



ENCO

Yummy

COLLECTION

vanille 
couture

LIBRO DE DECORACIONES



¡GRACIAS POR ADQUIRIR TUS COLORANTES YUMMY INSPIRADOS POR VANILLECOUTURE EN COLABORACIÓN CON ENCO!

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 con ideas de cómo utilizarlos.

¡Bienvenida/o, a nuestro

#YUMMYMUNDO de VanilleCouture y ENCO Alimentos!

¡TE PRESENTAMOS A TUS NUEVOS Y
DIVERTIDOS CÓMPICES!



DULCE MELOCOTÓN
3302



CORAZÓN DE AGUACATE
3303



IVORY CREMOSO
3304



MUÑECO DE JENGIBRE
3305



MENTA MALVAVISCO
3306



ROSA CHICLE
3307



FLOR DE LAVANDA
3308



ROJO SANDÍA
3309



MORA AZUL
3310

UTILIZA TUS COLORES YUMMY EN:



COBERTURAS



ROYAL ICING



FONDANT



MACARONS



PANIFICACIÓN



MASA DE GALLETA

¡DISFRUTA NUESTRA RECETA DE MASA DE GALLETAS DE MANTEQUILLA!

Ingredientes:

- ♥ 200 grs mantequilla
- ♥ 150 grs azúcar glass
- ♥ 1 pieza de huevo
- ♥ 1 cda de vainilla
- ♥ 400 grs harina
- ♥ 1 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 con la pizca de sal 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.

¡APRENDE A USAR ROYAL ICING CON VANILLECOUTURE!

ÚNETE AL FANTÁSTICO CURSO EN LÍNEA DE VANILLECOUTURE EN DOMESTIKA

Prepárate para dominar el arte de decorar galletas con Royal Icing desde cero, guiado por los expertos mismos **Lili Cuéllar y Willie Soto**.

A lo largo de estas divertidas lecciones, compartirán su experiencia en el uso de Royal Icing, incluyendo sus diversas texturas y consejos útiles, además de una variedad de técnicas para agregar personalidad y encanto a tus creaciones.

¡Bon appétit y que la creatividad fluya!



Escanea este
código QR e
¡Inscríbete hoy!



@vanillecouture

ROYAL ICING ENCO



MODO DE USO

Para aprender a preparar las 3 consistencias con Royal Icing ENCO, te compartimos un video práctico a continuación:



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 y uno no, para dejar espacio entre ellos y que 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 #352 y Punzón / Palillo.



Pétalos exteriores: Toma tu manga, con **consistencia dura** y duya 104, a 45° con la punta más ancha 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, toma tu manga y levanta un poco la punta “delgada” de la duya para no chocar con los pétalos exteriores.



Repite los pasos avanzando hacia adentro hasta terminar de cerrar tu flor.



Añade hojas con royal icing en **consistencia dura** y color *Corazón de Aguacate* utilizando la duya #352

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** en color blanco.



Coloca los ojos con perlititas de chocolate o de azúcar por debajo de la mitad de la cabeza para un look más tierno. Añade su boquita con plumón comestible negro y sus chapitas usando 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. Rellena con **consistencia fluida** sólo el lado de color *Mora Azul*. Deja secar por unos minutos.



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



Mientras esté fresco el icing, crea las formas de los ositos haciendo 3 bolitas sencillas del color *Muñeco de Jengibre* en **consistencia fluida**. Si lo hiciste rápido, el icing debe hundirse en el blanco.



Inmediatamente después, agrega las boquitas a los ositos con color *Ivory Cremoso* en **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* en tono claro usando **consistencia fluida** para que se hunda en el icing anterior. Deja secar unos minutos.



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

GALLETA PALETA DE SANDÍA

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



Materiales que vas a necesitar: Galleta “Paleta de Sandía”
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 un poco de la misma masa y pasando tu dedo con poca leche para que quede liso. Hornea y deja enfriar.



Delinea el triángulo principal con color *Rojo Sandía* en **consistencia media**. Para la cáscara, usa color *Corazón de Aguacate* en **consistencia media**. Deja un pequeño espacio entre ambos colores.



Después de unos minutos, rellena ambas secciones con **consistencia fluida** del color correspondiente.



Antes de que seque la sección verde, añade detalles en zigzag color *Verde Neón* usando **consistencia fluida**.



Rellena la sección que dejamos sin icing entre ambos colores con color blanco en **consistencia media**. Para finalizar, añade semillas con color negro en **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 en **consistencia fluida**. Repite el proceso con la cola de sirena usando color *Menta Malvavisco* en **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 la colita.

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 separar los colores con **consistencia media** utilizando los colores *Corazón de Aguacate*, *Ivory Cremoso* y *Muñeco de Jengibre*.



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 perlitas de chocolate. Deja secar por unos minutos.



Rellena la parte interna de las orejas con *Corazón de Aguacate* más clarito. Posteriormente rellena las mangas y las áreas faltantes de su abrigo en color *Ivory Cremoso*.



Rellena con *Muñeco de Jengibre* en **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 con color *Corazón de Aguacate* en **consistencia media** y su boquita con ayuda de un plumón punta fina comestible color negro.

¡COMPÁRTELOS TUS CREACIONES
ETIQUETÁNDONOS EN NUESTRAS REDES
SOCIALES!



@VanilleCouture



@ENCOalimentos

También puedes usar los hashtags:
#YUMMYMUNDO #ENCOalimentos #VanilleCouture

¡Nada nos pondría más felices que ver sus hermosas creaciones! Síguenos en nuestras redes sociales para más contenido y tutoriales gratis.



¡BIENVENIDOS AL
#YUMMYMUNDO!

