

Cake design di Pasqua, come fare un pulcino in pasta di zucchero

Autore: Elisa Malizia

Data: 16 Marzo 2015

[dcgallery code='fotogallery.donnaclick.it_post_194709?']

I dolci devono sicuramente essere buoni, specialmente le **torte fatte in casa**, ma perché non dovrebbero essere anche belle? Durante le festività, poi, creare qualcosa che abbia anche un bel valore estetico soddisfa sia il palato che la vista e resta un po' nei ricordi di famiglia, cosa che accade anche durante la [Pasqua quando, con più tempo a disposizione, si possono realizzare bellissime torte](#). La riuscita di una torta sta anche nei dettagli e quelle a tema festivo hanno dei soggetti che si ripetono. Per la Pasqua spiccano di certo coniglietti, uova e pulcini, questi ultimi facilmente realizzabili con la [pasta di zucchero, chiamato anche "fondant"](#): vediamo come realizzare, quindi, un simpatico **pulcino in fondant per le torte dolci di Pasqua**.

[prodotti_amazon]

[amazon] [Pasta di zucchero bianca 1 kg](#) [/amazon]

[amazon] [Set 68 pezzi cake design](#) [/amazon]

[amazon] [Cake design tecniche](#) [/amazon]

[/prodotti_amazon]

Pulcino in pasta di zucchero: ecco come realizzarlo

Occorrente

- pasta di zucchero gialla
- pasta di zucchero arancione
- pasta di zucchero nera
- pasta di zucchero bianca
- utensili per creare fori
- colla alimentare

Procedimento

1. con la pasta di zucchero gialla, formate due palline, una più piccola (la testa) e una più grande (il corpo)
2. rendete quella più grande leggermente più ovale
3. ora, incollate le due palline con la colla alimentare

Passiamo, adesso, ai dettagli:

1. per creare la ali, lavorate la pasta di zucchero gialla, creando delle piccole virgole che andrete poi ad incollare sul corpo
 2. con la pasta di zucchero gialla, realizzate il becco, creando due piccoli triangoli che incollerete sulla testa del pulcino
 3. realizzate gli occhi creando due palline di pasta di zucchero bianca, sulle quali incollrete due piccoli frammenti di fondant nero, per creare la pupilla
 4. potete aggiungere dettagli come le sopracciglia con il fondant nero
-

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/cake-design-di-pasqua-come-fare-un-pulcino-in-pasta-di-zucchero/>

Generato il 23/04/2025