ENCO®

Gourmet

COLLECTION

vanille couture



LIBRO DE DECORACIONES



¡GRACIAS POR CONFIAR EN NOSOTROS UNA VEZ MÁS!

Han pasado años desde el lanzamiento de nuestra Yummy Collection y, gracias a su éxito, los rumores de una Yummy 2 no se hicieron esperar pero, ¿qué historia queríamos contar con ella?

Pensamos en compartir colores de nuestras experiencias o incluso sabores de nuestros viajes y en ese lapso, nos reencontramos a nosotros mismos.

¿Qué nos motivaba a crear antes de la pandemia?, ¿qué nos hacía felices?, y en la respuesta nos vimos haciendo pasteles vanguardistas y hermosos, así que decidimos que la historia de esta cajita, sería la nuestra.

En esta nueva Gourmet Collection encontrarás un set de colores diferentes, vanguardistas y únicos, que nos han ayudado a crear combinaciones más elegantes y sofisticadas.

Este tiempo también te hizo crecer a ti y deseamos que este otro lado de VanilleCouture te siga inspirando para crear arte comestible con alma.

Con amor.
Lili y Willie

¡TE PRESENTAMOS TUS NUEVOS COMPLICES DIVERTIDOS!



Tinto de Verano
Summer Wine
3369



Smoothie de Frambuesa
Raspberry Smoothie
3368



Dulce Romero
Sweet Rosemary
3362



Mousse de Mango
Mango mousse
3365



Jalea de Eucalipto
Eucalypt Jelly
3364



Champagne Rosé
Champagne Rosé
3361



Pay de Calabaza
Pumpkin Pie
3367



Chai Cremoso
Chai Latte
3363



Gris Terciopelo
Grey Velvet
3366

UTILIZA TUS COLORES GOURMET EN:



COBERTURAS



ROYAL ICING



FONDANT



MACARONS



PANIFICACIÓN



MASA DE GALLETA

¡DISFRUTA NUESTRA RECETA DE GALLETAS DE CHOCOLATE!

Ingredientes

- 200 grs mantequilla
- 200 grs azúcar refinada
- 1 pieza de huevo
- 1 cda extracto de vainilla
- 50 grs cocoa
- 330 grs harina de trigo

¡MIRA EL PROCEDIMIENTO ESCANEANDO ESTE CÓDIGO DESDE TU CELULAR!



Procedimiento:

1. Con el aditamento de paleta, acrema la mantequilla a temperatura ambiente durante 1 minuto.

2. Añade el azúcar poco a poco mientras sigues batiendo durante 2 minutos.

3. Añadir el huevo y el extracto de vainilla a velocidad baja poco a poco.

4. Baja la velocidad y añade los polvos previamente cernidos. Bate hasta que la masa se comience a separar del bowl.

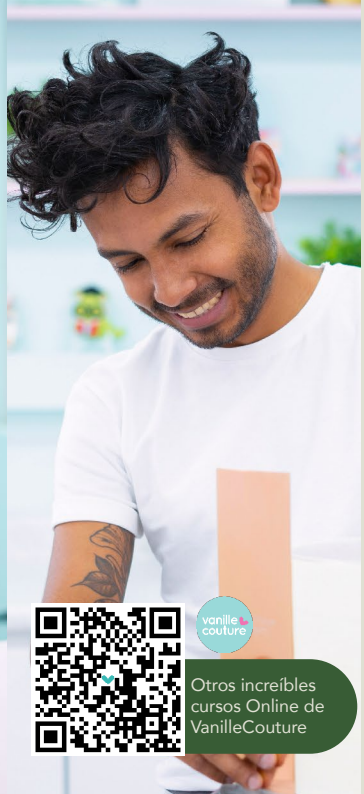
Refrigera mínimo 2 horas antes de cortar y hornear.

¡APRENDE A USAR ROYAL ICING CON VANILLECOUTURE!



Cursos Online de galletas decoradas

Básico e Intermedio



Otros increíbles cursos Online de VanilleCouture

¡SIGUE PERFECCIONANDO TU NIVEL O APRENDE DESDE CERO CON LOS CURSOS ONLINE DE VANILLECOUTURE!

Desde crear galletas decoradas con royal icing hasta impresionantes pasteles y postres, aprende de la mano de unos de los mejores decoradores de pasteles, completamente en línea y a tu ritmo.

Escanea el código con tu celular y mira la variedad de cursos que tienen para ti, desde los producidos por Domestika hasta sus propias producciones.



@vanillecouture
@Lili_CuellarC
@Chef.WilSoto

YUMMY COLLECTION



¿YA CONOCES EL PRIMER KIT DE COLORANTES CREADOS POR VANILLECOUTURE Y ENCO ALIMENTOS?

Comienza a crear fascinantes postres con esta divertida combinación de colores que los vanilos traen para ti.

- En esta increíble cajita encontrarás los 9 colores esenciales que necesitas para que tus creaciones tengan un look tierno y divertido.
- Además, incluye un librito con 8 tutoriales de galletas para que puedas comenzar tu propio negocio de la mano de VanilleCouture.
- Con presencia en más de 10 países como lo son: Estados Unidos, México, Belice, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, República Dominicana, Panamá, Perú y Puerto Rico.



¡Y LA FAMILIA ENCO SIGUE CRECIENDO!

Si deseas que los productos de Enco y VanilleCouture estén disponibles en tu país, solicítalos a las tiendas de respostería para que hagan su pedido con nosotros.

¡APRENDE GRATIS CON LILI CUÉLLAR Y WILLIE SOTO DE VANILLECOUTURE!



En este pequeño librito te dejamos 5 increíbles tutoriales para que comiences a crear exquisitas flores de azúcar para tus pasteles o postres.

No olvides etiquetarnos en redes sociales para aplaudir y mostrar tu trabajo.

PARA ESTAS DECORACIONES UTILIZAREMOS PASTA PREPARADA DE FONDANT

- Toma 100 gramos de fondant y añade 1 cucharadita de CMC. Amasa perfectamente y deja reposar dentro de una bolsa de plástico cerrada durante 15 minutos.

- Pasado el tiempo, tienes la pasta lista para comenzar a elaborar este tutorial.

Pegamento para fondant

- También utilizarás pegamento para fondant que puedes elaborar tú mismo poniéndole ¼ de cucharadita de CMC a 100ml de agua. Mezcla y deja reposar por 5 minutos. Vuelve a mezclar y estará listo para utilizarse.

MIMOSAS DE AZÚCAR

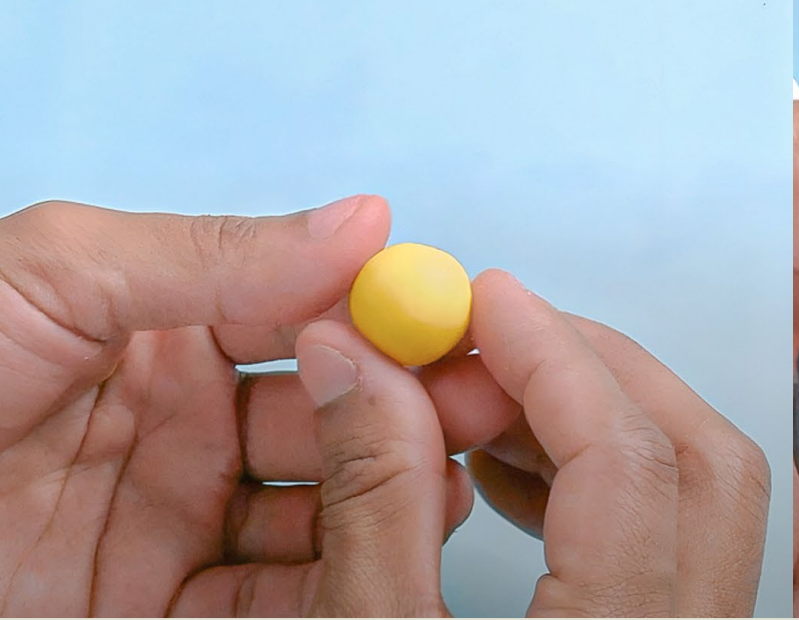
Color: Mousse de Mango





Materiales que vas a necesitar: Pasta preparada de fondant, cepillos texturizadores, alambre calibre 26, matizador amarillo, matizador naranja, pincel.

Toma un poco de pasta de fondant de color **mousse de mango** y amasa perfectamente.



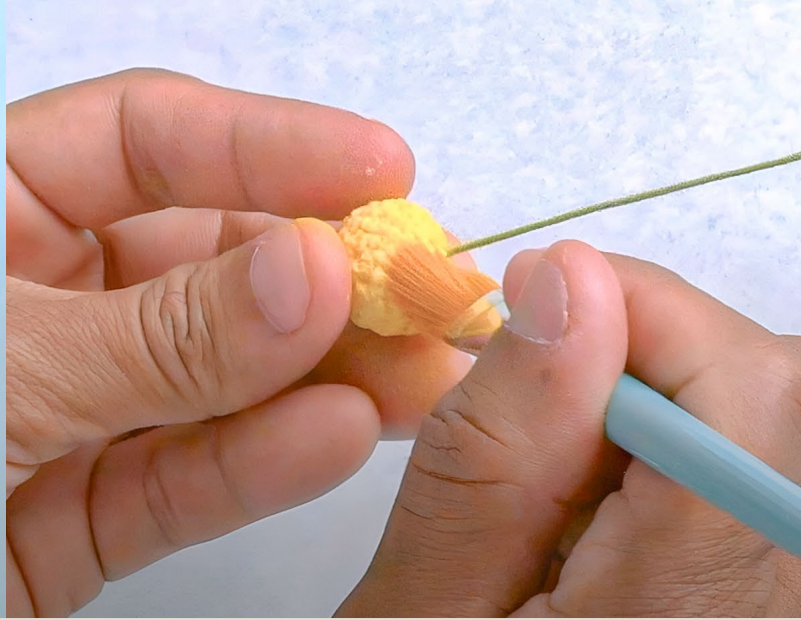
Colócala entre tus manos y boléala para crear una bolita perfecta y lisa de 3cm de diámetro.



Con ayuda de unos cepillos texturizadores, vuelve a bolear la pasta para dar una textura rugosa, pero cuidando de no deformarla.



Introduce un alambre calibre 26 con un pequeño gancho en la punta y humedecida con pegamento para fondant. El gancho debe llegar a la mitad de la bola. Deja secar por, al menos, un día.



Una vez seco, matiza en seco poniendo tonos amarillos y naranjas para que tenga diferentes tonos.

MINI FLORES DE RELLENO

Color: Champagne Rosé



Materiales que vas a necesitar: Pasta preparada de fondant color **champagne rosé**, tijeras de costura, herramienta de cono, acocador, esponja para flores, matizador naranja, pincel, royal icing color **mousse de mango**

Forma una bolita de pasta con un diámetro de aproximadamente 1 cm (cuanto más pequeña, mejor), e inserta en la herramienta de cono para moldearla en esta forma.



Con unas tijeras chiquitas, realiza 5 cortes para crear los pétalos, y presiona las puntas ligeramente con tus dedos para redondearlos.



Introduce un alambre calibre 26 con un pequeño gancho en una punta y humedecido con pegamento comestible, no te preocupes si se ve o sale del otro lado. Coloca el pétalo boca abajo sobre una esponja floral y presiona suavemente cada pétalo con un acodador para adegazarlo y hacerlo más grande.



Dejar secar un par de días y, cuando esté dura la flor, da sombra en cada hendidura con matizador naranja.



Termina cada flor con un puntito de royal icing color Mousse de Mango en el centro, que ayudará también a tapar el alambre en caso de que se vea.

HOJAS ALAMBRADAS

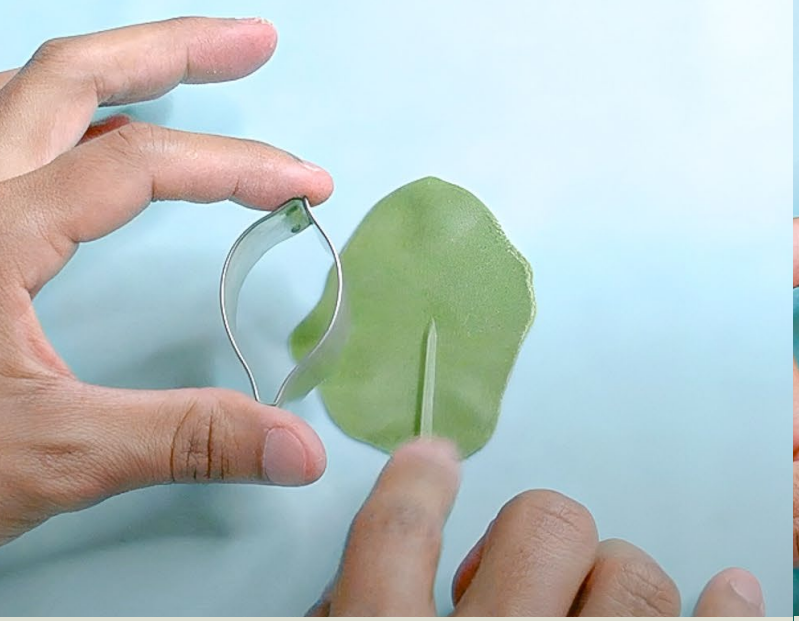
Color: Dulce Romero



Materiales que vas a necesitar: Pasta preparada de fondant color **dulce romero,** tabla para flores, cortador de hoja, esponja floral, acocador, alambres calibre 26, rodillo, enervador o veiner de hoja, matizador verde mate, pincel lengua de gato.



Estira un poco de pasta comenzando en la punta de tu tabla para flores para crear la vena principal de tu hoja.



Corta la forma de tu hoja a modo que la vena principal llegue a la mitad del cortador e introduce un alambre calibre 26 a modo que entre de 1 a 2 cm en la vena principal.



Con ayuda de un acocador, adelgaza la orilla de la hoja para darle un look más delicado.



Opcional: Coloca tu hoja sobre un veiner o enervador de hoja para darle las líneas características a la pasta.



Comienza a dar color en las orillas con ayuda de tu pincel de lengua de gato y matizador verde, puedes añadir un poco de amarillo también si deseas que luzcan más vivas.



Arma pequeños racimos de hojas con ayuda de floratape y deja algunas hojas sueltas también para elaborar tus bouquets.

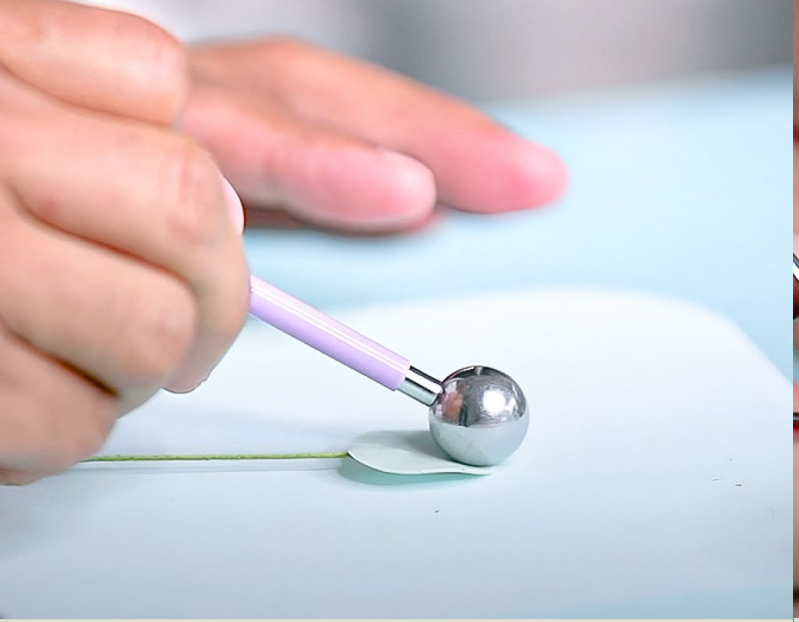
EUCALIPTOS

Colores: Jalea de Eucalipto

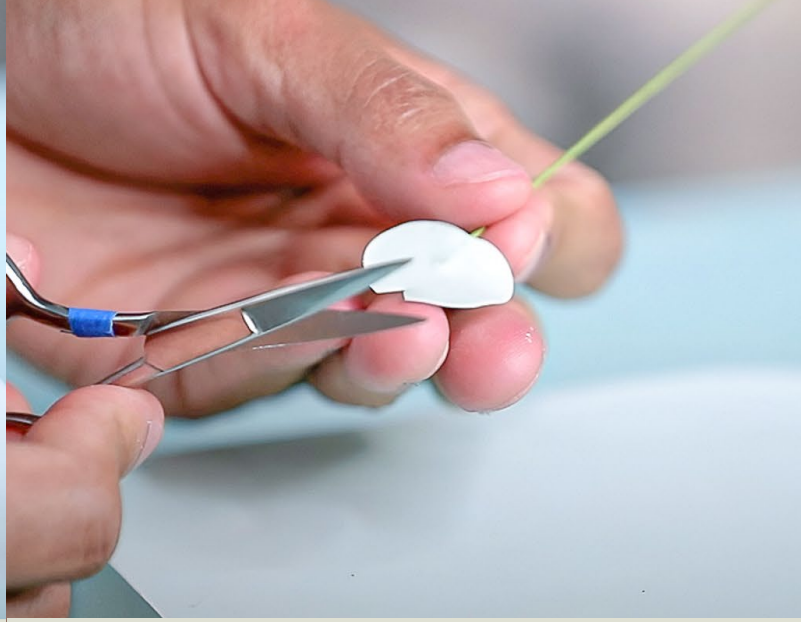


Materiales que vas a necesitar: Pasta preparada de fondant color **jalea de eucalipto,** tabla para flores, cortadores de cículos de 2 y 3 cm de diámetro, tijeras pequeñas, esponja floral, acocador, alambres calibre 26, rodillo, enervador o veiner de eucalipto opcional, matizador celeste mate, pincel lengua de gato.

Estira un poco de pasta sobre la tabla para flores y recorta círculos de 2 y 3 cm de diámetro a modo que la vena principal llegue a la mitad del círculo.



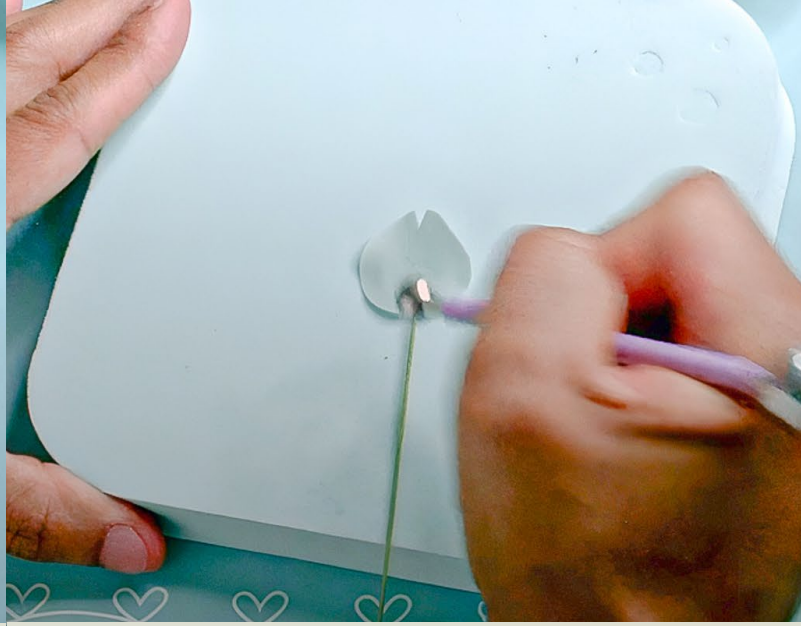
Inserta un alambre calibre 26 y, con ayuda de un acocador y sobre una esponja de flores, adelgaza la orilla para hacerlo lucir más delicado.



Realiza cortes en forma de “V” en algunas hojas para darle su característico look, con ayuda de unas tijeras pequeñas.



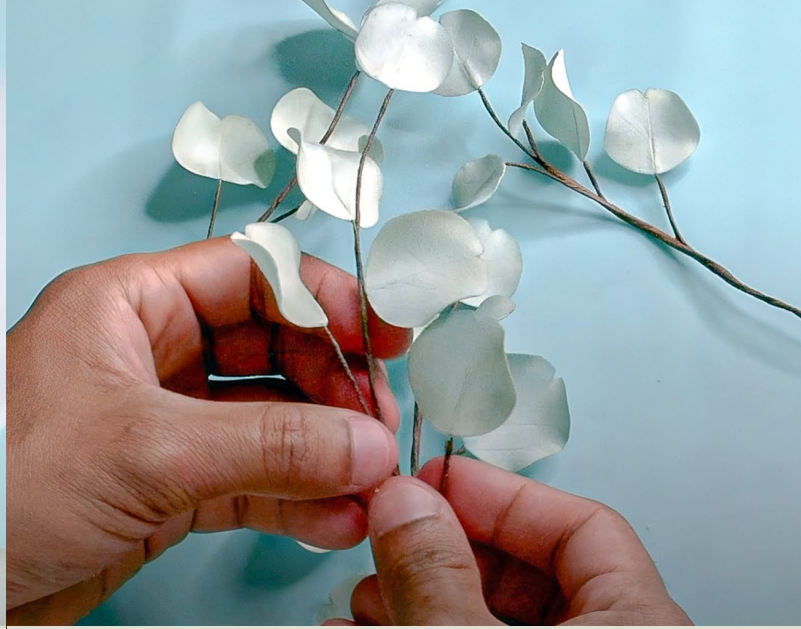
Opcional: Con ayuda de un veiner o nervador de eucalipto, presiona la pasta para que quede con esas marcas.



Con un acocador de bola pequeña, vas a adelgazar nuevamente la orilla para darle movimiento a cada hojita.



Matiza las orillas con un pincel de lengua de gato y matizador celeste o turquesa clarito.



Arma ramitas con ayuda de floratape café y no olvides dejar algunas sueltas para cuando armes tu bouquet.

FLOR ALAMBRADA

Color: Tinto de verano





Materiales que vas a necesitar: Pasta preparada de fondant color **tinto de verano,** tabla para flores, cortadores de rosa, esponja floral, acocador, alambres calibre 26, rodillo, enervador o veiner de rosa opcional, matizador vino mate, pincel lengua de gato.

Estira un poco de pasta color **tinto de verano** sobre tu tabla para flores.



Corta un pétalo de 2.5 cm aprox. con un cortador de rosa o de ranunculus e introduce un alambre calibre 26.



Con ayuda de un acocador dale movimiento a la parte superior presionando sobre tu esponja floral.



Ponlo a secar sobre un formador o cartón para manzanas, con la vena principal viendo hacia abajo. Asegúrate que toque toda la forma del cartón.



Con una bolita de 1cm de diámetro color **pay de calabaza,** harás la forma de la imagen e introducirás en un alambre calibre 26. Deja secar toda una noche.



Mezcla un poco de grenetina en polvo con matizador café para hacer el polen. Coloca un poco de pegamento en tu centro y sumérgelo en el polén. Deja secar.



Adhiere pistilos al centro con ayuda de floratape color verde.



Una vez secos, matiza las orillas de cada pétalo con matizador vino y un pincel lengua de gato.



Usa floratape para ir armando tu primera capa de pétalos en el centro, estos irán encontrados en forma de cruz.



Adhiere una segunda capa de pétalos más grandes por debajo de la anterior y cubre los alambres completamente con floratape.



Tinto de Verano
Summer Wine
3369

Smoothie de Frambuesa
Raspberry Smoothie
3368

Dulce Romero
Sweet Rosemary
3362

Mousse de Mango
Mango mousse
3365

Gris Terciopelo
Grey Velvet
3366

Champagne Rosé
Champagne Rosé
3361

Pay de Calabaza
Pumpkin Pie
3367

Chai Cremoso
Chai Latte
3363

Jalea de Eucalipto
Eucalypt Jelly
3364

¡QUEREMOS CONOCER TU TRABAJO!

Sube tus creaciones a redes sociales
y etiquétanos para compartirlas

@VanilleCouture **@ENCOalimentos**

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

Y no olvides seguirnos en redes sociales como YouTube, Instagram, TikTok y Facebook.


ENCO®
¡BIENVENIDOS AL
#YUMMYMUNDO!