

Torta Aniversario

Fiti Pena nos enseña sus tips para decorar tortas



Profesora



Titi Pena
titipenaoficial@hotmail.com

Lista de materiales

- Pasta para forrar tortas.
- Estecas.
- Fratacho.
- Marcador de costuras.
- Placa texturadora Parpen.
- Mermelada para untar.
- Molde de silicona.
- Polvo perlado.

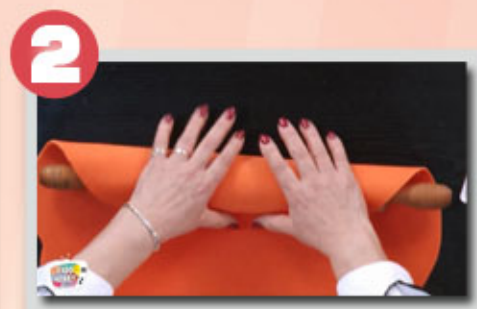
¿Sabías que?

Si quieres rellenar tu torta con cremas, puedes!! Forra primero con pionono y luego con la pasta.

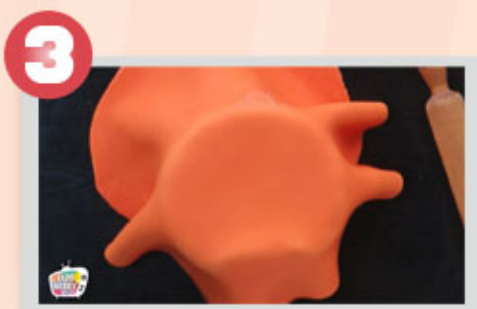
Siempre que forremos una torta no debemos trabajar con paños húmedos. Evitaremos que la torta transpire.



1
Amasamos la pasta para forrar hasta 2 mm de espesor.



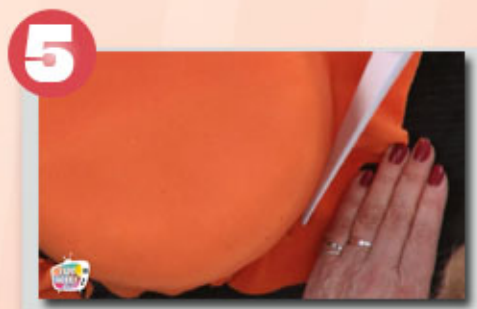
2
Enroscamos la masa con el palote. Levantamos.



3
Posicionamos sobre la torta y dejamos caer.



4
Acomodamos los laterales presionando suavemente.



5
Con una ruedita o cuchillo retiramos los excedentes.



6
Para alisar utilizamos dos fratachos.

7



Una vez listo, aplicamos el texturador con alfileres.

8



Presionamos para marcar las texturas. Retiramos.

9



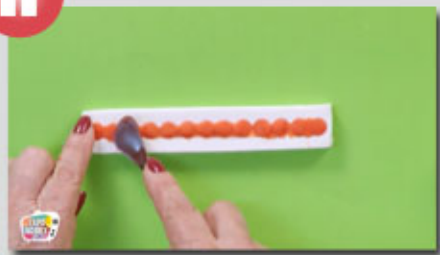
Repasamos las marcas con un cuchillo.

10



Para el efecto "presión del botón" marcamos con esteca.

11



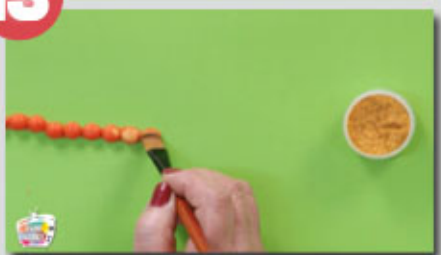
Armamos las bolitas con los moldes especiales.

12



Desmoldamos las bolitas boca abajo.

13



Pintamos con polvo dorado comestible.

