

Ricette di Simona Galimberti

Illustrate da Sonia Maria Luce Possentini

# Le Torte di Simona

C·A·R·T·H·U·S·I·A



*A chi entra in cucina con l'entusiasmo dei bambini*



## Legenda

 tipo di tortiera

 porzioni

 non serve il forno

 senza glutine

 vegano

Ricette di Simona Galimberti

Illustrate da Sonia Maria Luce Possentini

# Le Torte di Simona

C·A·R·T·H·U·S·I·A





# Le ricette

## Le torte della coccola

**Tutte con il cioccolato**

*pag. 8* Torta cioccolatino

*pag. 10* Torta con cuore di cioccolato

*pag. 12* Torta salame di cioccolato

## Le torte per crescere più in fretta

**A base di buonissima frutta**

*pag. 14* Fondente di mele

*pag. 16* Ciambella ai mirtilli

## Le torte contro la noia

**Con passaggi che richiedono più tempo**

*pag. 18* Hot Milk Cake

*pag. 20* Crostata con lemon curd

*pag. 22* Cheesecake NY con marmellata di lamponi



## Le torte per mettere tutti d'accordo

**Per chi ha intolleranze o allergie**

*pag. 24* Torta vegana al cacao

*pag. 26* Torta alla ricotta senza glutine

## Le torte per viaggiare nel mondo

**Le ricette internazionali**

*pag. 28* Pavlova ai frutti di bosco (Nuova Zelanda)

*pag. 30* Carrot Cake (Stati Uniti)

**Ora scegli la ricetta che vuoi fare, allaccia il grembiule e divertiti, perché non c'è niente di più bello e facile che preparare una torta. Se hai un aiutante in cucina, sarà ancora più bello passare del tempo insieme.**



# Indispensabili per fare una torta



## Cose che non devono mancare

- **Nella dispensa:** farina 00, zucchero semolato, tavolette di cioccolato fondente e al latte, cacao in polvere, lievito per dolci in polvere (io uso quello non vanigliato!), marmellata e biscotti secchi.
- **In frigorifero:** uova fresche, limoni, burro e panna liquida da montare.
- **In cucina:** le quattro tortiere più usate (una tonda da 24 cm, una tonda da 25 cm con la cerniera che si apre, una tonda da ciambella da 25 cm e una da crostata da 24 cm con disco rimovibile), fruste elettriche, ciotole di varie dimensioni (di vetro o metallo), cucchiari e spatole per mischiare, bilancia, setaccio e carta forno.

## Trucchi da conoscere

- **Prima di iniziare** la preparazione ricordati di accendere il forno, di pesare tutti gli ingredienti, di foderare (o imburrare) lo stampo, di tirare fuori le uova dal frigo e di lavarti le mani.
- **Il guanto da forno** è il tuo migliore amico, non scordarlo mai.
- **Quando grattugi la scorza di limone**, evita la parte bianca. È amara!
- **Se ti serve il burro ammorbidito** e non l'hai tolto dal frigo per tempo, puoi metterlo su un piattino e coprirlo con un bicchiere caldo: in pochi secondi sarà pronto.
- **La prova stuzzicadenti** è l'unico metodo davvero infallibile per sapere se una torta è cotta. I tempi di cottura cambiano da forno a forno, e persino lo stesso forno può cambiare "umore" da un giorno all'altro.



Se però infili lo stuzzicadenti nel centro della torta ed esce pulito, la tua torta è sicuramente pronta!

- **Tutte le torte che hanno**, tra gli ingredienti, **alimenti freschi** che vengono dal frigo vanno conservate in frigo.
- **Le creme e le torte cotte vanno lasciate raffreddare** prima di essere messe in frigo.
- **Spargi lo zucchero a velo** sulla torta solo quando si è raffreddata, ancora meglio se lo metti poco prima di servirla.

## Parole da sapere

- **Foderare:** per farlo prendi un foglio di carta forno poco più grande della tua teglia, accartoccialo (così sarà più facile da usare), poi ristendilo e fallo aderire bene alla teglia. Infine, ritaglia con una forbice i bordi in eccesso.
- **Imburrare:** in alternativa alla carta forno, puoi passare con il burro tutto l'interno della teglia e poi spargere un velo di farina.
- **Setacciare:** è sempre meglio passare farina, lievito, fecola e cacao attraverso un setaccio (o un colino), per eliminare i grumi. Così la torta sarà liscia e più soffice.
- **Cottura a bagnomaria:** puoi sciogliere cioccolato e burro mettendo una ciotola (di vetro o metallo) su una pentola piena di acqua che bolle. Poi lascia sciogliere piano piano.
- **Montare:** le fruste elettriche servono per far entrare aria tra gli ingredienti che stai mischiando, rendendo la tua torta più soffice e più buona. Puoi montare la panna oppure le uova o il burro con lo zucchero, in ogni caso il risultato sarà un impasto più voluminoso e spumoso.
- **Montare a neve:** con le fruste elettriche puoi montare anche i bianchi dell'uovo, possibilmente a temperatura ambiente. Quando diventano belli bianchi, lucidi e sodi vuol dire che la montatura è perfetta.

E ora tocca a te: *buon divertimento!*



# Torta cioccolatino

🍷 24 cm

🕒 8/10



## Ci vogliono

- 250 gr. di panna liquida fresca
- 250 gr. di cioccolato fondente
- 60 gr. di burro salato
- 190 gr. di biscotti secchi (tipo Oro Saiwa)

## Simona consiglia

Quando voglio un sapore più deciso, uso metà biscotti secchi e metà biscotti speculoos, che danno una nota speziata e caramellata.

## Ricetta

Velocissima, facilissima, ma soprattutto puro piacere: sembrerà di mangiare un vero cioccolatino!

Rivesti la tortiera con carta forno. Spezzetta il cioccolato, aiutandoti con un coltello: le scaglie non devono essere grosse altrimenti ci metteranno troppo tempo a sciogliersi. Metti le scaglie di cioccolato in una ciotola, unisci panna e burro e sciogli il tutto a bagnomaria. Intanto trita finemente i biscotti (aiutati con il mixer!) e aggiungili al composto ormai sciolto. Mischia con le fruste elettriche per avere una crema bella liscia e poi versala nella tortiera. Dopo almeno 5 ore in frigorifero la tua torta è pronta. Decorala con lamponi o mirtilli e farai un figurone!



# Torta con cuore di cioccolato

da crostata da 24 cm  
con disco rimovibile

8/10



## Ci vogliono

- 200 gr. di biscotti al cioccolato con gocce di cioccolato
- 100 gr. di burro fuso
- 150 gr. di cioccolato al latte
- 150 gr. di cioccolato fondente
- 250 gr. di panna liquida fresca
- 50 gr. di burro

*Simona consiglia*

Io la preparo sempre la mattina per la sera e, quando voglio dare un tocco da chef, aggiungo alcuni granelli di fior di sale.

## Ricetta

Questa torta è un vero tuffo nel cioccolato! Prendi la tortiera e passa un leggero filo di burro su tutta la superficie.

In una ciotola mischia con una forchetta i biscotti tritati con il burro fuso, versa il tutto nella tortiera e compatta bene fino a coprire la base e i bordi e creare così una specie di "guscio". Poi metti in frigo.

Taglia tutto il cioccolato in piccoli pezzi, con l'aiuto di un coltello, e mettilo in una ciotola. Intanto scalda in un pentolino la panna con il burro e, appena prima che bolla, versa il composto nella ciotola con il cioccolato. Lascia così per 1 minuto (è il trucco per una crema perfetta!) e poi mischia delicatamente con l'aiuto di una spatola. Il cioccolato si deve sciogliere ben bene: così otterrai una crema speciale che si chiama ganache!

Versa la ganache nel guscio di biscotti e rimetti in frigo, per almeno 4 ore.

Decora la torta come più ti piace, i frutti di bosco stanno benissimo. Per una nota natalizia usa il ribes rosso!



# Torta salame di cioccolato

Le torte della coccola

☐ 24 cm

🕒 10/12



## Ci vogliono

- 450 gr. di biscotti secchi (tipo Oro Saiwa)
- 190 gr. di zucchero semolato
- 6 cucchiaini di cacao amaro in polvere
- 3 uova intere
- 300 gr. di burro fuso

## Ricetta

Se “cambi forma” al salame di cioccolato può diventare una speciale torta di compleanno. Facile e buonissima! Fodera la tortiera con carta forno. In una ciotola capiente spezzetta grossolanamente con le mani i biscotti, fino a ottenere pezzetti sia piccoli che medi (così verrà bella croccante). Aggiungi poi lo zucchero, il cacao, le uova e il burro fuso leggermente raffreddato. Mischia tutto con un cucchiaino, versa il composto nella tortiera e compatta bene con la mano o con il dorso del cucchiaino. Se toglie bene l'aria, verrà una torta da leccarsi i baffi! Copri con la pellicola trasparente, per non farle prendere gli odori del frigo. Mettila i primi 30 minuti in freezer, poi in frigo per almeno 2 ore. È perfetta fatta la mattina per la sera.

Simona consiglia

Quando voglio rendere questa torta più “elegante”: la ricopro con del cioccolato fondente fuso, insieme a un po' di panna.



# Fondente di mele

*Le torte per crescere più in fretta*

☐ 24 cm  
🕒 8/10

## *Ci vogliono*

- 1 kg. di mele golden
- 2 uova intere
- 150 gr. di farina 00
- 120 gr. di zucchero semolato
- 8 gr. di lievito per dolci in polvere
- 50 gr. di burro fuso
- 150 gr. di latte intero

## *Simona consiglia*

Se vuoi una nota dolce e caramellata in più, spolvera la superficie della torta con un po' di zucchero semolato prima di cuocerla.

## *Ricetta*

È una delle torte che preferisco: buona e leggera, si scioglie letteralmente in bocca grazie alle mele che ne sono le protagoniste assolute.

Accendi il forno a 180 gradi e foderla la tortiera con carta forno.

In una ciotola metti la farina, il lievito, lo zucchero, le uova e il burro fuso e mischia con le fruste elettriche. Aggiungi poi il latte e la crema è pronta. Falla sempre per prima, così eviterai che le mele diventino nere!

Sbuccia ora le mele, poi tagliale sottili sottili e tutte uguali (con l'aiuto di una mandolina, se ce l'hai), così cuoceranno prima e in modo omogeneo. Mettile subito nella crema e mischia bene.

Versa poi tutto il composto nella tortiera e cuoci in forno per 1 ora e mezza.

Ricordati di fare sempre la prova stuzzicadenti.

Puoi servirla sia tiepida che fredda.

Io la preferisco fredda!



# Ciambella ai mirtilli

☐ da ciambella da 25 cm  
🕒 12

## Ci vogliono

- 4 uova intere
- 200 gr. di farina 00
- 200 gr. di zucchero semolato
- 200 gr. di burro a temperatura ambiente
- 8 gr. di lievito per dolci in polvere
- 150 gr. di mirtilli freschi
- zucchero a velo per decorare

*Simona consiglia*

Puoi fare questa ciambella con tanti tipi di frutta. D'estate io l'adoro con le ciliegie: ne servono 500 gr. Ricordati di togliere il nocciolo!

## Ricetta

Una ciambella buonissima e bellissima! Ricordati di tirare fuori il burro dal frigo 30 minuti prima di cominciare: deve essere molto morbido, così non farà grumi. Accendi il forno a 180 gradi, poi imburra e infarina la tortiera.

In una ciotola lavora con le fruste elettriche lo zucchero con il burro ammorbidito, finché il composto non diventa chiaro e spumoso. Rompi le uova, separa gli albumi (conservali per dopo!) e aggiungi i tuorli al composto di zucchero e burro, mischiando bene. Ora versa farina e lievito e mischia ancora. Per ultimi metti i mirtilli. L'impasto verrà molto compatto, ma non temere: deve essere così!

A questo punto monta gli albumi a neve con le fruste e incorporali delicatamente, con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il tutto. Versa nella tortiera e cuoci per 40/45 minuti. Fai sempre la prova stuzzicadenti.

Lascia raffreddare bene la torta prima di toglierla dallo stampo, così sarà perfetta! Servila con tanto zucchero a velo.



# Hot Milk Cake

☐ 24 cm

🍰 8

## Ci vogliono

- 160 gr. di latte fresco intero
- 80 gr. di burro
- scorza di 1 limone
- 4 uova intere
- 220 gr. di zucchero semolato
- 220 gr. di farina 00
- 8 gr. di lievito in polvere
- zucchero a velo per decorare
- 1 pizzico di sale

*Simona consiglia*

Io uso la scorza di 2 limoni, perché mi piace che si senta tanto il sapore di limone. Se preferisci altrimenti, puoi usare una bacca di vaniglia.

## Ricetta

Una torta che vi stupirà per quanto è soffice, perfetta così com'è ma anche da farcire!

Accendi il forno a 180 gradi e foderla la tortiera con la carta forno.

In un pentolino scalda il latte, il burro e la scorza di limone. Appena bolle, spegni e metti da parte.

In una ciotola monta per qualche secondo le uova con il sale. Poi, poco alla volta, aggiungi lo zucchero. Monta ancora per 10/12 minuti, finché il composto non triplica il suo volume e diventa chiaro e spumoso: è il segreto per rendere sofficissima la torta!

A questo punto aggiungi la farina e il lievito, mischiando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto in modo da non sgonfiare il tutto. E ora tocca finalmente al latte (ben caldo!): aggiungilo, mischiando piano e bene. Versa tutto nella tortiera e metti in forno. Dopo 25 minuti copri con un foglio d'alluminio la torta (non vogliamo scurisca troppo). Cuoci altri 10 minuti e fai la prova stuzzicadenti.

Sforna, lascia raffreddare e spolverizza con tantissimo zucchero a velo. Super!



# Crostata con lemon curd

☐ da crostata da 24 cm  
con disco rimovibile  
70/8

## Ci vogliono

### Per la base di frolla:

- 250 gr. di farina 00
- 105 gr. di zucchero semolato
- 150 gr. di burro freddo tagliato a cubetti
- 2 tuorli

### Per la crema lemon curd:

- 90 gr. di burro fuso
- succo e scorza di 3 limoni
- 225 gr. di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di amido di mais
- 3 uova intere

Io metto sempre la pellicola trasparente a contatto con la crema, così non si forma nessuna fastidiosa crosticina in superficie.

Simona consiglia

## Ricetta

Frolla croccante con una crema golosa: un abbinamento sublime!

Per la frolla impasta velocemente con le mani (fredde!) lo zucchero e il burro (appena tolto dal frigo): l'impasto non deve scaldarsi mai. Aggiungi poi tuorli e farina. Lavora con energia finché l'impasto non sarà liscio e compatto. Poi mettilo in frigo per almeno 1 ora, meglio se per tutta la notte.

Quando la frolla sarà pronta, accendi il forno a 180 gradi. Stendila con il mattarello e rivesti la tortiera già imburrata e infarinata. Metti in frigo ancora per mezz'ora e poi in forno per 25 minuti circa (se ne senti il profumo controlla: probabilmente è pronta!). Per la crema metti in una ciotola il burro sciolto, i limoni (scorza e succo), lo zucchero, l'amido di mais e le uova, mischiando sempre. Versa tutto in un pentolino antiaderente e cuoci per 3/4 minuti continuando a mischiare. Togli la crema dal fuoco, filtrala con un colino e coprila con la pellicola trasparente. Quando è fredda, versala nella frolla. Ora la crostata è pronta!



# Cheesecake NY con marmellata di lamponi

□ 25 cm con cerniera  
70/8

## Ci vogliono

### Per la base:

- 150 gr. di biscotti (tipo Digestive) tritati
- 75 gr. di burro fuso

### Per la crema:

- 600 gr. di formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)
- 300 gr. di yogurt bianco intero
- 2 uova intere
- 120 gr. di zucchero semolato
- 20 gr. di farina 00

### Per la decorazione:

- 300/350 gr. di marmellata di lamponi

Io uso solo la marmellata di lamponi o di amarene, perché sono piuttosto aspre e si sposano perfettamente con la dolcezza della torta.

Simona consiglia

## Ricetta

Impossibile non andarne pazzi!

Accendi il forno a 170 gradi, poi imburra leggermente la tortiera. In una ciotola mischia con una forchetta i biscotti tritati con il burro fuso. Versa il tutto nella tortiera, compatta bene la base con le mani e metti in frigo a riposare.

Fatto questo, in una ciotola lavora con le fruste elettriche il formaggio spalmabile per 10 secondi, per ammorbidirlo ben bene. Poi aggiungi, in quest'ordine: farina, zucchero, yogurt e uova, mischiando sempre tra un ingrediente e l'altro. Recupera la tortiera dal frigo, versa la crema sopra la base di biscotti e inforna. Dopo 55 minuti copri la torta con un foglio d'alluminio (così i bordi non bruciano!). Cuoci altri 20 minuti, facendo comunque la prova stuzzicadenti. Falla raffreddare e poi mettila in frigo, coperta da un foglio d'alluminio. Lasciala riposare in frigo per almeno 6 ore o, meglio ancora, tutta la notte. Prima di servirla, asciuga la superficie con uno scottex e copri con la marmellata. Conservala in frigo: fredda è una bomba!



# Torta vegana al cacao

🍷 24 cm

🕒 8



## Ci vogliono

- 250 gr. di farina senza glutine (tipo Mix Schär)
- 120 gr. di zucchero di canna
- 80 gr. di olio di mais
- 30 gr. di cacao amaro in polvere
- 1 pizzico di bicarbonato
- 16 gr. di lievito senza glutine
- 300 gr. di latte di soia

## Simona consiglia

Questa torta è perfetta così com'è, ma anche tagliata a metà e farcita.

Io uso marmellata di lamponi o di albicocche.



## Ricetta

Cerchi un dolce delizioso, vegano e senza glutine? Eccolo!

Questa torta renderà tutti felici!

Accendi il forno a 180 gradi e fodera la tortiera con carta forno.

In una ciotola metti la farina, lo zucchero, il cacao e il bicarbonato (l'ingrediente segreto che la renderà sofficissima!).

Aggiungi il latte e l'olio. Mischia bene con le fruste elettriche e metti per ultimo il lievito. L'impasto è pronto, ma attenzione: i più golosi possono decidere di arricchirlo con 100 gr. di cioccolato fondente tagliato a cubetti con un coltello.

Ora versa nella tortiera e cuoci in forno per 30/35 minuti. Fai sempre la prova stuzzicadenti.

Lasciala raffreddare, prima di girarla e togliere la carta forno: così non si rovina! In casa ci sarà uno stupendo profumo di cioccolato!



# Torta alla ricotta senza glutine

☐ 24 cm

🕒 8



## Ci vogliono

- 400 gr. di ricotta freschissima (meglio vaccina)
- 130 gr. di zucchero semolato
- 4 uova intere
- 40 gr. di fecola di patate
- succo e scorza di 2 limoni
- zucchero a velo per decorare

## Ricetta

È la torta più famosa della mia pagina Instagram: un vero successo! Il motivo? Perché è buonissima, fresca e senza farina. Accendi il forno a 180 gradi e fodera la tortiera con carta forno. Spremi i limoni e grattugia la scorza. Separa i tuorli dagli albumi e monta con le fruste elettriche i tuorli con lo zucchero, finché non diventano chiari e spumosi. Aggiungi la ricotta, la fecola, il succo e la scorza dei limoni e monta ancora un minuto per ottenere un composto liscio. A parte, monta a neve gli albumi e incorporali delicatamente al composto, mescolando piano dal basso verso l'alto. Versa il tutto nella tortiera e cuoci in forno per 30/35 minuti. Spolverizza con abbondante zucchero a velo. Il risultato sarà eccezionale!

*Simona consiglia*

È una torta che amo molto, per il gusto forte di limone. A me piace fredda, tolta dal frigo 10 minuti prima di essere servita.



# Pavlova ai frutti di bosco

Le torte per viaggiare nel mondo

☐ 24 cm

🕒 8

## Ci vogliono

### Per la meringa:

- 4 albumi a temperatura ambiente
- 225 gr. di zucchero semolato fine
- 1/2 cucchiaino di aceto bianco

### Per decorare:

- 500 gr. di panna liquida fresca
- 50 gr. di zucchero semolato fine (per la panna)
- 250 gr. di frutti di bosco

*Simona consiglia*

Io monto la panna e decoro la torta non più di mezz'ora prima di servirla, così la meringa conserva le sue qualità: croccante fuori e morbida dentro.

## Ricetta

Questa grande meringa neozelandese, dedicata alla ballerina russa Anna Pavlova, è un trionfo di panna montata e frutta.

Accendi il forno a 150 gradi. Prendi un foglio di carta forno, disegna nel centro un cerchio di 24 cm (per la traccia segui la tortiera) e posizionalo sulla teglia da forno, capovolto però. Così non si mangia la matita!

In una ciotola monta con le fruste elettriche gli albumi a neve, aggiungendo prima lo zucchero, un cucchiaino alla volta, poi l'aceto bianco per togliere l'odore di uovo. Continua finché ottieni un composto sodo e lucido.

Ora puoi creare la meringa: versa gli albumi montati sulla teglia, all'interno del cerchio e lasciando i bordi più alti. Poi mettila in forno, abbassa a 140 gradi e cuoci per 30 minuti.

A questo punto spegni e lascia in forno la meringa tutta la notte, così si asciugherà bene. Una volta pronta, monta la panna con le fruste elettriche e quando ti sembra quasi pronta aggiungi lo zucchero (serve per addolcirla, quindi puoi aumentare o diminuire a tuo gusto) e continua a montarla. Versa la panna sul disco di meringa e copri con i frutti di bosco.

Sarà impossibile resisterle!



# Carrot Cake

Le torte per viaggiare nel mondo

☐ da ciambella da 25 cm  
🕒 12

## Ci vogliono

- 430 gr. di zucchero semolato
- 250 gr. di olio di mais
- 4 uova intere
- 250 gr. di farina 00
- 16 gr. di lievito per dolci in polvere
- 1 cucchiaino di cannella in polvere (se piace)
- 350 gr. di carote grattugiate
- 30 gr. di gherigli di noci

## Ricetta

Questo è uno dei miei cavalli di battaglia: è una torta americana davvero superba! Accendi il forno a 180 gradi, poi imburra e infarina la tortiera.

In una ciotola monta con le fruste elettriche lo zucchero, le uova e l'olio per qualche minuto. Aggiungi poi la farina, il lievito e la cannella e mischia bene. Per ultime aggiungi le carote grattugiate e le noci, rompendole grossolanamente con le mani, e mescola bene.

Versa nello stampo e inforna. Dopo 30 minuti circa copri la torta con un foglio d'alluminio. Se è diventata un po' scura, non ti preoccupare: c'è tanto zucchero ed è come se si caramellasse! Cuoci ora per altri 25 minuti e fai la prova stuzzicadenti. Poi sforna la torta e togliila dallo stampo, quando è ancora un po' calda.

*Simona consiglia*

Per un tocco in più, servila glassata: mischia con una forchetta 150 gr. di zucchero a velo con 25 gr. di latte. Da leccarsi le dita!





# Il tuo mondo in cucina

Qual è la tua torta preferita?

.....

Sotto sotto il tuo cuore per cosa batte?

Per panna montata o cioccolato.  Per pane e salame.

Quando cucini tu, quale dolce ti viene meglio?

.....

Quando cucini:

Ascolti la musica.  Canti o chiacchieri.  Ti serve il silenzio.

Cucini da solo/a o in compagnia? Con chi ti piace o ti piacerebbe cucinare?  
Perché?

.....

.....

.....

.....



# E adesso all'opera!

Scegli la tua torta di Simona preferita e mettili al lavoro!

Quale hai scelto di fare? Perché?

.....

Indica con uno, due o tre cappelli da cuoco la difficoltà per questa torta: 

Quali varianti suggeriresti (per il tipo di farina o marmellata o frutta o altro)?

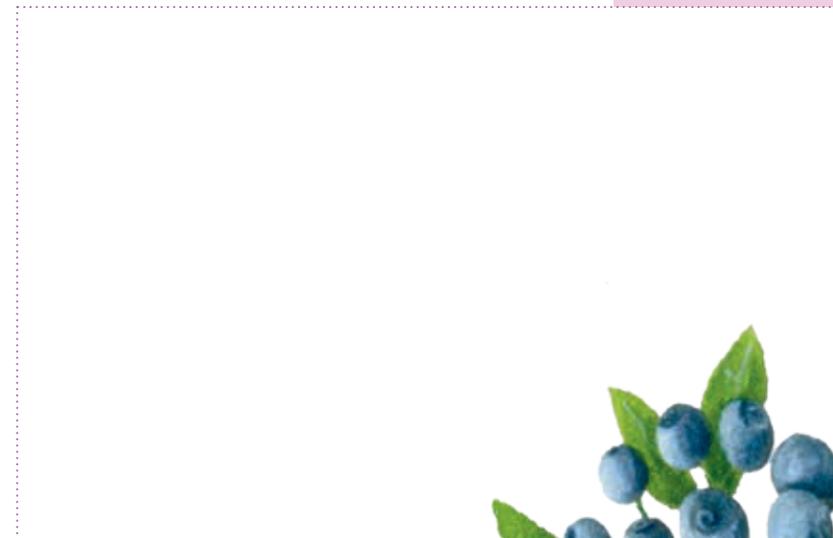
.....

.....

E con chi la mangerai? .....

.....

Quando hai finito, fai una foto alla tua torta e incollala qui. Poi, se hai voglia, puoi postarla su Instagram. Ricordati di mettere l'hashtag con il nome della torta e di taggare **@letortedisimona**: ti dirò cosa ne penso e condividerò alcune foto nelle mie stories!



# E per finire... mi presento!

Mi chiamo Simona Galimberti e dall'età di 4 anni la cucina è la mia stanza di casa preferita. Amo da sempre cucinare, soprattutto i dolci e in particolare le torte e i biscotti. Mi piace vedere gli ingredienti mischiarsi, il cioccolato fondersi, le uova diventare delle nuvole spumose e aspettare con un sorriso che la torta sia pronta. Portare il dolce a tavola è un momento che mi riempie di gioia, atteso da tutti e, per una golosa come me, anche il più bello.

Quando entro in cucina sono felice e serena, perché non c'è errore che non si possa recuperare o dal quale non si possa imparare.

Dieci anni fa ho iniziato a vendere le mie torte, consegnandole direttamente a casa, e così è iniziato il mio meraviglioso viaggio con *Le Torte di Simona*. Oggi il mio lavoro si divide tra il laboratorio di Cake Design, dove insieme a mia sorella Veronica disegno e creo torte (decorate in pasta di zucchero) per tutte le occasioni, e la mia pagina Instagram, dove invento e condivido numerose ricette con chi mi segue. Curo anche la rubrica *L'ABC della Pasticceria* per la rivista di cucina «La Cucina Italiana».



Progetto editoriale: Carthusia Edizioni  
Direzione editoriale: Patrizia Zerbi  
Coordinamento editoriale: Silvia Marelli  
Sviluppo editoriale e pagine interattive:  
Fabia Tolomei  
Grafica: Elisa Galli  
Ricette: Simona Galimberti  
Illustrazioni: Sonia Maria Luce Possentini

**A chi mi fa credere ancora nelle favole.  
Simona**

Collana: *Indispensabili*  
Altri titoli in collana:  
*Chiederò a cento pettirossi*  
*Ho fatto la Luce!*

© 2019 Carthusia Edizioni, Milano  
[www.carthusiaedizioni.it](http://www.carthusiaedizioni.it)

Tutti i diritti riservati. Prima edizione.  
Finito di stampare ottobre 2019  
presso La Grafica srl, Molteno (LC)

