

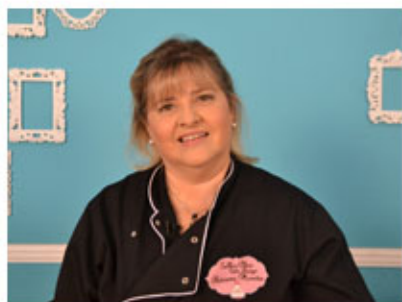


GUÍA PASO A PASO

TORTA ARCOÍRIS

Adriana Moretto nos enseña a decorar una torta infantil

Profesora



Adriana Moretto

f Adriana Moretto

Lista de materiales

- Torta de 15, 18, 20 cm.
- 800 grs. de pasta para cubrir tortas.
- Pasta de goma teñida.
- Eyector Cooper.
- Cortante regla mariposa Cooper.
- Manteca Hidrogenada.
- CMC.
- Microondas.
- Iluminadores comestibles.

¿Sabías que?

- Para utilizar con facilidad el eyector, debemos colocar previamente vegetalina.
- Podemos ablandar la pasta en el microondas durante 3 segundos.

1



Para el arcoíris, utilizaremos un eyector.

2



Retiramos la rosquita para colocar la pasta.

3



Amasamos, hacemos un rollito y colocamos.

4



Volvemos a colocar la rosquita y cerramos.

5



Colocamos unos segundos en el microondas.

6



Presionamos y logramos nuestra forma con facilidad.

7



Antes de secar, colocamos sobre nuestra guía.

8



Repetimos el proceso con cada color.

9

Superponemos cada color para formar el arcoíris.

10

Una vez listo, pegamos unos a otros con CMC.

11

Con esteca, cortamos prolijo las terminaciones.

12

Posicionamos sobre la torta y adherimos con CMC.

13

Para las bolitas, hacemos un rollito, cortamos con tijera.

14

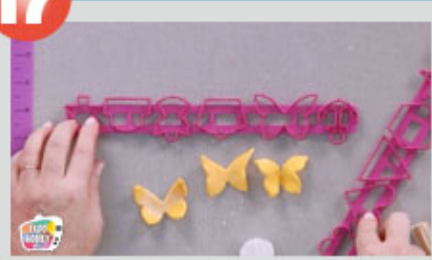
Amasamos circularmente y posicionamos sobre la torta.

15

Para la nube, amasamos irregularmente una porción de pasta.

16

Posicionamos sobre la base del arcoíris. Adherimos con CMC.

17

Para los detalles finales, utilizaremos la regla de mariposa.

