

CURSOS  
PRACTICOS  
Ediciones **BienVenidas**



- Colección de 20 números
- Aparición quincenal

# DECORACION de TORTAS

CURSO completo

*mini*  
**tortas**  
para los  
**15 años**

- Canasta de flores
- Femenina sombrilla
- Cofre con perlas

0 10 12 Argentina \$3,90 • Uruguay \$2  
• México \$25 • Chile \$1600  
ISSN N° 987-96387-5-1  
9 789879 638750



250901

Souvenir

Un motivo espectacular para el recuerdo.

EDICIONES  
**BIEN**  
venidas

n°

**12**



# Crema de chocolate al café

## Ingredientes

- Yemas: 4
- Azúcar: 6 cucharadas
- Gelatina sin sabor: 1 cucharada
- Cacao en polvo: 100 g
- Café soluble: 1 cucharadita
- Crema de leche: 250 cm<sup>3</sup>
- Coñac: 1/2 copita

**Paso 1.** Incorporar el azúcar a las yemas y batirlas hasta que estén espumosas.

**Paso 2.** Colocar el café en un pocillo, disolverlo con agua y mezclarlo con el cacao.

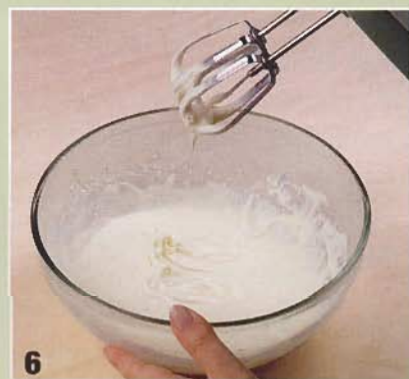
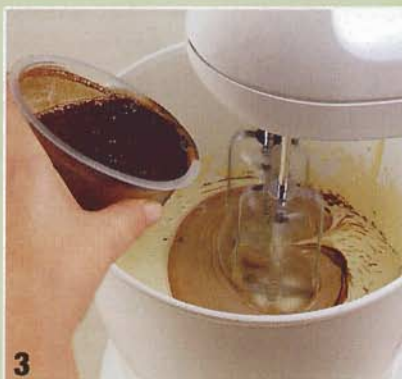
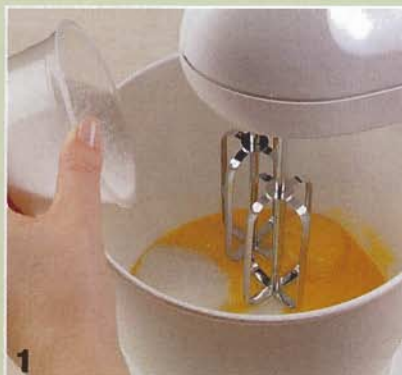
**Paso 3.** Agregar la preparación a las yemas y seguir batiendo.

**Paso 4.** Colocar la gelatina en un jarrito, hidratarla con el coñac y disolverla a baño de María.

**Paso 5.** Volcar la gelatina en la preparación anterior y batir nuevamente.

**Paso 6.** Batir la crema de leche hasta que adquiera un poco de cuerpo.

**Paso 7.** Incorporar la crema a la preparación y mezclar con la espátula de goma.



**Para tener en cuenta**  
Al enfriarse, esta crema  
adquiere consistencia  
y se torna espumosa.





# Crema de dulce de leche

## Ingredientes

- Queso crema: 250 g
- Dulce de leche repostero: 250 g
- Chocolate para taza: 3 barritas
- Nueces o almendras: 50 g

**Paso 1.** Colocar en un bol el queso crema y el dulce de leche repostero.

**Paso 2.** Batir los ingredientes con un batidor.

**Paso 3.** Picar el chocolate, incorporarlo a la preparación y mezclar.

**Paso 4.** Agregar las nueces picadas y mezclar nuevamente.



1



2

## Uso

Esta crema es ideal para realizar coberturas sin chocolate ni nueces.

**Para tener en cuenta**  
Si desea preparar una crema diferente, agregue a la preparación unas gotas de esencia de vainilla o 1/2 copita de coñac.



3



4



# Crema ganache

## Ingredientes

- Crema de leche: 100 g
- Chocolate para taza: 100 g

**Paso 1.** Realizar pequeños cortes profundos sobre la parte superior de la torta.

**Paso 2.** Calentar la crema de leche a fuego directo; retirarla antes de que hierva e incorporarle el chocolate.

**Paso 3.** Mezclar la preparación hasta que el chocolate se derrita e integre a la crema. Realizar un cartucho de papel, doblarle la punta y llenarlo con la ganache.

**Paso 4.** Cortar la punta del cartucho, introducirlo en los cortes practicados en la torta y presionarlo hasta que salga la crema.

El uso de la ganache depende de su estado: semilíquida y caliente puede ser filtrada en tortas de manteca o usada como cobertura; cuando se enfría y espesa, en cambio, sirve como relleno. Aquí le mostramos cómo prepararla y filtrarla en una torta con un cartucho de papel.



### Importante

La crema ganache puede filtrarse en todo tipo de tortas (preferentemente de manteca). Para obtener buenos resultados, la preparación debe estar semilíquida.

# Crema París

## Ingredientes

- Manteca: 200 g
- Cacao dulce: 250 g
- Dulce de leche repostero: 4 cucharadas
- Coñac: 3 cucharadas

### Para tener en cuenta

Esta crema se puede guardar un tiempo en la heladera. Antes de usarla, debe dejarla reposar a temperatura ambiente y batirla un poco.

**Paso 1.** Batir la manteca hasta que esté blanda; incorporar el cacao y continuar batiendo hasta obtener una preparación cremosa.

**Paso 2.** Incorporar el dulce de leche (a temperatura ambiente) y batir la preparación con la batidora eléctrica.

**Paso 3.** Volcar el coñac y batir nuevamente hasta que la mezcla esté esponjosa.





# Cómo realizar una trenza

**Paso 1.** Cargar un cartucho con una boquilla rizada o lisa y llenarlo con glacé real a punto mediano; apoyar la boquilla a 45° sobre la superficie a decorar, presionar el cartucho y desplazarlo hacia arriba formando una coma.



1

**Paso 2.** Ubicar la boquilla en el centro de la curva y presionar hasta que salga un poquito de glacé.



2

**Paso 3.** Repetir el procedimiento y, al llegar al final, encimar el glacé sobre la coma anterior.



3

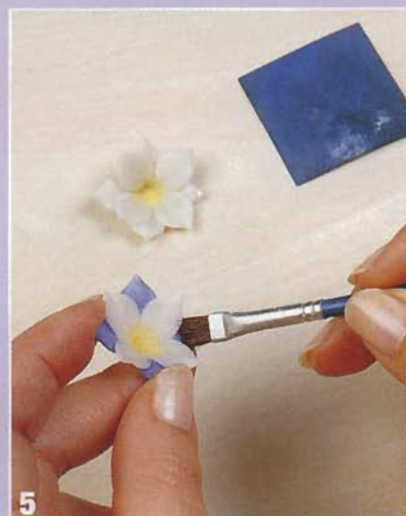
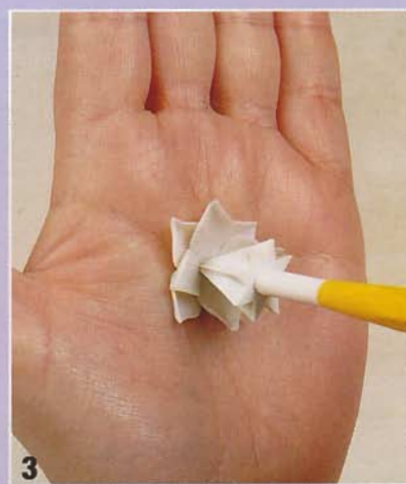
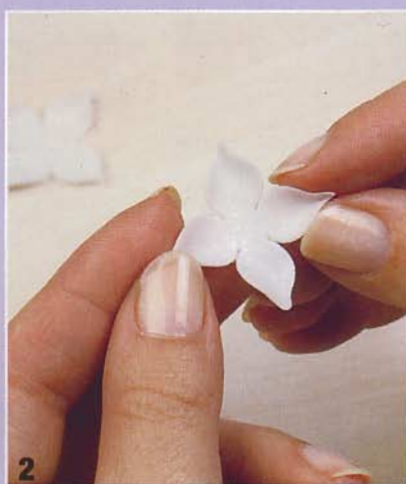
## Recomendación

Antes de realizar esta trenza sobre la superficie que desea decorar, practique los movimiento sobre una tablita auxiliar.



# Flores

Con un método simple se pueden realizar estas pequeñas florecitas para colocar en la minitorta con forma de sombrilla.



**Paso 1.** Estirar pasta de goma y cortar 2 flores con un cortante; acocar los pétalos y afinar los bordes con el bolillo.

**Paso 2.** Pellizcar las puntas de los pétalos con los dedos para darles forma.

**Paso 3.** Humedecer las flores con un poco de agua y pegarlas superpuestas (intercalando las puntas). Presionar el centro con la esteca y hundirlo levemente.

**Paso 4.** Colocar un poco de fécula de maíz en una bandejita, superponer 1 nailon y ubicar las florecitas arribas. Dejarlas secar.

**Paso 5.** Rallar tizas amarilla, azul y blanca sobre una lija fina. Cargar el pincel con tiza amarilla y, cuando las flores estén completamente secas, pintar los centros.

Colorear de azul los pétalos de afuera.

**Paso 6.** Pintar los bordes de los pétalos centrales con una mezcla de tizas blanca



y azul. Preparar el resto de las flores con el mismo procedimiento y colorearlas con distintas gamas de azules. Cargar un

cartucho con la boquilla lisa, llenarlo con glacé blanco a punto mediano y pegar las perlas en el centro de cada flor. Dejar secar.



# Cofre de ilusiones

*Muy delicado. Ideal para la niña bonita.*



## Materiales

1 torta rectangular de 30 x 40 cm  
Pasta americana  
Pasamanería blanca  
Pegamento universal

Glacé real de 1 clara  
Cartón y papel aluminio  
Perlas, cordón blanco y gibré  
Dulce de leche

Carpeta de plástico  
Colorante naranja  
Goma EVA blanca  
Base de polyfan (3 cm más grande que la torta)  
Boquilla pequeña rizada  
Cinta de organza blanca de 4 cm de ancho  
Palo marcador  
Cartucho de papel  
Alambre blanco finito







1

**Paso 1.** Dividir la torta en rectángulos de 6,5 x 7,5 cm.



2

**Paso 2.** Forrar el cartón con papel aluminio y pegar la torta con dulce de leche. Teñir una porción de pasta americana con 1 pizca de colorante

naranja (debe quedar de color salmón), estirla y ubicar la carpeta arriba; pasar el palo marcador y cortar un rectángulo de la altura de la torta.



3

**Paso 3.** Untar los laterales de la torta con dulce de leche y cubrirlos con el rectángulo de pasta preparado. Cortar el excedente.



4

**Paso 4.** Colocar una capa fina de dulce de leche sobre la parte superior de la torta y cubrirla con pasta americana preparada con el procedimiento explicado en el paso 2. Cortar el excedente.



5

**Paso 5.** Forrar la base de polyfan con goma EVA blanca; acomodar la cinta de organza formando tablas y adherirla con pegamento universal. Pegar la torta sobre la base con un poco de glacé real y sujetar las tablas de las cintas con alfileres para trabajar cómodamente. Cargar 1 cartucho de papel con la boquilla rizada y llenarlo con glacé real a punto medio teñido con una pizca de colorante naranja; apoyar la boquilla sobre el borde inferior de la torta y realizar una guarda.

res para trabajar cómodamente. Cargar 1 cartucho de papel con la boquilla rizada y llenarlo con glacé real a punto medio teñido con una pizca de colorante naranja; apoyar la boquilla sobre el borde inferior de la torta y realizar una guarda.



6

**Paso 6.** Colocar pasamanería blanca alrededor del borde superior de la caja y adherirla con una gotita de glacé. Dejar secar.



*Si utiliza una torta rellena, corte los rectángulos un día después de haberla relleno y moldeado.*





**Paso 7.** Cortar una tirita de cordón blanco, unir sus puntas formando una lágrima y adherirlas con pegamento universal. Pegar la pieza sobre la caja con una gota de glacé a punto mediano.



**Paso 8.** Adherir dos perlas sobre el cordón. Dejar secar.



**Paso 9.** Cargar 1 cartucho con la boquilla rizada y glacé blanco a punto mediano. Transferir el Nº 15 (ver moldes) a un papel, ubicarlo sobre un nailon y colocarle 2 gotas de glacé; superponer el alambre, apoyar la boquilla y formar el Nº 15 con glacé real.



**Paso 10.** Espolvorear el diseño con gibré y dejarlo secar.



**Paso 11.** Levantar el número con cuidado y sacudirlo para retirar el excedente de gibré.



**Paso 12.** Fruncir una tira de cinta de organza, darle forma circular y pegarla con glacé sobre la parte superior de la caja. Por último, clavar el Nº 15 en el centro de la torta y dejarla secar.

### Importante

Con 1 torta de 30 x 40 cm se pueden preparar 24 minitortas de 6,5 x 7,5 cm.



# Cesta dulce

*Para sorprender a la quinceañera en su día.*

## Materiales

1 torta rectangular de 30 por 40 cm  
Pastillaje de gelatina  
Pasta de goma  
Pegamento universal  
Cortantes: circular de 10 cm de diámetro y de nomeolvides

Palo marcador de mimbre  
Colorantes vegetales: marrón  
amarillo y verde  
Tizas: magenta, naranja, blanca,  
azul y amarilla  
Glacé real de 1 clara



Base de polyfan (3 cm más grande que la torta)

Discos de cartón de 10 cm de diámetro

Boquillas pequeñas: rizada y de hojas

Cinta de organza verde de 1 cm de ancho

Alambre trenzado dorado: 25 cm

Carpeta blanca, lija fina y pincel

Papel aluminio, cartuchos de papel

Dulce de leche

Pasta americana



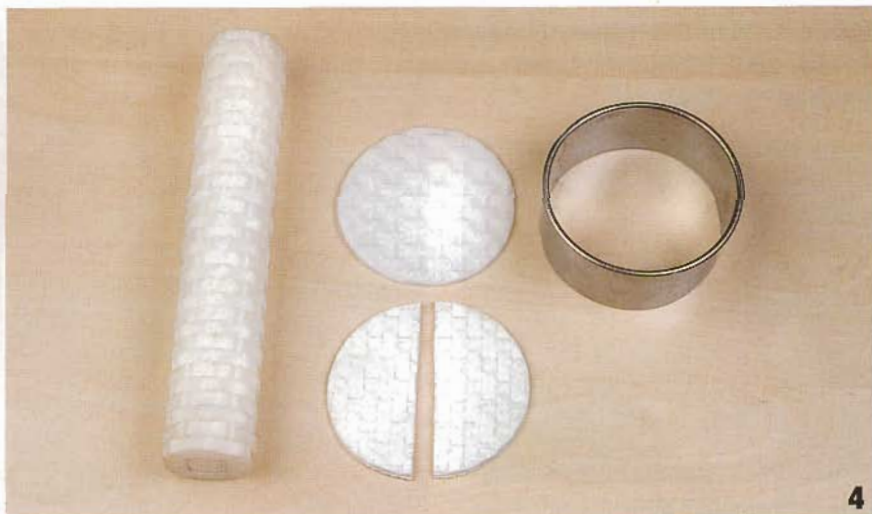
**Paso 1.** Dividir la torta rectangular con el cortante circular de 10 cm de diámetro.



**Paso 2.** Estirar pasta americana blanca, pasarle el palo marcador de mimbre y cortar un rectángulo del tamaño del lateral de la torta.



**Paso 3.** Forrar un disco de cartón con papel aluminio y pegar una minitorta con dulce de leche. Untar el lateral de la torta con una capa fina de dulce de leche, forrarlo con la pasta americana estirada y cortar el excedente.



**Paso 4.** Estirar pastillaje de 3 mm de espesor, pasarle el palo marcador y cortar un círculo de 10 cm de diámetro. Dividir la pieza en dos semicírculos. Dejar secar.

*Para simular el mimbre de la canasta, pinte la torta con pintura aguada.*

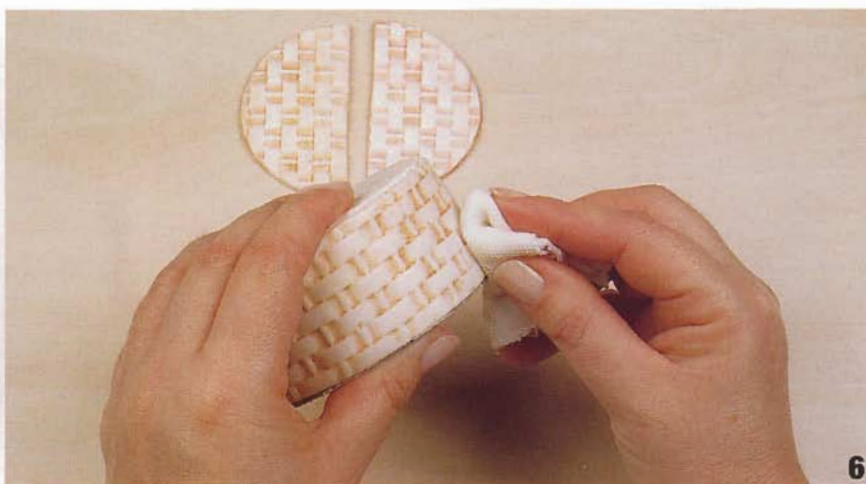








**Paso 5.** Pintar el lateral de la torta con colorante marrón mezclado con un poquito de amarillo.



**Paso 6.** Retirar el excedente de pintura con un trapo humedecido con agua.



**Paso 7.** Estirar pasta de goma hasta que esté bien fina, cortar las flores con el cortante de nomeolvides y doblarlas por la mitad.



**Paso 8.** Enrollar las flores y presionarlas en las bases.



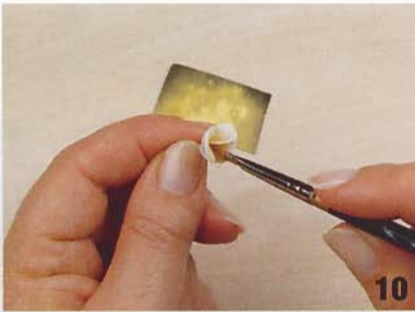
**Flores**  
Si trabaja en un día demasiado húmedo, agregue pastillaje de gelatina a la pasta de goma (1/4 parte de la mezcla total). De esta forma, la pasta tendrá más consistencia y se secará más rápido.

**Paso 9.** Curvar las flores y abrir levemente sus pétalos para darles movimiento. Dejarlas secar.



*Con una torta de 30 x 40 cm se pueden realizar 12 minitortas de 10 cm de diámetro.*





**Paso 10.** Rallar la tiza amarilla sobre la lija, cargar el pincel y colorear los centros de las flores.



**Paso 11.** Pintar los pétalos de las flores con el resto de las tizas de colores.

**Paso 12.** Pegar con glacé la carpeta sobre la base de polyfan y ubicar la torta arriba. Cargar un cartucho de papel con la boquilla rizada y llenarlo con glacé real ocre (amarillo más 1 pizca de marrón) a punto mediano; apoyar la boquilla sobre el borde inferior de la torta y decorarlo con punto trenza (ver pág. 7). Untar la parte superior de la canasta con glacé verde y ubicar las tapas. Comenzar a realizar las hojas con un cartucho cargado con la boquilla de hojas y glacés verde y amarillo a punto mediano. Acomodar algunas flores.



**Paso 13.** Pegar el resto de las flores (intercalando sus colores) y realizar hojas en los espacios vacíos. Decorar el borde de las tapas con punto trenza.



**Paso 14.** Realizar un moño de cinta de organza y pegarlo sobre el alambre dorado con pegamento universal. Curvar el alambre y ubicarlo en la canasta como una manija.







# Lluvia de flores

*Un diseño muy femenino y original.*

## Materiales

Torta de manteca de 10 cm de diámetro

Cortantes circulares de dos tamaños

Pasta americana

Pasta de goma

Pastillaje de gelatina

Colorantes vegetales: azul, verde y amarillo

Cinta bebé azul y cuchillo

Alambre blanco fino

Glacé real de 1 clara

Gibré y papel azul metalizado

Boquillas: lisa pequeña y de hojas



Base de polyfan de 12 cm de diámetro

Flores (ver pág. 8)

Dulce de leche

Cartuchos de papel



**Paso 1.** Preparar la minitorta en una compotera de 10 cm de diámetro. Desmoldarla con cuidado.



**Paso 2.** Redondear la base de la minitorta con un rallador de cocina.



**Paso 3.** Untar con dulce de leche la zona redondeada y forrarla con pasta americana.



**Paso 4.** Marcar las divisiones de la sombrilla con un cuchillo.

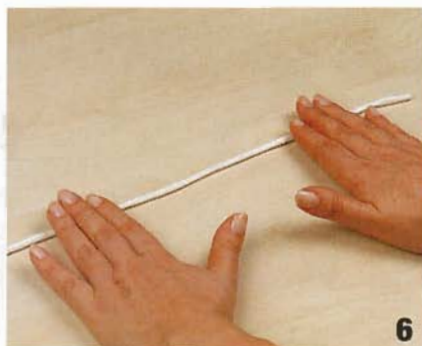


**Paso 5.** Untar con dulce de leche la parte ancha de la torta y cubrirla con pasta americana.

*Para realizar estas sombrillas conviene usar tortas de manteca, pues tienen consistencia y se pueden tallar fácilmente.*







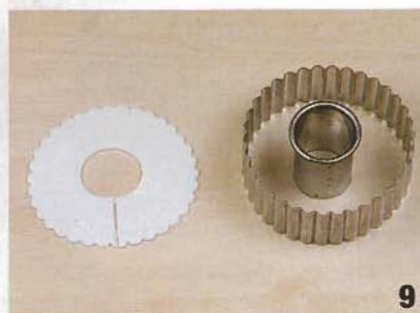
**Paso 6.** Para realizar el mango, preparar un cilindro largo de pastillaje de gelatina y modelarlo hasta que quede bien fino.



**Paso 7.** Doblar el cilindro por la mitad (de manera tal que queden dos tiras de aproximadamente 13 cm de largo) y entrelazar las dos piezas. Dejar secar.



**Paso 8.** Modelar un conito de pastillaje y pegarlo con agua en el centro de la sombrilla. Realizar 1 bolita de pastillaje y adherirla en el extremo del mango. Dejar secar.



**Paso 9.** Preparar una mezcla con pastillaje de gelatina y pasta de goma en partes iguales, estirla hasta que quede bien fina y cortar un círculo de 10 cm de diámetro. Centrar el cortante chico sobre el redondel y calar el círculo interno. Repetir el procedimiento.



**Paso 10.** Apoyar la parte redonda de la torta sobre un recipiente de boca ancha, humedecer el contorno con agua y pegar una de las piezas preparadas en el paso anterior. Completar el borde de la torta con el resto de las piezas. Dejar secar.



*Después de forrar la torta y tallar la sombrilla, conviene dejar secar un poco la pasta antes de aplicar el volado.*





11



13

**Paso 13.** Pasar un poco de agua por la parte ancha de la sombrilla y el terminal del mango; espolvorear gibré sobre las zonas húmedas y colocar el mango. Cargar un cartucho de papel con la boquilla de hojas, llenar la mitad de su capacidad con glacé verde y el resto con glacé amarillo a punto mediano; apoyar la boquilla sobre la sombrilla y realizar las hojas. Comenzar a adherir las cintas y las flores.



14

**Paso 14.** Cubrir toda la superficie con flores, hojas y cintas intercaladas.

**Paso 11.** Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa, llenarlo con glacé azul a punto mediano y realizar las divisiones de la sombrilla con punto cordón.



12

**Paso 12.** Alambrar varios trozos de cinta bebé azul y doblarlos formando lazos. Preparar varios grupos de lazos unidos con un trozo de alambre.



15

**Paso 15.** Forrar la base de polyfan con papel azul metalizado y pegar la sombrilla con una gotita de glacé real blanco. Por último, realizar un moñito de cinta bebé y adherirlo sobre el mango.



# Adiós a la niña

*Regalitos preparados con las mejores intenciones.*



**Souvenirs**

## Materiales

Pastillaje de gelatina

Pasta de goma

Palo marcador de mimbre

Palo de amasar de 2 cm de diámetro

Gibré y perlitas

Cortante de flores

Tizas: amarilla, blanca y magenta

Glacé real y fécula de maíz

Colorantes: verde y amarillo

Cinta de raso blanca de 4 cm de ancho

Cortante redondo de 6 cm de diámetro

Boquillas: de hojas; rizada y lisa pequeña

Cartucho de papel

Pincel y bolillo

Pegamento universal



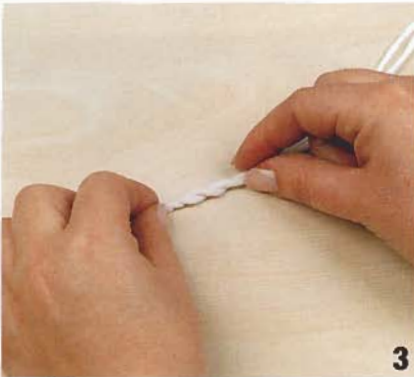




**Paso 1.** Estirar una porción de pastillaje de 2 mm de espesor y pasarle el palo marcador.



**Paso 2.** Cortar un círculo de 6 cm de diámetro, darle forma con el palo de amasar, apoyarlo sobre dos vasos y dejarlo secar.



**Paso 3.** Modelar 2 cilindros finos de pastillaje de 9 cm de largo y entrelazarlos.



**Paso 4.** Curvar la pieza de pastillaje formando la manija y apoyarla sobre la figura realizada en el paso 2 para probar la abertura.



**Paso 5.** Cargar 1 cartucho con la boquilla rizada, llenarlo con glacé blanco a punto mediano y realizar conchillas sobre el borde de la pieza realizada en el primer paso.

**Paso 6.** Espolvorear las conchillas con gibré. Humedecer la manija con un poquito de agua y espolvorearla con el mismo gibré. Dejar secar.



*El gibré debe estar fresco; si está demasiado seco, humedézcalo con un poco de agua antes de espolvorearlo.*

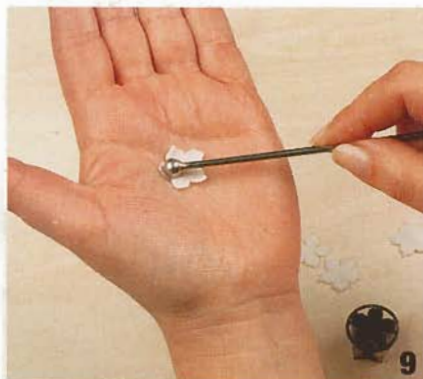




**Paso 7.** Modelar una pequeña esfera de pastillaje, aplanarla con los dedos hasta que tenga aproximadamente 2 cm de diámetro y marcar sus bordes con el cabito del pincel.



**Paso 8.** Pegar la manija con glacé y dejarla secar.



**Paso 9.** Cortar florecitas de pasta de goma, apoyarlas sobre la palma de la mano (con el reverso hacia arriba) y modelarlas con el bolillo.



**Paso 10.** Colocar un poco de fécula de maíz en una bandeja y superponer un nailon; acomodar las florecitas (con el derecho a la vista) arriba y presionar sus centros con el bolillo. Dejarlas secar.



**Paso 11.** Rallar las tizas sobre una lija fina. Cargar el pincel y colorear los centros de las flores. Pintar los pétalos mezclando los colores a gusto.





**Paso 12.** Cargar un cartucho con la boquilla lisa pequeña, llenarlo con glacé real a punto mediano y pegar una perla en el centro de cada flor. Dejar secar.



**Paso 13.** Acomodar un poco de pastillaje en el interior de la canasta (para darle volumen).

### Recomendación

Como estas flores son muy pequeñas, conviene dejarlas secar sobre un colchón de fécula de maíz cubierto con un nailon para que no se peguen a la superficie y se puedan manipular fácilmente.

**Paso 14.** Preparar glacé verde a punto mediano; separar una porción y colorearla con una pizca de colorante amarillo. Cargar un cartucho de papel con la boquilla de hojas, llenarlo con los 2 tonos de glacé y distribuir un poco en el interior de la canasta; acomodar las flores arriba.



**Paso 15.** Realizar hojas de glacé en los espacios que separan a las flores. Dejarlas secar.



**Paso 16.** Fruncir la cinta de raso, darle forma circular y adherirla en la base de la canasta con pegamento universal.

*La manija de la canasta también puede realizarse con alambre dorado trenzado.*

