



Paso a Paso

Modelado de una mini rosa

Descripción: Modelado de una mini rosa para decorar tus galletas, Tartas, cupcakes o macarons.

Ingredientes y herramientas:

- Fondant rosado
- Esteca de punta redonda
- Rodillo
- Espuma formadora
- Cutter



Preparación: En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unas mini rosas para decorar tus tartas, cupcakes, galletas o macarons.



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

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



1



**Estiramos muy bien el
fondant rosado.**

2



**Luego, cortamos una cinta
con la ayuda del cutter.**

3



**Colocamos la cinta en la
espuma formadora, con la
ayuda de la esteca de punta
redonda presionamos uno de
los extremos de la cinta
hasta ver que se ondula.**

4



**Cogemos la cinta por la
parte ondulada y
envolvemos.**

5



**A continuación, repetimos el
paso 4. Luego seguimos
envolviendo pero más
separado que el resto.**

6



**Nos debe quedar la rosa
como lo vemos en la
fotografía.**

7



Con el cutter quitamos el sobrante.

8



Dejamos secar unos 30 minutos para luego decorar.

9



Hemos realizado las mini rosas con diferentes tonos de rosado para darle un toque romántico a nuestros macarons.