

Edici3n en lnea Marzo - May - Jun 27



# Arte en Azúcar

Volumen 1 y 2



Colaboraciones



Tutoriales Increbles

# México



Porque todo se puede si crees en ti

Edici3n en lnea Marzo - Mayo - Jun 27



# Arte en Azúcar

Volumen 1



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

# El Cordero Shaun



Maestra  
Erika Urbaniková

Nuestra Artista invitada es Erika Urbaniková de Eslovaquia un hermoso país que nos lleva a soñar con esos castillos atemporales moldeados por la naturaleza y la historia. A ella le encanta pintar y modelar desde pequeña. La creatividad siempre ha formado parte de su vida y poco a poco se ha convertido en el camino que sigue hasta hoy.

Empezó a decorar pasteles hace siete años, cuando horneaba magdalenas para su madre. Fue un pequeño paso, pero la llevó a algo que ahora hace con pasión cada día.

Hace un año, cumplió su gran sueño profesional y abrió una tienda con sus figuras de azúcar. Cada pieza es única y en ellas no solo pone su creatividad, sino también una parte de ella misma.

Para modelar necesitaremos:

Rodillo para extender el material

4 brochetas de madera

1 alambre de 1,2 mm

Huesos de modelado (para dar forma a los detalles)

Regla digital

Pincel para pegamento

Alicates (para trabajar con el alambre)

Cepillo texturizador de acero

- Pasta de modelar Saracino blanca, negra, amarilla, marrón y azul

- Pegamento Fun Cakes

- Paleta de colores para sombreado

- Color blanco Saracino para brillos

- Barniz líquido brillante Saracino

Recuerden que este lindo modelado es de 2 piezas así que preparense con mucha calma y los materiales para poder realizarlo, nuestra artista les dará una clase Maestra para realizarlas.

# El Cordero Shaun



Maestra  
Erika Urbaniková

Además de crear, también imparte talleres para niños en colegios y para adultos. La llena de satisfacción poder compartir su experiencia y ver la alegría de la gente al ver sus propias creaciones. Ve el futuro en los niños y trabajar con ellos le da aún más sentido a su vida.

También es madre de una niña de cuatro años, que es su universo entero. Por eso, de momento no participa en concursos, aunque es uno de sus grandes sueños para el futuro. Intenta seguir su camino con humildad, hacer lo que le apasiona y avanzar constantemente.

Cree que si una persona crea con el corazón, su obra siempre encontrará su camino hacia los demás.



Foto 1 – Patas

Prepara dos palitos de madera de aproximadamente 15 cm de largo, que servirán como estructura de soporte para toda la figura.

Pesa dos trozos de pasta Saracino negra, de 3 g cada uno. Primero, mezcla bien cada trozo entre las manos durante unos 20-30 segundos para que la pasta se ablande, se caliente y no se agriete durante el modelado.

Dale forma a cada trozo hasta formar un rollo uniforme de aproximadamente 6 cm de largo. Extiende el rollo con la palma de la mano sobre una esterilla hasta que tenga el mismo grosor en toda su longitud.

Adhiere con cuidado la pasta al palito. Inserta el palito con un movimiento lento y giratorio para que la pasta no se agriete. Ajusta la pata a la altura deseada.

Alisa la superficie con los dedos y expande suavemente la parte inferior, creando una especie de "zapato" estable. Comprueba que ambas patas tengan la misma altura y sean simétricas



Foto 2 – Cuerpo

Prepara aproximadamente 40 g de arcilla blanca. Mezcla bien el material para que sea elástico.

Con un pincel, cubre suavemente el palillo con pegamento comestible o agua. Forma un cuerpo ovalado con el material y deslízalo con cuidado sobre el palillo. Sujeta el cuerpo con una ligera presión.

# El Cordero Shaun



Maestra  
Erika Urbaniková



Foto 3 – Textura del cuerpo  
Con un cepillo de acero, crea una estructura ondulada. Coloca el cepillo perpendicular a la superficie y realiza pequeños movimientos circulares sin ejercer mucha presión para que el materialmente la textura sobre toda la superficie.



Foto 4 – Cola  
Pesa 7,5 g de material blanco. Dale forma de bola con las manos y luego de disco plano de aproximadamente 0,5 cm de grosor.

Con los dedos, estira un extremo hasta formar una gota de unos 5 cm de largo.



Foto 5 – Textura de la cola  
Usa el mismo cepillo de acero para crear una textura de pelo que combine con el cuerpo de la cola.



Foto 6 – Colocación de la cola  
Cubre suavemente la parte posterior del cuerpo con pegamento y coloca la cola con una ligera presión. Alisa la unión con una espátula de modelado.



Foto 7 – Manos  
Prepara 2 x 3 g de material negro. Dale forma de cilindro a cada parte, de aproximadamente 5 cm de largo.

Aplana suavemente el último centímetro entre los dedos; esto creará la palma.



Foto 8 – Dedos  
Haz dos pequeños cortes con un cuchillo o bisturí para crear tres dedos. Alisa suavemente los bordes con los dedos.

# El Cordero Shaun



Maestra  
Erika Urbaniková



**Foto 9 – Cabeza**  
Usa 22 g de material negro.  
Dale forma ovalada de aproximadamente 4 cm de alto.  
Alisa la superficie con la palma de la mano o una espátula de silicona.



**Foto 10 – Boca**  
Crea un pequeño óvalo con aproximadamente 0,4 g de material. Presiona suavemente la abertura de la boca con una espátula de modelado.



**Foto 11 – Posicionamiento de la boca**  
Pega la boca ligeramente hacia un lado de la cabeza para darle a la figura una expresión más viva.



**Foto 12 – Unión**  
Pega la cabeza a un palillo y alisa suavemente la unión. Luego, coloca una mano para poder ajustar la posición correcta.



**Foto 13 – Ojos**  
Usa un hueso de modelar para crear dos agujeros simétricos para los ojos y dos para la nariz.



**Foto 14** La parte blanca del ojo.  
Prepara dos trozos de 0,15 g cada uno de la clara de huevo y dales forma ovalada.

# El Cordero Shaun



Maestra  
Erika Urbaniková



Foto 15 – Pupilas  
Pega pequeñas bolitas negras en la parte blanca de los ojos y presiona suavemente.  
Para los párpados, necesitarás una masa gris fina. Mezcla un poco de masa blanca y negra y pega una tira fina en la parte superior del ojo.



Foto 16 – Orejas  
Utilice 2 x 1 g de masa negra. Dé forma de lágrima de aproximadamente 2 cm de largo y unos 3 mm de grosor. Presione suavemente la parte interior de la oreja con el dedo para resaltar los bordes. Inserte un trozo fino de alambre floral en cada oreja para mayor estabilidad y para poder darles forma.



Foto 17 – Colocación de las orejas  
Pega las orejas a los lados superiores de la cabeza y ajústalas a una posición natural.



Foto 18 – Lana en la cabeza  
Utilice 8 g de masa blanca. Péguela en la parte superior de la cabeza y use un cepillo de acero para crear la misma textura que en el cuerpo.

## El Perro Bitzer

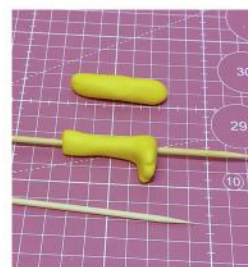


Foto 19 – Patas  
Prepara dos brochetas. Forma cilindros de 5,5 cm de largo con la tela amarilla.

Dobla un extremo aproximadamente 1 cm, forma las patas y usa el hueso para marcar tres dedos. Pega las patas con cuidado en la brocheta.

# El Perro Bitzer



Maestra  
Erika Urbaniková



Foto 20  
Pega las patas junto a la oveja y comprueba su estabilidad.



Foto 21 – Cuerpo  
Usa 35 g de tela amarilla.  
Forma un cono y deslízalo sobre la brocheta.



Foto 22 – Cabeza  
Usa 26 g de pasta. Forma un óvalo de aproximadamente 3 cm de ancho y 5 cm de alto.



Foto 23  
Estrecha la parte superior de la cabeza presionándola suavemente con las palmas de las manos.



Foto 24  
Usa el hueso para modelar para crear una sonrisa.



Foto 25  
Con un hueso, haz pequeños agujeros para los ojos.

# El Perro Bitzer



Maestra  
Erika Urbaniková



Foto 26  
Separa el cuello de la parte inferior de la cabeza.



Foto 27  
Une la cabeza al cuerpo. Pega 4 dientes y la parte blanca de los ojos.



Foto 28 – Nariz  
Con 1 g de material negro, forma una bola y pégala como nariz.



Foto 29 – Cuello  
Enrolla el material negro en una tira fina de aproximadamente 0,5 cm de ancho y pégala alrededor del cuello.



Foto 30 – Pupilas  
Pega pequeñas bolas negras en los ojos.



Foto 31 – Manos  
Usa 2 piezas de 6,5 g de material. Dale forma de cilindros de aproximadamente 6 cm de largo, aplanar los extremos y recorta los dedos.

# El Perro Bitzer



Maestra  
Erika Urbaniková



Foto 32 – Muñequera  
En la mano derecha, pega una muñequera blanca y azul hecha con el material enrollado.



Foto 33  
Pega las manos, dejando una libre junto al cuerpo y pegando la otra alrededor del hombro de la oveja.



Foto 34  
Ahora pega la otra mano de la oveja alrededor del hombro del perro.



Foto 35 – Cola  
Con 2,2 g de material amarillo, forma una cola de aproximadamente 4 cm de largo y pégala por encima de la grupa.



Foto 36 – Orejas  
Usamos 2,8 g de material marrón. Estira un óvalo, divídelo en dos partes y da forma a las orejas.



Foto 37  
Pega las orejas en la parte superior de la cabeza.

# El Perro Bitzer



Maestra  
Erika Urbaniková



Foto 38 – Sombrero  
Con 3,7 g de material azul, formamos un sombrero, lo pegamos a la cabeza cubriendo la articulación de la oreja y usamos un pincel metálico para crear textura.



Foto 39  
Estiramos un rollo estrecho para el borde.



Foto 40  
Pegamos el rodillo alrededor del sombrero.



Foto 41 – Sombreado  
Sombreamos las partes amarillas con naranja, las orejas con marrón oscuro y el sombrero con azul.



Foto 42 – Reflejos  
Con pintura blanca, creamos reflejos en los ojos, el cuerpo y los accesorios.



Foto 43 – Brillo  
Aplicamos brillo Saracino en los ojos y la nariz.

# El Perro Bitzer



Maestra  
Erika Urbaniková



Foto 44 – Conclusión  
Con un pequeño trozo de material blanco, damos forma a los dientes de la oveja y completamos la sonrisa final.



Les compartimos los materiales y herramientas que uso nuestra Artista



## Iveta Košíková por el Mundo

Queridas lectoras, en esta ocasión les traeremos a nuestra Maestra y gran talento Mundial Iveta Košíková que nos mostrará su trabajo realizado para la Exposición en Polonia un país que nos hace recordar su historia medieval, sus antiguos cascos reconstruidos y su imponente naturaleza virgen. Del 22 al 25 de febrero de 2026, se celebró en Varsovia la Expo Sweet, la mayor feria internacional de dulces de Polonia, con gran afluencia de público y numerosos concursos. Nuestra Artista participó en el concurso internacional "Exposición de Decoraciones de Confitería" en la categoría "Pequeña Exhibición Decorativa" y su obra fue galardonada con el oro y el Gran Premio.



## Iveta Košíkova por el Mundo

Eligió el tema "Živa y Morena", antiguas diosas eslavas hermanas. Živa era la diosa de la vida, la cosecha, la fertilidad y la abundancia. La engalano con un vestido azul verdoso con motivos del folclore eslovaco, inspirado en la diseñadora eslovaca Jaroslava Wurll Kocanova, el "bordado" está pintado con pinturas de manteca de cacao y elementos 3D añadidos con espátulas. Decoró su cabeza rizada con una corona floral al estilo de Magaela, especializada en accesorios florales y de moda. Morena es la diosa del invierno, la noche y la muerte, en Eslovaquia, aún se conserva el ritual tradicional de matar a Morena y quemarla o ahogar-brero folclórico con cuernos de Tekov (Eslovaquia).

Les dejamos los materiales que uso: chocolate para modelar, arcilla para modelar, glaseado real, papel comestible, papel de arroz, gelatina, gel artístico, pinturas en polvo y en gel, pinturas con manteca de cacao.



# Iveta Košíková por el Mundo

Recuerda seguirla en sus redes sociales:

Iveta Košíková

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



# GASTBY

"Gatsby – Los locos años 20"

Organizadores: Anastasia Osipova – @anastasija\_cakes y Valentin Maevsky – @mv\_cake  
Comunidad creativa: @AVe\_confectioner (Facebook e Instagram)  
Sobre los organizadores

Anastasia Osipova y Valentin Maevsky son organizadores de colaboraciones internacionales que ya han creado diez proyectos de repostería a gran escala, reuniendo a artistas de todo el mundo.

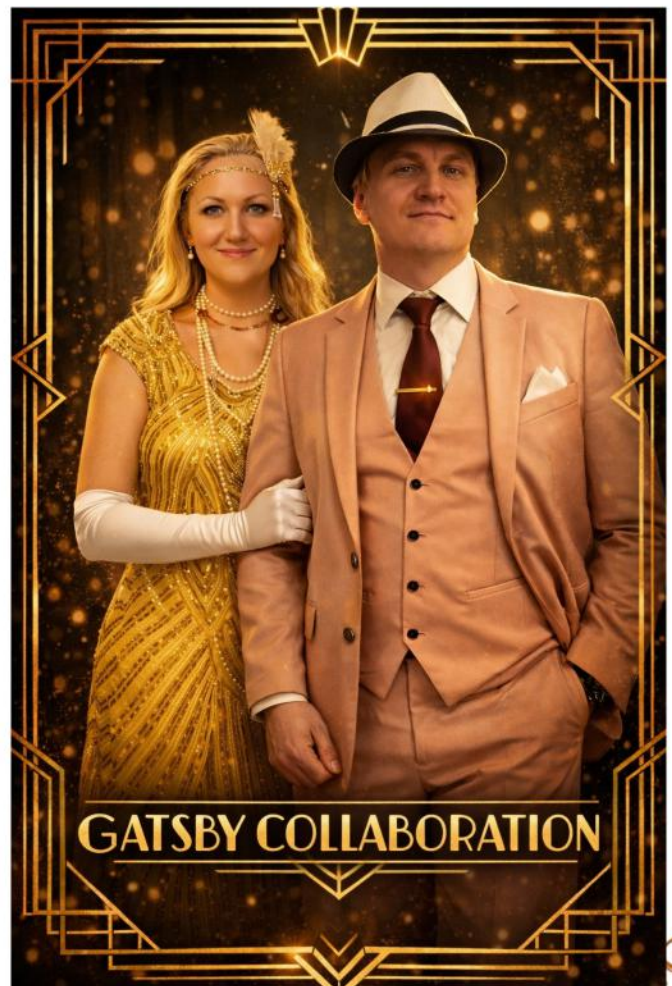
"Nos esforzamos no solo por revelar el talento de nuestros participantes en la repostería, sino también por mostrar lo maravillosos y vibrantes que son nuestros artistas", afirma Valentin.

"Buscamos nuevos talentos y animamos a los reposteros a liberar su potencial creativo y mostrar su arte al mundo", responde Anastasia.

Con sus proyectos, buscan inspirar a artistas y unir a diferentes países y pueblos en estos tiempos difíciles. ¡El arte no conoce fronteras!

Los organizadores animan a los participantes no solo a crear obras de arte comestibles, sino también a formar parte de la historia que hay detrás de su trabajo, experimentando con vestuario, maquillaje, fotografía y vídeo, y encarnando a los personajes que inspiraron sus creaciones.

Para este proyecto, se invitó a los artistas a sumergirse en la atmósfera de los locos años veinte, convirtiéndose en personajes de la increíble historia de "El gran Gatsby" o creando su propia narrativa artística.



# GATSBY

Rita Noé



Valentin Maevskiy



Anastasia Osipova

Esta colaboración inspirada en "Gatsby" es un homenaje al glamour, la elegancia y el espíritu artístico de esa década legendaria.

Inspirados por la estética de los años veinte —el diseño Art Déco, la cultura del jazz, la moda de lujo y el inolvidable mundo de **Gatsby**—, los artistas crearon obras de arte comestibles que capturan la atmósfera de esta época icónica.

Mediante esculturas de pastel, pan de jengibre y elaboradas creaciones de azúcar, los participantes exploraron el lenguaje visual de la década de 1920: perlas brillantes, siluetas elegantes, patrones geométricos dorados y la sofisticación dramática del Art Déco.

Esta colaboración no se limita a la repostería, sino que también abarca la narración de historias, la creación de personajes y la transformación.

# GATSBY

Muchos participantes fueron fotografiados disfrazados, recreando el espíritu de la época y estableciendo una conexión entre el artista y la obra de arte.

Participación internacional:

El proyecto contó con la participación de 70 pasteleros de 26 países, cada uno aportando su perspectiva única a la época de Gatsby. Solo se seleccionaron artistas altamente cualificados para el proyecto: maestros capaces de crear complejas obras escultóricas

de pastel en 3D, figuras de jengibre, decoraciones con glaseado real, modelos de figuras detallados, flores de azúcar, fondant y pasta de azúcar, figuras de jengibre y glaseado real, chocolate e isomalt, papel de oblea y papel comestible, encaje y aerografía.

Algunas creaciones incorporan estructuras antigravedad, elementos móviles y efectos de iluminación, lo que añade aún más teatralidad a las obras.

Rae Dare-Smith



Valentina Chercheja



Viviana Milan

# GATSBY

Mary Olana



Ionela Filip



Ana Platon



Antonella Martini



Cada proyecto requirió semanas de planificación, diseño y elaboración.

Mención especial:

Entre las numerosas obras destacadas, queremos resaltar la extraordinaria creatividad de varios participantes.

¡La mansión de El Gran Gatsby se creó con galletas/masa de jengibre, glaseado e isomalt! Un palacio de una belleza deslumbrante, obra de la pastelera Svetlana Myalkina. También nos impresionó el trabajo de Viviana Milan. Evelyn, la reina de la era del jazz, personifica el vibrante estilo de los años 20.

De hecho, cada pieza creada por nuestros participantes es muy valiosa para nosotros.

Algunos incluso tomaron clases de costura para crear sus propios trajes desde cero, transformándose en los personajes que inspiraron sus obras de arte comestibles.

Muchos artistas habían participado en proyectos anteriores, mientras que otros se unieron tras enterarse del proyecto a través de las redes sociales o invitaciones personales.



Michaela Rences

# GATSBY



Elvira Katkeldieva



Andrea Zahoráné



Cholys Guillén



Edyta Drella



Myalkina Svetlana



Hazel D. Punzalan



Małgorzata Osada



Giulia Lieto



Claudia Nastase



Clarisa Borunda



Anju Allen



Barbara Mazzotta

# GATSBY



Aminath Nasheeda



Emilia Lorek



Evgeniya Silaeva



Francesca Naia



Rebeca Salgado



Ilna Zoltani



Sara Ficarra



Stefania Ciculi



Sofia Shumova



Valentina Turkina



Rizzo Maria



Verónica García

# GATSBY



Elena Poleva



Lenuta Negoita



Mahsa Hosseinmardi



Alice Turoni



Alina Menciu



Ana Guadalupe



Anindita Deb



Blanuta Cornelia



Danuta Kępnia



Denise Camarlinghi



Gustokashina  
Elena



Spinu Vladislava

# GATSBY



Gerarda Scaraia



Sneha Kolhe Gore



Rita Marrocco



Marinda Joynt



Marzena Kołodziej-Stasiowska



Verónica Villalobos



Ekaterina Bragnik



Dita Dortová



Ljiljana Bakula



Lizeth Zagal



Maltseva Anastasia



Margarita Zygmunt

# GATSBY



Muna Fadhil



Francesca Ansioso



Gianfranco Manuguerra



Irina Zemlyanskaya



Karine Turgeon



Laura Mazzetti



Fabio Marino



Natty Chan



Naumenko Anna



Peikrishvili Olha



Rita Oarga



Sahar Adnan

# GATSBY



Tatyana Mazhukina



Ursula Calleja



Yevgeniya Fedorenko



Yuliya Nashatynskaya



Ximena Aguirre



Anna Petrova



Elena Garifulina –



Ixhel Chacón



Ľubica Kočalková



Margarita Baeva



Borodina Oksana

# GATSBY



El tema de esta colaboración es "Gatsby", un proyecto internacional de arte en pasteles inspirado en los locos años veinte.

El concepto celebra el vibrante espíritu de la década de 1920: glamour, jazz, estética Art Déco, elegancia y sofisticación teatral. Los artistas crean obras inspiradas en El Gran Gatsby a través de la literatura, adaptaciones cinematográficas, interpretaciones teatrales e ilustraciones visuales de la época.

Los participantes presentan personajes únicos del universo Gatsby, garantizando así que no haya duplicaciones. Las obras pueden incluir figuras, pasteles 3D, bustos esculturales, galletas decoradas, composiciones artísticas con azúcar u otros formatos artísticos.

Todas las piezas se fotografían sobre fondo negro para mantener una estética refinada y editorial. Muchos artistas también crean retratos estilizados de sí mismos con trajes inspirados en la época, lo que realza el carácter narrativo del proyecto.

Esta colaboración no es simplemente una colección de pasteles: es un homenaje a la elegancia, el dramatismo y el glamour atemporal de la Era del Jazz, interpretados a través del arte con azúcar.



# Colaboración La Hora del Té Real

La Hora del Té Real – Colaboración Internacional de Arte con Azúcar  
En vivo en Cake & Bake Dortmund | 28 y 29 de marzo de 2026  
Presentado por **Doreen Zilske** y **Anja Gebhardt**

La idea para esta extraordinaria colaboración surgió de mi pasión por visitar castillos. Durante un viaje en coche, imaginé recrear espontáneamente una elegante sala de castillo —un refinado salón de té— parcialmente con azúcar, a escala 1:1. La combinación de artesanía artística y estética de cuento de hadas se convirtió en la base de este proyecto.

Tras haber organizado varias colaboraciones en línea y presenciales, la idea de crear un concepto nuevo y especialmente inmersivo me pareció el siguiente paso lógico.

Asumí la dirección creativa y la organización general, guiando el proyecto desde la idea inicial hasta su realización final. Esto incluyó el desarrollo conceptual, la planificación detallada y la coordinación de todos los procesos. **Anja Gebhardt** me apoyó tanto creativa como organizativamente, contribuyendo al proyecto con gran dedicación.



# Colaboración

## La Hora del Té Real



La planificación de un proyecto de esta envergadura se extiende a lo largo de varios meses e implica no solo el desarrollo del concepto creativo, sino también numerosos aspectos organizativos. Además del diseño del espacio en sí, se consideraron el transporte, la decoración, los elementos visuales y muchos otros

dosamente con antelación, lo que permitió a los participantes seleccionar y crear piezas que se integraran armoniosamente en la composición general.

El tema elegido creó una atmósfera única, casi mágica. Los castillos representan elegancia, historia y fascinación, a la vez que evocan recuerdos y sueños de la infancia. Al mismo tiempo, el concepto ofreció un amplio abanico de posibilidades creativas: desde escultura y pintura hasta elementos florales, vajilla y el-

sus fortalezas individuales y formar parte de una impresionante obra de arte colectiva

La Hora del Té Real  
Doreen Zilske



# Colaboracion

## La Hora del Té Real

El arduo trabajo de las anfitrionas y el increíble proceso para desarrollar todos los elementos de esta Delicada Colaboración, hacen que les brindemos una **FELICITACION** muy especial.

Participaron un total de 45 artistas internacionales del azúcar procedentes de 15 países, entre ellos Alemania, Italia, Francia, Reino Unido, España, Portugal, Irlanda, Suiza, Austria, Bélgica, República Checa, Países Bajos, Hungría, Ucrania y Rumanía. Para mí era especialmente importante incluir artistas de todos

bio entre principiantes y artistas experimentados fomenta la inspiración, la motivación y el crecimiento. No todos los artistas pudieron asistir en persona, por lo que algunas obras se enviaron por correo. Gracias a una cuidadosa preparación —como la disponibilidad de elementos de repuesto— y pequeños ajustes in situ, todas las piezas se presentaron en su máximo esplendor.

Las obras expuestas impresionaron por su excepcional nivel de precisión y creatividad.

Entre las más destacadas se encuentran:

El jarrón de Arianna Sperandio, notable por su increíble realismo en porcelana, con un modelado delicado, colores armoniosos y un impecable acabado brillante.

El reloj de Silvija Jankowski, una verdadera pieza central para un salón de té real, con encantadoras escenas pintadas de parejas románticas y un perro, con colores perfectamente coordinados y un detalle impecable desde cualquier ángulo.

**Silvija Jankowski**



**Arianna Sperandio**



# Colaboracion

## La Hora del Té Real

La pintura de Kamilla Adamaschek, que destacó por su discreta elegancia y su extraordinario realismo, tan convincente que muchos visitantes la creyeron una obra de arte auténtica. Los pasteles de Pina di Pascale, que irradiaban una elegancia lúdica con una paleta de colores armoniosa y un encanto inconfundible al estilo Bridgerton. El ramo de rosas de Muna Mubarak, impresionante por su riqueza y delicadeza, asombró a muchos visitantes al saber que las flores estaban hechas de azúcar. El busto de Nathasja Flapper, de un realismo asombroso en su imitación de la textura de la piedra y su estilo clásico. Y la vajilla de Cindy Sauvage, que combina magistralmente pintura y modelado, demostrando una precisión y creatividad excepcionales. La interacción de todos estos elementos transformó el espacio en una armoniosa obra maestra.



Michael Wehrmann



Miriam Pearson



Kamila Adamaschek

# Colaboracion

## La Hora del Té Real

El momento en que todo estuvo terminado fue sobrecogedor: una idea se había convertido en realidad. La sala parecía un auténtico salón de té, difuminando la línea entre el arte y la realidad; un momento inolvidable para todos nosotros.

Las reacciones de los visitantes fueron igualmente notables. Muchos se conmovieron profundamente y quedaron fascinados por el nivel de detalle y la maestría artesanal. Frases como «Esto es arte de verdad» se oían con frecuencia. El entusiasmo y el brillo en los ojos de los visitantes hicieron que la experiencia fuera especialmente significativa para nosotros.

Para concluir, Anja Gebhardt lo expresó a la perfección: «Tanta gente amable, alegría, arte y talento reunidos en un mismo lugar... fue una de las experiencias más hermosas de mi vida».

No podría estar más de acuerdo: esta colaboración fue una experiencia inolvidable para todos nosotros.



Pina di Pascale



Muna Mubarak



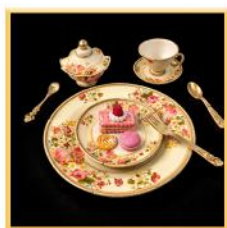
Claudia Nastase



Nathasja Flapper



Hannah Kharkovets



Cindy Sauvage



Máté Kismárton



Semra Kocyigit



Natalia Paul-Mayer



Ilona Zoltani



Claudia Kapers



Dita Dortova

# Colabracion La Hora del Té Real



Elena Weiss



Ingrid Sekljic



Walaa El Saadany



Giuseppe and Michelle Mollo



Sophia Fox



Lilia Wezel



Aimée Ford



Carla Rodrigues



Debbie Lock



Jasmin Hubert



Galina Balke



Manuela Taddeo



Ludmilla Keller



Dians und Milena  
Adler



Nina Stein



Jane Fehlau

# Colaboracion La Hora del Té Real



Joane Chopard



Joyce Wehrmann



Natalia Mikler



Natalie Friesen



Marianne Daubner



Elke Koch-Ulrich



Rini Montanus



Natalia Paul-Mayer



Olga Wolf



Claudia Nastase



Ingrid Sekljic

## "Italian Sweet Heritage – Renaissance and Contemporary Art in Sugar Art"

Ho queremos mostrarles la Maestra Iveta Kosikova la multi galardona Artista que sigue cosechando triunfos por todo el mundo.

Pero les dejamos que ella le platique uno d estos mgnificos proyectos:

La "Biennale Internazionale di Sugar Art - Torino 2025" presentó una instalación artística internacional a gran escala, "Italian Sweet Heritage – Renaissance and Contemporary Art in Sugar Art", comisariada por Mary Cocciolo y Nuni Cocciolo, en la mayor feria de repostería de Alemania, "Cake & Bake Dortmund 2026".

Elegí como modelo la famosa pintura al óleo renacentista sobre tabla de nogal (54,8 x 40,3 cm) de Leonardo da Vinci, realizada entre 1483 y 1490, «La dama del armiño»

Mi «La dama del armiño» comestible (30 x 40 cm) está pintada a mano sobre arcilla para modelar, complementada con elementos 3D modelados a mano en chocolate (armiño y mano), arcilla para modelar (cabello, collar, vestido y manto) y glaseado real, utilizando espátulas sobre una base de arcilla para modelar pintada a mano.

Iveta Košíková

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



# "Italian Sweet Heritage – Renaissance and Contemporary Art in Sugar Art"



"Italian Sweet Heritage – Renaissance and Contemporary Art in Sugar Art"



**Muchas Felicidades** Maestra **Iveta Košíková**  
eres grandiosa!!!



# Linda Mami



Maestra  
Cholys Guillen

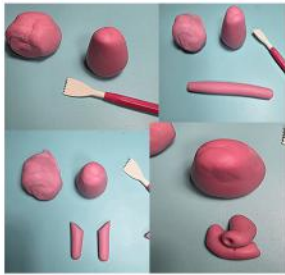


FOTO 3 Ahora vamos hacer el cuerpo tomaremos fondant color rosa. Haremos un pequeño cilindro, de altura sobre unos 4 cm. Le pondremos una pequeña brocheta en el interior, para aguantar la cabeza. Vamos a empezar hacer las mangas Ahora vamos a empezar hacer los brazos, formaremos un rulito fino, buscaremos la mitad. Presionaremos en la parte baja para hacer la muñeca y sacar las manos. y volveremos a presionar un poco más alto para sacar el codo donde pondremos las manos y volveremos a presionar un poco más alto para sacar el codo



FOTO 4 Volvemos al cuerpo con una esteca de marcador en línea vamos a empezar a marcar líneas de arriba abajo, queremos simular como si fuera de punto. Haremos igual con las mangas. Ahora vamos a empezar hacer las piernas, formaremos un rulito fino, buscaremos la mitad. Presionaremos en la parte baja para simular los pies. Y empezamos a pegar piernas y brazos a nuestro cuerpo.



FOTO 5 Tomamos fondant color carne y haremos las manos, alisamos las bolitas en forma de mano y daremos un corte para los dedos y lo afinaremos. Para los pies, tomaremos fondant color blanco cortaremos dos pequeños círculos, que pegaremos y con el marcador marcaremos líneas.



FOTO 6 Ahora empezaremos a hacer el gorro de la niña que cubrirá la cabeza. Tomaremos un trozo de fondant rosa, lo extendemos, cortaremos un trozo y lo probamos en la cabeza, para hacerlo ajustado. Marcar por donde cortar. A continuación, con sus medidas, pasamos el marcador y le hacemos líneas. Lo pegamos a la cabeza. Tomaremos dos pequeñas bolitas de color rosa, aplastamos y le marcamos el centro un pequeño hueco y alrededor con el  
mos al gorro.

# Linda Mami



Maestra  
Cholys Guillen



FOTO 7 Ahora vamos con los rotuladores comestibles hacemos un pequeño círculo dentro del ojo, color azul. Pintamos el interior y marcamos con rotulador negro el iris. Con rotulador marrón, hacemos las cejas y rotulamos el interior de los ojos. Con un pincel de color rojo, le vamos dando un pequeño color a los mofletes y nariz.



FOTO 8 Te muestro como ha quedado la niña una vez acaba.

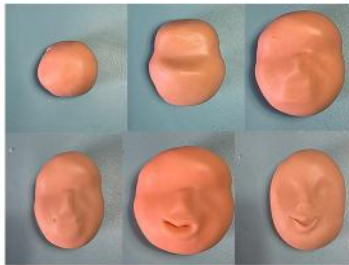


FOTO 9 Vamos a empezar hacer a la mama. Como siempre empezaremos por la Cabeza, haremos una bola, un poco más bajo del centro le haremos una marca, iremos con suavidad y profundizando en la marca e iremos modelando la frente y los lados una vez ya marcada la frente iremos con los dedos en la mitad buscando la nariz. Puliremos las marcas le haremos los orificios de la nariz. Justo debajo de la nariz dejando un espacio, marcaremos 2 puntos

labios. Con una pequeña presión debajo de la línea iremos formando el labio inferior con un bolillo iremos presionando la parte superior y subiendo, dejando el labio en forma de corazón.



FOTO 10 Una vez marcado los labios, abriremos un poco la boca porque le vamos a poner una pequeña tira de fondant blanco como si fuera los dientes de arriba, una vez puesto subimos el labio inferior un poco hacia arriba y la tendremos con una sonrisa y se ve los dientes. Esta figura tiene los ojos cerrados, vamos a cortar un pequeño círculo que cortaremos a la mitad, imitando los párpados y se lo pegamos en los huecos de los ojos.

# Linda Mami



Maestra  
Cholys Guillen



FOTO 11 Una vez que ya tenemos la cara lista vamos a pasar a maquillarla, con un pincel fino con polvo color marrón vamos a marcar alrededor de los parpados, para que nos dé más profundidad al ojo. Con rotulador de color negro, levamos hacer delicadamente las pestañas y marcaremos la parte de abajo del ojo. Con rotulador marrón marcaremos las cejas. Y le pondremos colorete.



FOTO 12 Vamos a extender fondant color marrón, para hacer el pelo. Cortaremos tres trozos, una grande para la parte trasera y dos pequeñas tiras para hacerle el flequillo. Con el marcador de pelo, lo pasaremos por el fondant y marcamos.



FOTO 13 Pondremos la tira trasera cubriendo toda la cabeza. Después tomaremos una tira y se la pegaremos a un lado y la otra al lado, imitando el flequillo. Subiremos uno más que otro para dar volumen,



FOTO 14 Haremos una pequeña bola de color marrón, que será un moño. Le pasaremos el marcador de pelo y la pegamos a la cabeza. Haremos 3 pequeñas tiras de fondant marrón que la rizamos en plan de tirabuzones y se la pondremos en un lado.



FOTO 15 Ahora vamos hacer el cuerpo, tomaremos fondant blanco, le iremos dando forma de tronco y está mama está embarazada, iremos moldeando la barriga, hasta tenerla redonda. Tomaremos dos pequeñas bolas de color blanco se serán el pecho.

# Linda Mami



Maestra  
Cholys Guillen



FOTO 16 Adaptamos las bolas en forma de pecho y le ponemos una pequeña tira de fondant blanco en la parte de hombro cuello, dándole forma. Ahora extendemos fondant color carne para cubrir todo.



FOTO 17 Iremos marcando muy bien con el fondant, en el pecho y la barriga.



FOTO 18 El vestido que la cubre, tomaremos fondant color blanco y se lo pondremos encima, para marcar el escote, las sisas y el bajo. Lo cortaremos todo para ver cómo queda.



FOTO 19 Una vez cortado el vestido, lo vamos a empezar a decorar, con la esteca de líneas, lo marcaremos todo. Y lo pegamos al cuerpo.



FOTO 20 Ahora vamos hacer la chaqueta que la cubre, extendemos dos tiras de fondant blanco y celeste. La juntaremos e iremos estirando y doblando hasta obtener una fusión de colores. Esta tira se la probaremos al cuerpo y marcaremos por donde cortar.

# Linda Mami



Maestra  
Cholys Guillen



FOTO 21 Una vez que hemos cortado y diseñado, la vamos a marcar y hacer un dibujo. Le he marcado con una boquilla redonda todo el filo de la rebeca y con otra boquilla de estrella le he marcado dentro del círculo. Después con nuestra esteca de líneas he marcado toda la rebeca completa. Y se la pegamos al cuerpo.

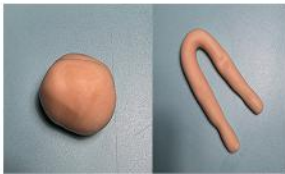


FOTO 22 Ahora vamos a hacer los brazos, formaremos un rulito fino de fondant color carne, buscaremos la mitad. Presionaremos en la parte baja para hacer la muñeca y sacar las manos

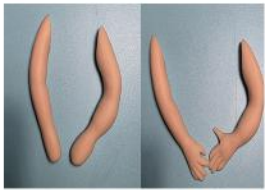


FOTO 23 Ahora presionamos un poco más alto para sacar el codo. Una vez ya pulido los brazos, haremos las manos, extendemos la masa en forma de mano y daremos un corte para los dedos y lo afinaremos.



FOTO 24 Vamos a volver hacer una fusión del fondant blanco y celeste, para hacer las mangas. Una vez medido con nuestro brazo, con la esteca volvemos a marcar todo. Pegamos la manga al brazo y lo pegamos al cuerpo. He posicionado la mano encima de la barriga y pegado.



FOTO 25 El otro brazo hacemos lo mismo que el anterior, lo forramos y pegamos. Eses brazo ira encima de nuestra niña

# Linda Mami



Maestra  
Cholys Guillen



FOTO 26 Les muestro como hemos puesto el brazo encima de la niña. Y ahora ponemos la cabeza mirando hacia la niña



FOTO 27 Con un molde de hacer bolitas, tomaremos fondant color rosa y haremos un pequeño collar para la mama. cuello

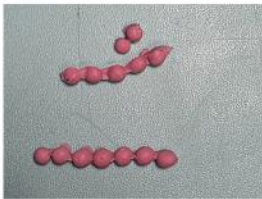


FOTO 28 Las pequeñas bolitas haciendo como de collar



FOTO 29 Ponemos el collar para tapar la unión del cuello



FOTO 30 Ahora vamos hacer tres bolas de los colores blanco, celeste y rosa. Con el molde de bolitas hacemos un trozo de los diferentes colores.

# Linda Mami



Maestra  
Cholys Guillen



FOTO 31 Las bolitas le pasaremos la esteca de línea y los marcamos, se lo pondremos alrededor del moño a la mama



FOTO 32 ahora vamos a forrar una base redonda de 16 cm con fondant color marrón. estiramos la masa.



FOTO 33 Con la esteca de punta vamos a hacerle un dibujo simulando vetas en la madera y forramos la base.



FOTO 34 Hacemos tres bolas de los colores usados grandecitas y le pasaremos la esteca de líneas y le dibujamos.



FOTO 35 Vamos hacer como una especie de alfombra, estiramos masa celeste y la cortamos en círculo.

# Linda Mami



Maestra  
Cholys Guillen



FOTO 36 Con un marcador de corazones, lo marcamos todo y en el filo con un pequeño Cutex le hacemos como si tuviera flecos.



FOTO 37 La alfombra la pegamos a la base y montamos a la mama y la niña. Ponemos las bolitas al lado de la mama

## MATERIALES

- Fondant blanco
- Pintura comestibles Celeste y Rosa
- Rodillos varios
- Rotuladores de pinturas comestible
- Herramientas de modelado
- Herramientas de corte, esteca y marcadores
- Varias boquillas
- Pegamento comestible

FOTO 39 La mami terminada.



# Conejito



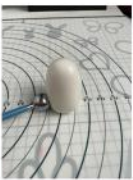
Maestra  
Irina Sokolova

Este hermoso Tutorial es de un conejito medelado y podemos utilizarlo para cualquier festividad, ya sea día del Padre, la Madre el Niño Navidad, etc. La **Maestra Irina Sokolova** Nos enseña como realizar esta hermosa pieza. ¡¡¡Empecemos!!!



1. Toma un trozo de fondant y una herramienta con la que te sientas cómoda.

2. Dale forma ovalada al fondant; este será el cuerpo.



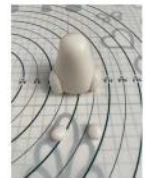
3. Con una herramienta de bola (también puedes usar los dedos), haz pequeñas hendiduras donde irán las patas del conejito.



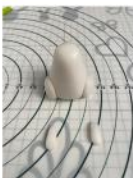
4. Forma dos bolitas pequeñas de fondant como se muestra en la foto; estas serán las patas traseras.



5. Pégalas al cuerpo. Dependiendo del fondant que uses, puedes pegarlas con pegamento comestible, agua o, a veces, el fondant se adhiere solo.



6. Toma dos bolitas más pequeñas para las patas.



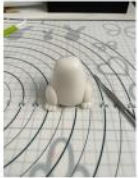
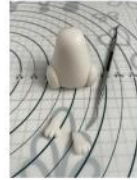
7. Dale forma ovalada alargada.

# Conejito

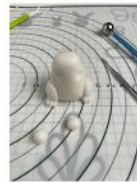


Maestra  
Irina Sokolova

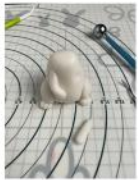
8. Haz pequeñas hendiduras como se muestra en la foto.



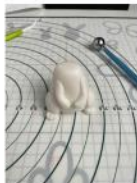
9. Pégalas a la figura.



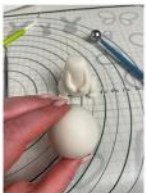
10. Marca el lugar de las patitas delanteras del conejito. Toma dos bolitas más pequeñas.



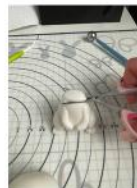
11. Dale forma de salchichas pequeñas y hazles hendiduras como se muestra en la foto.



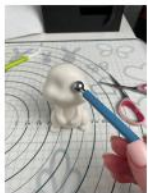
12. Coloca las patitas.



13. Toma fondant y forma una bola; esta será la cabeza.



14. Recorta el exceso del cuerpo para mejorar las proporciones.



15. Une la cabeza, ligeramente moldeada, al cuerpo.

# Conejito



Maestra  
Irina Sokolova



16. Usa herramientas (o los dedos) para dar forma a la cabeza.

17. Pega pequeños trozos de fondant blanco donde irán los ojos y alísalos con una herramienta.



18. Toma dos trozos pequeños de fondant y enróllalos formando cilindros finos; estas serán las orejas.



19. Con una herramienta, presiona suavemente a lo largo del centro, como se muestra en la foto.



20. Coloca las orejas en la cabeza.



21. Toma trozos de fondant azul.



22. Haz dos bolitas pequeñas para las pupilas del conejito y colócalas. Usa herramientas para presionar y alisar.



23. Toma colorante rosa en polvo (también puedes usar colorante soluble en agua).

# Conejito



Maestra  
Irina Sokolova

24. Con un pincel, aplícalo en los labios y la nariz.



25. Coloca la nariz rosa.



26. Continúa sombreando el interior de las orejas con colorante rosa en polvo.



27. Coloca los dientes blancos y las dos pupilas negras.



28. Delinea cuidadosamente los ojos con un pincel usando colorante negro soluble en agua.



29. Añade reflejos blancos a los ojos. Repite si es necesario para un efecto más brillante.



30. Continúa con las decoraciones adicionales. Toma un trozo de fondant de color marrón.



31. Forma tiras largas y finas como se muestra en la foto.

# Conejito



Maestra  
Irina Sokolova



32. Enróllalas y dales forma de nido.



33. Toma tres trozos diferentes de fondant.



34. Dales forma de huevos pequeños.



35. Toma un trozo más grande de fondant verde.



36. Extiende la masa y corta un círculo; esta será la base del conejito y el nido.



37. Coloca el conejito y el nido sobre el césped. Extiende otra pieza de fondant.



38. Con una herramienta, crea una forma de flor y córtala por la mitad con una cuchilla. Estos serán los arbustos del césped.

# Conejito



Maestra  
Irina Sokolova

Y así quedo nuestro lido conejito multi-temporadas, o multi-eventos

