

## CAKE DESIGNER NIVEL AVANZADO DE ACTUALIZACIÓN



### Herramientas clase 1

Molde de puntilla de siliconas.

Cortantes redondos número 6, 7 y 9.

Cortante de sépalo o de crisantemo.

Polvo para pétalo rojo.

Pincel suave

Pincel linner número 4.

Polvo dorado

Alcohol (o vodka)

Paño

Pegamento comestible.

Pasta para forrar.

Colorantes; verde N de fleibor y celeste o de lo contrario azul y verde en muy poquita cantidad.

Pasta de goma roja y negra.

Vegetalina o crisco.

Hoja de corte.

Fratacho.

Ganache de chocolate blanco

Discos para ganachear (medio cm mas grande que la torta)

Alisador metálico o scraper

Varillas para sostener las tortas o tubitos de la soda

Plato giratorio