

FICHA COLECCIONABLE



GUÍA PASO A PASO

TORTA SIRENITA

Myriam Mollo nos enseña a decorar una torta con temática fondo del mar

Profesora



Myrian Mollo

 / Myrian Mollo

Lista de materiales

- Tortas redondas de 14, 18 y 22 cm. de diámetro.
- Pasta para cubrir tortas.
- Palo de amasar.
- Moldes de silicona HobbyArt.
- Cartucho con glasé real a punto.
- Color en polvo Hobby Art.
- Esteca cortante.
- Cortante redondo de 4 cm. de diámetro.
- Palitos de chupetín.
- Pasta de goma.
- Manga con boquilla.
- Glasé real celeste y lila.
- Cartucho con glasé fluido.
- Azúcar molida.

¿Sabías que?

Para que la pasta de goma no se pegue a nuestros dedos siempre es aconsejable utilizar manteca vegetal.

La pasta de goma es recomendable dejarla secar por lo menos 24 horas.



1 Para comenzar, utilizamos moldes de silicona.



2 Coloreamos la pasta de goma a color verde agua.



3 Colocamos una porción pequeña de pasta en el molde.



4 Rellenamos por completo todo el molde. Presionamos.



5 Damos vuelta el molde y desmoldamos.



6 Así obtendremos nuestra figura terminada.



7 Colocamos con cuidado un palito para luego pinchar en la torta.



8 Para los caracoles, utilizamos un molde de caracoles varios.

9

Coloreamos la pasta de goma en un tono beige.

10

Repetimos el proceso del molde con los caracoles.

11

Una vez secos, podremos colorear nuestros caracoles.

12

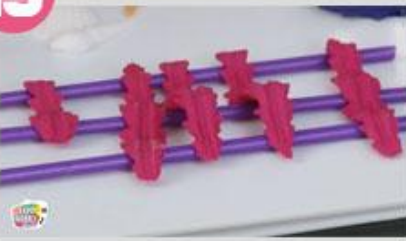
Para darles color, utilizamos colores en polvo.

13

Para las hojas, utilizamos un molde de hojas marinas.

14

Repetimos el proceso para obtener nuestras algas.

15

Para darles movilidad, debemos dejarlas secar sobre unos palitos gruesos.

16

Para aplicar el polvo dorado, mezclamos el mismo con alcohol fino.

17

Aplicamos con pincel, abundante cantidad sobre todas las figuras.

18

Repetimos todos los procedimientos con la estrella de mar.

19

Una vez seco, tendremos listas todas nuestras figuras para pegar.

20

Adherimos nuestras figuras a la torta con glasé real a punto.

21



Posicionamos en la torta y adherimos.

22



Decoramos nuestro fondo de mar a gusto!

23



Hacemos unos puntitos con glasé imitando burbujas.

24



Como toque final, mezclamos polvo dorado con azúcar molida.

25



Aplicamos sobre la torta con cucharita simulando la arena.

Hobbyart

