

# Decoración de pasteles



Nivel | Año | Institución de origen  
2 | 1972 | Asociación General

## REQUISITOS:

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.
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.
5. Hacer una demostración de control de presión. Aprender las técnicas y nombrar la clase de boquilla adecuada para hacer:
  - a. Estrellas, rellenas y bordes
  - b. Rosetas
  - c. Bordes de conchas de mar
  - d. Diseño de «S»
  - 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.
7. Aprender a hacer las siguientes 4 diferentes clases de flores:
  - a. Punto perlado
  - b. Capullos de rosas
  - c. Rosas enteras
  - d. Flores de gotas
8. Demostrar la técnica de escritura usando 2 diferentes boquillas y métodos.
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.