

Edici3n en lnea Marzo - Mayo - Jun 27



Arte en Azúcar

Volumen 1 y 2



Colaboraciones



Tutoriales Increibles

México



Porque todo se puede si crees en ti

Edici3n en lnea Marzo - May - Jun 27



Arte en Azúcar

Volumen 2



Colaboraciones



Tutoriales Increibles

México



Porque todo se puede si crees en ti



Maestra Rosa Laura Saenz
Editora



Mitad de Año

Estamos a punto de llegar a la mitad del año y les tenemos muchas sorpresas.

Primero les diremos que el 10 de mayo festejamos a la Madre aquí en México y por ese motivo les trajimos un lindo tutorial para que puedan realizar estas piezas por parte de la **Maestra Cholys Guillen**.

Tenemos la sorpresa de realizar 2 tutoriales que las **Maestras Erika Urbaníková y Angela Teresa Capogrosso** realizaron para deleite de chicos y grandes de Shaun y Bitzer. Y además un par de lindos conejitos uno modelado y el otro plasmado en gelatina por las **Maestras Irina Sokolova y Gilda Murillo**

Con tanto talento podemos decir que se llevan lo mejor de todo el mundo, ya que nuestros Artistas son de varios continentes.

En nuestras páginas encontraras 6 Colaboraciones que te dejaran soñando.

Colaboración Gatsby, Colaboración del Té Real, Colaboración Homenaje a Steve McCurry, Colaboración de Bondad, Colaboración Preservacion de los pequeños seres, Colaboración Día de Muertos. Además tenemos varios eventos de

Iveta Košíková ha realizado, mostrando las maravillas que realiza con sus manos llenas de magia.

Además una preciosa muñequita que nos hace sonreír de alegría realizada por la **Maestra Martina Ďurčková**, no se pueden perder tantas obras de Arte en Azúcar.



Indice

Portada	1
Editorial	2
Indice.....	3
El cordero Shaun.....	4
2Iveta kosikova expo Polonia.....	14
3Colaboracion Gatsby.....	17
4Muñeca en la casita.....	28
La hora del Té real.....	35
5Colaboracion Steve McCurry	42
6Colaboración Kidness.....	51
7Cake a Bake Dormut.....	55
8Día de la Madre.....	58
9Preservación de los Pequeños Seres.....	67
10Dolores muñequita	70
11 Conejito.....	80
12Colaboración Dia de Muertos.....	77
13Brinquitos de Frescura.....	86
14 Tutorial Shaun y Bitzer.....	89
15 70 Setenta Aniversario.....	94

20



34



37



44



52



83

Muñeca en su casa



Maestra
Martina Ďurčeková

Nuestra querida Artista se llama Martina Ďurčeková es de Eslovaquia. Dedicar su tiempo libre al arte del diseño de pasteles, que poco a poco se ha convertido en su mayor pasión. En su trabajo, se inspira en todo lo que le rodea, especialmente en la naturaleza, los colores, las formas y los detalles intrincados, que transforma en creaciones comestibles únicas. También disfruta siguiendo el trabajo de reconocidos artistas de la repostería eslovacos e internacionales, quienes le inspiran y motivan constantemente a seguir creciendo.

Ha perfeccionado sus habilidades asistiendo a cursos impartidos por reconocidas artistas de la repostería como Claudia Pratti y Tatyana Yefremova, lo que le ha ayudado a refinar sus técnicas y ampliar mi perspectiva creativa.

Esta vez optó por pintar solo la cara de la muñeca en lugar de esculpirla para darle un toque más personal. Esto le permitió tener mayor control sobre el aspecto y la expresión de su rostro. La muñeca sigue siendo tridimensional, con cuerpo, ropa y cabello esculpidos. Desde pequeña le encantan las muñecas y aún conserva una colección de diferentes marcas. Esto la llevó a decidirse a crear una muñeca de azúcar. para esta Revista Arte en Azúcar México.



1. Primero, hacemos una bola con la pasta de modelar color carne, que aplanamos ligeramente por delante para crear la zona de la cara que pintaremos. Para que sea

mos un poco la base por ambos lados para crear la barbilla.



2. Con un pincel muy fino, pintamos el contorno de los ojos con pigmento negro en polvo disuelto en alcohol. Usamos marrón para el contorno de la nariz y los labios.



3. Con otro pincel fino, más suave, sombreamos los párpados y la zona sobre los ojos.

Muñeca en su casa



Maestra
Martina Durčeková

Últimamente, se ha sentido particularmente fascinada por la pintura de retratos. Representa para ella otra forma de expresión artística, y se esfuerza por plasmar esta pasión en sus creaciones comestibles.

Comparte su trabajo y experiencia a través de la revista eslovaca Torty od mamy, y también colabora con la revista internacional We love Pastry, lo que le permite formar parte de una comunidad más amplia de repostería artística.

Su trabajo también ha sido reconocido internacionalmente: recibió una medalla de oro en la categoría de pasteles en Varsovia y otra en la categoría de pasteles de boda en un concurso online celebrado en Birmingham. Además, ha logrado varios éxitos menores que la motivan a seguir creciendo y explorando sus límites creativos.



4. Pinta las cejas de marrón y el borde exterior del iris de verde oscuro.



5. Pinta las pupilas de negro y añade dos puntos blancos para crear reflejos. Usa el blanco también para iluminar el borde del párpado superior.



6. Con un pincel extrafino, dibuja las pestañas. Luego, usa pigmento en polvo marrón para sombreadar la nariz y rosa para los labios.



7. Para terminar el rostro, usa la pintura blanca y el pincel fino para dar brillos en la cara y los labios. No olvides usar pigmento rojo para dar color y vida a las mejillas de la muñeca. Deja la cabeza a un lado por ahora.



8. A continuación, hacemos las piernas. Enrollamos dos cilindros color carne y los aplanamos un poco en la zona de las rodillas y los tobillos. También les damos forma aproximada a los pies.

Muñeca en su casa



Maestra
Martina Durčková



9. Atraviesa cada pierna con un palillo de madera (uno lo suficientemente largo como para pasar por el cuerpo, el cuello y la cabeza de la muñeca), sujetándolas al soporte de poliestireno. Dale la forma final a las piernas.



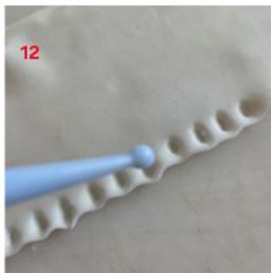
10. Pinta los calcetines de la muñeca con un pincel suave y pintura rosa salmón. Crea volantes y cordones finos con material de modelado del mismo tono y únelos como decoración a los calcetines. Con material

zapatos de la muñeca. Decóralos con lazos del mismo color y material.



11. Haz un cilindro más grande con material de modelado color carne y recorta la forma del cuello y los hombros en el extremo superior. Desliza este "cuerpo" sobre los palillos expuestos en la parte su-

cohol y una herramienta de modelado para alisar los puntos de unión.

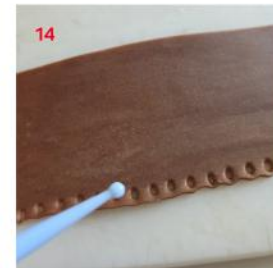


12. Extiende una tira larga de material de modelado blanco y moldea uno de los bordes más largos para que parezca el borde de encaje de una falda con herramientas de modelado.



13. Junta el borde opuesto más largo y únelo a la cintura de la muñeca a modo de falda. Extiende una tira marrón que uniremos a la parte superior del cuerpo de la muñeca, formando una blusa. Podemos usar tijeras

ajuste mejor al cuello y los hombros de la muñeca. No olvides alisar las líneas de unión.



14. Haz una copia marrón de la tira blanca que usamos para la falda.

Muñeca en su casa



Maestra
Martina Durčeková



15. A continuación, fruncimos el borde largo liso y lo unimos ligeramente por encima de la cintura de la muñeca, de manera que el borde de la enagua blanca se vea por debajo del borde de la falda marrón. Alisamos el punto de unión de la blusa y la falda marrón con una herramienta de modelado y un poco de alcohol, logrando el efecto de un vestido.



16. Del material de modelado extendido, cortamos un pequeño rectángulo que estampamos con un molde de silicona para encaje.



17. Unimos el rectángulo ahora con encaje a la parte delantera del vestido de la muñeca (encima de la falda). Luego, preparamos una tira larga y estrecha de material blanco que fruncimos y unimos como sobrefalda decorativa. Ahora es el momento de colocar la cabeza preparada en el extremo expuesto del palillo en el cuello.



18. Damos forma a los brazos de la muñeca con la plastilina marrón y los colocamos en los hombros. Con trozos de plastilina blanca, podemos añadir volantes y ador-



19. Para la base del cabello, extendemos un poco de plastilina marrón. La colocamos en la cabeza y la alisamos. Luego, colocaremos el cabello sobre ella.



20. Enrollamos tiras finas de tela alrededor del alambre más delgado para hacer rizos, que luego colocaremos en la cabeza de la muñeca.

Muñeca en su casa



Maestra
Martina Durčeková



21. Usamos la herramienta de modelado para dar forma a un flequillo para la muñeca.



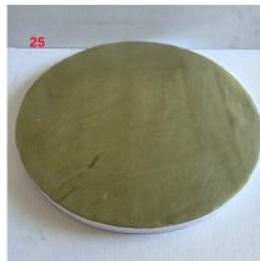
22. Hacemos un lazo con la tira naranja más larga, pegándolo al cabello de la muñeca con agua, y luego le damos un sombreado con pintura naranja más oscura.



23. Finalmente, usa tu imaginación para decorar el lazo con lunares y utiliza un material de modelado marrón claro para hacer un pequeño osito de peluche para que la muñeca lo sostenga en su mano.



24. Preparamos una base para pastel y una maqueta a escala más alta.



25. Usa fondant verde oscuro para cubrir la base.



26. Usa palillos de dientes con cinta adhesiva y úsalos para crear una textura como la de la imagen.

Muñeca en su casa



Maestra
Martina Durčková



27. Coloca la maqueta sobre la base y cúbrela con fondant, de la misma manera que hiciste con la base.



28. Elige la imagen de una casa pequeña para imprimirla en una hoja A4, que usaremos como referencia para pintar sobre el pastel.



29. Presiona la imagen sobre el material de modelado extendido, fíjala con alfileres en los lados y usa una aguja de repostería para marcar las formas; esto nos ayudará a pintar más tarde.



30. A continuación, recorta una forma de corazón de la imagen y colócala sobre el fondant extendido. Luego, usa pigmento en polvo para sombrear; usa color marrón y un aerógrafo para sombrear aún más. (2 imágenes)



31. Comienza a pintar la casa siguiendo las formas marcadas. Primero, usa pigmento en polvo, añade sombreado y luego resalta los detalles con pigmento en polvo y gel (el gel de color alcohol). Usa un pincel fino y color blanco para resaltar aún más las formas y los detalles.



32. Usa un pincel más grueso y pintura verde (que también debes diluir en alcohol) para pintar el fondo de la casa. Cuando la pintura se seque, añade sombreado con tonos de verde más oscuros.

Muñeca en su casa



Maestra
Martina Durčková



33. Mojamos una esponja en pintura amarilla, rosa y azul claro, la diluimos en un poco de alcohol y la usamos para hacer flores en las copas de los árboles.



34. Pintamos un esbozo del camino que lleva a la casa.



35. Usamos un pincel más grueso para pintar el suelo bajo los árboles con diferentes tonos de rosa, naranja y azul (diluídos de nuevo) y, una vez seco, pintamos el contorno de las flores y las resaltamos con pintura blanca (diluida).



36. Pintamos las flores cerca de la casa de la misma manera que en el paso anterior.



37. Usamos un cincel para cortar la parte superior de la cubierta del pastel en forma de corazón.



38. La muñeca terminada debe pegarse a la base, ya sea con pegamento comestible o agua.

También pinté la continuación del camino a la casa en la base para que se vea completo y lo decoré con flores, que hice con un molde de silicona y coloqué en alambres florales.

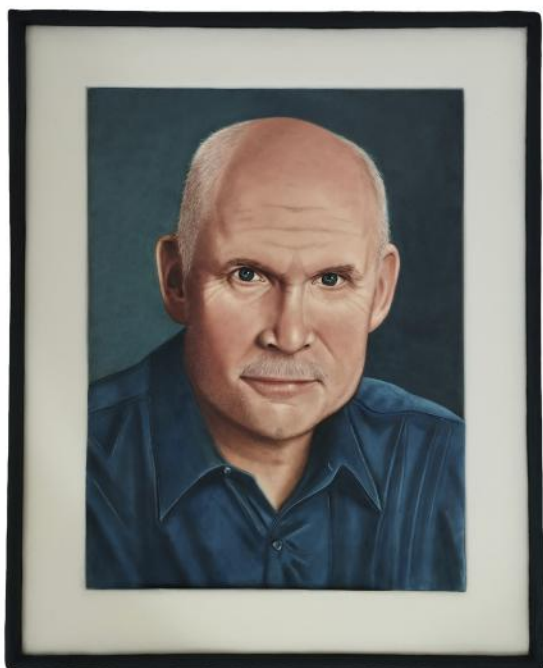
Homenaje Artístico a Steve McCurry

«Homenaje artístico a Steve McCurry: fotógrafo del alma»

CATIA GUIDA

Una Colaboración Internacional de Arte en Azúcar.

Anfitriona: Catia Guida

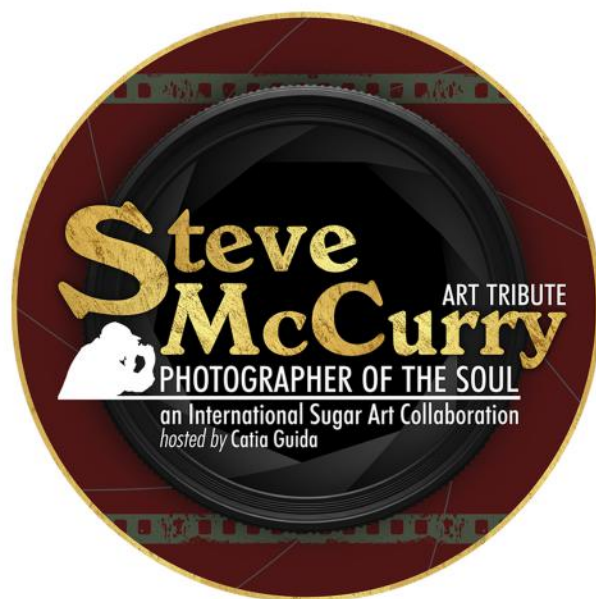


Artista de azúcar: Catia Guida

• Inspirado en:
Un retrato fotográfico de Steve McCurry.

Esta colaboración celebra el talento de Steve McCurry, fotógrafo y fotoperiodista de renombre mundial, quien aceptó con entusiasmo la invitación para rendir homenaje a su obra. Un equipo internacional de artistas del azúcar aceptó el reto de reinterpretar sus icónicas fotografías, transformándolas en esculturas de azúcar mediante técnicas de modelado y pintura. El resultado

vida en una nueva forma de arte. Me siento profundamente orgullosa de la dedicación y la maestría que cada artista ha demostrado en este proyecto.



Un agradecimiento especial a los profesionales que participaron con pasión en este importante homenaje: ¡su trabajo es simplemente increíble!

Enlace:

https://www.facebook.com/profile.php?id=61582260848645&locale=it_IT

Homenaje Artístico a Steve McCurry

Nuestra anfitriona Catia Guida es artista (pintora y escultora), pastelera con veinte años de experiencia, diseñadora de pasteles profesional y artista del azúcar con diez años de trayectoria. Ha impartido clases y organizado eventos, concursos y colaboraciones internacionales durante seis años. **Es embajadora de Cerart y colaboradora de Sa-**

Ganadora de varios concursos nacionales e internacionales, entre los que destacan: **Medalla de Oro en Cake International 2021**, Medalla al Mérito 2022 y **Medalla de Plata 2023**. Finalista en la categoría "Pintora Comestible del Año" de los Premios D'licious Magazine 2022. Finalista en las categorías "Pintora Comestible del Año" y "Autora del Azúcar del Año" de los Premios D'licious Magazine 2023 y 2024. **Organizadora y directora del Concurso Internacional para Profesionales del Arte del Azúcar "Música en el Arte" en el Puglia Cake Festival 2023 y del Concurso Internacional para Profesionales del Arte del Azúcar "El Teatro - la Commedia dell'Arte" en el Puglia Cake Festival 2024, y "Danza Eterna Alrededor del Mundo" en el Puglia Cake Festival 2025.** Colaboradora y jurado de los concursos internacionales de Diseño de Pasteles del Puglia Cake Festival 2023. Directora técnica y jurado de los concursos internacionales del Puglia Cake Festival. 2024 y 2025.

Juez candidato en Cake International 2024.



Juez de varios concursos en línea y presenciales.

Ganador del premio a la "Mejor pintura de azúcar" DMA 2025. Ganador del premio al "Pintor comestible" DMA 2025. Ganador del premio "Salón de la Fama" DMA 2025.

He participado en diversas colaboraciones internacionales con obras destacadas y he organizado colaboraciones internacionales de gran éxito (presentado):

"Concurso Raffaello en directo" 2020; Concurso internacional «Dante» en directo en 2021, colaboración internacional **«Pintura en homenaje a Elizabeth Taylor»** en 2021, colaboración internacional **«CANOVA – la eterna belleza»** en 2022.

Homenaje Artístico a Steve McCurry



Maestra
Catia Guida

Arianna Sperandio



Artista de azúcar: Arianna Sperandio

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Un minero fumando un cigarrillo

Finalista en la categoría de Colaboraciones en los Premios Cake Masters Magazine 2022, **colaboración internacional con presencia en el Festival de Pastelería de Puglia 2022 «Le Bellezze della Puglia»**, colaboración internacional «Odisea – la búsqueda de Ulises» en 2023, colaboración internacional **«El mundo mágico**

chael Cheval» en 2024 (ganadora de los Premios CCM USA 2024), «Roma: la ciudad de la eterna belleza» en 2025 (**finalista en la categoría de Colaboraciones en los Premios Internacionales Cake & Bake 2025**), administradora del grupo internacional «Sugar Art Decor».

Les dejamos sus redes sociales para que la sigan:

Enlace: <https://www.facebook.com/catia.guida/>
<https://www.facebook.com/Bellezze-di-zuccheroby-catia-1673047802995169>

Instagram: Catia Guida

Iveta Košíková



Artista de azúcar: Iveta Košíková

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Joven Rinpoche («precioso») en el Monasterio Sakya
en Bylakuppe, Karnataka, India.

Homenaje Artístico a Steve McCurry



Maestra
Catia Guida



Artista de azúcar: Marta Torres

• Inspirada en: una fotografía de Steve McCurry
El hijo de una amiga en su casa, Jinka, Etiopía, 2012.



Artista de azúcar: Hermana Loca

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Retrato - Lhasa, Tíbet, 2000.



Artista del azúcar: La Belle Aurore

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Retrato - Umbria, Italia, 2012.



Artista de azúcar: Annarita Zambelli

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Aula, Bamiyán, Afganistán, 2007.



Artista de azúcar: Claudia Kapers

• Inspirado en:
Una fotografía de Steve McCurry
¡Feliz Holi! - Jodhpur (India), 2007.



Artista del azúcar: Daca Šobot

• Inspirado en:
una fotografía de Steve McCurry
Gato durmiendo, Yangon, Myanmar/Birmania, 2012.



**Artista del azúcar: Deepa Gai-
kwad-Karande**

• Inspirado en:
una fotografía de Steve McCurry
Monje novicio, Pagoda Shwedagon, Yangon,
Myanmar/Birmania, 2010.



Artista del azúcar: Lulù Lucero

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Niña, Oaxaca, México, 2018.

Homenaje Artístico a Steve McCurry



Maestra
Catia Guida



Artista de azúcar: Mariele Daverio

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Celebraciones del Día de Muertos,
Oaxaca, México, 2018.



Artista de azúcar: Mary Olana

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Un niño nómada tibetano, de la región
de Amdo, 2001.



Artista de azúcar: Mary Presicci

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Una mujer de la tribu Hamar, Valle del
Omo, Etiopía, 2013.



Artista del azúcar: Romina Novellino

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
La Habana, Cuba – 2015.



Artista del azúcar: Shashi Fonseka

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Gujarat, India, 2009.



Artista del azúcar: Joan Estabillo

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Dos mujeres Padaung en el mercado local
cerca de Loikaw, Myanmar - Birmania.

Artista del azúcar: Sara Forconi

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Niña en un orfanato en Kandahar, Afga-
nistán



Artista de azúcar: Alessio Bucci

• Inspirado en:
una fotografía de Steve McCurry
Abuelo tibetano con su nieto, 2001.

Homenaje Artístico a Steve McCurry



Maestra
Catia Guida



Artista del azúcar: Xelene La Merced Orduña

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Retrato - Botsuana, 2014.



Artista de azúcar: Corinna Maguire

• Inspirado en:
Una fotografía de Steve McCurry
El festival hindú de Holi marca el co-
mienzo de la primavera. Rajastán, India,



Artista del azúcar: Chris Durón

• Inspirado en:
una fotografía de Steve McCurry
Retrato - Rajastán, India, 2009.



Artista de azúcar: Flavia Garreffa

• Inspirado en: una fotografía de Steve
McCurry
Un padre carga a su hija y a su cachorro
a través de las profundas aguas de las
inundaciones monzónicas de Sri Lanka.



Artista del azúcar: Eleonora Nestorova

• Inspirado en:
una fotografía de Steve McCurry
Chiang Mai, Tailandia, 2010.



Artista del azúcar: Joane Chopard

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Retrato - Belustán, Pakistán, 1981.



Artista del azúcar: Kamila Adamaschek

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Khaled Hosseini - Afganistán, 1992.



Artista del azúcar: Denise Camarlinghi

• Inspirado en:
una fotografía de Steve McCurry
Retrato de un niño, La Habana, Cuba, 2015.

Homenaje Artístico a Steve McCurry



Maestra
Catia Guida



Artista de azúcar: Eleonora Pchemyan

• Inspirado en:
una fotografía de Steve McCurry
Alumnas en un aula en Kegalle, Sri Lanka, 1995.



Artista del azúcar: Elisaveta Nikova

• Inspirado en:
una fotografía de Steve McCurry
Artista callejero, Festival de Jazz de Perugia, Italia



Artista del azúcar: Samar Ehab

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Georgia del Sur y Antártida, 2025.



Artista de azúcar: Giovanni Vitti

• Inspirado en:
una fotografía de Steve McCurry
Caficultor. Región de Amaro, Etiopía, 2014.



Artista de azúcar: Giulia Lieto

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Hijo del granjero. Lambari, Brasil, 2010.



Artista del azúcar: Silviya Jankowski

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Mazar-i-Sharif, Afganistán, 2002.



Artista del azúcar: Samaneh Karimiyan

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Niña afgana, 1984.



Artista de azúcar: Angela Natale

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Niña en su casa en Kabul, Afganistán, 1992.

Homenaje Artístico a Steve McCurry



Maestra
Catia Guida



Artista de azúcar: Mariya Öztürk

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Una niña sentada en el porche de su
casa en el pueblo de Anand, Gujarat,
India, 1996.



Artista de azúcar: Jennifer Puris

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Niño de aldea en las montañas del
Hindu Kush, Nuristán, Afganistán, 1992.



Artista de azúcar: Franko Muñoz Vega

• Inspirado en:
una fotografía de Steve McCurry
Afganistán, 1980.



Artista de azúcar: Milena Bencheva

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Retrato - Peshawar, Pakistán, 2002.



Artista del azúcar: Jenny Chambers

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Joven Wodaabe, Níger, 1986.



Artista del azúcar: Lucie Charvátová

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Svalbard, Región Ártica, 2017.



Artista del azúcar: Sophia Fox

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Litang, Tíbet, 2000.



Artista de azúcar: Irina Romenskaya

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Los Ángeles, California, EE. UU., 1991.

Homenaje Artístico a Steve McCurry



Maestra
Catia Guida



Artista de azúcar: Francesca Naia

• Inspirado en: una fotografía de Steve McCurry
Pastor Kuchi con barba teñida con henna. Cachemira, India, 1995.



Artista de azúcar: María Gerarda Scaraia

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Valle del Omo, Etiopía, 2014.



Artista de azúcar: Ninfa Tripudio

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Retrato - Ladakh, India, 1996.



Artista de azúcar: Nunzia Romazzino

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Mujer joven en la costa del Mar Rojo, en
la llanura de Tihamah, Yemen



Artista de azúcar: Giulia Alessio

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Artista de cabaret preparándose para
actuar. Bangkok, Tailandia, 2020.



Artista del azúcar: Lenuta Ne-goita

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Un niño tibetano sostiene la mano de su
padre,



Artista de azúcar: Manuela Taddeo

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Un niño hazara en la provincia de Bami-
yan, Afganistán, en 2006.



Artista del azúcar: Vanessa Estrella

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Niña con collar de plata, India, 1983.



Artista de azúcar: Aixa Zunino

• Inspirada en:
una fotografía de Steve McCurry
Retrato - Bagan, Birmania / Myanmar,
2010.

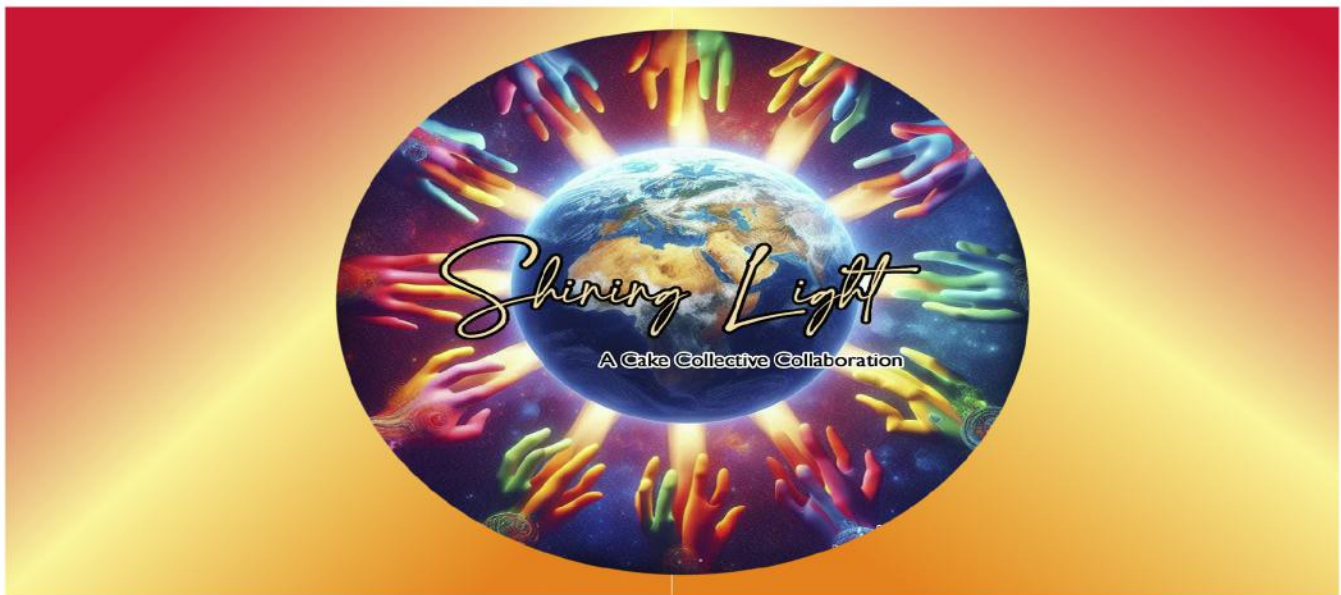
Colaboración de Bondad



Maestro
Vincent Kajderowicz

Quiero decirles que he encontrado durante mi vida a personas muy gentiles y otras no tanto, pero hoy nuestro anfitrión es la persona más dulce, amable y gentil que conozco su nombre es **Vincent Kajderowicz** y su sinceridad es increíble por lo que me parece que esta Colaboración es una muestra de su humanismo.

Maestra Rosa Laura Saenz



Colaboración de Bondad



Maestro
Vincent Kajderowicz

Raicu Madalina



Iveta Košíková



Sabine Ziebegk



Michaela Rences

Colaboración de Bondad



Maestro
Vincent Kajderowicz



Ana Hernández



Carla Rodrigues



Rebeca Salgado



Eleni Kaniias



Clarisa Borunda



Dita Dortová



Rebecca Norton



Swatee Singh



Magaly Masías



Angela Natale



Sally Newton



Claire de Gouveia

Colaboración de Bondad



Maestro
Vincent Kajderowicz



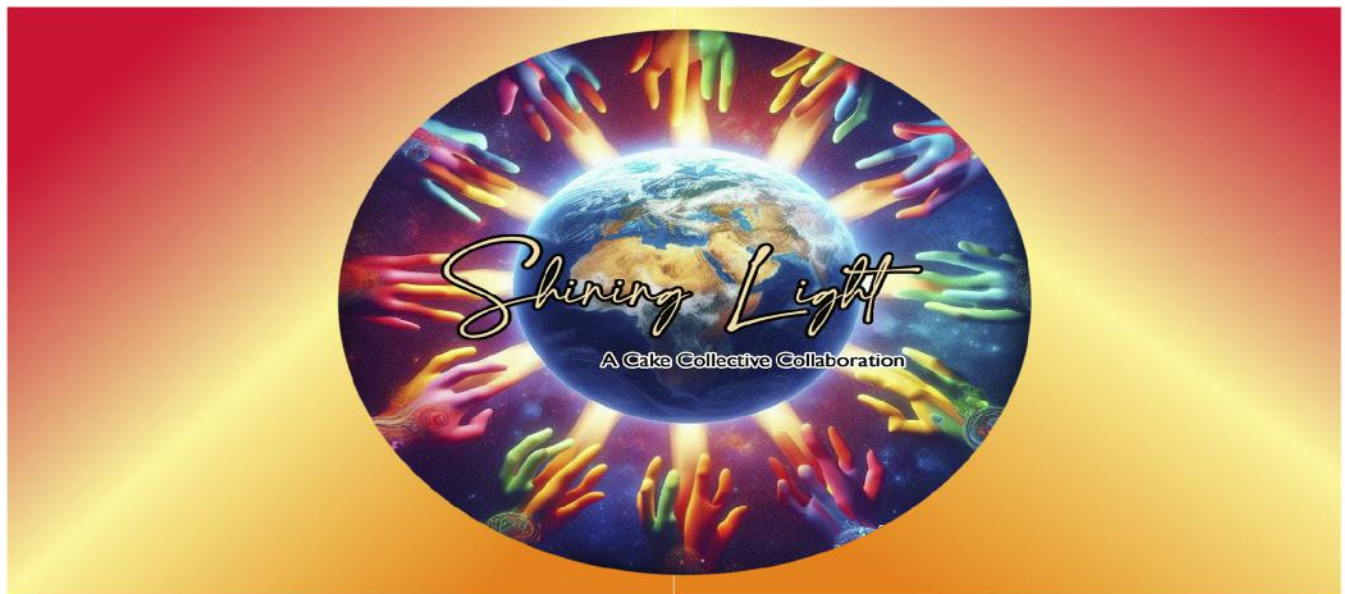
Ursula Calleja



Christina Danner



Sahar Adnan

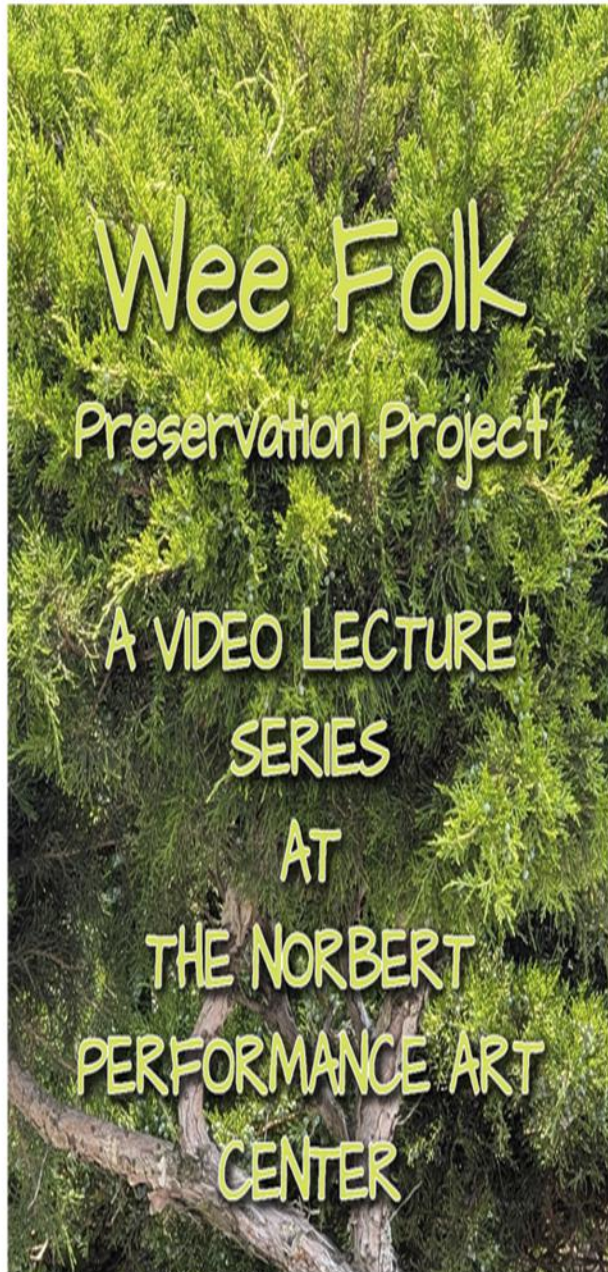


Preservación de los Pequeños Seres



Maestro
Vincent Kajderowicz

Nuestro querido amigo **Vincent Kajderowicz** nos muestra los hermosos trabajos que realizaron estos talentosos artistas del azúcar disfrútenlos. Porque en cada colaboración se llevan horas y horas de amor, esfuerzo, talento y trabajo,



Shashi Fonseka



Iveta Košíková



Ana Hernández



Preservación de los Pequeños Seres



Maestro
Vincent Kajderowicz



Miluska Villanueva



Sabine Ziebegk



Eleni Kanias



Rae Dare-Smith



Claire De Gouveia



Hazel Dela Rosa



Marinda Joynt



Giulia Lieto



Lizeth Zagal.



Rachel Karras



Cristina Arévalo



Dita Dortová

Preservación de los Pequeños Seres



Maestro
Vincent Kajderowicz



Miluska Villanueva



Sabine Ziebegk



Rae Dare-Smith



Claire De Gouveia



Giulia Lieto

Lolita



**Maestra
Danuta Kępnia**

Danuta Kępnia, una apasionada artesana especializada en la decoración de pan de jengibre, también disfruta creando dulces figuritas de fondant.

Ganadora de medallas de oro y plata en concursos de repostería y pan de jengibre, Danuta la Pintora trabaja a diario, combinando creatividad y un toque mágico en cada proyecto: desde la decoración de pan de jengibre hasta figuritas de fondant y bolsos de ganchillo. Crea con el corazón para quienes aman rodearse de belleza.

Sus redes Sociales:

<https://www.facebook.com/danuta.malarka/>

https://www.instagram.com/danuta_malarka/

La muñeca Lolita es una figura elaborada con pasta de azúcar en una estilización en blanco y negro, sosteniendo una rosa entre las manos. Este proyecto ha sido pensado especialmente para principiantes, por lo que cada etapa está explicada de forma clara y sencilla.

Los materiales que usaremos son los siguientes:

Para realizar la figura necesitarás:

- pasta de azúcar para modelar en colores: piel, negro, blanco y rosa
- colorantes alimentarios o pasta ya coloreada
- rotuladores alimentarios negro y marrón
- colorante en polvo para dar color a las mejillas
- tapete para modelar
- rodillo pequeño
- cuchillo de modelado
- herramientas de bola y de modelado
- cortador para pétalos de rosa
- pincel
- palillos de dientes
- brochetas de madera
- tijeras y alicates para cortar la estructura
- pegamento comestible o una pequeña cantidad de agua para unir las piezas



Cantidad de masa (aproximada):

- Cabeza (40 g de pasta color piel)
- Torso (30 g de pasta color piel)
- Piernas (20 g de pasta blanca)

Lolita



Maestra
Danuta Kępnia

1. Formación de las piernas (foto 2)

Forma dos cilindros iguales con pasta blanca. Aplana ligeramente uno de los extremos de cada pieza (será la zona de unión con el cuerpo) y redondea el otro para formar los pies. Si la masa se pega, espolvorea un poco de maicena para mantener una superficie lisa.



2. Dar forma a las piernas (foto 3)

Alarga ligeramente las piernas, afinándolas. Las pantorri-llas deben ser un poco más anchas y los tobillos más finos.

3. Refuerzo de la estructura (foto 4)

Introduce con cuidado una brocheta en cada pierna, atra-versedola por el centro. Deja que sobresalga un poco por abajo para poder montar el cuerpo después.

Ambas piernas deben tener la misma altura.

Colócalas en posición vertical y deja que sequen ligera-mente.



4. Formación de los zapatos (foto 5-6)

Modela pequeñas bases ovaladas con pasta negra y coloca los pies sobre ellas. Redondea la parte delantera y añade un borde fino alrededor de la suela.

Decora con tiras y pequeños detalles blancos.

Los zapatos deben ser proporcionales a las piernas.

Usa una pequeña cantidad de pegamento comestible o agua para fijar los elementos.

5. Formación del torso (foto 7)

Con pasta color piel forma un torso en forma de pera alargada. La parte superior debe ser más estrecha y la inferior ligeramente más ancha. Marca suavemente la cintura y las caderas.



Lolita



Maestra
Danuta Kępniaak



6. Montaje del torso (foto 8)

Inserta el palillo estructural a través del torso y colócalo sobre las piernas. Ajusta suavemente. Deja secar un poco antes de continuar.

7. Preparación de la falda (foto 9–11)

Forma un cilindro con pasta negra y estíralo en una lámina fina. Corta una tira larga que será la base de la falda. Suaviza el borde inferior para crear un efecto on-



8. Colocación de la primera capa (foto 12)

Envuelve la tira alrededor de la figura. Presiona ligeramente arriba y forma pliegues suaves abajo. No busques simetría perfecta — la naturalidad es mejor.

9. Ajuste de los pliegues (foto 13)

Distribuye los pliegues de forma uniforme alrededor de la figura.



10. Segunda capa de la falda (foto 14)

Añade una segunda capa más fina. Levanta ligeramente los bordes para dar movimiento.

Lolita



Maestra
Danuta Kępnia

11. Preparación del corsé (foto 15)

Extiende pasta negra y corta una tira rectangular. No debe ser demasiado gruesa.

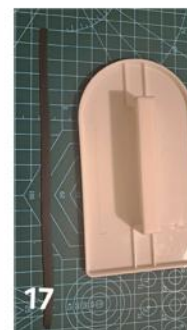


12. Parte superior del vestido (foto 16)

Envuelve el torso formando un corsé ajustado. Suaviza las uniones.

13. Cinturón (foto 17)

Forma un cilindro fino y aplánalo ligeramente.



14. Colocación del cinturón (foto 18)

Colócalo en la cintura para cubrir la unión entre falda y corsé.

15. Cuello y decoraciones (foto 19)

Forma dos piezas blancas en forma de pétalos y colócalas en el cuello. Añade un pequeño botón en el centro. Decora la falda con pequeños puntos blancos.



Lolita



**Maestra
Danuta Kępniaak**



16. Manos (foto 20)

Modela dos manos pequeñas. Marca ligeramente el pulgar. Deben ser similares en tamaño.

17. Brazos y mangas (foto 21)

Forma mangas negras y únelas a las manos. Añade puños blancos.



18. Colocación del primer brazo (foto 22)

Fíjalo al cuerpo en una posición natural.

19. Segundo brazo (foto 23)

Coloca el otro brazo orientando ambas manos hacia el centro.



20. Cabeza (foto 24)

Forma una cabeza ligeramente achatada. Marca ojos y sonrisa.

Los ojos deben estar aproximadamente a la mitad del rostro.

Lolita



**Maestra
Danuta Kępnia**

21. Montaje de la cabeza (foto 25)
Colócala sobre el palillo.



22. Trenzas (foto 26)
Forma cilindros finos y tréznalos.

23. Cabello (foto 27-28)
Crea la base del peinado y añade las trenzas a los lados.
Marca textura.



24. Pétalos de rosa (foto 29)
Extiende pasta rosa y corta pétalos. Afina los bordes.

25. Montaje de la rosa (foto 30)
Empieza por el centro y añade pétalos superpuestos.
Abre ligeramente los exteriores.



Lolita



Maestra
Danuta Kępnia

27. Detalles finales del rostro (foto 31–32)
Forma las orejas y colócalas a la altura de los ojos.
Añade rubor en las mejillas y detalles finales.



28. Acabado final (foto 32–34)
Revisa las uniones y corrige detalles.
Deja secar completamente.

TIPS

Consejos finales

- Trabaja por etapas y deja secar ligeramente cada parte
- En figuras estilizadas, menos detalle = mejor efecto
- La ligera irregularidad da naturalidad
- Usa muy poca agua o pegamento

Gracias **Maestra Danuta Kępnia**
por esta muñequita.



Colaboracion Día de Muertos



Maestro
Vincent Kajderowicz

El Día de Muertos en México, celebrado el 1 y 2 de noviembre, es una festividad alegre y colorida que honra a los difuntos, creyendo que sus almas regresan para convivir con los vivos. Las familias colocan altares en casa, visitan cementerios, preparan ofrendas con comida, flores de cempasúchil y velas.

La Catrina es el ícono más representativo del Día de Muertos en México, creado por el caricaturista José Guadalupe Posada a principios del siglo XX como una sátira de la clase alta y la vanidad. Originalmente llamada "La Calavera Garbancera", representa la igualdad de todos ante la muerte, burlándose de quienes renegaban de sus raíces indígenas por pretender un estilo europeo. Gracias Maestro **Vincent Kajderowicz** por dejarnos verla y compartirla.

Vincent Kajderowicz



83

Easha Ann



Goli Hormozi



Colaboracion Día de Muertos



Maestro
Vincent Kajderowicz



Marta Torres



Rae Da-
re-Smith



Raicu Mada-
lina



Xel Ha Chac



Svetlana Car-
twright



Cecilia Murillo



Ana Hernández



Marinda Joynt



Gre Ottens



Dita Dortová



Josefina Cruz



Lizeth Zagal



Roberta Vino



Ursula Calleja



Verónica García



Michelle Curran

Colaboracion Día de Muertos



Maestro
Vincent Kajderowicz



Magaly Masias



Alberta Rebollo



Shelley Chandler



Doris Corona



Dita Dortová



Gilma Murillo



Eleni Kaniias



Paula Rodrí-
guez



Virginia Chávez



Doris Corona

Brinquitos de Frescura



Maestra
Gilma Murillo

Nuevamente para hacerles disfrutar las delicias de las gelatinas en esta temporada de calor llega nuestra querida **Maestra Gilma Murillo** para enseñarnos como realizar una gelatina que brinca y brincadesde su natal Colombia.



PASO 1: Placa en gelatina básica
Previamente retirar del refrigerador mínimo 30 minutos para que se atempere y no se humedezca.

PASO 2: Con Transfer casero en papel mantequilla paso mi diseño
Con mi mano presionó suavemente para que se adhiera.
Levanto rápidamente cuando la imagen pase a nuestra gelatina.



PASO 3: Imagen transferida
Con una servitoalla paso suavemente, para retirar la humedad el desmoldante. Y así poder empezar a pintar y no se corra la pintura comestible.

PASO 4: realizamos copia de 2 imágenes, para que una quede en la placa de gelatina y la otra copia la tomaremos para hacer cortes y crear dimensión en nuestro conejito. Preparamos pinturas, servitoallas, pinceles, Cutter, un vasito con agua purificada para diluir las pinturas de ser necesario, y otro vaso con agua para lavar pinceles



PASO 5: Transferimos en una placa auxiliar únicamente lo que deseamos realzar y crear volumen. Cortamos y ubicamos para ver qué quede bien realizado el corte. Una vez hecho esto retiramos y reservamos. Para empezar a preparar aplicar bases.



PASO 6: Listas las partes a realzar, retirar y dejar a un lado para empezar a pintar bases.



PASO 7: Ponemos unas gotas de colorante amarillo y verde.
Con una esponja ponemos suavemente y ponceamos o con toques suaves en forma de golpes para crear el efecto de pasto.

Brinquitos de Frescura



Maestra
Gilma Murillo

PASO 8: Con una servitoalla retiramos el excedente de pintura que pudo quedarse; así se mantiene el efecto creado.



PASO 9: De la misma forma que se hizo el pasto realizamos el efecto del fondo en tono azul con una espuma; con toques muy suaves.

PASO 10: con pincel aplicamos tono amarillo al tronco. Con tono café delineamos todo el contorno. Pegamos la parte que se había reservado del tronco con el tono café del delineado damos sombras. Se observa que la parte sobrepuesta se nota ligeramente que es el efecto que se busca.



PASO 11: pintamos con pincel el cuerpo con diluido o aguado de negro que es mayor proporción de agua que de pintura para que quede muy suave.



PASO 12: Se pegan las orejas para crear dimensión. Se pintan huellas.



PASO 13: Delineamos el conejo con azul; el mismo color en el iris del ojo. Con el mismo color fucsia que pintamos huellas; se hizo el centro de la orejita y se pintó la parte interna de las patitas y las delineamos con café. Con café delineamos los hongos. Con fucsia pintamos los hongos.



PASO 14: Pintamos el huevo con amarillo, naranja y azul según diseño. Pintar de negro los ojos. Y con el color blanco delineamos los bordes del zig zag del huevo. Con el blanco delineamos un poco el borde del tronco y puntos de uno de los hongos.

Brinquitos de Frescura



Maestra
Gilma Murillo



PASO 15: delineado de ojos e iluminación.
Borde en blanco de la carita.

PASO 16: Con pincel Liner en trazos largos con verde pintamos el pasto o ramas alrededor.



PASO 17: Casi finalizado nuestro bello conejito
Con gelatina transparente sellamos color, que es aplicar una cantidad muy poca, esto da brillo en los ojitos y lo deseamos realzar como orejitas, patitas y el huevo.

PASO 18: Aplicamos escarcha tornasol para que dé brillo, repasamos rayas y vetas del tronco. Queda finalizado este tierno conejito para disfrutar.



TÉCNICAS USADAS: transferencia casera, corte y trazo, pintada a mano, realce en dimensión, difuminado, aguadas o técnica acuarela. ¡Ahora solo a recrearlo y a disfrutar!



Shaun y Bitzer



Maestra
Angela Teresa Capogrosso

Este tutorial te guiará paso a paso en la creación de los personajes de Shaun y Bitzer con pasta de azúcar, utilizando la técnica de modelado.

Es apto tanto para principiantes como para quienes tienen algo de experiencia y desean mejorar su precisión y técnica. Al finalizar, podrás crear personajes completos.

¡Los personajes de "Shaun la Oveja" son realmente divertidos!

Estos son los principales:

- SHAUN: la oveja protagonista, que guía al rebaño en divertidas aventuras.
- BITZER: el fiel y responsable perro pastor, que a menudo se involucra en las ideas de Shaun.

Todo este magnífico trabajo es realizado por la **Maestra Angela Teresa Capogrosso** y le damos las gracias por su colaboración y por tanto talento.

Paso 1 – La base

Comencemos con los pies, como si fueran los cimientos de un edificio. Son la base sobre la que construiremos el resto de nuestra oveja. Uniremos las piernas directamente a los pies: imagínalos como dos cilindros largos y estrechos, simples pero esenciales para dar estructura y estabilidad a la figura.



Paso 2

Sujetando suavemente las piernas entre el índice y el pulgar, inserta un palillo en el índice y un trozo de alambre en el pulgar para facilitar el movimiento y continuar dando forma al personaje

Paso 3 – Creación del cuerpo de la oveja

Utilizaremos una base de poliestireno expandido, que cubriremos con una capa fina y uniforme de fondant, asegurándonos de que se adhiera bien a toda la superficie hasta obtener una forma cilíndrica ligeramente ovalada. A continuación, cubriremos el cilindro con muchas bolitas pequeñas de fondant: estas crearán el efecto de lana. Una vez colocadas, las pincelaremos con pegamento comestible y espolvorearemos con harina de fondant seca y molida para lograr un resultado realista y



Shaun y Bitzer



Maestra
Angela Teresa Capogrosso

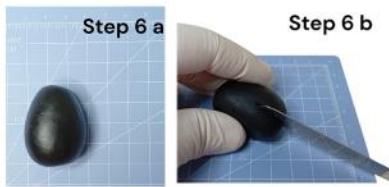


Paso 4

Colocaremos el cuerpo resultante sobre el palito de madera que sobresale de la pierna, insertándolo suavemente y aplicando una ligera presión para fijarlo sin deformarlo. Más adelante crearemos la cola, con el mismo efecto de lana, e la insertaremos con la misma delicadeza, pegándola al cuerpo.

Paso 5

Ahora vamos a crear las patas delanteras, que le darán carácter al sujeto. Insertamos un alambre fino en los brazos para permitir la articulación del codo; es recomendable pesar el material para lograr extremidades simétricas.



Paso 6 – Cabeza (visión)

Para crear la cabeza, preparamos una gota grande de pasta de azúcar negra de unos 4 cm de alto, con una base de casi 2,5 cm y una parte superior de unos 2 cm. Luego hacemos un corte profundo en la barbilla, aproximadamente a la mitad de la estructura, para poder deslizar la parte inferior completamente hacia la izquierda y crear la mandíbula característica de la oveja. En el espacio resultante, hacemos un pequeño hueco, en el que insertaremos pasta de azúcar blanca para hacer los dientes.

Paso 7

Ahora es el momento de crear pequeñas hendiduras muy juntas para los ojos, definiendo así las cuencas oculares, y dos pequeños orificios en la parte inferior para las fosas nasales. Además, haremos una pequeña hendidura en la mandíbula, que hemos desplazado completamente hacia la izquierda, para insertar la pasta de azúcar blanca que simulará los dientes.



Paso 8

Hagamos los ojos: inserta dos bolitas pequeñas de pasta de azúcar blanca en las cuencas oculares y luego añade pupilas negras muy pequeñas, colocándolas ligeramente hacia abajo para que dirijan la mirada hacia el helado.

Shaun y Bitzer



Maestra
Angela Teresa Capogrosso

Step 8/9



Paso 9. Completaremos la cabeza insertando dientes de pasta de azúcar blanca en la mandíbula, que hemos desplazado hacia la izquierda. Sobre la cabeza, añadiremos una especie de sombrero con forma de bellota, también de pasta de azúcar blanca, para simular lana, y al mismo tiempo crearemos las clásicas orejas negras, colocándolas a los lados de la cabeza. Finalmente, añadiremos párpados finos sobre los ojos para completar el look.

Step 10



Paso 10

Ahora pasemos al segundo personaje de la escena inspirada en "Shaun the Sheep Movie": Bitzer, el perro. Comenzaremos definiendo las formas y proporciones principales, de acuerdo con el personaje que ya hemos creado. Luego, al igual que con la oveja, empezaremos con las patas.

Paso 11 – Bitzer el perro

Para las patas traseras del segundo personaje, prepararemos dos cilindros de pasta de azúcar amarilla, de unos 12 gramos de grosor cada uno, de los cuales cortaremos las patas y los pies.



Step 12



Paso 12

Al igual que con Shaun, necesitaremos dar soporte al personaje: una pata se sujetará con un palo de madera, que también servirá para sostener toda la altura del personaje, mientras que la otra pata, para permitir el movimiento de la rodilla, el tobillo y el pie, se estructurará con un alambre interno.

Paso 13

Ahora preparamos una estructura cilíndrica ovalada que servirá para crear el cuerpo.

Esta estructura se cubrirá con pasta de azúcar amarilla y, una vez lista, se colocará sobre el soporte previamente insertado. En esta etapa, es crucial comparar ambos elementos para armonizar la escena que se desea crear.



Step 13 a)



Shaun y Bitzer



Maestra
Angela Teresa Capogrosso



Paso 14

Procedemos con la creación de las patas delanteras, considerando su posición consistente con la de la oveja; al igual que la oveja, las patas delanteras contribuirán al carácter de la adorable escena.

Paso 15 – Cabeza del Perro Bitzer

Modelamos una forma de pera alargada con pasta de azúcar del color principal, más estrecha en la parte superior y ligeramente más ancha en el hocico. Definimos una ligera protuberancia en la parte frontal y creamos dos pequeñas cavidades para los ojos, colocándolos juntos en la parte superior. Luego insertamos dos bolitas de pasta de azúcar blanca y completamos con pupilas negras muy pequeñas, orientándolas para dirigir la mirada.



Step 16



Paso 16 Vamos a crear la boca, los dientes, la lengua y la nariz. Haz un corte en la parte más ancha de la forma de pera, manteniéndola ligeramente curva para lograr una expresión dulce y amigable. Luego, crea profundidad y añade un fondo de pasta de azúcar negra. Coloca los dientes uno por uno, añade una lengua de pasta de azúcar rosa y completa con una nariz grande, una pequeña bola de pasta de azúcar negra, colocada en el centro sobre la boca.

Paso 17 Ahora, trabajemos en la parte superior de la cabeza. Crea las orejas con pasta de azúcar morena, dándoles forma de gotas ligeramente aplanadas, e insértalas en la cabeza con pequeños trozos de palillos de madera. También, crea un gorro de punto y colócalo en la parte superior de la forma de pera, que ahora podemos definir como la cabeza del personaje.

Step 17



Step 18



Paso 18 Continuamos con el sombreado y los toques finales, prestando atención a los pequeños detalles que hacen que la escena sea aún más divertida.

Shaun y Bitzer



Maestra
Angela Teresa Capogrosso

Paso 19 Preparamos un entorno alegre para los dos personajes, inspirándonos en su entorno característico: un paisaje rural con césped, una valla, pequeños elementos propios de una granja y detalles sencillos pero cuidados, todo ello creado con nuestra creatividad y habilidad técnica.



Step 19



Step 19 bis

Step 20



Paso 20 Retiramos con cuidado los personajes de sus pedestales temporales y los colocamos en el entorno recreado, asegurándonos de que estén estables y armoniosos.

¡El trabajo está terminado!

Shaun



Bitzer

70 Aniversario

Hoy queremos compartirles algo que se festejo en la familia de nuestra Artista Angela Teresa Capogrosso donde departieron alegremente el septuagesimo cumpleaños de Nicola Capogrosso, un pintor novel e ingenuo que a pesar de su tetraplejia, fue capaz de expresar sus sensibilidad artística y cuyas obras se utilizaron para decorar los pasteles dedicados a el. Todo ello con la presencia de su numerosa y amorosa familia, esposa, hijos, hermanos y nietos. En el evocador entorno de la Villa Clementina, enclavada en el campo de Lucera un pequeño pueblo construido sobre 3 colinas de origen romano y hogar de importantes personaje situado en los Subapeninos de Daunia, en Apulia.

Muchas Felicidades a nuestro querido **Artista Nicola Capogrosso**, que cumpla muchos más y siga fluyendo ese talento innato que tiene.

