

## COMPOSIZIONE CON TORTIGLIONE



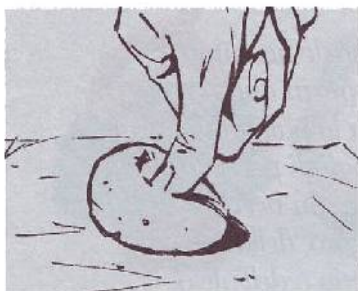
La composizione si ottiene preparando una base piatta di pasta ovale della dimensione desiderata contornata da un tortiglione.

Tenere presente che l'aggiunta del tortiglione ingrandisce il lavoro.

### **Preparazione del tortiglione:**

Si parte da due cilindri di pasta, l'uno in colore naturale, l'altro verde salvia che vengono intrecciati e quindi richiusi, inumidendoli un po'. Inserire al centro le rose, i petali e le foglie.

### Come eseguire le foglie:



Si parte da una pallina, si appiattisce, si ripiega al centro nel senso della lunghezza



quindi si sagoma con le dita



se si vuole il margine dentellato o seghettato, quando la pasta è appiattita, si praticano con uno stecchino delle leggere pressioni ai bordi.

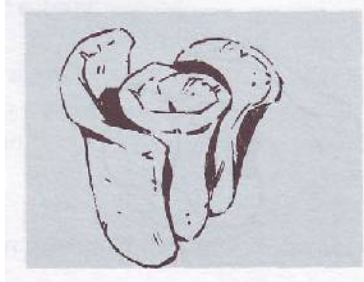
## Come eseguire le rose:



Preparare un cilindro di pasta che verrà appiattito al margine superiore e arrotolato su se stesso. Preparare una decina di palline. Appiattirle, specialmente il margine esterno e avvolgerle intorno al cilindretto arrotolato



ripiegare i bordi dei petali verso l'esterno. Preparare il calice come nell'immagine



arrotolare il calice alla base della rosa.