

INFORMACION GENERAL

PASTELERIA CREATIVA

LAURA VIQUEZ

PASTELERA | INSTRUCTORA

Taller Macarons Temáticos.

Módulo 1: Introducción a los Macarons Temáticos

Duración: 30 minutos

Objetivo: Conocer las características de los macarons temáticos y cómo personalizarlos según tendencias y personajes.

Contenido:

- Diferencia entre macarons clásicos y temáticos.
- Inspiración en personajes y cómo adaptar sus formas al formato de macarons.
- Técnicas y herramientas específicas para decoraciones avanzadas.

Práctica:

- Análisis de ejemplos visuales (Hello Kitty, Pikachu, Totoro).
- Elección del personaje a crear.

Módulo 2: Técnica Avanzada de Macaronage y Coloración Precisa

Duración: 1 hora

Objetivo: Lograr la consistencia ideal para manejar formas y colores complejos.

Contenido:

- Ajustes en el macaronage para formas detalladas.
- Uso de colorantes en polvo, gel y pintura para acabados profesionales.

- Cómo dividir y teñir la mezcla según diseño.

Práctica:

- Preparación de mezcla y teñido en diferentes colores.
- Ensayo de macaronage para obtener texturas uniformes.

Módulo 3: Formado y Diseño de Figuras Temáticas

Duración: 1.5 horas

Objetivo: Dominar la técnica para formar figuras con precisión y simetría.

Contenido:

- Uso de plantillas personalizadas para crear figuras básicas (animales, frutas, personajes).
- Técnica de manga pastelera para detalles pequeños.
- Cómo combinar colores y formas en una misma concha.

Práctica:

- Creación de conchas con formas específicas: (diseño a elegir)
 - Hello Kitty: cara y lazo.
 - Pikachu: orejas y mejillas rojas.
 - Totoro: vientre ovalado y detalles de ojos.

Módulo 4: Decoración con Glaseados, Pinturas y Detalles 3D

Duración: 1.5 horas

Objetivo: Aprender técnicas de decoración detallada para personalizar macarons.

Contenido:

- Uso de glaseados para crear detalles finos.
- Técnicas de pintura comestible (trazos y rellenos).
- Aplicación de decoraciones 3D como lazos, orejas o accesorios.
- Uso de herramientas como pinceles finos y rotuladores comestibles.

Práctica:

- Decoración guiada de macarons temáticos.
- Añadir detalles exclusivos a cada diseño.

Módulo 5: Rellenos Creativos y Ensamblaje Final

Duración: 1 hora

Objetivo: Combinar sabores únicos que complementen el diseño temático.

Contenido:

- Creación de rellenos avanzados como ganache de colores, rellenos frutales o de sabores únicos (matcha, caramelo salado).
- Cómo rellenar macarons con formas específicas sin dañarlas.
- Ensamblaje final con énfasis en la presentación.

Práctica:

- Preparación de un relleno temático (ej.: relleno amarillo para Pikachu).
- Ensamblaje y presentación final de macarons.

Módulo 6: Presentación y Empaque Profesional

Duración: 40 minutos

Objetivo: Aprender a presentar y empaquetar macarons temáticos de manera profesional.

Contenido:

- Cómo exhibir macarons temáticos para eventos o venta.
- Diseño de cajas y empaques personalizados para personajes.
- Consejos de almacenamiento y transporte.

Práctica:

- Creación de una caja temática con macarons decorados.

Incluye:

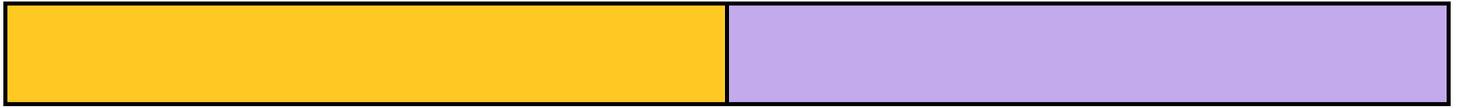
1. Manual teórico con técnicas y recetas detalladas.
2. Plantilla o Matt de silicon para formar macarons.
3. Lista de herramientas y proveedores recomendados.
4. Materiales: 1 kilo de harina de almendra, 1 kilo azúcar glass (con la que trabajo)

Resultados Esperados:

- Habilidad para crear macarons temáticos detallados y estilizados.
- Dominio de técnicas avanzadas de decoración y diseño.
- Creaciones listas para eventos, ventas personalizadas o portafolio profesional.

"La perfección en un macaron es la fusión de

paciencia, técnica y pasión." – Pierre Hermé

A large purple rectangular frame with rounded corners and a thin black border. Inside the frame, on the left side, is a yellow starburst graphic with three small circles above it. To the right of the graphic are three yellow rounded rectangular buttons, each containing contact information in black text.

Sitio web: www.unsitiogenial.es

Correo: info@detalledulcito.com

Telefono: 83012649