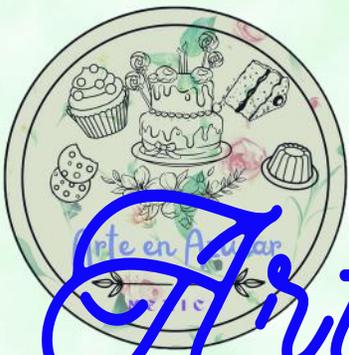


Edición en línea May-Jun No 13



# Arte en Galletas



# México

Porque todo se puede si crees en ti



Maestra Rosa Laura Saenz  
Editora

## Galletas y más...

Hoy queremos honrar a todas y cada una de las grandes artistas que se dedican a plasmar su talento en las galletas, dejándonos boquiabiertas, pues de ver una galleta a transformarla en una obra de Arte en Azúcar se necesita, mucho tiempo, deseo, pasión, corazón y talento.

Y eso es lo que tienen estas grandes Artistas que hoy les presentamos, saben que siempre buscamos a quienes están empezando para darles la oportunidad de ser conocidas, pero también y a quienes ya están consolidadas, para que vean hasta donde pueden llegar con es-

mejores galleteras de México y del Mundo.

Empezar en este difícil arte no es sencillo, ya que conlleva mucho sacrificio, quitando tiempo a nuestra familia y amigos para crear y recrear, por que no hay nada más difícil que hacer una galletita que te robe el corazón.

En esta ocasión queremos que vean a las galleteras que buscan su lugar en este maravilloso mundo del Azúcar y las que ya están en la cima para asímotivarlos a llegar a ser como sus estrellas que admiran y se encuentran reinando en las Mejores galleteras.

Para Nosotros no hay límites que nos dejen fuera del talento que brota a raudales ya sea en México, Europa, Asia, África u Oceanía, porque el talento no tiene fronteras. Y aquí les dejamos una pequeña muestra.

Les queremos agradecer a todas nuestras Artistas participantes por su sencillez y amabilidad.

Ya habrá otra edición de Galleteras y a ti que nos lees date la oportunidad de tal vez estar en ese próximo número mostrando todo lo que sabes hacer, esperamos por ti.



# Indice

Editorial.....	2
Indice .....	3
Las Mejores galleteras.....	4-5
Entrevista Marta Hidalgo.....	6
Tutorial Garfield.....	7-14
Tutorial Ansiedad.....	15-18
Las Mejores galleteras.....	19-21
Tutorial Royal Icing Ansiedad.....	22-23
Las Mejores Galleteras.....	24
Tutorial Vergüenza.....	25-30
Las Mejores galleteras.....	31-32

5



19



21



32



24



3

# Galletas

Y llego el momento de mostrarles las galletas mas hermosas de México y el mundo con sus talentosas creadoras.

## Marta Torres



## Julia M. Usher





Y llego el momento de mostrarles las galletas mas hermosas de México y el mundo con sus talentosas creadoras.

## Clarisa Borunda



## Juanita Dulce



# Entrevista

Hoy queremos compartirles un poco de nuestra muy querida y admirada **Marta Torres**, ella es tan sencilla y amable que siento que platico con una amiga de muchos años atrás, se da tan sencillo las preguntas y nos encanta su risa cantarina que es tan contagiosa y terminamos riendo todos.

Conozcamos un poco de ella:

1.- Tu nombre completo. Hola, me llamo Marta Torres

2. Lugar de nacimiento y residencia actual.

Mi residencia habitual es en Lisboa, Portugal

3.- ¿Cuánto tiempo hace que te iniciaste y que estudios que tienes en la misma? Hace 11 años que empece esta bonita y dulce aventura. Soy totalmente autodidacta, lo que hago hoy, es fruto de mucha practica y de desarrollar medios y formas de hacer y crear lo que tengo en la mente. Poco a poco, cree mis técnicas propias de dimension y relieve con glasa coloreada.

4.- ¿Das clases y dónde? Sí, doy clases presenciales por el mundo, ya son 32 países diferentes donde doy clases frecuencia, y este año, 2 países nuevos se juntarán. Además, sigo manteniendo mis clases Zoom, impartidas desde Portugal, donde por veces se juntan los 5 continentes en una sola class.

5.- ¿Qué especialidades manejas? Mi especialidad es la glasa (Royal Icing) teñido/coloreado, con lo que me gusta dar vida a mis personajes. Cree mis propias técnicas de volumen dimensional que es mi especialidad.

6.- ¿Qué te motiva a crear nuevas piezas?

La manga pastelera es, desde hace mucho, como una extensión de mi brazo, hay que utilizarla al máximo. Mi pasión por la glasa y galletas es enorme. Las horas que paso con cada galleta, verla crecer y ganar vida no solo me da un placer enorme, como me relaja. Claro, que el desafio de crearlas, descubrir nuevas formas de hacer las cosas, y ver el resultado torna todo mas desafiante y me hace feliz

12. - ¿Cuál es tu comida favorita?

Sin duda alguna, la comida Japonesa. Siempre tengo presente los momentos y platos magnificos que disfruté durante los 11 maravillosos años que vivi en Japón.

13. - ¿Cuándo es tu momento favorito en el día?

Mi momento favorito es justo al despertarme, sobre las 5 o 6 de la mañana, el momento en que soy la única despierta en la casa, tomo el desayuno, leo los periódicos, con un cafe super caliente y amargo. Pronto les compartiremos mas de nuestra hermosa y talentosa amiga hasta luego!!!



# TUTORIAL

POR CLARISA BORUNDA



Queremos agradecerle infinitamente su apoyo a nuestra Amiga y colega **Clarisa Borunda** que nos regala este fabuloso tutorial de la próxima peluca a estrenarse de Garfield. Muchas gracias es un diamante este proyecto. Ahora les dejamos los materiales que uso nuestra querida Galletera

## Lista de Materiales:

- Galleta de Garfield de 12cm de alto
- Royal icing consistencia media de los siguientes colores: blanco, rosa bajito, amarillo, amarillo dorado, negro.
- Colores en gel: blanco, negro, café oscuro, amarillo, amarillo dorado, rosa y naranja
- Pincel liner
- Pincel plano
- Servilletas
- Agua
- Tijeras
- Punzón
- Bolsa de celofán



1. Antes de comenzar a decorar la galleta, haremos todos los transfers que necesitamos (los bigotes, el hocico y la nariz) para ello tomaremos el dibujo de nuestro personaje y lo podremos dentro de una bolsa de celofán y posteriormente comenzaremos a realizar dichos transfers.



2. Para iniciar con la galleta tomaremos un poco de color en gel café oscuro y lo diluimos con unas gotas de agua, descargamos muy bien nuestro pincel en una servilleta y con este color pintamos el interior de las orejas.

# TUTORIAL

POR CLARISA BORUNDA



3. Tomamos nuestro royal icing amarillo dorado en consistencia media y comenzamos a rellenar el centro del cuerpo y las extremidades.



4. Para las patas delanteras vamos a colocar una capa de royal icing en la parte central, esto nos ayudará a darle más volumen a éstas. Una vez que se coloque debemos dejar secar al menos unos 5 minutos en lo que se hace la primera capa de secado.



5. Una vez pasado el tiempo, rellenamos con royal icing de manera que se cubra la parte central y con ayuda del punzón vamos a ir jalando el exceso de royal icing hacia los lados, hasta cubrir por completo las patitas. Debe de verse ese volumen que sobresale del resto.



6. Para hacer las patitas haremos pequeños gajos con el royal icing, presionando en la parte superior donde inicia la pata y yéndonos hacia abajo aplicando menor presión en la manga. Haremos esto en cada gajito.

# TUTORIAL

POR CLARISA BORUNDA



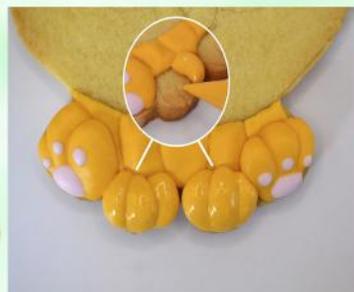
7. Antes de que se seque la patita, colocamos el color rosa de sus huellas.



8. Rellenamos del mismo modo la patita del lado derecho, esta debe de sobresalir, así como se muestra en la foto.



9. Así es como debe de verse el resultado una vez que se haya terminado de hacer las patas de cada extremo. Ahora proseguimos con las patas del centro.



10. Las patas centrales llevan bastante volumen y se hacen al igual que las anteriores, gajo por gajo. Si tu consistencia está muy aguada, debes esperar a que se seque un poco cada gajo, para evitar que se fusione y que así pueda conservar su forma.

# TUTORIAL

POR CLARISA BORUNDA



11. Para el interior de las orejas haremos un efecto de pelo interior, colocamos una línea de royal icing en donde inicia el interior de la oreja y con nuestro pincel liner previamente humedecido (y descargado sobre una servilleta para retirar el exceso de agua) iremos arrastrando hacia el interior toda nuestra glasa.



12. Ahora con nuestra royal icing amarillo dorada, rellenamos toda la cara de nuestro personaje, recuerden hacerlo con movimientos circulares, poco a poco para evitar burbujas de aire que puedan estropear nuestro glaseado.



13. Si gustan pueden delimitar el área de los ojos para evitar invadir esa zona.



14. Una vez que hayan llegado al área del pelo le colocamos un par de mechones y los estilizamos con ayuda del pincel para definir los picos de las puntas.

# TUTORIAL

POR CLARISA BORUNDA



15. Antes de que se seque el royal icing de la cara de nuestro personaje, tomamos nuestro pincel liner previamente humedecido y fusionamos el royal del área de las orejas, arrastrando el royal hacia el interior de las mismas.



16. Así mismo, tomaremos nuestro transfer de los bigotes y los iremos colocando en la cara en cada extremo, aprovechando que el royal está aún fresco. Si sientes que los bigotes se están cayendo, puedes ayudarte de otra galleta que tengas sin decorar, para sostener los bigotes de cada extremo y dejarlo así hasta que estos se sequen por completo.



17. Una vez que se hayan secado los bigotes, continuamos con el interior de los ojos, rellenando primero un lado, dejamos secar unos minutos y después continuamos con el otro.



18. Retiramos nuestro transfer de la nariz y lo colocamos de una buena vez, lo pegamos con un poco de royal icing y dejamos secar nuestra galleta al menos 8hrs (durante toda la noche de preferencia) para que podamos comenzar a pintar los detalles y sombras sin ningún problema de hundimientos o que se pueda dañar nuestra pieza.

# TUTORIAL

POR CLARISA BORUNDA



19. Para comenzar a pintar utilizaremos únicamente colores en gel comestibles y agua. Iniciamos con el color amarillo dorado, aplicando sombra entre las uniones (recuerda tomar poca cantidad de colorante y descargarlo siempre sobre una servilleta para evitar estropear el glaseado) y difuminando el color con el mismo pincel limpio con agua.



20. Nos pasamos al área de la cara, hacemos lo mismo, aplicamos el color y difuminamos con el pincel húmedo.



21. Para hacer el efecto del pelaje de nuestro querido gatito, tomaremos un pincel ancho y lo despeinamos de la manera como se muestra en la foto, posteriormente iremos pintando con mucho cuidado, de manera tal que el pincel apenas toque la superficie de la galleta y se vayan formando esos pelos delgados.



22. En el caso de las orejas y del pelo café que tiene a los lados, utilizaremos el pincel liner y delineamos pelo por pelo con el color café oscuro.

# TUTORIAL

POR CLARISA BORUNDA



23. Daremos un poco más de intensidad en la parte inferior de nuestro minino, con ayuda de un pincel plano tomaremos un poco de color café y lo difuminamos en la pancita y entre las patas traseras.



24. Ahora con el color amarillo y el color rosa, le daremos un poco más de intensidad en la nariz y el hocico.



25. Dibujamos los ojos y los pintamos con ayuda de un pincel plano y un poco de color naranja.



26. Con el pincel liner tomamos color café y hacemos pequeñas líneas alrededor de los ojos. Pintamos con color amarillo el círculo que está en medio de cada ojo y rellenamos con color café el área de la pupila.

# TUTORIAL

POR CLARISA BORUNDA



27. Tomamos nuevamente el pincel liner para delinear el contorno del iris.



28. Y por último delineamos el contorno de los ojos con el mismo color café oscuro, terminando a nuestro personaje al colocar el brillo de sus ojos con colorante blanco. Y así es como queda nuestro querido gatito consentido.



# TUTORIAL

**ANSIEDAD** POR CLAUDIA GONZÁLEZ



## Paso 1

Hornea y glasea una galleta con la forma que quieras, usa consistencia de 8 segundos en tu royal icing. (Para saber la consistencia, agrega agua a tu glasa madre y cuando al partirla con la espátula desaparezca la línea en 8 segundos, tu glasa está lista).



## Paso 2

Ten listo tu dibujo en una hoja de papel mantequilla o papel albanene, la idea es que el papel sea transparente para que puedas ver tu galleta a través del mismo.

Por la parte de atrás de tu dibujo repasa todas las líneas con un lápiz HB2 (es un lápiz ideal para dibujo y el grafito es más suave, por lo mismo no tendrás que recargarte mucho para transferir tu diseño) en pocas palabras estás haciendo tu propio calca. El grafito del lápiz no es comestible pero tampoco es tóxico, si lo usas debidamente no dañarás la salud de nadie.



## Paso 3

Coloca tu dibujo por el frente sobre la galleta ya glaseada y seca. Con la ayuda de una pluma sin tinta o de un buril (que es esa herramienta que vez en la imagen que tiene una bolita metálica en la punta) traza todas las líneas. Hazlo con cuidado, no queremos un royal icing sucio de tanto grafito.



## Paso 4

Vamos a comenzar a pintar, te sugiero forrar una tablita o un acrílico con papel aluminio para usarlo como godete. Necesitarás para empezar 3 colores en gel comestibles, amarillo, naranja y café (sírvelte una gota de cada color sobre el godete que acabas de hacer) y ten siempre junto a tus colores un recipiente con un poco de agua de garrafón, un trapo súper limpio y un pincel redondo de pelo suave, yo usé un pincel del número 5.

indica que es un pincel con un buen estado en el pelo y podrás trabajar casi toda tu pieza con el mismo pincel.

# TUTORIAL

POR CLAUDIA GONZÁLEZ



## Paso 5

El agua será como tu blanco porque mientras más diluido esté el color, más claro será (que el color esté diluido no significa que trabajarás con mucha agua, eso es mortal para el royal icing, solo agrega agua para bajar la intensidad del color, pero quita el excedente en tu trapo antes de tocar tu royal icing. Comencemos a pintar, diluye muy bien el color amarillo y comienza a pintar por todo el contorno exterior del personaje, ten mucho cuidado de no tocar las líneas que trazaste con lápiz porque se corren y tu color amarillo se verá sucio. Haz siempre lo mismo cuando se trate de colores muy claros.



## Paso 6

Ahora vamos a terminar de pintar el fondo usando el color naranja, también bien diluido, ve aplicando el color por partes y con tu dedo dado pequeños golpecitos quita el excedente e integra el amarillo, así conseguirás un efecto difuminado que se ve muy bonito.



## Paso 7

Con el mismo pincel redondo vamos a comenzar a pintar a "Anxiedad" (si te resulta más cómodo para las zonas muy pequeñas, usa un pincel liner pequeñito) Diluye los colores si lo consideras necesario, pero en este paso la mayoría lleva el color casi directo, aplícalo con el pincel redondo y hazlo muy suavemente, casi a pequeños golpecitos más que pintando. Procura siempre tener frente a ti el dibujo a colores del personaje (lo puedes encontrar en Google) esto es muy importante porque así te podrás dar cuenta en dónde lleva luz y en dónde lleva sombras, obviamente la luz es el color amarillo y las sombras el café. Solo te mucho cuidado de no pasarte a las zonas donde lleva blanco, que son los ojos y los dientes. El color mal aplicado, difícilmente se puede quitar y como no vamos a usar



## Paso 8

Con el mismo pincel redondo vamos a hacer los trazos de su pelo, comienza con el color naranja y traza alguna que otra línea en café combinado con el naranja, eso le va a dar profundidad y visualmente será mucho más agradable.



# TUTORIAL

POR CLAUDIA GONZÁLEZ



## Paso 9

Ahora sí vamos a usar el color negro. Primero pinta con un azul muy diluido los ojos y después todos los detalles del mismo ojo en color negro (puedes usar un liner pequeñito si el redondo te resulta muy grande), usa este mismo color para las cejas, el contorno de los ojos, el interior de la manga de su playera y para la parte interna de la boca.



## Paso 10

Vamos a pintar su ropa, como sabes lleva una playera a rayas blanco con rojo y su pantalón café, no es necesario pintar el color blanco pues nuestra base es blanca, pero si lo prefieres o si se te ensucio un poco con el lápiz, puedes hacerlo y se verá mejor.



## Notas:

Ahora sí, ya tienes tu dibujo terminado, pero quiero darte unas sugerencias que seguro te serán de utilidad:

1. No uses mucha agua, el agua es el enemigo número 1 de tu royal icing, sé cauteloso al usarla.
2. Observa bien el dibujo a colores que viste en internet y cuando pintes sobre tu galleta, no tengas miedo de usar las sombras (el color café) Aleja de ti la galleta a una distancia aproximada de 50 cm y observa si las sombras están bien o si necesitas intensificarlas, créeme, este paso es muy importante para una buena pintura.
3. No olvides que la práctica hace al maestro, pinta cuántas veces sea necesario hasta lograrlo. Pocas personas pintan y si tú lo logras, marcarás la diferencia entre tus galletas y las de tu competencia.

# TUTORIAL

POR CLAUDIA GONZÁLEZ



Esperamos que disfruten tanto como nosotros ver este paso a paso de la Genial Maestra Claudia Gonzalez que nos honro con este hermoso Foto-Tutorial. Gracias esta precioso!!! Y les dejamos la galleta completa con los 4 personajes que veremos en la segunda parte de la Película Intensamente 2

# Galletas

Y llego el momento de mostrarles las galletas mas hermosas de México y el mundo con sus talentosas creadoras.

## Eleonora Pchemyan



## Claudia González





Y llego el momento de mostrarles las galletas mas hermosas de México y el mundo con sus talentosas creadoras.

## Ana Borja



## Hilda Cyrres



# Galletas

Y llego el momento de mostrarles las galletas mas hermosas de México y el mundo con sus talentosas creadoras.

## Viviana Sierra



## Diney Hidalgo



# TUTORIAL

ANSIEDAD

ITZEL ABARCA



Paso 1 Marcar en la galleta con un lápiz no tóxico el dibujo, puedes transferirlo con papel o con proyector y así sea más fácil decorarlo



Paso 2 Con Royal Icing pintado de negro rellenamos la parte de la boca para que darle profundidad a la hora de colorear los dientes con royal icing; debemos usar royal icing en consistencia de escritura que es cuando nos permite conservar lo que delineamos y hacer líneas para crear el efecto del cabello muy característico de esta imagen; seguimos con royal icing en consistencia de volumen en color naranja y blanco recuerden dejar secar entre cada color para hacer la parte del suéter.



Y hacer líneas para crear el efecto del cabello muy característico de esta imagen; seguimos con royal icing en consistencia de volumen en color naranja y blanco recuerden dejar secar entre cada color para hacer la parte del suéter.



4.- Procedemos a poner los dientes con royal icing blanco y ojos con bastante volumen y dejamos secar.

# TUTORIAL

ANSIEDAD

ITZEL ABARCA



5.- Con plumón comestible pintamos los ojos y damos detalles con matizador en polvo para darle profundidad a las partes en color naranja.

**Nota: Muy importante entre cada parte que realicemos es muy importante dejar secar o poner en el deshidratador para que seque y así no pierda su forma o se combine y manche la pieza.**



Agradecemos mucho este magnífico trabajo que realizo con mucha premura nuestra querida Itzel Abarca para alegría de nuestros lectores, Muchas gracias.

Maestra Rosa Laura Saenz Castro

# Galletas

Y llego el momento de mostrarles las galletas mas hermosas de México y el mundo con sus talentosas creadoras.

## Roxana Saldaña



## Itzel Abarca



# TUTORIAL

POR CLAUDIA GONZÁLEZ



## Paso 1

Hornea y glasea una galleta con la forma que quieras, usa consistencia de 8 segundos en tu royal icing. (Para saber la consistencia, agrega agua a tu glasa madre y cuando al partirla con la espátula desaparezca la línea en 8 segundos, tu glasa está lista).

## Paso 2

Ten listo tu dibujo en una hoja de papel mantequilla o papel albanene, la idea es que el papel sea transparente para que puedas ver tu galleta a través del mismo. Por la parte de atrás de tu dibujo repasa todas las líneas con un lápiz HB2 (es un lápiz ideal para dibujo y el grafito es más suave, por lo mismo no tendrás que recargar mucho para transferir tu diseño) en pocas palabras estás haciendo tu propio calca. El grafito del lápiz no es comestible pero tampoco es tóxico, si lo usas debidamente no dañarás la salud de nadie.

Coloca tu dibujo por el frente sobre la galleta ya glaseada y seca. Con la ayuda de una pluma sin tinta o de un buril (que es esa herramienta que vez en la imagen que tiene una bolita metálica en la punta) traza todas las líneas. Hazlo con cuidado, no queremos un royal icing sucio de tanto grafito

# VERGUENZA

# TUTORIAL

POR CLAUDIA GONZÁLEZ



## Paso 3

Vamos a comenzar a glasear la figura de vergüenza, comencemos con una glasa pintada con un poco durazno y rosa, necesitamos una consistencia de 12 segundos para este paso. Queremos volumen y la mejor manera de lograrlo es con una consistencia que muy poca agua. Comienza por delinear las zonas de la cara, ojos, nariz y contorno de su cabeza. Observa en la imagen que la cabeza abarca todo el espacio que incluye la capucha de su sudadera. Deja secar en el deshidratador por unos 5 minutos



## Paso 4

Prepara otro Cornet o manga con royal icing blanco en 12 segundos, vamos a rellenar el espacio que habíamos dejado libre para los ojos. Deja secar también unos 5 minutos, necesitamos que cristalice el royal icing antes de poner la nariz

## Paso 5

Ahora vamos a poner la nariz, para eso necesitamos una glasa todavía más seca, la característica principal de este personaje es su prominente nariz y si tu consistencia tiene mucha agua no lo vas a conseguir, pero sobre todo corres el riesgo

# TUTORIAL

POR CLAUDIA GONZÁLEZ



## Paso 6

Pinta un poco de royal icing en color lavanda y prepara tu consistencia en 8 segundos, esto es porque necesitamos que tenga menos volumen que el rostro de vergüenza y vamos a rellenar el área de su playera, también ocupa todo el espacio que queda bajo la sudadera, observa la imagen. Ocupar todo el espacio que va debajo de la sudadera, servirá para darle más realismo y lograr ese efecto que estamos buscando.

Nota: Todos los pasos anteriores hay que dejarlos secar por completo, de preferencia de una día para otro antes de continuar



## Paso 7

Tenemos que poner su cabello y pintar sus ojos antes de colocar la sudadera. El cabello de vergüenza es medio rojizo, usa glasa muy firme y combina un poco de rojo, rosa y café, con ese mismo color colocaremos las cejas, pintaremos los ojos y la sonrisa de vergüenza. Deja secar por unos minutos.

# TUTORIAL

POR CLAUDIA GONZÁLEZ



## Paso 8

Con un matizador color vino y con la ayuda de un pincel de pelo muy suave, vamos a sombrear la cara en las zonas que veas en el dibujo. Principalmente en la zona baja de la nariz, mejillas y en el contorno de su rostro.



## Paso 9

Vamos a pintar nuevamente color lavanda, pero un poco más intenso que el que hicimos para la playera, aquí vamos a necesitar una glasa firme, toma un poco de glasa madre y ponle cuando mucho un par de sprays de agua, solo queremos hacerla un poco más manejable, pero la necesitamos firme. Monta una manga o un cornet de papel con una duya de hoja, la más grande que tengas (puede ser una duya 104 o 106, eso dependerá del tamaño de tu diseño) y vamos a trazar la sudadera, trata de hacerlo en un solo paso para que no haya uniones. Deja secar por lo menos 30 minutos.

# TUTORIAL

POR CLAUDIA GONZÁLEZ



## Paso 10

Con la ayuda de otra duya de hoja (yo usé la 101S) vamos a montar glasa en blanco con la misma consistencia que la anterior para hacer el borde de la sudadera. Realiza el mismo procedimiento que en el paso 9, solo que esta vez será sobre la orilla del color lavanda, por eso es importante que esté seco antes de aplicar el blanco.

Nota: Si al aplicar la glasa con el lavanda y el blanco te quedan hoyitos de aire, alisa con un pincel ligeramente húmedo.



## Paso 11

Por último y si así lo deseas, pinta el fondo de tu galleta con color en gel rosa con la técnica de acuarela, más claro cerca de vergüenza y más oscuro hacia los bordes.

# TUTORIAL

POR CLAUDIA GONZÁLEZ



Muchas gracias a Claudia Gonzales qqu una gran Maestra del Royal Icing y nos regalo su tiempo, amor y talento. Gracias por tu trabajo que no tiene precio.

Maestra Rosa Laura Saenz Castro

# Galletas

Y llego el momento de mostrarles las galletas mas hermosas de México y el mundo con sus talentosas creadoras.

## Brenda Martínez



## Ana Ponce



# Galletas

Y llego el momento de mostrarles las galletas mas hermosas de México y el mundo con sus talentosas creadoras.

Wendy Rodríguez



Grisel Torres

