

No. 1 / SEPTIEMBRE
2021

CAKE DESIGN

By Lala Cakes

MODA Y CONFECCIÓN

PASO A PASO DE DECORACIÓN DE

Galleta de Cartera
Galleta de Vestido

TEXTURAS

Zapatillas de bebita
Sandalia tacón

COSMÉTICOS IDEAS DE TORTAS Y MÁS

TORTA REALIZADA POR

DALILA CABRITA
@DALILACAKES



REVISTA DIGITAL EDICIÓN GRATUITA

Revista de decoración de tortas
especial de Moda y Confección
descargable a través de la web

WWW.LALAPASTRY.COM

Bienvenidos

Tenemos grandes ideas para seguir creciendo en nuestra comunidad de reposteros, y esta revista es uno de los proyectos que queremos compartir para seguir motivándolos a crecer en este maravilloso mundo del azúcar.

Lala Cakes en colaboración con Dalila Bakery & Mauro's Classes y Gamer's Cakes, (Empresas familiares de madre e hijos) nos complace hacerle llegar este proyecto que hemos creado con mucho amor.

El talento y creatividad que reúne cada uno de ustedes, nos han motivado a creer en la necesidad de agruparnos y compartir nuestro conocimiento a toda Colombia y el mundo de manera digital. Esta inquietud nos impulsa a buscar el apoyo entre nosotros para darle fuerza al crecimiento de la repostería.



“CAKE DESIGN” una revista virtual totalmente gratuita que se podrá descargar en la web www.lalapastry.com y en colaboración con ustedes, podremos hacerla viral y compartir en todos los grupos de WhatsApp, emails y todo tipo de redes.

Cada edición virtual será mensual y estaremos reuniendo a los Profesionales de la Repostería, es decir, USTEDES. Queremos que formen parte de este proyecto como colaborador. Cada edición tendrá un tema diferente, por lo que puedes participar en la edición que mejor te parezca.

Suscríbete a nuestro boletín en la web www.lalapastry.com si quieres ser parte de esta revista.

“Espero que sea de su agrado y nos vemos en la próxima edición.”

Nuestra 1ra edición viene cargada de mucha moda, cosméticos y costura, ese es el tema del mes de Septiembre que tenemos para ustedes.

Gracias a nuestros 1ros colaboradores por confiar en nosotros y darse la oportunidad de seguir creciendo en este mundo tan dulce y bonito.

Somos hacedores de felicidad, al entregarle la torta a un cliente le entregamos parte de una celebración en especial, de un momento que llenará de recuerdos ese día.

¡Que mejor profesión que esta!

Inspírate, aprende y diviértete con esta edición.

Y que tengas un día super dulce.

XOXO
Lala

Editores

Dalila Cabrita de Peña
@dalilacakes

Gamers Cake
@gamerscake

Contáctanos

info@lalapastry.com

Suscríbete online

www.lalapastry.com



Síguenos
@lalapastry



Colaboradores

Adonis L. @deliciasdinis.co
Estefania M. @estefamv21
Valentina R. @valenrinconr
Paula R.

@paula.ramirez_la.reposteria
Adriana D. @lalistortasymas
María Victoria C. @la_reposteria1
Dorian García
Laura Vélez @4j_med
Aura A. @mispastelitos16
Leidy C. @reposteriarosa_pastel
Mariana M.
@amatereposteriaparaelalma
Luz H. @luzherrereposteria

Invitados Especiales

Marcela A. @marceavilafinanzas
Enrique R. @havesomecakeuk
Claudia R.
@cupcakes_caracas_claudia

Aliados Comerciales

Soluciones Reposteras
@solucionesreposterasmed
Marquillos
@chocolatesmarquillos
Sweet Cacao
@sweetcacaoenvigado
La tiendita de Dalila y Mauro
@latienditadedalilaymauro

CAKE DESIGN

MODA Y CONFECCIÓN

PASO A PASO

07 Zapatilla de
bebida

16 Galletas de
Cartera en 3D

28 Labial

32 Texturas



35 Técnica de origami
en fondant

38 Sandalia tacón

47 Galleta de vestido

NOTICIAS

11 5 errores que debes evitar cuando
inicias tu negocio de pasteles

23 Clase Virtual,
¿El resultado será el mismo?

26 Crucigrama



INSPIRATE

06

Torta Glamour

14

Detalles Fabulosos

21

El Cisne

27

15's Fashion

31

La Bella

42

Inspirada en Vestido

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

TORTA: GLAMOUR

Torta con ganache de chocolate blanco cubierta en fondant, decorada con cosméticos hechos en masa de moldear y tacón de pastillaje. Guarda decorativa hecha con molde de silicone de arabescos pintados con polvo nacar.

Plato decorado cubierto en fondant con cinta de tela.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

PASO A PASO DE



ZAPATILLA DE BEBITA

Lo que necesitas

- Masa de Pastillaje
- Patrones del diseño
- Marcador ruleta de puntadas
- Pincel
- Colores vegetales
- Papel de oblea estampado
- Pegamento CMC

Paso a paso

02

Extender pastillaje coloreado de rosado bien delgadito. Recortar la parte delantera del zapato afinar la orilla. Marcar esta con una rodaja de puntos. Colocarle pegamento a toda la orilla inferior de la pieza delantera y pegar a la suela. Ayudarse con una bolita de servilleta mientras seca.



01

Extender masa de pastillaje blanca. Ayudarse con dos palitos de altura para pasar el rodillo. Esto hará que la masa tenga toda el mismo grosor. Colocar el patrón sobre la masa y recortar. Afinar toda la orilla de la suela. Recortar el papel de arroz del mismo tamaño de la suela y pegar a la plantilla de pastillaje, con un poquito de pegamento colocado al pastillaje.

03

Extender otra porción de pasta rosada bien delgada y recortar la otra parte del zapato. Seguir todos los pasos anteriores y esta vez se le va a colocar un poco de pegamento también a la parte de atrás de la pieza delantera y al final de la punta de la correa de cierre del zapato.

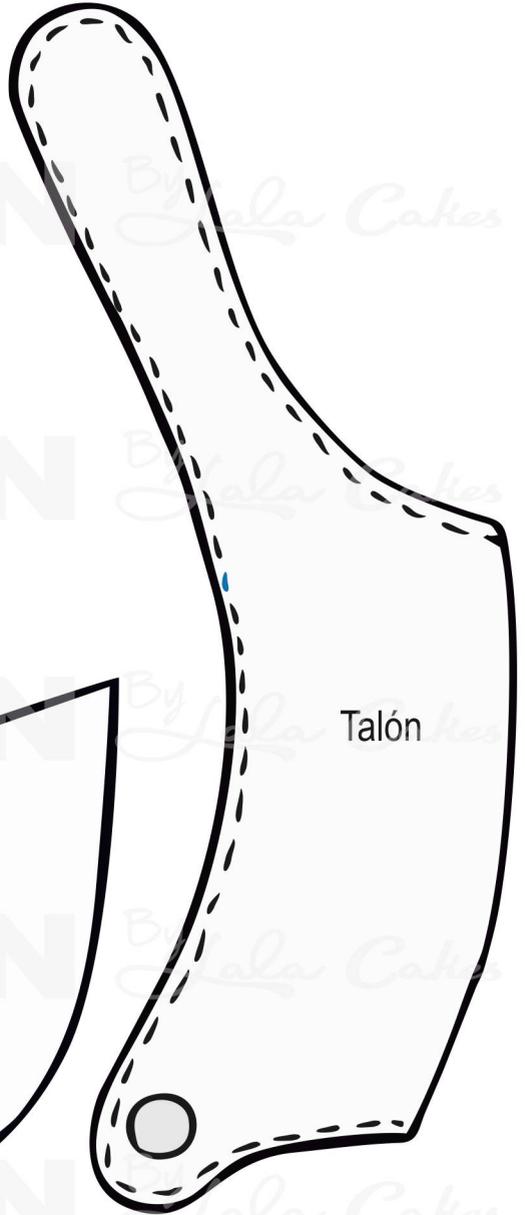
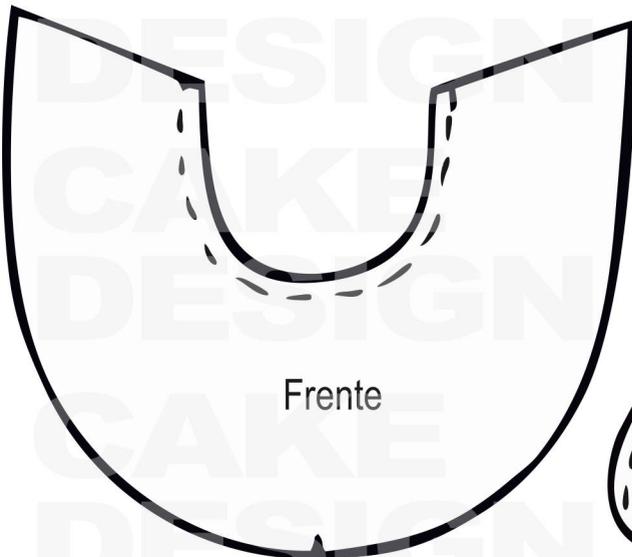


04

Hacer un cordón delgado con pastillaje blanco y aplanar con rodillo. Pegar a toda la orilla inferior del zapato, colocando pegamento a la tira. Marcarle unas líneas muy suaves con esteca. Decorar con florecitas y perlititas y un moño en la parte de atrás.



Patrones



5 ERRORES QUE DEBES EVITAR CUANDO INICIAS TU NEGOCIO DE PASTELES

A cuantos de nosotros no nos hubiera gustado tener una barita mágica o la lámpara de Aladín que nos revelara la ruta perfecta para iniciar nuestro proyecto de empresa ¿A todos verdad?

Bueno lo que te voy a compartir a continuación, tal vez no será una historia de fantasía, pero lo que sí sé, es que te va a ayudar a comprender cuales son esos errores que yo cometí y que hoy comparto con mis alumnos para que ellos ahorren años de camino. Ten presente lo siguiente, si sabes aprovechar al máximo esta información te garantizo que vas a construir no solo un negocio que te genere flujo de ingresos diarios, sino un proyecto de empresa escalable que genere ingresos recurrentes incluso en automático.

¿Estas preparado?

Primer error que debes evitar, cuando inicie mi negocio de pasteles, Elí Elí tortas y postres, nunca pensé lo importante que sería para mi negocio definir un concepto de marca, todo el tiempo me mantuve enfocada más en el producto, que en comunicar un concepto basado en principios y valores que me permitieran diferenciarme en el mercado y posicionarme en la mente de mis clientes.

¿Cuáles fueron las consecuencias de esto?

Te menciono dos, todos los días tienes una oportunidad para generar recordación de marca en tus clientes, recuerda que en nuestro caso el único activo que no se recupera es el tiempo, pasaron 6 años en donde jamás trabajé mi marca y fueron años que hoy los puedo dejar en el olvido.

Otra consecuencia no menos importante, fue no establecer un estilo propio que comunicará el diferencial de mi marca, esto en momentos de alta oferta de productos será lo que te permitirá separarte de la competencia y marcar con tu producto.



Ten en cuenta lo siguiente, una marca no es un logo, una marca encierra muchos aspectos dentro, imagen gráfica, tono y voz de la marca, colores corporativos, principios y valores de la marca, etc.

Segundo error super importante, ten siempre claros tus precios de producto y procura mantener un catálogo mínimo de producto, que te permita tener una oferta ágil y asequible al cliente.

Esto suena fácil, pero en ocasiones no lo es, vas a necesitar identificar como mínimo un producto estrella que te permita sostener tu operación mínima viable, en pocas palabras debes identificar cuáles son esos productos de mayor rotación que se venderían incluso si tu no los ofrecieras, productos que tus clientes amen, compren una y otra vez y además los recomienden.

Tercer error, estandariza y controla: un error muy frecuente en los emprendedores es dejar para después los asuntos administrativos, especialmente los contables y financieros, piensan que es mucho más importante el producto que la parte operativa del negocio.

En este punto debo ser sincera contigo, la columna vertebral de tu negocio son las áreas centrales, esas que articulan todas las piezas para que la magia empresarial pueda existir.

Como decía Lord Kevin, “Lo que no se puede medir no se puede controlar, lo que no se puede controlar no se puede gestionar, lo que no puede gestionar no se puede mejorar”, en pocas palabras está condenado a fracasar, no permitas que este sea tu caso.

Saltar al vacío sin tener un plan financiero y de control, es el mayor suicidio empresarial que puedes cometer.



Cuarto error, al empezar pocos sabemos que es diseñar una experiencia de cliente, con mayor razón desconocemos la importancia de cuidar a los clientes existentes y como crear una ruta que le permita a tu cliente ir transitando por todas esas oportunidades de compra, que puede llegar a tener cuando ha llegado a tu mundo.

Hemos escuchado mil veces decir que es más difícil encontrar un cliente nuevo que volverle a vender a un cliente existente, pero por el afán y la urgencia de vender el diario descuidamos lo más importante, que es construir una base de clientes calificada, que amen nuestros productos, cómo los hemos hecho sentir y que quieran recomendarnos y volvernos a comprar una y otra vez.

Esta es la única forma de escalar un negocio.

Y por último, define a donde quieres llegar, de lo contrario cualquier camino te sirve, en pocas palabras empiezas improvisando y te quedas improvisando.

Todo esto es producto de varias razones, la primera, es creer que con lo que estás haciendo ya es suficiente, la segunda, al no tener metas claras no sabes lo que debes hacer cada día y pasas los días en blanco desperdiciando el tiempo, la tercera evitas a toda costa invertir en ti, tu formación y tu negocio, muchos empresarios ven en la inversión un gasto y no la oportunidad de crecer y expandir su negocio, todo esto es producto de nuestra mentalidad y costumbres colectivas de lo cual te hablaré en otro momento.

Por lo pronto espero que tengas en cuenta estos errores que he compartido contigo, evita cometerlos en tu negocio y te garantizo que vas a ahorrar años de esfuerzo, dinero y vas a acelerar tus resultados.

Para conocer más sobre todo lo que comparto con mis alumnos puedes visitar mi sitio oficial en Instagram.

<https://www.instagram.com/marceavilafinanzas/>
www.escueladenegociosparapasteleros.com

MARCELA AVILA

Instagram: @marceavilafinanzas
Ubicación: Bogotá / Colombia



ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

DETALLES FABULOSOS

Cartera en torta para topper, realizada con media torta ovalada, decorada en fondant negro y una combinación de color marrón y naranja para lograr ese color cuero claro, con detalles en polvo oro y pintada a mano con colores varios mezclados con blanco (para dar color mate)

Lentes en pastillaje realizados con cortadores de círculo y mucha *fabulosidad* fucsia (escarcha comestible).

Pañoleta hecha con fondant amasado con cmc para dar elasticidad, pintados a mano con colorante negro y alcohol etílico.

h marquillos



Materias Primas

Para ti que eres experto, aficionado o gomoso repostero.

Sueña, Crea y Diviértete
con nuestras materias primas

Hecho en Colombia.*

Teléfono: 437 14 48  301 209 19 22
Cra 85A #77BB-16 · Medellín - Colombia

servicioalcliente@marquillos.com
 chocolatesmarquillos  marquillos

*Todas las Mapri fabricadas por Marquillos.

Una marca **kamuni**
GRUPO

PASO A PASO

Carteras



DECORACIÓN DE GALLETAS DE CARTERA EN 3D

Instagram: [@dalilacakes](https://www.instagram.com/dalilacakes)
Ubicación: Medellín / Colombia

ARTISTA: DALILA CABRITA DE PEÑA

Lo que necesitas

- Fondant
- Cortadores en forma de lágrima y hojas
- 2 galletas rectangulares
- Crema para rellenar
- Lámina Texturizadora
- Alambre de floristería forrado #24
- Moldes de Silicón
- Colores vegetales: rosado, amarillo, verde manzana, azul, negro y rojo
- Perlas de azúcar (4 mm)
- Polvo dorado y vodka o alcohol etílico.
- Escarcha comestible (también conocida como diamantina, brillantina, polvo disco o fabulosidad)
- Pegamento CMC



Paso a paso

01

Preparar dos galletas grandes del mismo tamaño. Estas miden 5.5 x 4 pulgadas. Untar con crema de relleno de su preferencia y pegarlas.

03

Para hacer el asa de la cartera, hacer un rollito de masa e insertarle un alambre forrado #24, dejando en las puntas la cantidad de alambre necesaria que será insertada en la galleta. Con una esteca cuchillo, realizar unas marcas. Doblar el asa y dejar secar.



02

Cortar una tira que abarque el contorno de la galleta y el ancho de esta. Pegar con Piping Gel o Pegamento de CMC. Extender masa de fondant y texturar con una lámina Texturizadora. Con el mismo cortador que utilizó para hacer la galleta, cortar la masa. Con cortador de Pizza, cortar el rectángulo de fondant en diagonal. Pegar a la galleta.

05

Dibujar unas líneas de color sobre el fondant texturizado. Hacer rayas en verde, luego las rayas negras y por último las rayas en dorado. Mezclar un poco de polvo dorado con Vodka. Colorear las perlas y todo lo que vaya en dorado. Colorear las perlas y todo lo que vaya en dorado.



04

Comenzamos a decorar la galleta. Utilizar moldes de silicón de diferentes diseños y fondant blanco. Hacer perlas y adornos varios. Modelar varias lágrimas en fondant y pegar en forma de ramillete. Marcar con un palito brocheta unas líneas en el fondant de color.





06

Pintar todas las decoraciones mezclando un poco de color con alcohol.
Decorar el broche con polvo Disco rojo, para darle brillo. Colocar el asa y completar la decoración con perlas comestibles.
Puede decorar varias galletas con diferentes diseños.



GN
GN

ARTISTA: CLAUDIA RODRÍGUEZ

Instagram: @cupcakes_caracas_claudia

Ubicación: Caracas / Venezuela

INSPIRATE



INSPIRATE

EL CISNE

En el proyecto se emplearon diferentes técnicas de decoración de pasteles, al igual que diversos materiales, todos ellos comestibles. Para el primer piso se realizó una cubierta laminada sobrepuesta con pastillaje a igual tono para crear el efecto de textura piedra, posteriormente fue decorado con ornamentos florales en tono sobre tono. Para el segundo piso se realizó un drapeado en movimiento ascendente y concéntrico —éste último visible al reverso de la pieza— que luego fue pintado y patinado a mano con colorantes comestibles diluidos en alcohol. Desde este piso hasta el tercero se realizaron piezas ondulantes en diversos tonos, texturas y opacidades para recrear el movimiento del agua que envuelve a El Cisne en su pseudo transformación; entre los materiales empleados están: pasta de goma, hojas de arroz vietnamita, papel de arroz estilo oblea, así como fideos de arroz coloreados en pigmentos metalizados. En este proyecto se destacó la presencia de materiales procedentes del arroz, hoy día un ingrediente base para la ejecución de las técnicas modernas de decoración de pasteles. Los materiales elaborados a partir del arroz son versátiles y amplían sin lugar a dudas el abanico de posibilidades a favor del artista repostero.

Por último, y no por ello es menos importante, se encuentra nuestro modelado en tres dimensiones realizado en una barra de cereal de arroz inflado de chocolate y malvasisco, que fue cubierta con pasta de azúcar laminada. Al culminar el modelado, la pieza se texturizó con glas real que luego fue removido parcialmente y nivelado con espátula.

Mi nombre es Claudia Rodríguez, soy oriunda de Caracas, Venezuela y soy artista repostera desde hace aproximadamente seis años. Cuando era niña me gustaba modelar en arcilla, así que a los 11 años comencé a estudiar Escultura en la Casa de la Cultura de Maracay, estado Aragua. Luego estudié Licenciatura en Artes Plásticas en la ciudad de Maracaibo, estado Zulia. Y aunque siempre estuve vinculada a trabajos donde debía tratar de fomentar la creatividad, no es sino hasta finales del año 2014 que comienzo a explorar el maravilloso universo de la pastelería y repostería artística.



LA INSPIRACIÓN PUEDE VENIR Y ENCONTRARSE EN CUALQUIER PARTE

Hoy deseo hablarles un poco sobre El Cisne, el proyecto que presenté en la 5ta. Edición de la Competencia Internacional de Cakes Yo Soy Repostar, Nivel Master Pro y que resultó ganador bajo la Categoría de Romance Moderno.

Mi proyecto está inspirado en el cuento infantil Los Cisnes Salvajes de Hans Christian Andersen y aunque la Edición estaba dedicada al Romance, para mí no hay nada más idílico que el amor descrito en las historias infantiles, ¿verdad que sí?

Lo cierto es que la inspiración puede encontrarse en cualquier parte; a veces solemos creer que para inspirarnos debemos ver miles de pasteles y entonces comenzamos una loca y frenética carrera por ver la mayor cantidad de pasteles posibles, buscando en ellos, a la anhelada inspiración... ¿díganme si no lo han hecho? Así sea una vez, ajá, ¡lo sabía!

Pero la verdad es que parte de decorar pasteles es lograr encontrar nuestro propio estilo y el mejor camino para hacerlo es buscando la inspiración en todo lo que nos rodea, en nuestros recuerdos o en las emociones que sentimos ante una idea. Ver pasteles es de lujo, yo disfruto mucho hacerlo, mentiría si digo que no lo hago; pero cuando se busca inspiración es bueno llevar la mirada a las cosas cotidianas: colores, texturas, volúmenes, formas, cualquier detalle puede encender tu inspiración.



¿El resultado será el mismo?

¿REALMENTE SON EFECTIVAS LAS CLASES VIRTUALES?

CLASE VIRTUAL

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA
Instagram: @lalapastry



CLASE VIRTUAL

ESCULTURA DE CARTERA

Esta clase virtual la tenemos disponible a través de la web www.lalapastry.com

La pregunta es ¿Realmente aprendo en las clases virtuales? ¿El resultado es el mismo?. La respuesta es simple... Depende de que tan detallado sea el contenido visual (videos) y el material de apoyo (manual de trabajo), el curso puede ser todo un éxito o toda una confusión.



Para que puedan identificar si una clase es efectiva o no, lo primero que deben de tener en cuenta es si el instructor tiene experiencia enseñando en el medio, y algo muy importante es, qué nivel de experiencia tengo yo como alumno.

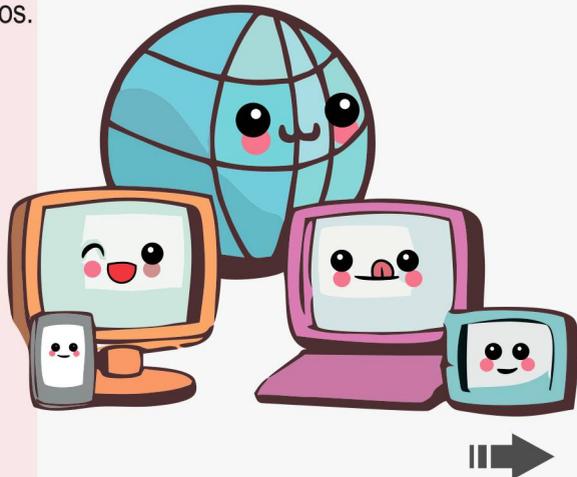
Si tu nivel de experiencia es CERO (no se partir un huevo ni encender la estufa), entonces comienza por una clase que esté a tu nivel, es decir, que si no sabes ni siquiera realizar una torta, no busques clases de decoración si no de elaboración de tortas. Para poder decorarlas debes primero aprender a elaborarlas.

Y para ello lo MAS IMPORTANTE AL MOMENTO DE ADQUIRIR UN PRODUCTO ONLINE es **LEER** absolutamente todo el contenido. Así tal cual como cuando adquirimos un producto a través de tiendas virtuales, debemos leer toda la descripción de lo que vamos a adquirir. Estamos en una era en la que si porque sí, tenemos que ir de la mano de la tecnología y lo digital, y ¡felicidades! Ya diste el 1er paso, porque si lees esta revista quiere decir que vamos bien, estas leyendo un producto digital. Acostumbrarse a esto es fácil, solo debes seguir los pasos que te dan en cada adquisición o información del producto, es como leer las instrucciones de un electrodoméstico. Solo tienes que Leer.

Leyendo sabrás si el curso se adapta al contenido que quieres aprender, si la clase incluye solo decoración o también enseñan a elaborar recetas, si incluye el recetario para que lo puedas imprimir, bajo qué plataforma se manejan los videos, si son en vivo o son clases grabadas, si las puedo ver ilimitadamente o tengo un periodo de tiempo específico y un sinfin de requisitos que solo la descripción del producto te explica.

Ahora bien, tenemos que tener en cuenta que para la realización de clases en donde se enseñan recetas desde cero, un video es un tanto tedioso cuando tienes muchas preguntas que hacer acerca de las marcas que debes usar y como cambia tu receta de acuerdo a la ciudad donde vives, entre otros.

Mi recomendación es la siguiente: Para adquirir una clase virtual debes al menos haber ensayado en casa la elaboración de una torta o haber tocado fondant por 1ra vez de forma física, para que al momento de hacer la clase virtual, puedas comparar lo que ya sabes o no sabes con lo que estas aprendiendo.



Si nunca has tocado el fondant, y no sabes ni siquiera como es su consistencia, no es recomendable que hagas una clase de fondant online. Te recomiendo comenzar por una clase presencial, en donde puedas cansar al instructor con pregunta tras pregunta, donde tengas literalmente las manos en la masa y si algo pasa, el instructor te guíe y te de consejos acerca de lo que debes hacer.

Para mí, una clase virtual es un complemento de algún aprendizaje que ya tengo de forma empírica o que aprendí en una clase con un experto en la materia.

Quiero compartir con ustedes el resultado de alguno de mis alumn@s que realizaron la clase virtual de esculturas de cartera el cual me enorgullece.



@deliciasdinis.co



@estefamv21



@valenrinconr



@paula.ramirez_la.reposteria



@lalistortasymas



@la_reposteria1



Dorian Garcia



@mispastelitos16



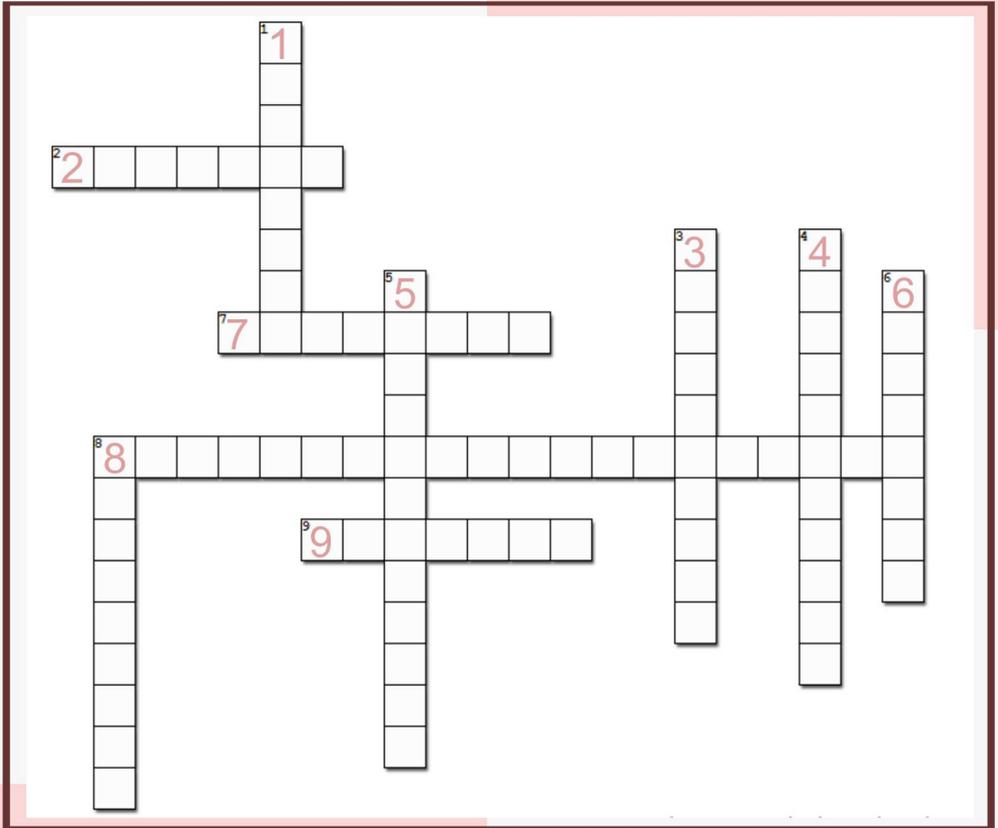
@reposteriarosa_pastel



@4j_med

CRUCIGRAMA

VEAMOS QUE TANTO SABES SOBRE TORTAS



HORIZONTAL

2. Sinónimo de masa de cubierta
7. La decoración de las carteras de esta revista esta hecha con ...
8. CMC
9. Grasa usada para amasar o teñir las masas

VERTICAL

1. Es el nombre de un género de plantas que pertenece a la familia de las orquídeas utilizado para la elaboración de postres.
3. Masa con la que se debe realizar un tacón
4. El mejor nombre para la brillantina o escarcha comestible según Lala
5. Lala le llama el 'silicón líquido comestible'
6. Sirve para cortar figuras
8. Alimento que se obtiene de la manipulación del cacao.

ALUMN@: LUZ MYRYAM HERRERA PATIÑO

Instagram y Facebook: @luzherrerareposteria
Ubicación: Medellín / Colombia
Alumna en Dalila Bakery & Mauro's Classes

INSPIRATE



INSPIRATE

15's FASHION

Torta de 15 años Maquillaje Fashion

Torta decorada con fondant color fucsia y negro con técnica de acolchado en los laterales y perlas de color negro, con detalles de maquillaje hechos a mano también en fondant de tonos rosa, fucsia, violeta y negro.

PASO A PASO DE



LABIAL PARA CAKE DE COSMETICOS

Lo que necesitas

- Fondant
- Colorante rosado, amarillo y negro
- Manteca vegetal
- Tijeras
- Pegante de fondant
- Rodillo
- 2 cortadores circulares (Uno más grande que el otro)
- Polvo dorado comestible
- Aguardiente o cualquier licor transparente

Parte el fondant en 3 partes: una parte grande que será de color negro, una mediana que será de color rosa y otra más pequeña que será de color amarillo.

Comenzamos con la parte negra dándole una forma como ovalada, donde la parte de arriba es un poco mas pequeña ya que encima ira pegada la parte rosada del labial.

Corta dos círculos de diferentes tamaños (uno más grande que el otro) de aproximadamente medio cm de grosor, y otro círculo del mismo diámetro del más pequeño pero este será aproximadamente de 1cm de grosor. Esta será la parte amarilla que al finalizar pintaremos de dorado.

Pega los 3 círculos de la parte negra, comenzando del más grande al mas pequeño.

Continuamos con la parte rosada que es el labial. Estira la masa rosada como si estuvieras haciendo una tira hasta que te quede del grosor que buscas para el tamaño adecuado de tu labial. Para esto es super importante que revises y vayas midiendo con la base para que te quede proporcional.

Corta uno de los lados de la masa para que quede recto. Este será el lado que pegaremos a la base.

Pega la parte que acabamos de cortar de la base que hicimos en los primeros pasos y corta en diagonal la punta. Con este corte buscamos darle el ángulo a la punta del labial.

Mezcla un poco de polvo dorado comestible con aguardiente y pinta la parte de amarillo (no te preocupes por el licor ya que este se evapora al secar).

Déjalo secar y listo! Ya tienes tu labial perfecto para ponerlo en tu torta.



Soluciones Reposteras

**Productos Nacionales e Importados para
Pastillaje, Chocolate, Repostería y Panadería**

**Almacén con más de 20 años de servicio en donde
ofrecemos otros productos como
fondant profesional, colapiz y coberturas
reales de chocolate**

PUNTO DE VENTA



Nacional de Chocolates

**Carrera 67 N° 49B - 21 Local 12A, Medellín - Colombia
Tel (57 - 4) 5829055**



316 221 1883



Soluciones Reposteras

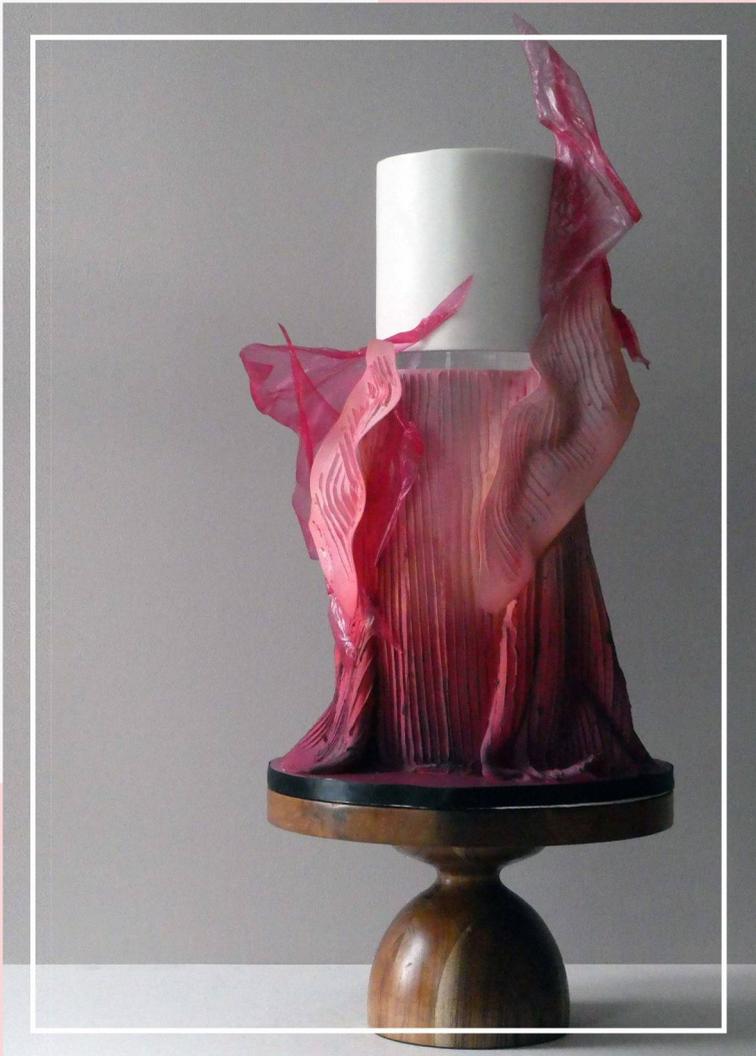


solucionesreposteramed

ARTISTA: ENRIQUE ROJAS

Instagram: @havesomecakeuk
Ubicación: Reino Unido

INSPIRATE



INSPIRATE

LA BELLA

Este Diseño esta inspirado en El movimiento y fluidez de las telas y más allá de eso, en unas imágenes de Remedios La Bella de Cien Años de Soledad de Gabriel García Márquez. En las imágenes muestran a Remedios cuando empieza a levitar o flotar en la parte final de su historia en el Libro

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

TEXTURAS



TEXTURAS

PASO A PASO DE

TEXTURA RUGOSA



Necesitas

- fondant verde
- cortador de cuadros
- bolillo pequeño
- flores pequeñas en pastillaje
- perlitas dulces doradas o plateadas
- molde de silicone de perlas
- pegamento CMC

Extender masa de fondant verde y sacar unos cuadritos. En este diseño estamos usando un cortador cuadrado de 3 x 3 cm. Marcar con un bolillo pequeño los lugares en donde se van a colocar las perlas doradas, con un pincel untar todo el cuadrito con pegamento de CMC, evitando los orificios que dejó para las perlas. Introducir el cuadrito de fondant en el azúcar verde, ejerciendo una leve presión. Sacar, sacudir y ahora proceder a pegar las perlas. Para pegar los cuadros a la torta, comenzar por todos los cuadros que van en la parte inferior de esta, para que todos vayan a la misma distancia. Luego pegar la segunda fila y así sucesivamente hasta completar todo el decorado. Dejar una distancia de aproximadamente 8 mm entre cada cuadro, para poder pegar las perlas.

Hacer con fondant negro unas perlas utilizando un molde. Pegar y completar la decoración con una perla dulce plateada en el centro de cada perla negra de fondant. Pegar todo con agua.

GUARDA CON CINTA DIMENSIONAL

Necesitas

- fondant verde
- rodillo de textura
- cortador de cinta de fondant
- flores pequeñas en pastillaje
- perlitas dulces doradas o plateadas
- polvo dorado y alcohol etílico o vodka



Medir la circunferencia de la torta para saber qué tan larga se hará la tira de fondant. Extender masa de fondant verde de unos 7 mm de grosor, pasarle un rodillo texturizador y con cortador de tira, sacar una tira de 3.5 cm de ancho. Hacer lo mismo con fondant blanco, pero cortar una tirita de 1 cm de ancho. Pegar una tira delgada a la base del pastel, luego la tira verde y luego la otra tira blanca. Pegar con agua. Pintar de dorado las tiras pequeñas. Pegar las flores y decorar con algunas perlas. También puede decorar con glasé real.



ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

PASO A PASO DE



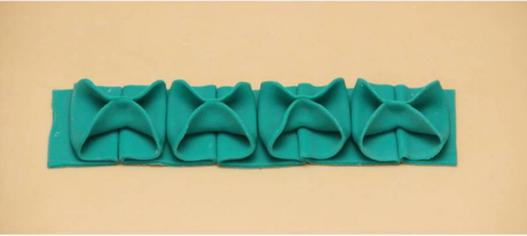
TÉCNICA DE ORIGAMI EN FONDANT

TÉCNICA DE ORIGAMI EN FONDANT

Necesitas

- masa de fondant turquesa
- cortador para tira de fondant
- CMC en polvo

Amasar el fondant turquesa con un poquito de CMC en polvo. Esto para darle elasticidad y luego un poquito de dureza a la pieza una vez seque. Extender masa de unos 2 mm y recortar una tira de 4.5 cm de ancho. Ir haciendo unos dobleces a la tira de manera que se haga una "T" y pegar con agua a la torta. Hacer por espacios pequeños, ya que es más fácil de manipular. Una vez pegado a la torta comenzamos a unir el centro de la parte superior y la inferior. Pegar con agua. Una vez dejado secar un poco, completar con un circulito de masa pegado al centro y pintado de dorado.





sweet cacao

TIENDA

Sueña, Crea, Diviértete y Comparte

Con nosotros encontrarás experiencias únicas de servicio, asesoría profesional y conocimiento compartido.

Teléfono: 270 48 20
 301 526 79 58
Calle 30sur #44A-24
Envigado - Colombia

impresiones@sweetcacao.co
 [sweetcacaoenvigado](https://www.instagram.com/sweetcacaoenvigado)
 [sweetcacaoenvigado](https://www.facebook.com/sweetcacaoenvigado)

TU ALIADO

Materias Primas
Herramientas
Asesoría Técnica
Empaques
Impresión Comestible
Sprinkles
Cursos

PASO A PASO

Sandalia tacón



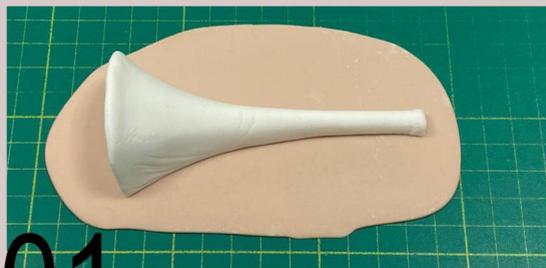
ELABORACIÓN DE SANDALIA DE TACÓN EN PASTILLAJE

Instagram: [@lalapastry](https://www.instagram.com/lalapastry)
Ubicación: Medellín / Colombia

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Lo que necesitas

- Molde de silicone de tacón
- Cortador de suela de zapato
- Soporte de icopor, anime o estereofón para secado
- Masa de pastillaje blanca
- Masa de fondant
- Colorante Marrón
- Polvo oro y oro rosa
- Vodka o alcohol etílico
- Molde de silicone de tachuelas cuadradas o cualquier otra decoración
- Molde de silicone de cadenas
- Pegamento CMC
- Marcador o ruleta de costura
- Toallas de papel



01

Preparar un tacón en pastillaje con la ayuda de un molde de tacón de silicona. Dejar secar bien. Sustener el tacón al formador de zapato de icopor, sujetar con dos alfileres y tira de papel.

Extender masa de fondant color marrón claro y pegar en la parte interna del tacón. Recortar con un cuchillo o cortador de pizza.

Paso a paso

03

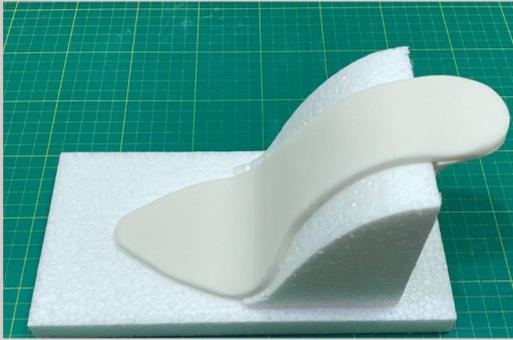
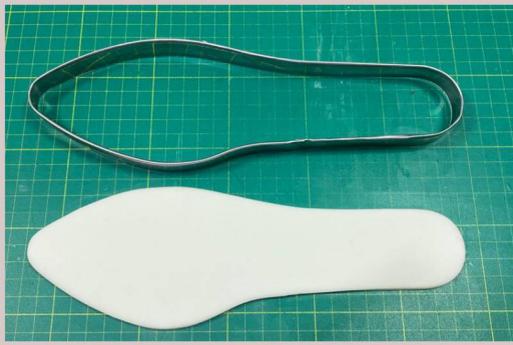
Pintar de oro rosa toda la suela y el tacón preparado con polvo oro rosa y unas gotas de vodka haciendo una pasta suave. Extender masa de pastillaje blanca. Sacar un patrón delantero de su preferencia y marcar los pespuntos por todo el contorno. Pegar por los lados de la pieza delantera y a la suela del zapato. Colocar papel de servilletas en el centro. Dejar secar



02

Extender masa de pastillaje y sacar la suela completa de la sandalia. Pegar la suela al tacón y dejar secar en la base de secado de icopor.

Extender masa de fondant marrón y volver a recortar la suela, pero más pequeña. Pegar y marcar los pespuntos.



04



Pintar la parte delantera de oro rosa. Decorar en pastillaje, con tachuelas hechas con molde de silicone. Realizar la parte de atrás de la sandalia haciendo un medio ovalo alargado no tan delgado y pegar. Dejar secar. Pintar con oro rosa y realizar una correa que irá pegada en la parte trasera, colocar toalla de papel para el secado. Dejar secar muy bien. Pintar de oro rosa y seguir decorando con tachuelas.



05

Realizar cadenas con molde de silicone y seguir decorando la sandalia. Pintar de oro todas las tachuelas y cadenas.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

INSPIRADA EN VESTIDO

Torta inspirada en diseño del gran Elie Saab

Cuatro pisos llenos de brillo y diferentes técnicas de decoración.

Flores hechas en pasta de goma, combinadas con lentejuelas grandes hechas en gelatina.

La flor azul grande y las doradas elaboradas en papel de oblea.

Lentejuelas pequeñas hechas en gelatina y adornadas con azúcar escarchada.



Como toque final, los centros de las flores son hechos con perlas dulces.

Plateados, dorados y perlados combinados en perfecta armonía.



Esta torta fue publicada en la prestigiosa revista norteamericana *Cake Central Magazine* en octubre del 2016 en la edición especial de "The Fashion Issue"



inspired by
ELIE SAAB



Dalila AND Mauro's

LA TIENDITA

**Herramientas y productos para la decoración
de tortas.**

**Nos especializamos en cortadores y marcadores
de nervadura para flores en masa de azúcar**

**Productos originales de
CARLOS BAKERY**

**Ventas virtuales a través del
WhatsApp 322 680 35 28**

**Calle 28A #79A - 49
Belén La Palma. Medellín - Colombia
Tel +57 604 299 98 51
WhatsApp: 322.680.35.28**

Instagram: @latienditadedalilaymauro

PASO A PASO

Galleta de Vestido



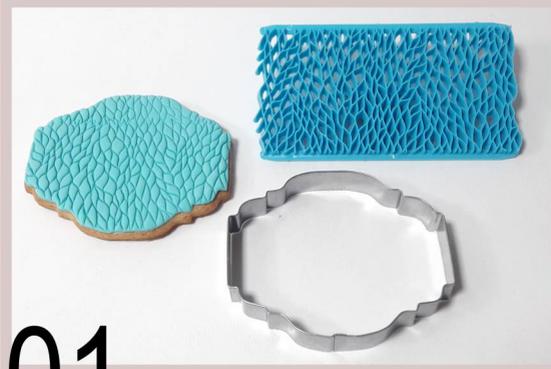
DECORACIÓN DE GALLETAS DE VESTIDO BELLA EN 3D

Instagram: [@dalilacakes](https://www.instagram.com/dalilacakes)
Ubicación: Medellín / Colombia

ARTISTA: DALILA CABRITA DE PEÑA

Lo que necesitas

- Fondant
- Cortador en forma de vestido de galleta 3D Dress
- Cortador para base de galleta
- 2 galletas (1 de vestido y 1 de la base)
- Marcador acolchado
- Colores vegetales: amarillo, azul y rojo
- Perlas de azúcar (4 mm) doradas
- Polvo dorado y vodka o alcohol etílico.
- Pegamento CMC



Paso a paso

01

Preparar las dos galletas a usar. Extender masa de Fondant color azul y marcarla con el marcador acolchado. Cortar con el cortador utilizado para hacer la galleta y pegar a la galleta.

3D DRESS COOKIES



Para realizar la decoración del cuello, extender masa de fondant amarilla y crear un rectángulo de 6"x 1.5" (14 x 4 cm) y colocar 3 palitos largos entrelazados. Retirar y pegar al cuello.



02

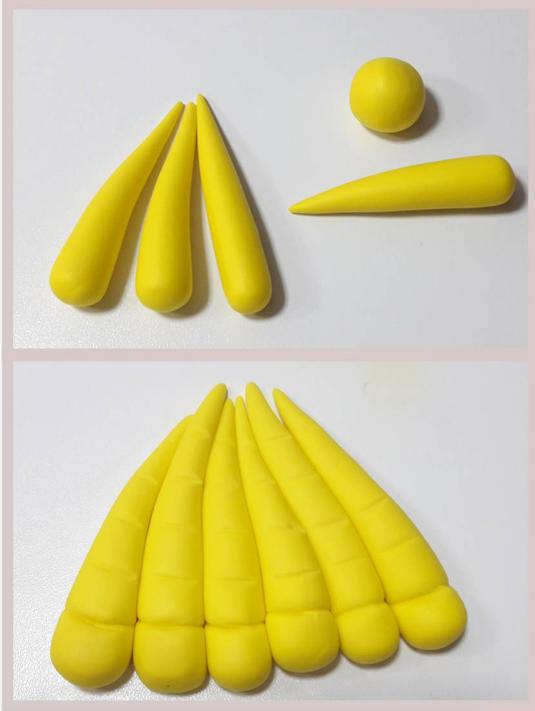
Extender masa de fondant amarilla y recortar dos veces el vestido. A uno de los vestidos hacer un corte en "V" debajo de la cintura (esta es la parte delantera del vestido). Si desea colocar senos a la galleta, antes de decorarla, coloque dos pequeñas bolitas de masa y luego cubra la galleta con el vestido de fondant. Marcar una línea por todo el centro de la parte superior del vestido.

03

El otro vestido, cortar al nivel de la cintura y pegar a la parte trasera con un poco de pegamento de CMC. Reforzar cada lado con un pedacito de masa para que se mantenga la galleta parada.

04

Para realizar la falda, realizar unas 12 bolitas pequeñas. Modelarlas en forma de lágrima larga y con esteca marcar varias líneas horizontales.



05

Pegar a la falda, 6 lágrimas por cada lado. En la parte delantera del vestido, cortar en "V" en donde comienza la falda. Completar la decoración con un cordoncito por toda la cintura y con pequeños drapeados a mitad de falda. Pintar el cuello y la decoración con un poco de dorado perlado. Completar la decoración con una rosita roja y una hojita.

