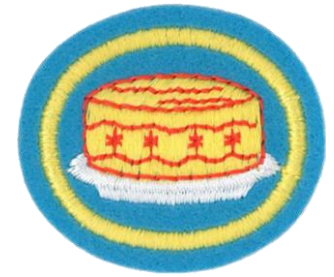


Nombre _____



Decoración de Pasteles

1. Hacer una lista de los elementos que se necesitan para decorar pasteles.

2. Aprender de memoria las recetas para preparar glaseado crema de mantequilla y glaseado real y sus usos apropiados.

Glaseado crema de mantequilla _____

Usos: _____

Nombre de otro glaseado usado para revestimiento: _____

3. Aprender y demostrar como armar adecuadamente el tubo de decoración mediante el uso de papel sulfurizado, encerado o bolsas desechables. Demostrar el método adecuado para insertar la boquilla, pintar con color por medio de una brocha o un pincel, llenar con glaseado el tubo y doblar la parte superior. ¿Cómo se llama el doblar de la parte superior?

4. Mencionar 3 pasos esenciales para un buen decorado de pasteles.

1. _____

2. _____

3. _____

5. Hacer una demostración de control de presión. Aprender las técnicas y nombrar la clase de boquilla adecuada para hacer:

Técnicas	Boquilla
a. Estrellas, rellenas y bordes	_____
b. Rosetas	_____
c. Bordes de conchas de mar	_____
d. Diseño de «S»	_____

Nombre _____

e. Cintas _____

f. Bordes en zigzag _____

g. Hojas _____

6. Nombrar 4 técnicas de coloreado. Hacer una demostración de 2 de ellos, incluyendo 2 colores de glaseado.

1. _____

3. _____

2. _____

4. _____

7. Aprender a hacer las siguientes 4 diferentes clases de flores:

a. Punto perlado

c. Rosas enteras

b. Capullos de rosas

d. Flores de gota

8. Demostrar la técnica de escritura usando 2 diferentes boquillas y métodos.

Técnicas

Boquilla

Método

1. _____

2. _____

9. Decorar un pastel en forma de muñeca o un pastel preparado en un molde especial usando el método relleno tipo estrella. Usar al menos 2 colores para hacer el diseño o patrón.

10. Hacer un pastel para una ocasión especial de su elección utilizando 2 o más bordes de diferentes tipos y un arreglo floral.

11. Hacer un pastel en forma de corazón utilizando bordes, cogollos, cadena de trabajo y escritura.

Fecha Completada: _____

Instructor/Asesor: _____