

# 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.

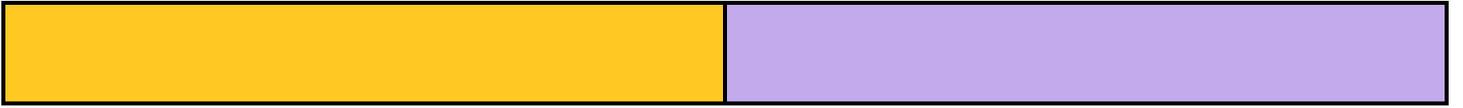
## **Incluye:**

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 decorative frame with a purple border and a light purple background. On the left side, there is a yellow starburst icon with three small circles around it. On the right side, there is a large, empty, light purple rectangular area with rounded corners.

Sitio web: [www.detailedulcito.com](http://www.detailedulcito.com)

Correo: [info@detailedulcito.com](mailto:info@detailedulcito.com)

Telefono: 83012649