

# PROYECTO 1

- ✓ Forrado basico
- ✓ Decoracion elemental

## TECNICAS:

- ✓ Channel
- ✓ Lazo basico
- ✓ Perlas
- ✓ Flor comestible

## REQUERIMIENTOS:

- ✓ 1 Base de espuma FLEX de 25cm de diámetro por 3 cm de alto
- ✓ 1 torta falsa de 20cm de diámetro.
- ✓ 1 formula de fondant blanco
- ✓ 1 funda de perlas comestibles dorados o plateadas
- ✓ ½ formula de pasta de goma color NEGRO.
- ✓ 1 cortador CHANNEL

## OPCIONALES:

- ✓ Molde de perlas redondas



# PROYECTO 2

- ✓ Forrado basico
- ✓ torta cuadrada
- ✓ Decoracion elemental

## TECNICAS:

- ✓ Punto perdido
- ✓ Uso de boquilla no 1
- ✓ Flores comestibles
- ✓ Guarda uniones.

## REQUERIMIENTOS:

- ✓ 1 Base de espuma FLEX de 25cm de diámetro por 3 cm de alto
- ✓ 1 torta falsa CUADRADA de 20 X 20CM.
- ✓ 1 formula de fondant blanco
- ✓ ½ formula de pasta de goma color BLANCO
- ✓ 200g MARVA blanca
- ✓ 1 formula de Glase Real
- ✓ 1 colorante FUCSIA

## HERRAMIENTAS:

- ✓ 2 mangas desechables
- ✓ 2 adaptadores de boquilla
- ✓ 1 boquilla No 1
- ✓ 1 juego de cortadores PEONIAS



# PROYECTO 3

- ✓ Pastillaje y modelado

## TECNICAS:

- ✓ Texturizado
- ✓ Color
- ✓ Corte de piezas y figuras
- ✓ Modelado animales
- ✓ Proporciones
- ✓ Gallina, vaca y cerdo

## REQUERIMIENTOS:

- ✓ 1 base de espuma flex de 30cm x 30cm. (para piezas cortadas)
- ✓ 1 torta falsa de 20cm de diámetro (para modelado)
- ✓ 1 caja de palillos
- ✓ 1 formula de patillaje
- ✓ 1 formula de pasta de goma color BLANCO
- ✓ 200g MARVA blanca
- ✓ 1 colorante rosado, negro, amarillo, naranja, café, verde y rojo

## HERRAMIENTAS:

- ✓ 1 Rodillo texturizador de madera
- ✓ 1 individual de acetato
- ✓ 1 exacto o bisturí
- ✓ Cortadores cuadrados
- ✓ Palos de brochetas
- ✓ 1 juego de cortadores PEONIAS(opcional)





# PROYECTO 4

- ✓ Transfer de diseño

## TECNICAS:

- ✓ Color
- ✓ Glase real
- ✓ Glase fluido (grado 18)
- ✓ Guarda uniones con esteca

## REQUERIMIENTOS:

- ✓ Traer silueta realizada anteriormente con pastillaje
- ✓ 1 Base de cartón metalizada, #30cm
- ✓ 1 torta falsa de 20cm X 8 de alto de diámetro forrada
- ✓ 1 formula de glase colores de acuerdo al diseño
- ✓ 1/2 formula de pasta de goma o fondant reciclado
- ✓ 200g MARVA blanca
- ✓ 1 colorantes de acuerdo al diseño
- ✓ Imagen del diseño impresa en papel

## HERRAMIENTAS:

- ✓ 1 Rodillo pequeño, mangas, adaptador y boquilla #1
- ✓ Fundas de polyfan pequeñas
- ✓ 1 individual de acetato
- ✓ 1 exacto o bisturí
- ✓ Cortadores flores o redondos
- ✓ Palos de brochetas
- ✓ Papel carbón
- ✓ Papel encerado
- ✓ Lápiz, sacapuntas

# PROYECTO 5

## (PRIMERA PARTE)

- ✓ Bosque magico

### TECNICAS:

- ✓ Texturizado con estecas para tronco, hojas
- ✓ Colores oscuros
- ✓ Elaboracion peonia
- ✓ Tierra comestible

### REQUERIMIENTOS:

- ✓ 1 base de espuma flex de 30cm de diametro
- ✓ 1 formula de pasta de goma color BLANCO
- ✓ 200g MARVA blanca
- ✓ Alambre para flores #20, alambre forrado con floraltape
- ✓ Colorante verde limón
- ✓ Texturizado de hoja
- ✓ Cortadores de hojas





# PROYECTO 5

## (SEGUNDA PARTE)

- ✓ Bosque magico

### TECNICAS:

- ✓ Texturizado con estecas para tronco, hojas
- ✓ Colores oscuros
- ✓ Tierra comestible

### REQUERIMIENTOS:

- ✓ 300gr fondant café
- ✓ 300gr fondant piel
- ✓ 300gr fondant marron
- ✓ 300 gr de fondant verde
- ✓ 200 gr de fondant reciclado
- ✓ 180 gr de galletas oreo
- ✓ Partes de la peonia de la clase anterior
- ✓ Hojas elaboradas en la clase anterior

### HERRAMIENTAS:

- ✓ Juego de estecas
- ✓ Papel aluminio



# PROYECTO 7

- ✓ Personaje 2D

## TECNICAS:

- ✓ Modelado en 2D
- ✓ Modelado de ojos
- ✓ Lazo en lateral

## REQUERIMIENTOS:

- ✓ 1 base metalizada de 30cm
- ✓ 1 formula de fondant turquesa
- ✓ 600 gr de fondant amarillo
- ✓ 100 gr fondant blanco
- ✓ 50 gr fondant negro
- ✓ 100 gr pasta de goma roja
- ✓ 200g MARVA blanca

**Nota:** los colores del fondant deben ser brillantes de preferencia.

## HERRAMIENTAS:

- ✓ Cortadores redondos
- ✓ Moldes perlas
- ✓ Estecas





# PROYECTO 6

- ✓ Decoracion galletas con tranfer de diseño

## TECNICAS:

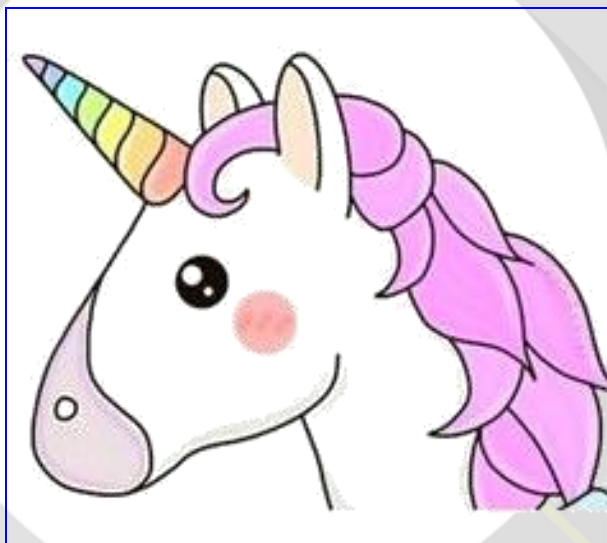
- ✓ Utilización de boquillas
- ✓ Utilización de glasé real, glasé fluido
- ✓ Decoración de galletas redondas, cuadradas y con vaciado


## REQUERIMIENTOS:

- ✓ 1 formula de glasé
- ✓ Colorantes
- ✓ Galletas 2 redondas 10cm ,2 cuadradas 10 x10cm y 2 con vaciado


## HERRAMIENTAS:

- ✓ 2 mangas con adaptador
- ✓ 1 boquilla #1 lisa
- ✓ 1 boquilla # 2 lisa
- ✓ Papel carbón
- ✓ Papel encerado
- ✓ Lápiz
- ✓ Imágenes impresas de la plataforma
- ✓ Transfer de diseño

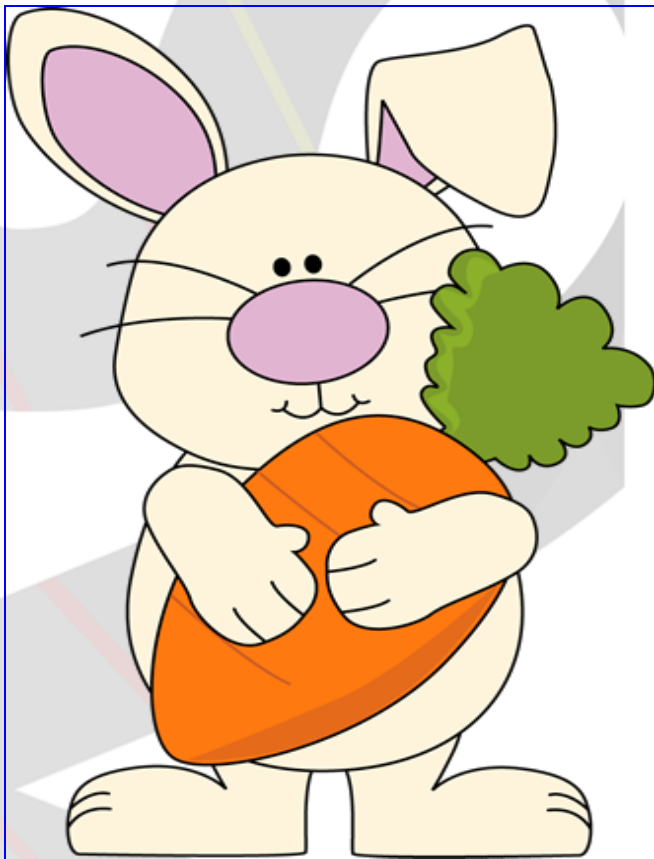


Isla Santa Fé N43-168 y Río Coca 

(593-2)2468620 

[info@culinaryartschoolecuador.com](mailto:info@culinaryartschoolecuador.com) 





# PROYECTO 8

- ✓ Unicornio

## TECNICAS:

- ✓ Utilización de boquillas con frosting de colores
- ✓ Utilización de manga
- ✓ Dorado comestible
- ✓ Modelado

## REQUERIMIENTOS:

- ✓ 1 Base metalizada 25cm
- ✓ 2 torta reales de 15 por 7cm
- ✓ 2 formulas de frosting blanco cernida 2 veces
- ✓ Colorantes colores pasteles, rosado, verde limón, fucsia, violeta.
- ✓ Dorado comestible

## HERRAMIENTAS:

- ✓ 2 mangas con adaptador
- ✓ 1 manga con adaptador doble
- ✓ 1 boquilla ATECO de estrella abierta 866
- ✓ 1 boquilla ATECO de estrella cerrada 855
- ✓ Espátula de codo pequeña
- ✓ Brocha de blush





# PROYECTO 9

- ✓ Caja de regalo

## TECNICAS:

- ✓ Ensamble de pom pon
- ✓ Animal print o marquetería
- ✓ Cintas con fondant
- ✓ Perlas
- ✓ Letras con palitos de brocheta

## REQUERIMIENTOS:

- ✓ 1 base metalizada plateada de 30 cm
- ✓ 1 torta falsa de 20cm por 8 cm
- ✓ Piezas para ensamblar el pon pon de la clase anterior
- ✓ 1 formula de fondant blanco
- ✓ 1 formula de fondant negro
- ✓ 10 palos de brocheta

## HERRAMIENTAS:

- ✓ Regla de 30 cm
- ✓ Cortador de pizza
- ✓ Moldes de perla (opcional)



# PROYECTO 10

- ✓ Ensamble 2 tortas cabeza personaje MINNIE

## TECNICAS:

- ✓ Modelado

## REQUERIMIENTOS:

- ✓ 1 Base metalizada de 35 cm
- ✓ 1 base de espuma FLEX de 25cm por 3cm de alto
- ✓ 1 torta de 20 cm forrada con la técnica CHANNEL
- ✓ 700g formula de fondant negro
- ✓ 1000g fondant blanco
- ✓ 400g pasta de goma blanca
- ✓ 1 pelota de espuma FLEX de 12cm de diametro

## HERRAMIENTAS:

- ✓ Cortadores de flores
- ✓ CMC
- ✓ Palos de brochetas
- ✓ Cortadores de letras grandes
- ✓ Cortadores redondos





# PROYECTO 11

## (PARTE 1)

- ✓ Modelado oso

## TECNICAS:

- ✓ Medidas
- ✓ Pesos
- ✓ Proporciones
- ✓ Detalles

## REQUERIMIENTOS:

- ✓ 1 torta falsa de 15 Diámetro
- ✓ 1 formula de pasta goma blanco (por grupo)
- ✓ 50gr de fondant negro
- ✓ Grajeas negras pequeñas

## HERRAMIENTAS:

- ✓ Regla de 30 cm
- ✓ Cortador de pizza
- ✓ Estecas
- ✓ Palos de brocheta
- ✓ Frasco de CMC
- ✓ balanza



# PROYECTO 11

## (PARTE 2)

- ✓ Sweety bear

## TECNICAS:

- ✓ Cintas con fondant
- ✓ Rotulacion en 2d
- ✓ Textura madera
- ✓ Corazones en 2d

## REQUERIMIENTOS:

- ✓ 1 torta falsa de 20 Diámetro
- ✓ 1 base metalizada
- ✓ 1 formula de Fondant color beige
- ✓ 1 formula de pasta goma rojo (por grupo)
- ✓ Grajeas negras pequeñas
- ✓ Pincel

## HERRAMIENTAS:

- ✓ Regla de 30 cm
- ✓ Colorante negro
- ✓ Licor
- ✓ Cortador de pizza
- ✓ Estecas
- ✓ Palos de brocheta
- ✓ Frasco de CMC
- ✓ Colorantes

# PROYECTO 12

- ✓ Elmo cake

## TECNICAS:

- ✓ Tallado
- ✓ Crema sobre fondant
- ✓ Frosting boquilla de cespé

## REQUERIMIENTOS:

- ✓ Torta cuadrada 20x 20
- ✓ 800 formula de fondant rojo
- ✓ 1 formula de frosting rojo cernido 2 veces
- ✓ 300 fondant blanco
- ✓ 50 fondant color negro
- ✓ 100 fondant color naranja

## HERRAMIENTAS:

- ✓ Cortadores redondos
- ✓ Mangas con adaptadores
- ✓ Boquilla de césped
- ✓ Mini flores
- ✓ Estecas
- ✓ Frasco de CMC
- ✓ Colorantes



# PROYECTO 14

- ✓ Tallado torta carro

## TECNICAS:

- ✓ Aerografo
- ✓ Papel comestible
- ✓ Vaciado de tortas
- ✓ Tallado de tortas con templates (stencil)

## REQUERIMIENTOS:

- ✓ 2 tortas rectangulares 30 x 25 por 8 cm de alto.
- ✓ 1 formula de Fondant color ROJO
- ✓ 300g manjar de leche
- ✓ 600g de frosting de chocolate traer impresa la lamina de papel comestible

## HERRAMIENTAS:

- ✓ Cortadores redondos
- ✓ Exacto o bisturí
- ✓ Estecas
- ✓ Frasco de CMC
- ✓ Colorantes



