

No. 3 / NOVIEMBRE
2021

CAKE DESIGN *By Lala Cakes*

FLORES EN AZÚCAR

PASO A PASO: DECORACIÓN DE

Flor en papel de oblea
Rosas rápidas

BAS RELIEF

Suculenta Araña
Mini Rosas

FLOR DE CORNEJO

IDEAS DE TORTAS Y MÁS

TORTA REALIZADA POR

JESÚS A. PEÑA
@GAMERSCAKES



REVISTA DIGITAL EDICIÓN GRATUITA

Revista de decoración de tortas
especial de Flores en Azúcar
descargable a través de la web

WWW.LALAPASTRY.COM

Bienvenidos

Nuestra 3ra edición es especial de flores en azúcar.

Espero que la disfruten, se inspiren y aprendan.

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.

“La cortesía es la flor de la humanidad.” Joseph Joubert.

XOXO
Sojaida “Lala” Peña

Colaboradores

Mariana M. @amatereposteriaparaelalma

Erika M. @erikamagalymasiasvalenzuela

Natalia Núñez G. @ideas_dreams_

Leidy Coterio @reposteriarosa_pastel

María Victoria Cárdenas @la_reposteria1

Laura Vélez @4j_med

Paula R. @paula.ramirez_la.reposteria

Susana C. @ExposweetcraftMiami (FB)

Solana Falletti @solanafalletti

Claudia Silvina

Beatriz Domínguez @dulcibea_tortas

Editores

Dalila Cabrita de Peña
@dalilacakes

Jesús Alejandro Peña
@gamerscakes

Contáctanos

info@lalapastry.com

Suscríbete online

www.lalapastry.com



Síguenos
@lalapastry

Invitados Especiales

Marcela Avila
@marceavilafinanzas

Becky Miranda
@fivetwobaker

Eduardo Sandoval
@sandovalcolmenares

Judy Torres
@judysugarflorist

Aliados Comerciales

Soluciones Reposteras
@solucionesreposterasmed

La tiendita de Dalila y Mauro
@latienditadedalilaymauro

Colorisa
@colorisa

CAKE DESIGN

FLORES EN AZÚCAR

PASO A PASO

- 17 Suculenta Araña
- 19 Efecto Musgo
- 32 Mini Rosas
- 44 Florecitas Torta Vintage
- 58 Rosas Rápidas
- 72 Flor de Cornejo
- 85 Flor en Papel de Oblea
- 88 Técnica Bas Relief



NOTICIAS

- 10 Arte Floral Ikebana
- 24 Pastelero que se respete cobra bien por sus productos.
- 38 Decorando con flores tú pastel
- 50 Becky Miranda
- 51 Eduardo Sandoval
- 52 Judy Torres
- 65 Proyecto Cake Dress
- 79 Dalila Cabrera de Peña



INSPIRATE

- 06 Elegancia Floral
- 07 Clásica e Imponente
- 08 Fashion Dahlia
- 12 Dulzura Vintage
- 13 De la Vieja Escuela
- 14 Boda Colombia+USA
- 15 Magia Floral
- 20 De la Realeza
- 21 Clásica y Orquídeas
- 22 Boda Floral
- 23 Anémonas y Rosas
- 27 Noche de Ensueño
- 28 Dulce Atrapasueño
- 29 Regalo de Bodas
- 30 Paris in Vintage
- 34 Tulipanes Glamorosos
- 35 Orquídeas
- 36 Floreciendo
- 37 Sencilla y Colorida
- 40 15 años Elegante
- 41 Elegancia Rústica
- 42 Romanticismo Rosa
- 43 Tricolor
- 46 Al Estilo Hindú
- 47 Piedras Preciosas
- 48 Muy Chic
- 49 Elegancia Francesa
- 53 Abstracto y Exótico
- 54 Elegancia en Blanco y Negro
- 55 Blanco y Rojo
- 56 Atrevido
- 61 Jardines de la Marina
- 62 Boda Tropical
- 63 Amapolas
- 64 Boda Fantasía
- 68 Bronce
- 69 Hindú
- 70 Glamorosa
- 71 Oro Rosa
- 75 Sencilla y Hermosa
- 76 Minimalista
- 77 Astromelia
- 78 Arreglo Floral
- 81 Vinotinto
- 82 Quinceañera
- 83 Moderna
- 84 Claveles Clásicos

ARTISTA: JESÚS ALEJANDRO PEÑA

Instagram: @gamerscakes

Ubicación: Medellín / Colombia



ELEGANCIA FLORAL

Torta decorada en fondant con efecto de granito y textura de piedra. Con flores en pasta de azúcar: peonía, cosmos, rosa y orquídea cymbidium.

INSPIRATE

INSPIRATE

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

CLÁSICA E IMPONENTE

Torta de boda que enfoca el romanticismo a través de su topper hecho de corazones en pastillaje, su delicado trabajo en royal icing y sus flores blancas en pasta de goma.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

FASHION DAHLIA

Torta con diseño muy minimalista en tonos vibrantes y coronada con bella Dahlia elaborada en pasta de azúcar.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRANTE



INSPIRANTE

ROSAS MARMOLEADAS

Torta con técnica marmoleada en color rosa, lila y marfil, con rosas en pastillaje y hojas doradas.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia



INSPIRATE

INSPIRATE

ARTE FLORAL IKEBANA

IKEBANA significa flores vivientes.

El origen de este arte, de más de 500 años de historia, fue religioso, pero actualmente se ha exportado a todo el mundo y se ha convertido en un hobby de la clase alta europea y norteamericana.

Más que simplemente poner las flores en un recipiente, el ikebana es un arte disciplinado en el que la naturaleza y la humanidad se unen. Contrariamente a la idea del arreglo floral como una colección de acuerdo a multicolor de flores, a menudo se hace hincapié en otras áreas de la planta, tales como tallos y hojas, y llama la atención hacia la forma, línea, etc.



Aunque ikebana es una expresión creativa, tiene ciertas reglas que rigen su forma. La principal regla es que todos los elementos utilizados en la construcción deben ser de origen orgánico, ya sean ramas, hojas, hierbas o flores. La intención del artista detrás de cada disposición se ilustra a través de combinaciones de colores de una pieza, las formas naturales, líneas elegantes y generalmente implica el sentido de la disposición.

Otro aspecto en el presente ikebana es su empleo del minimalismo. Es decir, un arreglo puede consistir en sólo un número mínimo de flores esparcidas entre los tallos y hojas.

La estructura de un arreglo floral japonés se basa en un triángulo escaleno definida por tres puntos principales, por lo general ramas, considerada en algunas escuelas para simbolizar el cielo, la tierra y el hombre, y en otros, el sol, la luna, y la tierra. El contenedor también es un elemento clave de la composición, y varios estilos de la cerámica pueden ser utilizados en su construcción. (Wikipedia)

En esta composición de arreglo Ikebana hecho en su totalidad en pasta de azúcar, la Cake Designer Dalila Cabrita, elaboró Lirios Asiáticos, Ave de Paraíso, Astromelias, palos de Bambú y follaje. Además, el plato en el que monto la composición fue elaborado en pastillaje. ¡Un arreglo floral Ikebana muy dulce!

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

DULZURA VINTAGE

Hermosa torta con detalles pintados a mano sobre fondant, con efecto de envejecido y decorada con rosas, hortensias, peonía, cosmos y con helecho (cabeza de violín).

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia



DE LA VIEJA ESCUELA

Torta de la vieja escuela, recordando las técnicas usadas hechas en royal icing y combinadas con decoración de técnicas actuales. Con hortensias y hojas hechas en pastillaje.

INSPIRATE

INSPIRATE

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

BODA COLOMBIA+USA

Torta con rosas en pasta de goma que representan los colores de las banderas de Colombia y Estados Unidos... uniendo fronteras.

ESTUDIANTE: MARIANA MAYA GÓMEZ

Instagram: @amatereposteriaparaelalma
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

MAGIA FLORAL

Torta en crema de mantequilla con flores realizadas pétalo por pétalo en pasta de azúcar, pintadas con polvo de pétalos.

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

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

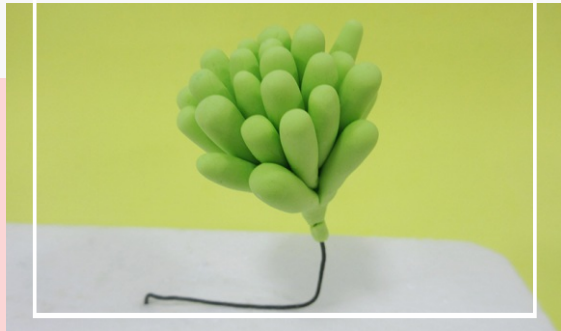
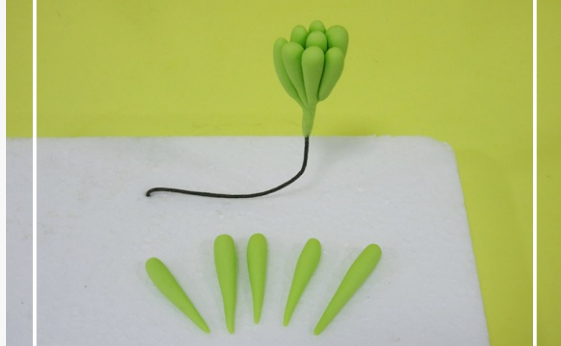
Ubicación: Medellín / Colombia

PASO A PASO DE

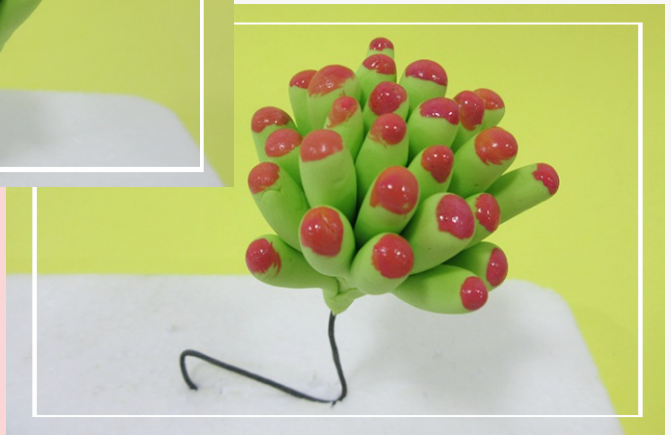


SUCULENTA ARAÑA

SUCULENTA ARAÑA



Para realizar esta suculenta, hacer una sola de las piezas alambrada. Hacer una lágrima larga e introducir un alambre #24. Una vez seca esta lágrima, comenzar a hacer lagrimas iguales e ir pegando al centro alambrado. Hacerlo en 2 partes. Pegar un grupo de lágrimas, dejar secar un poco y luego pegar otro grupo. Pintar la punta con colorante vegetal rojo diluido en un poquito de vodka.



ELABORACIÓN DE EFECTO MUSGO CON GALLETA



Triturar un poco de galletas. Puede ser galleta integral de la que se consigue en supermercados.

Colorear con color vegetal verde, preferiblemente en gel. Colocar un poco de pegamento CMC a la base y colocar la mezcla cuidadosamente.



ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

DE LA REALEZA

Cascada de Rosas y orquídeas Cymbidium hechas todas en pasta de azúcar, llenan de elegancia esta imponente torta de Matrimonio.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

CLÁSICA Y ORQUIDEAS

Romántica torta de matrimonio decoradas con orquídeas cymbidium y cattleya en pasta de azúcar y pintura a mano sobre fondant.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

BODA FLORAL

Torta de matrimonio con flor de fantasía blanca, rosas coloridas y follaje de rosario de perlas. Inspirada en encaje del vestido de la novia.

ARTISTA: ERIKA MAGALY MASÍAS VALENZUELA

Instagram: @erikamagalymasiasvalenzuela

Ubicación: Lima / Perú

INSPIRATE



ANÉMONAS Y ROSAS

En este proyecto hice Anémonas rojas con pistilos negros, rosas rojas y blancas, flores amarillas de fantasía, berries amarillas y rojas, botones en colores rojo y amarillo, petunias blancas, hypericos, hojas en diferentes tamaños y con gran variedad en lo referente al pintado.

Todas las flores, hojas, berries, botones fueron hechas con masa de flores de azúcar.

Para el pintado usé polvo para pétalos en varios colores.

Con respecto al tronco, lo hice con una estructura interna de alambres galvanizados, los cuales previamente forré con floratape, utilicé la masa para modelar.



PASTELERO QUE SE RESPETE COBRA BIEN POR SUS PRODUCTOS

Cuando de hablar de precios se trata, es importante abordar el tema de raíz.

Existe la creencia equivocada de que si estas iniciando en tu negocio y no tienes experiencia debes empezar cobrando precios bajos, incluso regalando tu trabajo o castigando tus utilidades.

En este artículo quiero ayudarte a derribar esa creencia errónea, que está condicionada por temas culturales más allá de que esto sea cierto, estás en la libertad de cuestionarlo todo.

Partamos de algo importante, una persona que toma la decisión de comercializar productos de pastelería es porque ha incursionado en este gremio y de alguna manera ha tenido que invertir algo de tiempo, esfuerzo y dinero para aprender e iniciar su negocio.

Esto le permite tener ciertas habilidades y competencias con las cuales diseñará y elaborará sus productos, lo cual de entrada ya le da un valor en el mercado.

Tomar la decisión de crear empresa, trae implícita la necesidad de **tener un negocio rentable desde el principio**, de no ser así será un negocio que iniciará con pérdidas, lo cual no es una opción para ningún tipo de negocio.

Constantemente encontramos pasteleros que, condicionados por tradiciones obsoletas tienden a creer que para dar a conocer sus productos e incursionar en el negocio, deben empezar regalando su trabajo o cobrando precios bajos, lo cual es totalmente erróneo, incluso **trae graves consecuencias a futuro para el negocio**.

Para este punto, quiero hablar de algo importante que pocas veces se tiene en cuenta, pero que es determinante a la hora de cobrar, **especialmente en negocios principiantes** y es nuestra mentalidad frente al dinero y **el merecimiento**.

Existe una relación directa entre lo que cobramos y nuestra autoestima, de ahí que a menudo veamos negocios que valoran muy bien sus productos y atraen clientes que están dispuestos a comprarlos.



De igual forma podemos ver negocios en donde es evidente que los **precios de producto no pueden sustentar la operación mínima** y generalmente a estos negocios llegan personas que conectan con la filosofía de sus dueños, piden descuentos, cuestionan los precios o manifiestan no estar dispuestos a pagar.

En pocas palabras, atraemos clientes que conectan con lo que pensamos, creemos y sentimos, todo directamente conectado con nuestra mentalidad y la forma cómo nos relacionamos con el dinero, la mentalidad es un tema que afortunadamente ya se está tocando en el mundo del emprendimiento, pero que ha sido el gran secreto de los grandes empresarios y magnates desde hace muchos años.

Un tema que urge incorporar en nuestro gremio en el proceso de formación de los profesionales en pastelería, para potenciar su perfil y permitirles desarrollar habilidades de liderazgo, definitivamente es la mentalidad, especialmente en lo relacionado a la relación con el dinero y los patrones financieros.

Cuando existe claridad en los precios de producto, lo que garantiza y da seguridad al emprendedor a la hora de cobrar es **crear firmemente que merece un pago justo** y eso es algo que va más allá de cálculos matemáticos o plantillas de precio de producto.

La realidad, es que para que nuestros negocios prosperen es importante tener claro **desde el principio que debemos ser rentables** en cada una de nuestras operaciones, ser conscientes de que cada decisión debe estar fundamentada en el sostenimiento y expansión de nuestro negocio y para que eso se cumpla, es fundamental saber gestionar financieramente tu negocio y sentir un profundo respeto y merecimiento de un buen pago como derecho adquirido por hacer un excelente trabajo.

En pocas palabras, que sientas seguridad a la hora de cobrar por tus productos y que puedas cobrar como debe ser, depende en un 90% de tu mentalidad y sentido del merecimiento y un 10% de saber como gestionar correctamente las finanzas de tu negocio, es decir la técnica.

He conocido muchos casos, de personas que una vez se enfrentan a los precios que deben cobrar por sus productos para poder ser rentables, prefieren obviar o abandonar este paso, por no enfrentar el desafío que implicará encontrar el cliente correcto y trabajar en su propia autoestima para no sabotear sus resultados.



Para iniciar en tu negocio, ganar clientes y obtener reconocimiento, no necesitas empezar dando la apariencia de que tu trabajo no vale, de hecho esta es la imagen que el cliente siempre tendrá de ti, por lo tanto es una prioridad ser consciente de los mensajes indirectos que envías a tu cliente desde el principio cuando optas por no cobrar lo que corresponde, puesto que la primera imagen será algo que heredarás para siempre, incluso en el momento que decidas mejorar tus precios, puesto que es muy probable que pierdas estos clientes y también la oportunidad de ser muy bien referenciado.

Existen estudios científicos que demuestran la relación que existe entre el precio y la buena percepción que el cliente tiene de un producto, a mayor precio mejor calidad a menor precio baja calidad.

No en vano, vemos como las grandes marcas son muchas veces más apetecidas y conocidas sin importar sus precios a diferencia de las marcas genéricas, la gran diferencia entre las dos es una sola, el margen de rentabilidad de cada una de ellas y la capacidad económica que estas obtienen para poder invertir en publicidad, imagen y posicionamiento en el mercado; algo que solo un negocio rentable puede alcanzar, producto de la buena gestión de sus precios y una excelente propuesta de valor que le permita sustentar en su diferencial el precio de sus productos.

La pregunta acá es ¿Podemos darnos el lujo de no ser rentables cuando el futuro de nuestro negocio depende de que la capacidad de invertir para poder crecer y posicionarnos en el mercado?

En resumidas cuentas, procura que desde el primer día los precios de tus productos estén bien asignados.

Espero que esto te de mayor claridad sobre **lo que es prioridad a la hora de iniciar tu negocio.**

Descarga un regalo siguiendo el enlace: www.escueladenegociosparapasteleros.com

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

MARCELA AVILA

Instagram: @marceavilafinanzas
Ubicación: Bogotá / Colombia



INSPIRATE

ESTUDIANTE: NATALIA NÚÑEZ

Instagram: @ideas_dreams_
Ubicación: Medellín / Colombia



NOCHE DE ENSUEÑO

Torta decorada en fondant con efecto marmoleado en tonos azules, bordes irregulares pintados con polvo dorado, decorado con flores y hojas hechas a mano con pasta de azúcar color negro y pintadas con efecto escarcha negro.

Técnicas usadas: Fondant efecto marmoleado, flores en pasta de azúcar.

INSPIRATE

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia



INSPIRATE

INSPIRATE

DULCE ATRAPASUEÑO

Para esas ocasiones tan especiales, un diseño muy fresco y actual.
Torta con toda su decoración hecha en pastillaje y hojas en papel de oblea.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRACIÓN



INSPIRACIÓN

REGALO DE BODAS

Para los más atrevidos, lindo diseño de torta para Bodas con una gran moño elaborado en pastillaje y decorado con unas lindas flores de fantasía, hechas en pasta para flores.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRÁTE



INSPIRÁTE

PARIS IN VINTAGE

Hermosa y colorida torta al estilo vintage, especial para celebración de 15 años decorada con diferentes técnicas: Uso de papel de oblea, composición de joyas, encajes, rufles y rosas en pastillaje.



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

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry

Ubicación: Medellín / Colombia

MINI ROSAS



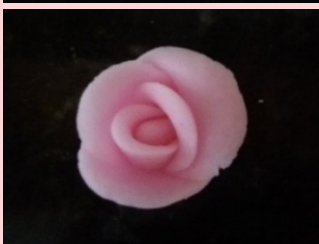
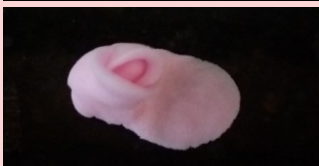
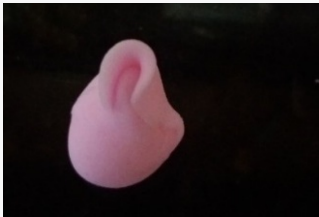
MINI ROSAS

PASO A PASO DE

MINI ROSA

Necesitas

- Fondant, pastillaje o mazapán
- Manteca Vegetal
- Colorante Vegetal



Para hacer una mini rosa rápida, con masa del color de su preferencia y un poco manteca o grasa vegetal hacemos una gotita dejando la parte puntiaguda arriba, de la parte de abajo hacemos una lengua bien delgada, y abrazamos la parte de arriba para sacar el botón de la rosa. Repetimos sacando más lenguas, pero esta vez más delgada y abrazando solo la mitad del botón, ir haciendo varias e ir abrazando cada pétalo intercaladamente. Se pellizca la parte de atrás de cada pétalo para darle más efecto y se vea que se está abriendo cada pétalo. Luego con los dedos presionamos la parte de abajo para que la flor se abra y cortamos el excedente.



ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

TULIPANES GLAMOROSOS

Coloridos Tulipanes y ramas de eucalipto, hechos en pasta de azúcar, decoran esta torta especial para un cumpleaños.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

ORQUÍDEAS

Elegante torta decorada con orquídeas phalaenopsis hechas en pasta de goma y hojas en papel de oblea pintadas a mano.

INSPIRÁTE

ESTUDIANTE: LEIDY COTERIO

Instagram: @reposteriarosa_pastel

Ubicación: Medellín / Colombia



FLORECIENDO

Torta con flores variadas en masa especial para flores,
base con efecto tronco realizado en fondant.

INSPIRÁTE

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

SENCILLA Y COLORIDA

Torta de Matrimonio que evoca el amor. Decorada con coloridas flores de Plumería o Frangipanes, Cartuchos y Orquídea Phalenopsis hechas en pasta de azúcar.

Decorando con flores tú pastel



Decorando con flores tu pastel

Al decorar una torta con flores hechas en pasta de azúcar o flores naturales, es importante seguir normas de higiene y seguridad... después de todo estamos trabajando con comida!

Lo que más se recomienda es decorar la torta con flores hechas en pasta de azúcar. A pesar de que estas puedan tener partes de pistilos o alambres no comestibles, estos elementos se pueden colocar de manera que no toquen directamente la superficie del fondant o crema con la que se cubrió la torta.

Para esto se recomienda colocar las flores con alambres o ramilletes dentro de un pitillo (pajilla, sorbete, bombilla, carrizo, cañita, absorbente, sorbeto, pipeta, sorbito, popote) y este insertarlo a la torta. Este método es el más utilizado por la facilidad de encontrar este producto. Por supuesto hay que advertir al cliente que debe retirar estos del pastel antes de cortarlo.

Igualmente, y con más razón, se recomienda el uso de estos pitillos para colocar las flores naturales al pastel.



Sin embargo, con el uso de flores naturales sobre una torta o comida, el cuidado debe ser mayor. No todos los tipos de flores son seguras para comer o estar en contacto con tu pastel.

A pesar de que existen muchas flores que son comestibles, hay otro grupo de flores, muy bellas, pero muy venenosas.

Para comenzar se debe asegurar que las flores naturales a utilizar NO contengan pesticidas, insecticidas, químicos tóxicos o agentes de crecimiento. Este tipo de flor pueden hacer que te enfermes gravemente. Para esto busca flores orgánicas, cultivadas en condiciones naturales.

Las flores más comunes para la decoración de pasteles (algunas no comestibles), gracias a que resisten más tiempo fuera del agua y se mantienen mejor, son: Rosas de jardín, Orquídeas, Dalias, cresta de gallo, Fresias, Caléndula, Pensamiento, Geranio, Crisantemo y Amapola, entre otras. Recuerda revisar si tienen insectos y quitarle las espinas puntiagudas.

Por otro lado, existe una lista larga de flores que, a pesar de su belleza, no son conveniente colocar sobre el pastel, por su toxicidad y/o veneno, como son: Lirios, Azaleas, Adelfas (la más venenosa), Hortensias, Glicinas, Tulipán, Ciclamen, Narciso, Amarilis, Jacinto, Ranúnculo, Poinsettia o Flor de Navidad, Peonia, Campanilla, etc.

Como profesionales del azúcar, estamos en la obligación de conocer y advertir al cliente.

Por eso, yo me quedo con las flores hechas en azúcar, crema o papel de oblea, tan usadas actualmente en la decoración de pasteles.

DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia



ESTUDIANTE: MARÍA VICTORIA CÁRDENAS L.

Instagram: @la_reposteria1
Ubicación: Medellín / Colombia



15 AÑOS ELEGANTE

Torta con flores en pasta de goma y técnica de drapeado

INSPIRATE

INSPIRATE

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia



INSPIRATE

INSPIRATE

ELEGANCIA RÚSTICA

Esta linda torta, que evoca lo bello de la naturaleza, está cubierta en crema de mantequilla y decorada con una gerbera, succulentas y ramas de eucalipto elaborados en pastillaje.

ARTISTA: JESÚS ALEJANDRO PEÑA

Instagram: @plastimaniaco

Ubicación: Medellín / Colombia



INSPIRATE

INSPIRATE

ROMANTICISMO ROSA

Torta decorada en fondant color palo de rosa y engalanada con ranúnculo, flor de cerezo y flor de la planta de linterna china (chinese lantern).

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

TRICOLOR

Colorido combo de torta y cupcakes alusivos al sombrero vueltiao de Colombia decorado con royal icing y flores tricolores en pasta de azúcar.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

PASO A PASO DE



FLORECITAS TORTA VINTAGE

Lo que necesitas

- Masa de Pastillaje, para flores o pasta de goma
- Cortador pequeño de flor de cinco pétalos
- Bolillo
- Almohada para acocar
- Colores vegetales
- Esteca ruletera
- Glasé real

Paso a 02 paso

Una vez secas las flores, matizar el centro con polvo de pétalo de un tono más oscuro de acuerdo a la flor. Pintar las orillas con dorado y completar el centro con una bolita de masa. Pegar a la torta con glasé real.



01

Extender masa para flores o pasta de goma bien delgada. Teñir estas de varios colores. Con cortador pequeño de flor de cinco pétalos, recortar 2 flores por color. Afinar las orillas con bolillo sobre almohadita de acocar.

Con esteca ruletera marcar las orillas de cada pétalo. Poner a secar y colocar un pedacito de servilleta doblada para que los pétalos sequen con movimiento .



ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

AL ESTILO HINDÚ

Una linda flor de fantasía hecha en pastillaje, con su centro elaborado en Isomalt, engalana esta torta, al mejor estilo Hindú.

INSPIRATE

ESTUDIANTE: LAURA VÉLEZ

Instagram: @4j_med

Ubicación: Medellín / Colombia



PIEDRAS PRECIOSAS

Torta de café, con doble relleno de café y dulce de leche. Decorada en fondant con un efecto marmoleado y piedras de azúcar cristalizada para dar el efecto de geoda, adicionalmente lleva flores en azúcar. Efectos dorados con matizantes.

INSPIRATE

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

MUY CHIC

Su color intenso y su fuerte olor atraen cualquier mirada. La flor de Amapola siempre nos sorprenderá con su elegancia y belleza.

ARTISTAS: SOJAIDA "LALA" PEÑA Y DALILA CABRITA

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

INSPIRATE



INSPIRATE

ELEGANCIA FRANCESA

Torta principal del evento ExpoTortas 2012 en Venezuela, inspirada en la elegancia de los diseños franceses.

Instagram:
@fivetwobaker

BECKY MIRANDA



Crear flores de azúcar que imitan la belleza de la naturaleza ha sido mi meta desde que empecé a jugar con pasta de goma hace tres años. Para un arreglo de flores como este, igual que con cada flor que hago, lo más importante para mi es trabajar con una pasta de goma que conozco y sé cómo manipular.

Segundo es la herramienta. Hay tanto que se puede comprar, pero si por lo menos tengo alambres de flor, rueda de corte chiquita, una herramienta dresden, un boleador, nervadura de flor genérica, y colores de gel, puedo empezar cualquier flor en este arreglo.

Ya que tengo lo que necesito, me gusta trabajar en orden de color empezando con el más fuerte. Así puedo ver qué colores van a ir bien con los colores que ya tengo para mis flores. Lo último son las hojas. Nunca me puedo olvidar de ellas porque sin ellas el arreglo nunca se ve natural. Sin duda añadirlas es mi parte favorita porque en ese momento es cuando el arreglo viene junto!



EDUARDO SANDOVAL

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

El trabajo presentado, es un arreglo floral variado, conformado por 8 tipos de flores con sus hojas y follaje como relleno. Las flores que lo componen son la rosa tradicional, peonias abiertas, ranunculus, dalia, rosa inglesa, lila, orquídea phalaenopsis y orquídea catleya.



Algunas de las flores fueron elaboradas sobre un centro único y otras son alambradas, las mismas fueron elaborados partiendo de un color base y maquilladas con polvos pétalos para difuminar los tonos y dar profundidad a las mismas. En las hojas usé polvos pétalos y pintura con colorantes comestibles.

Usé técnicas tradicionales con empleos de cortadores básicos y texturizado con venadores y estecas. El movimiento de los pétalos para el secado es de gran importancia para lograr un poco más el realismo en la flor de azúcar.

Los pistilos utilizados en las peonias fueron elaborados con la cinta floral, ya que aquí en Venezuela lastimosamente es muy difícil conseguirlos.

Instagram:
@judysugarflorist

JUDY TORRES

Flores elaboradas en pasta de azúcar especial para pétalos, para la mayoría se debe estirar la masa muy delgada, cortar cada pétalo y texturizar, se dejan secar en una posición lo más natural posible. Algunos pétalos van alambrados, para los cuales se debe insertar el alambre en la parte más gruesa y fijar bien la unión. Para el armado de cada flor se toma cada pétalo sujetándolo con cinta floral. Por último realizar el maquillaje de cada pétalo con matizadores.

Se realizaron un total de 5 tipos de flores: Dalia, orquídea cymbidium, rosa inglesa, rosa y falso jazmin. La Dalia es una flor compuesta que solo necesita un centro fijado a un alambre grueso y un aproximado de unos 60 pétalos con forma cónica.

Con sus respectivos sépalos. Maquillaje con brocha seca y polvo para pétalo. Se elaboraron 4 unidades.

Para cada orquídea se realizaron tres sépalos, dos pétalos y una columna con su labelo. Todos van alambrados. Maquillaje con polvo para pétalo y pintura comestible con pincel. Se elaboraron 5 unidades.

La rosa inglesa lleva 48 pétalos internos repartidos en 12 hileras. Cada rosa lleva un número diferente de pétalos externos. Se elaboraron 4 unidades.

Las rosa también es una flor compuesta que se elaboró muy cerrada, llevan de 14 a 18 pétalos. Cada pétalo texturizado y maquillado con polvo para pétalo. Se elaboraron 3 unidades.

El falso jazmin son flores muy pequeñas que lleva un centro donde se fijan los pétalos los cuales se texturizaron uno por uno, con su respectivo sépalo. Son aproximadamente 65 unidades entre flores y botones. Se armaron 4 pequeños racimos.



ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

ABSTRACTO Y EXÓTICO

Torta presentada en la 8va edición del Expo Tortas Colombia. El tema del evento fue PhsicoTropical y que mejor que este diseño de torta para representar con sus flores los vibrantes colores.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia



INSPIRATE

INSPIRATE

ELEGANCIA EN BLANCO Y NEGRO

Delicado diseño hecho con encajes en fondant negro y glasé real y sutiles orquídeas Cymbidium y flores de hortensias elaboradas en pasta de azúcar.

INSPIRATE



Jelly Aniversario
40

Tortas en blanco y rojo con
rosas y cartuchos en pasta
de goma

INSPIRATE

BLANCO Y ROJO



ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

ATREVIDO

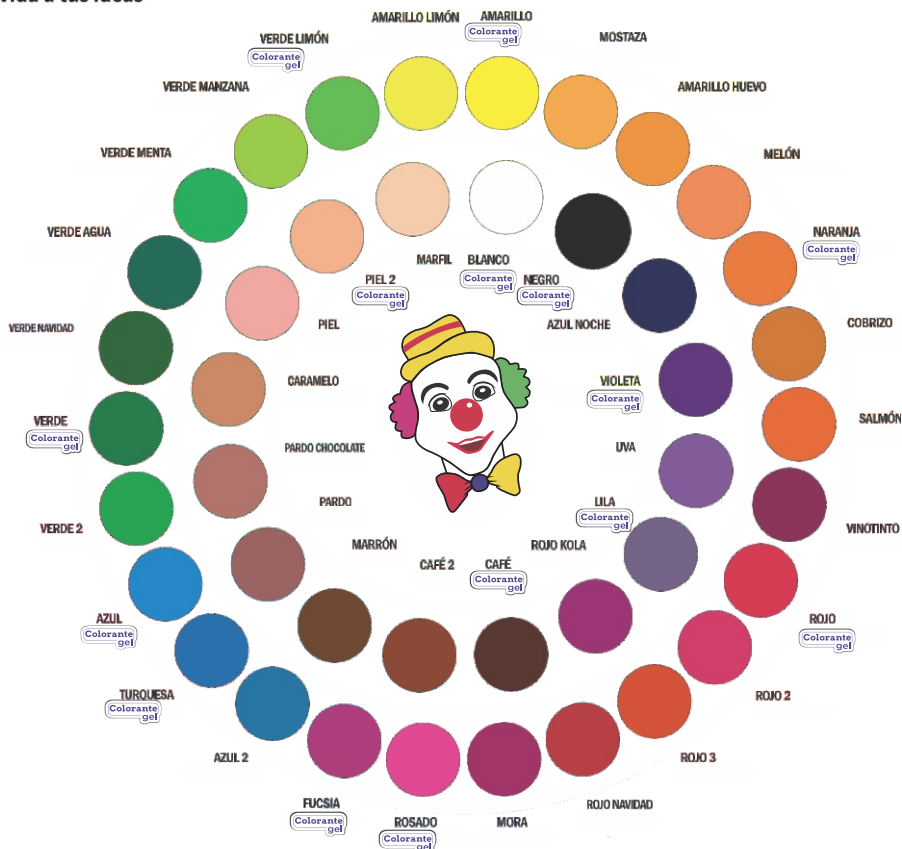
Torta con técnicas de texturas rústicas, craquelado, papel de oblea y papel de arroz vietnamita. Flores en pastillaje y papel de oblea.

Colorante gel

Llena tus Recetas de Maravillosos Colores

Colorisa

Da vida a tus ideas



Colorante gel

Metalizado



PASO A PASO DE



ROSAS RÁPIDAS

Lo que necesitas

- Pasta de goma
- Cortador de círculo
- Esteca
- Tijera
- Bolillo

Rosa #1

1. Amasar la pasta de goma y extender hasta crear una capa delgada.
2. Con un cortador redondo cortar 5 círculos
3. Poner los círculos uno sobre otro desde la mitad hacia abajo
4. Enrollar los círculos uno sobre otro
5. Con una esteca realizar una marca en todo el medio del rollito que hicimos y cortar en dos partes con tijera.
6. Con un bolillo o una esteca abrir los pétalos uno a uno para ir dando forma a nuestra rosa.



Rosa #2

1. Amasar y extender la masa hasta lograr el grosor deseado.
Con el molde para rosas realizar el corte de los 3 tamaños del cortador.



2. Doblar a la mitad cada corte que realizamos



3. Enrollar el tamaño mas pequeño sobre si mismo



El tamaño mediano y el grade enrollarlo alrededor del primer botón que elaboramos

Abrir los pétalos con una esteca hasta lograr la rosa de nuestro gusto

4. Pulir los bordes de la flor.

Para dar un acabado mas natural pintar con polvo de pétalos o puedes utilizar la pasta del color en el que va a quedar la rosa.



ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia



INSPIRATE

INSPIRATE

JARDINES DE LA MARINA

“Sea Holly”, rosas, eucaliptos, suculentas y hortensias hechas en pasta de azúcar, son las protagonistas de esta hermosa e imponente torta de matrimonio.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia



INSPIRATE

INSPIRATE

BODA TROPICAL

Un clásico de decoración para torta de matrimonio...el uso de muchas flores en pastillaje y decoración de efecto de encajes en fondant.

ARTISTA: ERIKA MAGALY MASÍAS VALENZUELA

Instagram: @erikamagalymasiasvalenzuela
Ubicación: Lima / Perú

INSPIRATE



AMAPOLAS

En este proyecto se trabajaron diferentes tipos de flores: amapolas de Islandia o Artica en colores vivos: rojo, amarillo, anaranjado, berries en rojo y amarillo, rosas en botones y abiertas, margaritas, diferentes tipos de hojas en diferentes modelos y tamaños.

Tanto flores, hojas, follajes, botones se trabajó con masa de flores de azúcar y usé los alambres de floristería #24, 26 y #18.

Con respecto al pintado usé polvos para pétalos en variedad de colores. El tronco fue elaborado con pasta para modelar.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

BODA FANTASÍA

Y a la hora de escoger el diseño de tu torta de matrimonio, todo se vale!
Flores de fantasía y hojas hechas en pastillaje y coloreadas con pintura vegetal y que sobresalen al dibujo sobre el fondant.

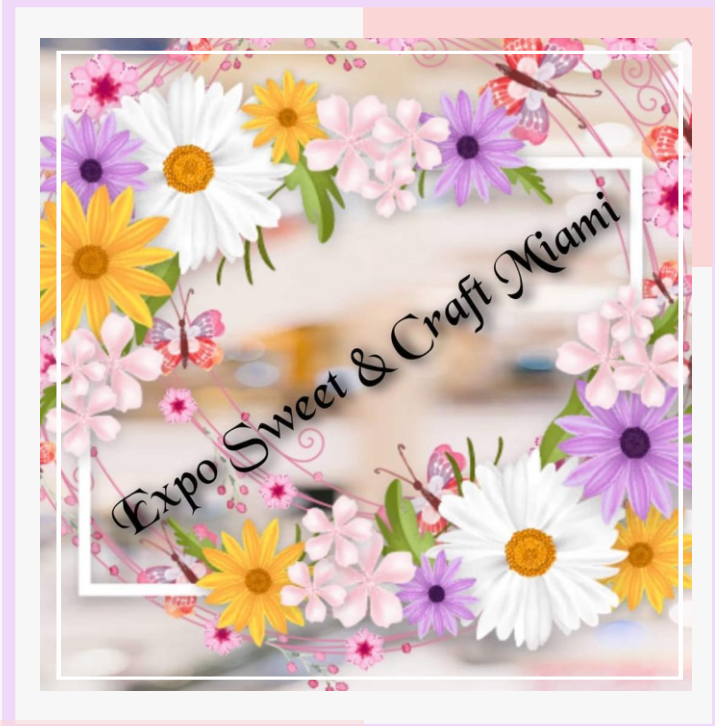
PROYECTO CAKE DRESS

POR: SUSANA CARDANO

Facebook: @ExposweetcraftMiami

Ubicación: Miami - USA

Expo Sweet & Craft Miami



Expo Sweet & Craft Miami Junto a Adriana Moretto Cake design, esta vez realizaron la colaboración e inspiración que tenía como fin realizar un cake dress inspirado en alguna de Las colecciones del Gran diseñador de ropa y artista Argentino Roberto Piazza.

Expo Sweet & Craft Miami

A continuación algunos de los trabajos realizados: ➡

* Diseño inspirado en la Colección 2015, titulada " ARTE, Tango y Fantasía".

* Estructura realizada con alambres, telgopor o unicel, así se lo llama en mi país, y cintas formando una peana, la misma cubierta con fondant y pasta de goma, formando la Falda, pintada a mano alzada, siguiendo y respetando el patrón del Diseño elegido.

* Los Faldones en Forma de Gajos o pétalos en color violeta, están realizados en pasta de goma y fondant, plegados a mano y superpuestos en la falda, y dándole brillo como es la tela del vestido.

* El Corset, esta realizado en pasta de goma, y cubierto, con pequeñas piedritas o gemas realizadas en caramelo, colocados uno por uno

* El maniquí, la base, los guantes y el resto de los accesorios son todos realizados en pasta de goma y fondant.

* La pieza mide un total de 37 cm. De alto.

Instagram:
@solanafalletti

Ubicación:
Santa Fe
ARGENTINA

SOLANA FALLETTI



CLAUDIA SILVINA GIMÉNEZ

Se utilizó la técnica de plisado que consiste en hacer pequeños pliegues. Por otro lado, se realizó el dibujo del diseño a mano alzada, al momento de pintar se utilizó las técnicas; de sfumado integrando los colores suavemente, la técnica de barrido que consiste en cargar el pincel asentararlo y estirar la pintura barriendo la misma y técnica de aguada la cual consiste en diluir la pintura con agua para realizar los fondos más claros.



BEATRIZ DOMÍNGUEZ

Ubicación: La Plata / Argentina

Instagram:
@dulcibea_tortas



Mi trabajo está inspirado en un vestido de Roberto Piazza de la Colección Rosas sin Espinas 2018.

Todo está realizado en pastas comestibles. Para la capelina (que simula una torta), realicé la estructura estirando pasta hecha con 50% pasta de arroz y 50% pasta de goma. Con el eyector y un pico circular realicé la imitación ratán, pegando todo en forma de espiral hasta completar. Una vez seca la capelina, pinté con aerógrafo. Las rosas están hechas en pasta de goma. Las plumas, en papel de arroz. Para realizar la pollera del vestido, primero estiré paneles de masa, pinté las rositas, hojitas y puntitos rápidamente antes que se seque demasiado la masa, finalmente fruncí y pegué todo alrededor dando forma, generando pliegues y vuelo.

El torso lo forré con masa amarilla lisa y luego para el guipur realicé una puntilla comestible a la que la agregué salvado de avena teñido con polvo para pétalos amarilla y brillantina comestible, de esa forma quedó una puntilla con brillitos. En la parte superior unas rositas hechas con molde y una plumitas para terminar de cerrar la composición

SUSANA CARDANO

Mi vestido elegido fue de la colección: Las Románticas aves de Piazza

El busto se realizó en pasta de goma, pintado haciendo efecto terciopelo.

El vestido: se realizó en cake y fondant.

Facebook:

@ExposweetcraftMiami

Ubicación:

Miami
USA



ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

BRONCE

Torta decorada con flores de fantasía hechas en pasta de azúcar y coloreadas en polvo bronce comestible. Le acompañan unos lindos arabescos elaborados también en pastillaje.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

HINDÚ

Vibrantes colores se utilizaron para elaborar estas florecitas hechas en pasta de azúcar y que le dan un toque muy sofisticado a esta torta.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

GLAMOROSA

Diseño de torta en el que se usaron varias técnicas en su decoración. Destaca su gran flor de fantasía y sus flores hechas en fondant que decoran el bello manto de azúcar.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

ORO ROSA

Una combinación única y hermosa de colores para este imponente diseño. Ramos de flores pequeñas hechas en pastillaje y complementados con hojas en papel de oblea.

PASO A PASO

Flor de Cornejo



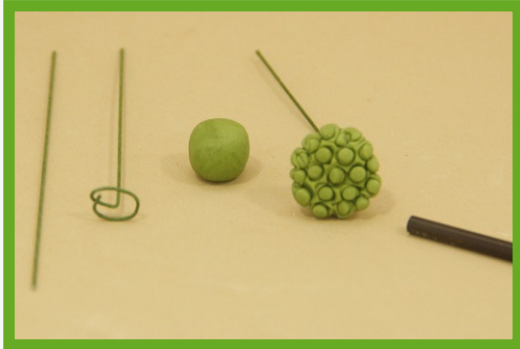
FLOR DE CORNEJO (DOGWOOD)

Instagram: [@dalilacakes](#)

Ubicación: Medellín / Colombia

ARTISTA: DALILA CABRITA DE PEÑA

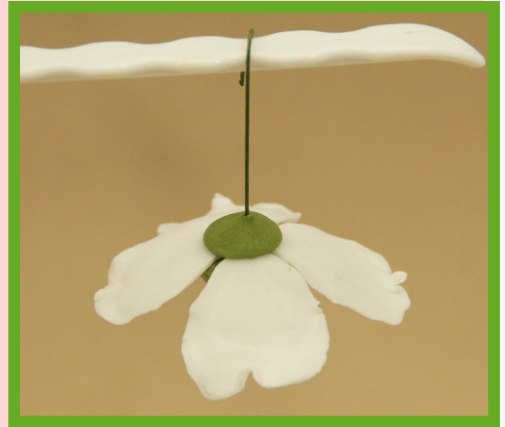
Paso a paso



01

Para realizar el centro de la flor, con alambre de floristería forrado # 22, realizar un aro en una de las puntas. Modelar una bolita. Pegar el alambre a la bolita y con un removedor de café, marcar círculos por toda la superficie. Recoger por la base la masa y pegar bien.

02



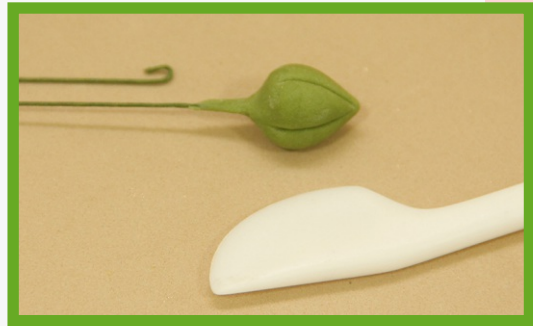
Para realizar la flor, extender masa para flores bien delgada y cortar la flor con la ayuda de un cortador de Flor de Cornelio. Marcar cada pétalo con marcador de pétalo de rayas. Afinar las orillas con un bolillo y poner a secar en un secador de flor. Una vez medio seca la flor, introducir el centro de la flor y pegarla a los pétalos. Con masa verde realizar una lágrima pequeña y pegar en la base de la flor y poner a secar boca abajo en un tendedero para flor.

05



Una vez secas las hojas y flores, maquillar con polvo de pétalo verde oscuro. La flor se maquilla con un poco de verde claro y amarillo por todo el centro. La punta, en donde tiene un corte, pintar con polvo marrón. El botón con marrón en la punta y verde la base.

Armar las hojas en alambre de floristería #18 con florateip marrón.



03

Para realizar los botones de la flor, hacer un ganchito en la punta de un alambre para flores #22. Modelar en masa verde una lágrima pequeña y con esteca hacer unas marcas. Dejar secar.

04



Realizar 6 hojas. Extender masa de pastillaje verde y cortar las hojas. Introducir un alambre forrado #24 o 26 hasta la mitad de la hoja. Marcar la hoja con nervador de hoja y afinar un poco las orillas. Poner a secar con un movimiento un poco doblada a la mitad.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia



INSPIRATE

INSPIRATE

SENCILLA Y HERMOSA

Para un matrimonio muy dulce...decoración con crema de mantequilla espatulada y apliques hechos con manga. Complementan su diseño, lindas Rosas y Orquídeas Cymbidium hechas en pasta de azúcar.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

MINIMALISTA

Combinando flores hechas en pastillaje con hojas en papel de oblea, hacen de este diseño un encanto para celebrar momentos especiales.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia



INSPIRATE

INSPIRATE

ASTROMELIA

Atromelias, símbolo de la amistad duradera. Elaboradas en pasta de azúcar y sus detalles pintados con pintura vegetal.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia



INSPIRATE

INSPIRATE

ARREGLO FLORAL

Para que te destagues con un diseño diferente, elabora el tronco en torta y decora con ranunculus, rosa, anemona y hasta un limón hechos en pasta de azúcar.

ARTISTA: PROF. DALILA CABRITA DE PEÑA

Maestra Diseñadora de Tortas – Master Cake Designer



Venezolana. Nacida en Cabimas, Edo. Zulia

Graduada en la Universidad Pedagógica Experimental Libertador de Barquisimeto, en la especialidad de Idiomas Modernos, carrera que ejerció por 21 años.

Residenciada en Medellín, Colombia desde el 2016, junto a su esposo y dos hijos (@lalapastry y @gamerscakes).

24 años dedicados al arte de la decoración de tortas y 22 años impartiendo clases en el arte del azúcar, destacándose principalmente en manejo de manga, elaboración de flores, moldeado de figuras, piezas en pastillaje y más.

Wilton y PME Master Certificated.

Ha impartido clases de decoración de tortas en más de 12 países.

Invitada a impartir clases de decoración de tortas en 6 ediciones de las Convenciones de ICES (USA), en 3 ediciones de SOFLO (South Florida Cake and Candy Show en Miami), en dos ediciones de Alimentec (Bogotá), en 4 ediciones de Sweet Fair (Medellín) y dos ediciones del Cake Fair (Orlando).

Actualmente posee la portada de la revista británica “Cake Masters” (julio 2021) y su trabajo de nuevo está presente en la revista norteamericana “American Cake Decorating” en la edición septiembre octubre del 2021.



INSPIRATE



ARTISTA: PROF. DALILA CABRITA DE PEÑA



Ha sido jurado en diferentes eventos Internacionales de Tortas. (Lima-Perú, Orlando, Virginia-USA, Madrid-España, Ciudad de Panamá-Panamá, Lagos-Nigeria, Bogotá, Medellín-Colombia, Willemstad-Curazao y 4 ciudades en Venezuela).

Jurado en competencias Online de "The Great Cake Designer Online 2019 Mexico" y "Yo soy Repostar, 1ra Edición, Venezuela 2020"

Organizadora junto a su hija Sojaida "Lala" Peña del Evento Internacional "Expo Tortas Venezuela" por 6 Ediciones y "Expo Torta Convention Class Colombia 2020"

Autora y productora de 4 revistas de Decoración de Tortas.
Actualmente trabajando en un libro de Decoración de Tortas.

Hoy en día reside en Medellín, Colombia y es propietaria de "Dalila Bakery & Mauros Classes" siendo su socio principal en la academia el Sr. Mauro Castano del programa "Cake Boss" de Discovery Channel y sus hijos y esposo como parte del negocio familiar.

*Su especialidad son las
tortas de bodas con flores
en azúcar*



INSPIRATE

INSPIRATE

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

VINOTINTO

Vinotinto... color imponente que hace resaltar las mas bellas flores hechas en pasta de azúcar.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia



INSPIRATE

INSPIRATE

QUINCEAÑERA

Hermosa y sencilla decoración con flores de cerezo (cherry blossom) y polvo metalizado oro rosa.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

MODERNA

Técnica marmoleada de fondant decorada con lámina de oro comestible 24k, rosas y orquídeas phalaenopsis.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

CLAVELES CLÁSICOS

Los claveles rosados indican amistad o amor maternal.
El video de este hermoso proyecto lo pueden ver a través
del igtv de @dalilacakes

PASO A PASO

Flor en papel de oblea



FLOR PAPEL DE OBLEA Y BAS RELIEF

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

ARTISTA: DALILA CABRITA DE PEÑA

Lo que necesitas

- Hoja de papel de oblea.
- Pegamento CMC
- Alambre de floristería forrado #22 y #24 o 26
- Papel parafinado o encerado
- Florateip blanco y marrón
- Moldes de los pétalos (2 tamaños)
- Colores vegetales: azul, rosado, negro y lila
- Aguardiente o vodka
- Polvo dorado
- Pinceles varios
- Papel servilleta reusable
- Bandeja de icopor (Styrofoam)

Flor en papel de oblea

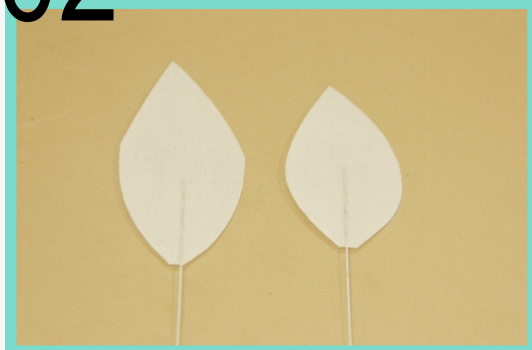


01

Realizar el centro de la flor con los recortes sobrantes del papel de oblea, una vez recortados los pétalos. Sobre un alambre forrado #22 comenzar a pegar los recortes de papel, untados con pegamento CMC. Dar tantas vueltas como sean necesarias hasta que formen un botón de aproximadamente 1 cm. Dejar secar bien antes de aplicar color. Seguir el Paso 2 para aplicación del color.

Paso a paso

02



Agregar un poco del aguardiente o vodka y con una servilleta reusable, comenzar a pintar los pétalos rápidamente, sin llenar demasiado de pintura, ya que es papel y se puede romper. Dar matices de varios colores a cada pétalo y pintar por ambos lados. Poner a secar.

Una vez secos, con un pincel, dar sombras con colorante negro a las orillas y dejar secar. Dar matices con polvo dorado mezclado en vodka.



03

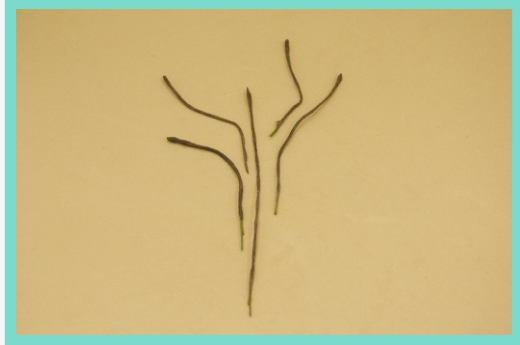
Para el armado de la flor, pegar con florateip al centro, primero los seis pétalos medianos y luego los ocho restantes. Pegar uno a uno los pétalos.



Recortar en papel de oblea, 8 pétalos grandes y 6 pétalos medianos. Alambrear cada pétalo con alambre de floristería forrado en blanco #24 o 26. Untar el alambre con un poco de pegamento CMC y pegar a cada pétalo. Pegar solo hasta la mitad de cada pétalo. Dejar secar bien. Colocar en una bandeja de icopor un poco de colorante vegetal azul, rosado y lila.



04



Para la realización de las ramas, forrar varios alambres # 24 con florateip marrón y dar forma a estos. Armar dos ramitas y pegar al tallo de la flor.

Técnica del Bas Relief

Lo que necesitas

- Masa de fondant del mismo color de la cubierta de la torta, mezclada con un poquito de CMC
- Moldes de silicón de diferentes tamaños y diseños (flores, aves, hojas, camafeos, insectos, etc.)
- Pintura blanca
- Pincel de cerdas firmes
- Perlas dulces doradas o plateadas



05

Preparar la masa de fondant con un poquito de CMC para que la misma adquiriera una consistencia más firme. Sacar tantas piezas como sean necesarias para cubrir el espacio que se desea. Antes de pegarlas a la torta, se sugiere hacer sobre la mesa la distribución de todos los adornos hechos.



06



Colocar los adornos como les gustaría que fuera el diseño. Pegar a la torta con agua y procurar no dejar espacios vacíos entre un adorno y otro. Puede modelar pequeñas lágrimas y pegar en los espacios sobrantes. Una vez medio seco el diseño, pasar pincel seco a todo el diseño. Decorar con perlas dulces.

VIDEOS

← dalilacakes

 1,758 Publicaciones 43.7 mil Seguidores 4,545 Seguidos

Dalila Cabrita
Artista
International Award winning
Cake Master. PME & Wilton Master Certificated.
International Cake Master Decorating... más
[Ver traducción](#)
www.dalilaymauro.com/
Colombia, Medellín, Antioquia

 **dalilaymauro, pastelerovictoraraque y 524 personas más** siguen esta cuenta


Siguiendo ▼ Mensaje Contacto ▼


Mis Tortas NUESTROS LIV... Expo Tortas 20 Master BOGOTÁ Lumas

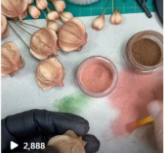
Serie ▼

 ▶ 3,026

 ▶ 2,382

 ▶ 2,956

 ▶ 4,620

 ▶ 2,888

 ▶ 2,653

VIDEOS

VIDEOS TUTORIALES

Videos gratuitos en el que enseñamos a realizar flores, hojas y mucho más, en nuestras series de IGTV del instagram @dalilacakes.