

MINIATURA PASTA PASTICCERIA POLIMERO CON STAMPI IN SILICONE

Da : Karine Barrera



Facile



0 minuti

Vi piacerà questo speciale tutorial sulla pasta polimerica, che vi svela i segreti della realizzazione di oggetti in miniatura.

Come si realizzano i dolcetti in pasta polimerica? Ebbene, grazie ai mini stampi in silicone, potrete facilmente realizzare tutte le prelibatezze che desiderate : gelati, amaretti, crostate, waffle, cioccolato, cupcake, hot dog, croissant? Insomma, tutto ciò che serve per realizzare una vera pasticceria e viziare i più golosi.

A voi la scelta!

Ci piacerebbe vedere le vostre mignon... quindi non esitate a inviarci le foto su Facebook o via e-mail, potrebbero essere d'ispirazione per altri.

Che materiale usare per miniatura pasta pasticceria polimero con stampi in silicone ?

MATERIALE



Pasta per modellare Fimo Soft gr. 57 Sahara (n°70)
 Cod. : FIMO-070
 Quantità : 1



Cutter flexible per modellare x1
 Cod. : OUT-472
 Quantità : 1



Mini stampo silicone 15 mm Ciambella
 Cod. : OUT-654
 Quantità : 1



Mini stampo silicone 4x25 mm Baguette
 Cod. : OUT-666
 Quantità : 1



Mini stampo silicone 10 mm Muffin con pepite di cioccolato
 Cod. : OUT-673
 Quantità : 1



Mini stampo silicone 12x18 mm Brioche intrecciata
 Cod. : OUT-675
 Quantità : 1



Mini stampo silicone 15 mm Docletto di fragole
 Cod. : OUT-677
 Quantità : 1



Assortimento di 24 pastelli morbidi Karat - STAEDTLER
 Cod. : OUT-950
 Quantità : 1



Fimo Liquid x ml. 50
 Cod. : OUTIL-085
 Quantità : 1



Vernice smalto lucido all'acqua Fimo ml. 35
 Cod. : OUTIL-122
 Quantità : 1



Acrylique High Viscosity Pébéo Studio Bianco titano x 100ml
Cod. : PEINT-214
Quantità : 1

Il risultato

