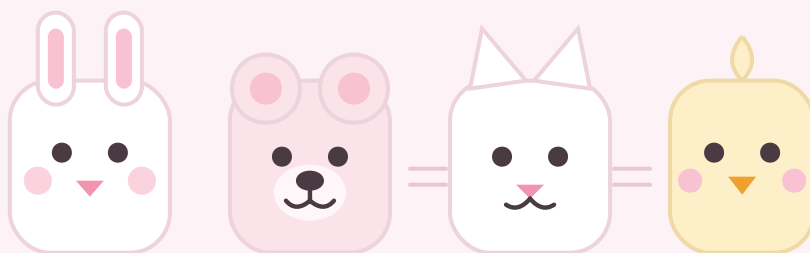


GUÍA PRÁCTICA DE REPOSTERÍA CREATIVA

60 figuras con malvaviscos

Paso a paso, con materiales que consigues en cualquier supermercado. De la vaquita más tierna al dragón más espectacular.



Navidad

Halloween

Granja

Safari

Mar

Fantasía

Bienvenida

Los malvaviscos son el material de modelado más noble que existe en repostería: baratos, blandos, se pegan solos y perdonan casi cualquier error. Con una bolsa, un poco de chocolate y algo de fondant puedes armar una mesa de dulces completa en una tarde.

Este libro reúne **60 figuras** organizadas en seis colecciones temáticas. Todas parten de la misma base —un malvavisco grande— y de un puñado de técnicas que aprenderás en las próximas páginas. Una vez las dominas, las 60 fichas se vuelven casi automáticas.

Cómo está organizado

- **Capítulos 1 al 4:** el kit de materiales, las ocho técnicas base, la guía de colores y la solución a los errores más comunes. Léelos aunque tengas prisa: te ahorrarán tres intentos fallidos.
- **Capítulo 5:** las 60 fichas, cada una con nivel, materiales, cuatro pasos y un truco profesional.
- **Capítulos 6 al 8:** conservación, empaque, cómo calcular precios si quieres vender y un calendario para saber qué figura hacer en cada mes del año.

Los tres niveles

Fácil: 5 a 10 minutos por figura, sin fondant o casi. Perfectas para hacer con niños.

Medio: 10 a 20 minutos, requiere dos colores o modelado sencillo.

Avanzado: 20 minutos o más, con ensamblaje de piezas y secados intermedios.

Una regla que lo cambia todo

Nunca trabajes un color sobre otro que siga blando. El 90% de las figuras que salen mal es por impaciencia. Diez minutos de espera entre capa y capa es la diferencia entre una vaquita y una mancha gris.

Índice

Bienvenida	2
1 • Tu kit de materiales	4
2 • Las 8 técnicas base	6
3 • Guía de colores	8
4 • Errores comunes y cómo resolverlos	9
5 • Las 60 figuras	10
Navidad y invierno • figuras 1 a 10	11
Halloween y monstruos • figuras 11 a 20	19
Animales de granja • figuras 21 a 30	25
Bosque y safari • figuras 31 a 40	31
Mar y océano • figuras 41 a 50	37
Fantasía y personajes • figuras 51 a 60	43
6 • Conservación, transporte y empaque	49
7 • Cómo poner precio a tus figuras	50
8 • Calendario de temporada	51
Lista de compras	52

Tu kit de materiales

No necesitas una tienda especializada. Con lo de esta lista cubres las 60 figuras del libro.

La base

MATERIAL	PARA QUÉ SIRVE Y QUÉ BUSCAR
Malvaviscos grandes (jumbo)	El cuerpo de casi todas las figuras. Busca los blancos y firmes; los muy blandos se deforman al bañarlos.
Mini malvaviscos	Orejas, patas, hocicos y la lana de la ovejita. Compra siempre una bolsa: son la pieza de detalle más usada.
Chocolate blanco de cobertura	Tu lienzo. Se tiñe de cualquier color. Prefiere cobertura o chocolate para moldear antes que chispas de repostería.
Chocolate negro y con leche	Animales oscuros, detalles y todo lo que se pinta con palillo.
Fondant blanco	Orejas, cuernos, alas, capas y vestidos. Con medio kilo tienes para muchísimas figuras.

Color y detalle

- **Colorante en gel liposoluble** (o en polvo) para el chocolate. Es obligatorio: el colorante líquido común corta el chocolate y lo vuelve una pasta seca e inservible.
- **Colorante en gel común** para teñir el fondant.
- **Ojos comestibles** en dos o tres tamaños. Son el atajo más rentable del libro.
- **Rotulador comestible negro** de punta fina para carritas rápidas.
- **Sprinkles, perlas de azúcar y fideos de chocolate** para texturas y acabados.
- **Polvo brillante o dorado comestible** para unicornios, sirenas y coronas.

Herramientas

- Palitos de brocheta y palitos de paleta.
- Tijeras pequeñas y palillos de dientes (tus dos herramientas principales).
- Papel encerado o tapete de silicona, y una rejilla para escurrir.
- Bols pequeños aptos para microondas y una manga desechable o bolsa de plástico.
- Un bloque de espuma floral o un vaso con arroz para clavar las figuras mientras secan.
- Rodillo pequeño y un poco de azúcar glass para estirar.

Presupuesto inicial aproximado

Con el kit completo (malvaviscos, tres chocolates, fondant, cuatro colorantes, ojos y sprinkles) sacas entre 60 y 80 figuras. El costo por figura terminada suele quedar muy por debajo de lo que cobrarías por ella: por eso es un producto tan rentable para vender.

Las 8 técnicas base

Todas las figuras de este libro son combinaciones de estas ocho técnicas. Domínalas y podrás inventar las tuyas.

1

Corte limpio

Unta las tijeras con aceite neutro o mójalas en agua caliente antes de cada corte. El malvavisco deja de pegarse y el borde queda recto. Para cortar por la mitad a lo largo, presiona ligeramente el malvavisco antes de cerrar la tijera.

2

Moldeado con calor

Tres segundos en microondas y el malvavisco se vuelve moldeable como plastilina durante unos 20 segundos. Úsalo para trompas, hocicos alargados y cuerpos curvos. Ten cuidado: por dentro quema mucho más de lo que parece. Espolvorea tus dedos con azúcar glass antes de tocarlo.

3

Estirado y aplanado

Con un rodillo y azúcar glass en la superficie puedes convertir un malvavisco en una lámina fina, ideal para recortar estrellas, alas u orejas planas. Nunca uses harina: deja sabor crudo y opaca el color.

4

Pegado

Un punto de chocolate derretido es el mejor pegamento y agarra en unos 60 segundos. Para piezas de fondant sobre fondant, basta con humedecer con la punta de un pincel apenas mojado. La glasa real es la opción más fuerte cuando la pieza pesa.

5

Coloreado del chocolate

Derrete el chocolate blanco a media potencia en tandas de 20 segundos, removiendo entre cada una. Añade el colorante liposoluble con la punta de un palillo, poco a poco. Si el chocolate se espesa de golpe, salva la mezcla con una cucharadita de manteca vegetal o aceite de coco, nunca con agua ni leche.

6

El baño perfecto

Clava la figura en un palito, sumérgela por completo y sácala en un solo movimiento. Golpea suavemente el palito contra el borde del bol para escurrir el exceso y gira la figura mientras cae la última gota: así el chocolate se reparte parejo y no se forma la gota fea en la base.

7

Detalles finos

Para líneas usa una bolsa con la punta cortada al mínimo o un cucurucho de papel encerado. Para puntos y bigotes, la punta de un palillo mojado en chocolate. Para carritas rápidas, rotulador comestible sobre chocolate ya seco: nunca sobre chocolate tibio.

Ensamblado y secado

Clava las figuras en espuma floral o en un vaso con arroz para que sequen de pie sin aplastarse. Si la figura lleva varias piezas, respeta el orden: primero las que van detrás, luego las de los lados y al final la cara. Las piezas pesadas (sombreros, melenas, alas) van siempre al último, sobre una base ya firme.

El orden de trabajo que usan los profesionales

Prepara todas las piezas de fondant primero y déjalas secar mientras derrites el chocolate. Luego baña todas las figuras en serie. Y solo al final, cuando todo esté firme, haz los detalles y las caritas. Trabajar figura por figura de principio a fin es el error que más tiempo cuesta.

Guía de colores

Los colores de bote rara vez dan el tono que buscas. Estas mezclas parten siempre de chocolate blanco derretido y colorante liposoluble en gel.

COLOR DESEADO	CÓMO LOGRARLO
Rosa cerdito	Rojo en cantidad mínima, con la punta de un palillo. Si añades de más, corrige con más chocolate blanco, nunca con blanco de colorante.
Naranja calabaza	Amarillo como base y una punta de rojo. El naranja directo de bote suele salir apagado.
Café oso	Chocolate con leche puro, o blanco con una punta de café soluble disuelto en manteca.
Gris koala	Blanco con una gota de negro y otra diminuta de azul. El azul evita el gris sucio.
Verde menta	Verde con una punta de blanco extra. Para el verde dragón, verde con una gota de amarillo.
Color piel	Blanco con una punta de rosa y otra muy pequeña de amarillo.
Turquesa mar	Azul con una punta de verde. Añade blanco para el tono pastel.
Negro intenso	Usa chocolate negro real. Teñir el blanco de negro exige tanto colorante que amarga.
Dorado	No se tiñe: se pinta. Polvo dorado comestible disuelto en unas gotas de extracto de limón o vodka, aplicado con pincel sobre la pieza ya seca.

Regla del color pastel

Para toda la gama pastel (la más pedida en baby showers y fiestas kawaii), parte siempre de una base generosa de chocolate blanco y añade el colorante en cantidades ridículamente pequeñas. Es fácil oscurecer un pastel; es casi imposible aclarar un color intenso.

Si el chocolate se corta

Se pone granuloso y espeso porque entró agua o se sobrecalentó. Añade media cucharadita de manteca vegetal o aceite de coco y remueve fuera del calor. Si no se recupera, no lo tires: úsalo como relleno o para pegar piezas.

Errores comunes

QUÉ PASA	POR QUÉ	CÓMO SE ARREGLA
El chocolate queda transparente y se ve el malvavisco	Una sola capa muy fina	Da una segunda capa esperando 10 minutos entre las dos
Se forma una gota gruesa en la base	No escurriste al sacar del bol	Golpea el palito contra el borde y gira la figura mientras cae la última gota
Las orejas se caen	El chocolate del cuerpo aún estaba blando	Espera a que la base esté fría al tacto y sostén la pieza 30 segundos
El fondant se agrieta	Está seco o lo amasaste poco	Amasa con una pizca de manteca vegetal hasta que recupere elasticidad
Los colores se mezclaron	Pintaste sobre chocolate tibio	Deja secar cada capa por completo; si ya pasó, cubre con una capa nueva del color de base
El malvavisco se aplastó	Lo apretaste al ensartar o al bañarlo	Ensarta con el palito girando en vez de empujando y sostén siempre por el palito
La figura suda o se ve opaca	Cambio brusco de temperatura o exceso de nevera	Seca a temperatura ambiente en lugar fresco, nunca en el refrigerador
El chocolate quedó espeso y grumoso	Se sobrecalentó o entró una gota de agua	Media cucharadita de manteca vegetal fuera del calor, removiendo despacio
Las figuras se pegan entre sí	Se guardaron tibias o amontonadas	Deja secar una hora completa y separa con papel encerado

El error invisible

Trabajar en una cocina caliente. Si la habitación pasa de 24 grados el chocolate nunca endurece bien y todo se vuelve lento y pegajoso. Trabaja temprano en la mañana o con el ambiente fresco: notarás la diferencia desde la primera figura.

Las 60 figuras

Cada ficha incluye una ilustración de referencia, una descripción de cómo debe verse la figura terminada, el nivel de dificultad, el tiempo aproximado, la ocasión ideal, los materiales exactos, cuatro pasos y un truco que marca la diferencia. Todas parten de malvaviscos grandes salvo que se indique otra cosa.

Cómo leer las fichas

La ilustración de la izquierda muestra el resultado que buscas: úsala como referencia de proporciones y colores, no como plantilla exacta. Debajo del título encontrarás el tiempo aproximado y la ocasión donde mejor funciona. Los materiales están en el orden en que los vas a necesitar, los cuatro pasos son secuenciales y asumen que dejas secar entre uno y otro cuando hay cambio de color, y el truco final es la parte que no viene en los tutoriales.

COLECCIÓN 1 DE 6

Navidad y invierno

Figuras 1 — 10

Las clásicas de diciembre: fáciles, vistosas y las que más se venden en temporada.



01 Muñeco de nieve clásico

FÁCIL



Tres malvaviscos apilados en un palito, de mayor a menor, con carita de carbón, nariz de zanahoria y una bufanda roja al cuello. Es la figura más reconocible del libro y la que mejor funciona para presentar en ramo: seis u ocho palitos juntos en una base llenan una mesa entera. Al ser apilada tolera cualquier imperfección, así que es ideal para empezar.

TIEMPO • 10 min | **IDEAL PARA** • Navidad • mesas de dulces de invierno

MATERIALES • 3 malvaviscos blancos grandes • palito de brocheta • chocolate negro derretido • fondant naranja • tira de fondant rojo • mini chispas

1. Ensarta los 3 malvaviscos en el palito dejando 2 cm libres abajo. Presiónalos suave para que se peguen entre sí sin aplastarse.
2. Deja espesar el chocolate 2 minutos y, con un palillo, pinta dos ojos y una sonrisa de puntitos en el malvavisco superior.
3. Modela un conito diminuto de fondant naranja y clávalo como nariz de zanahoria.
4. Enrolla la tira de fondant rojo en el cuello a modo de bufanda y pega dos mini chispas como botones.

TRUCO • Si el chocolate se escurre al pintar, déjalo enfriar hasta que tenga textura de crema espesa: los trazos quedan definidos.

02 Papá Noel

MEDIO



El malvavisco se divide en tres franjas horizontales: gorro rojo arriba, cara clara al centro y cuerpo rojo abajo, con la barba blanca de glasa cubriendo la parte inferior del rostro. El truco visual está en el pompón blanco cayendo hacia un lado, que rompe la simetría y le da vida. Combínalo con el reno y el pingüino para un set de tres.

TIEMPO • 18 min | **IDEAL PARA** • Navidad • regalo corporativo

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco teñido de rojo • chocolate blanco natural • fondant color piel • perla de azúcar roja

1. Baña dos tercios del malvavisco en chocolate rojo (la parte del gorro y el cuerpo) y deja secar sobre papel encerado.
2. Cubre el tercio central con chocolate blanco: será la cara. Deja endurecer 10 minutos.
3. Pinta ojitos y boca con rotulador comestible negro y pega una perla roja como nariz.
4. Con chocolate blanco en manga de boquilla fina, dibuja la barba, el borde del gorro y el pompón.

TRUCO • Tiñe el chocolate blanco solo con colorante en gel liposoluble o en polvo. El colorante con agua lo corta al instante.

03 Reno Rudolph

FÁCIL



Un malvavisco bañado en chocolate con leche, con astas de pretzel clavadas arriba y la nariz roja bien centrada. Es de las figuras más rápidas del libro porque las astas ya vienen hechas: no modelas nada. La nariz brillante es lo que la vuelve inconfundible incluso a distancia, así que no la hagas pequeña.

TIEMPO • 8 min | **IDEAL PARA** • Navidad • fiestas infantiles

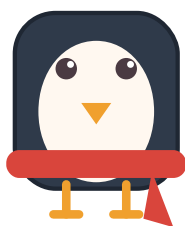
MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate con leche derretido • 2 mini pretzels • ojos comestibles • perla roja o mini M&M rojo

1. Baña el malvavisco entero en chocolate con leche sujetándolo con un palillo. Escurre el exceso.
2. Antes de que seque, clava los dos mini pretzels en la parte superior como astas.
3. Pega los ojos comestibles y la perla roja en el centro de la cara.
4. Deja secar de pie sobre papel encerado y, si quieres, dibuja una sonrisa con rotulador comestible.

TRUCO • Los pretzels se ablandan con la humedad: colócalos justo antes de servir si el clima es húmedo.

04 Pingüino friolento

MEDIO



Cuerpo negro con un óvalo blanco al frente que hace de panza y de cara al mismo tiempo, pico naranja pequeño y una bufanda de color vivo. Funciona todo el invierno, no solo en Navidad, y es la figura que mejor enseña la técnica del baño en dos tonos. Cambia el color de la bufanda y tienes un pingüino distinto para cada invitado.

TIEMPO • 15 min | **IDEAL PARA** • Navidad • invierno • baby shower

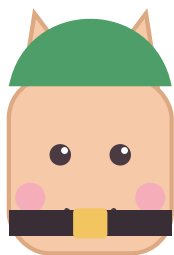
MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate negro derretido • chocolate blanco • fondant naranja • tira fina de fondant rojo

1. Sumerge el malvavisco en chocolate negro dejando libre una franja frontal en forma de óvalo (la panza).
2. Rellena esa franja con chocolate blanco y deja secar por completo.
3. Añade un pico triangular y dos patitas de fondant naranja.
4. Pega ojos comestibles y termina con una bufanda de fondant rojo alrededor del cuello.

TRUCO • Para que la panza quede perfecta, moja el malvavisco de lado y gíralo: se forma un óvalo natural.

05 Duende travieso

MEDIO



Cara color piel con mejillas sonrosadas, gorro verde puntiagudo con pompón y un cinturón negro con hebilla dorada en la base. Las orejas puntiagudas asomando a los lados son el detalle que lo separa de cualquier otro personaje. Es la figura ideal para hacer variaciones: cambia el color del gorro y tienes un duende distinto por cada niño de la fiesta.

TIEMPO • 20 min | **IDEAL PARA** • Navidad • taller con niños

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco teñido de verde • fondant color piel • fondant rojo • perlas doradas

1. Baña la mitad superior del malvavisco en verde formando un gorro puntiagudo hacia arriba.
2. Cubre la parte inferior con fondant color piel bien estirado y ajústalo con los dedos.
3. Pinta ojos, sonrisa y dos mejillas rosadas con rotulador comestible.
4. Añade orejas puntiagudas de fondant a los lados y un cinturón de fondant rojo con hebilla dorada.

TRUCO • Amasa el fondant con un poquito de manteca vegetal si se agrieta: recupera la elasticidad.

06 Oso polar

FÁCIL



Todo blanco sobre blanco: cuerpo, orejas redondas y hocico ovalado del mismo tono, con solo los ojos y la nariz en oscuro. La gracia está en el contraste de texturas, no de colores, así que dale dos capas de chocolate para que el blanco sea rotundo. Es la figura más elegante de la colección navideña y la que mejor queda en cajas de acetato.

TIEMPO • 9 min | **IDEAL PARA** • Invierno • baby shower • Navidad

MATERIALES • 1 malvavisco grande • 2 mini malvaviscos • chocolate blanco • ojos comestibles • perla de azúcar negra

1. Corta los mini malvaviscos por la mitad con tijeras engrasadas: serán las orejas.
2. Pega las mitades en la parte superior del malvavisco grande con un punto de chocolate blanco.
3. Baña toda la figura en chocolate blanco y deja escurrir.
4. Coloca los ojos y la perla negra como hocico antes de que seque, y dibuja la boquita en V.

TRUCO • Unta las tijeras con aceite neutro antes de cada corte: el malvavisco no se pega y el borde queda limpio.

07 Arbolito de Navidad

FÁCIL



Rodajas de malvavisco de tamaño decreciente ensartadas en un palito y bañadas en verde, con sprinkles como esferas y una estrella dorada en la punta. Es la única figura del libro que se construye por capas, y la que mejor aprovecha los recortes que sobran de otras. Hazla de distintas alturas y móntalas juntas como un bosque en miniatura.

TIEMPO • 12 min | **IDEAL PARA** • Navidad • centro de mesa

MATERIALES • 3 malvaviscos verdes o teñidos • palito de paleta • chocolate blanco teñido de verde • sprinkles de colores • estrella de fondant amarillo

1. Corta un malvavisco en dos y otro en tres rodajas para lograr tamaños decrecientes.
2. Ensarta las piezas de mayor a menor en el palito formando la silueta del pino.
3. Cubre todo con chocolate verde usando una cuchara, de arriba hacia abajo.
4. Espolvorea sprinkles como esferas y corona con una estrellita de fondant amarillo.

TRUCO • Congela las rodajas 10 minutos antes de bañarlas: el chocolate se adhiere más rápido y parejo.

08 Hombrecito de jengibre

MEDIO



Malvavisco aplanado y bañado en chocolate con leche, con el zigzag blanco de glasa en brazos y piernas y tres botones de colores en el pecho. Es la figura donde practicas el pulso con la manga: si dominas este zigzag, dominas los detalles de todas las demás. Los botones de colores son lo que la hace ver hecha a mano y no industrial.

TIEMPO • 15 min | **IDEAL PARA** • Navidad • repostería clásica

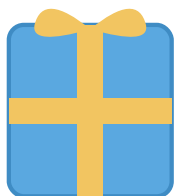
MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate con leche • glasa real blanca • mini chispas rojas y verdes

1. Aplana ligeramente el malvavisco con el rodillo para darle forma de cuerpo.
2. Báñalo completamente en chocolate con leche y deja secar sobre rejilla.
3. Con glasa real blanca en manga fina, dibuja el zigzag de brazos y piernas y la carita.
4. Pega tres mini chispas de colores en el centro como botones.

TRUCO • La glasa real debe caer del batidor en cinta que desaparece en 10 segundos: esa es la consistencia ideal para delinear.

09 Regalo con moño

FÁCIL



El malvavisco se recorta cuadrado y se convierte en un regalito con cinta cruzada y moño en la parte superior. No lleva cara, así que es la figura perfecta para rellenar espacios en una mesa de dulces sin competir con las protagonistas. Al no tener rasgos, funciona en cualquier temática: solo cambia la combinación de colores.

TIEMPO • 10 min | **IDEAL PARA** • Cualquier celebración • detalle de mesa

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco teñido a tu gusto • tiras finas de fondant contrastante • perlas de azúcar

1. Recorta las esquinas del malvavisco para dejarlo bien cuadrado.
2. Báñalo en chocolate del color elegido y deja secar completamente.
3. Cruza dos tiras finas de fondant sobre la figura simulando la cinta del regalo.
4. Modela un moñito con dos lazadas y pégalo en la parte superior con un punto de chocolate.

TRUCO • Combina colores fuertes con moño metálico dorado: es la figura más rentable para armar mesas de dulces.

10 Bola de nieve

AVANZADO



Una figura nevada montada sobre una base de galleta y cubierta con una cúpula transparente, imitando un globo de nieve real. Es la más elaborada de la colección navideña y la que más impacto causa como regalo individual. Trabájala solo si tienes cúpulas de acetato o chocolate: sin ellas pierde todo el efecto.

TIEMPO • 25 min | **IDEAL PARA** • Navidad • pieza central

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco • azúcar glass • esfera de gelatina o cúpula de chocolate • base de galleta

1. Talla el malvavisco en forma redondeada recortando los bordes con tijeras engrasadas.
2. Báñalo en chocolate blanco, espolvorea azúcar glass mientras está húmedo y deja secar.
3. Pega la figura sobre un trocito de galleta con chocolate derretido, a modo de base.
4. Cubre con la cúpula transparente y sella el contorno con un cordón fino de glasa.

TRUCO • Enfría la cúpula antes de colocarla: evitas que el vapor la empañe por dentro.

COLECCIÓN 2 DE 6

Halloween y monstruos

Figuras 11 — 20

Divertidas, un poco tenebrosas y perfectas para fiestas de disfraces.



11 Fantasmita

FÁCIL



Un malvavisco bañado en blanco al que se deja escurrir sin sacudir: las gotas que caen forman solas la sábana ondulada. Los ojos ovalados y la boca abierta se pintan al final sobre el chocolate ya duro. Es la figura más rápida de todo el libro y la que mejor sale cuando se hace por docenas.

TIEMPO • 7 min | **IDEAL PARA** • Halloween • fiesta escolar

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco • rotulador comestible negro • palito de brocheta

1. Ensarta el malvavisco en el palito y báñalo en chocolate blanco.
2. Levántalo y déjalo escurrir sin sacudir: las gotas que caen forman la sábana ondulada.
3. Seca de pie clavado en un bloque de espuma o en un vaso con arroz.
4. Cuando esté duro, dibuja dos ojos ovalados y una boca abierta con rotulador comestible.

TRUCO • Un solo baño deja el fantasma translúcido. Dale dos capas con 10 minutos de espera para un blanco intenso.

12 Calabaza Jack-o'-lantern

FÁCIL



Cuerpo naranja redondeado con los surcos marcados en tono más oscuro, tallo verde arriba y la cara clásica de triángulos y sonrisa dentada. Los surcos verticales son opcionales, pero son lo que la separa de una simple bola naranja. Píntalos con chocolate más oscuro y un palillo, nunca con rotulador.

TIEMPO • 10 min | **IDEAL PARA** • Halloween • otoño

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco teñido de naranja • fondant verde • rotulador comestible negro

1. Baña el malvavisco en chocolate naranja y deja secar sobre papel encerado.
2. Con el rotulador negro, dibuja los ojos y la nariz triangulares y la sonrisa dentada.
3. Modela un tallito corto de fondant verde y clávalo arriba.
4. Añade una hojita y un zarcillo enrollado de fondant verde alrededor del tallo.

TRUCO • Para el naranja perfecto mezcla amarillo con una punta de rojo: el naranja de bote suele salir muy apagado.

13 Frankenstein

MEDIO



Piel verde, franja de cabello negro con dos picos bajando sobre la frente, tornillos plateados a los lados del cuello y puntadas de sutura marcadas en la boca. Es la figura que mejor enseña a trabajar dos chocolates encima del otro sin que se mezclen. Los tornillos pueden ser chispas plateadas o dos trocitos de fondant gris.

TIEMPO • 16 min | **IDEAL PARA** • Halloween • fiesta de disfraces

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco teñido de verde • chocolate negro • 2 mini chispas plateadas • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco en chocolate verde y deja secar por completo.
2. Cubre la franja superior con chocolate negro simulando el cabello, con dos picos hacia abajo.
3. Pega los ojos comestibles y dibuja la boca con puntadas de sutura con rotulador negro.
4. Clava las dos chispas plateadas a los lados del cuello como tornillos.

TRUCO • Trabaja el segundo color solo cuando el primero esté frío al tacto, o los colores se mezclarán.

14 Momia

FÁCIL



Malvavisco bañado en blanco y cubierto de tiras cruzadas de chocolate en diagonal, dejando un hueco por donde asoman dos ojos. La clave está en el desorden: cuanto menos paralelas y regulares sean las vendas, más real queda. Es de las pocas figuras donde la imperfección juega a tu favor.

TIEMPO • 8 min | **IDEAL PARA** • Halloween • fiesta temática de Egipto

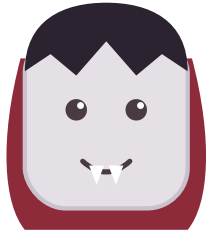
MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco • manga con boquilla plana o bolsa con la punta cortada • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco en chocolate blanco y deja secar como base.
2. Con la manga, traza tiras cruzadas en diagonal dejando huecos irregulares entre ellas.
3. Antes de que endurezca, presiona dos ojos comestibles en uno de los huecos.
4. Repasa con más tiras encima para dar volumen a las vendas.

TRUCO • Las vendas deben verse desordenadas: cuanto menos perfectas, más real queda la momia.

15 Conde Dracula

MEDIO



Piel gris pálida, cabello negro en pico sobre la frente, dos colmillos diminutos bajo la sonrisa y una capa roja de fondant asomando por la espalda. El pico de cabello es lo que hace al personaje: si lo dibujas recto en lugar de en punta, pierde toda la referencia. La capa se pega al final, cuando la figura ya está firme.

TIEMPO • 20 min | **IDEAL PARA** • Halloween • noche de películas

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco teñido de gris pálido • chocolate negro • fondant rojo • fondant blanco

1. Baña el malvavisco en chocolate gris pálido para lograr la piel del vampiro.
2. Dibuja el cabello en pico con chocolate negro, bajando en punta sobre la frente.
3. Pega dos colmillos diminutos de fondant blanco bajo la boca pintada.
4. Recorta una capa de fondant rojo con cuello alto y pégala por la espalda.

TRUCO • El gris se logra con una gota mínima de negro sobre chocolate blanco. Añádelo con un palillo, no directamente.

16 Araña peluda

FÁCIL



Se trabaja acostada, no de pie: el malvavisco bañado en negro es el cuerpo y ocho patas de regaliz salen a los lados, arqueadas hacia abajo. Los varios ojos pequeños agrupados al frente son lo que la hace divertida en vez de tenebrosa. Queda espectacular colocada sobre un cupcake con telaraña de glasa.

TIEMPO • 12 min | **IDEAL PARA** • Halloween • decoración de cupcakes

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate negro • 8 tiras de regaliz o fideos de chocolate • ojos comestibles pequeños

1. Baña el malvavisco en chocolate negro y colócalo acostado sobre papel encerado.
2. Clava cuatro patas a cada lado antes de que seque, dobladas hacia abajo.
3. Pega varios ojos comestibles pequeños en la parte frontal.
4. Refuerza la unión de las patas con un punto extra de chocolate por debajo.

TRUCO • Dobla las patas de regaliz sobre el borde de un vaso mientras secan: quedan arqueadas y la araña se sostiene sola.

17 Murciélago

FÁCIL



Cuerpo negro azulado con alas festoneadas de fondant a los lados, orejas triangulares arriba y dos colmillitos blancos bajo la sonrisa. Las alas se secan antes sobre un rodillo para que tomen curva; si las pegas planas, la figura pierde profundidad. Es la que mejor se ve colgada del borde de un vaso.

TIEMPO • 14 min | **IDEAL PARA** • Halloween • piñatas y bolsas de dulces

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate negro • 2 alas de fondant negro o galleta • ojos comestibles • fondant blanco

1. Recorta dos alas festoneadas de fondant negro y déjalas secar planas media hora.
2. Baña el malvavisco en chocolate negro y clava las alas a los lados antes de que endurezca.
3. Añade dos orejas triangulares de fondant en la parte superior.
4. Pega los ojos y dos colmillitos blancos diminutos.

TRUCO • Deja secar las alas sobre un rodillo para que tomen una curva natural en lugar de quedar planas.

18 Gato negro

MEDIO



Negro absoluto con orejas triangulares, ojos verdes grandes, nariz rosada en triángulo invertido y bigotes finos pintados en blanco. Los ojos verdes son lo que lo convierte en gato de Halloween y no en un gato cualquiera. Si no consigues ojos comestibles verdes, píntalos con polvo comestible disuelto en unas gotas de extracto.

TIEMPO • 14 min | **IDEAL PARA** • Halloween • fiesta de gatos • cumpleaños

MATERIALES • 1 malvavisco grande • 1 mini malvavisco • chocolate negro • ojos comestibles verdes • fondant rosado

1. Corta el mini malvavisco en diagonal para obtener dos orejas triangulares.
2. Pégalas arriba con chocolate y baña toda la figura en chocolate negro.
3. Coloca los ojos verdes y una naricita de fondant rosado en forma de triángulo invertido.
4. Dibuja los bigotes con chocolate blanco usando un palillo muy fino.

TRUCO • Los ojos verdes hacen toda la diferencia. Si no los consigues, píntalos con colorante en polvo y unas gotas de vodka o extracto de limón.

19 Bruja

AVANZADO



Cara verde con verruga, melena naranja despeinada saliendo a los lados y un sombrero negro puntiagudo con cinta morada. Es la figura más alta de la colección, así que necesita palito y base firme. La sonrisa torcida y los ojos ligeramente desiguales son intencionales: una bruja perfectamente simétrica no da ninguna gracia.

TIEMPO • 24 min | **IDEAL PARA** • Halloween • pieza protagonista

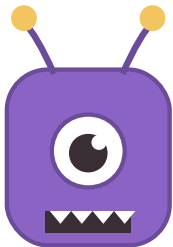
MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco teñido de verde • fondant negro • fondant naranja • barquillo de cono

1. Baña el malvavisco en verde y deja secar de pie.
2. Pega tiras finas de fondant naranja a los lados simulando el cabello despeinado.
3. Corta la punta de un cono de barquillo, píntalo de negro y colócalo como sombrero sobre un disco de fondant negro.
4. Pinta ojos, verruga y sonrisa torcida con rotulador comestible.

TRUCO • El sombrero pesa: úsalo solo si la figura está sobre palito clavado en base firme.

20 Monstruo de un ojo

FÁCIL



Cuerpo morado, un único ojo enorme en el centro, boca ancha de dientes irregulares y dos antenas rematadas en perla. Es la figura más libre del libro: no hay una versión correcta, cada monstruo sale distinto. Por eso es la mejor para hacer con niños que todavía no tienen pulso fino.

TIEMPO • 8 min | **IDEAL PARA** • Halloween • taller con niños pequeños

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco teñido de morado o turquesa • 1 ojo comestible grande • sprinkles de fideos

1. Baña el malvavisco en el color elegido y deja escurrir.
2. Presiona el ojo grande en el centro mientras el chocolate sigue blando.
3. Espolvorea fideos de colores en la parte superior a modo de pelaje.
4. Dibuja una boca ancha con dientes irregulares usando chocolate blanco.

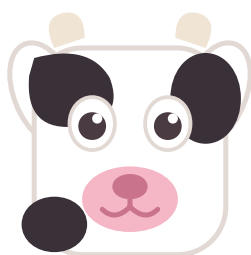
TRUCO • Es la figura ideal para hacer con niños: no exige precisión y cada monstruo sale distinto.

COLECCIÓN 3 DE 6

Animales de granja

Figuras 21 — 30

Las favoritas de los niños. Ideales para baby showers y cumpleaños temáticos.



21 Vaquita lechera

MEDIO



Base blanca con manchas negras irregulares repartidas por todo el cuerpo, orejas caídas a los lados, dos cuernitos claros y un hocico rosado con las fosas marcadas. Es, junto al unicornio, la figura más pedida del libro. El secreto está en que ninguna mancha sea igual a otra ni quede en el centro exacto de la cara.

TIEMPO • 18 min | **IDEAL PARA** • Granja • baby shower • cumpleaños infantil

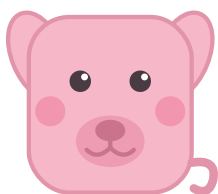
MATERIALES • 1 malvavisco grande • 2 mini malvaviscos • chocolate blanco • chocolate negro • fondant rosado • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco en chocolate blanco y deja secar por completo.
2. Pinta manchas irregulares de chocolate negro por todo el cuerpo, de distintos tamaños.
3. Modela un hocico ovalado de fondant rosado con dos hoyitos y pégalo al frente.
4. Corta los mini malvaviscos por la mitad para las orejas y añade dos cuernitos de fondant claro.

TRUCO • Las manchas nunca deben ser simétricas ni del mismo tamaño: ahí está el realismo de la vaquita.

22 Cerdito rosado

FÁCIL



Rosa pastel de arriba abajo, con orejas caídas, hocico circular en rosa más oscuro, mejillas sonrosadas y una colita en espiral asomando por detrás. El contraste entre los dos rosas es todo: si usas el mismo tono para el hocico, la cara se aplanar. La colita en espiral es opcional pero es lo que más comentan los invitados.

TIEMPO • 12 min | **IDEAL PARA** • Granja • baby shower niña

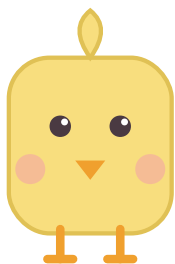
MATERIALES • 1 malvavisco grande • 1 mini malvavisco • chocolate blanco teñido de rosa • fondant rosa oscuro • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco en chocolate rosa pastel y deja secar sobre papel encerado.
2. Pega un disco de fondant rosa oscuro como hocico y márcale dos fosas con un palillo.
3. Corta el mini malvavisco en diagonal y pega las dos mitades como orejas caídas.
4. Coloca los ojos comestibles y dibuja una sonrisa curva bajo el hocico.

TRUCO • Un rizo de fondant enrollado en la parte de atrás como colita eleva la figura en las fotos.

23 Pollito recién nacido

FÁCIL



Amarillo intenso, pico naranja diminuto, un mechón levantado en la cabeza y dos patitas asomando por debajo. Los ojos van juntos y altos: esa proporción es la que produce el efecto tierno. Es la figura más económica del libro porque casi no lleva fondant.

TIEMPO • 8 min | **IDEAL PARA** • Pascua • primavera • granja

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco teñido de amarillo • fondant naranja • ojos comestibles pequeños

1. Baña el malvavisco en chocolate amarillo intenso y deja secar de pie.
2. Pega un pico triangular diminuto de fondant naranja en el centro.
3. Coloca los ojos bien juntos y bien arriba: así se ve tierno y no adulto.
4. Añade dos patitas de fondant naranja en la base y un mechón de chocolate amarillo en la cabeza.

TRUCO • En figuras kawaii, los ojos siempre van separados y a media altura. Es la regla de oro de la carita tierna.

24 Ovejita esponjosa

MEDIO



El cuerpo se rodea de mini malvaviscos cortados por la mitad para simular la lana, dejando libre un óvalo oscuro donde va la cara. Es la figura con más textura de todo el libro y la que mejor se ve en fotografía cercana. Corta siempre los minis por la mitad: enteros pesan demasiado y se desprenden.

TIEMPO • 20 min | **IDEAL PARA** • Pascua • granja • decoración de pasteles

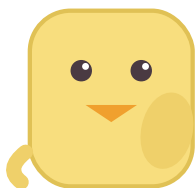
MATERIALES • 1 malvavisco grande • 10-12 mini malvaviscos • chocolate blanco • fondant negro • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco grande en chocolate blanco como base pegajosa.
2. Pega los mini malvaviscos alrededor cubriendo todo el cuerpo, dejando libre el frente.
3. Modela una carita ovalada de fondant negro y pégala en el espacio libre.
4. Añade dos orejitas negras alargadas y los ojos comestibles sobre la cara.

TRUCO • Corta los mini malvaviscos por la mitad antes de pegarlos: pesan menos y la lana queda más tupida.

25 Patito de goma

FÁCIL



Dos malvaviscos unidos —cabeza y cuerpo— bañados en amarillo, con el pico plano naranja y un ala marcada en el costado. A diferencia del pollito, aquí el pico es ancho y horizontal, no triangular. Dos capas de chocolate amarillo son obligatorias: con una sola, el amarillo queda apagado y translúcido.

TIEMPO • 12 min | **IDEAL PARA** • Baby shower • fiesta de piscina • Pascua

MATERIALES • 1 malvavisco grande • 1 mini malvavisco • chocolate amarillo • fondant naranja • ojos comestibles

1. Pega el mini malvavisco sobre el grande con chocolate para formar cabeza y cuerpo.
2. Baña todo el conjunto en chocolate amarillo con dos capas para un color parejo.
3. Añade el pico plano de fondant naranja y los ojitos negros bien pequeños.
4. Modela una colita triangular de chocolate en la parte trasera.

TRUCO • Sostén la figura por el palito al bañarla: si la agarras con los dedos, dejarás marcas en el chocolate.

26 Caballito

AVANZADO



Dos malvaviscos unidos en ángulo forman cabeza y cuello, con la crin de fondant oscuro cayendo por la nuca y un hocico alargado al frente. Es de las pocas figuras que necesitan refuerzo interno con medio palillo. La crin en mechones desiguales es lo que le da movimiento; peinada pareja parece un juguete de plástico.

TIEMPO • 25 min | **IDEAL PARA** • Granja • fiestas de vaqueros

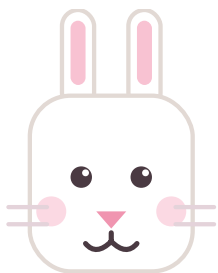
MATERIALES • 2 malvaviscos grandes • chocolate con leche • fondant café oscuro • ojos comestibles • fideos de chocolate

1. Corta un malvavisco en diagonal y únelo al otro con chocolate para formar cabeza y cuello.
2. Baña el conjunto en chocolate con leche y deja secar sobre rejilla.
3. Pega tiras de fondant café oscuro como crin, desde la nuca hacia abajo.
4. Añade orejas puntiagudas, ojos y dos fosas nasales marcadas con palillo.

TRUCO • Refuerza la unión cabeza-cuello con medio palillo por dentro: la figura no se vencerá.

27 Conejito

FÁCIL



Blanco con dos orejas largas de interior rosado, nariz en triángulo, bigotes finos y una bolita de malvavisco pegada atrás como cola. Las orejas son la pieza crítica: se caen si el chocolate del cuerpo aún está blando, así que sostenlas medio minuto. Con orejas cortas deja de leerse como conejo.

TIEMPO • 12 min | **IDEAL PARA** • Pascua • baby shower • primavera

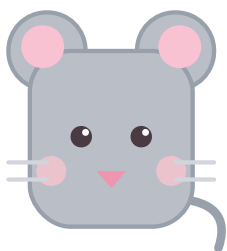
MATERIALES • 1 malvavisco grande • 1 mini malvavisco • chocolate blanco • fondant rosado • ojos comestibles

1. Corta el mini malvavisco por la mitad a lo largo para formar dos orejas alargadas.
2. Pégalas arriba y baña toda la figura en chocolate blanco.
3. Pinta el interior de las orejas con chocolate rosado y añade una naricita triangular.
4. Coloca los ojos, dibuja los bigotes y pega una bolita de malvavisco atrás como cola.

TRUCO • Las orejas se caen si el chocolate no está frío. Sostenlas 30 segundos hasta que agarren.

28 Ratoncito

FÁCIL



Gris suave con orejas enormes y redondas de interior rosado, nariz diminuta y una cola fina de regaliz saliendo por detrás. La desproporción es intencional: orejas gigantes y cara pequeña. El gris debe llevar una gota de azul, o el color se ve sucio en lugar de plateado.

TIEMPO • 12 min | **IDEAL PARA** • Granja • fiesta de cuentos infantiles

MATERIALES • 1 malvavisco grande • 2 mini malvaviscos • chocolate gris o con leche • fondant rosado • cordón fino de regaliz

1. Corta los mini malvaviscos por la mitad: serán las cuatro mitades para orejas redondas.
2. Pega dos mitades arriba y baña la figura en chocolate gris.
3. Añade el interior rosado de las orejas y una nariz diminuta del mismo tono.
4. Clava un cordón fino de regaliz por detrás como cola y pinta los bigotes.

TRUCO • Para el gris, mezcla chocolate blanco con una gota de negro y otra de azul: evita el tono sucio.

29 Gallina ponedora

MEDIO



Cuerpo blanco con cresta roja de tres picos, pico amarillo, barbillas colgando y dos alitas pegadas a los lados. Preséntala sobre un nido de fideos de chocolate con mini malvaviscos como huevos: el conjunto vale mucho más que la figura sola. La cresta debe ser grande y bien roja para que se lea a distancia.

TIEMPO • 16 min | **IDEAL PARA** • Granja • Pascua • brunch

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco • fondant rojo • fondant amarillo • ojos comestibles • mini malvaviscos

1. Baña el malvavisco en chocolate blanco y deja secar completamente.
2. Modela una cresta de tres picos en fondant rojo y pégala en la parte superior.
3. Añade el pico amarillo y dos barbillas rojas colgando bajo él.
4. Coloca los ojos y pega dos alitas de fondant blanco a los lados.

TRUCO • Presenta la gallina sobre un nido de fideos de chocolate con mini malvaviscos como huevos.

30 Perrito

MEDIO



Café con orejas caídas más oscuras, una mancha alrededor de un ojo, hocico claro y la lengua rosada asomando. La mancha descentrada es lo que le da personalidad: sin ella queda genérico. Cambiando color del baño y forma de orejas obtienes una raza distinta con exactamente la misma técnica.

TIEMPO • 18 min | **IDEAL PARA** • Granja • cumpleaños • fiesta de mascotas

MATERIALES • 1 malvavisco grande • 1 mini malvavisco • chocolate con leche • chocolate blanco • fondant café • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco en chocolate con leche y deja secar.
2. Corta el mini malvavisco en dos y pega las mitades como orejas caídas a los lados.
3. Pinta una mancha blanca alrededor de un ojo para darle carácter.
4. Añade hocico de fondant café claro, nariz oscura y una lengüita rosada asomando.

TRUCO • Cambia el color del baño y la forma de las orejas y tendrás una raza distinta con la misma técnica.

COLECCIÓN 4 DE 6

Bosque y safari

Figuras 31 — 40

Animalitos con carita tierna: el estilo kawaii que arrasa en redes.



31 Oso panda

FÁCIL



Blanco con orejas negras redondas, dos manchas ovaladas inclinadas alrededor de los ojos y nariz oscura al centro. La inclinación de las manchas hacia afuera es lo único que separa un panda de un oso con ojeras. Es la figura que más se comparte en redes y de las más fáciles del libro.

TIEMPO • 12 min | **IDEAL PARA** • Cumpleaños infantil • fiesta kawaii

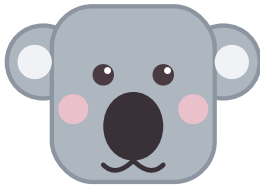
MATERIALES • 1 malvavisco grande • 2 mini malvaviscos • chocolate blanco • chocolate negro • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco grande en chocolate blanco y deja secar.
2. Sumerge los mini malvaviscos en chocolate negro y pégalos arriba como orejas.
3. Pinta dos manchas negras ovaladas inclinadas donde irán los ojos.
4. Pega los ojos comestibles sobre las manchas y añade nariz y boca en negro.

TRUCO • Las manchas del panda van inclinadas hacia afuera, en diagonal. Si las pones rectas pierde toda la expresión.

32 Koala

MEDIO



Gris con dos orejas grandes y peludas a los lados de la cabeza y una nariz negra desproporcionadamente grande. Esa nariz enorme es el rasgo que lo identifica al instante; hazla pequeña y parece un ratón. Las orejas van a los costados, nunca arriba.

TIEMPO • 15 min | **IDEAL PARA** • Baby shower • fiesta de animales

MATERIALES • 1 malvavisco grande • 2 mini malvaviscos • chocolate gris • chocolate blanco • fondant negro • ojos comestibles

1. Aplana ligeramente los mini malvaviscos con el rodillo para hacer orejas grandes y redondas.
2. Pégalas a los lados de la cabeza y baña todo en chocolate gris.
3. Rellena el interior de las orejas con chocolate blanco texturizado.
4. Añade una nariz grande y ovalada de fondant negro, y los ojos pequeños a los lados.

TRUCO • La nariz del koala debe ser desproporcionadamente grande. Es lo que lo hace reconocible al instante.

33 León

MEDIO



Cara ámbar rodeada por una melena de fondant recortada en tiras y rizada hacia afuera, con hocico claro y nariz oscura. La melena es un disco más grande que la figura, pegado por detrás: si la haces del mismo tamaño, el león se ve calvo. Riza las puntas mientras el fondant sigue fresco.

TIEMPO • 20 min | **IDEAL PARA** • Safari • cumpleaños temático

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate amarillo • fondant naranja o café • ojos comestibles • fondant café oscuro

1. Baña el malvavisco en chocolate amarillo y deja secar por completo.
2. Recorta un disco de fondant naranja más grande que la figura y haz cortes en el borde.
3. Pega el disco por detrás como melena y separa las tiras con los dedos.
4. Añade hocico claro, nariz oscura, ojos y dos orejas redondas.

TRUCO • Riza las puntas de la melena hacia afuera con un palillo mientras el fondant está fresco.

34 Zorro

MEDIO



Naranja con orejas triangulares de interior negro, un triángulo blanco invertido como hocico y la nariz oscura en la punta. Todo en el zorro es angular: si redondeas orejas u hocico se convierte en un perro. Los ojos van justo sobre el borde del triángulo blanco.

TIEMPO • 16 min | **IDEAL PARA** • Safari • bosque • otoño

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate naranja • chocolate blanco • fondant negro • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco en chocolate naranja y deja secar.
2. Pinta un triángulo blanco invertido desde el centro de la cara hacia abajo, el hocico.
3. Corta dos orejas triangulares de fondant naranja con el interior negro y clávalas arriba.
4. Coloca la nariz negra en la punta del hocico y los ojos justo sobre el triángulo blanco.

TRUCO • El zorro se define por los ángulos: orejas puntiagudas y hocico afilado, nada redondeado.

35 Búho

FÁCIL



Café con dos círculos claros muy juntos que enmarcan los ojos, pico triangular entre ellos y dos mechones puntiagudos arriba. Las plumas del pecho se marcan presionando el borde de una cucharita sobre el chocolate semiseco. Los círculos deben tocarse casi: separados pierden el efecto de búho.

TIEMPO • 14 min | **IDEAL PARA** • Bosque • regreso a clases • baby shower

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate café • chocolate blanco • fondant naranja • 2 ojos comestibles grandes

1. Baña el malvavisco en chocolate café y déjalo secar de pie.
2. Pinta dos círculos blancos grandes y muy juntos en el centro de la cara.
3. Pega un ojo comestible dentro de cada círculo blanco.
4. Añade un pico triangular naranja entre los ojos y dos mechones puntiagudos arriba.

TRUCO • Marca plumas en el pecho presionando el borde de una cucharita sobre el chocolate semiseco.

36 Monito

FÁCIL



Café con orejas grandes redondas a los lados y un óvalo claro que cubre más de la mitad frontal de la cara. Si ese óvalo es pequeño, la figura se lee como oso; ocupando media cara, se lee como mono sin dudas. Los ojos van apoyados justo sobre el borde superior del óvalo.

TIEMPO • 15 min | **IDEAL PARA** • Safari • fiesta de la selva

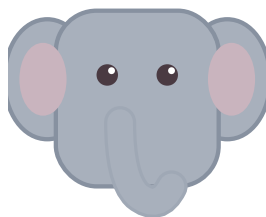
MATERIALES • 1 malvavisco grande • 2 mini malvaviscos • chocolate café • chocolate blanco • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco en chocolate café y pega los mini malvaviscos enteros a los lados como orejas grandes.
2. Pinta un óvalo grande de chocolate claro que cubra la mitad inferior de la cara.
3. Añade el interior claro de las orejas con el mismo tono.
4. Coloca los ojos sobre el borde del óvalo y dibuja dos fosas nasales y una sonrisa.

TRUCO • La cara clara del mono debe ocupar más de la mitad frontal: si es pequeña, parece un oso.

37 Elefante

AVANZADO



Gris con orejas enormes y planas a los lados y una trompa curva al frente, hecha con un mini malvavisco calentado y estirado. La trompa es la única pieza del libro que se moldea con calor obligatoriamente. Las orejas grandes equilibran el peso visual y hacen que la figura parezca más ancha de lo que es.

TIEMPO • 22 min | **IDEAL PARA** • Safari • baby shower neutro

MATERIALES • 1 malvavisco grande • 1 mini malvavisco • chocolate gris • fondant gris • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco en chocolate gris y deja secar.
2. Estira el mini malvavisco calentándolo 3 segundos y enróllalo formando la trompa.
3. Pega la trompa en el centro de la cara sujetándola hasta que agarre.
4. Recorta dos orejas grandes y redondas de fondant gris y pégalas a los lados.

TRUCO • Calienta el malvavisco tres segundos en microondas y quedará moldeable como plastilina. Cuidado: quema.

38 Jirafa

MEDIO



Amarilla con manchas poligonales café repartidas como un mosaico, dos ossicones rematados en bolita y hocico claro. Las manchas de la jirafa no son redondas: tienen bordes rectos y casi se tocan entre sí. Si las pintas circulares, parece un leopardo amarillo.

TIEMPO • 22 min | **IDEAL PARA** • Safari • cumpleaños infantil

MATERIALES • 2 malvaviscos grandes • chocolate amarillo • chocolate café • fondant café • ojos comestibles

1. Corta un malvavisco a lo largo en tres tiras para formar el cuello.
2. Ensarta el cuello y la cabeza en un palito y baña todo en chocolate amarillo.
3. Pinta manchas irregulares de chocolate café por todo el cuerpo y el cuello.
4. Añade dos ossicones (cuernitos) de fondant con bolita en la punta y los ojos con pestañas.

TRUCO • Las manchas de la jirafa son poligonales, casi como un mosaico. Píntalas con bordes rectos.

39 Cebra

MEDIO



Blanca con rayas negras verticales de grosor variable, más juntas hacia los bordes, crin en zigzag y hocico oscuro. Las rayas se trazan de un solo movimiento: si dudas a mitad de camino, el corte se nota para siempre. Es la figura que más pulso exige de toda la colección de safari.

TIEMPO • 20 min | **IDEAL PARA** • Safari • fiesta en blanco y negro

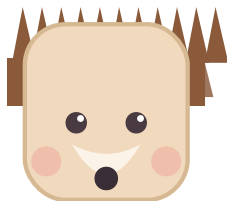
MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco • chocolate negro en manga fina • fondant negro • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco en chocolate blanco y deja secar completamente.
2. Traza rayas negras verticales de grosor variable, más juntas hacia los bordes.
3. Pega una crin de fondant negro en zigzag sobre la cabeza.
4. Añade hocico oscuro, ojos grandes y dos orejas con interior claro.

TRUCO • Traza las rayas sin levantar la mano: si dudas a mitad de camino, se nota el corte.

40 Erizo

FÁCIL



Cara clara y puntiaguda con el lomo cubierto de púas hechas con almendras laminadas clavadas en filas superpuestas. Trabaja siempre de atrás hacia adelante: cada fila tapa la base de la anterior. Es la figura con acabado más profesional por el mínimo esfuerzo.

TIEMPO • 14 min | **IDEAL PARA** • Bosque • otoño • regreso a clases

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate café • almendras laminadas o fideos de chocolate • fondant claro • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco en chocolate café dejando libre la parte frontal.
2. Clava las almendras laminadas en abanico sobre la zona bañada, en filas superpuestas.
3. Modela un hocico puntiagudo de fondant claro y pégalo al frente.
4. Añade una nariz negra en la punta y los ojos pequeños a los lados.

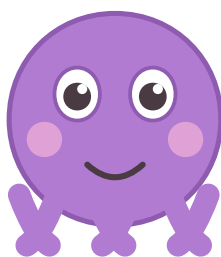
TRUCO • Trabaja de atrás hacia adelante al clavar las púas: cada fila tapa la base de la anterior.

COLECCIÓN 5 DE 6

Mar y océano

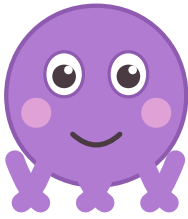
Figuras 41 — 50

Colores brillantes y formas suaves para fiestas de verano y piscina.



41 Pulpo

FÁCIL



Cuerpo redondo morado con ocho tentáculos enrollados saliendo por la base y ojos grandes al frente. Pega cuatro tentáculos, deja secar y luego los otros cuatro encima: de golpe se vencen todos. Las ventosas se marcan con perlas claras pegadas bajo cada tentáculo.

TIEMPO • 16 min | **IDEAL PARA** • Verano • fiesta de piscina • mar

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco teñido de morado • 8 tiras de fondant morado • ojos comestibles • perlas de azúcar

1. Baña el malvavisco en chocolate morado y colócalo sobre papel encerado.
2. Enrolla ocho tiras finas de fondant en espiral y déjalas secar 15 minutos.
3. Pega los tentáculos alrededor de la base antes de que el chocolate endurezca.
4. Coloca los ojos grandes al frente y pega perlas claras bajo cada tentáculo como ventosas.

TRUCO • Ocho tentáculos son muchos: pega cuatro, deja secar y luego los otros cuatro encima.

42 Narval

MEDIO



Celeste pastel con aletas laterales, cola en V y un cuerno dorado en espiral inclinado hacia adelante. El cuerno pintado con polvo dorado es el detalle que dispara la figura en redes sociales. Los ojos cerrados con curva suave la hacen ver dormida y tierna en lugar de sorprendida.

TIEMPO • 18 min | **IDEAL PARA** • Fiesta kawaii • baby shower • mar

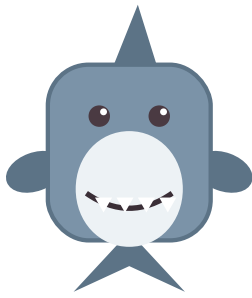
MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco teñido de celeste • fondant blanco • perla dorada • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco en chocolate celeste y deja secar de pie.
2. Modela un cuerno cónico de fondant blanco y enróllalo en espiral con un palillo.
3. Clava el cuerno en el centro de la frente, ligeramente inclinado hacia adelante.
4. Añade una aleta a cada lado, la cola en V y los ojos con una sonrisa suave.

TRUCO • Pinta el cuerno con polvo dorado comestible: es el detalle que más se comparte en redes.

43 Tiburón

MEDIO



Gris azulado con la panza blanca, aleta dorsal triangular inclinada hacia atrás, aletas laterales y una hilera de dientes blancos en la boca. La inclinación de la dorsal es lo que da sensación de movimiento: vertical se ve rígido. Los dientes deben ser muchos y pequeños, no pocos y grandes.

TIEMPO • 18 min | **IDEAL PARA** • Verano • fiesta de piscina • cumpleaños

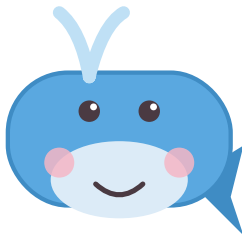
MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate gris azulado • chocolate blanco • fondant blanco • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco en gris azulado dejando libre la franja inferior frontal.
2. Rellena esa franja con chocolate blanco: es la panza.
3. Recorta dientes triangulares diminutos de fondant blanco y colócalos en la boca abierta.
4. Añade la aleta dorsal triangular arriba, dos laterales y la cola en V.

TRUCO • La aleta dorsal debe ir ligeramente inclinada hacia atrás, no vertical: da sensación de movimiento.

44 Ballena

FÁCIL



Se trabaja acostada: cuerpo azul con la panza blanca rayada, cola ancha levantada atrás y un chorrito de fondant saliendo por arriba. El chorro se seca aparte una hora antes de pegarlo, o se vence con su propio peso. Es la figura más tierna de toda la colección de mar.

TIEMPO • 14 min | **IDEAL PARA** • Baby shower • mar • fiesta de verano

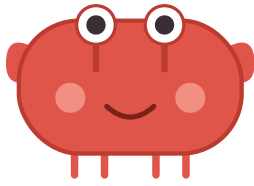
MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate azul • chocolate blanco • fondant blanco • ojos comestibles

1. Acuesta el malvavisco y báñalo en chocolate azul dejando libre la panza.
2. Pinta la panza de blanco con líneas horizontales marcadas.
3. Pega una cola ancha de fondant azul en la parte trasera, levantada.
4. Añade un chorrito de fondant blanco saliendo de la parte superior y los ojitos.

TRUCO • El chorro de agua se sostiene mejor si lo dejas secar plano una hora antes de pegarlo.

45 Cangrejo

FÁCIL



Cuerpo rojo ancho y bajo, dos pinzas con corte en V a los lados, seis patitas finas y los ojos montados sobre bolitas para que sobresalgan. Esos ojos saltones son lo que convierte una bola roja en un cangrejo reconocible. Colócalo sobre azúcar morena como si fuera arena.

TIEMPO • 16 min | **IDEAL PARA** • Verano • fiesta de playa

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate teñido de rojo • fondant rojo • 2 ojos comestibles con palito • perlas

1. Baña el malvavisco en chocolate rojo y colócalo acostado.
2. Modela dos pinzas de fondant rojo con un corte en V en la punta.
3. Pégalas a los lados junto con seis patitas finas, tres por lado.
4. Coloca los ojos en la parte superior, montados sobre dos bolitas para que sobresalgan.

TRUCO • Los ojos saltones sobre bolitas son lo que convierte una bola roja en un cangrejo reconocible.

46 Estrella de mar

FÁCIL



Malvavisco aplanado con el rodillo y recortado en estrella, bañado en coral y espolvoreado con azúcar en cristales mientras sigue húmedo. Las perlas alineadas en el centro de cada brazo son el único detalle que necesita. Es plana, así que se pega perfecta al costado de un pastel.

TIEMPO • 10 min | **IDEAL PARA** • Verano • playa • decoración de pasteles

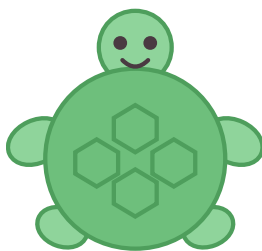
MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate teñido de coral o amarillo • perlas de azúcar • azúcar en cristales

1. Aplana el malvavisco con el rodillo hasta dejarlo de medio centímetro.
2. Recorta la estrella con un cortador pequeño o a mano con tijeras engrasadas.
3. Báñala en chocolate coral y espolvorea azúcar en cristales mientras está húmeda.
4. Pega perlas de azúcar en el centro de cada brazo formando una línea.

TRUCO • Espolvorea la superficie de trabajo con azúcar glass, nunca con harina: el malvavisco no se pega y no queda sabor crudo.

47 Tortuga marina

MEDIO



Caparazón verde redondo con hexágonos marcados a palillo, cuatro aletas de mini malvavisco y la cabeza asomando arriba. Repasa los hexágonos con chocolate más oscuro para que el caparazón tenga relieve visual. Es la figura de mar que mejor aguanta el transporte porque no tiene piezas sobresalientes frágiles.

TIEMPO • 18 min | **IDEAL PARA** • Mar • fiesta infantil • verano

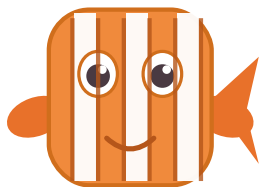
MATERIALES • 1 malvavisco grande • 5 mini malvaviscos • chocolate verde • fondant verde oscuro • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco grande en chocolate verde: será el caparazón.
2. Marca hexágonos en la superficie con la punta de un palillo antes de que endurezca.
3. Pega cuatro mini malvaviscos como aletas y uno más como cabeza.
4. Añade los ojos y una boquita sonriente en la cabeza.

TRUCO • Repasa los hexágonos con chocolate más oscuro en manga fina para que el caparazón resalte.

48 Pez payaso

MEDIO



Naranja con tres franjas blancas verticales delineadas en negro, aletas laterales y cola en abanico. Las franjas se ensanchan ligeramente hacia arriba: es un detalle mínimo que cambia por completo el realismo. El delineado negro a ambos lados de cada franja no es opcional, es lo que hace al personaje.

TIEMPO • 16 min | **IDEAL PARA** • Verano • fiesta de piscina • acuario

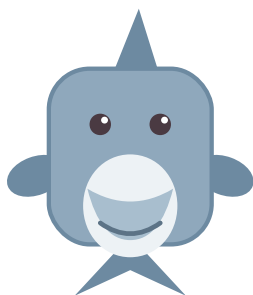
MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate naranja • chocolate blanco • fondant negro • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco en chocolate naranja y deja secar por completo.
2. Pinta tres franjas blancas verticales: una en la cara, otra al centro y otra junto a la cola.
3. Delinea cada franja con chocolate negro fino a ambos lados.
4. Añade aletas laterales, cola en abanico y los ojos grandes al frente.

TRUCO • Las franjas blancas se ensanchan hacia arriba. Es un detalle mínimo que hace que el pez se vea real.

49 Delfín

AVANZADO



Dos malvaviscos unidos con refuerzo interno, uno estirado con calor para formar el hocico alargado, panza clara y aleta dorsal curva. Trabaja rápido tras calentar: el malvavisco solo permanece moldeable unos veinte segundos. Es la figura más técnica de la colección de mar y la que más se nota cuando queda bien.

TIEMPO • 25 min | **IDEAL PARA** • Mar • fiesta de piscina • acuario

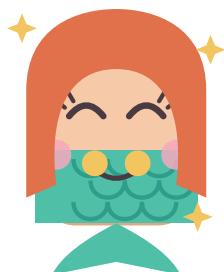
MATERIALES • 2 malvaviscos grandes • chocolate gris claro • fondant gris • ojos comestibles

1. Calienta un malvavisco 3 segundos y estíralo formando el hocico alargado.
2. Únelo al segundo malvavisco con chocolate y refuerza con medio palillo interno.
3. Baña la figura completa en chocolate gris claro y aclara la panza con chocolate blanco.
4. Pega la aleta dorsal curva, dos laterales y la cola horizontal en V.

TRUCO • Trabaja rápido tras calentar: el malvavisco solo permanece moldeable unos 20 segundos.

50 Sirena

AVANZADO



Mitad superior color piel y mitad inferior en turquesa con escamas marcadas con la punta de una boquilla redonda, cabello largo cayendo sobre los hombros y brillo comestible en toda la cola. Marca las escamas siempre en la misma dirección y en filas alternadas. Es la figura más laboriosa del libro y la que mejor se vende como pieza única.

TIEMPO • 28 min | **IDEAL PARA** • Cumpleaños de niña • fiesta de mar

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate color piel • fondant turquesa • fondant naranja o morado • perlas • polvo brillante

1. Baña la mitad superior del malvavisco en chocolate color piel.
2. Cubre la mitad inferior con fondant turquesa y marca escamas con la punta de una boquilla redonda.
3. Modela el cabello largo en fondant de color y pégalo cayendo sobre los hombros.
4. Pinta la carita, añade una concha en el pecho y pincela todo con polvo brillante comestible.

TRUCO • Marca las escamas siempre en la misma dirección, de arriba hacia abajo y en filas alternadas.

COLECCIÓN 6 DE 6

Fantasía y personajes

Figuras 51 — 60

Las más creativas. Aquí se lucen los colores pastel y el brillo comestible.



51 Unicornio

MEDIO



Blanco con cuerno dorado en espiral, crin de tiras pastel enrolladas, orejas puntiagudas y ojos cerrados con pestañas largas curvadas hacia arriba. Esos ojos cerrados son el rasgo distintivo del unicornio kawaii: dos arcos y tres pestañas por lado, nada más. Es la figura número uno en pedidos y la que justifica el precio más alto.

TIEMPO • 20 min | **IDEAL PARA** • Cumpleaños de niña • fiesta kawaii • la más pedida

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco • fondant dorado • fondant en tonos pastel • ojos comestibles o rotulador

1. Baña el malvavisco en chocolate blanco con dos capas y deja secar.
2. Modela un cuerno cónico de fondant, enróllalo en espiral y píntalo con polvo dorado.
3. Clava el cuerno arriba y pega dos orejitas puntiagudas a los lados.
4. Añade la crin con tiras pastel enrolladas y dibuja los ojos cerrados con pestañas curvas.

TRUCO • Los ojos cerrados con pestañas largas son el rasgo del unicornio kawaii. Dos arcos hacia abajo y listo.

52 Dragón

AVANZADO



Verde con la panza clara rayada, una cresta de picos amarillos recorriendo la espalda, alas a los lados y dos fosas nasales marcadas. Los picos se secan una hora antes de pegarse, o se vencen con su propio peso. Añade un hilito de humo de fondant saliendo del hocico y la figura cuenta una historia.

TIEMPO • 26 min | **IDEAL PARA** • Cumpleaños infantil • fiesta de dragones

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate verde • fondant verde claro • fondant amarillo • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco en chocolate verde y deja secar por completo.
2. Pega una panza de fondant verde claro con líneas horizontales marcadas.
3. Añade una cresta de picos triangulares que recorra la espalda de arriba abajo.
4. Coloca dos alas de fondant, los ojos y dos fosas nasales con un hilito de humo de fondant.

TRUCO • Deja secar los picos de la cresta una hora antes de pegarlos, o se vencerán con su propio peso.

53 Hada

AVANZADO



Cuerpo color piel con vestido de fondant, alas translúcidas de papel de arroz pinceladas con brillo y cabello largo enmarcando la cara. El papel de arroz pesa casi nada y se pega con un punto mínimo de glasa; si lo mojas de más se disuelve. Añade una varita de palillo con estrella para completarla.

TIEMPO • 28 min | **IDEAL PARA** • Cumpleaños de niña • fiesta de jardín

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate color piel • fondant de color • obleas o papel de arroz para las alas • polvo brillante

1. Baña la mitad superior en chocolate color piel y viste la mitad inferior con fondant de color.
2. Recorta las alas en papel de arroz y píntalas con polvo brillante disuelto en unas gotas de extracto.
3. Pega las alas por la espalda inclinadas hacia arriba.
4. Modela el cabello, pinta la carita y añade una varita de palillo con estrella de fondant.

TRUCO • El papel de arroz pesa casi nada y se pega con un punto mínimo de glasa. Nunca lo mojes de más o se disuelve.

54 Nube con arcoíris

FÁCIL



Dos malvaviscos unidos y recortados en forma de nube, con un arcoíris de seis tiras de fondant curvadas saliendo por arriba. Respeta el orden real de los colores: si te saltas uno, se nota de inmediato. La textura irregular de la nube es intencional, no la alises.

TIEMPO • 14 min | **IDEAL PARA** • Baby shower • fiesta pastel • cumpleaños

MATERIALES • 2 malvaviscos grandes • chocolate blanco • fondant en 6 colores • ojos comestibles

1. Pega dos malvaviscos lado a lado y recorta las esquinas para dar forma de nube.
2. Baña todo en chocolate blanco con textura irregular, sin alisar.
3. Enrolla seis tiras de fondant de colores y curva el conjunto formando el arco.
4. Clava el arcoíris en la parte superior y añade una carita sonriente en la nube.

TRUCO • Coloca los colores en orden real: rojo, naranja, amarillo, verde, azul y morado. Salta uno y se nota.

55 Astronauta

MEDIO



Traje blanco con un visor ovalado oscuro bordeado en gris, brazos articulados y un parche de color en el pecho. Los puntitos blancos pintados sobre el visor simulan el reflejo del vidrio y son lo que le da realismo inmediato. Combínala con el alienígena y el robot para un set espacial de tres.

TIEMPO • 20 min | **IDEAL PARA** • Cumpleaños espacial • fiesta de ciencia

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate blanco • fondant azul oscuro • fondant gris • rotulador comestible

1. Baña el malvavisco en chocolate blanco: es el traje espacial.
2. Recorta un óvalo de fondant azul oscuro y pégalo al frente como visor del casco.
3. Bordea el visor con una tira fina de fondant gris.
4. Añade brazos y piernas de fondant blanco con articulaciones marcadas y un parche de color en el pecho.

TRUCO • Pinta unos puntitos blancos en el visor: simulan el reflejo del vidrio y le dan realismo inmediato.

56 Alienígena

FÁCIL



Verde lima con tres ojos dispuestos en triángulo, dos antenas rematadas en perla y una sonrisa ancha y curva. El número impar de ojos es lo que produce la sensación de criatura extraterrestre: prueba con uno, tres o cinco, nunca con dos. Es rápida, colorida y no exige nada de precisión.

TIEMPO • 9 min | **IDEAL PARA** • Cumpleaños espacial • taller con niños

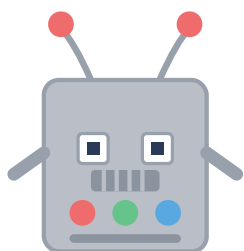
MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate teñido de verde lima • 3 ojos comestibles • fondant verde • perlas

1. Baña el malvavisco en chocolate verde lima y deja escurrir.
2. Pega tres ojos comestibles en triángulo mientras el chocolate está blando.
3. Añade dos antenas de fondant con una perla en la punta de cada una.
4. Dibuja una sonrisa ancha y curva con rotulador comestible negro.

TRUCO • El número impar de ojos es lo que da la sensación de criatura extraterrestre. Prueba con uno, tres o cinco.

57 Robot

MEDIO



Malvaviscos recortados en cuadrado y unidos, bañados en gris, con ojos cuadrados, un panel de botones de colores en el pecho y antena con bolita. Recorta las esquinas antes de bañar, nunca después: sobre el chocolate seco los bordes se quiebran. Los botones de colores son lo único cálido de la figura, así que no los omitas.

TIEMPO • 18 min | **IDEAL PARA** • Cumpleaños espacial • fiesta tecnológica

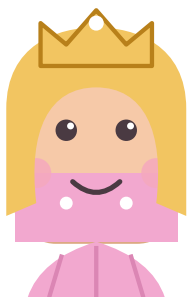
MATERIALES • 2 malvaviscos grandes • chocolate gris • perlas plateadas • fondant de colores • rotulador comestible

1. Recorta los malvaviscos en forma cuadrada y únelos con chocolate: cabeza y cuerpo.
2. Baña todo en chocolate gris y deja secar sobre rejilla.
3. Pega botones de fondant de colores y perlas plateadas en el pecho como panel de control.
4. Añade dos antenas, brazos rectos de fondant y dibuja los ojos cuadrados.

TRUCO • Los bordes rectos son clave: recorta las esquinas con tijeras engrasadas antes de bañar, no después.

58 Princesa

AVANZADO



Cuerpo color piel arriba y vestido rosa abriéndose hacia abajo con los pliegues marcados a palillo, cabello rubio ondulado y una corona diminuta pintada con polvo dorado. Todos los pliegues deben salir del mismo punto en la cintura para que la falda caiga natural. Es la figura que mejor funciona vendida individualmente en caja de acetato.

TIEMPO • 26 min | **IDEAL PARA** • Cumpleaños de niña • fiesta de princesas

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate color piel • fondant rosa • fondant amarillo • perlas • polvo dorado

1. Baña la parte superior en chocolate color piel y forma el vestido con fondant rosa abriéndolo hacia abajo.
2. Marca pliegues en la falda con la punta de un palillo, de arriba hacia abajo.
3. Modela el cabello en fondant amarillo con ondas y pégalo enmarcando la cara.
4. Añade una corona diminuta de fondant pintada con polvo dorado y perlas en el vestido.

TRUCO • Los pliegues de la falda deben salir todos del mismo punto en la cintura: así el vestido cae natural.

59 Superhéroe

MEDIO



Cuerpo azul con antifaz rojo cruzando los ojos, capa ondeante por la espalda y un emblema amarillo en el pecho. Pega la capa antes de que el chocolate seque del todo y déjala apoyada en algo: quedará ondeando en lugar de plana. Cambia los colores y tienes un héroe distinto sin cambiar una sola técnica.

TIEMPO • 18 min | **IDEAL PARA** • Cumpleaños infantil • fiesta de superhéroes

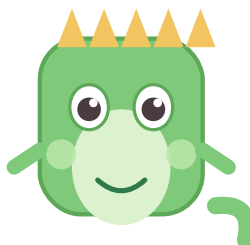
MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate azul • fondant rojo • fondant amarillo • rotulador comestible

1. Baña el malvavisco en chocolate azul y deja secar completamente.
2. Recorta un antifaz de fondant rojo y pégalo cruzando la parte superior de la cara.
3. Corta una capa de fondant rojo con el borde ondulado y pégala por la espalda.
4. Añade un emblema de fondant amarillo en el pecho y dibuja los ojos sobre el antifaz.

TRUCO • Pega la capa antes de que el chocolate seque del todo y déjala apoyada en algo: quedará ondeando.

60 Dinosaurio

MEDIO



Verde con la panza clara rayada, fila de picos amarillos desde la cabeza hasta la cola, ojos grandes y dos bracitos muy cortos. Esa desproporción —brazos mínimos, ojos enormes— es exactamente lo que lo hace tierno en lugar de amenazante. Es la figura que cierra el libro y una de las más agradecidas de hacer en serie.

TIEMPO • 18 min | **IDEAL PARA** • Cumpleaños infantil • fiesta de dinosaurios

MATERIALES • 1 malvavisco grande • chocolate verde • fondant verde claro • fondant amarillo • ojos comestibles

1. Baña el malvavisco en chocolate verde y deja secar de pie.
2. Pega una panza de fondant verde claro y márcale líneas horizontales.
3. Añade una fila de picos triangulares amarillos desde la cabeza hasta la cola.
4. Coloca los ojos grandes al frente, dos bracitos cortos y una boquita sonriente.

TRUCO • Bracitos muy cortos y ojos muy grandes: esa desproporción es la que hace tierno al dinosaurio.

Conservación, transporte y empaque

Cuánto duran

Una figura bañada en chocolate y bien seca aguanta entre **7 y 10 días** en buen estado, guardada en recipiente hermético a temperatura ambiente, en un lugar fresco y oscuro. Las que llevan fondant duran igual, aunque el fondant puede endurecerse: eso no afecta el sabor.

El refrigerador es tu enemigo

Guardar las figuras en la nevera hace que el chocolate sude al sacarlas, se vuelva opaco y el fondant se ponga pegajoso. Solo úsala para acelerar un secado puntual de 5 minutos, nunca para almacenar.

Transporte

- Clava las figuras con palito en un bloque de espuma dentro de una caja: llegan intactas.
- Separa siempre con papel encerado; nunca las amontones sin separador.
- Nunca las dejes en el carro al sol. Diez minutos bastan para arruinar una tanda entera.
- Si el clima es húmedo, añade un sobrecito de sílica gel alimentario dentro de la caja.

Empaque para regalar o vender

- **Bolsitas individuales de celofán** con cinta de raso al pie del palito. Es el empaque estándar y el más económico.
- **Cajas de acetato transparente** para sets de tres o seis figuras: multiplican el valor percibido.
- **Etiqueta con fecha** de elaboración y consumo preferente. Da profesionalismo y protege tu reputación.
- **Base de espuma forrada** con papel de seda para presentar ramos de figuras en palito.

Cómo poner precio a tus figuras

Casi todo el mundo cobra menos de lo que debería porque solo cuenta los ingredientes. Usa esta fórmula.

COMPONENTE	CÓMO CALCULARLO
1. Costo de materiales	Divide el precio de cada paquete entre las unidades que rinde y suma lo que lleva una figura. Incluye el palito, el celofán y la cinta.
2. Costo de tu tiempo	Define cuánto vale tu hora y divídela entre las figuras que produces en ese tiempo. Este es el número que casi nadie incluye.
3. Gastos indirectos	Gas, luz, empaque, transporte y desperdicio. Suma un 15 a 20% sobre los dos anteriores.
4. Margen de ganancia	Sobre el subtotal, añade el margen que quieras. En repostería creativa es habitual trabajar entre el 40 y el 60%.

Tres decisiones que suben tu precio sin subir tu costo

Vende en sets, no por unidad. Un set de seis figuras temáticas se percibe como un producto; una figura suelta, como un dulce.

Cuida el empaque. La misma figura en celofán con cinta vale más que en bolsa simple.

Fotografía bien. Luz natural, fondo liso y la figura a la altura de los ojos. La foto vende antes que el sabor.

Cobra aparte los pedidos personalizados

Colores exactos de una paleta, logotipos, nombres o personajes específicos implican pruebas y desperdicio. Un recargo del 20 al 30% sobre el precio base es completamente razonable y evita que un encargo especial te salga a pérdida.

Calendario de temporada

Qué figura preparar en cada momento del año para no quedarte nunca sin ideas.

TEMPORADA	FIGURAS RECOMENDADAS
Enero y febrero	Oso polar, pingüino, koala y todo el set de fantasía. San Valentín: cerdito, conejito y osito en tonos rosa.
Marzo y abril	Pascua completa: conejito, pollito, ovejita, patito y gallina con nido.
Mayo y junio	Colección de granja para fiestas infantiles y baby showers. Vaquita y cerdito son los más pedidos.
Julio y agosto	Toda la colección de mar: pulpo, narval, cangrejo y tortuga. Fiestas de piscina y vacaciones.
Septiembre y octubre	Safari y bosque para regreso a clases, y el set completo de Halloween a partir de mediados de octubre.
Noviembre y diciembre	Navidad e invierno. Es la temporada más fuerte del año: empieza a producir en noviembre.

Los cinco imbatibles

Si tuvieras que quedarte con cinco figuras para cualquier ocasión del año: el **unicornio**, la **vaquita**, el **oso panda**, el **muñeco de nieve** y el **cerdito**. Son las que más se piden, las que mejor fotografían y las que casi nunca fallan.

Lista de compras

Base

- ☐ Malvaviscos grandes (2 bolsas)
- ☐ Mini malvaviscos (1 bolsa)
- ☐ Chocolate blanco de cobertura (500 g)
- ☐ Chocolate con leche (250 g)
- ☐ Chocolate negro (250 g)
- ☐ Fondant blanco (500 g)

Color y decoración

- ☐ Colorantes en gel liposolubles: rojo, amarillo, azul, verde, negro
- ☐ Ojos comestibles en dos tamaños
- ☐ Rotulador comestible negro
- ☐ Sprinkles, perlas de azúcar y fideos de chocolate
- ☐ Polvo dorado o brillante comestible
- ☐ Manteca vegetal o aceite de coco
- ☐ Azúcar glass

Herramientas y empaque

- ☐ Palitos de brocheta y de paleta
- ☐ Papel encerado y rejilla
- ☐ Palillos de dientes y tijeras pequeñas
- ☐ Mangas o bolsas desechables
- ☐ Espuma floral o vaso con arroz
- ☐ Bolsas de celofán y cinta de raso

Ahora te toca a ti

Empieza por una figura fácil, equivócate sin miedo y come las que salgan mal. En la tercera tanda ya no vas a necesitar el paso a paso.

