

⚠ Se necesita el horno para la cocción de la pasta cernit.



Verde

Rosa

Negro

Blanco

Pasta Cernit



Marrón
Rouge

Ocre



Rodillo

Desbastador

Escalpelo

Esteca

1H30
environ

Miniaturas golosas de pasta Cernit



Plugar o cortar



MINUCIOSO

Regaliz :

Coger un poco de pasta Cernit negra y roja.

Cortar un pedazo de la roja y aproximadamente un tercio de la negra. Amasar bien las pastas. Hacer una bola de aproximadamente 1cm/1,5 cm de diámetro.

**Macaron :**

Coger la pasta Cernit rosa y rosa palo.

Hacer una bola de 2 cm de diámetro con la pasta rosa clara y otra más pequeña, de 1 cm de diámetro con el otro color rosa. Cortar la bola de 2 cm por la mitad con ayuda de la esteca y redondear los bordes.



3



Hacer un rollo bastante fino y regular con la pasta negra, aplanarlo levemente y hacer un surco a lo largo del desbastador. A continuación enrollarlo alrededor de la bola roja.



Aplanar la pequeña bola hasta que se obtenga una altura de aproximadamente 5/6 mm, colocarla entre las otras dos partes rosas y presionar para que se fije.

**Chocolate :**

Con la pasta Cernit marrón, después de haberla amasado bien, extender la pasta con el rodillo para obtener una placa de 8mm de alto y cortar un rectángulo con la esteca de aproximadamente 3,5 X 2,5 cm.

Con ayuda del desbastador, aplanar los rebordes y hacer dos surcos a lo largo para formar las pastillas de chocolate. Con la esteca hacer una marca más fina en los surcos.

**Religioso :**

Hacer una bola de 2 cm y otra de 1 cm con la pasta Cernit ocre. Con la pasta marrón, extender una pequeña porción de pasta para obtener un

espesor de 1 o 2 mm y cortar con la ayuda del escalpelo pequeñas ondas redondeadas (más o menos del mismo diámetro que las bolas ocre).



Recubrir primero la bola más grande, pegar por encima la bola más pequeña y recubrirla también con la pasta marrón.

Rollo de fresas :

Hacer una tira de Cernit roja de aproximadamente 10 cm X 1,5 cm y otra blanca de la misma anchura pero un poco más corta.



Superponer el blanco sobre el rojo y enrollarlos presionando levemente. Cerrar el rollo con la tira roja.

Con ayuda de la esteca cortar el excedente de los bordes.



Para terminar poner encima un poco de pasta blanca que termine en punta.



8



Para terminar, colocar encima del rollo las hojas y la fresa, presionar para que se adhieran.

¡Ya está! Ya tienes todas las formas.

Te servirán como decoración para la mesa, joyas, llavero, etc.

COCCIÓN

Precalentar el horno entre 110°C y 130°C / 230°F y 266°F. No utilizar el horno microondas. Cocer entre 10 y 30 minutos según el espesor. Si el horno está ya caliente, reducir el tiempo de cocción. En ningún caso pasar los 30 minutos o los 130°C, los colores podrían volverse oscuros.

LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN EN EL EMBALAJE

Para realizar joyas, no olvides prever los agujeros para los enganches.

Pequeño consejo

Para hacer la pequeña fresa, utilizar un poco de pasta roja, modelarla en forma de triángulo y redondear los ángulos. Con ayuda del escalpelo, hacer unos surquitos para imitar la textura irregular de la fresa.

Para las hojas, aplastar un poco de pasta verde, cortar con el escalpelo y trazar el nervio central con el desbastador.

