



## Decorar cupcakes: 52 técnicas, recetas y diseños

By Bridget Thibeault

Blume (Naturart), 2014. soft. Book Condition: New. Una manera sencilla, accesible y divertida de aprender técnicas para elaborar elegantes cupcakes decorados. Las fotografías paso a paso ilustran técnicas básicas, como el glaseado con espátula angular, el uso de la manga pastelera, glaseados y baños con ganache de chocolate o el teñido de la crema de mantequilla. Los capítulos abarcan una amplia variedad de ideas para decorar: frutas y flores caramelizadas, estampación, estarcido, aplicación de glasa real sobre fondant con manga pastelera, amasado, letras y bordes. . . En Luna se prepara todo para los cupcakes, glaseados y demás repostería cada día y con los mejores ingredientes. Se apuesta por la repostería natural y los ingredientes frescos y de calidad, y este libro pretende inspirarle y contagiarte esa filosofía. No obstante, ya que hornear y decorar los postres lleva su tiempo, damos prioridad a los cupcakes. Son rápidos de preparar y mucho menos intimidantes que un pastel grande a la hora de glasear y decorar. Este libro está repleto de ideas sencillas, divertidas y creativas para decorar cupcakes para todo tipo de ocasiones. Algunos de los diseños son obras de arte; otros son solo conceptos encantadores y sencillos. Cuando domine las...



[READ ONLINE](#)

[ 4.94 MB ]

### Reviews

*Absolutely essential go through publication. This can be for all who statte there was not a worthy of looking at. Its been printed in an remarkably basic way and it is just right after i finished reading this book through which in fact altered me, modify the way i think.*

-- **Dr. Haskell Osinski**

*A very great ebook with perfect and lucid answers. It can be packed with wisdom and knowledge I found out this book from my dad and i encouraged this publication to learn.*

-- **Elena McLaughlin**