



# ESPECIAL BABY SHOWER

MIRTA CAO NOS ENSEÑA LOS MEJORES TIPS PARA UNA MESA DULCE



## Profesora



Mirta Cao  
Institutomirtacao@gmail.com

## Lista de materiales

### Para decorar la torta:

- 1 kg de pasta para forrar (color amarillo rt)
- Colorantes amarillo rt, celeste n, y verde n
- Fulgor mágico
- Polvo para pétalos
- 2 m de cinta raso n° 5
- Pinza n°1 de Cooper

### Para decorar las cookies:

- Cortantes de pajaritos
- 1/4 de pasta para modelar (color celeste n y verde n)
- SMS líquido
- Pincel

## ¿Sabías que?

Realizá ricos bombones bañando pochoclos en chocolate.

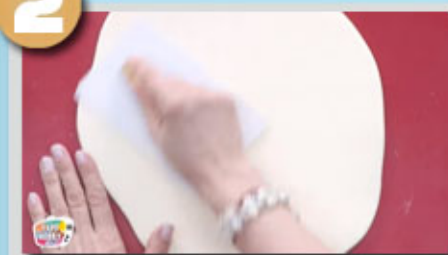
El color verde agua es la tendencia para este 2016. Y sabías que? Es unisex!

1



Comenzamos estirando pasta para forrar previamente teñida.

2



Eliminamos marcas alisando suavemente con fratacho.

3



Levantamos con las manos y posicionamos sobre la torta.

4



Emprolijamos con las manos llevando los frunces hacia abajo.

5



Retiramos el exceso de pasta con la ayuda de una esteca cuchillo.

6



Colocamos la torta sobre una base previamente forrada.



7



Colocamos una cinta rodeando la parte inferior.

8



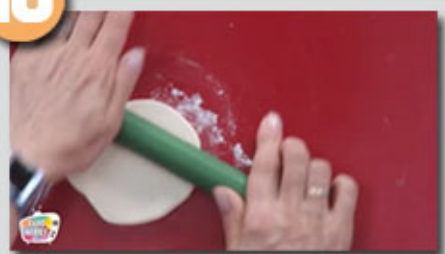
Sujetamos la cinta con alfiler de cabecita.

9



Realizamos un moño y sujetamos con alfiler.

10



Para decorar las cookies, estiramos la pasta con palo.

11



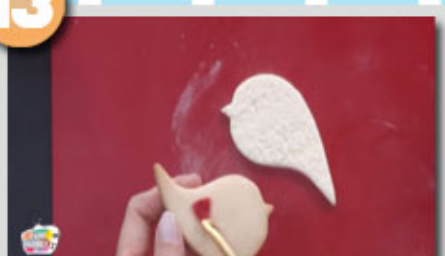
Damos forma con el cortante utilizado para la cookie.

12



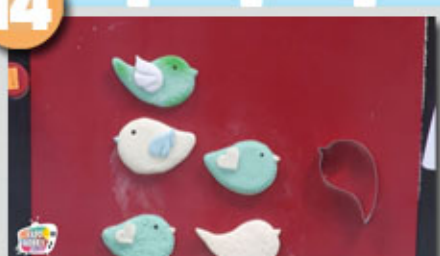
Sujetando el cortante, retiramos el excedente de pasta.

13



Adherimos a la cookie con pegamento comestible.

14



Decoramos utilizando accesorios y colores al tono.



[www.fleibor.com.ar](http://www.fleibor.com.ar)



[www.cooperreposteria.com.ar](http://www.cooperreposteria.com.ar)