



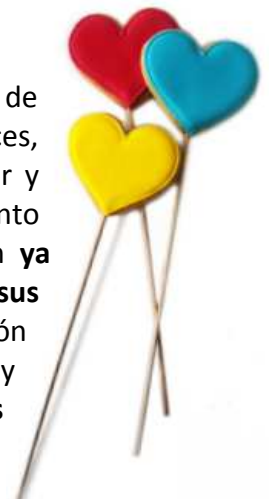
**A la venta desde el 15 de enero de 2015**

# EL ARTE DE PINTAR GALLETAS



- Las galletas pintadas y personalizadas triunfan por todo lo alto en fiestas, celebraciones, presentaciones o como regalo de empresa. Las creadoras de **Kukis Fiesta** acaban de publicar un libro lleno de trucos, secretos y tutoriales para pintar galletas con mimo y paciencia.
- Este libro nos enseña todo lo necesario para hacer la mejor masa, glaseados de todos los colores, así como las formas más sorprendentes: hay una galleta para cada ocasión. El libro incluye plantillas para realizar todas las recetas.
- **Kukis Fiesta** es el referente en galletas pintadas de toda España y América Latina. Soli Arbulú y Vera Baena son las creadoras de esta empresa que desde 2005 se dedica a elaborar y distribuir galletas pintadas a mano.

La **repostería creativa** es una disciplina que, desde los últimos años, se ha puesto de moda en nuestro país. Se trata de una forma **original y divertida** de elaborar dulces, añadiéndoles un diseño atractivo y vistoso. Un verdadero espectáculo de color y sabor para disfrutar tanto con la vista como con el gusto. Es el complemento perfecto para dar un toque especial a cualquier celebración o evento, y son **ya muchas las empresas y particulares que optan por la pastelería creativa para sus ocasiones especiales**. Cada vez son más las personas que se suman a esta afición ideal para dar rienda suelta a nuestra creatividad: blogs, video-tutoriales, ferias y empresas especializadas. Una de ellas es **Kukis Fiesta**, especializada en **galletas pintadas** artesanalmente. Su diseño único y su calidad les han convertido en la empresa referente en esta especialidad.



## EL ARTE DE PINTAR GALLETAS. EL LIBRO DE KUKIS FIESTA

*“Sentimos que ha llegado el momento de compartir parte de lo aprendido por el camino”* explican Soli Arbulu y Vera Baena, las creadoras de una empresa pionera en nuestro país en este peculiar arte. *“En estas páginas queremos trasladar algunas de las técnicas que nos ayudan a conseguir estos resultados. Este libro lo hemos preparado pensando en todo lo que nos hubiera gustado saber cuando empezamos esta aventura. Esperamos de todo corazón que os ayude en la vuestra.”*

Hacer la masa, elegir la forma, hornear, pintar y decorar. Estos son los pasos necesarios para convertirse en un gran chef de las galletas. En este libro **Soli y Vera**, las dos emprendedoras responsables de Kukis Fiesta, cuentan todos los secretos y trucos que utilizan día a día para preparar sus galletas pintadas.

Galletas con forma de cesta de frutas, flores, coronas para una princesa, zapatillas de bailarina, tartas de cumpleaños y un montón de ideas más para elaborar las galletas más originales. El libro hace un repaso extenso y detallado por todos los pasos que hay que seguir para elaborar las galletas, desde la receta de la galleta base, pasando por el horneado, la glasa y las diferentes técnicas de pintado. Todo está explicado paso a paso y con fotografías de todo el proceso. El libro incluye un anexo con **plantillas para elaborar fácilmente moldes** con forma.



El libro está dividido en cuatro partes:

- **Haciendo galletas:** la receta secreta que con tanto celo han guardado durante años ahora está al alcance de todos. El secreto está en la esencia de almendra y el toque de vainilla. En este capítulo enseñan su receta para hacer galletas para pintar, explican el proceso de darle forma, hornearlas y cómo hacer galletas con palo.
- **Preparación para el pintado:** existen dos técnicas para decorar galletas artesanalmente, el fondant y la glasa. En Kukis Fiesta usan la glasa por su sabor y resultado. En este capítulo explican cómo hacer la glasa, las diferentes consistencias y sus aplicaciones, así como la elección de boquillas y el uso del color.
- **Técnicas de pintado:** capítulo dedicado a explicar las técnicas básicas de pintado, así como los detalles y acabados que sirven para crear infinidad de modelos y diseños. Cómo hacer la base de color, bordes y detalles simples, usar rotulador, cómo aplicar azúcar o pintar en mojado, son algunas técnicas que se explican en esta parte.
- **Combinados acabados:** en este capítulo se explica paso a paso cómo hacer varios modelos de galletas, utilizando las técnicas que se muestran en el libro.



## ¿QUÉ ES KUKIS FIESTA?

**Kukis Fiesta** es una empresa puesta en marcha por dos emprendedoras que comenzaron casi como una diversión a pintar y vender sus galletas. Hoy es el principal referente en España y Latinoamérica en galletas pintadas. Sus productos se elaboran a mano; todo el proceso de elaboración y empaquetado, se realiza artesanalmente, siguiendo estrictos controles de calidad, en su obrador situado en Marbella. Sus productos se venden en toda España en diversos puntos de venta y cuentan con tienda y showroom en Barcelona (CC.L'illa, Av. Diagonal 557 y Ramon Miquel i Planas 1-3).

Su principal punto de venta es su tienda online (<http://www.kukisfiesta.com>). Una tienda donde encontrar galletas para cualquier ocasión: para bautizos, bodas y comuniones, para niños, de animales, deporte, Navidad, etc. Ofrecen la posibilidad de personalizar las galletas al gusto del cliente: con fotos, galletas en blanco para pintar, cajas regalo o postales. También ofrecen servicios a empresas, elaborando galletas personalizadas para sus eventos. Han elaborado originales galletas personalizadas para Chanel, Endesa, Clarins, Vogue, Apple, Loreal, entre otros.



Al frente de Kukis Fiesta están Soli Arbulú y Vera Baena, dos amigas de la infancia a las que le une el gusto por el arte, el color y las cosas bien hechas y que tenían el deseo de crear algo juntas. Tal y como ellas explican *“cuando empezamos a darle vueltas a la idea de montar **Kukis** nadie pareció tomarnos demasiado en serio. No éramos reposteras, ni siquiera grandes cocineras, y nos dedicábamos a mundos tan diferentes como el diseño gráfico y la gran distribución” (...)*

*(...) **Poco a poco fuimos descubriendo el mundo de la repostería creativa, que en aquel entonces no estaba demasiado de moda en España, y nos fascinó. Desde ese remoto 2005, hemos aprendido mucho de galletas, de colores, de glasa, de diseño, de texturas, de producción, de hornos, de empaquetado, de conservación, de transporte... Siendo sinceras, casi todo lo hemos aprendido por el viejo y conocido método del prueba y error, que dicho sea de paso no es rápido ni barato. Esta empresa ha sido para nosotras por encima de todo una gran escuela”.***



## FICHA TÉCNICA DEL LIBRO

### El arte de pintar galletas

Kukis Fiesta

Lunweg Ed. 2015

21 x 21 cm. / 116 pp. / Cartoné

PVP c/IVA: 15 €

A la venta desde el 15 de enero de 2015



Para descargar la portada en alta resolución:

[http://static4.planetadelibros.com/usuarios/libros/fotos/175/original/el-arte-de-pintar-galletas-kukis-fiesta\\_9788416177257.jpg](http://static4.planetadelibros.com/usuarios/libros/fotos/175/original/el-arte-de-pintar-galletas-kukis-fiesta_9788416177257.jpg)

Para más información, entrevistas con las autoras o imágenes:

Lola Escudero. Directora de Comunicación Lunweg

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

[lescudero@planeta.es](mailto:lescudero@planeta.es) Facebook.com/lunweg @lunwegfoto

## CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO

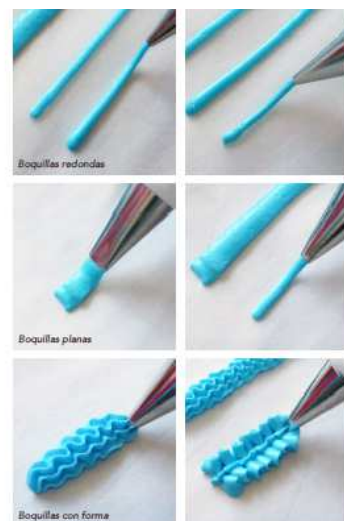
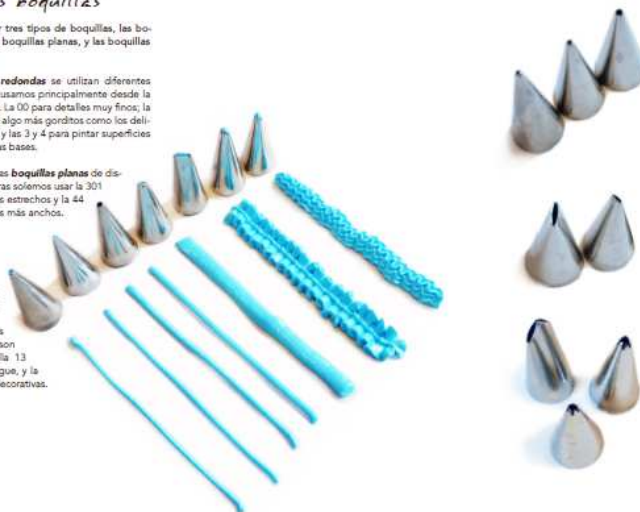
### Uso de las boquillas

Podemos diferenciar tres tipos de boquillas, las boquillas redondas, las boquillas planas, y las boquillas con formas.

Entre las **boquillas redondas** se utilizan diferentes diámetros. Nosotras usamos principalmente desde la número 00 hasta la 4. La 00 para detalles muy finos; la 1 y la 2, para detalles algo más gorditos como los delineados y los bordes, y las 3 y 4 para pintar superficies más grandes como las bases.

Por otra parte están las **boquillas planas** de distintos anchos. Nosotras solemos usar la 301 para acabados planos estrechos y la 44 para acabados planos más anchos.

Por último tenemos las **boquillas con formas**, como las de estrella, que nos sirven para hacer infinidad de acabados que ahora enseñaremos. Las que más utilizamos nosotras son la boquilla de estrella 13 para el efecto merengue, y la 67 para hacer hojas decorativas.





### Rosas con palo

Las rosas que presentamos aquí pueden hacerse con o sin palo. Si te decides a hornearlas con palo puedes consultar la técnica de galletas con palo que te explicamos en la primera parte del libro.

1. Empieza aplicando la base en color rojo con la técnica que vimos en el apartado base de color. Deja sin pintar la parte inferior del borde, ya que es donde luego pintarás las hojas.

2. Cuando la base haya secado, con la boquilla 2 y glassa roja espesa, dibuja el contorno de la rosa y los detalles del interior.

3. Cuando haya secado bien todo el dibujo, con glassa espesa verde hoja, y la boquilla de forma 67, dibuja las hojas utilizando la técnica de hojas decorativas.

#### Técnicas:

Base de color  
Bordes y detalles simples  
Hojas decorativas

#### Necesitará:

Palos: avien o de barbacoa  
Molde: oval  
Boquillas: redondas 2 y 8 y de hoja 67

#### Colores:

rojo  
verde hoja



**Dona Kukis**  
Son cookies de tipo donut con un relleno de crema de queso y se decoran con glaseado y detalles de colores. Una vez se han horneado se colocan en un molde para que se seque.



#### Bordes y detalles simples

Este tipo de decoración se utiliza para dar un toque elegante y sofisticado a las galletas. Se trata de aplicar glaseado blanco y detalles de colores en los bordes y en el interior de las galletas.

Se utiliza para dar un toque elegante y sofisticado a las galletas. Se trata de aplicar glaseado blanco y detalles de colores en los bordes y en el interior de las galletas.

