



FICHA COLECCIONABLE!

PASCUA MULTICOLOR

Decoración de tortas

Pascua multicolor

Decoración de tortas



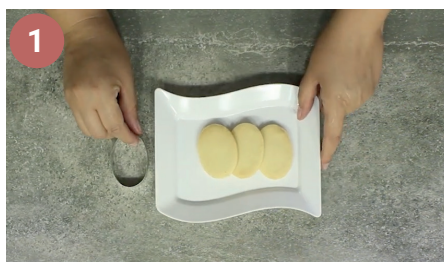
Myriam Mollo

Web:

www.myriammollo.com.ar

Materiales

- Espátula flexible MilArtes
- Stencil de pascuas MilArtes
- Cortante ovalado Cortantes Cairo
- Colorantes en polvo Fleibor
- Pasta americana Decor color blanco
- Azúcar molida
- Manteca vegetal
- Palito de amasar
- Cucharita
- Espátula pequeña
- Glasé real negro a punto medio
- Glasé real blanco o crema de manteca



Realizar las galletitas de 5mm de espesor con el cortante ovalado. Hornearlas y dejarlas enfriar.



Teñir el azúcar molida con colorante en polvo Fleibor.



Mezclar bien hasta que el color sea uniforme.



Realizar todos los colores deseados y conservarlo en bolsitas bien cerradas.



Cubrir las galletitas con glasé real blanco o crema de manteca.



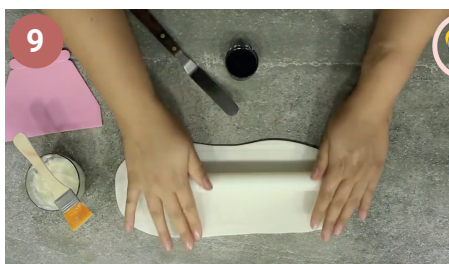
Pasar las galletitas por el azúcar.



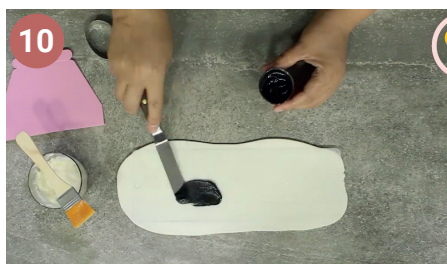
Laminar pasta americana color blanco de 2mm de espesor. Pincelar con manteca vegetal.



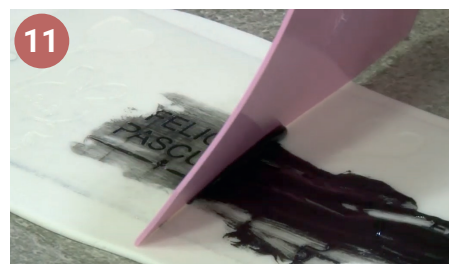
Colocar el stencil con motivos de pascua MilArtes.



9
Pasar un palito de amasar para terminar de adherirlo.



10
Colocar glase real negro a punto medio.



11
Esparcirlo con una espátula flexible.



12
Retirar el stencil.



13
Con el mismo cortante ovalado, cortar la pasta.



14
Retirar el excedente.



15
Pegar con gel de brillo neutro sobre las galletitas.

Auspicia este trabajo:

