

CURSOS PRACTICOS

Ediciones **BienVenidas**

- Colección de 20 números
- Aparición quincenal

20-0614

DECORACION de TORTAS

CURSO completo

*Diseños
tiernos para
festejar el*

primer *cumpleaños*

- Original torta con forma de número.
- Ositos, ratones y gato modelados.
- Carretilla de obleas y caramelos.

Cajitas de sorpresas con lunas y estrellas decoradas con gibré en un maravilloso

Souvenir de 1 año

EDICIONES
**BIEN
venidas**

nº

5

0 1 0 0 5 Argentina \$3.90 • Uruguay \$32
• México \$18 • Chile \$1200
ISBN N° 987-96387-5-1
9 789879 638750

Bizcochuelo de chocolate

Ingredientes

- Huevos: 3
- Azúcar: 100 g
- Harina: 90 g
- Cacao amargo: 2 cucharadas
- Molde redondo de 18 cm de diámetro
- Esencia de vainilla: 1 pocillo de café



Paso 1. Colocar los huevos y el azúcar en un bol.

Paso 2. Batir con la batidora eléctrica al máximo hasta obtener una crema espumosa. Incorporar la esencia de vainilla.

Paso 3. Batir nuevamente hasta que la preparación esté a punto letra.

Paso 4. Mezclar la harina con el cacao.

Paso 5. Volcar la mezcla de harina y cacao con el cernidor en la preparación y mezclar todo con movimientos envolventes.

Paso 6. Enmantecar y enharinar un molde, verter el preparado y cocinarlo durante 30 minutos en horno moderado.

Punto letra

Levante una pequeña porción con la espátula y déjela caer en el interior del contenedor; si se forma una letra, significa que la preparación está a punto.



Torta de chocolate y batata

Ingredientes

- Manteca: 125 g
- Azúcar: 100 g
- Huevos: 2
- Harina leudante: 250 g
- Chocolate para taza: 3 barritas
- Dulce de batata: 250 g
- Coñac: 3/4 taza
- Molde de 20 cm de diámetro



Alternativa

Esta receta también puede prepararse con leche en vez de coñac. Hay que tener en cuenta que con esta variante la torta dura menos tiempo.

Paso 1. Colocar la manteca blanda en un bol, agregar el azúcar y batir hasta obtener una crema.

Paso 2. Incorporar los huevos (uno por vez) y continuar batiendo.

Paso 3. Verter el coñac, agregar la harina tamizada y mezclar bien.

Paso 4. Cortar las barritas de chocolate en pequeños trozos, pasarlos por harina e introducirlos en el bol. Mezclar con la espátula de goma.

Paso 5. Incorporar pedacitos de dulce de batata y volver a mezclar con la espátula.

Paso 6. Enmantecar y enharinar el molde y volcar la preparación. Cocinar en horno moderado entre 45 minutos y 1 hora.

Para tener en cuenta

Esta torta se puede conservar en el freezer durante 1 año.

Pasticho

Esta pasta se utiliza para rellenar huecos, tapar grietas y dar volumen. Se puede preparar con restos de torta de manteca, bizcochuelo o vainillas; depende de la receta de la torta que se desea arreglar.

Ingredientes

- Restos de torta de manteca
- Jerez o coñac: cantidad necesaria
- Dulce de leche pastelero: cantidad necesaria



Paso 1. Colocar los restos de torta en un bol y desmenuzarlos con las manos hasta transformarlos en migas.

Paso 2. Mojar las migas con un poco de jerez o coñac (opcional), incorporar un poco de dulce de leche pastelero y mezclar hasta obtener una pasta compacta.

Paso 3. Tomar un poco de pasticho con un cuchillo y rellenar los huecos y las grietas de la torta.

Paso 4. Por último, emparejar la superficie de la torta con una delgada capa de dulce de leche.

Para tener en cuenta

El pasticho se puede realizar sólo con dulce de leche o únicamente con coñac. Las vainillas o la torta pueden desmenuzarse en la procesadora.



Modelado de figuras

Ratones

Figuras modeladas

Se realizan con una mezcla de pasta de goma y pastillaje de gelatina en partes iguales. Antes de trabajar, tiña la masa de beige con una pizca de colorante marrón.

Paso 1. A) Realizar una esfera de masa.

B) Modelar la esfera para darle forma de gota.

C) Levantar la parte más delgada de la gota con una esteca y acomodarla hacia atrás formando la cabeza.

D) Modelar una esfera más pequeña que la anterior

E) Aplastar la esfera para formar la oreja y afinarla en la punta.

Paso 2. Clavar la cabeza del ratón en un palillo. Realizar una pelotita de pasta negra y pegarla con clara de huevo. Con una esteca, realizar un orificio a cada lado de la cabeza e introducirles las orejas.

Paso 3. A) Cuerpo.

Preparar una esfera de pasta, modelarla dándole forma de pera y realizar el ombligo con un bolillo pequeño.

B) Patas delanteras.

Realizar una esfera chiquita y modelarla hasta formar un cilindro; delimitar la muñeca y marcar los dedos con la esteca.

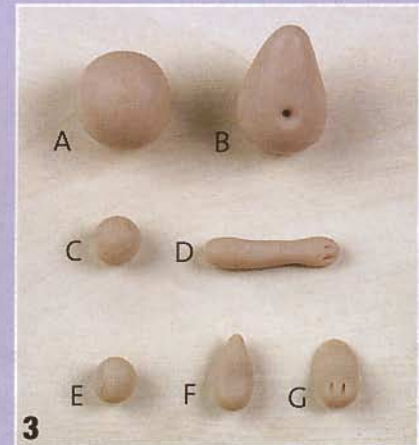
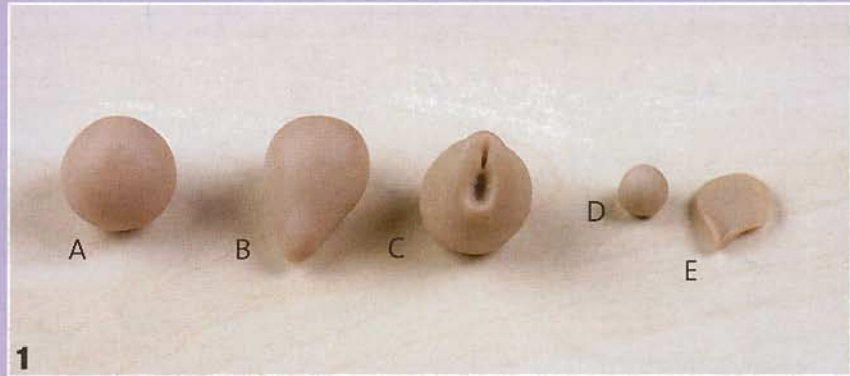
C) Patas traseras.

Realizar una esfera de pasta.

D) Afinar uno de los lados de la esfera. Aplastar la parte mas fina y marcar los dedos con la esteca.

Paso 4. Pegar la cabeza, las patas y los brazos sobre el cuerpo con un poco de clara de huevo.

Paso 5. Realizar ratoncitos en diferentes posiciones. Con colorante vegetal rosa pintar el centro de la orejas. Pintar los ojos y el centro de la boca.

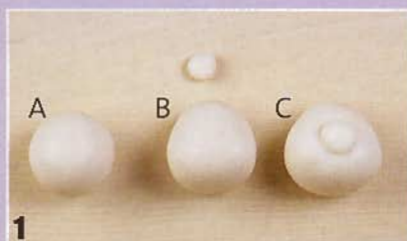


Consejo

- Para que las patas delanteras queden abiertas, colóquelas con palillos.
- Los ojos se pueden pintar con lápices de colores cuando la pasta ya está seca.



Osito



Paso 1. Cabeza. A) Modelar una esfera de pasta.

B) Afinar una de las puntas de la esfera y realizar otra pelotita para formar la nariz.

C) Pegar la nariz sobre la cabeza con clara de huevo.

Paso 2. Clavar un palillo en la cabeza y marcar el hocico con una esteca de punta en U.

Paso 3. Para realizar la boca, ubicar la esteca con punta cono sobre la cara y desplazarla de abajo hacia arriba.

Paso 4. Orejas. A) Modelar una esfera de pasta, aplastarla con los dedos y aplanarla en el centro con el bolillo. B) Pellizcar la bolita en la punta para formar una lágrima.

C) Realizar un bollito de pasta para formar los ojos. D) Aplastar la bolita con la yema de los dedos hasta darle forma de óvalo; cortar una de sus puntas. **Gorro.** E) Preparar una esfera de pasta rosa.

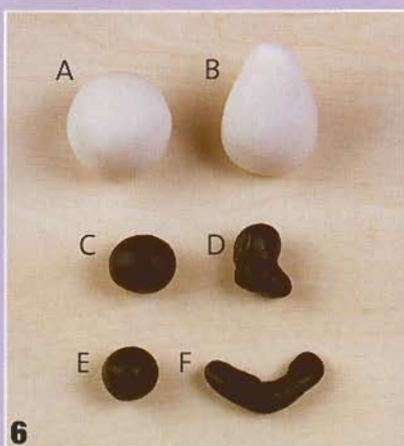
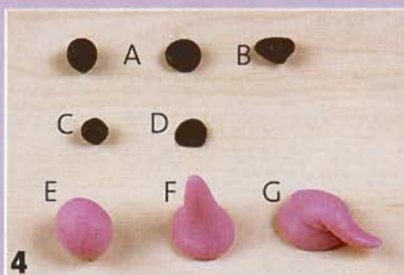
F) Modelar la esfera formando un cono. G) Marcar los pliegues con la esteca y doblar la punta del cono hacia abajo.

Paso 5. Con la esteca, realizar una hendidura en la cabeza y pegar las orejas.

Nariz. Preparar una pelotita y pegarla sobre la cabeza con clara de huevo. Pegar los ojos de la misma manera.

Paso 6. A) Preparar una esfera de pasta para realizar el cuerpo. B) Afinar un extremo de la esfera para darle forma de pera. C) Modelar otra esfera de pasta. D) Formar un cilindro, afinarlo un poco en el centro y marcar las pezuñas con una esteca. E) Realizar una esfera para las patas delanteras. F) Formar un cilindro y marcarle la muñeca y los dedos con una esteca. Arquear la figura.

Paso 7. Con un bolillo pequeño, presionar en



el centro del cuerpo para realizar el ombligo. Ubicar el cuerpo sobre una plancha de telgopor y pincharlo con un palillo. Preparar dos triángulos de pasta rosa y ubicarlos sobre el osito simulando el pañal.

Paso 8. Preparar dos lazos de pasta rosa y ubicarlos a cada lado del pañal. Pintar la lengua con colorante rojo. Colorear un ojo con azul, blanco y negro; realizar una línea blanca sobre el otro ojo. Pegar las partes del cuerpo con clara de huevo.

Paso 9. Modelar una pelotita de pasta blanca y pegarla con clara de huevo en la punta del gorro. Ubicar el gorro sobre la cabeza del osito.

Gatito



Paso 1. Modelar una esfera de pasta blanca y afinarla de un lado. Presionar suavemente con los dedos los costados de la parte delgada de la figura.

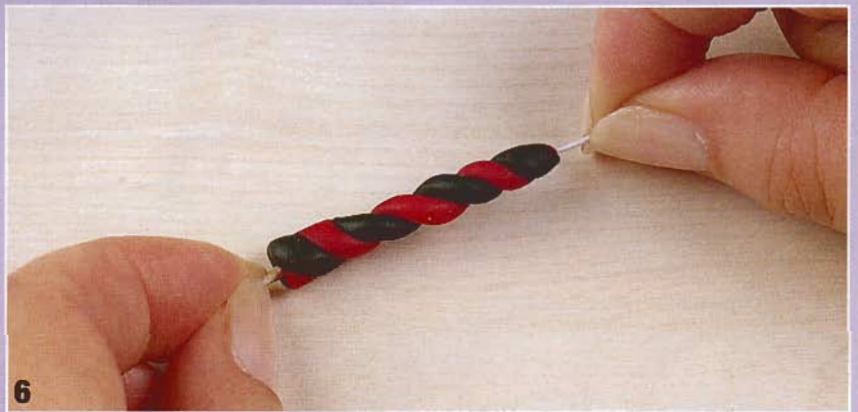
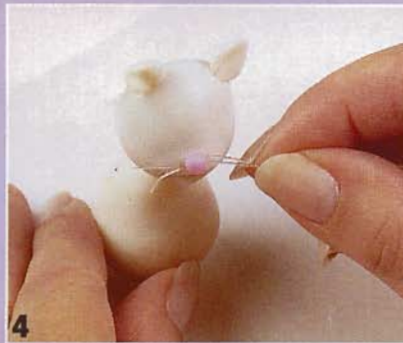
Paso 2. Modelar una lágrima, marcar el centro y pellizcar una de sus puntas para realizar las orejas. Modelar una pelotita de pasta rosa (hocico), apoyar la esteca y desplazarla hacia abajo y hacia arriba formando la boca. Pegarla con clara de huevo.

Paso 3. A) Preparar una esfera de pasta blanca para realizar el cuerpo. B) Modelar la esfera formando una pera. C) Realizar otra esfera de pasta para formar el brazo. D) Modelar la esfera formando un cilindro y marcarle la muñeca y los dedos con una esteca. Arquear el brazo.

Paso 4. Con la esteca, realizar 2 hendiduras sobre la cabeza; pegar las orejas y la nariz con clara de huevo. Unir la cabeza al cuerpo con un palillo y pegarlos con clara de huevo. Cortar varias tiritas de tanza y colocarlas a los costados de la nariz formando los bigotes.

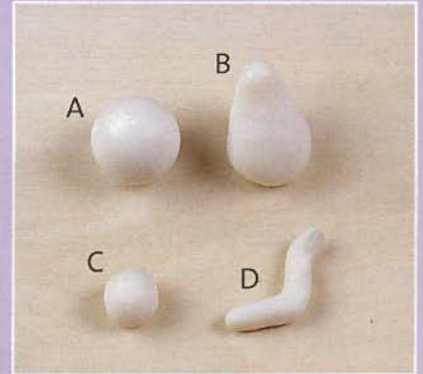
Paso 5. Preparar un cilindro fino de pasta verde y otro de pasta roja; trenzarlos para formar la vela.

Paso 6. Colocar un alambre en cada punta de la vela realizada en el paso anterior. Dejar secar.



Paso 7. Pintar la trompa y el centro de las orejas del gato con colorante rosa. Colorear la lengua con rojo y los ojos con negro y azul.

Cuando el brazo y la vela todavía estén frescos, unirlos con clara de huevo. Ubicar un palillo en el brazo, colocarlo sobre la mesa y dejarlo secar. Pinchar un brazo a cada lado del cuerpo. Terminar con un poco de glacé y dejar secar.



Feliz cumpleaños!

Una creación ingeniosa para homenajear al número uno.

Materiales

Torta rectangular

Pasta americana: 1 1/2 fórmula (ver moldes)

Pasta de goma: 1 fórmula (ver moldes)

Glacé real

Boquilla lisa Nº 20

Cinta infantil de 2 cm de ancho

Cartuchos de papel

Base de telgopor o polyfan

Tizas pasteles: azul y blanca

Pincel y bolillo

Colorantes vegetales: blanco, verde, azul y amarillo

Placa de ositos

Cinta de organza celeste de 1 cm de ancho

Cartones y alambre fino

Cortantes de nomeolvides con expulsor

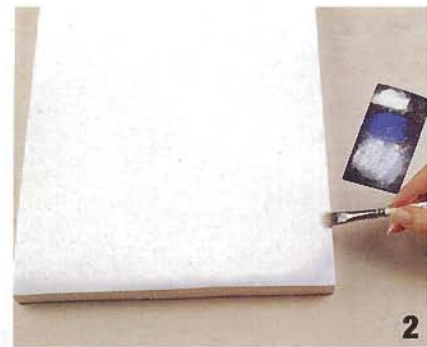


Consejos

- Antes de cortar la torta con forma de número 1, ésta debe ser rellena y moldeada.
- La parte superior de la torta se debe marcar con la pinza cuando la pasta todavía está fresca.
- Los ositos se pueden realizar con pasta de goma, pasta americana o cualquier otra preparación similar.
- Si el cortante que utiliza no tiene expulsor, retire la flor con un bolillo pequeño.



Paso 1. Transferir el diseño sobre el cartón. Apoyar el molde sobre la torta y cortar la masa con un cuchillo filoso.



Paso 2. Forrar la base de telgopor o polyfan con pasta americana y dejarla orear durante unos minutos. Rayar las tizas con una lija fina y mezclarlas hasta formar un color celeste fuerte; cargar el pincel y pasarlo por el contorno de la base.



Paso 3. Colocar una tira de cinta infantil sobre el contorno de la base; sostener sus extremos con un alfiler con perla.



Paso 4. Ubicar la torta sobre un cartón forrado con papel aluminio y cubrirla con pasta americana blanca. Con una regla de borde recto, marcar los puntos que determinan la ubicación del cartón. Apoyar el cartón sobre las marcas. Colocar un trozo de cinta de enmascarar alrededor de la pinza (para darle la abertura deseada) y comenzar a marcar sobre los puntos realizados.



La pasta americana que se emplea para forrar la torta debe ser fresca y elástica.



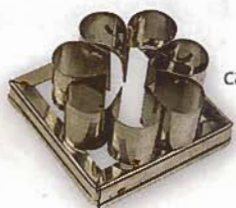


Paso 5. Dibujar el pasto sobre los bordes de la torta con el pincel cargado con un poco de agua y colorante verde.



Paso 6. Cargar un cartucho con la boquilla lisa, colocarle glacé real blanco a punto mediano y realizar una guarda en el borde inferior de la torta.

Paso 7. Teñir una parte de la pasta de goma de celeste (con un poco de colorante azul) y colorear el resto de amarillo. Espolvorear la mesada con fécula de maíz, extender las dos porciones de pasta, estirlas hasta formar capas delgadas y realizar nomeolvides de diferentes tamaños con los cortantes.



Paso 8. Modelar los centros de las flores con un bolillo pequeño y apoyarlas sobre fécula de maíz. Dejar secar.



Paso 9. Pegar las florecitas sobre el contorno de la torta con un poco de glacé real. Cargar un cartucho con la boquilla lisa, llenarlo con glacé amarillo a punto mediano y realizar pequeños puntos sobre los centros de las flores.



Los ositos modelados se pueden preparar con pasta americana, pasta de goma o pastillaje de gelatina.

Paso 10. Formar algunos bollitos de pasta americana teñida de amarillo y otros de pasta coloreada de celeste; espolvorearlos con fécula de maíz y colocarlos en las divisiones de la placa. Presionar las porciones de pasta con la yema de los dedos para darles forma.

Retirar el excedente de pasta.

Desmoldar los ositos y dejarlos secar durante unos minutos.



10



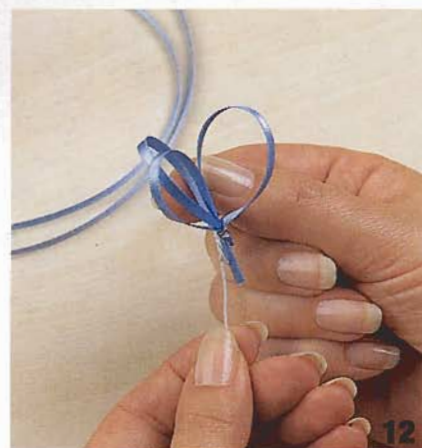
11

Paso 11. Pintar los ojos, las patas y el resto de los detalles con un pincel fino y colorantes vegetales. Con un poco de

glacé, pegar los osos celestes y amarillos (intercalados) sobre los laterales de la torta.

Ositos

Si no consigues el molde necesario, prepárelos con un cortante.



12

Paso 12. Realizar un lazo de cinta celeste y unirlo con alambre fino. Preparar otros tres lazos iguales.



13

Paso 13. Cargar un cartucho con glacé celeste a punto mediano, cerrarlo y cortarle la punta. Ubicar el cartucho sobre la superficie a decorar y realizar motitas. Llenar otro cartucho con glacé verde a punto flor, cortarle la punta en forma de V y realizar hojitas alrededor de las flores. Repetir el procedimiento sobre las dos esquinas de la base.



Gatos y ratones

Miniaturas modeladas en una carretilla de obleas.

Materiales

Torta ovalada
Planchas de oblea: roja y beige
Glacé real de 1 clara
Dulce de leche
Manga y cartuchos de papel
Cortante con forma de corazón

2 chupetines circulares
Confites de colores
Pasta americana: 1 y 1/2 fórmula
Base de polyfan forrada con goma E.V.A. roja y cartón base
Gatito modelado (ver pág. 9)

Ratoncitos modelados (ver pág. 7)
Colorantes: rojo, azul, blanco, verde y amarillo
Boquillas: lisa, de pastito, rizada N° 81 y para flor retorcida N° 33
Bandeja o tabla y film o nailon



Paso 1. Pegar la torta sobre el cartón base con dulce de leche y forrarla con pasta americana teñida de verde.



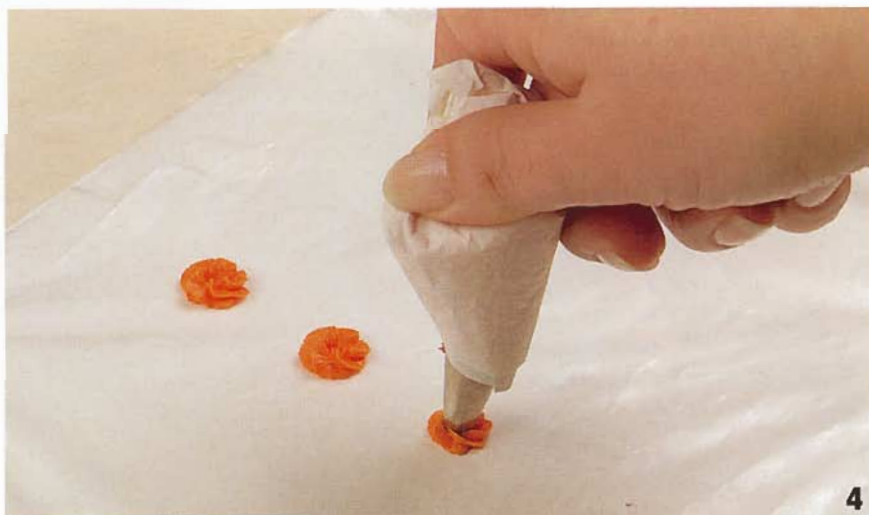
Paso 2. Con una tijera, cortar varios bastoncitos de plancha de oblea beige (ver moldes).



Paso 3. Pegar la torta con un poco de glacé sobre la base forrada con goma EVA. Cargar un cartucho con la boquilla lisa, colocarle glacé a punto mediano y pegar los bastoncitos sobre el contorno de la torta formando el cerco.



Paso 4. Cargar un cartucho con la boquilla N° 33 y glacé naranja a punto flor. Forrar la bandeja o la tabla con film o nailon, ubicar la boquilla (en forma perpendicular) sobre la superficie, presionar el cartucho y girarlo con la mano para formar las flores retorcidas. Repetir el procedimiento con glacé blanco.



Las planchas de oblea deben guardarse en un lugar seco. Si se ablandan, colóquelas sobre la puerta abierta del horno y caliéntelas durante unos minutos.





5

Paso 5. Cargar un cartucho con glacé amarillo a punto mediano, cortarle la punta, apoyarlo (en forma perpendicular) sobre el centro de una de las flores y realizar un punto; dejar de presionar y levantar la mano. Preparar el resto de los centros con glacé de diferentes colores. Dejar secar.



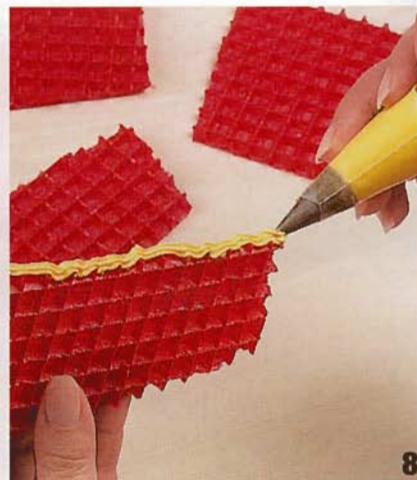
6

Paso 6. Cargar un cartucho con la boquilla de pastito y glacé verde claro (con unas gotas de amarillo) a punto flor; apoyarlo sobre el borde inferior de la torta y realizar el pastito. Pegar las flores retorcidas en el mismo lugar.



7

Paso 7. Preparar cartones con la forma de las diferentes partes de la carretilla. Apoyar los moldes sobre la plancha de oblea roja y recortar ésta con un cuchillo filoso.

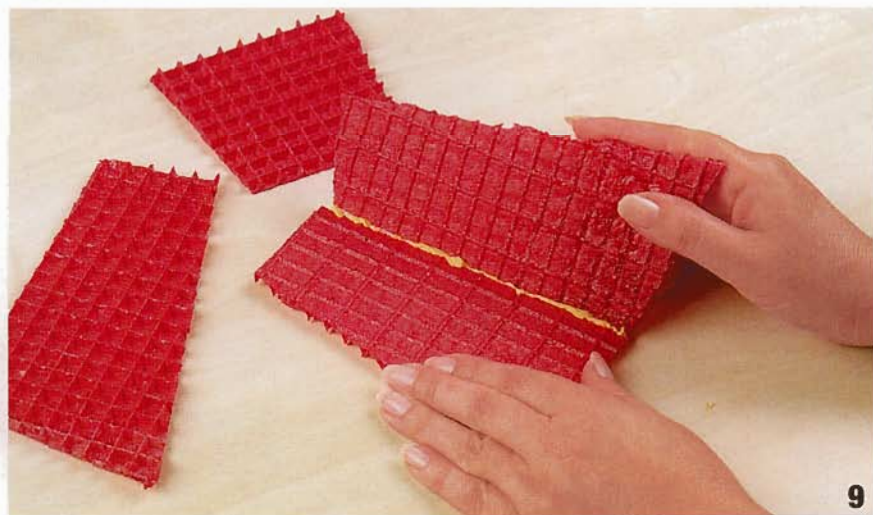


8

Paso 8. Cargar la manga con la boquilla lisa, colocarle glacé amarillo y distribuir un poco sobre los bordes de unión de las piezas de oblea.



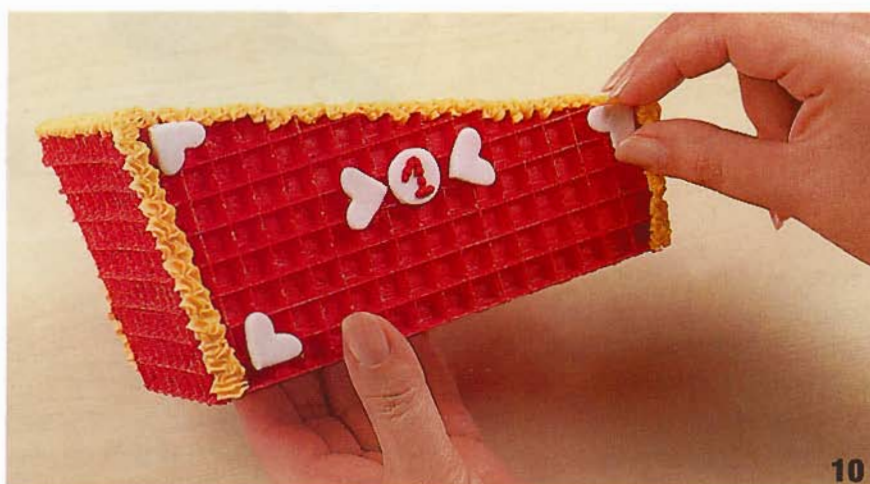
Paso 9. Armar la carretilla; sujetar las uniones de las piezas con alfileres y dejarlas secar.



9



Para pegar los bastoncitos y la carretilla sobre la torta, use una manga con una boquilla lisa o un cartucho de papel con la punta cortada.



Paso 10. Decorar los bordes de la carretilla con la boquilla rizada y glacé amarillo. Dejar secar. Realizar un círculo de pasta americana, dibujarle el número 1 con un pincel cargado con colorante rojo y pegarlo sobre la carretilla. Cortar varios corazones de la misma pasta y distribuirlos sobre las obleas como se ve en la foto.



Paso 11. Para formar la base de la carretilla, superponer 4 o 5 cuadraditos de oblea roja y pegarlos con un poco de glacé. Cortar el palito del chupetín.



Paso 12. Colocar la base y las ruedas de la carretilla con un poco de glacé. Dejar secar. Incorporar algunos confites y acomodar los ratoncitos. Realizar un moño de pasta azul y pegarlo en el cuello del gato. Ubicar el gato en la carretilla y agregar el resto de los confites.



Paso 13. Ubicar la carretilla sobre la torta y adherirla con glacé real. Cargar un cartucho con la boquilla de pastito, llenarlo con glacé verde claro (con un poco de amarillo) a punto mediano y realizar el pasto. Por último, pegar las flores retorcidas blancas y naranjas.



Osito dormilón

Un simpático personaje divierte al homenajeado.



Materiales

Torta redonda de 28 cm de diámetro

Dulce de leche pastelero

Pasta americana: 2 y 1/2 fórmulas

Cartón base y cartulina

Base de polyfan

Fécula de maíz y algodón

Manga y cartuchos de papel

Colorantes vegetales: verde, azul, amarillo, blanco y rosa

Boquillas: lisa Nº 20, rizada Nº 81 y de hojas

Goma E.V.A. blanca

Cortantes de flores pequeñas

Glacé real de 1 clara

Pasta de goma: 1 fórmula

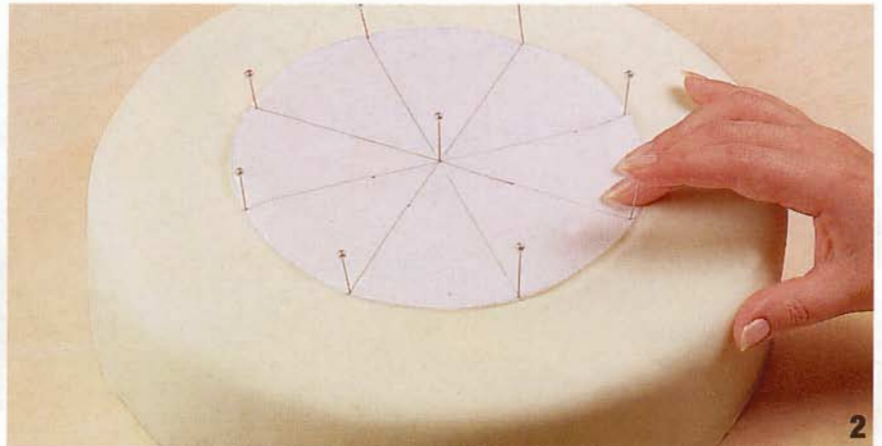
Marcador y esteca

Osito modelado (ver pág. 8)



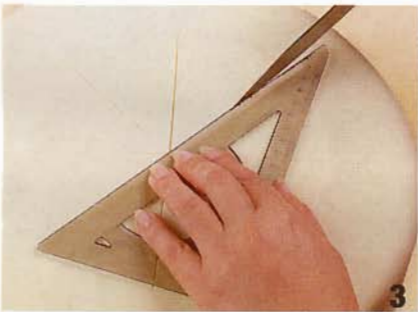


Paso 1. Pegar la torta con dulce de leche sobre el cartón base forrado con el papel aluminio. Untar la parte superior de la torta con el mismo dulce y luego forrarla con pasta americana teñida de verde. Cortar un círculo de cartulina de 18 cm de diámetro y apoyarlo sobre la torta.



Paso 2. Untar los laterales de la torta con dulce de leche y luego forrar toda su superficie con pasta americana teñida con unas gotas de colorante amarillo. Cortar un círculo de cartulina o de papel

manteca de 18 cm de diámetro y dividirlo en 8 partes iguales; ubicar el redondel sobre la torta y colocar un alfiler en el centro y otro en cada una de sus líneas divisorias.



Paso 3. Retirar el círculo de papel. Con una regla y un cuchillo filoso, cortar los gajos desde el centro hacia los bordes de la torta.



Paso 4. Levantar los gajos de pasta y enrollarlos desde el centro hacia los bordes de la torta. Colocar trocitos de algodón para mantener la forma de los rulos. Retirar la cartulina con cuidado.

Importante

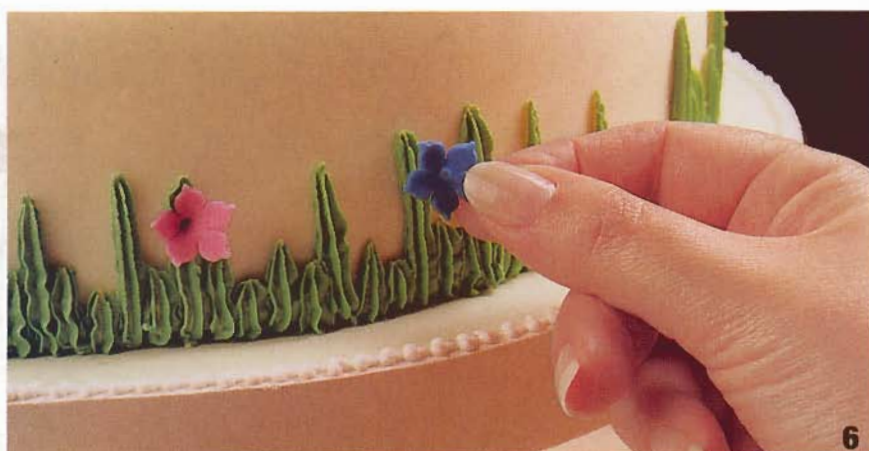
Para no dañar la pasta verde, coloque la cartulina del centro de la torta antes de cortar los gajos.



Paso 5. Forrar la base de polyfan con pasta americana verde y cubrir el alto con goma E.V.A. blanca. Cargar un cartucho con la boquilla lisa, colocarle glacé blanco y realizar una bordura sobre la unión con la goma E.V.A.. Pegar la torta a la base con glacé. Cargar la manga con la boquilla rizada y llenarla con glacé verde claro a punto mediano; ubicar la manga sobre el lateral de la torta, presionarla y desplazarla desde la base hacia arriba formando pastitos de diferentes alturas.

Para realizar el doble forrado y formar los rulos con facilidad, la capa de pasta amarilla no debe superar los 3 mm de alto.

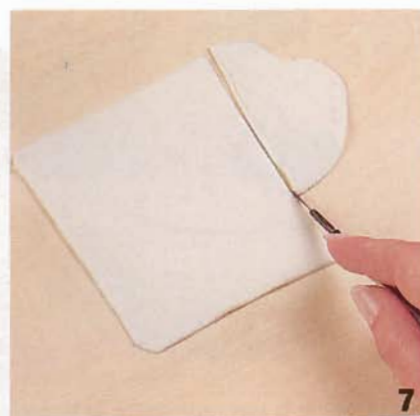




6

Paso 6. Estirar pasta de goma blanca, azul y rosa sobre una superficie espolvoreada con fécula de maíz, y cortar las flores.

Modelar los centros de las florecitas con el bolillo y dejarlas secar. Pegar las flores sobre la guarda de glacé.



7

Paso 7. Estirar pasta de goma blanca sobre una superficie espolvoreada con fécula de maíz y cortar tres rectángulos.



8

Paso 8. Colocar un trozo de algodón en el centro de uno de los rectángulos de pasta, humedecer sus bordes con un poco de agua y cerrarlo formando una almohada. Repetir el procedimiento con el resto de las piezas de pasta de goma blanca. Marcar los bordes con la esteca.



9

Paso 9. Con pasta de goma rosa, modelar pequeños almohadones redondos o con forma de corazón. Realizar los botones y los moños. Marcar los bordes con la esteca. Dejar secar.



Paso 10. Con el marcador, realizar lunares sobre las almohadas y los almohadones.



10



Para que la almohada quede liviana y pueda modelarse fácilmente, siempre debe rellenarse con algodón.



Paso 11. Acomodar el osito en el centro de la torta y rodearlo con los almohadones y las almohadas.

Fibras

Lo ideal es usar fibras comestibles, pero cuando la cantidad requerida es escasa (como en este caso) pueden reemplazarse por las escolares.



Paso 12. Cargar la manga con la boquilla de hojas, llenarla con 2 tonos de glacé verde y realizar hojitas debajo de las uniones de los rulos.



Paso 13. Pegar las flores (intercalando sus colores) sobre las hojas.



Paso 14. Cargar un cartucho con glacé amarillo a punto mediano, cerrarlo bien y cortarle apenas la punta; ubicar el cartucho sobre las flores y realizar los centros.



Cajas de Pandora

Sorpresas dulces y deliciosas escondidas bajo la tapa.



Souvenirs

Materiales

Pastillaje de gelatina (ver moldes)

Glacé real de 1 clara

Boquilla rizada N° 31

Cartuchos de papel

Cortantes: vocales, estrella, luna y corazón

Alambre fino blanco

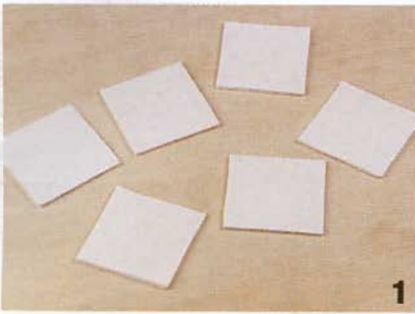
Cola vinílica

Gibré y pastillas de colores

Colorantes vegetales: rojo, verde y amarillo

Telgopor





Paso 1. Estirar una capa de pastillaje de gelatina de 3 mm de alto y cortar las piezas con las formas de los moldes.



Paso 2. Unir tres de las piezas del cubo (excepto la tapa) con glacé y pegarlas sobre la base. Dejar secar. Cargar un cartucho con la boquilla rizada, llenarlo con glacé rojo y decorar uno de los bordes del cubo. Realzar el resto de los lados con glacé verde y amarillo.



Paso 3. Formar una capa de pastillaje de 1 mm de alto y cortar corazones, lunas, estrellas y un Nº 1. Cortar varios segmentos de alambre, humedecerles las puntas con agua e introducir uno en cada figura de pastillaje. Dejar secar.



Paso 4. Untar las figuras de pastillaje con cola vinilica o clara de huevo y espolvorearlas con gibré.



Paso 5. Teñir pastillaje de tantos colores como se desee, estirar capas de 2 mm de espesor y cortar las vocales. Dejar secar.



Paso 6. Pegar las vocales sobre el cubo con un poco de glacé real.



Paso 7. Colocar la tapa en posición inclinada, adherirla con un poco de glacé real y dejarla secar. Decorarla con un cartucho cargado con la boquilla rizada y glacé rojo. Dejar secar. Colocar un trozo de telgopor en el interior del cubo.



Paso 8. Pinchar en el telgopor el Nº 1, las lunas, los corazones y las estrellas. Completar la capacidad del cubo con pastillas de colores.

La tapa se debe pegar sobre el cubo con glacé real a punto flor.

