

FICHA COLECCIONABLE



GUÍA PASO A PASO



**TORTA DE FIN DE AÑO**  
Mariela Morán nos enseña a decorar  
una torta para fin de año

## Profesora



Mariela Morán

 / Mariela Morán

## Lista de materiales

- Bizcochuelo relleno.
- Dulce de leche 500g.
- Una lata de leche condensada.
- Media taza de agua.
- Cucharadas de cacao - 3.
- Chocolate semi-amargo 120g.
- Palitos de brochette.
- Cortantes de estrellas.
- Rociador con alcohol.
- Colorantes flúo.
- Colorante dorado en polvo.
- Chocolate baño de repostería 300g.

## ¿Sabías que?

20g de cacao es igual a 3 cucharadas.

Es importante cubrir una torta para que el baño quede mas prolijo.



1 Disolvemos media taza de agua con 20 gr. de cacao amargo.



2 Mezclamos el cacao con la leche condensada.



3 Una vez integrado, llevamos a hervor durante un minuto.



4 Picamos 120 gr. de baño de repostería y colocamos en un bolw.



5 Vertimos en el chocolate, revolvemos y dejamos que enfrie.



6 Comenzamos cubriendo los bordes y luego el centro.



7 Volcamos baño de repostería y le damos alguna forma.



8 Colocamos un palillo, arrugamos el papel y llevamos a la heladera.

9



Pintamos el chocolate con colorante en polvo comestible.

10



Lo utilizamos para comenzar a decorar la torta.

11



Pegamos los números a las estrellas con CMC líquido.

12



Le damos golpecitos a un pincel cargado con colorante para decorar.

MilArtes  
— STENCILS —

