

FICHA COLECCIONABLE



GUÍA PASO A PASO



Mini Cake Shabby

Susana González nos enseña a decorar unas mini tortas estilo shabby

Profesora



Susana González

[f / mammamiaescuela](#)

Lista de materiales

- Placa de bizcochuelo 30x40
- Dulce de leche c/n
- Ganache de chocolate c/n
- Pasta americana
- Pasta de goma
- Esfera de telgopor nº2
- Colorante dorado
- Cortante

¿Sabías que?

Para realizar estas decoraciones es recomendable utilizar un bizcochuelo con porcentaje de materia grasa.

El ganache de chocolate se prepara con dos partes de chocolate y una de crema.



Para comenzar, cortamos el bizcochuelo con cortante.



Rellenamos cada una de las capas con dulce de leche.



Realizamos la cantidad de pisos que sean necesarios.



Para sellar nuestra torta, utilizamos ganache de chocolate.



Sellamos los laterales con la ayuda de una espátula.



Sellamos arriba y empujamos. Llevamos a la heladera.



Teñimos pasta americana color rosa. Estiramos con palo.



Levantamos la pasta y posicionamos sobre la torta.

9



Primero adherimos los bordes, luego los laterales.

10



Cortamos los excedentes y retiramos.

11



Emprolijamos con las manos arriba y los laterales.

12



Para la base, realizamos una guarda comestible.

13



Aplicamos al rededor de la torta.

14



Aplicamos con pincel colorante dorado.

15



Decoramos con flores de pasta comestible.



[/mammamiapasteleriadediseño](#) [/mammamiapasteleria](#)
www.mammamia.com.ar