



## **Materiales Clase especial Buttercream:**

**Bowl**

**Batidora eléctrica**

**Batidor de alambre**

**Pirotines**

**Tabla de corte**

**Cortante de 2 cm de diámetro o expulsor de miga (para el cup cake)**

**Cuchillo**

**Manga plástica**

**Tijera**

**Servilletas o paños de papel**

**Film adherente**

**Picos Rusos**

**Colorantes vegetales color rosa, naranja, amarillo y verde hoja**



**Espátula metálica**

**Pincel chato de cerda suave**

**Almidón de maíz**

**Cartuchos de papel cargados con buttercream verde**

**Clavos para flores**

**Papel foilex**

**Boquilla 124 de parpen (grande) sino la 104 (numero de wilton)**

**Mangas descartables**

**Paño húmedo**

**Discos de tergolina**

**Escuadra**

**Torta alta a elección**

**Compas de corte**

**Bisturí**



**Nivelador de torta**

**Scraper metálico**

**Alisadores**

**Palito de brochette**

**Ganache liviano o chocolate derretido**

**Embudo**

**Botella con pico fino (para dripping cake)**

**Pico rizado cortito (199 de wilton) cargada con buttercream blanca**

**Pinzas para recolectar las flores de butter**