

Decoración de pasteles

1. Hacer una lista de los elementos que se necesitan para decorar pasteles.
2. Aprender de memoria las recetas para preparar glaseado crema de mantequilla y glaseado real y sus usos apropiados. Haga una lista de los otros revestimientos que se usan.
3. Aprender y demostrar como armar adecuadamente el tubo de decoración mediante el uso de papel sulfurizado, encerado o bolsas desechables. Demuestre el método adecuado para insertar la boquilla, pintar con color por medio de una brocha o un pincel, llenar con glaseado el tubo y doblar la parte superior. ¿Cómo se llama el doblez de la parte superior?
4. Mencionar tres pasos esenciales para un buen decorado de pasteles.
5. Hacer una demostración de control de presión. Aprenda las técnicas y nombre del tipo de boquilla adecuada para hacer:
 - a. Estrellas, rellenas y bordes
 - b. Rosetas
 - c. Bordes de conchas de mar
 - d. Diseño de "S"
 - e. Cintas
 - f. Bordes en zigzag
 - g. Hojas
6. Nombrar cuatro técnicas de coloreado. Hacer una demostración de 2 de ellos, incluyendo dos colores de glaseado.
7. Aprender a hacer las siguientes 4 diferentes clases de flores:
 - a. Punto perlado
 - b. Capullos de rosas
 - c. Rosas enteras
 - d. Flores de gotas
8. Demostrar la técnica de escritura usando dos diferentes boquillas y métodos.
9. Decorar un pastel en forma de muñeca o un pastel preparado en un molde especial usando el método relleno tipo estrella. Use al menos dos colores para hacer el diseño o patrón.
10. Hacer un pastel para una ocasión especial de su elección utilizando dos o más bordes de diferentes tipos y un arreglo floral.
11. Hacer un pastel en forma de corazón utilizando bordes, cogollos, cadena de trabajo y escritura.



Nivel de destreza 2

Especialidad original 1972