

APOSTILA

MODELAGEM DE ROSTO EM PASTA AMERICANA



Evanice Vábria
CAKE DESIGNER

Instagram: @evanicevabria
Facebook: Evanice Vábria
Twitter: @evanicevabria
www.evandesign.com

SUMÁRIO

02 **INTRODUÇÃO**

08 **MODELAGEM
DE CABECINHA**

04 **MATERIAIS
NECESSÁRIOS**

15 **OBSERVAÇÕES**

06 **DICAS
INICIAIS**

16 **CONTEÚDO
BÔNUS**

07 **PREPARAÇÃO
PARA
MODELAGEM**

17 **CONCLUSÃO**

* Clique nos Títulos
para acessá-los



Aprenda a Fazer Doces com
Modelagem em pasta americana

INTRODUÇÃO

Bem-vindos ao curso de Modelagem de Doces com Pasta Americana, especialmente desenvolvido para quem deseja aprender as técnicas básicas para criar bichinhos e cabecinhas encantadoras!

Nesta apostila, você encontrará instruções passo a passo, dicas valiosas e orientações detalhadas para transformar pasta americana em pequenas obras de arte comestíveis.

A pasta americana é uma massa maleável amplamente utilizada na confeitaria para cobrir bolos e modelar figuras decorativas. Com um pouco de prática e criatividade, é possível criar desde simples cabeças de personagens até bichinhos detalhados e expressivos, perfeitos para decorar bolos, cupcakes e outros doces.



Nosso objetivo aqui é proporcionar uma experiência divertida e acessível para todos os níveis de habilidade, desde iniciantes até quem já tem alguma familiaridade com a pasta americana.

Cada modelo apresentado foi cuidadosamente escolhido para que você desenvolva suas habilidades de maneira gradual e confiante.

Seja para surpreender em festas de aniversário, para criar lembranças únicas ou até mesmo para dar os primeiros passos no mundo da confeitaria profissional, este material foi feito para você!

Vamos modelar juntos e trazer esses personagens doces à vida!
Com carinho,

Evanice Vitória Machado



MATERIAIS NECESSÁRIOS



* Jogo de estecas para modelagem



* 1 potinho de CMC



* 1 Pasta Americana



* Corantes diversos



* 1 Pincel comum

DICAS INICIAIS

Antes de começar a modelar com pasta americana, é importante seguir algumas dicas para facilitar o trabalho:

- **Amassar bem a pasta:** Sempre amasse a pasta americana antes de usar, para deixá-la macia e fácil de modelar.
- **Tingir com corante em gel:** Para colorir a pasta, use corantes em gel ou pó. Misture aos poucos até alcançar o tom desejado.
- **Usar amido de milho:** Para evitar que a pasta grude nas mãos ou na mesa, polvilhe um pouco de amido de milho ou açúcar impalpável.
- **Manter a pasta coberta:** A pasta americana seca rapidamente, então mantenha sempre as partes que não está usando cobertas com plástico filme ou em um pote fechado.

*Para mais detalhes, **clique aqui** para ver nosso vídeo explicando como executar essas instruções.*



PREPARAÇÃO PARA MODELAGEM

- Sempre adicione uma pitada de CMC à pasta americana durante a modelagem. O CMC ajuda a pasta a secar mais rápido e a manter a estrutura das figuras modeladas.
- Sempre que for necessário colar a massa, utilize, com um pincel, uma mistura simples de água com um pouco de CMC
- Nesse projeto, faremos peças de doces para o tema “Pequeno Príncipe”.
- Porém, as técnicas ensinadas poderão ser aplicadas em outros temas como bosque encantado, princesas, safari, etc.

*Obs: **clique aqui** para ver o processo de modelagem em vídeo.*



MODELAGEM DE CABECINHA DE PERSONAGEM

1. Preparando a Massa

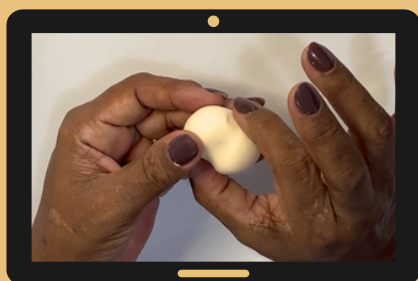
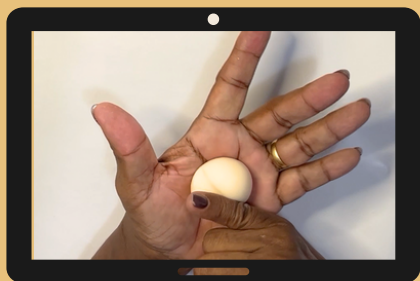
- Para a cabeça: Use 20g de pasta americana na cor pele. Amacie bem a massa para facilitar a modelagem.
- Para os olhos: Separe uma pequena quantidade de massa preta para os olhinhos.



MODELAGEM DE CABECINHA DE PERSONAGEM

2. Modelando a Cabeça

- Faça uma bola com a massa de cor pele, certificando-se de que esteja lisa e sem rachaduras.
- Marque o meio da bola levemente com o polegar, criando uma leve divisão que ajudará a definir o rosto.
- Defina as bochechas: Usando os dedos, pressione suavemente as laterais da marcação, arredondando a área das bochechas para dar mais forma e expressão ao rosto.



Marcação no meio da bola Modelagem da bochecha

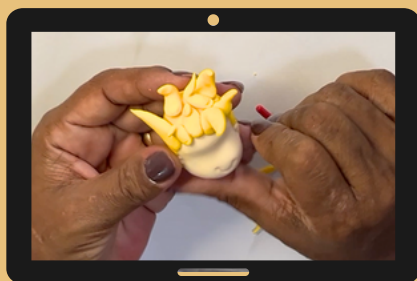
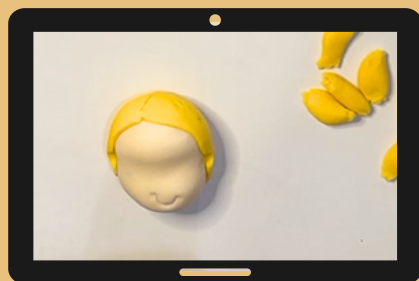
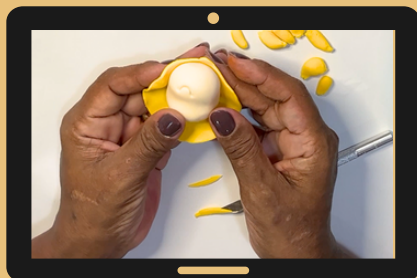
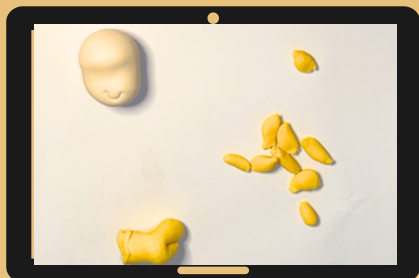
MODELAGEM DE CABECINHA DE PERSONAGEM

3. Modelando o Cabelo

- O cabelo será feito conforme o personagem escolhido.
- Todos os cabelos começam com um círculo de 7 cm de diâmetro, feito na cor desejada para o personagem. Abra a pasta americana nessa medida e aplique sobre a cabeça modelada, ajustando conforme o formato.
- Complementos do cabelo: Crie detalhes extras, como franjas, coques ou tranças, de acordo com o estilo do personagem. Use estecas ou cortadores para moldar e aplicar as partes complementares.



MODELAGEM DE CABECINHA DE PERSONAGEM

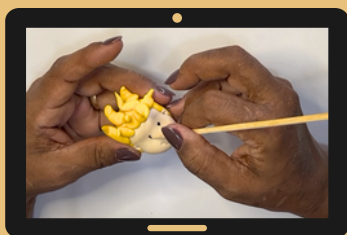


MODELAGEM DE CABECINHA DE PERSONAGEM

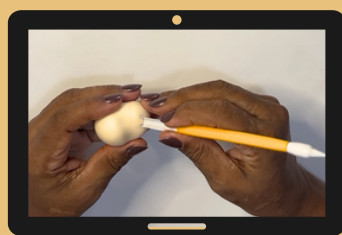
4. Definindo os Olhos e Boca

- Marque os olhinhos: Faça pequenos furos no lugar dos olhos usando uma esteca ou a ponta de um palito de churrasco/dente.
- Se preferir, aplique diretamente pequenas esferas de massa preta nos buracos marcados.
- Marque a boca: Use uma esteca fina ou a ponta de um palito para desenhar uma linha curva onde será a boca.

- Lembre-se de ajustar o sorriso ou expressão conforme o personagem desejado.



Fazendo os olhos



Desenhando a boca

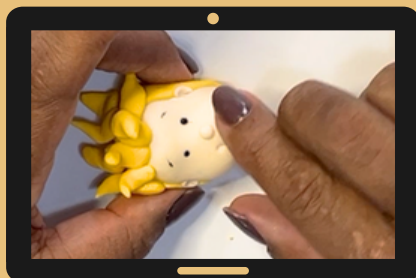
MODELAGEM DE CABECINHA DE PERSONAGEM

5. Pintura dos Olhos e Detalhes

- Após a cabeça secar completamente, use um pincel fino para pintar detalhes como os olhos, cílios ou sobrancelhas, se necessário. Corantes em gel ou pó são ótimos para detalhes mais delicados.

6. Aplicando o Nariz

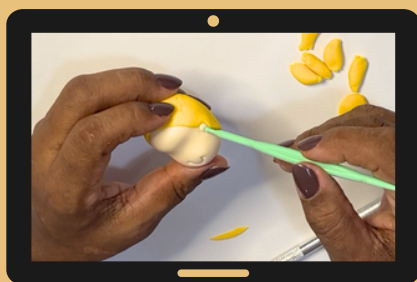
- Modele uma pequena bolinha de pasta americana cor de pele e aplique-a no centro do rosto, entre os olhos e acima da boca usando água com CMC. Pressione levemente para fixar.



MODELAGEM DE CABECINHA DE PERSONAGEM

7. Modelando as orelhas

- Faça um pequeno recuo nas laterais da cabeça, abrindo espaço para as orelhas. Em seguida faça duas bolinhas pequenas de pasta americana e cole com água e CMC no espaço que foi criado e faça um pequeno furo para dar realismo à orelha.



8. Tempo de Secagem

- Aguarde cerca de 10 minutos para que a massa seque um pouco antes de continuar. Isso vai garantir que a cabeça mantenha sua forma e que as próximas etapas sejam mais fáceis de executar.

OBSERVAÇÕES

Modelagem em escala: Para otimizar o tempo, faça a modelagem em etapas: todas as cabecinhas de uma vez, depois todos os olhinhos, todas as bocas, etc. Esse método economiza tempo e melhora a produtividade.

Antecipação das modelagens: As peças de pasta americana podem ser feitas de 15 a 20 dias antes da entrega, pois se conservam bem e mantem sua forma.

Modelagens com leite ninho: Se estiver usando pasta à base de leite ninho, o ideal é que as peças sejam feitas no máximo 3 dias antes da encomenda, já que a durabilidade é menor.



CONTEÚDO BÔNUS

Parabéns por chegar até aqui! Como uma forma de agradecimento, você está recebendo um conteúdo bônus exclusivo: **O passo a passo completo para modelar o corpinho do Pequeno Príncipe em pasta americana.**

Este material extra vai te ensinar como criar, com detalhes e precisão, o icônico personagem que é sucesso em festas e decorações temáticas.

Para acessar o conteúdo, clique na imagem abaixo e aproveite este bônus.

Mãos à obra!



Aprenda a Fazer Doces com
Modelagem em pasta americana

CONCLUSÃO

Modelar com pasta americana é uma arte que une criatividade e técnica.

Ao seguir os passos e dicas desta apostila, você será capaz de criar personagens encantadores com facilidade e precisão.

Pratique, explore novas ideias e divirta-se no processo. Com dedicação, cada peça será uma doce obra de arte!



**Clique abaixo e acesse nosso site
para ver mais receitas e inspirações.
Até a próxima!**

Evanice Vitória Machado

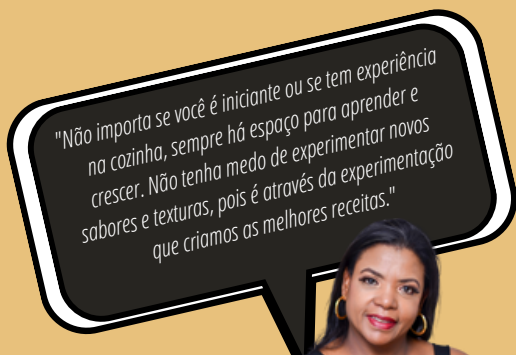
**Evanice Vitória Cake Designer é uma confeitaria
especializada em bolos e doces personalizados para
casamentos, aniversários e eventos.**



@evanicevitoria



**Clique no imagem acima para
acessar o site
Evanice Vitória Cake Designer**



"Não importa se você é iniciante ou se tem experiência na cozinha, sempre há espaço para aprender e crescer. Não tenha medo de experimentar novos sabores e texturas, pois é através da experimentação que criamos as melhores receitas."

**ESTE CONTEÚDO É PROPRIEDADE DA EVANICE VITÓRIA CAKE DESIGNER
É PROIBIDA A COMERCIALIZAÇÃO E REPRODUÇÃO TOTAL OU PARCIAL.**