

PDF Decoración en Repostería

Nº 1



www.reposteriaaydecoraciones.com





Contenido

	Página
1.- Introducción.....	1
2.- Herramientas, e ingredientes.....	6
3.- Recetas básicas.....	14
4.- El bizcocho I: receta y moldes.....	21
5.- El bizcocho II: rellenos.....	29
6.- Los colorantes.....	33
7.- El fondant.....	37
8.- La crema de mantequilla y el Icing...	45
9.- ¿Que tartas puedo hacer con este Nivel?.....	54





2. - *Introducción*



En Keys nos dedicamos desde hace muchos años a la decoración de tartas, hemos realizado más de 1.500 tartas distintas y he impartido muchas horas de



formación. Por eso he creado nuestro propio método de enseñanza, el método



Keys que consta de tres niveles: básico, medio y avanzado.



Pero... ¿qué es la decoración de tartas, también llamada “cake decorating”? No es algo moderno; surge en el siglo



diecinueve, aunque ya en el siglo dieciocho encontramos en escritos



referencias a los pasteles de varias alturas. La evolución en los últimos años



ha sido asombrosa por el descubrimiento de nuevos ingredientes



que hacen posible alargar la caducidad de los pasteles y, por tanto, dedicar más tiempo a su decoración.



Nos referimos a la decoración de tartas, como el “arte” por el cual diseñamos y decoramos una tarta o un pastel con adornos comestibles. El resultado de dicha decoración da lugar a tartas muy variadas: de un piso, en tres dimensiones o con



varias alturas. A partir de este momento aplicaremos el término de arte a esta técnica de pastelería.

Uno de los mayores placeres de este “arte” es ver la cara de felicidad que ponen los clientes cuando les entregamos nuestras creaciones. Ese momento es el que nos hace superarnos cada día e investigar para seguir avanzando. Esperamos, a lo largo de estas lecciones, transmitir nuestro entusiasmo a la vez que nuestros conocimientos.





La técnica se aprende con la práctica. No hay mejor truco que hacer tartas y tartas... La tarta de la derecha fue mi primera tarta con fondant, se la hice a mi hija cuando cumplió tres años. Todavía recuerdo su carita de sorpresa.



Quiero que este manual sirva a todos aquellos que se inician en este mundo, a los que quieren aprender por hobby y a los que quieren montar un negocio. Por eso, explicaré la elaboración y decoración de las tartas pero también quiero hablar de raciones, ingredientes, etc.



Este arte nace en los países anglosajones y se desarrolla posteriormente en los países hispanos y europeos. La mayoría de la literatura está escrita en inglés y los términos que se emplean para referirse a las distintas técnicas o ingredientes no están muy claros. Muchas veces, consultando en Internet, nos encontramos con el inconveniente de que no sabemos <<traducir>> el material o los ingredientes que necesitamos.



Por ejemplo, lo que en algunos países (y en este manual) se llama “fondant”, en otros se llama “roll over fondant” o



“sugarpaste” o masa elástica... y



en España se llama pasta de



azúcar. El “frosting” americano o

“buttercream” es la crema de

mantequilla y el “icing” es algo

similar al merengue italiano.



Para unificar términos, en este

manual hablaremos básicamente

de cuatro masas distintas aunque,

a las dos primeras, muchas veces

les llamaremos de igual forma:

“fondant”.



- **Fondant:** Es una masa elástica (similar a la plastelina) que se usa para cubrir las

tartas y que se puede colorear utilizando colorantes alimentarios y se seca en

contacto con el aire. Esta masa no se puede meter a la nevera porque se

humedecería quedándose reblandecida.



- **Fondant fortalecido o masa de modelar:** Es igual que la masa anterior pero

lleva polvos de celulosa, CMC (Carbometil Celulosa) alimenticio, que le confieren

una consistencia adecuada para modelar figuras.



- **Frosting o crema de mantequilla:** Es una masa que se realiza con grasa y

azúcar, con consistencia similar a la nata montada, que nos permite decorar sin

que la tarta deba meterse en la nevera. También se le llama “buttercream”.



- **Icing:** Es similar al “frosting” de aspecto pero, cuando se seca, es mucho más

dura. Se utiliza para adornos de juntas o remates. Se le conoce también como

“Glasé real” o glasa real



Medidas: Por otro lado, suele haber confusión en cuanto a las medidas por lo que vamos a revisar las más usadas. Por ejemplo, las equivalencias entre tazas, muy usadas por los anglosajones, y gramos (g) o mililitros (ml):



Taza	Polvo fino Ej. Harina	Granulado Ej. azúcar	Sólidos Ej. manteca	Líquidos Ej. leche
1	140 g	190 g	200 g	240 ml
3/4	105 g	143 g	150 g	180 ml
1/2	70 g	95 g	100 g	120 ml
1/4	35 g	48 g	50 g	60 ml



También pueden confundirnos las medidas en pulgadas. Un buen truco es pensar que una pulgada equivale (prácticamente) a dos veces y media un centímetro (cm):



Pulgadas	cm.
1	2,5
5	13
12	30,48
36	91,44



Por último, la tabla de equivalencias entre grados Fahrenheit y Centígrados:



Grados Fahrenheit	Grados Centígrados
0	32
200	93
300	149
400	204



Estructura tipo de una tarta: Además de los términos básicos, una tarta decorada consta de tres partes fundamentales, en las que hemos dividido este manual:

- **Interior de la tarta**, o la tarta propiamente dicha, que, normalmente, es un bizcocho relleno

- **Cobertura de la tarta** que, como veremos, puede ser de fondant o crema de mantequilla

- **Los adornos** que, normalmente, van en fondant, crema de mantequilla o icing aunque también podemos usar otras técnicas como chocolate o caramelo.

Por ejemplo:



La tarta de la fotografía es de bizcocho relleno de chocolate y frutos del bosque, está cubierta con fondant rosa y lleva adornos de pasta de fondant (el lazo, el muñeco y las letras) y de Icing rosa (los lunares que están a los lados)

A lo largo del manual, explicaremos también las distintas fases en las que hay que ir elaborando la tarta: primero el bizcocho y los adornos, luego se tapa, se deja reposar..

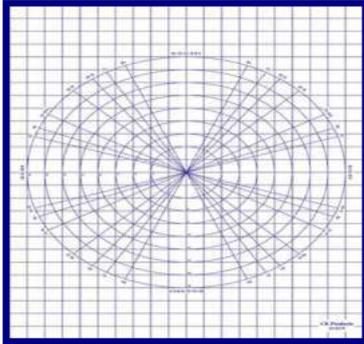


2. - Herramientas e ingredientes

A lo largo de este capítulo voy a describir las herramientas e ingredientes principales que nos ayudan en la decoración de tartas

Herramientas:

No pretendemos en este primer manual hacer una descripción exhaustiva del equipamiento necesario. Queremos que os vayáis familiarizando con los nombres y que visualmente los reconozcáis.



Manta de plástico o silicona

Existen de diversas marcas y medidas. Se utiliza para poder estirar el fondant sin que se pegue a la superficie de trabajo. Si no la usamos tendríamos que utilizar azúcar glas y harina de maíz a partes iguales o grasa vegetal.



Rodillo

Los rodillos pueden ser de madera, plástico, silicona...Es conveniente tener uno grande y uno más pequeño para estirar pequeños trozos de masa. Existen, también, texturizados para dejar marcados en el fondant distintos dibujos.

Tabla giratoria

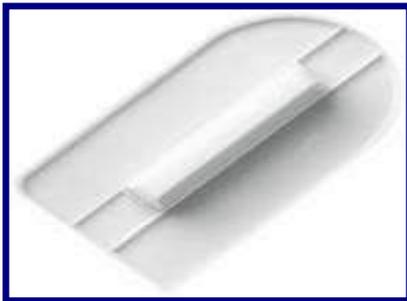
Es una tabla de madera o plástico con un pie que le permite girar. Se trabaja encima para que sea la tabla la que de vueltas mientras nosotros permanecemos en la misma posición. Sin ella daríamos vueltas alrededor de las tartas.





Corta masa

Para cortar el fondant, una vez aplicado en la tarta, se usan corta-masas o corta-pastas. Se pueden usar los clásicos corta-pizzas (foto de la derecha), o un cuchillo de plástico (sin sierra) o una esteca de cuchillo.



Alisadores

Nos ayudan a conseguir alisar la superficie que se ha tapado con fondant consiguiendo eliminar pliegues y burbujas que puedan formarse al estirar la masa.



Palillos y estecas

Se utilizan para modelar figuras de fondant y para hacer flores. Se pueden utilizar los mismos que se usan para modelar la plastelina.

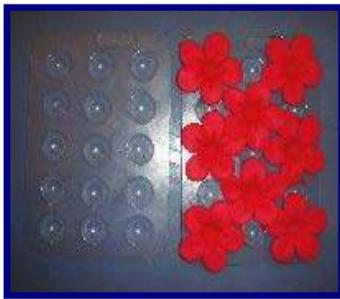
También se llaman herramientas de fondant. Cada esteca cumple una finalidad diferente, hay estecas para hacer bocas, que imitan costuras, para hacer pistilos, cortar el fondant, vaciar, etc.



Cortadores

Se utilizan para conseguir distintas formas: flores, estrellas, letras, números.

Para el fondant sirven los cortadores de galletas, los de miga de pan...



Formador de flores

Hay de muchos tipos. Ayudan a secar las flores a la vez que les proporciona movimiento.



Corcho blanco

Lo cubrimos con plástico transparente de cocina y lo utilizamos para secar las figuras moldeadas.

Muchas veces lo usamos como base para la tarta y lo forramos con goma Eva o con papel.



Mangas

Las mangas sirven para aplicar correctamente, sobre el pastel la crema de mantequilla o el icing.

Pueden ser de plástico o tela plastificada. Las de la fotografía son de plástico de un sólo uso.





Boquillas

Se pueden encontrar de acero, de plástico, etc. Todas las boquillas tienen un número determinado, sirviendo cada una para realizar un adorno distinto. Depende de lo que queramos conseguir utilizaremos de un nº o de otro.



Cambiador/adaptador de boquillas

Se usa en la manga para no tener que cambiar el relleno de la misma. La rosca nos permite cambiar la boquilla sin tener que usar otra manga.



Clavo formador de flores

Nos sirve para elaborar flores en frosting.



Espátula

Nos sirve para extender tanto el icing como el frosting.



Eyector

Nos sirve para despegar, rápidamente, el fondant del cortador. Los hay de flores, corazones... en inglés se llama "plunger".



Biberón con boquilla

Lo utilizamos para el icing y el chocolate líquido, la ventaja que tiene frente a los biberones convencionales es que se puede cerrar y se le pueden adaptar todo tipo de boquillas estándar.



Jeringuilla para Icing

Muy parecido al biberón con boquilla pero más fácil de utilizar cuando el icing necesitamos que este duro, porque el embolo nos ayuda a ejercer fuerza.



Batidora

Se emplea para batir las distintas masas realizando el mínimo esfuerzo.



Estos son los instrumentos o herramientas principales. Vamos a ver ahora los ingredientes básicos.



2. Ingredientes básicos



CMC: Carbometil Celulosa alimentaria.

Lo utilizamos de dos formas distintas:

- En polvo: aplicado directamente en el fondant, una cucharadita por cada 500 gr, se convierte en pasta de modelar o en pasta de goma.
- Diluido: disuelto en agua, una cucharadita por cada 150 ml. nos sirve como pegamento comestible.



Grasa vegetal: Crisco o similar

Esta grasa, inodora, incolora e insípida, la utilizamos para estirar el fondant sin que se pegue en la superficie de trabajo, para hacer crema de mantequilla, para engrasar los moldes, etc. Se la conoce también como vegetalina.



Albúmina

Clara de huevo seca. Ideal para realizar icing sin ningún riesgo para la salud. Utilizamos una cucharada por cada 125 ml. preferiblemente de agua caliente.



Colorantes:

Sirven para dar color a cualquiera de las masas con las que trabajamos: fondant, crema de mantequilla, Icing... Es conveniente echar el colorante poco a poco para no excedernos.

Existen colorantes en gel, en pasta, en polvos... No son recomendables los colorantes líquidos.



Azúcar glas o glasé

Azúcar pulverizada utilizada para el icing, el fondant y la crema de mantequilla. No hace falta que sea anti-humedad.



Crémor tártaro

Lo utilizamos para evitar que el azúcar disuelto en agua cristalice; por tanto, su uso es necesario para el almíbar y el icing. Si no lo usáramos tendríamos problemas con la cristalización.



Glicerina

Se utiliza para que las masas sean más flexibles. Es el ingrediente principal para realizar fondant. No debemos usar la glicerina que se compra en las farmacias porque no es apta para la alimentación.



Glucosa

Se utiliza para azucarar las masas con la ventaja de que no cristaliza tan fácilmente como el azúcar y además confiere maleabilidad a las masas.

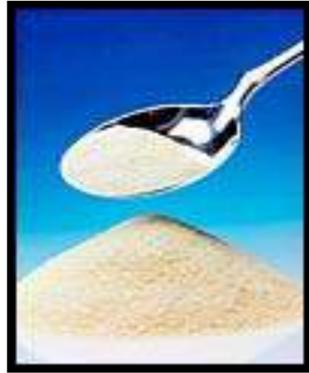




Aromas:
 Se utilizan para dar sabor y olor al fondant y a la crema de mantequilla. El más común en la decoración de tartas es el aroma de vainilla, aunque nosotros usamos frambuesa, limón..



Goma de tragacanto/Goma arábica
 Se usan para realizar pasta de goma. Es más adecuada la de tragacanto por su color más blanco. Consigue que la masa de la pasta este flexible.





3. - Recetas básicas



En este capítulo vamos a profundizar en las recetas de masas principales. Como ya se ha comentado, las más importantes son: la crema de mantequilla, el fondant y el icing. Cuando dominemos estas tres masas seremos capaces de hacer muchas tartas diferentes.

Por ejemplo, en la tarta de la foto de la izquierda, los muñecos y las bufandas que envuelven al balón están realizados en fondant mientras

que el balón está decorado con crema de mantequilla en blanco y negro.



Por otro lado, la tarta de balón de la foto de la derecha está realizada íntegramente (salvo los escudos que son papel comestible) con crema de mantequilla blanca, negra y verde.

La crema de mantequilla de la tarta se ha aplicado con boquilla de estrellas para darle efecto de relieve.



Consideraciones previas:



Antes de empezar a explicar las masas, me gustaría aclarar un punto referente a las cantidades de azúcar glas que debemos incorporar en cada receta. Este ingrediente se ve afectado en gran medida por el grado de humedad ambiental. Es decir, si realizamos las masas en un día o en una zona con mucha humedad, tendremos que utilizar más azúcar que si las realizamos en un día seco. Una forma de paliar el efecto es usar azúcar glas anti-humedad, pero es más difícil de encontrar por lo que nosotros utilizamos azúcar glas normal y vamos adaptando las cantidades que necesitamos a las condiciones de humedad.



Otro aspecto a tener en cuenta es el color de las masas.



La decoración de tartas se caracteriza por el uso del color: cada tarta es una fiesta.

No obstante, cuando elaboramos las masas, siempre lo hacemos en color blanco ya que los ingredientes utilizados son de colores blancos o transparentes. Sin embargo, el blanco que se obtiene, por ejemplo, en la crema de mantequilla es un

blanco roto o blanco cáscara no es "súper" blanco. Cuando deseamos que la masa sea muy blanca, por ejemplo, para tarta de boda, podemos incorporarle colorante blanco. Hablaremos de los colorantes en el capítulo 6.



Fondant extendido o Americano



Ingredientes

- Azúcar glas 800 g.
- Agua 4 cucharadas.
- Glucosa 1 cucharada.
- Grasa vegetal (Crisco) 1 y 1/2 cucharadas
- Glicerina 1 cucharada
- Gelatina sin sabor 1 y 1/2 cucharadas
- Aroma (opcional)



Preparación:

Espolvorear en forma de lluvia (para que no se formen grumos) la gelatina en polvo, sin sabor, en el agua fría. Poner la mezcla al baño María e incorporar la glucosa, la glicerina y la grasa vegetal. Revolver con cuchara de madera hasta que esté todo mezclado. Retirar del fuego. Dejar enfriar y agregar el aroma y el azúcar glas hasta que la masa no se pegue a las manos.



Uso: Se utiliza extendiéndola con un rodillo, si lo que queremos es tapar una tarta o bien moldeándola con las manos si queremos hacer alguna figura o flor. Esta masa nos permite decorar cualquier tipo de tarta quedando la superficie de la misma con un aspecto liso y satinado.



Conservación: Conservar bien cerrado en papel plástico.



Fondant de Marshmallows



Ingredientes



-150 g. de nubes o Marshmallows, preferiblemente blancos porque así podremos teñirlos posteriormente al color que queramos



- 3 Cucharadas de agua



- Grasa vegetal Crisco

- 300 g. de azúcar glas

- Esencia (opcional)



Preparación:



Se unta con grasa vegetal un bol donde se ponen las nubes, la esencia y el agua y se mete al microondas. Después de unos 30 segundos, se mira la preparación porque hay que conseguir que las nubes se derritan formando como una “sopa” (antes de derretirse suelen expandirse doblando su tamaño). Si todavía no están listas, volvemos a ponerlo en el microondas unos segundos más. Una vez disueltas las nubes, se saca la “sopa” y se vierte a otro bol en el que, previamente, se haya echado el azúcar glas. Se revuelve con una cuchara engrasada hasta que la masa esté bien mezclada con el azúcar y ya no esté pegajosa. Sacar del bol y amasar.



Atención:



Hay que tener cuidado al incorporar el azúcar porque la temperatura de las manos influye en la masa. Si se tienen las manos calientes se tenderá a echar más azúcar de la necesaria en la masa y luego se resquebrajará. Para evitarlo es conveniente lavarse las manos previamente en agua fría y untarlas con grasa.



Uso:

Se utiliza extendiéndola con un rodillo, si lo que queremos es tapar una tarta o bien moldeándola con las manos si queremos hacer alguna figura o flor. Esta masa nos permite decorar cualquier tipo de tarta quedando la superficie de la misma con un aspecto liso y satinado.

Conservación:

Se conserva envuelto en papel de plástico, a temperatura ambiente por un período de un mes y medio.

Masa de Modelar:



Si al fondant que hemos elaborado le incorporamos Carbometil Celulosa alimentaria (a partir de ahora le llamaremos CMC) conseguimos elaborar masa de modelar que nos permitirá crear figuras como la niña de la tarta de la foto o como las flores rojas de la misma tarta.

La cantidad de CMC que hay que incorporar es de una cucharada por cada 400 gramos de masa de fondant, dejándolo reposar unos minutos. Si

tenemos prisa podemos incrementar la cantidad de CMC para disminuir el tiempo de espera.

Pegamento de Fondant:

Para pegar el fondant, sobre todo si lleva incorporado CMC, utilizaremos CMC diluido en agua, en concreto, una cucharada grande de CMC por cada 250 ml de agua.



Crema de Mantequilla



Ingredientes

- 250 g de grasa vegetal (Crisco o similar). Si no tenemos grasa vegetal debemos buscar mantequilla con alto contenido en grasa
- 250 g. de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 450 g. de azúcar glas
- 2 cucharadas de agua (o de leche)
- Una pizca de sal
- 1 cucharada de albúmina (si queremos que la crema quede dura en la superficie de la tarta)



Preparación:

Se mezcla la mantequilla con la margarina vegetal hasta que se forme una crema homogénea. Una vez ligadas ambas grasas se le añade el extracto de vainilla y se va añadiendo azúcar hasta que quede muy espeso ya que debemos poder tocarlo con el dedo sin que se nos pringue.



Incorporamos el agua o la leche hasta obtener la consistencia adecuada

Atención: Como la grasa vegetal se funde a una temperatura superior a la mantequilla, en épocas de mucho calor, aumentamos la cantidad de grasa que utilizamos en la receta para que la crema aguante más tiempo.



Uso: La crema de mantequilla se utiliza siempre con boquilla. La más utilizada es la boquilla con boca de estrella, la nº 17, aunque también existen boquillas de triple estrella para realizar tres estrellas a la vez. Con otras boquillas conseguimos hacer hierba, flores, hojas, etc.

Conservación: Se puede conservar en la nevera o fuera de la misma por un período de unas dos semanas.



Royal Icing



Ingredientes



- 2 cucharadas de albúmina
- 250 ml. de agua caliente
- 1 cucharadita de crémor tártaro
- 1 cucharada de sirope de maíz, opcional
- Azúcar glas



Preparación:



Ponemos la albúmina en el agua caliente para que se disuelva. Colamos y batimos a punto de nieve. Vamos incorporando el azúcar batiendo poco a poco. Cuando empiece a estar consistente incorporamos el crémor tártaro. Seguir batiendo y agregando más azúcar, poco a poco, hasta que se formen "picos suaves", entonces incorporar el sirope.



Atención: para lograr que no haya burbujas en el icing, se recomienda cubrir el bol con un papel húmedo por un tiempo de unos 5 minutos antes de utilizarlo.



Uso: Como una vez que se seca queda muy duro, se utiliza para bordear las tartas, realizar filigranas, pegar flores, etc.



Conservación: Se conserva fuera de la nevera por un período de unas dos semanas. Debe estar muy bien tapado para evitar que se seque.



Royal Icing



La elección del tipo de bizcocho es muy importante. Debemos seleccionar un bizcocho que sea consistente y pueda soportar el peso del fondant a la vez que nos permita esculpirlo.



Hay que tener en cuenta que el bizcocho no debe usarse nada más hacerlo, es conveniente dejarlo reposar un día para que se quede con la consistencia adecuada. Recién hecho está demasiado blando y no ha acabado de coger cuerpo.



Hay países en los que la base de la tarta es un bizcocho sin rellenar y utilizan bizcochos con frutas y frutos secos o bizcocho de chocolate.... Nuestra experiencia, en España, es que la gente está acostumbrada a una pastelería con poco bizcocho y mucho relleno, fundamentalmente de nata, cremas y trufa, por lo que el bizcocho que sirva de base a nuestra tarta debe estar relleno para que esté más jugoso.



Después de probar muchos bizcochos en nuestra Pastelería decidimos usar, como base para nuestras tartas, un bizcocho de yogur porque es fácil de hacer y su consistencia nos permite esculpirlo. Además, su textura y sabor es agradable. Si bien somos conscientes de que otros bizcochos sueltan menos migas, pero son más secos y también buscamos que la tarta, además de bonita, ¡se pueda comer!



 - JAMAS abrimos el horno antes de que haya transcurrido media hora o tres cuartas partes del tiempo total de cocción.

 - Unos cinco minutos después de sacar el bizcocho del horno lo desmoldamos y lo ponemos en una rejilla para que se enfríe.

 Además, es conveniente saber que la temperatura del horno es muy importante para que el bizcocho quede bien. Si al hacer el bizcocho sube por el centro más que por los lados significa que el horno tiene más temperatura de la necesaria y si se queda bajo por el centro ocurre lo contrario.

 Aunque pongamos nuestro horno a la temperatura que marca la receta puede que tengamos alguno de los problemas anteriores. Muchas veces el termómetro no del horno no está ajustado y debemos ajustarlo manualmente. Si ponemos 180°C y los bizcochos se levantan en el centro, bajaremos a 175°C para ver si se corrige el problema e iremos probando hasta resolverlo.

Conservación de los Bizcochos:

 Los bizcochos se mantienen esponjosos si los guardamos, una vez fríos, en bolsas de plástico, por un período no superior a tres días. Si no los usamos en ese tiempo lo que podemos hacer es congelarlos. En un congelador bueno, un bizcocho puede estar en perfectas condiciones durante mes y medio.

 Una vez que lo saquemos del congelador, lo dejamos a temperatura ambiente para que se descongele. Si no es posible, porque no tenemos tiempo, podemos descongelarlo en el microondas.

 Si tenemos un negocio de tartas decoradas es conveniente tener congelados bizcochos de varios tipos, para poder atender los pedidos que llegan en el último momento.



4. - El bizcocho I: Receta y moldes

Hay muchos moldes de bizcocho con muchas formas, para hacer tartas de muñecos, de balones, de ositos, etc. Nosotros recomendamos tener los básicos que son los que aparecen en la fotografía: moldes redondos de distintos tamaños, moldes



cuadrados, molde rectangular tamaño DINA 4 y molde de falda de princesa o cónico.

Los tamaños de moldes más usados en redondos y cuadrados son de 15 cm, 20 cm y 25 cm. También es importante tener en cuenta el alto o ancho del molde: hay bizcochos “bajos” de 5 cm de ancho (2 pulgadas) y bizcochos “altos” de 7.5 cm. de ancho (3 pulgadas), o incluso, muy altos de 9 cm.

Cuando se compran los moldes hay que pensar en el tamaño del horno que tenemos. Los hornos domésticos, suelen medir 42 cm. x 36 cm. (cada horno tiene medidas diferentes; es conveniente medir antes de comprar moldes), el diámetro más grande que se puede comprar es de 35 cm. No obstante, si queremos hacer bizcochos más grandes, podemos usar un medio molde de 40 cm. Usando dos veces el medio molde conseguiremos un bizcocho de ese diámetro.



Cuanto más altos y grandes son los moldes, más difícil es que el bizcocho se cueza bien. Los moldes cónicos tienen un eje metálico en el centro que emite calor y consigue una cocción uniforme. En moldes de bizcochos de diámetro superior a 25 cm., también hay problemas de cocción. En ambos casos, en moldes profundos o grandes, el centro se suele quedar crudo.

Hay tres maneras de evitarlo, todas se basan en dar calor extra en los lados o en el centro del bizcocho:

- Utilizar bandas de cocción: son unas bandas que se ponen alrededor del molde para favorecer la cocción del bizcocho





- Utilizar conos de calor: se introducen en la mitad del bizcocho y se llenan con masa para poder rellenar posteriormente el hueco. Este es el método que utilizamos en Keyks.



- Existe un tercer método, que a nosotros no nos ha dado buen resultado. Se trata de poner uno o dos clavos para flores en el centro, como en la fotografía





La marca del molde es importante porque conviene que permanezca en buen estado durante mucho tiempo. Recomendamos comprar moldes buenos que nos durarán muchos años: Magic line, Wilton, Fat Daddio's, etc.

preparemos, el bizcocho nos quede en óptimas condiciones. Si utilizamos un molde

Es importante conocer la capacidad que tiene cada molde para que, cuando lo con menos cantidad de receta conseguimos bizcochos bajitos y apelmazados.

Los cálculos que damos a continuación se corresponden con la receta del bizcocho de yogur que hemos dado. La receta básica tiene 3 huevos, si ponemos 6 huevos en capacidad significa que doblamos la receta

Tipo de Molde	Capacidad
Molde rectangular tamaño foto	6 huevos
Molde redondo de 15 cm de diámetro y 7,5 cm de ancho (3')**	2 huevos
Molde redondo de 20 cm de diámetro y 7,5 cm de ancho (3')**	4 huevos
Molde redondo de 25 cm de diámetro y 7,5 cm de ancho (3')	6 huevos
Molde cuadrado de 15 cm de lado y 5 cm de alto(2')***	2 huevos
Molde cuadrado de 20 cm de lado y 5 cm de alto(2')**	4 huevos
Molde cuadrado de 25 cm de lado y 5 cm de alto(2')**	6 huevos
Molde cónico de princesa	6 huevos

**** Nosotros siempre horneamos juntos los moldes de 15 cm y 20 cm y usamos 6 huevos**



Es también importante saber para cuanta gente calculamos cada bizcocho. Nosotros lo hacemos de la siguiente manera:



Cantidad de bizcocho	Fiestas normales	Bodas
Bizcochos de 6 huevos	12 personas	15 personas



En las bodas las raciones son menores, dado que se suele poner un postre alternativo y, por eso, nos rinde más el bizcocho.





5. - El bizcocho (II): Rellenos

La humedad no es buena para el fondant. Por esa razón, las tartas tapadas o con adornos realizados con fondant **NO SE METEN A LA NEVERA** (se queda blando y como gomoso), por tanto, los rellenos que les podemos poner, no tienen que necesitar frío. Es decir, no se puede utilizar ni nata ni crema ni nada que lleve huevo crudo.

Las tartas cubiertas con crema de mantequilla, sin adornos de fondant, sí se pueden meter a la nevera, pero nosotros no lo hacemos, todas las mantenemos fuera y, por tanto, en todas ellas tenemos cuidado con los rellenos.

Nuestra solución a este problema es utilizar crema de mantequilla como base para los rellenos, a los que generalmente basta incorporar sabor del aroma que se quiere conseguir:

Relleno de limón: Crema de mantequilla con aroma de limón	Relleno de café: Crema de mantequilla con café
Relleno de Vainilla Crema de mantequilla con aroma de vainilla	Relleno de dulce de leche suave Crema de mantequilla con dulce de leche
Relleno de chocolate: Derretimos en el microondas (o al baño María) cobertura de chocolate que incorporamos, cuando se enfría, a la crema de mantequilla echándole más azúcar si fuera necesario	

Además de estos rellenos, utilizamos mermeladas y dulce de leche. Nuestros rellenos más solicitados son de chocolate con frutos rojos y de limón con frambuesa.



Nuestros moldes de bizcocho son de 7,5 cm de alto y los rellenamos sólo una vez partiéndolo por la mitad, aunque se podrían rellenar en dos veces cortándolo dos veces. Hay gente que prefiere usar moldes de 5 cm para no cortar el bizcocho, realizan dos y lo rellenan en medio de ambos bizcochos.



Es MUY IMPORTANTE utilizar como parte de arriba de la tarta la parte de abajo del bizcocho, que es la más lisa. Es decir, le damos la vuelta para que la presentación sea buena.



Si al hacer el bizcocho nos hubiera subido el centro lo recortamos antes de darle la vuelta para que no se quede inestable.



Para rellenarlo, partimos el bizcocho por la mitad con un cuchillo de sierra o se podría utilizar un nivelador como el de la foto de la derecha.



En el siguiente “**paso a paso**” se puede observar la técnica para rellenar un bizcocho redondo:



Con un cuchillo de sierra, más grande que el diámetro del bizcocho, cortamos por la mitad apretando el bizcocho por arriba para ayudarnos.



Señalamos con un palillo dos puntos para volver a poner las dos capas en la misma posición, una vez relleno.





Separamos las capas con cuidado y las rociamos con almíbar para que el bizcocho esté jugoso.

Rellenamos y volvemos a colocar la capa de arriba sobre la de abajo teniendo cuidado de que los palillos vuelvan a estar a la misma altura.

Receta de Almíbar:

Ingredientes:

200 gr. azúcar

100 ml. agua

un cuarto de cucharadita de crémor tártaro



Preparación:

Ponemos el azúcar con el agua al fuego. Una vez disuelto el azúcar, se incorpora el crémor tártaro. Se deja hervir hasta obtener la consistencia adecuada. El crémor consigue que el azúcar del almíbar no cristalice y podamos guardarlo más de un día.



Uso

El almíbar se usa en un punto flojo para emborrachar el bizcocho, y en un punto más denso para pintar por fuera el bizcocho y poder pegar en él el fondant.



Conservación

Se conserva cerrado en un biberón a temperatura ambiente durante mucho tiempo.



Rellenamos las tartas con uno o dos sabores. Cuando rellenamos con dos sabores ponemos el sabor más líquido en el centro del bizcocho y el más denso en el extremo. Por ejemplo, en la foto de la izquierda el relleno es de limón y fresa. El limón lo hemos situado alrededor del bizcocho y la mermelada de fresa la hemos situado en el centro.

Mediante este sistema evitamos que la mermelada, cuya consistencia es fina, se caiga por los lados de la tarta.





6. - Los Colorantes



Como ya hemos comentado, la decoración de tartas está muy basada en el uso del color. Si dominamos las técnicas del color seremos capaces de conseguir los mejores resultados.



Algunas de las dudas que tiene todo el mundo al empezar están referidas a los colorantes. ¿Cuáles uso? ¿Cuánto uso? Nuestro consejo es utilizar siempre buenos colorantes, aunque sean un poco más caros, en pasta, en gel o en polvo. Los



que compramos en los supermercados no valen para el fondant porque normalmente están diluidos con agua y nos dejan el fondant muy líquido. Podríamos usarlos para la crema de mantequilla o para el icing.



Hay colorantes que están concentrados y dan mejor resultado para el rojo y el negro (colores complicados). Nosotros recomendamos las marcas Kopykake y COLORAMA.

Otro punto es la cantidad a utilizar. Es conveniente teñir poco a poco. En el fondant, dado que teñir cuesta esfuerzo, mi recomendación es que se tiña primero un trozo pequeño y añadir poco a poco más colorante (aunque sea comestible... ¡es mejor no pasarse!). Una vez alcanzado el color, se pueden seguir tiñendo trozos más grandes.





Si el fondant está muy duro (porque hace frío fuera), lo ideal es ponerlo un poco en el microondas para poder trabajarlo mejor.

Otro truco para teñir fondant, si no os gusta usar guantes, es ponerse siempre un poco de grasa Crisco en las manos antes de empezar a teñir y lavárselas tan pronto como se acabe. Cuanto más tiempo pasa, más se queda el colorante en ellas... No obstante, si se queda, lo mejor es frotar con estropajo y Fairy o !con piedra pómez;

Así como el fondant es más complicado de teñir, la crema de mantequilla y el icing son mucho más fáciles. Sobre todo el icing, que con una pequeña cantidad de color tenemos suficiente.

Aconsejamos, igualmente, comprar colores básicos: amarillo, azul, rojo y negro y sacar el resto de colores a partir de ellos. Si no lo hacemos así, el día que no encontremos un verde pino o un morado... nos volveremos locos !porque no habremos aprendido como conseguirlos! Al principio cuesta un poco pero.... te acabas acostumbrando.



Círculo Cromático

En la figura superior podemos ver el círculo cromático. En el triángulo de la parte central, están los colores primarios: rojo, azul y amarillo. Pegados a cada lado del triángulo podemos ver los colores resultantes de la mezcla de los primarios, es decir,



 los secundarios. En el círculo exterior vemos los secundarios en sus gamas en función de la proporción de primarios que utilizemos.

 No obstante lo anterior, hay que tener en cuenta que si no partimos de colores puros no alcanzaremos los secundarios previstos. Por ejemplo, el color azul de kopykake es un azul turquesa que no nos va a dar un verde oscuro si lo mezclamos con el amarillo, ni tampoco nos va a dar un azul marino.

 Hay varios colores que son complicados, por ejemplo, el negro. El negro es una mezcla de colores y, dependiendo de la proporción de tonos en su mezcla, tirará más a uno o a otro color. Eso nos afectará al resultado final cuando lo usemos para oscurecer colores. Por ejemplo, nosotros tenemos un negro que tira a verde y otro a morado, lo sabemos, porque cuando empezamos a teñirlo los grises que obtenemos tienden a esos tonos.



 Tenemos clientas que compran fondant de chocolate para teñir de negro. Es más fácil alcanzar el color negro partiendo de colores oscuros. Ellas prefieren teñir de negro el color marrón del fondant a teñir de negro el fondant blanco.


 Otra cosa a tener en cuenta es que, cuando teñimos fondant, los colores no suben de tono con el tiempo pero, cuando teñimos crema de mantequilla o icing, puede que sí suban los tonos (depende del colorante utilizado).


 Si optáis por colorantes en polvo, para que se mezclen bien y rápido en el fondant, lo mejor es disolverlos previamente con un poco de glicerina.



Aconsejamos conocer las cantidades por color que utilizamos, sobre todo si se requiere teñir varias masas. Si vamos a hacer una tarta que requiera, por ejemplo, morado y necesitamos el color para el fondant y para el remate del fondant de icing, es conveniente que ambos colores queden iguales, por tanto si empleo cinco gotas de color rojo por una de azul para teñir el fondant, cuando tiña el icing usaré la misma proporción.



El último tema importante es la cantidad que debemos teñir. Hay que teñir siempre MUCHO MAS de lo que creemos que vamos a necesitar.



Todavía recuerdo cuando realicé la tarta del elefante que está a la izquierda. Nunca conseguí igualar el color. !El elefante tenía dos colores de gris!. Teñí menos fondant del necesario y, cuando volví a teñir, ya no conseguí el mismo tono.... Moraleja: *“mejor que nos sobre”*. Además, siempre lo podemos guardar para utilizarlo en otras tartas.





7. - Fondant

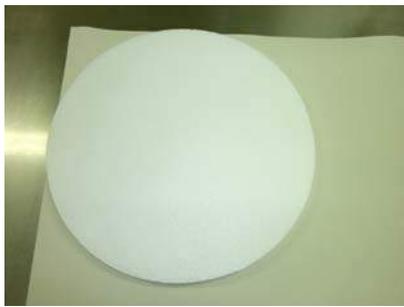
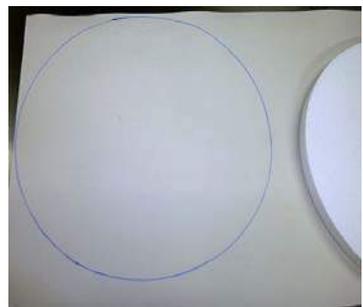


En este capítulo vamos a profundizar un poco en el uso del fondant. Aprenderemos a tapar o forrar una tarta y a realizar sencillas decoraciones. Es muy importante la práctica, cuanto más practiquemos mejores resultados obtendremos.



Las tartas se deben tapar con fondant encima de la base donde vayan a ir presentadas. La presentación es muy importante, no sólo influye en el resultado final la decoración de la tarta sino también la base donde la presentemos. En keyks somos partidarios de decorar las bandejas o las bases. Podemos hacerlo con icing, goma Eva, etc. Veamos el paso a paso para tapar la base con goma Eva:



		
Cogemos una base de corcho mayor que el bizcocho.	Elegimos el color de Goma Eva que necesitamos y ponemos el corcho encima.	Bordeamos el contorno con un rotulador.
		
Recortamos el círculo y pegamos encima del corcho con cola blanca o CMC diluido.	Pegamos encima de la goma Eva una blonda con un poco de icing para evitar el contacto bizcocho-goma.	A su vez ponemos un poco de icing para pegar el bizcocho a la blonda. Una vez acabada la tarta se recorta la blonda.



 SIEMPRE pegamos el bizcocho a la bandeja o a la base donde va a ir presentado para evitar que se nos caiga la tarta en el traslado de la misma.

 Una vez situado el bizcocho en la base vamos a explicar cómo tapar una tarta redonda. Para ello lo más importante es preparar el bizcocho, por lo que empezamos rellenándolo tal y como hemos visto en el capítulo anterior. Una vez relleno lo ponemos sobre una tabla giratoria. En ese momento le aplicamos una capa exterior de almíbar o crema de mantequilla.



 El fondant aplicado directamente sobre el bizcocho no pega, hay que aplicar algún “pegamento” en el bizcocho para que, cuando pongamos encima el fondant, se quede bien ajustado a las paredes. Se pueden usar para este cometido mermeladas, crema de chocolate, dulce de leche, etc. En Keyks usamos almíbar si el bizcocho va tapado con fondant coloreado y crema de mantequilla blanca si va tapado con fondant blanco.

 Usamos almíbar porque es neutro, no tiene color, y nos permite reutilizar el fondant sobrante. Usando otro “pegamento” el fondant se quedaría manchado. No obstante, si tuviéramos que tapar el bizcocho con fondant blanco, se transparentaría el color del bizcocho y el efecto final es que el fondant no quedaría blanco, por eso, en ese caso usamos crema de mantequilla blanca.

 Una vez preparado el bizcocho extendemos con cuidado el fondant sobre una manta de silicona o sobre la propia mesa engrasada. No somos partidarios de usar azúcar glas porque el fondant se acaba resquebrajando.



Partimos de una bola de fondant que estiramos hacia los lados. A la vez que lo estiramos comprobamos que se va despegando de la mesa o de la manta. Alcanzado un grosor de unos cuatro milímetros levantamos y colocamos encima de la tarta. Alisamos con la palma de la mano estirando hacia afuera los pliegues para que no se marquen las arrugas.

Veamos cómo taparlo paso a paso:



Damos una capa de crema de mantequilla al bizcocho y limpiamos los laterales de posibles migas que hayan podido quedar.



Extendemos una fina capa de grasa en la mesa de trabajo para que, cuando estiremos la masa, no se pegue. Amasamos el fondant para que tenga una consistencia suave y lo ponemos en forma de bola en nuestra mesa.

Con un rodillo, algo más grande que la medida del diámetro que queremos cubrir, vamos extendiendo el fondant. Extenderemos la masa hasta que el tamaño sea superior a la tarta que queremos tapar.



La masa no debe tener un grosor ni fino ni gordo, lo ideal es que tenga unos 4 milímetros y que ese grosor sea el mismo en toda la superficie estirada (existen guías para los rodillos que ayudan a conseguir un grosor homogéneo). Una vez conseguido, el tamaño y el grosor deseado, enrollamos un poco la masa en el rodillo y estiramos hacia arriba para colocarla en la tarta.



Colocamos el fondant centrado en nuestra tarta.



Hay que intentar que sobre fondant por los laterales. Por eso, si un bizcocho de 25 cm., requiere 600 g. de fondant, cuando lo extendemos usamos más, unos 800 g.



Vamos estirando los laterales y, con la palma de la mano, vamos pegando el fondant al bizcocho suavemente.



Con el alisador vamos realizando movimientos circulares en la superficie superior eliminando las posibles arrugas que se hayan podido quedar.

Además con el alisador conseguimos que el fondant se pegue más a la tarta.



También, con el mismo alisador, realizamos movimientos de arriba a abajo por los laterales.

Si nos queda alguna burbuja en el fondant aprovechamos para “pincharla” con un palillo y seguimos alisando.



Con una esteca de cuchillo recortamos, con cuidado, lo que sobra de fondant.



Por último, retiramos el fondant sobrante y recortamos la blanda para que no se vea.





Lo más fácil es tapar bizcochos pequeños redondos. A medida que vamos aumentando el diámetro del bizcocho la dificultad aumenta.

Los bizcochos cuadrados son más difíciles de tapar porque hay que tener especial cuidado en que las esquinas queden rectas, por lo que es importante empezar alisando las esquinas con el alisador y luego continuar por los laterales.

Cuando tapamos un bizcocho con fondant, no debemos preocuparnos de si la parte de abajo, la que está en contacto con la bandeja, no queda perfecta ya que hay muchas maneras de “disimular” esta imperfección:

		
Como vemos en la foto, el remate del fondant no queda perfecto.	Una manera rápida de disimularlo es colocar un lazo de papel encima del bizcocho, lo pegamos en la parte de atrás con un celo.	Otra manera, muy típica, es utilizar icing realizando, con una boquilla de tubo, pequeñas bolitas.

No es fácil calcular la cantidad de fondant que necesitamos para cada tipo de bizcocho porque depende del grosor que nos guste. No obstante, como ya hemos indicado, siempre es conveniente usar más cantidad para que sobre por los lados cuando lo tapemos.



 En la siguiente tabla podemos ver las cantidades de fondant que usamos para distintos tamaños de bizcocho. Para taparlos, usaremos, como mínimo un 20% más de cantidad. Por ejemplo, para un bizcocho de 25 cm usaremos unos 800 g, aunque, una vez tapado, nos sobren 200 g.



Diámetro	Fondant
15 cm	300 g
20 cm	450 g
25 cm	600 g
30 cm	1 k
35 cm	1kg y 300 g

 Se puede ver un vídeo en el que se explica visualmente como rellenar y tapar con fondant un bizcocho redondo en Keykstv.com: <http://www.keykstv.com/tv/conceptos-basicos/rellenar-y-tapar-con-fondant>





8. - Crema de mantequilla y el Icing

Hemos juntado ambas masas en el mismo capítulo porque tienen muchas características comunes:

- Para realizar con ellas decoraciones hay que usar una manga
- Son fáciles de teñir
- Podemos variar su consistencia, agregando más o menos azúcar glas, para conseguir distintos acabados

Sin embargo, el acabado final varía mucho ya que la crema de mantequilla se endurece por fuera pero mantiene la parte de dentro suave y el icing se endurece por dentro y por fuera queda como cristalizado.

Técnica de la manga:

Lo primero es decidir que manga utilizar, desechable o no. Nuestro consejo es que, siempre que se trabaje crema de mantequilla, se utilice desechable porque la grasa hace que tengamos que lavar las mangas en el lavavajillas lo que nos hace perder tiempo. Para el icing en cambio, podríamos utilizar mangas de tela plastificadas.



Adaptador de Boquillas :



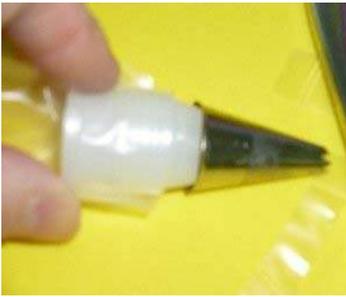
Es muy útil, para algunas tartas, utilizar una manga con adaptador de boquillas porque permite cambiar la decoración utilizando la misma manga y el mismo color de crema de mantequilla sin tener que llenar una manga nueva.

El adaptador de boquillas consta de dos partes: la base y el aro. La base se introduce dentro de la bolsa y la boquilla elegida se coloca por fuera de la bolsa fijándola con el aro.



El adaptador nos ayuda a ahorrar tiempo. Imaginemos que queremos hacer una tarta que tenga hierba y hojas de flor. Montamos una manga con el adaptador, la “cargamos” con crema de mantequilla verde y le ponemos la boquilla de hierba; cuando acabamos la hierba, le desenroscamos el aro, le ponemos la boquilla de hojas, etc.

Vamos a ver un paso a paso para poner el adaptador de boquillas en la manga desechable:

			
			
Se mete la base en la manga desechable y se corta el final.	Se coloca en el extremo la boquilla que queremos utilizar.	Se fija el aro a la base quedando la boquilla bien ajustada.	

Cómo llenar la Manga :

Lo más importante es no llenar excesivamente la manga pues nos sería muy difícil trabajar con ella y el sobrante se saldría. Es mejor llenarla más veces. Hay muchas formas de llenar la manga. Cuando se tiene cierta destreza, se coloca la manga en una mano y con la otra se llena pero, para los que no son tan expertos, existen en el mercado utensilios como el de la foto de la derecha para llenarlas con comodidad.





Si no lo tenemos, nosotros recomendamos usar un vaso alto. Veamos un paso a paso de cómo llenar la manga con un vaso:



<p>Cogemos un vaso alto, como de unos 20 cm.</p>	<p>Metemos dentro de él la manga.</p>	<p>Intentamos que la parte inferior de la manga quede doblada en el suelo del vaso.</p>
<p>Doblamos hacia afuera el sobrante de plástico de la manga.</p>	<p>Llenamos la manga con la crema de mantequilla o el icing.</p>	<p>Desdoblamos el plástico y sacamos la manga del vaso.</p>





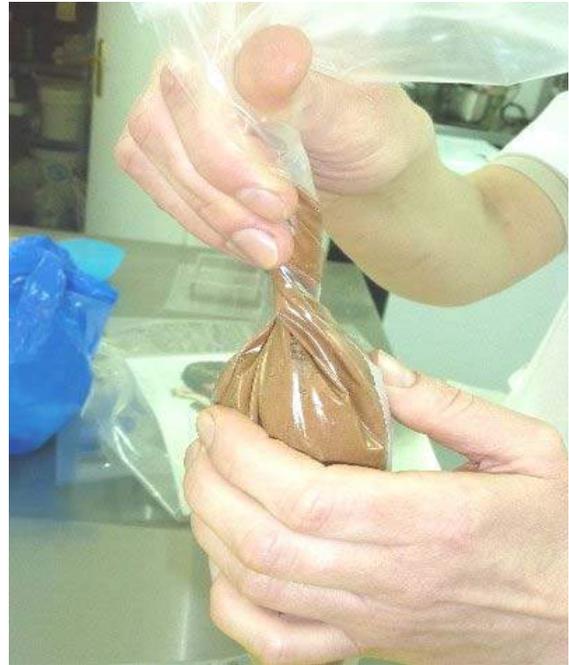
Cómo cerrar la Bolsa:



Ahora sólo nos falta estirar la manga y hacer que la crema se acumule al fondo. Para eso, nosotros damos unas vueltas en el extremo superior de la manga. Siempre mantenemos la manga tensa. Existen gomas “cierra bolsas” para evitar que el contenido se salga por la parte de arriba pero, no son necesarias, si nos preocupamos de que siempre tenga tensión.



Para estar seguro de que no queda aire dentro, al principio del relleno, es conveniente echar un poco de masa en un bol como prueba.



Cómo cogen la Bolsa



Hay que situar la manga en la “V” que forman el pulgar y el índice. Es importante recordar que se debe poder hacer presión con toda la mano. Si se nos cansa un dedo, puede estropearse el trabajo. Es conveniente sujetar la boquilla con la otra mano para ayudarnos con el peso y para dirigir.





También es importante el ángulo de la manga. Entendemos por ángulo de la manga el que se forma entre la manga y la superficie de trabajo. Hay dos posiciones básicas, 90° (manga perpendicular) y 45° (con inclinación media, horizontal). En cada una de las posiciones varían las decoraciones obtenidas.

Por ejemplo, si utilizamos una boquilla de estrella:

	
Si usamos la manga con un ángulo de 45° obtenemos conchas.	Si la usamos con un ángulo de 90° obtenemos estrellas.

Consistencia:

Si la consistencia no es la correcta, las decoraciones pueden salir mal. Muchos factores pueden afectar a la consistencia del frosting: humedad, temperatura, ingredientes.... En general, si se cree que la crema ha quedado líquida, debemos incorporarle más azúcar y, si ha quedado gorda, más agua o leche.

El icing y la crema de mantequilla espesas se usan para realizar flores con pétalos hacia arriba, como rosas. También se pueden usar para crear figuras. Si utilizamos espesor medio, nos sirven para decoraciones como estrellas, bordes o flores con pétalos caídos y, si la masa está más líquida, se usa para escribir, hacer hojas, etc.



Para teñir las masas:



Echamos un poco de colorante en la masa y mezclamos bien



Les recuerdo que es mejor echar el colorante poco a poco según vamos viendo el color obtenido. En el icing y en la crema de mantequilla hay colorantes que suben de tono pasados unos minutos.



En la tarta de la fotografía de la izquierda se ha utilizado crema de mantequilla amarilla, blanca y marrón para el cuerpo y los pantalones del muñeco. Se ha realizado con la técnica de estrellas. Aplicando la crema con manga y una boquilla de estrella, nº 17 o nº 18.

También lleva fondant para las manos, boca, y piernas. Se ha cambiado de técnica porque con la crema de mantequilla no se consigue el mismo efecto.

Veamos los usos principales de estas dos masas en la decoración de tartas:



El icing nos sirve para realizar adornos cómo:



Perlitas:

Para realizar perlitas en la parte de abajo de las capas de una tarta, sobre todo en las de boda y comunión. Hacemos las perlas con una boquilla de tubo.



Con la misma boquilla realizamos perlitas en los laterales de la tarta.



Arabescos:

Podemos realizar arabescos en el lateral. Para hacerlos, aplicamos un poco de CMC diluido sobre el fondant para que luego el icing se quede pegado. Se realizan con boquilla de tubo pequeña.



Centros de las flores:

Por último, lo usamos para realizar los centros de las flores de fondant. Si, al ponerlo, se queda un pico esperamos que seque un poco y con la yema del dedo alisamos.

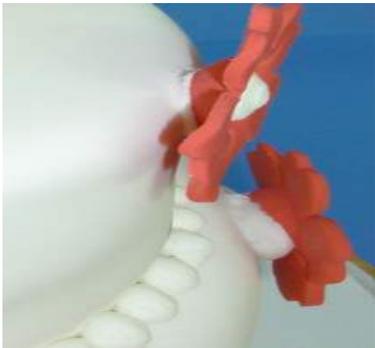




Para pegar cualquier clase de figuras a las tartas.



Para pegar hojas y flores de fondant en la superficie de las tartas de fondant.



Para pegar flores o cualquier objeto en los laterales de la tarta. Es conveniente sujetar el objeto a pegar con la mano hasta que notemos que se pega.



Para pegar el bizcocho a la bandeja o para pegar, entre sí, las distintas capas en tartas de altura.



En cuanto a la crema de mantequilla, básicamente la utilizamos para adornar. Con ella podemos:



Tapar una tarta obteniendo un aspecto liso. Para que no queden las marcas de la espátula, un buen truco es “calentar” la espátula metiéndola en un vaso de agua caliente.



Realizar estrellas de remate en la parte de abajo de la tarta. !Realizarlas en dos tonos da un aspecto muy festivo;



Con una boquilla de hojas, podemos imitar jardines o plantas. Con una de hierba, podemos realizar campos de fútbol. Con una de pétalo, podemos hacer rosas, etc.



El uso más común de la crema de mantequilla es para tartas como la de la imagen. Se realiza haciendo estrellas muy juntas, existen boquillas de triple estrella que facilitan la labor. Antes de empezar a hacer estrellas, es conveniente cubrir el bizcocho con una fina capa de crema del mismo color para disimular los huecos que puedan quedar entre ellas.



9. - *¿Que tantas puedo hacer con este Nivel?*



Con el nivel que has alcanzado puedes hacer tartas como las de la tapa del manual, tartas tapadas con fondant, utilizando cortadores, como las de la fotografía:



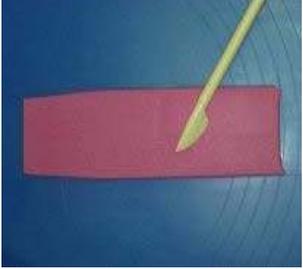
Pero... ¿que necesitamos para hacer esta tarta?



- Fondant blanco y fondant blanco coloreado con amarillo para la cobertura y el lazo.
- Cortador como los de la fotografía de la derecha para realizar las margaritas de distintos tamaños.
- Icing teñido de amarillo para los centros de las margaritas (también se pueden hacer con fondant).
- Realizar un lazo con fondant. Lo explicamos con un paso a paso:





		
<p>Añadimos CMC en polvo a un trozo de fondant. Realizamos una bola apretándola entre nuestras manos para quitar arrugas.</p>	<p>Aplastamos la bola para formar un cilindro.</p>	<p>Pasamos el rodillo por el cilindro para estirarlo y recortamos los lados para dejar un rectángulo.</p>
		
<p>Recortamos con una esteca de cuchillo en el centro y en los lados.</p>	<p>Colocamos un poco de papel en el centro de uno de los lados..</p>	<p>.. y doblamos hacia el centro.</p>
		
<p>Realizamos la misma operación con el otro lado intentando que estén igualados.</p>	<p>Realizamos la parte central del lazo y la ponemos en el centro.</p>	<p>Podemos marcar unos pliegues. Una vez seco se retiran los papeles.</p>



También se pueden hacer tartas con formas, como las siguientes:



En estas tartas lo único que tenemos que hacer es recortar el bizcocho dándole la forma que queramos. A las dos que aparecen en las fotos superiores, una vez rellenas y recortadas, las hemos tapado con fondant.



Otro tipo de tarta, accesible en este nivel son las que realizamos con crema de mantequilla, como las de las fotografías inferiores.





Otro modelo sencillo son las tartas de Oblea o de papel comestible. La diferencia entre ambos es que la oblea ya está impresa, en cambio, el papel comestible podemos encargarlo con el dibujo o con la fotografía que queramos.



Por ejemplo, la tarta de la foto es una tarta que lleva crema de mantequilla y una oblea de Hello Kitty puesta en la parte de arriba.



Las obleas y el papel comestible se pegan con gelatina fría a la tarta o con frosting. En este vídeo se puede ver como se realiza esta tarta:



La última tarta, se ha realizado a partir de una impresión comestible de un dibujo de una princesa. Hemos recortado la silueta y la hemos pegado encima de fondant amarillo.



Se pueden hacer MUCHOS modelos de tartas diferentes, ¡sólo tenemos que dejar volar la imaginación!





www.reposteriaaydecoraciones.com