

## **FONDANT AVANZADO**

### **Texturas Fashionistas Modernas**

#### **Ruching: Copiando las Costuras**

- Drapeado con Hebilla
- Pastel Rayado
- Adornos Geométricos
- Rayas de Cebra y Vaca Lechera (Pintadas y Aplicadas)
- Barbitas (Linguini)
- Columpios (Fettucini y Linguini)
- Tejido con Almohaditas
- Esténciles y Moldes para Repujado

#### **El Pastel Ombré**

- Los Holanes Pellizcados
- Holanes de Color Gradiente
- Flor Gradiente Fantasía

#### **El Pastel Enjoyado**

- Intro al Isomalt
- Colores y Formas de las Joyas
- Flor Fantasía de Escarola
- Las Perlas
- Lentejuelas de Fondant
- Bandas Enjoyadas para el Pastel
- Piezas Grandes de Joyería
- Globitos de Grenetina para Formar Racimos en el Pastel

### **Diseños Geométricos y Exóticos**

- Rayas Geométricas
- Cajas y Cajitas de Regalos
- Extrusiones
- Tapaderas Formadas sobre el Pastel
- Papel Rayado de Regalo

### **El Diseño Alocado**

- Pastel con Rebanada Cortada
- Esculpiendo el Pastel
- Rayas Marcadas con Cinta
- Columpio sobre Rayitas
- Velitas
- Corazones en Abanico
- Círculos, Corazones, Flores, Estrellas
- Rizos
- Formas Acojinadas
- Rosas y Hojas de Salchicha
- Rayas de Colores en Capas
- Flores de Barbitas

### **La Bolsa de Mano y La Zapatilla de Tacón**

- El Diseño
- Texturas, Rayas y Colores
- Armando el Pastel por Partes (Paneles)
- Hebillas y Aros
- El Zipper y Otras Cerraduras
- El Strap o Asa
- La Zapatilla: Primero la Suela
- Calculando la Altura del Tacón

## Receta: Gel Neutro Casero

### Ingredientes:

Agua..... ½ Taza  
Azúcar..... ½ Taza  
Maicena..... 2-3 Cucharadas  
Vainilla Transparente..... 1 Cucharada (opcional)

### Procedimiento:

Hierve el agua junto con el azúcar, y combina la maicena con un poco de agua fría, para que no se haga grumos al ponerla en la miel que ya está hirviendo.

Añade esta mezcla a la miel caliente, y sigue cocinando todo por unos 2 o 3 minutos más. Al último échale la vainilla, y este gel lo puedes guardar en el refrigerador por varios días, en un traste cerrado herméticamente.

## SUGARVEIL CASERO

### Ingredientes:

2 Claras de Huevo  
2 libras (1 Kilo) Azucar Glass  
1 Sobre de Grenetina disuelta en un poco de agua (1/4 de Taza)  
2 Tazas de bombones (derretidos)

### Procedimiento:

Mezcla los primeros 3 ingredientes como para hacer Betún Royal por 10 minutos, luego agregar la grenetina y los bombones derretidos.

Batir hasta que se pueda usar para decorar con dulla.

## Receta para Pastel Casero (apto para fondant extendido)

### Ingredientes:

Azúcar .....	2 Tazas
Mantequilla.....	1 Taza
Huevos.....	5 Huevos enteros
Vainilla.....	2 Cucharaditas
Harina.....	3 Tazas
Polvo de Hornear (Espaura o Royal).....	1½ Cucharadita
Sal.....	1 Cucharadita
Leche.....	1 Taza

### Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 350° F. (170° C.)
2. Bate el azúcar, los huevos, la mantequilla y la vainilla por 5-7 minutos, hasta que quede espumoso y ligero.
3. Bájale la velocidad a la batidora y agrega los otros ingredientes alternando entre los ingredientes secos y la leche hasta integrar todo.
4. Divide la masa entre dos moldes de 8 pulgadas, ya engrasadas o con papel bond en el fondo.
5. Hornea por 25-30 minutos, hasta que salga limpio un palillo insertado en el centro.