

Proyecto Sugar sheet

- 200 gr de azúcar
 - 60 gr de glucosa (3 cdas)
 - 5 gr de CMC (2 cditas)
 - 5 gotas de colorante liquido Rosa
-
- Torta de 14 cm de diámetro x 14 cm de alto
 - 300 gr de pasta para forrar H
 - Base de 20 cm de diámetro (80 gr de pasta de goma)ç
 - Silpat
 - Palo de amasar
 - Espátula o cornet
 - Guantes
 - Colorante en polvo dorado
 - Alcohol
 - Colorante rosa liquido o en pasta
 - Pincel de cerda suave
 - Cortantes de rosa y hoja
 - Marcadores de pétalo y hojas
 - Esponjita para presionar los pétalos
 - Esponja para afinar
 - Bolillo chico y mediano
 - Cucharas descartables
 - Alambre 27 de 8 cm de largo
 - Palo de amasar
 - Tabla ranurada para alambrar
 - Floratape verde hoja cortado al medio
 - Pistilo
 - Pasta de goma
 - Vegetalina para untar

