

CURSOS  
PRACTICOS  
Ediciones **BienVenidas**

- Colección de 20 números
- Aparición quincenal

# DECORACION de TORTAS

**CURSO completo**

*Dulces  
figuras  
modeladas*

*para el*

## *Bautismo*

- Pequeña cuna rodeada de animalitos.
- Capota de bebé de pastillaje de gelatina.
- Mamadera, chupete y babero.



Angelical Souvenir en pasta de goma

EDICIONES  
**BIEN  
venidas**

nº **6**



# Torta mendocina

## Ingredientes

- Azúcar negra: 200 g
- Azúcar blanca: 50 g
- Manteca: 180 g
- Huevos: 4
- Ralladura de naranja: 2 cucharadas
- Harina: 350 g
- Coñac o vino: 1/2 taza
- Ciruelas presidente (sin carozos): 100 g
- Pasas de uva sin semillas: 100 g
- Nueces peladas: 50 g



1



2



3

## Para tener en cuenta

- Esta torta se puede conservar en el freezer durante 1 año.
- El coñac puede reemplazarse por dulce de leche.
- Esta receta es ideal para preparar con anticipación.



4

**Paso 1.** Colocar en un bol la manteca blanda, volcar los dos tipos de azúcar y batir hasta obtener una crema.

**Paso 2.** Agregar la ralladura de naranja y las cuatro yemas de los huevos (una por vez y sin dejar de batir).

**Paso 3.** Incorporar lentamente la harina tamizada y el coñac.

**Paso 4.** Cubrir las nueces y las pasas de uva con un poco de harina e incluirlas en la preparación. Mezclar todo con una espátula de goma.

**Paso 5.** Pasar las ciruelas por harina y colocarlas en la mezcla. Revolver con la



5



6

espátula hasta que todos los ingredientes se integren.

**Paso 6.** Batir las claras a punto nieve e incorporarlas a la preparación con

movimientos envolventes. Enmantecar y enharinar un molde de 24 cm de diámetro y verter la mezcla. Cocinar en horno moderado entre 45 minutos y 1 hora.



# Uso de boquillas

## Corazones

**Paso 1.** Cargar una manga con la boquilla lisa y glacé real a punto mediano. Ubicar la boquilla (con una inclinación de 45°) sobre la tabla, presionar la manga y desplazarla lentamente para formar una gota.

**Paso 2.** Realizar otra gota idéntica a la primera, manteniendo siempre la misma presión de la manga.



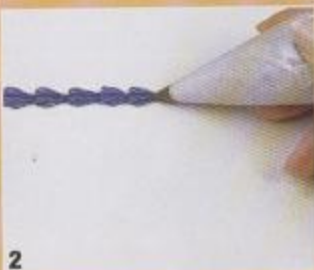
1



2



1



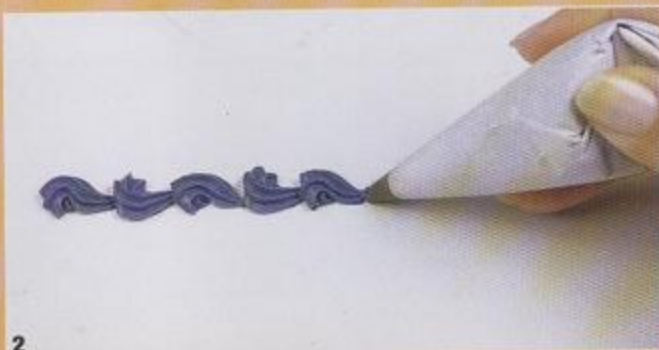
2



1

## Conchilla retorcida

**Paso 1.** Cargar un cartucho con una boquilla rizada y glacé real a punto mediano. Ubicar la boquilla (con una inclinación de 45°), presionar la manga, formar una conchilla simple y luego desplazar la boquilla hacia arriba y luego bajarla (dejando de presionar lentamente) para formar una punta. Levantar la manga.



2

**Paso 2.** Realizar la segunda conchilla de la guarda con el procedimiento anterior en sentido inverso. Completar el diseño alternando los dos tipos de conchillas retorcidas.



## Importante

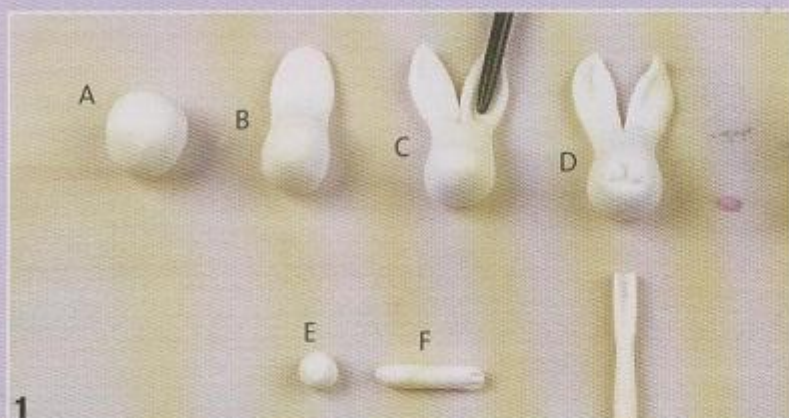
Para que los corazones y las conchillas queden perfectos y puedan desprenderse con facilidad, realícelos sobre una tabla de madera o una plancha de telgopor forrada con folex o nailon.



## Modelado de figuras

## Conejo, osito y escarpín

Estos modelados se pueden realizar con pasta de goma; sin embargo, para acelerar el tiempo de secado y lograr mayor firmeza, conviene trabajar con una mezcla de pastillaje de gelatina y pasta de goma en partes iguales.

**Paso 1. Conejo.**

**Cabeza.** A) Formar una bolita de pasta. B) Modelar la bolita hasta formar un cono de puntas planas.

C) Realizar un corte en la parte superior del cono para formar las orejas. Hundir los centros de las orejas con el cabito de un pincel. D) Realizar el hocico con una esteca.

**Patas superiores.** E) Preparar una bolita de pasta.

F) Modelar un cilindro y marcar la muñeca y los dedos con la esteca. Preparar la otra pata con el mismo procedimiento.

**Paso 2. Cuerpo.**

A) Modelar una bolita de pasta.

B) Afinar sus puntas.

C) Realizar un corte en un extremo, para formar las patas inferiores.

D) Redondear las patas inferiores y doblarlas hacia arriba para realizar los pies. Marcar los dedos con una esteca. Unir la cabeza, el cuerpo y los brazos con agua o clara de huevo.

**Paso 3. Ositos.**

A) Modelar una bolita de pasta para realizar la cabeza.

B) Marcar la trompa con una esteca.

Modelar 2 bolitas más y acocarlas con un bolillo para formar las orejas.

C) Realizar dos pequeños cortes sobre la



cabeza y colocar las orejas. Pegar una

pelotita de pasta simulando el hocico.

D) Preparar una bolita para realizar el cuerpo.

E) Afinar levemente los extremos y realizar un corte en uno ellos.

F) Redondear los bordes del corte anterior y arquearlo hacia arriba. Marcar los dedos con una esteca.

G) Preparar una bolita de pasta.

H) Modelarla formando un cilindro para las patas superiores. Marcar los dedos.

Formar una pelotita para la nariz. Pegar todas las piezas al cuerpo con un poco de

clara de huevo.

**Paso 4. Animalitos.** Una vez modelados y secos, los animalitos pueden pintarse con colorantes. Delinear los ojos con lápiz.

**Paso 5. Escarpín.**

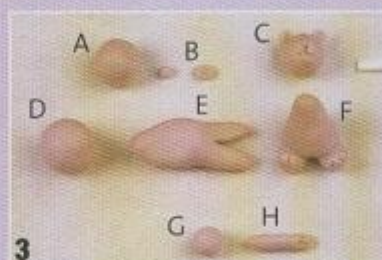
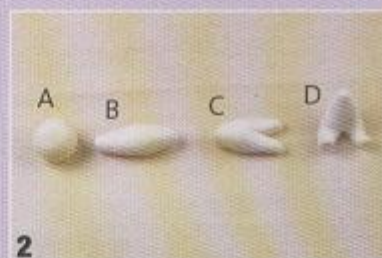
A) Realizar una esfera de pasta.

B) Modelar un cilindro y afinar un extremo.

C) Arquear el extremo delgado hacia arriba.

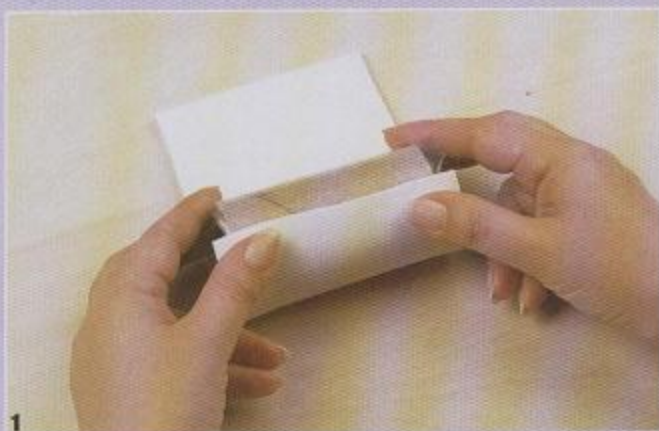
D) Aplanar la base y realizar la abertura del escarpín con el bolillo.

E) Decorar la figura con un cartucho de papel cargado con una boquilla lisa y glase real a punto liviano.





# Cilindro de pastillaje



**Paso 1.** Forrar un cilindro de cartón con un film o un nailon y espolvorearlo con abundante fécula de maíz.

Cortar un rectángulo de pastillaje que tenga 3 mm de espesor y mida 2 cm más que el tubo de cartón; envolver el cilindro y cortar el excedente de pasta.

**Paso 2.** Unir los bordes del rectángulo con un poquito de agua.

**Paso 3.** Empujar la unión con una esteca.

**Paso 4.** Cortar el excedente de pastillaje con un bisturí o un cuchillo filoso, para que la pieza quede del mismo tamaño que el cartón. Desmoldar. Parar la pieza sobre una rejilla y dejarla secar.

**Paso 5.** Apoyar uno de los bordes del cilindro sobre la lija y desplazarlo de adelante hacia atrás para emparejarlo. Repetir el procedimiento con el otro borde.



## Antes de empezar

Amase bien el pastillaje para que no esté demasiado duro; si considera que está muy seco, trabaje con las manos húmedas. Para lograr mayor elasticidad, puede mezclar el pastillaje con una pequeña porción de pasta de goma; pero vale la pena aclarar que los cilindros realizados con esta mezcla no son muy resistentes y, por lo tanto, no deben usarse como pilares de las tortas.





# Cosas de bebé

*Tiernas miniaturas que se suman al festejo.*

## Materiales

1 torta hexagonal de 24 cm  
Pastillaje de gelatina: 1 fórmula  
(ver moldes)  
Pasta americana: 1 y 1/2 fórmula  
(ver moldes)  
Glacé real de 1 clara

Colorantes vegetales: amarillo  
verde, rojo, y marrón  
Pasta de goma: 1 fórmula  
(ver moldes)  
Cinta de raso blanca  
Cintas bebé: verde agua y blanca

Cartuchos de papel

Tubo de cartón de 4,5 x 9 cm  
Pincel fino y bisturi o cortante filoso  
Tizas pasteles: amarilla, verde y  
blanca  
Caño de plástico rayado  
Alambre y perlititas  
Pinza de punta  
Boquilla rizada Nº 31 y 1  
Base de telgopor o polyfan 4 cm  
más grande que la torta  
Esteca, bolillo y ruletero



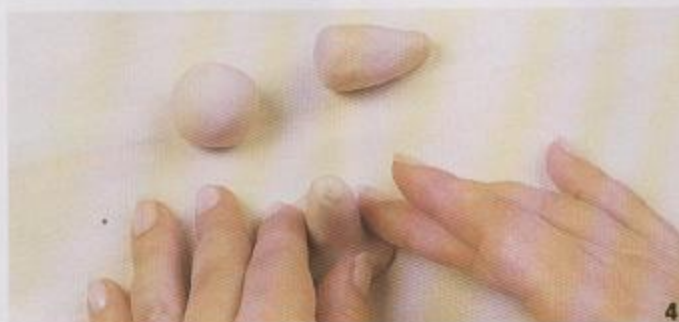
**Paso 1. Mamadera.** Realizar un cilindro de pastillaje de gelatina sobre el tubo de cartón (ver pág. 7). Dejar secar. Estirar pastillaje, apoyar el cilindro y cortar la pasta, siguiendo los bordes de la pieza, con un bisturi o un cortante filoso. Humedecer con agua los bordes del círculo cortado y superponer el cilindro. Dejar secar.



**Paso 2.** Transferir el diseño a la mamadera y pintar, primero los bordes y luego el resto del diseño con el pincel humedecido con agua y colorantes.



**Paso 3.** Estirar una capa de pastillaje amarillo de 1 cm de espesor, apoyar la mamadera y cortar un círculo con la medida de esta pieza. Pegar el redondel con agua sobre la parte superior de la mamadera, aplastarlo un poco con la mano y marcar bordes con la esteca.



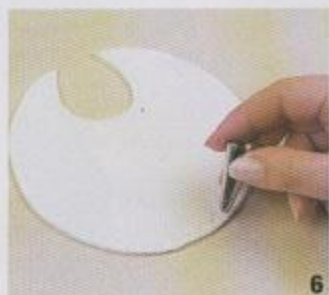
**Paso 4.** Realizar una bolita de pastillaje de gelatina teñido de beige (con 1 pizca de colorante marrón), afinar uno de sus extremos, aplanarlo sobre la mesa y modelar la parte central dándole forma de pera.



**Paso 5.** Pegar la pieza realizada en el paso anterior sobre la parte superior de la mamadera y realizar un orificio con un palillo.

*La pasta siempre se tiñe con muy poca cantidad de colorante, pues éstos son muy concentrados. Las piezas de pastillaje fresco se pueden pegar con agua o clara de huevo.*





**Paso 6.** Estirar una capa de pastillaje de gelatina de 1 mm de espesor y cortar el babero con el molde; marcarle los bordes con la boquilla Nº 31.



**Paso 7.** Apoyar el babero sobre algodón y darle forma con los dedos. Dejar secar.



**Paso 8.** Para realizar el volado, cortar una tira de pasta de goma y ruletear uno de sus bordes.



**Paso 9.** Pegar el volado con agua alrededor del babero. Dejar secar.



**Paso 10.** Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa, llenarlo con glacé verde a punto mediano y decorar la unión del volado con el babero con punto cordón.



**Paso 11.** Transferir el diseño sobre el babero y pintarlo con colorantes. Pegar 2 cintas en la unión del cuello y dejar secar. Realizar un moñito de cinta bebé.



**Paso 12. Chupete.** Realizar una bolita de pastillaje del mismo color de la tetina de la mamadera y afinar uno de sus lados. Cortar un pequeño círculo de pastillaje de gelatina amarillo y aplanarlo; formar el aro del chupete y dejar secar.



**Paso 13.** Rayar sobre una lija las tizas amarilla, blanca y verde; cargar el pincel y pintar el aro del chupete dejando algunos claros.

### Consejo

Cuando se trabaja en un ambiente demasiado seco, conviene realizar el babero y la tetina de la mamadera con una mezcla de pastillaje de gelatina y pasta de goma en partes iguales. Con esta preparación las piezas se secan en menos tiempo y quedan más rígidas.



*El babero se puede modelar con una mezcla de pasta de goma y pastillaje de gelatina. Esta preparación permite trabajar con comodidad pues tarda en secarse.*





**Paso 14.** Forrar la base de telgopor con pasta americana teñida de verde y cubrir sus bordes con una cinta (sostenerla con un alfiler hasta que la pasta se seque y luego pegar las puntas con glacé).



**Paso 15.** Estirar pasta de goma con el palo de amasar y luego pasar el caño de plástico rayado sobre toda la superficie. Cortar 6 rectángulos de pasta cuyos lados largos midan 3 cm menos que el alto de la torta; pellizcar las superficies con la pinza de punta (ver moldes). Dejar orear.



**Paso 16.** Estirar tiras de pasta de goma de 2 cm de ancho y ruletearlas para formar los volados. Pegar los volados con agua en la parte posterior de los rectángulos y colocarlos alrededor de la torta formando el lateral (realizar 1 lado por vez).



**Paso 17.** Cargar un cartucho con la boquilla lisa Nº 1, llenarlo con glacé verde a punto mediano, apoyarlo sobre el lateral y realizar pequeñas líneas horizontales (simulando el punto smock de costura).



**Paso 18.** Realizar moñitos de cinta bebé verde agua y pegarlos con glacé sobre las esquinas de la base y de la torta.



**Paso 19.** Cortar florecitas de pasta de goma. Afinar los bordes de las flores con el bolillo, acocarlas en los centros y realizarles un pequeño doblez en las puntas. Humedecer los centros con un poquito de agua e introducirles el alambre. Dejar secar y pegarles las perlititas con glacé. Rayar tizas amarilla y blanca sobre 1 lija, mezclar ambos colores y pintar las flores.



**Paso 20.** Armar un ramito alargado con las flores y algunos lazos de cinta bebé blanca intercalados. Unir el ramo con cinta engomada.

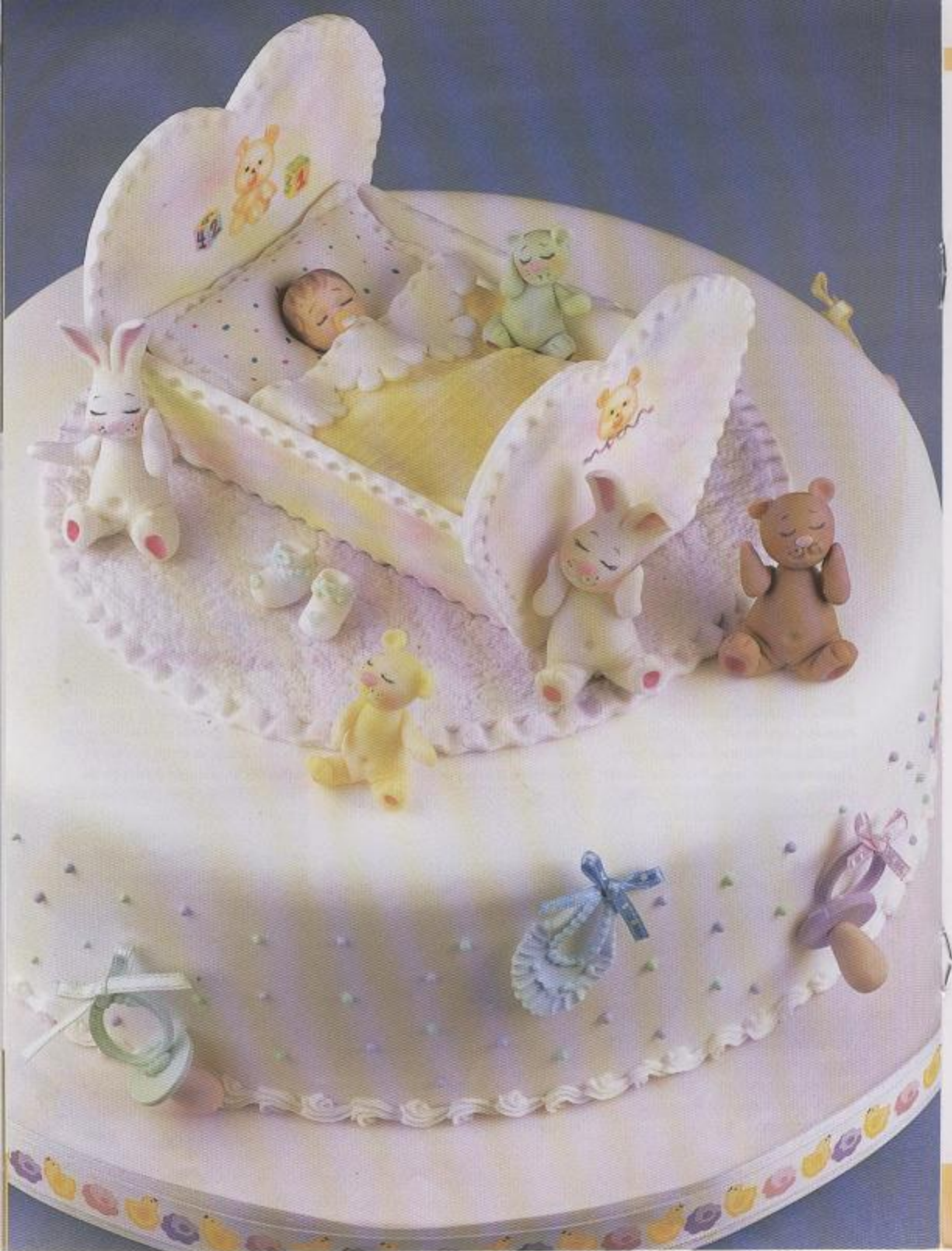


**Paso 21.** Clavar el ramito sobre uno de los costados de la torta. Pegar la mamadera y el babero con un poco de glacé.

#### Muy original

En esta torta se utilizó un caño de plástico de los que se venden en las casas de materiales para la construcción.







# Dulces sueños

*Animalitos y cuna modelados para un día especial.*

## Materiales

1 torta redonda de 26 cm de diámetro

Pasta americana: 2 fórmulas (ver moldes)

Pastillaje de gelatina: 1 fórmula (ver moldes)

Glacé real de 2 claras (ver moldes)

Dulce de leche

Colorantes: amarillo, rojo, marrón, azul, violeta, verde y lila

Cinta con motivos infantiles

Cortantes: de flor, de babero y redondo de 2 cm de diámetro

Boquilla rizada Nº 31

Pincel fino y bisturi

Rodillo marcador y marcador de ondas

Pinza para marcar y esteca

Tizas pasteles: blanca, violeta, amarillo y verde.

Pasta de goma (ver moldes)

Base de polyfan o telgopor

Cartón y papel aluminio

Cartuchos de papel

Cintas bebé: rosa, celeste y verde clara

Molde de carita



**Paso 1. Cuna.** Espolvorear la mesada con fécula de maíz y estirar una capa de pastillaje de gelatina de 2 mm de espesor. Transferir los diseños a un cartón y recortarlos. Apoyar los moldes sobre el pastillaje, cortar las piezas con el bisturi y marcar sus contornos con la esteca. Dejar secar.



**Paso 2.** Transferir los dibujos a la cabecera y al frente de la cuna; pintarlos con colorantes y dejarlos secar.



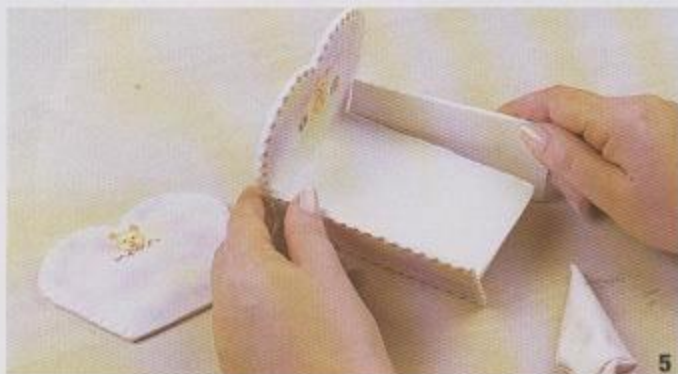
**Paso 3.** Rallar con la lija las tizas violeta y blanca, y mezclarlas para formar lila; rallar las tizas amarilla y verde, y mezclarlas. Pintar los fondos de la cabecera y del frente con los dos tonos.

**Paso 4.** Apoyar la base de la cuna sobre un trocito de telgopor de 2 cm de altura.



*Antes de comenzar a pintar con tiza, descargue el excedente sobre un papel. Si el pastillaje queda de un color demasiado intenso, lijelo suavemente.*





**Paso 5.** Ubicar los laterales a los costados de la base y pegarlos con glacé a punto mediano. Unir la cabecera a la piecera. Dejar secar y retirar el telgopor.



**Paso 6.** Modelar la almohada con pasta de goma y marcar sus bordes con una pinza.



**Paso 7.** Hundir el centro de la almohada con la yema del dedo.



**Paso 8. Bebé.** Teñir un poco de pasta de goma de color piel y realizar una bolita; espolvorearla con fécula de maíz, colocarla en el molde de carita y presionarla para darle forma. Desmoldarla e insertarle un palillo en el cuello.



**Paso 9.** Para formar el chupete, teñir de amarillo una pequeña bolita de pasta y aplastarla con la mano; colocarla sobre la boca del bebé y realizar la argolla con un pedacito de pasta. Pintar los ojos y el cabello con colorante marrón.



**Paso 10.** Pegar la almohada en la cuna y luego la cabeza sobre la almohada

con glacé real. Acomodar un trocito de algodón simulando el cuerpo.



*Para no manchar el pastillaje, transfiera el diseño de la cuna con un lápiz suave. Los dibujos de la cabecera y de la piecera pueden reemplazarse por animalitos realizados con cortantes.*





**Paso 11. Colcha.** Estirar un poco de pasta de goma teñida de amarillo y marcarla con el rodillo.



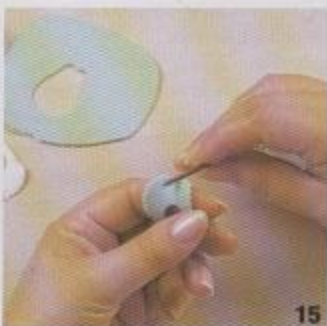
**Paso 12. Sábana.** Estirar pasta de goma blanca y cortarla con forma de ondas.



**Paso 13.** Pegar con agua la sábana en el borde de la colcha. Presionar los bordes con la esteca para que las piezas queden unidas.



**Paso 14.** Doblar los bordes de la pieza hacia adentro y colocarla en la cuna.



**Paso 15.** Cortar baberos de pasta de goma verde, rosa y azul; marcar los bordes con la boquilla rizada N° 31 y ruletear los contornos.



**Paso 16.** Cortar varios círculos de pastillaje de gelatina amarillo de 2 cm de diámetro; con otro cortante o con la base de la boquilla, marcarles un redondel pequeño en el centro y recortarlos. Preparar varios aros de diferentes colores. Dejar secar.



17

**Paso 17.** Cortar círculos de 2 cm de diámetro de pastillaje de gelatina de distintos colores. Dejarlos secar. Realizar bolitas de pasta de goma teñida con una pizca de marrón, afinarlas uno de sus lados y adherirlas a los círculos con un poco de agua. Dejar secar. Unir los aros a los chupetes con un poco de glacé.



19

**Paso 19.** Estirar la porción de pasta americana lila y cortar un círculo de 17 cm de diámetro. Texturar la superficie golpeando con el pincel inclinado. Marcar el contorno de la alfombra con una esteca.



20

**Paso 20.** Forrar la base de polyfan con pasta americana lila (preparada con el procedimiento explicado en el paso 18) y cubrir el contorno con la cinta de motivos infantiles. Pegar la torta con dulce de leche sobre el cartón forrado con papel aluminio, y cubrirla con pasta americana. Pegar el cartón a la base con glacé. Cargar un cartucho con la boquilla rizada, llenarlo con glacé real a punto mediano y realizar una guarda (ver pág. 5) en el borde inferior.



18

**Paso 18.** Alfombra. Teñir una porción de pasta americana con colorante violeta y modelar un cilindro pequeño; preparar un cilindro grande de pasta blanca y unirlos con el violeta para que se fundan los colores.



22

**Paso 22.** Pegar la cuna sobre la alfombra con un poco de glacé. Modelar los escaquines, los ositos y los conejos, (ver pág. 6) y acomodarlos sobre la torta. Por último, pegar con glacé algunos moñitos de cinta bebé sobre los chupetes y baberos.



21

**Paso 21.** Pegar los chupetes y los baberos con glacé real sobre los laterales; adherir la alfombra con agua en el centro de la torta.

Cargar un cartucho cerrado con glacé lila a punto mediano, cortarle apenas la punta y realizar pequeños puntos sobre el lateral de la torta.

Repetir el procedimiento con glacé teñido de verde.



# Pequeña princesa

*Vestido y capota de lujo para la homenajeada.*

## Materiales

1 torta rectangular de 35 x 25 cm

Pastillaje de gelatina: 1 fórmula  
(ver moldes)

Pasta americana: 2 fórmulas  
(ver moldes)

Glacé real de 2 claras (ver moldes)

Dulce de leche

Cartuchos de papel

Cartón y papel aluminio

Cinta bebé rosa

Cinta engomada blanca y cinta  
adhesiva

Cinta de organza blanca de 1 cm de  
ancho

Perlitas, telgopor y rodillo marcador

Colorantes: rosa y verde

Boquillas: rizadas Nº 81 y 31 y lisa

Base de polyfan (4 cm más grande  
que la torta)

Corazones rosas (ver pág. 5)

Nailon o papel film y tul

Cortante de flores pequeñas

Tizas pasteles: roja, amarilla y blanca

Pasta de goma: 1 fórmula (ver molde)

Bisturi o cortante filoso y esteca





**Paso 1.** Espolvorear la mesada con fécula de maíz; estirar el pastillaje con el palo de amasar y pasarle el rodillo rayado.



**Paso 2.** Transferir el diseño de la capota a un cartón; apoyar el molde sobre el pastillaje y cortarlo con el bisturi.



**Paso 3.** Unir las piezas de la capota cuando están frescas con un poco de agua. Dejar secar.



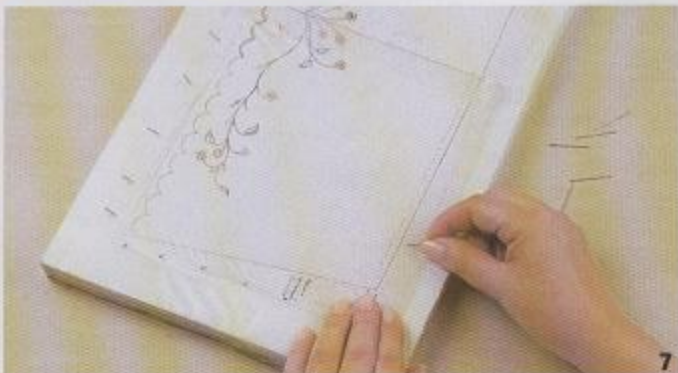
**Paso 4.** Modelar un cordón de pastillaje, marcarlo con la esteca y pegarlo con un poco de agua sobre el borde de la capota.



**Paso 5. Contorno de la capota.** Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa pequeña, llenarlo con glacé a punto mediano y decorar la superficie con punto gotita. Llenar un cartucho cerrado con glacé rosa a punto liviano, cortarle apenas la punta y realizar motitas. Preparar 2 lazos de cinta de organza, agregarles una perla y pegarlos con glacé.



**Paso 6. Vestido.** Cortar un rectángulo de tul que sea 3 cm más grande que el diseño e hilvanarle el borde superior.



**Paso 7.** Ubicar el diseño sobre el telgopor, superponer una hoja de nailon y ajustar todo con cinta adhesiva;

Colocar el tul (bien tirante y con el hilván hacia arriba) y sujetarlo con alfileres inclinados.

*Para que la torta tenga buena forma, rellénela y moldéela antes de cortar las puntas.*





**Paso 8.** Preparar la pechera con el procedimiento explicado.



8



9

**Paso 9.** Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa pequeña y glacé real verde a punto liviano. Ubicar la boquilla sobre el diseño (con una inclinación de 45°), presionar el cartucho y desplazarlo

hacia adelante y hacia atrás para realizar el punto cordón. Cargar otro cartucho con la boquilla lisa pequeña, llenarlo con glacé rosa a punto liviano y formar los pétalos de las flores con formas de gotas.



10

**Paso 10.** Realizar las ondas con punto cordón y glacé blanco.



11

### Importante

Después de realizar el punto cordón, corte y levante el vestido rápidamente para evitar que el glacé se seque.

**Paso 11.** Cortar el vestido inmediatamente con el bisturí o un cortante filoso.



**Paso 12.** Levantar el vestido tomándolo por la parte superior y fruncirlo para dar forma.



**Paso 13.** Apoyar el vestido y la pechera sobre un trozo de papel aluminio; modelarlos y dejarlos secar.



**Paso 14.** Eliminar las puntas de la torta (ver moldes) y pegarla con dulce de leche sobre un cartón forrado con papel de aluminio. Cubrir toda la superficie con pasta americana teñida de rosa.



**Paso 15.** Forrar la base con pasta americana y cubrir su contorno con cinta blanca.



**Paso 16.** Ubicar una cinta bebé rosa sobre la cinta blanca colocada en el paso anterior. Pegar la torta sobre la base con un poco de glacé y decorar su contorno con 2 hileras de cinta bebé rosa.



**Paso 17.** Cargar la manga con la boquilla rizada, llenarla con glacé real a punto mediano y realizar un borde en la unión de la torta con la base.



**Paso 18.** Cargar un cartucho cerrado con glacé blanco a punto liviano, cortarle apenas la punta y pegar algunos

corazones rosas sobre los laterales de la torta. Terminar con pequeñas motitas de glacé.

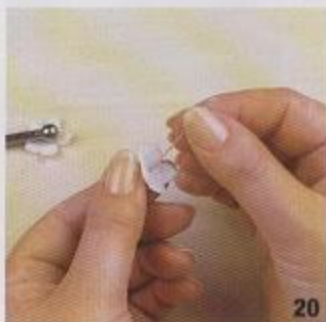


*La cinta del contorno de la torta debe pincharse con un alfiler y pegarse con un punto de glacé real. Cuando la pasta esté seca, retirar el alfiler.*





**Paso 19.** Preparar varios moñitos de cinta bebé y adherirles los corazones con un puntito de glacé. Dejar secar. Pegar los moños sobre los laterales de la torta con un punto de glacé a punto mediano.



**Paso 20.** Espolvorear la mesada con fécula de maíz, estirar la pasta de goma y cortar las florecitas; afinarles los bordes, acocarlas y pellizcarles las puntas. Pasarles un estambre de alambre con perlititas humedecido apenas con agua. Dejarlas secar boca abajo.



**Paso 21.** Rayar con la lija las tizas amarilla, rosa y blanca (por separado). Pintar de amarillo los centros de la flores

y colorear los pétalos de rosa (rojo mezclado con blanco). Dejar algunas flores sin pintar.

**Paso 22.** Cortar pequeños lazos de cinta bebé y adherirlos a las florecitas con cinta engomada. Armar un ramo de flores alargado, sujetarlo con cinta engomada y clavarlo sobre un costado de la torta. Apoyar el vestido y calzar la pechera. Pegar la capota y un moñito de cinta bebé con un poco de glacé real.



22

# Carita angelical

*Un bello presente para un bautismo inolvidable.*



**Souvenirs**

## Materiales

Pasta de goma: 1 fórmula

(ver moldes)

Molde con forma de carita

Glacé real

Colorantes vegetales: marrón y azul

Cartón y pincel fino

Palillo marcador y esteca

Cinta bebé blanca

Broderie de 6 cm de ancho

Base redonda de telgopor de 10 cm de diámetro







**Paso 1.** Realizar 1 bolita de pasta de goma de color piel, espolvorearla con fécula de maíz, colocarla en el interior del molde y presionarla con los dedos para realizar la cabeza.



**Paso 2.** Desmoldar la cabeza y alisarla con los dedos. Colocarle un palillo, clavarla sobre un telgopor y dejarla secar.



**Paso 3.** Delinear los ojos y pintar el pelo con el pincel fino cargado con colorante marrón.



**Paso 4.** Estirar una porción de pasta de goma teñida de azul y darle forma alargada con el palote; pasarle el palo marcador.



**Paso 5.** Trasladar el diseño a un cartón; apoyar éste sobre la pasta y cortarla.



**Paso 6.** Pegar con agua una bolita de pasta azul sobre la boca del bebé, aplastarla para formar el círculo del chupete y adherir un circulito de pasta blanca para simular el aro. Apoyar la cabeza sobre la pasta azul y realizar el cuerpo con el algodón.



**Paso 7.** Cubrir el cuerpo del bebé con la pasta (dejar libre la cabeza), unir los laterales con un poco de agua y marcar los bordes con una esteca.

**Paso 8.** Levantar la pasta que rodea la cabeza para formar la capota, y darle forma apoyándola sobre algodón. Dejar secar.



**Paso 9.** Fruncir el broderie y pegarlo sobre un círculo de telgopor. Realizar moñitos de cinta bebé blanca y pegarlos con un punto de glacé. Por último, unir el trabajo al broderie con glacé real.

*Las mejillas se pueden pintar con una mezcla de tizas blanca y rosa ralladas con una lija fina. Los ojos y el cabello se pueden colorear con un lápiz marrón.*



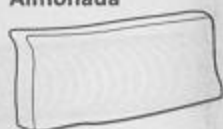
Proyecto 19 - Número 6



Manta



Almohada



Marcar con  
la esteca



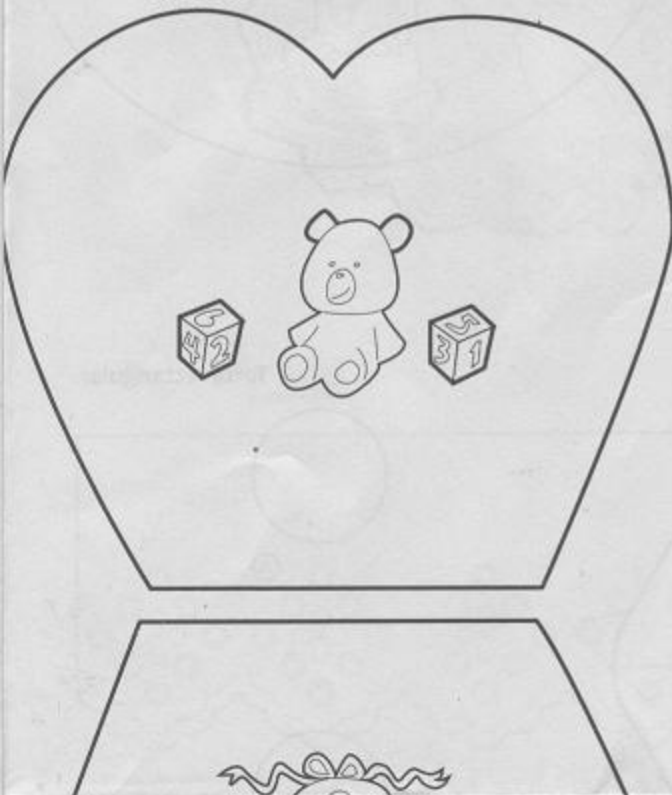
Hundir



Marcar con  
el caño



Cabecera



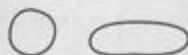
Cabeza oso



Cuerpo



Brazo



Cabeza co





*Patrones  
correspondientes  
al número 6*

Marcar con  
la esteca

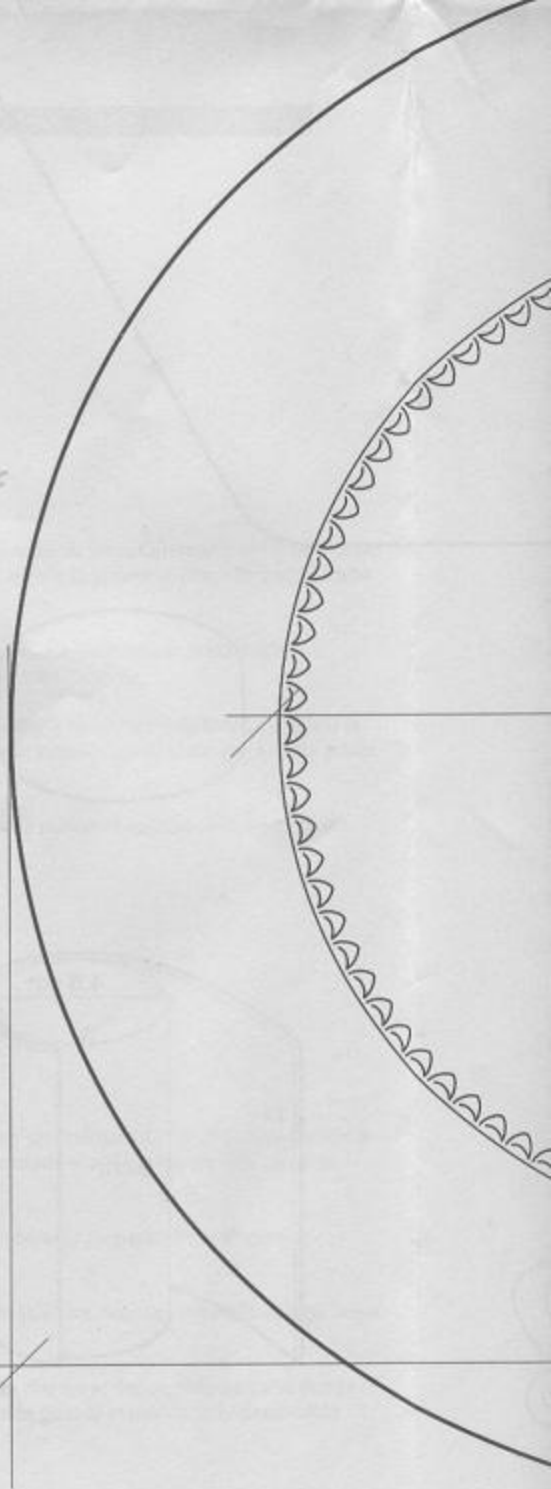
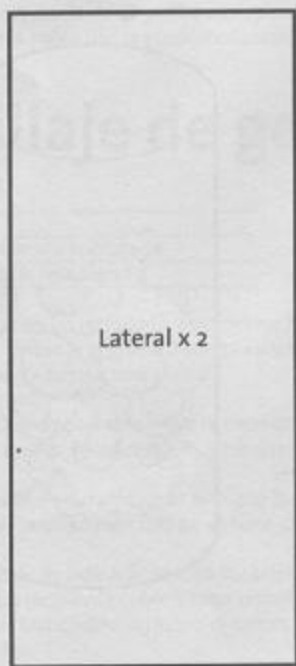
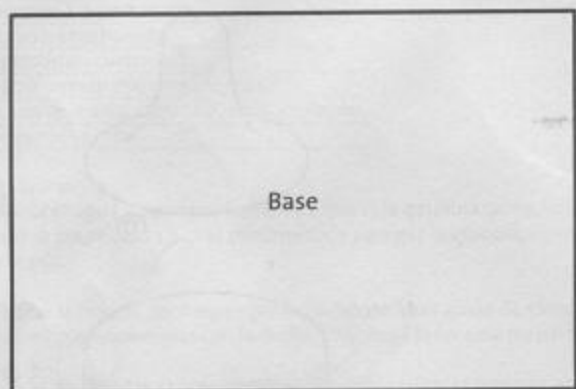
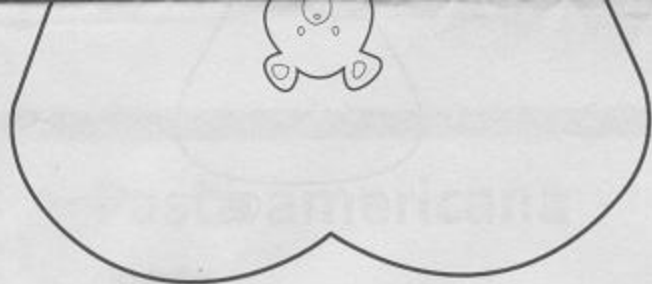
dir

Cabeza conejo



CURSOS PRACTICOS  
Ediciones **BienVenidas**  
DECORACION  
*de* **TORTAS**





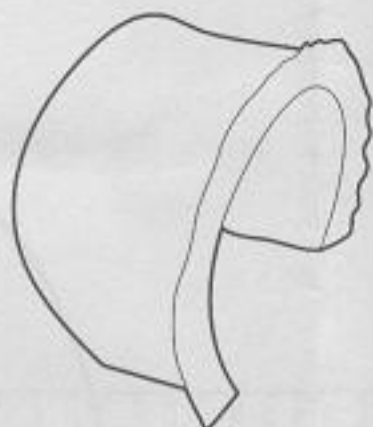


Pasta da goma

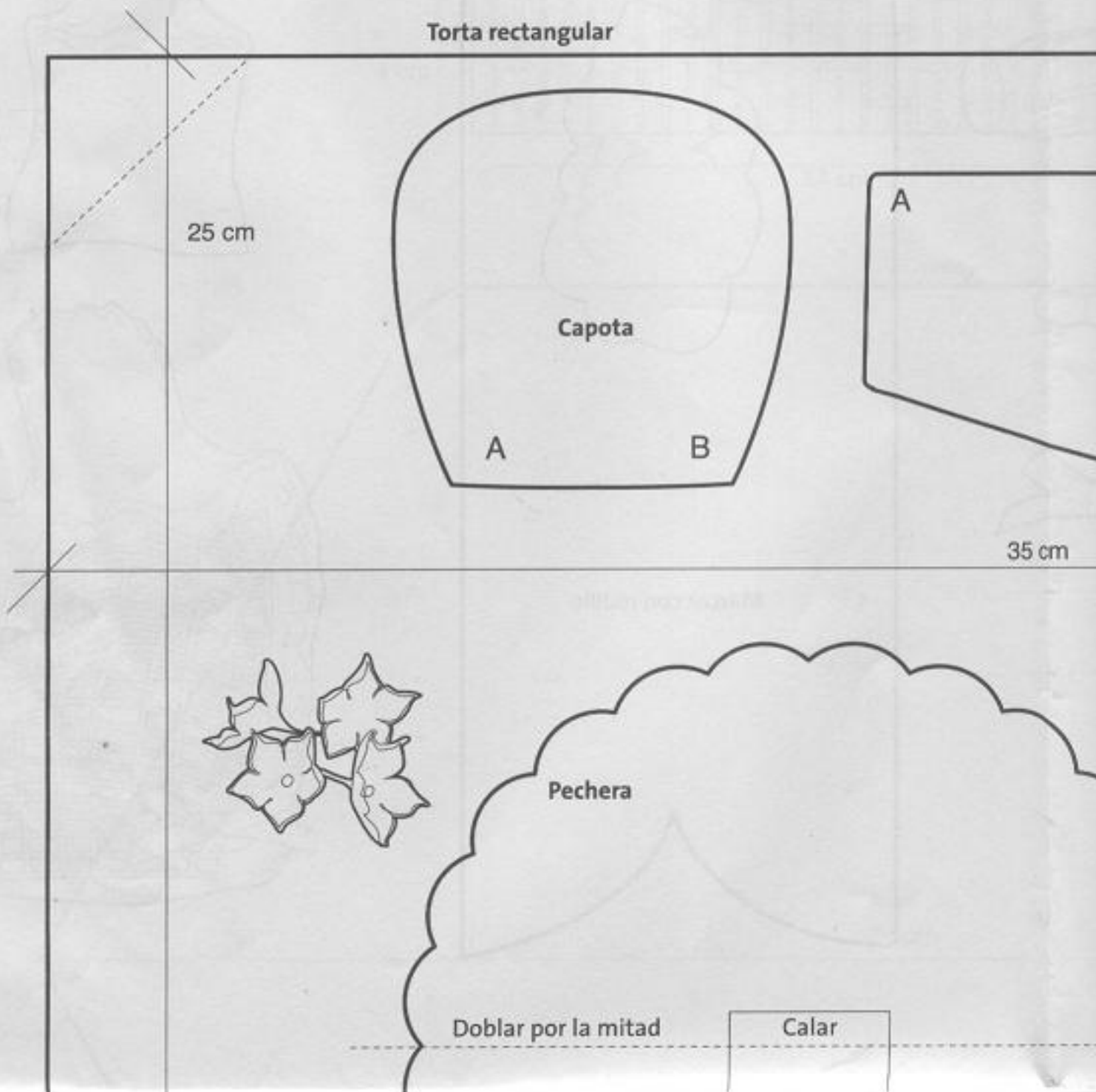
17 cm

26 cm

Proyecto 20 - Número 6



Torta rectangular







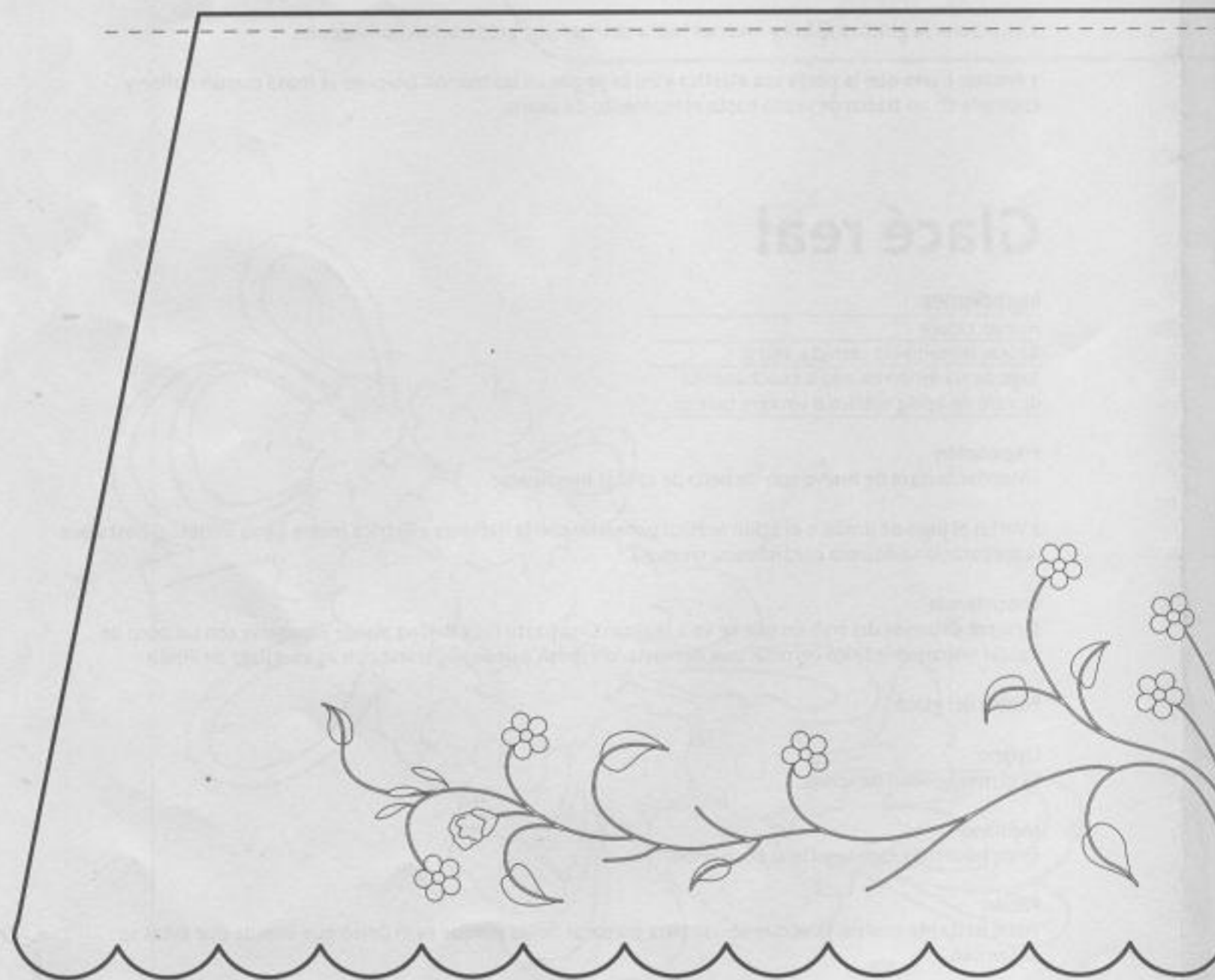
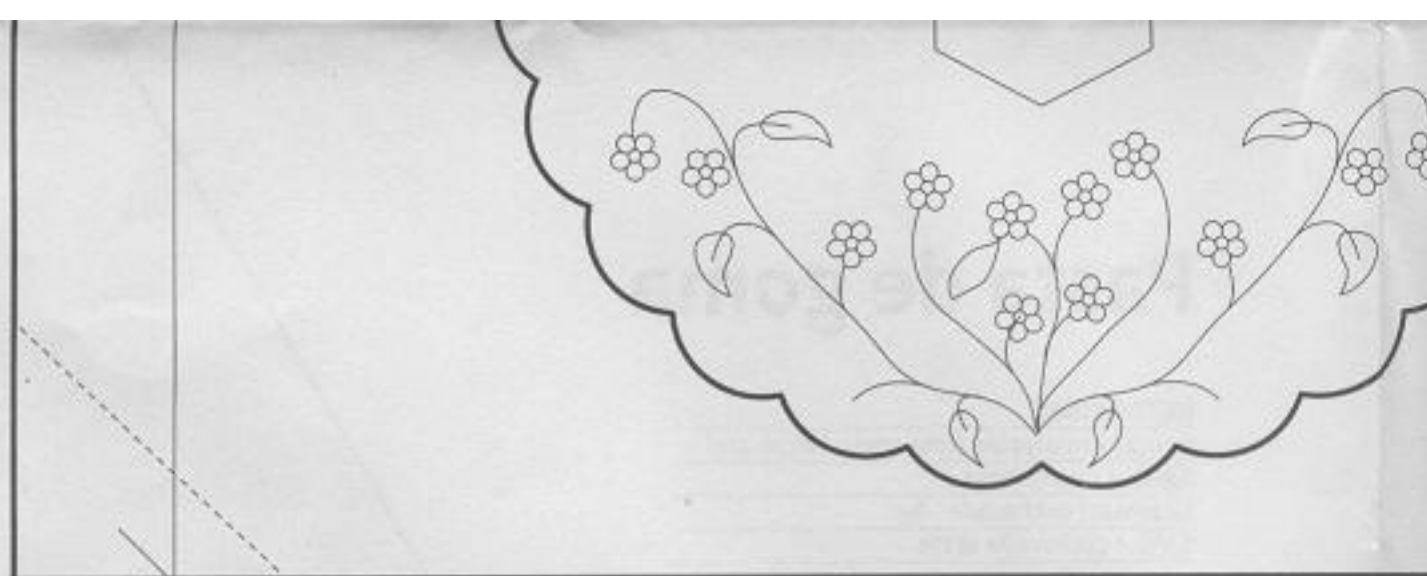
Cortar las  
puntas

B

Capota

5 cm







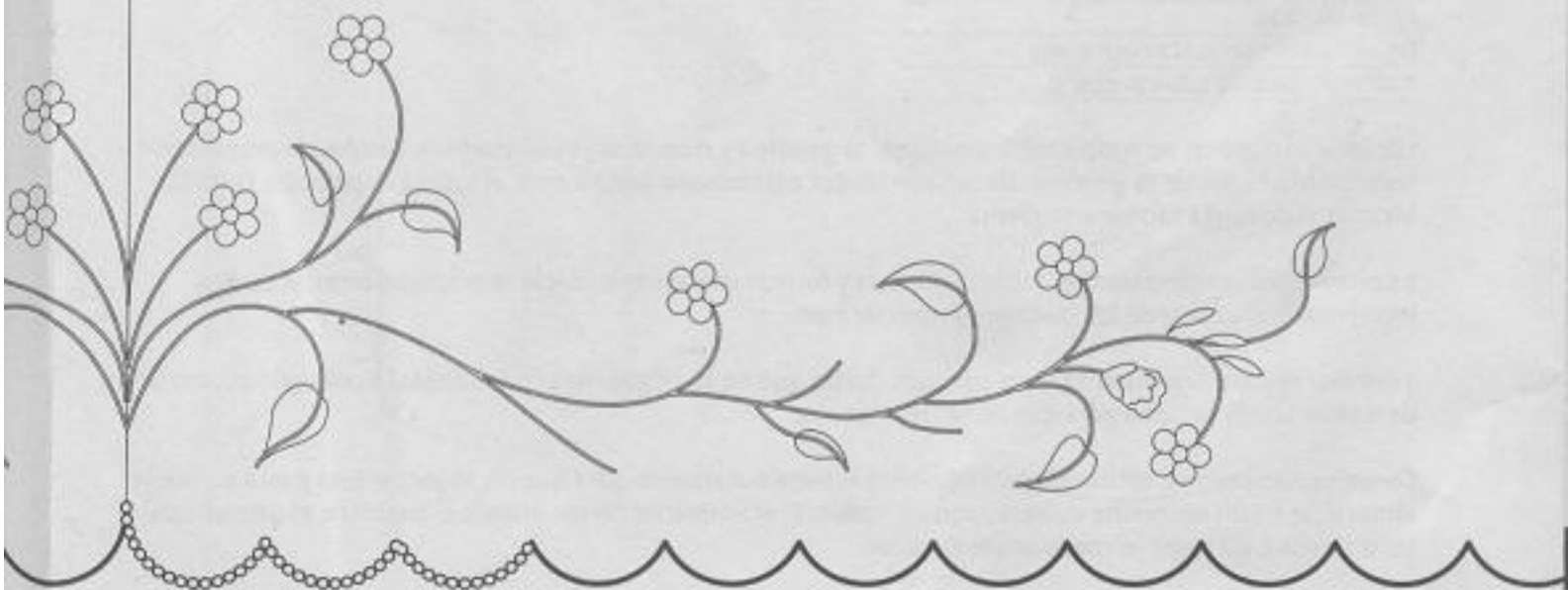
Pechera



Pollera

Hilvanar y fruncir hasta la medida de la pechera

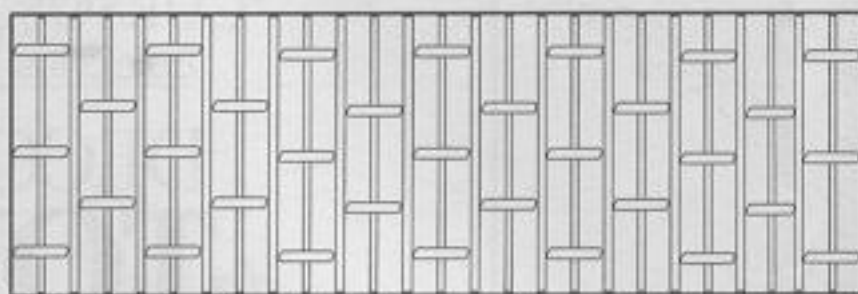
Punto cordón



Proyecto 18 - Número 6



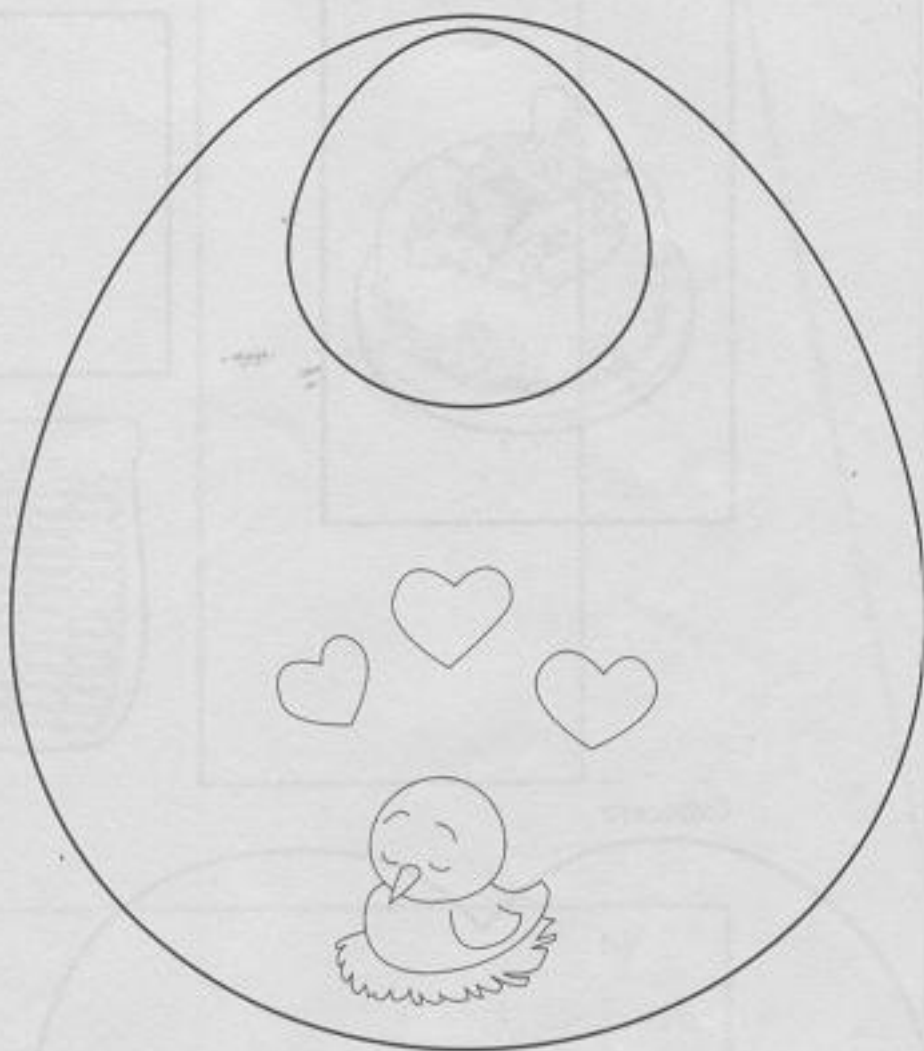
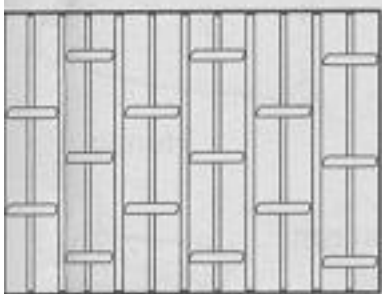
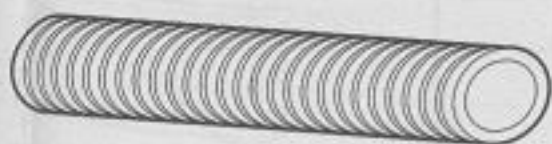
4 cm



14 cm

28 cm



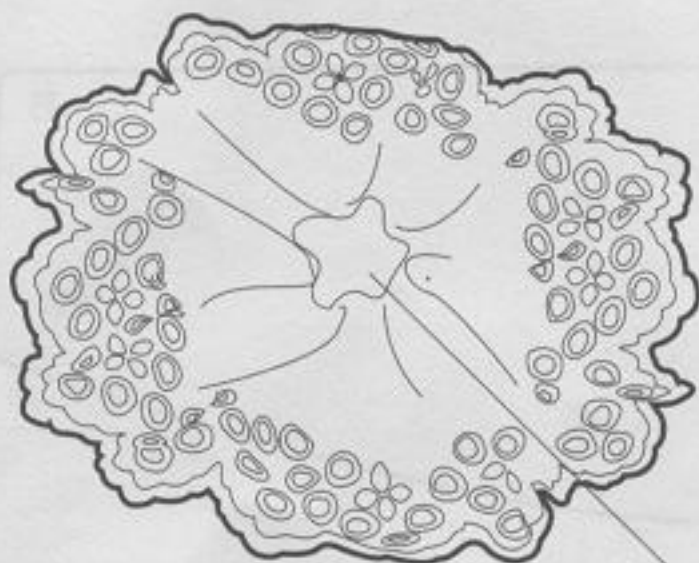
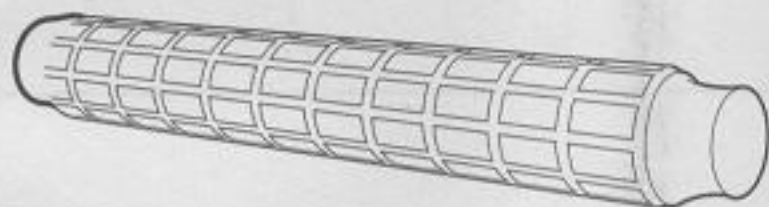


Torta rectangular

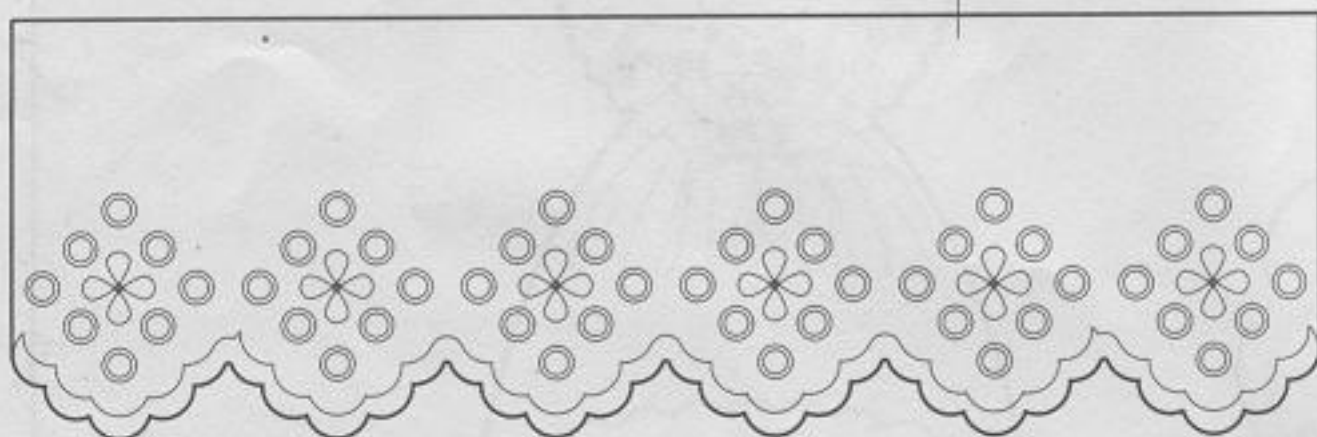


A

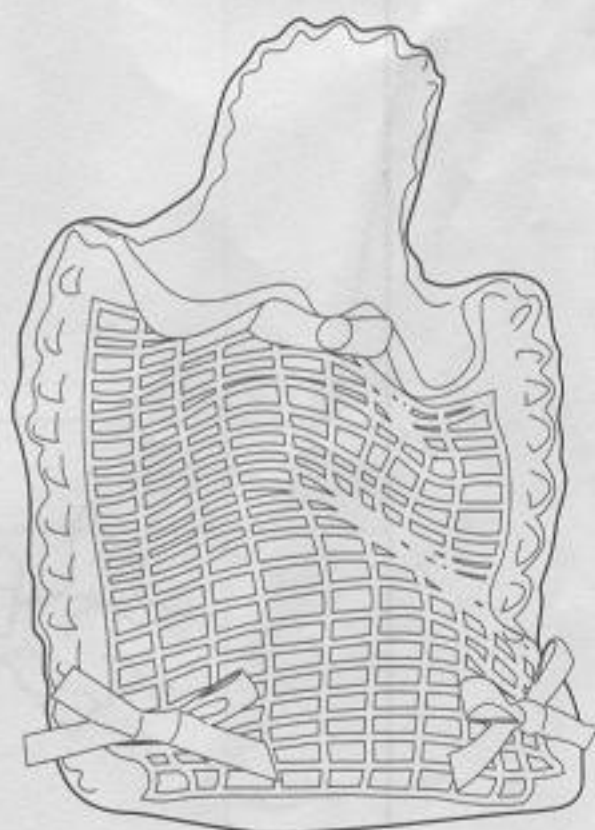
Proyecto 21 - Número 6



Fruncir el broderi







# Pasta americana

## Ingredientes

|   |
|---|
| Gelatina sin sabor: 7 g (1 cucharada)         |
| Agua: 6 cucharadas                            |
| Glicerina: 1/2 cucharada                      |
| Glucosa: 1 cucharada                          |
| Vegetalina: 1 cucharada                       |
| Azúcar impalpable cernida: 1/2 kg             |
| Esencia de menta, chocolate u otra a elección |
| Colorante vegetal                             |

## Preparación

1 Volcar el agua en un recipiente, incorporar la gelatina como lluvia y mezclar bien. Calentar a baño de María. Pasar la preparación a otro contenedor y agregar la glucosa, la vegetalina y la glicerina. Disolver todo a baño de María.

2 Retirar la mezcla del fuego y perfumarla con unas gotas de esencia. Incorporar el azúcar impalpable lentamente, revolviendo con la cuchara hasta obtener una preparación bien cremosa.

3 Volcar un poco de azúcar impalpable cernida sobre la mesada, acomodarla formando una corona y ubicar la crema en el centro. Comenzar a amasar; incorporar el azúcar lentamente y continuar amasando. La masa podrá ser utilizada cuando esté bien elástica y no se pegue en los dedos.

4 **Teñido.** Mojar la punta de un palillo con colorante vegetal y desplazarla por una pequeña porción de pasta. Unir el resto de la pasta con la porción coloreada y amasar bien.

# Pastillaje de gelatina

## Ingredientes

|                                   |
|-----------------------------------|
| Agua: 1/4 taza                    |
| Gelatina sin sabor: 1/2 cucharada |
| Azúcar impalpable talco: 400 g    |

1 Colocar el agua en un recipiente, espolvorear la gelatina y mezclar con una cuchara. Disolver la preparación a baño de María. Verter la gelatina disuelta en un bol e incorporar lentamente el azúcar impalpable cernida. Mezclar todo hasta formar una crema.

2 Colocar el azúcar impalpable sobre la mesada y formar una corona; ubicar la preparación en el centro, incorporarle el azúcar de los costados y mezclar bien.

3 Amasar el pastillaje durante unos minutos (hasta que no se pegue más en los dedos) y colocarlo en una bolsa de nailon. Cerrar la bolsa para que no se llene de aire.

**Consejos:** Después de estirar el pastillaje, córtelo inmediatamente para que no se seque. Esta pasta se puede almacenar en un recipiente cubierto con un nailon. Si el ambiente donde guarda el pastillaje es demasiado seco, coloque un trapo húmedo sobre el nailon.



# Pasta de goma

## Ingredientes

Azúcar impalpable (fina como talco): 300 g  
Agua: 4 cucharadas  
Glucosa: 1 cucharada  
CMC: 1 cucharada al ras

1 Cernir el azúcar impalpable en un bol, incorporar el CMC y mezclar. Diluir la glucosa con el agua en otro recipiente.

2 Incorporar la glucosa al bol y mezclar hasta obtener una preparación homogénea.

3 Amasar hasta que la pasta sea elástica y no se pegue en las manos. Envolver la masa con un nallon y colocarla en un frasco de vidrio hasta el momento de usarla.

# Glacé real

## Ingredientes

Huevo: 1 clara  
Azúcar impalpable cernida: 250 g  
Jugo de 1/2 limón colado o 1 cucharadita  
de café de ácido acético o vinagre blanco

## Preparación

1 Mezclar la clara de huevo con un poco de azúcar impalpable.

2 Verter el jugo de limón o el ácido acético y mezclar con la batidora eléctrica (entre 5 y 10 minutos) hasta que la preparación adquiera consistencia cremosa.

## Consistencia

Siempre depende del trabajo que se va a realizar. Una pasta muy liviana puede espesarse con un poco de azúcar impalpable talco cernida; una demasiado espesa, puede aligerarse con agua o jugo de limón.

## Puntos del glacé

### Liviano

Es el más brillante de todos.

### Mediano

Es un poco más espeso y tiene poco brillo.

### Pétalo

Tiene bastante cuerpo. Es el que se usa para preparar flores porque es el único que impide que éstas se desarmen.

