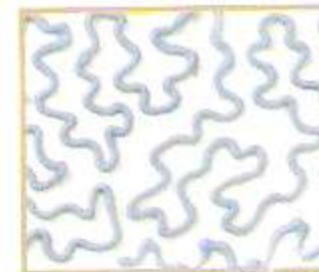




El Método Wilton de
Decoración de Pasteles

Curso 3

Fondant y Pasteles de pisos



Utensilios y materiales para decora

Para crear las decoraciones que se presentan en el Curso 3, necesitará algunos utensilios fundamentales de decoración. Puede que ya haya utilizado algunos de estos utensilios durante los Cursos 1 ó 2. También hay varios utensilios y materiales nuevos para ayudar a su decoración en el Curso 3, de los cuales su Instructor hará una demostración en esta clase. Vea más elementos esenciales y recomendados para el curso en las páginas 2 y 3.

Juego de decoración de pasteles para el alumno del Curso 3

Esta es su compra más esencial! El juego incluye muchos de los elementos que necesitará en este curso:



Duyas

18 68 352 86 127

Clavo para lirios de 1 1/2 pulg.



Círculo para dividir pasteles



Cortadores de flores para arreglos florales con rosas (5)



Paquete de Gum-Tex™



Cake Sparkles™ (brillantina comestible)



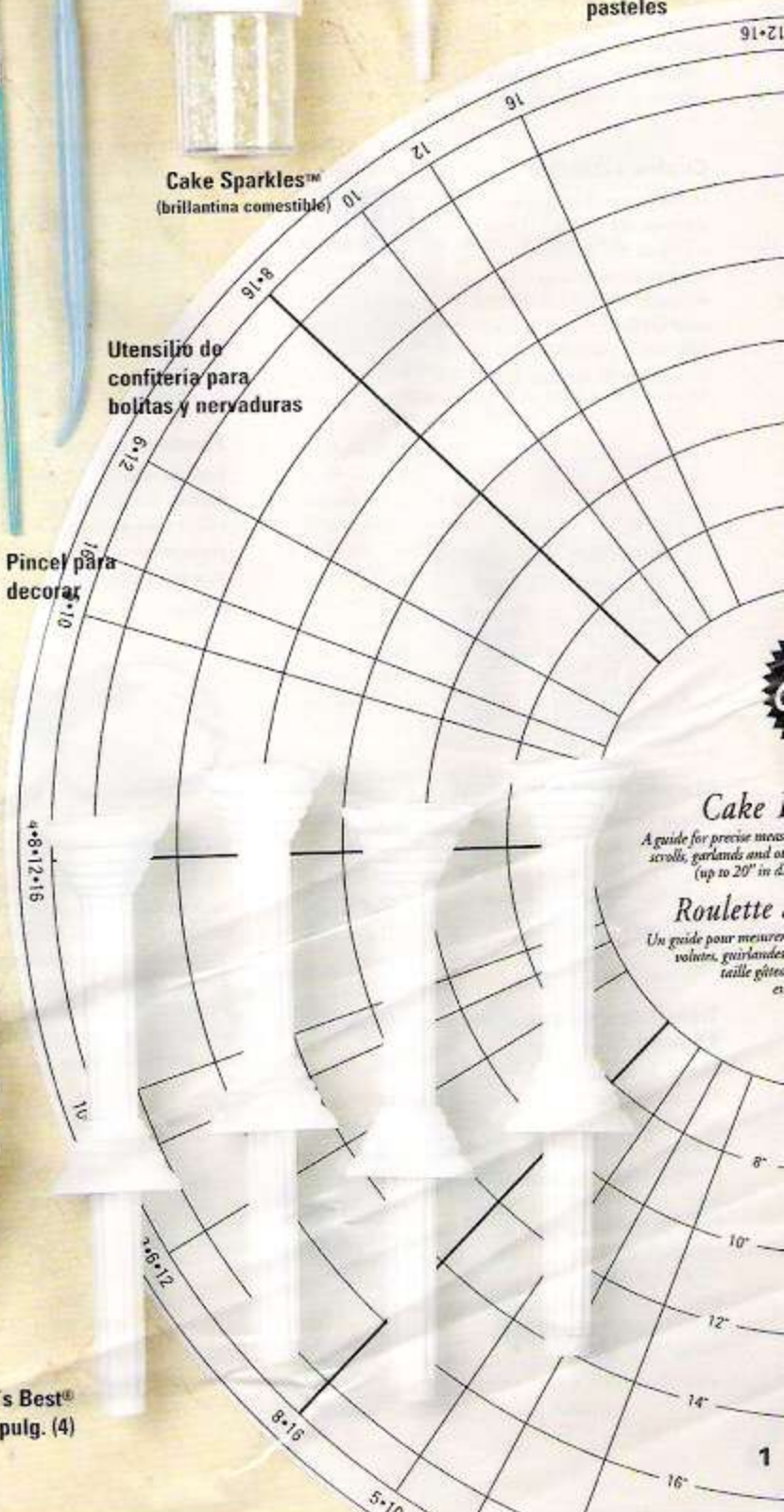
Utensilio de confitería para bolitas y nervaduras



Estambres amarillos



Cuadrados de espuma finos y gruesos (1 de cada uno)



Pincel para decorar



Base Baker's Best® de 8 pulg.

Pilares Baker's Best® de 7 pulg. (4)

Cake
A guide for precise measurements
scrolls, garlands and other
(up to 20" in diameter)

Roulette
Un guide pour mesurer
volutes, guirlandes
taille gâteaux

Betún de mantequilla de clase

Ya vio qué tan fácil fue hacer y usar este betún durante los Cursos 1 y 2. Ahora continuaremos usando el betún de mantequilla de clase en el Curso 3. Recuerde usar la receta a continuación para decorar. No intente sustituir su propia receta favorita; ni modificar un betún enlatado que compre en una tienda—con esta receta, obtendrá su mejor textura. Si desea la practicidad del betún enlatado, use el betún de decoración listo para usar de Wilton—es el único betún enlatado específicamente formulado para la decoración de pasteles.

Cada ingrediente del betún juega un papel importante:

La **manteca vegetal** ayuda a crear la textura—cuanta más utilice, más cremoso estará el betún; cuanta menos utilice, más seco estará.

Los **saborizantes** se usan para realzar el sabor del betún. Los saborizantes de Wilton no añaden color y le ayudarán a obtener un betún blanco puro.

Se usa **leche o agua** para obtener la consistencia adecuada.

El **merengue en polvo** se usa para estabilizar el betún de mantequilla.

El **azúcar glass pura de caña** (también conocida como azúcar en polvo y azúcar impalpable) es el ingrediente básico.

La **sal** añade sabor al betún de mantequilla y disminuye el dulzor.



El betún de mantequilla de clase (consistencia firme) Rinde: 3 tazas

- | | |
|--|--|
| 1 taza de manteca vegetal blanca sólida | 1 lb. de azúcar glass pura de caña (aproximadamente 4 tazas) |
| 1 cucharadita de saborizante de Wilton (vainilla, almendra o mantequilla)* | 1 cucharada de merengue en polvo Wilton |
| 2 cucharadas de leche o de agua | Una pizca de sal (opcional) |

*Los saborizantes de Wilton pueden usarse en cualquier combinación, para que el betún quede a su gusto.

Acreme la manteca vegetal, los saborizantes y el agua. Añada los ingredientes secos y bata a velocidad media hasta que todos los ingredientes se hayan mezclado por completo. Bata durante un minuto más, hasta que quede cremoso.

La **consistencia firme** se utiliza para decoraciones tales como flores con pétalos levantados, como rosas y flores de chicharo.

Con el betún de **consistencia mediana** se hacen tallos, elaboración de figuras, bordes y flores con pétalos que quedan planos. Añada una cucharadita de agua a cada taza de betún de consistencia firme (una cucharada adicional de agua cuando esté usando la receta entera). Mézclelos hasta combinarlos bien.

La **consistencia suave** se usa para escribir, para hacer tallos y hojas, y para cubrir un pastel con betún. Añada dos cucharaditas de agua para cada taza de betún de consistencia firme (dos cucharadas de líquido adicional para la receta entera). Mézclelos hasta combinarlos bien.

¡Eleve sus destrezas a un nivel superior!

En el Curso 1, pudo disfrutar de primera mano la decoración de pasteles. En el Curso 2, usted amplió sus destrezas para convertirse en un mejor decorador. Su éxito al decorar es evidente a medida que crea pasteles inolvidables para su familia y amigos. ¡Ahora está listo para el desafío y la diversión del Curso 3!

En el Curso 3, le presentarán distintos detalles que realzan la belleza de sus pasteles, como las guirnaldas, el encaje Cornelli y elegantes bordes de olan. Descubrirá versátil fondant extendido, y aprenderá a hacer asombrosas flores sobre clavos para lirios. Y construirá un magnífico pastel de pisos. Aunque las técnicas que aprenderá serán nuevas, y más avanzadas, la forma en que las aprenderá es la misma. Su Instructor estará allí para mostrarle cada técnica, paso a paso. Después usted practicará en clase y en casa, utilizando las hojas de práctica en este libro de actividades para perfeccionar las técnicas a su propio ritmo. LA CLAVE ES PRACTICAR. Cuanto más practique hacer las técnicas de la manera en que su Instructor le muestra, mejores serán sus destrezas.

Al igual que en el Curso 1 y el Curso 2, ¡se va a divertir mucho! Prepárese para el desafío del Curso 3. ¡Se sorprenderá de las maravillosas cosas que aprenderá!

Detalles, guirnaldas y bordes

Todo lo que aprendió en los Cursos 1 y 2—decorar con estrellas, conchas, puntos, líneas y demás técnicas—es la base de sus conocimientos de decoración. En esta lección, su Instructor le mostrará, paso a paso, cómo agregar conocimiento a estas destrezas fundamentales y crear impresionantes diseños como el encaje Cornelli, guirnaldas distintivas que cubren los lados de pasteles y hermosos bordes de olan. Aquí también damos el primer paso para hacer la rosa de fondant.



Bordado con pinzón



Encaje Cornelli

La apariencia perfecta para presentaciones formales, como pasteles de boda y aniversario. El preciso diseño de encaje para esta técnica de manos libres depende de continuas líneas curvas que no se traslapan ni se tocan.

Cómo prepararse:

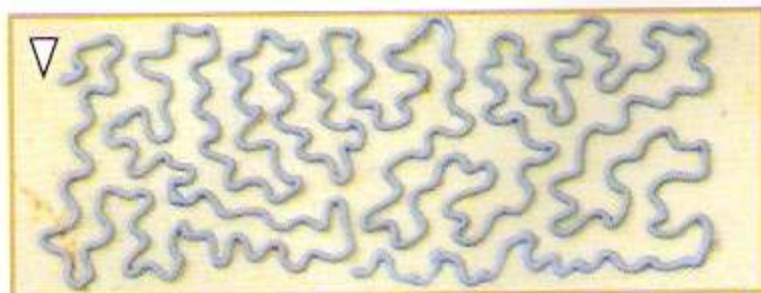
- Prepare su tabla para practicar con la hoja 1 del Curso 3.
- Prepare una manga con una duya 1 y betún de mantequilla de clase.

Duya: 1

Betún: consistencia suave

Posiciones:

- Manga: 90°
- Duya: cerca del pastel sin rasparlo con ella y sin aplastar las hileras de betún.



Comenzando y terminando en las orillas, haga una línea continua de betún—curvula hacia arriba, hacia abajo y alrededor hasta cubrir toda el área. Asegúrese de que las líneas nunca se toquen ni se crucen. ¡No deje ningún extremo suelto! Deje de presionar, retire la duya.

Sotas

Las artísticas y expresivas sotas contrastan hermosamente con las superficies de pastel suavemente cubiertas con betún. Intente esta técnica impresionante, aunque rápida y fácil—¡puede perfeccionarla en el primer intento!

Cómo prepararse:

- Prepare su tabla para practicar con la hoja 1 del Curso 3.
- Prepare una manga con una duya 1 y betún de mantequilla de clase.

Duya: 1

Betún: consistencia suave

Posiciones:

- Manga: 90°
- Duya: ligeramente por encima de la superficie



Presione la manga y deje que el betún caiga sin un orden específico en una serie de lazos traslapados. Cubra el área de punta a punta.

Borde de cuentas

Las cuentas brindan una apariencia elegante y redondeada a los bordes de su pastel. Una cadena de cuentas también forma una excelente pulsera o collar al decorar pasteles de personajes y muñecas.

Cómo prepararse:

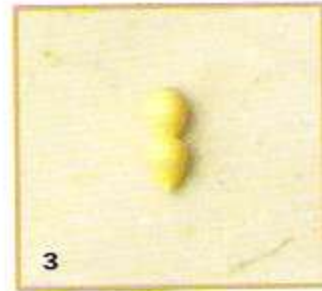
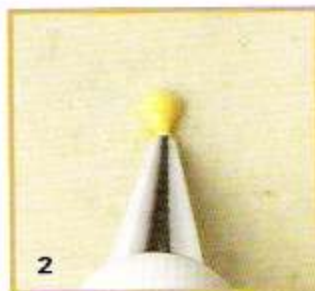
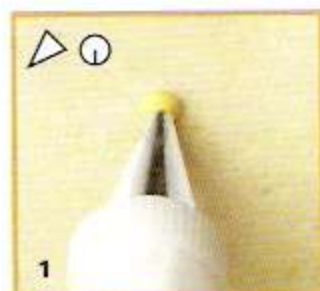
- Prepare su tabla de práctica con la hoja 1 del Curso 3.
- Prepare una manga con una duya 5 y betún de mantequilla de clase.

Duya: 5

Betún: consistencia mediana

Posiciones:

- Manga: 45° a las 6:00
- Duya: ligeramente por encima de la superficie



1. Presione y levante la duya ligeramente para que salga el betún. 2. Relaje la presión mientras baja la duya para que la cuenta termine en punta. 3. Comience la siguiente cuenta de modo que el extremo en abanico cubra la cola de la primera cuenta. Continúe para formar una cadena pareja de cuentas.

Bordado con pincel

Suaves pinceladas de betún, trazadas directamente sobre su pastel, suavizan y dan un tono realista a sus pasteles para ocasiones especiales. Note cómo los delineados, que de otra manera serían austeros, se transforman en delicadas formas. ¡Verdaderamente romántico! Asegúrese de trabajar con un área pequeña a la vez, y pase el pincel por el diseño inmediatamente después de trazar sus delineados—la técnica no funciona sobre betún seco.

Cómo prepararse:

- Prepare su tabla para practicar con la boja 2 del Curso 3.
- Prepare una manga con una duya 2 y betún de mantequilla de clase con Piping Gel (gel para decorar) agregado.

Duya: 2

Betún: consistencia mediana, con Piping Gel agregado

Posiciones:

—Manga: 45°

—Duya: ligeramente tocando la superficie



1. Utilizando la duya 2, delimite una pequeña sección a la vez. 2. Antes de que cada delineado se seque, inmediatamente pase el pincel por las líneas de betún hacia el centro del patrón utilizando un pincel para decorar húmedo. Extienda el betún desde el delineado exterior hacia el centro, con cuidado de mantener intacta la grilla exterior del delineado. Vuelva a humedecer el pincel cuando sea necesario. 3. Añada un punto de betún con la duya 2 en el centro de la flor.

¡Las flores sobre un corazón formal son la máxima expresión de amor!

Prepare y cubra con fondant un pastel con forma de corazón de 10 x 3 pulg. (vea la p. 20). Utilice un cortador de flores pequeño, y use la técnica de bombado con pincel para agregar flores a la parte superior del pastel.

Escriba el monograma con la duya 5. Agregue guirnalda de lazos dobles con la duya 3, de 1/4 pulg. y 3/4 pulg. de profundidad, con 2 pulg. de separación, a los lados (vea la p. 14). Utilizando las ducas 18 y 127, agregue un borde inferior de olanes (vea la p. 16).

Agregue conchas con la duya 16 por encima de los olanes, y espinales en la parte superior del pastel con la duya 3.



Guirnaldas de lazos

Simple tiras de betún enlazadas alrededor de los lados de su pastel, que pueden integrar el aspecto general de su diseño. Comience por aprender a hacer una fila simple de guirnalda de lazo, enseguida pase a las complicadas guirnaldas dobles, triples y traslapadas, con la guía de su Instructor.

Guirnalda de lazo simple

Cómo prepararse:

- Prepare su tabla de práctica con la hoja 3 del Curso 3.
- Prepare una manga con una duya 3 y betún de mantequilla de clase.

Duya: 3

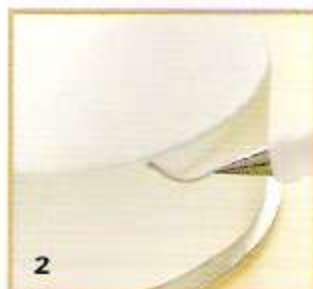
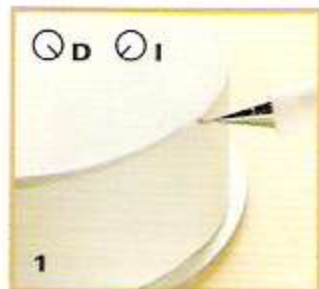
Betún: consistencia firme

Posiciones:

—Manga: (D) 4:30

(I) 7:30

—Duya: ligeramente tocando la superficie, para unir



1. Con un palillo, marque divisiones horizontales en el pastel del grosor deseado. Toque la duya en la primera marca y presione, haciendo una pausa para que el betún se adhiera a la superficie. **2.** Mientras presiona, traiga la manga hacia usted. Siga presionando para dejar que el betún se pliegue naturalmente formando un arco. El betún caerá solo—no mueva la duya hacia abajo con el lazo de betún. **3.** Deje de presionar antes de que toque la duya en la segunda marca para finalizar la guirnalda. Repita, manteniendo las guirnaldas uniformes a lo largo y a lo ancho.

Guirnalda de lazos múltiples

Cómo prepararse:

- Prepare su tabla de práctica con la hoja 3 del Curso 3.
- Prepare una manga con una duya 3 y betún de mantequilla de clase.

Duya: 3

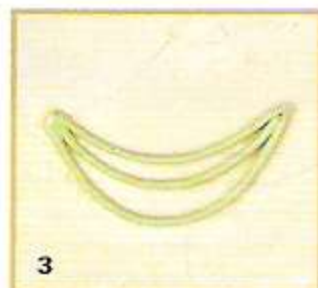
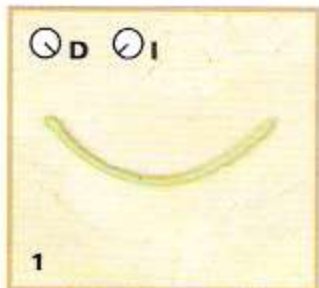
Betún: consistencia firme

Posiciones:

—Manga: (D) 4:30

(I) 7:30

—Duya: ligeramente tocando la superficie, para unir



1. Marque divisiones horizontales en el pastel del grosor deseado. Marque el pastel para su fila más larga de guirnalda, luego trace esa fila. **2.** Regrese al primer punto de la guirnalda, presione la manga y deje caer un lazo de betún con un arco levemente más corto que el de la primera fila. Una el extremo de este lazo con el extremo de el lazo correspondiente en la primera fila. Continúe trazando la segunda fila de guirnalda. **3.** Para las guirnaldas de lazos triples, regrese al primer punto de la guirnalda, presione la manga y deje caer un lazo de betún con un arco levemente más corto que el de la segunda fila. Una el extremo de este lazo con los extremos de la primera y segunda fila de lazos correspondientes.



sugerencias de la clase

Asegúrese de acercar la manga hacia usted a medida que la hilera va cayendo. Si usted "traza" la guirnalda con la duya, no obtendrá una curva bonita, y sus guirnaldas tenderán a romperse. Encontrará más fácil trazar las guirnaldas en forma uniforme si coloca su pastel al nivel de sus ojos.

Guirnalda de lazos traslapadas

Cómo prepararse:

- Prepare su tabla de práctica con la hoja 3 del Curso 3.
- Prepare una manga con una duya 3 y betún de mantequilla de clase.

Duya: 3

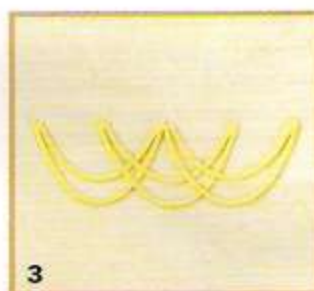
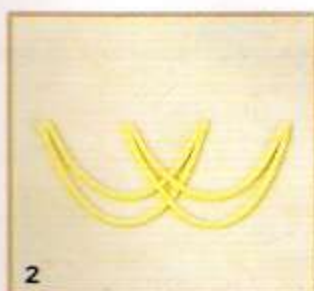
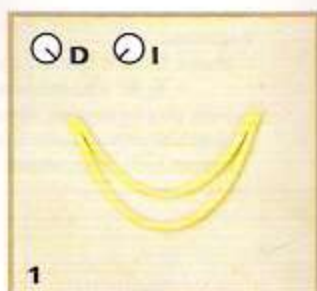
Betún: consistencia firme

Posiciones:

—Manga: (D) 4:30

(I) 7:30

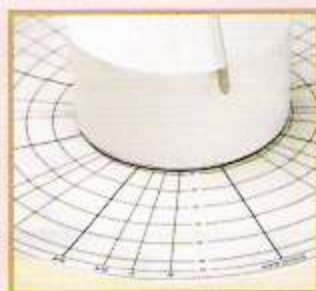
—Duya: ligeramente tocando la superficie, para unir



1. Trace un grupo de guirnalda dobles o triples, el lazo más largo primero, el más corto al final. 2. Trace un segundo grupo de guirnalda dobles o triples, comenzando a mitad de camino del primer grupo. 3. Repita los grupos de guirnalda para formar un hermoso borde traslapado.

Cómo dividir su pastel

¡Es fácil utilizando el círculo para dividir que se incluye en el juego para el Curso 3! El círculo para dividir de Wilton lo ayuda a marcar pasteles redondos de cualquier tamaño hasta 19 pulg. de diámetro en secciones iguales. Simplemente coloque el pastel en la parte superior del círculo para dividir de plástico flexible, en el círculo correspondiente al tamaño del pastel. Seleccione la cantidad de secciones que desea para espaciarlas uniformemente alrededor del pastel (3, 4, 5, 6, 8, 10, 12 ó 16). Con un palillo o con la orilla de la espátula, marque la orilla superior, los lados o la base del pastel en los puntos donde desea las guías de diseño.



*Blanco sobre marfil—
el aspecto es de pura sofisticación! Por adelantado,
haga 80 flores de manzano
blancas. Cubra el pastel
redondo de 8 x 4 pulg. con
betún en color marfil; divida
en ocho partes. Trace
guirnalda de lazos triples a 1/2
pulg. de distancia en cada
punto de división (el lazo más
bajo debe estar a 2 pulg. de la
parte inferior del pastel). Trace
conchas con la duya 16
alrededor de los bordes superior
e inferior. Coloque flores en
macizos en los puntos de
división sobre el borde
superior y alrededor de todo
el borde inferior. Coloque un
círculo de flores en la parte
superior del pastel.*



Borde de olan

Los olanes dan una terminación característica y rítmica a todas sus decoraciones. Utilice los olanes como borde superior o inferior, o para rodear un arreglo floral en la parte superior del pastel.

Cómo prepararse:

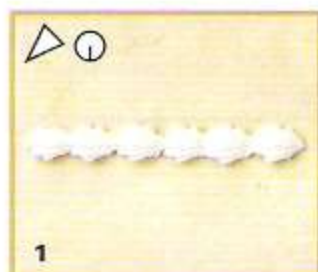
- Prepare su tabla de práctica con la hoja 4 del Curso 3.
- Prepare una manga con una duya 127, y una manga con una duya 18, ambas con betún de mantequilla de clase.

Duyas: 18, 127

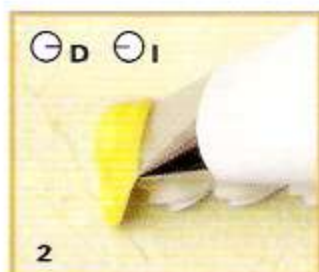
Betún: consistencia mediana

Posiciones:

- Manga: (D) 45° a las 6:00 para las conchas, 45° a las 3:00 para los olanes.
(I) 45° a las 6:00 para las conchas, 45° a las 9:00 para los olanes.
- Duya: para las conchas, ligeramente por encima de la superficie. Para los olanes, el extremo ancho apenas tocando la superficie, con el extremo angosto hacia abajo, alejado de la superficie.



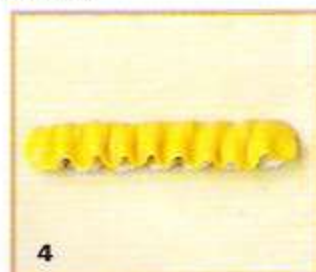
1



2



3



4

1. Trace conchas alrededor del borde con la duya 18. 2. Con la duya 127, deje salir el betún con presión pareja. El extremo ancho de la duya siempre toca el pastel. El extremo angosto está hacia abajo, cubriendo la concha. 3. Utilice esta secuencia de movimientos: rote hacia arriba, rote hacia abajo y deslice. 4. Repita este movimiento para toda la ondulación.

¡Las graciosas petunias elevan este pastel a la cumbre de la elegancia! Con betún Royal, haga 10 petunias con la duya 103, con centros de estrella verde musgo hechos con la duya 16 y estambres de perla blancos (vea la p. 28). Deje secar. Cubra con betún y alise un pastel redondo de 8 x 4 pulg. Divida el pastel en ocho partes. Con las duyas 104 y 16, trace la guirnalda con olan de 1/4 pulg. de profundidad. Haga las guirnaldas de lazos dobles con la duya 3. Agregue lazadas y puntos en las puntas de la guirnalda con la duya 3. Con las duyas 18 y 127, trace el borde de olan. Coloque las flores sobre un montículo de betún en la parte superior del pastel y agregue hojas verde musgo con la duya 352.



Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

