



Edición en línea Jul-Agost No. 5

VOLUMEN 1

Arte en Azúcar

COLABORACIONES



MARAVILLAS



ENTREVISTAS

México



Porque todo se puede si crees en ti



Maestra Rosa Laura Saenz
Editora

Periodo Vacacional

Amigas el trabajo hermoso, creativo y delicioso de nuestros colegas no debe pasar inadvertido. Y por ello existen las **Colaboraciones** que son una manera de mostrar al mundo el talento de todos y cada uno de ellos a través de una temática en específica. Y de ahí vemos esa creatividad tan floreciente que aunque sea una “sencilla galleta” como nos dicen ellos, porque para el resto de los mortales son **Joyas de la Corona**. **Cada Artista nos muestra un poco** de su alma, de su corazón en cada pieza que realizan; porque muchos no saben las horas que se lleva cada Obra de Arte en Azúcar, cuantas veces la deshicieron y la volvieron a hacer, cuantas veces cambiaron de parecer y le quitaron algo y de pronto llega la musa inspiradora y **¡¡EUREKA!!** Ha nacido la creación más perfecta plasmada en pastel, galleta, gelatina, en chocolate, o Wafer Paper.

Con gran regocijo muestran que todo el tiempo invertido, con los mejores materiales utilizados valieron la pena y nosotros sencillamente vimos una imagen sin saber todo lo que hay detrás de ella.

Por eso en este Número 5 honramos varias **Colaboraciones** que se han realizado durante este medio año que llevamos. Nos da mucha alegría decirles que hay tanto talento floreciendo que para donde volteemos esta, si es **América, Asia, Europa, Oceanía,**

Y tal diversidad de proyectos que ni con todos los números de las revistas especializadas podríamos abarcarlos, por ello iremos paso a paso mostrándoles tanta belleza comestible. Disfuten este increíble numero hecho con tanta dedicación y amor para ustedes.





Maestra Rosa Laura Saenz
Editora

Portada

Nuestra portada principal está elaborada con galletas, si es increíble pero son galletas y nuestra invitada especial es Maryam Jamei, Iraní de nacimiento pero su talento la hecho ciudadana del mundo.

Nos regaló esta portada tan Increíble y bellísima y por si fuera poco nos regala el paso a paso para el siguiente número y así tener mucho tiempo y entrevistarla, preguntarle y darles a conocer tantas obras de arte que ha realizado. Así que esperen el Núm. 7 que

como el de Luigi por parte de nuestra querida Clarisa Borunda Mexicana que ha hecho estremecer el mundo de las galletas con su talento y creatividad y también tendremos a muchos artistas más y Colaboraciones que merecen ser mostradas a ustedes para que descubran cuanta belleza dulce tenemos en este mundo.

Por cierto me pide el gran equipo que conforma esta revista que les diga que saldrá muy pronto el Complemento **Núm. 2 de ARTE EN GELATINA MÉXICO**, así que preparen sus mejores proyectos que serán seleccionados por este escrupuloso equipo conformado por 5 diseñadores. Recuerden que piden **Originalidad**, **Creatividad**, **Técnicas** y **Belleza** en sus gelatinas si tienen deseos de participar por favor etiqueten a la Secretaria Corina Cantú para que ella les haga llegar los requisitos para participar en este Complemento No. 2

Nos vemos pronto.



Indice

Editorial.....	1-2
Indice	3
Colab. Día de Reyes.....	4-11
Sedar Yener.....	12-16
Celia Baldor.....	17-20
Colab. Pintura Vitral.....	21-26
Svetla Ivanova.....	27-29
Colab. Miths.....	30-39
Elisabeth Caseiro.....	40-42
Colab. Graffiti.....	43-49
Mercedes Bonetti.....	50-52
Colab. Disney-Pixar.....	53-60
Estrella en Ascenso	61-62

32



28



40

22



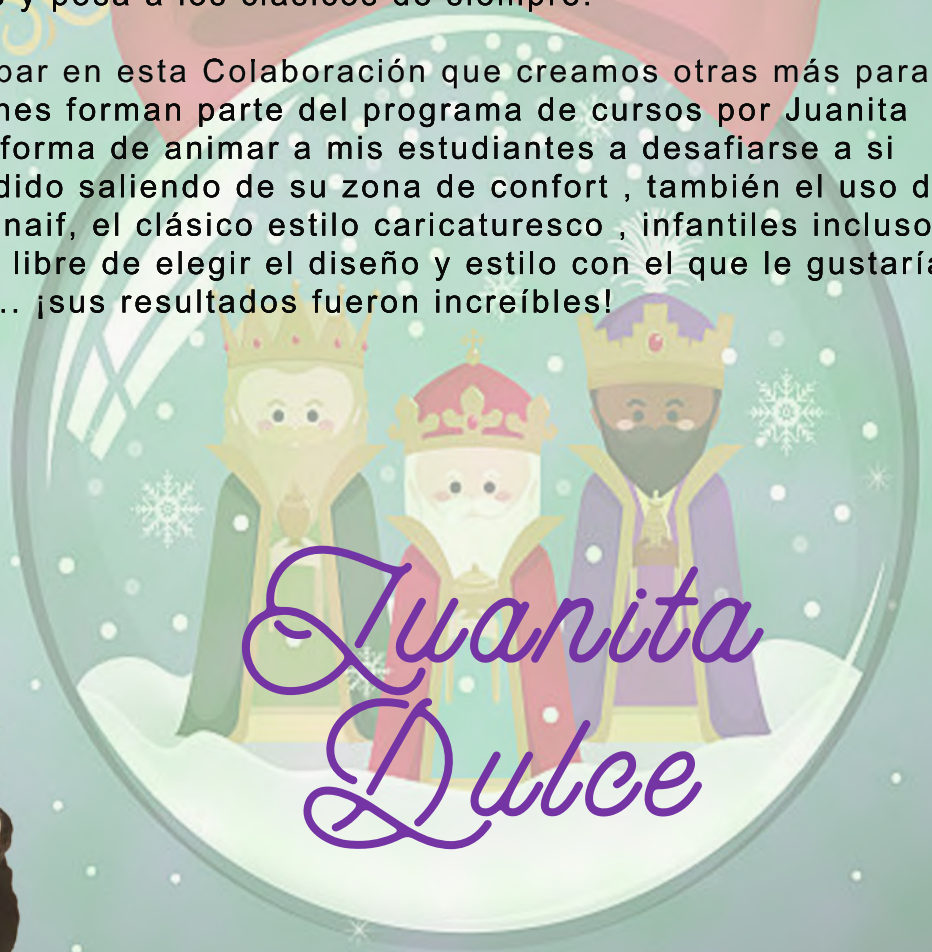
COLABORACION DÍA DE REYES

Esta colaboración surgió como un reto y una experiencia para mis alumnos de cursos virtuales sobre galletas decoradas. En este caso, muchas chicas querían experimentar lo que se siente ser parte de una colaboración, cómo es, cómo son publicado, mostrándoles una de las colaboraciones en la que había tenido participación, decidí abrir la colaboración Día de Reyes en conmemoración de la tradición del 6 de enero, hubo trabajos navideños, pero fue una excelente manera enseñar a mis alumnos a trabajar por encargo y en Colaboración.

Tras una charla informativa sobre cómo se llevaron a cabo las colaboraciones, fijamos la fecha y comenzaron a trabajar en sus piezas. Muchas de las chicas que participaron son principiantes pero no dejan de aprender día a día y cumplir sus sueños.

La idea de enseñar y retar a mis alumnos a elegir diseños diferentes a los que solo vemos en redes sociales o que nos piden nuestros clientes al pedir galletas, también fue una forma perfecta de enseñarles a buscar ideas diferentes con otros diseños y posa a los clásicos de siempre.

Les emocionó tanto participar en esta Colaboración que creamos otras más para este año, las colaboraciones forman parte del programa de cursos por Juanita Dulce, es una excelente forma de animar a mis estudiantes a desafiarse a si mismos y practicar lo aprendido saliendo de su zona de confort , también el uso de diferentes estilos desde el naif, el clásico estilo caricaturesco , infantiles incluso el realismo , cada chica era libre de elegir el diseño y estilo con el que le gustaría trabajar... ¡sus resultados fueron increíbles!



COLABORACION DÍA DE REYES



Gabriela Ramirez



Cholys Guillén R.



Fernanda Mafla



Gaby Ugalde

COLABORACION DÍA DE REYES



Mara Anteiku



Karol Martínez



Mariposa Aguilar



Marysol Noh Tec

COLABORACION DÍA DE REYES



Rebeca Salgado



Tatty Luna



Rocio Burgos



Aida Desvars

COLABORACION DÍA DE REYES



Clara García



Francesca Melito



Everglow



Silvana Hunziker

COLABORACION DÍA DE REYES



Karina Mendoza



Edna Guzmán V.



Karina Mariscal



Gabriela Chacon

COLABORACION DÍA DE REYES



Patty Amezola



Salud Anaya



Paula Rodriguez



Lisa Soto

COLABORACION DÍA DE REYES



Wanda Ríos



Damaris Cruz



Beatriz Dominguez



*Gracias Tyanita
Dulce por tan
linda Colaboración*

CONSAGRADO AÚREO

Nuestro viaje comienza yendo a un país muy hermoso donde encontraremos al mejor pasteleiro de toda Australia, si adivinaron es Serdar Yener que nos recibe con una amplia sonrisa dándonos la bienvenida. Nos sentamos y tomamos unas deliciosas tazas de café con unas rebanadas de pan que muy amablemente nos pre-

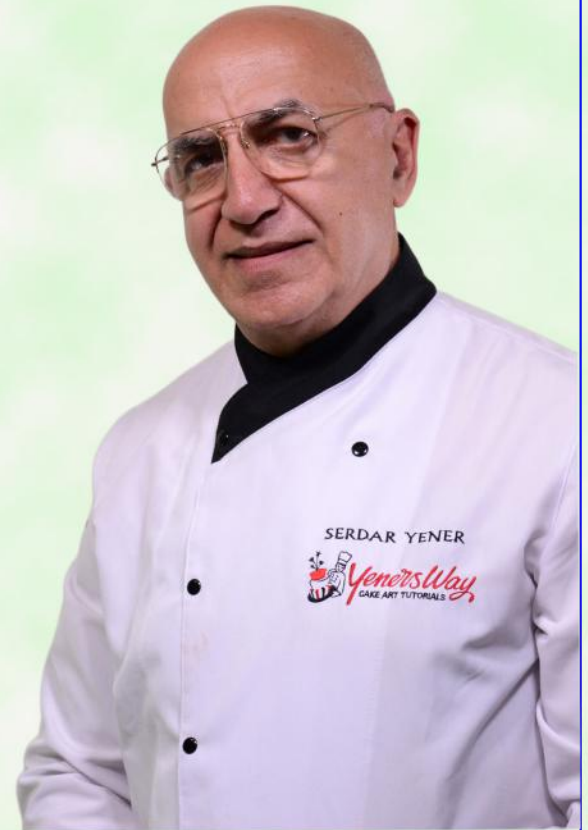
calentamos motores empezare las preguntas querido Maestro Yener:

- 1.- ¿Su nombre completo es? Serdar Yener
2. ¿Cuántos años tiene? 70 años.
- 3.-¿Cuál es su lugar de nacimiento y residencia actual? Nací en Estambul, Turquía, y radico en Costa Dorada, Australia.



4.- ¿Hace cuánto se inició en la repostería o decoración y los estudios que tiene en ello? Empecé a trabajar en 1969 en Istanbul Hilton, cuando tenía 17 años. Fue una coincidencia que terminé en la cocina de pastelería como administrador y comencé a involucrarme en la elaboración y decoración de pasteles.

5.- ¿Da clases si es así dónde? Enseño tutoriales de arte de pasteles en línea con nuestro sitio web yenersway.com y dirijo clases prácticas en Australia y en el extranjero por invitación. yenersway.com/clases en vivo.



CONSAGRADO ÁUREO



Entre más pasa el tiempo más asombro tengo por tantas técnicas que ha inventado y la sutileza de su trabajo en filigrana es absolutamente asombroso todos y cada uno de sus trabajos son de una perfección que me deja boqui-abierta. Pero sigamos estoy segura que quieren saber más de este Gran Maestro.

6.- ¿Qué especialidades maneja? Ejemplo Diseño de Pastelería, Modelado, Flores, Gelatinas, etc. Siéntase libre de desarrollar las siguientes preguntas.

Tenía 22 años cuando me convertí por primera vez en pastelero y dirigía el departamento de pastelería de un hotel en Ankara Palas. Desde entonces, trabajó en hoteles de 5 estrellas como InterContinental, Hilton, Pan Pacific y Conrad Jupiters como chef pastelero ejecutivo en Turkia, Europa y Asia.



CONSAGRADO AÚREO

En ese tipo de responsabilidad, tenía que ejecutar actividades integrales de repostería que incluían arte, todo tipo de repostería, chocolatería, postres y productos de panadería en gran número con un sentido de gestión del tiempo y liderazgo. Después de todo lo que pasó en 1998, dejé de trabajar en hoteles y hago de la decora-

puedo decir que estoy especializado en crear tortas, visualmente perdurables en la mente de las personas y además recuerdos en brotes de prueba.

7.- ¿Qué es lo que más le gusta de lo que hace y por qué?

Creo que los pasteles son, innegablemente pertenecen a un evento feliz. Por eso las tartas de zombies no están en mi repertorio. Los pasteles no solo están ahí para consumir, sino que también ayudan en gran medida a que el evento sea más memorable. Siempre siento que logro que eso suceda con mi trabajo, cuando tengo a mis

hice hace años y que he olvidado por mucho tiempo.

8.- ¿Ha participado en Demos gratuitas o Face-live y cuáles han sido las que más le han impactado y por qué?

Fueron muchas demostraciones gratuitas que hice para seminarios y presentaciones de pasteles. Algunos Face-live para la revista Incredible India y Cake Flix. Tengo más de doscientos videos gratuitos de YouTube en mi canal Yeners Cake Tips seguidos por más de 350 000 suscriptores. Mis flores de chocolate en YouTube tiene

9 ¿Qué te motiva a crear nuevas piezas?

La sensación de pensar que aún no hecho mi mejor esfuerzo.



CONSAGRADO AÚREO



10.- ¿Cómo fue que diseñaste tu estilo de trabajo que te motivó?

Nacemos y dejamos huellas para marcar la diferencia para otros después de nosotros. Creo que estoy haciendo eso con mis tutoriales. Eso me hace feliz y me motiva a seguir haciéndolo.

Ha sido larga la charla y paramos un poco para comer unas delicias que nos preparó Jo que también es pastelera y cuida muy bien la alimentación de el Maestro Serdar. Apenas queda algo de tiempo para unas preguntitas mas así que nos aplicamos.

11.- ¿Quién ha marcado tu crecimiento pastelero y por qué?

Tengo mentores en cada categoría en la que estoy más interesado en seguir. Tartas 3D Karen Portaleo. Su respeto por la realidad incluso ella se sale de cuadra. Siempre hay una historia unida a sus piezas.

Arte del chocolate Amaury Guichon. Me encantan sus técnicas, todo lo posible con chocolate.

Figuritas de azúcar Carlos Lischetti. Largo pensamiento para crear lo simple. Trabajo de isomalt Stephane Klein. Ros-tros y conceptos abstractos. y todos los demás hasta cierto punto.

12.- ¿Cuál es tu postre favorito?

Baklava, profiteroles con bollos choux recién horneados y nos llega el aroma de la cocina donde Jo está haciendo Profite-roles y solo pienso ya quiero probarlos!!!



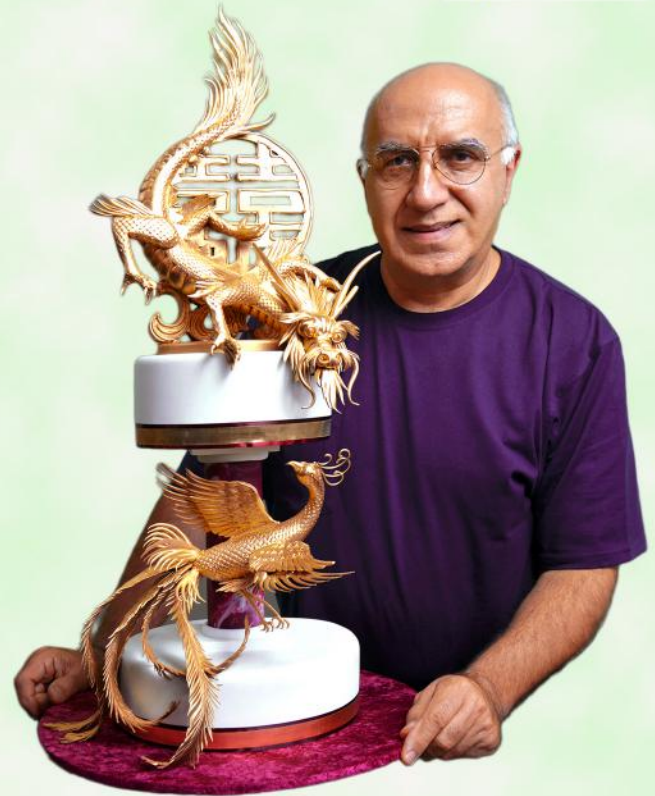
CONSAGRADO AÚREO

Yeners
PASTILLAGE
RIGID SUGAR PASTE

13.- ¿Quién te dio tus primeras lecciones en este dulce Arte en Azúcar?

Aprendí de todos los que estaban por encima o por debajo de mí, pero el primer maestro en el que me inspiré mucho fue Otto Karting, chef de repostería de Berlín Hilton durante su visita a Istanbul Hilton en 1970. Me reuní con él nuevamente en Dusseldorf Hilton en 1980 cuando era pastelero. Chef allí y estaba visitando a su hijo, quien era el gerente general del hotel.

Y con la sencillez y humildad de este Gran Maestro Pastelero dejamos algunas preguntitas para otra ocasión porque hay mucho que platicarles y que conozcan de él. Mientras yo voy a disfrutar unos deliciosos profiteroles mmmmm.



**ONLINE CAKE
DECORATING TUTORIALS**
with a Difference!

A man in a white chef's coat is standing behind a table with various cakes and decorations. The decorations include a motorcycle, a tiger, a car, and a castle. The man is smiling and looking at the camera.

THE CHEF
Serdar Yener
Best Pastry Artist - Igeho Switzerland
Best Pastry Chef - Food Asia Singapore
Judge for World Pastry Championships

**Cake
MASTERS
AWARDS
2019**
FINALIST
BEST LEARNING
EXPERIENCE
AWARD

CONSAGRADA AÚREA

Mucho nos habían platicado de esta talentosa Maestra y decidimos ver si era cierto y volamos a Argentina en la localidad de Mendoza. Y lo primero que sentimos fue su calidez humana, que con una gran sonrisa y abrazo nos recibió. Para quitarnos este hermoso calorcito tomamos una buena copa de vino que nos devolvió el alma al cuerpo.

Y como siempre empecé preguntando cosas que nuestros seguidores querían saber:

1.- ¿Tu nombre completo?
Celia Gladys Baldor.

2. ¿Cuántos años tienes?
75 años

3.-¿Cuál es tu lugar de nacimiento y residencia actual?
Rivadavia Mendoza. Actualmente vivo en Córdoba.

4.- ¿Cuánto tiempo hace que te iniciaste en la pastelería o decoración y estudios que tienes en la misma? 50 años de trabajo. Estudios en Escuelas Técnica Mendoza, España,

Suiza, Italia.



4.- ¿Cuánto tiempo hace que te iniciaste en la pastelería o decoración y estudios que tienes en la misma? 50 años de trabajo. Estudios en Escuelas Técnica Mendoza, España,

Suiza, Italia.

5.- ¿Das clases y dónde?
Tengo una escuela, Fundación Enseñanza Integral Gastronómica CELIA. En Córdoba Argentina, www.celiagastronomia.com. También doy clases Online.

7.- ¿Qué especialidades maneja? Diseñar, tortas y también trabajos en chocolates, las flores me encantan. Me gustan los desafíos, realizar trabajos de arquitectura, por tal motivo

mentos o edificios emblemáticos soy muy feliz. Y sigo admirando tantas piezas hermosas que tiene en su exhibición, dan ganas de tocarlas todas, pero me contengo y vuelvo a la entrevista ella sonriendo sigue respondiendo.

8.- ¿Has participado en Demos gratuitas o Face-live y cuáles han sido las que más te han impactado y por qué?

CONSAGRADA AÚREA



!ESPECTACULAR!

Creo que fue lo mejor de la pandemia, participe en Flores para el Mundo y desde allí realicé muchas además de conocer virtualmente gente maravillosa del Mundo. Así que eso es lo que más me impactó, de allí nació nuestra fanpage CELIA GASTRONOMIA TOUR. De donde realizamos diferentes actividades gratuitas.

9 ¿Qué te motiva a crear nuevas piezas? Me lleva a un mundo feliz y olvidar todo lo que hay a mi alrededor.

10.- ¿Cuál es tu comida favorita? Mi comida favorita es el asado y las empanadas, también la comida gourmet.

11.- ¿Qué opina tu familia de que te dediques a la repostería? Mi familia siempre me apoyaron en este proyecto que inicié junto con mi marido por eso hoy podemos tener 2 escuelas.

12.- ¿Cómo fue que diseñaste tu estilo de trabajo que te motivó? Dios es muy grande, solo con su ayuda logré diseñar el sueño, que pronto fue haciéndose realidad, todo

perar el momento, los Emprendimiento ó Empresa llevan mucho trabajo y

CONSAGRADA AÚREA

saber esperar el momento, los Emprendimiento ó Empresa llevan mucho trabajo y esfuerzo. Dios debe ser tu mejor socio y así todo se logra.

13.- ¿Qué obra de arte en azúcar te gustaría que te encargaran y por qué? Tallar la silueta de Messi con la copa, porque es una persona maravillosa.

14.-¿Cuál es tu postre favorito? Todos los postres que llevan chocolate, el chocolate es mi locura.

15.- ¿Qué proyecto, ya sea pastel, flores o modelado, te gusta más? Las flores de pasta de goma o de papel comestible me da la sensación de que le dan una elegancia perfecta a las

16.- ¿Alguna vez te has despertado haciendo un proyecto para tu familia y cuál fue? Si, las tortas de mis hijos, fue un zoológico y el mundo de frutillita, eran de un metro de largo por medio metro de ancho cada una. Todos los animales modelados y muchos tallado.



CONSAGRADA AÚREA

17.- ¿Por qué crees que deberías prepararte tomando clases con profesores? Considero que nunca se termina de aprender, ya que los insumos serán los mismos, pero diferente las

18.- ¿Tienes alguna clase que sea tu favorita? Mis clases favorita son las de chocolate y flores. Y así nos despedimos de esta gran dama que compartio con nosotros su alma y corazón. Pero esta historia aún no acaba tendremos mas de la querida Maestra Celia Baldor...



COLABORACION DE PINTURA VITRAL

La existencia de los vitrales se remonta al Imperio romano, cuando algunos artesanos comenzaron a utilizar vidrio de colores para producir objetos decorativos. Si bien existen pocas piezas de vitral completamente intactas de este periodo, la copa de Licurgo sugiere que esta práctica existía ya en el siglo IV, el vitral no religioso más grande del mundo se encuentra en México y es el Cosmovitral.

Para esta colaboración, artistas de pasteles y azúcar de todo el mundo se unieron para desafiar sus habilidades y destrezas. Se pidió a cada artista que celebrara la belleza del arte de las vidrieras utilizando medios comestibles como azúcar isomalt, gelatina, fondant, pastel, galleta, etc. ¡Participaron más de 40 artistas y sus creaciones fueron brillantes y asombrosas! aquí les mostramos algunas de ellas.

Tammy Varela



COLABORACION DE PINTURA VITRAL



Rosa Laura Saenz Castro



Tammy Varela



Cristina Árevalo

COLABORACION DE PINTURA VITRAL



Maythe Del Angel



Michaela Rences



Poornima Bhat



Raicu Madalina



Raksheeta Vora

COLABORACION DE PINTURA VITRAL



Heather Salmon-Caines



Raksheeta Vora



Katarzyna Koczorowska



Samantha Faraglia



Maggy Morales

COLABORACION DE PINTURA VITRAL



Susanne Reese



Neetha Venkatesh



Ileana Zoltani



Gloria Bendezu



Petra Florean

COLABORACION DE PINTURA VITRAL



Judith Dias



Lilian Borbelj



Patricia Martyres



Beatriz Dominguez



Estrella Consagrada

1.-¿Tu nombre completo? **Svetla Ivanova**, ¡¡qué bonito nombre!!

2. ¿Qué edad tienes? 50 años, te ves mucho más joven.

3.-¿Lugar de nacimiento y donde resides actualmente? Bulgaria/Burgas/ Primorsko, Residencia actual España/Valencia/Xativa

4.- ¿Cuánto tiempo hace que te empezaste en la pastelería o decoración y estudios que tienes de la misma? Empecé hace 8 años con la pastelería, 1 año después encontré mi especialidad, el modelado de chocolate. Mis estudios no tienen

pero ahora ya estoy especializada como chef de repostería creativa y moderna.

5.- ¿Das clases y Donde? Si, doy clases online y en España

6.- ¿Qué es lo que más te agrada de lo que haces y porque? Lo que más me gusta es esculpir bustos, intento expresar la naturaleza humana con chocolate y mucho amor.

7.- ¿Alguna vez has tenido dificultades para entregar un pedido y dime como fue
Sí, claro, he tenido muchos problemas con el calor Español y la súper humedad, durante los años tuve que inventar mi propia manera de estructurar las tartas pesadas.





Estrella Consagrada



Estas manos esculpidas en chocolate son increíblemente realistas, pareciera que son de carne y hueso... Pero sigamos con la grandiosa Svetla que tiene tanto que decirnos, junto a un café descafeinado y un vaso de agua seguimos nuestra charla.

tuve que inventar mi propia manera de estructurar las tartas pesadas. Me acuerdo de un fallo que tuve, saqué la tarta de la nevera y empezó derrumbarse....con toda mi fantasía restaure la tarta y los clientes no se dieron cuenta por suerte, desde entonces ya no cometo ese error, era horrible el momento...

8.- ¿Cuál es tu bebida favorita? Agua natural, mantiene mi cabeza fresca.

9.- ¿Porque te gusta la pasteleria o este maravilloso arte en azúcar? Porque doy vida con azúcar y chocolate y la vida es maravillosa.

10.- ¿Quién ha marcado tu crecimiento pastelero y porque? Primero eran los escultores de madera y cal, así decidí probar la escultura de chocolate, luego tengo mis favoritos artistas de azúcar, son mucho....

11.-¿Cuál es tu postre favorito? La crema de moka me vuelve loca.!!! Encontramos tu debilidad y vaya que es deliciosa!!!

Estrella Consagrada

Las maravillas esculpidas por esta **GRAN ARTISTA**, nos han robado el corazón y esperamos algún día ver más de ella por el momento les dejo deleitarse con tantas preciosidades que ha hecho. Gracias **Svetla eres Grandiosa!!!**



COLABORACION DE MITOS

Queremos saber algo de ti querida:

Soy Radoslava Kirilova de Radiki's Cakes y mi viaje en el mundo de los pasteles comenzó en 2018. Desde entonces, he invertido todo mi corazón en él, haciendo pasteles para los clientes y ampliando mis habilidades a través de diferentes clases en el Reino Unido y el mundo.

Este es el viaje más nuevo presentado por Radoslava Kirilova: MYTHS Volume 3. Nuevamente volvemos a la mitología y las leyendas desde el principio de los tiempos. Con 40 artistas, hemos logrado cubrir leyendas populares de la mayor parte del mundo. Disfruten estas obras maravillosas de tantas leyendas mitológicas.



COLABORACION DE MITOS



Ana Mourinho Remigio

A
n
g
e
l
a
P
e
n
t
a



Iveta Košíková

COLABORACION DE MITOS



Juanita Dulce



Clarisa Borunda



Cristina Árevalo



C
l
a
u
d
i
a

K
a
p
e
r
s



COLABORACION DE MITOS



Arianna Sperandio



Claire Cowburn



Raicu Madalina

COLABORACION DE MITOS



Henry NG



Rita Noe



Valentin Maevsky



Romina Novellino

COLABORACION DE MITOS



Anastasiia Osipova



Joan Estabillo



Filomena Tavano



Galina Garova

COLABORACION DE MITOS



Sofia Fadieieva



Petra Florean



Debbie Lock



Jenny Chambers



Mary Olana



Tatiana Amelenko

COLABORACION DE MITOS



Michael Wehrmann



Vicky Chang



Rhianydd Webb



Zuzana Vancova



Tsanko Yurukov



Hend Taha

COLABORACION DE MITOS



Carla Rodrigues



Biljana Donevska



Silvia Koleva



Sunny Ho



Daca Sobot



Dani Alexova

COLABORACION DE MITOS



Maria Tokmakchieva



Lilia Tsaldari

