



No. 05 \$ 18.00 USD \$2.25

JM EDITORES

# Escuela de COCINA Gelatinas Florales



paso



a paso

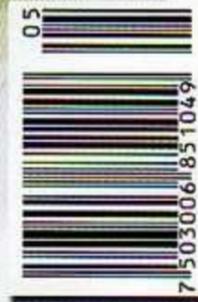


HECHO EN MEXICO



No. 5

# Bugambilia



# Bugambilia EN BURBUJA

Tenemos ya todo listo para la elaboración de una bugambilia.



Material Necesario:

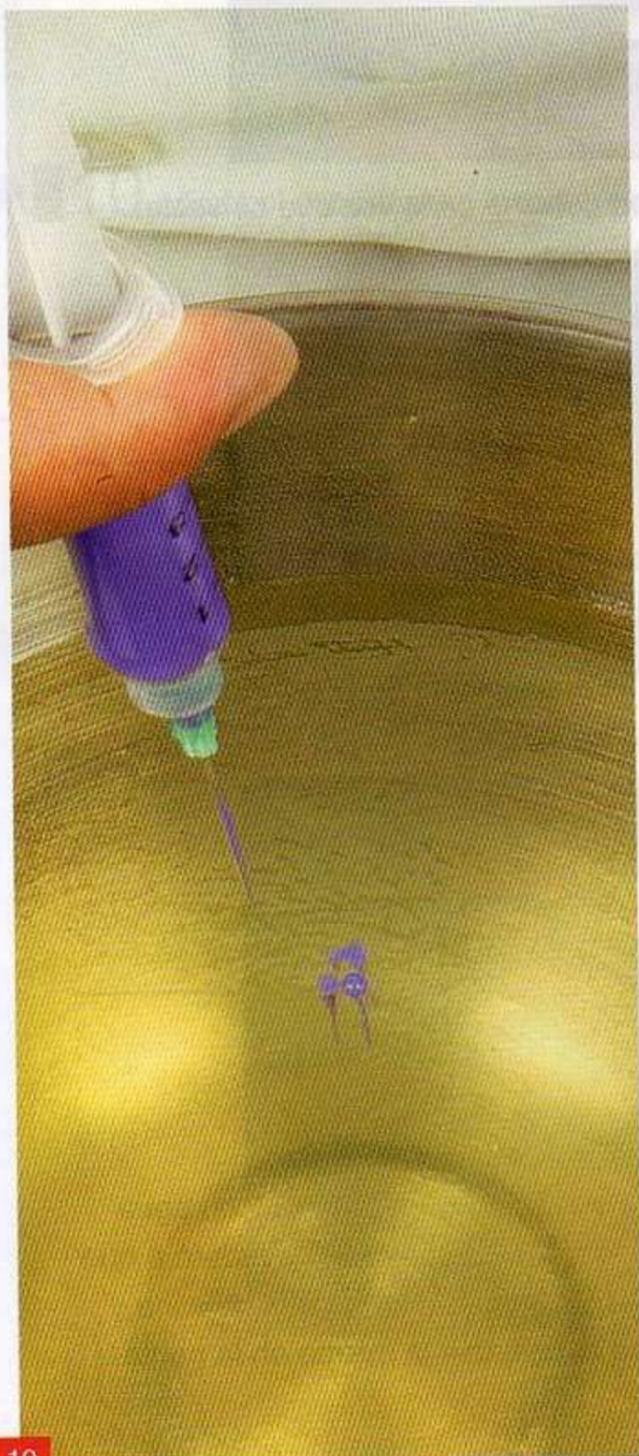
- 1 molde tipo bowl
- 1 cuchillo mondador (Los hay de varias formas y marcas)
- 1 vaso con agua caliente
- 1 espátula en forma de diamante
- Gelatina líquida de colores morado, verde y amarillo



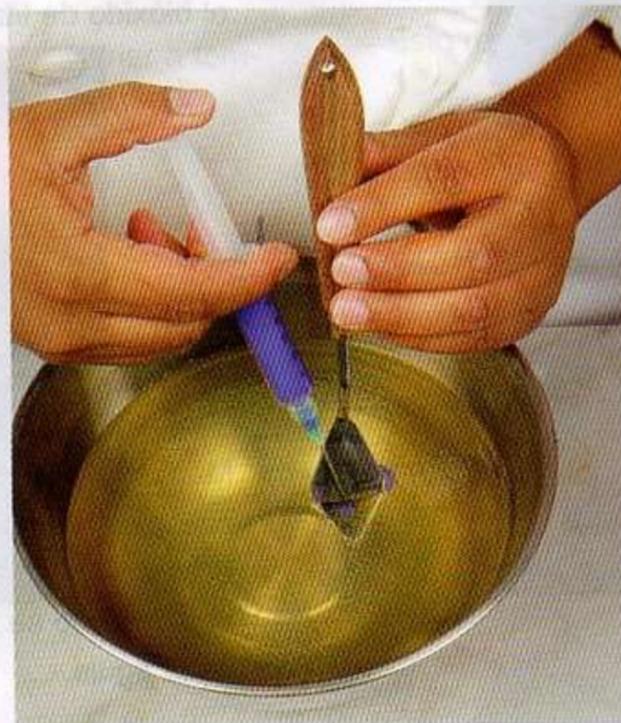
- 2** Moje la espátula e introdúzcala en la gelatina.

Procedimiento:

- 1** Introduzca la jeringa 1 cm y elabore 6 pistilos por cada flor, utilice la gelatina color morado.



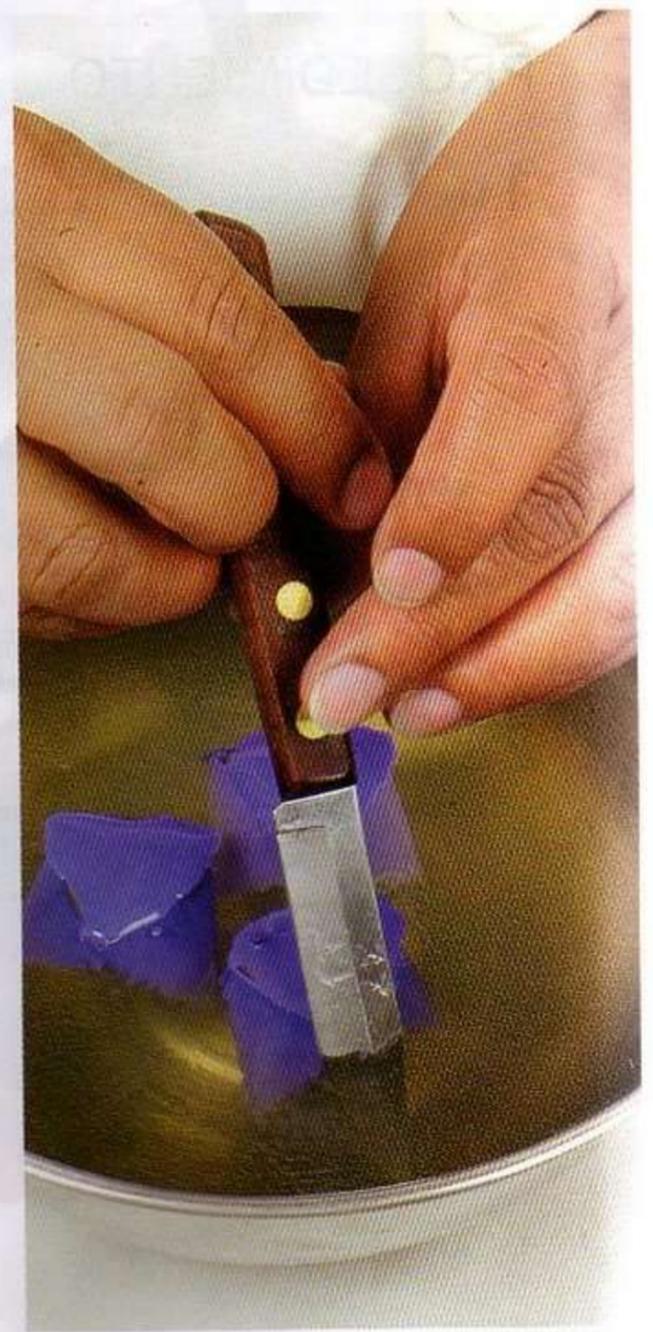
- 3** Llene el hueco del corte de la espátula con gelatina del mismo color.



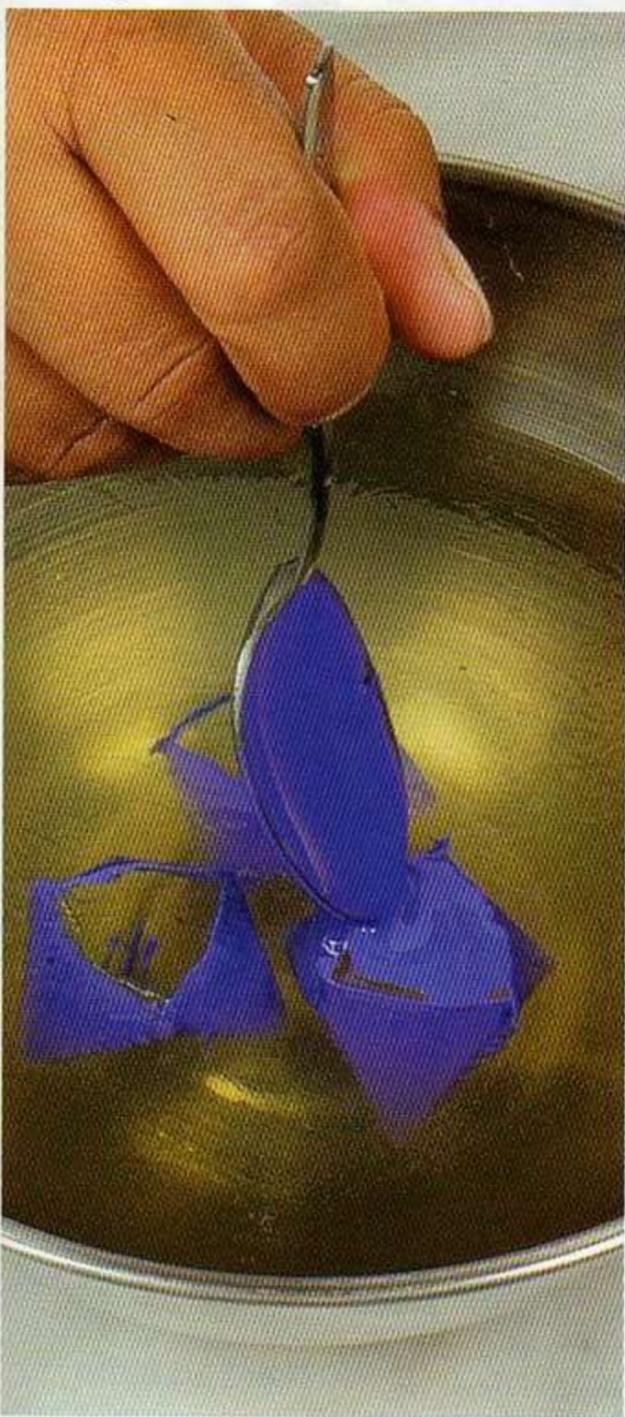
- 4** Elabore 3 cortes formando un triángulo de pétalos como lo indica la foto.



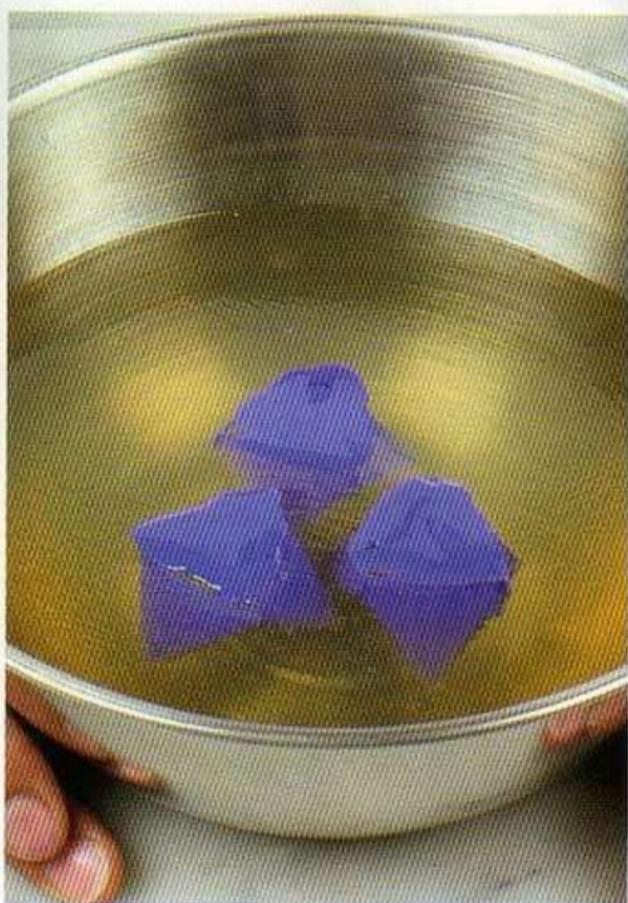
- 5** Realice 3 bugambilias al centro de la gelatina, y rellene el centro con más gelatina del mismo color.



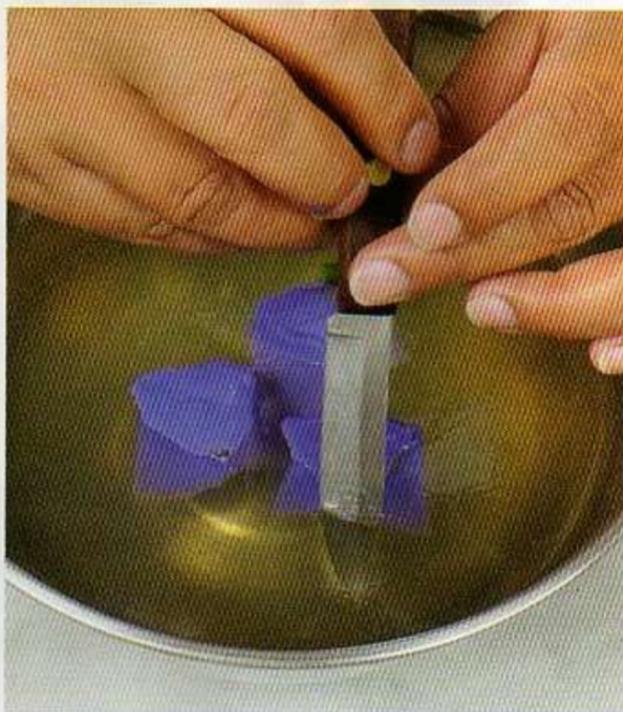
**6** Agregue gelatina del mismo color para tapar los huecos de las flores y refrigere unos minutos.



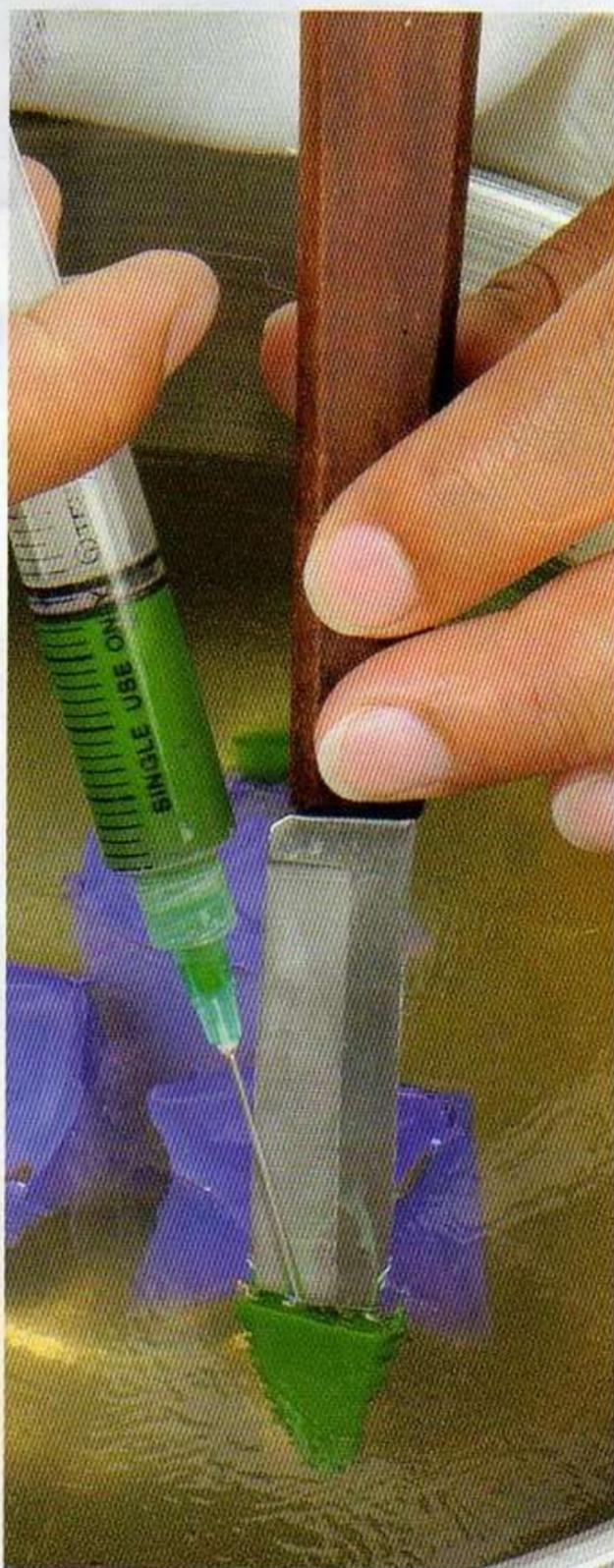
**7** Así deben quedar las 3 flores.



**8** Moje el cuchillo y métalo 4 cm aproximadamente.



**9** Llene el corte del cuchillo con gelatina verde para elaborar las hojas.



**10** Haga varias hojas verdes en toda la gelatina con el mismo cuchillo y vierta gelatina color amarillo hasta llenar el molde, refrigere durante dos horas..



**Tip:**

*Antes de introducir el cuchillo y la espátula en la gelatina, sumérgalos en el vaso con agua caliente.*

**11** Desmolde y disfrute de esta rica y atractiva gelatina.



# MULTIFLORAL DE Bugambilia

## MATERIAL NECESARIO

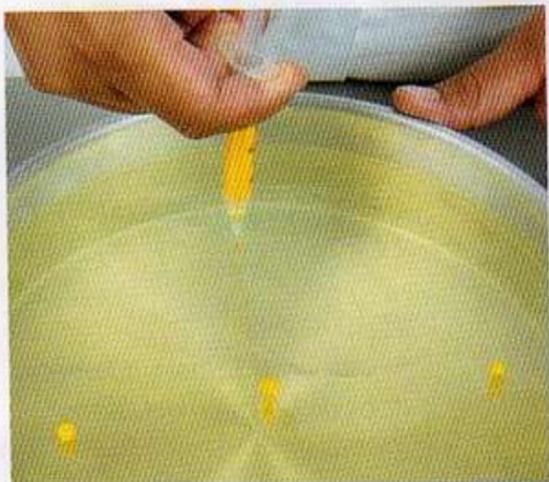
- 1 gelatina de agua de 2 litros en un molde de aluminio de 2.5 litros de capacidad, de 27 cm de diámetro por 7 cm de altura
- 1 cuchillo liso

- 1 espátula
- 1 jeringa de 3 ó 5 ml
- 1 cuchara para toronja
- 3 recipientes de gelatina de colores bugambilia, verde y amarillo
- 1 litro de gelatina de leche
- 1 vaso con agua caliente
- 1 trapo o servilletas



## PROCEDIMIENTO

- 1 Elabore 4 pistilos en cinco puntos diferentes, utilice la gelatina amarilla.



- 2 Limpie con un trapo húmedo el sobrante de la gelatina.



- 3 Humedezca la espátula e introdúzcala en el centro de la gelatina.



- 4 Llene el corte con gelatina color bugambilia y forme un triángulo de pétalos alrededor de cada pistilo.



- 5 Así quedan las flores.



- 6 Elabore las hojas introduciendo el cuchillo 3 cm aproximadamente.



- 7 Llene los cortes con gelatina verde.



- 8 Con el cuchillo corte unas líneas que unan cada flor para formar la enredadera.



- 9 Llénelas con gelatina verde.



- 10 Introduzca la cuchara para toronja y elabore las hojas de la enredadera.



# MULTIFLORAL DE Bugambilia

## MATERIAL NECESARIO

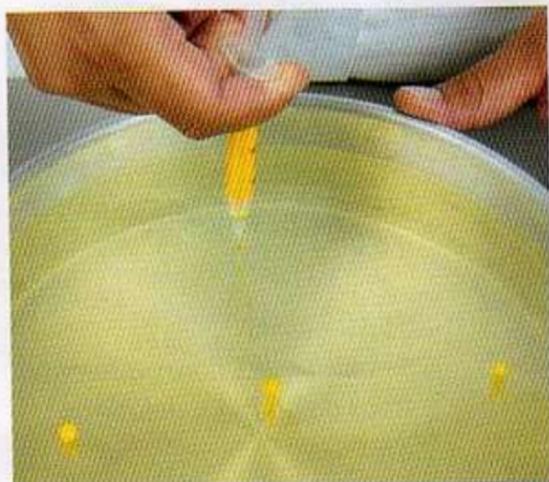
- 1 gelatina de agua de 2 litros en un molde de aluminio de 2.5 litros de capacidad, de 27 cm de diámetro por 7 cm de altura
- 1 cuchillo liso

- 1 espátula
- 1 jeringa de 3 ó 5 ml
- 1 cuchara para toronja
- 3 recipientes de gelatina de colores bugambilia, verde y amarillo
- 1 litro de gelatina de leche
- 1 vaso con agua caliente
- 1 trapo o servilletas



## PROCEDIMIENTO

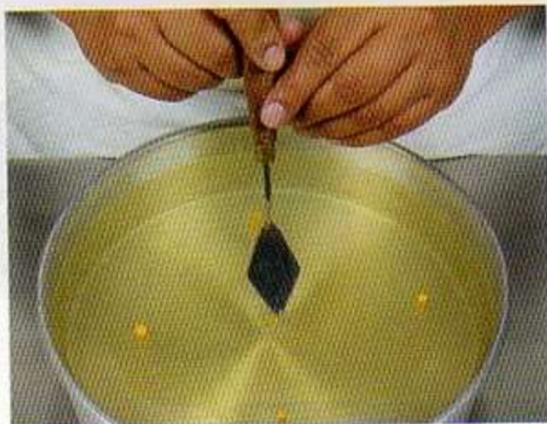
- 1 Elabore 4 pistilos en cinco puntos diferentes, utilice la gelatina amarilla.



- 2 Limpie con un trapo húmedo el sobrante de la gelatina.



- 3 Humedezca la espátula e introdúzcala en el centro de la gelatina.



- 4 Llene el corte con gelatina color bugambilia y forme un triángulo de pétalos alrededor de cada pistilo.



- 5 Así quedan las flores.



- 6 Elabore las hojas introduciendo el cuchillo 3 cm aproximadamente.



- 7 Llene los cortes con gelatina verde.



- 8 Con el cuchillo corte unas líneas que unan cada flor para formar la enredadera.



- 9 Llénelas con gelatina verde.



- 10 Introduzca la cuchara para toronja y elabore las hojas de la enredadera.



**11** Inyecte gelatina verde en los cortes.



**12** Así queda la gelatina con las flores terminadas.



**13** Llene el molde con gelatina de leche y refrigere por dos horas.



**14** Desmolde con cuidado y destaque su mesa con esta bella gelatina.

**Tip:**

Antes de introducir el cuchillo, la espátula y la cuchara en la gelatina, sumérgalos en el vaso con agua caliente.

