

FICHA COLECCIONABLE



GUÍA PASO A PASO



100 PROGRAMAS

Myriam Mollo no enseña a decorar una torta festiva

Profesora



Marina Capano

f / Marina Capano

Lista de materiales

- Pasta de goma de colores.
- Transferencias para chocolate.
- Crayones, marcadores y encajes comestibles de "Hobby Art".
- Papel carbónico amarillo.
- Cortante de estrellas.
- Plancha.
- Paño de algodón.

¿Sabías que?

Con 100g de pasta de goma podemos sacar unas 15 estrellas aproximadamente.

La pasta de goma debe estar bien seca antes de comenzar a decorar la torta.



1 Estiramos hasta lograr 3mm de espesor.



2 Apoyamos la parte texturada del transfer en la pasta de goma.



3 Lo cubrimos con un pañito y le pasamos la plancha a temperatura media.



4 Levantamos cuidadosamente para observar si se hizo la transferencia.



5 Utilizamos los cortantes a elección.



6 Dejamos secar por 24 horas para decorar la torta.

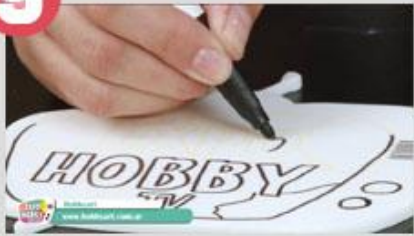


7 Estiramos la pasta a 5mm de espesor, apoyamos el logo y recortamos.



8 Ubicamos un carbónico en la pasta y seguimos el contorno con una lapicera.

9



Con un marcador comestible seguimos el contorno.

10



Pintamos con crayones comestibles.

11



Ponemos el pegamento donde vamos a adherir la puntilla.

12



Aplicamos la puntilla.

13



Ponemos un puntito de glasé para pegar las estrellitas.

Hobbyart

