

Guía de
preparación de



flores
NATURALES
para queques

CÓMO PREPARAR LAS FLORES NATURALES

para colocar en tus pasteles de manera segura

¡Los pasteles con flores naturales son hermosos! Pero antes de colocarlas en tu pastel vas a tener que prepararlas para que sean seguras. Colocar flores frescas en un pastel sin antes sellarlas de alguna manera puede causar que químicos tóxicos (como pesticidas) entren en contacto con el pastel y ponga en riesgo la seguridad de tus invitados. Por esta razón vamos a sellar cada una de las flores que vayan a colocarse en tu pastel ¡sin falta!

Algunos datos importantes.

Por favor leé esto con atención antes de comenzar.

- Las flores naturales de floristería por lo general se preservan con algún tipo de tratamiento químico. Es de suma importancia que sigás los pasos de esta guía para que los tallos de las flores no entren en contacto con el pastel.
- **A menos de que sean flores certificadas como comestibles y orgánicas**, siempre debés tener claro e indicar a tus invitados (o clientes si este pastel es para la venta) que las flores naturales serán utilizadas únicamente como decoración, que **NO SON COMESTIBLES Y NO DEBEN INGERIRSE** aun si son cultivadas sin químicos ni pesticidas. Asegurate de comunicarlo claramente.
- Conversá con tu florista quién te puede indicar cuáles son las flores con mayores niveles de toxicidad para los humanos. Ellos te pueden guiar para que podás escoger las mejores flores para tu pastel. Sin embargo, recordá que no estamos planeando ingerir estas flores.
- Si estás teniendo mil dudas en este momento acerca de si decorar tu pastel con flores naturales te cuento que diferentes flores tienen diferentes niveles de toxicidad al ser

ingeridas. Por esta razón NO vamos a ingerirlas y vamos a sellarlas para que no entren en contacto con el pastel. Apegate a comerte el pastel y no las flores y no deberías de tener problemas.

- No está de más colocar una nota a la par de tu pastel que indique que las flores deben de retirarse antes de cortar y servir el pastel. Podés imprimir la nota que vas a encontrar al final de este documento y colocarla en un portarretratos al lado del pastel decorado con flores.

Descargo de Responsabilidad: Esta guía tiene como objetivo proporcionar información sobre cómo decorar tus pasteles de forma segura con flores naturales. Sin embargo, el uso y manejo de flores en la decoración de alimentos conlleva riesgos potenciales para la salud si no se realiza correctamente. El lector asume la responsabilidad de investigar y confirmar la seguridad de las flores utilizadas, así como de seguir las pautas de manejo adecuadas. SOL GUNDAKER, INC. no se hace responsable de ninguna consecuencia o lesión que pueda resultar del uso incorrecto o indebido de las flores en la decoración de alimentos. Siempre consulta con un profesional de la salud o un experto en botánica antes de utilizar flores en tus creaciones culinarias.

I.

¿Cuáles flores y dónde conseguirlas?

Las mejores flores las vas a encontrar en tu floristería favorita. Las floristerías tratan sus flores para que se mantengan frescas por más tiempo. Asegurate de comprar más flores de las que creás necesitar ya que algunas pueden marchitarse en el camino.

Comprá las flores el día que las vas a colocar en tu pastel o el día anterior. Colocalas en un florero con agua hasta el momento de empezar a prepararlas para tu pastel, para evitar que se marchiten.

Evitá colocar sobre el pastel flores que desprendan polen como los lirios o calas.

2.

Elegí de 1 a 3 flores grandes como la atracción principal (de 1 a 3 por piso, dependiendo del tamaño del pastel). Además, algunas flores y hojas más pequeñas para utilizar como relleno, sin exagerar la cantidad. Recordá que cada flor la deberás de preparar de manera individual antes de entrar en contacto con tu pastel.



3.

¿Qué vas a necesitar?

- Flores de tu floristería favorita
- Tape (cinta) floral: disponible en tiendas de manualidades y floristerías.
- Papel film (plástico) de cocina
- Tijeras
- Toallas de papel

4.

¿Cómo preparar las flores para colocar en tu pastel de manera segura?

Dependiendo de cuántas flores naturales vayás a colocar en tu pastel, este proceso puede consumir más o menos tiempo. Sin embargo, recordá que es indispensable. Mi recomendación es que destinés de 1 a 2 horas para la preparación de las flores naturales.

Paso 1: Lavá las flores bajo un chorro suave de agua fría, teniendo mucho cuidado de no maltratarlas. Secalas suavemente con toallas de papel.

Paso 2: Cortá los tallos de cada flor en una variedad de longitudes entre 1" y 2", de manera que tengas unas más largas que otras. Seguidamente envolvé cada tallo en tape floral y luego en papel film de cocina. El papel film de cocina es lo ÚNICO que debe de entrar en contacto con tu pastel.

Una vez finalizado este paso, las flores no pueden volver al agua, por lo que deberás decorar tu pastel de inmediato. Intentá colocar las flores en el pastel aproximadamente 1 hora antes de tu evento.

5.

¡Decorá tu pastel con flores!

Es importante planear de antemano exactamente adonde querés colocar las flores en tu pastel, ya que cada flor creará un agujero. Podés hacer un dibujo simple a mano, solamente para utilizar como guía.

Para introducir cada flor podés utilizar un pincho de madera delgado para ayudarte a crear los agujeros de manera delicada.

Colocá tus flores grandes principales de primero y rellená con hojitas y flores pequeñas alrededor, donde considerés necesario.

En esta parte es donde usás tu creatividad y le das el toque personal a tu pastel.

Tip: A veces menos, es más. Empezá con pocas flores, tomá un paso hacia atrás y observá el pastel completo. Agregá flores en pequeñas cantidades hasta que estés contenta con el resultado final ¡y no olvidés divertirte!



**NOTA PARA COLOCAR AL LADO DE TUS
PASTELES CON FLORES NATURALES.**

Imprimí esta nota y colocala en un portarretratos 4"x6" al lado de tus pasteles decorados con flores naturales para que tus invitados sepan que solamente sirven como decoración y que no deben ingerirlas en ninguna circunstancia.



**Antes de cortar
y disfrutar un trozo
de este delicioso pastel,
asegúrate de remover
todas las decoraciones
no comestibles, incluyendo
las flores naturales**

Este documento es diseñado por
Sol Gundaker, Inc. - Desarrollo de recetas y food styling.

Todo el contenido de este documento es propiedad de - **SOL GUNDAKER INC.**

Queda prohibida la reproducción total o parcial de este documento, así como su distribución, comunicación pública, transformación, incorporación a un sistema informático, transmisión digital, mecánica o por cualquier forma o medio. Para consultas al respecto favor de ponerse en contacto a través de hola@solgundaker.com

© Sol Gundaker, Inc.

