



Torta "Igloo con pinguini" - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

torta igloo - torta pinguini - marshmallow - MMF



Premesso che l'artista è sempre la mia bimba e che i lavori di manovalanza sono stati tutti miei, cominciamo col disordine di due giorni fa:



finiti gli interpreti del tema, li cacciamo in una scatola di latta al riparo da incidenti domestici, polvere e umido.



le zampine rimangono staccate per essere poi fissate nella scena definitivamente.



Qui prepariamo il pinguino al tuffo e sarà questo il dettaglio più carino della scena finale, secondo me.



Arriva l'acqua della breccia nel pack: gelatina azzurra.



Qui lo zuccotto nella ciotola di casa piu somigliante ad un igloo, approvata dalla famiglia all'unanimità. Dentro il mio solito pds [che trovate qui](#), costruito a fasce tagliate dal disco di 1 cm. e la crema alla nocciola di Silvia in un primo strato, una ganache di cioccolato e panna nel secondo strato e via così a strati alterni.



Qui lo zuccotto dopo 24 ore di frigo pronto per la vestizione: Iniziamo con la gelatina di albicocche che fa da collante



Ecco la copertura di MMF fatta preparando prima i marshmallows con la ricetta di Line. Il matterello pieno d'acqua calda mi ha aiutato parecchio perché il fondente si asciugava in fretta.



Qui lo zuccotto coperto e sagomato



Qui il dettaglio delle figure.