

- Colección de 20 números
- Aparición quincenal

CURSOS
PRACTICOS
Ediciones **BienVenidas**

DECORACION de TORTAS

CURSO completo

*Delicadas
creaciones
para los*

15 años

Tortas para lucirse
en el mejor de
los cumpleaños.

- *Con azuleas, cascadas de rosas y laureles de la montaña.*

Souvenir

Dulce mariposa decorada con gibré.



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



Pastillaje de gelatina

Ingredientes

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



Paso 1. Colocar el agua en un recipiente, espolvorear la gelatina y mezclar con una cuchara. Disolver la preparación a baño de María.

Paso 2. Verter la gelatina disuelta en un bol e incorporar lentamente el azúcar impalpable cernida. Mezclar todo hasta formar una crema.

Paso 3. Colocar el azúcar impalpable sobre la mesada y formar una corona; ubicar la



preparación en el centro, comenzar a incorporarle el azúcar de los costados y mezclar bien.

Paso 4. Amasar la pasta durante unos minutos



(hasta que no se pegue más en los dedos) y colocarla 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.



Para tener en cuenta

Ubique una aguja de tejer a cada lado del pastillaje y luego estírelo hasta formar una capa que no supere la altura de las agujas.

Cómo cortar

Utilice una plantilla de cartón y un bisturí o un cortante bien filoso. Ubique las piezas cortadas sobre una superficie lisa (mármol, fórmica, vidrio, etc.) y déjelas secar, primero de un lado y luego del otro.

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

Paso 1. Volcar el agua en un recipiente, incorporar la gelatina como lluvia y mezclar bien. Calentar a baño de María.

Paso 2. Pasar la preparación a otro contenedor y agregar la glucosa, la vegetalina y la glicerina. Disolver todo a baño de María.

Paso 3. 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.

Paso 4. Volcar el azúcar impalpable cernida sobre la mesada, acomodarla formando una corona y ubicar la crema en el centro.

Paso 5. Comenzar a amasar; incorporar el azúcar lentamente y continuar amasando.

Paso 6. La masa podrá ser utilizada cuando esté bien elástica y no se pegue en los dedos.

Paso 7. 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 en el paso anterior.

Paso 8. Amasar la pasta hasta que ambas porciones se integren.



Todo se aprovecha

Coloque la pasta en una bolsa de nailon y guárdela en la heladera o en el freezer. Antes de reutilizarla, déjela reposar durante unos minutos a temperatura ambiente o ablandela un poco en el horno microondas.

El azúcar

- Siempre debe incorporarse cuando el resto de la preparación está caliente o tibia.
- Para que la masa no se quiebre mientras la estira, no se exceda en la cantidad de este ingrediente.
- Una pasta dura (con exceso de azúcar impalpable) se puede ablandar un poco con

agua caliente.

- Si desea realizar una pasta con anticipación, prepárela con muy poca azúcar y luego incorpórela el resto en el momento de utilizarla.
- Durante los días de mucha humedad, evite el uso de glicerina.

Glacé real

Laureles de la montaña

Los laureles de la montaña se realizan sobre armadores formados por dos piezas que se encastran entre sí. El tamaño del armador depende del número de la boquilla (Ej: para un armador N°2 se debe usar una boquilla de hoja mediana que, según la marca, puede ser 67 o 76).

El punto del glacé

Batir el glacé en un bol y luego aplastarlo (para sacarle el aire) con un cuchillo de hoja lisa contra las paredes. Levantar una porción y dejarla caer; si forma picos consistentes, significa que está a punto. Cuando el glacé está demasiado blando y brillante, agréguele azúcar impalpable.



Paso 1. Cortar un cuadrado de papel aluminio, humedecerlo con aceite o rocío vegetal y colocarlo en la parte cóncava del armador. Calzar la otra pieza del armador y presionarla para darle forma al papel.

Paso 2. Acomodar el papel hacia abajo con los dedos.

Paso 3. Armar un cartucho de papel, colocarle la boquilla, cargarlo con el glacé real y cerrarlo bien (acomodando sus puntas hacia adentro).

Paso 4. Ubicar el cartucho sobre el armador y, con la boquilla de costado, realizar las cinco marcas para los pétalos.

Paso 5. Apoyar la boquilla en la pared del armador y formar los tres primeros pétalos con movimientos cortos de avance y retroceso. Ubicar la boquilla entre dos de los pétalos y realizar uno más.

Paso 6. Pellizcar las puntas de los pétalos para que la flor quede prolija.

Paso 7. Cortar los estambres sin desarmar el paquetito. Tener en cuenta que una flor siempre debe llevar un número impar (entre



tres y once) de pistilos.

Paso 8. Colocar los estambres o pistilos en el centro de la flor.

Paso 9. Retirar la flor del armador y dejarla secar en un lugar seco. Sacar el papel aluminio.



Centros pintados

Humedezca el pincel con agua, escúrralo, carguelo con colorante amarillo y pinte el centro de la flor (de adentro hacia afuera). Por último, coloque los estambres.

Para tener en cuenta

En un sitio cálido y seco, las flores estarán listas 1 día después de su realización.

Flores de tul



Paso 1. Preparar un poco de glacé real consistente. Colocar una porción de la pasta sobre la palma de la mano y amasarla; formar una bolita y ubicarla sobre un cuadrado de tul.

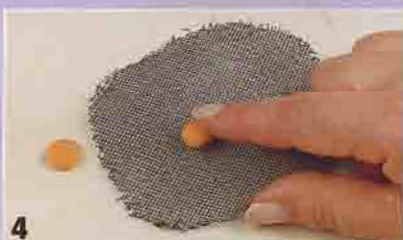
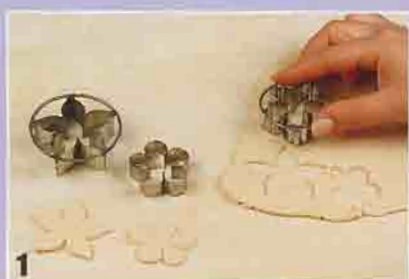
Paso 2. Cerrar el cuadrado de tul hacia la

base y colocar un trozo de alambre para ajustarlo.

Paso 3. Girar el alambre hasta que el glacé pase por el tul. Dejar secar.

Paso 4. Recortar el sobrante de tul con la tijera.

Flores de mazapán



Paso 1. Espolvorear la mesada con fécula de maíz o azúcar impalpable, apoyar el mazapán y estirarlo con el palo de amasar hasta que quede una superficie de aproximadamente 3 mm de alto. Cortar la pasta con cortantes de flores de distintas formas y tamaños.

Paso 2. Afinar los bordes de las flores con los dedos. Cortar cuadrados de papel aluminio

(uno para cada flor) y ubicarlos en el interior de los armadores; colocar las flores de mazapán, presionar los centros para darles forma y modelar los pétalos con los dedos. Dejar secar en el papel aluminio y desmoldar.

Paso 3. Pintar uno de los lados de las flores con colorantes vegetales mezclados con unas gotas de agua; acomodarlas sobre la

Se pueden realizar con cobertura de mazapán o con una mezcla de mazapán y azúcar impalpable (entre 250 y 300 g de azúcar impalpable cada 500 g de mazapán). La preparación debe ser bien elástica.

Detalle

Para flores darles un toque diferente a algunas de las flores, marque sus centros con una esteca.

mesa y dejarlas secar. Dar vuelta las flores, colorearlas y dejarlas secar nuevamente.

Paso 4. Teñir una porción de mazapán con colorante amarillo, formar bolitas, apoyarlas sobre una malla o un colador y aplastarlas.

Paso 5. Por último, humedecer las bolitas amarillas con un poco de agua y pegar una en el centro de cada flor.

Flores y hojas alambradas

Azaleas de glacé



Paso 1. Cargar un cartucho o una manga con una boquilla para pétalos. Humedecer un pincel con un poco de colorante y pasarlo por el lateral del cartucho (donde está la parte angosta de la boquilla).

Paso 2. Cargar el cartucho con glacé blanco. Aceitar un trozo de papel de aluminio, colocarlo en el interior de un armador de flores N° 2 y marcar la ubicación de los 5 pétalos.

Paso 3. Apoyar la boquilla sobre el borde del armador y comenzar a desplazarla sin levantarla demasiado.

Paso 4. Seguir presionando el cartucho hasta que caiga el glacé formando el pétalo; luego, dejar de presionar y arrastrar la boquilla hacia el centro de la flor.

Paso 5. Realizar 5 pétalos iguales cortando cada pétalo en el centro de la flor.

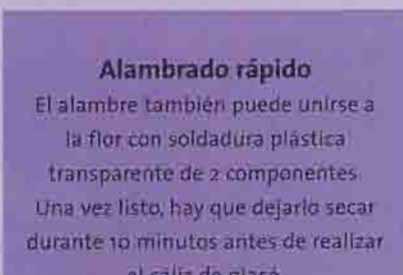
Paso 6. Cargar un pincel con colorante amarillo y pintar el centro de la flor.

Paso 7. Cortar varios estambres (siempre un número impar) e introducirlos en la flor. Retirar el papel aluminio con mucho cuidado. Dejar secar.

Paso 8. Cargar un cartucho con glacé verde, colocarle la boquilla lisa, ubicarlo sobre la base de la flor y presionarlo para realizar el cáliz de 5 hojas.

Paso 9. Doblar la punta de un alambre e introducirlo en la flor. Pincelar la unión con un poco de agua.

Paso 10. Preparar un óvalo de cartón, recortarle los bordes como se ve en la foto, apoyarlo sobre un recipiente y acomodar las flores arriba.

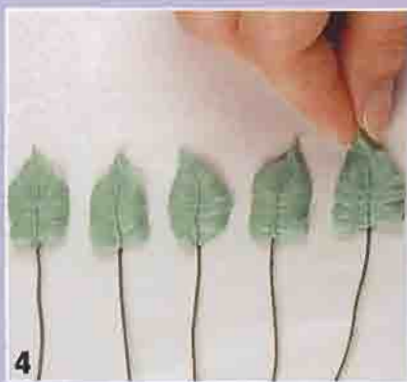
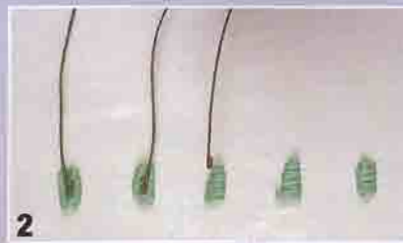


Alambrado rápido

El alambre también puede unirse a la flor con soldadura plástica transparente de 2 componentes. Una vez listo, hay que dejarlo secar durante 10 minutos antes de realizar el cáliz de glacé.

10

Hojas de glacé



Paso 1. Cargar un cartucho con la boquilla lisa chica y glacé verde; realizar un zigzag sobre un nailon.

Paso 2. Doblar la punta del alambre formando un gancho y apoyarlo sobre el glacé.

Paso 3. Cambiar la boquilla lisa por la de hojas, apoyar el cartucho sobre la pasta, presionarlo y desplazarlo de adelante hacia atrás.

Paso 4. Terminar de realizar las hojas y pellizcarlas con los dedos espolvoreados con un poco de fécula de maíz.

Paso 5. Cuando las hojas estén secas, retirarlas del nailon.

Flores de manzano



Paso 1. Cortar un círculo de papel que sea 1/2 cm más grande que el clavo mediano.

Paso 2. Cargar un cartucho de papel con la boquilla de pétalos y glacé real. Realizar 5 marcas sobre el círculo. Ubicar la boquilla en posición perpendicular sobre una de las marcas y comenzar a realizar el pétalo desde el centro hacia afuera; una vez listo, dejar de presionar y levantar el cartucho.

Paso 3. Preparar los otros 4 pétalos con el mismo procedimiento.

Paso 4. Cargar un cartucho con glacé



amarillo a punto liviano, cortarle la punta y realizar un punto en el centro de la flor. Sacar el papel del clavo y dejar secar.



Paso 5. Cargar un cartucho con glacé verde y formar el cáliz. Doblar la punta de un alambre, colocarlo en la flor y desprender el nailon cerrado.

Rosas de glacé de dos colores



Paso 1. Doblar la punta de un alambre.

Paso 2. Preparar glacé real con poco brillo (para realizar pétalos), teñirlo de rosa fuerte y colocarlo en un cartucho con una boquilla lisa. Introducir el alambre en la boquilla y presionar hasta que salga un poco de glacé. Dejar secar.

Paso 3. Cargar un cartucho de papel con la boquilla de pétalo (con la parte angosta hacia arriba) y glacé rosa oscuro.

Paso 4. Ubicar la boquilla en posición oblicua sobre el alambre y presionar el cartucho hasta que salga un poco de glacé.

Paso 5. Terminar de formar el pétalo, desplazando el cartucho, primero por arriba y luego por abajo, y girando el alambre para formar el capullo. Preparar otro pétalo con el mismo procedimiento.

Paso 6. Cargar un cartucho con glacé rosa claro y colocarle una boquilla curva (con la parte angosta hacia arriba).

Paso 7. Ubicar el cartucho sobre el centro del pétalo anterior, presionarlo y desplazar la boquilla, primero hacia arriba y luego hacia abajo. Terminar el pétalo donde comienza el anterior. Realizar 3 pétalos iguales.

Paso 8. Con la misma técnica, formar otros 5 pétalos. Alisar la base de la rosa con un pincel apenas húmedo. Dejar secar en un sitio seco.

Paso 9. Cargar un cartucho con glacé verde, colocarle la boquilla lisa y presionarlo sobre la base de la rosa llevando la boquilla hacia arriba. Para formar el cáliz de 5 hojas, desplazar el cartucho formando 5.

Paso 10. Alisar la superficie de la rosa con un pincel apenas húmedo.



Alternativa

Si desea realizar flores más cerradas, evite el uso de la boquilla curva y trabaje sólo con la boquilla lisa.

Dulces azaleas

Sobre una blanca torta hexagonal, las flores ponen una cuota de color.

Materiales

Torta hexagonal de 32 cm de lado
Base de polyfan (5 cm más grande que la torta)
Placa para puntilla
Velas violetas nacaradas

Cartucho, cartón y papel aluminio
Cinta de organza violeta
Pasta americana: 2 fórmulas
Azaleas alambradas: blancas, lilas y violetas (ver pág. 8)

Flores de manzano blancas alambradas (ver pág. 9)

Flores de tul alambradas (ver pág. 7)

Tizas: violeta, magenta y blanca

Polvo nácar y fécula de maíz

Colorantes vegetal violeta, verde y amarillo

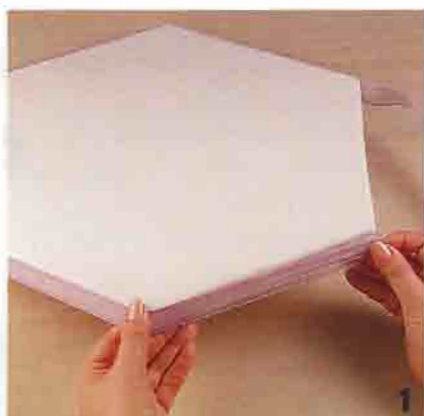
Boquillas de hojas y lisa pequeña

Pincel redondo, lija, cuchillo y regla

Glacé real de 1 clara

Gipsophilas





Paso 1. Forrar la base con pasta americana y cubrir los bordes con cinta de organza.



Paso 2. Forrar un cartón con papel aluminio, pegar la torta con dulce de leche y cubrirla con pasta americana teñida con una pizca de amarillo. Masajear la cobertura con las manos para alisarla.



Paso 3. Estirar la pasta americana blanca hasta formar una capa de 1/2 cm de espesor, espolvorearla con un poco de fécula de maíz, introducirla en la placa para puntilla y presionarla con las yemas de los dedos para darle forma.



Paso 4. Retirar la guarda de la placa y recortarle los bordes con el cuchillo y la regla.



Paso 5. Rallar las tizas magenta, violeta y blanca con la lija; mezclar los tres colores hasta obtener el tono deseado. Cargar el pincel con un poco de tiza y pintar la parte central de la pieza. Cargar el pincel con polvo nácar y pintar los bordes de la guarda.



Paso 6. Pincelar con agua el revés de la guarda, colocarla alrededor de la torta y presionar suavemente con las manos para que se adhiera bien.



Paso 7. Cargar un cartucho con la boquilla lisa y glacé real blanco; decorar

el borde de la guarda con punto gota (ver recuadro).

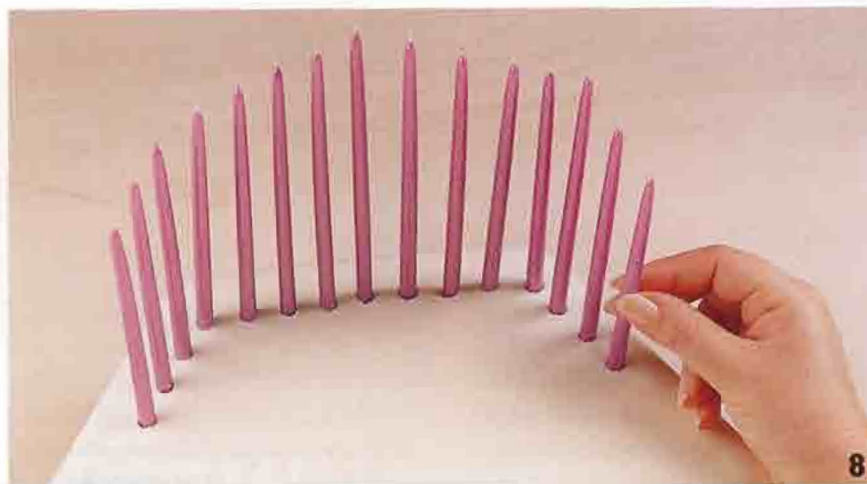


Para reemplazar la placa, coloque un trozo de puntilla de tela o de carpeta de plástico sobre la pasta y presiónelo hasta que se marque.

Punto gota

Apoyar la boquilla (con una inclinación de 45°) sobre el borde de la torta, presionar el cartucho hasta que comience a salir un poco de glacé y arrastrarlo hasta que se forme una gota. Repetir el procedimiento.

Paso 8. Ubicar las 15 velas (en forma escalonada) sobre la torta.



Paso 9. Cargar un cartucho con la boquilla de hojas y glacé verde. Pegar 3

flores de manzano en cada esquina de la torta y realizar las hojas con la pasta.



Paso 10. Pintar las flores de tul con colorante violeta y un poco de agua. Dejar secar. Armar un ramo alargado con hojas, flores de tul y gypsophilas; atarlo con la cinta de floristería. Preparar otros dos ramos de flores alargados y uno un poco más corto.



Paso 11. Por último, ubicar los ramos sobre la torta en forma de media luna.



Flores deliciosas

Un ramillete de laureles de la montaña para celebrar a lo grande.

Materiales

1 torta ovalada de 32 cm
1 torta ovalada de 22 cm
Cinta de organza de 1 cm de ancho
Laureles de la montaña alambradas
(ver pág. 6)

Flores de tul (ver pág. 7)
Placa de flores
Tizas: naranja, verde y blanca
Lija fina y pincel suave y redondo
Fécula de maíz y dulce de leche

Glacé real de 1 clara
Broderie de 0,5 cm de ancho
Goma E.V.A. blanca
Base de telgopor o polyfan ovalada
Cartón, cartuchos y papel aluminio
Cuchillo o esteca y boquilla lisa chica
Pasta americana: 2 y 1/2 fórmulas
Palitos de brochette
Colorante naranja
Gipsophilas





Paso 1. Forrar la base ovalada con goma E.V.A.; ubicar el broderie blanco alrededor (formando pequeñas tablas) y sujetarlo con alfileres. Tapar los alfileres con un óvalo de cartón.



Paso 2. Forrar un cartón con el papel aluminio y untarlo con dulce de leche; superponer la torta grande, cubrirla con pasta americana blanca y masajearla con las manos.



Paso 3. Cargar un cartucho con la boquilla lisa y glacé real, ubicarlo sobre el borde de la torta (con una inclinación de 45°) y realizar las conchillas de la base.



Paso 4. Amasar un poco de pasta americana hasta formar una capa de 1/2 cm de espesor, espolvorearla con fécula de maíz y colocarla en la placa de flores.



Paso 5. Presionar la pasta en el interior de la placa hasta que adquiriera la forma. Desmoldar y recortar los contornos con el cuchillo o una esteca.



Paso 6. Rayar las tizas naranja y blanca sobre la lija, cargar el pincel con un poco de tiza y pintar las flores laurel de la montaña. Repetir el procedimiento tantas veces como se desee.



Paso 7. Con el mismo procedimiento, pintar las hojas con tiza verde.

Después de realizar la guarda de flores, péguela inmediatamente sobre la torta o tápela con un film para que no se sequen y quiebren.





Paso 8. Humedecer el pincel con agua, pasarlo por la parte de atrás del diseño y pegarlo sobre la torta.



Paso 9. Apoyar un plato sobre la torta para formar las ondas que unen los

dos diseños y luego realizar una marca con un escarbadientes.



Paso 10. Cargar un cartucho con la boquilla lisa y glacé real liviano; decorar el borde de la torta.



Paso 11. Con un palito de brochette, marcar la ubicación de la torta pequeña sobre la parte superior de la torta grande.

Paso 12. Cortar varios segmentos de palitos de brochette del mismo tamaño.



Los palitos de brochette pueden reemplazarse por caramelos largos o paquetes de pastillas.



Paso 13. Formar grupos de 3 palitos y envolverlos con papel aluminio (presionándolo bien).



Paso 14. Ubicar 4 ataditos en el interior de la torta (ver dibujo) para que pueda soportar el piso superior; colocar un poco de glacé real y superponer la torta pequeña.



Paso 15. Cortar varias cintas de 6 cm de largo, doblarlas por la mitad y alambrarlas.



Paso 16. Unir el laurel de la montaña y las gipsophilas con cinta engomada. Pintar las flores de tul con agua y colorante naranja.



Paso 17. Armar dos ramos alargados (uno grande y otro pequeño) alternando flores de distintos colores.



Flores

Además de los laureles de la montaña anaranjados y blancos, también se pueden realizar algunos de color maíz (tiza amarilla más 1 pizca de tiza naranja).



Paso 18. Cargar un cartucho de papel con la boquilla pequeña y glacé real naranja; decorar el borde de la flor con punto gotita. Realizar 5 puntitos blancos en el centro de cada flor. Ubicar los ramos sobre la torta, dándoles forma de S y levantando una de las puntas. Por último, pegar 2 florecitas a los costados.



Rosas maravillosas

La más linda de las flores reunida en una atractiva cascada.



Materiales

Torta de 18 cm de diámetro
Torta de 28 cm de diámetro
Bases de polyfan (5 cm más grande que las tortas)
Separador de acrílico
Cinta blanca de 2 cm de ancho

Cinta de organza verde de 1 cm de ancho
Rosas alambradas
Glacé real de 1 clara
Colorante vegetal rosa
2 Cartones y cartucho

Papel aluminio
Cinta de floristería
Boquilla lisa pequeña y cuchillo
Dulce de leche
Pasta americana: 2 y 1/2 fórmulas
Gipsophilas



Paso 1. Humedecer las bases de polyfan con agua. Estirar la pasta americana con el palo de amasar y cubrir las superficies.



Paso 2. Con el cuchillo en forma perpendicular, recortar los sobrantes de las coberturas de las dos bases.



Paso 3. Cortar una tira de cinta blanca y otra de cinta verde cuyos largos sean iguales al contorno de la torta grande. Colocar la cinta verde sobre la blanca. De la misma manera, preparar las cintas para el borde de la torta chica.

Las cintas que rodean las bases se pueden pegar con una gotita de glacé real o unir con un alfiler de perla.





Paso 4. Forrar los cartones con papel aluminio, pegar las tortas con dulce de leche y cubrirlas con pasta americana blanca. Masajear las coberturas hasta que queden bien lisas.



Paso 5. Ubicar las cintas alrededor de las tortas, sujetar sus puntas con

alfileres y pegarlas con un poco de glacé. Dejar secar y retirar los alfileres.



Paso 6. Cargar un cartucho con la boquilla lisa y glacé real rosa (a punto medio). Apoyar el cartucho (con una inclinación de 45°) sobre el borde de torta grande, presionarlo y formar pequeñas figuras curvar. Repetir el procedimiento con la torta pequeña.



Punto perdido

Antes de decorarlo con glacé rosa, practique varias veces sobre una tablita.



Paso 7. Clavar el separador de acrílico en el centro de la torta grande.



Antes de clavar el separador de acrílico marcar bien las distancias sobre la superficie.



Paso 8. Unir cada rosa con un atadito de gypsophilas. Utilizar cinta de floristería.

Paso 9. Armar un ramo redondo alternando flores y hojas.



Paso 10. Preparar un ramo alargado y unirlo al redondo con cinta engomada.



Paso 11. Cargar un cartucho con la boquilla lisa y glacé blanco; realizar los bordes. Colocar las flores sobre la torta chica; armar un ramo de flores alargado y acomodarlo sobre la torta grande. Por último, acomodar la torta pequeña sobre el separador de acrílico.





Souvenirs

Alas de mariposa

Un dulce recuerdo preparado con pastillaje de gelatina.

Materiales

Pastillaje de gelatina (ver pág. 4)

Cortante de mariposa

Cartuchos de papel

Boquillas lisas: pequeña N° 10 y 20

Boquilla curva para pétalo

Cortantes N° 1 y 5

Tanza con gibré

Círculo de telgopor de 1 cm de espesor y 7 cm de diámetro

Glacé real

Galón blanco

Colorante violeta

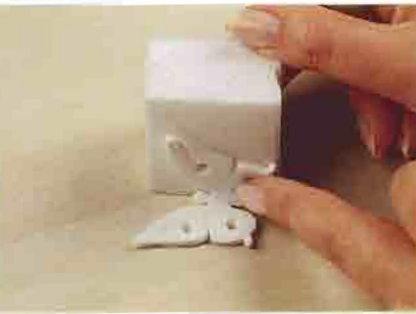
Gibré

Pincel





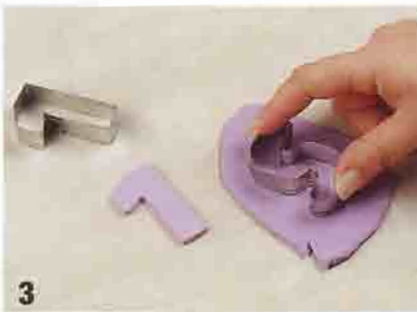
Paso 1. Amasar el pastillaje para que quede elástico. Espolvorear la mesada con azúcar impalpable talco o fécula de maíz; ubicar una porción de pasta arriba y estirla con el palo de amasar hasta formar una capa de 2 mm de espesor.



Cortar dos mariposas; realizar los orificios de las alas con la boquilla lisa y las marcas con la boquilla curva. Apoyar la mariposa sobre una superficie lisa y dejarla secar.



Paso 2. Preparar las antenas de tanza con gibré y unir las a las mariposas con un poco de glacé real. Dejar secar. Humedecer el pincel con agua, pasarlo por las mariposas y espolvorear el gibré sobre las superficies. Sacudir las piezas para eliminar el excedente de gibré.



Paso 3. Teñir un poco de pastillaje con colorante violeta. Cubrir la mesada con azúcar impalpable talco o fécula de maíz, ubicar la pasta y estirla hasta formar una capa de aproximadamente 5 mm de espesor. Cortar los números con los cortantes o una plantilla y dejarlos secar.



Paso 4. Cargar un cartucho con la boquilla N° 10 y glacé real a punto mediano; realizar motitas sobre los números.



Paso 5. Humedecer el disco de telgopor con agua y forrarlo con el pastillaje. Dejar secar. Colocar el galón alrededor de la pieza y pegarlo con glacé a punto mediano o con la pistola encoladora.



Paso 6. Pegar el número 15 sobre el círculo con glacé a punto pétalo. Estirar sobre la mesada una capa delgada de pastillaje, cortar pequeñas florecitas y dejarlas secar. Cargar un cartucho de papel con la boquilla N° 10 y glacé a punto mediano; utilizarlo para pegar las flores y para realizar arabescos sobre el círculo.



Paso 7. Por último, pegar las mariposas con glacé a punto pétalo (casi sin brillo) y dejarlas secar.

El glacé que se utiliza para pegar no debe ser demasiado flojo. Los números y las mariposas también pueden adherirse con soldadura plástica 10 minutos.

