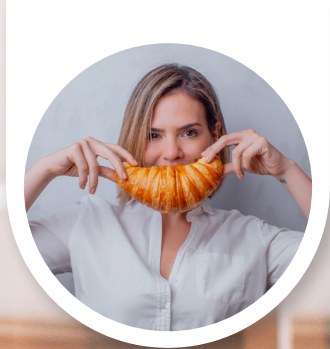
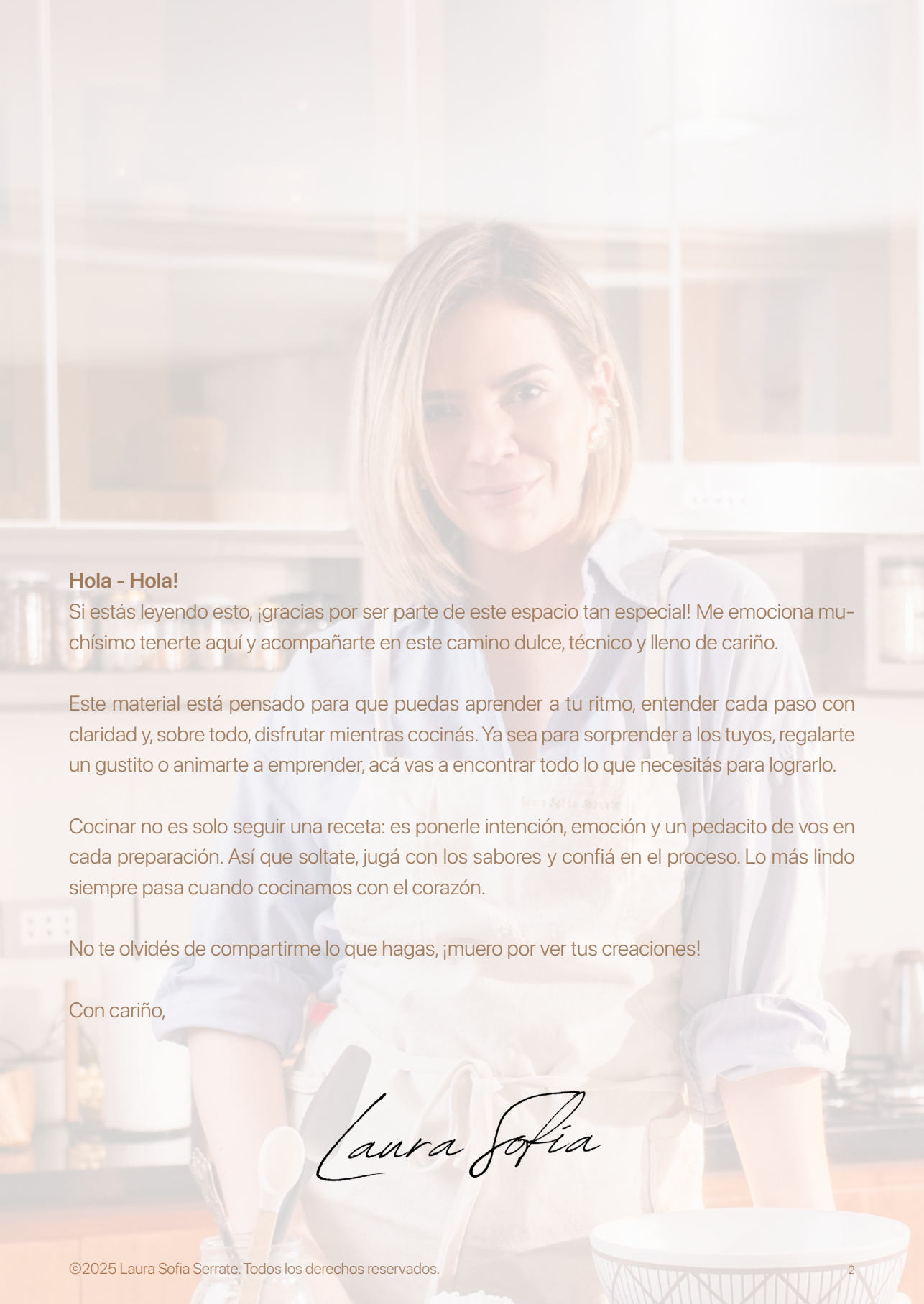


laurasofia®



LO QUE **RECOMIENDO**

ANTES DE LA CLASE



Hola - Hola!

Si estás leyendo esto, ¡gracias por ser parte de este espacio tan especial! Me emociona muchísimo tenerte aquí y acompañarte en este camino dulce, técnico y lleno de cariño.

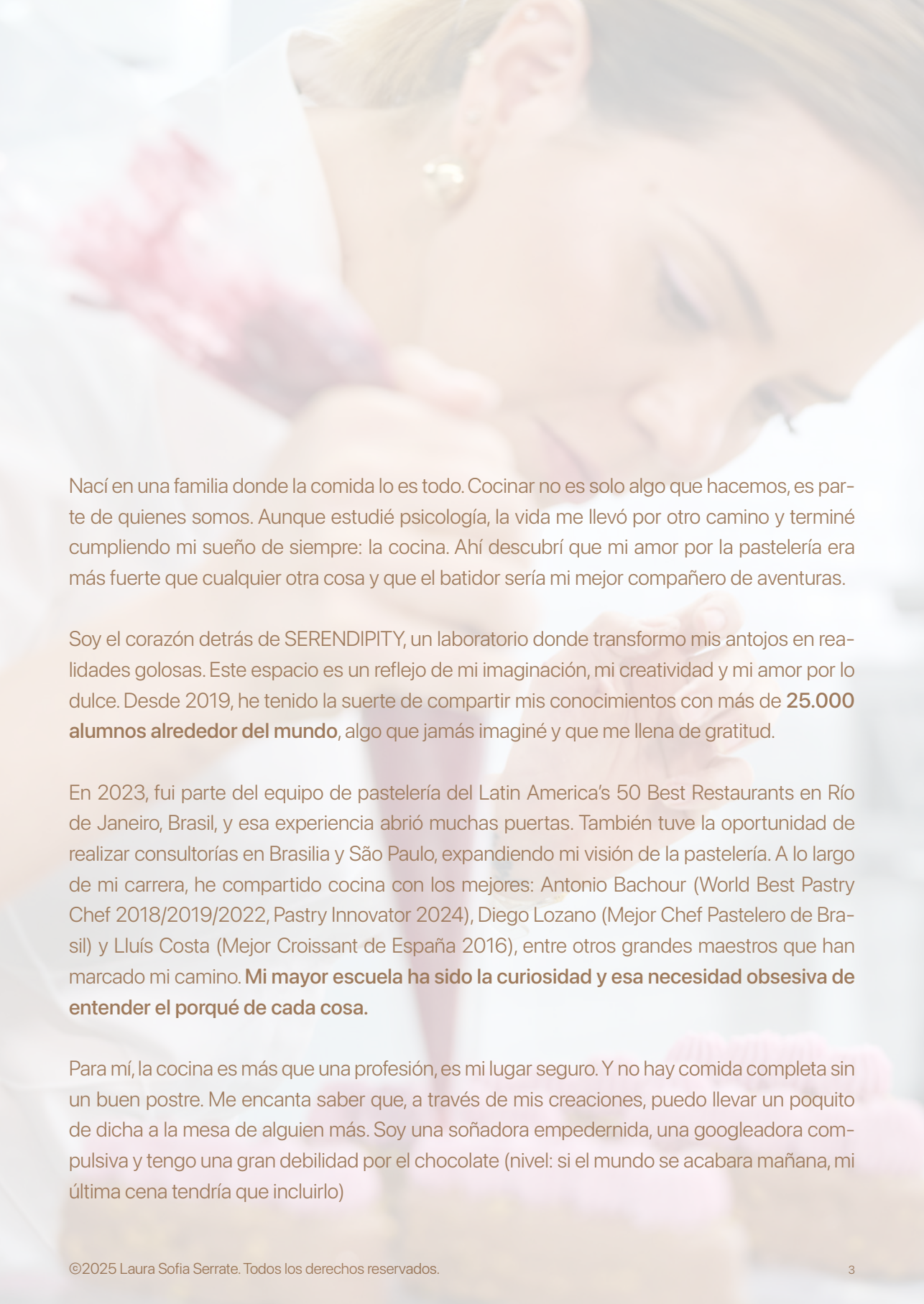
Este material está pensado para que puedas aprender a tu ritmo, entender cada paso con claridad y, sobre todo, disfrutar mientras cocinás. Ya sea para sorprender a los tuyos, regalarte un gustito o animarte a emprender, acá vas a encontrar todo lo que necesitás para lograrlo.

Cocinar no es solo seguir una receta: es ponerle intención, emoción y un pedacito de vos en cada preparación. Así que soltate, jugá con los sabores y confiá en el proceso. Lo más lindo siempre pasa cuando cocinamos con el corazón.

No te olvidés de compartirme lo que hagas, ¡muero por ver tus creaciones!

Con cariño,

Laura Sofia

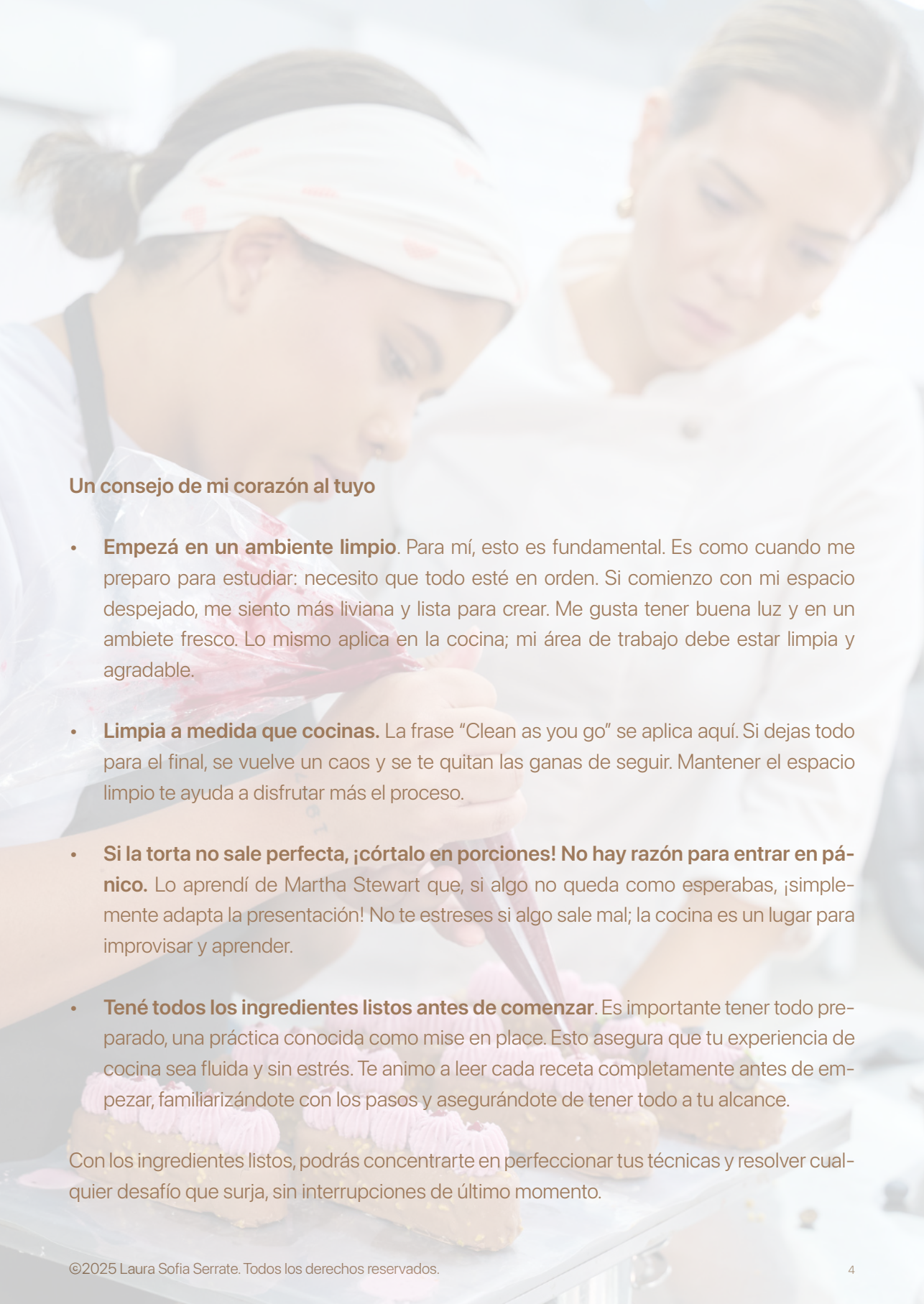


Nací en una familia donde la comida lo es todo. Cocinar no es solo algo que hacemos, es parte de quienes somos. Aunque estudié psicología, la vida me llevó por otro camino y terminé cumpliendo mi sueño de siempre: la cocina. Ahí descubrí que mi amor por la pastelería era más fuerte que cualquier otra cosa y que el batidor sería mi mejor compañero de aventuras.

Soy el corazón detrás de SERENDIPITY, un laboratorio donde transformo mis antojos en realidades golosas. Este espacio es un reflejo de mi imaginación, mi creatividad y mi amor por lo dulce. Desde 2019, he tenido la suerte de compartir mis conocimientos con más de **25.000 alumnos alrededor del mundo**, algo que jamás imaginé y que me llena de gratitud.

En 2023, fui parte del equipo de pastelería del Latin America's 50 Best Restaurants en Río de Janeiro, Brasil, y esa experiencia abrió muchas puertas. También tuve la oportunidad de realizar consultorías en Brasilia y São Paulo, expandiendo mi visión de la pastelería. A lo largo de mi carrera, he compartido cocina con los mejores: Antonio Bachour (World Best Pastry Chef 2018/2019/2022, Pastry Innovator 2024), Diego Lozano (Mejor Chef Pastelero de Brasil) y Lluís Costa (Mejor Croissant de España 2016), entre otros grandes maestros que han marcado mi camino. **Mi mayor escuela ha sido la curiosidad y esa necesidad obsesiva de entender el porqué de cada cosa.**

Para mí, la cocina es más que una profesión, es mi lugar seguro. Y no hay comida completa sin un buen postre. Me encanta saber que, a través de mis creaciones, puedo llevar un poquito de dicha a la mesa de alguien más. Soy una soñadora empedernida, una googleadora compulsiva y tengo una gran debilidad por el chocolate (nivel: si el mundo se acabara mañana, mi última cena tendría que incluirlo)

A background image showing two women in a kitchen. The woman in the foreground is wearing a white headband and a dark apron over a light blue shirt. She is focused on piping pink frosting from a piping bag onto a rectangular cake on a white tray. The woman in the background is also wearing a white headband and a white chef's coat, looking down at the cake. The scene is brightly lit, and the overall tone is professional and instructional.

Un consejo de mi corazón al tuyo

- **Empezá en un ambiente limpio.** Para mí, esto es fundamental. Es como cuando me preparo para estudiar: necesito que todo esté en orden. Si comienzo con mi espacio despejado, me siento más liviana y lista para crear. Me gusta tener buena luz y en un ambiente fresco. Lo mismo aplica en la cocina; mi área de trabajo debe estar limpia y agradable.
- **Limpia a medida que cocinas.** La frase “Clean as you go” se aplica aquí. Si dejas todo para el final, se vuelve un caos y se te quitan las ganas de seguir. Mantener el espacio limpio te ayuda a disfrutar más el proceso.
- **Si la torta no sale perfecta, ¡córtalo en porciones! No hay razón para entrar en pánico.** Lo aprendí de Martha Stewart que, si algo no queda como esperabas, ¡simplemente adapta la presentación! No te estreses si algo sale mal; la cocina es un lugar para improvisar y aprender.
- **Tené todos los ingredientes listos antes de comenzar.** Es importante tener todo preparado, una práctica conocida como mise en place. Esto asegura que tu experiencia de cocina sea fluida y sin estrés. Te animo a leer cada receta completamente antes de empezar, familiarizándote con los pasos y asegurándote de tener todo a tu alcance.

Con los ingredientes listos, podrás concentrarte en perfeccionar tus técnicas y resolver cualquier desafío que surja, sin interrupciones de último momento.



RECOMENDACIONES

PARA LA CLASE

¡Estoy muy emocionada por nuestra próxima clase, donde prepararemos juntos una variedad de deliciosos postres! Para que todo salga perfecto, aquí te dejo algunas recomendaciones:

Preparación de Ingredientes

Organización: Asegurate de tener todos los ingredientes listos y pesados antes de comenzar. Idealmente, deberían estar a temperatura ambiente, a menos que la receta indique lo contrario. Esto nos ayudará a avanzar sin interrupciones.

Espacio en el Horno y el Congelador

Verificación de Espacio: Revisá que haya suficiente espacio en el horno para todas las preparaciones, y asegurate de tener lugar en el congelador para los postres que requieran enfriamiento.

Lectura Previa

Preparación: Te recomiendo leer la receta y el marco teórico que te enviaré antes de la clase. Esto hará que la sesión sea más fluida y te permitirá seguir cada paso con mayor facilidad.

Utensilios Listos

Organización del Espacio de Trabajo: Ordená tu área de trabajo para que tengas a mano todos los utensilios necesarios, como sartenes, batidoras, espátulas y moldes. Esto facilitará el proceso y nos permitirá cocinar de manera más eficiente.

¡Preguntas y Participación!

Interacción: Si en algún momento tenés dudas, no dudes en preguntar. Estoy aquí para ayudarte y quiero que esta experiencia sea enriquecedora y divertida.



RECOMENDACIONES

PARA LA CLASE

Sigan las Instrucciones

Atención a los Detalles: Prestá atención a cada paso y seguí las instrucciones cuidadosamente. Recordá que la práctica hace al maestro, y esta es una gran oportunidad para aprender.

Micrófonos Apagados

Sin Ruidos de Fondo: Durante la clase, mantené el micrófono apagado para evitar ruidos de fondo y asegurar que todos puedan escuchar con claridad. Podés activar el micrófono o usar el chat en los momentos indicados para hacer preguntas o comentarios.

Enlace para la Clase

Conexión a la Clase: La mañana del taller te enviaré el enlace de conexión. Revisá tu correo y tené todo preparado para unirte puntualmente.

¡Nos espera una clase llena de aprendizaje!

¡Nos vemos en tu cocina!



laurasofia®

Laura Sofía Serrate

Pastelera

📞 +591 770 11644

📷 @laurasofiaserrate

🌐 www.laurasofiaserrate.com

GRACIAS

Confío en vos y por eso te comparto este material, creado con dedicación, estudio y amor. No es solo una receta y un poco de teoría, es parte de mi trabajo y mi camino, y te lo entrego con la certeza de que lo vas a valorar.

Te pido que lo cuides y que no lo compartás. Respetarlo es también honrar todo el esfuerzo que hay detrás. Gracias por ser parte de esto conmigo.