



FICHA COLECCIONABLE!

# DULCES CANASTITAS

Decoración de tortas



Myriam Mollo

Web:

[www.myriammollo.com.ar](http://www.myriammollo.com.ar)

### Materiales

- Cortantes Cairo
- Muffins
- Manteca vegetal
- Esponjita
- Colorantes en pasta Fleibor
- Pasta Americana Decor
- Pasta de goma Decor
- Estecas
- Ruedita cortadora
- Bolillo de metal
- Alcohol fino
- Palito de amasar
- Stencil esterilla MilArtes
- Pinceleta ancha
- Tijera
- Manga con glasé real en dos tonos de verde



1 Teñir pasta americana Decor con colorante en pasta Fleibor color amarillo O.



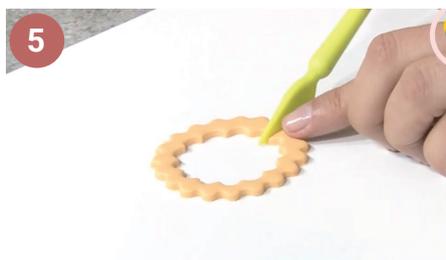
2 Laminar.



3 Cortar con un cortante Cairo de círculo festoneado.



4 Cortar el centro con un cortante más chico.



5 Hacer un corte en el aro.



6 Medir la parte superior del cupcake.



7 Abrir el aro del mismo ancho del cupcake para formar la manija de la canastita. Dejar secar por completo.



8 Laminar pasta americana Decor de distintos colores.



9 Cortar florcitas no me olvides con los cortantes Cairo.



10 Con un bolillo de metal sobre una superficie blanda, afinar los pétalos y darles forma curva.



11 Realizar las flores en distintos tamaños y colores. Dejar secar y reservar.



12 Laminar pasta americana Decor teñida con colorante amarillo O y pincelar con manteca vegetal.



13 Colocar el stencil de esterilla sobre la pasta.



14 Con un papel absorbente hacer movimientos circulares para terminar de adherir el stencil y retirar el excedente de manteca vegetal.



15 Agregar alcohol al colorante marrón P hasta obtener una textura similar a la tinta.



16 Con una esponjita colocar el pigmento diluido sobre todo el diseño.



17 Retirar el stencil.



18 Medir la altura del cupcake.



19 Cortar tiras de la misma altura del cupcake.



20 Retirar solo los bordes del pirotín.



21 Cortar el pirotín para dejar solo la base.



22 Colocar gel de brillo en el contorno de todo el cupcake.



23 Forrar con la tira de pasta americana.



24 Cortar el excedente.



25 Con glasé real en dos tonos de verde realizar el pasto en la parte superior del cupcake.



26 Colocar la manija ya seca.



27 Realizar huevos en pasta americana o pasta de goma de distintos colores. Colocarlos en la parte superior del cupcake.



28 Colocar las florictas y realizarles un centro con glasé real color blanco.

Auspicia este trabajo:

