

SOMMARIO

6	L'arte non consiste nel creare cose nuove, bensì nel rappresentarle con novità	76	Foglie tirate tonde	162	Mary	228	Rosa dei venti
9	La parola agli amici	78	Foglie tirate lunghe	164	Sarto	232	Rosa dell'amore
14	CAPITOLO 1 - LE BASI	80	Foglie tirate con bordi colorati	166	Richard, l'elfo dei boschi	236	Rosa origami
16	Ingredienti	82	Foglie ricostruite	168	Alex, la rana pasticceria	240	Fiore di Halloween
20	Forme e simboli	84	Farfalle serigrafate	170	Olaf, nel regno di Frozen	241	Fiore con ape
22	Colori	86	CAPITOLO 2 - ZUCCHERO COLATO	172	Batman	242	Fiore di Natale
24	Attrezzature	88	Tecnica dello zucchero colato	174	Coniglio Pasquale	243	Fiore di Pasqua
28	Produzione delle Basi	90	Tecnica dello zucchero colato effetto sfumato	176	007	244	Orchidea
30	Ricette	92	Strutture innovative da buffet	178	Marilyn	246	Paradisea
32	Cottura e colorazione del saccarosio	98	Sfera di sfere	180	Nettuno	248	CAPITOLO 5 - NASTRI
35	Cottura dell'isomalto	100	Iride	182	Sebastian, l'uomo di paglia	250	Colati
36	Preparazione del colore	102	Sfera a scoppio	184	Gladiatore	252	Soffiati tubolari
39	Colorazione dell'isomalto con colori perlati in polvere	104	Ciliegia	186	Biscotti	254	Soffiati a sfera
40	Satinaggio	108	Effetto viso	187	Pesce arancione	258	Tecnica di lavorazione dei nastri tirati
44	Satinaggio - Problematiche	110	Lollipops	188	Frutta	260	Nastri tirati - Il taglio
46	Satinaggio in cottura	112	Sfera di rame	190	Mela	261	Nastri tirati - L'assemblaggio
49	Satinaggio in cottura - Problematiche	114	Swarovsky	192	Banana	262	Nastri tirati - La messa in forma
50	Rigenerazione in microonde	116	CAPITOLO 3 - ZUCCHERO SOFFIATO	194	Limone	264	Nastri tirati - Problematiche
51	Stoccaggio	118	Tecnica dello zucchero soffiato satinato	196	Arancia	266	Nastri da produzione
52	Tecniche di decorazione di uso continuo	122	Tecnica dello zucchero soffiato trasparente	198	Pesca	270	Natale
54	Zucchero tassè	124	Animali e Personaggi	200	Ananas	274	Evolution
56	Zucchero roccia	126	Cigno	202	Albicocca	276	Amore
58	Zucchero bollato fine	130	Colomba	204	Fragola	278	Matrimonio
60	Zucchero bollato in alcool	132	Foca giocoliera	206	Uva	280	Bicolor
62	Kristal	136	Gallo	208	Ribes e Mora	282	Aerografati
64	Corallo	140	Pesce Angelo	210	CAPITOLO 4 - ZUCCHERO TIRATO	284	METODO MALIZIA
66	Foglie colate	144	Piovra degli abissi	212	Tecnica dello zucchero tirato	286	GLOSSARIO
70	Foglie colate stampate	148	Trota iridea	214	Foglie		
72	Foglie tirate classiche	152	Babbo Natale	215	Petali lunghi		
		156	Merlino	216	Fili e lavorazioni varie		
		158	Moby Dick	219	Zucchero tirato - Problematiche		
		160	Pirata	220	Bocciolo di rosa		
				224	Rosa Andrea		