

CAKE DESIGN

By *Lala Cakes*

No. 2 / OCTUBRE
2021

HALLOWEEN

PASO A PASO DE DECORACIÓN DE

Galletas en glaseado

MINI ESCULTURAS

Globitos en gelatina
Sangre comestible

CASA EMBRUJADA

IDEAS DE TORTAS Y MÁS

TORTA REALIZADA POR

DALILA CABRITA
@DALILACAKES



REVISTA DIGITAL

EDICIÓN GRATUITA

Revista de decoración de tortas
especial de Halloween
descargable a través de la web

WWW.LALAPASTRY.COM

Bienvenidos

Nº
02

Nuestra 2da edición viene cargada de muchas cosas espeluznantemente fabulosas.

“Halloween” es el tema de Octubre que tenemos para ustedes.

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



“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.”

Inspírate, aprende y diviértete con esta edición.

¿Dulce o truco?

XOXO
Lala

Colaboradores

Mariana M. @amatereposteriaparaelalma
Susana C. @ExposweetcraftMiami (FB)
Damaris Cruz @mis.postrecitosmid
Claudia Silvina
Erika M. @erikamagalymasiasvalenzuela
Gabriela Gatti
Juanita Dulce
Beatriz Domínguez @dulcibea_tortas
Aura Alcaraz @mispastelitos16
María Laura C. @marialauracristiano
Adriana María Calderón @tortas.diletto
María Victoria Cárdenas @la_reposteria1
Juliana Romero @mycakesyourcakes
Alejandra Jijón @dulce_abejitabyaj

Alex Gutierrez
Viviana Garrido
Margely Cherriz
Delfina Pérez
Walter Ruiz
Elisabeth Caram
Marta Griselda
Stefania Jaquelin Moyano
Luis Josafat
Romina Grattone
Leidy Coterio @reposteriarosa_pastel
Catalina Valencia @catavreposteria
Adriana M. Duque @lalistortasymas
Laura Marcela Vélez @4j_med
Natalia Núñez G. @ideas_dreams_
Sonia Yineth O. @myosreposteria

Editores

Dalila Cabrita de Peña
@dalilacakes

Gamers Cake
@gamerscake

Contáctanos

info@lalapastry.com

Suscríbete online

www.lalapastry.com



Síguenos
@lalapastry

Invitados Especiales

Deiby Sa.
@deiby_sa
Pedro Sequera
@pedrowondercakes
Mónica Beltrán
@monicabeltran_cake
Giovanny Sarmiento
@giosarmientoatelier

Aliados Comerciales

Soluciones Reposteras
@solucionesreposterasmed

La tiendita de Dalila y Mauro
@latienditadedalilaymauro

CAKE DESIGN

HALLOWEEN

PASO A PASO

07 Globitos de Gelatina

25 Galletas en 3D de Halloween

43 Casa Embrujada

56 Galletas de Halloween

63 Mini Esculturas

75 Sangre comestible



INVITADOS

20 Deiby Sanchez - Colombia

31 Pedro Sequera - México

51 Mónica Beltrán - Colombia

59 Giovanni Sarmiento - Colombia

NOTICIAS

12 Expo Sweet & Craft Miami
presenta el Proyecto Dragón

35 My First Cake Collaboration

71 ¿Cómo hacer la transformación
digital de una pastelería?



INSPIRATE

06 La Monja

10 Misterio de Halloween

11 Calabaza Traviesa

17 Torta: Zombie

18 Medusa

19 Sirena de la Oscuridad

22 Nariz Tenebrosamente Dulce

23 Dedos Deliciosos

24 Torta Coffin Cake

27 Dulce o Truco

28 El Extraño Mundo de Jack

29 Calaveras

30 Cupcakes

34 Marshmallows Terroríficos

40 Cupcakes y Galletas

42 Ideas varias

54 Halloween Nine Kills

55 Dripscalofriante

58 El Clásico Conde Drácula

62 Torta Halloween

70 Halloween Mascarada

74 Torta TenebRosa



ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

INSPIRADA EN LA MONJA

Torta inspirada en la película La Monja. Decorada en fondant con figura realizada en rice crispy y pasta de goma, pintada a mano con polvos pétalos y colorante en gel.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

PASO A PASO

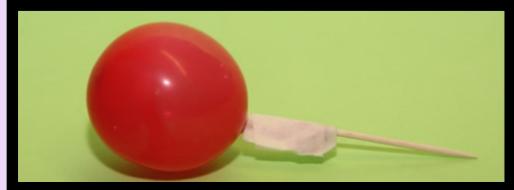


GLOBITOS DE GELATINA

Paso a paso

Lo que necesitas

- 2 cucharadas de agua fría
- 1 cucharada de Gelatina sin sabor
- 1/8 de cucharadita de polvo metalizado
- Globitos pequeños
- Palo de bambú o palillo
- Manteca vegetal
- Cinta
- Microondas



01

Soplar el globito no tan grande y procurando que quede lo más redondo posible. Hacer el nudo y pegar con cinta un palillo en la punta. Este facilitará el manejo del globito. Colocar manteca sobre toda la superficie del globo, pero solo poca, ya que si tiene mucha no se pegará la gelatina.

Preparar la mezcla en un recipiente de vidrio o uno que pueda ser utilizado en microonda. Colocar primero las dos medidas de agua fría e incorporar la 1/8 cucharadita de polvo metalizado del color elegido. Mezclar bien hasta que disuelva bien el polvo. Incorporar la cucharada de gelatina sin sabor y revolver muy suave, para evitar hacer burbujas. Dejar hidratar la gelatina por unos minutos.

Paso a paso

02

Meter la mezcla en el microonda por unos 10 segundos. Retirar con una cucharita cualquier espuma que se le haya creado. Meter el globito en la gelatina de manera que cubra su totalidad, dejando sin gelatina solo una pequeña área alrededor del nudo. Sacudir un poco y colocar en un icopor. Dejar secar por lo menos una hora. Realizar este procedimiento tres veces dejando secar el tiempo reglamentario o hasta que se toque y no se sienta pegajoso.



03

Una vez seco el globito tomar el palillito y comenzar a darle vuelta. El globo de adentro comenzará a desprenderse de las paredes internas hasta que podremos halar completamente todo. En caso de que se rompa, puede sacarse con un palillito. Pegar a la torta o a la decoración que esté haciendo con un poco de glaseado colocado en la boca del globito.

INSPIRATE

ALUMN@: MARIANA MAYA GÓMEZ

Instagram: @amatereposteriaparaelalma
Ubicación: Medellín / Colombia



INSPIRATE

MISTERIO DE HALLOWEEN

Torta con ganache de chocolate cubierta en fondant, decorada con figuras representativas de Halloween en masa para moldear y musgo comestible. Con figuras realizadas a mano y detalles para generar profundidad en polvo de pétalos. Plato forrado con fondant y cinta de tela.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



CALABAZA TRAVIESA



INSPIRATE

Torta tallada en forma de calabaza decorada en fondant. Cuando estaba lista se realizaron pinceladas con acuarela en tonos mas oscuros para dar sombras y luces.

PROYECTO DRAGÓN

POR: SUSANA CARDANO

Facebook: @ExposweetcraftMiami
Ubicación: Miami - USA



Expo Sweet & Craft Miami, nace con una gran angustia mía de perder mi trabajo al inicio de la pandemia... nunca hubiese imaginado lograr todo lo que se ha logrado, dar a conocer a tantos artistas del azúcar y porcelana fría, que tantos emprendedores hayan podido salir a flote con nuestras clases. Han pasado más de 300 artistas del azúcar de todo el mundo, se ha formado entre todos nosotros una gran y unida familia pasteleril como nosotros le decimos.

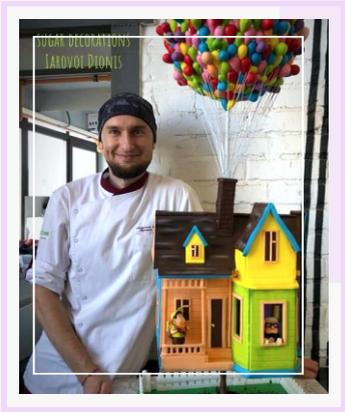
Tenemos un grupo especial en WhatsApp donde somos más de 200, compartimos angustias y alegrías, nos deseamos felicidades en nuestros cumpleaños, compartimos a diario muchas cosas... Me siento totalmente agradecida con esta vida de poder contar que Expo Sweet & Craft Miami es el más grande y mejor logro de mi vida! Contamos con el respaldo de Apepaf de Perú, World Chef Internacional, Word Chef del Caribe, Escuelas de Capex de Ecuador, Cámara Gastronómica del Perú. Y aquí no nos detenemos vamos por más, festejando en noviembre nuestro primer aniversario con más de 34.000 seguidores.



El proyecto Dragón fue en colaboración y agradecimiento a **Dionis Lavoroi**, cake designer internacional de origen ruso radicado en Londres, quien nos dió una Master Class gratuita de cómo hacer un dragón. Nosotros quisimos agradecerle usando las técnicas aprendidas con él, elaborando cada uno de nosotros un dragón. Cabe decir que muchos nunca habían tocado masa, y el resultado fue mas de 80 dragones que dieron la vuelta al mundo.

Dionis Lavoroi nos dió 2 master class gratuitas: Dragón y Harry Potter, clases de 3 horas cada una y con más de 200 personas en la clase.

En este aniversario él dará su primera demo como invitado especial y será staff permanente de la expo.



A continuación te presentamos alguno de los Dragones del proyecto, en agradecimiento a **Dionis Lavoroi**. Felicidades a todos los participantes.

SUSANA CARDANO

Facebook:
[@ExposweetcraftMiami](#)

Ubicación:
Miami
USA



DAMARIS ARELI CRUZ

Instagram: @mis.postrecitosmid

Ubicación: Yucatán - México



Estructura hecha con alambres, los mismos se forraron con papel aluminio y posteriormente se encintaron. Para el modelado utilicé algunas pinturas en tonos azules para la colorear la masa, texturizador para la piel, oblea de arroz picada en trocitos para dar cierta textura en el cuello y parte trasera de las alas y matizadores en polvo de diferentes tonalidades para las sombras y luces. La base del dragón que equivaldría a la torta o pastel la hice con telgopor o unicep como le conocemos en mi país, la tallé y la cubrí con la técnica de espatulado para simular una roca.



CLAUDIA SILVINA GIMÉNEZ

* Técnica de pico con tijera, consiste en cortar con la tijera la masa para formar picos con la misma.

* Técnica manual de escamas, ya que las mismas se hicieron una por una de forma manual.

* Técnica de aerógrafo para dar una base de pintura.

* Técnica de esfumado para integrar los colores

* Técnicas de barrido para pintar partes del dragón.

Instagram: @erikamagalymasiasvalenzuela

Ubicación: Lima - Perú

ERIKA MASÍAS

Estructura interna de alambres galvanizados, los cuales han sido forrados con floratape, luego les di forma con papel de aluminio, dándole la figura que yo requería.

Luego usé pasta de modelar, pasta de flores y papel de arroz.

Respecto a la pintura, usé el aerógrafo y también polvo para pétalos, para pintar al dragón.

La maqueta fue aerografiada con los colores negro, celeste y turquesa.

Decorada con diferentes tipos de flores y follaje, trabajados con la pasta de flores.

También modelé diferentes tipos de piedras, honguitos, cascarón de huevo.

Hojas con papel de arroz.



GABRIELA GATTI

Ubicación: Montevideo - Uruguay

Estructura de alambre y papel aluminio, recubierto en su totalidad con masa de forrar casera.

Las alas son de wafer paper.

Mide 30 cm de alto y de ala a ala 45 cm

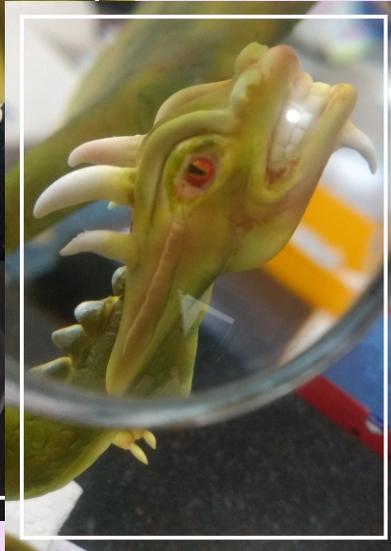




JUANITA DULCE
Dragón en Galleta



BEATRIZ DOMÍNGUEZ



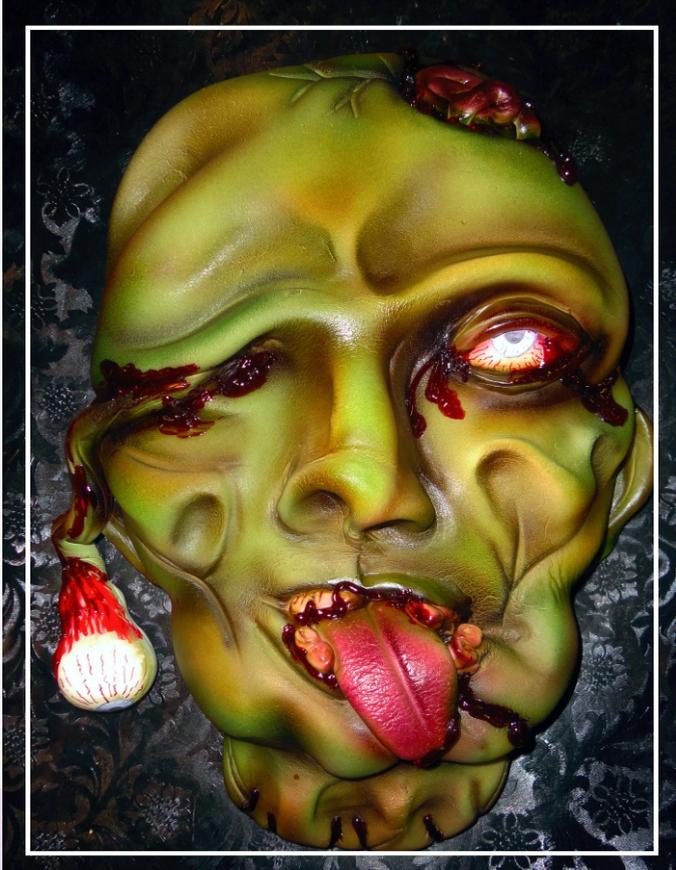
Instagram:
[@dulcibea_tortas](https://www.instagram.com/dulcibea_tortas)

Ubicación:
La Plata
Argentina

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

TORTA: ZOMBIE

Torta en relieve tallada, decorada en fondant blanco y pintada con aerógrafo, con sangre comestible y detalles de los ojos pintados a mano.



ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

MEDUSA

Torta decorada en fondant usando la técnica de textura rugosa marmoleada con detalles en polvo oro. Con figura moldeada a mano sin uso de moldes en masa para moldear y pintada con colorantes en gel y vodka.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

SIRENA DE LA OSCURIDAD

Torta de sirena modelada en masa especial para moldear o pasta de goma, con detalles pintados con polvos metalizados, agua realizada en isomalt y cola hecha en gelatina

ARTISTA: DEIBY SANCHEZ

Instagram: @deiby_sa

Ubicación: Bogotá / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

ARTISTA: DEIBY SANCHEZ

INSPIRATE



INSPIRATE



Especialista en bustos y esculturas en tortas talladas en fondant, chocolate para moldear y esculturas en chocolate.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

NARIZ TENEBROSAMENTE DULCE

Nariz en mazapán ideal como pasabocas de Halloween. Se realiza haciendo una gota en mazapán e insertando un bolillo en la parte inferior abriendo 2 huecos para formar los orificios de la nariz y pintados con colorante en gel rojo y vodka. Ensuciada con polvo pétalo negro.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE

INSPIRATE



DEDITOS DELICIOSOS

Deditos en mazapán ideal como pasabocas de Halloween. Se realizan haciendo un rollito a partir de una bolita en mazapán, afilando un extremo y dejando redondeado el otro. Se marcan los pliegues del dedo con cuchillo repostero. Las uñas se hacen aplanando una lágrima. Luego se pinta con colorante en gel en rojo y amarillo y vodka. Para ensuciar se hace con polvo de pétalo negro.

INSPIRATE



INSPIRATE

TORTA COFFIN CAKE

Torta especial para Halloween decorada con fondant color café y negro con técnica de envejecido, con un moldeado de calavera color blanco con tonos negros y naranjas pintados con colorante en polvo, así mismo que los dedos, las cadenas y candando de fondant negro.

ARTISTA: MARÍA LAURA CRISTIANO

Instagram: @marialauracristiano
Ubicación: República Dominicana

PASO A PASO DE



GALLETAS EN 3D DE HALLOWEEN

Lo que necesitas

- Glasé real
- Palillos de dientes
- Fondant o pasta de goma
- Color naranja
- Color Negro
- Color Lila o violeta oscuro
- Color blanco
- Boquillas # 3 y #4
- Mangas
- Papel de cocina o de calco (no encerado)
- Lápiz escolar
- Rodillo de textura

Seleccionamos la imagen que vamos a trabajar sobre nuestra galleta. Con un trozo de papel para calco o de cocina (que no sea encerado) calcamos el diseño con lápiz. Trasladamos el diseño a la galleta.



Con un glasé real de consistencia firme, y boquilla # 4 realizamos un borde en todos los trazos que deseamos resaltar. Dejamos secar como mínimo 1 hora.



Con glasé de consistencia media, y una boquilla # 3 rellenamos la galleta seleccionando cada espacio y color. Dejamos secar. Con un cortante redondo realizamos los ojos con fondant. Si deseamos hacer un ojo cerrado, solo debemos cortar el borde de un redondel.



Trabajamos la base en fondant negro y si deseamos hacer una textura de piedra o lajas, pintamos luego sobre ella matizando con color blanco y pincel seco. Añadimos elementos decorativos en fondant o pasta de goma, como un pequeño recipiente, pescaditos, etc.



Una vez seca la galleta de su glaseado, realizamos el montaje pegando las piezas con glasé real de consistencia media.

GN
GN

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry

Ubicación: Medellín / Colombia



DULCE O TRUCO

Torta tallada en forma de calabaza decorada con fondant y muñecos moldeados en masa de moldear o pasta de goma.

INSPIRATE

INSPIRATE



EL EXTRAÑO MUNDO DE JACK

Está elaborada con materiales 100% comestibles; fondant color púrpura para la torta base, utilizando técnica de esponjado con pinturas color negro y blanco, agregando sombras y luminosidad; calaveras impresas en papel de azúcar y enmarcadas en fondant texturizado minuciosamente y pintados con licor y matizante color dorado.

El segundo piso lleva fondant color naranja salpicado con pintura negra para darle un aspecto artístico. El árbol fue realizado en pasta para moldear color café, con apliques realizados con polvos de colores café, amarillo y rojo para agregar profundidad y una apariencia más real, las hojas se realizaron en papel de oblea pintados con los mismos colores para darle aspecto otoñal. Jack moldeado en pasta para moldear pintada previamente de negro, se añadieron terminaciones con pincel y pintura blanca para darle efecto al traje.

INSPIRATE



INSPIRATE

CALAVERAS

Torta decorada en fondant motivo Halloween con calaveras de plástico decorativas como topper de torta.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRANDO

Inspírate con estos cupcakes decorados en crema de mantequilla y fondant

ARTISTA: PEDRO JOSÉ SEQUERA

Instagram: @pedrowondercakes

Ubicación: México

INSPIRATE

INSPIRATE



Sobre el artista 

ARTISTA: PEDRO JOSÉ SEQUERA



Hola soy Pedro José Sequera.

También conocido en las redes como Pedrowondercakes, soy de Venezuela para ser más específico de Barquisimeto Estado Lara, tengo 28 años y desde hace 5 años vivo en México.



Comencé en la repostería en el 2014 en mi país, debido a la situación actual tenía que buscar un oficio para poder salir del país, mi pareja me regaló mi primer curso en pasteles, y desde ahí quise seguir aprendiendo cada día más. Me incline más en el área de pasteles temáticos, especialmente porque no me gustaba ver una sola figura en un gran pastel. Me ha tomado varios años y aún sigo aprendiendo el arte de modelar.

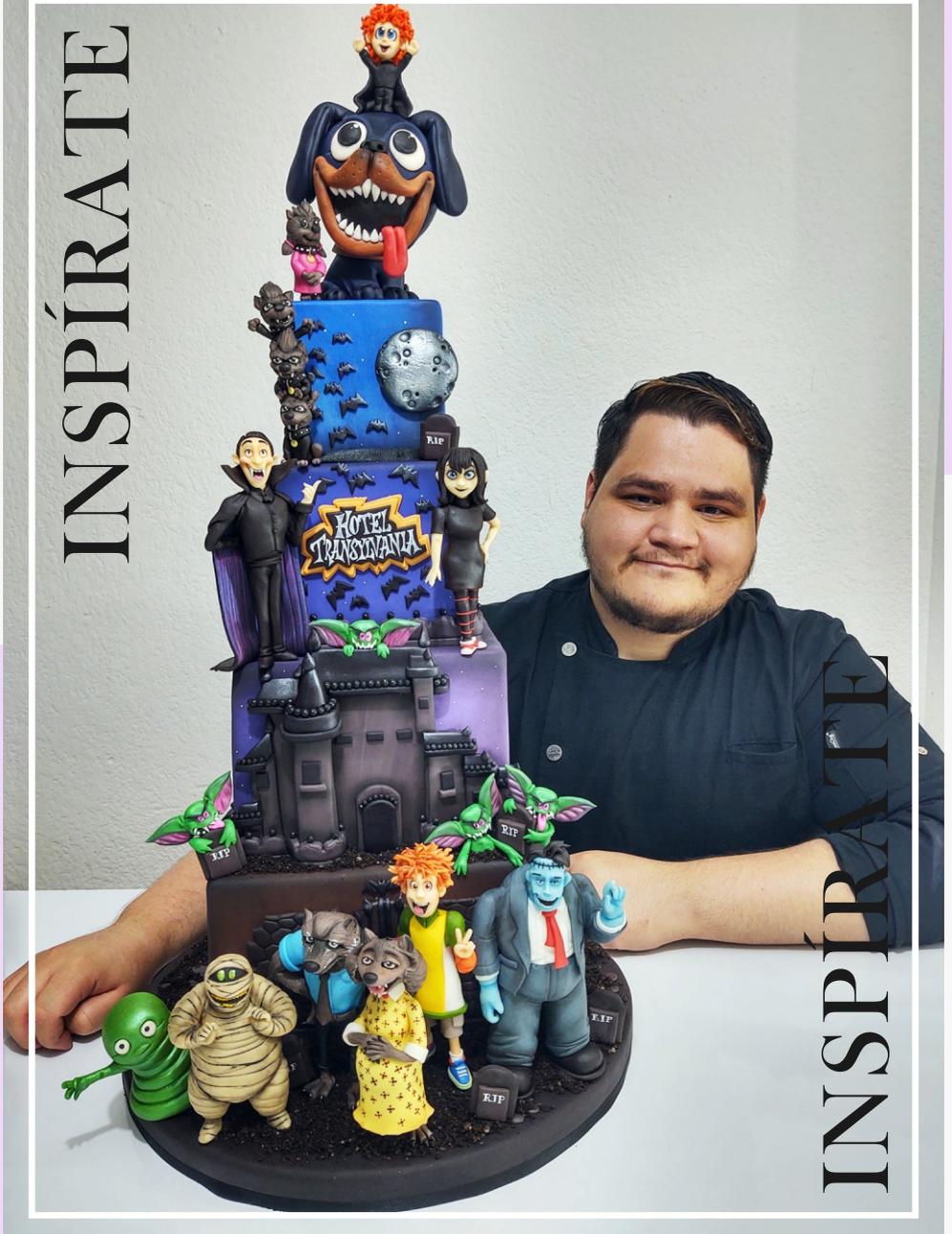


En 2017 se hizo viral uno de mis pasteles temáticos de la película Coco, en donde el director y parte del elenco lo compartieron en sus redes sociales, y hasta en los periódicos importantes de México.



ARTISTA: PEDRO JOSÉ SEQUERA

INSPIRATE



INSPIRATE

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

MARSHMALLOWS TERRORÍFICOS

Decorados con azúcar de colores y ojitos comestibles de glase. Ideales para decorar el candy bar de Halloween.

My first Cake Collaboration

POR: JULIANA ROMERO Y ALEJANDRA JIJÓN

Instagram: @mycakesyourcakes / @dulce_abejitabyaj

Ubicación: Bogotá - Colombia / Quito - Ecuador



My first Cake Collaboration

Una colaboración es una exhibición de talento de azúcar. Esta colaboración fue creada para aquellos artistas del azúcar, cake designers o pasteleros que nunca han tenido la oportunidad de ser parte de una colaboración. Ellos son muy talentosos y no han podido mostrar su trabajo al mundo. Trabajar en un evento así, los empuja a llevar al máximo sus habilidades y demostrarse a si mismos de que son capaces, para lanzarse a participar más en este tipo de eventos, utilizando diferentes técnicas y materiales comestibles. Alejandra y yo hemos participado en varias colaboraciones internacionales y pensamos que hay mucho talento que no ha salido a la luz, o a veces nosotros mismos no sabemos de que somos capaces, hasta que tenemos la oportunidad de demostrarlo a los demás y a nosotros mismos!!

Por eso creamos este evento que gracias al apoyo de varios profesionales del mundo, seguiremos impulsando para que cada vez hayan mas talentosos artistas deleitandonos con sus obras en las redes.

Juliana Romero 

A continuación te presentamos los 14 trabajos recolectados del proyecto.
Felicidades a todos los participantes.



Alex Gutierrez - Argentina



Damaris Areli Cruz - México



Beatriz Domínguez - Argentina



Viviana Garrido - Bolivia



Gabriela Gatti - Uruguay



Margely Cherriz
México



Delfina Pérez
Uruguay

Puedes observar todos los trabajos en la página de Facebook:

My First Cake Collaboration by Cake Friends Stay Creative



Stefania Jaquelin Moyano - Argentina



Luis Josafat
México



Romina Grattone
Uruguay

Puedes observar
todos los trabajos
en la página de
Facebook:

My First Cake
Collaboration by
Cake Friends
Stay Creative

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

CUPCAKES Y GALLETAS

Deliciosos cupcakes y galletas de vainilla decorados en mazapán de leche, ideales para decorar la mesa de dulces de Halloween.

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) 604 5829055**



316 221 1883



Soluciones Reposteras



solucionesreposterasmed

INSPIRATE

INSPIRATE



ALUMN@:
LEIDY COTERIO

Instagram:
[@reposteriarosa_pastel](#)

Ubicación:
Medellín / Colombia



ALUMN@:
MARÍA VICTORIA
CÁRDENAS L.

Instagram:
[@la_reposteria1](#)

Ubicación:
Medellín / Colombia

INSPIRATE

PASO A PASO

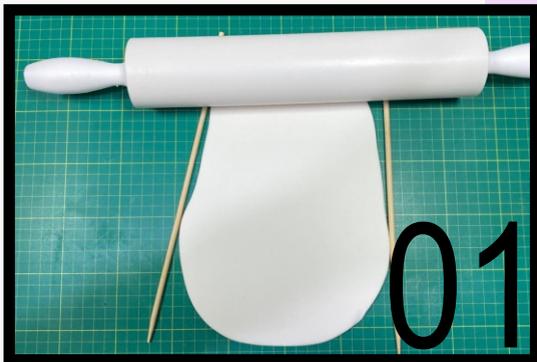
Casa Embrujada

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

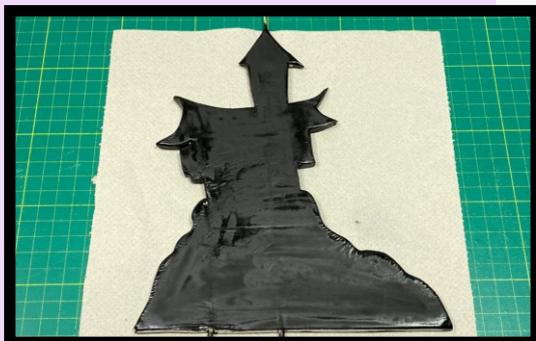
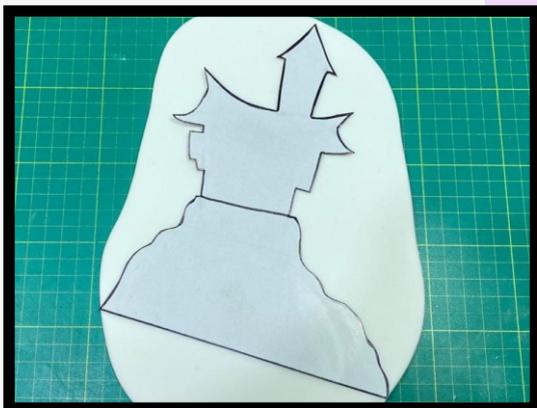
Ubicación: Medellín / Colombia



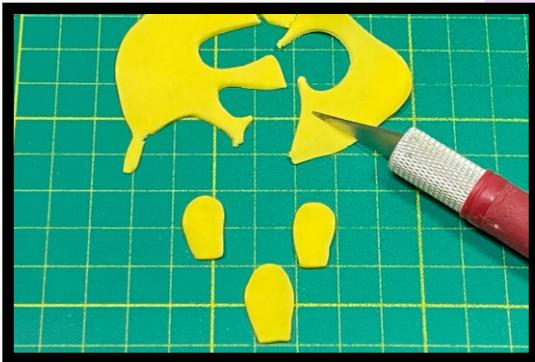
ARTISTA: DALILA CABRITA DE PEÑA



Extender masa de pastillaje a 5 mm de grosor. Ayudarse con dos palitos de brocheta del mismo grosor. Colocar el patrón de la casa embrujada de su gusto y recortar con un bisturí o cuchillo de hoja lisa. Introducir 2 palitos de brocheta de 3 mm por la parte inferior de la casa y dejar secar bien.



Pintar toda la placa con pintura negra comestible, mezclada con polvo de pétalo negro y un poquito de Vodka. Extender masa de fondant con polvo de CMC o pasta de goma negra y recortar de nuevo los techos (ayudarse con el patrón usado para hacer la casa). Pegar a la placa y marcar con esteca de punta curva.



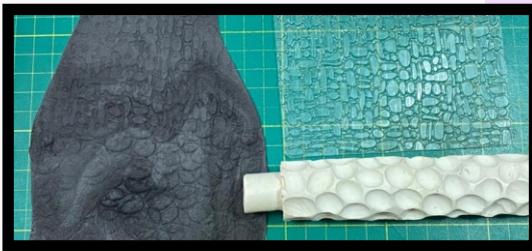
Con marcador de tinta vegetal negra, marcar las líneas de las ventanas. Aplicar a los techos pincel seco con pintura blanca comestible y con ayuda de un pincel abanico. Con masa de fondant negra, moldear unas bolitas irregulares y aplanar. Pegar a la parte de abajo de la placa.

04

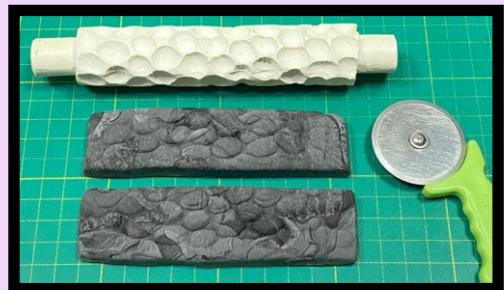


03

Extender masa de azúcar amarilla y recortar unas ventanitas. Matizar con polvo de pétalo anaranjado y pegar a la casa.



Extender masa gris oscura y marcar piedras con rodillo o con lámina de acetato de textura de piedra. Recortar a mano alzada un caminito, que abarque la altura de la placa desde la puerta. Pegar y montar sobre la torta. Terminar de colocar piedras hechas con fondant negro.



Para realizar los muros que van en frente de la torta, unir las masas sobrantes de negro y gris y amasar un poco. Extender y texturizar con rodillo de piedra. Recortar dos rectángulos de la altura de la torta por 4 cm de ancho. Pegar estos a la torta y hacer la reja de entrada. Pintar la reja con polvo metalizado plateado diluido en vodka.

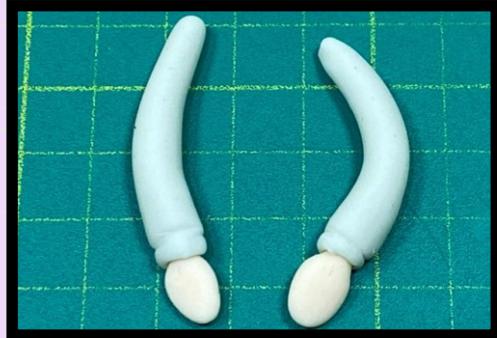


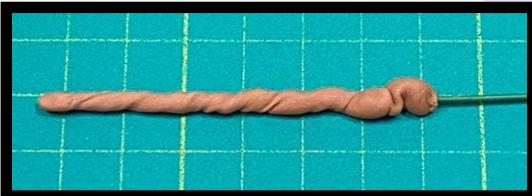
07

Preparar un árbol con masa negra y hacer cortes a las ramas.

Para hacer la Brujita, modelar una perita larga en masa de modelar color beige. Darle forma recta en la parte superior para crear los hombros e introducir un palito de brocheta fino. Para hacer los brazos, modelar dos rollitos y pegar las manos, que son una lagrimita aplanada de color piel. Pegar al cuerpo sosteniendo la escoba. Para hacer la capa extender masa negra bien delgada y recortar un rectángulo y pegar esta en la parte de atrás del vestido.

Para realizar la escoba, forrar en forma entorchada, un alambre de floristería #22 con masa de azúcar marrón. Hacer la parte inferior de la escoba en masa color marfil y pegarle el palo de la escoba.





Modelar una bolita de masa de modelar color piel y aplanar un poco con la palma de la mano. Marcar los orificios de los ojos y pegar unas perlititas dulces negras de 3 mm. Marcar la boca y colorear los cachetes con polvo de pétalo rosado. Pegar la cabeza al cuerpo. Para hacer el cabello, extender masa de color chocolate hasta formar un ovalo. Recortar y entorchar cada cabello y pegar a la cabeza en la parte de atrás.

09



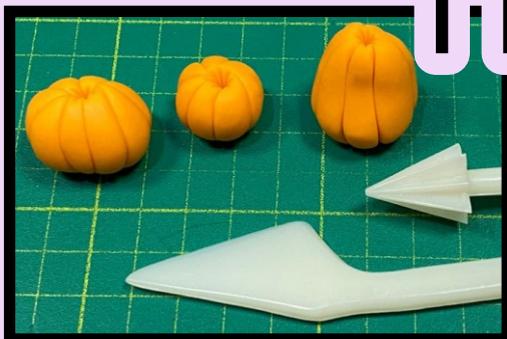


10

Con una tijera, recortar en forma recta la parte superior de la cabeza. Pegar más cabello para hacer el flequillo y extender un círculo de masa negra y pegar encima. Modelar un cono y pegar como parte superior del sombrero.

Hacer tres bolitas de diferentes tamaños de masa de modelar color anaranjado. Con una esteca cuchillo marcar unas líneas verticalmente por toda la calabaza. Con esteca de punta de estrella, marcar la parte superior de estas. Marcar los ojos, nariz y boca a cada una. Matizar con polvos de pétalo anaranjado y verde y pintar en negro los detalles.

11





Armar toda la composición. Pintar sobre el fondant algunas rejas, murciélagos y ramas.

12



ARTISTA: MÓNICA BELTRÁN

Instagram: @monicabeltran_cake
Ubicación: Bucaramanga / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

MALEFÍCA

Rostro tallado en torta, modelado en chocolate plástico, 100 % comestible.

Sobre la artista 

ARTISTA: MÓNICA BELTRÁN



Hace casi 13 años ejerzo la pastelería como pastelería artística, mi especialidad son las tortas talladas, sobresaliendo torsos y rostros. Y la pintura sobre fondant.

Practico el arte de la escultura y la pintura desde hace aproximadamente 27 años. Y desde hace 23 años he impartido cursos a niños y adultos en este arte.

En los últimos 12 años he implementado estos conocimientos en el mundo de la pastelería. Soy una Pastelera y Repostera empírica, amo lo que hago y espero crecer cada día más.



INSPIRATE

INSPIRATE



INSPIRATE

ARTISTA: MÓNICA BELTRÁN



INSPIRATE

INSPIRATE

ALUMN@: CATALINA VALENCIA

Instagram: @catavreposteria
Ubicación: Medellín / Colombia



INSPIRATE

HALLOWEEN NINE KILLS

Torta inspirada en la agrupación Nine Kills. Cubierta con fondant blanco, con sangre falsa realizada en glase real. Todos los detalles en ella (máscara, guante, cuchillo y #9) modelados a mano en fondant y escritura realizada con glase real en manga.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

DRIPSCALOFRIANTE

Torta en buttercream negro con drip de ganache de chocolate blanco teñido de rojo. Calavera en masa para moldear y número en fondant.

PASO A PASO DE



GALLETAS DE HALLOWEEN

Lo que
necesitas

- Galletas de mantequilla en forma de figuras de Halloween
- Glasé
- Colorantes en gel o líquidos

Es una de las cosas más fáciles y deliciosas para celebrar Halloween y compartir en familia.

Lo primero que hacemos es la masa, con mantequilla, azúcar, huevos y harina. Amasamos muy bien y la extendemos. Con los moldes especiales, cortamos la masa y la llevamos al horno.

Una vez estén listas, las dejamos enfriar muy bien para poder decorarlas luego. En la siguiente foto podrás verlas, ¡bien doraditas y deliciosas!

Ya teniendo las galletas bien frías y frescas, empieza lo más divertido: la decoración. Estas que te estoy compartiendo hoy, fueron decoradas con glasé real, una mezcla dulce que se hace con claras de huevo y azúcar pulverizada.

Ya por último, debes esperar que se seque muy bien para que no se dañen. Debes tener en cuenta que para que sea una noche súper especial, debes organizar el espacio para que todo salga perfecto.



ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

EL CLÁSICO CONDE DRÁCULA

Torta inspirada en la película de 1931 titulada "Conde Drácula" Pintura hecha a mano sobre fondant del protagonista Béla Lugosi. Rostro pintado a mano.

ARTISTA: GIOVANNY SARMIENTO

Instagram: @giosarmientoatelier

Ubicación: Bogotá / Colombia



INSPIRATE

INSPIRATE

Sobre el artista 

ARTISTA: GIOVANNY SARMIENTO



Soy un pastelero con estudios técnicos los cuales mezclé con el estudio formal en arte contemporáneo, mezclando la pasión por el cómic, la caricatura y la escultura. Utilizando la variedad de materiales comestibles como el azúcar, el chocolate, la harina para lograr una expresión artística diferente y esa misma concepción del arte es la que enseñé en mis clases, porque considero que el arte no es solamente estética sino expresión, emoción y lenguaje.



INSPIRATE

INSPIRATE



ARTISTA: GIOVANNY SARMIENTO



Instagram:
[@giosarmientoatelier](https://www.instagram.com/giosarmientoatelier)

Ubicación:
Bogotá / Colombia

INSPIRATE

INSPIRATE

INSPIRATE



INSPIRATE

TORTA HALLOWEEN

Diseño realizado con 3 niveles de torta en diferentes tamaños, decorada en fondant negro con una combinación de matizante oro rojo y textura tipo grieta.

Se utilizó una calavera en chocolate, la cual se pintó con matizante color oro rojo. Adicionalmente lleva hojas secas y rosas realizadas en masa para flores.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry

Ubicación: Medellín / Colombia

HALLOWEEN



HALLOWEEN

PASO A PASO DE

Mini esculturas

Lo que necesitas

- 1 cupcake
- Rodillo
- Pegamento CMC
- Rice Crispy para moldear
- Torta bajita rectangular
- Rectángulo de Foami negro
- Fondant blanco, naranja y chocolate
- Pasta de Goma negra o masa para moldear
- Espátula y cuchillo repostero
- Polvo pétalo marrón y negro
- Pinceles varios
- Colorantes negro, naranja y azul
- 2 Perlas negras dulces
- Azúcar escarchada negra
- Polvo perlado blanco
- Palo de bambú
- Cortador y marcador de hoja pequeña
- Palillos
- Vodka

Paso a paso 01

Forrar la torta en fondant blanco, y con espátula marcar el centro y todos los laterales para darle efecto de hojas. Luego con polvos pétalos marrón y negro matizar para dar efecto de envejecido. Con pincel liner y colorante negro escribir a gusto ambas páginas del libro.





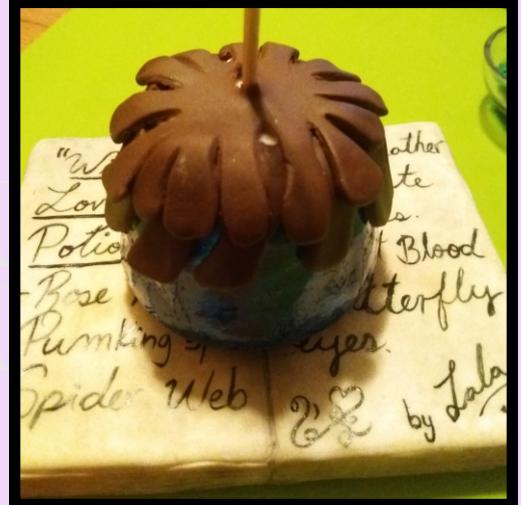
02

Para el caldero, tomar el cupcake y retirar el papel (capacillo), voltearlo y forrarlo en fondant blanco, envolviéndolo como un bolso. Preparar colorante azul con polvo perlado en partes iguales y agregarle gotas de vodka para diluir y pintar el cupcake dejando la parte de arriba sin pintar.

Hacer una bolita y estirla, luego con cuchillo marcar tiras alrededor quedando como un sol y finalmente redondear las puntas. Colocar el caldero sobre el libro con un palo de bambú y pegarle el chocolate.



03





04

Para la calabaza, tomar una barrita de rice crispy y hacer una bola, forrarla en fondant naranja y hacerles marcas con un palo de pincho para darle el efecto de calabaza. Pegar sobre el caldero en diagonal. Pintar con colorante naranja diluido en vodka para darle luz.

Corte una hoja en fondant verde y marque las nervaduras, realizar unos cortes a la hoja y pegue sobre la calabaza. Realice rollitos pequeños para colocar alrededor de esta. Por último realice los ojos y la boca de la calabaza con 2 triángulos y una media luna en negro.

05





04

Con pasta de goma negra realice una bola, dele forma de gota y modele la cabeza partiendo de la parte redonda de la gota. Luego con los dedos, pellizque la parte frontal de la cabeza para hacer el pico y la parte trasera para las plumas de atrás.

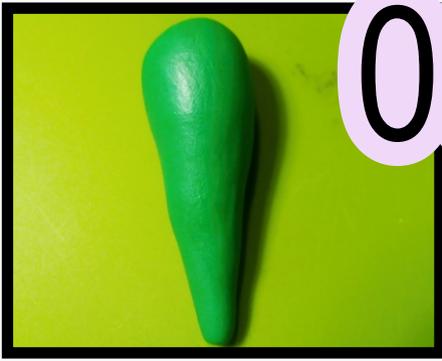
Con cuchillo marque las alas por ambos lados y la parte trasera. Incruste 2 perlas negras para hacer los ojos. Para darle mejor efecto, pinte el cuervo con azúcar escarchada negra y pegue sobre la calabaza.



DESIC 05

Tome un palillo y envuélvalo en fondant color chocolate, dándole giros para dar efecto y marcándolo con cuchillo.

06



Para hacer la mano realice una gota larga en fondant con cmc o pasta de goma verde, aplaste la parte redonda y modele para sacar la muñeca. Con tijera o cuchillo corte en forma de check √. Hacer 3 cortes parejos en la parte superior de la mano para sacar los dedos y afinar. Pegar el palo sobre el la mano moviendo adecuadamente los dedos (puede verse a sí mismo realizando la acción para saber en que posición colocar los dedos). Marcar las uñas con la punta del cuchillo y pintarlas de negro. Incrustar el palo sobre un costado del caldero.



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

INSPIRATE



INSPIRATE

HALLOWEEN MASCARADA

Torta red velvet cubierta en fondant en color blanco, decorada con antifaces pequeños hechos en masa de moldear en moldes de silicona, decorados con polvos perlados. Antifaz principal en pastillaje color negro decorado con polvos perlados y escarcha negra. Todos los laterales de la torta decoradas con cintas hechas en masa de moldear en colores negro, morados y blanco pegados uno a uno dando sensación de movimiento y con bordes pintados con polvo dorado.

¿Cómo hacer la transformación digital de una pastelería?



SONIA YINETH OTÁLORA MURCIA

Instagram: [@myosreposteria](#)
Ubicación: Ibagué / Colombia

Emprender es crear modelos de negocios en los cuales se coloca en práctica habilidades que se han adquirido a través del tiempo, o poner al servicio de una comunidad los talentos dados desde el cielo. Pero no solo las habilidades o talentos innatos hacen el camino más fácil hacia el éxito. Emprender también es sinónimo de capacitación constante, todos los días la mente se debe activar con nuevos conocimientos, no pensar que ya sé hacer un arte y el negocio va por buen camino termina estancándose y perdiendo oportunidades.

El mundo cambia a una velocidad que todos los días desactualizamos conceptos y modelos de negocio, por ende, una tarea diaria es leer unas páginas de un libro o tomar cursos en ambientes virtuales que ayuden a entender la economía digital, estudiar todos los días temas que ayuden a nuestro negocio a cumplir objetivos, plantear nuevas estrategias, planificar, crear productos o servicios innovadores, aplicar técnicas de ventas, imaginar campañas atractivas, escuchar mentores, etcétera.

Aprender, reinventarse es un pilar del emprendedor, pero no es solo estudiar; es colocar en práctica cada tema que se aprende a diario. De este modo para iniciar o sostener una repostería en ambientes digitales se aconseja ampliar conocimiento en:



1. Tecnología:

El emprendedor reposter@ debe tener la capacidad de manejar una computadora y un celular, con el objetivo de hacer que las tareas sean más simples. Se debe tener destreza para la toma de fotos, hacer videos que cautiven clientes, crear reels, habilidades para manejar programas como Canva, PhotoShop, InShop con el ánimo de crear contenido llamativo para sus comunidades. Aprender a manejar plataformas de estudio como Hotmart, Zoom, Moodle, entre otras. Aparte de ser experto en Excell, Word, PowerPoint para llevar una organización administrativa del negocio así se trabaje desde casa. Conclusión, la tecnología es un apoyo esencial en los procesos operacionales sin importar el tamaño del emprendimiento.

2. Administración, contabilidad y finanzas:

A veces el emprendedor se enfoca en crear diseños, obras de arte comestibles, tortas, galletas, postres, pero no saben a ciencia cierta si realmente están obteniendo un margen de rentabilidad por producto una recompensa justa por el esfuerzo de trabajo. No llevan una tabla de costos, no saben cuánto es el costo real de su hora de mano de obra, un inventario es esencial a la hora de hacer las compras y contabilizar lo que se tiene en existencias, estandarización de procesos, un control de ventas, una distribución del dinero para reinvertir, poder gastar en ocio y sostener el negocio con el tiempo. De tal forma, es bueno ojear un poco conceptos de administración, un negocio por más pequeño que sea si no tiene una organización contable y financiera está condenado a no crecer.

3. Habilidades personales:

Del mismo modo que el mundo digital es tan cambiante, las técnicas en repostería van por el mismo orden. Es indispensable cada día más desarrollar habilidades que muestren un trabajo prolijo, soy de las que cada semana encuentra una nueva forma de hacer algo en repostería. Consejo: no quedarnos con lo que ya se sabe, se trata de avanzar y sorprender al cliente ideal con decoraciones de otro mundo. Certificación Método Wilton y PME deberían estar en lista prioritaria. Si se lleva una correcta administración contable y financiera del negocio, se debe llevar un ahorro destinado solo para tomar capacitación con grandes chef reposteros, estas capacitaciones llevan sus negocios un nivel más arriba no solo cursos por YouTube.

4. Marketing Digital:

Buyer Persona, infografías, blogs, webinar, leads, reels, email marketing, landing, redes sociales, catálogo digital, funnel de compra, plantillas, marketing de contenidos, propuesta de valor, branding, Facebook e Instagram ADS, pasarela de pagos, e-commerce son tantos los conceptos que uno no sabe por dónde empezar.



De cero a repostero digital, si el sueño es llevar nuestras obras de arte a la mesa del cliente ideal, no se puede obviar el manejo de estos conceptos. Aunque hay emprendimientos que tienen la capacidad económica de contratar un profesional, es indispensable un curso completo de marketing digital para vender, negocio que no vende no existe. “Se venden emociones no productos” se debe desarrollar marca en el mundo digital, crear estrategias, planificar contenidos de valor, entender el funcionamiento de las redes sociales y aprender a conocer el cliente ideal.

No olvidar, la transformación digital es llegar a posicionar una Tienda Virtual Automatizada que venda 24/7 los 365 días del año. El aparecer en Instagram o Facebook no te hace ser una Tienda Virtual, son medios visibles para tu negocio, pero ser una Tienda Virtual de productos de repostería es tener todo un sistema automatizado donde intervienen un mínimo de 15 herramientas digitales.

¿Y tú, como has llevado este proceso de transformar tu pastelería de lo tradicional al mundo digital?

Taller Práctico

Enfoque + Organización = Disciplina

1. ¿Qué hemos logrado a lo largo de nuestras vidas emprender con el nivel de conocimientos que tenemos?
2. ¿Te has preguntado en algún momento si tu emprendiendo es por hobby o para llegar a convertirse en empresari@ pasteler@ exitos@?
3. ¿Cuál ha sido el último curso teórico práctico que ha tomado, cuyo conocimiento enriqueció tu experiencia laboral?
4. Nombra tres actividades principales en su día a día, ¿estas tareas inciden en tu proyecto de emprendimiento?
5. A veces los hábitos dificultan transitar un camino al éxito, nombra algunos que creas por estas rutinas no logras resultados.
6. Si piensas que a través de tu emprendiendo logras vivir cómodamente, ¿porque no dedicar más tiempo a la capacitación continua?
7. El tiempo es oro, ¿cómo organizas tu tiempo para rendir con las actividades diarias personales y laborales?
8. ¿Cuánto estarías dispuesto a invertir en capacitación, cuya motivación es hacer crecer tu emprendimiento, en tiempo y dinero?
9. ¿Cuál opción le parece es más atractiva para obtener nuevos conocimientos, observar videos en YouTube, leer libros o comprar cursos virtuales certificados? ¿Por qué?
10. Tecnología, marketing digital, administración y habilidades personales, ¿cuál de las cuatro áreas descritas cree debe reforzar en conocimiento?

ARTISTAS: DALILA CABRITA Y SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @dalilacakes / @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

TORTA TENEBROSA

Torta decorada en fondant con textura en glasé, rosa y ojo en pastillaje. Muñecos hechos en molde con masa para moldear. Detalles con vidrio y sangre comestible.

El video de como realizar una parte de esta torta puedes observarlo de forma gratuita a través del IGTV de @dalilacakes

Sangre Comestible



Necesitas

- 2 cucharadas de glucosa
- ½ cucharadita de miel de abeja
- 5 gotas de colorante rojo líquido
- 1 gota de colorante verde (si quiere el efecto sangre más oscuro)

Mezclar bien todos los ingredientes en un envase hasta que se incorporen y la mezcla quede uniforme.

Se puede guardar en la nevera bien tapada, por hasta 4 días.