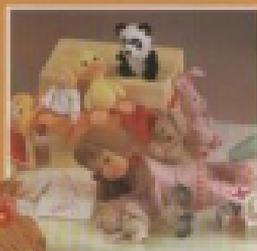


CURSOS
PRACTICOS

Ediciones **BienVenidas**

• Colección de
20 números
• Aparición
quincenal



DECORACION de TORTAS

CURSO *completo*

TIERNOS
PERSONAJES

para
*niñas
soñadoras*

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

Souvenir

Una señora Caracol
que raja de mano en mano

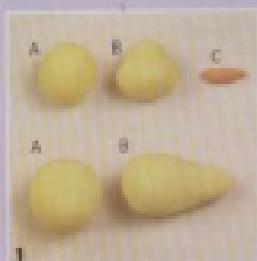
Ediciones **BienVenidas**

n° 20



Modelado de animales

Pato



Para tener en cuenta
Las alas se pueden pintar con lápices o fibras de colores.



Modelado

durante los días sucesos, los patitos se pueden realizar solo con pasta de goma. Si lo prefieren, utilice macapán para modelar.

Paso 1. Cobers. A) Mezclar pastillaje de gelatina y pasta de goma en partes iguales, teñida de un color y modelar una esfera.
B) Previsionar la zona de los ojos y perforar la de la boca. C) Modelar un collar de pastillaje teñido de naranja y adherir las puntas para formar el pico.
Cuérgalo. A) Realizar una esfera con la mezcla de pastillaje de gelatina y pasta de goma (en partes iguales) teñida de amarillo. B) Adherir una parte de la esfera formando



una punta para formar la cola.
Paso 2. Con una fibra, realizar un corte a cada lado del cuerpo para simular las alas.
Paso 3. Masajear las phemas con una varilla.
Paso 4. Humedecer todas las partes con un

pequeño de agua y lavarlas. Preparar el resto de los patitos con el mismo procedimiento. Dejar secar.
Paso 5. Pintar los ojos y el fondo de la boca con fibras 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 mezcla de plastilina de gelatina y pasta de goma (en partes iguales) teñida de verde. B) Afinar la base para formar la cabeza. C) Matar y abrir la boca con un bolillo pequeño. Con la misma herramienta, realizar e cambiarlos para los ojos.

Paso 2. Pintar el exterior de la boca con colorante rojo. Colorear los ojos con un anillo y realizar las pupilas con fibra negra.

Paso 3. Patas. A) Realizar una bolita de la misma pasta. B) Modelar un cilindro y presionar una punta para formar la mano. C) Matar los dedos con una estaca. Pegar la otra pata con el mismo procedimiento.

Paso 4. Cuerpo y pata. Realizar una esfera y



afinar una parte para formar el cuerpo. Colocar una porción finita de plastilina verde al lado y resaltar la pata (por modelar).

Humedecer el cuerpo con un poco de agua y pegar arriba la paticita. Dar forma a las patas preparadas en el paso anterior.

Realizar las patas delanteras a partir de un cilindro de pasta. Una todas las partes con un poco de agua y color de manos.



Muñecos

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

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

C) Modelar una 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 definitivo. Modelar a pequeños pegajos en el sitio de los ojos, presionar los centros con un bolillo para realizar los detalles.

Cuerpo. A) Modelar una bolita de pasta.

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

Patas. A) Modelar una bolita de pasta.

B) Afinar un extremo para formar las patas delanteras y traseras. Dejar secar. Pintar las

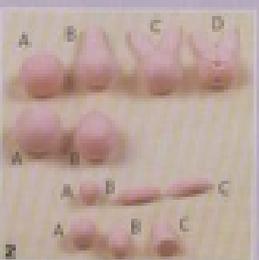


ojos, los ojos, el hocico y las patas con fibra.

Paso 2. Construye Cabeza. A) Realizar una esfera de pasta teñida de rosa. B) Afinar uno de sus extremos. C) Cortar uno de sus puntas para formar los cuernos. D) Marcar la boca y el hocico con una estaca. Presionar el centro de los cuernos con la misma herramienta.

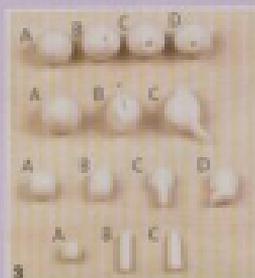
Cuerpo. A) Modelar una porción rosa. B) Afinar uno de los extremos para formar el cuerpo.

Patas delanteras. A) Preparar una esfera pequeña. B) Afinar el extremo fino en cilindro.



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

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



Perro y Gato. Cabeza. A) Modelar una perilla de pasta blanca. B) Alisar el mismo con una estufa. C) Marcar la división del morro con la estufa. D) Realizar y borrar y darle forma de melón. Pegar las perlas rojas 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.

Pata. A) Modelar una bolita. B) Aplastar unido sus extremos para formar el muslo. C) Doblar la parte más ancha para formar la pata. D) Marcar los dedos con la estufa y doblar la pata. Realizar la pata con el mismo procedimiento.

Mano. A) Preparar 1 pequeña estufa de pasta. B) Alisar la bolita dándole forma de cilindro. C) Presionar unido los extremos del cilindro y marcar los dedos con una estufa.

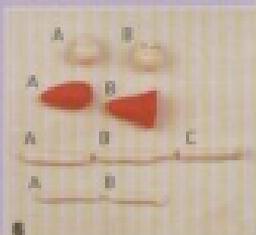
Peludo. Pinta las patas y el torso de uno de los gatos con colorante negro más 1 poco de blanco. Pinta otro gato de amarillito y azul y apita marrón. Dejar secar.

Pez. Realiza las bocas con marcador rosa y detener los ojos con negro.

Pez 2. Mueca. A) Realizar una bolita de pasta de goma de color piel. B) Definir la boca con lápiz rojo y los ojos con negro.

Ejemplo. A) Modelar una lágrima de pasta roja. B) Alisar un extremo para formar el muslo.

Piemra. A) Realizar un rollo de color piel. B) Modelar la pantirola. C) Doblar un extremo de la goma para formar el pie. Realizar la otra pierna con el mismo procedimiento.



Brazo. A) Modelar un rollo de pasta. B) Alisar un extremo para formar la muñeca de la mano y formar la mano. **Pez 1.** Una las piernas de la mueca con un poco de glucosa. **Pez 2.** Modelar una mueca de otro color con el mismo procedimiento. Cargar un carterito

con la boquilla los pequeños. Alisar con glucosa bolita de amarillo y realizar el caballo. Pegar un otro conejo modelar la las orejas y pintar los centros con colorante rojo. Pinta los alrededores de las patas con el mismo color. Por último, pintar las patas, las manos y las orejas con colorante negro.

Doña Caracol

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

Materiales

Glacé real de color	Tiza rosa
Colorantes vegetales: rosa, amarillo, verde, lila y marrón	Pincel
Pastillaje de gelatina o de almibar	Boquilla lisa pequeña
Marcador o lápiz mandrín	Esteca
	Molde de chocolate



Souvenirs

Palillos
Cartuchos de papel
Cuchillo





Paso 1. Tomar un bollo de pastillaje con colorante verde y extenderlo hasta que tenga a 0,5 mm de espesor. Superponer el molde de la hoja y cortar la pasta con el cuchillo.



Paso 2. Realizar las nervaduras con el mismo cuchillo; pellicar la parte de la hoja para formar el tallo y marcar los bordes (para darle movimiento) con un pincel. Dejar secar.



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



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

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



Paso 5. Tomar una porción de pastillaje con colorante amarillo más una pizca de marrón y modelar un rollo.



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



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



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



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



Paso 9. Preparar otra estopa rosa y marcarla con la estopa.



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



Paso 11. Cargar un carluche con la boquilla lisa, llenarlo con glacé amarillo, realizar un resolta y pegarlo en un costado de la cofia. Pincelar los colmillos para simular los cuernitos.



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

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



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

Un día en el estanque

Aviões, ranas y otros bichitos comparten vida de animales.

Materiales

Bolita ovalada N° 3

Pasta americana y fórmula

Pastillaje de gelatina

Dulce de leche

Glacé real de 2 claras

Cuchuchos de papel

Alambre forrado

Base de poliflan forrada con goma

EVA roja

Bonito

Bocanillas: lisa pequeña, rizada mediana y de puntita

Cortantes de flores: mediano y chico

Colorantes vegetales: amarillo, verde, marrón, naranja y azul

Mermelada de manzana o ananá (sin fruta)

Cinta engomada verde

Arrozillo

Pincel

Esputula





Paso 1. Estirar pastillaje teñido 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 teñido 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, llenarlo con glaseé real amarillo claro a punto mediano y realizar copinitas sobre los bordes de las hojas. Dejar secar.



Paso 4. Cortar varios segmentos de alambre y humedecarlos con un poco de agua. Teñir 1 porción de pastillaje con colorante morado y formar varios volútilos. Pasar un alambre por el centro de cada volútilo, presionar las bases y las puntas para formar las folíolas. Dejar secar.



Paso 5. Formar un cartón con papel aluminio; pegar la torta arriba, untarla con dulce de leche y forrarla con pasta americana amarilla. Pasar los dedos sobre la superficie para alisarla.

La mermelada que se utiliza como ingrediente no debe tener frutas de cualquier forma, antes de emplearla, pásela por un tamiz para eliminar toda la pulpa.



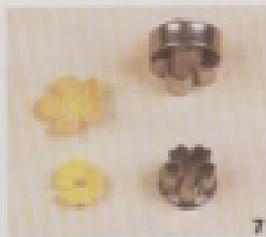


Paso 6. Pegar con glacé la torta sobre la base de polifán forrada con goma EVA. Cargar un cartucho de papel con la boquilla rosca mediana y llenarlo con

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



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



Paso 9. Llenar una porción de pastillaje amarillo claro y otra de color naranja. Cortar flores chicas 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 liso 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 marrón claro y otra de verde; cargar una espátula con los 2 colores de glacé y espátular un extremo de la torta.



Paso 10. Colocar un trozo de azucarillo para simular una roca y pegar la rana (ver pág. 5) con un poco de glacé.



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



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



Paso 13. Formar una guirnalda circular de pedrós de azucarillo sobre la parte superior de la torta. Cargar un cartucho con la boquilla de pasitos. Borrarlo con glaseo de 2 tonos de verde y decorar los contornos de las rocas.



Paso 14. Espatular la parte posterior del dibujo con glaseo marrón y verde, colocar pedras de azucarillo y realizar el pasito, 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 sellar el espacio reservado para el lago.



Paso 15. Preparar varias hojas delgadas y largas de panillaje. Dejarlas secar. Untar una tefalón con 2 de las hojas preparadas y sujetarlas con un trozo de cinta verde engomada.



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



Paso 17. Formar tríos de hojas, encintarlas y pincharlas sobre la torta. Por último, pinchar las tefalóns alrededor del lago.



Parque de diversiones

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

Material

Torta de go con de diámetro

Pasta americana 1 fórmula

Pavillaje de gelatina o de almidón

1 fórmula

Glasé real de 1 clase

Cartuchos de papel y pinos

Semillitas de trigopop

Pasta de goma

Leche de leche

Moldes caras y tacitas

Colorantes vegetales: rojo, amarillo,

morado, lila y azul

Fitas comestibles y marcador rosa

Cortantes redondos de 10 y 8 cm de

diámetro y estaca

Noapilas: lisa, pequeña y fijada

Base de polifán y papel congado rojo





Paso 1. Estirar pastillaje de 2 o 3 mm de espesor y cortar un círculo de 12 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 adquiere forma circular. Dejar secar y retirar el cortante.



Paso 3. Humedecer el pincel con un poquito de agua, cargarlo 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 fina, llenarlo con glaseo real amarillo a punto mediano y decorar el borde del disco. Dejar secar.



Paso 5. Forrar una semiesfera con papel film.



Paso 6. Estirar pastillaje de 1 o 2 mm de espesor y formar la semiesfera de tallozo. 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 empujar su 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 sature como consecuencia de un exceso de calor, realice la base circular con pasta blanca, déjela secar y luego píntela con colorantes.





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

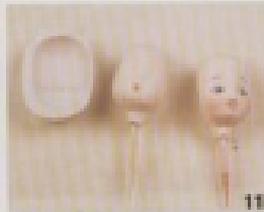


Paso 11. Pegar un par de botas en el interior de una de las tazas blancas.

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



Paso 13. Con el mismo procedimiento, preparar una muñeca con vestido lila y cabello largo decorado con flores de pastillaje.



Paso 14. Teñir una pequeña porción de pasta de goma con colorante pastel y modelar a estesa, colocar la pasta en el interior del molde de carita y presionarla con los dedos. Desmoldar la cara, colocarle un pañillo y dejarla secar. Pintar la boca con marcador rosa, colorear el interior de los ojos con colorito y delinearlos con negro. Dar rubor a las mejillas con tiza rosa. Preparar otras 2 caritas con el mismo procedimiento.



Paso 16. Teñir pasta de goma con colorante pastel, realizar un cilindro y afinar uno de sus puntos para formar la muñeca, presionar la pasta para formar la mano y marcar los dedos con la estesa.



Paso 17. 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 caritas para simular los brazos y agarrarlos en los ventos con la estesa. 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 18. Realizar el cuello del vestido de la muñeca con pasta blanca. Cargar un cartucho de papel con la boquilla lisa pequeña, llenarlo con glaseo 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 los brincos, las bolitas, y el vestido blanco en el interior de la taza amarilla. Colocar la cabeza y realizar el cabello con glacé marrón. Dejar secar.



Paso 19. Realizar los detalles de los vestidos con la boquilla fina y glacé 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 cilindro con papel aluminio, pegar la torta arriba, cubrirla con dulce de leche y fonerla con pasta americana. Masajear la superficie para alisarla.



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



Paso 24. Pegar con glacé los juegos de tazas y platos en distintos sectores del lateral de la torta.



Paso 25. Realizar copitos de glacé sobre el borde superior de la torta. Dejar secar.



Paso 26. Con un poco de glacé 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 pasado de la infancia recreado con muchas delicias.

Materiales

Torta rectangular de 20 x 30 cm
Frustraje de gelatina
Faja de goma
Dulce de leche y fécula de maiz
Glasé: mal de leche
Base de polystar

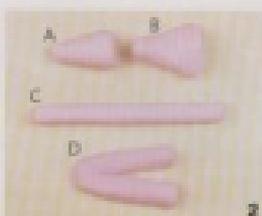
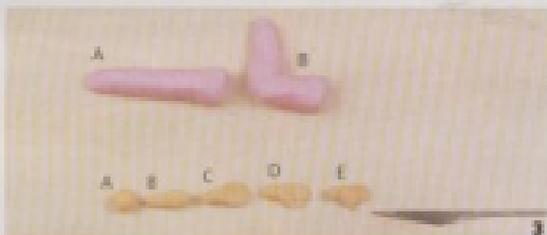
Papel corrugado rosa
Cartuchos de papel
Molde de canitas
Marcadores comestibles: rojo, azul,
verde y negro
Española y esteca

Pabillos y pincel chato
Boquillas lisas pequeñas y de miembro
Colorantes vegetales: amarillo claro,
rosa, verde, morado, rojo y naranja
Cartante de corazón chico
Festa americana: fórmula
Tiza rosa





Paso 1. Tefir pasta de goma con colorante piel, formar una bolita, cubrirla con flocina 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) Moldear un cono de pasta de goma teñida con un poco de colorante rosa.

B) Alisar el extremo más ancho del cono, para formar la casaca del pijama, y marcar los pliegues con la estaca.

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

D) Doblar el rollo por la mitad.

Paso 3. Brazos.

A) Moldear un cono alargado.

B) Doblarlo para formar el codo.

Manos. Tefir pasta de goma con colorante piel.

A) Moldear una bolita. B) Afinar una de las puntas formando elágrima.

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 estaca.

Paso 4. Unir las 2 piernas al cuerpo con un poco de glaseú y flexionar una de las extremidades. Tefir pasta de goma de color verde claro y moldear 2 bolitas. Presionar una parte de cada bolita para formar las puntillas.

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



Paso 5. Con el marcador rojo dibujar corazonces 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 corazon.



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

con la floculina pequeña, llenarla con glaseú real a punto mediano teñido de morado y formar 2 bolitas 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 colita.



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



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



Paso 10. Cargar un cartucho de papel con glaseado blanco a punto medio, realizarle un pequeño corte en la punta y utilizarlo para adherir las piezas del cajón. Retirar el exceso de glaseado 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 tablas. Dejar secar.



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



Paso 14. Cortar una porción delgada de pastillaje y cortar el cuadrado en las hojas de papel. Cuando las piezas estén secas, realizar líneas, letras, palabras, etc.



Paso 16. Formar la base de pastiflan con papel laminado rosa y pegar la torta arriba con un poco de glaci rosal. Cargar un cartucho con la floquilla de menta, llenarlo con glaci rosa a punto mediano y realizar una guirnalda sobre el borde inferior de la torta.



Paso 18. Ubicar los muñecos alrededor del cajón y adherirlos con un poco de glaci. Acomodar la nena sobre la torta.

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



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



Paso 18. Pegar los corazones con glaci sobre los laterales de la torta.



Paso 20. Pegar los cables en una esquina de la torta y colocar las hojas y el cable en el centro. Por último, acomodar los muñecos (ver pag. 5) junto a la nena.

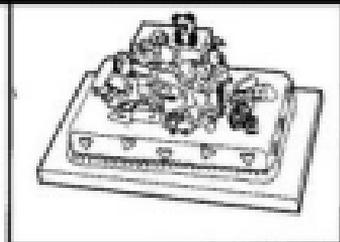
Si trabaja en un ambiente muy húmedo, modele la muñeca con una mezcla de pastillaje de gelatina y pasta de goma en partes iguales.



*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

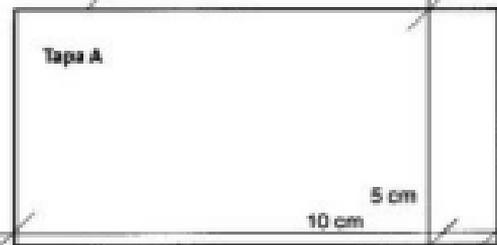
Cuerpo

Patas traseras

Patas delanteras

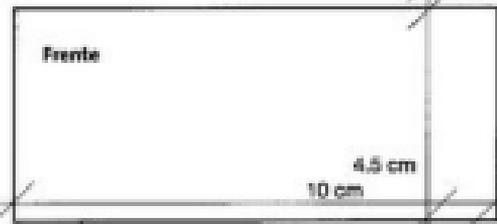
Cajón

Pegar los lados sobre la tapa



Lateral tapa

4.8 cm



Lado

4.8 cm

Pegar los lados a los costados



Piezas para la muñeca

Cara



Vestido



Piernas



Brazos



Lateral tapa B
4.5 cm x 1.7 cm
x 2

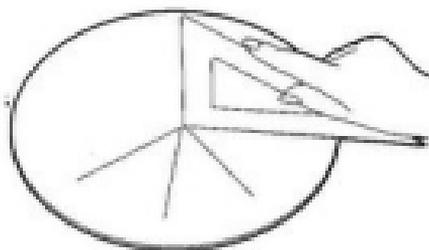
Frente tapa C
1.7 cm
x 2
10 cm

Lado
x 2
4.5 cm
4.5 cm

Base
4.5 cm
9.5 cm



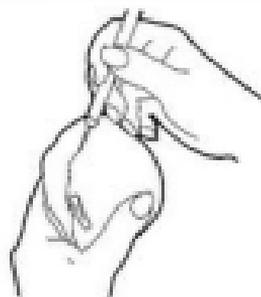
Marcar 8 divisiones con una regla y dejar secar



Ferrar una semiesfera con papel film



Cortar el excedente de pasta y dejar secar.

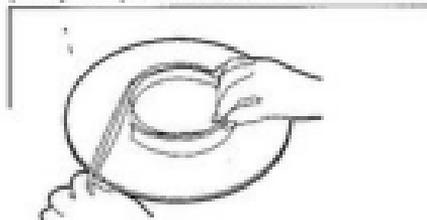


Dimensiones de la torta

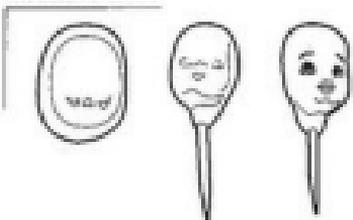
Dimensiones de la base



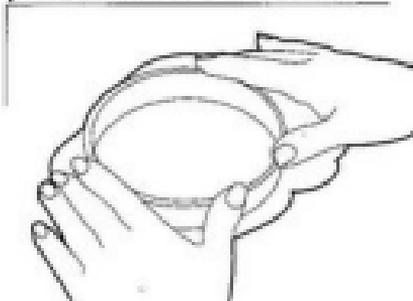
Humedecer con agua una tira de masa cortada y colocarla alrededor del cortante para que adquiera forma circular



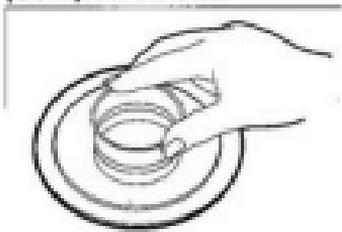
Modelar la carita

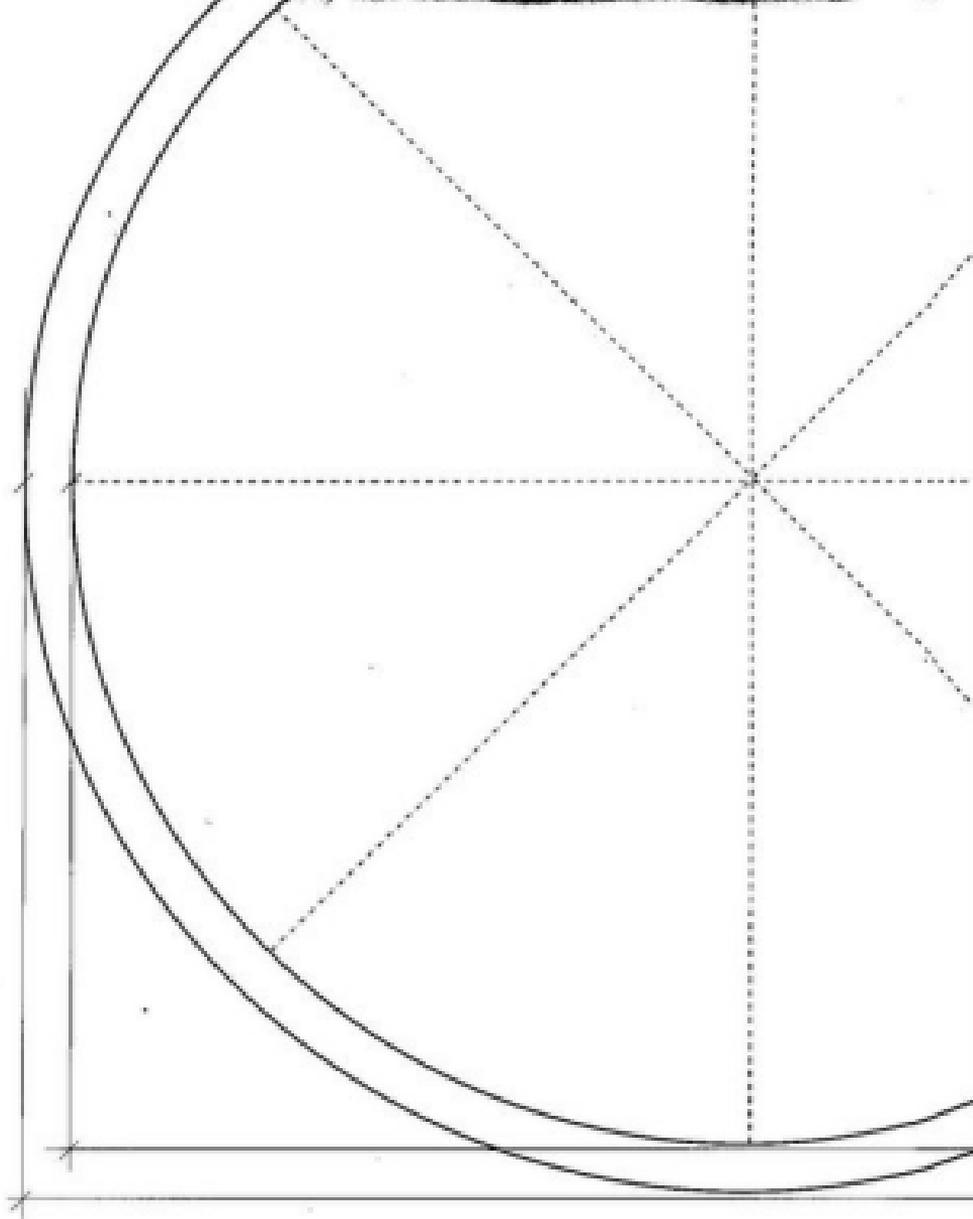


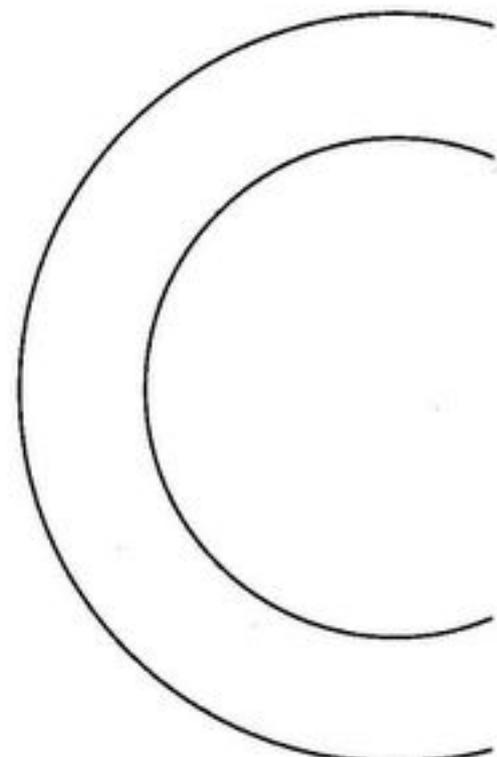
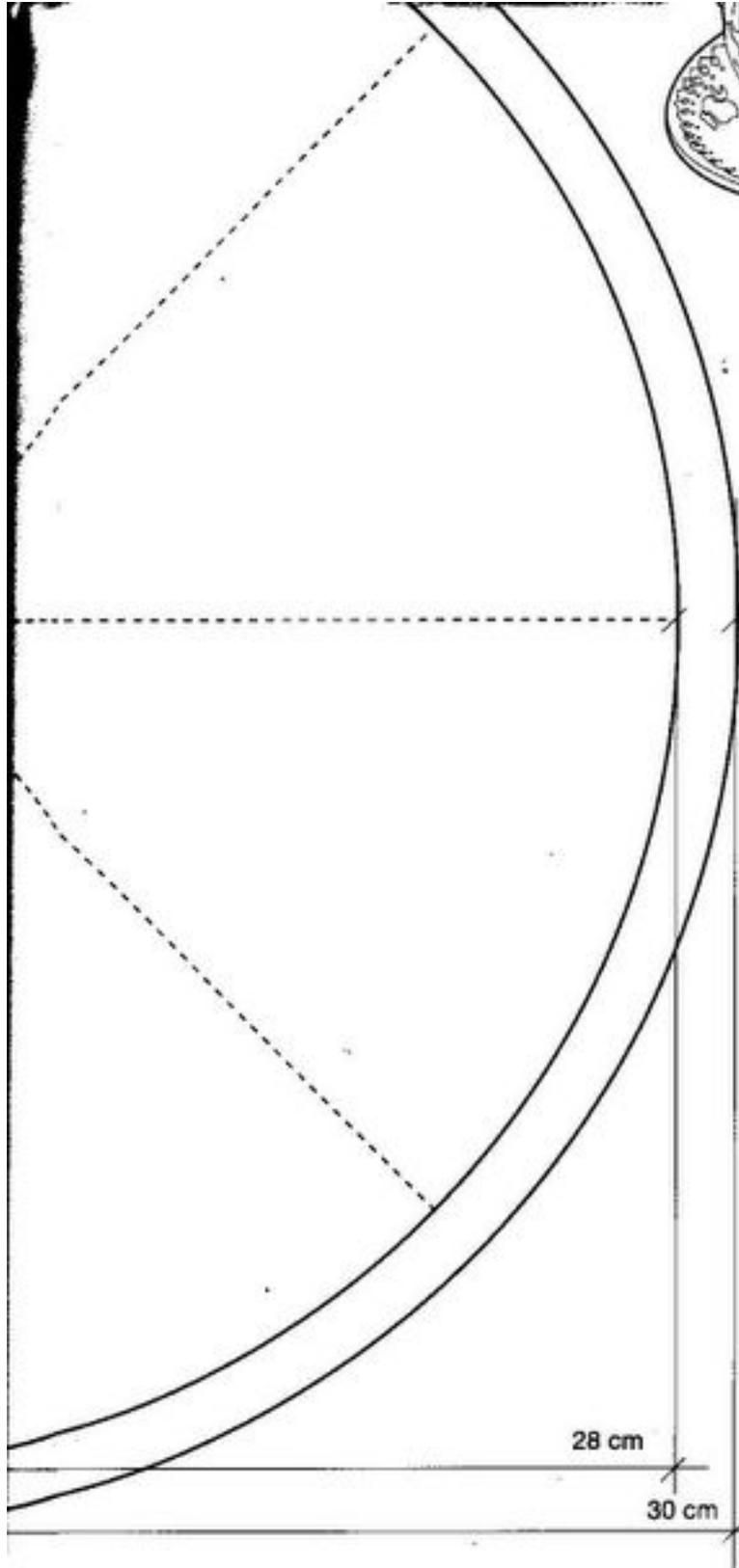
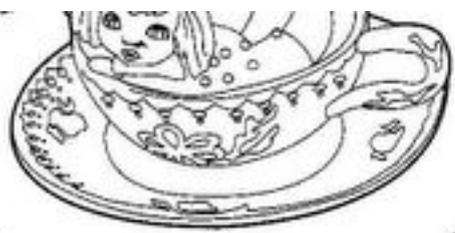
Estirar pastillaje de 1 o 2 mm de espesor y cortar un círculo de 12 cm de diámetro



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







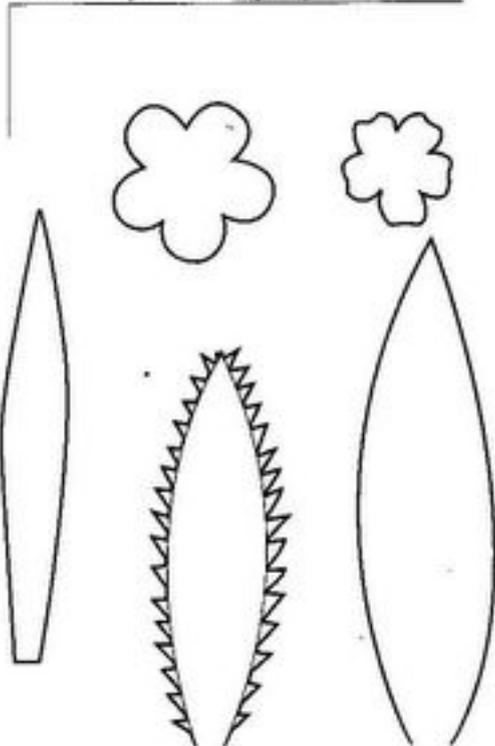
Proyecto 80 - Número 20



Patos en grupo



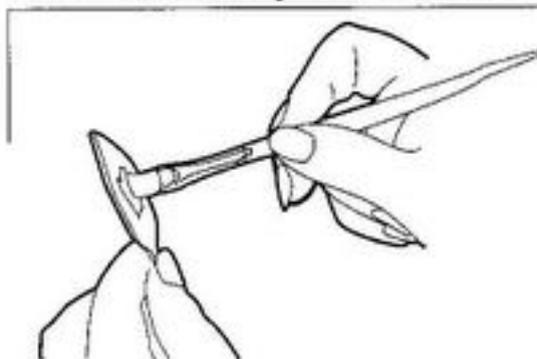
Cortantes para flores y hojas



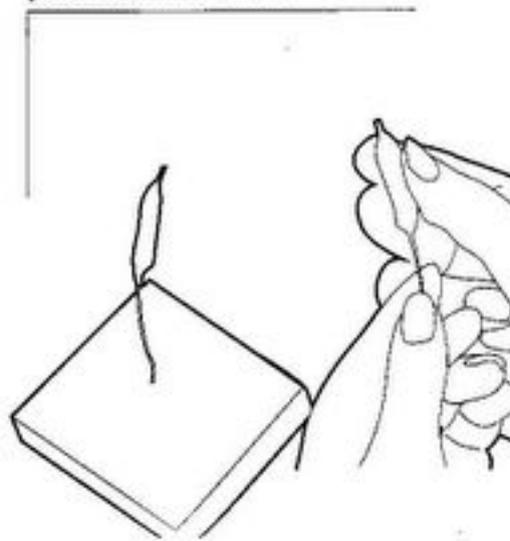
Referencia para las cabezas y los picos



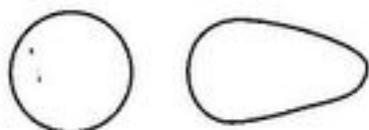
Cortar hojas de pastillaje teñido de amarillo su-
dejarlas secar y luego pintar sus centros
con colorante verde. Dejar secar nuevamente



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

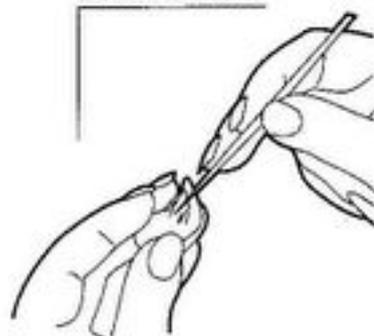


narillo suave;
os
mente

Marcar las alas



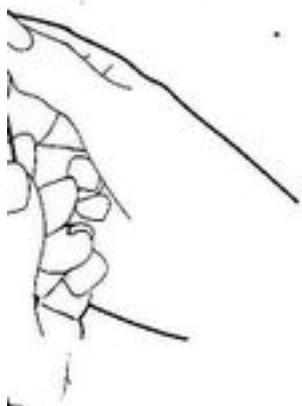
Definir detalles



Pintar las hojas



Realizar espinitas sobre los bordes de las hojas

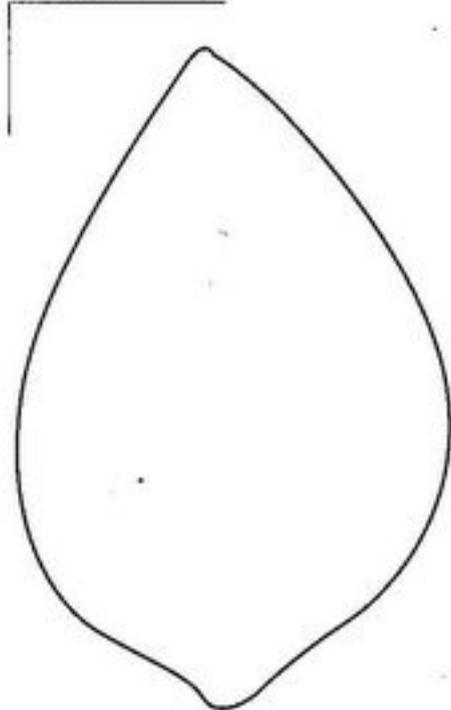




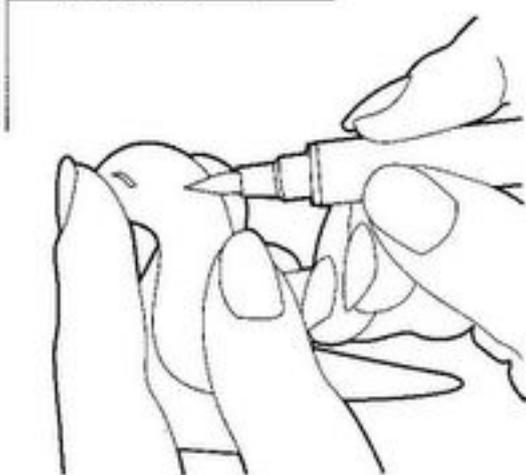
Cortar la pasta con el cuchillo



Molde para la hoja



Dibujar los ojos y las pecas



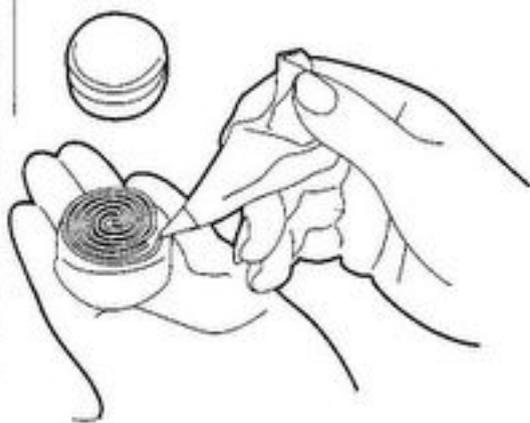
Marcar los bordes con un palillo



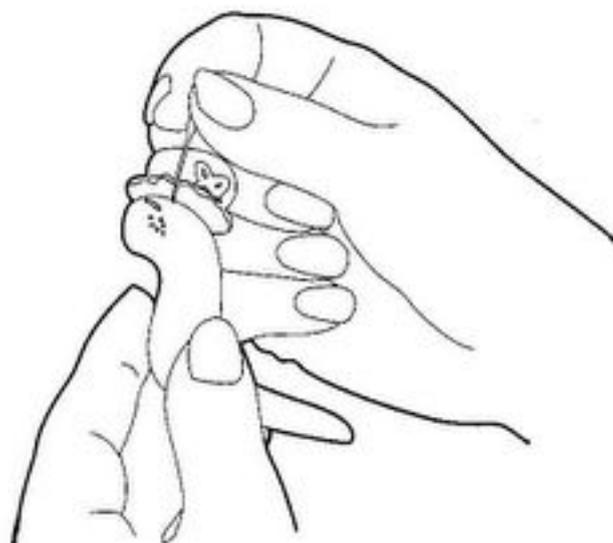
Modelar un rollito para el cuerpo



Realizar un espiral sobre el alfajor

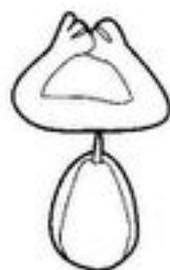
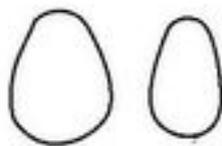


Pinchar los estambres para simular los cuernitos

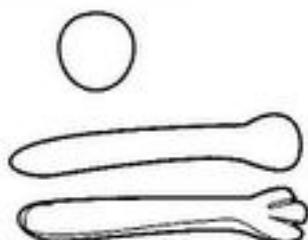




Referencia cuerpo y pechera



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 incorporar 2 o 3 cucharadas de los glacés.
Remover la mezcla con una cuchara de madera y moverla fuertemente.

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.