



Tutorial Galletas Hop Pascua 2019

Chef Diana Díaz

TUTORIAL PASO A PASO



Una vez horneadas tus galletas:

→ Deberás pintar 450gms de royal icing de la siguiente manera (rinde para 20 galletas):

150 gms de blanco, 75 gms de naranja, 40 gms de verde neón, 30 gms de rosa pálido, 30 gms de rosa fuerte, 30 gms de azul neón, 20 gms de negro, 30 gms de amarillo neón, y por último si gustas tienes otros 45 gms para pintarlos en otros colores que a ti te gusten mas.



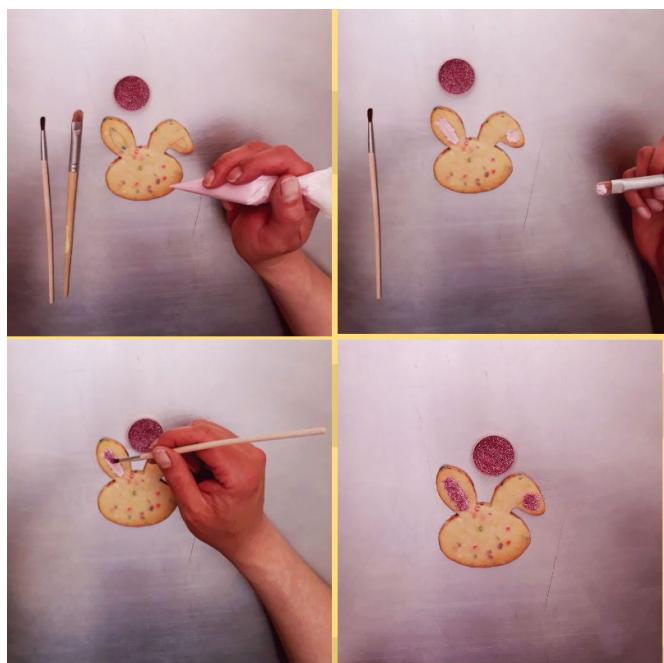
Para los conejitos:

→ Vamos a delinear con lápiz el contorno de nuestros conejitos según el sketch que incluyo aquí (excepto los que van de espalda), marca el dobles de las orejitas y el interior también.

→ Para que se vean iguales, necesitarás diamantina grado comestible en color rosa fuerte.

→ Lo primero será poner un poco de glaseado rosa fuerte en el centro de las orejas. Con un pincel de cerdas suaves esparce el glaseado en toda la parte interior de las orejas, no importa si te sales un poco de la línea, lo importante es que queden bien cubiertas de rosa con una capa delgada de glaseado.

→ Inmediatamente después, antes de que el royal seque, con un pincel de cerdas suaves, aplica la diamantina. No raspes, solo da toque suaves sobre el royal icing con la diamantina. Deja reposar y secar para poder continuar.





Tutorial Galletas Hop Pascua 2019

Chef Diana Díaz

TUTORIAL PASO A PASO



- Delinea, con royal icing blanco consistencia dura, todo el contorno de los conejitos. También delineas el centro de las orejas, si, sobre la diamantina, para que queden bien definidos los centros en rosa.
- Con royal icing blanco, en consistencia fluida, rellena primero las cabezas de los conejos y deja secar por lo menos 30 minutos. Los conejitos que van de espalda los puedes llenar completos de una vez.
- Una vez que hayan secado las cabezas de los conejos, puedes ahora llenar las orejas, y los cuerpos. Deja secar otros 30 minutos.
- Termina los conejitos llenando las patitas.
- Deja secar tus galletas de preferencia hasta el día siguiente o por lo menos 12 horas. Para los detalles finales, deben estar completamente secas al tacto.

- Con un lápiz delinea los ojos redondos y los lentes si es que quieres tus conejitos nerds (mi sobrino dicen que son Potterconejos).
- Una vez delineados, matiza con matizador rosa claro, grado comestible, alrededor de los ojos. Este paso va antes de llenar los ojitos de los conejos.
- Con glaseado negro, consistencia dura, delineas y rellenas los ojos y los anteojos.
- Antes de que seque aplica la gotita del brillo de los ojos con glaseado blanco.
- Con glaseado rosa claro consistencia dura, delineas y rellenas la nariz.





Tutorial Galletas Hop Pascua 2019

Chef Diana Díaz

TUTORIAL PASO A PASO



→ Necesitarás hacer los moños con un poco de fondant y un silicón en forma de moño. → Deja secar y pinta con matizador dorado, grado comestible. En cuanto estén secos puedes pegarlos a tus conejitos con una gotita de royal icing.

Finalmente con un plumón de tinta negra, grado comestible, dibuja el hocico y también las cejas.

→ Para las colitas de los conejitos que están de espalda necesitarás royal icing consistencia extra dura y vas a hacer un montículo con una duya no.32 en el centro de las pompis.

Para las zanahorias:

Estas son muy fáciles de hacer y como son pequeñas, puedes hacer muchas de ellas para llenar tu pedido o para que luzca más tu set.

→ Con royal icing naranja, consistencia dura, delínea la forma de la zanahoria, no hagas nada en la parte de las hojitas.

→ Con royal icing naranja, consistencia fluida, rellena las zanahorias, pero inmediatamente en cuanto acabes de rellenar con naranja, aplica los puntos con glaseado blanco, consistencia fluida.(TECNICA WET ON WET). No dejes que seque el naranja para aplicar el blanco, debe de ser de inmediato.

→ Deja secar por lo menos 30 minutos.

→ Delínea nuevamente la orilla de las zanahorias con royal icing naranja consistencia dura y puedes hacer el espiral en el centro como se ve en la fotografía.

→ Con una duya no. 352 y glaseado verde neón consistencia extra dura vas a hacer las hojitas, en algunas zanahorias coloca 3 hojitas y en otras solo 2.





Tutorial Galletas Hop Pascua 2019

Chef Diana Díaz

TUTORIAL PASO A PASO



Para los huevos:

Estos se deben hacer en diferentes colores, yo te recomiendo el azul neón, amarillo neón, verde neón y morado para que hagan contraste con tanto naranja y blanco que ya usamos.

→ Con royal icing, consistencia dura, delínea los huevos en los colores que hayas elegido. Con consistencia fluida rellena bien los huevitos.

→ Si tu proyecto es para hacer con tus hijos, deja que los rellenen como quieran. Dales glaseado suave de varios colores y deja que su creatividad aflore, esta es la parte que más disfrutan.

- Poder hacer los detalles finales debes dejar que sequen perfectamente, por lo menos unas 12 horas.
- Si quieres hacer el efecto de mascota (cuadritos), diluye un poco de pintura en gel, del color de tu elección, con un poco de esencia de vainilla transparente, o con algún licor transparente como el vodka o tequila.
- Para esta técnica utiliza un pincel con cerdas suaves. Sumerge el pincel en la pintura diluida y quita el exceso en una servitoalla. Con la pintura que quedó en el pincel, de una sola pincelada, realiza las líneas sobre el huevo. → Empieza con todas las líneas verticales y después realiza todas las líneas horizontales. Esto seca bastante rápido.
- Con glaseado verde neón, consistencia dura, realiza las líneas que simulan el pasto en la parte inferior de cada huevo. Con glaseado consistencia dura, puedes poner pequeños puntitos de diferentes colores para simular las flores.
- Si tu proyecto es para divertirte con tus hijos, dales duyas con glaseado consistencia dura, de diferentes colores, deja que ellos les pongan puntos, líneas, figuras geométricas, flores, en fin lo que se les ocurra. Se divertirán mucho.
- Como sugerencia también puedes hacer las florecitas con fondant y algún silicon para pegarlas con una gotita de glaseado sobre el pasto.



Tutorial Galletas Hop Pascua 2019

Chef Diana Díaz

TUTORIAL PASO A PASO



→ Al terminar los triángulos utiliza verde neón consistencia fluida para hacer unas rayitas arriba de cada triángulo para simular las hojitas de las zanahorias.

→ Estos dos procesos deben hacerse inmediatamente después de llenar con blanco la galleta (TECNICA WET ON WET).

→ Debes dejar secar bien tu galleta por lo menos unas 12 horas antes de aplicar el lettering.

→ Con un lápiz transfiere el dibujo de las letras que te he proporcionado, centra bien para que quepan todas las letras.

→ Con glaseado negro consistencia dura, escribe sobre el lápiz. → Rellena un poco más en donde las letras se ven más anchas. Verás que no es nada complicado y te quedará un mensaje nítido e impecable.

Para el letrero.

→ Delínea con royal icing blanco consistencia dura toda la orilla y luego rellena con consistencia fluida el interior.

→ Inmediatamente después de haber llenado el interior con blanco, utiliza glaseado naranja consistencia fluida para dibujar pequeños triángulos en el interior de la galleta, estos simulan las zanahorias del patrón que se ve en la fotografía.





Tutorial Galletas Hop Pascua 2019

Chef Diana Díaz

DIBUJOS

