

Come creare un cornetto di carta forno per decorare

Sac-à-poche o cornetto?



Quando serve decorare una torta utilizzando decori particolari o complessi, ovviamente la soluzione ideale è utilizzare un sac-à-poche provvisto di bocchetta. Sono molto capienti, facili da utilizzare e, se abbinati agli appositi puntali, permettono di sostituire la punta anche durante il lavoro. Inoltre, se non avete voglia di pulire e lavare ogni volta il vostro sac-à-poche, in commercio ne esistono tantissime versioni usa-e-getta, sia singole che in rotolo, come ad esempio quello **in foto**. Online lo potete trovare di tantissime marche, per es. su Amazon, per pochi €. Io uso quelli di DeBuyer, hanno una plastica molto spessa e non si strappano o forano lavorando.

Se però abbiamo bisogno di fare una piccola decorazione, o una scritta, ad esempio con il cioccolato fuso o la glassa, e magari non abbiamo voglia di sprecare un sac-à-poche o pulire la punta di acciaio, una soluzione molto valida è crearsi un cornetto fatto di carta da forno, anche questo usa-e-getta. Ecco come realizzarlo, in pochi semplici passaggi.

Vi servirà un foglio di carta da forno (se usate la carta già in rotoli) oppure un pezzo quadrato ricavato dal rotolo. Vediamo come fare:

Che cosa vi servirà

- un foglio di carta da forno, da cui ricavare un quadrato (per un cornetto piccolino, alto circa 10 cm, vi basterà un quadrato di 20×20; per un cono più grande, circa 30×30)
- un coltello affilato o una forbice
- spillatrice (opzionale)

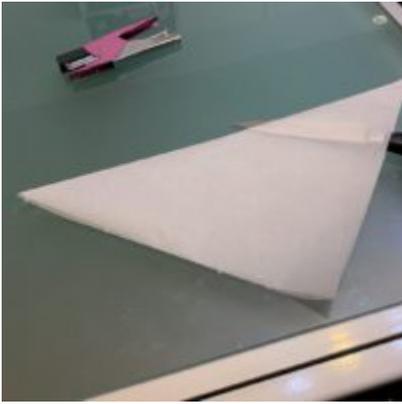
Come realizzare il cono

1. srotolate la carta da forno e ricavate un quadrato perfetto. Il modo più preciso è piegare un vertice sul bordo opposto in modo da ottenere due triangoli sovrapposti, e tagliare nel punto in cui il triangolo termina sul rotolo.



2. Una volta ottenuto il quadrato, schiacciate bene la diagonale centrale con un dito, e tagliate con un coltello affilato in modo da ottenere 2 triangoli isosceli uguali. Con questi potete realizzare 2 cornetti.

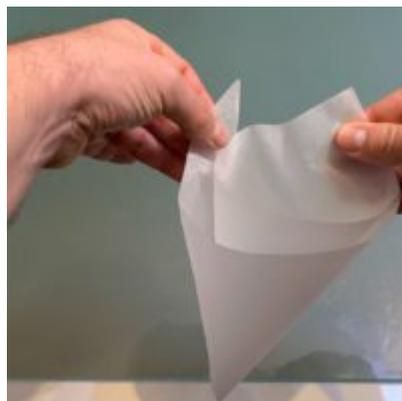
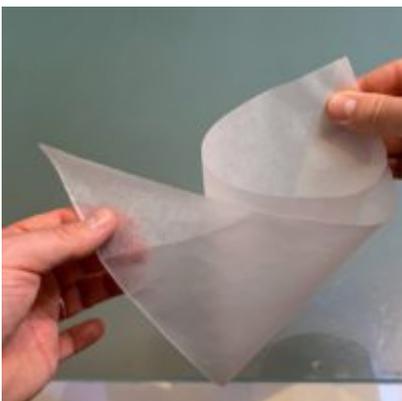
Ora posizionate il triangolo su un tavolo, con il vertice in alto e la base verso di voi.



3. prendete tra le dita la punta di sinistra del triangolo. Ruotando, girate la punta che avete tra le dita verso l'interno e portate la sua parte posteriore a combaciare con il vertice centrale, in modo che la linea di base del triangolo venga a combaciare con la verticale che parte dal vertice.



4. tenendo ben ferma la punta sul vertice, fate la stessa cosa con l'angolo destro del triangolo, ma stavolta non ruotando, ma facendo in modo che questa avvolga il cono che state creando, e finisca a toccare il vertice sul retro.



5. avrete così tra le dita le due punte, entrambe sul vertice del triangolo. Assicuratevi che la bocchetta del cono sia ben chiusa (cioè che si sia formato un buchino molto sottile e praticamente chiuso); se per caso il foro vi sembra un po' allargato, muovete le due punte della carta che avete tra le dita tirandole piano verso l'alto, finché la punta del cono non si assottiglia e il foro si chiude.



6. Ora non dovete fare altro che ripiegare all'esterno la punta un paio di volte e, se volete, fissarlo con due punti di spillatrice. In questo modo le due punte non si srotoleranno mentre lavorate e il cono rimarrà ben chiuso.



Video

ho fatto due piccoli video, per farvi capire meglio il procedimento. La qualità dell'immagine è un po' pessima, non avevo voglia di usare la macchina fotografica ed ho utilizzato il cellulare su un supporto □ ma almeno sono comprensibili.

Video 1: creazione del cornetto

<https://www.pirottinieleccapentole.it/wordpress/wp-content/uploads/cornetto1.m4v>

Video 2: piegatura per fermare

<https://www.pirottinieleccapentole.it/wordpress/wp-content/uploads/piegal1.m4v>

Come riempire ed utilizzare il cono

Mentre il sac-à-poche essendo di plastica morbida si può arrotolare una volta chiuso in modo da spremere bene la crema/glassa verso la punta, con il cornetto bisogna fare diversamente. Io per chiudere perfettamente l'estremità procedo così, una volta riempito:

1. Prendo la parte superiore del cono e la ripiego un paio di volte verso il basso (verso di me) in modo da stringere più possibile il ripieno e lasciare meno aria possibile all'interno



2. Riporto verso il centro le due punte che si sono formate, una alla volta.



Mentre lo utilizzate, stringete la parte alta del cono tra le dita e, man mano che il cornetto si svuota, continuate a fare piccole pieghe verso il basso alla carta in modo che all'interno del cono rimanga sempre una certa pressione.

