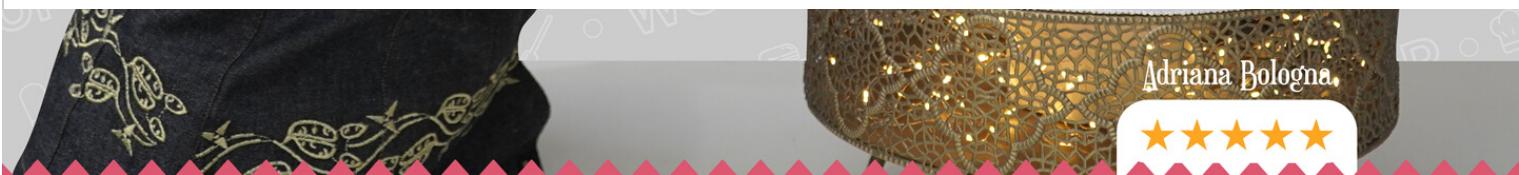


WORKShop
Gratis!



Resumen y Recetario



BODAS DE ALTO NIVEL

de CERO a



PASTELES ARTÍSTICOS

Cronograma

Mira la programacion del Workshop Bodas de Alto Nivel donde Adriana Bologna enseñará un Pastel de Bodas desde CERO

Primera Clase

Torta y Rellenos

14 de Noviembre

17h00 (horario Argentina)

- Realización los pasteles: En esta clase se enseñaran dos recetas diferentes para que puedan degustar los comensales, el tradicional budín hamburgués y una torta de chocolate Increíble que de seguro les va encantar!
- Realización de rellenos para la torta de chocolate dependiendo los gustos de los comensales veremos muchas variantes que no requieren cadena de Frío
- Se enseñara a realizar ganache de chocolate que servirá para la base de nuestros rellenos y también utilizaremos para ganachear nuestro pastel.
- Aprenderemos cómo calar nuestra torta Las dos tortas centrales estarán caladas y serán forradas con aberturas centrales y cómo ganachearla correctamente para que tu pastel quede parejo y balanceado, de la mano de técnicas para un ganacheado correcto sin inconvenientes

Cronograma

Mira la programacion del Workshop Bodas de Alto Nivel donde Adriana Bologna enseñará un Pastel de Bodas desde CERO

Segunda Clase

Pastas y Forrado
15 de Noviembre
17h00 (horario Argentina)

- Realización de la pasta de goma antihumedad para utilizar en nuestras flores con una gran capacidad de secado
- Realización del fondant para cubrir las tortas de manera correcta con todos los trucos y secretos y que el pastel no tenga imperfecciones
- Aprenderemos la técnica de Forrado en paneles para dos tortas, la entera y la calada (que tiene mayor dificultad), para que aprendas el correcto forrado de manera sencilla y práctica



Cronograma

Mira la programacion del Workshop Bodas de Alto Nivel donde Adriana Bologna enseñará un Pastel de Bodas desde CERO

Tercera Clase

Flores

16 de Noviembre

17h00 (horario Argentina)

- En esta clase se realizaran todas las flores del proyecto, será una clase completa de técnica de Flores de Azúcar donde aprenderemos las mejores prácticas para realizar las siguientes flores: Orquídea, rosa, jazmín y hojas.
- Todo desde CERO desde el cortado de pétalos, pasando por el armado de la flor con todas sus técnicas de pegado, alambrado, texturado y pintura para que queden SUPER REALISTAS



Cronograma

Mira la programacion del Workshop Bodas de Alto Nivel donde Adriana Bologna enseñará un Pastel de Bodas desde CERO

Cuarta Clase

Detalles y armado

17 de Noviembre

17h00 (horario Argentina)

- Se realizará la técnica del Sugar Sheet que es una técnica que es tendencia en este 2021 y representa un detalle INCREIBLE que pueden aplicar en la gran mayoría de los pasteles de bodas que quieran realizar. Además aprenderemos cómo aplicarlo correctamente sobre el fondant del pastel superior.
- Se realizaran las molduras de ornamentación que complementan el pastel y aprenderemos cómo ubicarlas correctamente para que queden prolijas en el pastel
- Vamos a dar detalles de pintura al trabajo, lo que representa una parte fundamental dentro de nuestro trabajo y que los clientes aprecian muchísimo porque con la pintura podemos dar más énfasis en aquellos sectores más representativos del pastel

Cronograma

Mira la programacion del Workshop Bodas de Alto Nivel donde Adriana Bologna enseñará un Pastel de Bodas desde CERO

- Aprenderemos la correcta colocación de las flores sobre el pastel que es una tarea que no debemos descuidar, la errónea distribución de las flores en un pastel puede representar el fracaso de nuestro trabajo y no queremos que después de un arduo trabajo, este se desluzca.
- Se realizara el montaje final donde aprenderemos a cómo estructurar el pastel para que no sufra mientras se realiza el traslado, un aspecto super importante para aquellos que comercializan trabajos y pasteles muy grandes.



Ingredientes Herramientas

En las siguientes páginas les presentamos todos los ingredientes y herramientas que pueden conseguir y se recomiendan para el WorkShop "Bodas de Alto Nivel"

En caso de que haya algo que no puedan conseguir en su región, no se preocupen porque Adriana durante las clases va a dar alternativas, por eso sepan que estos elementos son de guía para un óptimo trabajo, **NO** es obligatorio que los dispongan.

Además, las clases quedarán grabadas durante la semana del Evento, por lo que pueden verlas cuantas veces necesiten y practicar con las grabaciones

Primera Clase

Presentación

¡Llego el momento de crear hermosos pasteles artísticos!

Pastel de bodas desde cero, con técnicas y trucos para crecer en el emprendimiento sin conocimientos previos de repostería.

En este WorkShop explicamos cómo realizar la torta: el bizcocho, tallar y forrar el pastel, realizar las flores (orquídea cymbidium, jazmín gardenia, las rosas, los pimpollos, las hojas) y los detalles.

Sugar sheet en el piso superior con una técnica glamorosa y a trabajar con molduras.

Primera Clase

Un poco de historia personal

Comencé desde chica en el arte de la decoración de tortas y el camino no fue fácil. A través de fotos de tortas que exponía en la puerta de mi casa, las personas se interesaban y comenzaban a encargarlas, multiplicando mis clientes.

Sin embargo, cuando son muchas las personas interesadas, es importante poder decir que no, para evitar un agotamiento y posterior abandono de la profesión. Ir de a poco, por objetivos, “un escalón por vez” desde abajo hacia arriba.

Primera Clase

Es importante priorizar los trabajos por el tiempo y la responsabilidad de quienes encargan con anticipación. Esa es una buena forma de organizarse.

Además también es importante sacrificarse, ya que “sin sacrificio no se logra nada”, puede haber momentos en que uno puede querer abandonar, pero si uno quiere dedicarse a la profesión se necesita dedicación y compromiso.

La experiencia te enseña. Tengo anécdotas de no poder estar con la familia, de tortas que se rompen en el camino, de equivocaciones en las fechas de entrega. Aprender de esas situaciones es lo que te permite continuar, no obstante el acompañamiento de los seres queridos es esencial.

Primera Clase

Mi objetivo

“El objetivo es que ustedes crezcan, que ustedes puedan llegar a ser cada día mejor, allanando el camino”

Desde mi lugar, allanarles el camino es brindarles herramientas para que puedan hacer la torta de una manera más fácil, por ejemplo, cómo hacerla para que no se caiga o para que el ganacheado sea perfecto.

Me interesa poder contarles los errores que se pueden tener, algo que hace unos años no era posible, dado que generalmente los profesores se guardaban la información.

Primera Clase

Sobre la primera clase

Esta clase está dedicada a la parte interna de la torta, porque siempre para crear un pastel se debe pensar tanto en el exterior como en el interior. Debe lucir increíble en ambos casos.

Como hay mucha variedad de países y por tanto de gustos, la primera receta será el budín hamburgués, que es un biscocho húmedo, con trozos de nueces y chocolate.

La siguiente receta será el bizcocho de chocolate, realizado con aceite que proporciona una masa blanda y fresca.

Primera Clase

Ingredientes

Para Budin Hamburgues:

- 5 Huevos
- 300 gr de Manteca
- 500 gr de Azúcar
- Esencia de Vainilla
- Caña de Durazno o licor similar
- 750 gr de harina Leudante
- 450 cm3 de leche
- 200 gr de chocolate (Trocitos)
- 200 gr de Nueces (partidas)



Primera Clase

Elaboracion

Respecto de la harina leudante que se vende en Argentina, esta viene con polvo leudante adherido. Sin embargo es mejor mezclar, dado que la harina leudante puede no tener la cantidad justa de polvo leudante ideal para cada elaboración.

Se debe agregar el 1% de polvo leudante del pesaje de todos los ingredientes y el 2% del mismo modo pero para aquellos bizcochos que contengan frutas secas o chocolates.

Utilizar un molde 21 cm de diámetro y tener el horno precalentado 180° media hora antes de la elaboración.

Primera Clase

Elaboracion

Batir primero solo la manteca en batidora y luego ir añadiendo el azúcar formando un cremado. Agregar la caña, la esencia, los huevos y la harina. Añadir leche en cantidades necesarias cuando se está secando e ir alternando con la harina.

Mezclar las nueces y el chocolate con un poco de harina, añadir a la mezcla. Una vez finalizado, se puede reservar en la heladera.

El horneado tiene una duración de alrededor de una hora, de acuerdo a cada horno específico.

Primera Clase

Ingredientes

Para Torta de aceite de chocolate

- 200 ml de Aceite
- 375 gr de azúcar
- 4 huevos
- 230 gr de harina leudante o 230 gr de harina común mas una cucharadita de polvo de hornear
- 50 gr de cacao en polvo amargo
- 120 ml de leche



info@adrianabologna.com
www.adrianabologna.com
instagram: @adrianabolognako
6 Número 1390, La Plata, Argentina

Primera Clase

Elaboracion

Mezclar la harina y el cacao, luego tamizar.

Batir el aceite, añadir el azúcar, los huevos, la esencia de vainilla, la harina con cacao y alternar con leche.

Este también se puede guardar en la heladera.

Se debe hornear en partes para que levén mejor y hacer capas. 40 minutos de horno aproximadamente.

Primera Clase

Ingredientes

Para Ganachear 3x1:

- 200gr de Crema de Leche
- 600gr Chocolate Blanco o Negro

Para Rellenos 2x1:

- 200gr de Crema de Leche
- 400gr Chocolate Blanco o Negro

Primera Clase

Tips Ganache

Se utiliza ganache para el relleno y para el ganacheado de la torta.

La proporción 2x1 por cada parte de crema, se ponen dos de chocolate. Se utiliza esta medida para el relleno, siendo más ligero.

La proporción 3x1 por cada parte de crema, se ponen tres de chocolate. Se utiliza esta medida para el ganacheado, siendo más duro.

Utilizar crema doble, es decir, que tenga más del 40% de grasa.

Se pone a hervir lentamente la crema, cuando rompe hervor se agrega el chocolate cortado en trozos pequeños y se revuelve. Se deja enfriar en heladera.

Primera Clase

Tips Ganache

Una vez frio necesitará ablandarse en microondas o en baño maria, batir con batidora y agregar saborizantes comprados de distintos sabores como menta, tiramisú, frutilla, nutella o dulce de leche.

Si se desea, se puede añadir colorante comestible de cualquier tipo.

Primera Clase

Ganacheado

Realizar sobre una tabla de trabajo. Utilizar dos discos de cartón de un centímetro más de ancho que el pastel, un disco abajo y otro arriba del pastel de varias capas previamente relleno y enfriado.

Ver que esté parejo con un nivel de albañilería y medir con escuadra que esté alineado el cartón en cada uno de los lados, fijar con palo de brochette.

Colocar el pastel sobre la tabla en un plato giratorio.

Retirar ganache de la heladera, dar golpe de microondas para ablandar.

La ganache sirve para que el forrado quede perfecto, para que el pastel tenga estabilidad y firmeza, sobre todo por la parte del pastel que es calada y no se debe desmoronar.

Una vez agregado el ganache en los laterales, limpiar la tabla con la espátula y barrer los laterales, logrando el efecto alisado.

Finalizado, dejar enfriar en la heladera.

Primera Clase

Relleno

Cortar al medio cada uno de los dos bizcochos horneados, con una cuchilla especial o un serrucho pequeño. Ir colocando cada piso dentro de un aro metálico con acetato en sus laterales internos.

Después de poner el primer piso, añadir con un cucharon el almíbar (cocción de azúcar, agua y licor).

Luego colocar el ganache de 1 cm y otra capa de bizcocho encima, colocar nuevamente almíbar y repetir hasta completar los pisos.

Conservar en la heladera, para que el relleno logre firmeza.

Primera Clase

Calado

Se recomienda realizar el calado en la torta formada por dos bizcochos (pisos) del budín hamburgués, previamente unidos con relleno ganache de chocolate.

El budín hamburgués es el mejor bizcocho para realizar el calado, dada su estabilidad y firmeza.

La altura de esta torta será de 21 cm, realizar el calado en el bizcocho superior.

Cortar dos líneas paralelas a 4 cm del borde en la superficie del bizcocho, que serán los lados del calado.

En el medio de ambos lados se realizará el calado, retirando un medio cilindro de la superficie, su profundidad será de 6 cm aproximadamente.

Para ganachear, se colocarán dos cartones como se realizó la vez anterior, trabando el pastel con el palo de brochette. Enfriar en heladera.

Primera Clase

Herramientas

- Molde para torta de 18 cm / 24 cm
- Papel manteca
- Batidora
- Espatula de goma / espatula angulada
- Bowls de distintos tamaños
- Cuchillo tipo cerrucho
- Scraper
- 2 discos de carton de 19 cm
- 2 discos de carton de 25 cm
- Plato giratorio



info@adrianabologna.com
www.adrianabologna.com
instagram: @adrianabolognaok
6 Numero 1390, La Plata, Argentina

Primera Clase

Consejos

- No escatimar en calidad de productos, eso es importante no solo por la presentación si no también por la fidelidad de los clientes, quienes retornarán por la calidad más allá del precio.
- Limpiar los utensilios después de haberlos utilizado, para que se mantengan en buen estado cuando se los necesite y tengan durabilidad.
- Dedicar el tiempo necesario a la elaboración (varios días de trabajo), se puede utilizar el ultimo día para darle el toque final, el detalle.
- Ponerle arte propio al pastel, es algo que cliente lo percibirá, lo disfrutará y al mismo tiempo, te permite destacarte en la repostería.

Segunda Clase

Presentación de la clase

Hoy tenemos el forrado de las tortas, aprenderán la pasta para cubrir casera. Si bien cada país tiene su pasta preferida y comprada, también está bueno poder realizarla.

Porque es más económico o por si no se está vendiendo la que a nosotros nos gusta, se puede realizar de forma casera y sencilla pero con algunos trucos. Hay que respetar determinados puntos para que salga bien.

También van a aprender la pasta antihumedad de flores. Acá en Argentina hay mucha humedad, pero con esta pasta las flores quedan perfectas, no se estropean y se pueden conservar.

Segunda Clase

Aclaración sobre tamaños de pisos

Para la torta de abajo (17 cm de altura y 30 cm de diámetro) va doble receta de los ingredientes de la primera clase en la capa de abajo y doble receta en la capa de arriba.

La torta siguiente (17 cm de altura y 24 cm de diámetro) también dos pisos, cada piso con una receta y media de los ingredientes de la primera clase.

La tercera torta (17 cm de altura y 20 de diámetro) son dos tortas apiladas de una sola receta de ingredientes de la primera clase, de hecho, es la que fue realizada en la primera clase, la del budín hamburgués. Y la última es la del budín de chocolate realizado en la primera clase.

Segunda Clase

Ingredientes

Para Fondant:

- 4 cucharadas soperas de Agua (13gr cada una)
- 1 cucharada sopa de gelatina sin sabor (10gr)
- 1 cucharada sopa de glicerina (10gr)
- 1 cucharada sopa de glucosa (48 gr)
- 1 cucharada sopa de vegetalina
- 500 gr de azucar impalpable
- 1 cucharada (de té) de CMC
- Escencia a gusto



Segunda Clase

Elaboración

El fondant extendido sirve para forrar, si se mezcla con pasta de goma sirve para modelar, si se le agrega CMC (producto que le da elasticidad a la masa) también sirve para modelar.

Colocar la olla a baño maria, con 4 cucharadas de agua (cada cucharada es de 13 g), una cucharada de gelatina sin sabor en forma de lluvia (una cucharada pesa 10 g), revolver hasta disolver, sin llegar a que el agua hierva para que no se arruine. Cuando se disolvió, agregar una cucharada de glucosa (una cucharada pesa 48 g), revolver hasta integrar.

Luego agregar una cucharada de vegetalina o manteca hidrogenada (una cucharada pesa 6 g), de acuerdo a cada país varía su nombre (ej. crisco).

Segunda Clase

Elaboración

Si el agua hiere, apagar el fuego y correrlo, porque si continúa hirviendo puede cocinar la gelatina.

Agregar una cucharada de glicerina (una cucharada pesa 10 g), en días de humedad no agregar glicerina.

Añadir saborizante a gusto, el que más te guste.

Azúcar impalpable de buena calidad. La cantidad de azúcar a agregar depende de la parte líquida, la masa estará lista cuando no se pegue en las manos. Aproximadamente utilizamos 300 g de azúcar y se le debe añadir una cucharadita de CMC. El CMC (carboximetilcelulosa) le va a dar elasticidad y mejora la textura a la masa, asegurando que la masa no se raje. Se puede reemplazar por goma tragacanto, goma xantica, cualquiera de los polvos que otorgan elasticidad.

Segunda Clase

Elaboración

Al líquido preparado en temperatura caliente se le agrega el azúcar, dado que si se enfriara la gelatina no absorvería el azúcar. No agregar azúcar de más, de ser necesaria, añadir antes de ser estirada “ajustar la pasta en el momento de trabajo”.

Dejar enfriar al menos dos horas en una bolsa hermética o ziploc (no en heladera si se usa en esos días), en la heladera cuando se debe guardar varios días, en el freezer por meses.

Para trabajarla, si estuvo en la heladera, dejar que tome temperatura ambiente un rato.

Se puede hacer hasta tres recetas en una sola vez, para tener más fondant.

El fondant comprado no es el extendido de las masas.

Segunda Clase

Ingredientes

Para Pasta de goma Antihumedad

- 110gr de Clara de Huevo Pasteurizada
- 250gr de Azucar Impalpable
- 150gr de Almidón de Maiz
- 17gr de CMC
- 150gr de Fécula de Papa
- 1 Chuchara sopera de Manteca Vegetal
- 1 Cuchara de Té, de Vinagre



Segunda Clase

Elaboración

Tamizar la fécula de maíz que tiene el CMC.

Batir las claras de huevo hasta que espumen, después incorporarle el azúcar impalpable.

Añadir un chorrito de vinagre.

Luego añadir fécula de maíz con CMC.

Cuando endurece, poner a amasar agregando fécula de papa en la mesa de trabajo.

Queda una masa suave que sirve para las flores y para modelar (hacer muñecos o figuras). Dejar reposar.

Quedará un poco pegajosa y cuando la usemos hay que ajustarla. Si se pega a la mano requiere azúcar. Colocar un poco de fécula de papa en una bolsa para que no se pegue y guardar.

Segunda Clase

Forrado

Para pegar el fondant se utiliza agua, rociar por encima de la torta previamente ganacheada.

Lo primero que se debe hacer es amigarse con la masa, amasar y ablandar. Colocar un poco de fécula de maíz en la tabla de trabajo para amasar el fondant.

Si no se amasa, no se activa y se puede romper. El amasado debe ser con la palma de la mano, si es con los dedos puede ingresar aire y quedaran globos en la colocación.

Estirar con un palo logrando 3 mm de grosor, colocar sobre el bizcochuelo y pasar fratacho para que se adecue bien.

Luego, colocar otra tabla arriba e invertir la torta para forrar los laterales.

Para ello se debe medir la altura y el diámetro, sumarle 2 cm de fondant para forrar.

Segunda Clase

Forrado

Al estirar el fondant, controlar cada tanto que no se haya pegado en la superficie, si esta medio pegajoso, colocar fécula de maíz debajo para seguir estirando.

Utilizar un palo para amasar y otro para envolver la masa (son diferentes).

Rociar el bizcocho ganacheado y forrar con el fondant. Cuando se envuelve, lo que sobra se debe cortar con tijera.

Luego, el borde se corta con dos fratachos montados y se fratachea para que no se vea la línea que había quedado del corte.

Cortar la parte de abajo que cubre, también con los bordes del fratacho.

En el bizcocho con calado, colocar fondant y cortar con un cutter a la par del calado.

Segunda Clase

Herramientas

- Bowls para hacer la mezcla
- Batidora
- Espatula de goma
- Cornet
- 2 Bolsas de cierre hermetico
- Cacerola para llevar al fuego
- Cuchara
- Palo de amasar
- Spray con agua
- Fratacho
- Placa rigida de trabajo



Segunda Clase

Consejos

- Si se forra con fondant, no utilizar rellenos que requieran de frio, como por ejemplo la crema chantilly, porque en la heladera el fondant transpira.
- No forrar enseguida si el bizcocho estuvo en la heladera, expulsa humedad. Forrar cuando el bizcocho esté a temperatura ambiente.
- Para fondant de color, utilizar fécula para estirar y luego pasar un plumerillo para quitarla, además bañar las manos de manteca hidrogenada y limpiar para avivar el color nuevamente.
- Comenzar este tipo de trabajo en tortas más pequeñas e ir hacia las más grandes.

Tercera Clase

Ingredientes

La Pasta de goma Anti-Humedad
realizada en la clase anterior

Herramientas

- Alambre de Floristería blanco N°28
- Alambre de Floristería blanco N°24
- Palito de Amasar pequeño
- Regla o centimetro de costura
- Cortante de Orquidea (estampador)
- Cortante de Rosa (estampador)
- Colorantes en pasta
 - Rojo
 - Verde



Tercera Clase

Herramientas

- Colorantes en polvo
- Rojo
- Verde
- Marron
- Secador de petalos (wata o algodon)
- Pegamento comestible (agua + CMC)
- Bolillo
- Esteca
- Pinceles
 - Finito liner
 - Brocha grande
- Cinta engomada
- Fecula de maiz
- Pinza



Tercera Clase

Presentación de la clase

Hoy tenemos una clase imperdible, porque aprenderemos todas las flores del pastel, todo lo que embellece nuestro proyecto.

Vamos a hacer el jazmín gardenia, la rosa grande, la orquídea cymbidium, con sus hojas, todas completas.

Y mostraremos cómo hacer la receta tradicional de pasta de goma, para quienes no puedan hacer la receta de pasta de goma antihumedad, porque en algunos países puede resultarles difícil conseguir la fécula de papa.

Tercera Clase

Receta de pasta de goma tradicional

250 g de azúcar impalpable, agregarle 6 g de CMC.

A 30 cc de agua, agregarle 48 g de glucosa, colocar en microondas un ratito para disolver la glucosa.

Agregar el líquido en el azúcar junto a unas gotas de vinagre, revolver, formar un bollo, poner a descansar 24 hs. en una bolsa ziploc para que se active el CMC y llegue a ser elástica.

Tercera Clase

Jazmin Gardenia

Para darle realismo a las flores que se realizan, se puede tomar como modelo una flor natural y observar cada detalle.

Es importante determinar la medida de alambre que soporta la flor, para una rosa grande se utilizará medida 18 (con 7 cm de largo).

Con el alambre realizar un doble gancho. Hacer una bolita de masa de 2 cm (medir con regla) o de 4,6 g. luego transformarla en conito, insertar en el alambre pegando con agua y CMC mezclados previamente (hacer como un pegamento).

Tercera Clase

Jazmin Gardenia

Una vez colocado, cerrar la parte inferior y hacerle 5 divisiones con una esteca o untador. De cada división pellizcar, sacar masa hacia afuera haciendo crestas finitas y luego cerrar una sobre otra. Esto es para formar la parte central del jazmín.

Para hacer los pétalos, la bolita tendrá 1 cm o 1,6 g, se debe hacer un conito de un lado y un conito del otro lado. Se deberá presionar para que quede plano y colocar en un alambre de 28 (más finito) de 7 cm de largo. Estirar hasta llegar a los 6 cm (no estirar tanto en el medio donde está el alambre).

Tercera Clase

Jazmin Gardenia

Colocar en un estampador y doblar las puntas para diferentes lados. Repetirlo en 10 pétalos. Colocarlos en cavidades curvas para dejar secar.

Pintar con colorante en polvo dentro de las ranuras de los pétalos y en la parte inferior de los pétalos, desgastar previamente el color.

Ensamblar los pétalos con cinta engomada (de floristería) cortada al medio para que sea más finita, realizar un giro por cada pétalo.

Los pétalos deben quedar para el mismo lado. Luego poner pétalos entre los huecos de dos, alternando y llenando los espacios.

Tercera Clase

Jazmin Gardenia

Para el sépalo, cubrir el alambre con un rollito de masa en color verde musgo, luego estirar como pasando un palo sobre la mesa.

Por último pasar un palo sobre la alambre y aplanar. Cortar con tijera dando forma de hojita. Pintar con colorante verde claro. Realizar 5 hojas.

Ensamblar de a una las hojas, con un giro de cinta engomada en el tallo donde se ensambló la flor previamente.

Tercera Clase

Orquidea Cymbidium

- Para pétalos que se pegan a la garganta, estirar la masa bien delgada que trasluzca, poner fécula de maíz si se pega, darle forma con el cortante o con un cartón de esa figura marcando y luego cortando. Colocar en foam, para afinar el contorno de la figura de la flor, si no se tiene foam hacerlo sobre la mano. Colocar el pétalo en un estampador para dar forma presionando. Bolillar los bordes y colocar el pegamento de agua-CMC. Pegar el pétalo a la garganta de un lado abrazando con espacio en el medio.

Tercera Clase

Orquidea Cymbidium

- Para realizar la garganta de la orquídea (la parte central de la flor) se debe utilizar un alambre mediano de 24.

Hacer una masa alargada tipo gusanito y en un lado será más ancha, en el medio hacer un hundimiento con una bolilla y con la esteca hacer sobresalir una bolita de la parte ancha del gusanito.

Doblar alambre e introducir la masa de la parte más fina hasta arriba. Cortar un poco de masa de abajo hasta que quede solo 4 cm de punta a punta. Con eso queda lista la garganta de la orquídea.

Tercera Clase

Orquidea Cymbidium

- Para el pétalo de atrás de la garganta, estirar masa, dejando un sector grueso del pétalo para poder alambrarlo.

Con una tabla de alambrado con ranuras, hacer el sector grueso, o utilizar un palo venador con ranura central. Si no se tienen esos elementos, se pueden estirar los costados con un palo común y dejar grueso el sector central.

Cortar con molde y colocar el alambre 28, sellar con estampador. Dejar secar en el secador de flores manteniendo la forma.

Tercera Clase

Orquidea Cymbidium

- Para los pétalos de los costados, hacer el mismo procedimiento con cortadores y estampados de orquídea.

Luego, dentro de la garganta de la orquídea colocar un poco de masa estirada y aplacar con esteca haciendo una línea en el centro. Pintar la garganta desde afuera hacia adentro con colorante marfil, pintar la parte central con colorante amarillo, por encima del tallo con colorante verde, con colorante violeta rose (purpura) a penas un poco de las puntas de la garganta.

Tercera Clase

Orquidea Cymbidium

Con un pincel súper finito, mojar con agua y con colorante rojo oscuro realizar puntitos en los bordes de los pétalos y la garganta. Pintar cada uno de los pétalos con amarillo, el nacimiento del pétalo con verde, con violeta rose solo los bordes de ambos lados. Hacer puntitos rojos y ensamblar con cinta cada pétalo.

Tercera Clase

Rosa

Teñir la masa anticipadamente si es de color intenso (por lo menos 3 días antes) para que tome bien el color. Colocar el color cuando se prepara el líquido y se agrega el azúcar. No guardar las flores en la heladera, solo en cajas que pueden ser de telgopor, isopor o polifan para que no tengan humedad.

Pegar una esferita N° 2 de isopor en un alambre 18 con pegamento tipo el de la marca École (Argentina) que no disuelva el material isopor.

Tercera Clase

Rosa

Tomar una bola de masa de 5 g o 2 cm de color rojo intenso de Wilton, hacer un conito, humedecer la parte superior de la esferita de isopor, pegar el cono tipo sombrero e ir bajando la masa hasta cubrir la esferita.

Estirar masa, cortar con molde de rosa, trabajar en el foam pasándole la bolilla por los contornos del pétalo, media bolilla en masa y media afuera para afinar bien solo los contornos. Marcar con estampador de rosa.

Tercera Clase

Rosa

Colocar el primer pétalo un poco más arriba que el cono (aproximadamente 5 mm más alto), cerrarlo y no permitir que el cono se vea. Poner el próximo cono enfrentado, también lo abraza. A medida que se agregan los pétalos, se deben cerrar abajo.

Ir agregando pétalos enfrentados con los bordes un poco abiertos. La cantidad de pétalos depende de cómo se quiera, pimpollo o abierto.

Tercera Clase

Rosa

Cortar y estampar el sépalo, pintar con agua-CMC, pegarlo en el alambre con la rosa colocada y pintarlo de verde. Colocar una bolita, ponerla debajo del sépalo pegándola e integrándola, con una estaca hacerle una marca.

Tonalizar los pétalos una vez secados con rojo intenso mezclado con negro, como un toque final y más realista.

Es importante forrar los alambres con masa verde, simulando el tallo y haciendo más delicada la flor.

Tercera Clase

Hojas

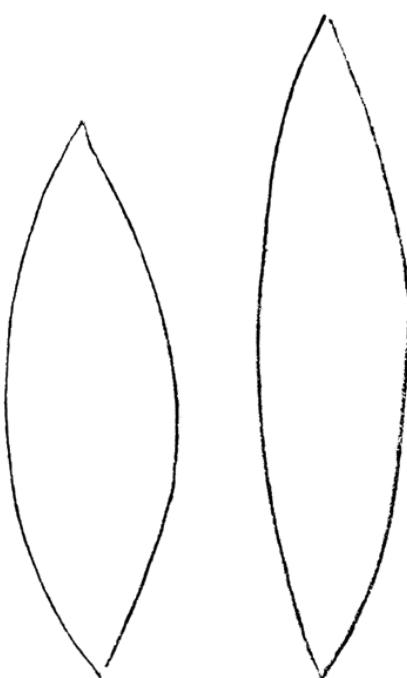
Estirar masa, pasar el palo venador, utilizar cortante de hoja, quedando la ranura de un solo lado. Luego colocar alambre en la ranura hasta $\frac{3}{4}$ de la hoja, afinar con bolilla y estampar.

Pintar con color verde desde el medio hacia afuera de ambos lados, con rojo en los bordes y con un poco de marrón de forma superficial.

Ensamblar las hojas con cinta al alambre, de un giro por hoja, una superior y cada una de las otras un poco más abajo, hasta que quede la ramita.

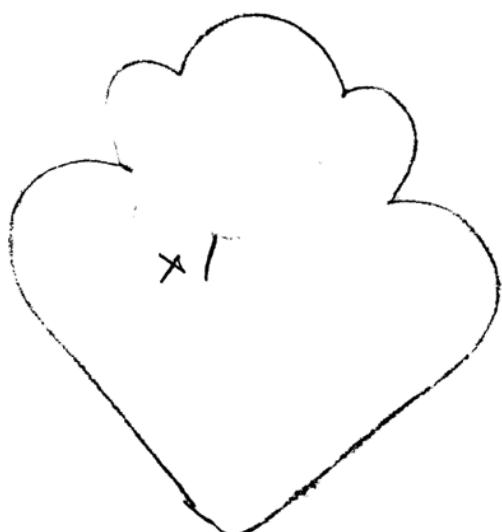
Tercera Clase

Hoja Orquídea



Tercera Clase

Garganta Orquídea



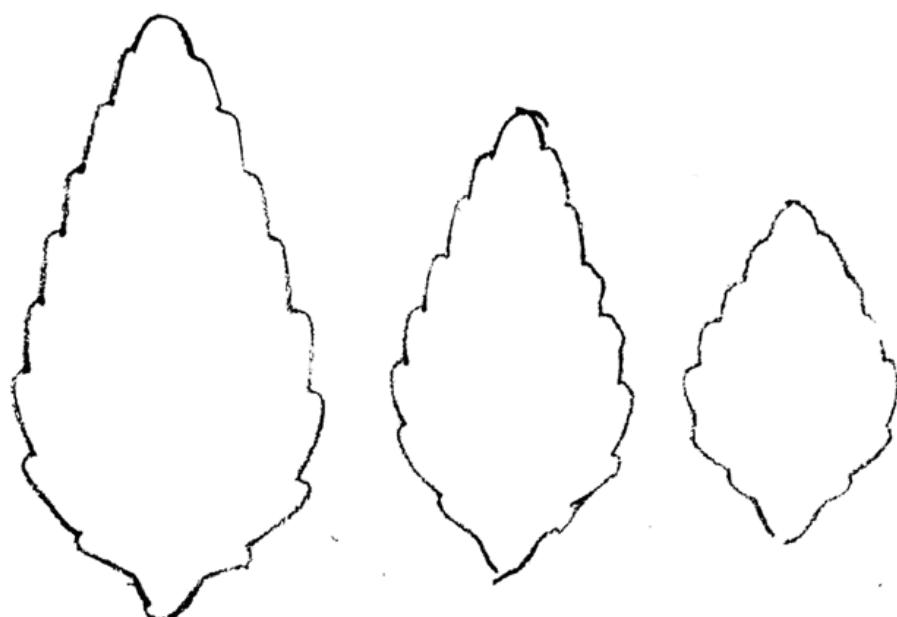
Tercera Clase

Pétalos Orquídea



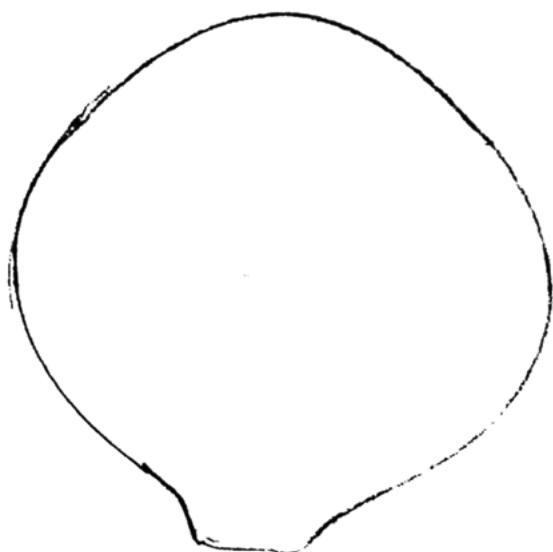
Tercera Clase

Hoja Rosa



Tercera Clase

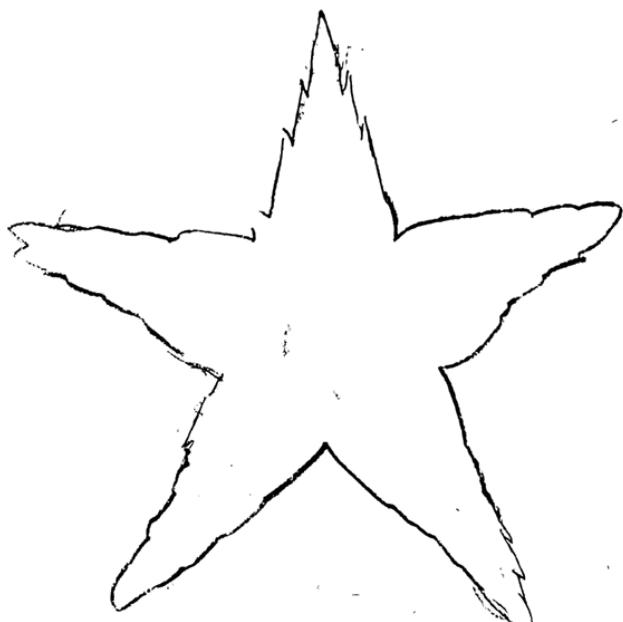
Pétalo Rosa



info@adrianabologna.com
www.adrianabologna.com
instagram: @adrianabolognaok
6 Número 1390, La Plata, Argentina

Tercera Clase

Sépalo Rosa



info@adrianabologna.com
www.adrianabologna.com
instagram: @adrianabolognaok
6 Número 1390, La Plata, Argentina

Tercera Clase

Hoja Hiedra



Cuarta Clase

Ingredientes

Para Sugar Sheet

- 250 gr de azúcar granulada
- Colorante
- 60 gr de glucosa

Herramientas

- Tapete de Silicona
- Guantes descartables
- Colorante dorado en polvo
- Moldura de silicona para ornamentación

Cuarta Clase

Montado y decoración del bizcocho base

Para montar el pastel se debe comenzar de abajo hacia arriba, lo primero que se deberá poner es una base firme de madera (puede ser de fibrofácil de 3 o 5 mm de madera) y se la debe forrar con la misma pasta del pastel para que haga juego (en caso de que no sea blanca). Además se le debe poner una cinta que cubra todo el canto. Colocar el pastel no tan al borde, para no romper.

Antes de colocar el bizcocho se debe poner glasé real sobre la base, para que no se resbale y rociar con agua para pegar. Con el levanta-torta colocar el pastel sobre la base.

Cuarta Clase

Para decorar esta primera torta, utilizar las molduras con un poco de masa con la que se cubrió el pastel, coloreada con color marfil para diferenciar de la cobertura.

Cortar la masa del molde y la mitad de la figura. Pegar con agua-CMC en los laterales de la torta. Pintar con colorantes en polvo dorados y cobre.

Colocar y pegar molduras enteras encastradas entre las molduras medias anteriores, de forma intercalada (una moldura entera-espacio-otra moldura entera).

Con un pincel más abierto, hacer rayas dando un efecto gastado sobre el fondant con los mismos colores dorados o cobre.

Cuarta Clase

Para colocar el próximo bizcocho encima, introducir cinco palos de brochette en el centro del bizcocho base, que harán de soporte al peso.

Poner glasé con agua en la superficie del bizcocho base y colocar el siguiente piso que tiene calado. Medir que el pastel esté justo en el medio, entre el borde del pastel de abajo y el de arriba montado.

Cuarta Clase

Montado y decoración del segundo bizcocho

Para la decoración del segundo bizcocho, hacer molduras pequeñas y cortar al medio, decorar el calado en el borde de frente. Realizar una cadena de perlas con moldura y ubicar entre ambos pasteles, en la unión. Pintar todo lo añadido con dorado y cobre.

Montado del tercer bizcocho

Para montar el tercer bizcocho, es necesario colocarle en los laterales del calado dos varillas anchas de madera que sirven para mantener la estructura y el peso.

Colocar glasé en la superficie del segundo bizcocho para pegar el tercer piso. Poner una varilla en el centro de la superficie del tercer pastel para montar el siguiente.

Cuarta Clase

Montado y decoración del cuarto bizcocho

Para montar el cuarto bizcocho, se recomienda marcar la base de este bizcocho justo en el medio, para saber en dónde irá clavada la varilla previamente colocada en el centro de la superficie del tercer piso y encastrarlo de forma perfecta.

Para decorar este cuarto bizcocho se realizará la técnica del Sugar Sheet. Para ello se utiliza 250 g de azúcar común o granulada y 60 g de glucosa.

Ablandar la glucosa con un toque de microondas o baño maría, colocar colorante dorado en polvo y revolver. Añadir este líquido en el azúcar, revolver y amasar.

Cuarta Clase

Colocar un silpat debajo de la masa y otro arriba para estirar la masa con el palo (se utiliza silpat porque es antiadherente), si no se tiene silpat se puede usar papel manteca o film.

Esparcir colorante dorado con brillos con aerógrafo o pincel.

Cortar una parte de la masa de forma recta, que se ubicará en la base, mientras que la parte de arriba quedará irregular. Dejar secar y colocar en el lateral de la torta, pintar el borde irregular de dorado.

Si es un día de humedad hacer menos masa, para que no sobresalga ya que puede perder firmeza.

Cuarta Clase

Incorporar las flores y las ramitas de hojas por encima del segundo piso.

Pintar con color dorado un papel de arroz, rociarle agua para que se ablande y quede flexible. Colocarle fécula de maíz y barrer con un pincel.

Hacer un abanico con el papel, cortarlo en dos partes, añadirle un escarbadiente en cada uno pegándolo con agua-CMC. Una vez secos, colocar dentro del calado.

Objetivos

"La idea de este WorkShop es que ustedes hayan adquirido técnica, entusiasmo para salir adelante, que se animen, que no dejen caer sus brazos ante toda dificultad, que puedan crecer como emprendedores, dándoles una posibilidad de salir adelante".

"Hay personas que no se animan, pero todos hemos empezado de abajo y se puede crecer desde cero obteniendo una buena base, con un buen aprendizaje y seguir avanzando".

"Lo bueno de cada clase es que reciben un estímulo para crecer y estar ahí siempre haciendo la diferencia".

"Muchas veces en cada lugar hay gran competencia en estas profesiones, pero si se capacitan y aprenden cada día más, marcarán la diferencia".

Objetivos

"Marcar la diferencia es lo que da mayor apertura, más trabajo y van a notar que quieren ir más allá y no quedarse estancados en un mismo sitio".

"Confiar en un profesor que ofrece técnicas actuales, métodos de trabajo, prolijidad, conservación de los trabajos y de herramientas para que duren, les permitirá crecer". ¡Muchas gracias por acompañarnos siempre!

Atención!

Alumnos de Argentina!!



Pueden encontrar los elementos que utilizaremos en este evento en nuestra tienda online de Insumos y herramientas

bolognastore.com

Para todos aquellos que se encuentran fuera de Argentina, no se preocupen si no consiguen todas las cosas. Durante las clases Adriana nos indicará alternativas y Tips muy útiles.



TIENDA ONLINE (SOLO ARG):
BOLOGNASTORE.COM

Espero que Hayan disfrutado mucho de este GRAN evento!!

Lo hemos preparado con mucho esfuerzo y dedicación para que todos puedan capacitarse en este hermoso ARTE.

Espero te haya gustado y te espero dentro de mis cursos para seguir aprendiendo este hermoso ARTE

Les dejamos a continuación nuestras redes para que nunca se pierdan ninguna noticia y miren todo el hermoso contenido que subimos con mucho amor

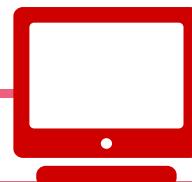
INSTAGRAM:
@ADRIANABOLOGNAOK



YOUTUBE:
ADRIANA BOLOGNA



ACADEMIA ONLINE:
ACADEMIA.ADRIANABOLOGNA.COM



info@adrianabologna.com
www.adrianabologna.com
instagram: @adrianabolognaok
6 Numero 1390, La Plata, Argentina