

CAKE DESIGN

By *Lala Cakes*

No. 4 / DICIEMBRE
2021

ESPECIAL NAVIDAD

PASO A PASO: DECORACIÓN DE

Galleta de bambalina
Muñeco de nieve en cupcake

MUÑECO DE JENGIBRE

Santa's Mug
Galleta de Flor de Navidad

PROYECTO OSO POLAR

IDEAS DE TORTAS Y MÁS



TORTA
REALIZADA POR

DALILA CABRITA DE PEÑA
@DALILACAKES



REVISTA DIGITAL
EDICIÓN GRATUITA

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

WWW.LALAPASTRY.COM

Bienvenidos

Nuestra 4ta edición es especial de Navidad.

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.

¡Feliz Navidad y próspero Año Nuevo!

XOXO
Sojaida “Lala” Peña

Colaboradores

Erika Masías.

@erikamagalymasiasvalenzuela

María Victoria Cárdenas

@la_reposteria1

Lorena Ramírez

@pasteleriacorazoncontento

Laura Vélez

@4j_med

Editores

Dalila Cabrita de Peña
@dalilacakes

Jesús Alejandro Peña
@gamerscakes

Contáctanos

info@lalapastry.com

Suscríbete online

www.lalapastry.com



Síguenos
@lalapastry

Invitados Especiales

ARTISTA: JORGE VÁSQUEZ CELIS

Instagram: @jorgevasquezpastelero
Ubicación: Bucaramanga / Colombia

ARTISTA: PEDRO JOSÉ SEQUERA

Instagram: @pedrowondercakes
Ubicación: México

**SONIA YINETH
OTÁLORA MURCIA**

Instagram: @myosreposteria
Ubicación: Ibagué / Colombia

Aliados Comerciales

Soluciones Reposteras
@solucionesreposterasmed

La tiendita de Dalila y Mauro
@latienditadedalilaymauro

Colorisa
@colorisa

FondantVas
@jorgevasquezpastelero

CAKE DESIGN

NAVIDAD

PASO A PASO

11 Galleta de Bambalina

19 Muñeco de Nieve

29 Santa's Mug

40 Galleta de Flor de Navidad

54 Galleta de Árbol de Navidad

61 Muñeco de Jengibre

71 Oso Polar



NOTICIAS

42 ¿Cómo tu propósito de vida te puede llevar a ser un empresari@ repostero?

INSPIRATE

- 06 Duendes de Navidad
- 07 Reno Travieso
- 08 Árbol Delicioso
- 09 Hola Navidad
- 10 Pionono Navideño
- 14 Muñeco de Nieve
- 15 Galletón Navideño
- 16 Cupcakes Navideños
- 17 Feliz Navidad
- 18 Villa Jengibre
- 24 Bota Tallada
- 25 Elegante Regalo
- 26 Árboles y Estrellas
- 27 Santa Galleta
- 28 Regalos Originales
- 34 Boda en Navidad
- 35 Llevando la Navidad



- 36 Regalo Navideño
- 37 Galletitas
- 38 Los Muppets
- 39 Santa Rock's
- 47 Gnomo
- 48 Torta Casita Navideña
- 49 The Grinch
- 50 Cupcakes y Galletas
- 51 Tierno Pingüino
- 53 Galletas
- 56 Cascanueces
- 57 Dibujos Animados
- 58 Dulce Pesebre
- 59 Divino Niño
- 60 Torta Galleta Chocochips
- 65 Golosinas
- 66 Tierna Navidad
- 68 Castillo en Navidad
- 69 Polo Norte
- 70 Guirnalda



ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

DUENDES DE NAVIDAD

Torta decorada en fondant con duendes modelados en pasta de goma y árbol de arroz inflado, con burbuja de vidrio como separador.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



RENO TRAVIESO

Torta decorada en fondant con royal icing como efecto nieve, y muñeco en 2D modelado en pasta de goma. Uso de polvos metalizados y mucha escarcha comestible.

ARTISTA: LORENA RAMÍREZ

Instagram: @pasteleriacorazoncontento
Ubicación: Bogotá / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

ÁRBOL DELICIOSO

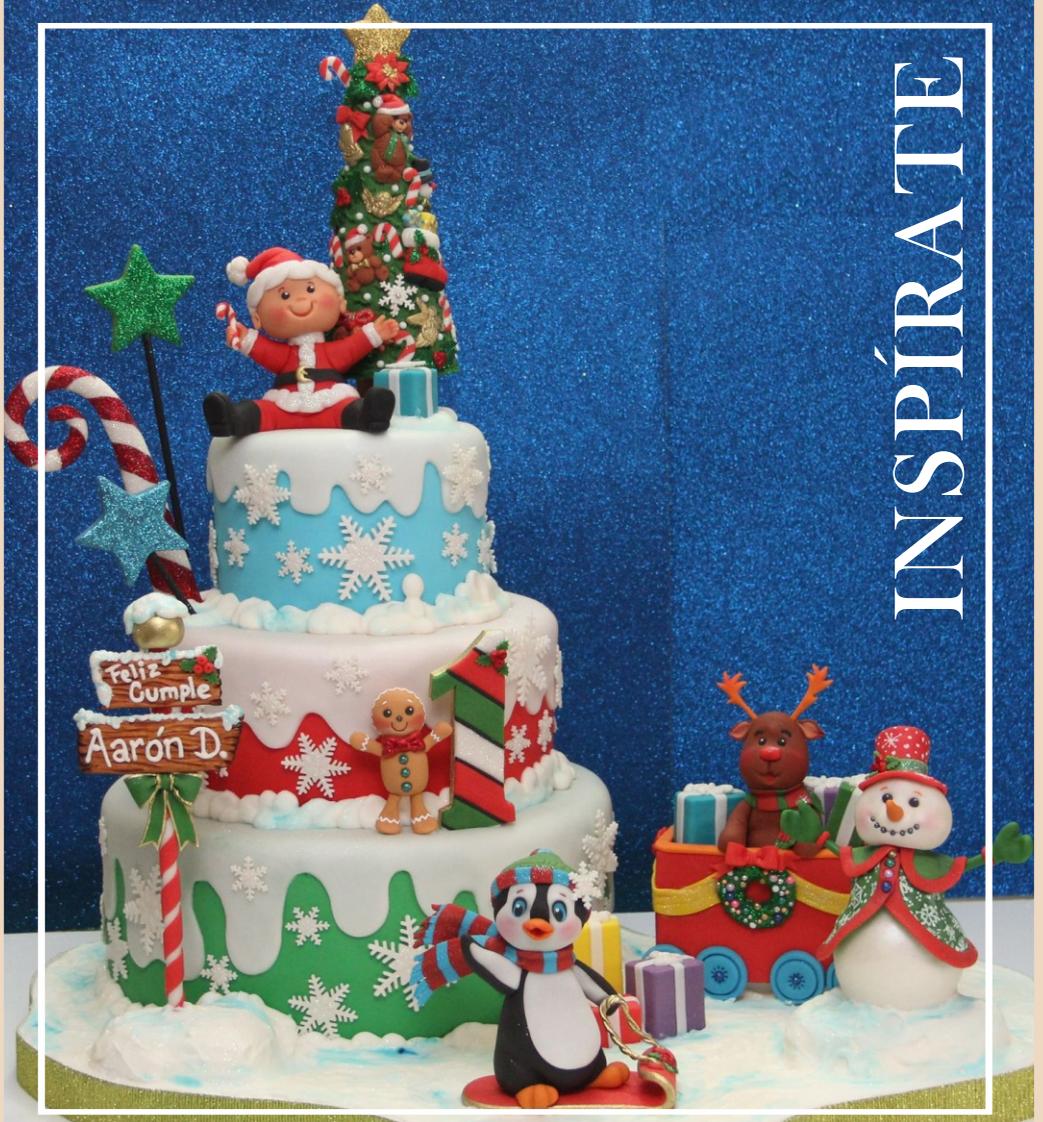
Árbol de navidad realizado con galletas de estrella de diferentes tamaños decoradas en fondant verde navidad y espolvoreados con azúcar glass.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



HOLA NAVIDAD

Hermosa torta colorida, decorada en fondant con copos de nieve en pastillaje, nieve en royal icing y muñecos modelados en pasta de goma.

Instagram:

@erikamagalymasiasvalenzuela

Facebook:

@By.Erika.Masias.Valenzuela

Ubicación: Lima / Perú

PIONONO NAVIDEÑO

En esta torta se talla el pionono con la técnica del rice crispy, luego fue forrado con fondant y texturado, a los bordes realizados como si fuera relleno de glasé.



Con respecto a los modelados todos fueron trabajados en pasta para modelar, entre ellos tenemos:

El papá Noel que ha sido vestido con diferentes texturas y detalles.

El hámster que está dentro de una caja de regalo, con su chalina, zapatitos y puesto sobre una galleta chocochips.

La galleta de jengibre que está dentro de un helado con diferentes sabores de helados. Se observa también como cae de su rostro y cuerpo el glasé en gotas, decorado con waffles, galletas y cerezas.

El pingüino está sobre una caja de regalos. Alrededor de la torta vemos galletas en variedad de modelos y sabores, chupetes, cupcakes, entre otros lindos detalles.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry

Ubicación: Medellín / Colombia

PASO A PASO DE



GALLETA DE BAMBALINA

GALLETA DE BAMBALINA



Usar 2 galletas:

1 redonda horneada sobre un molde de media esfera.

1 rectangular grande de base.



Decorar la galleta rectangular grande con fondant blanco pegado con pegamento CMC, pasándole un crimper en toda la orilla.

Forrar la galleta redonda en fondant azul cielo. Pegarla a la base con glasé.



Colocar una bolita aplanada y un arito arriba para la parte superior de la bambalina.

Pintar los bordes de la base con polvo dorado diluido en vodka, y con polvo nacar pintar todo lo azul.

Decorar la bambalina con arabescos en glasé.



Pintar la agarradera en plateado y colocar un moño rojo en fondant.



MANUALES, RECETARIOS Y REVISTAS

VIRTUALES

A la venta



4 \$ USD

DESDE \$
20.000 \$
COP

INGRESA A

www.lalapastry.com

"MANUALES Y REVISTAS"

Todo lo que necesitas para el Cake Design
Paso a paso de decoraciones de tortas
Recetarios de Repostería
Revistas con mas de 10 proyectos



ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

MUÑECO DE NIEVE

Torta redonda tallada y decorada en fondant.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

GALLETÓN NAVIDEÑO

Hermoso galletón decorado con glasé fluido, técnica de pintura y detalles al relieve en masa de fondant.

ESTUDIANTE: MARÍA VICTORIA CÁRDENAS L.

Instagram: @la_reposteria1
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



CUPCAKES NAVIDEÑOS

Inspírate con estos hermosos cupcakes navideños ideales para regalar a los seres queridos en estas festividades.

INSPIRATE

ARTISTA: PEDRO JOSÉ SEQUERA

Instagram: @pedrowondercakes

Ubicación: México



INSPIRATE

INSPIRATE

FELIZ NAVIDAD

Súper torta de 4 pisos con figuras realizadas a mano sin uso de molde en masa especial para modelar. Tortas pintadas con aerógrafo y nieve de royal icing.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia



INSPIRACIÓN

INSPIRACIÓN

VILLA JENGIBRE

Hermosa torta decorada con muñecos y casita de jengibre, royal icing, fondant y bastones de menta navideños.

PASO A PASO

Muñeco de Nieve



TOPPER DE MUÑECO DE NIEVE EN CUPCAKE

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

Ubicación: Medellín / Colombia

ARTISTA: DALILA CABRITA DE PEÑA

Lo que necesitas

- Fondant de colores
- Pegamento CMC
- Cupcake en forma de cono
- Masa de pastillaje
- Perlas negras azucaradas
- Colorantes vegetal
- Crema de mantequilla
- Polvo pétalo rojo
- Pitillo decorado en masa roja
- Glasé



01

Para la decoración del topper (la parte superior de la torta), se frisa el cupcake con crema y se forra en fondant blanco. Con masa roja realizar un rectángulo y pegar por la parte de atrás para hacer la chaqueta, puede darle textura con rodillo texturizado. Colocar una bolita aplanada para el cuello. Para los brazos, realice un rollito y aplane uno de los bordes, luego corte en forma de "L" para las manos.





Cubra la parte de los brazos con un rectángulo en rojo y con masa verde realice un rollito aplanado para las mangas. Pegue al cuerpo. Para la cabeza, haga una bolita blanca y pegue 2 perlitaz negras azucaradas para sacar los ojos, con ayuda de un pitillo cortado a la mitad (o marcador de sonrisa), marque para hacer la boquita. Pinte con polvo pétalo rojo los cachetes (polvo que se usa en seco para pintar), realice la nariz con una bolita en masa roja.

Para la bufanda, haga una tira delgada y trace varias líneas en cada borde para los flequillos, envuelva sobre el cuello.



02



Para el gorro de navidad, realice un cono en masa roja y doble a la mitad ayudándose con un cuchillo, pegue una tira semi aplanada en blanco alrededor y una bolita en la punta.

Con masa de pastillaje realice un rectángulo en verde con bordes rojos para el cartel, pegue a un pitillo con ayuda de glasé. Escriba un mensaje de navidad con colorante blanco. Pegue a la torta con glasé y haga efecto nieve alrededor de todo el muñeco y sobre la torta.



03



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

BOTA TALLADA

Bota tallada en rice crispa forrada en fondant, se le hicieron pliegues en la parte

superior de la bota, así como también se hizo una puerta con ventanas a los costados, guirnalda, piso y piedras.

A su alrededor observamos unos coloridos berries color amarillo, una deliciosa torta de chocolate con relleno y una rica cereza.



En la parte superior de la bota observamos :

Un osito, el cual tiene su sombrero beige, un hermoso chaleco con botones y filos marrones y una linda casaca roja.

La muñeca de nieve tiene un hermoso vestido con pliegues en colores rojo y verde. Encima su delantal blanco, un lindo sombrero y unas lindas florecitas de campo.

Zapatito de duende con osito tierno adentro, el cual tiene como decoración unas hojas verdes a su alrededor y una linda chalina.

Perrita, la cual tiene alrededor de su cara pétalos el cual simula una flor, metido el perrito dentro de una capital.

Accesorios: cesto con galletas en diversidad de modelos y sabores, cupcakes, una caja de regalo roja la cual tiene un lindo moño, hojas de muérdago entre otros lindos detalles.

Todos los modelados y accesorios trabajados con pasta para modelar.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

ELEGANTE REGALO

Torta decorada en fondant rojo con moño de navidad en pastillaje pintado en polvo oro diluido en vodka.

INSPIRATE

ESTUDIANTE: LAURA VÉLEZ

Instagram: @4j_med

Ubicación: Medellín / Colombia



ÁRBOLES Y ESTRELLAS

Dos tortas de navidad, la primera en color rojo y verde decorado en crema de mantequilla con arbolitos de navidad en la parte superior. La segunda torta es color verde con un drip dorado. En su parte superior lleva una flor realizada con papel de arroz frito.

INSPIRATE

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE

INSPIRATE



SANTA GALLETA

Torta decorada en buttercream con galleta de santa pintada y con glasé fluido. Flor en papel de oblea y bombones cubiertos de escarcha comestible como bambalinas.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry

Ubicación: Medellín / Colombia



REGALOS ORIGINALES

¿Sabías que puedes hornear torta adentro de una taza de café? Sí, y los puedes decorar con crema de mantequilla y mini marshmallows y realizar muñecos modelados en mazapán o fondant. Te aseguro que será el regalo más original que recibirán en estas festividades.

PASO A PASO

Santa's Mug



DECORACIÓN DE TORTA DE SANTA CLAUS EN MUG

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

Ubicación: Medellín / Colombia

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Lo que necesitas

- Mug o taza de café
- Mezcla para torta
- Fondant de colores: Negro, blanco, piel, rojo.
- Polvo pétalo rojo
- Pegamento CMC
- Glasé
- Palito de bambú
- Perlitas negras azucaradas
- Boquilla #16
- Escarcha comestible
- Cuchillo repostero

01



Paso a Paso



Hornear la mezcla para torta de su preferencia adentro del mug y dejar enfriar.

Cortar un poco la barriga de la torta dejándola plana y a 1 cm por debajo de la taza. Colocar crema y forrar con fondant negro.

Para el cuerpo, hacer una perita en fondant rojo e insertarle un palo de bambú que atraviese toda la taza.

02



Los brazos se hacen realizando 2 gotas alargadas dejando la parte mas gorda hacia abajo para las mangas, pegar la parte mas delgada a los hombros.

Para hacer los guantes, realizar 2 gotitas y cortar en forma de "1" para sacar los pulgares. Pegar a la mangas y que agarren la taza.

Con glasé y boquilla #16 realizar zigzag por todo el centro del cuerpo y las mangas. Colocar escarcha comestible sobre el glasé antes de que seque para que se fije.



Colocar una bolita blanca sobre el palito para sacar el cuello. Dejar secar.

Para hacer la cabeza, con masa color piel (se puede hacer con una pequeñita cantidad de color naranja), hacer un huevito e insertar al palito, luego con bolillo pequeño marcar los ojos y la boca, para alargar la boca se arrastra el bolillo hacia abajo.

Hacer la nariz con una bolita y pegar.

Colocar polvo pétalo rojo en los cachetes y la nariz.

03



Para la barba, hacer una media luna en forma de “U”, pegar debajo de la cara y hacer marcas con un cuchillo.

Luego, para los bigotes se hacen 2 gotas y se pegan debajo de la nariz, marcando con cuchillo.

Las cejas son 2 rollitos pequeños que se pegan y se marcan.

Para el gorro de navidad se hace un cono rojo, marcando por la mitad para dar movimiento.

Con glasé se decora la parte de abajo del gorro en zigzag y se hace una bolita en la punta.

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: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

BODA EN NAVIDAD

Naked Cake con drip dorado y topper en pastillaje y detalles de navidad no comestibles.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



LLEVANDO LA NAVIDAD

Un proyecto diferente ideal para impresionar en la mesa de dulces. Muñeco de nieve en masa de modelar con cupcake decorado con árbol de mini marshmallows. Y cupcake de muñeco de jengibre hecho en fondant.

ESTUDIANTE: MARÍA VICTORIA CÁRDENAS L.

Instagram: @la_reposteria1
Ubicación: Medellín / Colombia



REGALO NAVIDEÑO

Torta cuadrada decorada en fondant forrada en paneles (parte de arriba y tira en todo alrededor), con perlas azúcaradas doradas y lazo realizado con hojas de navidad.

INSPIRATE

INSPIRATE

ARTISTA: LORENA RAMÍREZ

Instagram: @pasteleriacorazoncontento
Ubicación: Bogotá / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

GALLETITAS

Hermosas galletas en mantequilla decoradas en glasé fluido.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRÁTE

INSPIRÁTE



LOS MUPPETS

Torta de 2 pisos decorada en fondant y royal icing como nieve, con personajes modelados en pasta de goma.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRACIÓN

INSPIRACIÓN



SANTA ROCK'S

Algo diferente, rockero y divertido. Este proyecto se sale del molde. Tarta decorada como galleta de jengibre. Santa y regalos modelados en pasta de goma y árbol decorado realizado con un cono de helado.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry

Ubicación: Medellín / Colombia

PASO A PASO DE



GALLETA DE FLOR DE NAVIDAD

FLOR DE NAVIDAD



Usar 5 galletas:

1 de flor pequeña que se hornea adentro de un capacillo en molde de cupcake.

1 flor mas grande.

2 hojas

1 ovalo de base.

Decorar las flores con fondant rojo y hacerle las nervaduras con un palillo. Colocarle al centro 6 bolitas verdes con amarillo y rojo, pinchando el centro de estas. Pegar con pegamento CMC.

Decorar las hojas en fondant verde con marcador de nervadura.

Pegar con glasé a la galleta ovalada decorada en blanco con perlas doradas.



¿Cómo tu propósito de vida te puede llevar a ser un empresari@ repostero?



**SONIA YINETH
OTÁLORA MURCIA**

Instagram:
[@myosreposteria](#)

Ubicación:
Ibagué / Colombia

La vida es más armoniosa y consentidora consigo mismo cuando se tiene claro todas las mañanas del por qué se vive y se agradece por cada segundo de respiro. La vida se plantea con un futuro de ensueño cuando en la mañana se levanta con unas tareas claras a realizar que te llevarán a cumplir metas de corto tiempo.

Metas que con vitamina D “disciplina” ayudarán a alcanzar los objetivos más alocados que se hayan imaginado y que se relacionen con aquel propósito de vida. De este modo, la felicidad, abundancia (tiempo para disfrutar el dinero) y éxito te llevarán al escalón de la economía deseada (emprendedor – inversionista – empresario)

A lo cual todo radica en la razón para levantarse cada mañana con una vibra positiva y esto toma sentido cuando se escucha hablar sobre IKIGAI, el camino que te lleva a la felicidad según los amigos japoneses a través de momentos como el escuchar el canto de los pájaros, mirar hacia la montaña con una taza de chocolate, un buen trabajo entre amigos, salud equilibrada, compartir un baile, pequeños placeres cotidianos de la vida.

Filosofía de vida IKI “vida” GAI “merito – vale la pena” debido a que GAI es concha marina de gran valor y esta filosofía es una práctica de los residentes de Okinawa las personas más longevas del planeta. Por lo tanto, el IKIGAI se muestra como el valor de hacer o el valor de trabajar.



En Japón hablan también de Ichigo Ichie: cada encuentro es único, una vez – una oportunidad; según una investigación por parte de Hasegawa, se cree que la suma de las pequeñas alegrías cotidianas es el resultado hacia una vida más plena.

Recopilando todo, se sugiere crear tres listas, unirlas y llegar a tu IKIGAI “propósito en acción”

- ·Valores
- ·Cosas que te gusta hacer
- ·Cosas para las que eres bueno

No obstante, en Occidente se habla mucho de IKIGAI, que es ya un vocablo clave en temas de emprendimiento como “propósito de vida” pero, es asociado con el diagrama de Veen (círculos que se superponen entre sí) que incluye cuatro cualidades que se superponen:

- Lo que amas
- Por lo que realmente eres bueno
- Lo que necesitas
- Por lo que te pueden pagar



Para los japoneses, sin embargo, la idea es un tanto distinta ya que IKIGAI no tiene nada que ver con ingresos (finanzas).

Entonces, viendo el sentido que se le da al IKIGAI tanto en Oriente como en Occidente, te invito a mirar cuatro palabras claves para los emprendedores:

Pasión: Lo que amas hacer y que realmente eres muy bueno en esa actividad.

Vocación: Desempeñarse en una actividad extra que puede ser lucrativa y cubrir necesidades de un nicho de personas.

Profesión: Invertir tiempo en una labor a cambio de dinero, pero se es conforme porque eres realmente bueno en ello.

Misión: Te enfocas en ayudar, en buscar solución a ciertas necesidades porque es de un corazón tan grande que amas hacer esta labor.

Una vez que se comprenden las cuatro áreas que se deberían tener en cuenta para lograr tener claro el propósito en la vida y trabajar en este para acumular pequeños momentos de felicidad y tristeza también (aprendizaje) para lograr una vida más armoniosa y ser hoy un exitoso empresari@ repostero.



Se da el primer paso, hacer listas de actividades en verbo para cada área. Una vez terminada esta tarea, se logra descubrir un sin número de cosas que se relacionan hacia dónde va tu vida en presente con las metas establecidas en una hoja amarilla con esfero rojo siempre con fechas puntuales.

En el siguiente cuadro, comparto un ejemplo de IKIGAI los verbos son los que se nombran con mas frecuencia en las cuatro listas. Y luego se pasan a validar enfoque en las áreas de pasión, vocación, profesión y misión.

Y hemos llegado al propósito de vida o propósito de acción – Arte Reposteros

Se desarrolla la tabla en primera persona

<p>¿Qué amo hacer con pasión?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estar en casa, en familia 2. Entablar amistad empresarial digital 3. Estudiar, lo que más disfruto en la vida (pastelería, crecimiento personal, marketing digital, administración y otros temas) 4. Escribir mis experiencias, diario 5. Crear sin límites a la hora de hacer un pastel 6. Bailar y escuchar música 7. Soñar y creer que el cielo es mi límite, todo lo puedo con la voluntad del jefe 8. Participar en cuanto curso tenga tiempo para hacer y desarrollar las tareas. Aprender y llevar a la práctica 9. Estar al día en noticias, información mundial actualizada 10. YouTube 	<p>¿En que soy buena profesionalmente?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Habilidad en las manos, azúcar hecho arte 2. Barrer y lavar 3. Finanzas, organización del dinero 4. Administrar un negocio 5. Aprender un poco de todo y compartir conocimiento 6. Dar consejos, tips sobre repostería y emprendimiento 7. Generar confianza, puntualidad, responsabilidad y honestidad 8. Decorando tortas 9. Servicio al cliente 10. Mentalmente soy fuerte (problemas son oportunidades)
<p>Lo que el mundo necesita – Misión</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Don de servicio amable, confiable y de empatía 2. Emociones, alegrías, confianza, credibilidad 3. Generar valor agregado, la milla extra 4. Educación en desarrollo integral del ser (no más la vieja escuela) 5. Aprender a valorar el trabajo de los demás 6. Ética y valores de Carreño 7. Eficacia, rapidez en los procesos 8. Aprender a vender (todos somos una marca personal) 9. Quitar trabas 10. Automatización 11. Digitalizar el pueblo 	<p>Por lo que me pueden pagar – Vocación</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Por imprimir felicidad en mis obras de arte en azúcar 2. Por una sonrisa, buen servicio al cliente 3. Por administrar un negocio 4. Por administrar el dinero 5. Por cumplir retos 6. Por escribir experiencias empresariales 7. Por crear contenido para las redes sociales 8. Por estudiar 9. Por grabar un podcast, video sobre mi arte 10. Por investigar el cómo se hace algo





Estudiar, escribir experiencias, aprender, administrar, servicio al cliente, arte en azúcar, confianza, educación

Pasión: estudiar, capacitación constante

Vocación: habilidad en mis manos, artista en el azúcar

Misión: generar confianza, don de servicio

Profesión: administrar, empresaria digital

Propósito en la vida: marca comercial “ARTE REPOSTEROS”

“Haz lo que amas y vivirás más tiempo, disciplina para construir. Impactar en la vida de los demás con los talentos dados del cielo. Inteligencia espiritual - **Sonia Yineth Otalora Murcia**”

Taller Práctico

1. Te invito a crear las cuatro listas del cuadrante dando respuesta a estas preguntas

¿Qué amo hacer con pasión? Lo que el mundo necesita – Misión

¿En que soy buena profesionalmente? Por lo que me pueden pagar – Vocación

2. Una vez hechas las listas te invito a validar **IKIGAI – ENFOQUE**

3. Conjugar los verbos de tus listas y llegar al **Propósito de Vida o Propósito de Acción**

4. Aprovecha este cambio de año, de nuevos aires, ponte metas acordes a tu propósito en la vida

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

GNOMO

Elegante proyecto de una blanca navidad, con copos de nieve en pastillaje, royal icing de nieve y farol en pastillaje con ventanas de gelatina. El Gnomo esta modelado en pasta de goma y el sombrero en tela comestible.

ARTISTA: ERIKA MAGALY MASÍAS VALENZUELA

Instagram: @erikamagalymasiasvalenzuela

Facebook: @By.Erika.Masias.Valenzuela

Ubicación: Lima / Perú



TORTA CASITA NAVIDEÑA

Casita tallada forrada con fondant, tiene múltiples texturas y adornos, todo su contorno simula un glasé blanco, puerta y piso pintados en color marrón con vodka.

Hombre de nieve: vestido con un elegante saco texturado en piel de cocodrilo, el cual hace juego con el sombrero, tiene una chompa tejida y unos accesorios.

El osito echado: vestido con su casaca roja el cual tiene pespuntos en todo su contorno, que simula las costuras de la ropa, un bolsillo con rayas turquesas, que hacen juego con la chalina y su sombrero.

Osito con zapatos: vestido con un hermoso sombrero verde, chompa roja con cuello tejido en color verde, tiene unos hermosos y tiernos zapatitos de perritos.

Perrito en carreta: el perrito está abrigado con una linda chalina y gorro, el perrito está dentro de la carreta con muchas galletas en variedad de modelos, sabores y texturas, si observan las llantas ellas son 2 tronquitos de árbol.

Osito con movimiento: vestido con su casaca con cuello caminero con unos lindos botones negros y pletina negra en la cintura, en su cabeza un lindo gorro Navideño.

Todos los modelados son con pasta de modelar, también se trabajaron cupcakes, hojas de muérdagos entre otros.

Los berries rojos trabajados con masa de flores así como también su follaje.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

THE GRINCH

Torta decorada en fondant con figuras modeladas en 2D y detalles en papel de azúcar.

ARTISTA: LORENA RAMÍREZ

Instagram: @pasteleriacorazoncontento
Ubicación: Bogotá / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

CUPCAKES Y GALLETAS

Inspírate con estos diseños de cupcakes y galletas decorados en fondant y glasé fluido.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia



INSPIRÁTE

INSPIRÁTE

TIERNO PINGÜINO

Sencilla y hermosa, ideal para ser el centro de la mesa de navidad. Torta decorada en fondant con figuras planas en pastillaje pintadas y decoradas en royal icing, y muñeco y regalo en pasta de goma.

← 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



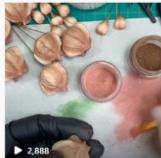
▶ 2,382



▶ 2,956



▶ 4,620



▶ 2,888



▶ 2,653

VIDEOS

VIDEOS

VIDEOS TUTORIALES

Videos gratuitos en el que enseñamos a realizar diferentes técnicas, en nuestras series de IGTV del instagram @dalilacakes.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

GALLETAS

Inspírate con estos diseños de galletas decoradas en fondant.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry

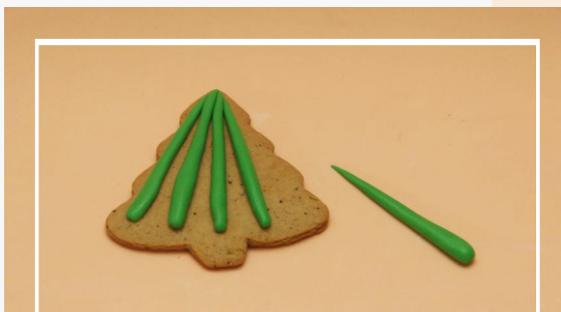
Ubicación: Medellín / Colombia

PASO A PASO DE



GALLETAS DE ÁRBOL DE NAVIDAD

ÁRBOL DE NAVIDAD



Usar una galleta en forma de árbol de navidad. Colocarle 5 rollitos desde la punta de arriba hacia abajo y pegar con pegamento CMC.



Hacer tiras delgadas en forma de eme (m) y con un bolillo acocar cada centro.

Pegarlas arriba de los rollitos de fondant de abajo hacia arriba hasta completar el árbol.



Pegarle perlas azucaradas doradas y una estrella con escarcha comestible roja. Con polvo oro diluido en vodka, pintar todos los bordes del árbol.



ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

CASCANUECES

Torta decorada en fondant y cabello hecho en buttercream

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



DIBUJOS ANIMADOS

Torta infantil de navidad, porque cualquier dibujo animado puede convertirse al estilo navideño.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE

INSPIRATE



DULCE PESEBRE

Torta pequeña con 10 personajes realizados sobre cupcake de media esfera decorados en fondant, niño Jesús modelado en fondant sobre cupcake con buttercream. Musgo comestible y efecto tronco.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE

INSPIRATE



EL DIVINO NIÑO

Para recibir la llegada del niño Jesús que mejor idea que esta espectacular torta decorada en fondant con figura modelada en pasta de goma.



TORTA GALLETA CHOCOCHIPS

Como se aprecia la base de la torta tiene el efecto madera el cual ha sido pintado con polvo para pétalos.

Se talló una enorme galleta chocohips, la cual está texturizada y tiene las chispas de chocolate dentro de ella.

Todos los modelados han sido trabajados con pasta para modelar, entre ellos tenemos:

Un muñeco de nieve con varios detalles en el vestir.

Un hámster dentro de un regalo, con sus botitas rojas.

Un muñeco de jengibre con su sombrero de chef agarrando su galleta casino.

Otro muñeco de jengibre dentro de un helado, con gotas de chocolate, el cual simula que se está derritiendo, dentro tiene mini galletas de chocohips, lentejas, cerezas y waffles.

En la parte central un delicioso cupcake sobre otro cupcake con sus respectivas cerezas.

Han sido empleadas varias técnicas.

PASO A PASO

Muñeco de Jengibre



MODELADO DE MUÑECO DE JENGIBRE

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

Ubicación: Medellín / Colombia

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Paso a paso

01



Para realizar el cuerpo, hacer una perita en masa color marrón y colocar sobre la torta, insertar 2 palitos de bambú hasta que llegue a la base de la torta para asegurar la figura.

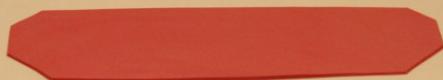
Dejar unos 3 cm de los palitos sobresalientes en la parte de arriba.



02



Para las piernas hacer 2 gotitas alargadas y con los dedos, pellizcar la parte mas gordita para sacar el pie. Pegar a cada lado del cuerpo.



03



Para hacer el chaleco, en masa roja mezclada con marrón, hacer una tira delgada del tamaño de la circunferencia de la parte alta del cuerpo, cortar las esquinas en diagonal y pegar al cuerpo y cortar el sobrante de los hombros.

04



05



Para los brazos, hacer 2 gotas gorditas y cortar en diagonal las puntas de manera que quede una parte plana. Pegar esa parte plana a cada hombro del cuerpo.

Hacer un rodillo pequeño en masa color marfil (haciendo 1 rollito con 2 gotas en las puntas) y pegar al brazo. Colocar una toalla de papel debajo de este para ayudar a secar con la forma deseada.

La cabeza se realiza insertando y pegando una bola sobre los palitos de bambú.

Marcando los ojos con un bolillo pequeño.

Pegar una bolita en forma de huevo para la nariz y marcar con un cuchillo la boca.

06



07



Hacer un círculo delgado en masa blanca y arruchar por todo el contorno, pegar a la cabeza para sacar el gorro.

Colocar una tirita de la misma masa del chaleco.

Colocar 2 bolitas negras adentro de los orificios de los ojos.

Aplicar rubor en los cachetes con polvo pétalo rojo.

Hacer 1 moño verde y pegar en el cuello.

Hacer 2 botones en masa blanca y pegar.

Con masa blanca hacer los bordes de las manos y los pies.

Pintar con polvo oro diluido en vodka los botones y hacer asteriscos en el chaleco y cinta del gorro.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry
Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

GOLOSINAS

Topsy turvy cake de golosinas decorado en fondant y royal icing con galleta, gomitas y mentas de navidad. Topper de figuras modeladas en pasta de goma y burbuja de plástico.

ARTISTA: JORGE VÁSQUEZ CELIS

Instagram: @jorgevasquezpastelero
Ubicación: Bucaramanga / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

TIERNA NAVIDAD

Hermosa torta tallada en forma de chimenea con figuras modeladas a mano, detalles pintados en polvo pétalo y base texturizada.

Peso Neto 1Kg



Fondant Vas
Pasta de azúcar

Cubierta para Tortas (Fondant)

Color Blanco - Sabor Vainilla

**Suave, manejable y permite estirar muy delgado,
obteniendo así mayor rendimiento.**



+57 310 3372060



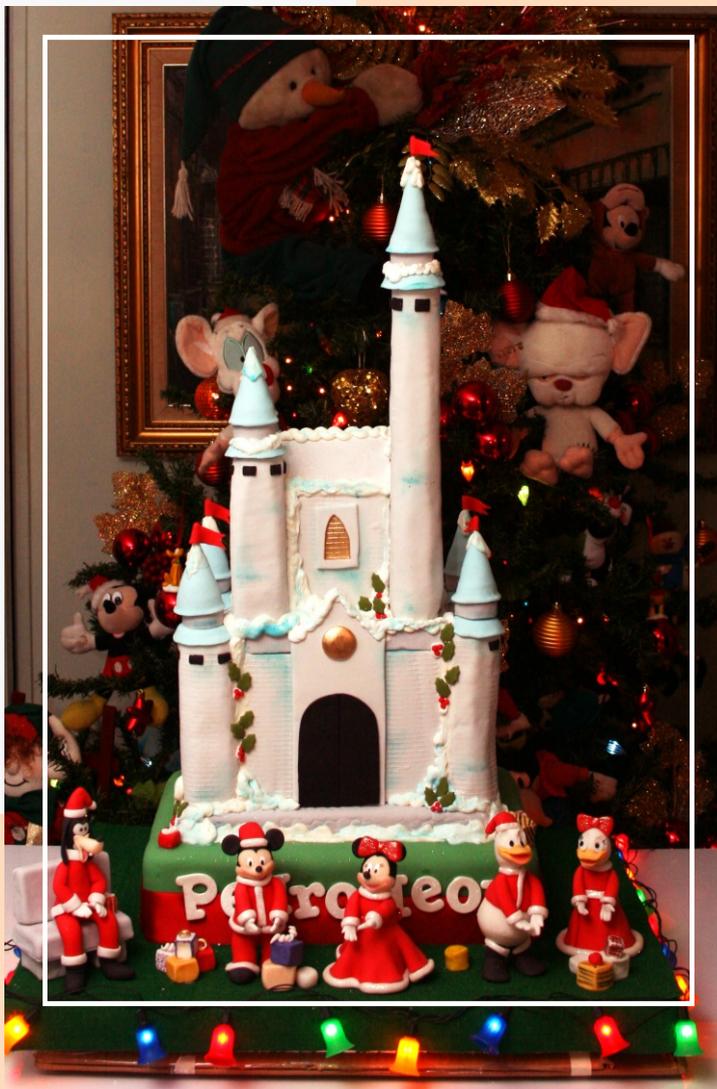
jorgevasquezpastelero

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

CASTILLO EN NAVIDAD

Torta y castillo decorados en fondant con royal icing, con personajes modelados en pasta de goma.

ARTISTA: DALILA CABRITA

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRÁTE

INSPIRÁTE



POLO NORTE

Esta torta es como nos imaginamos a un pinguino en diciembre, pescando al estilo navideño en el polo norte. Torta decorada en fondant y royal icing con agua en isomalt, muñeco en pasta de goma.

ARTISTA: SOJAIDA "LALA" PEÑA

Instagram: @lalapastry

Ubicación: Medellín / Colombia

INSPIRATE



INSPIRATE

GUIRNALDA

Tierna galletita de mantequilla decorada en fondant con muñequito de nieve saliendo de sorpresa.
Decorada con perlititas dulces y escarcha comestible.

PASO A PASO

Oso Polar



DECORACIÓN DE TORTA DE NAVIDAD CON OSO POLAR

Instagram: @dalilacakes

Ubicación: Medellín / Colombia

ARTISTA: DALILA CABRITA DE PEÑA

Lo que necesitas

- Masa de cubierta blanca
- Masa de Pastillaje
- Masa de Modelado (blanca, roja, negra)
- Torta hexagonal de 1 libra
- Glasé Blanco
- Manga y boquilla #12
- Cortador de copos de nieve
- Aerógrafo y colorante azul comestible para aerógrafo
- Base de icopor de 15 x 2.5 cm
- Palitos de altura
- Alambre de floristería #18
- Pegamento CMC
- Polvo CMC
- Polvo dorado y Vodka

01



Realizar una base de icopor de 15 x 2.5 cm y hacer unos cortes irregulares por las orillas. Extender masa de cubierta con un poco de CMC y forrar la base.

Para realizar la base del cartel, forrar un palito de altura con masa de modelado blanca y pegar una tira de masa roja.

Recortar 9 cm de alambre de floristería #18 y enrollar en la parte superior de la base del cartelito.

Extender masa de Pastillaje bien delgada y recortar un rectángulo. Untar con pegamento CMC y pegar al alambre dándole un doblez por la mitad del rectángulo. Dejar secar.

Con un pincel linner o marcador de tinta vegetal, escribir: "Polo Norte". Decorar las orillas del cartel con dorado y adornar con unas hojitas verdes.

02



Para realizar el cuerpo del oso, modelar una pera y pegar a la base. Insertar un palito de altura por en medio del cuerpo. Dejar secar un poco antes de colocar la cabeza.

Para realizar la cabeza, hacer una perita pequeña y pegar al cuerpo. Con una esteca, marcar una gran sonrisa. Con bolillo marcar el orificio de la nariz y de los ojos.

Pintar las mejillas con un poco de polvo de pétalo rojo. Hacer dos bolitas pequeñas de masa de modelado negra y pegar a los ojos. Para la nariz, realizar un óvalo y pegar. Dibujar la sonrisa y las cejas con pincel linner y color vegetal negro.

Para la realización de los brazos, modelar dos rollitos de masa de modelado blanca. Aplanar un poco las manos y pegar las huellas. Pegar al cuerpo con pegamento CMC.



Realizar las patas, modelando dos peritas pequeñas. Aplanar un poco y pegar las huellas.

Pegar al cuerpo, dándole movimiento



Realizar tres pingüinos. Para esto, modelamos una perita pequeña con masa de modelar color negro. Sacar una colita en la parte posterior de la pera.

Extender masa blanca y recortar una perita. Hacer un corte en "V" en la parte superior. Pegar al cuerpo y marcar el orificio de los ojos con bolillo pequeño.

Para realizar las patitas, modelar dos lágrimas en masa anaranjada. Aplanar y marcar con esteca las divisiones. Pegar al cuerpo.

Realizar los brazos modelando una lagrimita larga. Pegar al cuerpo. Hacer el pico y completar los ojos.

Realizar una pequeña caja de regalo y pegar entre los brazos del pingüino.



03



Pegar uno de los pingüinos al poste del cartelito. Ayudarse con un palito de altura colocado en la base del pingüino, mientras se seca la pieza sobre este.



04



Decorar el oso con una bufanda y con un gorrito navideño.

Hacer la nieve utilizando boquilla #12. Colocarla por toda la base y dar tonos de color azul con un pincel humedecido en agua.

Extender masa de Pastillaje bien delgada y realizar varios copos de nieve de diferentes tamaños. Darle una mano de polvo perlado diluido en agua y aplicar un poco de azúcar escarchada.

Con aerógrafo y color azul, colorear la torta en la parte inferior. Pegar a la base. Decorar con glasé blanco y pegar los copos de nieve.

Escultura de Cartera

Lala
CAKES
& EVENTS



CURSO ONLINE

Elaboración de:
Escultura en Torta de Cartera
Fondant - Crema de Frisar -
Uso de Papel de Oblea
Polvos Metalizados
Montaje final de la composición

VIDEOS QUE PUEDES
VER ILIMITADAMENTE
A TRAVÉS DE GRUPO
PRIVADO EN



www.lalapastry.com