



Paso a Paso

Modelado de un Conejo de Pascua

Descripción: Modelado paso a paso de un conejo de pascua.

- Ingredientes y herramientas:**
- 100 gr. de Fondant de color marfil
 - 5 gr. de Fondant de color azul bebe
 - 2 gr. de Fondant de color negro
 - 5 gr. de Fondant de color rosado
 - Estacas
 - Rodillo
 - Cutter



Preparación: En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar un precioso conejo para decorar tus tartas o cupcakes.

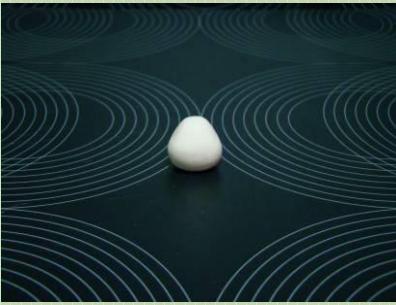


Síguenos en Facebook!!!
<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>
E-mail: chispitartas@gmail.com



1



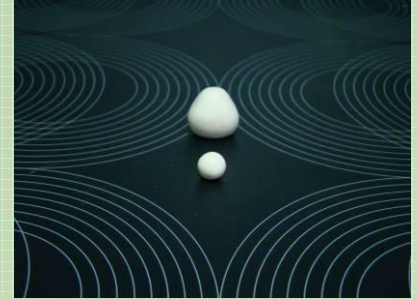
Primero, tomamos un poco del fondant color marfil y hacemos una bola y con la ayuda de nuestros dedos le damos la forma de pera.

2



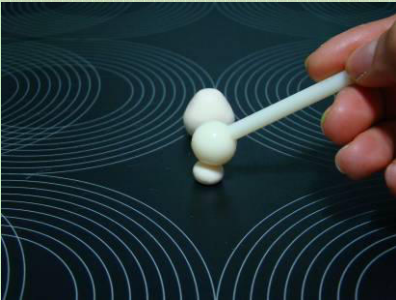
Luego, tomamos un poco más del fondant y hacemos otra bola que será la cabeza del conejo, así que debe ser de tamaño proporcional al cuerpo.

3



Ahora, hacemos una bola más pequeña que la cabeza como vemos en la fotografía.

4



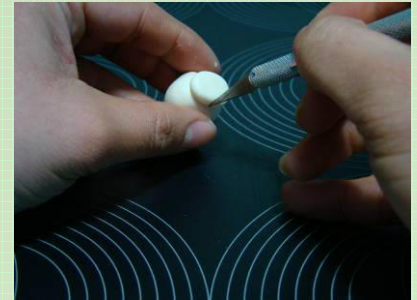
Con la ayuda de la estaca de bola, presionamos la bolita que hemos realizado justo en el centro.

5



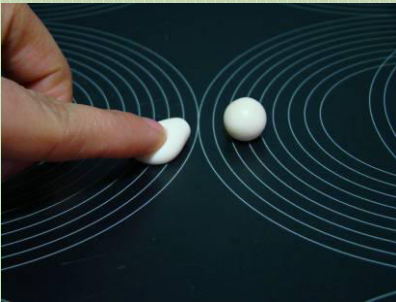
Pegamos la bola que aplanamos en lo que va hacer la cabeza del conejo.

6



Con la ayuda del cutter hacemos un corte de abajo hacia arriba en la bola aplanada.

7



Para hacer las patas, hacemos dos bolitas del mismo tamaño y luego presionamos sólo un extremo.

8



A continuación, con la ayuda del cortador hacemos dos cortecitos de abajo hacia arriba.

9



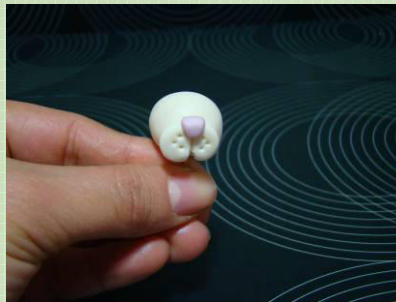
Hacemos seis mini-bolitas con el fondant rosado, y presionamos con la estaca de bola pequeña.

10



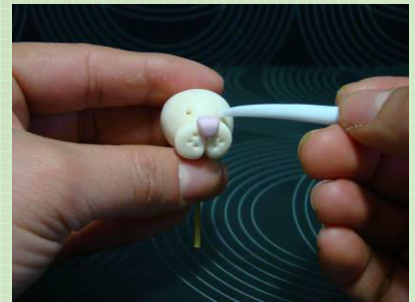
Luego, hacemos dos bolas más grandes de fondant rosado y las pegamos en el centro de las patas.

11



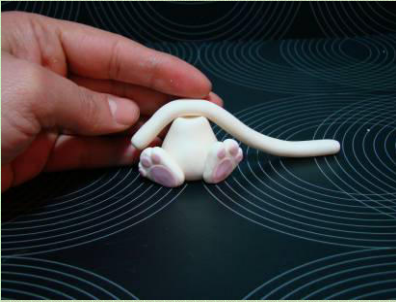
Con el mismo fondant rosado, hacemos la nariz del conejo y con la ayuda de un punzón hacemos los agujeros de la nariz.

12



A continuación, hacemos los agujeros de los ojos.

13



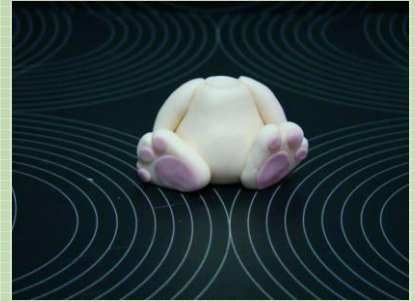
Para hacer los brazos, hacemos un churro del mismo grosor y medidos el largo de los brazos como se ve en la fotografía.

14



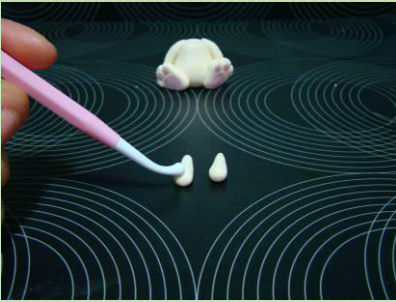
Luego, con la ayuda del cortador repetimos el paso número 8.

15



Colocamos un poco de agua en los brazos y pegamos.

16



Para las orejas, hacemos dos bolas de fondant color marfil y le damos la forma de gota, presionamos un poco con la estaca y rellenamos en el centro con un poco de fondant rosado.

17



Pegamos las orejas, la cabeza al cuerpo y colocamos unas pequeñas bolitas de fondant de color negro en los agujeros de los ojos.

18



Dejamos secar y tenemos un lindo conejo para decorar nuestras tartas o cupcakes! Para hacer el lazo del conejo puedes mirar en la sección de tutoriales de nuestra página ;)