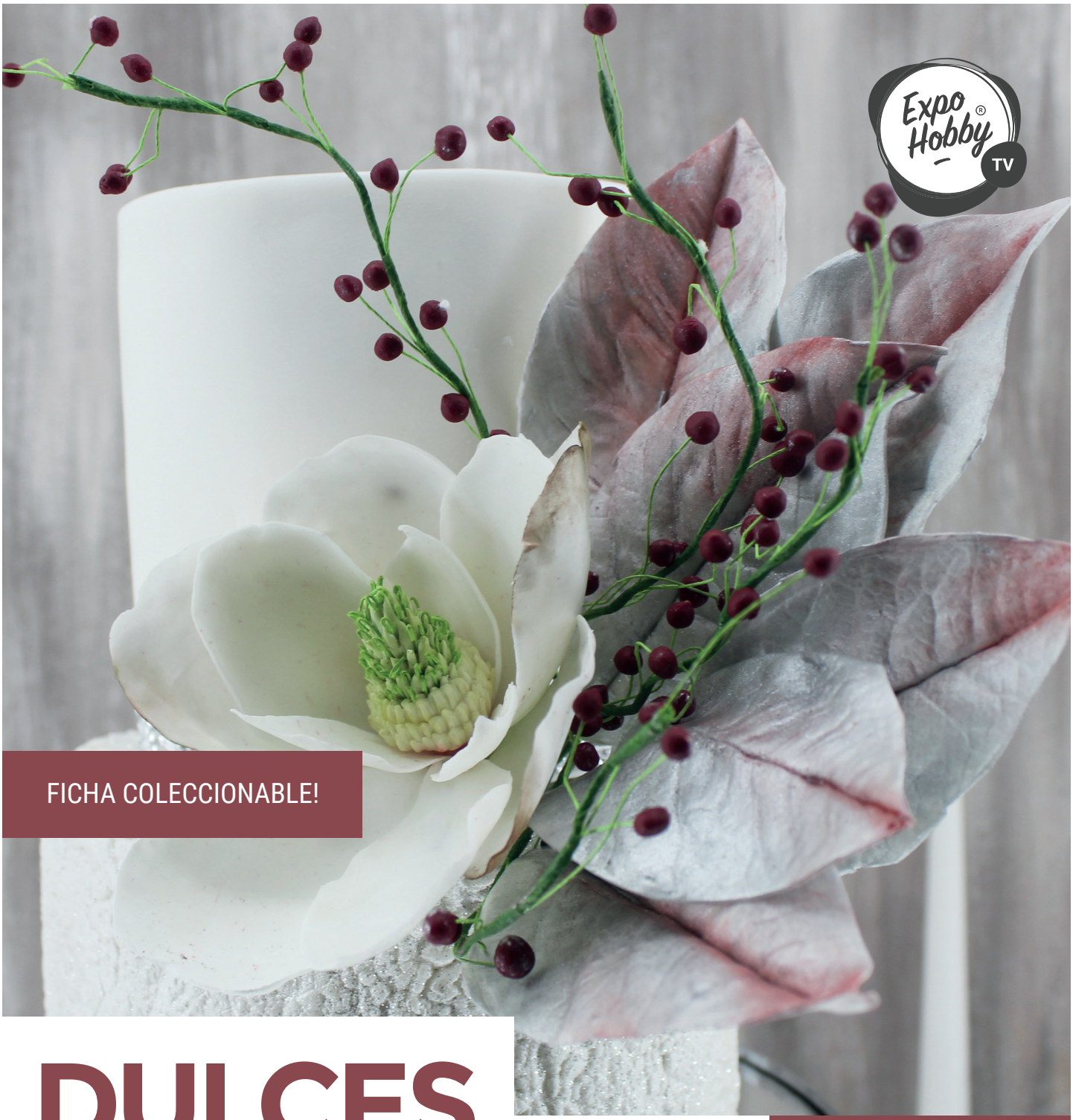


FICHA COLECCIONABLE!

DULCES MAGNOLIAS

Decoración de tortas

Dulces magnolias

Decoración de tortas

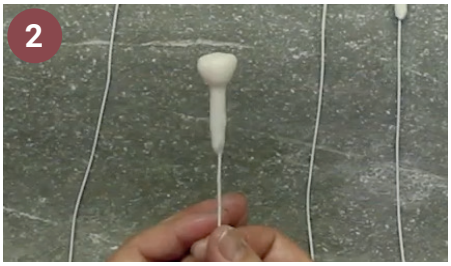
Titi Pena

Facebook:
Titi Pena
Instagram:
@_titipenaoficial_

Materiales

- Bolillos
- Colorantes en polvo para pétalos Fleibor
- Cortantes
- Marcadores de nervadura
- Pasta de azúcar Decor
- Palo de amasar
- Cinta floral verde
- Herramientas y pinceles varios
- Alambres

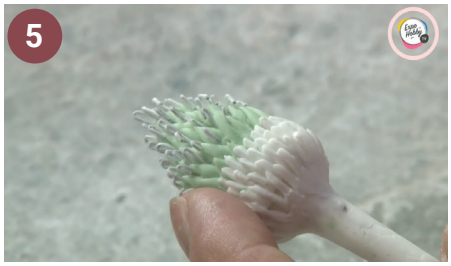
Tomar el alambre Nº 18 color blanco y doblar un extremo a 1,5cm.



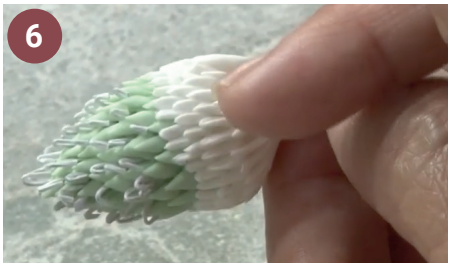
Con pasta de azúcar Decor color blanco realizar el centro.

Hacer un cono de pasta de azúcar color verde y con una tijera de punta fina cortar piquitos.

Tomar un alambre Nº 32 y hacer un rulito en la punta. Cortar a 1,5cm de altura.



Colocar los rulitos de alambre en la punta verde, uno por cada pico.

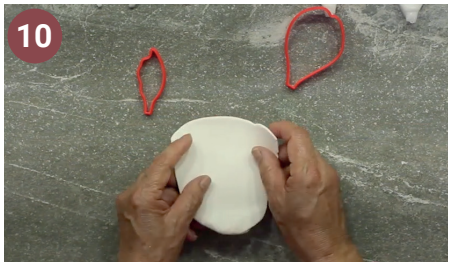


Con gotitas de pasta blanca, realizar la base.

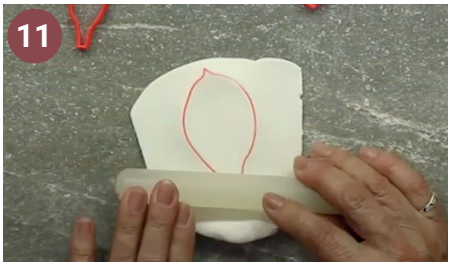
Pintar la base con una mezcla de pigmento en polvo marrón y amarillo.

Tonalizar la punta con polvo verde H.

Estirar pasta de azúcar Decor para hacer los pétalos.



Colocar la pasta sobre el cortante.



Pasar el palo de amasar para cortar.

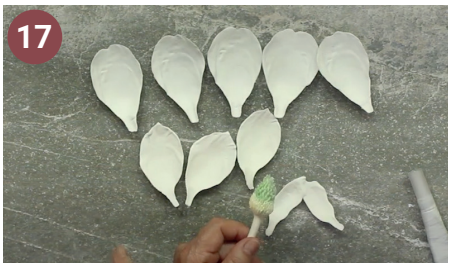
Colocar el pétalo sobre el macho del marcador de nervaduras.

Encima colocar la hembra.

Hacer presión para marcar las nervaduras y afinar el pétalo.

Con un bolillo afinar los bordes.

Con el cuerpo del bolillo, hundir la base del pétalo para luego montar la flor.



Del cortante pequeño realizar dos pétalos; del mediano, tres pétalos y del grande, cinco pétalos.

Colocar pegamento instantáneo en la base de los dos pétalos chicos.

Pegar sobre en el centro de la flor enfrentado uno con el otro.

Realizar la segunda capa con los tres pétalos medianos. Intercalarlos con los de la vuelta anterior.

Por último, realizar la tercer vuelta con los cinco pétalos grandes. Intercalarlos.

Matizar los pétalos con verde H y marrón.

Auspicia este trabajo: