



Cupcakes Románticos

MIRTA CAO NOS ENSEÑA A DECORAR CUPCAKES PARA ENAMORAR



Profesora



Mirta Cao
institutomirtacao@gmail.com

Lista de materiales

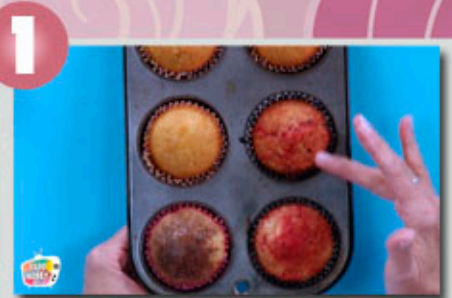
- Pasta para modelar - 200gr
- Pasta para forrar - 150gr
- CMC
- Pincel
- Cortante redondo
- Boquilla n°16 Cooper
- Glacé de una clara
- Manga n°2
- Colorante en pasta Fleibor
- Polvo para pétalos
- Polvo nácar

¿Sabías que?

Para que no se pegue la pasta a la mesa colocamos fécula de maíz, no azúcar.

Para brindar un efecto real a la rosa, debemos realizar los pétalos internos un tono más oscuros.

Para que una rosa quede perfecta, el número de pétalos debe ser impar



1 Horneamos cupcakes de diversos sabores.



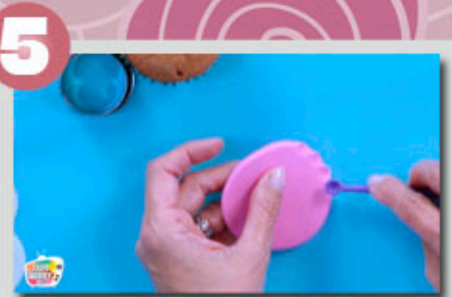
2 Colocamos CMC con pincel sobre toda la superficie.



3 Estiramos pasta para forrar con palo de amasar.



4 Realizamos círculos 1 cm. más grandes que el cupcake.

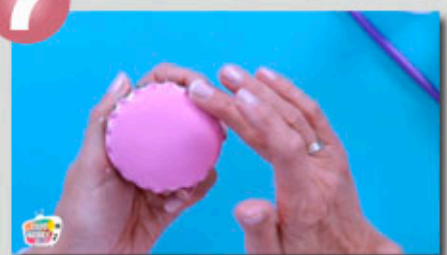


5 Con esteca redondita, damos terminación de puntillita a los bordes.



6 Cubrimos el cupcake y presionamos los bordes suavemente.

7



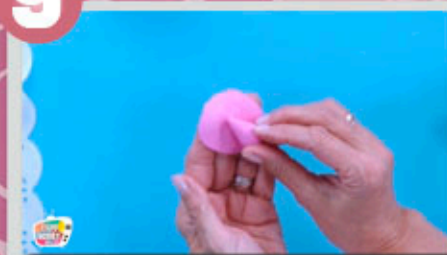
Le brindamos brillo con polvo para pétalos.

8



Para la flor utilizamos pasta para modelar.

9



Realizamos un cono del color a utilizar.

10



Realizamos pequeños círculos con cortante.

11



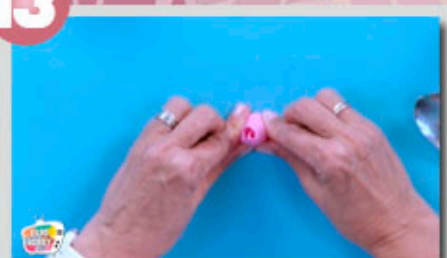
Con una cuchara alisamos la mitad del círculo.

12



Colocamos un poco de CMC y envolvemos el cono.

13



Presionamos la parte interior para formar el corazón de la rosa.

14

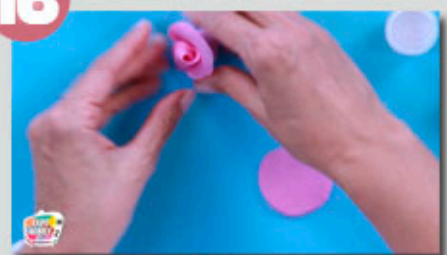


Repetimos el proceso con cuchara hasta formar tres pétalos.

15



Le brindamos brillo a las puntas con polvo para pétalos.

16

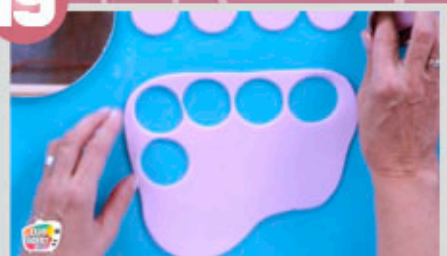
Pegamos al corazón con CMC y presionamos la parte interior.

17

Luego de colocar la primera fila, modelamos afinando la base.

18

Para la segunda vuelta, utilizamos un color de pasta más claro.

19

Realizamos cinco pétalos repitiendo el proceso con la cuchara.

20

Adherimos con CMC, moldeamos la base, y damos movimiento.

21

Dejamos secar 2 días. Damos brillo con fulgor mágico.

