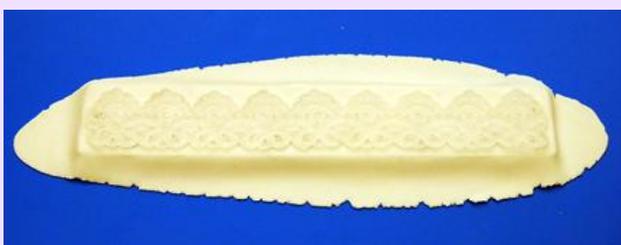




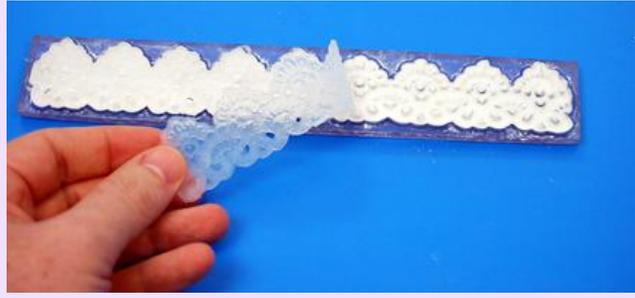
Algunos de los moldes de RVO incluyen una plantilla silicona que debes retirar para utilizar después. La masa que mejor resultado da con estos moldes es la pasta mexicana porque es bastante flexible, se seca rápidamente y mantiene su forma pero también puedes usar una pasta de goma que sea rígida.



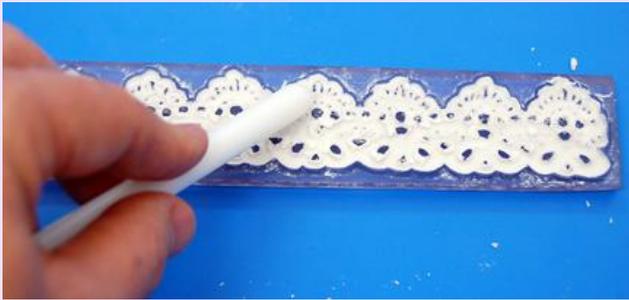
Espolvorea el molde con maicena utilizando el saquito para espolvorear, dale la vuelta para retirar el exceso de maicena. Estira una pieza de pasta mexicana muy fina y colócala sobre el molde. Líate un trocito de film transparente en los dedos y con cuidado aplasta bien la pasta en el molde.



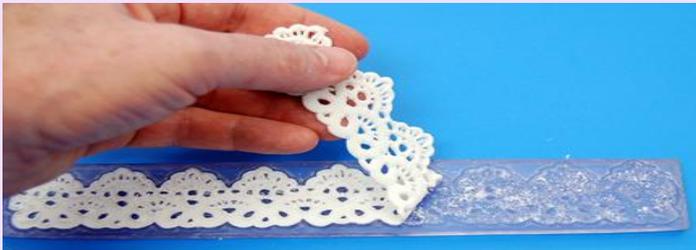
Espolvorea con un poco de maicena antes de colocar la plantilla de silicona encima y pásale el rodillo. Esto hará que la pasta se hunda más en el molde y se fije bien el diseño, además se soltará el borde.



Retira todos los bordes y la plantilla de silicona.



Frota con cuidado con un rodillo mini o la esteca de bolitas sobre las partes elevadas del molde para eliminar la pasta en los huequitos del encaje. Con los dedos liados en un poco film transparente y poquito de grasa vegetal /Crisco, frota sobre los bordes para retirar el exceso de pasta que pudiera haber.



Con la ayuda de la esteca aguja, levanta la pasta por un extremo y retírala del molde. Dale brillo o color y pega sobre la tarta con un poquito de agua o adhesivo comestible.