

# Crème d'amour

Arte y repostería.



Repostería  
chilena.  
pág 12-14

¿Objeto o  
pastel? pág  
8-10

Publicado  
Diciembre  
2022



## ÍNDICE

Directorio.....3

Editorial.....4 a 6

¿Objeto o pastel?.....8 a 10

Repostería Chilena.....12 a 14

Crónica.....16 a 19

Entretenimiento.....21 a 24

Solucionario.....25



# DIRECTORIO

Directores y redactores

**Félix Duque**

**Valentina Reinoso**

**Sara Sanhueza**

**Basthian Sanz**

**Rayen Vera**

**Francisca Verdugo**



# REPOSTERÍA Y ARTE

DELEITA TU PALADAR Y VISTA ABRIENDO TU DESPENSA, ALLÍ ENCONTRARÁS EL LIENZO Y PINCEL PARA CREAR TU APETITOSA OBRA ¿QUERRÍAS SABER MÁS?

La repostería es el arte de preparar, decorar pasteles u otros postres. Dentro de este campo podremos encontrar la confitería y pastelería, que son un tipo de gastronomía que se basa en la preparación y decoración de postres ¿Te has puesto a pensar? ¿En específico en que se relaciona la repostería con el arte? Si hablamos de arte, lo primero que nos viene a la mente son las pinturas, aunque en realidad el arte va más allá de eso, por ello se puede definir como el concepto que engloba todas las creaciones realizadas por el ser humano para expresar una visión sensible acerca del mundo, ya sea real o imaginario. Por lo cual el arte es entendido como cualquier actividad o producto realizado con una finalidad estética y también comunicativa, mediante la cual se expresan ideas, emociones y una visión del mundo y, además, está abierta a múltiples interpretaciones, que varían según la cultura, la época, el movimiento, o la sociedad para la cual el término tiene un determinado sentido, el cómo las personas definen arte varía mucho dependiendo del punto de vista.

Para entender más a fondo lo que se presentó anteriormente tenemos el caso de Buddy Valastro, un repostero y pastelero conocido mundialmente por su gran serie "Cake Boss" en donde podemos ver en cada uno de los capítulos sus hermosas creaciones, que serían dignas de denominar como obras de arte. El nos demuestra como una simple comida se puede transformar en algo gustoso para la vista y el paladar, con simples ingredientes se pueden crear cosas maravillosas y que sacan a relucir la creatividad humana. A partir de esto se podría responder que la repostería va en conjunto con el arte, aunque en el caso de esta persona, podemos ver que lo lleva al extremo.



El origen de la repostería no es un misterio. Existen muchas evidencias en distintas civilizaciones antiguas sobre la costumbre de comer dulces. Claramente, al principio, este rubro no era conocido con el nombre de repostería, sino que formaba parte del rubro de la panadería. Con el transcurrir del tiempo, ha logrado tener mayor presencia y ganarse una buena posición en el mundo alimenticio. En la modernidad la repostería se utiliza diariamente por todo el mundo, contiene distintos tipos de recetas, formas, colores y aspectos dependiendo de quien las cree, los ingredientes o simplemente la cultura, inclusive han llegado a hacer repostería para mascotas y animales en cautiverio, también se está comenzando a investigar y utilizar la repostería sin productos animales para quienes lleven un tipo de vida “diferente” a lo que se acostumbra.



La gran mayoría de personas que son amantes de la repostería dirían que hacer postres es una de las muchas formas de crear arte, porque esto implica crear texturas y dominar infinitas técnicas. A su vez más gente se siente “artista en el hogar” junto al bizcocho y la crema. “Cada olor, cada color y situación que pasa a tu alrededor sucede para inspirarte en nuevas creaciones e ideas que compartir con los que te rodean” (Maria Selyanina) comunica, una de las más famosas pasteleras del mundo, la cual proviene de una familia de artistas, así inspirándose mediante el arte de sus orígenes para convertirse en repostera. “Cada vez hay más aficionados y se piden más pasteles decorados al gusto de la persona homenajeada, aunque a la gente le sorprende el precio. Hay que tener en cuenta que se emplea un mínimo de dos o tres días para hacerlas”, apunta Enrique Lama, propietario de Dulces con Arte, así demostrando el tiempo que toma crear algo creativo y a la vez apetitoso.


Otro caso sería el de Paco Torreblanca y el “Gastroarte”, este a desplegado hasta 11 piezas artísticas sobre confeccionadas en caramelo y pastillaje como base, alrededor de pinturas clásicas de la colección permanente del museo. Una oportunidad para ver el talento de un gran maestro en el manejo de la azúcar pero también para comprobar cómo es capaz de desarrollar un estilo propio por el que ha merecido y siga mereciendo un amplio reconocimiento tanto en el sector pastelero como en ámbito de gastronomía y la cultura colindantes y en la sociedad civil en general. Este gran repostero crea obras de arte que permanecen en museos, que se ocupan de ejemplo a seguir e incluso sirven de inspiración para la creación de otros dulces, es un gran representante del arte en la repostería. Como último gran ejemplo tenemos a Miquel Guarro, que creó un mándala de chocolate con gran tamaño, elaborada con motivo del encuentro del colectivo 21 brix, incursiona en el territorio más abstracto para obtener una especie de rosetón de mandalas que se cruzan entre sí produciendo un curioso efecto visual. Un trabajo de brillante ejecución técnica y originalidad que no deja a nadie indiferente.



Para resumir esto, la repostería siempre va de la mano con el arte, no importa cómo se desarrolle, esta hace pensar a quien lo haga, hace trabajar la creatividad, de alguna forma la comida expresa algún pensamiento humano y por último se va a crear un arte visual. Existen personas que no están de acuerdo con este pensamiento, aun así, con el pasar del tiempo, cada vez se desarrolla más la repostería demostrándonos las increíbles creaciones artísticas que las personas pueden producir basándose en tan simples ingredientes o incluso algunas mascotas han llegado a ser famosos reposteros en las redes sociales. Como también este rubro a veces nos endulza la vida en algún momento difícil, nos sirve para expresar algún sentimiento a un ser querido, nos ayuda a dejar libre nuestra creatividad y así podemos liberar emociones. Por lo tanto, ¿te gustaría saber más sobre la maravillosa repostería y su arte? Si piensas que es así lo más probable es que esta revista sea especialmente indicada para ti, continúa disfrutando de esta.

# Fleur Pretty Lashes

Lash Artist Certificada 

Studio by: Fer 

## Extensiones *de pestañas*



1 CLÁSICAS (\$25.000)

2 RIMEL (\$28.000)

3 CLOSE FANS  
(\$34.000)

4 COLOR O GLITTER  
(\$2.000)

*Reserva tu horita*

Studio by Fer

 Home Studio ubicado en Macul



Encuétranos en Instagram  
cómo: @fleurpretty.lashes\_



# ¿OBJETO O PASTEL?

Por: María Valentina Reinoso.

¿Es posible que exista algo así?

La repostería es un arte que reboza de creatividad, la cual puede ser desarrollada por el repostero desde distintos ámbitos y preparaciones, tales como los pasteles, gelatinas, dulcería, entre otros.

Una muestra de creatividad y habilidades reposteras está ligada a la preparación de objetos reales y cotidianos que resultan imposible saber si es un objeto o un pastel, hasta que alguien les clava un cuchillo y descubres que están hechos de un delicioso bizcocho y crema.



Un medio que dio a conocer el "objeto o pastel fue "Tik Tok", donde se han creado distintos videos que muestran imágenes de objetos que al cortarlo son pasteles. Este Trend se ha vuelto tendencia en esta red social, aplicación que ya figura como una de las redes sociales más importantes del surgimiento de populares trends, buscando

desafiar el ojo humano y tratando de identificar cuál es un postre y cuál es el producto real. Gracias a los colorantes comestibles, se puede dar el brillo y los colores necesarios para que se vea lo más realista posible.

Miles de reposteros nos cautivan a diario con sus pasteles, decoraciones y sabores, quienes nos enseñan, por medio de videos tutoriales a como realizar estas maravillosas recetas, pero distintos son los artistas reposteros que se han adentrado en este popular trend, ya que nos dejan asombrados con sus maravillosas creaciones que sin duda confunden el ojo humano.





Para realizar este tipo de repostería no se necesitan ingredientes fuera de lo común, ya que solo debes ocupar toda tu creatividad al utilizar el bizcocho, fondant, cremas y colorantes.

Hay muchos artistas que se han visto motivados por este arte repostero, tal como es el caso de Ersin Gunduz, de 33 años, de Estambul (Turquía), quien se encarga de crear ilusiones visuales a partir de pasteles diseñados para imitar otros artículos domésticos. Ersin ha hecho pasteles que se asemejan a una gran variedad de objetos, desde calculadoras a libros y desde botellas a muñecos de nieve. A través de un juego llamado “¿torta u objeto?”, el repostero reta a sus seguidores a adivinar si algunos de los objetos de su casa son reales o se tratan de pasteles.



Otro repostero que se ha unido a esta tendencia es Vincentini, de 25 años, quien relata que el proceso de creación de cada pastel puede durar hasta 14 horas, razón por la que considera su trabajo como un “acto de amor y dedicación”, en el que siempre da lo mejor de él.



Sin duda, el talento de este último es muy grande, pues ha logrado confundir a muchos usuarios con sus increíbles creaciones que van desde un bolso, hasta un tronco de madera o un paquete de ‘Doritos’.

Además de los ya mencionados, no podemos dejar fuera las tartas de Tuba Geckil, es complicado saber cuándo termina la obra de arte, y cuándo comienza el postre.

Todo comenzó hace unos años, en 2008, cuando estaba preparando una tarta para su hijo, y pensó: "cualquier cosa que pueda sostener en mi mano, puede ser una tarta".



Así que la artista Tuba Geckil, que ya había expuesto sus cuadros y pinturas en varias exposiciones, decidió cambiar los pinceles por la paleta de repostería, y especializarse en crear las tartas más realistas del mundo.



Por otro lado, también existe el trabajo de @Talmaslavi quien es un diseñador de moda el que ha plasmado una de las últimas tendencias virales en su nueva colección. Así para la presentación de 'Graduation' modifico zapatos de cuero negro y les diseño cortes muy realistas de pastel y distintos sabores.

El último artista que resulta interesante destacar es la influencer @Mispastelitos, quien se destaca en el mundo de las redes sociales haciendo repostería, tiene algunos videos virales sobre objeto o pastel, su habilidad para hacer este arte es muy sorprendente por eso es tan conocida en el mundo de las redes sociales.

La verdad es que son muy sorprendentes las creaciones que se pueden hacer en el mundo de la repostería.

El trabajo de estos artistas merece un reconocimiento muy grande ya que pasan horas haciendo y perfeccionando sus productos. Tanto así que llegan a parecer una verdadera obra de arte. Por supuesto, para hacer estas obras de arte hace falta conocimiento de dibujo, creatividad, habilidades técnicas para poder utilizar las diferentes herramientas y distintas maquinas. Sin embargo, esto no quita que te puedas motivar a aprender y disfrutar de la repostería y el maravilloso arte de ¿Objeto o Pastel?



# PLANTA AGUA PURIFICADA CHAKUA

**RECARGA A  
DOMICILIO \$2.000**



+



**\$10.000**



+



**\$14.000**

**Héctor Reinoso**

**B+56964171457**



# Repostería chilena

## DELICIAS DE CHILE

Por: **Basthian Sanz.**

Como muchos después de un almuerzo o en la once puede que tengan un antojo y que mejor que un dulce o postre para el paladar, pero la repostería en general no llega por arte de magia ¿Cómo se originó la repostería en Chile? Conozcamos a los mejores reposteros y algunas recetas icónicas de este país.

Durante el siglo XVII las monjas dieron un gran impulso en la repostería que conocemos hoy en día en la repostería colonial chilena. De allí viene el dicho “hecho con mano de monja”. También la influencia española de la repostería judea-morisca marcó su herencia en Chile, dejando muchas recetas populares, por ejemplo: alfajores, empolvados y chilénitos.

### Grandes de la repostería

Muchos son muy profesionales y conocidos en la repostería chilena, hemos querido destacar algunos pocos.

#### Camila García

Con solo 27 años, la talentosa Camila García es presidenta de “La Roja Dulce” (selección nacional de pastelería de Chile) y directora y propietaria de la escuela StudioPas Academy con más de 22.000 alumnos. Le gusta crear productos que generen experiencia y despierten recuerdos y sensaciones como el croissant zigzag de avellana y cacao que firma la portada de Dpas 490.

#### Alejandro Espinoza

Es uno de los grandes valores de la chocolatería chilena, pese a su juventud y su corta trayectoria. Con 28 años dirige Xoc, una chocolatería online desde la que también imparte clases y asesorías personalizadas. En su negocio los bombones son el producto estrella y en ellos busca que el exterior representa en parte el sabor que se está comiendo.

#### Julio Mancilla

Docente en la Academia Culinaria de Santiago de Chile y chef en Samar Chocolaterie, en la ciudad de Coyhaique, es un profesional inquieto con una sólida formación y empeñado en poner su foco en ingredientes infravalorados o directamente olvidados, dándoles una nueva oportunidad, mostrando su versatilidad y valor.

#### Gustavo Sáez

Es uno de los grandes profesionales del mundo del postre en Latinoamérica. Por su trabajo al frente de la partida dulce del 99 Restaurant en Santiago de Chile fue reconocido como mejor pastry chef de 2016 por el mediático ranking que The World's 50 Best Restaurants prepara para el continente latinoamericano. Participante en diversas ediciones de la Copa del Mundo de Pastelería, demuestra una gran versatilidad y elegancia, apoyándose en ingredientes locales y reivindicando técnicas pasteleras tan diversas como es el caso del azúcar artístico. Desde 2020, Sáez ha emprendido su camino en solitario, abriendo su propia tienda online especializada en productos chocolateros e impartiendo formaciones y asesorías.

## Recetas destacadas y chilenas

Son diversos los platillos dulces que se pueden preparar en nuestro territorio y que nos identifican con un importante sello repostero. De estos, hemos querido destacar los icónicos de casa, esos que cualquiera puede preparar si tiene los ingredientes necesarios y respeta las instrucciones.

Brazo de reina según recetas de Chile

### INGREDIENTES

½ kg de harina  
½ taza de azúcar  
3 cucharadas de polvo de hornear  
8 huevos  
Manjar o cualquier relleno dulce de su preferencia



### PREPARACIÓN

Primero batimos las claras del huevo y las mezclamos con la harina y el azúcar y llevamos al horno por 10 minutos.

Luego enrollamos y le damos la forma clásica del brazo de reina y dejamos que se enfríe. Procedemos a desenrollar y rellenar con manjar o un relleno dulce de su preferencia y se le puede agregar azúcar por encima si se quiere.

Servir y disfrutar.

Esta receta tiene opiniones muy buenas y positivas de la gente, según Milena en Mi diario de cocina quien comenta "Qué Rico!.. creo que la expresión más común cuando vemos un brazo de reina, yo también lo hago muy a menudo."

Esta apreciación la comparte Paz quien indica "Hoy lo hice y quedó delicioso! Muchas gracias por tus recetas. Desde que me tocó ser dueña de casa eres mi Gurú!"

Arroz con leche según gourmet

### INGREDIENTES

1 taza de arroz  
2 1/2 tazas de leche  
1/3 taza de azúcar  
1/2 ramita de Canela Entera  
1 cda de Canela Molida  
1/2 cda de Esencia de Vainilla



### PREPARACIÓN

En una olla, ponga el arroz, la leche, la Canela Entera, el azúcar y la Esencia de Vainilla. Cocine por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego bajo.

Pruebe el arroz. Si está blando, retírelo del fuego. Si no está blando todavía, deje cocinando unos minutos más hasta que se ablande.

Revuelva todo y deje enfriar. Luego refrigere.

Sirva el arroz con leche en pocillos individuales y espolvoree sobre cada uno Canela Molida. Si desea, puede decorar con una ramita de Canela Entera.

La receta fue muy aclamada por el público chileno, aquí algunos comentarios. Lucy de Recetas Nestlé dice que "Quedó cremosito y delicioso ... Gracias por la recetas." Javiera, de la misma página, también comparte la opinión de Lucy que dice así "me parece factible esta receta ya que es sencilla y se puede preparar en cualquier ocasión del día

## Calzones rotos según gourmet

### INGREDIENTES

1/2kg de harina  
1/2 taza de leche  
70 grs de margarina  
2 huevos  
3/4 tazas de azúcar  
Ralladura de medio limón  
1 pizca de sal  
1 cucharada de Polvos de Hornear Gourmet  
1 cucharada de Esencia de Vainilla Gourmet  
Azúcar flor para espolvorear  
¿Cómo preparar receta?



### PREPARACIÓN

¿Cómo preparar la masa para calzones rotos?

Cernir la harina con los Polvos de Hornear Gourmet, agregar azúcar, sal, la ralladura de limón, margarina derretida, huevos y la leche con la Esencia de Vainilla Gourmet.

Mezclar hasta tener la masa unida y suave para luego uslerrear. Formar laminas de 0,5cm aproximadamente.

Cortar tiras de 10cm x 5cm aproximadamente haciendo una hendidura al medio de la tira y voltear una de las puntas para dar la forma.

Freír en abundante aceite caliente 3 segundos por lado.

Espolvorear con azúcar flor y servir.

Y para concluir estas recetas los calzones rotos fue un éxito rotundo, teniendo muchos comentarios positivos al igual que las otras recetas.

Coty de Cocina chilena dice muy buenos comentarios: "Cada invierno hago por lo menos una vez calzones rotos y sopaipillas, para pasar el frío y largo invierno canadiense. Gracias por tus ricas recetas chilenas con las que regaloneo a mis hijos para que no se les olvide de donde es su familia." esta opinión la comparte Liliand "disfrute haciendo tu receta de calzones rotos quedaron de chuparse los dedos, fácil, económica, rápida, realmente fabulosa mi familia quedó con ganas de más."

Estas recetas son muy aclamadas por el público, lo que demuestra tener gran aceptación por ellos y les proporciona una gran facilidad para realizar cada uno de los pasos.

En conclusión, la repostería chilena es muy fácil de realizar y al alcance de todos, ya que los ingredientes pueden estar en la cocina de cualquier chileno o cualquier persona, lo que lo vuelve aún más delicioso al considerar que se pueden realizar teniendo pocos ingredientes o gastando poco dinero.

# DE DULCE A SALADO

**Repostería y coctelería casera.**

**Un emprendimiento familiar Madre e Hija, de la comuna de Macul.**

**Realiza diversos productos principalmente dulces como queques, kuchen, tortas, galletas y más.**

**Generalmente se trabaja a pedido, se debe reservar con anticipación.**

**En fechas especiales realizamos propuestas temáticas. Y los fines de semana tenemos productos disponibles para endulzar la oncesita.**

**Llevamos alrededor de 10 años en el rubro repostero, actualizándonos y capacitándonos constantemente. Siempre poniéndole amor, dulzura y fuerza a nuestro a trabajo.**



# Origen de la repostería

Por: Francisca Verdugo.

Todos alguna vez hemos comido un pastel, un alfajor, un brazo de reina o un delicioso un arroz con leche. Estas son algunas de las recetas más comunes de aquí, de Chile, pero si les interesa saber más allá, la repostería en general tiene origen en el antiguo Egipto y Mesopotamia hace más de 7 mil años en el siglo IV A.C. Cualquiera podría decir que la repostería tiene solo un par de siglos, pero la verdad es esta, su origen data hace miles de años.

Si nos basamos en su etimología la palabra pastel deriva de pastelería, que a su vez proviene del vocabulario griego “pasté”, que es como se designaba a la mezcla de harinas con salsas.

Si se hacen la pregunta; ¿Quién invento la repostería? Es que es importante decir, en primer lugar, que la historia de la repostería podría calificarse en dos vertientes: Antigua y moderna. Mientras que la repostería moderna cuenta con diversos registros, nombres y fechas de origen, la repostería antigua es todo lo contrario, pues es imposible determinar un personaje o lugar exacto de origen. Lo que nos deja un gran vacío dentro de la historia, dejándonos a todos intrigados.

Durante la edad media, la repostería comenzó a tener una estrecha relación con la religión, incluso hasta convertirse en un conocimiento exclusivo de las autoridades eclesiásticas. Posteriormente, tras el surgimiento de las cruzadas, los europeos tendrían contacto con otras culturas y productos como el azúcar.

Sin embargo, es hasta 1440 que se comienza a hacer uso de la palabra pasteleros para designar una ordenanza. Bajo el reinado de Carlos IX, en 1556, nace la primera corporación de pasteleros, razón por la cual se considera el primer antecedente de la repostería moderna. Y como nos dice Andrea Guzmán en *Revista repostería francesa*:

***“En esa época, en París los pasteleros confeccionaban tortas y patés de carne, de queso, pescado o de verduras.”***



Sobre la repostería en las épocas siguientes no se conoce demasiado, pero sí sobre grandes exponentes de la repostería. Cómo es el caso de Marco Gavicio Apicio, el cual fue un gastrónomo romano y autor del libro "De re coquinaria". Este libro es considerado uno de los primeros antecedentes de la repostería y el registro de recetas más viejo del mundo. Actualmente, la obra de Apicio es considerada una importante fuente de información sobre la repostería antigua.

También Catherine de Medicis (originalmente Catalina de Médici), noble italiana, contrae matrimonio con el rey Enrique IV de Francia en 1547. Este hecho es clave: supone la llegada a Francia de recetas desconocidas hasta entonces (llevadas hasta allí por los propios pasteleros de la reina) que se integran en la gastronomía del país. Por ejemplo, entran en escena los primeros helados, los macarons (galletas redondas elaboradas con clara de huevo, almendra molida, azúcar glas y azúcar), los frangipanes (crema repostera formada por crema de almendra y crema pastelera) o el hojaldre.

O como Bartolomé Scappi, del cual su fecha de nacimiento siempre ha sido una incógnita, el primer registro que se tiene sobre su vida data de abril de 1536. Este señor fue uno de los grandes cocineros de la repostería antigua, y escribió el libro "Opera dell'arte del coucinare" en 1570, un manuscrito que reúne un sin número de recetas de la cocina renacentista.

También esta Juan de la Mata, que fue un importante cocinero español del siglo XVIII, y llegó a ser repostero en jefe de Felipe V y Fernando VI, De la Mata escribió "El arte de la repostería" en 1747, y este incluyó una diversidad de términos que aún en la actualidad se escuchan: Bizcochos, turrónes, natas y bebidas heladas.

Y, por último, tenemos al máximo exponente y padre de la repostería moderna, Antonin Carême, un pilar inamovible, pues sus grandes innovaciones y creaciones permitieron un gran avance en la repostería. Nació el 8 de julio de 1784 en Francia, y a los 16 años se empleó como aprendiz de pastelero en uno de los restaurantes más importantes de París. Gracias a su educación autodidacta pudo crear grandes pasteles y postres, lo que lo ayudó a introducir diversas técnicas, orden e higiene en las altas cocinas de París. Las grandes creaciones de Carême le permitieron cocinar para grandes personajes de la historia como el emperador de Austria, el Zar Alejandro de San Petersburgo o incluso, el mismo Napoleón.

Todos estos pasteleros y gastrónomos los aportaron grandes cosas a la cultura de la cocina y la repostería, dejándonos probar miles de delicias que llenan de placer nuestros paladares. Sobre esto, Guzmán agrega:

***"A lo largo del renacimiento se desarrollaron muchas recetas conocidas hasta nuestros días, tal y como fueron en su origen."***

Por otro lado, también están los países que más han contribuido dentro de la repostería, tanto con novedades como con la promoción de esta. Empezando por Egipto, país del cual hablamos en el principio de este artículo. Como ya sabemos, este tiene el origen de toda la repostería, pero también fue el país que introdujo por primera vez la levadura para la preparación de pasteles y otros postres.

Yendo un poco más al norte, los griegos fueron los primeros en confeccionar dulces con semillas como almendras y otros ingredientes como la miel. Estos pequeños postres fueron retomados por pueblos cercanos con el fin de adaptar sus propios ingredientes.

Durante el auge del imperio romano, Apicio, un filósofo local del siglo I A.C., realizó el primer registro sobre la cocina, ahora considerado como el recetario más antiguo del mundo. Tras el estallido de la comercialización entre Europa y Asia, un gran número de ingredientes como la caña de azúcar y los frutos secos empezaron a formar parte de los pasteles.

Siguen los cocineros de Oriente Medio, estos implementaron la confección de postres más elaborados como pasteles. Este tipo de conocimientos se vieron reflejados en el libro de cocina de Bartolomé Scappi, cocinero de los Papas y uno de los grandes exponentes de la repostería.

Continuamos con el lugar más reconocido dentro de la repostería con las miles de recetas y sabores que aportaron a él mundo. Los conocimientos cosechados a lo largo del mundo llegaron hasta Francia, lugar en el que la repostería se convirtió en una labor de prestigio y lujo. François de la Verene, uno de los fundadores de la cocina francesa clásica, publicó el libro "Le patissiere françois", que se convirtió en el primer recetario sobre el arte de hacer masas para pasteles. Dentro del mismo manuscrito se usaron algunos términos de la repostería moderna como "petits fours", que hacía alusión a los pequeños hornos, y que ahora se usa para describir los pastelillos pequeños.

En los últimos siglos, muchos reposteros han dejado de usar levadura para añadir huevo y harinas refinadas a sus preparaciones. Adicionalmente, se comenzó con la confección de postres como los merengues, realizados por un pastelero suizo en 1720, y los pastelillos franceses.

***"Alrededor del siglo XVII y XVIII, la realeza culmina sus comidas con pasteles de varios pisos; y el cocinero François Vatel inventa la crema Chantillí, crema batida azucarada."*** Andrea Guzmán, *Recetas repostería francesa*.

Como cualquier otro tipo de prácticas culinarias, la historia de la repostería demuestra por qué esta gran práctica se ha convertido en una de las disciplinas más respetadas y prestigiosas de todo el mundo y la posiciona hoy como uno de los mayores impulsores del turismo y las ganancias brutas de un país. Además de aportarnos dulzura a nuestra vida con deliciosos postres, también nos dan un ratito de felicidad a nuestra salada vida.





# *Káscara Verde*

*"Un cambio de conciencia"*

Servicio de:

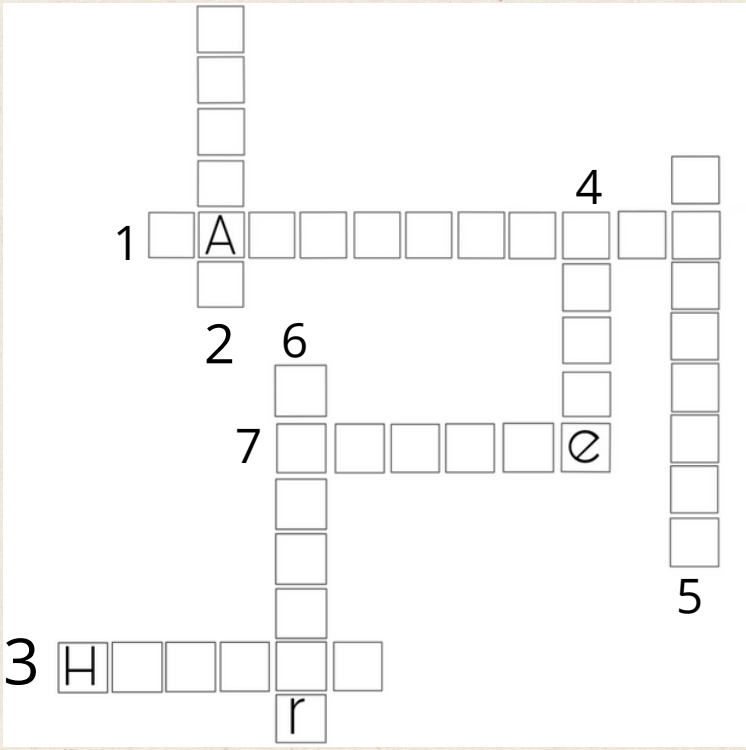
- Artesanía en REUTILIZACIÓN
- Retiro de Residuos Reciclables para particulares y empresas.
- Gestión de RESIDUOS
- Educación Medioambiental

**Retiro de RESIDUOS desde \$2.500.-**  
**Valor de productos artesanales variable.**



Mail: [kascaraverde@gmail.com](mailto:kascaraverde@gmail.com)  
Facebook: Káscara Verde  
@kascaraverde  
@kvcreacionesecoamigables

# Juegos



- 1- ¿Que es amarillo y resbaloso?
- 2- ¿Con que nos ensuciamos más facil cuando hacemos pasteles?
- 3- Dos golpecitos y un crack.
- 4- Liquido para hacer panqueques
- 5- Esencia? De...
- 6- Bate que bate el chocolate.
- 7- Nunca lograrás mezclarlo con agua.



# SOPA DE LETRAS



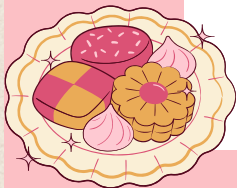
## Amor dulce

### La repostería



- Alfajores
- Chocolates
- Colorantes
- Cupcake
- Diversion
- Galleta
- Muffins

- Arte
- Cocina
- Cremas
- Delicioso
- Dulce
- Horneado
- Pasteles





3			2
	2	3	4
2		4	3
	3		

			2
2			1
4		2	

**Creditos a:**

[www.Abcfichas.com](http://www.Abcfichas.com)



# Laberinto

FIND WAY OUT FROM THE MAZE



**Crédito: Freepik.**



# Solucionario



## SOPA DE LETRAS

### Amor dulce

La repostería



- |            |           |
|------------|-----------|
| Alfajores  | Arte      |
| Chocolates | Cocina    |
| Colorantes | Cremas    |
| Cupcake    | Delicioso |
| Diversion  | Dulce     |
| Galleta    | Horneado  |
| Muffins    | Pasteles  |



3	4	1	2
1	2	3	4
2	1	4	3
4	3	2	1

3	2	1	4
1	4	3	2
2	3	4	1
4	1	2	3





**Crème d'amour es una revista que apoya y aprecia el arte de la repostería, nuestra temática es informar sobre la historia de esta, recetas y personas que se han entrado a este maravilloso mundo.**

