

CURSOS
PRACTICOS

Ediciones **BienVenidas**

• Colección de
20 números
• Aparición
quincenal



DECORACION de TORTAS

CURSO completo

TIERNOS
PERSONAJES

para
niñas
señadoras

- Fiestas, ranas
y bichitos
del estanque
- Juguetes
maravillosos
- Parque de
diversiones

Souvenir

Una señora Caracol
que viaja de mano en mano



Ediciones
BienVenidas

nº 20



Modelado de animales

Pato



Para tener en cuenta

Los ojos se pueden pintar con lápices o filinas de colores.



Modelado

Dependiendo de los datos, los patitos se pueden realizar solo con pasta de goma. Si lo prefieres, utiliza masapán para modelar.

Paso 1. Cabeza. A) Modelar la pastillaje de gelatina y pasta de goma en partes iguales, hecha de amarillo y modelar una esfera.

B) Prendizar la parte de los ojos y perfilar la de la boca. C) Modelar un recto de pastillaje hecho de naranja y afinarlo los puntas para formar el pico.

Cuerpo. A) Realizar una esfera con la mezcla de pastillaje de gelatina y pasta de goma (en partes iguales) hecha de amarillo.

B) Afinar una parte de la esfera formando

una punta para formar la cola.

Paso 2. Con una filina, realizar un corte a cada lado del cuerpo para simular las alas.

Paso 3. Marcar las plumas con una estaca.

Paso 4. Humedecer todas las partes con un

pequeño de agua y limpiar. Preparar el resto de los patitos con el mismo procedimiento.

Dejar secar.

Paso 5. Pintar los ojos y el fondo de la boca con filinas o lápices de colores.



Rana

Animalitos

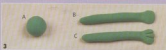
Se pueden modelar con anticipación, envolver con papel celofán y guardar en cajas de cartón.

Paso 1. Cabeza. A) Modelar una esfera de la mitad de cantidad de gelatina y pasta de goma (en partes iguales) teñida de verde. B) Aplastarla levemente para formar la cabeza. C) Marcar y abrir la boca con un bolillo pequeño. Con la misma herramienta, realizar 4 cavidades para los ojos.

Paso 2. Puntar el interior de la boca con colorante rojo. Colocar los ojos con un anillo y realizar las papilas con fibra negra.

Paso 3. Patas. A) Realizar una bolita de la misma pasta. B) Modelar un cilindro presionando una punta para formar la mano. C) Marcar las dedos con una estaca. Preparar la otra pata con el mismo procedimiento.

Paso 4. Cuerpo y pectorales. Realizar una esfera y



añadir una punta para formar el cuerpo. Colocar una porción finita de cantidad verde claro y modelar la pata (por modelo). Humedecer el cuerpo con un poco de agua y pegar arriba la pascilla. Dar forma a las patas presionadas en el paso anterior. Realizar las patas delanteras a partir de un cilindro de pasta. Unir todos los pasos con un poco de agua o clara de huevo.



Muñecos

Paso 1. Cabe. A) Preparar una bolita de pasta para formar la cabeza.

B) Realizar la cavidad de los ojos con un bolillo.

C) Modelar otra porción de pasta para simular el mismo y pegarla con agua sobre la cabeza.

D) Marcar la boca con una estaca. Realizar una bolita pequeña y pegarla en el lugar del hocico. Modelar 4 porciones pequeñas en círculo de los ojos, presionar los centros con un bolillo para realizar las cavidades.

Cuerpo. A) Modelar una bolita de pasta.

B) Afilar uno de sus extremos para formar una legumbre. C) Presionar los laterales en la parte más ancha del cuerpo.

Patas. A) Modelar una bolita de pasta.

B) Afilar un extremo para formar las patas delanteras y laterales. Dejar resaca. Puntar las



orejas, los ojos, el hocico y las patas con fibra. **Paso 2. Cuerpo Cabeza.** A) Realizar una esfera de pasta teñida de rosa. B) Afilar uno de sus extremos. C) Cortar uno de sus puntas para formar las orejas. D) Marcar la boca y el hocico con una estaca. Presionar el centro de los ojos con la misma herramienta.

Cuerpo. A) Modelar una porción rosa. B) Afilar uno de los extremos para formar el cuerpo. C) Realizar las patas delanteras y laterales pequeñas. B) Estirar el cilindro hacia el otro lado.



C) Presionar un extremo del cilindro para formar la mano. Preparar la otra pata delantera con el mismo procedimiento.

Patas laterales. A) Realizar una porción del mismo color. B) Darle forma como a C) Apoyar la parte más ancha del cuerpo sobre la mesa y presionarla suavemente para darle buen apoyo.



Paso 3. Cabeza, Colores. *A)* Modelar una pelotita de pasta blanca. *B)* Amasar el mismo con una estufa. *C)* Marcar la división del rostro con la estufa. *D)* Realizar y tallar y darle forma de rodapiés. Pegar las partes sobre en la cabeza con un poco de agua.

Ejemplo. *A)* Realizar una estufa de pasta. *B)* Darle forma de lágrima y presionar sus extremos. *C)* Realizar la parte posterior para formar la cola.

Paso 4. *A)* Modelar una bolita. *B)* Aplastar unido sus extremos para formar el rostro. *C)* Colocar la parte más ancha para formar la boca. *D)* Marcar los ojos con la estufa y dividir la parte. Realizar la pliegue con el mismo procedimiento.

Mono. *A)* Preparar una pequeña estufa de pasta. *B)* Amasar la bolita dándole forma de cilindro. *C)* Presionar uno de los extremos del cilindro y marcar los ojos con una estufa.

Paso 5. Pintar las partes y el torso de uno de los gatos con colores. Pegar más o menos de blanco. Pintar otro gato de amarillo y dar un capote naranja. Dejar secar.

Paso 6. Realizar las bocas con marcador rosa y colorear los ojos con negro.

Paso 7. Mueña. *A)* Realizar una bolita de pasta de goma de color piel. *B)* Colocar la boca con lápiz rojo y los ojos con negro.

Ejemplo. *A)* Modelar una lágrima de pasta roja. *B)* Amasar un extremo para formar el rostro de la mano y formar la mano.

Paso 8. *A)* Realizar una bolita de color piel. *B)* Modelar la parte de la mano.

C) Colocar un extremo de la goma para formar el pie. Realizar la otra pata con el mismo procedimiento.



Brazo. *A)* Modelar un rollo de pasta.

B) Afilar un extremo para formar la muñeca de la mano y formar la mano.

Paso 9. *A)* Una las partes de la muñeca con un poco de goma.

Paso 10. Modelar una muñeca de otro color con el mismo procedimiento. Cargar un cartón.

con la boquilla las pequeñas. Remojar con goma la bolita de amarillo y realizar el colorido.

Preparar otro conejo modelar la cabeza y pintar los colores con colorante rojo. Pintar las orejitas de los pies con el mismo color. Por último, pintar los pies, las manos y las orejas con colorante negro.

Doña Caracol

Un simpático personaje que conquistará a todas las chicas de la fiesta.

Materiales

Glaseado real de 1 color

Colorantes vegetales: rosa, amarillo, verde, lila y marrón

Pavillaje de gelatina o de almidón

Marcador o lápiz marrón

Tiza rosa

Pincel

Boquilla lisa pequeña

Esteca

Molde de chocolate



Souvenirs

Palillos

Cartuchos de papel

Cuchillo





Paso 1. Teñir un bollo de pastillaje con colorante verde y estirarlo hasta que tenga 2 o 3 mm de espesor. Superponer el molde de la hoja y cortar la pasta con el cuchillo.



Paso 2. Realizar las mordiduras con el mismo cuchillo: pellicar la punta de la hoja para formar el tallo y marcar los bordes (para darle movimiento) con un palillo. Dejar secar.



Paso 3. Humedecer el pincel con un poquito de agua, tocar apenas el colorante mojado y pasarlo por el centro de la hoja. Cambiar el pincel con colorante amarillo y pasarlo por los bordes de la figura. Dejar secar.



Paso 4. Cambiar un cartucho de papel con la boquilla más pequeña, llenarlo con glase real teñido de rosa y comenzar a realizar un espiral sobre el afajor. Cambiar

otro cartucho con la misma boquilla, llenarlo con glase amarillo y completar el espiral. Dejar secar. Dar vuelta el afajor y dejarlo secar nuevamente.



Paso 5. Teñir una porción de pastillaje con colorante amarillo más una pizca de morado y modelar un volado.



Paso 6. Doblar uno de los extremos del cilindro para formar el cuello y la cabeza del caracol. Marcar la boca con palillo y aplanar la base.



Paso 7. Pintar las mejillas con tiza rosa. Dibujar los ojos y las pecas con el marcador morado.



Para realizar el caracol, también se puede usar un afajor de masticina o uno de chocolate blanco.



Paso 8. Teñir una porción de pastillaje con colorante lila, hacer una bolita y alisarle los bordes, para formar el ala de la cofia. Marcar los pliegues con la aguja.



Paso 9. Preparar otra bolita lila y marcarla con la aguja.



Paso 10. Pegar la bolita sobre el ala con un poco de glacé y adherir la cofia sobre el canacó. Pintar la boca con el marcador.

Paso 11. Cargar un cartucho con la boquilla lisa, llenarlo con glacé amarillo, realizar un molillo y pegarlo en un costado de la cofia.

Pintar los estambres para simular los cuernitos.



Paso 12. Llenar un cartucho de papel con glacé blanco a punto mediano, realizar

un pequeño corte en la punta y utilizarlo para pegar el alfiler sobre el canacó.



Paso 13. Por último, distribuir un poco de glacé blanco sobre la hoja y pegarla debajo del canacó.

Un día en el estanque

Peces, ranas y otros bichitos comparten miles de instantes.

Material

Torta ovalada Nº 9
Pasta americana 1 fórmula
Pastillaje de gelatina
Culac de leche
Clase real de 2 clases

Cuchetas de papel
Alambre forrado
Base de polystyrol forrada con goma
EVA roja
Borrón

Bloquitos: lisa pequeña, rizada mediana y de garfita
Cortantes de flores: mediana y chico
Colorantes vegetales: amarillo, verde, marrón, naranja y azul
Mermelada de manzana o ananá (sin fruta)
Cinta engomada verde
Arrozillo
Pincel
Esquifula





Paso 1. Enlazar pastillaje torcido de verde y cortar las hojas. Dividir el alambre en varios segmentos, mojarlos con un poco de agua, apoyarlos en los centros de las hojas y presionarlos suavemente para que se adhieran. Dejar secar.

Humedecer un pincel con agua, cargarlo con colorante verde y pintar las hojas. Dejar secar.



Paso 2. Cortar hojas de pastillaje torcido de amarillo suave, dejarlas secar y luego pintar sus centros con colorante verde. Dejar secar nuevamente.



Paso 3. Cargar en cartucho de papel con la boquilla fina pequeña, llenarla con glase real amarillo claro a punto mediano y realizar espiritas sobre los bordes de las hojas. Dejar secar.



Paso 4. Cortar varios segmentos de alambre y humedecerlos con un poco de agua. Tefar 1 porción de pastillaje con colorante naranja y formar varios rolitos. Pasar un alambre por el centro de cada rolito, presionar las bases y las puntas para formar las flores. Dejar secar.



Paso 5. Formar un cáñon con papel aluminio pegar la torta arriba, untarla con dulce de leche y florarla con pasta americana amarilla. Pasar las manos sobre la superficie para alisarla.

La merendola que se utiliza como ingrediente no debe tener frutos de cualquier forma, antes de emplearla, pídale por un tiempo para eliminar toda la pulpa.





Paso 6. Pegar con glacé la torta sobre la base de polifán forrada con goma EVA. Cargar un cartucho de papel con la boquilla floral mediana y llenarlo con

glacé a punto mediano torcido de verde. Apoyar la boquilla en el borde inferior de la torta, presionar el cartucho y realizar una guirlanda de líneas verticales.



Paso 8. Con un poco de glacé verde, pegar las flores sobre la guirlanda inferior de la torta. Dejar secar.



Paso 10. Colocar un trozo de amarillito para simular una roca y pegar la rana (ver pág. 11) con un poco de glacé.



Paso 7. Llenar una porción de pastillaje amarillo claro y otra de color naranja. Cortar flores-guías y medianas de los 2 colores y presionar sus centros con el tunillo. Dejarlas secar. Cargar un cartucho con la boquilla lisa chica, llenarlo con glacé naranja a punto festivo y realizar los centros de las flores amarillas. Con el mismo procedimiento, formar los centros de las flores naranja con glacé amarillo.

Paso 9. Llenar una porción de glacé de marfil claro y otra de verde; cargar una espátula con los 2 colores de glacé y espátular un extremo de la torta.



Paso 11. Espátular el otro extremo de la torta con glacé verde y marfil, apoyar otro trozo de amarillito y pegar otras 2 ranas.



Pasa que la mariposita reducida no quede visible cuando se la cubre con colorante azul, utilizar un dulce de color claro que no sea amarillento (mascado o azúcar, por ejemplo).



Paso 12. Formar una guirnalda circular de pedras de azucarillo sobre la parte superior de la torta. Cargar un cartucho con la bogavilla de pacifitas. Borrarlo con glaseo de 2 tonos de verde y decorar los contornos de las rocas.



Paso 13. Repartir la parte posterior del diseño con glaseo marrón y verde, colocar pedras de azucarillo y realizar el pasto. Reservar el centro de la torta para formar el lagarto. Colocar el patito y la mamá gata (ver pág. 4).



Paso 14. Cargar un cartucho de papel con mermelada reducida caliente (ver recetón) teñida con colorante azul. Realizar un pequeño corte en la punta del cartucho y rellenar el espacio reservado para el lago.



Paso 15. Preparar varias hojas delgadas y largas de pastillaje. Dejarlas secar. Unir una tatarra con 2 de las hojas preparadas y sujetarlas con un trozo de cinta verde engrasada.



Paso 16. Pegar con glaseo el resto de las flores de pastillaje sobre la parte superior de la torta y ubicar los patitos sobre la mermelada.



Paso 17. Formar tríos de hojas, encimantos, y pincharlos sobre la torta. Por último, pinchar las tataras alrededor del lago.



Parque de diversiones

Chicas listas para jugar. Un diseño muy alegre y atractivo.

Material

Torta de 30 cm de diámetro

Parta americana: 1 fórmula

Partillaje de gelatina o de alfileres

1 fórmula

Glacé real de 1 clase

Cartuchos de papel y gineol

Semientes de trigopur

Polvo de goma

Suave de leche

Moldes: caras y tacitas

Colorantes vegetales: rojo, amarillo,

marbón, lila y azul

Fitas comestibles y marcador rosa

Cortantes redondos de 10 y 11 cm de

diámetro y volutas

Boquillas: las pequeñas y la gata

Base de polystyren y papel corugado rojo





Paso 1. Estirar pastillaje de 2 o 3 mm de espesor y cortar un círculo de 18 cm de diámetro. Inmediatamente después, marcar 8 divisiones con una regla y dejar secar. Dar vuelta la figura y dejarla secar nuevamente.



Paso 2. Estirar otra porción de pastillaje de 2 o 3 mm de espesor y cortar una tira de 2 cm de ancho. Colocar el disco de pastillaje sobre la mesa (con la parte sin marcar a la vista), superponer el cortante de 12 cm de diámetro, humedecer con agua la tira cortada y colocarla alrededor del cortante para que adquiera forma circular. Dejar secar y retirar el cortante.



Paso 3. Humedecer el pincel con un poquito de agua, tingerlo con colorante rojo y colorear una de las divisiones del disco. De la misma forma, pintar el resto de los gajos de azul y rojo intercalados. Dejar secar.



Paso 4. Cargar un cartucho con la boquilla lisa, llenarlo con glase real amarillo a punto mediano y decorar el borde del disco. Dejar secar.



Paso 5. Formar una semiesfera con papel film.



Paso 6. Estirar pastillaje de 1 o 2 mm de espesor y formar la semiesfera de telgajos. Cortar el excedente de pasta y dejar secar.



Paso 7. Realizar un cilindro de pastillaje y modelar el asa de la teta. Dejarla secar. Desmoldar la semiesfera y empapar la superficie con una lija.



Paso 8. Estirar pastillaje de 1 o 2 mm de espesor y cortar un círculo de 12 cm de diámetro.



Paso 9. Ubicar el disco sobre un plato, superponer el cortante de 6 cm de diámetro y presionarlo suavemente para imprimir una marca. Dejar secar.

Para que el pastillaje no se agriete como consecuencia de un exceso de color, realice la base circular con pasta blanca, déjela secar y luego píntela con colorantes.





Paso 10. Preparar otro juego de plato y taza blanca y uno de color amarillo. Decorar las figuras con fibras de colores.



Paso 11. Pegar un par de botas en el interior de una de las tazas blancas.

Paso 12. Ubicar el vestido rojo sobre las botas y pegarlo con glase real. Adherir la cabeza y los brazos con un poco de agua. Dejar secar.



Paso 14. Con el mismo procedimiento, preparar una muñeca con vestido lila y cabello largo decorado con flores de pastillaje.



Paso 15. Teñir una pequeña porción de pasta de goma con colorante pastel y modelar «leña», colocar la pasta en el interior del molde de canita y presionarla con los dedos. Desmoldar la cana, colocarle un patillo y dejarla secar. Pintar la boca con marcador rojo, colorear el interior de los ojos con colorido y delinearlos con negro. Dar rubor a las mejillas con tiza rosa. Preparar otras 2 canitas con el mismo procedimiento.



Paso 17. Teñir pasta de goma con colorante pastel, realizar un cilindro y afinar una de sus puntas para formar la muñeca, presionar la pasta para formar la mano y masajear los dedos con la estaca.



Paso 18. Mezclar pasta de goma con pastillaje de gelatina y dividir la preparación en 2 partes. Teñir una porción con colorante morado y modelar 2 lágrimas; doblar las figuras dándole forma de botitas y dejarlas secar. Preparar otros 2 pares de botas.

Realizar 2 coritos para simular los brazos y aglomerarlos en los hombros con la estaca. Teñir de rojo el resto de la pasta, realizar un cono y modelar el vestido de una de las muñecas. Con el mismo procedimiento preparar un vestido lila y otro blanco.



Paso 19. Realizar el cuello del vestido de la muñeca con pasta blanca. Cargar un cartucho de papel con la boquilla fina pequeña, llenarlo con glase real morado y formar el cabello. Preparar 2 o 3 flores de pastillaje y pegarlos sobre la cabeza. Dejar secar.



Paso 18. Pegar con agua las bridas, las bolitas y el vestido blanco en el interior de la taza amarilla. Colocar la cabeza y realizar el cabello con glacié morado. Dejar secar.



Paso 19. Realizar los detalles de los vestidos con la boquilla lisa y glacié blanco y rojo.



Paso 20. Colocar bolitas de pastillaje blanco en el interior de los compartimientos de la placa y presionarlas con los dedos. Desmoldar las tazas y dejarlas secar.



Paso 21. Decorar las tacitas (ver diseños) con fibras de colores.



Paso 22. Formar un cartón con papel aluminio, pegar la torta arriba, untarla con dulce de leche y forarla con pasta americana. Manusar la superficie para alisar.



Paso 23. Formar la base de polystyrene con papel corrugado rojo y pegar la torta arriba con un poco de glacié. Cargar la manga con la boquilla lisada, llenar una parte con glacié real rojo y el resto con glacié amarillo. Decorar el borde inferior de la torta y formar copitos en la base.



Paso 24. Realizar copitos de glacié sobre el borde superior de la torta. Dejar secar.

Paso 25. Pegar con glacié los juegos de tazas y platos en distintos sectores del lateral de la torta.



Paso 26. Con un poco de glacié blanco, pegar el disco de pastillaje sobre la torta y luego adherir los platos con las tazas grandes. Dejar secar.

Las fibras de colores comestibles se pueden comprar en casas de repostería.



Mundo de juguetes

El paraíso de la infancia recreado con muchas dulzuras.

Materiales

Torta rectangular de 20 x 30 cm
Favrilaje de gelatina
Favita de goma
Dulce de leche y fécula de maíz
Glaseo real de color
Base de polystar

Papel corrugado rosa
Cartuchos de papel
Molde de caritas
Marcadores comestibles: rojo, azul,
verde y negro
Esponja y esteca

Palillos y pincel chato
Boquillas lisas pequeñas y de mimbre
Colorantes vegetales: amarillo claro,
rojo, verde, morado, rojo y naranja
Cortante de corazón chico
Pasta americana: fórmula
Tipo rosa





Paso 1. Tomar pasta de goma con colorante piel, formar una bolita, cubrirla con Moca de maíz, colocarla en el centro del molde de cara y presionarla con los dedos. Retirar el exceso de pasta, desmoldar y dejar secar.

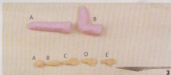


Paso 2. A) Modelar un cono de pasta de goma teñida con un poco de colorante rosa.

B) Afinar el extremo más ancho del cono, para formar la cabeza del pijama, y marcar los pliegues con la moca.

C) Para las piernas, modelar un rollo de pasta rosa.

D) Doblar el rollo por la mitad.



Paso 3. Brazos.

A) Modelar un cono alargado.

B) Doblarlo para formar el codo.

Mano. Tomar pasta de goma con colorante piel.

A) Modelar una bolita. B) Afinar una de las puntas formando el lágrima.

C) Presionar la parte más ancha para afinarla. D) Realizar un corte en 'V' para formar el dedo pulgar.

E) Marcar los dedos con la onza.

Paso 4. Unir las 2 piernas al cuerpo con un poco de glase y flexionar una de las extremidades. Tomar pasta de goma de color verde claro y modelar 2 bolitas. Presionar una parte de cada bolita para formar las pantuflas.

Pegar una pantufla en cada pierna. Afinar las manos a los brazos.



Paseo. Con el marcador rojo dibujar cejas como en el fondo de la casaca del pijama y en distintos sectores del pantalón. Realizar un puntito con marcador verde en el extremo de cada conito.



Paso 6. Pintar los ojos con lápiz o marcador azul y delinearlos con negro. Pintar las mejillas con tiza roja. Colgar un cartucho

con la boquilla-lisa pequeña, llenarlo con glase rosá y punto mediano teñido de morado y formar 2 volutas de cabello.

La casaca y el pantalón se pueden pintar con lápices de colores.





Paso 7. Preparar 2 flores de pastillaje rojo y pegar una sobre cada oreja.



Paso 8. Estirar pastillaje de 2 mm de espesor y cortar el cajón de juguetes (ver modelo). Marcar las tablas de las patas con una regla.



Paso 9. Inmediatamente después, marcar las vetas de la madera con un pincel. Dejar secar.



Paso 10. Cargar un cartucho de papel con glacé blanco o punte mediano, realizarle un pequeño corte en la punta y utilizarlo para adherir las piezas del cajón. Retirar el exceso de glacé con un pincel apenas húmedo. Dejar secar.



Paso 11. Mezclar colorantes amarillo claro y marrón, agregar unas gotas de agua, cargar el pincel y pintar el cajón. Dejar secar.



Paso 12. Estirar una porción de pasta de goma roja y otra naranja, cortar un rectángulo de cada color, humedecer el borde del cajón con un poco de agua y pegar las figuras (formando pliegues) para simular las telas. Dejar secar.



Paso 13. Preparar varios cubitos de pastillaje y, cuando estén secos, dibujarles las letras con los marcadores de colores.



Paso 14. Extender una porción delgada de pastillaje y cubrir el cuadrado y las hojas de papel. Cuando las partes estén secas, realizar líneas, letras, palabras, etc.



Paso 16. Formar la base de polifón con papel corrugado rosa y pegar la torta arriba con un poco de glaseado. Cargar un cartucho con la boquilla de mímbr, llenarlo con glaseado rosa a punto mediano y realizar una guirnalda sobre el borde inferior de la torta.



Paso 18. Ubicar los muñecos, alrededor del cuerpo y adherirlos con un poco de glaseado. Acostumar la nena sobre la torta.



Paso 17. Cortar corazones de pasta americana roja y dejarlos secar.



Paso 15. Formar un cartón con papel aluminio y pegar la torta arriba. Hacer una porción de pasta americana con colorante verde claro y mezclarla con una porción de pasta blanca opaca (formar una pasta mezclada). Untar la torta con dulce de leche, cubirla con la pasta mezclada y acomodarla con las manos.



Paso 19. Pegar los corazones con glaseado sobre los laterales de la torta.



Paso 20. Pegar los cables en una esquina de la torta y colocar las hojas y el cuadrado en el centro. Por último, acomodar los muñecos (en pé, el) junto a la nena.

Si trabaja en un ambiente muy húmedo, modele la muñeca con una mezcla de pastillaje de gelatina y pasta de goma en partes iguales.



*Patrones
correspondientes
al número 20*

CURSOS PRACTICOS
Ediciones **BienVenidas**
DECORACION
de **TORTAS**





Piezas para el oso

Cuerpo



Cara



Patas



Piezas para el conejo

Cara



Cuerpo



Patas delanteras



Patas traseras



Piezas para gatos

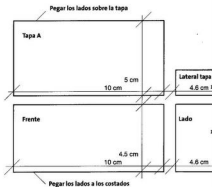
Cara

Cuerpo

Patas traseras

Patas delanteras

Cajón





Piezas para la muñeca

Cara



Vestido



Piernas



Brazos



Lateral tapa B

4.6 cm x 2

1.7 cm

Frente tapa C

x 2

1.7 cm

10 cm

Lado

x 2

4.6 cm

4.6 cm

Base

4.6 cm

9.6 cm

Proyecto 81 - Número 20



Marcar 8 divisiones con una regla y dejar secar



Fornar una semiesfera con papel film



Cortar el excedente de pasta y dejar secar.



Dimensiones de la torta

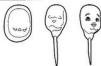
Dimensiones de la base



Humedecer con agua una tira de masa cortada y colocarla alrededor del cortante para que adquiera forma circular



Modelar la carita

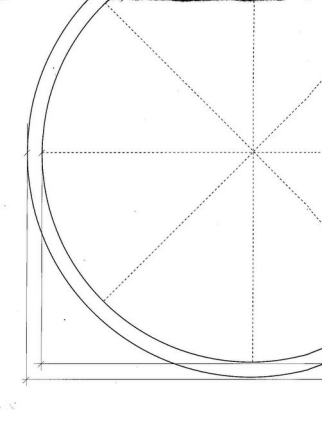


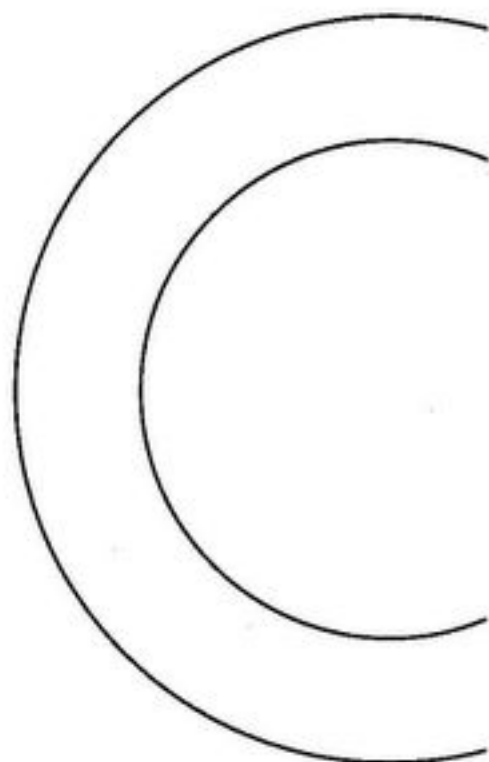
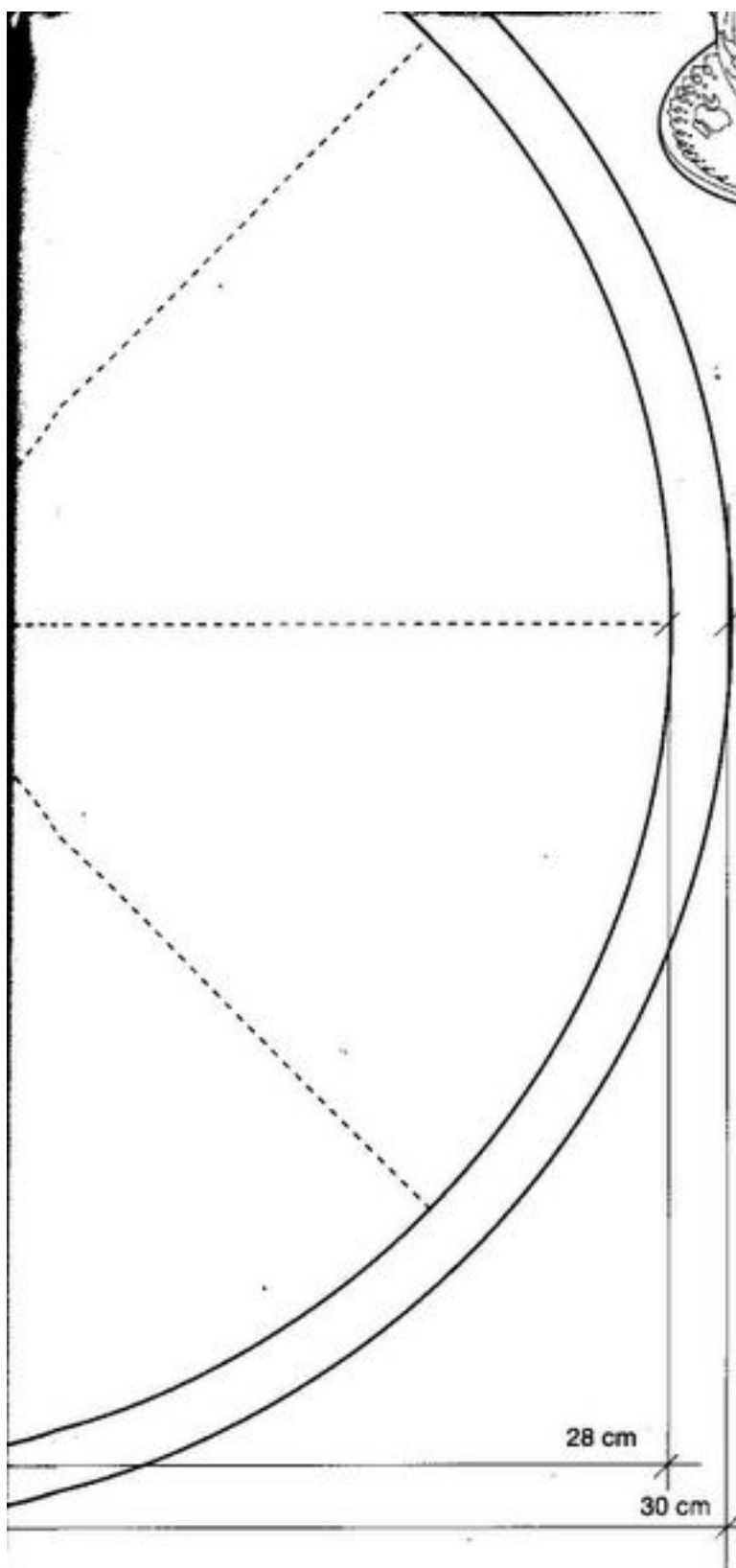
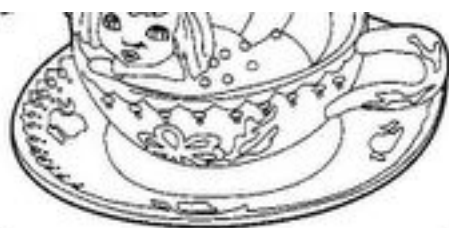
Estirar pastillaje de 1 o 2 mm de espesor y cortar un círculo de 12 cm de diámetro



Ubicar el disco sobre un plato, superponer el cortante de 6 cm de diámetro y presionarlo suavemente para imprimir una marca







Proyecto 80 - Número 20



Referencia para las cabezas y los picos



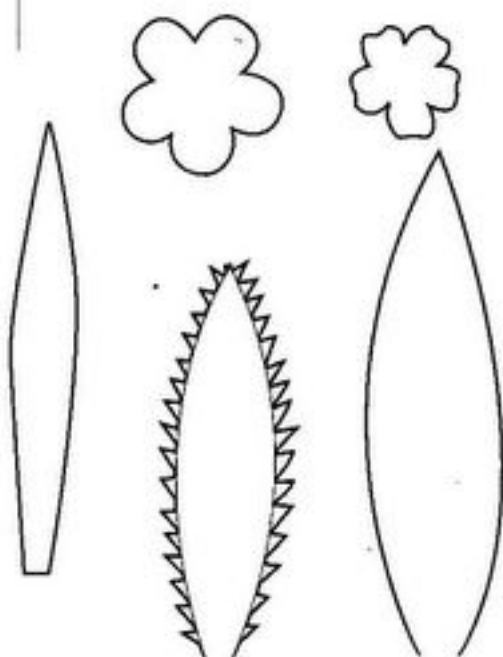
Patos en grupo



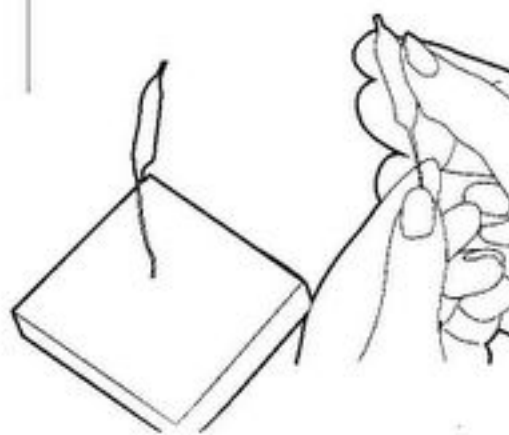
Cortar hojas de pastillaje teñido de amarillo su-
dejarlas secar y luego pintar sus centros
con colorante verde. Dejar secar nuevamente



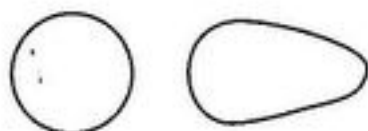
Cortantes para flores y hojas



Pasar un alambre por el centro
de cada rollito;
presionar las bases y las puntas
para formar las totoras.



Cuerpo de los patos



Referencia para la cabeza de la rana

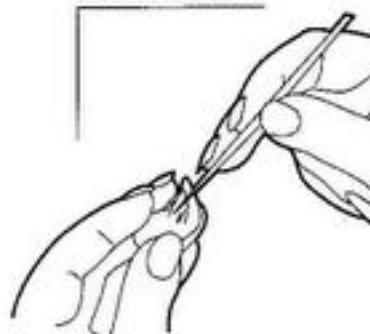


nariz suave;
os
mente

Marcar las alas



Definir detalles



Pintar las hojas



Realizar espinitas sobre los bordes de las hojas



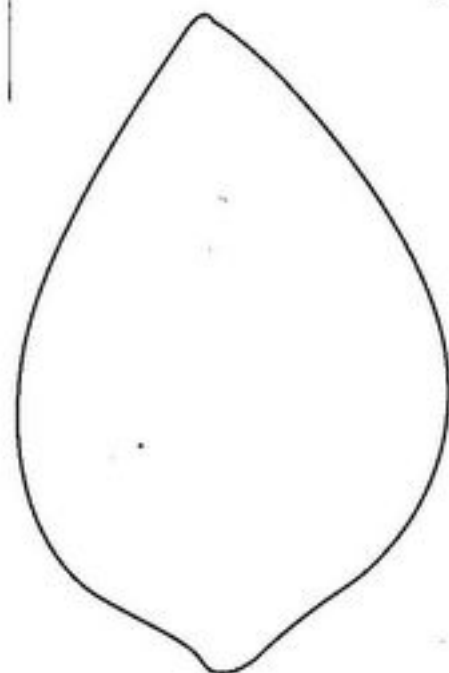
Proyecto 79 - Número 20



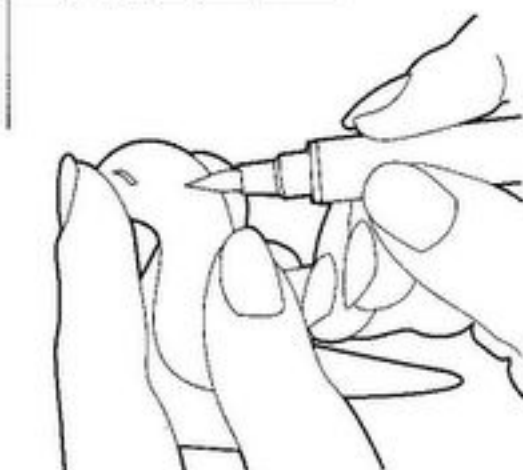
Cortar la pasta con el cuchillo



Molde para la hoja



Dibujar los ojos y las pecas



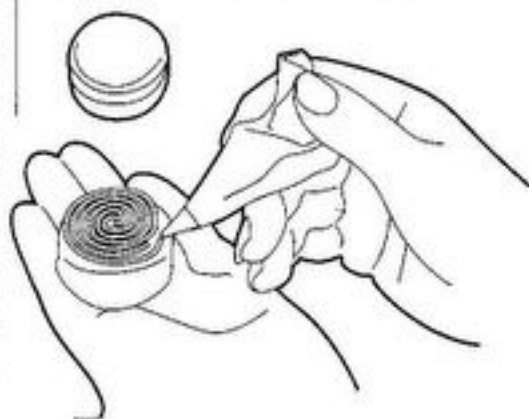
Marcar los bordes con un palillo



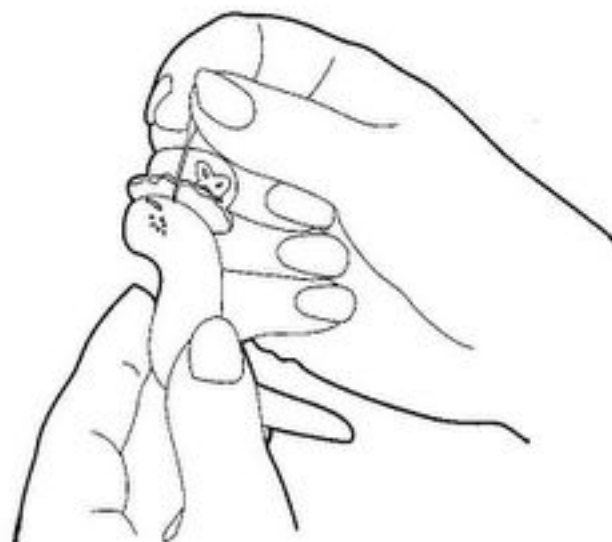
Modelar un rollito para el cuerpo



Realizar un espiral sobre el alfajor

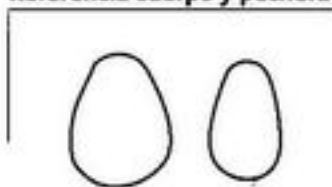


Pinchar los estambres
para simular los cuernitos

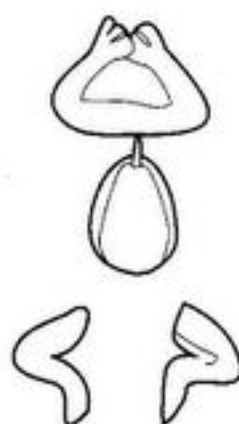
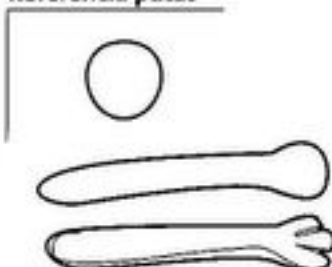




Referencia cuerpo y pechera



Referencia patas



Azucarillo

Ingredientes

Azúcar molida: 1 kg

Glacé de 1 clara

Colorantes vegetales: beige y marrón claro

Caja de cartón

Papel manteca

1. Cubrir el interior de una caja de cartón con papel manteca. Preparar glacé real y batirlo hasta que quede espumoso.
2. Dividir el glacé en 2 partes iguales; teñir una porción de beige y la otra de marrón claro. Tapar y reservar. Colocar el azúcar en otro recipiente, verter el agua y mezclar.
3. Calentar la preparación. Humedecer un pincel con agua y pasarlo por el borde del recipiente.
4. Continuar calentando la mezcla hasta que se forme un almíbar claro. Introducir el termómetro y controlar que la temperatura sea de 135°.
5. Retirar el almíbar del fuego e incorporarle 2 o 3 cucharadas de los glacés.

Decorar la galleta con una cucharada de almíbar y meterla en un molde.

Mermelada reducida

Ingredientes

1 frasco de mermelada de manzana

o de ananá

2 cucharadas de agua

Cernidor

Colorante vegetal azul



Paso 1

Colocar 4 cucharadas de mermelada en un recipiente.



Paso 2

Agregar las 2 cucharadas de agua.



Paso 3

Pasar la mezcla por un cernidor para retirar los restos de pulpa de fruta.



Paso 4

Colocar la preparación en un jarrito y calentarla a fuego directo hasta que se haya evaporado el agua (la superficie debe llenarse de grandes burbujas). Retirar del fuego.



Paso 5

Pasar la preparación a otro recipiente e incorporar un poquito de colorante vegetal azul.



Paso 6

Mezclar bien y emplear caliente.

6. Volcar la preparación en la caja (sin mezclarla) y dejarla reposar para que aumente de volumen. Una vez fría, dividirla en trozos y utilizarla.

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

1 Volcar el agua en un recipiente, incorporar la gelatina como lluvia y mezclar bien. Calentar a baño de María. Pasar la preparación a otro contenedor y agregar la glucosa, la vegetalina y la glicerina. Disolver todo a baño de María.

2 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.

3 Volcar un poco de azúcar impalpable cernida sobre la mesada, acomodarla formando una corona y ubicar la crema en el centro. Comenzar a amasar; incorporar el azúcar lentamente y continuar amasando. La masa podrá ser utilizada cuando esté bien elástica y no se pegue en los dedos.

4 **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 y amasar bien.

Pastillaje de gelatina

Ingredientes

Agua: 1/4 taza
Gelatina sin sabor: 1/2 cucharada
Azúcar impalpable talco: 400 g (aprox.)

1 Colocar el agua en un recipiente, espolvorear la gelatina y mezclar con una cuchara. Disolver la preparación a baño de María. Verter la gelatina disuelta en un bol e incorporar lentamente el azúcar impalpable cernida. Mezclar todo hasta formar una crema.

2 Colocar el azúcar impalpable sobre la mesada y formar una corona; ubicar la preparación en el centro, incorporarle el azúcar de los costados y mezclar bien.

3 Amasar el pastillaje durante unos minutos (hasta que no se pegue más en los dedos) y colocarlo 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.

Consejo

Coloque la mermelada caliente en un cartucho de papel, realice un pequeño corte y utilícelo.

Pasta de goma

Ingredientes

Azúcar impalpable (fina como talco): 300 g

Agua: 4 cucharadas

Glucosa: 1 cucharada

CMC: 1 cucharada al ras

1 Cernir el azúcar impalpable en un bol, incorporar el CMC y mezclar. Diluir la glucosa con el agua en otro recipiente.

2 Incorporar la glucosa al bol y mezclar hasta obtener una preparación homogénea.

3 Amasar hasta que la pasta sea elástica y no se pegue en las manos. Envolver la masa con un nailon y colocarla en un frasco de vidrio hasta el momento de usarla.

Glacé real

Ingredientes

Huevo: 1 clara

Azúcar impalpable cernida: 250 g

Jugo de 1/2 limón colado o 1 cucharadita

de café de ácido acético o vinagre blanco

1 Mezclar la clara de huevo con un poco de azúcar impalpable.

2 Verter el jugo de limón o el ácido acético y mezclar con la batidora eléctrica (entre 5 y 10 minutos) hasta que la preparación adquiera consistencia cremosa.

Consistencia

Siempre depende del trabajo que se va a realizar. Una pasta muy liviana puede espesarse con un poco de azúcar impalpable talco cernida; una demasiado espesa, puede aligerarse con agua o jugo de limón.

Puntos del glacé

Liviano

Es el más brillante de todos.

Mediano

Es un poco más espeso y tiene poco brillo.

Pétalo

Tiene bastante cuerpo. Es el que se usa para preparar flores porque es el único que impide que éstas se desarmen.