

dulces ilusiones



Modelado Olaf

Natalia Boccassi

Sobre mí...

y dulces ilusiones

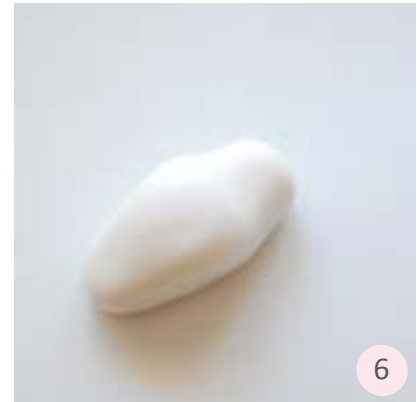
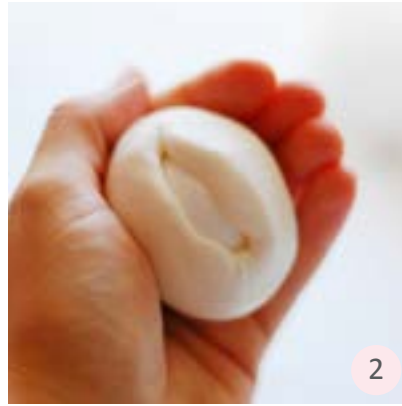
Mi nombre es Natalia Boccassi, nací en Rosario (Argentina) hace ni más ni menos que 35 años. Cuenta la historia que mi ciudad natal es una ciudad de poetas, músicos y demás locos por el arte, y yo no iba a ser menos habiendo nacido allí.

Así que aunque empecé con la carrera de arquitectura, quiso el destino que echara mis raíces en España y que hace ya más de ocho años cambiara los planos y los lápices por los moldes y la harina, y comenzara esta andadura que hoy me llena de dulzura e ilusión.

Mezclando la formación con la vocación, hoy, además de mis tres niños varones tengo un hijo que me completa la vida y es mi motor... mi "Dulces Ilusiones" donde por medio de la repostería creativa regalo a cada uno de mis clientes y alumnos un poquito de arte y corazón.

Durante estos más de siete años de comienzo como empresaria aprendí miles de cosas y conocí gente maravillosa que me enseñó muchas de ellas. Hoy junto a mí tengo un equipo increíble que hace posible que algo que se hace con alma y corazón, y sólo dos manos, pueda llegar a muchas más personas.

Gracias por estar de ese otro lado y por hacer de DULCES ILUSIONES mi medio de vida.



Materiales:

- Un dummie de apoyo
- Dos bolas de poliespan de 25 y 35 mm.
- CMC y Crisco
- Herramientas de modelado
- Una brocheta
- Alambre de 24 Gauges
- Fondant Blanco, marrón, negro y naranja.
- Imagen de Olaf
- Colorantes en polvo para sombrear.

Paso a paso:

1) Forrar el poliespan: Hacemos una bola de 70 gr. de fondant con blanco CMC completamente lisa, e introducimos la bola de 35 mm.

de poliespan en ella, colocamos apenas agua para que se pegue.

2) Cerrar la bola: Para cerrar la bola con la parte inferior de la palma de la mano vamos empujando el fondant hacia el centro para ir cerrándolo. Volvemos a colocar un poco de agua y una vez cerrado alisamos completamente.

3) Primera parte del cuerpo: A la bola la modelamos para que quede de forma horizontal para la parte inferior del cuerpo. La colocaremos inclinada sobre el dummie de apoyo, y la sostenemos con cualquier trozo de fondant mientras preparamos el siguiente paso.

4) Parte superior del cuerpo:

Forramos del mismo modo la bola de 25 mm con 15 gramos de fondant con CMC. Con la palma de la mano empujamos la bola contra la mesa para que quede como una cuña y nos permita colocarla en la posición de la imagen de Olaf.

5) Colocación del cuerpo: Haremos dos bolas de 5 gramos de fondant con mucho CMC y les damos forma de cilindro para los pies. Alineamos uno de los pies, con la primer y la segunda bola como se ve en la foto y atravesamos todo con la brocheta. Pegamos el segundo pie como si estuviera haciendo equilibrio.

6) Comienzo de la cabeza: Cogemos 50 gr. de fondant blanco con CMC



y lo modelamos estrechando ambas puntas, una más que la otra para hacer la cara de Olaf.

7) Boca: Para la boca cogemos una brocheta y colocándola de manera horizontal sobre la cara, haremos presión para que aparezca la parte superior de la boca.

8) Interior de la boca: Con la parte en forma de cuchara de la herramienta de modelar desdren marcaremos la comisura, con el otro lado de la herramienta el resto de la boca que rellenaremos de negro.

9) Colocación cabeza: Mediremos el largo necesario de la brocheta para que sostenga la cabeza y cortamos el

excedente. Pinchamos la cabeza y con un bolillo ahuecamos los ojos.

10) Accesorios: Modelaremos las piedras que hacen de botones con fondant negro. Los ojos rellenos con bolas negras y blancas. Las cejas y la zanahoria que hace de nariz y colocaremos todo en su sitio.

11) Los brazos: Cortaremos dos trozos de alambre de 24 gauges de 7 cm, estiramos un rollito de fondant marrón más grueso en una punta e introducimos el alambre dentro. Cortamos las ramitas que hacen de dedos. Repetimos lo mismo para las ramitas del flequillo pero más fino y pequeño.

Colocar brazos y pelo

Pinchamos todos los alambres y pegamos el comienzo del fondant. Para ayudarnos a que sea más fácil lo ideal es coger un punzón y hacer primero el hueco para lograr ahuecar el poliespan, si pinchamos directo al fondant no necesitamos este paso.

12) Sombras: Como todo lo que hacemos, sombreado queda mucho más bonito y real utilizamos colorante en polvo azul hielo y maicena, un pincel bien seco y muy poco a poco vamos dando toques por los pliegues de todo el muñeco.

Gracias!

Gracias por leerme, espero de corazón que toda mi experiencia te sirva para poder realizar tú misma cualquier dulce que sueñes realizar, o para solventar cualquier error que pudiera haber aparecido en el tiempo que lo llevas realizando.

Recuerda siempre que no hay una verdad absoluta y que todo lo que enseño cada día es fruto de lo que aprendí todos estos años.
Es lo que a mí me ha funcionado y es tal y como realizo yo misma todo.

En todo este camino aprenderás de todas las personas con las que tengas la suerte de trabajar, y poco a poco encontrarás tu propio método y camino.

Te deseo lo mejor en ese camino y ¡CUENTA CONMIGO!

Para lo que me necesites estos son los datos de contacto:

Nuestras tiendas físicas están en:

Dulces Ilusiones Valdemoro (Central)

Dirección: Avda. Mar Mediterráneo 158 Local 6 28341 Valdemoro (Madrid) Teléfono: 918 952 309

Correo electrónico: valdemoro@dulcesilusiones.es

Dulces Ilusiones Las Rosas

Dirección: C/Suecia 77B C.P. 28022 Madrid

Teléfono: 913 130 873

Correo electrónico: lasrosas@dulcesilusiones.es

Tienda online:

www.dulcesilusiones.com

Whatsapp: 607749870 Correo: natlaboccassi@dulcesilusiones.com

Redes sociales: [@dulcesilusiones](https://www.instagram.com/dulcesilusiones)