

IL TORTIGLIONE ROTONDO



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'.

Il punto di congiunzione verrà poi appiattito un po' e su di esso verranno sistemate delle rose e delle foglie.

Una tenera fogliolina ne maschera il punto di unione, le rose in questo caso sono poste ai lati del cuore.

Dopo la verniciatura, nella composizione si inserisce un nastrino di raso sottilissimo dello stesso colore delle rose per dare maggior vivacità al pezzo, particolarmente semplice.

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.