



Paso a Paso

Modelado de Rosas

Descripción: Modelado paso a paso de una rosa.

- Ingredientes y herramientas:**
- 100 gr. de Fondant de color blanco
 - 5 gr. de Fondant de color verde musgo
 - Cortado de flor de Calyx
 - Set de cortadores redondos
 - Estaca de punta redonda
 - Espuma o Foam
 - Rodillo



Preparación: En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar una preciosa rosa para decorar tus tartas.



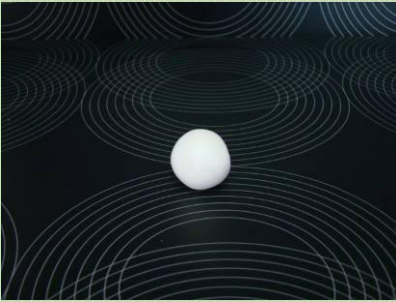
Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

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

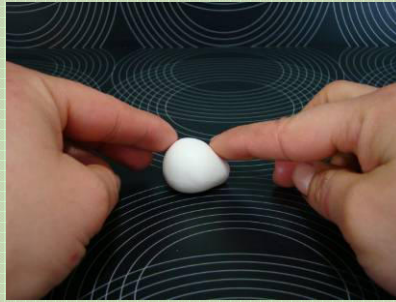


1



Primero, realizamos una bola con el fondant blanco.

2



Luego, presionamos uno de los extremos de la bola y giramos para poder hacer la forma de una gota.

3



Nos debe quedar como vemos en la fotografía.

4



Medimos los cortadores redondos, para las dos primeas capas de pétalos el cortador debe sobresalir un poco de nuestra gota.

5



Estiramos el fondant muy fino y dejamos secar por unos 5 minutos, luego comenzamos a cortar.

6



Una vez tengamos suficientes pétalos los colocamos en la espuma y con la estaca de bola presionamos los bordes en un mismo sentido.

7



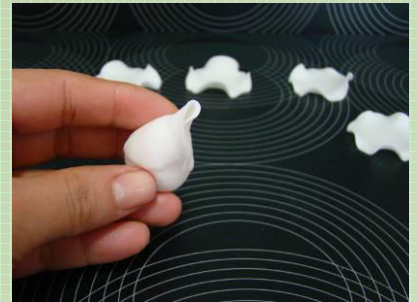
Veremos que al presionar con la estaca de bolillo el pétalo queda más natural.

8



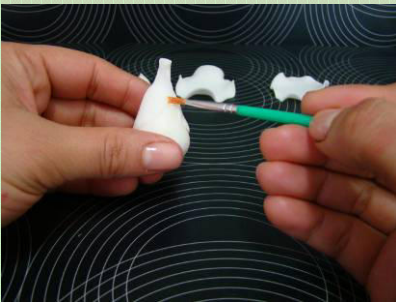
Luego, colocamos un poco de agua en un extremo de la gota.

9



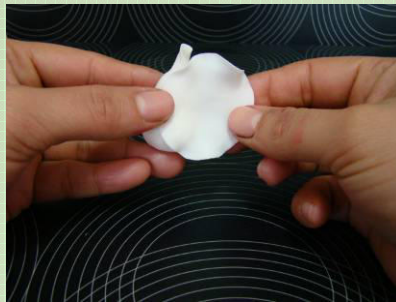
Cubrimos con el pétalo la punta de la gota para comenzar hacer el capullo de la rosa, nos debe quedar como se ve en la fotografía.

10



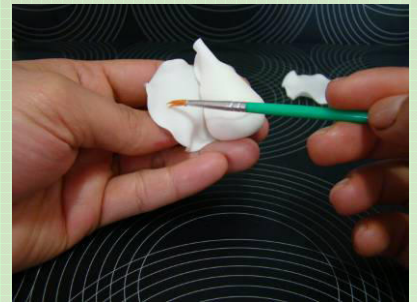
Donde hemos realizado la unión entre los extremos del pétalo, colocamos un poco de agua.

11



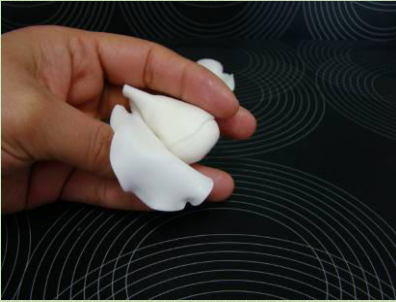
Colocamos el pétalo un poco más abajo y solo presionamos la parte de abajo del pétalo.

12



A continuación, colocamos un poco de agua por dentro del pétalo.

13



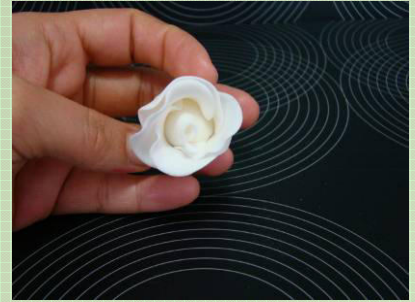
Luego, introducimos el otro pétalo por dentro.

14



Debemos recordar que sólo debemos presionar por la parte de abajo, repetiremos los paso 12 y 13.

15



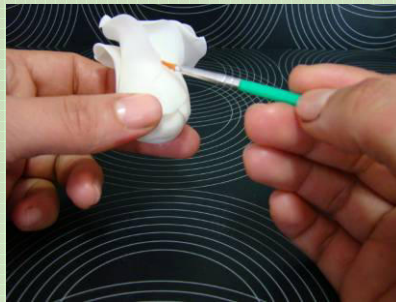
Colocamos la cantidad de pétalos que nosotros veamos que amerita nuestra rosa.

16



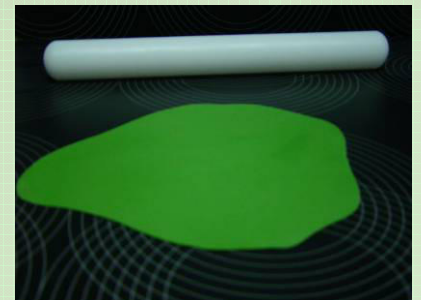
Con la punta de nuestros dedos llevamos los pétalos un poco hacia atrás y los pellizcamos.

17



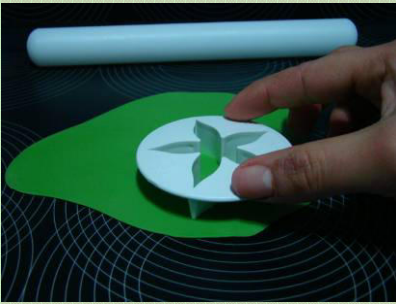
Repetimos los pasos 10, 11, 12, 13 y 14, pero esta vez los pétalos deben ser un poco más grandes.

18



A continuación, estiramos el fondant verde musgo.

19



Cortamos con el cortador de Calyx.

20



Luego, colocamos un poco de agua en la parte de debajo de la rosa y colocamos el calyx.

21



Dejamos secar por unas 24 horas y listos para decorar nuestras tartas o cupcakes!