



FICHA COLECCIONABLE!

CUPCAKE ROMÁNTICO

Decoración de tortas

Cupcake romántico

Decoración de tortas



Susana Gonzalez

Facebook:
Mamma Mia Escuela de
Pastelería Creativa
Web:
www.mammamia.com.ar

Materiales

- Stencil Mil Artes
- Colorantes Fleibor:
 - Amarillo RT
 - Negro
- Polvo para pétalos Fleibor:
 - Naranja
- Ganache de chocolate blanco
- Pinceles varios
- Cortante rizado N° 7
- Espátulas
- Pasta para flores
- Cupcake
- Cortantes para pétalos:
 - 35mm
 - 40mm
- CMC
- Esfera de telgopor N° 3
- Palo de amasar
- Palillo de madera



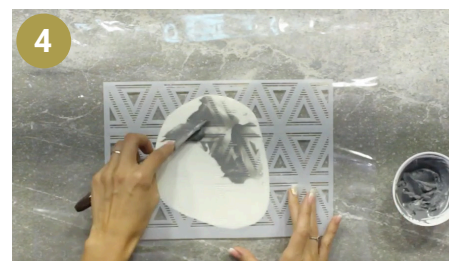
1
Espatular la parte superior del cupcake con ganache de chocolate blanco.



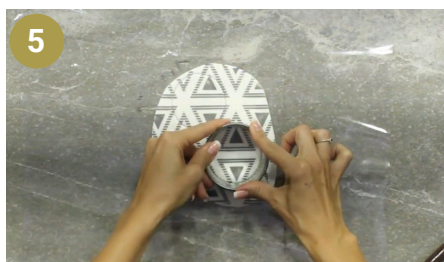
2
Estirar pasta de goma de 5mm de espesor.



3
Colocar el stencil Mil Artes y teñir la ganache de chocolate blanco con pigmento Fleibor color negro.



4
Espatular sobre el stencil con la ganache.



5
Cortar con el cortante rizado N° 7.



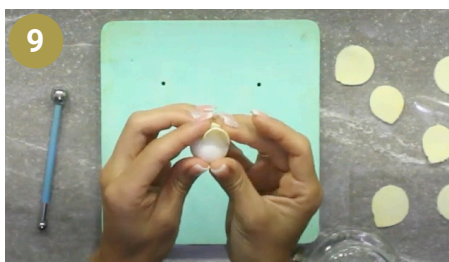
6
Retirar el excedente.



7
Pegar sobre el cupcake.



8
Cortar 4 pétalos con el cortante más chico, y 5 pétalo con el cortante más grande.



9
Con CMC pegar el primer pétalo sobre la esfera N° 3 de telgopor y cerrarlo.



10
Con un bolillo darle movimiento a los pétalos.



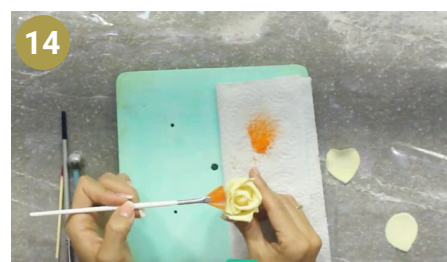
11
Con la ayuda de un palito de madera, curvar la parte superior de los pétalos.



12
Colocar CMC en la base de los pétalos.



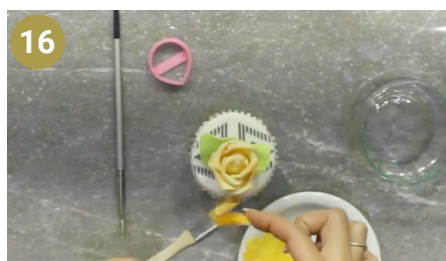
13
Pegar la primer vuelta de pétalos pequeños intercalándolos. Luego pegar una segunda capa con los pétalos más grandes.



14
Tonalizar con polvo para pétalos color naranja.



15
Colocar sobre el cupcake con la ayuda de un palillo de madera.



16
Hidratar con alcohol el colorante el polvo amarillo RT, y con un pincel manchar el cupcake.

Auspicia este trabajo:



MilArtes
— STENCILS —