



Pinturas y Auxiliares

**delta Ceramcoat®**

patrocina los tutoriales de manualidades

*Ideas Montejo*



*Caja Cupcake*

*Ideas Montejo N°12*



**Materiales**

- Caja Cup-Cake: 1008
- Crema NATA: 17040
- Boquillas: 17042
- Moldes E&F: 29948
- 29944
- FIMO: 802000
- 802022
- 802075
- Paper Deco: 9411
- Deco Mache: 27043
- Pintura 3D: 1502554
- Pinturas DELTA: 2942
- 2053
- 2054

Adéntrate en el fantástico mundo de la "Repostería Creativa Artificial" técnica decorativa traída desde el lejano Japón y ofrecida por Artesanías Montejo. Crea deliciosas cajas-pastel para decorar tu cocina.

[www.artesaniasmontejo.com](http://www.artesaniasmontejo.com)







Paso 1

Empezamos por modelar en FIMO diferentes galletitas, macarons y adornos con los moldes Easy&Flex.



Paso 2

Para sacar las piezas solo necesitas flexionar ligeramente el molde, no hacen falta aceites desmoldeantes.



Paso 3

Cocemos las piezas de FIMO según instrucciones del fabricante. Y procedemos a su decoración...



Paso 4

Usa la cola SOBO Ref: 431 para pegar los cristales de CRAFT STAR rosas Ref: 17017 que imita azúcar.



Paso 5

Decorar la caja CUPCAKE pintando la tapa con las pinturas DELTA del listado de materiales del inicio.



Paso 6

Utiliza el color marrón oscuro para pintar los puntos en relieve de la tapa, como si fueran de chocolate



Paso 7

La base de la caja la forramos pegando con la cola PAPERDECO el papel DECO MACHE en trozos.



Paso 8

Una vez seca la pintura de la tapa procedemos a añadir la crema decorativa que imitará la NATA.



Paso 9

Con la NATA decorativa aún fresca, añadimos las galletas que hicimos con los moldes Easy&Flex



Paso 10

Seguido añadimos por encima un pequeño puñado de cristales rosas CRAFT STAR Ref: 17017.



Paso 11

Para finalizar la decoración de la caja CUP CAKE, añadimos pintura 3D dejando que esta se deslice.



Paso 12

Una vez terminada nuestra caja tenemos que dejarla 24h. para que la crema decorativa se seque.

