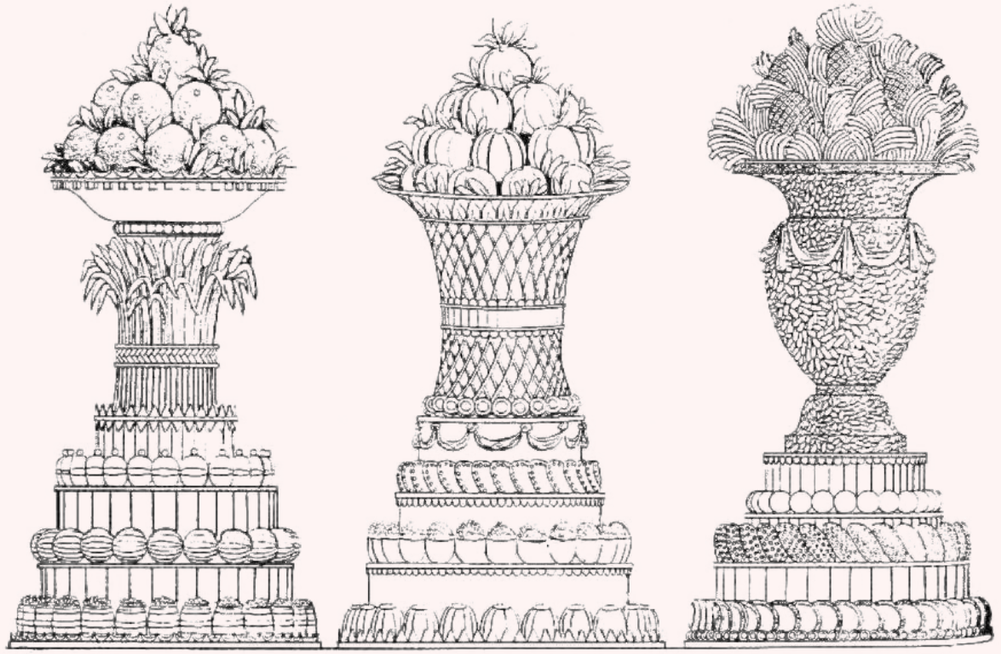
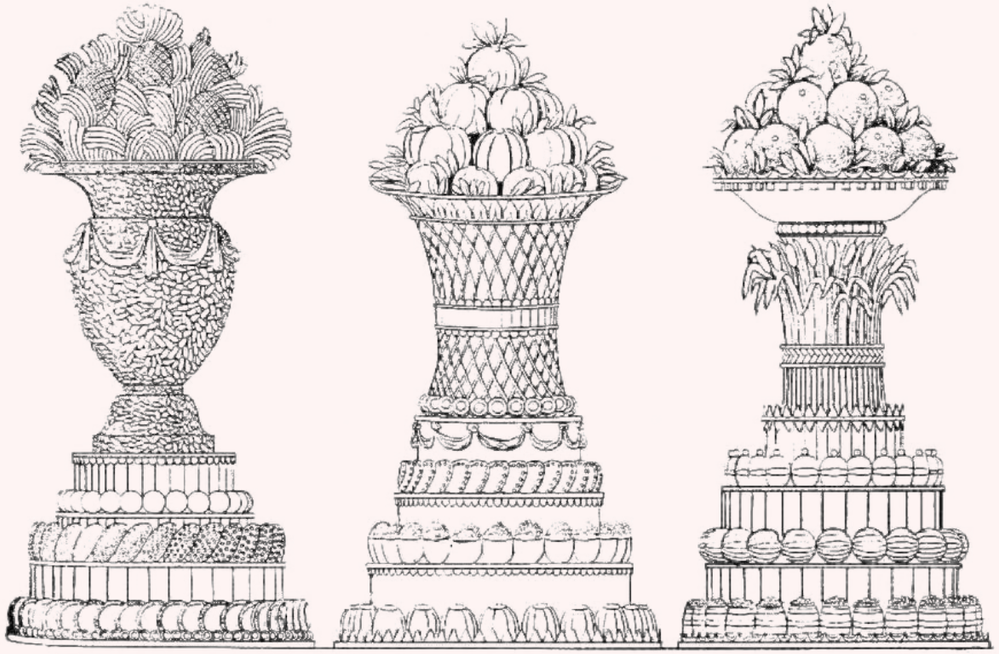




CENTRO DE DISEÑO, CINE Y TELEVISIÓN

centro.

PROYECTO TERMINAL:

MADAME BODETTE

Que para obtener el título de Licenciado en Diseño Textil y Moda
con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios número 20160721
de fecha 30 de septiembre de 2016.

P R E S E N T A:

INÉS DÍAZ NAUFAL

Ciudad de México, a 5 de junio de 2017.

El Acuerdo 20150096 de fecha 09 de abril de 2015, es antecedente del presente Acuerdo 20160721 de fecha 30 de septiembre de 2016, por cambio de titular.

MADAME BODETTE

POR

INÉS DÍAZ NAUFAL

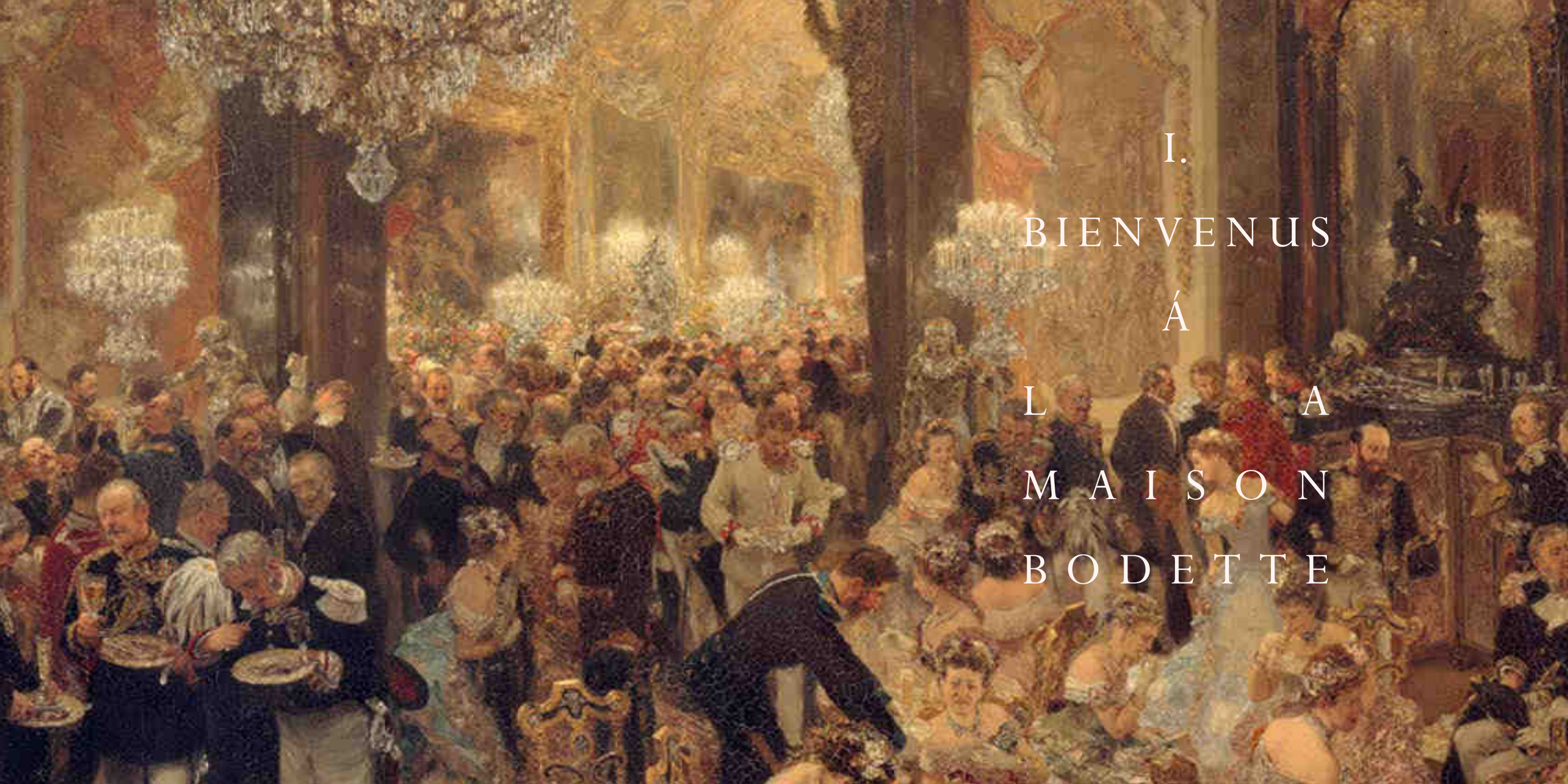
Gracias a mis papás, por haberme apoyado, dado consejos y consolado. Gracias a mi hermano, por animarme y creer más en mí en los momentos que yo no podía. Gracias a mis asesores, por aconsejarme y creer en mi proyecto. Y gracias a las costureras que me ayudaron y vieron la solución a mis ideas.

- ¿Sabes qué me encanta de cocinar?
- ¿Qué te encanta?
- Que después de un día en que nada
es seguro y cuando digo "nada"
quiero decir "nada",
puedes llegar a casa y saber
con certeza que si le agregas
yemas de huevo al chocolate,
azúcar y leche se va a espesar.
Eso me reconforta.

Nora Ephron, *Julie & Julia*, 2009.

Í N D I C E

I.	Bienvenus à la maison Bodette	*p.15*
II.	S'ils n'ont pas de pain, qu'ils mangent de la brioche	*p.23*
	i. *Seis bocados de la corte*	*p.43*
III.	Avant moi	*p.55*
IV.	Alors on va commencer	*p.71*
	i. *Le Temps*	*p. 73*
	ii. *Primero fueron diez*	*p. 83*
	iii. *Lisse comme de la soie*	*p. 133*
	iv. *Le client a toujours la raison*	*p. 153*
V.	Mis petits fours	*p.157*
VI.	La presentación	*p.239*
VII.	Fue un placer	*p.249*
VIII.	La técnica hace al maestro	*p.255*
IX.	Bibliografía	*p.335*
X.	Índice de imágenes	*p.341*



I.

BIENVENUS Á LA MAISON BODETTE

Por fin, me decido por la tartaleta de limón, en lugar del *soufflé* de naranja; mientras, mantengo mi mano sobre mi cubierto, aguardando su llegada. Si bien el primer bocado es siempre el decisivo, siendo uno paciente de tomar todos los elementos del postre: su textura, su aroma, su color y por supuesto, su sabor, todo esto antes de llegar a hacer un veredicto, pues sólo así sabré si valdrá la pena repetir esta experiencia. Como me imaginé: estaba delicioso.

No obstante, tomando el último bocado, me asalta un pensamiento ¿qué sucedería si esta experiencia se pudiera transmitir a partir de otro elemento que no sea la comida? ¿Será posible crear una colección de moda que provoque, tanto en el espectador como en el portador, un buen sabor de boca?

Terminando la cena, mi mente no deja de pensar en aquella pregunta y no sólo eso, si no que además me han surgido otras: ¿por qué nos agrada lo dulce? y ¿Cuáles son los elementos de un postre que logran causarnos tanto placer?

La noche me visita y decido que es momento de descansar.

A la mañana siguiente despierto empapada de emociones, una gran idea me ha venido mientras dormía: crearé la cena más espléndida que nadie podrá imaginarse. Así es, ¡un festín se organiza en la *maison* Bodette!, donde los postres serán las piezas centrales de la noche. Esta vez deleitaré a mis invitados con el espléndido *charlotte russe*; los macarons y los soufflés danzarán por todas las habitaciones, mientras el *baba au rhum* y *les opéra* coronarán al majestuoso *croquembouche*. ¿Cuál será la sorpresa

de los invitados cuando caigan en la cuenta de que la gran cena es en realidad la presentación de mi siguiente colección de moda?

Magnífico, ahora ¿por dónde comenzaré? Pues bien, iniciaré presentándome, dado que mis emociones por mi próxima colección han nublado mi decoro. Mi nombre es Marie Bodette; sin embargo, la gente - o mejor dicho la creadora de esta tesis - ha decidido que me conozcan como Madame Bodette. Exacto, el título de este ensayo es mi nombre, por lo que significa que yo seré su narradora.

Ahora que hemos sido apropiadamente introducidos, me parece pertinente explicarles el porqué de mi colección, ya que si recuerdan he despertado esta mañana llena de emociones debido al gran festín que organizaré *chez moi*. Sin embargo, he omitido la razón por la cual he decidido utilizar aquellos postres como mi siguiente colección de moda, y es que existe un placer indescriptible al probar un *petit four*; es como si, por tan solo ese instante, te transportaras a un momento de la historia donde la feminidad, la ingenuidad y el romance fueran los aspectos más valiosos para la sociedad. Los postres son la representación perfecta de esto. Es por lo tanto, que Madame Bodette tendrá el honor de recrear esta experiencia en una colección de moda, a partir de seis postres tradicionales franceses, utilizando su textura, su silueta, su color y su valor histórico y popular, con la intención de provocar, tanto en el espectador como en el portador, un buen sabor de boca.

Antes de continuar decido tomar un sustancioso desayuno, no sólo como base ante el pesado trabajo que tengo por delante,

sino además como una excusa para prolongar mis deberes. Empezaré investigando sobre el tema y estudiando cuáles son los elementos que quiero analizar. Primero retomaré la historia y la popularidad de los postres franceses a partir de cómo fueron evolucionando de elementos decorativos a piezas visualmente atractivas y comestibles; y cómo a partir de la Revolución francesa se convirtieron en un emblema de la cultura. De esta forma podré explicar las cualidades que provocan que la gente busque y repita la experiencia de comerlos. Será aquí donde hablaré de su valor cultural y cómo en la actualidad continúan siendo reinterpretados por reconocidos reposteros del mundo.

Posteriormente, en mi segundo capítulo explicaré el estado de arte y cómo otros diseñadores, cineastas y reposteros han abordado el mismo tema. Para así en mi tercer capítulo justificar mi proceso creativo y, por lo tanto, mi colección, analizando tres cualidades constantes en los seis *petits fours:* color, textura y silueta. Es en este capítulo donde describo el traslado de estas características a mis prendas, explicando los elementos conectores entre ellas y los demás elementos que fueron ayudando a concretar mi proyecto.

Para mi conclusión retomaré brevemente aquellos puntos que me ayudaron a responder a mi pregunta de investigación ¿será posible crear una colección de moda que provoque, tanto en el espectador como en el portador, un buen sabor de boca? Para entonces, habré demostrado que una colección de moda puede causar un efecto similar al de degustar un postre tradicional francés. Pero ahora que tenemos todos los ingredientes sobre la

mesa, puedo volver a la duda curiosa que me asaltó ayer: ¿por qué nos agrada lo dulce? Sin pensarlo, me dirijo a mi estudio para buscar una respuesta. Y la encuentro en el Doctor Gary Beauchamp, ex director de Monell Chemical Senses Center, quien señala que lo dulce es altamente agradable en aquellas especies que consumen plantas, debido a que producen glucosa y, por lo tanto, energía (2016, apdo.5). Sin embargo, también es importante remarcar que:

> el antojo de ingerir carbohidratos puede deberse a la necesidad de serotonina o triptófano. Serotonina (5-HT) es principalmente un neurotransmisor antidepresivo, como también un modulador crítico del dolor. Además, la serotonina nos ayuda a la regulación del sueño y el ritmo cardiaco. Por lo tanto, no es una sorpresa que la gente ansíe "la comida reconfortante" por la tarde. Alimentos como galletas con leche, helado, pasteles y roles dulces elevan los niveles de serotonina y por lo tanto, mejora el humor, modula el dolor y ayuda a desasociarnos de las dificultades del día. (Fortuna, 2010, p 148)[1]

Comprendo que esta explicación es un tanto científica; no obstante, rescato la importancia que tiene el azúcar en nuestro estado de ánimo y cómo "la comida reconfortante" nos ayuda a sentirnos bien. Por lo que utilizaré este último aspecto como entrada para mi siguiente capítulo.

[1] Carbohydrate craving may really be a serotonin or tryptophan craving. Serotonin (5-HT) is the primary anti- depressant neurotransmitter, but also plays a critical role in the modulation of pain. In addition, serotonin regulates sleep and the circadian rhythm. No wonder so many individuals crave "comfort foods" in the evening. Such foods as cookies and milk, ice cream, cakes and sweet rolls elevate serotonin levels and thereby lift one's mood, modulate pain, and help one disengage from the trials and tribulations of the day.

II.

S'ILS N'ONT PAS DE PAIN, QU'ILS MANGENT DE LA BRIOCHE

¡Ah! Marie Antoinette, el título de este capítulo se debe a una cita falsa que se le ha adjudicado a la reina consorte de Francia y Navarra, para así aumentar la antipatía del pueblo hacia la familia real francesa. No obstante, la frase parece haber construido un imaginario entre la gente sobre cómo la realeza vivía en ese entonces, rodeados de derroche y organizando desbordantes festines con platillos que más parecían piezas arquitectónicas que comida.

Lo asombroso es que es verdad. Durante el siglo XVI el término "postre" todavía no se planteaba. El entremés era el momento de la cena cuando se presentaban platillos como fruta, queso, jamón y algunas otras *petites curiosités et délicatesses de bouche*, los cuales tenían como objetivo preparar al cuerpo para que comenzara la digestión (Tebben, 2015) o descansar el paladar entre platillos pesados. Sin embargo, con el tiempo el papel del "entremés" empezó a tener mayor relevancia y las piezas en donde se presentaban –hechas de azúcar confitada, metales o cerámica– se volvieron cada vez más elaboradas y extravagantes (Tebben, 2015), simulando el estilo arquitectónico barroco y posteriormente rococó, con el fin de demostrar el poder y riqueza de la familia real.

He aquí un ejemplo del entremés, el cual presenta una especie de pirámide de cinco niveles, donde mitades de peras son alternadas con un tipo de marisco como base; en el segundo nivel una decoración de uvas es cuidadosamente acomodada; para el tercer piso se presentan pequeñas porciones de paté, seguidas nuevamente por una serie de mariscos, los cuales son rematados por otra pieza de paté.

El platillo demuestra la complejidad de las piezas y, sobre todo, cómo se alternaba lo dulce y lo salado en una misma.

¡Los festines llegan a Francia! Cómo hubiera querido pasar una noche en aquellos bailes de la corte real francesa, cada uno de los candiles del fastuoso salón de espejos reflejando en sus paredes, y las tafetas de los vestidos de las invitadas que se mueven acorde a la música proveniente del gran salón; los invitados degustando exquisitos platillos y las mesas repletas de magníficas estructuras *historié,* las cuales más parecían piezas de exceso y admiración, olvidando la importancia de su sabor. Permítanme mostrarles un ejemplo del entremés del siglo XVIII, del libro *La Cuisine Classique: Etudes Pratique, Raisonnées et Démonstratives de L'école Française,* descrito por Dubois Urbain en 1879. Y es que me parece ideal cómo ambas piezas demuestran el grado de detalle que involucra realizar uno de estos platillos, presentando las estructuras *historié*, la decoración de los alimentos y, sobre todo, ¡el exceso!, provocando que el platillo sea inapetente.

Es a partir de este momento que dentro de la *confiserie* comienza la distinción entre *pâtissier* y *confiseur* (confitero), para diferenciar lo comestible y lo no comestible, y lo funcional de lo decorativo (Tebben, 2015). El *confiseur* tenía la tarea del *enjolivement* de los postres y demás platillos –su embellecimiento–, logrando estructuras espectaculares de azúcar y otros materiales, las cuales no necesariamente invitaban a ser ingeridas, debido a sus intrincadas formas e ingredientes difíciles de digerir. *C'est pour ça* que el *confiseur* debía saber de arte y arquitectura, para así poder moldear

Estructura historié

Estructura historié

el azúcar en distintas figuras. Por lo general, las piezas eran exhibidas durante toda la velada, como un elemento decorativo, representando algún pasaje, alegorías, personajes mitológicos, paisajes e incluso villas francesas enteras, las cuales eran decoradas con ornamentos religiosos y figuras barrocas.

> Un *confiseur* parisino particularmente dotado reprodujo para Louis XV, una escena de la batalla de Gibraltar con cañones, soldados y la roca de Gibraltar en azúcar, todo comestible; no obstante, era difícil imaginar que algún invitado decidiera mordisquear un soldado de azúcar. (Tebben, 2015, p. 5)

En esta época los postres se convirtieron en *un projet de décoration*, es decir, en piezas decorativas que, a pesar de ser comestibles, no debían ser degustadas por los invitados. En su lugar, se volvieron un indicador del poder económico y social de la realeza francesa y que, debido a su popularidad, las cortes reales de otros países comenzaron a realizar sus propias reproducciones, como es el caso de Italia e Inglaterra.

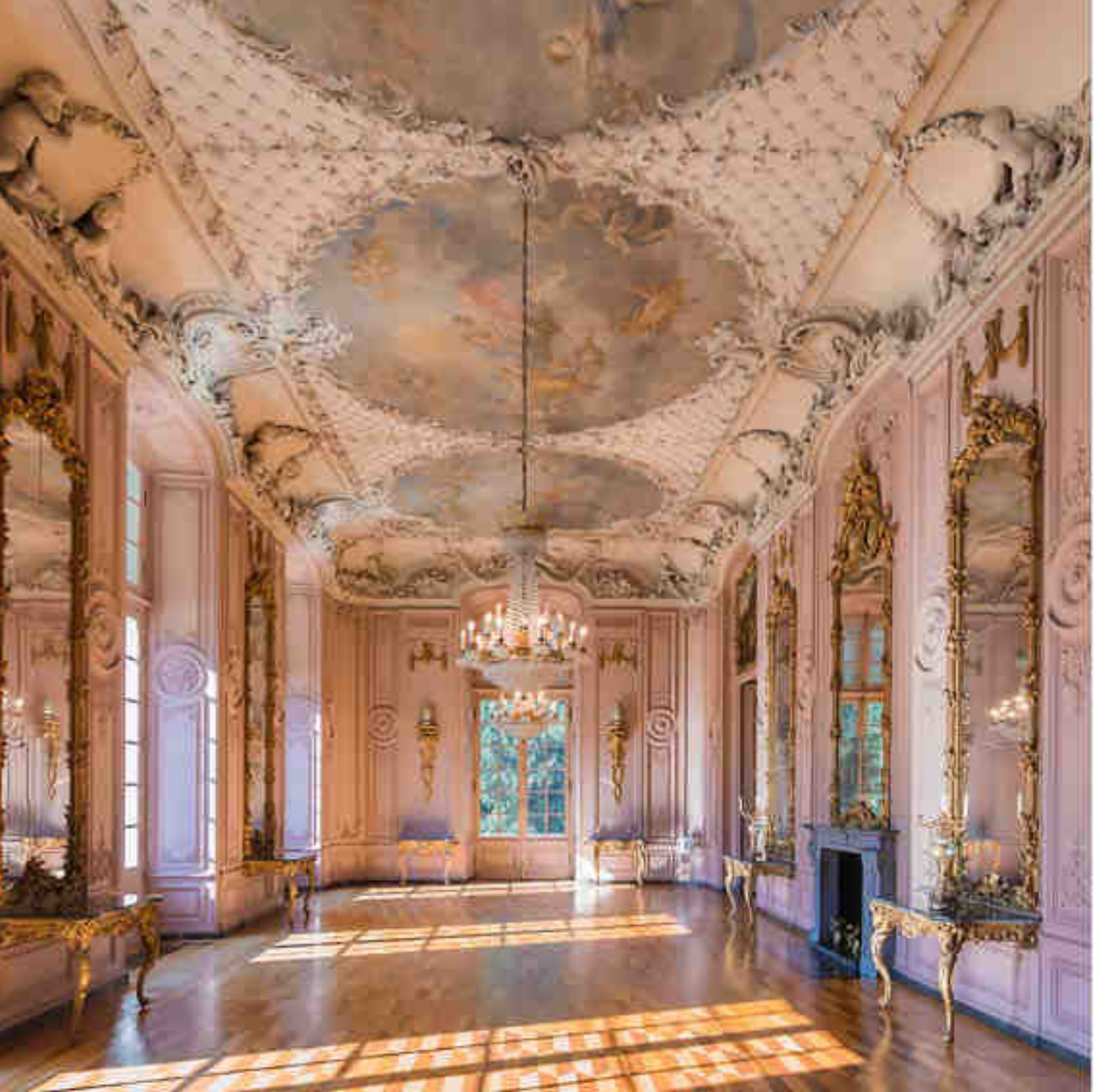
Comprendo que este ejemplo del pastel de boda de la princesa Louise y John Campbell, de 1871 en Inglaterra se encuentra fuera de época y que, no corresponde al estilo del siglo XVIII. No obstante, lo presento, no sólo porque muestra cómo otros países fueron influenciados por la *confiserie* francesa, sino también por el manejo de las figuras de azúcar *historié*, las cuales cubren por completo al pastel y que además forman estas piezas arquitectónicas, provocando que el pastel pareciese más un objeto de decoración.

Por su parte, el *pâtissier* utilizaba moldes con formas más burdas, las cuales, comparadas con las creaciones del confiseur, eran calificadas como vulgares y *ridiculament dessinées*, debido a que este oficio no requería tener una formación de arquitecto ni artista. Es por ello que este oficio era menospreciado por la corte.

¡Oh! Espero me disculpen por haberme dejado llevar en el universo de la *pâtisserie* y *confiserie*, un mundo que, como podrán haberse dado cuenta, disfruto plenamente, al grado de haberme descuidado por completo de explicar la importancia del movimiento barroco y posteriormente rococó, cuyas ramas del diseño ayudaron a reforzar la gastronomía francesa. Pues bien, he mencionado anteriormente que el *confiseur* requería tener conocimientos de arquitectura y arte, logrando que las piezas parecieran esculturas en vez de comida. Esto se debe al movimiento artístico y arquitectónico rococó:

> La palabra rococó proviene de la palabra francesa *rocaille* y se refiere al trabajo de concha nácar, colocado en muebles grotto para jardines, y construidos a finales del siglo diecisiete y dieciocho. El término se utilizó por primera vez en 1730 para describir al nuevo estilo de decoración de interiores descubierto recientemente en París, como es el caso del Salón de la Princesa por Germain Boffrand para el hotel Soubise (1736) en París. Los delicados detalles curvilíneos del salón, los cuales enmarcaban las esquinas de la habitación, y las imágenes pintadas que adornaban las paredes eran específicamente referidas como decoración *rocaille*. (Heisner, 1985, p. 259)[2]

[2] "The word Rococo comes from the French rocaille and referred to shellwork placed in the interiors of grottoes built in late seventeenth and eighteenth century gardens. The term was first used in the 1730s to describe the new type of interior decoration found in the recently built Parisian townhouses, such as the Salon de la Princesse by Germain Boffrand in the Hotel Soubise (1736) in Paris. The delicate curvilinear decoration of the Sa-lon, which frames the edges of the rooms, and the painted images, which adorn the walls, were specifically referred to as 'rocaille' decoration".



En poco tiempo el estilo rococó fue tomando fuerza, expandiéndose a otras áreas del diseño, como la pintura, la moda y, por supuesto, la repostería. Además, me parece pertinente añadir cómo la feminidad fue un elemento crucial.

> La feminidad del estilo rococó, sugería que las mujeres dominaban el estilo y tenían la iniciativa en ese momento; lo cual en gran parte es cierto. Las mujeres se encontraban en el estrato más alto de Europa –Madame de Pompadour en Francia, María Theresa en Austria, Elizabeth y Catherine en Rusia–… La masculinidad heróica y retórica del barroco fue reemplazada por la galantería delicada y el ingenio perspicaz. (Heisner, 1985, p. 260)

Además de utilizar decorados *rocaille*, inspirados en la naturaleza, como las flores, hojas y ramas o formas como holanes y moños, la paleta de color también fue otra característica que se distingue del estilo barroco, y es que los colores ocres, marrones y vinos fueron sustituidos por las tonalidades pastel, como el rosa, el azul y el amarillo claro, característica que reforzaba el concepto de feminidad. (Heisner, 1985, p. 261)[3]

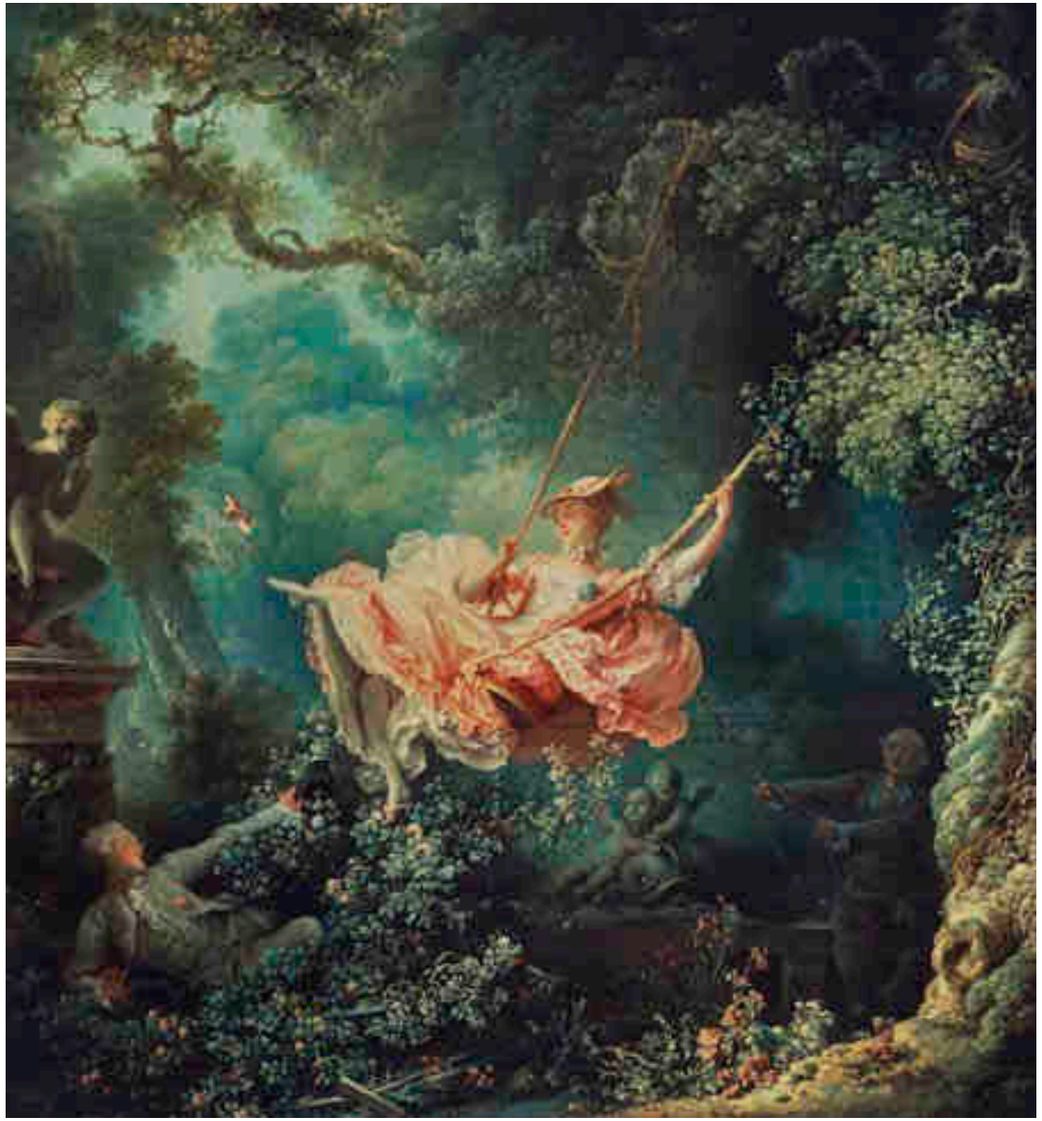
[3]The feminine look of the Rococo style suggests that the age was dominated by the taste and social initiative of women; and to a large extent it was. Women held the highest places in Europe –Madame de Pompadour in France, Maria Theresa in Austria, Elizabeth and Catherine in Russia–... The masculine heroics and rhetoric of the Baroque are replaced by dainty gallantries and pointed sallies of wit.

Por supuesto, no podría haber un mejor ejemplo del estilo rococó que *El columpio*, de Jean Honoré Fragonard (1767), que vemos en la siguiente página. La pintura captura en su totalidad la feminidad, plasmada a partir del manejo de los colores en una tonalidad pastel y los detalles que acompañan a los personajes, como las flores y la escultura del querubín. En cuanto a la vestimenta, también es otro detalle crucial de la obra, debido a que la moda fue una de las áreas del diseño que mayor importancia tuvo durante el movimiento del rococó. ¡Y hay una zapatilla volando!

Merci Jean, por fin podré hablar del segundo tema que más me apasiona, la moda. Y es que después de la muerte de Louis XIV en 1715, el estilo de la vestimenta comenzó a evolucionar. La moda tomó un ligero giro, uno más frívolo, transitando del barroco al rococó. Éste se caracterizaba por utilizar colores pastel, prendas más reveladoras y muchos holanes, plisados, moños y encajes. El estilo se esparció por Francia y fue copiado por la élite de otras capitales de Europa (Queralt del Hierro, 2016)[4].

No puedo dejar de imaginar a las mujeres de las cortes europeas, portando *robes à la française* decorados con bordados florales; cintas plisadas que forman guirnaldas en las faldas y remates de holanes de encaje en las mangas y el escote. Pero si de moda del siglo XVIII se trata, es imprescindible

[4]After Louis XIV's death in 1715, clothing styles began to evolve. Fashion took a turn to a lighter, more frivolous style, transitioning from baroque to rococo. The latter period was characterized by pastel colors, more revealing frocks, and lots of frills, ruffles, bows, and lace. This look spread from France and was copied by the elite in other European capitals.



mencionar a la reina consorte de Francia y Navarra, Marie Antoinette, la cual adoptó su nueva nacionalidad a partir de la moda, volviéndola uno de los aspectos más importantes entre las mujeres y marcando pautas respecto a qué prenda era apropiada según la ocasión, como es el caso de la *robe à la polonaise* o la *robe à la levité*, atuendos modestos, adecuados para usar solo durante el día (Sarrazin, et al., 2017).

Para las veladas importantes las mujeres debían cambiarse y portar el *grand habit de cour*, como podemos observar *avec cette portrait* de Marie Antoinette (1770), el cual está compuesta por un panier, una estructura rígida que se ajustaba en la cintura con el fin de ensanchar las caderas. Encima de éste se colocaban una serie faldas de satín o seda fruncidas y decoradas con guirnaldas de tela o cintas plisadas; encima iba el *manteau*, un tipo de chaqueta adornada con holanes, cintas plisadas y moños (Sarrazin et al., 2017).

Bien sûr, no podemos omitir el extravagante *pouf*, peinado voluminoso con una estructura en el interior de la cabellera, para así lograr distintos niveles y formas. Terminando la estructura deseada, el cabello era cubierto con un polvo fino blanco, haciéndola lucir grisácea; y, por último, dependiendo de la ocasión, el decorado variaba (Baldus, 2016).

Le Coiffure à la Belle Poule –¡que integraba nada menos que un barco!– fue sin duda uno de los peinados más populares, el cual Marie Antoinette llevó para conmemorar la victoria de la fragata la *Belle Poule*, por supuesto no debemos de confundirnos con una gallina hermosa. (Baldus, 2016).

Bon, con todo el deleite que la corte real francesa sufría y el movimiento artístico rococó en pleno apogeo, no cabrá duda sobre por qué en esos tiempos los postres adquirieron tal voluptuosidad, tal sensualidad y refinamiento.

–

Liberté, égalité, fraternité! Si ya en los últimos días del reinado de Luis XVI la cosa empezó a recatarse, con los primeros indicios del neoclásico, con La Revolución Francesa desaparecieron definitivamente los excesos y las extravagancias de las cortes. William Alexis Jarin, un *confiseur* italiano, expresa su lamento sobre el cambio que se aproxima para *les confiseurs*:

> ¡Adiós, finos *groupes*, temas alegóricos, trofeos, deportes en el campo, paisajes y emblemas mitológicos! Hasta mejores tiempos, tendremos que contentarnos con simples *assiettes montées*. (Tebben, 2015)

Con la entrada de Napoleón al poder en Francia, y durante su primer imperio, Antonin Câreme, el cocinero del emperador, impuso un nuevo estilo de *piéces montées*, presentando decoraciones romanas y griegas, ornamentos simétricos y piezas más sencillas, debido a la intención de Napoleón de crear un nuevo movimiento artístico de inspiración neoclásica, eliminando el rococó (Tebben, 2015).

Alors, adieu à la rocaille, le robe à la polonaise et les pouf. Los colores pasteles dejaron de usarse, los ornamentos floreados y femeninos dejaron de ser un sinónimo de elegancia, volviéndose un gusto corrupto. Sin duda el estilo neoclásico,

-corriente artística que retomó el estilo griego y romano, decorando las habitaciones con columnas, esculturas de estilo griego y colores discretos- comenzó a ser un símbolo de elegancia y sobriedad en los últimos tiempos de Luis XVI, mas fue durante el reinado del corso que éste cuajó y, como era de esperarse, la gastronomía también sufrió cambios.

En el último libro de Câreme, *L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* (1833), el cocinero del emperador decidió dejar atrás la comida para la élite y mejor enfocarse en crear un estilo gastronómico para todos los franceses. Un cambio que provocó que se repensara el concepto de la "comida tradicional francesa", equiparando a la la *haute cuisine* con la comida familiar (Tebben, 2015). No obstante, la *pâtisserie* fue el único oficio dentro de la gastronomía que no sufrió severos cambios debido a que, a partir de esta nueva construcción de la *cuisine française*, los postres se convirtieron en un bocado del lujo y nostalgia hacia el pasado y la era rococó.

i.

SEIS BOCADOS DE LA CORTE

Ahora sí hablaré más a detalle de la historia de mis seis *petit fours*, distinguiendo sus cualidades, las cuales sirvieron como inspiración para mis prendas. Comencemos entonces con el *baba au rhum*, el cual surge gracias al rey exiliado de Polonia, Stanislas Leszczynski, quien encontraba el tradicional *kugelhopf* (o *kouglof*) muy seco, por lo que decidió remojarlo en ron, nombrando al platillo en su personaje favorito, Ali Baba de *Las mil y una noches.* Este se caracteriza por servirse en el desayuno; no obstante, en *Cartas a Sophie Volland* por Denis Diderot (1774) el baba es descrito como un suave y dulce pastel que representa una decadencia permisible (Tebben, 2015). Sin embargo, es hasta la película *El Festín de Babette* (1987) por el director Gabriel Axel que el plato se convierte en un postre tradicional francés (Tebben, 2015).

En cuanto al postre mismo, de acuerdo a la crítica, escritora y autora de libros de gastronomía y vinos, Florence Fabricant:

> el baba tradicional comienza con una esponja de levadura hecha con harina y leche, que se eleva durante unos 20 minutos antes de agregar los ingredientes restantes y se deja que la masa aumente nuevamente en los moldes. A veces agrego pasas empapadas de ron. (2001)

Sin embargo, es su presentación lo que se lleva la noche, como relata Fabricant en su experiencia en Alain Ducasse:

> De hecho, el epítome se encuentra en Alain Ducasse, donde una espléndida baba, que el Sr. Ducasse sirvió por primera vez hace años en el restaurante Louis XV

> en Monte Carlo, se presenta de manera opulenta. En primer lugar, un soporte de plata abovedado se coloca sobre la mesa. La tapa se abre para mostrar un cilindro de torta perfectamente esmaltado y pulido. Luego Pieter Verheyde, el sommelier, rueda sobre un carro cargado con botellas de ron oscuro. Usted elige el ron, un Barbancourt rico de 15 años de Haití o un Aniversario más ligero de Venezuela, por ejemplo, o toma su consejo y opta por el delicado Cruzan de 7 años de las Islas Vírgenes de los Estados Unidos. (Fabricant, 2001)

Por su parte, el macaron es otro *délicatesses de la bouche* que tiene sus orígenes fuera de Francia, esta vez en Italia. Se singulariza por ser dos láminas pequeñas y redondas de merengue con harina de almendra, las cuales tienen la característica de ser crocantes por fuera y húmedas en su interior, además de estar unidos por una ganache o compota (Hemmat-Azad, 2018). Según los historiadores, el macaron aparace en Europa en la Edad Media en Venecia, transportado, se dice, en el equipaje de Catherine de Medici, quien los había servido en su matrimonio con el Duque de Orleans. No obstante, due François Rabelais el primero en mencionar esta "pasta de almendra redonda" en *El libro de Quart* en 1552 (Penolla, 2015).

–

¿Quién diría que un postre está inspirado en unas pequeñas ratas que habitan en la ópera de París? Pues bien, es así como Cyriaque Gavillon, el gran pastelero de Dalloyau, inventó en 1955 el famoso pastel ópera, el cual consta de tres hojas de bizcocho de joconde (gioconda), cubierto con crema de mantequilla de café y ganache de chocolate (Carles y

Révillon, 2012). Sin embargo, algunos agregarán a la receta que cada capa se remoje con un sirope de café, mientras que otros preferirán añadir un toque de Grand Marnier. Mas, lo que a mí me interesa remarcar es el detalle de la palabra ópera, escrita en la superficie con una ganache de chocolate y cubierta con un glaseado del mismo, provocando la ilusión de haberse utilizado un molde para realizar este relieve.

Como podrán haber notado el ópera es el postre más contemporáneo que utilizo, esto se debe a que Cyriaque fue uno de los revolucionarios de la pastelería. Por lo que *L'opéra* no fue la excepción, revolucionando al mundo de la *pâtisserie*, habituado a utilizar pasteles redondos y en pisos (Carles, M., Révillon, K. 2012).

Pasando a lo siguiente, no sé por qué, pero cada vez que menciono al *charlotte russe* me imagino una escena de *Downton Abbey* (2012), cocinado por Mrs. Patmore y perfectamente presentado con rebordes de crema, fruta confitada y un cinto en su contorno, el cual parece detener a las soletillas. Aunque los ingleses han adoptado este postre como suyo,

> se cree que el chef francés, Marie Antonin Câreme, inventó el postre en el siglo XVIII. La parte "Russe" del nombre se dio para honrar a su empleador ruso, el Zar Alexander I. El origen del nombre "Charlotte" es más discutido. Algunos dicen que Câreme le pueso el nombre de la cuñada de Alejandro I, Charlotte de Prusia, mientras que otros historiadores creen que fue el nombre de la reina Charlotte, la esposa de Jorge III. Otra

> etimología es que Charlotte es una corrupción de la palabra inglesa "charlyt" que significa "un plato de crema". (Williamson, 2015)

En cuanto al postre en sí, este tradicionalmente utilizó pan duro para forrar el contorno y la base de un molde para pastel, aunque hoy en día es más común encontrarlo con bizcocho o soletas. El interior es una crema *bavarois* sedosa con gelatina o una combinación de crema batida y fruta molida (Williamson, 2015).

"Too low; too high; too heavy; sloppy;"- le dice el chef a Sabrina, de la película homónima de 1954. *Exactement!*, el soufflé es y siempre será de los postres más difíciles de dominar, como se retrata en la escena del *soufflé* de Sabrina, donde el chef va describiendo cada uno de los *soufflés* de los aprendices. El primer escrito que se tiene sobre el postre, se le atribuye al cocinero Vincent de la Chappelle, quien lo cocinó en Francia a principios de 1700, para Madame de Pompadour, amante de Louis XV. Más de cien años después, aparece el segundo registro del soufflé, esta vez en el libro *L'art du Cuisinier* 1814, por Beauvilliers (DeWall, 2017).

En su libro, Beauvilliers redacta la receta del *soufflé* de la siguiente forma:

> pon el tamaño de un huevo de buena mantequilla, un poco de nuez moscada y yemas de cuatro huevos frescos, mientras que las claras deben de ser batidas a parte; mezcle poco a poco a baño maría, incorpora las claras, y colócalo en un molde de metal o papel,

> ponlo en el horno. Cuando el soufflé haya elevado por completo, tócalo ligeramente, si este resiste un poco entonces está listo; debe servirse al momento, debido a que puede bajarse. (DeWall, 2017)

Bien sûr, el magnífico *croquembouche* no podía faltar, también conocido como *pièce montée*, es un postre de la corte, literalmente, debido a que su primera aparición fue en la corte de Louis-Alexandre Berthier en el siglo XIX por el chef pastelero Antonin Câreme, quien realizó una pirámide de frutas heladas atadas con caramelo:

> Unos años más tarde, es Pierre Lacam, el pastelero del Príncipe de Mónaco, quien impone la pieza de profiteroles montados como un pastel de bodas por excelencia. Está inspirado en el croquembouche de Cuaresma para crear las pirámides cónicas que conocemos hoy. Reemplaza así la fruta congelada con profiteroles rellenos con crema de vainilla y muselina, pero mantiene el caramelo para que coincida con las increíbles estructuras que produce con estas famosos profiteroles. (Hillairet, 2017)

III.

A V A N T

M O I

Por supuesto, no hay que creer que mi proyecto es el descubrimiento del cacao, y es que existe una infinidad de personas apasionadas por la repostería, por Francia y la corte real, *comme moi*. Por lo tanto, en este capítulo hablaré de aquellos proyectos de diseñadores, reposteros y cineastas que han abordado el mismo o similar tema o la misma estética, los cuales me sirvieron de pauta para establecer la línea y estilo de mi colección.

–

"No pronunciaremos una palabra referente a comida o bebida." (Axel, 1987). *Voilà*, *El Festín de Babette*, cuando de referencias se trata, es la principal. Y es que, *grâce à mon père*, descubrí uno de los largometrajes que más me han cautivado sobre cómo la historia gira alrededor de la planeación de un gran festín ¿Les recuerda a algo? ¡Exactamente! *Mon projet* está planteado a partir del mismo objetivo: realizar una gran cena, de la cual voy relatando todo su procedimiento. *Mais,* eso no es todo, la siguiente referencia, que probablemente ya pudieron haberse percatado, es la similitud que Babette y Bodette tienen, detalle que, por supuesto, no fue casualidad; fue la intención de mi creadora el construir a un personaje que fuera igual de encantadora, apasionante y femenina como Babette, la cual tendría la tarea de relatar esta fantástica historia.

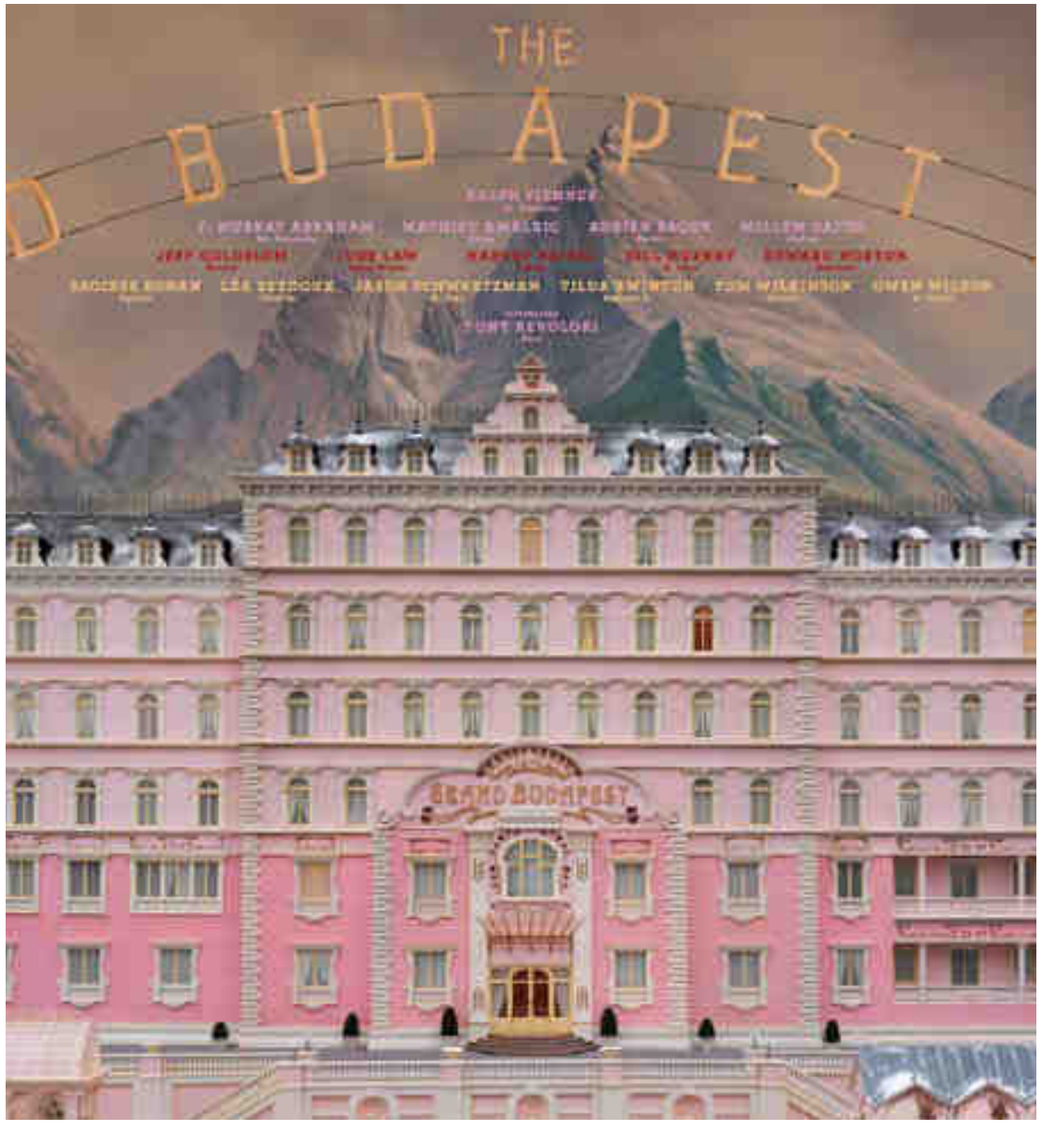
Évidemment c'est impossible hablar de la *pâtisserie* tradicional francesa sin mencionar una de las pastelerías parisinas más reconocidas del mundo, Ladurée. Ésta no sólo es popular por presentar los postres más decadentes, femeninos y extraordinariamente delicados, sino que además por haber reconstruido la experiencia de degustar un *petit*

four como si fueras parte de la corte real francesa del siglo XVIII, cuidando que cada detalle, desde la tienda hasta los empaques, mantenga el estilo rococó, refinado y femenino que tanto he mencionado anteriormente.

No obstante –y he ahí el éxito y la popularidad– Ladurée ha logrado su deseo de revivir la tradición de la *pâtisserie* y *confiserie* francesa, adaptándola a la actualidad con coquetería, juego y feminidad. ¿Cómo? A partir del manejo del color, generando armonías de tonos pastel y secundarios; introduciendo nuevos sabores, formas y texturas en su gran repertorio de *desserts*; y retomando elementos del estilo rococó, que adaptó a un estilo decorativo actual.

–

No cabe duda que "Gallina vieja hace un buen caldo" (Wes Anderson, 2014): *El Gran Hotel Budapest* fue otro de los antecedentes de mi proyecto. Comprendo que el largometraje no habla precisamente de postres tradicionales franceses; sin embargo, es su estética lo que me interesó retomar, debido al manejo de colores pasteles y secundarios para provocar contraste; el cuidado de los detalles en el vestuario y la escenografía, además la constante referencia al estilo rococó, como es el caso de la pastelería Mendel's. Sin embargo, a pesar de haber utilizado como pauta la estética de la película en general, fueron específicamente dos elementos que destacaron sobre lo demás: la fachada de El Gran Hotel Budapest y la iconografía de la mencionada *pâtisserie*. Esto se debe a que ambos lograron el mismo efecto que Ladurée: evocar el deseo de revivir la tradición de la *pâtisserie* y *confiserie* francesa, adaptándola a la actualidad con coquetería, juego y feminidad.



Así como Ladurée, la cinta *Marie Antoinette-La reina adolescente* (2006), por Sofía Coppola no podía faltar en mis referencias, no sólo por tratar los mismos temas que yo, sino que también por su estética femenina, ingenua y coqueta, provocando el mismo efecto que Ladurée y *El Gran Hotel Budapest*. Además, un elemento que destaca sobre los antecedentes que he mencionado hasta ahora es el vestuario realizado por Milena Canonero, no sólo por haberse apegado a la vestimenta francesa de la época, cuidando cada detalle de las prendas, sino por haber logrado adaptar, a partir de texturas y colores, las prendas a la actualidad.

–

No obstante, a pesar de ser un gran referente, el vestuario de la cinta de Coppola, no funcionaba como pauta para mi colección, por lo que recurrí directamente a diseñadores de moda, los cuales, a pesar de no utilizar el mismo tema que yo para sus colecciones, sí seguían la línea que yo deseaba para mi proyecto en cuanto a estética y construcción de las prendas. ¿Quiénes son estos diseñadores? Christian Dior, Balenciaga, Del Pozo, Erdem y Rodarte.

Monsieur Christian Dior, en él me basé en la construcción de sus prendas y su propuesta de una nueva silueta a partir de su primera colección, donde sus vestidos enfatizaban el busto, los hombros pequeños y redondos, ciñendo la cintura, y ensanchando las caderas, hasta llegar a una falda abierta que caía hasta debajo de las pantorrillas (Potter, 1994, p.16). Con Balenciaga, la inspiración fue la misma, sólo que esta vez, en lugar de basarme en siluetas clásicas como las de Dior, me guié en su manejo de telas y nuevas siluetas que resaltan al cuerpo femenino (Davies-Strodder, 2017).

Claro, como estaba anunciando desde antes, además del diseñador español Balenciaga también me inspiré en el madrileño Del Pozo; bueno, específicamente en una de sus piezas de la colección otoño/invierno 2013 sobre la arquitectura orgánica y la delicada feminidad de la era victoriana. En ésta se encuentra un abrigo/vestido blanco, ceñido a la cintura con un delgado cinto que remata con un moño y una falda acanalada, la cual me sirvió como guía para los acanalados que el molde del *baba au rhum* presenta.

La féminité avec Erdem y Rodarte fue la clave para mi colección. Y es que a pesar de tener como referencia el mundo de ingenuidad, dulzura y coquetería que Sofía Coppola había construído en *Marie Antoinette-La reina adolescente*, mis habilidades como diseñadora no eran capaces de interpretarlo a una colección de moda. ¡He ahí que Erdem y Rodarte actuaron como mis salvadores! Presentándome magníficas colecciones, desbordantes de moños, floreados, holanes, plisados y tul. Cada detalle de las prendas pertenece a este mundo mágico, dulce y delicado.

IV.

ALORS NOVA COMMENCER

i.

L E TEMPS

I.

TEMA

(*Postres tradicionales franceses*)

II.

INSPIRACIÓN

(*El festín de Babette*)

III.

ELECCIÓN DE POSTRES

IV.

PRIMEROS POSTRES

Mont blanc
Sygne au pate à choux
Croquembouche
Macaron
Tarte tatin
Cannelés bordelés
Charlotte russe
Marveilleuse
Soufflè
L'Opèra
Tarte au pommes
Baba au rhum

V.

BANCO DE IMÁGENES

VI.

PAUTAS

Planteamiento, objetivo y narración

VII.

CLIENTE

VIII.

POSTRES DEFINIDOS

Mont blanc
Sygne au pate à choux
Croquembouche
Macaron
Tarte au pommes
Baba au rhum
Charlotte russe
Marveilleuse
Soufflè
L'Opèra

IX.

INVESTIGACIÓN

X.

COLLAGE

(*Collage de fotos de cada postre*)

XI.

MUESTRAS TEXTILES

(Primeras muestras textiles)

XII.

CLIENTE

(Segunda investigación de cliente)

XIII.

PRIMEROS BOCETOS

(*Primeros bocetos a partir de collage*)

XIV.

MUESTRAS TEXTILES

(Segundas muestras textiles)

XV.

TOILE BABA AU RHUM

(Primer toile baba au rhum. Continúa la investigación de silueta)

XVI.

CLIENTES FINALES

XVII.

POSTRES FINALES

Croquembouche
Macaron
Baba au rhum
Charlotte russe
Soufflè
L'Opèra

XII.

MUESTRAS TEXTILES

(Tercer intento)

XIX.

BOOK

Bibliografía
Presupuesto
Edición

XX.

SEGUNDO *TOILE*

(Segundo toile baba au rhum)

XXI.

AVANCES *BOOK*

XXII.

FICHAS TÉCNICAS

XXIII.

AVANCES *BOOK*

(Book técnico y book proceso)

XXIV.

MUESTRAS TEXTILES

(Cuartas muestras textiles)

XXV.

INICIO TESIS ESCRITA

(Inicio de diseño de accesorios)

XXVI.

CORRECCIONES *TOILE*

(Correcciones baba au rhum e investigación textil)

XXVII.

TESIS ESCRITA

(Planteamiento de introducción)

XXVIII.

INICIO DE 2 dos *TOILES*

(Inicio de toiles croquembouche y charlotte russe)

XXIX.

3eros *TOILES*

(Inicio de los toiles macaron y ópera)

XXX.

CORRECCIONES *TOILES*

(Correcciones de los toiles)

XXXI.

1er. *FITTING*

(Prueba de los seis toiles en modelo, se revisa el ajuste, los detalles, las siluetas)

XXXII.

INICIO PRENDAS FINALES

(Correcciones de toiles)

XXXIII.

MARCO TEÓRICO

(Correcciones marco teórico)

XXXIVI.

DISEÑO GRÁFICO

(Se presenta la primer propuesta del diseño gráfico de tesis)

XXXV.

METODOLOGÍA

(Se inicia la sección de metodología en la parte escrita)

XXXVI.

2do. *FITTING*

(Se presentan en modelo dos looks finales y correcciones de toiles del 1er. fitting)

XXXVII.

CORRECCIONES *FITTING*

(Se corrigen el toile del soufflé y del ópera; y se empieza el capitonado del charlotte russe)

XXXVIII.

CONCLUSIONES

XXXIX.

ENTREGA 2do. PARCIAL

(Entrega de texto impreso)

XXXX.

AVANCES PRENDAS

(Se continúa avanzando con las prendas finales)

XXXXI.

3er. FITTING

(Se presentan en modelo todos los looks finales)

XXXXII.

BIBLIOGRAFÍA Y ANEXOS

XXXXIII.

CORRECCIONES 3er. *FITTING*

(Se hacen las últimas correcciones, específicamente del soufflé y del ópera)

XXXXIV.

ENTREGA TESIS ESCRITA y GRÁFICA

XXXXV.

4to. *FITTING*

(Se presentan en modelo todos los looks finales con styling)

XXXXVI.

PRESENTACIÓN

(Presentación de la colección)

XXXXVII.

FITTING FASHIONWEEK

(Se presentan en modelo los looks y se determinan los arreglos y detalles)

XXXXII.

FASHIONWEEK

(Presentación de la colección en Arena México)

ii.

PRIMERO FUERON DIEZ

Oh, mon dieu! Como se pueden dar cuenta, el proceso de esta colección es tan complicado como realizar un gran festín. Ningún detalle puede pasar desapercibido, tanto el color del mantel, como la separación entre las copas son detalles imprescindibles cuando se organiza una gran cena. Pero nuevamente me estoy adelantando. Para dar inicio a este capítulo debo antes identificar el punto de partida de mi investigación: la selección de doce postres tradicionales franceses, que fueron *le mont blanc, le croquembouche, le soufflé, les macarons, l'opéra, le signe au pâte à choux, le charlotte russe, le baba au rhum, la tarte au pommes, le merveilleux, le tarte tatin* y *les cannelés bordelais.*

Teniendo los postres seleccionados, me di a la tarea de realizar un banco de imágenes y ¡vaya que fue tardado! Ya se imaginarán cómo terminó mi biblioteca, repleta de recetarios abiertos en distintas secciones; revistas de cocina recortadas hasta en sus portadas; y páginas de enciclopedias arrancadas, las cuales parecían haber sido intencionalmente acomodadas para no dejar a la vista ni un minúsculo espacio del suelo. Sin embargo, después de un largo fin de semana y un panqué de naranja con glaseado de azúcar, logré terminar de escoger las imágenes, sólo para caer en la cuenta de que los postres elegidos, además de ser demasiados, eran muy similares entre sí, volviendo más complicada su distinción durante el proceso de bocetaje.

C'est pour ça, que opté en reducir mi colección a diez postres, con los cuales comencé la investigación textil y el proceso de silueta. Y bien, así como el croquembouche, el *cygnes à la chantilly* y *los éclairs* tienen la misma base de *pasta choux,* todas las prendas de mi colección están construidas a partir de los mismos conceptos: la silueta, el color y la textura.

En cuanto a la silueta, decidí tomarla a partir de cada *petit four.* Por lo tanto, la mejor forma para lograrlo fue a partir del *collage* y el bocetaje. *Donc*, a recortar, mover, pegar y dibujar, actividad que me mantuvo ocupada durante tres tardes, acompañada de una buena taza de café y dos o tres *madeleines*, por supuesto. Durante estos momentos me dediqué a distinguir los elementos más representativos de cada postre, como los profiteroles en el *croquembouche* o las soletillas en el *charlotte russe*, para después colocarlos sobre un figurín de moda e ir diseñando la forma de las prendas.

Par exemple, le baba au rhum. Ici se puede observar cómo decidí enfocarme en los acanalados del propio pastel, probando cómo se verían como mangas, en un talle, como pantalón, una falda, en un vestido de noche o en uno corto, en una chaqueta o mejor un abrigo, como blusa o bata. Y después los detalles: con holanes en las mangas o en la falda, con ruedo de teja o recto, con escote o mejor cubierto, con moño en el cuello o solo una lazada, ¿Más grande el lazo izquierdo o el derecho? Por supuesto el proceso es tan meticuloso como lograr calcular la cantidad perfecta de ron para el baba, haciendo prueba y error, tomando en cuenta la feminidad y el efecto de deleite.

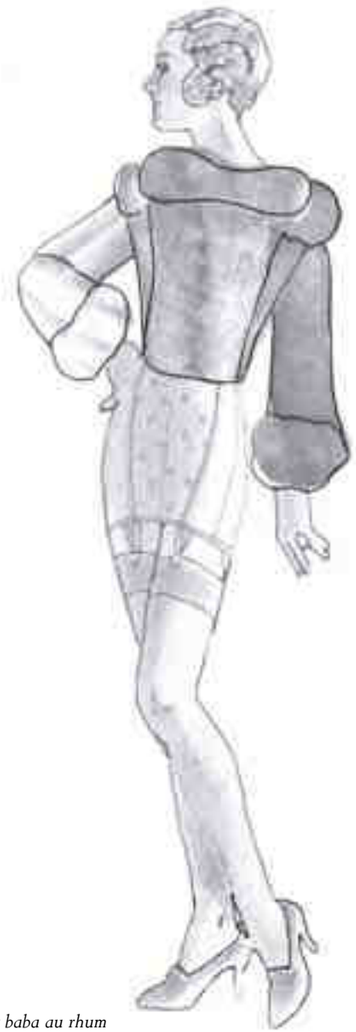
Le mont blanc et le merveilleux también pasaron por un proceso de *collage* similar al del *baba au rhum,* debido a la silueta de ambos postres y su textura, logrando que las formas de las prendas fueran infinitas.

Collage baba au rhum

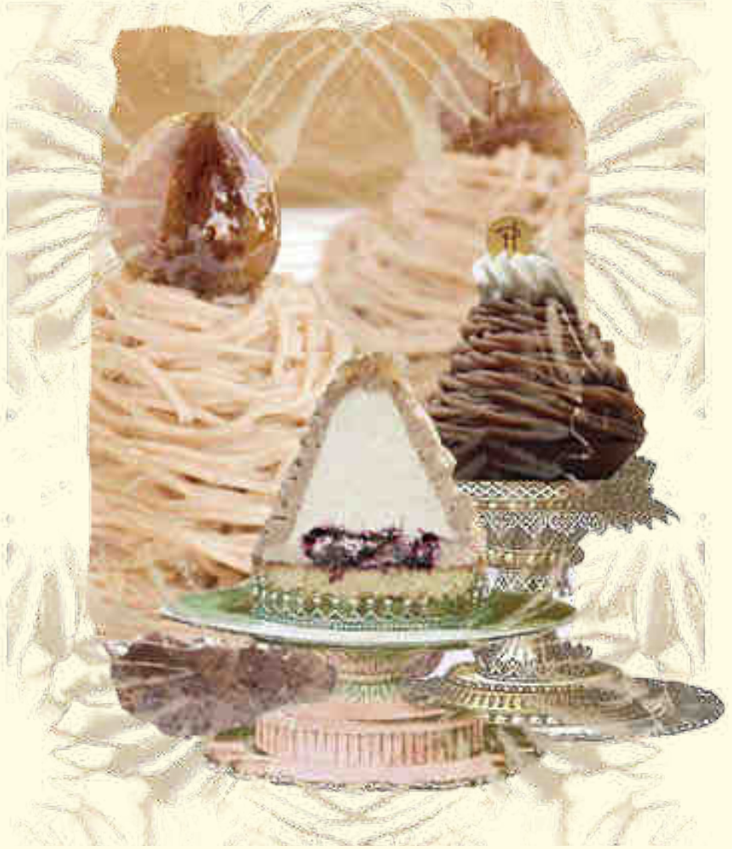
Madame Bodette

Bocetos baba au rhum

Madame Bodette

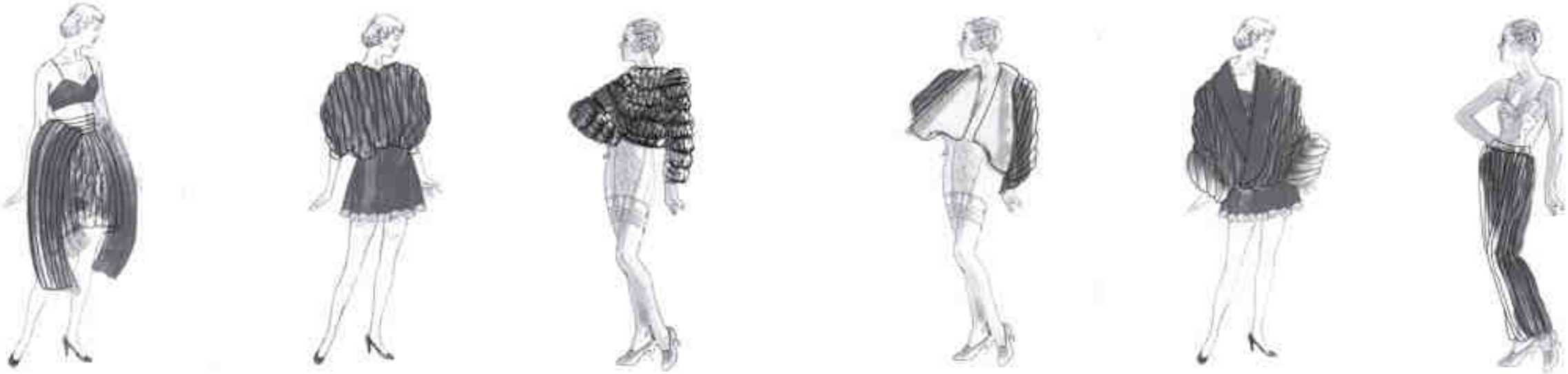


Bocetos baba au rhum



Collage mont blanc

Bocetos mont blanc



Madame Bodette

Bocetos mont blanc

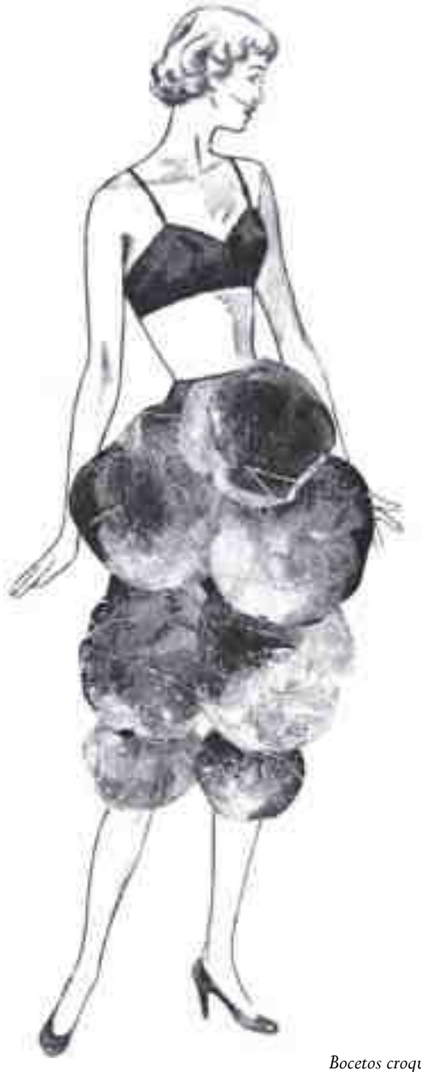
Collage maerveilleux

Bocetos marveilleuse

Collage croquembouche

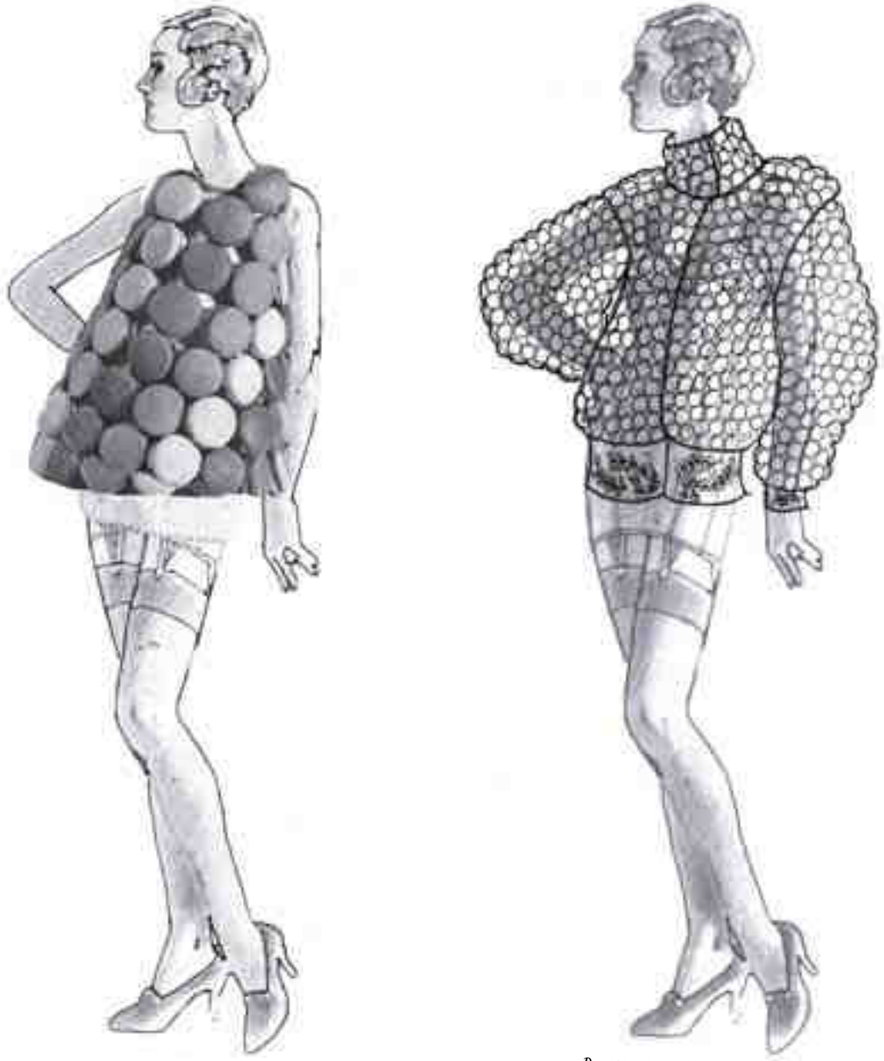
Bocetos croquembouche

Madame Bodette



Bocetos croquembouche

Collage macaron



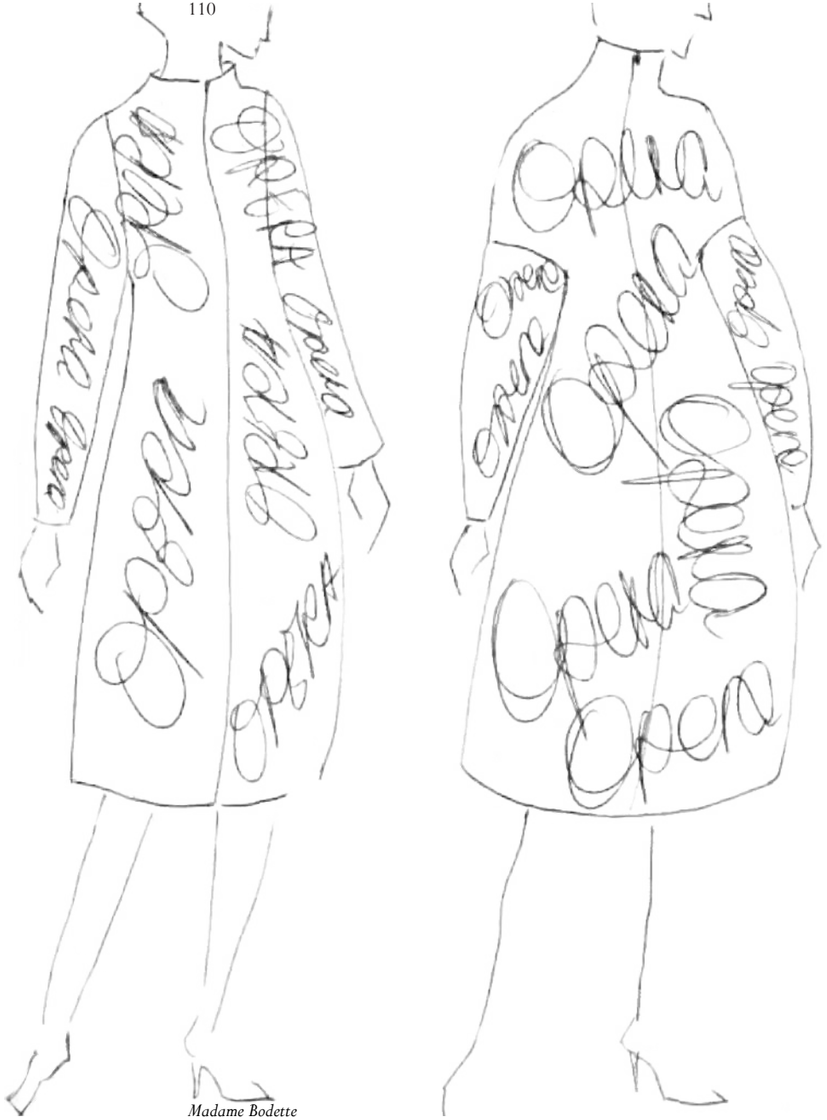
Bocetos macaron

¡Oh! *Le croquembouche*, otro *magnifique* ejemplo para hablar del proceso de *collage*, en este caso la inspiración llegó, como cuando sin esfuerzo tu pastel se eleva a la perfección o el merengue de tu pie toma un color dorado caramelo durante el horneado, resaltando los rizos que hiciste con la cuchara. El *croquembouche* fue un deleite durante el proceso de *collage*: un proceso natural en el cual parecía obvia la traducción a la prenda, pues realicé la misma torre de profiteroles, pero esta vez como un vestido y, en consecuencia, el cabello de ángel forzosamente debía de ser una capa que cubriese a la modelo y rematase como tocado en la cabeza. *Voilá!*

Pero no todo fue pan comido; en el caso del *macaron*, lograr la silueta fue tan complicado como calcular el punto exacto de su merengue, una etapa crucial para lograr el brillo y la altura de las tapas. Para la silueta, el conflicto se ubicaba en cuál detalle del postre era el más representativo. Sin embargo, la conclusión a la que llegué fue más bien en su forma circular, su elevación y, sobre todo, su repetición. Consecuentemente, la silueta se creó a partir del bocetaje, debido a que era imposible y un sinsentido recortar más de ciento veinte macarroncitos en papel para crear una chaqueta.

L'opéra tuvo el mismo conflicto que el *macaron*, su silueta es tan simple que no lograba transmitir su elegancia y su limpieza. *C'est pour ça*, que me olvidé nuevamente del collage y decidí utilizar el bocetaje, tomando como único detalle la palabra "ópera" escrita con ganache de chocolate y cubierta con otra más. Para el *opéra*, me concentré en que el diseño expresase el refinamiento y la sutileza del postre, a partir de líneas simples

Collage opéra



Madame Bodette

Bocetos opéra

Bocetos charlotte russe

Bocetos charlotte russe

Boceto tarte au pommesx

Madame Bodette

Bocetos cygne en pâte à choux

Bocetos cygne en pâte à choux

y piezas sin mucho *rocaille*, para remarcar el lujo que significaba probarlo, igual al de asistir a una función de ópera. En el *charlotte russe* por el contrario, el proceso de silueta fue tan sencillo como colocar el lazo alrededor de las soletas. A pesar de no haber hecho *collage*, decidí enfocarme en la forma de éstas y su *historié*, traduciéndose a unos pantalones amplios o unos vestidos cortos.

La *tarte au pommes* y el *signe au pâte à choux* siguieron el mismo camino que el *charlotte russe*, y es que para ambos su proceso de silueta, además de haber sido bastante sencillo, fue muy similar. En el caso de la *tarte au pommes*, decidí enfocarme en la repetición de las capas de manzana y su cáscara, interpretando este detalle en la prenda como vestidos, blusas, faldas y suéteres con capas y acabado de bies. Mientras que para el *signe au pâte à choux* utilicé las alas y el cuello del cisne para formar abrigos voluminosos con pliegues.

Por último, se encuentra el *soufflé*, para el cual hice un ligero cambio, debido a que, en lugar de concentrarme en el postre, decidí utilizar el emplatado. El *soufflé* tiene la cualidad de elevarse durante el horneado, por lo que el moule tiene la particularidad de estar acanalado, permitiendo que el calor sea más homogéneo y pueda subir con mayor facilidad.

Bocetos, bocetos y más bocetos. Ese fue el siguiente paso de mi proceso de siluetas, un paso tan difícil como lograr integrar la mantequilla a la pasta hojaldre para los *croissants* y, sin embargo, crucial para lograr que en su momento de horneado todas las capas puedan elevarse. Comprendo que mi colección no tendrá que pasar por un proceso de horneado, pero sí por uno de costura

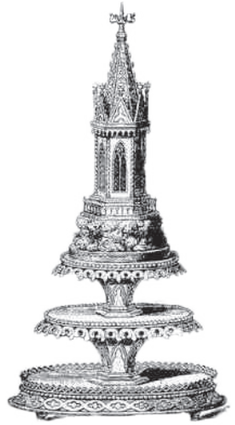
Bocetos soufflé

que, desde mi punto de vista, es igual de hacendoso: así como un mal manejo de la temperatura puede provocar que la pasta no suba, una mala tensión de la aguja y, por lo tanto, del hilo, puede ser igual de catastrófico para la confección de una prenda.

¡Pero me estoy adelantando! Por ahora debo concentrarme en mi paleta de color que afortunadamente, el fin de semana que pasé seleccionando imágenes no fue en vano, dado a que las utilicé para mi selección de color. Y es que ésta es tan imprescindible como agregar unas gotas de limón a la compota de fresas para que no pierda su rojo intenso, o como lograr un dorado prolijo en el azúcar del *crème brûlée*. No obstante, en mi colección conseguir la paleta de color no fue tan difícil como sacar un cascarón de huevo de la masa. Ésta fue el resultado de una recopilación de imágenes de los postres, tomando en cuenta las figuras que los remates de crema forman con la duya y sus distintas boquillas, la hoja de oro comestible que se le añade al ópera o el cabello de ángel de caramelo que cubre la estructura conífera de los profiteroles rellenos de crema pastelera.

Una vez teniendo los *collages* de cada uno de los postres, procedí a tomar aquellos detalles más representativos del postre para así crear un *collage* en conjunto que definiera cuál sería mi paleta de color en general. ¡He ahí cuando el conflicto comenzó!, debido a que mi resultado fue una serie de doce colores pasteles, de los cuales no sabía cuáles eran los más representativos para mi tema.

Merci Beaucoup Marie Antoinette! Exactamente: la reina consorte de Francia y Navarra o, mejor dicho, el movimiento artístico rococó, fue mi siguiente guía para delimitar la paleta de color, a partir de la vestimenta, los tapices, pinturas y por supuesto, los platillos de los grandes festines de la corte real francesa.



18-1103 TXC
18-1345 TXC
16-1227 TXC
12-0723 TXC
19-1559 TXC
17-1927 TXC
18-1436 TXC
16-1472 TXC

iii.

L I S S E

C O M M E

D E

L A

S O I E

Nadie podrá negar el placer que causa el primer bocado de un macarrón, aquel momento que sientes lo crujiente del merengue de almendra, para después percibir su humedad y dulzor y, por último, su relleno, el cual inunda tu boca con aroma y sabor. Ah! *exquisement*! Ésta es justo la sensación que me gustaría representar con mis prendas, *bon*, específicamente con sus texturas. Es por lo tanto que, a la par de mi proceso de bocetaje, la investigación textil fue desarrollándose, cuidando el color, la forma, los acabados, la feminidad y su dulzura.

C'est pour ça, que mi invesitgación textil no sólo consistió en la representación de la textura de cada *petit four*, sino además en la investigación de estampados, textiles, bordados y remates que se utilizaban en las prendas del S. XVIII, con el fin de crear este universo de feminidad y delicadeza del que tanto he hablado *avec* Marie Antoinette.

Conforme fui examinado pinturas e imágenes de prendas históricas caí en la cuenta de varios detalles, como los jacquards con motivos florales, los cuales se asemejan a los retablos de iglesias y palacios de la época del rococó. Así pues, gran parte de mi tiempo libre lo dediqué a encontrar la tela perfecta que me remitiera el sentimiento de estar en Versailles.

Varias visitas a tiendas textiles después encontré unas cuantas telas que fueron de mi agrado para poder realizar las primeras pruebas. Sin embargo, otro punto por el cual quería utilizar un jaquard se debe al efecto del capitonado, no solo con el fin de simular las molduras de las habitaciones de palacios e iglesias, sino además porque tanto el ópera, como el *charlotte russe* tienen este efecto *rocaille* del que tanto he hablado en capítulos anteriores.

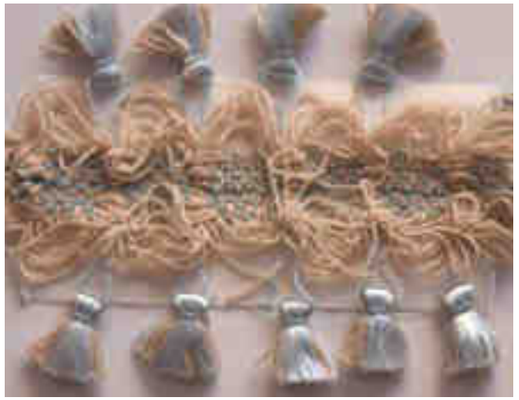
Madame Bodette

Lisse comme de la soie

Otros detalles que también noté en mi carpeta de referencias fueron los remates de holanes, fruncidos, borlas, listones, moños, bordados y encajes en cada superficie posible de los vestidos. Por lo que, tres tardes se destinaron a bordar, fruncir y pegar tiras y tiras de holanes.

Lisse comme de la soie

Madame Bodette



Lisse comme de la soie

Le tulle, una tela ligera, delicada e imprescindible en mi colección. Digamos que éste fungió como el detalle conector entre mis looks, utilizándolo como remate de faldas, en holanes, en drapeados, en fruncidos e incluso en el caso del *macarron* como la base del vestido y en el *croquembouch*e como el cabello de angel de caramelo.

Siguiendo con el tema de las telas, la taffeta también fue otro textil que continuamente aparece en las prendas y retratos a lo largo de mi investigación, por lo que era imperdonable no usarla. *Donc*, me dediqué una vez más a la búsqueda de la tela perfecta; esta vez la paleta de color era más limitada que en el caso del jacquard, y es que quería específicamente encontrar un tono de rosa en particular.

Por último, se encuentra la textura del macarrón, la cual fue la más compleja de lograr. Ésto se debe a mi afán por querer representar la repetición de las tapas con la tela, por lo que comencé por experimentar con termofijado, mas la tela no dejaba de arrugarse y la forma de la tapa, con el tiempo, terminaba por bajarse. Fue hasta que descubrí que se podía lograr con botones forrados, recurso que ayudó a mantener la elevación, forma y limpieza del *petit four*.

Madame Bodette

Lisse comme de la soie

iv.

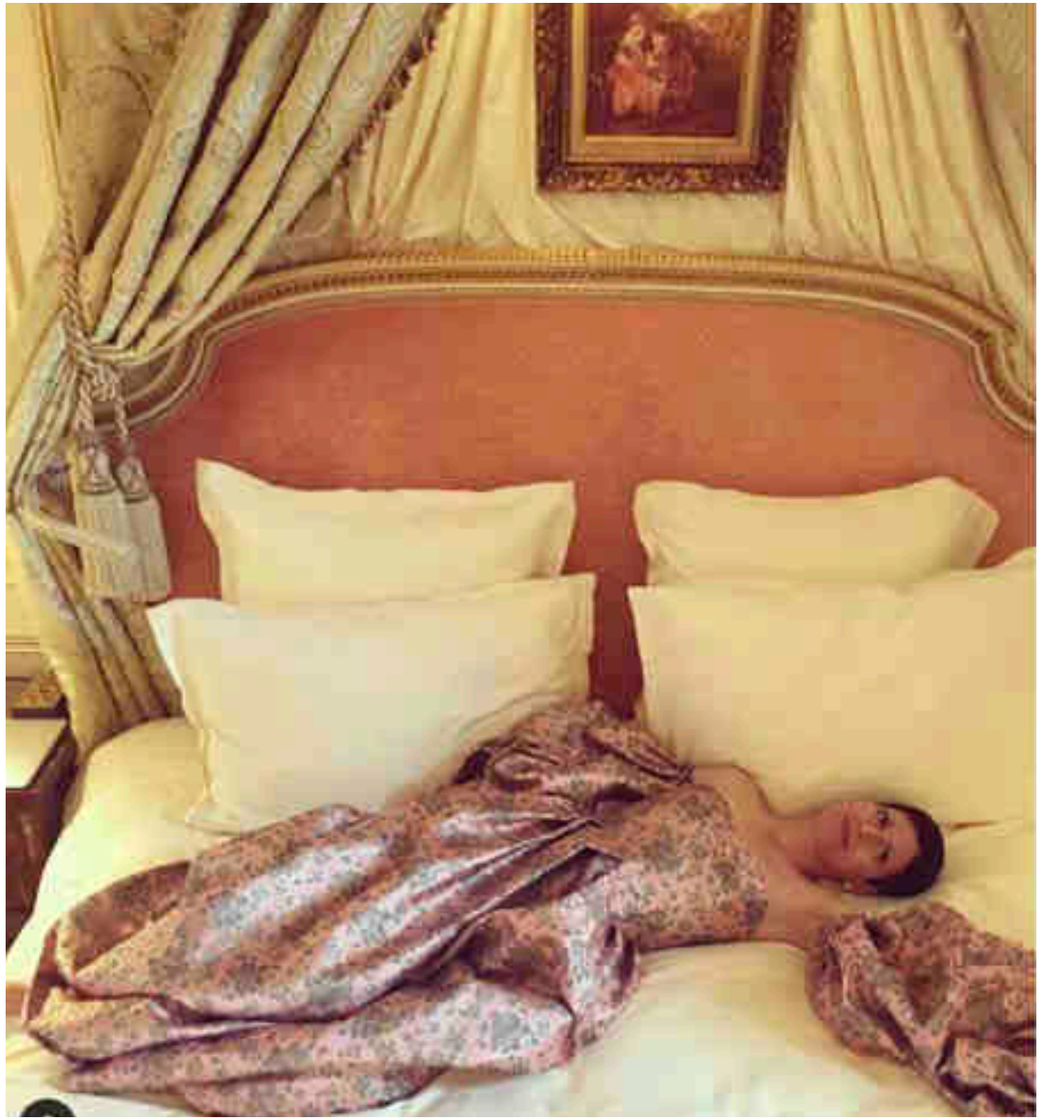
LE CLIENT A TOUJOUR RAISON

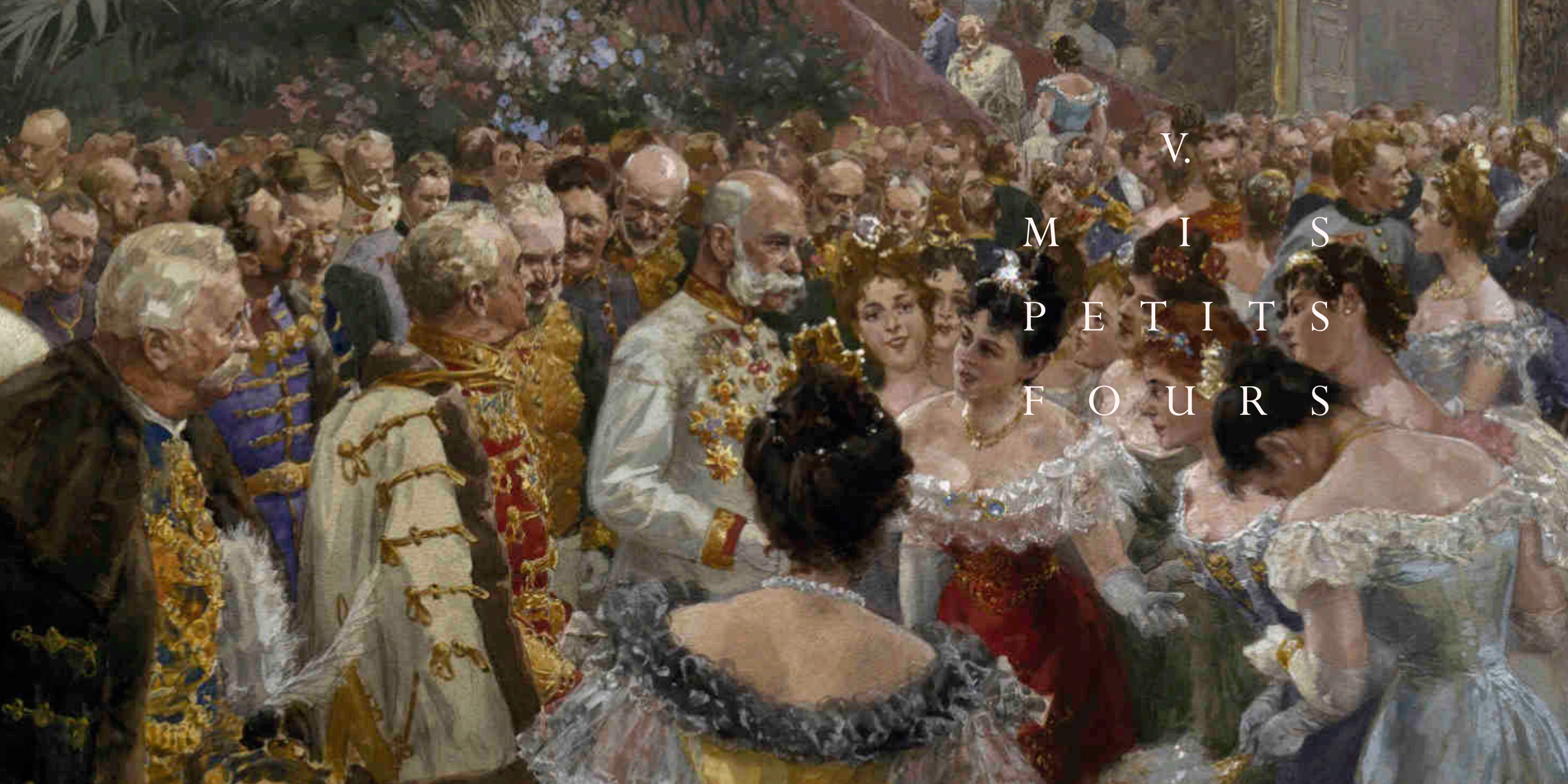
Comme un bon chef uno siempre debe tener a su cliente presente en cada decisión que se tome, debido a que no es lo mismo cocinar un *quiche lorraine* para un niño de ocho años, que para un amante de la comida tradicional francesa, *comme moi*. En el caso de un diseñador de moda, éste debe tomar en cuenta cuáles son las preferencias y necesidades de sus clientes, además de su edad, nivel económico y estilo de vida. *Donc*, a la par de mi proceso de bocetaje, estuvo mi investigación de cliente.

Desde el inicio de mi colección, supe que la persona que portase mis prendas debía de causarle el mismo placer que a mí la feminidad, la dulzura y la *coquetterie*. Sin embargo, lo que no logré predecir fue su edad; conforme fui profundizando en mi tema, caí en la cuenta de que mi cliente debía de ser una persona adulta, independiente y segura, la cual disfruta experimentar con distintas siluetas, texturas y colores; como la *chief style officer* de Mayfair Rocks en los Hamptons, Lauren Kulchinsky Levinson; a diferencia de lo que pensaba: una joven, femenina y frágil, la cual soñaría vivir en un mundo de azúcar.

–

Joyeux Noël! En poco tiempo, mis días se hicieron semanas y las semanas se convirtieron en meses, hasta que el invierno llegó y yo necesitaba de unas merecidas vacaciones. Sin duda, planear una cena de esta magnitud no es tarea fácil, aunque afortunadamente ni todas mis fallas ni mis frustraciones pudieron imponerse sobre mi emoción por la gran noche. Por lo tanto, el trabajo continuó y con ello…





V.

MIS PETITS FOURS

Con el paso del tiempo la selección de mis postres se fue volviendo cada vez más precisa, teniendo cada vez más clara la línea de mi colección, sus colores, sus textiles y sus texturas, por lo que la clasificación de mis postres tenía que ser cada vez más exacta. Es por eso que tomé la decisión de reducir mi colección a seis *petits fours* finales: *le charlotte russe, le baba au rhum, le soufflé, le macaron, l'opéra et le magnifique croquembouche*, donde cada uno representa un look completo, inspirándome en su color, textura y silueta.

Como he mencionado anteriormente, a pesar de que cada *petit four* tuvo sus complicaciones y sus facilidades podrán en este capítulo observar cómo fueron desarrollándose desde la imagen de inspiración y el bocetaje, hasta los aciertos y desaciertos en su confección.

Madame Bodette

I. FOTO INSPIRACIÓN *CHARLOTTE RUSSE*

II. *COLLAGE*

III. BOCETAJE

IV. 1er. *TOILE*

Madame Bodette

V. 1er. *FITTING*

Se observaron detalles, como el largo del pantalón, la forma de los moños y la amplitud de las mangas.

VI. 2do. *FITTING*

Se ajustó la cintura y la forma de los moños tanto del talle, como del pantalón.

VII. 3er. *FITTING*

Como podrán ver se ajustó la cintura, se arreglaron los moños del talle y se sujetaron los del pantalón. No obstante, los cambios continúan, siendo el forro una de las fallas tanto del talle, como del pantalón.

VIII. 4to. *FITTING*

Pues bien, así como después del horneado viene, en mí parecer, la parte más divertida: la decoración; las prendas también pasan por un momento de decorado: el styling. *Es aquí donde uno puede jugar cómo complementar al* look.

IX. ILUSTRACIÓN

Mis petits fours

I. FOTO INSPIRACIÓN *BABA AU RHUM*

II. *COLLAGE*

III. BOCETAJE

IV. 1er. *TOILE*

Una corrección que he observado es el moño, debido a que quedaba muy justa la lazada.

Madame Bodette

IV. 1er. *TOILE*

El volumen del canelón está perfecto; sin embargo, el conflicto es la manta bondeada que se utilizó para realizar la estructura, debido a que la tela final no cuenta con la misma estructura.

V. 1er. *FITTING*

Se observó que la silueta cilíndrica no favorecía y que los canelones debían de tener mayor caída, además de que estos debían de comenzar por debajo del pecho, para evitar que se formen tensiones y crear una mejor caída.

Madame Bodette

VI. 2do. *FITTING*

No cabe duda que la silueta mejoró sensiblemente, no obstante; todavía necesitaba de dos canelones en los costados para ser fiel a la forma del molde del baba.

VII. 3er. *FITTING*

Ahora sólo queda arreglar el tul del ruedo, debido a que el detalle se pierde en la taffeta.

Mis petits fours

VIII. 4to. *FITTING*

IX. ILUSTRACIÓN

I. FOTO INSPIRACIÓN *OPÉRA*

II. *COLLAGE*

III. BOCETAJE

IV. 1er. *TOILE*

El conflicto con este look se concentró principalmente en las mangas, debido a que por su volumen ocupaban a la silueta del talle.

Madame Bodette

V. 1er. *FITTING*

Como se puede ver las mangas se angostaron con el objetivo de resaltar la cintura; sin embargo, continúan siendo un conflicto, además de que el cuello luce desprolijo.

VI. 2do. *FITTING*

¡Por fin! Se eliminaron las mangas y se agregó, en el interior del talle, un pannier *para así provocar una silueta como el* robe à la française.

En cuanto al cuello se solucionó pasando las cintas a la espalda, recreando el efecto de un robe volante *y sobre todo, para darle protagonismo al bordado.*

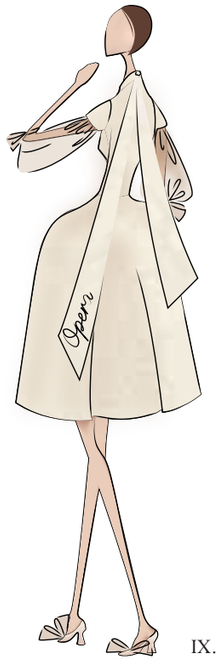
Madame Bodette

VII. 3er. *FITTING*

Un complet chaos! *Por un momento perdí la esperanza, y es que lo único que se salva es el bordado en la cinta de la espalda. Pues bien, definitivamente la tela y los botones tendrán que cambiar.*

VIII. 4to. *FITTING*

Et bien, *después de cambiar la tela a un jacquard, entretelarla, agregarle un forro grueso en su interior y un refuerzo al cuello, el ópera recobró su refinamiento y limpieza.*



IX. ILUSTRACIÓN

I. FOTO INSPIRACIÓN *SOUFFLÉ*

II. *COLLAGE*

III. BOCETAJE

IV. 1er. *TOILE*

Mon dieu! *Este* toile *vaya que tuvo conflictos, sobre todo en la parte del acolchado, debido a que no lograba las simetrías.*

Madame Bodette

IV. 1er. *TOILE*

Bueno por lo menos el moño estuvo parfait. *Sin embargo, los problemas no desaparecieron, como se pueden dar cuenta con las mangas y la apertura del talle.*

V. 1er. *FITTING*

Bien, *a pesar de haber hecho cambios en las mangas y el capitonado, parece que se le añadió demasiado bicarbonato a la masa, volviéndolo pesado y tosco.*

VI. 2do. *FITTING*

Bon, *después de la catástrofe del primer fitting decidí hacer un cambio abrupto y convertir el abrigo a un vestido. No obstante, esto no quiere decir que ahora todo está perfecto, de hecho los cambios continuaron, como es la pieza del pecho y el acolchado del talle.*

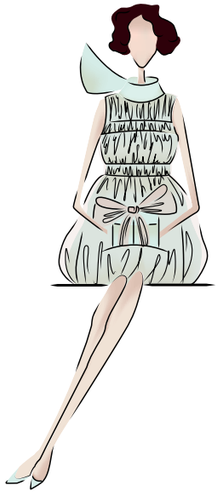
Madame Bodette

VII. 3er. *FITTING*

A pesar de que la silueta no está mal, el satín fue un gran problema, jalándose y manchándose en cada costura. La solución para no deshacer el trabajo fue agregar una capa de tul drapeado y cosido a mano a todo el vestido.

VIII. 4to. *FITTING*

Voila! *Sin duda el tul fue un gran cambio para bien, logrando resaltar la ligereza y delicadeza del* soufflé.



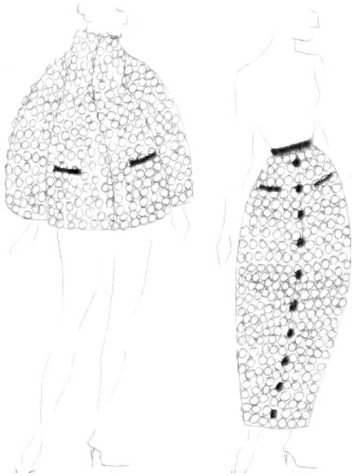
IX. ILUSTRACIÓN

Mis petits fours

I. FOTO INSPIRACIÓN *MACARON*

II. *COLLAGE*

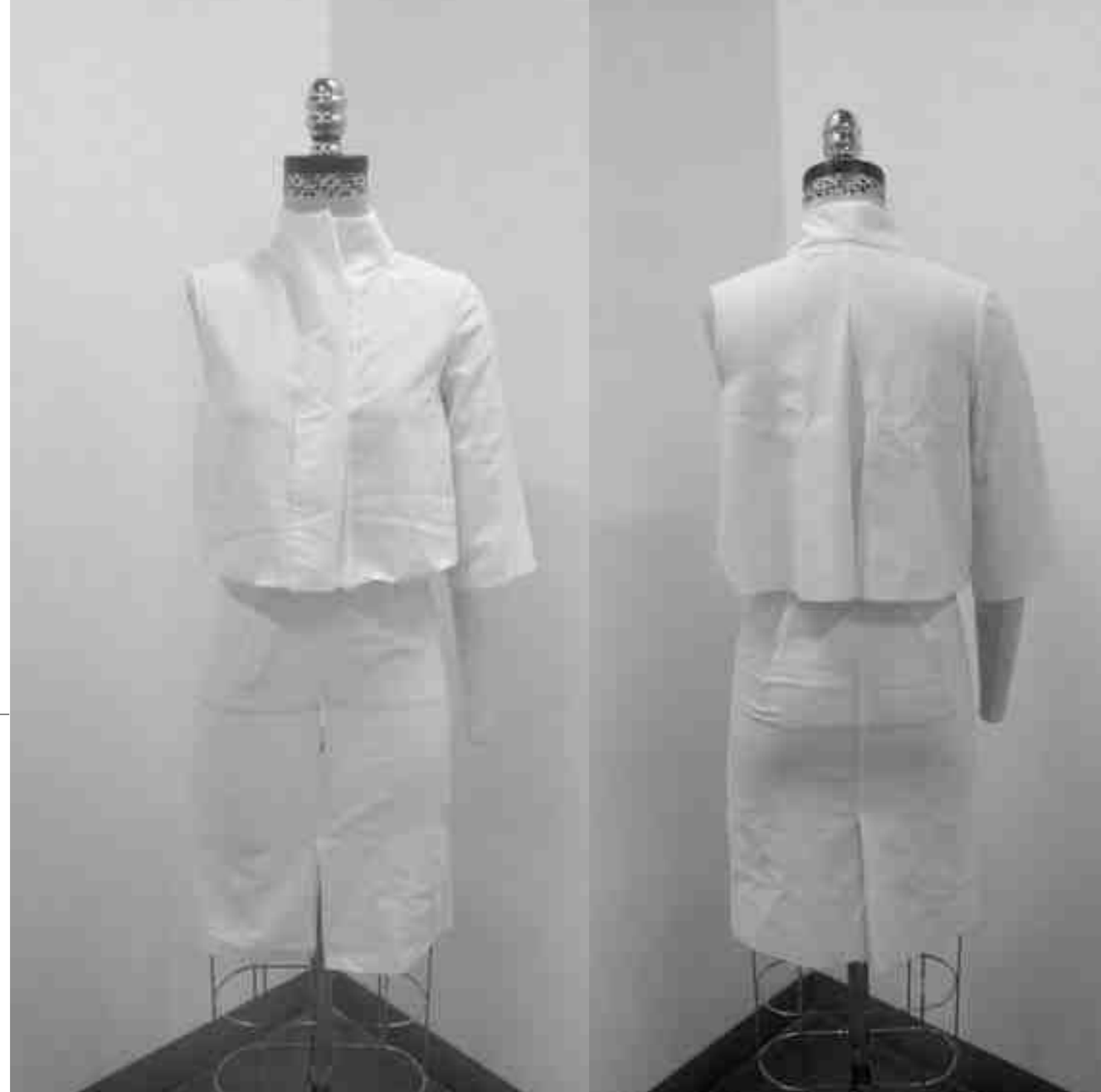
III. BOCETAJE



IV. 1er. *TOILE*

Para el macaron *opté por un conjunto de falda y chaqueta con el fin de crear una continuación con el* charlotte russe*, para así darles más versatilidad a las prendas. No obstante, las complicaciones no llegaron hasta la textura de la tela, pues como les había explicado en el capítulo iii., el termofijado no funcionaba y forrar los botones fue más complicado de lo que pensé.*

Madame Bodette



V. 1er. *FITTING*

Me disculparán por la falda, y es que tuve un problema con mi margen de costura, creyendo que era una pulgada y no media.

VI. 2do. *FITTING*

En general faltó cuidar detalles, como las aletillas, el ruedo y el cuello, además de que se necesita de una conección con los demás looks.

En cuanto a la textura, forrar los botones no funcionó como lo tenía planeado, por lo que recurrí a utilizar la tapa de éstos como base para fruncir la tela y crear este efecto de acolchado y, por supuesto, la repetición de las tapas de los macarrones.

Madame Bodette

VII. 3er. *FITTING*

VIII. ILUSTRACIÓN

I. FOTO INSPIRACIÓN *CROQUEMBOUCHE*

II. *COLLAGE*

III. BOCETAJE

IV. 1er. *TOILE*

Ah! En el caso del croquembouche, *la decisión fue muy sencilla de tomar, pues desde el inicio de su bocetaje me pareció natural interpretar la torre de profiteroles como un vestido, mientras que el cabello de ángel de caramelo serían una serie de capas de tul que envolverán por completo al vestido y a su portadora. Porsupuesto, ésto no quiere decir que no hayan habido complicaciones, las principales fueron el tamaño del moño, el volúmen del tul y la rejilla de resorte para simular la repetición de los profiteroles.*

Madame Bodette

Mis petits fours

V. 1er. *FITTING*

Je l'aime! *No obstante, existen algunos cambios que hacerle, como por ejemplo el moño, perdiéndose éste entre el tul, además de que el vestido, por mucho que me guste, está muy corto por lo que se tendrá que hacer algo al respecto.*

Mis petits fours

VI. 2do. *FITTING*

¡Cada vez me gusta más! Sin embargo, eso no quiere decir que no necesite cambios, una vez más el moño necesita de ajustes, mientras que a los pantalones les falta de un mejor acabado y más detalle. En cuanto al cabello de ángel, todavía requiere una capa más de tul para lograr el volumen del toile.

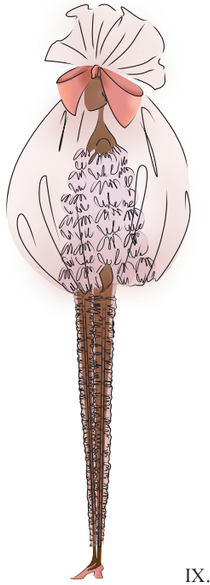
VII. 3er. *FITTING*

Como siempre es un placer trabajar en el croquembouche. *En este fitting se mejoró el pantalón, frunciéndolo en sus costados y añadiéndole botones forrados, con el fin de disimular el largo del vestido y continuar con la fascinación al detalle que se tenía en la época del rococó.*

Madame Bodette

VIII. 4to. *FITTING*

Pues bien, como mencioné en el capítulo II., el majestuoso croquembouche *es el postre central de la fiesta, utilizándolo como pastel de navidad o incluso de boda. Es por ese motivo, que decidí que este* look *fuera el más impresionante de mi pasarela, funcionando la pieza de tul como el velo y después como cauda del vestido. Mientras que la textura del talle hace que la fiesta sea interesante y novedosa.*



IX. ILUSTRACIÓN

VI.

LA PRESENTACIÓN

Finalment, el día que esperaba con tanta ansia y emoción llegó y, como se anunció desde el inicio, fue una velada magnífica. Los invitados bailaron toda la noche rodeados de las tafetas y los tules del *baba au rhum* y el *croquembouche*. Mientras, el ópera, los macarrones y *le charlotte russe* cautivaban a todo aquel que pasaba a sus lados. Por supuesto, el soufflé fue la envidia de todos, presumiendo el drapeado de tul a mano por todas las habitaciones.

Semanas después de la gran presentación un sobre se asoma debajo de mi puerta, dejando ver las las iniciales MBFWM. Intrigada lo recojo del suelo y observo su contenido, pero ¡¿Qué veo?! Mis ojos no pueden creer lo que mis manos sostienen: una invitación para participar en el *Mercedes Benz Fashion Week México*. En ese momento lo único que mi mente puede pensar es que aquella gran noche se repetirá una vez más.

Madame Bodette

Madame Bodette

La presentación

VII.

FUE UN PLACER

Et bien, c'était vraiment un plaisir realizar este gran festín, que en ciertos momentos parecía imposible lograr terminar. Y, como se anunciaba desde el inicio, fue una gran velada, donde todos bailaron, degustaron, bebieron y se deleitaron con las piezas centrales de la noche: *le macaron, le charlotte russe, le baba au rhum, le soufflé y le magnifique croquembouche* estuvieron exquisitos.

Pero como todo lo que se inicia tiene que terminar es aquí donde me despido, esperando que mi proyecto les haya sido tan cautivante, dulce y femenino como lo fue para mí, y demostrando así cómo una colección de moda puede lograr un buen sabor de boca. No obstante, la verdadera creadora de esta tesis me ha pedido que le conceda unas palabras con el fin de expresar la conclusión de *cette magnifique projet:*

Pues bien, comienzo el final de esta tesis explicando con mi propia voz por qué considero pertinente haber desarrollado mi proyecto final con el tema de los postres tradicionales franceses. Y es que, así como Madame Bodette queda encantada con estos pequeños, cautivantes, delicados y dulces bocados que parecen transportarte a la corte real francesa del siglo XVIII al probarlos, yo también he tenido las mismas emociones, por las cuales me interesaba investigar si era posible transmitir las mismas sensaciones en una prenda. Por lo tanto, respondiendo a mi pregunta de investigación, ¿será posible crear una colección de moda que provoque, tanto en el espectador como en el portador, un buen sabor de boca? Concuerdo con Madame Bodette en que la colección es un éxito cuando se trata de transmitir la feminidad, la delicadeza y la coquetería

de los *petit fours*. Esto se debe al manejo del color, el cual se puede fácilmente asociar a los de una pastelería o dulcería; la textura es elemento que lo vuelve actual, realizando únicas y específicas para la prenda; la silueta también es otra de las cualidades que provocan que las piezas sean actuales, debido a mi propio interés por el patronaje y la búsqueda por resaltar la figura del cuerpo a partir de cortes y volúmenes; y los detalles, los cuales podemos ligar con los de prendas históricas del siglo XVIII, como los moños, los holanes, los plisados y las cintas. Por lo tanto, mi colección sí mantiene una relación con los platillos dulces que utilizo como inspiración, compartiendo tres cualidades principales: la feminidad, la delicadeza y la coquetería. Mas será de cada quien si logré provocar este hormigueo en la lengua cuando probamos algo dulce.

Respecto a mi narrativa, decidí crear a un personaje para contar mi tesis, no sólo como un recurso creativo para mantener la misma estética con la edición y la colección, sino también con la intención de que el lector pueda adentrarse más en mi tema, provocando más veracidad e ilusión al momento de describir aquel mundo de feminidad, delicadeza, dulzura y coquetería de los postres tradicionales franceses. Sin embargo, el lector habrá notado que el tono del escrito no le restó en absoluto rigor y validez: fue el aparato crítico y el uso de fuentes lo que me permitió sustentar todo este como vertiente más allá del estilo narrativo.

Sin duda este trabajo ha sido un aprendizaje, no sólo porque se espera demostrar el conocimiento y la calidad del alumno. Personalmente considero que hubieron distintos elementos

que lo convirtieron en un reto, y es que no es ficción cuando Madame Bodette se quejaba de ciertas etapas del proceso o, mejor dicho, en cada una de ellas, debido a que, cuando por fin tienes la silueta casi definida, te enfrentas con el desafío de la textura y el color, buscando en cada rincón de las tiendas alguna tela que se pudiese parecer a lo que imaginas. Sin embargo, esto no garantiza que tanto la silueta, como la textura y el color, funcionen en su conjunto, lo que significa tener que volver al proceso de siluetaje, color y textura una y otra y otra vez, hasta lograr que cada uno de los elementos no sólo funcionen en su conjunto, sino que realcen a la prenda.

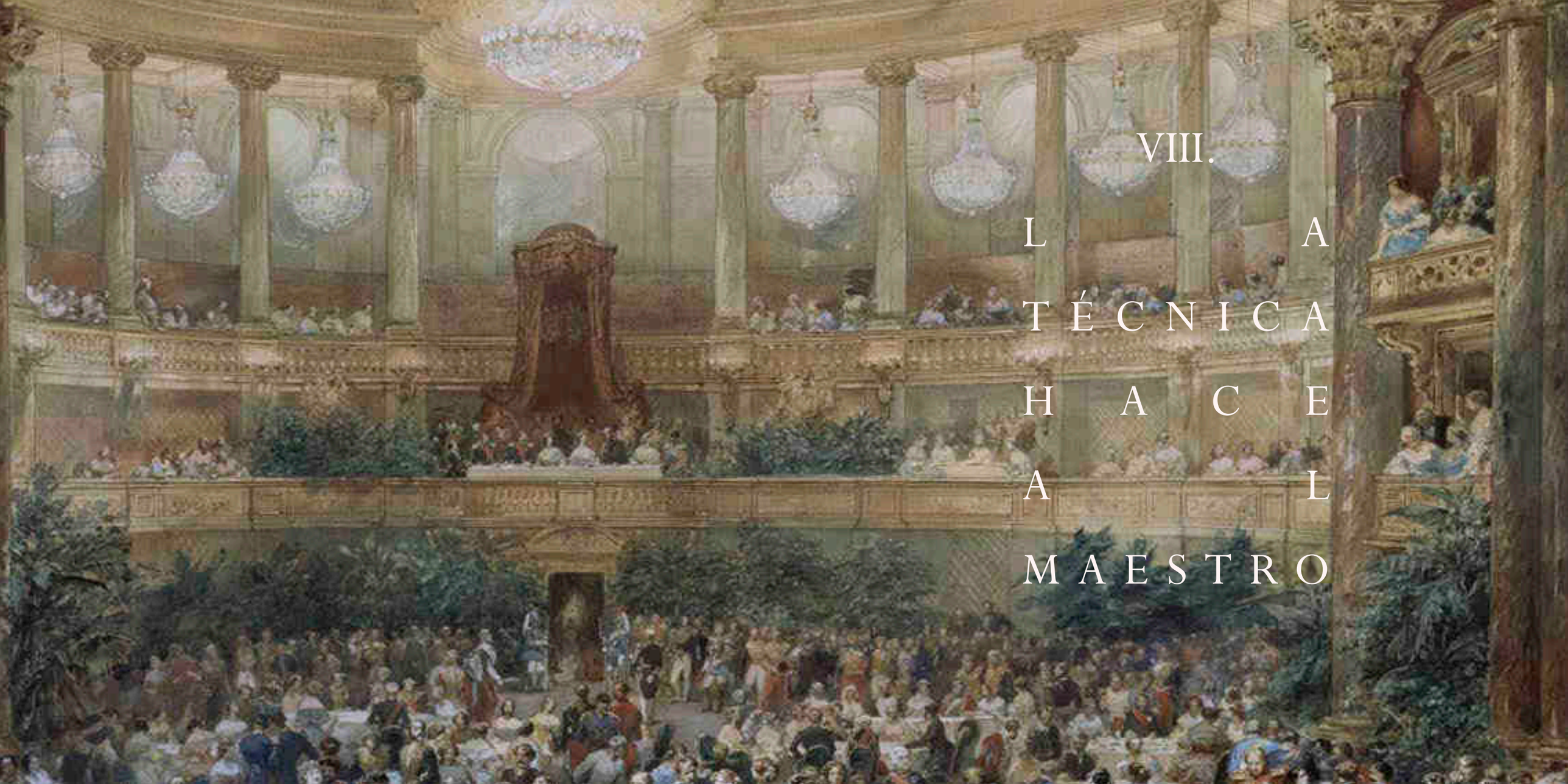
Los mayores obstáculos de mi proyecto se presentaron en el diseño y confección de las prendas, dificultades que considero predecibles, debido a que se trata de una tesis de moda. No obstante, considero pertinente desarrollar más sobre éstos, no sólo para demostrar el aprendizaje obtenido, sino además como una sugerencia a todos aquellos que se encuentren por comenzar su proyecto final:

El tiempo. Madame Bodette parece no haber tenido dificultades con el tiempo; sin embargo, la realidad es que realizar una colección de moda en menos de un año es tener muy presente que cualquier error o negligencia se verá reflejada en el proyecto. Más cuando se trata de la primer colección de moda que realices. En mi experiencia, el tiempo fue el factor más determinante y fungió más como un aspecto negativo, que positivo; por lo tanto, recomiendo, previo a la elección de tema, tener presente el tiempo que se tiene para relizar la investigación y tus destrezas.

No es mentira que el tema que elijas debe ser tan apasionante que no te pese investigarlo, trabajarlo y pensarlo a diario durante un año. Honestamente, hasta en mis sueños ha aparecido mi proyecto de tesis. Por lo tanto, elige un tema que te interese y del cual quieras saber cada día más. Con esto se te facilitará trabajarlo, además de que tendrás mayor paciencia y motivación durante su proceso.

Por último, ten en cuenta el presupuesto y es que hay que estar conscientes con cuánto dinero se cuenta y cuánto podría ser tu margen si se llega uno a pasar. En mi caso, no respeté el presupuesto planteado, rebasando mi límite y mi margen, lo cual se debe a que no consideré el costo de las pruebas y de los errores, creyendo que estos serían mínimos, cuando incluso hasta en las prendas finales se cometen fallas y cambios.

Por ende, en cuanto al objetivo de mi investigación, puedo reiterar que sí logré representar las cualidades del *charlotte russe,* el *macaron*, el *soufflé,* el *opéra*, el *baba au rhum* y el *croquembouche*, transmitiendo el juego, la feminidad, la dulzura y la coquetería de los postres en las prendas. Respecto a la finalidad de realizar un trabajo en donde se demuestre la destreza del alumno, también puedo concluir positivamente, debido a que, a pesar de que la colección cuenta con sus fallas en cuanto a confección y detalles generales, ésta demuestra un entendimiento en cuanto al diseño y a cómo poder utilizar cualquier tema como inspiración para la realización de una colección de moda a partir de su investigación, comprensión e interés.



VIII.

LA TÉCNICA HACE AL MAESTRO

Oui, oui, oui! Sé que originalmente la frase es "la práctica hace al maestro", pero en mi caso o mejor dicho, con el propósito de introducir el último apartado de mi proceso, he decidido cambiar un poco la expresión, debido a que la técnica en la creación de esta tesis fue un punto indispensable. Sé también que este apartado se encuentra al final de *mon essai*. Sin embargo, y siendo plenamente honesta con ustedes, he decidido colocarlo hasta este momento no con el propósito de dejar lo mejor para el final, sino más bien con la intención de que los lectores olviden la sección que considero más tediosa, aburrida *et avec aucune grâce*.

Cependant, así como cualquier producto debe incluir su precio y todos sus ingredientes, gramajes y contenido alimenticio, en una colección de moda su presupuesto y sus fichas técnicas no deben faltar, especificando el tipo de material de cada prenda, su costo, cada paso de su construcción y sus detalles. Ahora, se me ha ocurrido, con el fin de hacer más placentera su lectura añadir las recetas de cada uno de los postres.

Je suis merveilleuse!

CHARLOTTE RUSSE

INGREDIENTES

I.	250 g. de bizcochos alargados (30-35 unidades)
II.	9 yemas de huevo
III.	¾ taza (185 g.) de azúcar extra fina
IV.	2 tazas de leche
V.	1 cucharadita de esencia de vainilla
VI.	5 cucharaditas de gelatina
VII.	½ taza de crema agria
VIII.	½ taza de nata líquida
IX.	frutos del bosque y nata para servir

PREPARACIÓN

I. Forre el fondo de un molde redondo de charlota de dos litros de capacidad con papel parafinado. Si es necesario, corte los bizcochos para que un extremo sea más ancho que el otro y dispóngalos de modo que se ajusten perfectamente uno a lado de otro en las paredes interiores del molde.

II. Bata las yemas hasta que se espesen, añada el azúcar y siga batiendo hasta que se formen pequeñas burbujas en el borde del cazo. Vierta la mezcla, sin dejar de batir, a un caso para calentar, pero sin hervir. Añada la esencia de vainilla y retírelo del fuego. Forme de una capa de uniforme de gelatina sobre tres cucharadas de agua en un refractario pequeño. Déjalo reposar hasta que quede esponjoso. Coloque el refractario sobre un cazo con agua caliente, fuera del fuego y remueva hasta que se disuelva. Añada la crema de huevo y remueva bien. Cúbralo con film y déjelo enfriar. Bata la crema agria y la nata hasta que espesen y agréguelas a la crema.

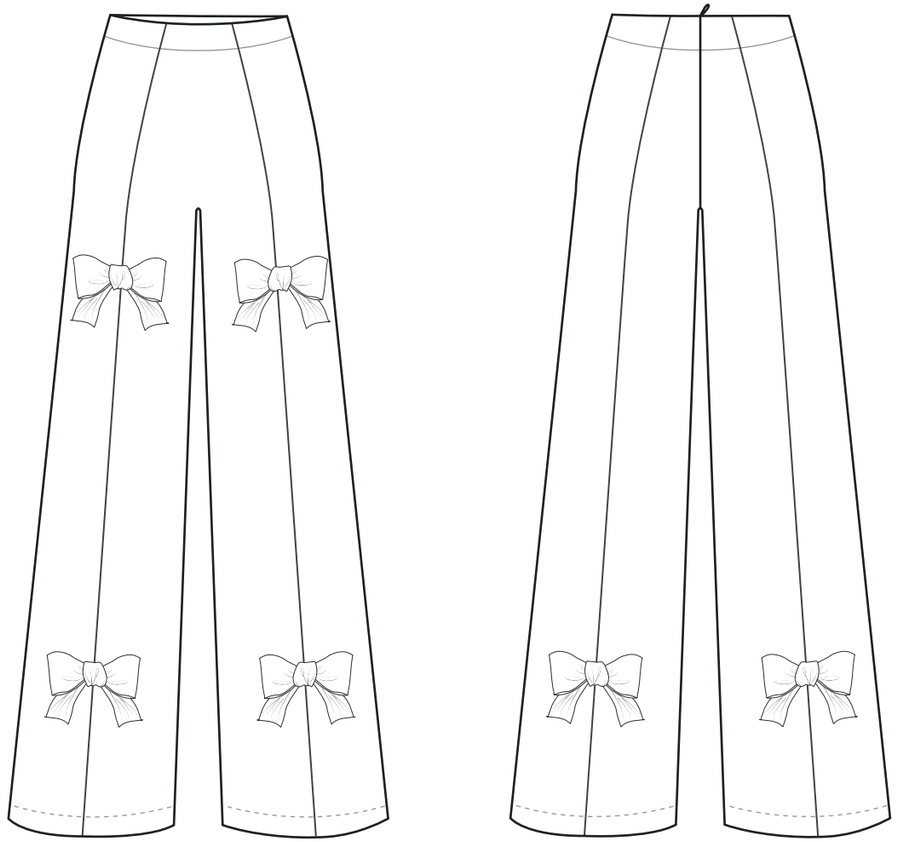
III. Tape la crema y guárdela en el frigorífico una hora removiendo de vez en cuando hasta que espese un poco (si queda líquida los bizcochos flotarán). Viértala en el molde y guárdelo en el frigorífico durante la noche.

IV. Para servir, coloque la fuente sobre el molde y vuelque la charlota. Si resulta difícil desmoldar, ayúdense de un cuchillo húmedo. Sírvalo con frutos del bosque y con nata o puré de frutas.

CHARLOTTE RUSSE

Plan de corte pantalón

I.	2v delantero entrepierna
II.	2v delantero costado
III.	2v trasero entrepierna
IV.	2v trasero costado
V.	2v forro delantero entrepierna
VI.	2v forro delantero costado
VII.	2v forro trasero entrepierna
VIII.	2v forro trasero costado
IX.	12v tapas moños
X.	1v vista deantero
XI.	2v vista trasero



CHARLOTTE RUSSE

Habilitaciones

Cant.	1 cierre invisible	hilo Güterman
Medida.	25 cm.	22 m.
Color.	crema	Col. 30
Costo.	$7.00	$22.00
Proveedor.	Bayon	Bayon

Textiles

Nombre.	Bélgica Blackout	Manta Bondeada
Cant.	5 m.	1 m.
Ancho.	1.50 m.	1.50 m.
Composición.	100% poliéster	100% poliéster
Costo p/m.	$169.00	$99.00
Proveedor.	Nuevo Mundo	Junco

PREPARACIÓN

I. Cerrar delantero entrepierna con delantero costado con 1/2" costura en la máquia recta. Tomar en cuenta que hay que cerrar hasta el inicio del moño, respetando estos para unir su respectiva tapa. Repetir este procedimiento en el trasero.

II. Planchar con costuras abiertas las costuras. Unir tapas de moños con cada moño, cuidando que las puntas queden redondeadas. Como consejo, cierra la puntada al pasar por las curvas y reduce el márgen de costura con tijeras de zig zag.

III. Para el capitonado, hilvanar por el derecho el brocado enmarcado por los moños. Colocar un pedazo de la manta bondeada 1/2" más grande que la figura por el reverso. Pasar recta sobre el hilván junto con la manta bondeada. Repetir este procedimiento con las cuatro piernas.

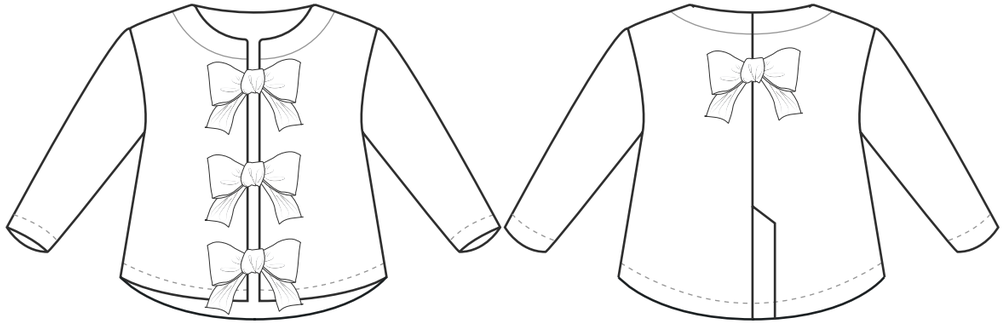
IV. Cerrar costados delantero con costado trasero a 1 1/2" con máquina recta y planchar con costuras abiertas. Repetir mismo procedimiento con la otra pierna y la entre pierna. Tomar en cuenta de no cerrar el tiro. Uniendo ambas piernas, coser tiro del delantero y el trasero, dejando la medida del cierre en el trasero.

V. Coser vista delantero y trasero al pantalón, encajonando el cierre. También coser forro como el paso I. sin tomar en cuenta el espacio del moño. Unir por las vistas el forro al pantalón y detener ruedo de forro con presillas de hilo al pantalón. Hacer dobladillo al pantalón y planchar.

CHARLOTTE RUSSE

Plan de corte chaqueta

I.	2v delantero
II.	2v trasero
III.	20v moños
IV.	2v vista cuello trasero
V.	2v vista delantero
VI.	2v forro delantero
VII.	2v forro trasero
VIII.	2v mangas
IX.	2v mangas forro



CHARLOTTE RUSSE

Habilitaciones

Cant.	hilo Güterman
Medida.	22 m.
Color.	Col. 30
Costo.	$22.00
Proveedor.	Bayon

Textiles

Nombre.	Bélgica Blackout	Manta Bondeada
Cant.	5 m.	1 m.
Ancho.	1.50 m.	1.50 m.
Composición.	100% poliéster	100% poliéster
Costo p/m.	$169.00	$99.00
Proveedor.	Nuevo Mundo	Junco

PREPARACIÓN

I.Para el capitonado, hilvanar por el derecho el brocado del centro de cada pieza del talle. Colocar un pedazo de la manta bondeada 1/2" más grande que la figura por el reverso. Pasar recta sobre el hilván junto con la manta bondeada. Repetir este procedimiento con las cuatro piezas.

II. Unir tapas de moños con cada moño, cuidando que las puntas queden redondeadas. Como consejo, cierra la punta al pasar por las curvas y reduce el márgen de costura con tijeras de zig zag. Repetir proceso con todos lo moños. Unir traseros a 1/2" con máquina recta y unir costados. Planchar costuras abiertas.

III. Colocar vista cuello y vista delantero. También coser forro como el paso II. Unir por las vistas el forro al talle y cerrar ruedo de forrocon el del talle. Planchar

PRESUPUESTO CHAQUETA

Materiales

Tela:	$338.00
Habilitaciones:	$22.00
Total	$360.00

Horas trabajo $100.00/hr

Patronaje:	$500.00
Costura:	$1400.00
Total:	$1900.00

Total

$4520.00

PRESUPUESTO CHAQUETA

Materiales

Tela:	$1014.00
Habilitaciones:	$ 22.00
Total	$1036.00

Horas trabajo $100.00/hr

Patronaje:	$500.00
Costura:	$3400.00
Total:	$3900.00

Total

$9872.00

BABA AU RHUM

INGREDIENTES

I.	185 g. de harina
II.	1 cucharadita de levadura seca
III.	2 cucharadas de azúcar
IV.	80 ml. de leche tibia
V.	80 g. de mantequilla troceada
VI.	3 huevos ligeramente batidos
VII.	375 g. de azúcar extrafina
VIII.	80 ml. de ron dorado, más 2 cucharadas
IX.	240 g. de mermelada de chabacano

PREPARACIÓN

I. Unte 10 molde para baba con aceite. Mezcle en un cuenco pequeño una cucharada de harina con la levadura, el azúcar, la leche y ¼ cucharadita de sal. Reposar en un lugar cálido cubierto con un film transparente, durante 10 minutos o hasta que se forme espuma. Amasar con las yemas de los dedos la mantequilla hasta que se formen pequeños grupos.

II. Añada la mezcla de la levadura y los huevos a la harina. Bátalo dos minutos con la mano hasta obtener una masa homogénea. Déjelo reposar cubierta con un film, en un lugar cálido, durante 45 minutos.

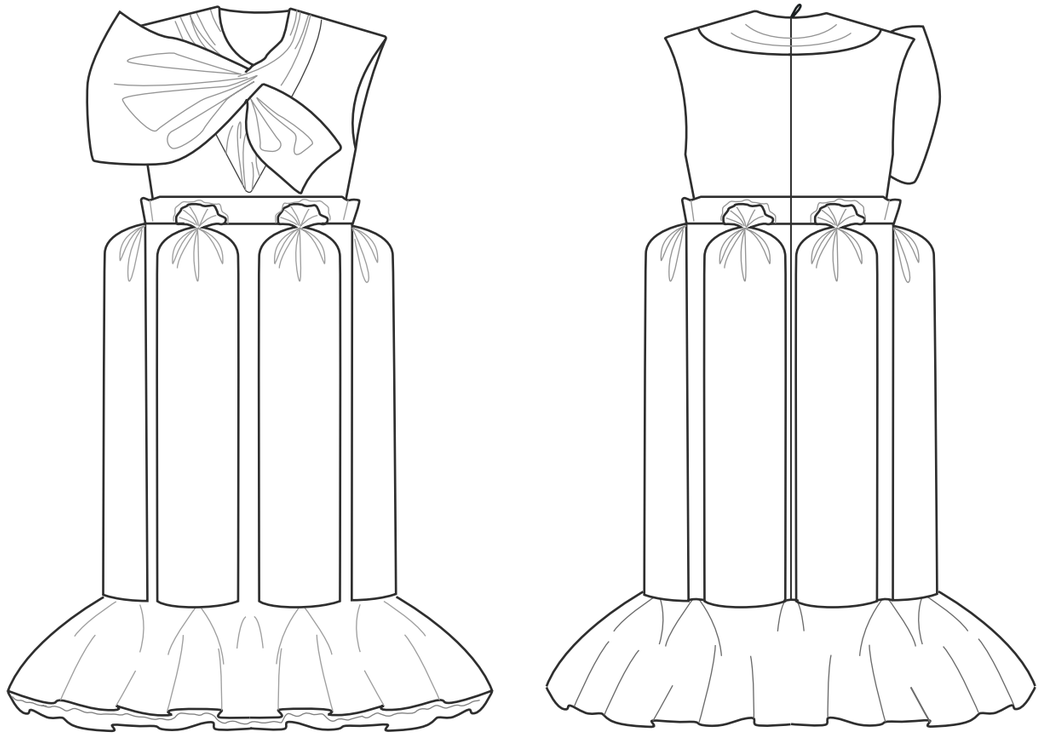
III. Precaliente el horno a 210°. Bata de nuevo la masa y repártala en los moldes. Hornee 20 minutos o hasta que se dore. Mientras tanto, caliente a fuego lento el azúcar con dos tazas (500 ml) de agua, sin que llegue a hervir, removiendo hasta que el azúcar se disuelva. Llévelo a ebullición, baje la temperatura, cuézalo durante 15 minutos y añada el ron.

IV. Desmoldar los babas y añadir una dosis generosa del jarabe de ron hasta que estén bien empapados. Caliente la mermelada de chabacano en un cazo y cuélelea con un colador fino. Añada el resto del ron, remuévalo y glasee los babas con la mermelada.

BABA AU RHUM

Plan de corte chaqueta

I.	1v tafeta talle delantero
II.	2v tafeta talle espalda
III.	6v tafeta, tul, manta bondeada y
IV.	entretela canelones
V.	6v tafeta y 4v tul bond holán
VI.	1v tafeta forro talle delantero
VII.	2v tafeta forro talle trasero
VIII.	1v tafeta estructura canelones
IX.	1v forro falda delantero y trasero
X.	6v detalles moños
XI.	1v lazo izquierdo
XII.	1v lazo derecho



BABA AU RHUM

Habilitaciones

Cant.	1 cierre invisible	1 hilo Güterman
Medida.	60 cm.	22 m.
Color.	813 langosta	Col. 350
Costo.	$9.98	$22.00
Proveedor.	Multicierres	Bayon

Textiles

Nombre.	Tafeta	Manta Bondeada
Cant.	7 m.	1 m.
Ancho.	1.50 m.	1.50 m.
Composición.	100% poliéster	100% poliéster
Costo p/m.	$30.00	$99.00
Proveedor.	Distribuidora Pérez	Junco

BABA AU RHUM

Textiles

Nombre.	Tul	Tul Bond
Cant.	2 m.	1 m.
Ancho.	1.50 m.	2. 90 m.
Composición.	100% poliéster	98% Nylon 2% Espandex
Costo p/m.	$19.00	$99.00
Proveedor.	Junco	Prixuri

Nombre.	Entretela Tricot
Cant.	4 m.
Ancho.	1.50 m.
Composición.	100% poliéster
Costo p/m.	$40.00
Proveedor.	Junco

PREPARACIÓN

I. Entretelar canelones dos veces, fruncir a mano la curva de cada canelón junto con la pieza de tul y fijar con puntada. Realizar el mismo procedimiento con la piezas de manta bondeada y la del tul rígido. Fijar canelones con sus piezas de tul con un hilván.

II. Unir costados y hombros de talle delantero con trasero. Unir forro talle delantero con el forro trasero, introducir la pieza de tul en cada solapa del moño y cerrar las solapas.

III. Reforzar pretina de la falda y cerrar. Unir canelones con a la falda, hilvanando primero para evitar que la tela se arrugue. Introducir las piezas en manta bondeada y fijar en el ruedo de cada canelón con un hilván en diagonal.

IV. Fruncir forro con falda de tul y unir al forro del talle. Unir talle con falda.

V. Unir piezas de holán de tafeta y hacer dobladillo doble de 1/2". Unir piezas de holán de tul. Fruncir ambas piezas de holán con la medida del ruedo de la falda, contando la medida de los canelones.

VI. Colocar el cierre invisible y encajonar con el forro.

PRESUPUESTO BABA AU RHUM

Materiales

Tela:	$507.00
Habilitaciones:	$ 49.98
Total	$556.98

Horas trabajo $100.00/hr

Patronaje:	$5000.00
Costura:	$1500.00
Total:	$6500.00

Total

$7056.98

ÓPERA

INGREDIENTES BIZCOCHO DE ALMENDRAS

I.	150 g. de azúcar glass
II.	150 g. de almendras en polvo
III.	4 huevos
IV.	4 yemas
V.	7 clara
VI.	100 g. de azúcar extrafina
VII.	120 g. de harina

INGREDIENTES ALMÍBAR

I.	480 ml. de agua
II.	200 g. de azúcar extrafina
III.	50 g. de café expresso

ÓPERA

INGREDIENTES CREMA DE MANTEQUILLA AL CAFÉ

I.	500 g. de azúcar
II.	180 ml. de agua
III.	10 yemas
IV.	1 kg. de mantequilla fría
V.	60 ml. de extracto de café

INGREDIENTES GANACHE DE CHOCOLATE

I.	400 ml. de crema batida
II.	500 g. de chocolate obscuro

PREPARACIÓN BIZCOCHO DE ALMENDRAS

I. Batir el azúcar glass con las almendras en polvo, los huevos y las yemas. Batir las claras hasta que estén espumosas, incorporar el azúcar gradualmente y batir a punto de picos firme.

II. Cernir la harina y envolverla en la mezcla de almendras junto con una tercera parte de las claras. Envolver con el resto de las claras y vaciar en una charola rectangular. Hornear a 180 grados celcius durante 15 minutos o hasta que esté ligeramente dorado.

PREPARACIÓN ALMÍBAR DE CAFÉ

I. Hervir el agua con el azúcar hasta que espesen ligeramente. Agregar el café.

PREPARACIÓN CREMA DE MANTEQUILLA AL CAFÉ

I. Hervir el azúcar con el agua a punto de bola suave. Mientras, batir las yemas en la batidora hasta que esponjen, incorporar el jarabe poco a poco y continuar batiendo hasta que esté tibio.

II. Con la batidora encendida, agregar la mantequilla y continuar batiendo hasta que esté cremoso, incorporar el extracto de café.

GANACHE DE CHOCOLATE

I. Hervir la crema, retirar del fuego y agregar el chocolate. Mover hasta que esté terso y refrigerar.

MONTAJE

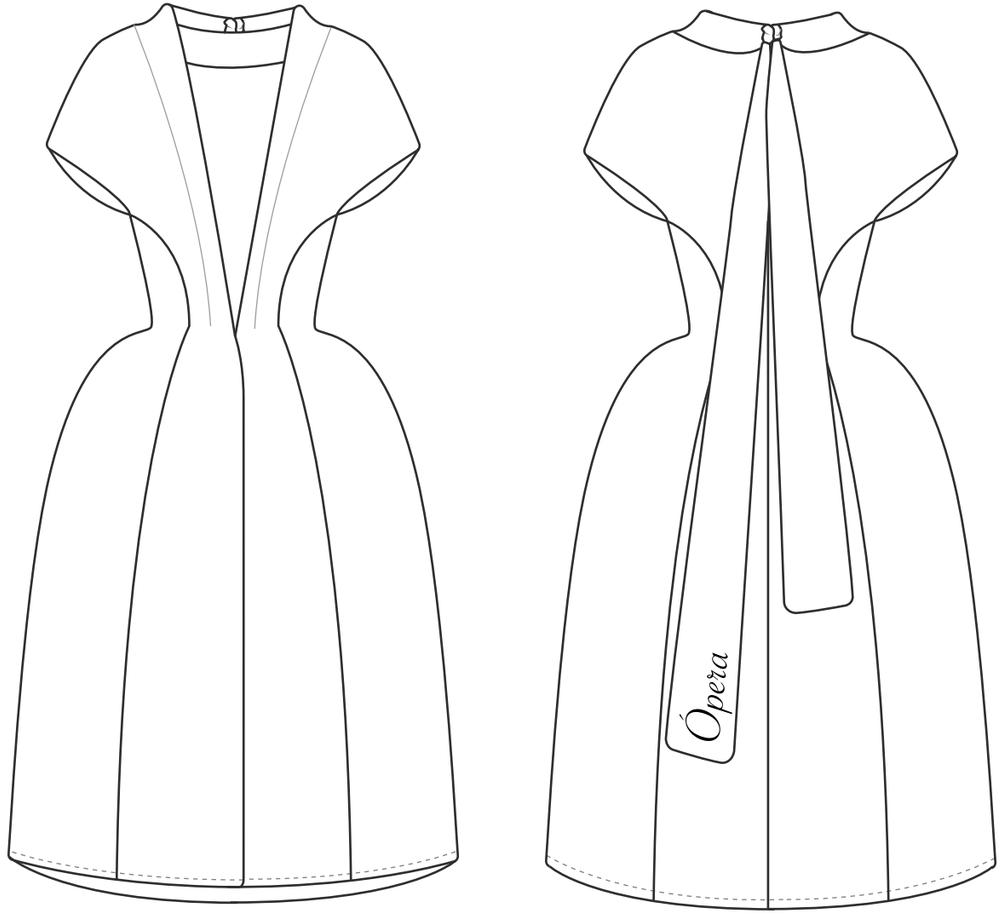
I. Desmoldar el bizcocho de almendras y partirlo a la mitad a lo largo, poner una plancha en la base y bañar generosamente con el almíbar de café.

II.Untar encima crema de mantequilla al café y vaciarle una capa gruesa de ganache. Refrigerar hasta que esté firme. Repetir la operación. En la superficie escribir con la ganache la palabra ópera y cubrir con la misma. Cortar los bordes con un cuchillo de sierra.

ÓPERA

Plan de corte abrigo / vestido

I.	1v trasero centro
II.	2v delantero centro
III.	2 costado delantero y trasero
IV.	1v forro trasero centro
V.	2v forro delantero centro
VI.	2v forro costado delantero y trasero
VII.	2v vista
VIII.	1v vista cuello
IX.	2v cinta derecho
X.	2v cinta izquierdo
XI.	1v entretela cintas izquierdo y derecho
XII.	1v entretela vistas



ÓPERA

Habilitaciones

Cant.	Bordado	1 hilo Güterman
Medida.	30 x 15 cm.	22 m.
Color.	arena	Col. 501
Costo.	$500.00	$22.00
Proveedor.	Bordado del Valle	Bayon

Textiles

Nombre.	Rustic Beige	Entretela Tricot+
Cant.	3 m.	1 m.
Ancho.	1.50 m.	1.50 m.
Composición.	100% poliéster	100% poliéster
Costo p/m.	$116.37	$44.00
Proveedor.	Junco	Casa Cuesta

Textiles

Nombre.	Gabardina
Cant.	2 m.
Ancho.	1.50 m.
Composición.	90% Algodón
	10% Espandex
Costo p/m.	$130.00
Proveedor.	Bayon

PREPARACIÓN

I.Unir talle delantero central con lateral. Realizar lo mismo con el trasero. Unir costados y hombro del delantero y trasero. Planchar con costuras abiertas todas.

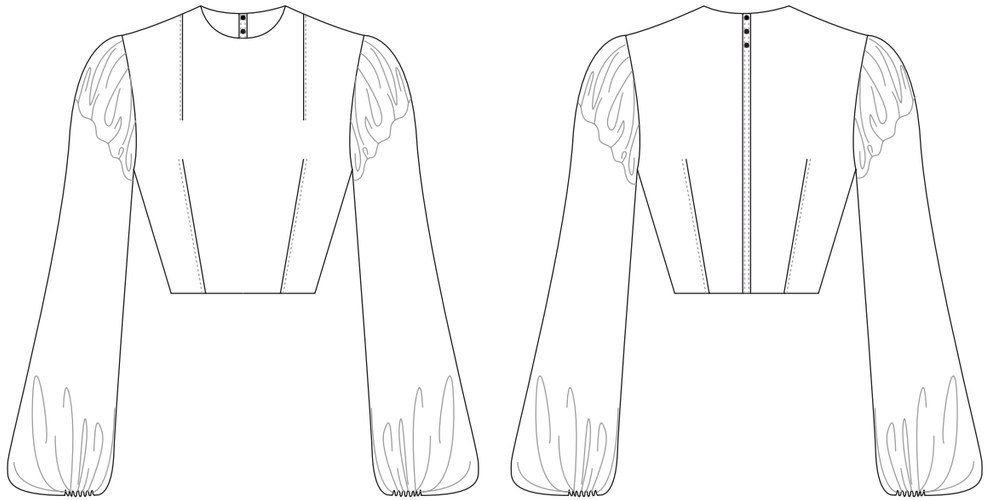
II.Entretelar vistas y unir al talle delantero. Entretelar cintas y cerrarlas. Unir las cintas al cuello delantero, cuidando que la costura empate con la del hombro del talle. Entretelar vista espalda y unir al talle trasero.

III. Unir forro talle delantero central con lateral. Realizar lo mismo con el trasero. Unir costados y hombro del delantero y trasero. Planchar con costuras abiertas todas y unir al talle.

ÓPERA

Plan de corte blusa de tul

I.	2v trasero
II.	1v delantero
III.	2v mangas
IV.	2v piezas tul sisa
V.	4v aletillas trasero



ÓPERA

Habilitaciones

Cant.	3 Botones Forrados	1 hilo Güterman
Medida.	7 mm.	22 m.
Color.	Tul Bond	Col. 527
Costo.	$7.00	$22.00
Proveedor.	Botones Super	Bayon

Habilitaciones

Cant.	2 m. Resorte
Medida.	1 cm.
Color.	durazno
Costo.	$2.50
Proveedor.	Parisina

Textiles

Nombre.	Tul	Tul Bond
Cant.	20 cm.	1 m.
Ancho.	1.50 m.	2. 90 m.
Composición.	100% poliéster	98% Nylon 2% Espandex
Costo p/m.	$19.00	$99.00
Proveedor.	Junco	Prixuri

PREPARACIÓN

I. Hacer pinzas al talle delantro y trasero. Cortar el excedente de tela, realizar un dobladillo y pasar pespunte que simule una costura inglesa.

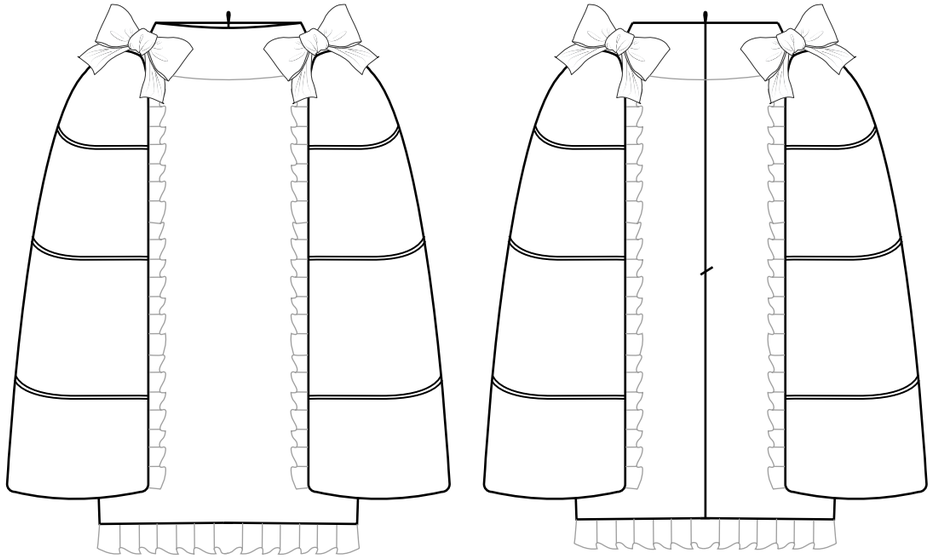
II. Hacer dobladillo a los puños de la manga, formando una jareta. Introducir el resorte en las jaretas. Cerrar con costura francesa las mangas.

III. Unir costados y hombros del talle delantero, unir mangas al talle. Fruncir piezas de tul y fijarlos a la copa de los hombros. Unir aletillas al trasero, hacer hojales y colocar botones.

ÓPERA

Plan de corte pannier

I.	1v delantero
II.	2v trasero
III.	2v canelones
IV.	2v tul canelones
V.	4v tul bond
VI.	1v tul bond forro
VII.	1v vista delantero
VIII.	2v vista trasero
IX.	1v entretela vista delantero
X.	2v entretela vista trasero
XI.	6v barilla



ÓPERA

Habilitaciones

Cant.	1 cierre invisible	1 hilo Güterman
Medida.	25 cm.	22 m.
Color.	813 langosta	Col. 350
Costo.	$7.00	$22.00
Proveedor.	Multicierres	Bayon

Habilitaciones

Cant.	1 m. Barilla
Medida.	1 cm.
Color.	blanco
Costo.	$1.00
Proveedor.	Parisina

Textiles

Nombre.	Tul	Tul Bond
Cant.	2 m.	1 m.
Ancho.	1.50 m.	2. 90 m.
Composición.	100% poliéster	98% Nylon 2% Espandex
Costo p/m.	$19.00	$99.00
Proveedor.	Junco	Prixuri

Textiles

Nombre.	Tafeta	Entretela Tricot+
Cant.	3 m.	15 cm.
Ancho.	1.50 m.	1.50 m.
Composición.	100% poliéster	100% poliéster
Costo p/m.	$30.00	$44.00
Proveedor.	Distribuidora Pérez	Casa Cuesta

PREPARACIÓN

I. Formar tres jaretas, uniendo el tul y la tafeta de ambas piezas de canelones. Fruncir canelones y fijar con puntadas a mano. Cerrar canelones con sus tapas. Colocar bies a todo el borde de los canelones.

II. Unir costados de falda delantera con falda trasera. unir costados de vista delantera con vista trasera y unir a la falda. Fruncir el forro de tul y unir a la vista.

III. Unir canelones a la falda con puntadas a mano. Fruncir piezas de tul y colocar por el contorno de los canelones. Hacer un moño de tul para la copa de cada canelón, fijarlo con puntadas a mano.

IV. Colocar el cierre invisible y encajonar con la vista y el forro.

PRESUPUESTO ÓPERA

Materiales

Tela:	$876.443
Habilitaciones:	$597.5
Total	$1,473.94

Horas trabajo $100.00/hr

Patronaje:	$5000.00
Costura:	$1000.00
Total:	$6000.00

Total

$7,473.94

CROQUEMBOUCHE

INGREDIENTES

I.	100 g. de mantequilla
II.	$1^{1/2}$ tazas de harina cernida
III.	6 huevos
IV.	4 tazas de azúcar
Relleno	
I.	$1^{1/2}$ tazas de leche
II.	1 vaina de vainilla
III.	3 yemas de huevo
IV.	¼ de taza de azúcar extrafina
V.	2 cucharadas de harina
VI.	¼ de Grand Marnier
VII.	$1^{1/2}$ tazas de nata líquida
Caramelo	
I.	$2^{1/2}$ tazas de azúcar extrafina
II.	1 taza de agua
III.	1 taza de glucosa
IV.	3 cucharaditas de limón

PREPARACIÓN

I. Precaliente el horno a 210°C. Ponga la mantequilla en una cacerola de fondo pesado con 375 ml. de agua y remueva a fuego medio hasta que la mezcla rompa a hervir. Retírela del fuego, añada la harina y la azúcar, y siga batiendo hasta que la masa se ligue y se despegue de las paredes de la cacerola. Déjela enfriar un poco.

II. Bata la mezcla para que despida todo el calor. Añada gradualmente el huevo batido, de tres en tres cucharaditas. Bata bien Tras cada adición hasta añadir todo el huevo y obtener una mezcla brillante (una cucharada de madera debería de quedarse de pie dentro de ella). Si queda muy líquida habrá incorporado el huevo demasiado rápido punto Rocío tres bandejas de horno con agua; así se crea vapor, lo que contribuye a que suban los profiteroles punto reparte la mezcla en forma de bolitas en las bandejas, dejando bastante espacio para extenderla. Ornelas de 20 a 30 minutos o hasta que se dado hasta que se doren y suenan a hueco al golpear la base punto Apaga el horno y deje secar dentro de los profiteroles.

III. Para preparar el relleno, ponga a calentar la leche y la vainilla en una cacerola a fuego lento hasta que la leche esté a punto de hervir. Retírela del fuego y déjela enfriar un poco. Bata las yemas con el azúcar y la harina hasta obtener una mezcla espesa y pálida. Agregue de forma gradual la leche caliente batiendo. Remueva a fuego medio hasta que la crema hierva y espese. Retírala del fuego y añada el licor. Extraiga la vainilla. Cubre a la crema con film transparente y enfríe del todo.

MONTAJE

I. Coloque en una duya el relleno e introduzca la boca de ésta en la parte inferior del profiterol. Presione la duya para introducir la crema sin romper el profiterol. Repita este procedimiento con todos.

II. Procedemos a engrasar el cono de aluminio. Mientras en un cazo coza el azúcar, el agua, el limón y la glucosa hasta que llegue a 155-160 ºC. Rápidamente, pero con cuidado meta la superficie de cada profiterol en el caramelo, sosteniéndolos por su base. Colque, empezando por la base, cada uno de los profiteroles alrededor del cono, cerciorándose que éstos se unan entre ellos con el caramelo. Una vez cubierta la estructura con profiteroles deje enfriar.

III. Cubra, si lo desea, con cabello de ángel, con el sobrante del caramelo, la torre de profiteroles.

CROQUEMBOUCHE

Plan de corte velo

I.	1v tul bond
II.	2v tul diamante
III.	2v lazo tafeta

CROQUEMBOUCHE

Habilitaciones

Cant.	30 cm. Resorte	1 hilo Güterman
Medida.	1 cm.	22 m.
Color.	durazno	Col. 165
Costo.	$2.50	$22.00
Proveedor.	Mercería Manuel	Bayon

Textiles

Nombre.	Tul	Tul Bond
Cant.	8 m.	4 m.
Ancho.	1.50 m.	2. 90 m.
Composición.	100% poliéster	98% Nylon 2% Espandex
Costo p/m.	$19.00	$99.00
Proveedor.	Junco	Prixuri

Textiles

Nombre.	Tafeta
Cant.	1 m.
Ancho.	1.50 m.
Composición.	100% poliéster
Costo p/m.	$30.00
Proveedor.	Distribuidora Pérez

PREPARACIÓN

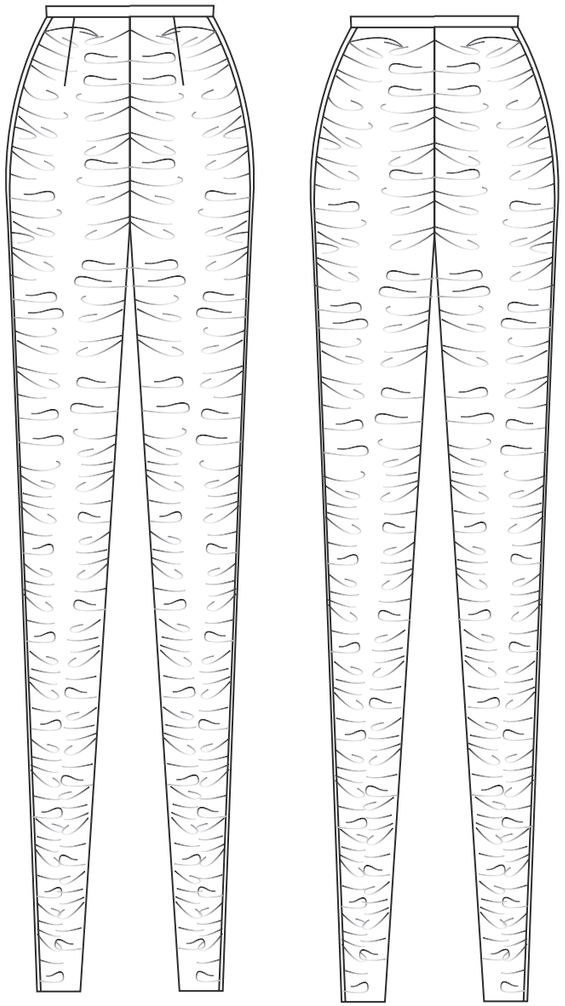
I. Dividir por la mitad a lo largo el tul, obteniendo dos piezas de cuatro metros. Coser ambas piezas con costura francesa, formando un lienzo más ancho. Doblar por la mitad a lo largo del tul Bond y colocar el lienzo del otro dentro del Bond. Pasar costura de un cuarto formando una jareta y sujetando las tres capas de tul. Introducir el resorte y cerrar la jareta.

II. Hacer cuatro ojales con misma separación al ruedo del turno. Cerrar por los costados el lazo, colocar pieza de tul y cerrar los extremos. Pasar pespunte por el borde a todo el lazo, para detener el tul y la tafeta.

CROQUEMBOUCHE

Plan de corte pantalón

I.	2v delantero
II.	2v trasero
III.	8v aletillas costados
IV.	4v pretina



CROQUEMBOUCHE

Habilitaciones

Cant.	64 Botones Forrados	1 hilo Güterman
Medida.	7 mm.	22 m.
Color.	Tul Bond	Col. 165
Costo.	$7.00	$22.00
Proveedor.	Botones Super	Bayon

Textiles

Nombre.	Tul Bond
Cant.	2 m.
Ancho.	2. 90 m.
Composición.	98% Nylon 2% Espandex
Costo p/m.	$99.00
Proveedor.	Prixuri

PREPARACIÓN

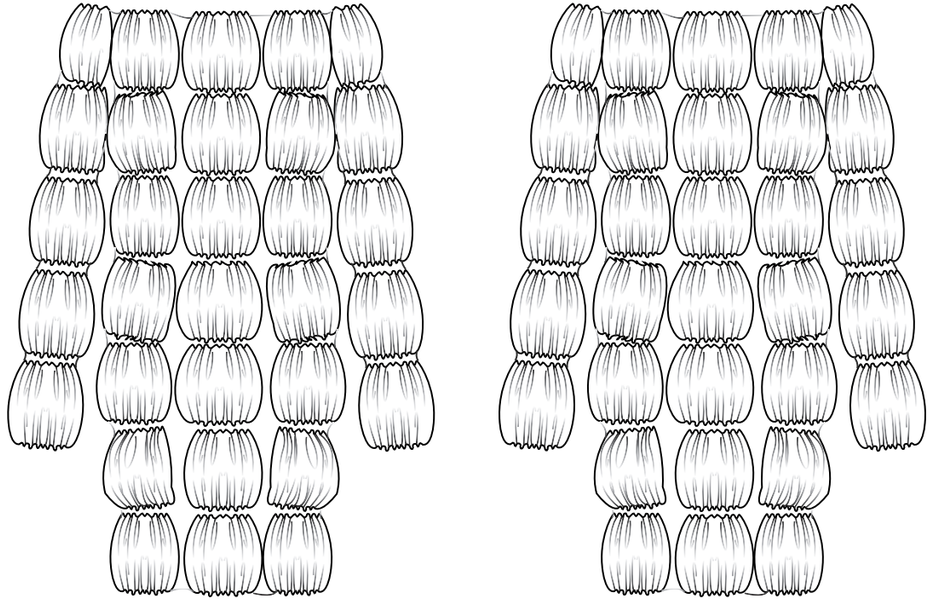
I. Hacer pinzas de las piezas traseras. unir pieza pantalón delantero con trasero por la entrepierna. formar aletillas y pretina. unir aletilla a los costados de los delanteros y traseros. Unir pretina al pantalón.

II. Fijar costados con los botones forrados, separándolos15 cm. Marcar la altura cadera en cada costado y a partir de ese punto hacia la pretina realizar ojales en la pretina delantera con una separación de 15 cm. Coser los botones a partir del alto cadera sólo en la pretina trasera, permitiendo que el pantalón pueda cerrar o abrir en los costados.

CROQUEMBOUCHE

Plan de corte

I.	2v talle
II.	2v manga
III.	180 cm. bies



CROQUEMBOUCHE

Habilitaciones

Cant.	8 m. Resorte	1 hilo Güterman
Medida.	1 cm.	22 m.
Color.	blanco	Col. 501
Costo.	$2.50	$22.00
Proveedor.	Mercería Manuel	Bayon

Habilitaciones

Cant.	4 Botones Forrados
Medida.	7 mm.
Color.	Tul Bond
Costo.	$7.00
Proveedor.	Botones Super

Textiles

Nombre.	Decoración Cascade
Cant.	4 m.
Ancho.	1.45 m.
Composición.	98% Poliéster 2% Viscosa
Costo p/m.	$299.99
Proveedor.	Parisina

PREPARACIÓN

I. Hacer una retícula de 15 x 15 cm en el talle delantero y trasero. colocar por las guías el resorte con costura de *zigzag*. Coser costados y hombros.

II. Hacer guías horizontales a las mangas con una separación de 15 cm. Colocar por las guías el resorte con costura de *zigzag*. Unir mangas al talle.

III. Hacer vista al cuello, colocar bies a la costura de los costados y sisa y hacer dobladillo al ruedo y a los puños. Coser los botones en el ruedo del talle con la misma separación entre ambos.

PRESUPUESTO CROQUEMBOUCHE

Materiales

Tela:	$1,975.96
Habilitaciones:	$564.5
Total	$2,540.46

Horas trabajo $100.00/hr

Patronaje:	$500
Costura:	$1000.00
Total:	$1500.00

Total

$4,040.46

SOUFFLÉ

INGREDIENTES

I.	60 g. de mantequilla
II.	60 g. de harina
III.	375 ml. de puré de frutas
IV.	60 g. de azúcar extrafina
V.	4 claras de huevos
VI.	azúcar glass para decorar

PREPARACIÓN

I. Unte un molde para soufflé de 1.25 litros con mantequilla fundida, espolvoree con azúcar y gírelo. Precaliente el horno a 200°C. y coloque la bandeja del horno en el nivel superior. Derrita la mantequilla en una cacerola, añada la harina y mézclelo todo bien. Retire la mezcla del fuego, remueva la hasta que quede homogénea y añada el puré de frutas. Póngala de nuevo a calentar, llévelo a ebullición y déjela hervir durante 2 minutos. Añada el azúcar y remueva hasta que se disuelva. Deje enfriar la mezcla.

II. Monta las claras a punto de nieve en un cuenco, añada una cucharada a la mezcla de frutas y mézclelo todo bien. Agregue el resto de las claras. Llene el molde hasta 3/4 de su capacidad. Ponga el soufflé sobre la bandeja del horno y hornéelo de 20 a 25 minutos. Sírvalo de inmediato, decorado con azúcar glass y crema batida.

SOUFFLÉ

Plan de corte

I.	1v satin, forro y entretela hombros delantero
II.	1v satín, forro y entretela cinta busto alta
III.	1v satín, forro y entretela pieza busto
IV.	1v satín, forro y entretela cinta busto baja
V.	1v satín, forro y guata y tul falda delantero
VI.	2v satín y entretela ruedo
VII.	1v satín, forro y entretela cinta ruedo
VIII.	1v satín, forro y entretela cinta espalda alta
IX.	1v satín, forro y entretela pieza hombros espalda
X.	2v satín, forro, guata y tul falda trasero
XI.	2v satín y entretela cuello
XII.	1v rectángulo tul bond

SOUFFLÉ

Habilitaciones

Cant.	1 cierre invisible	1 hilo Güterman
Medida.	25 cm.	22 m.
Color.	azul claro	Col. 165
Costo.	$7.00	$22.00
Proveedor.	Multicierres	Bayon

Textiles

Nombre.	Modena Satín	Guata
Cant.	2. 50 m.	1 m.
Ancho.	1.50 m.	1.40 m.
Composición.	100% poliéster	100% poliéster
Costo p/m.	$20.99	$45.00
Proveedor.	Parisina	Junco

Textiles

Nombre.	Tul	Tul Bond
Cant.	1 m.	2 m.
Ancho.	1.50 m.	2. 90 m.
Composición.	100% poliéster	98% Nylon 2% Espandex
Costo p/m.	$19.00	$99.00
Proveedor.	Junco	Prixuri

Textiles

Nombre.	Tafeta	Entretela Tricot+
Cant.	1.50 m.	15 cm.
Ancho.	1.50 m.	1.50 m.
Composición.	100% poliéster	100% poliéster
Costo p/m.	$30.00	$44.00
Proveedor.	Distribuidora Pérez	Casa Cuesta

PREPARACIÓN

I. Entretelar la pieza de hombros delantero, cinta busto alta, busto, cinta busto bajo, ruedo, cinta ruedo, cinta espalda alta, pieza hombros espalda y cuello. Capitonar con la guata la pieza de falda delantero y traseros en satín con la guata y el tul, simulando la forma del envase del soufflé.

II. Unir forro hombros delantero con la cinta busto. Unir cinta busto con pieza busto y pieza busto con cinta bajo busto. Unir hombros espalda con la cinta espalda alta. Unir cinta espalda alta con la pieza busto, formando así el talle. Repetir el mismo procedimiento con las piezas entreteladas de satín.

II. Una vez armado el talle unir costados del forro falda delantero con el los traseros, unir a la cinta ruedo y por último unir al talle de forro. Unir hombros. Repetir el mismo procedimiento con las piezas de satín.

III. Cerrar ruedo , colocar la pieza de guata y unir a la cinta ruedo satín, cerrar con la cinta ruedo forro, para ocultar las costuras. Cerrar piezas cuello y unir al escote del talle. Colocar el cierre invisible.

IV. Plisar el tul bond a mano sobre la superficie del satín, formando una capa aireada y delicada. Dejar un sobrante en la falda, para generar un volúmen extra en esta zona. Fijar con puntadas invisibles a mano el tul sobre las costuras de las piezas de satín.

PRESUPUESTO SOUFFLÉ

Materiales

Tela:	$413.97
Habilitaciones:	$29.00
Total	$443.97

Horas trabajo $100.00/hr

Patronaje:	$500
Costura:	$3,000.00
Total:	$3,500.00

Total

$3,943.97

MACARRÓN

INGREDIENTES

I.	8 claras
II.	50 g. de azúcar
III.	300 g. de almendras en polvo
IV.	520 g. de azúcar glass
V.	1 cucharada de jalea de chabacano
VI.	colorantes vegetales

Relleno

I.	300 ml. de crema batida
II.	200 g. de chocolate obscuro

PREPARACIÓN

I. Batir seis claras hasta que estén espumosas, incorporar gradualmente el azúcar y batir a punto de turrón. Mezclar la almendra en polvo con el azúcar glass, agregar las claras restantes e incorporar la jalea de chabacano.

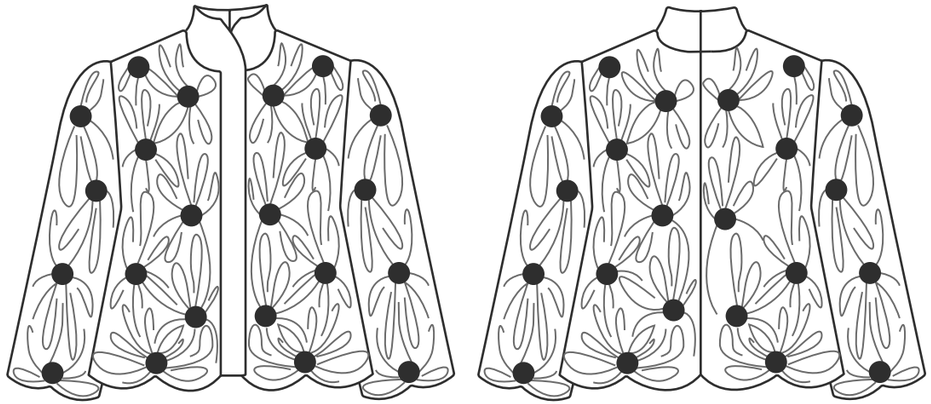
II. Envolver con las claras batidas y trabajar hasta que la mezcla esté brillosa (perderá parte de su volumen). Dividir la mezcla en los colores que desees. Poner cada mezcla en una duya con punta lisa y formar discos en las charolas. Dejarlos reposar durante 30 minutos. hornear a 120° C. durante 15 minutos o hasta que se vean secos.

III. Calentar la crema batida, retirar del fuego y añadir el chocolate en trozos, mover hasta que esté derretido. Dejar enfriar, ya espeso colocarlo en una duya con punta lisa y colocar un poco del relleno en una de las tapas y cubrir con la otra.

MACARRÓN

Plan de corte chaqueta

I.	2v talle trasero
II.	2v talle delantero
III.	2v mangas
IV.	80cm bies
V.	2v aletillas delanteras
VI.	2v entretela aletillas
VII.	1v aletilla dobladillo
VIII.	1v entretela aletilla dobladillo



MACARRÓN

Habilitaciones

Cant.	5 Broches presión	1 hilo Güterman
Medida.	1.5 cm.	22 m.
Color.	transparentes	Col. 420
Costo.	$8.00	$22.00
Proveedor.	Parisina	Bayon

Habilitaciones

Cant.	60 Tapas
Medida.	3 cm.
Color.	metálicas
Costo.	$ 60.00
Proveedor.	Mererría Uruguay

Textiles

Nombre.	Tafeta Silk	Entretela Tricot+
Cant.	3 m.	15 cm.
Ancho.	1.50 m.	1.50 m.
Composición.	100% poliéster	100% poliéster
Costo p/m.	$53.91	$44.00
Proveedor.	Bayon	Casa Cuesta

PREPARACIÓN

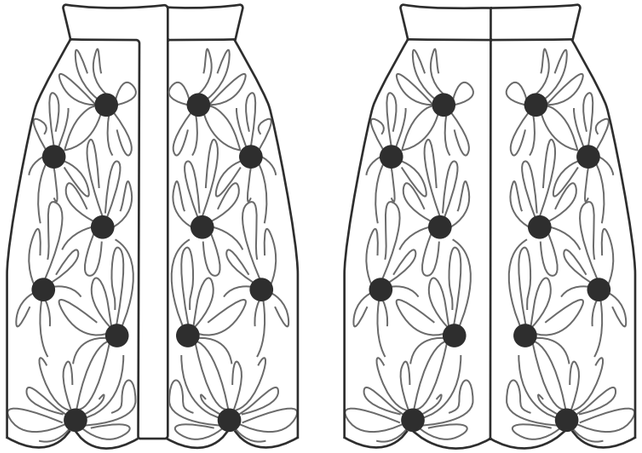
I. Entretelar las aletillas y coser. Preparar la tela con las tapas, posicionando cada una de ellas debajo de la tela y fijando con una liga, acomodar todas las tapas y cerciorarse de que no salgan del patrón. Fijar la posición de las tapas con una puntada a mano, quitar las ligas y colocar el patrón sobre la tela con tapas. Cortar el patrón y repetir este procedimiento con todas las piezas del talle y las mangas.

II. Unir costados y hombros del talle, unir mangas al talle. Colocar bies en las costuras. Unir aletilla al talle. Unir aletilla para el dobladillo. Pegar por el revés pequeños rectángulos de la tafeta dentro de las tapas, para evitar que se vea el material.

MACARRÓN

Plan de corte falda

I.	2v falda trasero
II.	2v falda delantero
III.	80 cm. bies
IV.	2v aletillas delanteras
V.	2v entretela aletillas
VI.	1v aletilla dobladillo
VII.	1v entretela aletilla dobladillo



MACARRÓN

Habilitaciones

Cant.	5 Broches presión	1 hilo Güterman
Medida.	1.5 cm.	22 m.
Color.	transparentes	Col. 420
Costo.	$8.00	$22.00
Proveedor.	Parisina	Bayon

Habilitaciones

Cant.	40 Tapas
Medida.	3 cm.
Color.	metálicas
Costo.	$ 60.00
Proveedor.	Merería Uruguay

Textiles

Nombre.	Tafeta Silk	Entretela Tricot+
Cant.	3 m.	15 cm.
Ancho.	1.50 m.	1.50 m.
Composición.	100% poliéster	100% poliéster
Costo p/m.	$53.91	$44.00
Proveedor.	Bayon	Casa Cuesta

PREPARACIÓN

I. Entretelar las aletillas y coser. Preparar la tela con las tapas, posicionando cada una de ellas debajo de la tela y fijando con una liga, acomodar todas las tapas y cerciorarse de que no salgan del patrón. Fijar la posición de las tapas con una puntada a mano, quitar las ligas y colocar el patrón sobre la tela con tapas. Cortar el patrón y repetir este procedimiento con todas las piezas de la falda.

II. Unir costados de la falda. Colocar bies en las costuras. Unir aletilla a la falda. Unir aletilla para el dobladillo. Pegar por el revés pequeños rectángulos de la tafeta dentro de las tapas, para evitar que se vea el material.

PRESUPUESTO MACARRÓN

Materiales

Tela:	$244.97
Habilitaciones:	$90.00
Total	$334.97

Horas trabajo $100.00/hr

Patronaje:	$500
Costura:	$3,000.00
Total:	$3,500.00

Total

$3,834.97

IX.

BIBLIOGRAFÍA

FILMOGRAFÍA

Anderson, W., Dawson, J., Rales, S., Rudin, S. (productores) y Anderson, W. (director). (2014). *El Gran Hotel Budapest* [película]. Estados Unidos, Alemania: Fox Searchlight Pictures.

Betzer, J., Christensen, B., Korzen, B., Siesbye, P. (productores) y Axel, G.(Director). (1987). *El Festín de Babette* [película]. Dinamarca: Nordisk Film.

Katz, R., Coppola, S. (productores) y Coppola, S. (director). (2006). *Marie Antoinette-La reina adolescente* [película]. Francia, Estados Unidos y Japón: Columbia Pictures.

Ephron, N., Steel, E., Robinson, A. (productores) y Ephron, N. (2009). *Julie & Julia* [película]. Estados Unidos: Columbia Pictures.

DISEÑADORES

Davies-Strodder, C. (2017). *Balenciaga: Shaping Fashion*. Inglaterra: Victoria and Albert Museum. Recuperado de [https://www.vam.ac.uk/exhibitions/balenciaga-shaping-fashion]. Consultado el [6 de mayo 2019].

Del Pozo, J. (2013). *Del Pozo Otoño/Invierno*. España: Delpozo Moda S.A. Recuperado de [https://www.delpozo.com/es/pret-a-couture/otono-invierno-2013-arquitectura-organica/#&gid=1&pid=delpozo_wcff13_0519]. Consultado el [6 de mayo de 2019].

Moralıoglu, E. (2019). *Resort 2019 Erdem*. Estados Unidos: VOGUE. Recuperado de [https://erdem.com/en-gb/collections]. Consultado el [6 de mayo 2019].

Mulleavy, K., Mulleavy, L. (2018). Rodarte. Estados Unidos: Rodarte. Recuperado de [http://www.rodarte.net/]. Consultado el [6 de mayo 2019].

Potter, M. (1994). Christian Dior the magic of fashion. Sydney: Powerhouse Publishing.

BIBLIOGRAFÍA

Baldus, H. (2016). *Le Pouf: Sensational Hairstyle of the 18th Century*. Estados Unidos: Live & legacies blog. Recuperado de [https://livesandlegaciesblog.org/2016/09/15/le-pouf-sensational-hairstyle-of-the-18th-century/]. Consultado el [16 de abril 2019].

Beauchamp, G.K. (2016). Why do we like sweet taste: A bitter tale?. *Physiology & Behavior*. (pp.162., pp. 432-437). Estados Unidos: Monell Chemical Senses Center. [10 de febrero 2019].

Carles, M., Révillon, K. (2012). *Dalloyau au Moulin-Rouge, la fête des sens*. Francia: Le figaro fr. Madame. Recuperado de [https://madame.lefigaro.fr/art-de-vivre/dalloyau-moulin-rouge-fete-sens-040312-221843]. Consultado el [17 de marzo 2020].

(2007). *L'Opéra*. Francia: Maison Dalloyau. Recuperado de [http://www.dalloyau.fr/maison-dalloyau/1955_opera/]. Consultado el [5 de mayo 2019].

DeWall Dadmun, A. (2017). *A bit of soufflé history.* Estados Unidos: Milwaukee Journal Sentinel. Recuperado de [https://www.jsonline.com/story/life/food/2017/02/26/bit-souffl-history/98350006/]. Consultado el [6 de mayo 2019].

Fabricant, F. (2001). *1,001 Nights of Babas (au Rhum).* Estados Unidos: The New York Times. Recuperado de [https://www.nytimes.com/2001/12/26/dining/1001-nights-of-babas-au-rhum.html]. Consultado el [4 de mayo 2019].

Fortuna L., J. (2010). Sweet Preference, Sugar Addiction and the Familial History of Alcohol Dependence: Shared Neural Pathways and Genes. *Journal of Psychoactive Drugs*. Volumen 42 (2), pp. (147-152). California. Consultado el [5 de mayo 2019].

Heisner, B. (1985). The Rococo: Art Terminology And Aesthetic Prejudices. *Southeastern College Art Conference Review*. Volumen 10 (5), pp. (259-264). Carolina del Sur: University of South Carolina. Consultado el [5 de mayo 2019].

Hemmat-Azad, N. (2018). *Historia y origen del macarrón: Un emblema de la pastelería francesa*. España: Wall Street International Magazine. Recuperado de [https://wsimag.com/es/gastronomia/35991-historia-y-origen-del-macarron]. Consultado el [5 de mayo 2019].

Hillairet, A. (2017). *Diapo – L'incontournable pièce montée pour un mariage*. Francia: Aleteia. Recuperado de [https://fr.aleteia.org/2017/08/09/diapo-lincontournable-piece-montee-pour-un-mariage/]. Consultado el [6 de mayo 2019].

Maryann, T. (2015). Seeing and Tasting: The Evolution of Dessert in French Gastronomy. *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies.* 15 (2), pp. (10-25). [10 de febrero 2019].

Penolla, G. (2015). *Le macaron Ladurée*. France-Amerique. 8 (2), p. (8). Consultado el [16 de abril 2019].

Queralt del Hierro, M. (2016). *Marie-Antoinette's Style Revolution.* Estados Unidos: National Geographic. Recuperado de [https://www.nationalgeographic.com/archaeology-and-history/magazine/2016/09-10/daily-life-france-fashion-marie-antoinette/]. Consultado el [16 de abril 2019].

Sarrazin, B., Carlier, Y., Bidault, G., Bastien, V. (2017). *Fashion at Versailles*. Francia: Château de Versailles. Recuperado de [https://artsandculture.google.com/exhibit/lwLSVueXWLR3Ig?hl=en-GB]. Consultado el [16 de abril 2019].

Williamson, O. (2015). *The Great British Bake Off: how to make a Victorian Charlotte Russe*. Reino Unido: The Telegraph. Recuperado de [https://www.telegraph.co.uk/food-and-drink/recipes/the-great-british-bake-off-how-to-make-a-charlotte-russe/]. Consultado el [6 de mayo 2019].

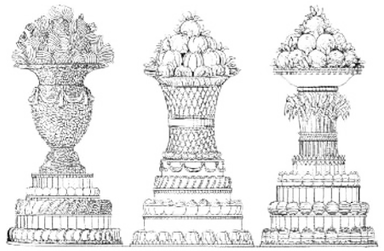
RECETAS

Abascal, P. (2011). *Larousse de los Postres.* Volumen (2), (pp. 332 y 342). México, D.F.: Ediciones Larousse.

(s.a). (2007). *El libro esencial de los postres.* (pp. 33, 185 y 241). Colonia, Alemania: Ediciones Murdoch Magazines.

X.

ÍNDICE DE IMÁGENES



pp. 4-5, 362-363

Carême, M.A. (1821-1826). *Projets d'architecture pour les embellissements de Paris.* [Ilustración]. Recuperado de [https://www.delavivis.com/wp-content/uploads/2018/01/careme-royal-parisien-1841-granger.jpg]. Consultado el [20 de marzo 2020].

pp. 14-15

Menzel, A. (1878). *The Dinner at the Ball.* [Pintura]. Recuperado de [https://sottoosservazione.wordpress.com/tag/adolph-menzel/]. Consultado el [12 de febrero 2019].

p. 24

Mytens, M. (1755-1793). *Marie Antoinette.* [Pintura]. Recuperado de [https://www.historyanswer.co.uk/kings-queens/marie-antoinettes-extreme-makeover-from-austrian-teen-to-french-fashion-queen/]. Consultado el [17 de mayo 2019].

pp. 12, 19, 43, 85

Plummerey C.F. (1835). *Layered Mousse by Master Chef Antonin Careme.* [Ilustración]. Recuperado de [https://www.flickr.com/photos/glenhsparky/35578317557]. Consultado el [22 de octubre 2018].

pp. 22-23

Ricci, A. (1895). *L'Attesa.* [Pintura]. Recuperado de [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Arturo_Ricci_005_(39350322952)]. Consultado el [5 de septiembre 2019].

p. 27

Gouffé's, J. (1884) *Service à la française.* [Ilustración]. Recuperado de [https://www.hertzmann.com/articles/2004/service/]. Consultado el [12 de marzo 2019] .

pp. 30-31

Dubois, U. (1879). *La cuisine Classique: Etudes Pratiques, Raisonnées et Démonstratives de L'École Française.* [Ilustración]. Recuperado de [https://www.pazzobooks.com/pages/books/CAT000129/dubois-urbain/la-cuisine-clasique-etudes-practiques-raisonnees-et-demonstratives-de-lecole-francaise]. Consultado el [11 de mayo 2019].

p. 34

Spickenmbaum, H. (2018). Schloss *Benrath.* [Imagen]. Recuperado de [https://www.flickr.com/photos/32273289@N05/albums/72157681097194883]. Consultado el [22 de agosto 2020].

p. 38

Vigée-Lebrun, M.L.E. (17778). *Marie Antoinette in Court Dress.* [Pintura]. Recuperado de [https://www.ngv.vic.gov.au/napoleon/revolution-to-empire/the-old-regime.html]. Consultado [el 15 de marzo 2019].

p. 33

Galarza, D., Hatic, D. (2018). *A Brief History of British Royal Wedding Cakes.* [Imagen]. Recuperado de [https://www.eater.com/2018/5/18/17340392/cake-royal-wedding-meghan-markle-prince-harry-william-kate-elizabeth-history]. Consultado el [11 de mayo 2019].

p. 37

Jean-Honoré, F. (1800). *The Swing.* [Pintura]. Recuperado de [https://www.1000museums.com/art_works/jean-honore-fragonard-the-swing--2?from=artists&artist_id=]. Consultado el [23 de marzo 2019].

p. 45

(2007). *Alain Ducasse at Plaza Athénée.* [Imagen]. Recuperado de [https://static.vinepair.com/wp-content/uploads/2019/05/babarhum_mobile.jpg]. Consultado el [1 de julio 2020].

pp. 48-49

Carnival Film & Television Limited. (2011). *How NOT to Throw a Dinner Party—What We've Learned from Downton Abbey.* [Imagen]. Recuperado de [https://www.bonappetit.com/entertaining-style/pop-culture/article/downton-abbey-dinner-party-lesson]. Consultado el [15 de mayo 2019].

p. 52

(2017). *¿CÓMO HACER LOS ELEGANTES CROQUEMBOUCHE DE FRESAS Y ROSAS? UN PASO A PASO DETALLADO EN DOS TIEMPOS.* [Imagen]. Recuperado de [https://luzangela.es/2017/10/13/como-hacer-los-elegantes-croquembouche-de-fresas-y-rosas-un-paso-a-paso-detallado-en-dos-tiempos/]. Consultado el [22 de agosto 2018].

pp. 54-55

Columbia, Pictures, Corporation. (2006). *Marie Antoinette.* [Imagen]. Recuperado de [https://port.hu/galeria/marie-antoinette/movie-77890?openwith=121325]. Consultado el [21 de mayo 2019].

p. 51

Paramount, Pictures. (1954). *French Soufflés and Sabrina.* [Imagen]. Recuperado de [https://www.thekitchn.com/the-celluloid-p-29-12583]. Consultado el [21 de mayo 2019].

pp. 53, 158

Câreme, A. (1815) *Antonin Carême, quand la gastronomie sert la diplomatie.* [Ilustración]. Recuperado de [https://toquestalks.com/2018/08/19/antonin-careme/]. Consultado el [5 de marzo de 2019].

p. 56

Nordisk, Film. (1987). *Babette's Feast.* [Imagen]. Recuperado de [https://images-na.ssl-images-amazon.com/images/I/71nb64pLhVL._SL1500_.jpg/]. Consultado el [8 de julio 2020].

pp. 58-59

Ladurée. (2017). *Ladurée Panama.* [Imagen]. Recuperado de [https://restaurateurs.goodfrance.com/en/user/2015]. Consultado el [10 de febrero 2020].

p. 62

Columbia, Pictures, Corporation. (2006). *Marie Antoinette-La reina adolescente.* [Imagen]. Recuperado de [https://imgbos.com/img/Doctor-Who-Episodes-Season-11-3950821/#20]. Consultado el [8 de julio 2020].

p. 66

DelPozo. (2013). *Del Pozo-Otoño/Invierno 2013*. [Imagen]. Recuperado de [https://www.glamour.es/moda/tendencias/galerias/desfile-del-pozo-en-ny-fashion-week/9227/image/649613]. Consultado el [8 de julio 2020].

p. 61

Fox, Searchlight, Pictures. (2014). *The Grand Hotel Budapest*. [Imagen]. Recuperado de [https://ae01.alicdn.com/kf/HTB1gc_7c2Qs8KJjSZFEq6A9RpXab/Los-actores-de-la-pel-cula-del-Grand-Hotel-Budapest-Retro-Vintage-Kraft-cartel-decorativo-pared.jpg]. Consultado el [1 de julio 2020].

pp. 64-65

Balenciaga, Cristobal (1955). *Vestido de baile n°145*. [Imagen]. Recuperado de [https://p5.storage.canalblog.com/59/82/119589/89638934_o.jpg]. Consultado el [8 de julio 2020].

p. 68

Moralıoglu, E. (2019). *Resort 2019 Erdem*. [Imagen]. Recuperado de [https://www.vogue.com/fashion-shows/resort-2019/erdem/slideshow/collection#11]. Consultado el [16 de mayo 2019].

p. 69

Moralıoglu, E. (2019). *Resort 2019 Erdem*. [Imagen]. Recuperado de [https://www.vogue.com/fashion-shows/resort-2019/erdem/slideshow/collection#21]. Consultado el [16 de mayo 2019].

pp. 70-71

Menzel, A. (1850-1852). *Flötenkonzert Friedrichs des Großen in Sanssouci*. [Pintura]. Recuperado de [https://warosu.org/lit/thread/11094886]. Consultado el [12 de febrero 2019].

p. 87

Hermé, P. (2014). *Baba au Rhum*. [Imagen]. Recuperado de [https://i.pinimg.com/564x/3a/b6/fa/3ab6fae5fe28c88aff62c5f0b627ed80.jpg]. Consultado el [22 de octubre 2018].

pp. 87, 172

Olson, Matthews, A. (2017). Baba au Rhum Cake. [Imagen]. Recuperado de [http://www.meadmeadow.com/2017/08/baba-au-rhum-cake/]. Consultado el [22 de octubre 2018].

pp. 87-127

Howard, J. (2012). *CHANEL-Dress a Doll Couture of the 1930's*. [Imagen]. Recuperado de [http://sharonssunlitmemories.blogspot.com/2016/04/paper-doll-studio-issues-112-114-opdag.html]. Consultado el [22 de octubre 2018].

pp. 88-127

Mary. (2008) *Simplicity 2602, Simplicity Printed Pattern 1940*. [Imagen]. Recuperado de [https://www.etsy.com/listing/473212275/simplicity-2602-1940s-miss-es-lace-trim?utm_campaign=Share]. Consultado el [22 de octubre 2018].

p. 92

Parks, S. (2011) *Mont Blanc, Brave Tart*. [Imagen]. Recuperado de [https://bravetart.com/blog/MontBlog]. Consultado el [22 de octubre 2018].

p. 92

Fau, L. (2014). *Le Fetish Mont Blanc de Pierre Hermé atteint les sommets.* [Imagen]. Recuperado de [https://blogs.lexpress.fr/styles/bec-sucre-parigot/2014/11/17/le-fetish-mont-blanc-de-pierre-herme-atteint-les-sommets/]. Consultado el [22 de octubre 2018].

p. 96

Merveilleux. [Imagen]. Recuperado de [https://www.pinterest.com.mx/pin/508625351647706619]. Consultado el [22 de octubre 2018].

p. 96

Japy, D. (2014). *Les Merveilleux, Marabout, Francia*. [Imagen]. Recuperado de [https://www.iletaitunefoislapatisserie.com/2014/09/les-merveilleux-le-livre.html#]. Consultado el [22 de octubre 2018].

p. 100

Jones, V. (2012). *With Pastry Chef Vincent Gadan*. [Imagen]. Recuperado de [https://nz.news.yahoo.com/q-a-with-pastry-chef-vincent-gadan-14709291.html]. Consultado el [22 de octubre 2019].

p. 100

Stewart, Martha. (1995). *Croquembouche*. [Imagen]. Recuperado de [https://www.marthastewart.com/339829/croquembouche?czone=856468&slide=339829&center=%3Fxsc%3Dscoc_pin_2013_11_12_Holiday_Christmas_Q&1009066&crlt.pid=camp.BfBhTBOM18S1]. Consultado el [22 de octubre 2018].

p. 106

Bardies, I. *Macaroon Wedding Cakes, Angelina*. [Imagen]. Recuperado de [https://www.angelina-paris.fr/en/pastries/special-cakes]. Consultado el [22 de octubre 2018].

p. 106

Maurais, G. (2017). *Macaron Ghyslain Chocolatier*. [Imagen]. Recuperado de [https://www.instagram.com/p/BWlO0oBjhsU/?taken-by=ghyslainchocolatier]. Consultado el [22 de octubre 2018].

p. 186

Albouze, B. (2015). *Opera Cake*. [Imagen]. Recuperado de [https://brunoalbouze.com/recipe/opera-cake/]. Consultado el [22 de agosto 2020].

pp. 109, 130, 187

Ella. (2017). *Opera Cake, Home Cooking Adventure*. [Imagen]. Recuperado de [https://www.homecookingadventure.com/recipes/opera-cake]. Consultado el [22 de noviembre 2018].

p. 112

Bagwell, I. (1984). *Charlotte Russe, Southern Living*. [Imagen]. Recuperado de [https://www.southernliving.com/food/holidays-occasions/11-heavenly-holiday-desserts?slide=c406e189-a3a7-4a18-8b72-6d9e9095191f#c406e189-a3a7-4a18-8b72-6d9e9095191f]. Consultado el [21 de octubre 2018].

pp. 112, 165, 267

Maclaren & Son. (1870). *Trifle and Charlotte Ecossaise, London, 1870, Fine Rare Prints*. [Ilustración]. Recuperado de [https://www.finevintageart.com/food-art/vintage-cake-art-trifle-739]. Consultado el [21 de octubre 2018].

p. 116

Stafford, A. (2012). *French Apple Tart & Cinnamon Snails.* [Imagen]. Recuperado de [https://alexandracooks.com/2012/09/19/french-apple-tart-cinnamon-snails/]. Consultado el [22 de octubre 2018].

p. 116

Roper, M. (2013). *Quick Brioche & Apple Tarts.* [Imagen]. Recuperado de [https://www.taste.com.au/recipes/quick-brioche-apple-tarts/a641f2e0-88c5-4bc9-8d33-141ae2ca81eb]. Recuperado el [22 de octubre 2018].

p. 120

Isgro, Pasticceria. *Ricotta Cheese Swan.* [Imagen]. Recuperado de [http://www.bestcannoli.com/assorted-pastries/]. Recuperado el [22 de octubre 2018].

p. 120

Elangovan, P. (2012). *Filled Pate a Choux Swans.* [Imagen]. Recuperado de [http://www.dishesfrommykitchen.com/2012/08/filled-pate-choux-swans-daring-bakers.html?m=1]. Consultado el [22 de octubre 2018].

p. 125

Sands, A.H. (1900-1949). *Tangerine Souffle-Fine Rare Prints.* [Ilustración]. Recuperado de [https://www.finerareprints.com/a-h-sands-antique-prints]. Consultado el [21 de octubre 2018].

p. 125

Gandolfo, C. (2013). *French Strawberry Mousse-Bijouxs.* [Imagen]. Recuperado de [https://bijouxs.com/french-strawberry-mousse/]. Consultado el [5 de septiembre 2019].

p. 135

De la Tour, M.Q. (1721-1764). *Marquesa de Pompadour.* [Pintura]. Recuperado de [https://i.pinimg.com/originals/09/ff/81/09ff81120c342fa88b332923011539c1.jpg]. Consultado el [20 de marzo 2020].

p. 139

Ricci, A. (1900). *The Proposition.* [Pintura]. Recuperado de [https://lapada.org/art-and-antiques/the-proposition-19th-century-oil-on-canvas-painting-by-arturo-ricci/]. Consultado el [20 de marzo 2020].

p. 142

Reggianini, V. (1858-1938). *An Illicit Letter.* [Pintura]. Recuperado de [https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Vittorio_Reggianini#/media/File:Vittorio_Reggianini_-_An_Illicit_Letter.jpg]. Consultado el [1 de julio 2020].

p. 149

Madrazo Kuntz, L. (1862-1868). *Retrato femenino.* [Pintura]. Recuperado de [https://arte-paisaje.blogspot.com/2012/03/retrato-femenino-luis-de-madrazo.html]. Consultado el [20 de marzo 2020].

p. 155

Kulchinsky, Levison, L. (2018). *Iklevison.* [Imagen]. Recuperado de [https://www.instagram.com/p/BljThieBmQE/]. Consultado el [21 de mayo 2019].

pp. 156-157

Lueger, K. (1904). *Bal à l'hôtel de ville de Vienne (Austriche) en présence du maire.* [Pintura]. Recuperado de [https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Bal_hotel_de_ville-Vienne_Wilhelm_Gause.jpg]. Consultado el [23 de mayo 2019].

p. 159

Roslin, Alexander. (1770). *The artist Marie Suzanne Giroust.* [Pintura]. Recuperado de [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:The_artist_Marie_Suzanne_Giroust.jpg]. Consultado el [5 de septiembre 2019].

p. 160

Jackson, J. (2015). *The Great British Bake Off: how to make a Victorian Charlotte Russe.* [Imagen]. Recuperado de [https://www.telegraph.co.uk/food-and-drink/recipes/the-great-british-bake-off-how-to-make-a-charlotte-russe]. Consultado el [4 de diciembre 2018].

pp. 177, 181

Maclaren & Son. (1870). *Savoy 1950, Fine Rare Prints.* [Ilustración]. Recuperado de [https://www.finevintageart.com/food-art/vintage-cake-art-trifle-739]. Consultado el [21 de octubre 2018].

p. 198

(2007). *Chilled Raspberry Souffle Recipe.* [Imagen]. Recuperado de [https://www.womanandhome.com/recipes/chilled-raspberry-souffle]. Consultado el [12 de julio 2019].

pp. 203, 205, 209

Row, L. (2015). *Blueberry Souffle.* [Ilustración]. Recuperado de [https://pixels.com/featured/blue-berry-souffle-laura-row.html]. Consultado el [4 de diciembre 2018].

p. 212

Oleh, Dwi, Ayu, S. (2017). *20 Dessert Ala Prancis yang Cantiknya Kebangetan, Pengen Nyicip di Negara Asalnya.* [Imagen]. Recuperado de [https://www.yukepo.com/hiburan/tips/20-dessert-ala-prancis-yang-cantiknya-kebangetan-pengen-ngicip-di-negara-asalnya/]. Consultado el [10 de mayo 2019].

pp. 217, 257, 333

Row, L. (2015). *Laduree Macaron Stack Tied, Px, Pixels.* [Ilustración]. Recuperado de [https://pixels.com/featured/laduree-macaron-stack-tied-with-a-bow-laura-row.html]. Consultado el [4 de diciembre 2018].

p. 222

Bardies, I. *Croquembouche Wedding Cakes, Angelina.* [Imagen]. Recuperado de [https://www.angelina-paris.fr/en/pastries/special-cakes]. Consultado el [22 de octubre 2018].

pp. 231, 234, 299, 307, 313

Row, L. (2015). *Croquembouche.* [Ilustración]. Recuperado de [https://pixels.com/featured/croquembouche-laura-row.html]. Consultado el [4 de diciembre 2018].

pp. 238-239

James, Jacques, Joseph, T. (1875). *El Concierto.* [Pintura]. Recuperado de [https://remi.uninet.edu/2004/11/silencio.jpg]. Consultado el [21 de enero 2020].

pp. 240

Patiño, S. (2019). *Madame Bodette-CENTRO@CENTRO_uVolumen20Spring.* [Imagen]. Recuperado de [egonzalez@centro.edu.mx]. Consultado el [20 de marzo 2020].

pp. 242

Fotografía- Edgar Aguilera
Modelo- Helga Kotova

pp. 243

Patiño, S. (2019). *Madame Bodette-CENTRO@CENTRO_uVolumen20Spring*. [Imagen]. Recuperado de [egonzalez@centro.edu.mx]. Consultado el [20 de marzo 2020].

pp. 244

Fotografía- Edgar Aguilera
Modelo- Helga Kotova

pp. 245

Fotografía- Edgar Aguilera
Modelo- Helga Kotova

pp. 246

Fotografía- Edgar Aguilera
Modelo- Helga Kotova

pp. 248-249

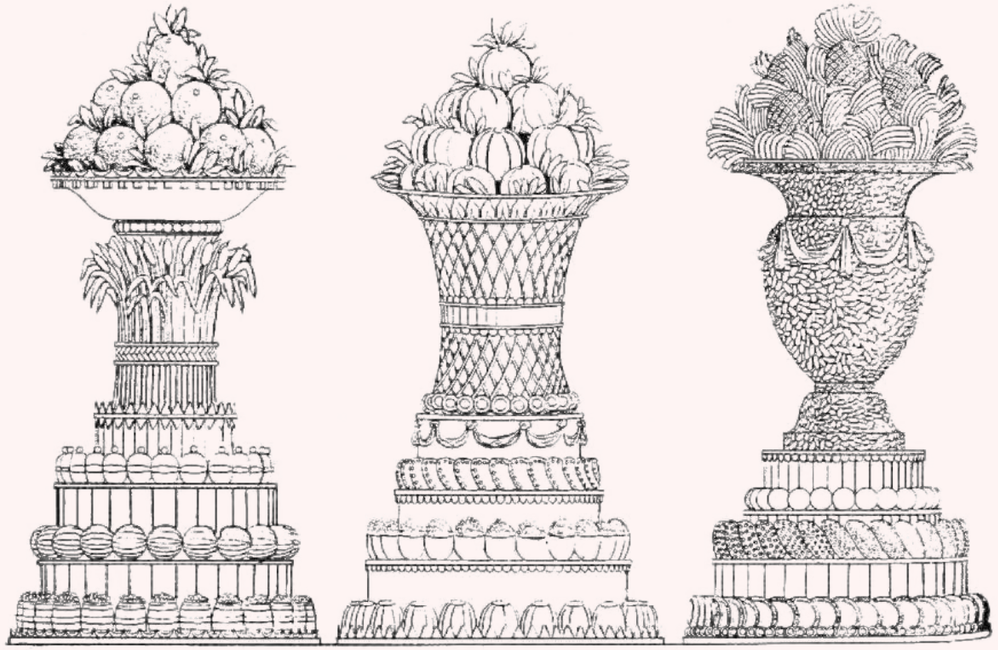
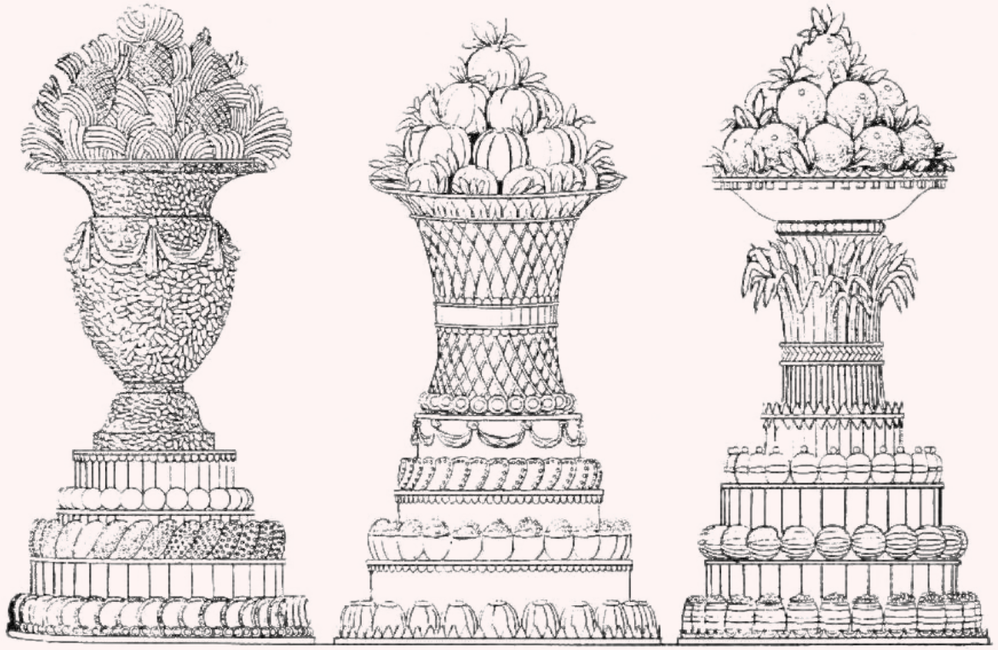
C. (1880). *Bal Masqué-Hermans, Charles 1880*. [Pintura]. Recuperado de [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Charles_Hermans_masquerade.png]. Consultado el [5 de septiembre 2019].

pp. 254-255

Lami, E. (1855). *Visite de la reine Victoria à Paris.* [Pintura]. Recuperado de [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Charles_Hermans_masquerade.png].Consultado el [5 de septiembre 2019].

p. 334-335

García de Paredes, V. *El Recital*. [Pintura]. Recuperado de [https://i.pinimg.com/originals/b6/6c/29/b66c2980d5a744603e06e54ace28e629.jpg]. Consultado [el 30 de enero 2020].

p. 340-341

Kiesel, C. *After the ball*. [Pintura]. Recuperado de [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Conrad_Kiesel_-_After_the_Ball.jpg]. Consultado el [30 de enero 2020].