



FICHA COLECCIONABLE!

COOKIES DEL BOSQUE

Decoración de tortas



Adriana Moretto

Facebook:

Adriana Moretto

Materiales

- Pasta para cubrir tortas
- CMC
- Palo de amasar
- Rejilla Cortantes Cairo
- Tijera de picos
- Polvo para pétalos Fleibor
- Cortante de tiras Cortantes Cairo
- Cortante de lilium Cortantes Cairo



1 Horneare las galletitas y dejarlas enfriar en una rejilla para que no se humedezcan.



2 Estirar la pasta para cubrir tortas bien fina y de manera pareja con varillas.



3 Cortar todas las partes que componen el diseño según el molde y dejar orear.



4 Colocar CMC sobre la galletita.



5 Pegar todas las partes de pasta para cubrir tortas.



6 Estirar pasta color rojo.



7 Cortar tiras con el cortante de tiras de Cortantes Cairo.



8 Una vez oreado, cortar los bordes de las tiras con una tijera de picos.



9 Pegar en la cabeza con CMC a modo de vincha y cortar el excedente.



10 Para las plumas grandes, estirar pasta y cortar con el cortante de hoja de lilium.



11 Con una tijera hacer cortes por todo e contorno sin llegar al centro.



12 Rotar y cortar del otro lado. Dejar secar en diferentes posiciones.



13 Para las plumas chicas, realizar una gota de pasta para cubrir tortas y aplanar.



14 Cortar con una tijerita por todo el contorno.



15 Con CMC pegar sobre la cabeza y combinar diferentes colores, tamaños y posiciones.



16 De la misma forma realizar el resto de modelos. Estirar la pasta, cortar según el molde, dejar orear y ensamblar.



17 Con polvo para pétalos Fleibor darle color a los cachetes y profundidad al cuerpo.

Auspicia este trabajo:

micron[®]
PORCELANA · FRÍA




cortantescairo

