

# **Decoración de Pasteles ¡Hechos Fácil!**



## **Volumen II**

Una Guía avanzada para estudiantes de

## **Horneado y Decorado de**

## ***Pasteles Increíbles***

Por Samantha Mitchell & Michael Prudhomme



## **Aviso de Derechos de Autor y Reproducción**

Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida ni puede ser transmitida en cualquier forma ni por cualquier medio, mecánico ni electrónico, inclusive fotocopiar y registrar, ó por almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso en la escritura del editor. Las peticiones para el permiso ó información adicional deben ser enviadas por correo electrónico a [Support@CakesMadeEasy.com](mailto:Support@CakesMadeEasy.com).

Derechos de Autor y Reproducción © 2011 CakesMadeEasy.com  
Todos los derechos reservados.

### **Avisos Legales**

Si bien todos los intentos se han hecho para verificar la información proporcionada en esta publicación, ni el autor ni el editor asume responsabilidad alguna por errores, omisiones o interpretación contraria de la materia en el mismo. El editor quiere hacer acentuar que la información contenida en este documento puede ser sujeto a variaciones en el estado y / ó de las leyes ó reglamentos locales. A todos los usuarios se les aconseja contratar a un abogado competente para determinar en qué estado y / ó leyes locales ó regulaciones pueden aplicar a la operación especial del usuario. El comprador ó el lector de esta publicación, asume la responsabilidad por el uso de estos materiales y la información. La adhesión a todas las leyes y reglamentos aplicables, tanto federales como estatales y locales, concesión de licencias profesionales de Administración, las prácticas de operación y todos los demás aspectos de la operación en los Estados Unidos ó en cualquier otra jurisdicción es la única responsabilidad del comprador ó del lector. El editor y el autor no asumen responsabilidad alguna en el nombre de un comprador ó el lector de estos materiales. Cualquier desaire percibido de personas específicas ó de una organización no es intencional.

# Índice

## Volumen II

<b>El Arte de Decorar Pasteles.....</b>	<b>7</b>
<b>Capitulo 1 .....</b>	<b>8</b>
<b>Materiales para el Estudiante con Experiencia.....</b>	<b>8</b>
<i>La Familia Real de la Alcorza.....</i>	<i>8</i>
Alcorza Real .....	8
Alcorza de Crema de Mantequilla .....	9
Fondant (Pasta de Azúcar) .....	10
Pasta de Goma .....	11
<i>Materiales Para el Estudiante Experto .....</i>	<i>11</i>
Materiales para Alcorza Real.....	12
Materiales para Crema de Mantequilla .....	14
Materiales para Fondant Enrollado.....	15
Materiales para Pasta de Goma.....	16
¿Dónde Comprar tus Materiales de Especialidad? .....	19
<b>Capitulo 2.....</b>	<b>20</b>
<b>Fondant - Primera Lección .....</b>	<b>20</b>
<i>Fondant Tradicional.....</i>	<i>20</i>
<i>Fondant de Malvavisco.....</i>	<i>23</i>
Para instrucciones paso a paso, pinche aqui para el video de <b>Demostración de la "Mezcla de Fondant Malvavisco"</b> .....	24
Para instrucciones paso a paso, pinche aqui para el video de <b>Demostración de "Preparando Fondant de Malvavisco"</b> .....	24
Para instrucciones paso a paso, pinche aqui para el video de <b>Demostración de "Preparación de Fondant de Malvavisco 2"</b> .....	24
<i>Como Cubrir un Pastel con Fondant Aplanado.....</i>	<i>24</i>
Para instrucciones paso a paso, pinche aqui para el video de <b>Demostración de "Preparación de Fondant Malvavisco 3"</b> .....	26
<i>Fondant Vertido .....</i>	<i>27</i>
<i>Viéndose Bien Con Pasta de Goma!.....</i>	<i>29</i>
Mezclando Pasta de Goma.....	30
Cómo Preparar Pasta de Goma Para Pegar Recortes .....	31
<b>Capitulo 3.....</b>	<b>36</b>
<b>Bordes Bonitos.....</b>	<b>36</b>

<i>Bordes Decorativos</i> .....	36
Fleur de Lys o flor de liz.....	36
Festón Fruncido .....	37
<i>Técnicas Decorativas</i> .....	37
Tejido de Canasta .....	37
Corazones de terminado “Lattice” o malla .....	41
Trabajo de Hilo.....	42
Flores.....	43

## **Capítulo 4 .....51**

### **Una Clase Especial de Pastel.....51**

#### **(Una colección de pasteles mundialmente famosos!)51**

<i>Pastel Bosque Negro</i> .....	51
<i>Bûche de Noël</i> .....	53
<i>Pastel de Queso de Crema y Cerezas</i> .....	59
<i>Pastel de Mousse de Chocolate</i> .....	60
<i>Pastel de Chocolate marca “Baker’s German”</i> .....	61
<i>Rollo Suizo</i> .....	63
<i>Pastel Esponja</i> .....	64

## **Capitulo 5 .....67**

### **Pasteles para Fiestas .....67**

<i>Pasteles Dos Dimensiones</i> .....	67
¡Happy “Bird-Day”!	67
Pastel Cara de George el curioso (chango) .....	68
Pastel Playa Hawaiiana .....	70
<i>Pastel de Tres Dimensiones</i> .....	72
Volcán de Isla Grande .....	72
Pastel de Muñeca .....	73
Pastel de Pelota de Golf.....	75
<i>Escultura de Pastel</i> .....	76
Pastel de Maceta .....	76
<i>Pasteles de Sombrero</i> .....	77
Sombrero Madeleine .....	78
Pastel de Cachucha de Beisbol.....	79
<i>Variaciones de Pasteles Deportivos</i> .....	80
<i>Baby Shower</i> .....	80

## Capítulo 6 ..... 84

### Pasteles de Boda (A Niveles) ..... 84

<i>Pasteles Apropriados para una Boda</i> .....	84
Pastel de Mantequilla.....	84
Pastel de Zanahoria.....	85
Pastel de Chocolate de Novio.....	87
Pastel Blanco Clásico.....	88
Pastel de Frutas Tradicional para Bodas.....	88
¿Cuánto pastel deberás hacer?.....	90
<i>Flores</i> .....	94
<i>ESTOS SON algunos ejemplos de cómo las flores se pueden utilizar en un pastel de bodas.</i> .....	95
Fruta.....	96
Joyería de Pastel de Bodas y Adornos.....	97
<i>Pasteles Chiflados</i> .....	98
<i>Pastel del Novio</i> .....	99
<i>Sistemas para Edificar un Pastel</i> .....	100
Construcción de pasteles Apilados.....	100
<i>Transportando los Pasteles Nivelados</i> .....	104
<i>Almacenado y Conservación de Pasteles Nivelados</i> .....	105
Consejos de Precaución.....	105
<i>Almacenamiento Requerido para la Alcorza</i> .....	107

## Capítulo 7 ..... 109

### Ideas de Diseño para Pasteles Divinos ..... 109

<i>Pasteles de Aerógrafo</i> .....	109
El Material Correcto.....	112
<i>Bordado a Brocha</i> .....	113
Bordado estilo Victoriano a base de Brocha.....	114
<i>Incrustación y Recortes de Fondant</i> .....	115
<i>Pasteles Enrevesados</i> .....	116

## EL ARTE DE DECORAR PASTELES



Nada supera una celebración como un gran pastel. Todos saben que sería mucho más fácil comprar un pastel ya hecho y asunto concluido. Pero cada decorador de pasteles, desde los principiantes a los profesionales, saben que el tiempo extra y el esfuerzo dedicado a hacer un pastel en casa vale la pena. El tiempo es preciado y cuando decidimos emplearlo haciendo un pastel personalizado para alguien especial, el pastel ya no es sólo un pastel; es un regalo.

Hay cierto orgullo que proviene de la creación de un pastel espectacular a partir de nada más que una imagen en un libro ó una idea brillante. Decoración de pasteles es una maravillosa manera de expresar y desafiar el artista en cada uno de nosotros. Hay un gran sentido de satisfacción que viene de hacer un pastel tan bello como para mostrador, ya sea en una fiesta de cumpleaños de niños ó para un grupo de fanáticos del pastel ó para la boda de una ruborizada (y estresada) novia.

La información en el volumen 2 de "¡Decoración de Pasteles Hecho Fácil!" se basa en las técnicas básicas que aprendiste en el Volumen 1 (ó de tu mamá...) y espero que te inspire a seguir adelante y tratar algunas de las técnicas más avanzadas. Hay docenas de demostraciones de vídeo para practicar y ver cómo se hace. Nuestra esperanza para cada uno de nuestros lectores es que aprendan suficientes nuevos trucos para aumentar su confianza (¡y tal vez ventas eventualmente!) y ampliar sus conocimientos y experiencia en lo que se refiere a pasteles. ¿Quién sabe? ¡Si continúas desarrollando tu capacidad, podrías justamente decidir hacer brotar un negocio de tu pasión por la pastelería!

¡Disfruta el Decorar!

# CAPITULO 1

## MATERIALES PARA EL ESTUDIANTE CON EXPERIENCIA

Antes de hacer ese último viaje a la tienda de materiales, vamos a tener una idea de los tres tipos principales de alcorzas decorativas con las cuales vamos a trabajar. Alcorza real, fondant enrollado y pasta de goma son cada uno adecuado para diseños específicos y técnicas decorativas. Aquí te facilitamos una breve explicación de sus propósitos de vida para ayudarte a decidir cuál usar para alcorzar y decorar tu pastel.

### LA FAMILIA REAL DE LA ALCORZA

#### *ALCORZA REAL*

Alcorza real está limitada por su calidad cementosa, siendo utilizadas para hacer las flores de alcorza real y otras decoraciones que parecen fabulosas pero con un sabor, bueno, no tan fabuloso. Puede hacerse ya sea con las claras de huevo crudo ó polvo de merengue con suficiente anticipación de un proyecto de decoración.



Si ésta alcorza se hace con clara de huevo, debe mantenerse en un recipiente cerrado y almacenado en el refrigerador, si es hecho con polvo de merengue, puede ser almacenado a temperatura ambiental. Ya secas, las decoraciones de alcorza real literalmente durarán para siempre.

#### **Ventajas**

- Fácil para trabajar con ella. Flores generalmente requieren menos tiempo para hacer que las flores moldeadas con pasta de goma.
- Crea una gran pegamento para cementar decoraciones en un pastel.
- Su color blanco puro matiza fácilmente y produce colores verdaderos.

#### **Contraindicaciones**



- No es adecuado para cubrir de alcorza la superficie de tu pastel porque se seca a una dureza quebradiza.
- Extremadamente dulce.
- Su sensibilidad a ambas, la alta humedad y grasa, causara que se ablande fácilmente.

### *ALCORZA DE CREMA DE MANTEQUILLA*

La crema de mantequilla es la más versátil de todas las alcorzas. Puede ser usada para rellenar y cubrir el pastel, decorar el margen con tubo, y hacer flores de alcorza y otras decoraciones. ¡Desempeña todas estas funciones y tiene un gran sabor también! Decoraciones de crema de mantequilla son extremadamente vulnerables al calor y humedad y se derretirá a la nada, así es que trata a tu pastel amablemente y mantenlo en un lugar fresco y seco.



### **Ventajas**

- Puede ser extendido y moldeado a un acabado perfectamente suave.
- Tiene gran sabor y se le puede agregar el sabor que complemente el tipo de pastel.
- Adecuado para todo aspecto de decoración de pastel y es fácilmente extendido o moldeado.



## **Contraindicaciones**

- Es la más susceptible de todas las alcorzas al calor y humedad y se derretirá.
- El contenido de grasa en la alcorza produce decoraciones más gruesas y pesadas con menos definición y aspecto fino.

### *FONDANT (PASTA DE AZÚCAR)*

Fondant es un tipo de masa de alcorza utilizada para tanto como recubrimiento del pastel o como para hacer decoraciones de alcorza. Es manipulada de la misma manera que la plastilina recreativa.

Puede ser enrollado en hojas y drapeado sobre los pasteles ó cortado para modelar decoraciones tal como flores, listones y moños. Fondant puede ser hecho de antemano y guardado en el refrigerador en un recipiente hermético.

## **Ventajas**

- Se seca a un acabado suave y satinado y es más fácil de decorar que una alcorza más blanda tal como la crema de mantequilla y alcorza de crema de queso.
- Se seca a un acabado más blando y es menos vulnerable a despostillarse que la alcorza real de pasta de goma.

## **Contraindicaciones**

- Más bien pastoso y desabrido.
- Su consistencia es semejante al cuero lo que significa que pocas gentes actualmente gozan al comerlo. Es común para los invitados pelar la capa de fondant antes de comerse el pastel.

## 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:

