



Edición en línea May - Jun No. 4

Arte en Azúcar



México

Porque todo se puede si crees en ti



Maestra Rosa Laura Saenz
Editora

Vamos Adelante...

Este número es para recordar y homenajear a todas las mamás del mundo. En México, el inicio de este festejo se remonta al 13 de abril de 1922, día en que el periodista y fundador del diario *Excelsior*, Rafael Alducin (1889-1924), lanzó una convocaría nacional para

homenaje de afecto y respeto a las madres mexicanas. 1922 México se convirtiera en la primera nación de Latinoamérica en rendir un merecido reconocimiento a las madres.

En cuanto a la fecha elegida, información del extinto Consejo Nacional para la Cultura y las Artes de México señala que se seleccionó mayo para este festejo, ya que ese es el mes consagrado a la Virgen, mientras que el día 10 fue elegido porque en aquella época en el país se pagaba por decena.

“En esta ocasión nos honra presentarles 2 colaboraciones que conyeban un motivo muy hermoso una buscando encontrarnos una sonrisa con la comida y la otra mostrando el privilegio que tenemos de formar parte de la comunidad autista.

Por ello nuestra portada honra a las abuelas, madres e hijas y algunas piezas de estas 2 colaboraciones.

Con una pieza multipremiada por su exquisita belleza, realismo y expresividad.

“ Si tienes una madre todavía... da gracias al señor que no todo mortal podría contar dicha tan grande mi placer tan santo” les dejamos este pequeño fragmento deseandoles de corazón que hayan pasado un **FELIZ DIA DE LAS MADRES.**



Indice

Editorial.....2

Indice3

Colaboracion por Autismo.....4-12

Estrellas Consagradas.....13-20

Estrella Áurea.....21- 24

Colaboración Comidas.....25-37

Estrella en Ascenso.....38

Estrella con Ángel.....39-41

15



18



39



6



22



Arte en Azúcar para el Autismo

Nos honra presentarles esta bellísima Colaboración.

Este es el octavo año consecutivo de Sugar Art for Autism en honor al Mes del Autismo al dar vida al arte comestible centrado en la interpretación de lo que el autismo es para cada uno de nosotros. Esta no es una colabo-

grupala para difundir la conciencia y promover la aceptación a través del trabajo en equipo expresivo y sincero. Sugar Art for Autism está compuesto por artistas del azúcar, de todos los niveles de experiencia y notoriedad, que representan a la mayoría de los países. Muchos tienen seres queridos con autismo, algunos están en el espectro autista y otros conocen a alguien que es autista. A todos nos afecta, de una forma u otra, alguien con Trastorno del Espectro Autista (TEA). La prevalencia hoy en día es de 1 de cada 44 niños que han sido identificados con TEA. Nuestro objetivo es crear conciencia sobre el autismo, unir a la comunidad autista y proporcionar una plataforma "dulce" para que las personas con autismo, sus familias y amigos se conecten, compartan sus experiencias, mientras trabajan hacia un objetivo común de inclusión y comprensión.



Sophia Fox



Franko Muñoz

Arte en Azucar para el Autismo



Orthonas
Chatzidakis



Sophia Fox

Nuestro tema de este año se basa en una colaboración entre un diseñador de moda y artista, Michael Ryan Andolsek, que está en el espectro del autismo, y nuestros artistas de pasteles y figuras. El resultado es una fusión única y emocionante de moda y diseño de pasteles/figuritas. Le pedimos al Sr. Andolsek que creara muestras textiles como inspiración para nuestros artistas del azúcar. Sus diseños artísticos originales son la fuente de todas las impresionantes piezas creadas por nuestros fenomenales artistas del azúcar. Cuando le preguntamos por primera vez sobre colaborar con nosotros este año, dijo: "El director de SA4A me pidió que saliera de mi zona de confort y diseñara algunas ideas de estampados textiles para la colaboración de este año. Estoy muy agradecida de que lo haya hecho porque me lo pasé genial, incluso puede que siga así. Gracias, Sugar Art for Autism, por todas las oportunidades que me ha brindado para ser creativo. Has marcado una diferencia real en mi vida, y ahora espero que la colaboración marque la diferencia para los demás".

Sugar Art for Autism 2023 se compone de dos colaboraciones distintas, la principal y nuestra edición especial de figuras de moda.

Arte en Azúcar para el Autismo

Este último fue una sorpresa para nuestro diseñador de moda como gesto de agradecimiento por su generosa colaboración.

Nuestra colaboración PRINCIPAL (revelada el 2 de abril) invitó al artista del azúcar a elegir una inspiración de las muestras textiles creadas por el Sr. Andolsek y usar esa inspiración para producir una pieza comestible sin res-

azúcar de esta colaboración principal son asombrosas.

La FASHION FIGURINE SPECIAL EDITION (revelada el 10 de abril) es únicamente una colaboración de figurillas donde el diseño de moda está en el corazón de la creatividad de los artistas de figurillas. Todos los modelos de azúcar son fascinantes.

Al celebrar el autismo a través de un pastel o cualquier otro medio comestible, brindamos una oportunidad para que las personas, las familias y las comunidades se unan y muestren su apoyo a las personas con autismo. Y espera-

futuro; ¡Ese es el objetivo de Sugar Art for Autism!

Todas nuestras páginas de redes sociales tienen el mismo identificador:

@SugarArt4Autismo

<https://www.facebook.com/SugarArt4Autism>

<https://www.instagram.com/sugarart4autism/>



Victoria Votapek
Ryan



Joan Estabillo

Arte en Azucar para el Autismo



Ana Remigio



Rodica Bunea



Joan Valenciano



Cristina & Aurora Bonafede



Rukshani Nirupashanika

Arte en Azucar para el Autismo



Patricia Elmurr
Baaklini



Sachiko Windbiel



Laura Peterson



Minh Tri Le



Tanya Halas

Arte en Azucar para el Autismo



Jeanne Winslow



Sugandha Aggarwal



Eliana Morales



Vanessa Broughton



Sumaiya Omar

Arte en Azucar para el Autismo



Enrique Rojas



Jean Schapowal



Lucia Simeone



Khamphet Che Bui



Liz Tang

Arte en Azucar para el Autismo



Itohan Asibor



Stef Lavoie



Tracy-Anne Hirst



Raquel García



Vincent Kajderowicz

Arte en Azúcar para el Autismo



Angelique van Veenendaal_



Damaris Cruz



Laura Loukaides



Suzy Khalaf



Dina Nakad

SUGAR ART FOR AUTISM

Muchas Felicidades a todos los participantes por tan excelentes trabajos

Arte en Azúcar México



ESTRELLA CONSAGRADA

Tenemos el placer de presentarles a una talentosa y gran Artista **Belinda Lucidi**, conocida como **APPO BLI BELINDA** y sin más empezamos a preguntarle:

1.-Lugar de nacimiento y residencia actual

Nací en Anagni, Monza en Lombardia

2.- ¿Hace cuánto empezaste en la repostería o la decoración y qué estudios realizaste?

La pasión por los dulces siempre me ha acompañado, me dedico a las tartas decoradas desde hace unos 10 años, inicialmente como un hobby, desde hace 5 años se ha convertido en mi trabajo.

Después de la escuela secundaria clásica asistí a la Academia de Gráficos y Nuevas Tecnologías en Roma.

3.- ¿Qué es lo que más te gusta de lo que haces y por qué?

Me encanta reproducir ilustraciones de cuentos de hadas en 3D, en mis pasteles me gusta contar una historia que despierte algo de emoción.

4.- ¿Participaste en Demos gratuitas y cuáles fueron las que más te impresionaron y por qué?

Durante el primer confinamiento me invitaron a demostraciones online gratuitas, para compartir unas horas despreocupadas en un momento difícil, fue bonito y motivador. Y tomando un poco de té y pan con mermelada nos emociona seguir esta hermosa entrevista donde no faltan las risas y la diversión.



ESTRELLA CONSAGRADA



5.- ¿Cuál es tu comida favorita?
¡Mi comida favorita es Nutella!
Pero también me encanta la mozzarella y los lácteos en general.

6.- ¿Cómo diseñaste tu estilo de trabajo que te motivó?
Soy muy metódico por naturaleza, en la base de todo hay mucho estudio y mucha investigación.

7.- ¿Qué obra de azúcar te gustaría que te encargaran y por qué?
Me gustaría hacer un pastel para un parque temático, con todas las atracciones.

8.-¿Cuál es tu postre favorito?
Sacher Torte, soy un gran amante del chocolate. Y viendo tantas maravillas que ha creado nos lleva al mundo de la fantasía y la elegancia. Nuestra miradava de aqui para alla tiene tantas Obras de Arte que nos sentimos extasia-

sigamos preguntandole a nuestra querida y talentosa amiga.

9- ¿A qué países has viajado para demostraciones y lecciones?
Italia y Alemania

10.- - ¿Cuántos años llevas practicando este dulce arte?
unos 10 años

11.- Admiras el trabajo de un pastelero, ¿cuál?

Admiro mucho los trabajos de Karen Portaleo, Martha Hidalgo, Margherita Ferrara y Elena Gnut

12.- ¿Qué proyecto, pastel, flores o modelado, te gusta más?

Me gusta mucho modelar sujetos

ESTRELLA CONSAGRADA

13.- ¿Alguna vez te has despertado haciendo un proyecto para tu familia y cuál era?

Recuerdo bien la vez que me desperté pensando en el pastel de cumpleaños de mi hijo Philip: un barco pirata con un gran kraken envuelto alrededor.

14.- ¿Qué consejo le darías a los que se están iniciando en este mundo azucarado?

A todas las personas que empiezan a amar el mundo del azúcar solo les puedo decir "disfruten", es un trabajo que se necesita en cuerpo y alma, que requiere estudio y creatividad.

No venda su trabajo, haga que sus clientes lo respeten porque no le compren "solo un pastel" sino que pueden obtener de usted un trabajo único y personalizado, hecho con amor, pasión y competencia.

Por hoy los dejamos admirando tantas bellezas que realiza la talentosa Appo Bli Belinda. Pero muy pronto veremos mas maravillas que les tenemos reservadas.



ESTRELLA CONSAGRADA

Nos llena de orgullo poder entrevistar a la Grande Claudia Kapers y poder compartirles esta maravillosa entrevista que nos tuvo siempre pegados a cada palabra que decía, mi café se consumió y volví a servirme varias tasas de té porque fue una charla tan especial como no habíamos tenido nunca. Empecé preguntándole :

1.- Tu nombre completo

Claudia Kapers, Capri Cakes, Embajadora de Saracino en los Países Bajos

2. ¿Cuántos años tienes?

40 años

3.-Lugar de nacimiento y residencia actual

Nacido en Hengelo y ya 17 años viviendo en Zelhem Países Bajos

4.- ¿Cuánto tiempo hace que te iniciaste en la pastelería o decoración y estudios que tienes en la misma?

Mi aptitud creativa fue visible desde el principio. Siempre estaba ocupado haciendo cosas creativas divertidas y versátiles. Me gustaba dibujar, pero también era imprescindible hacer creaciones espaciales. Después de mi educación HAVO, seguí un curso de 4 años para convertirme en escaparatisa. Completé este entrenamiento creativo con gran éxito. Después de eso seguí una formación para Arquitecto de Interiores. En el período posterior he estado activo durante varios

el hogar.

En el 2013, luego del nacimiento de mi hijo, comenzó mi pasión por todo lo relacionado con la elaboración de tortas y decoraciones de azúcar. En los primeros años hacía todo de mazapán, pero en 2015 descubrí las posibilidades con el fondant y la pasta de modelar SARCINO. También entraron en juego los productos modeladores de chocolate y pasta de flores.

En ese momento, además de mi familia, dediqué mucho tiempo a desarrollar mis conocimientos en el campo de la decoración de pasteles. Las primeras ferias fueron visitadas y mi conocimiento vino principalmente de internet y luego comencé a trabajar yo mismo.... Una y otra vez, una y otra vez... sigue practicando. Además, he seguido una serie de talleres de técnicas básicas y habilidades de modelado.

¡En 2015 gané mi primer premio con una pieza de azúcar hecha de Saracino! Al año siguiente, en 2016, participé en los "Cake Games" durante la feria Mjamtaart Cake & Bake Experience en Rijswijk y ¡llegué primero!

ESTRELLA CONSAGRADA



Aun así, pasó hasta mayo de 2018 antes de que participara en mi primer gran concurso de pasteles en Cake and Bake Essen en Alemania. Lo que nunca podría haber soñado: ¡Obtuve ORO, me convertí en el 1° en mi categoría y en "Best of Show" en la feria! Estaba tan orgulloso y qué impulso me dio en lo que había logrado hasta ahora. A finales de 2018 tuve mi primera Feria en la que me permitieron demostrar a SARACINO. Y desde 2019 embajador oficial SARACINO de los Países Bajos, del cual me siento muy orgulloso.

5.- ¿Dan clases y dónde?

No doy talleres, pero sí hago demostraciones en diversas ferias nacionales e internacionales. Espero poder transmitir mis conocimientos y habilidades al público. Además, realizo varios tutoriales en clases de diferentes niveles

6.- ¿Qué te gusta beber por la mañana? ¿Café, té, leche, chocolate con pan, sándwich o algún taco de comida?

A menudo empiezo el día a las 07:00 con un desayuno saludable y 2 tazas de café.

ESTRELLA CONSAGRADA

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

En realidad, continúas desarrollándote continuamente. Los productos se están mejorando y nuevos productos están llegando al mercado. Las tendencias también cambian continuamente, por lo que tiene suficiente material en el que concentrarse nuevamente. Todas estas novedades me dan un empujón para hacer nuevas piezas de azúcar.



8.- ¿Cuál es tu comida favorita?

¡Me encantan las costillas con verduras crudas!

9.- ¿Cuál es tu bebida favorita?

un buen vino tinto o blanco! Pero también me gusta una buena cerveza especial



ESTRELLA CONSAGRADA

10.- ¿Quién ha marcado tu crecimiento pastelero y por qué?
Estoy muy agradecido a Saracino SRL. Los propietarios notaron mi trabajo y mis habilidades y los recompensaron con una Embajadora sostenible. Esto significa mucho para mi. Además, el premio "Best Of Show" que gané en Essen en 2018 fue un gran momento de felicidad. Además, me honra cualquier publicación de trabajos, tutoriales o entrevistas en cualquier revista



11.-¿Quién te dio tus primeras lecciones en este dulce Arte en Azúcar?
Ya no estoy muy seguro, pero pensé en Marielle de Vroome, Van de Koekenbakkers. Esa fue una clase de galletas/glaseado real.

12.- ¿A qué estados has viajado para demostraciones y clases?
Países Bajos, Inglaterra, Alemania, Suiza e Italia están previstos.

23.- .- ¿Cuántos años llevas practicando este dulce arte?

: Empecé en 2013 y sigo practicando cosas/técnicas nuevas hasta el día de hoy

24.- Admiras el trabajo de algún Pastelero, ¿cuál?

: ¡Sí, tengo varios ídolos! Pero los más grandes son seguramente Carla Puig, Emma Jane, Stefane Klein y Amaury Guichon.

Y podríamos seguir y seguir y acabar toda la revista con esta preciosa entrevista, así que les dejamos algo para la siguiente vez que les plati-quemos de ella, no lo olviden sigan sus sueños, sueñen en grande y crean en ustedes.

ESTRELLA CONSAGRADA

Claudia

Kapers



CONSAGRADA AUREA

En esta ocasión los llevaremos a Europa Central a la bella Eslovaquia para conocer a **Iveta Košíková** **talentosísima Artista** que nos regala la hermosísima portada de este Número 4 de la **Revista Arte en Azúcar México**, donde rendimos homenaje a todas las Madres del mundo. Empezamos con una aromática taza de cafe con la mirada risueña de nuestra querida invitada y su perspicaz mirada que nos muestra tantas obras hechas con el paso del tiempo, un sorbo más de cafe y empiezo a pregun-

1.- Tu nombre completo Iveta Košíková



2. ¿Cuántos años tienes?
tengo 52 años

3.-Lugar de nacimiento y residencia actual? Eslovaquia, Europa.

4.- ¿Cuánto tiempo hace que te iniciaste en la pastelería o decoración y estudios que tienes en la misma? He estado haciendo arte de azúcar durante unos 8 años. Los pasteles son mi pasatiempo, trabajo como artista y pinto sobre textiles.

5.- ¿Das clases y dónde? Sí. Enseño en Eslovaquia.

6.- ¿Qué te gusta beber por la mañana? ¿Café, té, leche, chocolate ? Solo tomo café con leche y azúcar por la mañana.

7.- ¿Qué especialidades maneja? Pinto pasteles, modelo bustos y hago pasteles en 3D. A menudo uso espátulas cuando creo mis piezas. ¡Al ver plasmada tanta belleza solo alcanzo a decir una palabra

¡¡ESPECTACULAR!!

CONSAGRADA AUREA



Es hipnotizante ver la gracia y belleza plasmada en azúcar a la cual solo le falta hablar.

8.- ¿Cuál es tu comida favorita? Mi comida favorita es "bryndzové pirohy" (plato de harina eslovaco con un producto de queso de oveja)

9.- ¿Cuál es tu bebida favorita? mi bebida favorita es el cafe



CONSAGRADA AUREA

Admiras el trabajo de algún Pastelero, ¿cuál? Admiro el trabajo de muchos artistas... Cuppela Mws, Marta Hidalgo, Carla Puig, Silviya Jankowski, Tatyana Nazarova, Jowita Woszczyńska, Marta Torres y otros... ¿Qué consejo le darías a otros artistas cuando están preparando sus decoraciones? Considero que la creatividad y la originalidad del trabajo es lo más importante, así como la alegría de crear cada nueva pieza.

44.-¿Hay algún lugar en México que sea tu favorito y por qué? Nunca he estado en México, solo conozco su hermosa naturaleza y monumentos históricos por televisión. Esperemos que pronto puedas venir a nuestro hermoso país y llevarte a conocer tantos lugares hermosos que engloban la diversidad de culturas que conforman MÉXICO. Nos vamos con la alegría y promesa de verte y saber más de tí.



CONSAGRADA AUREA



Gracias querida Iveta Košíková

Colaboración Comidas Locas

Todos lo sabemos, no a todo el mundo le gustan las espinacas, las zanahorias, el sushi, los champiñones, etc. Sin embargo, a veces intentamos presentar la comida de forma divertida para abrirle el apetito a la otra persona. Toda madre lo sabe y seguramente se encontrará a sí misma. La cooperación debe ser simplemente divertida y hacer que los espectadores se rían, jueguen o se estremezcan y se sorprendan. En total, somos 75 entusiastas artistas del azúcar de 31 países en nuestro colorido mundo. Hay profesionales y principiantes, pero también pasteleros comerciales y artistas aficionados. Todos compartimos la pasión por crear arte comestible. Esta es mi segunda colaboración por iniciativa propia con artistas internacionales. Me hizo increíblemente feliz y todos los artistas estaban felices y se divertían con sus obras. Definitivamente habrá otra edición de esta colaboración. La primera es la colaboración "Poverty vs. Abundance" que se lanzó en 2022 y pasará a la segunda ronda en 2024.

Puedes encontrar todos los trabajos en <https://facebook.com/funny-crazyfood>

Soy Doreen Zilske, vengo de un pequeño pueblo cerca de Colonia y presento mis pasteles con motivos y arte del azúcar bajo el nombre "My Sugar Moments".

En 2014 encontré por casualidad mi pasión por la creación de pasteles con motivos y decoraciones comestibles de azúcar. A lo largo de los años he aprendido mucho y adquirido los conocimientos necesarios. También asistí a algunos cursos especiales.

He participado varias veces en concursos internacionales y he ganado oro, plata y bronce en varias ocasiones, así como dos premios Best of Category en Cake and Bake (Dortmund/Essex) y plata en Cake International (Birmingham).



COLABORACION COMIDAS LOCAS



Iveta Košíková



Jennifer Golton



Clarisa Borunda



Clarisa Borunda



Ana Remigio



Doreen Zilske

COLABORACION COMIDAS LOCAS



Nicole Rubin



Nohad Hatoum



Angelique van Veenendaal



Raicu Madalina



Rodica Bunea



Sabine Ziebegk

COLABORACION COMIDAS LOCAS



Sepideh Ranjbar



Wendy Schlagwein



Marta Torres



Jimena Aguirre



Corinna Maguire



Elke Koch-Ulrich

COLABORACION COMIDAS LOCAS



Jean A. Schapowal



Othonas Chatzidakis



Anna Kowalik



Claire Cowburn



Eve Eggers



Jelena Dobrosavljevic

COLABORACION COMIDAS LOCAS



Raluca Tircomnicu



Anastasia Radul



Marianne Daubner



Bibo Koh



Hend Taha



Susanne Zöchling

COLABORACION COMIDAS LOCAS



Zusana Vancova



Annett Schröder



Michaela Rences



Ngoc Tran Lam



Kelly Jane



Sharon Siriwardena

COLABORACION COMIDAS LOCAS



Aaisha Sumbul



Alexandra Olanuta



Alberta Rebollo



Tanya Ross



Debbie Lock



Cristina Árevalo

COLABORACION COMIDAS LOCAS



Claudia Kapers



Vanessa Broughton



Katarzyna Koczorowska



Jennifer Schnölzer



Olja Brankovic



Khamphet Che-Bui

COLABORACION COMIDAS LOCAS



Ilona Zoltani



Diney Hidalgo



Nancy Bendezú



Polina Maltseva



Nina Tang



Jayne Machin

COLABORACION COMIDAS LOCAS



Sakshi Maheswari



Tanja Prieser



Kara Heather



Iva Rohacova



Umme Kulsum



Chris Duron

COLABORACION COMIDAS LOCAS



Lê Phan Viên



Miluska Villanueva



Niracha Roelandse



Swati Paul Maheshwari



Erika Masias



Orsolya Smukné

COLABORACION COMIDAS LOCAS



Rebeca Salgado



Rita Noé



Hilda Aghilizade



Yazmin Rodriguez



Fabio Marino



Pinkle Sachdev



Aparna Dixit

ESTRELLA EN ASCENSO



Viajamos al país de la montaña de los 7 colores, si Perú y entrevistamos a Cindy que nos ofrece un café y ella un jugo de frutas pues están en otoño. Y comenzamos:

1.- Tu nombre completo por favor
Cindy Rocío Gómez Flores

2. ¿Qué edad tienes?

33 años ¡¡¡muy jovencita!!!

3.- ¿Das clases y Donde?

Dicto junto a mi madre talleres presenciales de pastelería, repostería en nuestro atelier Dulce Bombón Pastelería y de manera virtual para alumnos de Perú y del extranjero.



4.- ¿Que especialidades manejas ejemplo Pastelería Diseño, Modelado, Flores, Gelatinas, etc
Mi especialidad son los modelados en azúcar, la pastelería y repostería.

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

El que valoren y respeten mi trabajo, nada más satisfactorio que eso.

6.- ¿Admiras el trabajo de algún Artista Pastelero cuál?

Siempre he admirado a Buddy Balastro, siento que es una eminencia de la pastelería, él es un profesional con bastantes habilidades en este rubro, se aprende un montón de él.



7.- ¿Qué consejo les daría a quienes se encuentran iniciando en este Mundo azucarado?

Yo les aconsejaría a quienes están iniciando en este bello arte dulce que nunca se rindan, por más complicado que pueda ser tener un emprendimiento de pastelería, no abandonen sus sueños, que un día malo no determine su futuro, porque todo se puede lograr con disciplina, constancia y fuerza de voluntad, nunca es tarde para empezar de nuevo, los tiempos de Dios son perfectos.

Muy pronto sabrán más de ella esperen noticias

ESTRELLA CON ÁNGEL

Para abrir esta nueva sección donde hablaremos de tantos artistas que nos conquistan con su espectacular trabajo, volemos hasta Irlanda a conocer a nuestra bellísima Hada Linda Hackett, que nos recibe con esa gran amabilidad que la caracteriza. Tomando una infusión empiezo por preguntarle:

1.- Tu nombre completo

Linda Hackett

2. ¿Cuántos años tienes?

Tengo 53 años, ¡¡no lo puedo creer te ves tan joven!!

3.-Lugar de nacimiento y residencia actual

Nací y actualmente vivo en Dublín, Irlanda

4.- ¿Qué especialidades maneja? Ejemplo Diseño de Pastelería, Modelado, Flores, Gelatinas, etc.

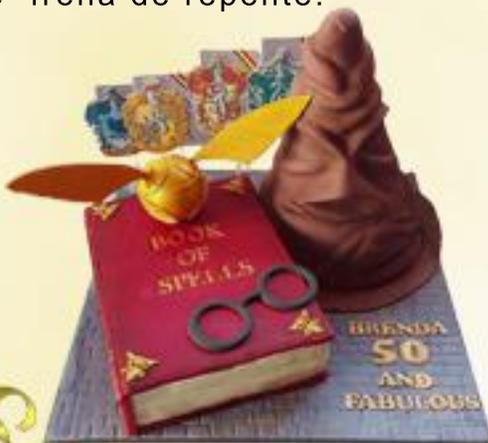
Hago mucho trabajo de fondant, también hago modelado y flores de azúcar.

5.- ¿Qué es lo que más te gusta de lo que haces y por qué?

Siempre he sido una persona creativa, pero descubrí que con sugarcraft puedes crear algo diferente con cada pieza que haces.

6.- ¿Alguna vez has tenido dificultades para entregar un pedido y cuéntame cómo te fue?

He estado nerviosa al entregar algunos pasteles, especialmente los pasteles hechos de varios niveles, ya sea con flores o figuras de azúcar. Solo tienes que conducir con cautela y rezar para no tener que chocar contra el que frena de repente.



ESTRELLA CON ÁNGEL

7.- ¿Qué obra de arte en azúcar te gustaría que te encargaran y por qué?
Esa es una pregunta difícil, me encantaría crear uno de los viejos edificios históricos en un gran escala como la Catedral de la Iglesia de Cristo o uno de los antiguos castillos de todo el país.

Deleiten sus ojos con estas obras de Arte en Azúcar



ESTRELLA CON ÁNGEL

8.- ¿Alguna vez te has despertado haciendo un proyecto para tu familia y cuál fue?

Sí, tiene que ser el pastel del 50 aniversario de mis padres, basado en nuestra casa familiar que ahora es un edificio histórico catalogado, no había estado haciendo Sugar-craft tanto tiempo cuando lo hice, por lo que era un pastel tan importante para mí para hacerlo bien. Ellos lo amaron. Ya lo creo haces maravillas con esas manos mágicas querida Linda.

Nuestra Hada



Linda Hackett