

CURSOS  
PRACTICOS  
Ediciones **BienVenidas**



# DECORACION de TORTAS

CURSO completo

*Fáciles  
y tentadoras*

- *Diseño para Bodas de Plata.*
- *Originales máscaras.*
- *Animalitos para los chicos.*

Un motivo  
para cada ocasión.

- Colección de 20 números
- Aparición quincenal

0 1007 Argentina \$3,90 • Uruguay \$32  
• México \$18 • Chile \$1200  
ISBN N° 987-96387-5-1  
9 789879 638750

espectacular  
**CANASTA**

Una torta de  
chocolate y batata  
decorada con flores  
de mazapán

*mini*  
**tortas**

171.30  
Quilos

Tarjetas de pastillaje

EDICIONES  
**BIEN**  
venidas

n° 7



# Pasta de miel

Es ideal para realizar flores, volados y puntillas. También sirve para forrar tortas, especialmente cuando se trabaja en lugares de mucha humedad.

## Ingredientes

- Gelatina sin sabor: 1 cucharada
- Agua: 6 cucharadas
- Glicerina: 1 cucharada
- Vegetalina, manteca o margarina: 1 cucharada
- Miel: 1 cucharada
- Esencia a elección a gusto
- Azúcar impalpable (talco): cantidad necesaria

## Consejos

Si la pasta está demasiado dura cuando la retira de la heladera, ablándela durante 5 o 6 segundos en el horno microondas o a baño de María.

**Paso 1.** Colocar el agua en un bol e incorporar la gelatina en forma de lluvia. Disolver todo a baño de María o en el horno microondas.

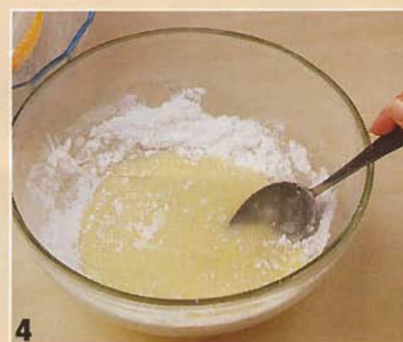
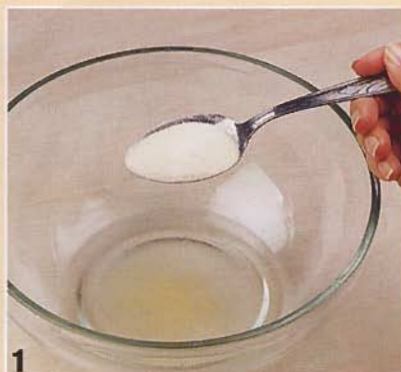
**Paso 2.** Agregar la glicerina, la vegetalina, manteca o margarina, y la miel.

**Paso 3.** Fundir la preparación a baño de María o en el horno microondas. Retirar, dejar entibiar y aromatizar con la esencia.

**Paso 4.** Añadir lentamente el azúcar impalpable cernida y mezclar con una cuchara.

**Paso 5.** Cuando la preparación adquiera consistencia, volcarla sobre la mesada y amasarla hasta que no se pegue más en las manos.

**Paso 6.** Una vez que la pasta esté elástica y lisa al tacto, envolverla con un nailon o un film y guardarla en la heladera. Retirla y dejarla que tome temperatura ambiente antes de usarla.





# Crema mousse de sambayón

## Ingredientes

- Huevos: 2 enteros y 2 yemas
- Azúcar molida: 200 g
- Vino oporto: 70 cm<sup>3</sup>
- Crema de leche: 250 g
- Gelatina sin sabor: 1 y 1/2 cucharada

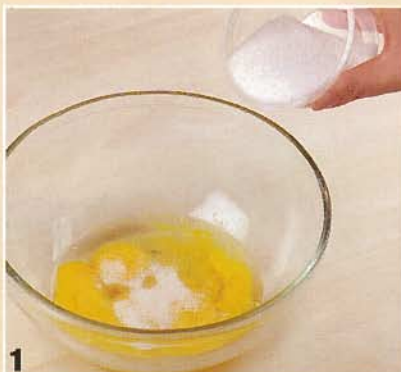
**Paso 1.** Colocar los huevos, las yemas y el azúcar en un bol.

**Paso 2.** Batir la preparación hasta formar una crema espumosa.

**Paso 3.** Mezclar el oporto con la gelatina sin sabor y calentar todo a baño de María.

**Paso 4.** Unir las dos preparaciones y mezclar bien hasta que se integren.

**Paso 5.** Batir la crema de leche a punto medio (sin llegar a chantilli) e incorporarla a la mezcla lentamente y con movimientos envolventes.



1



2



3



4

## Mousse

- Esta mousse se vuelve espesa cuando se enfría; por lo tanto, conviene batirla un poco antes de rellenar la torta.
- Para lograr una crema más aireada (más soufflé), rellene la torta antes de que la mousse se enfríe completamente.

## Crema

Para que la mousse no se corte y resulte liviana, es fundamental batir la crema de leche a punto medio (sin llegar a chantilli).



5



# Hojas sin boquilla

**Paso 1.** Cargar un cartucho de papel con glacé real verde a punto medio.

**Paso 2.** Cortar la punta del cartucho en V, apoyarlo sobre la superficie a decorar (con una inclinación de 45°), apretarlo para que salga el glacé y arrastrarlo para formar la hoja. Dejar de presionar.

**Paso 3.** Realizar una guarda de hojas, arrastrando el cartucho de adelante hacia atrás.



## Para tener en cuenta

Si desea formar una guarda de hojas sobre una superficie muy grande, realice el procedimiento anterior con una manga cargada con la boquilla de hojas.



## Punto gotita

Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa y glacé real a punto medio; colocarlo sobre la superficie a decorar (con una inclinación de 45°), presionarlo hasta formar una bolita de glacé; arrastrar la boquilla lentamente hasta que quede formada la gota y dejar de apretar el cartucho. Para preparar una guarda, repetir el procedimiento varias veces, comenzando siempre en la punta de la última lágrima realizada.



# Caras con moldes

Para realizar caras, utilice pasta de goma recién preparada; si ya tiene un poco de práctica en la actividad, puede emplear pastillaje de gelatina.

Cuando los días son muy húmedos, trabaje con una mezcla de pastillaje de gelatina y pasta de goma en partes iguales.

**Paso 1.** Preparar una bolita de pasta, amasarla bien para eliminar todas las grietas y espolvorearla con fécula de maíz.

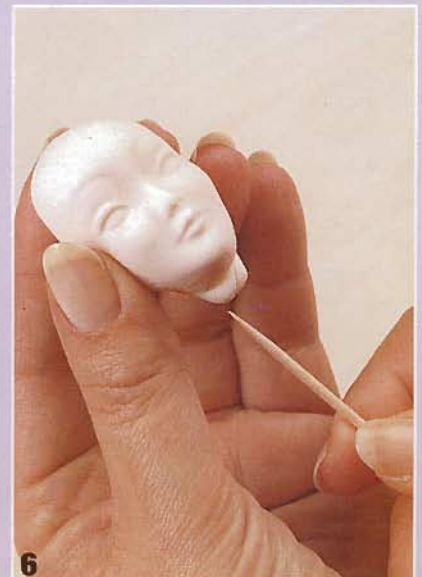
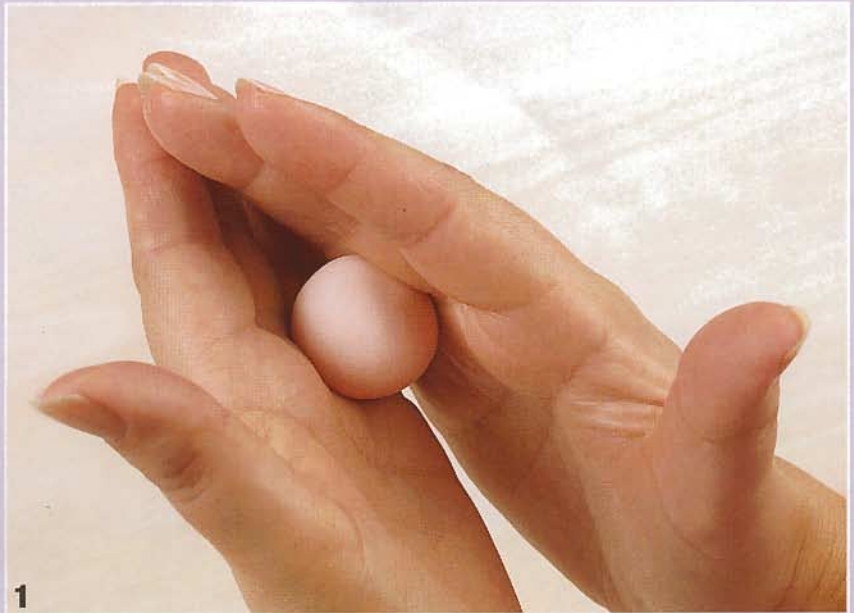
**Paso 2.** Afinar levemente 1 parte de la esfera y colocarla en el molde con forma de cara (la parte fina debe quedar en el lugar de la nariz).

**Paso 3.** Presionar la pasta con la yema de un dedo para que adquiera la forma del molde.

**Paso 4.** Llevar la pasta hacia la zona de la nuca y formar el cuello.

**Paso 5.** Desmoldar la cara y verificar que haya quedado bien formada.

**Paso 6.** Introducir 1 palillo en la base de la cara, pincharla sobre el telgopor y dejarla secar.



## Consejo

Para que la pasta no se pegue al molde, antes de usarla compruebe que no esté demasiado húmeda.



# Animalitos modelados

## Chanchito

**Paso 1. Cabeza.** A) Teñir pasta de goma con 1 pizca de colorante rojo (debe quedar rosada) y formar una esfera.

B) Afinar levemente una de sus partes.

**Hocico.** C) Preparar una pequeña esfera de pasta.

D) Modelarla formando un cilindro y aplastarlo un poco.

**Orejas.** E) Realizar una bolita de pasta.

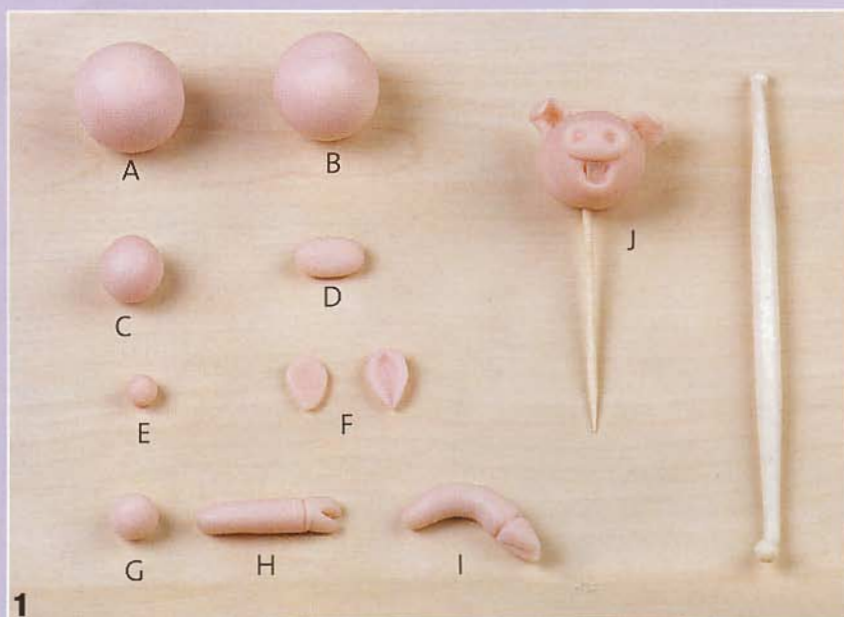
F) Modelarla con forma de lágrima, acorcarla en el centro y pellizcar la pasta.

**Pata delantera.** G) Preparar 1 esfera de pasta.

H) Darle forma de cilindro, cortar una punta en V y marcar las pezuñas con la esteca.

I) Arquear la pata para darle forma. Preparar otra pata con el mismo procedimiento.

J) Realizar 2 cortes en la cabeza y pegar las orejas con agua o clara de huevo. Adherir la trompa y, con el bolillo, realizar el hocico y la boca. Dejar secar.



## Vaquita

**Paso 2. Cabeza.** A) Hacer dos esferas de pasta.

B) Afinar uno de los extremos de una esfera, darle forma de lágrima, aplanarla y cortarla para formar el pelo. Modelar la otra bolita con forma de pera.

**Trompa.** C) Realizar una esfera de pasta teñida de color piel.

D) Darle forma de cilindro, aplanarla y curvarla.

**Oreja.** E) Preparar una esfera de pasta.

F) Modelarla formando una lágrima.

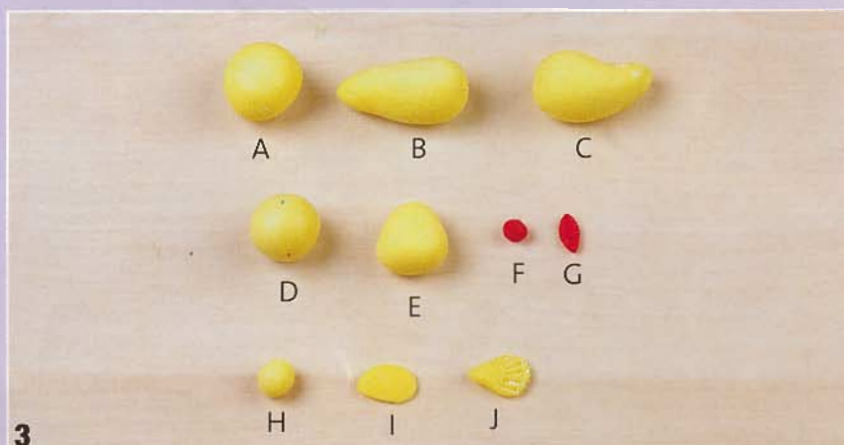
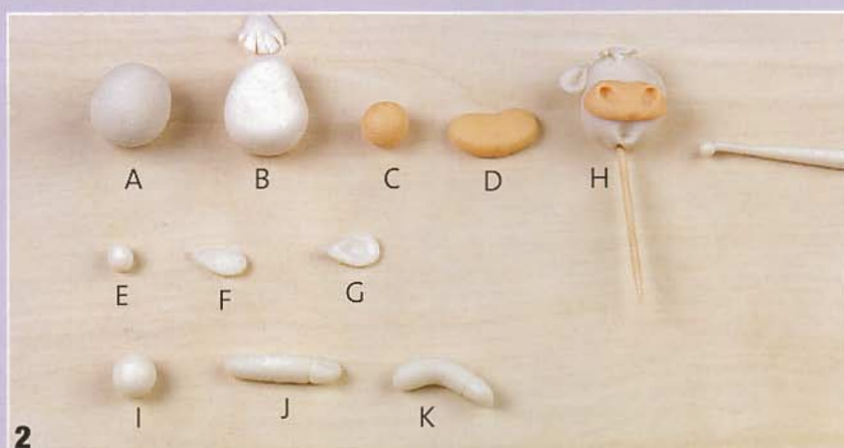
G) Hundir el centro de la lágrima.

H) Realizar 2 cortes en la cabeza y pegar las orejas con agua o clara de huevo. Pegar la trompa y practicar los orificios del hocico y de la boca con un bolillo. Dejar secar.

**Patitas delanteras.** I) Formar una esfera de pasta.

J) Modelarla con forma de cilindro; cortar una de las puntas y marcar las pezuñas.

K) Arquear la pata para darle forma y dejarla secar. Preparar la otra pata con el mismo procedimiento.





## Pollito

**Paso 3. Cuerpo.** A) Realizar una esfera de pasta amarilla.

B) Afinar uno de sus extremos.

C) Doblar el extremo más delgado para formar la cola.

**Cabeza.** D) Formar una esfera de pasta amarilla.

E) Afinar apenas uno de los extremos.

**Pico.** F) Preparar una pequeña esfera de pasta roja.

G) Aplanar y afinar los extremos.

**Ala.** H) Realizar una bolita chica de pasta amarilla.

I) Aplanarla para darle forma de lágrima.

J) Marcar las plumas.

**Paso 4.** Pegar el pico del pollito con un poco de agua o clara de huevo; presionar en el medio con la esteca y dejarla secar.

**Paso 5.** Rallar tizas blanca y roja con una lija fina; mezclar los dos colores para formar un tono rosado, cargar un pincel



y darles rubor a las caras. Pintar el centro de la boca, los orificios nasales y el centro de las orejas con rosa intenso.

Colorear las pezuñas y las manchas de la vaca con negro. Pintar los ojos con colorantes blanco, azul y negro.

## Cómo realizar ojos

**Paso 1.** Hundir la pasta con un bolillo chico. Cargar un cartucho de papel con glacé blanco a punto medio, cortarle apenas la punta, ubicarlo sobre la zona hundida de la masa y presionarlo para que salga la pasta.

**Paso 2.** Cargar un cartucho negro con glacé negro a punto medio, cortarle la punta, ubicarlo sobre la masa y presionarlo para formar el ojo. Si fuera necesario, tocarlo con el dedo espolvoreado con un poco de fécula de maíz para aplanarlo.

**Paso 3.** A) Hundir las zonas de los ojos con un bolillo pequeño.

B) Pegar con clara de huevo un confite en cada hueco.



### Los ojos

Los ojos de las figuras modeladas pueden pintarse con colorantes vegetales o realizarse con diferentes elementos.





# Flores del bosque

*Una simple torta ovalada puede transformarse en esta atractiva canasta.*

## Materiales

Torta ovalada

Cobertura de mazapán: 1 fórmula  
(ver moldes)

Dulce de leche pastelero

Rodillo marcador de esterilla

Colorantes vegetales: verde  
y marrón

Glacé real

Flores de mazapán (ver moldes)

Cartuchos de papel o manga

Boquilla de hojas mediana

Pincel chato

Alambre dorado trenzado

Rallador de cocina y palo de amasar

Papel aluminio y cartón

Base de telgopor

Papel corrugado beige







**Paso 1.** Rallar la parte superior de la torta hasta que quede bien lisa. Forrar el cartón con el papel aluminio y ubicar la torta encima.



**Paso 2.** Cubrir la torta con dulce de leche pastelero; teñir una pequeña parte del mazapán con colorante verde y extenderla con el palo de amasar y extenderla sobre la parte superior de la torta. Cortar el excedente de cobertura.



**Paso 3.** Teñir una porción de mazapán con un poco de colorante marrón (debe quedar beige), estirla con el palo de amasar y pasarle el rodillo marcador de esterilla. Cortar una pieza de pasta del tamaño del contorno de la torta.



**Paso 4.** Enrollar la pieza de pasta en el palo de amasar y ubicarla sobre el contorno de la torta.

*Si la torta horneada no tiene el volumen necesario para moldearla, complétela con un poco de mazapán.*







Paso 5. Pintar el contorno de la torta con el pincel cargado con colorante marrón y un poco de agua.



Paso 6. Retirar el excedente con un trapo húmedo.



Paso 7. Estirar una porción de mazapán con el palo de amasar y cortar cuatro tiras cilíndricas. Trenzar las tiras de a dos.

Paso 8. Forrar la base de telgopor con el papel corrugado, colocarle un poco de glacé en el centro y ubicar encima la torta. Humedecer las trenzas con un poquito de agua y ubicar una sobre cada borde de la torta.



*Distribuya las flores de mazapán alternando los colores y ubicándolas en diferentes posiciones*





**Paso 9.** Cargar un cartucho o la manga con glacé real verde, colocarle la

boquilla de hojas y realizar algunas líneas sobre la parte superior de la torta.



**Paso 10.** Preparar las flores de mazapán (ver moldes) y acomodarlas a gusto sobre la torta.



### Consejo

Para realizar la canasta sin dificultad, trabaje preferentemente con una torta de manteca, como la bombón o la trocito de chocolate.

**Paso 11.** Con las mismas manga y boquilla realizar algunas hojas en la unión de las flores.



**Paso 12.** Por último, doblar el alambre dorado y clavarlo en la torta formando la manija de la canasta.



12



# Bichitos simpáticos

*Minitortas deliciosas decoradas con los animalitos de la granja.*

## Materiales

1 torta rectangular de 30 x 40 cm

Bases de telgopor de 1 cm  
de espesor

Cartón corrugado verde

Cartones de 6,5 x 7,5 cm

Papel aluminio

Pasta americana: 2 fórmulas

Dulce de leche

Glacé real

Colorantes: amarillo, marrón y verde

Boquillas: para pasto grande  
y chica

Pinceles: fino y chato suave

Chanchitos modelados (ver pág. 8)

Vaquitas modeladas (ver pág. 8)

Pollitos modelados (ver pág. 9)

Estecas y regla

Cuchillo y manga





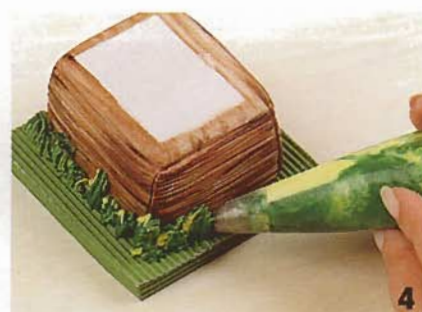


**Paso 1.** Cortar las bases 1 o 2 cm más grandes que la torta y forrarlas con cartón corrugado verde.



**Paso 2.** Apoyar la regla sobre la torta y, con el cuchillo, dividirla en rectángulos de 7,5 x 6,5 cm.

**Paso 3.** Forrar los cartones con papel aluminio, pegar las minitortas con dulce de leche y cubrirlas con pasta americana teñida con un poco de colorante marrón. Marcar las líneas de los laterales con la esteca o el cuchillo y colorearlas con el pincel humedecido con agua y colorante.



**Paso 4.** Pegar las minitortas sobre las bases con un poco de glacé real. Colocar en la manga la boquilla chica para pasto y llenar la mitad con glacé amarillo y el resto con glacé verde a punto mediano. Apoyar la boquilla sobre el borde inferior de la minitorta y decorarlo con pastos de diferentes alturas.



**Paso 5.** Colocar en la manga la boquilla para pasto grande y cargar sus 3/4 partes con glacé amarillo y el resto con glacé marrón a punto mediano. Apoyar la boquilla sobre la parte superior de la minitorta y realizar la paja. Preparar el resto de las minitortas de la misma forma.



**Paso 6.** Ubicar una vaquita de pasta de goma sobre una minitorta, apoyar sus patas y clavar la cabeza.



**Paso 7.** Por último, colocar los chanchitos, los pollitos y las vaquitas restantes sobre el resto de las minitortas preparadas.

### Importante

Con una torta de 30 x 40 cm se pueden preparar 24 minitortas de 6,50 x 7,50 cm.

*Los animalitos se pueden regalar o colocar sobre una gran torta de cumpleaños junto a las velitas. Pueden prepararse con anticipación y guardarse en cajas en un lugar seco.*







# Bodas de plata

*Un diseño espectacular para conmemorar una fecha inolvidable.*

## Materiales

1 torta rectangular de 30 x 40 cm

Placa de números

Pastillaje de gelatina

Pasta americana: 2 fórmulas

Dulce de leche

Glacé real de 1 clara

Gibré plateado

Discos de cartón de 10 cm de diámetro

Cortante de flor pequeña

Colorantes vegetales: bordó y blanco

Boquilla lisa N° 1

Pasta de goma

Cortante redondo de 10 cm

Bases de telgopor de 1 cm de espesor y 11 cm de diámetro

Carpeta y cinta plateada

Cartuchos de papel y bolillo

Papel aluminio

Cola vinílica, perlitas y pincel







**Paso 1.** Llenar la placa con pastillaje espolvoreado con fécula de maíz; presionar la pasta con la mano y cortarla al ras. Desmoldar los números y dejarlos secar.



**Paso 2.** Pincelar los números con clara de huevo o cola vinilica y espolvorearlos con el gibré plateado. Dejarlos secar.



**Paso 3.** Estirar una capa delgada de pasta de goma, cortar las florecitas y dejarlas secar sobre un colchón de fécula de maíz. Modelar los centros de las flores con el bolillo. Dejar secar nuevamente.

### Flores

También se pueden realizar con pastillaje de gelatina bien elástico (se le puede agregar un poco de agua si fuera necesario). Esta pasta debe trabajarse con velocidad, pues se seca más rápido que la pasta de goma.

**Paso 4.** Pintar las flores con colorante bórdo y dejarlas secar.



*Con una torta rectangular de 30 x 40 cm se obtienen aproximadamente 12 minitortas de 10 cm de diámetro.*







**Paso 5.** Con el cortante de 10 cm de diámetro, dividir la torta rectangular en minitortas redondas. Forrar los discos de cartón con papel aluminio, pegar las minitortas sobre las bases; colocar las cintas plateadas, sujetarlas con alfileres y pegarlas con un poco de glacé real. Dejar secar y retirar los alfileres.

carpetas plateadas sobre las bases de telgopor y pegarlas con glacé. Ubicar las minitortas sobre las bases; colocar las cintas plateadas, sujetarlas con alfileres y pegarlas con un poco de glacé real. Dejar secar y retirar los alfileres.



**Paso 6.** Cargar un cartucho con la boquilla lisa y glacé bordó a punto medio. Ubicar la boquilla (con una inclinación de 45°) sobre el borde inferior de una minitorta, presionar el cartucho y decorar el lateral con punto perdido.



**Paso 7.** Cargar otro cartucho con la boquilla lisa y glacé blanco a punto medio; apoyar la boquilla en la unión de la minitorta con la base y realizar una guarda.

**Paso 9.** Cortar un rectángulo de pastillaje (ver moldes) y dejarlo secar. Adherir 1 perla en el centro de cada flor. Pegar el N°25 sobre la base de pastillaje, ubicarla sobre la minitorta y contornearla con un punto gotita. Por último, pegar las florecitas con glacé real.



**Paso 8.** Preparar un moño de cinta y adherirlo sobre la minitorta con un poco de glacé real.



*Para obtener buenos resultados, corte la torta con el cortante un día después de haberla rellenado y moldeado.*





# Caras y caretas

*Maravillosas máscaras de pasta de goma para un festejo muy original.*

## Materiales

1 torta rectangular de 30 x 40  
Cortantes redondos: de 10 cm y 3 cm de diámetro  
Pasta de goma  
Pasta americana: 2 fórmulas  
Moldes de caras

Goma laca  
Purpurina oro  
Cinta de raso violeta de 4 cm de ancho  
Discos de telgopor de 1 cm de espesor y 12 cm de diámetro

Goma E.V.A. blanca  
Discos de cartón de 10 cm de diámetro  
Papel aluminio  
Colorantes vegetales: violeta y negro  
Polvo nácar  
Adhesivo universal  
Glacé real de 1 clara  
Cartucho de papel  
Pincel fino  
Esteca







**Paso 1.** Preparar dos caritas (ver pág. 7) y delinear sus rasgos con un lápiz.



**Paso 2.** Mezclar agua con polvo nácar y pintar las caras. Dejar secar. Cargar el pincel con goma laca y purpurina oro y colorear los antifaces.



**Paso 3.** Delinear los bordes de los antifaces con el pincel cargado con colorante negro.



**Paso 4.** Cortar tiras de cinta de raso y fruncirlas; colocarlas alrededor de las bases de telgopor forradas con goma E.V.A. y pegarlas con adhesivo universal (se las puede sostener con alfileres hasta que el pegamento se seque).



**Paso 5.** Rellenar la torta con la crema deseada, desmoldarla y cortarla con el cortante redondo de 10 cm.



**Paso 6.** Forrar los discos de cartón con papel aluminio, pegar las minitortas con un poco de dulce de leche y forrarlas con pasta americana teñida con una pizca de violeta.

### Detalles

Los detalles de las máscaras pueden realizarse con microfibras negras.

**Paso 7.** Pegar las tortas sobre las bases con un poco de glacé real. Teñir pasta americana con colorante violeta, formar un cilindro delgado y pegarlo alrededor de la base con un poco de agua.



*La mezcla de goma laca y purpurina oro se puede reemplazar por colorante vegetal dorado.*



### Secado rápido

Si desea que las máscaras se sequen rápido, prepárelas con una mezcla de pastillaje de gelatina y pasta de goma en partes iguales.

**Paso 8.** Marcar el cilindro violeta con la esteca.



8



10

**Paso 10.** Cortar discos de 3 cm de diámetro de pasta americana violeta; ruletear los bordes para formar los volados.



11

**Paso 11.** Doblar los círculos por la mitad y dejarlos secar.



9

**Paso 9.** Cargar un cartucho de papel con glacé violeta a punto liviano (con brillo), cortar la punta y realizar varias motitas sobre el contorno de la torta.



12

**Paso 12.** Pintar los bordes de los volados con goma laca y purpurina oro. Pegar dos círculos sobre cada minitorta y colocar las máscaras arriba.



# Dulces mensajes

*Tarjeteros para marcar el sitio de los invitados en la mesa y llevar de recuerdo.*

**Souvenirs**

## Materiales

Pastillaje de gelatina

Gibré blanco

Glacé real

Cortantes: de florecitas y de corazón

Perlas

Lija fina

Estambres con gibré

Boquillas: lisa chica y rizada N° 31

Goma laca

Purpurina oro

Tizas: roja, amarilla y blanca

Pasta de goma

Cartucho de papel

Pincel, bolillo y esteca







**Paso 1.** Estirar una capa de pastillaje de 3 mm de espesor y cortar las bases (ver moldes) y los corazones.



**Paso 2.** Eliminar las puntas de los corazones y luego marcar sus bordes con la boquilla pequeña.



**Paso 3.** Cargar un cartucho con la boquilla lisa, llenarlo con glacé real a punto mediano y realizar conchillas sobre el contorno del corazón.



**Paso 4.** Inmediatamente después, espolvorear los bordes del corazón con gibré blanco. Dejar secar.



**Paso 5.** Cortar pequeñas florecitas de pasta de goma y dejarlas secar sobre un colchón de fécula de maíz. Modelar los centros de las flores con el bolillo y dejarlos secar. Rallar la tiza amarilla sobre 1 lija fina, cargar el pincel y pintar los centros de las flores. Rallar las tizas roja y blanca, mezclarlas para formar un tono rosado, cargar el pincel y colorear los

pétalos. Pegar los corazones sobre la base con un poco de glacé (dejar un espacio para colocar las tarjetas). Pincelar los bordes de las bases con clara de huevo o cola vinílica y espolvorearlas con el gibré. Dejar secar. Realizar conchillas en las uniones de las bases y los corazones. Pegar las perlas, los estambres y las flores con un poco de glacé real.



**Paso 6.** Estirar una capa de pastillaje de 3 mm de espesor y cortar las tarjetas y los atriles. Con la boquilla rizada Nº 31, realizar un marco a 1 cm del borde de cada tarjeta y luego decorar los bordes con la esteca. Estirar pasta de goma y cortar pequeñas florecitas.



**Paso 7.** Pintar los bordes de los tarjeteros con el pincel cargado con goma laca y purpurina oro.



**Paso 8.** Con la misma pintura, realizar los detalles (ver diseño) y los contornos de las flores. Cargar un cartucho con la boquilla lisa, llenarlo con glacé a punto mediano y pegar las flores, las perlas y el atril.