



»Gelatina Floral en Tercera Dimensión.



»Margaritas de gelatina de frutas en 3D.

# La gelatina se moderniza

**OLVÍDESE DEL TRADICIONAL SABOR A FRESA; AHORA PARA DELEITE DE TODOS RESURGE CON UNA NUEVA TÉCNICA**

Por Greyza Baptista  
Colaboradora de Diario HOY

NUEVA YORK

**a** quella gelatina frágil, unicolor, temblorosa y fiel compañera del bizcocho (cake), o para otros: plato de segunda mesa, es cosa del pasado. Ahora para el deleite de niños y adultos resurge en manos de la repostera mexicana Lourdes Reyes, quien con su técnica de Gelatina Floral en Tercera Dimensión, la vida parece verse de otra manera.

Siempre ha sido el postre por excelencia, todos la han disfrutado desde que tienen memoria. Tenga cinco, diez, veinte y hasta sesenta o más años de edad. La gelatina ha sido la dulce compañera en todo momento. Nunca falta en las fiestas infantiles, y hasta ahora la fiel compañera del pastel de cumpleaños.

Sin embargo, nada es para siempre, y ante la posibilidad de seguir siendo la otra, la gelatina se reveló. Ahora estamos frente a una gelatina moderna, elegante, protagonista de la mesa y variada en sabor que puede competir contra cualquier bizcocho o "cake", incluso hasta la Rosca de Reyes.

Y esto es posible, gracias a la inventiva de Lourdes Reyes, una repostera mexicana que buscando destacarse en este medio, creó hace más de una década la técnica original de la Gelatina Floral en Tercera Dimensión.

Una elegante manera de comer flores en otra dimensión. Gelatinas artísticas comestible donde pareciera que flores o para esta fecha los queridos Reyes Magos, quedan preservados dentro de una cápsula transparente también de gelatina. "Una de mis maestras me enseñó a hacer una flor de gelatina con una técnica rudimentaria. Al co-



»Gelatinas florales en 3D individuales.

nocer diferentes manualidades y las herramientas para hacerlas, comencé a crear e inventar la manera de hacer las flores mas fácilmente y mas reales", dice Reyes, quien siempre lleva su cámara y cuando ve una nueva flor, toma fotos para luego reinventarla en gelatina. "Es algo que me apasiona".

La técnica de la Gelatina en Tercera Dimensión revolucionó no sólo en México, sino en otros países de Latinoamérica. "Esto se ha ido extendiendo de una manera impresionante". Las herramientas son diseñadas por Reyes y las vende "únicamente a las personas que toman clases conmigo". Sin embargo, nunca faltan otros que se inventan otras técnicas, pero nunca quedan igual.

## »Transparente y sin secretos

Reyes dice que no hay secretos en la preparación. Todo es tan claro como el agua o como la gelatina. "Se prepara una gelatina transparente y se cuaja en refrigeración. También hay que preparar una gelatina a base de leche. Luego hay que separar pequeñas porciones de esta gelatina y pintarla con colores comestibles".

Para preparar la gelatina 3D

además de disponer de sus herramientas. También es fundamental utilizar ingredientes de primera calidad y nunca con ingredientes tóxicos. "El azúcar debe de ser muy blanca, las esencias deben de ser transparentes y con sabores muy naturales, la leche muy cremosa, y prepararlas con absoluta higiene", recomienda la experta.

Uno de los errores mas comunes "es que mucha gente que no ha tomado mis cursos creen que pueden manejar las herramientas, y esto hace que las flores no se vean naturales".

Lourdes Reyes además de ser instructora certificada del Método Wilton, es considerada como la Especialista en Gelatinas en la Ciudad de México, donde tiene una tienda especializada en repostería, Fiestitodo, donde imparte cursos.

Los cursos se dividen en 10 niveles diferentes, cada uno consta de cuatro gelatinas. El curso navideño, consta de cinco gelatinas y los dos niveles de gelatinas individuales (pequeñas) constan de ocho diferentes. Esto es hablando de las gelatinas en 3D. El precio depende del número de personas. Cada nivel se puede dar en curso intensivo de un día.

Para las personas que vivan fuera de México, Reyes viajar cons-



»Pastel de boda con gelatina y bizcocho.



»Flor azul bajo la técnica de la Gelatina Floral en Tercera Dimensión creada por Lourdes Reyes.

55-55986322.

En cuanto a recetas, tiene probablemente más de 1,000, ya que durante algunos años colaboro con varias revistas, donde preparo 18 recetas diferentes en cada número. Estas incluyen no solo gelatinas, sino también otros postres que llevan grenetina (colapez, gelatina sin sabor), como mousse, áspics, cheesecakes, etc... y hasta fondant (sugarpaste) que es una pasta de azúcar que se usa para cubrir pasteles".

La experta repostera asegura que el negocio de hacer estas gelatinas es rentables y una buena fuente de ingreso para el hogar. "Los ingredientes, herramientas y moldes son relativamente económicos. Al principio solo hay que invertir en moldes y las herramientas, pero son muy durables, lo que se termina es la materia prima, que es económica y se requiere de mucho tiempo y dedicación".

Las gelatinas de Reyes han sido protagonistas no sólo de fiestas infantiles, "baby shower", bodas, y para un dulce Día de Reyes Magos. ■