

MONTAJE Y TEXTURA

Flores y postres de cera

Mini pastel floral, fresas removibles y latte con cera batida.

Tu recorrido

Página	Contenido
3	Flores, frutas y texturas
4	Qué cera usa cada componente
5	01 / Mini pastel floral
6	01 / Mini pastel floral / paso a paso
7	La flor se retira, no se arranca
8	02 / Fresas de cera
9	02 / Fresas de cera / paso a paso
10	Planifica tu lote de fresas
11	03 / Latte con cera batida
12	03 / Latte con cera batida / paso a paso
13	Reconoce el punto del batido
14	Biblioteca de perfiles / A
15	Biblioteca de perfiles / B
16	Ficha de componentes y montaje
17	Referencias del taller de montajes

Flores, frutas y texturas

Tres montajes que combinan componentes, no tres copias de la misma vela.

ANTES DE ESTE TALLER

Consulta el volumen 01 para pesaje, preparación y control térmico. Aquí se explica únicamente lo que cambia: combinar dos piezas, producir fresas de cera y trabajar una cobertura con manga.

USO PREVISTO

La flor superpuesta y las fresas de estos diseños son removibles: se retiran antes de encender. La cobertura batida, en cambio, se evalúa como parte del conjunto. No son configuraciones intercambiables.

TODO ES CERA

No hay fruta, crema, galletas, papel de cupcake ni ingredientes de cocina. Los utensilios son exclusivos y las piezas se identifican como VELA / NO COMESTIBLE. La versión roja es cera opaca; este taller no enseña gel transparente.

Qué cera usa cada componente

El aspecto puede ser parecido, pero su trabajo es diferente.

Componente	Sistema de trabajo
Cuerpo del mini pastel	Cera rígida para molde acanalado. No es un recipiente de yeso.
Flor y fresas removibles	Cera para moldes que conserve el detalle, sin aroma en estos ejemplos.
Base del vaso rojo o latte	Cera para recipiente y envase fabricado para velas.
Cobertura batida	Cera compatible con esa textura y con la base, mediante proceso documentado.

El peso decorativo total no elige por sí solo la mecha. Anota cuerpo y adornos por separado para reproducir el montaje y comunicar el uso.

01 / Mini pastel floral

Base de cera acanalada y flor superior removible, como un pequeño obsequio artístico.



Ilustración generada con IA. Representa el diseño, no una fórmula ensayada.

FÓRMULA DE DESARROLLO

Ejemplo: 120 g. Base aromática de 100 g: cera para moldes 94,34 g + fragancia 5,66 g. Flor: 20 g de cera para moldes sin aroma. Colorante aparte, según ficha.

LO QUE VAS A PREPARAR

Dos moldes de silicona: cuerpo acanalado y flor con orificio central. No uses cápsulas de papel. La base visible y la flor son de cera, no yeso ni concreto.

01 / Mini pastel floral / paso a paso

01. MOLDEA LA FLOR

Vierte la cera sin aroma en el molde floral. Forma el paso central con el sistema previsto por el molde, sin improvisar una perforación sobre la pieza caliente.

02. DESMOLDA POR SEPARADO

Deja enfriar ambos componentes y libera los relieves sin tirar de pétalos ni de la mecha. Verifica que no haya papel adherido a la base.

03. PRESENTA SIN PEGAR

Pasa el extremo libre de la mecha por el orificio holgado de la flor y apóyala sobre la base. No la fijes con pegamento ni cera para hacerla permanente. Comprueba que se pueda retirar fácilmente.

04. EXPLICA Y EVALÚA

Incluye: “Retira la flor antes de encender”. La base se cura y prueba sin flor, sobre bandeja. La flor es decoración de cera separada; no se quema encima de la base.

QUÉ REVISAR EN ESTE DISEÑO

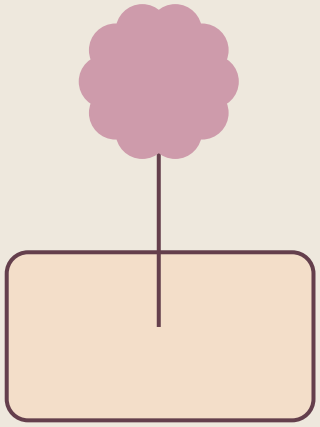
El adorno debe salir sin cortar la mecha ni romper la base. Empaca la flor con protección propia para evitar pétalos rotos durante la entrega.

CORRECCIÓN ESPECÍFICA

Si la flor se atora, aumenta el ajuste del orificio en el diseño del molde o cambia a presentación separada. No obligues al cliente a arrancar un adorno pegado.

La flor se retira, no se arranca

Diseña el montaje para que la instrucción sea fácil de cumplir.



RETIRAR LA FLOR

Con la pieza apagada y fría.

La base se usa sin el adorno.

El hueco del adorno debe permitir retirarlo sin dañar la mecha.

AJUSTE DE LAS PIEZAS

El paso central de la flor debe quedar holgado respecto a la mecha. No hay pegamento ni una segunda colada que la una al cuerpo. Prueba varias retiradas con la pieza fría antes de definir el empaque.

ENTREGA

Protege la flor por separado durante transporte. Incluye la indicación “Retira la flor antes de encender”. La base se ensaya sin la flor, sobre la bandeja prevista. Si el adorno se atora, cambia su ajuste o entrégalo separado.

02 / Fresas de cera

Interpretación del vaso rojo con pequeñas fresas decorativas. Sin frutas y sin gel.



Ilustración generada con IA. Representa el diseño, no una fórmula ensayada.

FÓRMULA DE DESARROLLO

Ejemplo: 180 g. Base de 160 g: cera para recipiente 150,94 g + fragancia 9,06 g. Fresas removibles: 20 g de cera para moldes sin aroma.

LO QUE VAS A PREPARAR

Recipiente apto para velas; molde de fresas para cera; una mecha candidata; colorante rojo apto para velas. No usar fresa real, jarabe, gelatina o colorante alimentario.

02 / Fresas de cera / paso a paso

01. MOLDEA LAS FRESAS

Prepara cera para moldes con el colorante rojo permitido. Llena las cavidades y deja enfriar. Desmolda las fresas y pesa los 20 g destinados a decoración.

02. PRODUCE LA BASE

Fija y centra la mecha en el recipiente. Prepara 160 g de mezcla aromática con cera para recipiente siguiendo su ficha; añade el colorante autorizado.

03. RESPETA EL LLENADO

Vierte hasta la altura autorizada del envase, dejando espacio para el diseño previsto. Si el recipiente no permite esos 160 g y los adornos sin sobrellenarse, reduce y recalcula.

04. APOYA SIN INCRUSTAR

Una vez fría, coloca pocas fresas sobre la superficie, sin verter otra capa para atraparlas. Deben poder retirarse con la mano de la vela apagada y fría.

05. RETIRA ANTES DE USAR

Entrega instrucciones para retirar todas las fresas antes de encender. Cura y ensaya la base sin ellas. Etiqueta “VELA / NO COMESTIBLE” y evita empaque que parezca alimento.

QUÉ REVISAR EN ESTE DISEÑO

Comprueba que las fresas no queden pegadas. Registra peso y lote de la base por separado; el peso total decorativo no determina por sí solo la mecha.

CORRECCIÓN ESPECÍFICA

Si un adorno se hunde o se pega, la base estaba blanda o se montó demasiado pronto. Presenta las fresas aparte en vez de dejar piezas atrapadas alrededor de la mecha.

Planifica tu lote de fresas

Una sola sesión de moldes puede abastecer varias bases, si mantienes los registros separados.

Componente / ejemplo de 5 unidades	Cantidad
Base final aromática por vaso	160 g
Bases finales del lote	800 g
Cera para las bases al 6%	754,72 g
Fragancia total de las bases	45,28 g
Fresas sin aroma: 20 g por unidad	100 g de cera para moldes
Producto decorado por unidad	180 g antes de colorante

La base se envasa dentro de su límite de llenado. Las fresas se apoyan después del enfriamiento y deben retirarse fácilmente. Pesa las pérdidas reales de las cavidades y no las restes del contenido que anuncias.

03 / Latte con cera batida

Una textura tipo chantilly hecha solo de cera, trabajada con manga.



Ilustración generada con IA. Representa el diseño, no una fórmula ensayada.

FÓRMULA DE DESARROLLO

Ejemplo: 200 g. Base de 170 g: cera para recipiente 160,38 g + fragancia 9,62 g. Cobertura: 30 g de cera compatible sin aroma. La cobertura no añade otro 6%.

LO QUE VAS A PREPARAR

Envase apto para velas, utensilio de batido, manga y boquilla que admitan la temperatura del proceso, exclusivos para cera. No usar nata, crema cosmética ni jabón batido.

03 / Latte con cera batida / paso a paso

01. PREPARA LA BASE

Fija la mecha y fabrica los 170 g de base con su cera y ficha. Deja enfriar. Usa color café con colorante para velas, no cacao ni café molido.

02. PRUEBA LA TEXTURA

Con la cera de cobertura compatible, sigue el proceso del proveedor. Como referencia, el tutorial de CandleScience trabaja su cera 464 alrededor de 49 °C y la deja espesar fuera del calor antes de batir. [A3]

03. BATE EN PUNTO

Remueve con utensilio dedicado hasta que la cera espese y sostenga una forma suave. Si está líquida, espera; si se endureció y rompe, vuelve a desarrollar el proceso. No añadas agua para ablandarla.

04. FORMA UNA COBERTURA BAJA

Manipula la manga solo a una temperatura segura y compatible con su material. Deposita poco a poco, sin ocultar el eje de la mecha y sin superar el borde ni la altura de llenado del envase.

05. CURA Y ENSAYA EL CONJUNTO

Pesa la cobertura real y registra su forma. Evalúa toda la vela con ese acabado exacto. No agregues pajillas, canela, glitter ni adornos. Si falla el comportamiento, reduce o elimina la cobertura y repite.

QUÉ REVISAR EN ESTE DISEÑO

Que la manga deje una forma bonita no aprueba la vela. La textura, masa y altura de cobertura deben estar documentadas en cada prototipo.

CORRECCIÓN ESPECÍFICA

Si el batido cae, revisa temperatura y compatibilidad. Si bloquea la mecha o causa comportamiento anormal, interrumpe. No compenses una cobertura defectuosa dejando una mecha excesivamente larga.

Reconoce el punto del batido

La manga necesita una textura trabajable y una temperatura compatible con su material.

LÍQUIDA

No sostiene el relieve.

TRABAJABLE



Conserva una forma suave.

DEMASIADO FIRME



Rompe o bloquea la manga.

La textura orienta el trabajo; la temperatura depende de la ficha y el material.

ENSAYO PEQUEÑO

Antes de preparar muchas unidades, prueba una pequeña porción con tu cera de cobertura. Documenta su temperatura y el tiempo hasta que sostenga un relieve suave. No añadas agua o aceite para corregir la consistencia.

MASA Y ALTURA

Pesa la cobertura real. No supongas que dos copos visualmente iguales contienen la misma cera. La altura final queda dentro del límite del recipiente y deja identificable la mecha; el ensayo se hace con ese acabado.

Biblioteca de perfiles / A

Una consulta breve: proporciones dentro de la fragancia, no porcentajes de toda la vela.

Perfil	Fragancia A / B	Reparto A / B
Lino de domingo	Lino limpio / Almizcle suave	70 / 30
Lavanda serena	Lavanda / Vainilla	70 / 30
Patio de cítricos	Naranja dulce / Limón	60 / 40
Madera tranquila	Cedro / Sándalo	60 / 40
Vainilla de casa	Vainilla / Ámbar	70 / 30
Bergamota suave	Bergamota / Té blanco	60 / 40

Usa solo fragancias aptas para velas y una combinación documentada dentro de sus límites. Si el proveedor no confirma que puedan mezclarse, elige una fragancia premezclada equivalente. No se usan extractos de cocina ni ingredientes naturales añadidos.

Biblioteca de perfiles / B

Continúa la misma tabla; aquí no se repite una receta por cada nombre.

UN EJEMPLO DE REPARTO

Si tu fórmula permite 10,19 g de fragancia y eliges 70/30, reparte 7,13 g de A y 3,06 g de B. La cantidad total sigue siendo 10,19 g; no agregas otro 6% al adorno.

Perfil	Fragancia A / B	Reparto A / B
Flor de algodón	Algodón / Jazmín	80 / 20
Café de sobremesa	Café / Vainilla	70 / 30
Jardín al alba	Té verde / Verbena	60 / 40
Bosque de invierno	Pino / Cedro	70 / 30
Naranja de fiesta	Naranja dulce / Canela	85 / 15
Ámbar de noche	Ámbar / Sándalo	60 / 40

Descriptores comerciales de aroma, sin promesas de salud. Cambiar de perfil exige revisar el comportamiento de la combinación real.

Ficha de componentes y montaje

Esta hoja registra lo que una ficha de pilar no necesita: piezas separadas y configuración de uso.

Diseño / base de molde o recipiente / referencia

Componente 1: cera / gramos / aroma / color / lote

Componente 2: cera / gramos / aroma / color / lote

Altura de llenado / peso del conjunto / masa de cobertura si existe

Decoración removible: ajuste, retirada y protección para envío

Configuración que se ensaya / instrucciones que recibe el cliente

Referencias del taller de montajes

Los detalles de la ilustración no sustituyen el resultado de fabricar y probar.

A3 / CERA BATIDA

CandleScience: peppermint mocha latte. Se consulta el principio del batido; la textura depende del material concreto. La referencia del tutorial para cera 464 ronda 49 °C antes de dejar espesar y batir; no se traslada automáticamente a otra cera.

RETIRADA DE PIEZAS Y VALIDACIÓN

La flor y las fresas removibles son la configuración didáctica elegida aquí. La base se prueba sin esos adornos; la cobertura batida se prueba incorporada. Las fórmulas no se han ensayado físicamente por el autor.

CRÉDITO VISUAL

Mini pastel floral, fresas y latte: ilustraciones propias generadas con la herramienta integrada. Están presentes una vez por proyecto y no son fotografías de fabricación. Las capturas del usuario orientaron el estilo sin incrustarse en baja resolución. Revisión: 10/11/2026.