



ENCO

YUMMY

collection

VanilleCouture
cakeshop

Libro de decoraciones

¡Síguenos en redes sociales!

f i y VanilleCouture

VanilleCouture
cakeshop

Lili

Willie

¡GRACIAS POR ADQUIRIR TUS NUEVOS COLORANTES ENCO EN COLABORACIÓN CON VanilleCouture!

Nos llena de mucha emoción que este hermoso proyecto por fin esté en tus manos para ayudarte a crear maravillosos colores con la calidad y respaldo de los mejores colorantes en México.

La repostería, para nosotros, es un juego de sensaciones que comprende desde sus aromas hasta sus colores y texturas, y son precisamente estas sensaciones las que nos inspiraron en crear una línea de colores únicos que te emocione usar y al mismo tiempo terminen evocando una experiencia de "deleite" al saborear tus bellas creaciones.

Confiamos en que se volverán tus colorantes favoritos para todos tus postres, pero para emocionarte aún más, aquí te compartimos pequeños y rápidos tutoriales de galletitas que preparamos para ti para comenzar a echar a volar tu imaginación y te inspiren en ideas de cómo utilizarlos.

¡Bienvenida/o, entonces, a este nuevo
#YUMMYMUNDO de VanilleCouture y ENCO Alimentos!

**¡TE PRESENTAMOS A TUS NUEVOS Y
DELICIOSOS CÓMPlices!**



**DULCE MELOCOTÓN
3302**



**CORAZÓN DE AGUACATE
3303**



**IVORY CREMOSO
3304**



**MUÑECO DE JENGIBRE
3305**



**MENTA MALVASISCO
3306**



**ROSA CHICLE
3307**



**FLOR DE LAVANDA
3308**



**ROJO SANDÍA
3309**



**MORA AZUL
3310**

NO OLVIDES QUE PUEDES UTILIZARLOS EN:



**MERENGUE, CREMA,
BUTTERCREAM, ETC**



ROYAL ICING



FONDANT



MACARONS



PANIFICACIÓN



MASA DE GALLETA

RECETA DE NUESTRA MASA DE GALLETAS DE MANTEQUILLA.

Ingredientes:

- 200 grs mantequilla
- 150 grs azúcar glass
- 1 pieza de huevo
- 1 cda de vainilla
- 400 grs harina
- Pizca de sal



¡MIRA EL
PROCEDIMIENTO
ESCANEANDO ESTE
CÓDIGO DESDE TU
CELULAR!



Procedimiento:

1. Acremar mantequilla a velocidad media por 1 minuto con el aditamento de "paleta".
2. Añadir el azúcar a la mantequilla acremada y batir por 2 minutos a velocidad media.
3. Bajar la velocidad y añadir el huevo y la vainilla poco a poco mientras se va mezclando, procura no añadir todo de golpe.
4. Posteriormente agregar el harina a velocidad baja. Sube la velocidad un poco si comienza a forzarse tu batidora. Sigue batiendo por un par de minutos más o hasta que la masa se despegue del bowl.

Refrigerar mínimo 1 hora antes de utilizar.

NUESTRO ROYAL ICING



MODO DE USO

También te dejamos aquí un práctico video en donde te enseñamos a preparar el Royal Icing ENCO en sus 3 diferentes consistencias:



Consistencia Dura



Consistencia Media



Consistencia Fluida



Escanea con tu cámara el Código QR y encuentra el video de consistencias y el PDF de las siluetas de galletas.

GALLETA ARCOÍRIS

Colores: Rosa Chicle, Menta Malvavisco, Flor de Lavanda, Mora Azul y Blanco.



Materiales que vas a necesitar: Mangas tipless, Duya 2, Glitter comestible rainbow, holográfico y Punzón / Palillo.



Delinea las separaciones por color, al igual que el contorno de las nubes, con **consistencia media**.



Rellena con **consistencia fluida** los colores de tu arcoíris, alternando uno sí, uno no para dejar espacio entre ellos y no se unan los colores. *Deja secar por unos minutos.*



Rellena los colores intermedios y deja secar unos minutos más.



Rellena las nubes con **consistencia media** haciendo mayor presión en las partes redondas para que quede con más volumen.

GALLETA FLOR RIZADA 2D

Colores: Dulce melocotón y Corazón de aguacate.



Materiales que vas a necesitar: Galleta "Flor rizada"
Mangas tipless, Duya 104 y 349 y Punzón / Palillo.



Pétalos exteriores: Toma tu manga, con **consistencia dura** y duya 104, a 45° con la punta "gordita" pegada a la galleta, haz un ligero movimiento de arriba abajo (en forma de arco) para dar más textura al pétalo.



Para la siguiente línea de pétalos vas a tomar igual tu manga, con la diferencia de que vamos a levantar un poco la punta "delgada" de la duya para no chocar con los pétalos anteriores.



Vas a repetir los pasos, yendo cada vez mas adentro, hasta terminar de cerrar tu flor.



Añade hojas con icing **consistencia dura y la duya #349.**

GALLETA MUÑECO DE JENGIBRE

Colores: Muñeco de jengibre, Rosa chicle, Flor de lavanda, Menta malvavisco y Blanco.



Materiales que vas a necesitar: Mangas tipless, Duya 2, Plumón comestible, Perlitas negras de 3mm, Molde silicón Lili-Moño mediano, Azúcar refinada y Punzón / Palillo.



Delinea el contorno con **consistencia media y rellena con consistencia fluida**. Deja secar por unos minutos.



Realiza líneas curvas en sus manitas, piernitas y cabeza con **consistencia media**.



Coloca los ojos con perlititas de chocolate o de azúcar por debajo de la mitad de la cabeza para un look mas tierno. Añade su boquita con plumón comestible negro y sus chapitas con **consistencia media**.



Añade detalles como un moño de fondant, botones de gomita y cejas.

GALLETA MAMELUCO DE OSITOS

Colores: Mora azul, Muñeco de jengibre, Ivory cremoso y Blanco.



Materiales que vas a necesitar: Galleta: "Mameluco", Plumón comestible, Mangas tipless, Matizador dorado, Extracto de limón, Pincel liner, Duya #1 y Punzón / Palillo



Delinea la mitad del mameluco con color *Mora Azul* y la otra mitad de color Blanco al mismo tiempo que rellenas con **consistencia fluida** solo el color *Mora azul*. Dejar secar por unos minutos.



Rellena de color blanco con **consistencia fluida** la segunda mitad rápidamente.



Cuando aún está súper fresco el icing, crea las formas de los ositos haciendo 3 bolitas sencillas de el color *Muñeco de Jengibre* en **consistencia fluida**. Si lo hiciste todo muy rápido, el icing debe hundirse en el blanco.



Inmediatamente después, agrega las boquitas a los ositos con el color *Ivory Cremoso* **consistencia fluida**. Por último, puedes añadir detallitos como ojitos a los ositos o botones dorados al mameluco.

GALLETA MONSTRUO BEBÉ

Colores: Menta malvavisco, Blanco y Negro.



Materiales que vas a necesitar: Galleta "Monstruo Bebé", Duya #2, Mangas tipless y Punzón / Palillo



Delinea tu monstruo con color *Menta Malvavisco* en **consistencia media**.



Mientras está fresco, añade manchas con color *Menta Malvavisco* claro **consistencia fluida** para que se hunda en el icing anterior. Deja secar unos minutos.



Añadir un círculo blanco **consistencia media** para crear el ojo y, antes de que seque, inyecta un círculo más pequeño negro para crear el iris. Añade detalles como la boca y una manita extra para que luzca mucho más lindo.

GALLETA PALETA DE SANDÍA

Colores: Rojo sandía, Verde neón, Verde hoja, Corazón de aguacate y Negro.



Materiales que vas a necesitar: Galleta "Paleta de Sandia" Mini palito de madera para paleta, Duya #2 y Punzón / Palillo.



Antes de meter a hornear, añade un palito de paleta a tu masa cortada adhiriéndolo con ayuda de un poco de la misma masa y pasando tu dedo con un poco de leche para que quede liso. Hornea y deja enfriar.



Delinea el triángulo principal con la **consistencia media** además de la parte de la cáscara de color verde fuerte **consistencia media**, deja un pequeño espacio entre ambos colores.



Fill your cookie with “Watermelon Red” **flood consistency**.



Antes de seque la sección verde añada detalles en zigzag color Verde Neón **consistencia fluida**.



Rellena la sección que dejamos sin icing entre ambos colores, con color blanco **consistencia media**. Añade detalles de semillas con color negro **consistencia media** por toda la pulpa de la sandía.

GALLETA SIRENA

Colores: Ivory cremoso, Rosa chicle, Menta malvavisco y Flor de lavanda.



Materiales que vas a necesitar: Galleta "Sirena Kawaii", Mini perlitas negras, Duya #1 o #2, Matizador chapitas, Pincel mob rubor chico, Plumón comestible, Glitter comestible holográfico/ rainbow, Punzón / Palillo.



Delinea y rellena la sección de la carita con color *Ivory Cremoso* **consistencia fluida**. También delinea y rellena la cola de sirena de color *Menta Malvavisco* **consistencia media**. Deja secar por unos minutos.



Delinea las secciones del cabello con *Rosa Chicle* y *Flor de Lavanda* para delimitar el fleco y la orilla. Delinea y rellena el cuerpecito de la sirena. Añade detalles de la cola en **consistencia dura**. Deja secar por unos minutos.



Rellena las secciones del cabello que delimitaste anteriormente con **consistencia fluida**, puedes jugar con mechones de diferentes colores. Deja secar unos minutos.



Añade los ojitos con perlas de chocolate o azúcar pegándolos con icing color *Ivory Cremoso*. También pinta la boquita con plumón comestible negro y añade detalles como unas conchitas en su pecho y manchitas en

GALLETA BABY YODA

Colores: Corazón de Aguacate , Ivory Cremoso y Muñeco de jengibre.



Materiales que vas a necesitar: Galleta "Baby Yoda", Mangas tipless, Duya #1 o #2 , Perlitas negras chicas 3mm, Punzón / Palillo.



Delinea las secciones principales del personaje para ir separando los colores con **consistencia media**.



Rellena con **consistencia media** las secciones que no se unen como la cabeza con color *Corazón de Aguacate* y su ropita color *Muñeco de Jengibre*. Coloca los ojitos con perlititas de chocolate. Deja secar por unos minutos.



Rellena la parte interna de las orejas, las mangas y la parte color *Ivory Cremoso* de su ropita.



Rellena con **consistencia fluida** la parte central de su ropita y con color *Corazón de Aguacate* la sección superior de sus orejas. Deja secar unos minutos.



Añade detalles: arrugas de su cara, cejas y nariz color *Corazón de Aguacate* **consistencia media** y su boquita con ayuda de un plumón punta fina comestible color negro.

¡NO DUDES EN COMPARTIRNOS TUS CREACIONES
ETIQUETÁNDONOS!



@VanilleCouture



@EncoAlimentos

También puedes usar los hashtags:

#YUMMYMUNDO #ENCOAlimentos #VanilleCouture

¡Nada nos pondría mas felices que ver tus hermosas creaciones!

¡Tampoco dejes de seguir todas nuestras redes sociales para
más contenido y tutoriales gratis!



¡BIENVENIDOS A NUESTRO
#YUMMYMUNDO!

