

CURSOS  
PRACTICOS  
Ediciones **BienVenidas**

# DECORACION de TORTAS

CURSO completo

## La pasión del fútbol

### tortas para fanáticos

- Gorro, corneta y escudo de River.
- Camiseta de Boca.
- Pequeño jugador modelado.



- Colección de 20 números
- Aparición quincenal



**Souvenir**

Originales botines  
de pastillaje de gelatina.



Argentina \$3,90 • Uruguay \$32  
• México \$18 • Chile \$1200  
ISBN N° 987-96387-5-1



EDICIONES  
**BIEN  
venidas**

n° **8**



# Bizcochuelo de nuez

## Ingredientes

- Yemas: 6
- Claras: 6
- Azúcar molida: 200 g
- Nueces: 150 g
- Harina: 120 g
- Polvo leudante: 1 cucharadita



1

**Para tener en cuenta**  
Para que el aceite de las nueces no empaste la procesadora, conviene usar las frutas congeladas.



2



3



4

**Paso 1.** Colocar en un bol las 6 yemas y 150 g de azúcar molida.

**Paso 2.** Batir los ingredientes enérgicamente hasta llegar al punto cinta.

**Paso 3.** Picar fino las nueces (sin deshacerlas), agregarlas a la preparación y revolver con una espátula de goma.

**Paso 4.** Mezclar la harina con el polvo leudante e incorporarla al bol con un cernidor.

**Paso 5.** Batir las claras con el resto del azúcar hasta que estén a punto nieve bien consistente.

**Paso 6.** Volcar las claras batidas en la preparación e integrarlas con movimientos envolventes.

**Paso 7.** Enmantecar y enharinar un molde redondo de 22 cm de diámetro y verter la mezcla.

**Paso 8.** Hornear a fuego moderado durante 45 minutos, aproximadamente. Retirar y desmoldar sobre una rejilla.



5



6



7



8



# Falso marrón glacé

## Ingredientes

- Dulce de batata: 300 g
- Nueces picadas: 50 g
- Crema de leche: 200 g
- Oporto: 50 cm3

**Para tener en cuenta**  
Esta crema no necesita reposo; puede usarse inmediatamente después de haber sido preparada.

**Paso 1.** Cortar el dulce de batata en trozos, colocarlos en un bol y desmenuzarlos hasta formar un puré.

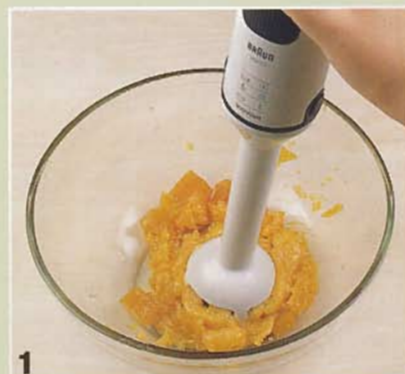
**Paso 2.** Incorporar el oporto y seguir mezclando.

**Paso 3.** Agregar las nueces picadas y mezclar con una espátula.

**Paso 4.** En otro recipiente, batir la crema de leche a punto medio (sin llegar a chantillí).

**Paso 5.** Verter lentamente la crema en la preparación y mezclar con la espátula para que todos los ingredientes se integren.

**Importante**  
Para obtener buenos resultados, controle siempre que la crema de leche no quede demasiado espesa.





# Crema gitana

## Ingredientes

- Manteca: 200 g
- Azúcar impalpable: 50 g
- Yemas: 2
- Dulce de leche: 1/2 kg
- Chocolate de taza: 1/2 tableta (o 2 cucharadas de cacao amargo)
- Crema de leche: 100 g



### Importante

Si no va a usar la crema inmediatamente, guárdela en la heladera. Tenga en cuenta que antes de emplearla deberá dejarla reposar a temperatura ambiente y luego batirla un poco.

**Paso 1.** Batir la manteca hasta que esté blanda; agregar el azúcar impalpable y continuar batiendo.

**Paso 2.** Añadir las yemas de a una y batiendo después de cada incorporación.

**Paso 3.** Agregar el dulce de leche (a temperatura ambiente) y batir la preparación hasta que todos los ingredientes se integren.

**Paso 4.** Introducir las barras de chocolate en un recipiente y cubrirlas con agua hirviendo.

**Paso 5.** Pinchar el chocolate con un palillo y,

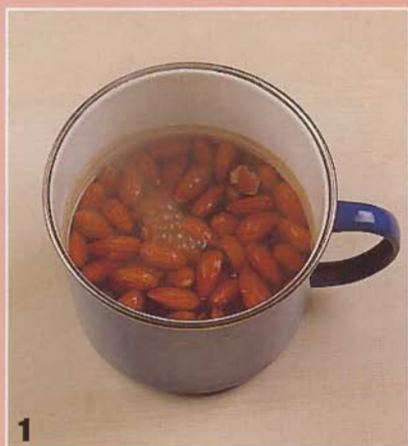
cuando esté blando, separarlo del agua y volcarlo en la preparación. Batir de inmediato.

**Paso 6.** Batir la crema de leche hasta que tome un poco de cuerpo (sin llegar a chantilli).

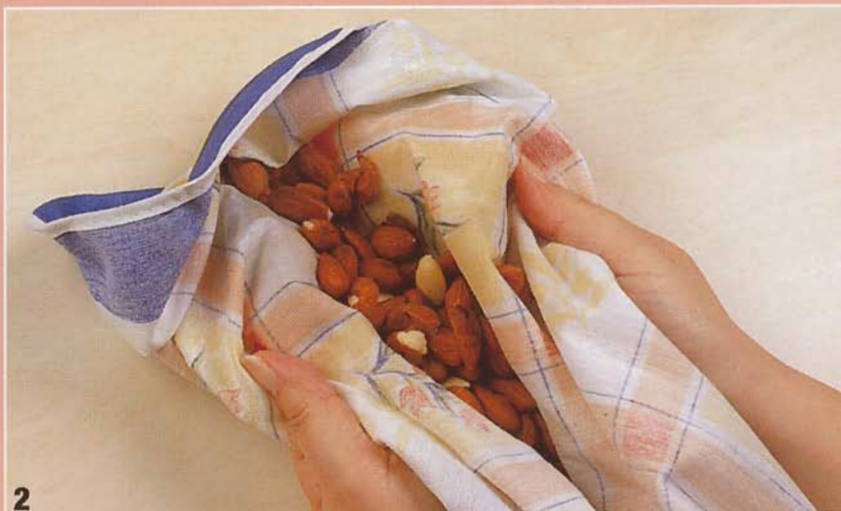
**Paso 7.** Verter la crema de leche en la preparación y mezclar todo con la espátula de goma.



# Cómo pelar y tostar almendras



1



2

**Paso 1.** Hervir agua en un recipiente. Apagar el fuego y sumergir las almendras.

**Paso 2.** Cuando la piel comience a ablandarse, retirar las frutas del agua y friccionarlas con un repasador para pelarlas.

**Paso 3.** Si quedó alguna almendra sin pelar, tomarla con los dedos y pellizcarla para eliminar la piel.

**Paso 4.** Para que las almendras queden crocantes, calentarlas 10 o 15 minutos en el horno moderado (aproximadamente 5 minutos de cada lado) o 6 minutos en el microondas.



3



4



## Importante

Para que las almendras no queden amargas, retírelas del fuego cuando comiencen a tostarse.



## Bizcochuelos y tortas

# Cómo ahuecarlos y rellenarlos



### Importante

- Para que el centro de la torta no quede demasiado alto, utilice sólo una o dos de las tres capas de bizcochuelo cortadas.
- Con esta técnica, los laterales de la torta quedan perfectos.



**Paso 1.** Introducir un cuchillo de punta en la parte superior de la torta (a 2 cm del borde) y cortar un círculo (sin llegar a la base).

**Paso 2.** Clavar el cuchillo en el lateral del bizcochuelo (a 2 cm de la base) y moverlo de derecha a izquierda. Repetir el procedimiento en otros sectores del lateral.

**Paso 3.** Retirar con cuidado la porción de torta marcada con un círculo.

**Paso 4.** Colocar un nailon en el molde que se usó para hornear la torta, superponer el bizcochuelo y humedecer su interior con almíbar.

**Paso 5.** Rellenar el hueco de la torta con la crema elegida e incorporar algunas

almendras peladas y tostadas (ver pág. 7).

**Paso 6.** Cortar en tres capas la porción de bizcochuelo retirada y colocar una de ellas sobre la crema.

**Paso 7.** Humedecer la capa de torta con almíbar, volcar un poco más de crema y agregar otras almendras.

**Paso 8.** Colocar otra capa de torta (descartar la tercera) y presionarla suavemente con las manos. Refrigerar durante una noche.

**Paso 9.** Desmoldar la torta, cubrirla con una delgada capa de dulce de leche y forrarla con la cobertura elegida.



# Cómo realizar copitos

**Paso 1.** Ubicar la boquilla (en forma perpendicular) sobre la superficie a decorar, presionar la manga y formar un copito de glacé. Dejar de presionar y levantar la boquilla. Completar la hilera de copitos.



**Paso 2.** Preparar otra hilera de copitos con el mismo procedimiento.



**Paso 3.** Realizar tantos copitos como se desee, sin dejar separación entre uno y otro, y tratando de que todos tengan la misma altura.



## Fundamental

Los copitos se forman con una manga (o un cartucho de papel) cargada con boquilla rizada y glacé real a punto mediano.



# Todo un campeón

*El número 10 recreado con dulzura y mucha pasión.*



## Materiales

Torta pentagonal  
Pasta americana: 1 fórmula  
1/2 esfera de telgopor de 3 cm de diámetro  
Pastillaje de gelatina: 1/2 fórmula  
Pasta de goma: 1/2 fórmula

Colorantes vegetales: piel, negro, verde, amarillo, azul, rojo y marrón  
Glacé real y dulce de leche  
Base de telgopor o polyfan  
Cartón y papel aluminio  
Cartón corrugado verde

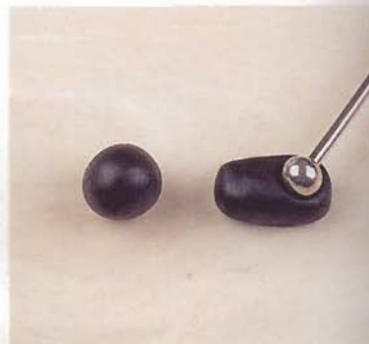
Cartuchos de papel y manga  
Boquillas: de pastito, lisa chica y rizada pequeña  
Tizas: roja y blanca  
Bolillo, esteca y lija fina  
Pinceles: suave y fino



**Paso 1.** Estirar pastillaje de gelatina hasta que tenga 1 o 2 mm de espesor; espolvorear la 1/2 esfera con fécula de maíz, forrarla con el pastillaje y cortar el excedente. Dejar secar y desmoldar. Preparar otras 4 piezas iguales.



**Paso 2.** Modelar 1 esfera de pastillaje de gelatina, dejarla secar y pintar el diseño con colorante negro.



**Paso 3.** Botines. Preparar una mezcla de pastillaje de gelatina y pasta de goma (en partes iguales), teñirla con colorante negro y modelar una bola y 1 cilindro. Ahuecar un extremo del cilindro con el bolillo.

**Paso 4.** Marcar con la esteca la puntera, la suela y el resto de los detalles del botín. Preparar el otro botín con el mismo procedimiento.



*Para que el jugador no se deforme, es fundamental que la pasta no esté demasiado blanda.*

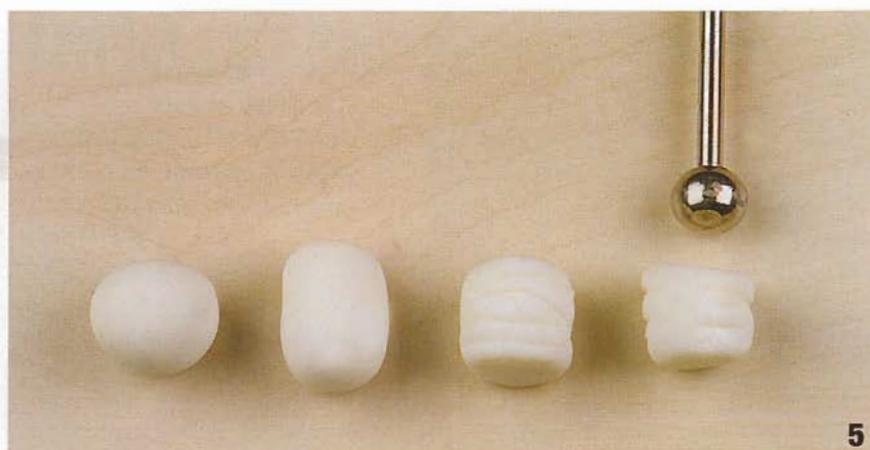


### Jugador

Se puede modelar con anticipación, dejar secar y guardar hasta el momento de la preparación de la torta.



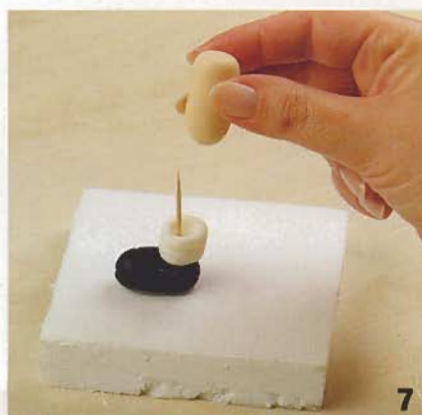




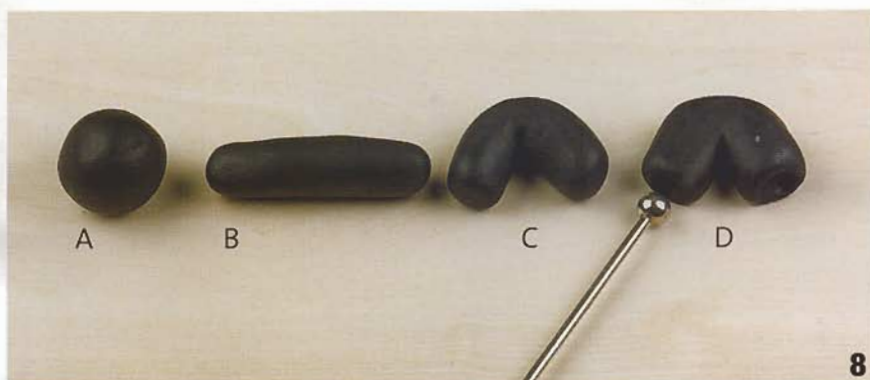
**Paso 5. Medias.** Realizar 1 esfera de pastillaje y pasta de goma (sin teñir) y modelarla con forma de cilindro; aplastar los extremos con los dedos, marcar los pliegues con la esteca y ahuecar un extremo con el bolillo. Repetir el procedimiento.



**Paso 6. Piernas.** Teñir de color piel 1 porción de pastillaje de gelatina y pasta de goma; realizar 1 esfera y modelarla con forma de cilindro.



**Paso 7.** Ubicar la media en el interior del botín y pegarla con agua. Apoyar el botín sobre el telgopor, atravesarlo con un palillo y colocar las piernas. Repetir el procedimiento.

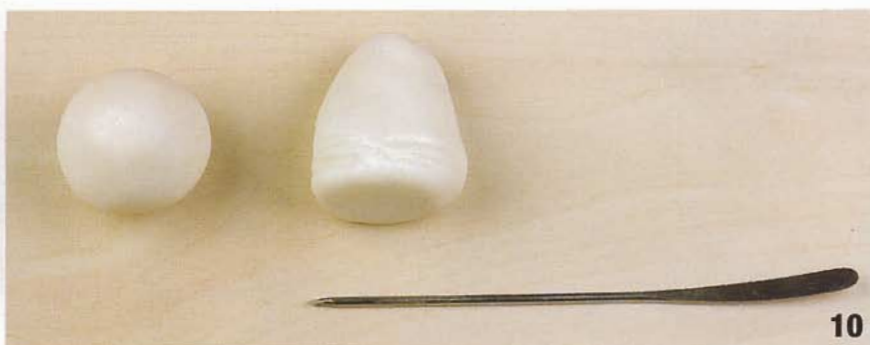


**Paso 8. Pantalón.** Preparar una mezcla de pastillaje de gelatina con pasta de goma (en partes iguales) y teñirla de negro.  
a) Realizar una esfera de pasta.

b) Darle forma de rollo.  
c) Doblarlo por la mitad.  
d) Ahuecar los extremos del rollo con el bolillo.



**Paso 9.** Marcar los pliegues del pantalón con la esteca y pegarlo sobre las piernas con un poco de agua.



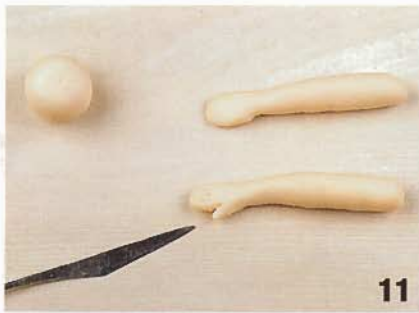
**Paso 10.** Preparar una mezcla de pastillaje y pasta de goma; realizar una esfera, darle

forma de cono y modelar el torso del nene. Marcar los pliegues con la esteca.

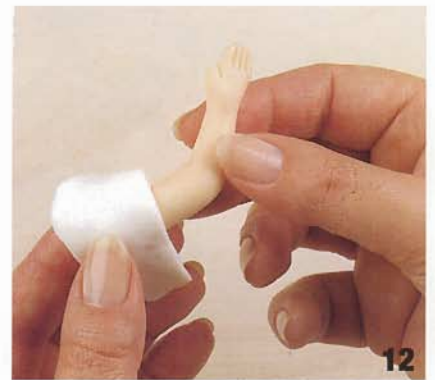


*Antes de pegar la pelota, compruebe que el cuerpo del jugador esté completamente seco.*





**Paso 11. Brazos.** Realizar 1 esfera de pastillaje con pasta de goma teñida de color piel, modelar un cilindro y marcar la muñeca. Aplanar la pieza y, con la esteca, realizar un corte en la mano para separar el pulgar del resto de los dedos. Marcar los otros dedos con la misma herramienta.

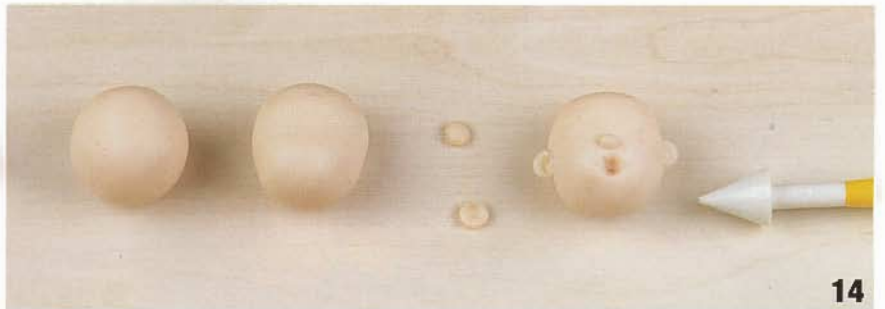


**Paso 12.** Doblar el brazo para darle forma. Estirar un rectángulo de pastillaje mezclado con pasta de goma y forrar el extremo superior del brazo formando la manga.

**Paso 13.** Atravesar el brazo con un palillo y pegarlo al torso con agua o clara de huevo. Dejar secar. Realizar el otro brazo con el mismo procedimiento.



**Paso 14. Cabeza.** Realizar 1 esfera de pasta teñida de color piel y hundirla en el centro para marcar la frente. Preparar una bolita para simular la nariz y pegarla sobre la cara con un poco de agua. Realizar otras 2 pelotitas de pasta para formar las orejas, aplanarlas, ahuecarlas en los centros y pegarlas con agua. Abrir la boca con una esteca cónica.



**Paso 15.** Rayar la tiza blanca con la lija, cargar el pincel suave y colorear los pómulos. Pintar los ojos, las cejas y la boca con el pincel fino y colorantes vegetales. Para realizar el pañuelo, preparar 1 cuadrado pequeño de pasta blanca y

pellizcar sus puntas. Pegar el pañuelo sobre la cabeza del nene con un poco de glacé. Cargar un cartucho de papel con la boquilla rizada, llenarlo con glacé marrón a punto mediano, apoyarlo sobre la cabeza y realizar el cabello.



**Paso 16.** Unir la cabeza con el torso y la pelota con la mano con un poco de glacé. Dejar secar. Pintar el número 10 con colorante blanco.





**Paso 17.** Forrar el cartón con papel aluminio, pegar la torta con dulce de leche y cubrirla con pasta americana blanca.



**Paso 18.** Forrar la base de telgopor o polyfan con el cartón corrugado verde y pegar la torta con glacé. Cargar la manga con la boquilla de pastito y llenar la mitad de su capacidad con glacé teñido de verde y el resto con glacé verde amarillento (con 1 pizca de amarillo). Apoyar la manga sobre el borde inferior de la torta y realizar pastitos de diferentes alturas.



**Paso 19.** Colocar la boquilla lisa en un cartucho de papel, llenarlo con glacé blanco a punto mediano y pegar las pelotitas sobre los laterales de la torta.

### Consejos

- Los pentágonos que componen el diseño de la pelota pueden realizarse con fibra indeleble.
- Los ojos se pueden pintar con lápices de colores, o con fibras indelebles; para ello la superficie debe estar seca y lisa.



**Paso 20.** Ubicar la boquilla (en forma perpendicular) en la parte superior de la torta y formar varios grupos de pastitos.



**Paso 21.** Por último, ubicar el muñequito en el centro de la torta.



*La pelota se puede preparar con telgopor; una vez lista, espatularla con glacé, y una vez seca lijar y pintar.*



# Camiseta azul y oro

*Un diseño espectacular creado especialmente para hinchas fanáticos.*



## Materiales

Torta rectangular de 26 x 36 cm

Glacé de vegetalina: 1 fórmula  
(ver moldes)

Pastillaje de gelatina

Cartón con la forma de la camiseta

Boquilla rizada

Colorantes vegetales: amarillo, azul  
marino y rosa

Cortante de estrellas

Fibra indeleble

Manga y cartucho de papel

Espátula y pincel

Papel aluminio

Dulce de leche y glacé real







**Paso 1.** Preparar el escudo y las estrellas con pastillaje de gelatina de 2 mm de espesor. Dejar secar.



**Paso 2.** Pintar las estrellas de azul intenso (azul marino con 1 pizca de rosa) y dejarlas secar. Colorear las franjas amarillas.



**Paso 3.** Colorear el escudo con los mismos tonos y dejarlo secar. Pintar las letras con fibra o colorante negro. Cargar un cartucho de papel con glacé teñido de amarillo, cortarle la punta y realizar pequeños puntitos sobre la zona azul del escudo.



**Paso 4.** Estirar pastillaje hasta que tenga 1 o 2 mm de espesor, cortar el cuello de la

camiseta (ver moldes) y darle forma. Dejar secar y pintar con colorante amarillo.

**Paso 5.** Apoyar el molde de la camiseta sobre la torta (de manera tal que una de las mangas quede sobre la torta y la otra en el aire) y cortarla con un cuchillo.



**Paso 6.** Realizar la manga que falta con los sobrantes de masa. Forrar el cartón con papel de aluminio y pegar la torta con dulce de leche.



*Para cortar la torta sin dificultad, utilice glacé de vegetalina, una pasta más flexible que el glacé real.*





**Paso 7.** Colorear de amarillo una parte de la glacé de vegetalina y batirla hasta obtener una preparación consistente. Teñir de azul intenso (azul con una pizca de rosa) el resto de la crema y batirla hasta que espese.



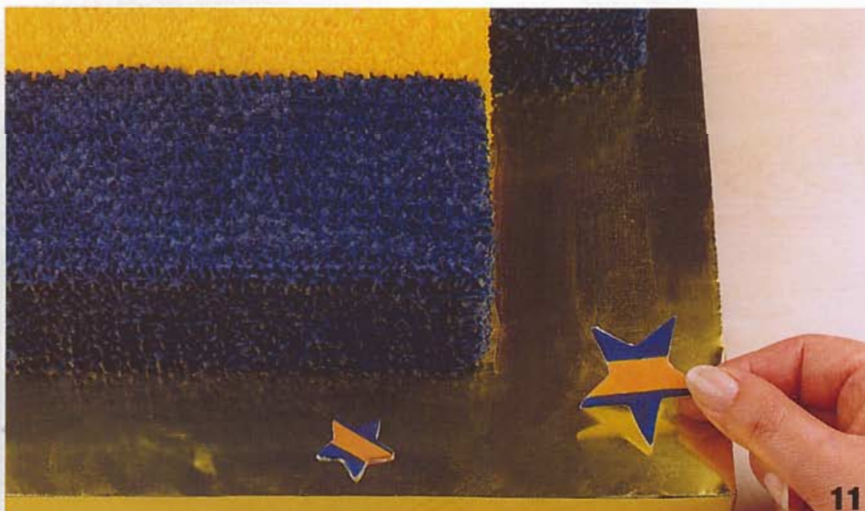
**Paso 8.** Marcar sobre la torta la franja central de la camiseta y pintarla con la espátula cargada con glacé de vegetalina amarilla. Espatular el resto de la superficie con crema azul intenso.



**Paso 9.** Forrar la base con papel dorado y pegar la torta con glacé. Cargar la manga con la boquilla rizada y llenarla con glacé de vegetalina azul intenso; apoyar la boquilla sobre la torta y realizar los copitos (ver pág. 9).



**Paso 10.** Realizar copitos con glacé amarillo. Pegar el escudo y el cuello de la camiseta.



**Paso 11.** Por último, distribuir las estrellas sobre la bandeja y pegarlas con glacé de vegetalina.



#### Consejos

Antes de realizar las letras, compruebe que la pintura del escudo esté bien seca.



# Mi equipo favorito



*Gorro, corneta, escudo y mucho papel picado para festejar a lo grande.*

## Materiales

Torta rectangular de 22 x 32 cm

Base de telgopor o polyfan 3 cm  
más grande que la torta

Pastillaje de gelatina: 1 fórmula

Pasta americana: 1 fórmula

Colorantes vegetales: rojo, verde y  
amarillo

Cartón y lija

Papel aluminio

Cartón corrugado rojo

Boquillas: de pastito y lisa pequeña

Glacé real de 1 clara

Cono o copa cónica de 7 cm de alto

Cuchillo y esteca

Recipiente redondo de 8 x 6 x 5 cm

Papel carbónico amarillo

Pincel y lápiz

Fibra indeleble negra

Dulce de leche

Cartucho de papel y manga







**Paso 1.** Espolvorear la mesada con fécula de maíz, estirar pastillaje hasta que tenga 3 mm de espesor y cortar el gorro (ver moldes).



**Paso 2.** Espolvorear el recipiente con fécula de maíz y cubrir sus laterales con el gorro de pastillaje. Unir los extremos de la pieza de pasta con agua y cortar el excedente.



**Paso 3.** Sostener el recipiente con una mano y, con la esteca, marcar el ala del gorro a 4 cm del borde inferior. Dejar secar.



**Paso 4.** Cortar un círculo de pastillaje de 3 mm de espesor y del tamaño de la parte superior del sombrero; pegarlo sobre la copa con un poco de agua, alisar la superficie con los dedos y dejarla secar.

#### Alternativa

Si no consigue el recipiente adecuado para realizar el gorro, utilice el molde de cartón (ver moldes) que se incluye en este número.



*Desmolde el gorro cuando la superficie externa esté completamente seca. Después, déjelo reposar para que se seque el interior.*







**Paso 5.** Lijar suavemente la superficie del gorro. Transferir las letras con papel carbónico amarillo. Cargar el pincel con colorante rojo y pintar el diseño.



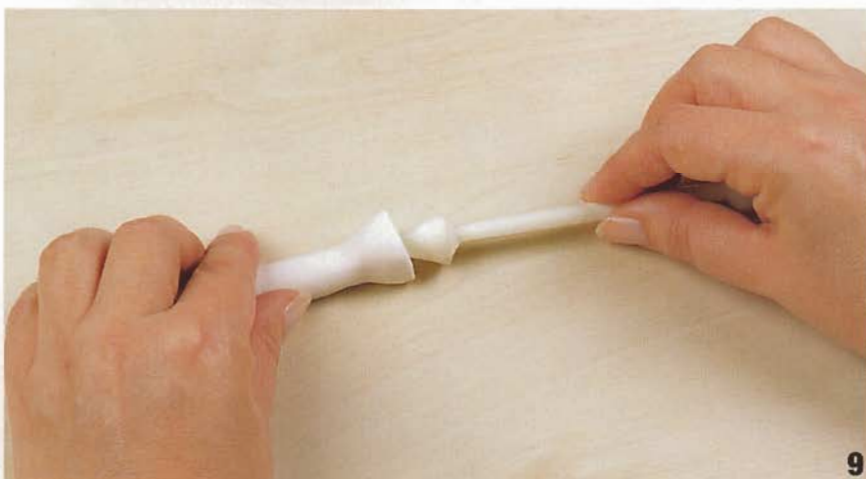
**Paso 6.** Estirar pastillaje y cortar varias tiras de 10 y 15 cm de largo x 0,5 cm de ancho. Para formar los tirabuzones, enroscar los segmentos de pastillaje en el cabo del pincel. Retirar el pincel y dejar secar las piezas.



**Paso 7.** Estirar pastillaje hasta que tenga 3 mm de espesor y cortar la pieza principal de la corneta. Espolvorear el cono con fécula de maíz, ubicar la pieza de pasta y unir sus extremos con agua. Emparejar con los dedos, dejar secar unos minutos y desmoldar. Dejar secar por completo.



**Paso 8.** Amasar un rollo de pastillaje y pegarlo con agua en la parte ancha de la corneta. Dejar secar y lijar la zona angosta.



**Paso 9.** Para formar la punta de la corneta, preparar un rollo de pastillaje, modelarle la punta y abrirlo en el centro con una esteca. Dejar secar.



**Paso 10.** Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa, llenarlo con glacé real a punto mediano y unir las 2 partes de la corneta. Dejar secar.



*En lo posible, transferir el diseño con papel carbónico amarillo, pues el negro suele manchar las piezas.*





**Paso 11.** Cubrir la unión con una pieza de pastillaje de gelatina de 2 cm de ancho. Cortar el excedente.



**Paso 12.** Realizar el diseño con el lápiz; pintarlo con el pincel cargado con un poco de agua y colorante vegetal rojo.



**Paso 13.** Preparar los escudos y los papelitos con pastillaje de 1 mm de espesor.



**Paso 14.** Calcar el diseño sobre los escudos, pintar las franjas con rojo y escribir las letras con fibra indeleble negra. Pintar de rojo algunos papelitos y dejar el resto sin colorear. Dejar secar.



**Paso 15.** Forrar el cartón con papel aluminio, pegar la torta con dulce de leche y cubrirla con pasta americana teñida de verde.



**Paso 16.** Con un poco de glacé, pegar la torta sobre la base de polyfan o telgopor forrada con cartón corrugado rojo. Preparar glacé a punto mediano y teñirlo de verde. Separar una porción del glacé y agregarle 1 pizca de colorante amarillo. Cargar la manga con la boquilla de pastito y llenar la mitad de su capacidad con el glacé verde, y el resto con el verde amarillento. Apoyar la boquilla sobre el borde inferior de la torta, presionar la manga y desplazarla para formar pastos de diferentes alturas.



**Paso 17.** Con un poco de glacé, pegar el escudo pequeño sobre el gorro y el grande sobre un lateral. Por último, ubicar la corneta, las serpentinas y los papelitos sobre la parte superior de la torta.

### Importante

Las letras también pueden pintarse con fibra indeleble; antes de hacerlo, compruebe que el pastillaje esté bien seco y liso. Si la superficie presentara asperezas, elimínalas con una lija fina.



# Botines maravillosos

*Miniaturas dulces para repartir entre chicos futboleros.*

## Materiales

Pastillaje de gelatina

Pasta de goma

Colorantes vegetales: negro, verde y amarillo

Glacé de 1 clara

Boquilla de pastito

Cortante circular de 8 cm de diámetro

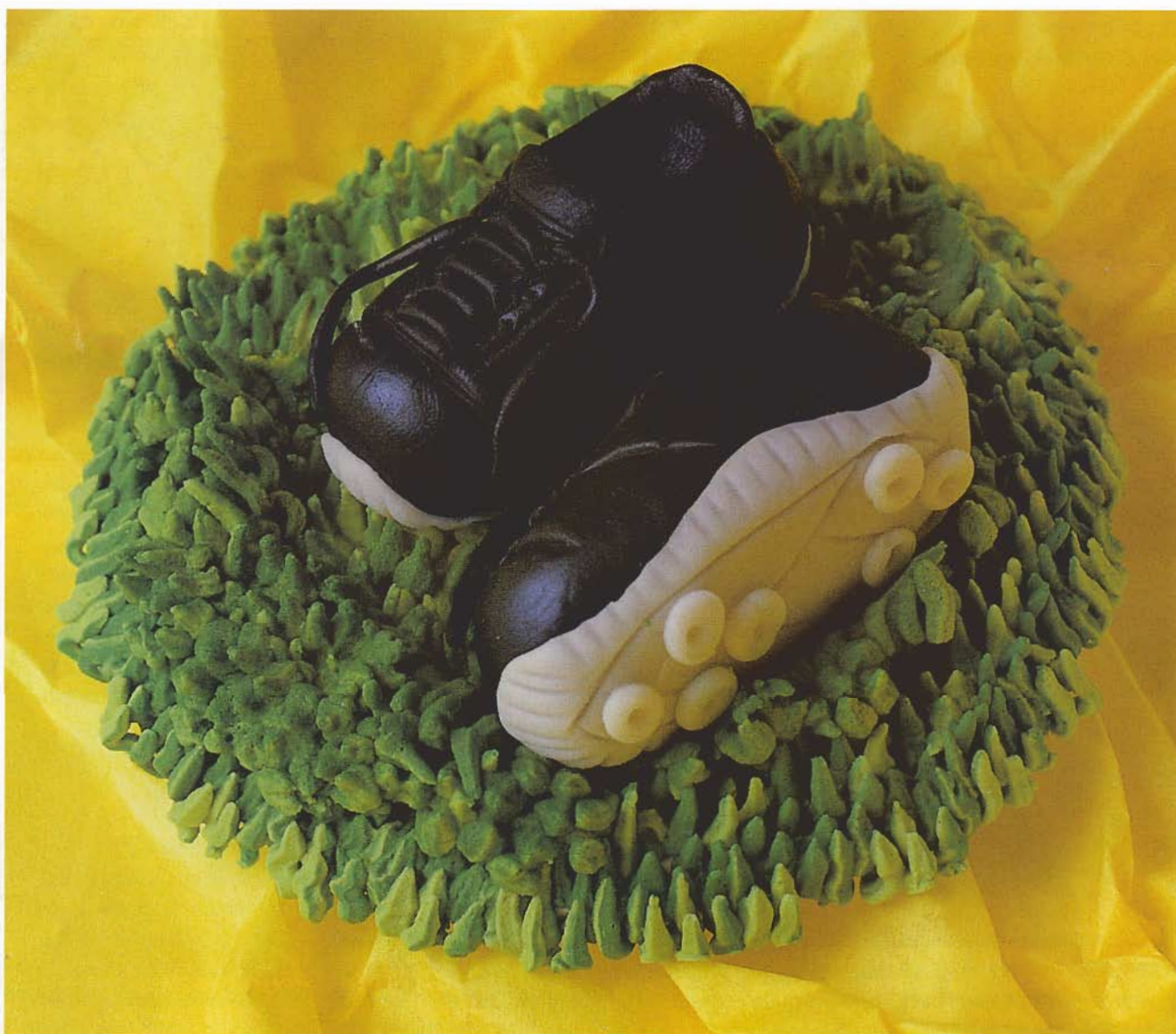
Bolillo y esteca

Manga

**Souvenirs**

## Consejo

Para que los botines se sequen más rápido, puede prepararlos con una mezcla de pastillaje de gelatina y pasta de goma en partes iguales.







**Paso 1.** Realizar una bolita de pasta de goma teñida de negro, darle forma de cilindro y aplanar ligeramente uno de los extremos.



**Paso 2.** Ahuecar con el bolillo la punta más plana del botín.



**Paso 3.** Introducir un dedo en la cavidad y presionar la masa para formar las lengüetas.



**Paso 4.** Marcar la puntera y los detalles con la esteca.



**Paso 5.** Estirar un poco de pasta de goma blanca, superponer el botín y cortar la suela (ver molde).



**Paso 6.** Pegar la suela con un poco de agua y trazarle algunas líneas con la esteca.

**Paso 7.** Realizar pequeñas bolitas de pasta de goma blanca y pegarlas con agua sobre la suela. Hundir el centro de la pieza con la esteca.



**Paso 8.** Preparar dos rollitos de pasta de goma negra para simular los cordones.



**Paso 9.** Ubicar los cordones sobre los botines, pegarlos con agua y hundirlo suavemente con la esteca.



**Paso 10.** Cortar 1 círculo de pastillaje de 8 cm de diámetro y 3 mm de espesor. Dejar secar. Colocar la boquilla de pastito en la manga y llenar la mitad de su capacidad con glacé teñido de verde y el resto con glacé verde más 1 pizca de amarillo; ubicar la manga sobre el círculo y realizar pastitos. Por último, ubicar los botines sobre el pasto de glacé.

*Los cordones también pueden realizarse con un cartucho de papel cargado con una boquilla lisa pequeña y glacé negro.*

