



# ECOLE VELOSO

---

CAKE DESIGN AND MODELLING ART

- TUTORIEL :

## Peinture sur pâte à sucre





# Indice

Liste du matériel.....	4
Images de l'ourson.....	5
Photos en détails.....	6

# Liste du matériel

- Pasta model Saracino
- Plan de travail ferme e antiadhérent
- Bistouri Cerart
- Pinceau à eau Cerart
- Maïzena
- Vodka
- Lingettes spectrum flow
- Feutre alimentaire de Fractal noir
- Colorants alimentaires en poudre Il Punto Italiana
  - rosa sorbetto
  - ottanio
  - verde pistacchio
  - marrone
  - burgogna
  - giallo limone
  - giallo uovo
  - arancio
  - bianco
- Colorant Sugarflair Nutkin brown
- Outil boule miniature pour tracer le dessin (cerart-Jewel 751)
- Pinceau blush (Cerart)
- Pinceaux plats 757, 758, 754, K591
- Pinceau pour faire les degrader PB 75
- Pinceaux ronds (Cerart Spécial)
- Pinceaux fins (K70/2/0 et cerart-Jewel 752)
- Pinceau gomme pointu k2205
- Une paire de petits ciseaux
- Pinceaux en éventail (sert de balai- K2239)
- CMC Saracino
- Cake gel Saracino

# Images de l'ourson



## Photos en détails



N'hésitez pas à me contacter si vous avez des doutes, si vous rencontrez des difficultés ou tout simplement si vous voulez me montrer vos belles peintures !!!

Bon travail !

