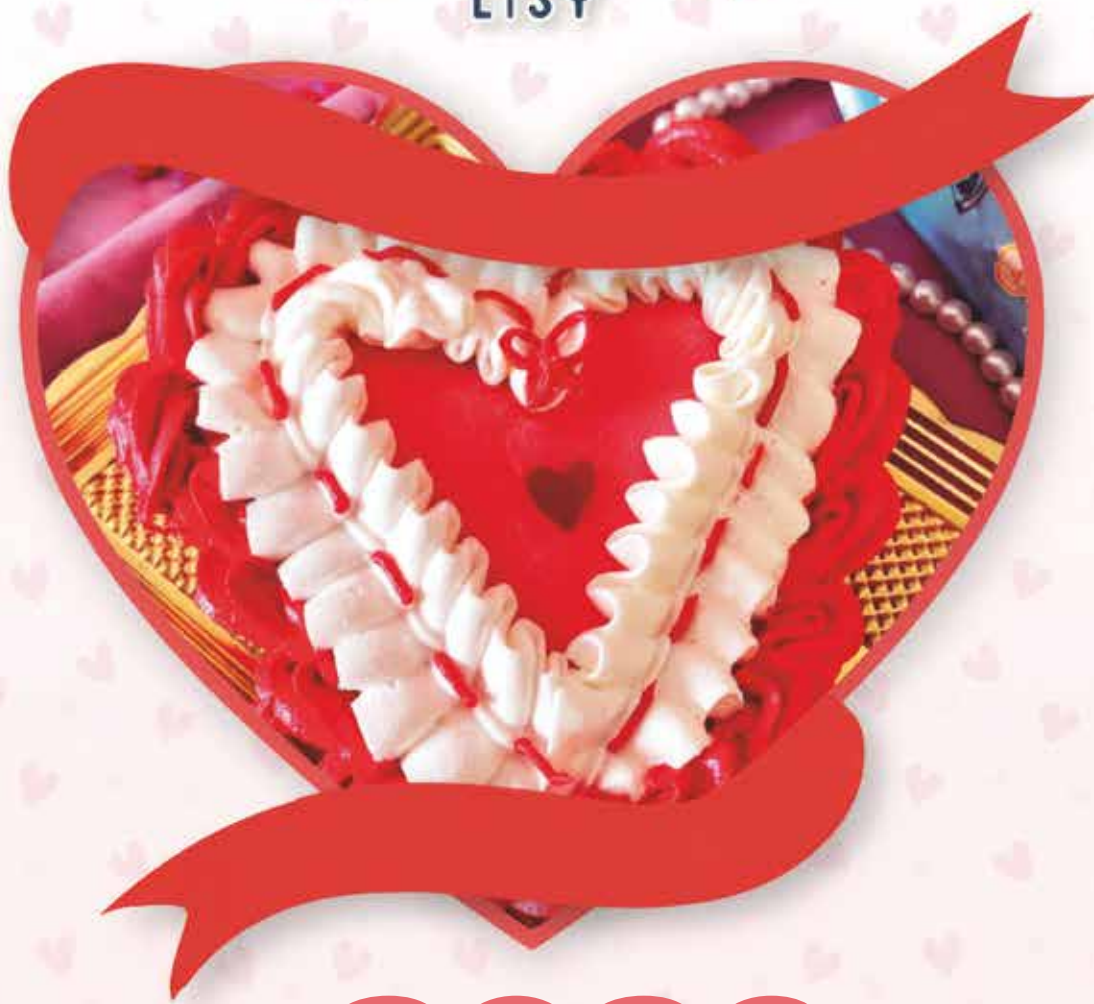


Ideas de Decoracion
para
San Valentin



2026

CUPCAKES COQUETTE



1.-



Une con un palillo tres cupcakes y comienza el alisado.

2.-

Con la duya #113, haz olanes al rededor, dando la forma de corazón.



3.-



Realiza el mismo procedimiento en la parte inferior del contorno de olanes blancos.

4.-



**Realiza líneas
pequeñas al rededor,
con la duya #2**

5.-

**Debe quedar de esta
manera.**



6.-



**Finalmente, con la
misma duya, termina
haciendo un moñito
en el centro y
poniendo un sprinkle
de corazón**

CÓMIC HEART



1.-



**Comienza alisando
cuidadosamente los
cupcakes**

2.-

**Con la duya #8,
presiona la manga
haz la forma de
corazón.**



3.-



**Termina delineando el
contorno y poniendo
algunos detalle en
blanco, con la duya
#2**



BOUQUET DE ROSAS



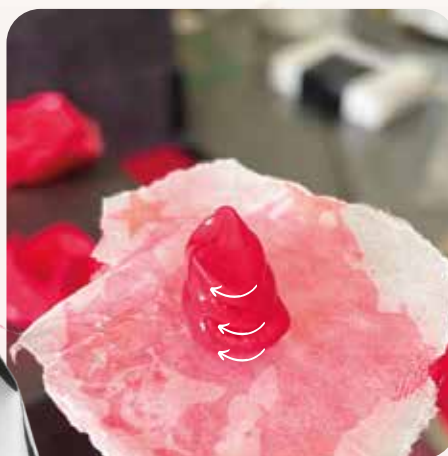
1.-



**Cubre todo el pastel
en form de corazón**

**Sujeta la manga en un
ángulo de 45° con la
parte más ancha de la
boquilla hacia el
centro del clavo y
forma un pequeño
remolino con la duya
#126**

2.-



3.-



**Presiona la manga
suavemente mientras
giras el clavo para
crear un pétalo
delgado con un borde
definido.**

4.-



Incorpora los pétalos faltantes, de manera ascendente, girando el clavo.

Con ayuda de unas tijeras para levantar fores, ve colocando cuidadosamente las rosas sobre el pastel.

5.-



6.-



Con la duya #1 M, presiona la manga en posición vertical sobre el pastel y suelta suavemente para formar rosetones medianoss.



7.-



**Termina haciendo
flores más pequeñas**

**Finalmente, utiliza la
duya #68 e inclina la
manga a 60° grados
para hacer las hojas.**

8.-



CUPCAKE DE OSITO



1.-



**Forma la pancita,
presionando la manga
con la duya #**

**Sigue el mismo
proceso para la
cabeza y orejas.**

2.-



3.-



**Forma los bracitos
y patitas.**

4.-



Ayudate de una espátula pequeña y deslízala suavemente sobre el osito, para darle textura.

Coloca un chocolate Reese's mini en el centro

5.-



6.-



Con fondant, forma círculos pequeños de color rosa claro y negros, para hacer la trompa y ojos. Coloca un sprinkle pequeño de corazón para la nariz.

7.-



Con la duya #, realiza un pequeño espiral sobre el chocolate, para simular el cupcake.



ALHAJERO DE CORAZÓN



1.-



**Con la duya #2 ,
contornea el corazón.**

**Forma el siguiente
contorno, en la parte
inferior del corazón.**

2.-



3.-



**Rellena
cuidadosamente el
corazón y esparce
el royal con ayuda
de un palito.**

4.-



**Con la duya #1 , forma
un pequeño espiral,
para simular las
ramas.**

**Coloca la galleta de
corazón sobre la base
de esta y pon encima
las flores previamente
hechas con royal
icing.**

5.-



6.-



**Agregale algunas
lunetas en el
hueco del centro.**

4.-



**Delinea el corazón con
duya #2**

**Rellenalo
cuidadosamente y
espera a que seque.**

5.-



6.-



**Haz lo mismo con
las cartas y
comienza a
formar las 4
líneas.**

4.-



**Una vez secos,
introducelas en el buzón**

**NOTA: Ingresa a cocinaconlisy.com y obtén el
paso a paso para hacer el buzón.**

CORAZÓN DE ESPIRAL



1.-



Comienza delineando el círculo y las orillas en forma de espiral, con duya #2.

Rellenalo cuidadosamente y espera a que seque.

2.-



6.-



Con duya #2, haz una línea blanca en zigzag y coloca sprinkles de corazón para decorar .

TACITA DE GALLETAS



1.-



**Comienza pegando
los palitos a la galleta,
con un poco de
chocolate derretido.**

**Contornea los
corazones con duya
2.**

2.-



3.-



**Realiza el mismo
procedimiento con
los corazones rojos y
rellenalos**

4.-



**Una vez seca la base,
con duya #2, realiza
una línea en zigzag
para los corazones
rosas.**

**Termina decorando
con algunos
sprinkles color
blanco.**

5.-



6.-



**Para los corazones
rojos, realiza una
línea en zigzag, de
esquina a esquina.**

7.-



**Colocalos dentro de la
taza, clavandolos en
una esponja para
deterlos.**

**Por último, añade
un osito de
chocolate o
amaranto.**

8.-



WAFFLE DE CORAZÓN



4.-



Delinea con duya #2 el corazón.

Rellena el corazón adecuadamente y perfecciona con ayuda de un palito.

5.-



6.-



Realiza líneas para simular las marcas del waffle.

4.-



Una vez seco, haz el contorno de color rosa y rellénalo.

Termina colocándole alguno sprinkles.

5.-

