

- Colección de 20 números
- Aparición quincenal

CURSOS
PRACTICOS
Ediciones **BienVenidas**

DECORACION de TORTAS

CURSO completo

Diseños divertidos

para los chicos

*Muy originales y coloridos.
Para lucirse y agasajar
al cumpleaños.*

- Conejos de mazapán.
- Un nene pícaro y divertido.
- Encantadora osita.

Souvenir

Caritas realizadas con
masa de galletitas.

EDICIONES
BIEN
venidas

n° 2

0-10-0-2 Argentina \$ 3.990 • Uruguay \$ 5.200
• México \$ 1.800 • Chile \$ 12.000
ISBN N° 987-98387-5-1



- Colección de 20 números
- Aparición quincenal

CURSOS
PRACTICOS
Ediciones **BienVenidas**

DECORACION de TORTAS

CURSO completo

Diseños divertidos

para los chicos

*Muy originales y coloridos.
Para lucirse y agasajar
al cumpleaños.*

- Conejos de mazapán.
- Un nene pícaro y divertido.
- Encantadora osita.

Souvenir

Caritas realizadas con
masa de galletitas.

EDICIONES
BIEN
venidas

n° 2

0.10.0.2 Argentina \$3.90 • Uruguay \$3.00
• México \$18 • Chile \$ 1200
ISBN N° 987-96387-5-1



9 789879 638750



Modelado con mazapán

Antes de trabajar

El mazapán es una pasta muy fácil de moldear; sin embargo, para crear figuras perfectas conviene tomar algunos recaudos.

- En la mayoría de los casos, se utiliza una mezcla de mazapán y azúcar impalpable (150 g de azúcar cada 250 g de pasta); pero para formar figuras bien blancas, se puede modelar con fondant.
- Para que el mazapán no se quiebre o fermente, es fundamental trabajar con las manos bien limpias y secas.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

Paso 1. Cabeza. Amasar la pasta para darle elasticidad; separar una porción, formar una bolita y hacerla rodar sobre la palma de la mano hasta que quede bien lisa y sin grietas.

Paso 2. Formar un cono con la bolita de mazapán.

Paso 3. Con los dedos, aplastar el extremo más delgado del cono.

Paso 4. Realizar un corte en el centro de la parte aplastada del cono y formar las orejas.

Paso 5. Separar las orejas con una esteca y luego dibujar sus trazos internos con el cabo de un pincel.

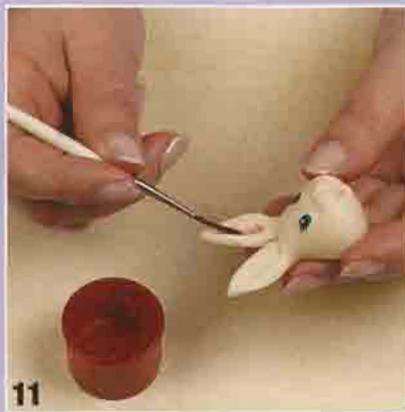
Paso 6. Marcar el hocico y la boca del conejo con la esteca.

Paso 7. Con un bolillo pequeño, presionar la parte inferior del hocico para formar la abertura de la boca.

Paso 8. Marcar los ojos con el bolillo usado en el paso anterior.

Paso 9. Rellenar los ojos con un poco de mazapán teñido de blanco o con una motita de glacé real. Dejar secar.

Paso 10. Humedecer un pincel fino con colorante azul y pintar los ojos. Iluminar la mirada con un puntito blanco.



11



12



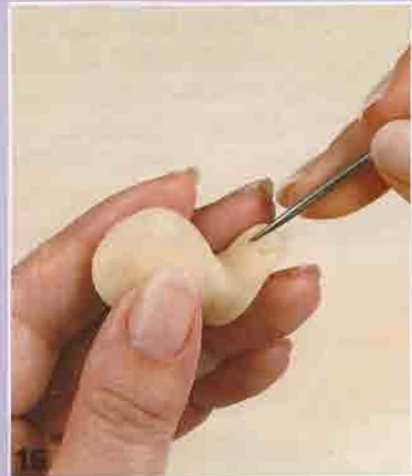
13



14



15



16



17

Paso 11. Pintar el centro de la oreja con el pincel cargado con agua y colorante rosa.

Paso 12. Teñir un poco de mazapán con una pizca de colorante rojo (debe quedar rosa), formar una pelotita y ubicarla como nariz. Diluir colorante rosa con un poco de agua y pincelar los cachetes. Con una microfibra, realizar algunos puntitos en el centro de la boca y alrededor de la nariz.

Paso 13. **Cuerpo.** Preparar una bolita de mazapán y amasarla hasta que desaparezcan todas sus grietas. Formar un cono con la pasta amasada, doblarle apenas la punta y aplastar suavemente el resto de la figura con la yema de un dedo.

Paso 14. **Patatas inferiores.** Realizar una bolita de mazapán, amasarla bien y darle forma de cono.

Paso 15. Doblar levemente una de las puntas de la figura.

Paso 16. Marcar las líneas interiores de las patas y de los muslos con una esteca.

Paso 17. **Patatas superiores.** Preparar una bolita de mazapán y darle forma de cilindro. Marcar los dedos en uno de los

extremos de la figura. Repetir el procedimiento.

Paso 18. Colocar un palillo en la parte inferior de cada pata y pincharlas sobre una plancha de telgopor. Colocar un poco de clara de huevo sobre una de las extremidades (para luego pegarla). Apoyar el cuerpo del conejo sobre la plancha de telgopor y pegarle las patas, previamente untadas con clara de huevo.

Paso 19. Pincelar todo el cuerpo del conejo con clara de huevo, para darle brillo y evitar que se seque. Pegar las patas superiores directamente sobre la torta.



18

Terminación
 Cuando los conejos de mazapán están secos, sus patas pueden pintarse con agua más una pizca de colorante rosa.



19

Muy divertida

Para festejar junto al benjamín de la casa.

Materiales

Torta de 24 cm de diámetro

Cobertura de mazapán: 1 fórmula

Colorantes vegetales: marrón, azul, rojo, amarillo, negro y blanco

Tizas: blanca y roja

Papel de lija

Pinceles: blando, de punta fina y fino (para detalles)

Dulce de leche pastelero (para untar)

Glacé real de 1 clara

Base redonda de telgopor

Goma E.V.A. de colores

Esteca

Boquilla rizada chica

Cartucho de papel o manga

Goma E.V.A.

Este material flexible y multicolor puede reemplazar a papel a la hora de forrar una base casera. Su ventaja radica en que puede limpiarse fácilmente con agua y jabón



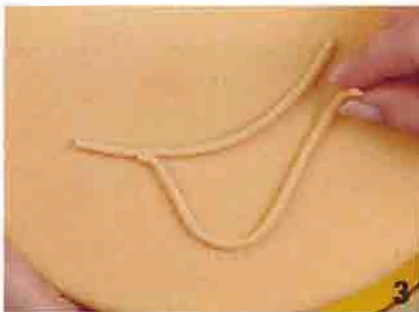


Paso 1. Forrar la base de telgopor con goma E.V.A. de colores (ver Técnica, pág. 6). Pegar la torta con dulce de leche sobre el cartón forrado con papel aluminio. Extender la cobertura de mazapán teñida de color piel sobre la torta y pegarla sobre la base con un poco de

glacé. Apoyar el diseño y transferir el dibujo con un alfiler. Con un palillo unir las líneas de punto marcadas sobre la torta.



Paso 2. Realizar una bolita de mazapán de color piel y estirlarla con las manos hasta formar un rollo finito.



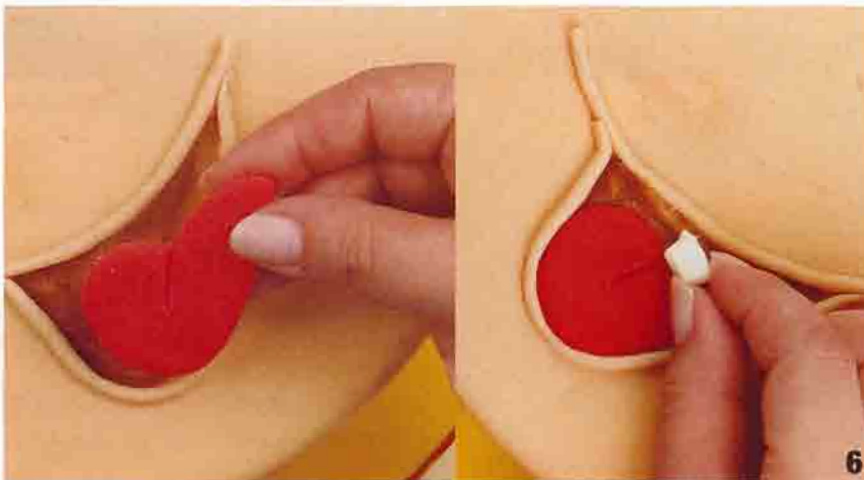
Paso 3. Humedecer el rollito con un poco de agua y pegarlo sobre el dibujo de la boca.



Paso 4. Mojar el pincel con agua, cargarlo con colorante marrón y pintar el interior de la boca.



Paso 5. Teñir una porción de mazapán con colorante rojo, formar un bollito y estirlo sobre la mesada. Superponer la plantilla de la lengua, transferirla y cortarla con la esteca o el cortante.



Paso 6. Con la esteca, trazar una pequeña línea en el centro de la lengua y luego pegarla con un poquito de agua en el interior de la boca. Teñir un trozo de mazapán con colorante blanco y estirlo con el palo de amasar; superponer el molde del diente, cortarlo y pegarlo con un poco de agua en el interior de la boca.





Paso 7. Pasar las tizas blanca y roja sobre un trocito de lija.



Paso 8. Preparar una bolita de mazapán de color piel y pegarla con un poquito de agua en el lugar de la nariz. Cargar el pincel blando con un poquito

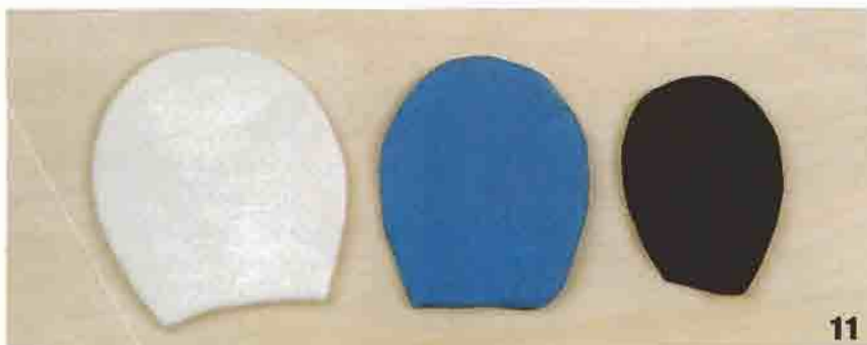
de cada tiza y pintar la nariz y los pómulos con suaves movimientos circulares (deben quedar rosados).



Paso 9. Amasar un bollito de mazapán de color piel, estirarlo formando una tira cilíndrica (con volumen), afinarlo en las puntas y pegarlo con un poquito de agua en la parte superior de la cara.



Paso 10. Teñir un trozo de mazapán con colorante azul, estirarlo y colocarlo sobre la pasta pegada en el paso anterior. Alisar la superficie con las manos.



Paso 11. Formar un bollito de mazapán blanco, uno negro y otro azul; estirarlos sobre la mesada, superponer los moldes de las distintas partes del ojo y cortarlas.

El color piel puede formarse con colorante amarillo más una pizca de rojo.



Paso 12. Humedecer las piezas del ojo con un poquito de agua y pegarlas sobre la cara.



12

Paso 13. Estirar un poco de pasta roja, superponer el molde de la visera y cortarla; ubicarla sobre la cara y colocar un trocito de algodón para darle forma. Dejar secar.



Paso 14. Marcar las líneas de la gorra con la esteca. Estirar un trozo de mazapán azul, formar una tira cilíndrica, pegarla con un poquito de agua en el borde inferior de la torta y marcar sus rayitas con la esteca.



15

Paso 15. Humedecer el pincel de punta fina con colorante negro, delinear los ojos y dibujar las pecas.

Paso 16. Por último, cargar la mitad de la manga con glacé marrón y el resto con glacé amarillo, colocarte la boquilla rizada y realizar el flequillo (comenzar desde la visera).



Osita cariñosa

Un personaje tierno y tan dulce como el mazapán.

Materiales

1 bizcochuelo de 16 cm de diámetro

1 bizcochuelo de 26 cm de diámetro

Cobertura de mazapán: 1/2 fórmula

Colorantes vegetales: verde, rojo,

negro, azul, blanco y violeta

Dulce de leche (para untar)

Bandeja de polyfan de 45 x 35 cm

Cartón corrugado verde

Cinta violeta: 30 cm

Cortante de nomeolvides

Marcador de flor chiquita o

boquilla de flor N° 22

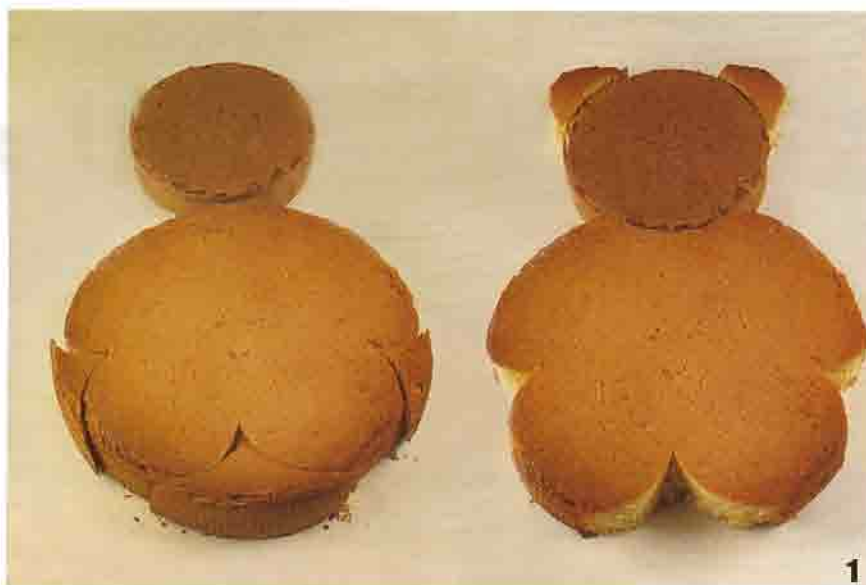
Boquillas: para pastito y rizada chica

Glacé de vegetalina: 1 fórmula

Bolillo y esteca

Cartón para base y papel aluminio

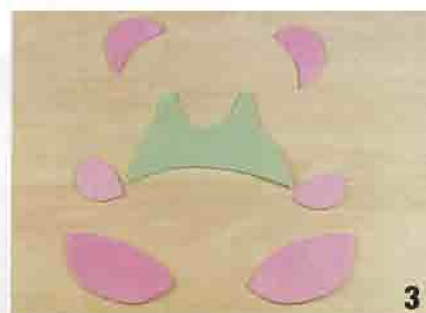




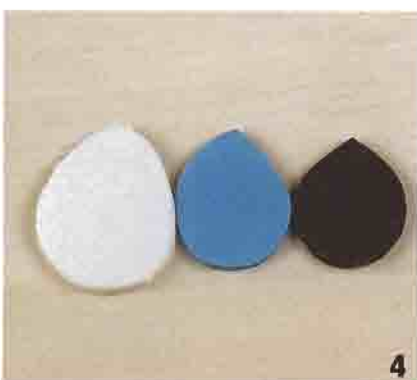
Paso 1. Unir los bizcochuelos formando la osa; recortar la base de la torta grande para darle forma. Forrar un cartón con papel aluminio, untarlo con un poco de dulce de leche y superponer la torta. Formar las orejas de la osa con los sobrantes de bizcochuelo.



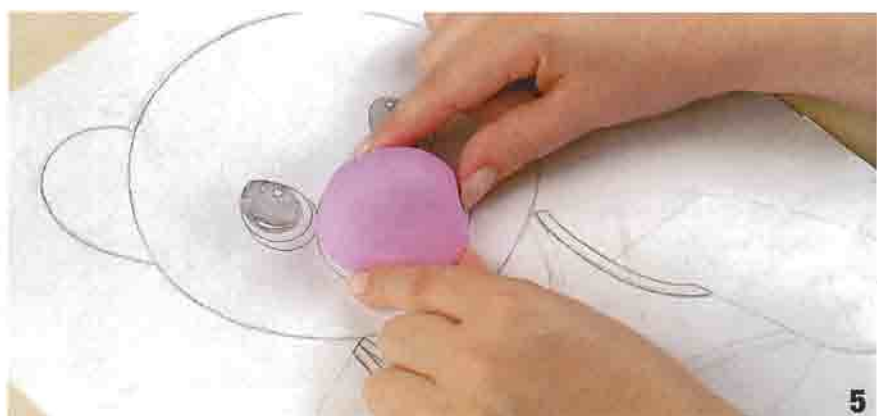
Paso 2. Untar toda la superficie con glacé de vegetalina.



Paso 3. Teñir un poco de mazapán con 1 pizca de colorante rojo (debe quedar rosa) y cortar las orejas, las manos y las patas. Colorear de verde otra porción de mazapán y formar el chaleco.



Paso 4. Preparar las distintas partes del ojo con mazapán teñido de blanco, azul y negro.



Paso 5. Amasar una bolita de mazapán rosa, formar el hocico y ubicarlo sobre el dibujo para terminar de modelarlo.

Para que el hocico quede liso, masajear con las manos toda la superficie.

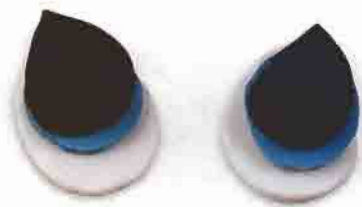




Paso 6. Marcar las líneas del hocico de la boca con la esteca y el bolillo. Modelar una pelotita de mazapán roja, formar una lágrima y pegarla con clara de huevo en el centro de la boca. Moldear un óvalo de mazapán teñido de negro y pegarlo formando la nariz.



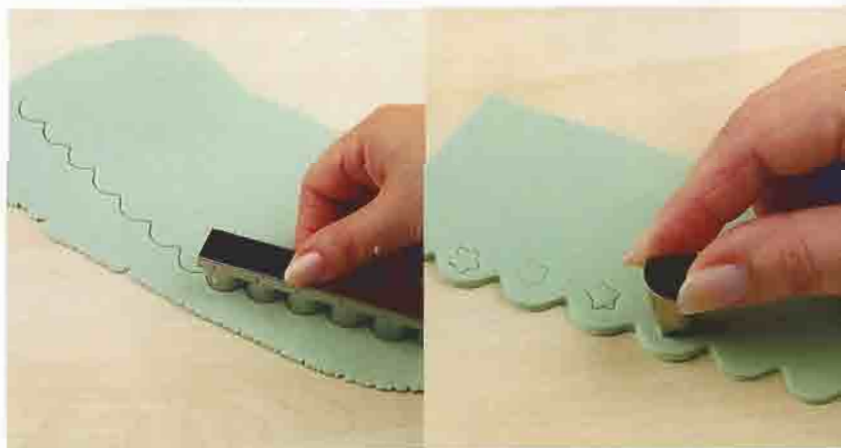
Paso 7. Pegar los ojos. Cargar la manga con la boquilla para pastito y colocar el glacé de vegetalina; apoyar la manga en forma perpendicular y realizar el pelo de la osita.



Paso 8. Ubicar la torta sobre la base de polyfan forrada con el cartón corrugado. Pegar el chaleco y continuar realizando pastito (con la manga inclinada) sobre el cuerpo de la osa.



Paso 9. Teñir una porción de mazapán con colorante verde, estirla y cortar los bordes de la pollera con un cortante o un molde con ondas. Con una boquilla o un cortante, marcar una florecita en el centro de cada onda de la pollera.



Para que el glacé de vegetalina quede bien cremoso, es importante batirlo antes de colocarlo en la manga.



Paso 10. Colocar la pollera sobre la torta y darle forma con un trocito de algodón.

Paso 11. Cargar un cartucho con glacé de vegetalina teñido con colorante violeta y colocarle la boquilla rizada. Ubicar el cartucho a 45° sobre la torta y realizar el contorno del chaleco con movimientos en forma de Z.

Consejo
Antes de realizar el contorno del chaleco con la boquilla rizada, conviene practicar sobre una tabla auxiliar.



Terminación
Para que la torta quede impecable, realice unos puntitos con microfibra marrón en el hocico, coloque una nomeolvides de mazapán en el centro del moño y borde el chaleco con glacé violeta.

Paso 12. Iluminar los ojos con colorante blanco. Por último, preparar dos moños de cinta y pegar uno en el cuello y otro en la oreja.

Masa de galletitas

Ingredientes

- Azúcar: 1 taza
- Manteca: 200 g
- Huevos: 1 entero y 1 yema
- Harina común: 500 g
- Ralladura de limón o de naranja
- Esencia de vainilla: 1 cucharadita
- Cortante redondo de 5 cm de diámetro



1



2



3



4



5



6



7

Paso 1. Colocar en un bol la manteca (a temperatura ambiente) y agregarle el azúcar.

Paso 2. Batir la preparación hasta que esté cremosa.

Paso 3. Incorporar la yema, el huevo entero, la ralladura y la esencia; continuar batiendo hasta que todos los ingredientes se integren bien.

Paso 4. Agregar $\frac{1}{4}$ de la harina tamizada y mezclar suavemente con la espátula de goma.

Paso 5. Verter el resto de la harina la mesada, formar una corona, ubicar la masa

y comenzar a integrarla con la harina de la corona.

Paso 6. Llevar la harina hacia el centro de la masa con una espátula (sin amasar).

Paso 7. Unir la preparación con las manos, colocarla en una bolsa de nailon y guardarla en la heladera durante 1 o 2 horas.

Paso 8. Pasado ese lapso de tiempo, espolvorear la mesada con harina, estirar la masa arriba y cortarla con el cortante circular para formar las galletitas.



8