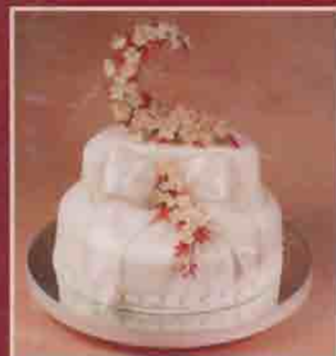


- Colección de 20 números
- Aparición quincenal

CURSOS
PRACTICOS
Ediciones **BienVenidas**



DECORACION *de* TORTAS

CURSO completo

Bodas

*Inolvidables
motivos*

*Tortas impactantes
realizadas con
técnicas fáciles.*

Souvenir

Pequeñas tarteletas
de pastillaje
de gelatina.



EDICIONES
BIEN
venidas

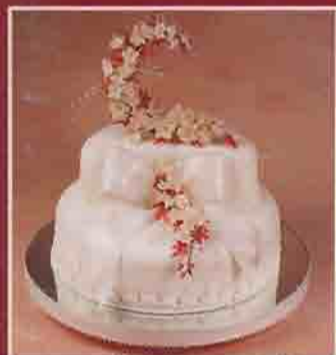
nº 4

- Jazmines y nomeolvides de pasta de goma
- Rosas y guardas de cintas
- Diseños blancos como augurio de felicidad

01004 Argentina \$3,00 • Uruguay \$32
• Mexico \$18 • Chile \$1200
ISBN 978-950-658-750-1

- Colección de 20 números
- Aparición quincenal

CURSOS
PRACTICOS
Ediciones **BienVenidas**



DECORACION *de* TORTAS

CURSO completo

Bodas

*Inolvidables
motivos*

*Tortas impactantes
realizadas con
técnicas fáciles.*

Souvenir

Pequeñas tarteletas
de pastillaje
de gelatina.



EDICIONES
BIEN
venidas

nº 4

0 10 0 4 Argentina \$3,90 • Uruguay \$3,92
• México \$18 • Chile \$1200
ISBN N° 987-96387-5-1
9 789879 638750

Torta galesa

Ingredientes

- Yemas de huevos: 5
- Azúcar negra: 200 g
- Manteca: 200 g
- Miel: 2 cucharadas
- Harina común: 350 g
- Polvo para hornear: 2 cucharaditas
- Especias para tortas: 1 cucharada
- Canela: 1 cucharada
- Clavo de olor: 1/4 de cucharadita
- Coñac: 200 cm3
- Fruta abrillantada macerada: 250 g
- Pasas de uva maceradas: 250 g
- Nueces y almendras: 250 g



3



1



2



4



5



6



7



8

Paso 1. Batir la manteca y el azúcar negra hasta formar una crema.

Paso 2. Incorporar las yemas (una por vez) mezclando continuamente con una espátula.

Paso 3. Agregar la miel, las especias, la canela y el clavo de olor. Revolver con la espátula para que todos los ingredientes se integren.

Paso 4. Mezclar la harina con el polvo para hornear con la espátula de goma, colocar la mezcla en un cernidor e incorporar una parte a la preparación.

Paso 5. Verter el coñac y agregar el resto de la harina en forma intercalada.

Paso 6. Colocar las nueces y las almendras espolvoreadas con harina. Incorporar el resto de las frutas y mezclar bien.

Paso 7. Batir las claras a punto nieve y unir las a la preparación con movimientos envolventes.

Paso 8. Enmantecar y enharinar un molde redondo de 24 cm de diámetro y llenarlo con la preparación. Cocinar en horno moderado durante una hora. Retirar y desmoldar sobre rejilla.

Para tener en cuenta

La galesa es la típica torta de boda que se puede guardar en el freezer para consumir durante el primer aniversario. Para que la masa quede húmeda, macere las frutas con coñac antes de incorporarlas a la preparación, o inyecte licor en la torta antes de servirla.

Pasta de goma

Ingredientes

- Azúcar impalpable (fina como talco): 300 g
- Agua: 4 cucharadas
- Glucosa: 1 cucharada
- CMC: 1 cucharada sopera al ras



1

Paso 1. Cernir el azúcar impalpable en un bol e incorporar el CMC. Mezclar.

Paso 2. Diluir la glucosa con el agua caliente.

Paso 3. Incorporar el azúcar al bol y mezclar hasta obtener una preparación homogénea.

Paso 4. Amasar un poco y luego incorporar el azúcar hasta que se forme una pasta elástica que no se pegue en las manos.

Paso 5. Envolver la pasta con un nailon y colocarla en un frasco de vidrio. De esta forma, se puede conservar por un año.



2



3



4

Importante

Antes de usar una pasta que almacenó, colóquele un poco de azúcar impalpable para que recupere su elasticidad.

Para recordar

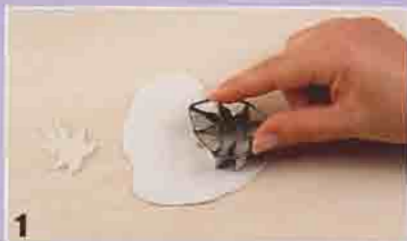
- La pasta debe estirarse sobre una mesada espolvoreada con fécula de maíz.
- Cuantos más días reposa, más elástica se torna.



5

Para tener en cuenta
Antes de utilizar la pasta para preparar flores, conviene dejarla reposar 24 horas (como mínimo) para que fermente y se torne más elástica. Para formar piezas macizas, en cambio, empléela apenas la preparó.

Hojas de hiedra



1

Importante

Para que las hojas puedan curvarse (para darles movimiento) sin dificultad, es fundamental que la pasta no esté demasiado blanda.

Paso 1. Espolvorear la mesada con un poco de fécula de maíz; estirar una delgada capa de pasta de goma y cortar las hojas con un cortante.

Paso 2. Espolvorear el marcador de



2



3

nervaduras con fécula de maíz, colocarle una hoja de pasta encima y tocarla suavemente con los dedos (sin ejercer demasiada presión, para que la masa no se pegue). Repetir el procedimiento con el resto de las hojas.

Sugerencia

Para que las hojas se sequen rápido y resulten más duras, prepárelas con una mezcla de tres partes de pasta de goma y una de pastillaje de gelatina. La preparación debe amasarse bien y emplearse inmediatamente.



4

Paso 3. Cortar varios segmentos de alambre y humedecer sus puntas con un poco de agua; colocar un alambre en cada hoja y taparlo con la misma masa. Curvar las hojas para darles un poco de movimiento y dejarlas secar.

Paso 4. Mezclar colorante vegetal bordó con unas gotitas de agua; cargar un pincel y pasarlo por las hojas. Dejar secar.

Nomeolvides



1



2



4



5

Paso 1. Realizar una bolita de pasta de goma y modelarla con las manos hasta formar una lágrima; ahuecar la parte ancha con un bolillo.

Paso 2. Afinar los bordes con los dedos.

Paso 3. Apoyar el cortante sobre la parte plana y cortarla.



3



6

Paso 4. Marcar las líneas del centro de la flor con una esteca.

Paso 5. Modelar los pétalos con los dedos para darles movimiento.

Paso 6. Alambrar los estambres y unirlos con cinta engomada; insertarlos en el centro de la flor y pegarlos con un poco de agua.

Flores pintadas

Las flores de pasta de goma se pueden pintar con colorantes vegetales, pero coloreadas con tizas ralladas quedan más naturales y delicadas.



Paso 1. Rallar una tiza amarilla con una lija fina, pasar un pincel suave, descargar el



excedente sobre un papel y pintar el centro de la flor.

Paso 2. Rallar tizas amarilla, blanca y naranja; mezclarlas para formar color salmón, pasar el pincel, descargar el

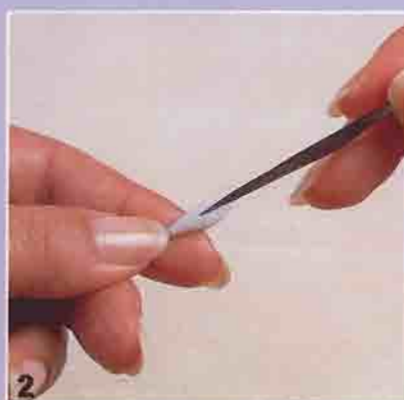


excedente sobre un papel y pintar los pétalos (dar la cantidad de manos que se necesiten para obtener el tono deseado).
Paso 3. Por último, pintar el cáliz con tiza verde rallada.

Jazmines



Paso 1. Realizar una bolita de pasta de goma y modelarla con las manos hasta formar una lágrima. Doblar la punta de un alambre, humedecerlo un poco con agua e insertarlo en la parte más fina de la lágrima.
Paso 2. Masajear la pasta con los dedos para que se adhiera al alambre. Marcar los pétalos



con una esteca para realizar el pimpollo.
Paso 3. Realizar una bolita de pasta de goma y modelarla con las manos hasta formar una lágrima. Ahuecar la parte ancha de la lágrima con una esteca. Cortar los 5 pétalos con una tijera pequeña y modelarlos con los dedos.



Paso 4. Pellizcar las puntas de los pétalos.
Paso 5. Doblar la punta de un alambre fino, humedecerla con un poco de agua y hundirla en el centro de la flor. Dejar secar.
Paso 6. Cargar un pincel con un poco de tiza amarilla rayada con una lija y pasarlo por el centro de la flor.

Flores modeladas a mano

Paso 1. A) Realizar una bolita de pasta de goma y modelarla con las manos hasta formar una lágrima.

B) Ahuecar la parte ancha de la lágrima con un bolillo.

C) Formar los pétalos con una tijera pequeña.

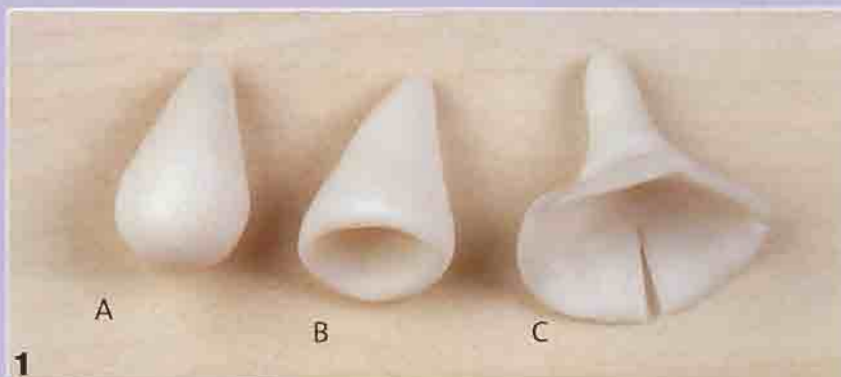
Paso 2. Apoyar los dedos sobre los pétalos y desplazarlos suavemente del centro de la flor hacia afuera para formar la punta.

Paso 3. Marcar las líneas de los pétalos con una esteca.

Paso 4. Unir los estambres y el alambre con cinta engomada.

Paso 5. Humedecer el centro de la flor con un poco de agua e introducir el alambre con los estambres.

Paso 6. Por último, acomodar los pétalos con los dedos.



Pasacintas



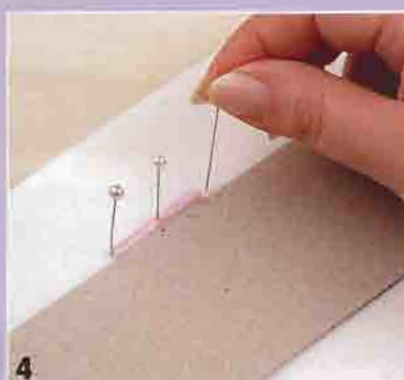
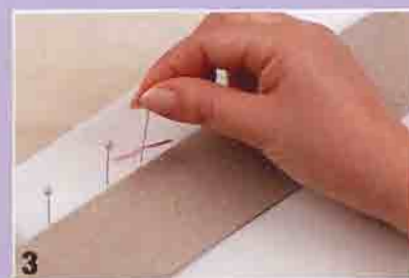
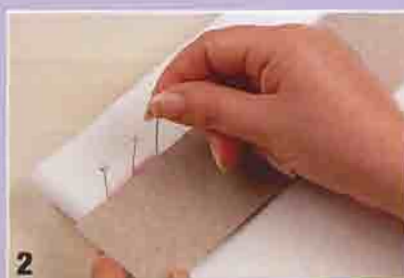
Paso 1. Tomar una cinta de 2 cm de largo y pinchar un alfiler en su parte media.

Paso 2. Cortar un cartón con la forma del pasacinta (redondo, rectangular, etc.), apoyarlo sobre la pasta y pinchar la cinta.

Paso 3. Levantar el alfiler con la cinta y pincharlo nuevamente (junto a la marca anterior).

Paso 4. Repetir el paso 2 y colocar un alfiler en cada extremo de la cinta.

Paso 5. Con un bisturí, realizar un corte (del ancho de la cinta) en cada punto marcado con alfileres.



Paso 6. Cortar una cinta (igual a la preparada en el paso 1) y hundirla en el corte con la ayuda de una esteca. Repetir el procedimiento, dejando 2 cm entre una cinta y la otra.

Uso de pinzas

Existe una gran variedad de modelos de distintos tamaños. Se consiguen en las casas de repostería.



Antes de utilizar una pinza, hay que graduar su abertura con una gomita o cinta de enmascarar.

Importante

Para que la pasta no se rompa, la abertura de la pinza no debe ser demasiado grande.



Para tomar como guía, colocar un cartón con la forma de la guarda.

Forrar la torta y, cuando la pasta aún está blanda, apoyar el cartón, hundir la pinza en forma perpendicular y pellizcar.

Este trabajo también se puede realizar sobre un rollito de pasta fresca pegado sobre el borde de una torta forrada. Para obtener buenos resultados, es fundamental trabajar sobre una pasta fresca y recién colocada.



Jazmines en flor

Un maravilloso ramo como augurio de dicha.

Materiales

1 torta redonda de 30 cm

1 torta redonda de 24 cm

Pasta americana: 3 fórmulas
(ver moldes)

Marcador de ondas

Espejo de 40 cm de lado

Base de polyfan o de telgopor de
40 cm de largo y 2 de ancho

Cartones bases y cartuchos de papel

Glacé real

Flores de pasta de goma: jazmines
y nomeolvides

Hojas de hiedra de pasta de goma

Cinta blanca con bordes alambrados
de 7 cm de ancho: 90 cm

Palitos de brochette

Boquillas: rizada pequeña N° 31 y
lisas N° 60 y 10

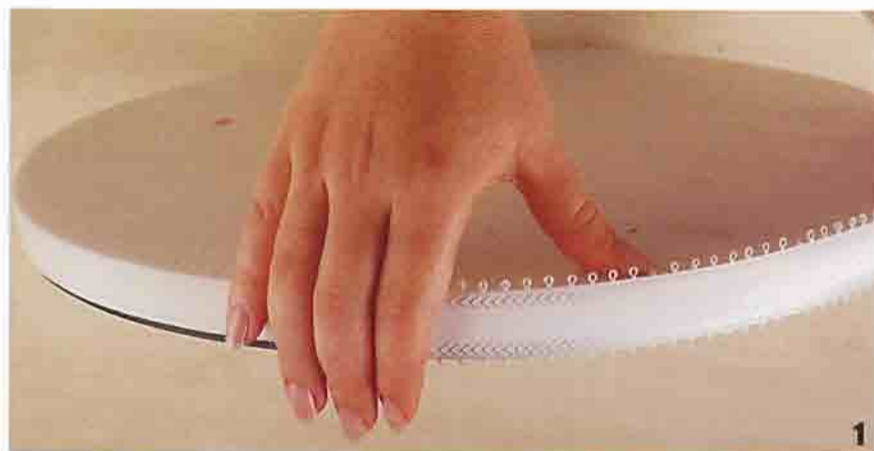
Cinta de 2 cm de ancho

Tanza con perlas y cinta engomada

Alambre dorado trenzado

Colorante vegetal color naranja





Paso 1. Pegar el espejo a la base con glacé real y cubrir el borde con la cinta de 2 cm.



Paso 2. Cortar la torta pequeña con forma de media luna (ver moldes). Colocar las dos tortas sobre los cartones bases y forrarlas con pasta americana. Masajear la cobertura con las manos.



Paso 3. Estirar sobre la mesada una pequeña porción de pasta americana de aproximadamente 2 mm de espesor y cortarla con el marcador de ondas.

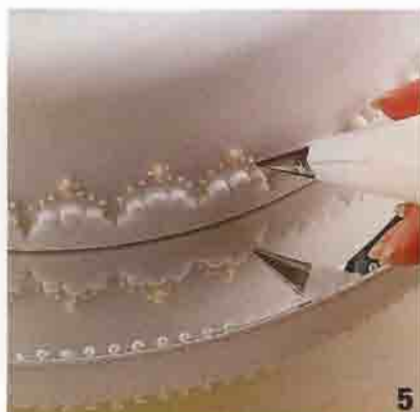


Paso 4. Pegar la torta al espejo con glacé real. Humedecer la guarda con un poco de agua y adherirla en el borde. Marcar los centros de cada onda con la boquilla Nº 31.



El marcador de ondas se puede reemplazar por un molde de cartón con la forma deseada.





Paso 5. Cargar un cartucho con la boquilla lisa pequeña y glacé real a punto mediano teñido con una pizca de colorante naranja; realizar varias motitas y flores de lis alrededor de la torta.



Paso 6. Colocar varios grupos de palitos de brochette sobre la superficie de la torta más grande y pegar la media luna con glacé. Cargar un

cartucho con la boquilla lisa N° 60 y glacé a punto mediano; realizar la guarda de terminación.



Paso 7. Unir dos piezas de alambre trenzado con cinta engomada.



Paso 8. Realizar las flores y las hojas (ver pág. 7). Comenzar a armar un ramo con el pimpollo, los jazmines y una hoja de hiedra; unirlos con cinta engomada.



Paso 9. Completar el ramo con flores, hojas y tanzas con perlititas. Formar

una media luna con la pieza de alambres forrados.



Los palitos de brochette deben forrarse con papel aluminio y cortarse hasta que tengan el tamaño de la torta. Sirven para sostener el piso superior.



10

Para tener en cuenta

El alambre trenzado se puede reemplazar por un alambre grueso de floristería.

Paso 10. Cubrir el alambre con forma de media luna con el ramo de flores. Con el mismo procedimiento, preparar otro alambre alargado un poco más pequeño.



11

Paso 11. Colocar el ramo con forma de media luna sobre la torta y rodearlo con el otro ramo.



12

Paso 12. Armar un moño con la cinta blanca con bordes alambrados y pegarlo sobre la media luna con un poco de glacé real.



13

Paso 13. Armar un ramo de flores alargado y otro redondo.



14

Paso 14. Colocar el ramo redondo sobre el nudo del moño y acomodar el ramo alargado de manera tal que caiga sobre la torta grande.



Muy romántica

Un diseño original realizado con cintas de colores.

Materiales

1 torta cuadrada de 24 cm
1 torta cuadrada de 30 cm
Pasta americana: 4 fórmulas
(ver moldes)
Cintas de organza bordó o rosa con
bordes bordó de 1 cm de ancho

Cinta de organza beige de 2 cm
de ancho
Rosas de tela: bordós y beiges
Alambre forrado de verde
Cinta de enmascarar
Cinta bebé beige

Ramitas secas
Tanza con gibré
Cartuchos de papel y papel aluminio
Boquillas lisas: Nº 10 y 60
Glacé real de 1 clara
2 bases de polyfan o de telgopor
Dijes, perlititas y 2 anillos
2 cartones bases
Esteca y alfileres con perlas
Colorantes: marrón y amarillo
Pegamento universal o pistola
encoladora



Paso 1. Forrar las bases de polyfan con pasta americana teñida de beige (una pizca de marrón y otra de amarillo). Colocar una cinta de organza beige alrededor de cada base y superponer una tira de cinta bordó; sujetar las esquinas con alfileres.



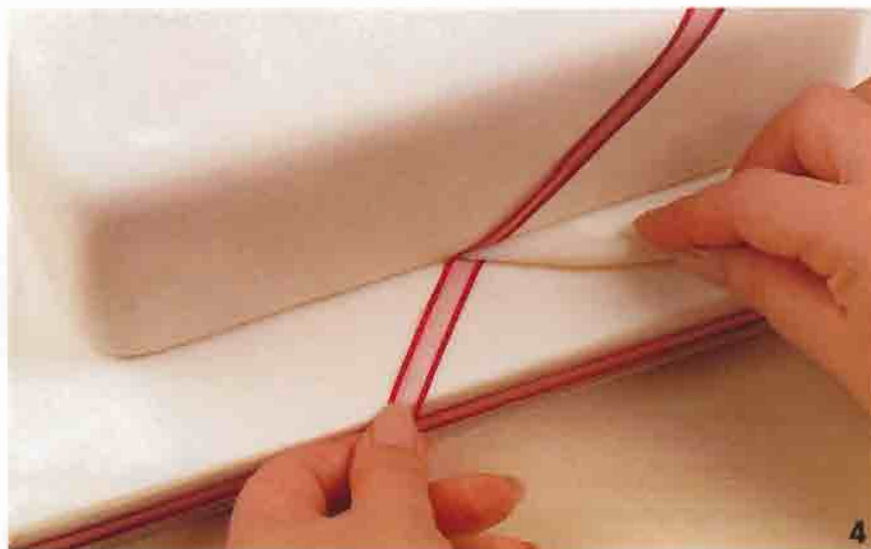
Paso 2. Ubicar las tortas sobre los cartones bases y forrarlas con pasta americana de color beige. Acomodar las coberturas sobre los laterales para que no se formen pliegues.



Paso 3. Pegar las tortas sobre las bases de polyfan con un poco de glacé. Realizar una marca en el centro de cada lateral de las tortas.



Paso 4. Colocar una cinta sobre cada punto marcado, cruzarlas sobre las tortas como se ve en la foto y ajustarlas a la base con la ayuda de una esteca.



Las bases de polyfan que se utilizan en esta torta pueden reemplazarse por bases de fibrofácil.





Paso 5. Cargar un cartucho con la boquilla lisa N° 10, colocarle glacé real beige (amarillo más una pizca de marrón) a punto mediano y decorar las esquinas de las tortas con punto enrollado (ver moldes).



Paso 6. Retirar la boquilla N° 10 del cartucho, colocar la N° 60 y realizar una guarda en el borde inferior de cada torta.



Paso 7. Pasar las cintas bebé por los dijes y atarlas con pequeños nudos.



Paso 8. Envolver los dijes con papel aluminio.



Paso 9. Pegar una perla en la punta de cada cinta bebé con pegamento universal o la pistola encoladora.



Paso 10. Realizar dos rulos de cinta de organza beige y unirlos a un alambre

con cinta engomada. Repetir el procedimiento.



Las perlititas no deben colocarse sobre la torta con glacé real, porque cuando la pasta se seca éstas pueden despegarse.

Buena idea

Los ramos de flores se pueden preparar con varios días de anticipación y guardar en bolsitas de nailon para preservarlos del polvo.



Paso 11. Comenzar a armar el ramo intercalando rosas de diferentes colores, cintas y ramitas secas.



Paso 12. Unir el ramo con cinta de enmascarar. Preparar otro ramo igual con el mismo procedimiento.



Paso 13. Alambrar las tanzas con gibré y colocarlas en los ramos.



Paso 14. Realizar un pequeño orificio en el centro de la torta pequeña e introducir las cintas y el ramo.



Paso 15. Con pegamento universal o pistola encoladora, pegar un moño de cinta y una rosa sobre las uniones de la

cintas. Por último, colocar los anillos sobre la torta formando un corazón.



Blanca y radiante

Pureza y felicidad para una noche muy especial.



Materiales

Torta con forma de flor de 23 cm
Torta con forma de flor de 32 cm
Pasta americana: 4 fórmulas
(ver moldes)
Pinza marcadora y tijera

Alfileres con perlas
Cintas bebé finitas: rosa y blanca
Cinta de organza de 2 cm de ancho
Alambre finito
Cinta engomada verde

Cartuchos de papel
Glacé real de 1 clara
Colorantes vegetales verde y rosa
Boquilla lisa Nº 2
Rosas naturales: chicas y grandes
Gipsophilas
Perlas con tanzas
Tubo de vidrio
Cartones bases y cartón
Papel manteca y algodón
Bandejas de polyfan de 2 cm de ancho
Esteca



Paso 1. Colocar las tortas sobre los cartones bases y forrarlas con la pasta americana. Masajear las coberturas para que las superficies queden lisas.



Paso 2. Cortar las bases de polyfan para que sean 5 cm más grandes que las tortas y cubrirlas con pasta americana teñida de rosa. Colocar una cinta sobre el borde de cada base y sujetar sus extremos con un alfiler con perla.



Paso 3. Cortar una tira de papel manteca con la medida del contorno de la torta grande, y doblarla en cuatro partes.



Paso 4. Abrir la tira y doblarla por la mitad (por el ancho). Marcar bien el dobléz.

Paso 5. Apoyar la pinza sobre el papel, formar ondas y recortarlas con la tijera.



Es importante doblar el papel en cuatro para que la guarda de ondas quede bien pareja.





Paso 6. Abrir la faja de papel, colocarla sobre el borde de la torta y sostenerla con un alfiler.



Paso 7. Marcar el diseño con la pinza tomando la faja de papel como guía. Este trabajo debe realizarse cuando la pasta todavía está fresca, para que no se rompa. Retirar la tira de papel con mucho cuidado.



Paso 8. Preparar dos círculos de cartón de 15 y 19 cm de diámetro; ubicar uno sobre cada torta y sostenerlos con alfileres. Cortar trocitos de cinta de 2 cm de largo y colocarlos alrededor de los cartones con la ayuda de una esteca (ver Pasacintas, pág. 9).



Paso 9. Pegar la torta sobre la base con un poco de glacé real. Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa y

glacé rosa claro a punto mediano; apoyarlo sobre la torta en forma perpendicular y realizar campanillas (ver moldes).



Paso 10. Cargar otro cartucho de papel con glacé verde a punto mediano y cortar la punta en V.



Paso 11. Apoyar el cartucho sobre el borde de la torta y formar pequeñas hojas junto a las campanillas.



Paso 12. Preparar moñitos de cinta bebé rosa y pegarlos sobre los bordes de la torta con un poco de glacé real.



Las hojitas también se pueden realizar con un cartucho cargado con una boquilla de hojas pequeñas.



Paso 13. Formar 2 rulos de cinta y unirlos con cinta verde engomada a un alambre forrado. Repetir el procedimiento.



Paso 14. Cortar los cabitos de las rosas a 3 cm de los sépalos e introducir los alambres de floristería con mucho cuidado.



Paso 15. Humedecer trocitos de algodón con un poco de agua y enroscarlos en los tallos de las flores. Unir todo con cinta verde engomada.



Paso 16. Armar el ramo con rosas de diferentes tamaños y colores.



Paso 17. Completar el ramo con gipsophilas, cintas y perlas; unir todo al alambre con cinta engomada. Preparar un ramo redondo con el mismo procedimiento.



Paso 18. Abrir un poco el primer ramo (para que las flores caigan) y colocarlo en el tubo de vidrio. Realizar un orificio en el centro de la torta y hundir el tubo.

Delicadas perlas

Pequeños recuerdos para repartir entre los invitados.

Souvenirs

Materiales

Pastillaje de gelatina (ver moldes)

Pasta de goma (ver pág. 5)

Moldes de tarteletas

Tizas: amarilla, blanca y naranja

Glacé real

Almendras: cantidad necesaria

Puntilla de 5 cm de ancho

Gibré

Cola vinílica

Cortante redondo

Lija finita y pincel

Cinta de organza

Perlitas y tanza con perlas

Organza, tul o gasa

Esteca



Paso 1. Espolvorear la mesada con fécula de maíz y estirar una porción de pastillaje de gelatina hasta formar una capa de aproximadamente 1/2 cm de espesor. Distribuir la pasta en los moldes y presionarla con los dedos para darle forma. Cortar el excedente de pastillaje con una esteca.



Paso 2. Dejar reposar durante unos minutos y luego desmoldar. Dejar secar.

Paso 3. Forrar una tarteleta con pastillaje, introducirle el cortante redondo en el centro y retirar la pasta que queda en el interior. Repetir el procedimiento con el resto de los moldes. Dejar reposar durante unos minutos y luego desmoldar. Dejar secar.



Paso 4. Con la lija, rallar las tizas sobre un papel. Cargar el pincel con un poco de tiza y pasarlo sobre las tarteletas.



Paso 5. Cortar pequeños círculos de gasa y pegarlos con glacé real sobre el revés de las tarteletas. Con un poco de glacé a punto mediano, pegar las perlas sobre los bordes de los souvenirs.



Paso 6. Preparar una flor de pasta de goma (ver pág.) y algunos rulos de cinta de organza; unirlos con tanzas con perlas y pegarlos sobre el borde superior de una de las tarteletas. Repetir el procedimiento. Dejar secar y decorar con las almendras.



Paso 7. Agregar unas gotas de agua a la cola vinilica, humedecer el pincel y pasarlo sobre los bordes de la puntilla.



Paso 8. Espolvorear las superficies con gibré y dejarlas secar.

Paso 9. Sacudir el excedente de gibré. Fruncir los círculos con un hilo y pegarlos con glacé en las bases de los souvenirs.



Las almendras son un símbolo de prosperidad, felicidad y fertilidad.





M. Biscardi
Prof. Mirta Biscardi

Pág. 14
Proyecto N° 11
Muy romántica
Un diseño de bodas original
con elementos fuera de lo común.

Pág. 18
Proyecto N° 12
Blanca y radiante
Un símbolo de pureza
para una noche muy especial.

Pág. 22
Proyecto N° 13
Delicadas perlas
Souvenirs de pastillaje
de gelatina con perlas y cintas
de organza.

