

CURSOS  
PRACTICOS

Ediciones **BienVenidas**

# DECORACION de TORTAS

CURSO completo

## Primera Comunión

Diseños cálidos  
y luminosos

- Emotivo misal
- Cáliz, moño y rosario
- Pequeño altar



- Colección de 20 números
- Aparición quincenal



0 1 0 1 1 Argentina \$3.90 • Uruguay \$3.20  
• México \$25 • Chile \$1600  
ISBN N° 987-93397-5-1  
9 789879 638750

Originales Libros Sagrados para compartir con los íntimos.

EDICIONES  
**BIEN  
venidas**

n° **11**



# Falsa crema chantillí

## Ingredientes

- 3 claras
- Azúcar molida: 250 g
- Crema de leche: 250 g
- Agua: cantidad necesaria
- Gotas de esencia de vainilla

**Paso 1.** Batir las claras a máxima velocidad hasta que estén bien consistentes.

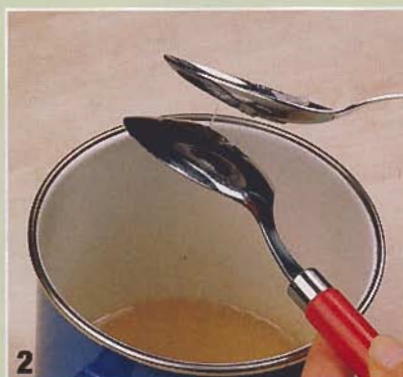
**Paso 2.** Colocar el azúcar en un jarrito, cubrirla con agua y calentarla al máximo hasta obtener un almíbar a punto hilo (introducir dos cucharas, sacarlas, juntarlas unos segundos y luego separarlas; si en ese momento cae un hilo de almíbar, la preparación está lista).

**Paso 3.** Seguir batiendo las claras a máxima velocidad e incorporar el almíbar lentamente.

**Paso 4.** Continuar batiendo hasta lograr una preparación consistente y satinada.

**Paso 5.** Aromatizar la crema de leche con una gota de esencia de vainilla, batirla a punto medio (sin llegar a chantillí) y verterla sobre el merengue italiano.

**Paso 6.** Con la espátula de goma, mezclar la preparación con movimientos envolventes.



**Para tener en cuenta**  
Como resultado de la mezcla de la crema y el merengue se obtiene una preparación soufflé sumamente liviana.

**Almíbar**  
Agregue agua sólo hasta cubrir el azúcar. Para que la preparación no se cristalice, evite revolverla.



## Modelado de figuras

# Muñeca



1

**Paso 1. Cabeza.** Preparar una mezcla de pasta de goma y pastillaje de gelatina en partes iguales; teñirla de color piel, introducirla en un molde de carita y presionarla para transferirle el diseño. Llevar la pasta hacia el centro para formar la cabeza.

**Paso 2.** Desmoldar la cabeza, colocarle un palillo y dejarla secar.

**Paso 3.** Rallar tizas roja y blanca, mezclar los colores, cargar un pincel suave y pasarlo sobre la cara para simular el rubor. Colorear los ojos y las cejas con lápices de colores.

**Paso 4. Cuerpo.** Modelar una esfera y afinarle una de sus puntas formando un cono. Ahuecar la base.

**Paso 5.** Doblar la parte ancha de la pieza formando las rodillas; separar levemente las piernas con una esteca.

**Paso 6. Brazos.** Realizar una esfera, modelarla con forma de cono y abrirla la parte ancha con una esteca. Para las manos, formar una lágrima color piel, aplanar la zona de los dedos y cortar en V para separar el pulgar.

**Paso 7.** Separar las manos con la esteca.

**Paso 8.** Marcar los dedos con la misma herramienta.

**Paso 9.** Cargar un cartucho con glacé real a punto mediano y cortarle la punta. Doblar los brazos por la mitad y pegarlos en el cuerpo con el glacé. Colocar las manos de la misma forma.

**Paso 10. Cuello.** Cortar un círculo de pasta de goma amarilla de 2 cm de diámetro y adherirlo al cuerpo con agua. Por último, pegar la cabeza.



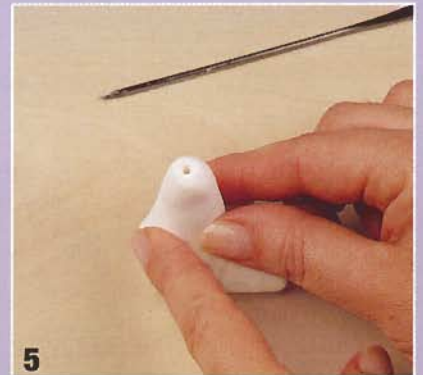
2



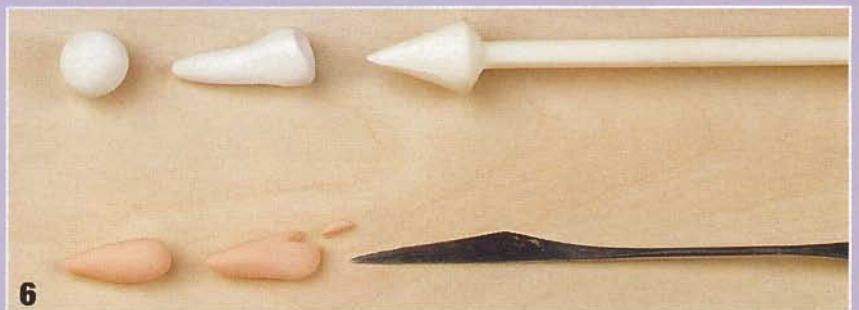
3



4



5



6



7



8



9



10



# Margaritas



**Paso 1.** Pegar un cuadrado de papel aluminio sobre un clavo. Cargar un cartucho de papel con la boquilla de pétalos y glacé real a punto mediano.  
**Paso 2.** Apoyar la boquilla (con la parte ancha hacia afuera) sobre el papel aluminio, presionar el cartucho y desplazarlo hacia el centro. Dejar de presionar y levantar la mano. Realizar otros 3 pétalos para formar una cruz.  
**Paso 3.** Formar el resto de los pétalos con el mismo procedimiento.

**Paso 4.** Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa, llenarlo con glacé amarillo a punto mediano y realizar pequeños puntos en el centro de la margarita.  
**Paso 5.** Preparar la cantidad de margaritas deseadas y dejarlas secar sobre una



media caña o un medio cilindro de cartón.  
**Paso 6.** Para darles movimiento a las flores, también se puede doblar el papel aluminio hasta lograr la forma deseada.  
**Paso 7.** Retirar el papel aluminio cuando las margaritas estén completamente secas.





# Flores



**Paso 1.** Realizar varios estambres de alambre y unirlos en grupos (de 3 a 5) con cinta engomada.

**Paso 2.** Estirar una porción delgada de pasta de goma y cortar las flores con el cortante. Pasar el bolillo sobre los pétalos y los bordes.

**Paso 3.** Doblar la flor por la mitad, humedecerla con un poquito de agua y ubicar el estambre alambrado.

**Paso 4.** Cerrar la flor alrededor del alambre y dejarla secar.

**Paso 5.** A) Doblar una de las puntas del alambre y humedecerla. Formar una lágrima de pasta de goma. B) Introducir la punta del alambre en la lágrima.

C) Estirar una pequeña porción de pasta de goma teñida de verde.

D) Formar la hoja con el marcador de nervaduras.

E) Humedecer la punta del alambre con un poquito de agua y unirla a la hoja.

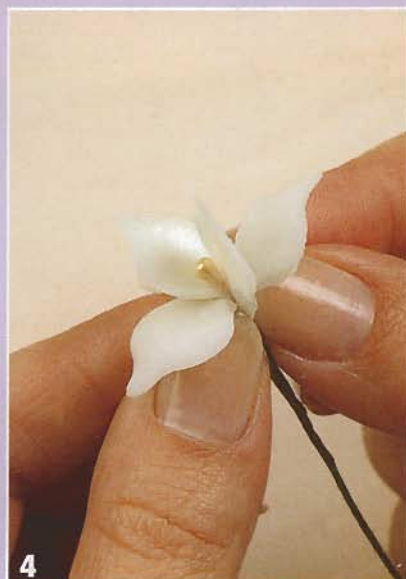
F) Cerrar la hoja pellizcándola con la mano. Dejar secar.

**Paso 6.** Pintar las hojas con colorante verde y un poco de agua. Rallar una tiza amarilla sobre una lija fina, cargar un pincel suave y pintar el centro de las flores.

**Paso 7.** Cortar varios tramos de cinta bebé y alambrarlos. Armar los ramos con los pimpollos, las flores y las hojas; unirlos con cinta engomada.



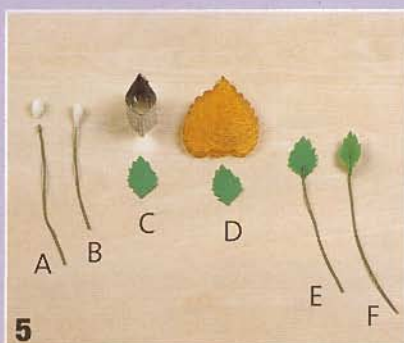
2



4



3



5



6



7



# Moño de Comunión



**Paso 1.** Formar una pasta con pastillaje de gelatina y pasta de goma en partes iguales; estirla hasta que tenga 1 o 2 mm de espesor, cortar el moño (ver molde) y armarlo uniéndolo con agua.

**Paso 2.** Cortar la traba de la misma pasta (ver molde) y pegarla con agua en el centro del moño. Dejar secar para que tome forma (si es necesario, se puede colocar un poco de algodón en el doblez).

**Paso 3.** Cortar las 2 coletas (ver molde).

**Paso 4.** Formar una tabla en la parte angosta de una de las coletas.

**Paso 5.** Marcar un círculo (sin presionar demasiado) sobre la coleta que tiene la tabla.

**Paso 6.** Marcar el contorno del círculo con una boquilla rizada. Dejar secar.

**Paso 7.** Cortar un rectángulo de pasta y realizar los flecos.

**Paso 8.** Unir los flecos y las coletas con un poco de agua. Dejar secar. Pintar los detalles con goma laca y purpurina oro.

**Paso 9.** Llenar un cartucho con glacé real a punto mediano y cortar la punta. Unir las dos coletas y luego pegarlas al moño.



## Alternativa

El colorante vegetal dorado puede suplir a la goma laca y la purpurina oro. Las letras se pueden realizar con microfibras doradas.



# Símbolos de pureza

*Cáliz, moño y rosario, recreados con imaginación.*

## Materiales

Torta redonda de 26 cm de diámetro

Pastillaje de gelatina: 1 fórmula

Pasta de goma

Pasta americana: 2 y 1/2 fórmulas

Glacé real de 1 clara

Dulce de leche

Base de telgopor 4 cm más grande que la torta

Moldes: de campana y tarteleta

Marcador, fibra dorada y bolillo

Cortantes: de hojas, de flores chicas, de cruz y redondo de 4 cm de diámetro

Purpurina oro, gibré y goma laca

Manga y cartuchos de papel

Cinta de organza amarilla de 2 cm de ancho

Margaritas de glacé (ver pág. 6)

Moño (ver pág. 8)

Tanza, cartón, papel aluminio y perlitas

Colorantes vegetales: amarillo y verde

Boquillas: lisa y de hojas







**Paso 1. Cáliz.** Estirar una pieza de pastillaje de 3 mm de espesor, apoyarla sobre el marcador y retirarla con cuidado.



**Paso 2.** Superponer la campana y presionarla sobre el pastillaje para cortar un círculo del tamaño de la base.



**Paso 3.** Colocar pastillaje en el interior de la campana y darle forma con los dedos. Desmoldarla y dejarla secar.



**Paso 4.** Estirar 1 pieza de pastillaje de 2 o 3 mm de espesor, colocarla en el interior del molde de tarteleta y presionarla con los dedos para darle forma. Desmoldar y dejar secar.



**Paso 5.** Modelar 1 cilindro de pastillaje (ver moldes) y dejarlo secar. Cargar la manga con la boquilla lisa, llenarlo con glacé real a punto mediano y utilizarlo para unir las piezas del cáliz. Dejar secar.



**Paso 6.** Cortar hojas de pastillaje de 1 mm de espesor y pegarlas sobre el cáliz con un poco de agua. Cargar un cartucho con la boquilla lisa, llenarlo con glacé blanco a punto mediano y realizar los detalles del borde de la figura. Dejar secar.

**Paso 7.** Pintar los detalles con goma laca y purpurina oro.



*Si no consigue un marcador de flores, realice el diseño del pie del cáliz con una carpeta de broderie.*





8

**Paso 8. Hostia.** Cortar 1 círculo de pastillaje de 2 mm de espesor y dejarlo secar. Realizar los detalles con fibra dorada, humedecer los bordes con agua y pasarlos por gibré. Dejar secar.



9

**Paso 9. Rosario.** Modelar pequeñas esferas de pastillaje y enhebrarlas en una tira de tanza. Dejarlas secar.



10

**Paso 10.** Cortar una cruz de pastillaje, realizarle un orificio y enhebrarla en la tira de tanza. Cerrar el rosario con un nudo. Cargar la manga con la boquilla lisa, llenarla con glacé a punto mediano y utilizarla para pegar la hostia en el centro del cáliz. Realizar los detalles y pegar las perlititas. Dejar secar.

**Paso 11.** Forrar la base de polyfan con pasta americana teñida de amarillo y cubrir sus bordes con un tramo de cinta de organza.

### Consejos

La pasta americana se mezcla con pasta de goma para lograr una preparación elástica y maleable. Tenga en cuenta que cuando la humedad es excesiva, sólo hay que usar una pequeña cantidad de pasta de goma.



11





12

Paso 12. Mantel. Mezclar la pasta americana con 1 pequeña porción de pasta de goma.



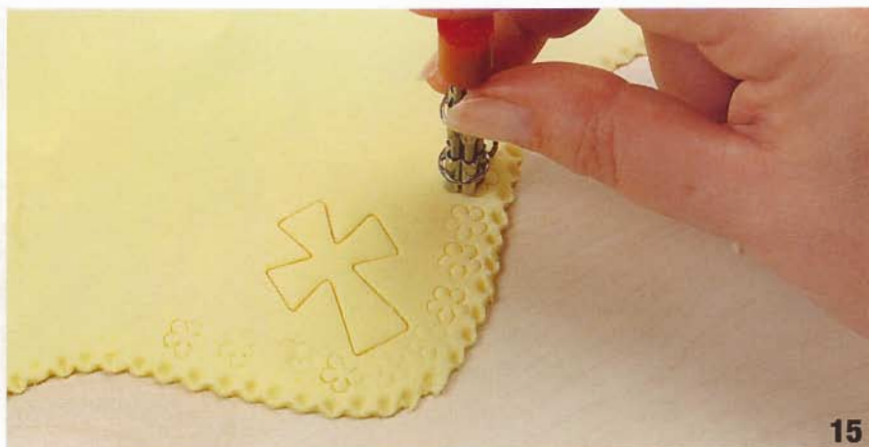
13

Paso 13. Estirar la pasta hasta que tenga 2 mm de espesor y cortar el mantel (ver molde).



14

Paso 14. Presionar los bordes de la figura cortada con un bolillo.



15

Paso 15. Imprimir la cruz y las florecitas con los cortantes (sin presionar demasiado).



16

Paso 16. Enrollar el mantel de pasta en el palo de amasar.



17

Paso 17. Forrar un cartón con papel aluminio, pegar la torta con dulce de leche y cubrirla con pasta americana blanca. Ubicar el mantel y acomodarlo con los dedos.



*El mantel se coloca sobre la torta sin glacé. De esta forma, se lo puede acomodar fácilmente con las manos.*





**Paso 18.** Cargar 1 cartucho con la boquilla lisa, llenarlo con glacé amarillo a punto mediano y decorar el borde del mantel con punto espiga.

**Paso 20.** Amasar un poco de pasta americana, darle forma de lágrima y apoyarla sobre la torta para darle volumen.



**Paso 19.** Realizar los detalles con boquilla lisa y glacé amarillo a punto liviano.



**Paso 21.** Colocar la boquilla de hojas en la manga y llenarla de un lado con glacé verde y del otro con glacé verde más 1 pizca de amarillo. Apoyar la boquilla sobre la parte superior de la torta y realizar hojas. Pegar algunas margaritas con un poco de glacé.



**Paso 22.** Acomodar el resto de las margaritas sobre algunos sectores de la base y rodear todas las flores con hojas de glacé. Por último, pegar el cáliz, el moño y el rosario.

### Color

Si desea lograr un tono menos intenso, reemplace la mezcla de goma laca y purpurina oro por colorante vegetal dorado.



# Dulce Misal

*Un diseño unisex sumamente emotivo.*



## Materiales

Torta rectangular de 30 x 22 cm

Pasta americana: 2 fórmulas

Palo marcador rayado

Glacé real de 1 clara

Dulce de leche

Colorante vegetal dorado

Fibra indeleble dorada

Cartón y cartucho de papel

Esteca y pincel

Papel aluminio

Marcador de molduras

Base de polyfan 4 cm más ancha que la torta

Cortante circular de 8 cm de diámetro

Papel corrugado dorado

Pasta de goma

Pastillaje de gelatina

Boquilla lisa pequeña

Alcohol puro y glicerina

Madroño







**Paso 1.** Redondear un lateral de la torta para formar el lomo y tallar las hojas sobre los lados restantes. Forrar el cartón con papel aluminio, pegar la torta arriba con dulce de leche y cubrirla con pasta americana blanca. Modelar las hojas con las manos.



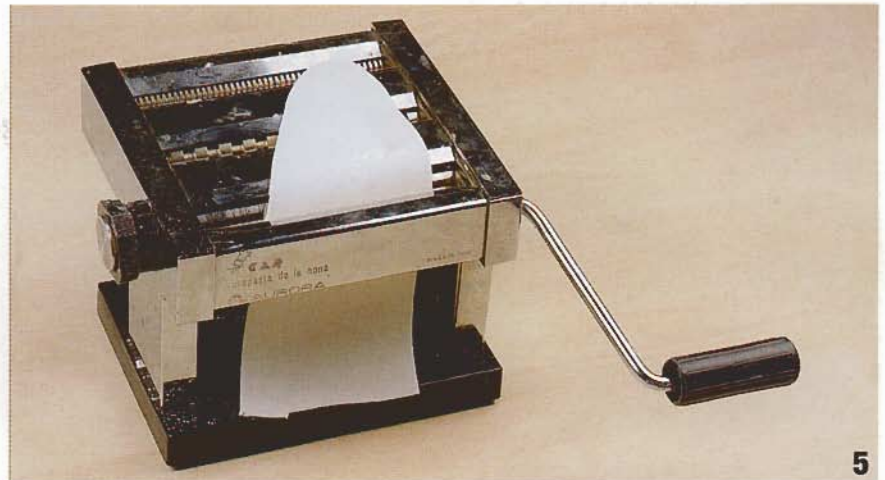
**Paso 2.** Pegar la torta con un poco de glacé sobre la base forrada con papel corrugado dorado. Marcar las hojas del libro con la esteca.



**Paso 3.** Pintar las hojas con colorante vegetal dorado diluido con un poco de agua.



**Paso 4.** Unir la pasta americana con 1 pequeña porción de pasta de goma.



**Paso 5.** Estirar la pasta anterior hasta que tenga 2 o 3 mm de espesor (se puede usar una máquina para pastas frescas) y espolvorearla con fécula de maíz.



**Paso 6.** Mezclar 2 partes de alcohol con 1 de glicerina, cargar el pincel y pasarlo por el marcador de molduras; apoyar la pasta estirada arriba y retirar el excedente con la yema de los dedos.



**Paso 7.** Retirar la moldura con la esteca y preparar otra pieza igual.

*Para tallar las hojas y el lomo del libro con facilidad, conviene rellenar la torta un día antes de trabajar o, de lo contrario, utilizar una torta de manteca.*





**Paso 8.** Realizar las molduras alargadas y apoyarlas sobre los laterales de la tapa; cortar las esquinas en ángulo y retirar las puntas. Pegar las piezas con un poco de agua.



**Paso 9.** Estirar pastillaje de gelatina de 4 mm de espesor y cortar un círculo de 8 cm de diámetro. Dejar secar. Marcar las letras con la fibra indeleble dorada.



**Paso 10.** Ubicar las molduras sobre la tapa del libro y adherirlas con un poco de agua. Cargar un cartucho con la boquilla lisa, llenarlo con glacé real a punto mediano y pegar el círculo en el centro del libro; pintar los rayos con la fibra indeleble. Apoyar el cartucho sobre el borde de la moldura y decorarlo con punto gotita.



**Paso 11.** Realizar otra moldura igual a la anterior, cortar el diseño (ver moldes) y pegarlo sobre el lateral con un poco de agua. Pintar los detalles con fibra dorada y decorar los contornos con el cartucho usado en el paso anterior y la misma boquilla.



**Paso 12.** Estirar una porción de pastillaje de gelatina hasta que tenga 3 mm de espesor; pasarle el palo rayado, cortar la traba (ver moldes) y, cuando esté seca, pintarla con colorante dorado. Dejarla secar.



**Paso 13.** Ubicar la traba sobre la torta y pegarla con una pizca de glacé real.



**Paso 14.** Por último, adherir el madroño con un poco del mismo glacé.



*La traba también se puede pintar con goma laca y purpurina oro. El pincel utilizado debe limpiarse con alcohol.*



# Delicado altar

*Para las niñas, un modelo tierno y encantador.*

## Materiales

Torta rectangular de 30 x 22 cm  
Pastillaje de gelatina: 2 fórmulas  
Pasta americana: 1 y 1/2 fórmula  
Base de polyfan forrada con  
papel dorado  
Base de telgopor

Glacé real de 2 claras  
Dulce de leche  
Tul  
Cinta roja de 4 cm de ancho  
Cinta de raso blanca de 8 cm de  
ancho

Puntilla de 4 cm de ancho  
Goma laca y purpurina oro  
Nailon  
Cinta adhesiva  
Manga y cartucho de papel  
Bolillo y esteca  
Colorantes vegetales: amarillo,  
marrón y rojo  
Boquillas: lisa y rizada mediana  
Fibra indeleble dorada  
Papel manteca y aluminio  
Cartón fino y cortante  
Palo de amasar y pincel







**Paso 1.** Preparar los moldes de cartón y apoyarlos sobre una pieza de pastillaje de 2 mm de espesor. Cortar las distintas partes de la mesa y el altar. Calar las aberturas con un cortante. Dejar secar las piezas (del derecho y del revés).



**Paso 2.** Cortar 3 piezas de tul, ubicarlas sobre las aberturas y pegarlas con un cartucho de papel cargado con glacé real blanco a punto mediano. Dejar secar.



**Paso 3.** Ubicar el diseño sobre la base de telgopor, colocar el nailon encima y ajustarlo con cinta adhesiva.



**Paso 4.** Acomodar el altar de pastillaje con tul sobre el diseño. Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa y llenarlo con glacé real a punto liviano; apoyar la boquilla sobre el motivo y delineararlo con punto cordón. Dejar secar.



**Paso 5.** Estirar pastillaje, cortar los detalles y pegarlos con glacé real. Borear las aberturas y los detalles con el mismo glacé. Dejar secar.



**Paso 6.** Cargar un pincel con goma laca y purpurina oro o colorante vegetal dorado y pintar los detalles.



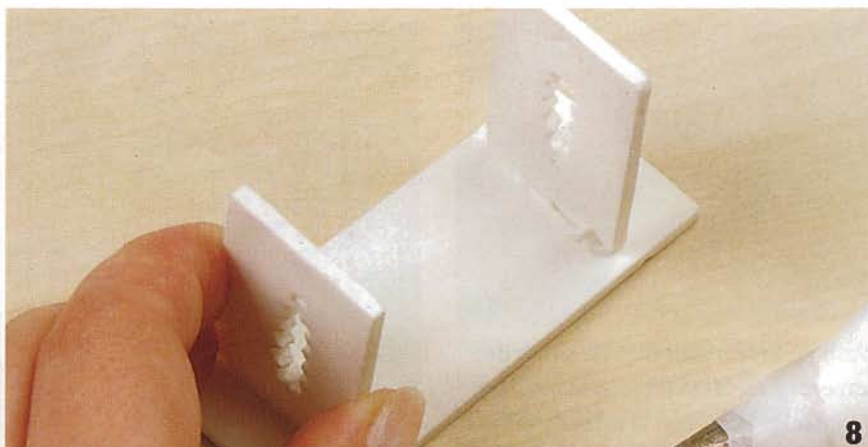
**Paso 7.** Cargar un cartucho con la boquilla lisa, llenarlo con glacé real a punto mediano y unir los laterales con la parte principal del altar.



*Si trabaja en un ambiente muy húmedo, pegue el altar con un poco de soldadura plástica 10 minutos y luego cubra la unión con glacé real.*



**Paso 8.** Con el mismo cartucho, adherir las patas a la parte principal de la mesa de oficio.



8



**Paso 9.** Cargar un cartucho con glacé real a punto mediano, cortarle la punta y utilizarlo para pegar la puntilla en el borde de la mesa de oficio.



10

**Paso 10.** Para realizar el cáliz, modelar una esfera y darle forma de lágrima; apoyar sobre la mesa la parte ancha de la pieza y moldear el cuello.



**Paso 11.** Abrir la parte ancha del cáliz con el bolillo.



12

**Paso 12.** Apoyar la yema de un dedo sobre la parte delgada del cáliz y aplastarla levemente.

**Paso 13.** Modelar la base del cáliz con los dedos. Realizar una esfera pequeña y aplanarla para formar una hostia.



13





14

**Paso 14.** Estirar pastillaje de 5 mm de espesor y cortar la Biblia (ver moldes). Marcar las hojas con la esteca y realizar un atril con un poco de pastillaje. Dejar secar. Pintar la Biblia con colorante rojo y, cuando esté completamente seca, realizar las letras con la fibra dorada.



15

**Paso 15.** Pintar las hojas de la Biblia y los bordes del cáliz con goma laca y purpurina oro.



16

**Paso 16.** Ubicar la cinta blanca alrededor de la base de polyfan forrada con papel dorado; formar pequeñas tablas y sujetarlas con alfileres.



17

**Paso 17.** Dividir la pasta americana en dos porciones; teñir una de ellas con colorante amarillo y dejar la otra sin colorear. Ubicar una pequeña ración de pasta amarilla sobre la blanca.



18

**Paso 18.** Doblar la pasta por la mitad, estirla con el palo de amasar y doblarla nuevamente. Repetir el procedimiento hasta que la pasta quede marmolada.



19

**Paso 19.** Forrar el cartón con papel aluminio, pegar la torta con dulce de leche y cubrirla con la pasta americana marmolada.



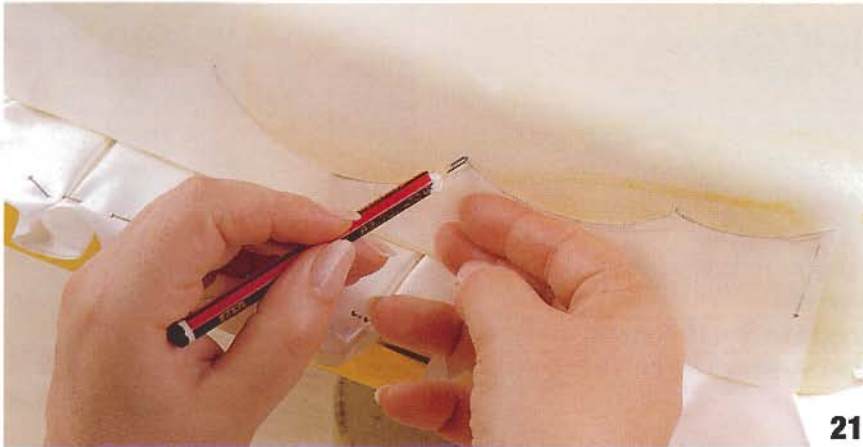
20

**Paso 20.** Cortar una tira de papel manteca que tenga el tamaño del contorno de la torta y realizar las ondas.



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





**Paso 21.** Pegar la torta sobre la base con un poco de glacé real y aplastar las tablas de la cinta con alfileres (para trabajar con

facilidad). Ubicar la faja de papel sobre el lateral de la torta y, con el lápiz, marcar los puntos de unión de las ondas.



**Paso 22.** Cargar la manga con la boquilla lisa y glacé real a punto mediano; apoyarla sobre uno de los puntos de unión de las ondas, presionarla para que salga el glacé y desplazarla para realizar el diseño. Completar el trabajo con el mismo procedimiento.



**Paso 23.** Cargar la manga con la boquilla lisa, llenarla con glacé amarillo a punto mediano y realizar algunas ondas grandes. Formar la guarda inferior con la con boquilla rizada y glacé a punto mediano. Por último, realizar pequeños puntos con la boquilla lisa y glacé amarillo a punto liviano.



**Paso 24.** Pegar el altar sobre la torta con un poco de glacé. Cruzar la superficie con la cinta roja y trabarla en la base de la torta. Decorar los bordes de la cinta y la

base del altar con punto gotita. Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa, llenarlo con glacé amarillo a punto liviano y escribir "Mi Comunión."



**Paso 25.** Modelar la muñeca (ver pág. 5). Cargar un cartucho con la boquilla rizada, llenarlo con glacé marrón a punto mediano y realizar el cabello; preparar un moño y pegarlo sobre la cabeza.

**Paso 26.** Retirar los alfileres. Pegar el cáliz y la Biblia sobre la mesa de oficio; adherir la muñeca y la mesa sobre la torta. Modelar las flores (ver pág. 7), armar un ramo y acomodarlo sobre la superficie.





# Recuerdo especial

*Regalitos encantadores para grandes y chicos.*



*Souvenirs*

## Materiales

Pastillaje de gelatina: 1 fórmula

Glacé real de 1 clara

Colorantes vegetales: marrón y violeta

Cartucho de papel

Cortante redondo de 6 cm de  
diámetro

Boquilla lisa y alambre

Esteca y pincel

Cintas bebé: amarilla y blanca

Cinta de raso blanca de 4 cm de  
ancho

Goma laca y purpurina oro







**Paso 1.** Cortar un rectángulo de pastillaje de 0,5 cm de espesor (ver molde); con la esteca, marcar los bordes para simular las hojas.



**Paso 2.** Estirar una pieza de pastillaje de 2 mm de espesor y cortar la tapa (ver moldes).



**Paso 3.** Pegar la tapa sobre el libro con un poco de agua.



**Paso 4.** Marcar el lomo y los laterales del libro con la esteca.



**Paso 5.** Cargar el pincel con goma laca y purpurina oro y pintar las hojas, la cruz, los detalles del lomo y la tapa.



**Paso 6.** Para realizar los panes alargados, cortar un círculo de pastillaje de 2 mm de espesor, darles forma de esferas, afinarles los extremos y marcarlos con la esteca.



**Paso 7.** Para formar los panes redondos, modelar esferas, aplastarlas y marcarlas cruces. Cuando estén secos, pintarlos con colorante marrón y un poco de agua.



**Paso 8.** Realizar una lágrima de pastillaje. Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa, llenarlo con glacé violeta a punto mediano, ubicarlo sobre la lágrima y cubrir la superficie con gotas (comenzar por la punta delgada). Dejar secar.



**Paso 9.** Fruncir la cinta de raso; formar pequeños lazos con las cintas bebé y unirlos con alambre.

**Paso 10.** Pegar un círculo de pastillaje sobre la cinta con glacé a punto mediano. Realizar un atril de pastillaje y unirlo al libro. Por último, adherir el resto de los elementos con el mismo glacé.



*Para que el racimo de uvas no quede pegado, cubra la superficie con papel film o nailon.*







*Mirta Biscardi*

Prof. Mirta Biscardi

Pág. 14

### Proyecto N° 42

#### Dulce Misal

Espectacular motivo para celebrar un día especial.

Pág. 17

### Proyecto N° 43

#### Delicado altar

Un diseño encantador. Ideal para niñas.

Pág. 22

### Proyecto N° 44

#### Recuerdo especial

Souvenir para repartir entre amigos y familiares.

