

- Colección de 20 números
- Aparición quincenal

CURSOS
PRACTICOS
Ediciones **BienVenidas**

DECORACION *de* TORTAS

CURSO completo

- **Moldes**
a tamaño natural.
- *Materiales y herramientas indispensables.*
- **Técnicas básicas para empezar a trabajar.**
- *Bizcochuelos, coberturas y rellenos deliciosos.*
- **Una impactante torta para realizar paso a paso.**

0.10.0.1 Argentina \$3,90 • Uruguay \$3,2
• México \$18 • Chile \$1200
ISBN N° 987-96387-5-1



EDICIONES
BIEN
venidas

n° **1**



El arte de decorar tortas

La decoración de tortas es una de las especialidades artesanales más atractivas de la repostería. Sus estilos se fueron modificando con el paso del tiempo pero la esencia sigue siendo la misma: crear maravillosos diseños para lucirse y agasajar a los seres queridos.

Hoy, los que amamos esta actividad intentamos realizar encantadores motivos sin que eso implique mayor trabajo; la idea es inventar tortas impactantes aprovechando todos los recursos que facilitan y agilizan la tarea.

A través de esta colección le proponemos ingresar a un mundo de tentadoras sorpresas; una vez adentro, le mostraremos cómo realizar atractivas obras de arte con sus propias manos. Esperamos que nuestros trabajos sean para usted una renovada fuente de inspiración.

Nuestra intención es que descubra que con técnicas sencillas puede lograr resultados admirables y desarrollar sus propios diseños.

Es imposible imaginar una fiesta sin torta, porque las tortas son pensadas y preparadas para homenajear. Cuando asuma el compromiso de agasajar, tenga en cuenta que necesitará varios ingredientes extras: buenos deseos, alegría y creatividad.

¡Adelante! Déjese tentar, pruebe y disfrute.

Mirta Biscardi

Equipo básico

Moldes

Clásicos

Los redondos, rectangulares y cuadrados son los más utilizados. Para trabajar con comodidad, conviene reunir varios recipientes de diferentes formas y tamaños.



Con formas diversas

En los negocios especializados puede encontrarse una gran variedad de estos moldes. Como no se usan con frecuencia, conviene adquirirlos cada vez que sean necesarios.



Con forma de corazón

Entre todos los diseños de tortas, los corazones son uno de los más buscados. Existen moldes con superficies lisas y también recipientes con detalles en relieve.



Palos de amasar

Lisos

Permiten trabajar sobre las masas sin dejar huellas. Vienen de distintos tamaños. Se lavan fácilmente con agua y jabón. Nunca deben rasparse con cuchillos.



Rayados

Son ideales para crear superficies similares al mimbre, al ladrillo y otros materiales.



Rodillos

Permiten trabajar sobre áreas muy pequeñas.



Colorantes vegetales

Existe una gran variedad de tonos. Para poder formar todos los tintes deseados, conviene comprar los colores primarios y luego mezclar unos con otros. Vienen en pasta, líquidos y en polvo. Los colorantes en pasta son los más

apropiados, pues no ablandan las preparaciones. Para mantenerlos en buen estado, hay que guardarlos en sus envases bien cerrados; si se endurecen, basta con agregarles una gotita de agua.



Tizas al pastel

Los crayones se deben pasar por un colador de malla fina o por una lija y luego utilizar el polvo



resultante. Para usar pastillas, sólo hay que pasarles un pincel por arriba y luego desplazarlo sobre el trabajo.



Marcadores de pétalos y hojas

Pueden ser de acrílico o de plástico. Vienen en diferentes tamaños y modelos.



Lápices de colores

Sirven para realizar detalles.



Caños de plástico

En la mayoría de los casos, pueden reemplazar a los palos rayados. Se consiguen en ferreterías.



Clavos y armadores de flores

Los primeros sirven para realizar flores planas; los segundos, para preparar flores profundas, como la azalea y el laurel de la montaña.



Placas para modelar

Estas planchas poseen una gran variedad de figuras. Generalmente, se usan para simular puntillas.



Importante
Lave y seque bien los moldes después de cada uso. Si desea conservarlos limpios, compruebe que no queden restos de manteca y harina.

Estecas de plástico

Estas herramientas, que poseen puntas de variadas formas, sirven para cortar o realizar bocas, ojos y otros detalles. La forma correcta de limpiarlas es con agua y jabón, sin rasparlas.



Cinta engomada de floristería

Esta cinta autoadhesiva es ideal para forrar alambres y armar ramos de flores. Viene en varios colores.



Cartuchos de papel

Se pueden realizar con papel en rollo, manteca, celofán, y cualquier otro papel que sea impermeable.



Medias cañas

Permiten que las flores y las hojas tengan movimiento. Pueden reemplazarse por un cilindro de cartón.



Moldes de caritas

Los hay de yeso, acrílico, resina y goma. Antes de colocarles la pasta, ésta debe ser espolvoreada con fécula de maíz.



Planchas de oblea

Ideales para realizar detalles y construcciones. Se pueden cortar con facilidad con una regla y un cuchillo filoso. Las figuras se unen con glacé real.



Pistilos

Se emplean para recrear estambres de flores y antenas de animalitos. Son de alambre fino o de tanza.



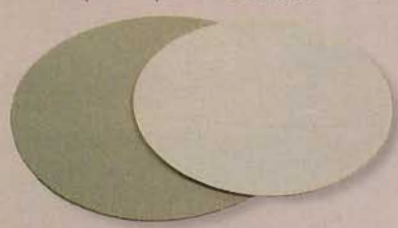
Pinzas para marcar

La particularidad de estas pinzas reside en las diferentes formas de sus puntas. Antes de marcar cualquier pasta, hay que colocar una gomita en el extremo de la pinza para graduar su abertura.



Cartones

Los recortes listos para usar se consiguen en las casas de repostería. También se pueden comprar planchas de cartón y luego cortar las piezas que se necesitan.



Cortantes

Existe una gran variedad de tamaños y formas. Algunos modelos tienen los bordes lisos y otros, dentados.



Pinceles

Es fundamental tener varios pinceles suaves de diferentes puntas. Para lograr superficies texturadas, conviene usar pinceletas duras o pinceles taponadores.



Mangas, boquillas y adaptadores

Todos estos elementos son clásicos en la repostería. Existen mangas de plástico, acoples y boquillas de distintos modelos y tamaños; la elección depende del diseño que quiera realizarse en cada caso en particular. Una vez listo el trabajo, los utensilios deben lavarse inmediatamente (antes de que el glacé se endurezca en el interior de la manga) con agua y jabón. Las boquillas se identifican con números, pero la numeración no es universal, depende de las marcas comerciales.



ATENCIÓN. Las fotos muestran las boquillas al tamaño real.



Boquilla rizada



Boquilla para hojas



Boquilla para pastito



Boquilla lisa

Papeles metalizados

Por lo general, se utilizan para forrar las bandejas. Existe una gran variedad de colores.



Pionono

Ingredientes

- Huevos: 3
- Azúcar: 30 g
- Harina: 30 g
- Miel: 1 cucharadita



1



2



3



4



5



6



7

Paso 1. Forrar una asadera de 25 x 35 cm con papel manteca enmantecado y enharinado.

Paso 2. Colocar el azúcar, los huevos y la miel en un bol y batirlos a punto letra, incorporar la harina tamizada y mezclar con movimientos envolventes (ver Receta básica de bizcochuelo, pág. 11).

Paso 3. Verter la preparación en la asadera y emparejar la superficie con una espátula.

Paso 4. Hornear a alta temperatura hasta que la superficie tome color (entre 5 y 7 minutos).

Paso 5. Tapar el pionono con una fuente o con un repasador para mantener la humedad.

Paso 6. Cuando el pionono está frío, despegarle el papel con un cuchillo.

Paso 7. Colocar el papel del pionono nuevamente, enrollarlo y guardarlo.

Para tener en cuenta

- Controle rigurosamente el tiempo de horneado. Si el pionono se cocina demasiado, la masa queda similar a un bizcocho.
- Para que el pionono pueda

enrollarse fácilmente, es necesario que esté húmedo.

- El papel manteca puede reemplazarse por papel de estraza (no necesita ser enharinado).

Bizcochuelo

Ingredientes

- Huevos: 6
- Azúcar: 200 g
- Harina: 200 g
- Esencia a elección: 1 cucharadita



3

Consejos

- Para que la preparación quede esponjosa, incorpore la harina lentamente y mézclela en forma envolvente para permitir que entre aire.
- Para lograr un buen resultado, una vez que la mezcla esté lista, vuélquela en el molde y llévela al horno inmediatamente.

Paso 1. Colocar los huevos y el azúcar en un bol.

Paso 2. Batir a alta velocidad hasta que la preparación esté a punto letra (para comprobarlo, levantar el batidor y formar una letra con la pasta). Incorporar algunas gotas de esencia y mezclar nuevamente.

Paso 3. Incorporar la harina tamizada.

Paso 4. Mezclar realizando movimientos envolventes con la espátula.

Paso 5. Enmantecar y enharinar un molde de 24 cm de diámetro y llenarlo con la



1



2



4



5



6

preparación. Cocinar en horno moderado durante 40 minutos.

Paso 6. Retirar el bizcochuelo, desmoldarlo sobre una rejilla y taparlo con un repasador (para que no se seque).

Alternativa

La harina común puede reemplazarse por harina leudante.

Forrado de tortas



Paso 1. Forrar un disco de cartón con papel aluminio (ver Preparación del cartón, pág. 19) y colocar un poco de dulce de leche.

Paso 2. Desmoldar sobre el cartón el bizcochuelo o la torta que se desea cubrir.

Paso 3. Colocar dulce de leche sobre la torta y esparcirlo suavemente para que no se levante la miga. Retirar el excedente de dulce.

Paso 4. Poner sobre la mesada un poco de fécula de maíz o de azúcar impalpable, ubicar la pasta arriba y comenzar a estirla con el palo de amasar.

Paso 5. Estirar la masa hasta lograr una pieza (de aproximadamente 1/2 cm de alto) un poco más grande que la parte superior de la torta.

Paso 6. Enrollar la pasta en el palo de amasar.



Paso 7. Ubicar la masa sobre la torta y desenrollarla.

Paso 8. Masajear la cobertura sobre la torta y eliminar todas las imperfecciones con las manos.

Paso 9. Cortar el excedente de pasta con un cuchillo.



Consejo

Para disimular las imperfecciones de la torta, la pasta debe ser relativamente espesa.

Mousse de chocolate

Ingredientes

- Huevos: 1 entero y 1 yema
- Azúcar: 100 g
- Agua, licor, o vino dulce: 70 cm³
- Gelatina sin sabor: 7 g o 1 cucharada
- Crema de leche: 250 g
- Chocolate para taza: 150 g

Paso 1. Colocar la yema, el huevo y el azúcar en un bol.

Paso 2. Batir todos los ingredientes hasta obtener una preparación espumosa.

Paso 3. Colocar el chocolate en un plato, cubrirlo con un poco de agua caliente y dejarlo reposar hasta que se ablande (también puede fundirse en el horno microondas).

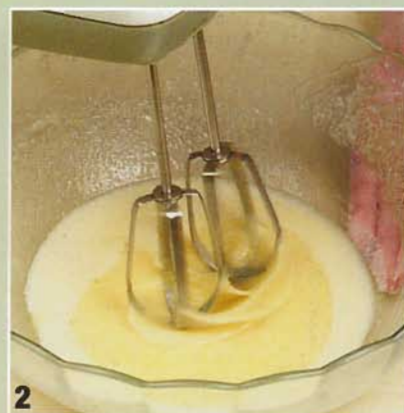
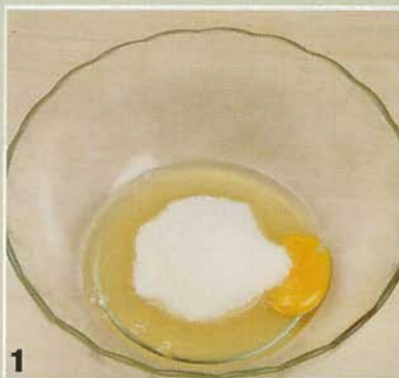
Paso 4. Retirar el agua del plato y volcar el chocolate en la preparación. Mezclar hasta formar una pasta homogénea.

Paso 5. Verter el agua, el licor o el vino dulce en un recipiente, espolvorear la gelatina y mezclar. Fundir a baño de María.

Paso 6. Mezclar la pasta de chocolate con la preparación realizada en el paso anterior.

Paso 7. Batir la crema de leche hasta que adquiera un poco de cuerpo.

Paso 8. Unir la crema de leche y la preparación de chocolate con movimientos envolventes.



La consistencia justa

Para conseguirla, tenga en cuenta que la crema de leche no debe estar muy batida.

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



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

Paso 2. Verter el jugo de limón o el ácido acético y revolver.

Paso 3. Batir con la batidora eléctrica (entre 5 y 10 minutos) hasta que la preparación adquiera consistencia cremosa.

Paso 4. Almacenamiento. Coloque el glacé en



un recipiente con tapa hermética. Para mantenerlo en buen estado, ponga un nailon debajo de la tapa. Guarde el contenedor en la heladera. Es importante que permanezca bien cerrado para que no se seque y tape las boquillas.

Blanqueado
Con jugo de limón o ácido acético, el glacé luce blanco puro.

Consejos

• Para que el glacé real quede bien esponjoso, prepárelo con la batidora eléctrica.

• Antes utilizar un glacé real que fue almacenado, hay que batirlo un poco para eliminar todas las burbujas de aire. Utilice siempre un cuchillo de hoja lisa.

Para tener en cuenta
Cuando el glacé tiene poca azúcar impalpable, luce demasiado brillante y un poco flojo; si, en cambio, posee mucha azúcar, puede resultar duro; para ablandarlo, agréguele unas gotitas de jugo de limón.

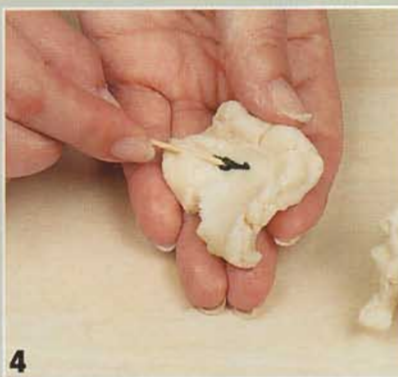
Teñido
Para colorear el glacé, incorpórele una pizca de colorante vegetal. Controle la dosis, pues estos productos son muy concentrados.



Mazapán

Ingredientes

- Mazapán: 1/2 kg
- Fondant: 300 g
- Azúcar impalpable: 750 g
- Colorante vegetal: cantidad necesaria



Paso 1. Colocar el azúcar impalpable cernida sobre la mesada y formar una corona. Ubicar el mazapán y el fondant en el centro de la corona. Amasar.

Paso 2. Incorporar lentamente el azúcar impalpable.

Paso 3. Seguir amasando hasta que la pasta no se pegue a los dedos.

Paso 4. Humedecer la punta de un palillo con colorante y pasarlo por una pequeña porción de masa.

Paso 5. Amasar hasta que el color se integre.

Paso 6. Por último, unir la masa coloreada con el resto de la pasta.



Mazapán para modelar

Ingredientes

- Mazapán: 500 g
- Azúcar impalpable: 250 g

Amasar el mazapán con el azúcar impalpable cernida hasta que la preparación ya no se pegue en los dedos. Si la pasta se conserva más de 1 semana,

Cómo conservarla

Para que la pasta no se seque con el aire, envuélvala en una bolsa de polietileno.

es posible que pierda elasticidad; para mejorar su textura, se le puede agregar un poco de mazapán virgen y amasarla nuevamente.

Colores

Pese al agregado de fondant, un excelente blanqueador, el mazapán siempre conserva algo de su característico tono beige; por esta razón, cuando se lo tiñe, los tintes no suelen ser muy definidos.

Glacé de vegetalina

Ingredientes

- Vegetalina: 250 g
- Agua: 1/2 taza
- Azúcar impalpable: 750 g
- Cacao amargo: 3 cucharadas (opcional)
- Sal: 1/2 cucharadita
- Esencia a elección: cantidad necesaria

Para tener en cuenta
El glacé de vegetalina se seca (sólo la superficie) cuando entra en contacto con el aire. Las tortas decoradas con esta cobertura tienen, a diferencia de las cubiertas de glacé real, la ventaja de poder cortarse con facilidad.



Paso 1. Colocar la vegetalina en un bol, agregar la sal e incorporar la mitad del agua y del azúcar.

Paso 2. Mezclar con la batidora eléctrica al mínimo y seguir agregando el azúcar lentamente.

Paso 3. Colocar el resto del agua y del azúcar en el recipiente. Continuar batiendo a alta velocidad hasta obtener una preparación cremosa.

Paso 4. Aromatizar la preparación con unas gotas de esencia y continuar batiendo.

Paso 5. Agregar el cacao y mezclar hasta lograr una pasta homogénea.



Para colorear

Esta cobertura puede teñirse con colorantes vegetales en pasta.



Moldeado de tortas



Paso 1. Con palillos, marcar sobre la torta los lugares donde se realizarán los cortes. Apoyar la mano sobre el bizcochuelo (para que no se desplace) y cortar con un cuchillo filoso.

Paso 2. Forrar el interior del molde con nailon o papel transparente.

Paso 3. Introducir uno de los cortes de bizcochuelo en el molde y pintarlo con almíbar.

Paso 4. Distribuir sobre la superficie una capa abundante de relleno.

Paso 5. Agregar otro corte de bizcochuelo y humedecerlo nuevamente con almíbar.

Paso 6. Incorporar otro corte de torta, pintarlo apenas con almíbar y presionarlo levemente con las manos (para moldearlo). Cubrir todo con un nailon y dejarlo reposar durante 24 horas. Desmoldar.

Almíbar

Para prepararlo, coloque 250 cm³ de agua con 80 g de azúcar común en un jarrito, ubíquelo sobre la hornalla y déjelo hervir durante 10 minutos. Cuando el almíbar esté tibio o frío, aplíquelo sobre la torta con un pincel o un rociador.

Variante

Para darle otro sabor a la torta, el almíbar puede mezclarse con cualquier licor o vino dulce.

Cartuchos de papel

Materiales

- Papel encerado, papel manteca, papel celofán u otro material similar que sea impermeable y resistente a la presión ejercida con las manos



- Paso 1.** Recortar un triángulo de papel y marcar el centro del lado más grande.
Paso 2. Tomar el triángulo con una mano y enrollarlo con la otra formando un cono.
Paso 3. Cerrar el cono.



- Paso 4.** Doblar el excedente de papel hacia adentro para asegurar el cono.
Paso 5. Apoyar un dedo sobre la punta del cartucho para ver si está bien cerrada (debe pinchar).



Mangas

En las casas de repostería pueden adquirirse mangas de diferentes tamaños y modelos. Como los cartuchos, se pueden utilizar con adaptador y boquilla.

Boquilla

- Paso 1.** Con la tijera, cortar aproximadamente 2 cm de la punta del cartucho.
Paso 2. Para que el cartucho resulte liviano y pueda manejarse fácilmente, colocar la boquilla directamente en el cono.



Adaptador

- Paso 1.** La boquilla también se puede usar con un adaptador.
Paso 2. Calzar la boquilla en el adaptador y colocar ésta en el cartucho de papel. Ajustar la boquilla con la rosca del adaptador hasta que quede firme.



Relleno de cartuchos



1

Paso 1. Tomar una pequeña cantidad de glacé con un cuchillo de hoja lisa e introducirlo en el cartucho (sin cargarlo demasiado para que no se rompa).



2

Paso 2. Acomodar el glacé hacia la punta del cartucho y luego cerrarlo con la mano.

Paso 3. Doblar hacia arriba las puntas del lado cerrado.



4

Paso 4. Doblar nuevamente y presionar con los dedos.

Paso 5. Llevar las puntas del cartucho hacia el centro y cerrarlo bien. Para mantenerlo

en buen estado, apoyar la boquilla sobre un trapo húmedo.



3



5

Cartón base

Se coloca debajo del bizcochuelo a decorar para conservarlo en buen estado por más tiempo.



1

Paso 1. Apoyar el molde de la torta sobre un cartón y marcar su contorno.

Paso 2. Dibujar un círculo alrededor del anterior (1/2 cm más grande) y recortarlo.



2

Paso 3. Cortar un redondel de papel aluminio (un poco más grande que el molde de cartón). Realizar varios cortes.



4

Paso 4. Pegar el círculo de papel aluminio sobre el molde de cartón. Utilizar pegamento en barra o cola vinílica.

Paso 5. Para finalizar el trabajo, recortar un redondel de papel aluminio más chico que



3



5

el anterior y pegarlo.

Uso de cartuchos

Estos ejercicios son ideales para quienes se inician en la actividad, pues aflojan la muñeca y brindan elasticidad. Para tener éxito en su tarea, póngalos en práctica antes de dedicarse por completo a la decoración de tortas.

Glacé a punto mediano

Es el que permite formar diseños sin que se desarmen pues, como su nombre lo indica, no es ni muy espeso ni demasiado líquido; además tiene poco brillo.

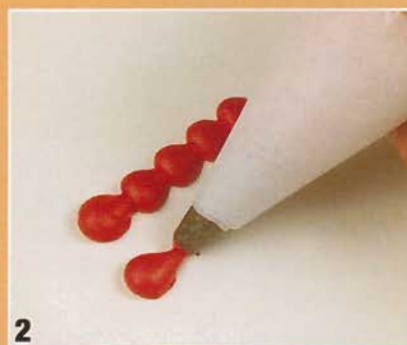
Al utilizarlo hay que verificar que se desplace sin dificultad sobre la superficie que se está decorando.

Con boquilla lisa

Lágrimas

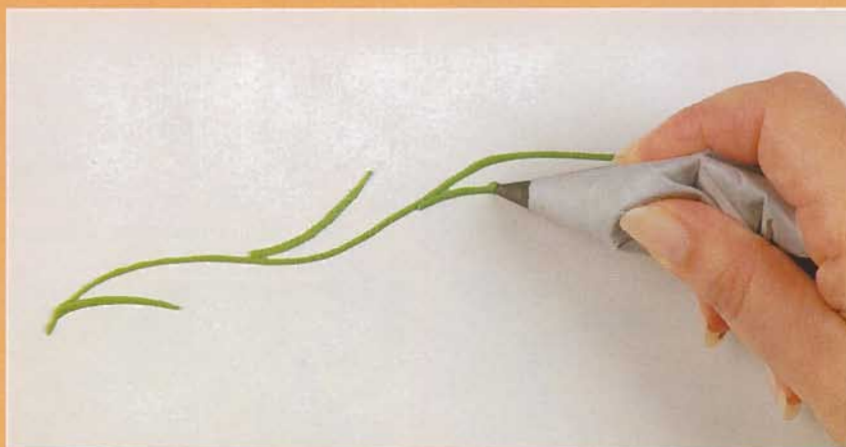
Paso 1. Cargar un cartucho de papel con glacé a punto mediano, colocarle la boquilla, apoyarlo sobre la torta a 45° y comenzar a presionar.

Paso 2. Desplazar la boquilla sobre la superficie para realizar una lágrima de glacé; dejar de presionar el cartucho y terminar el diseño en punta.



Tronco con ramas

Apoyar la punta del cartucho (con una inclinación de 45°) sobre la superficie a decorar, presionarlo hasta que salga el glacé y luego desplazarlo con la mano formando una línea curva. Mantener el cartucho apretado para que no se corte la línea. Una vez listo el diseño, dejar de presionar y levantar el cartucho. Dibujar las ramitas laterales con el mismo procedimiento.



Hojas y flores

Paso 1. Cargar un cartucho con glacé mediano y colocarle la boquilla lisa. Ubicar el cartucho (inclinado) sobre la superficie a decorar, presionarlo hasta que salga el glacé y desplazarlo con movimientos en zigzag para formar las pequeñas hojitas.

Paso 2. Cargar un cartucho con glacé rojo a punto medio, colocarle la boquilla lisa y realizar 3 o 4 pequeños círculos superpuestos. Dejar de presionar el cartucho y levantar la boquilla.

