



Receita
Bolos
incríveis

Receita

Receita da Pasta Americana

Receita

785 gramas de açúcar impalpável

53 gramas de Clara

10 gramas de cmc

10 gramas de gelatina sem sabor

35 gramas de água gelada

114 gramas de glucose

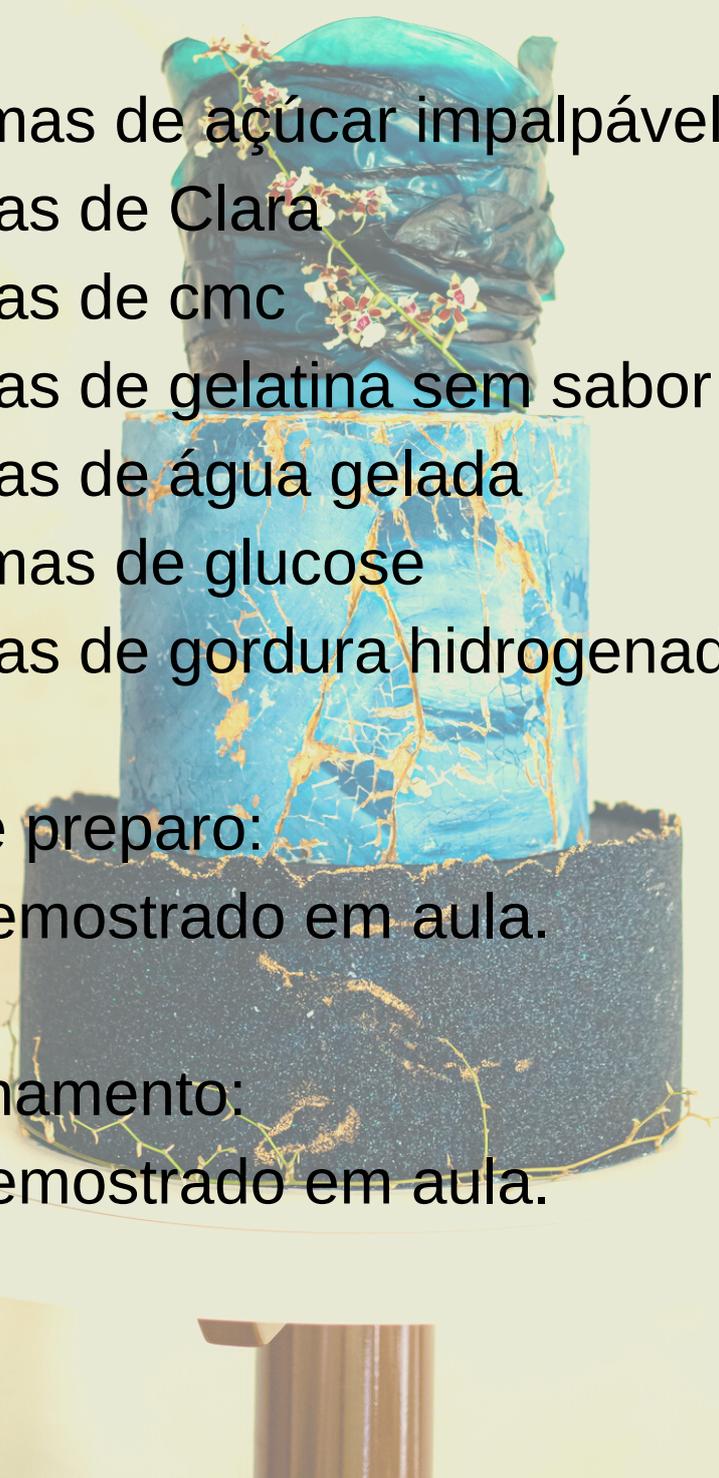
71 gramas de gordura hidrogenada

Modo de preparo:

Como demonstrado em aula.

Armazenamento:

Como demonstrado em aula.



Receita

Bolo 1 - Bolo Rosa

Técnica 1: pasta americana rústica

Abrir a pasta americana com a “farofa” das pastas antigas e secas. Fazer a farofa como indicado na aula. Ir abrindo pedaços e ir colocando no isopor com água até cobrir todo o isopor. Alisar com a espátula.

Técnica 2. Retalhos de pasta americana

Abrir pedaços de pasta bem fininha e deixar secar na cartela de ovo ou frutas p dar movimentos. Se ar no mínimo 2 dias p depois não cair na hora de colocar no bolo. Não esquecer de colocar o arame no pé dos retalhos.

Técnica 3. Folhas de papel arroz assada

Pegar as folhas de papel arroz e colocar em uma bacia com água até hidratar. A água já deve estar colorida na cor desejada. Assim q a folha hidratar retirar da água e colocar no tapete de silicone já com o formato desejado e assar em temperatura de 130 graus. Não esquecer de colocar o arame no pé da folha.

Técnica 4. Folhas de papel arroz fritas

Pegar as folhas de papel arroz e “rasgar” em formatos diferentes. Esquentar o óleo. Caso queira pintar as folhas, pinte com corantes em pó antes de fritar. Colocar as folhas em óleo bem quente só até “pururucar”. Retirar e deixar escorrer o óleo em papel absorvente.

Montagem

Depois do bolo seco, ir colocando a decoração conforme demonstrado em aula.

Receita

Técnica Azulejo português

Para essa técnica é preciso ter os stencils antes de começar.

Como falado em aula, é fácil de encontrarmos no mercado livre ou em casas de artesanato.

Corte quadrados de 8x8 de pasta americana e guarde dentro do saco plástico como demonstrado em aula. Quando já tiver muitos quadrados no saco comece a pintura.

O glacê real já de e estar batido conforme instrução do fabricante.

Colocar o cor azul no glacê e aplicar em cima dos quadrados com espátula lisa conforme demonstrado em aula.

Assim q secar já ir colando no bolo com água.

Não esquecer de deixar o espaço para o "rejunte". O modo de preparo do rejunte também é glacê real batido com corante Marrom. Usar bisnaga para facilitar aplicação.

Receita

Bolo Azul

Técnica 1 - Papel de açúcar

PDF 2

Técnica 2: craquelado

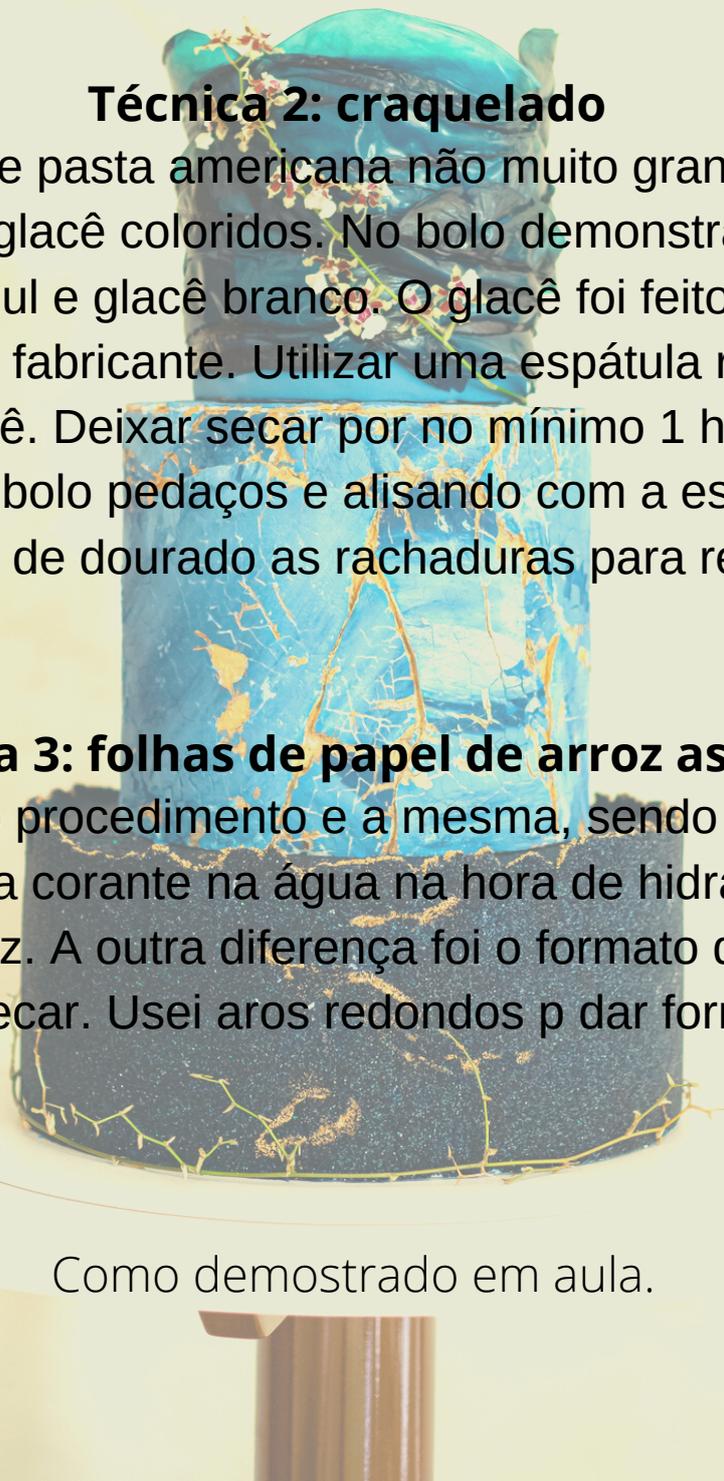
Abra faixas de pasta americana não muito grandes e passe camadas de glacê coloridos. No bolo demonstrado em aula usei 1 tom azul e glacê branco. O glacê foi feito como indicado pelo fabricante. Utilizar uma espátula reta para aplicar o glacê. Deixar secar por no mínimo 1 hora. Ir aplicando no bolo pedaços e alisando com a espátula. Depois pintar de dourado as rachaduras para realçar o efeito.

Técnica 3: folhas de papel de arroz assada.

A maneira do procedimento e a mesma, sendo q a única diferença foi a corante na água na hora de hidratar a folha de papel arroz. A outra diferença foi o formato q coloquei as folhas p secar. Usei aros redondos p dar formato diferentes...

Montagem.

Como demonstrado em aula.



Receita

Modelagem da orquídea Phalaenopsis

Para começar a modelagem é necessários ter os cortadores “botanicamente corretos” como explicado em aula.

Abrir a pasta americana bem fininha, cortar com os cortadores, não esquecer de marcar e colocar o arame antes de ir secar.

Depois q as pétalas estiverem secas, montar a flor como demonstrada em aula. Caso queira guardar a flor, guardar as pétalas e não guardar as flores montadas.

