



Cupcakes Fondant

ESCUELA DE REPOSTERÍA - MÓDULO I

dulces ilusiones



Cupcakes Fondant



MATERIALES:

150 GR DE FONDANT
20 GR. FONDANT DORADO
COLORANTE AZTECA (SUGARFLAIR)
TEXTURIZADOR DE PUNTO
CORTADOR ESTRELLA
MOLDES DE SILICONA DE BOTONES
MOLDE SILICONA DE VOLUTAS
MOLDE SILICONA LAZOS
CORTADOR DE BANDERINES O TRIANGULOS
CORTADOR DE NUBE
CORTADORES DE CÍRCULOS
PLACA TEXTURIZADORA DE ESTRELLAS
IMPRESA DE GALLETAS
MARCADOR DE PESPUNTES
HERRAMIENTAS DE MODELAR
PURPURINA DORADA
MINI PERLAS NEGRAS
PINCEL PARA EL AGUA
PINCEL FINO
PINTURA DORADA

PASOS A SEGUIR:

PARA QUE TODOS LOS CUPCAKES TENGAN UN ACABADO PERFECTO UNTAREMOS LA SUPERFICIE DE LOS MISMOS CON SWISS MERENGUE BUTTERCREAM DEJANDO COMPLETAMENTE PLANA LA SUPERFICIE O CON TRIPITA SEGÚN NOS GUSTE. ELEGIREMOS EL CORTADOR REDONDO DEL DIÁMETRO NECESARIO PARA QUE QUEDE PERFECTAMENTE CUBIERTO. RECUERDA QUE DEBES UTILIZAR EL MISMO PARA LA SERIE COMPLETA PARA QUE QUEDEN MÁS BONITOS AUNQUE EN ALGÚN CASO PUEDE QUE SOBRE UN POQUITO O TENGAS QUE ESTIRAR LA TAPA.



1. **CUPCAKE ESTRELLA PURPURINA:** CORTAREMOS EN FONDANT DORADO LA ESTRELLA. LA UNTAREMOS ENTERA DE PEGAMENTO Y ESPOLVOREAREMOS PURPURINA. CUBRIREMOS EL CUPCAKE CON FONDANT CELESTE CLARO. PEGAREMOS LA ESTRELLA EN EL CENTRO Y CON UN PINCEL FINO Y PINTURA DORADA PINTAREMOS LOS PESPUNTES ALREDEDOR DEL CUPCAKE.
2. **CUPCAKE DE BOTONES:** REALIZAREMOS 6 O 7 BOTONES CON EL MOLDE DE SILICONA EN DOS TONOS DE CELESTE Y EN DORADO. DEJAREMOS QUE SEQUEN UN POCO ANTES DE SACARLOS DEL MOLDE. ESTIRAREMOS FONDANT BLANCO Y TEXTURIZAREMOS CON EL TEXTURIZADOR DE PUNTO. CUBRIREMOS CON CUIDADO EL CUPCAKE PARA NO BORRAR EL TEXTURIZADO Y PEGAREMOS LOS BOTONES HACIA UN LADO DEL CUPCKE.
3. **CUPCAKE DE ESTRELLAS:** ESTIRAREMOS FONDANT AZUL CLARO. CORTAREMOS PRIMERO EL CÍRCULO DEL TAMAÑO DEL CUPCAKE. LUEGO CORTAREMOS LAS ESTRELLAS PEQUEÑAS DE DISTINTOS TAMAÑOS. CORTAREMOS EN FONDANT DORADO LAS MISMAS ESTRELLAS Y LAS INCRUSTAREMOS DENTRO DE LOS HUEVOS DE LA TAPA AZUL CELESTE. APRETAREMOS UN POCO EL FONDANT PARA QUE SE UNA Y CUBRIREMOS EL CUPCAKE.
4. **CUPCAKE CON BANDERINES:** ESTIRAREMOS FONDANT AZUL MÁS OSCURO Y TEXTURIZAREMOS CON EL TEXTURIZADOR DE ESTRELLAS CON LAS ESTRELLAS HACIA ADENTRO. ES MÁS FÁCIL SI ESTÁN HACIA ADENTRO PARA QUE NO SE BORREN AL CUBRIR EL CUPCAKE. CORTAMOS CON EL MISMO DIÁMETRO DE LOS DEMÁS CPCAKES Y CUBRIMOS EL CUPCAKE. ESTIRAMOS FONDANT BLANCO Y CORTAMOS LOS BANDERINES. LES ESTAMPAMOS LAS LETRAS DE "BOY" Y LOS PEGAMOS SOBRE LA TAPA. REALIZAMOS 4 LAZOS DE LOS MÁS PEQUEÑOS CON EL MOLDE DE SILICONA Y LOS PEGAMOS EN LAS UNIONES.



5. **CUPCAKE NUBE:** CUBRIMOS EL CUPCAKE CON FONDANT AZUL CELESTE. CORTAMOS EN FONDANT BLANCO ALGO MÁS GRUESO UNA NUBE Y BORRAMOS CON LOS DEDOS EL BORDE DEL CORTE. ESTAMPAMOS "BABY" EN LA NUBE Y LA PEGAMOS HACIA UN LADO DEL CUPCAKE. CORTAMOS UNA ESTRELLITA EN DORADO. LE QUITAMOS DOS PATITAS Y FORMAMOS LA CORONITA Y LA PEGAMOS SOBRE LA NUBE.
6. **CUPCAKE OSITO:** PARA EL CUPCAKE DEL OSITO CUBRIMOS CON FONDANT BLANCO UN CUPCAKE Y LE MARCAMOS PESPUNTES TODO ALREDEDOR. EN FONDANT DORADO REALIZAREMOS DOS VOLUTAS QUE SERVIRÁN DE BASE DEL OSITO. CON FONDANT AZUL OSCURO HACEMOS UNA BOLITA Y LA APLANAMOS PARA LA CABEZA. MARCAMOS UN PESPUNTE A LA MITAD DE LADO A LADO. HACEMOS EL MORRO EN CELESTE CLARO. DOS BOLITAS PARA LAS OREJAS QUE AHUECAMOS CON UN BOLILLO PEQUEÑO. PONEMOS DOS MINI PERLAS PARA LOS OJITOS Y HACEMOS EN FONDANT DORADO UNA BOLITA PARA LA NARIZ QUE CUBRIMOS CON PURPURINA ANTES DE PEGAR.