

BONUS 1

Guía de Moldes *y Materiales*

Qué molde necesitás para cada fruta, qué comprar y dónde conseguirlo en Argentina sin gastar de más.

Molde por fruta

Kit por presupuesto

Lista de compras

MARCELA BENÍTEZ · MI TALLER CREATIVO



Mis moldes, mis pinceles y mis polvos de color: todo lo que necesitás entra en una caja.

Cuando empecé, gasté plata en moldes que nunca usé y me faltaron los dos que de verdad necesitaba. Esta guía es para que a vos no te pase. Acá tenés qué molde va con cada una de las 46 frutas, qué comprar según tu presupuesto, qué ingredientes conseguís en Argentina y cómo cuidar todo para que te dure años.

Un aviso importante: **los precios de esta guía son de referencia, de octubre de 2026.** Cambian según la zona, el vendedor y el mes. Usalos para comparar y para saber si algo está muy caro o sospechosamente barato, no como precio exacto.

Los moldes que vas a usar

Con cuatro tipos de molde hacés las 46 frutas:

- **Molde de silicona 3D con forma de fruta.** Ya trae la forma, la textura de la cáscara y a veces el hueco del cabito. Es el que da el resultado más realista con menos trabajo.
- **Molde de semiesferas de silicona.** El comodín. Las frutas redondas (naranja, mandarina, durazno, cereza, frambuesa) se arman uniendo dos semiesferas, y después la forma final se termina con la piel y el pintado.

- **Molde de esfera completa** (dos piezas que encastran, con un orificio para llenar). Hace la esfera de una sola vez, sin pegar mitades.
- **Mini semiesferas o cubeteras de silicona** para los corazones, que van congelados adentro de cada fruta.

Cómo leer el tamaño

En Mercado Libre, el tamaño casi siempre figura como **diámetro de la cavidad en centímetros** o como **capacidad en ml**. Te dejo la equivalencia para que no te confundas:

Tier	Tamaño de la fruta	Semiesfera equivalente	Capacidad aproximada por fruta
Bocado	5 a 6 cm	semiesfera de 5 cm	30 a 45 ml
Individual	7 a 8 cm	semiesfera de 7 cm	90 a 130 ml
Premium	10 a 12 cm	semiesfera de 10 cm	200 a 300 ml

Qué molde necesitás para cada fruta

La columna «Cómo buscarlo» es la frase exacta que te conviene escribir en el buscador de Mercado Libre. Si no aparece nada, probá con la alternativa.

Nº	Fruta	Molde recomendado	Tamaño	Alternativa si no lo conseguís	Cómo buscarlo en Mercado Libre
1	Limón	Molde 3D de limón	7–8 cm de largo	Molde de huevo 3D de silicona, y marcás las puntas al poner la piel	molde silicona limón 3D
2	Lima	Molde 3D de limón (más chico) o de lima	6–7 cm	Semiesferas de 6 cm, apenas estiradas al unir	molde silicona lima 3D
3	Naranja	Molde esfera o 2 semiesferas	10 cm	Semiesferas de 10 cm unidas con chocolate	molde silicona semiesfera 10 cm
4	Mandarina	Semiesferas, apenas achatadas	7 cm	Molde de esfera de 7 cm y aplanás la base	molde silicona semiesfera 7 cm
5	Pomelo rosado	Molde esfera grande o 2 semiesferas	11–12 cm	Semiesferas de 10 cm	molde silicona esfera 12 cm
6	Quinoto	Molde 3D de huevo chico u ovalado	4–5 cm	Mini semiesferas de 4 cm unidas	molde silicona mini huevo 3D
7	Frutilla	Molde 3D de frutilla	6–7 cm	Molde de gota o de corazón 3D, y marcás las semillas al terminar	molde silicona frutilla 3D
8	Frambuesa	Molde 3D de frambuesa	4–5 cm	Mini semiesferas, y armás la textura con perlitas de chocolate	molde silicona frambuesa 3D
9	Mora	Molde 3D de mora o de frambuesa	4–5 cm	Mini semiesferas alargadas con perlitas de chocolate	molde silicona mora 3D
10	Cereza	Molde 3D de cereza o esfera chica	4–5 cm	Molde esfera de 4 cm	molde silicona cereza 3D

Nº	Fruta	Molde recomendado	Tamaño	Alternativa si no lo conseguís	Cómo buscarlo en Mercado Libre
11	Arándanos en racimo	Mini esferas o cubetera de bolitas	2 cm cada arándano	Cubetera de hielo esférica chica	molde silicona mini esferas 2 cm
12	Durazno	Molde 3D de durazno	7–8 cm	Semiesferas de 7 cm y marcás la línea con una espátula fina	molde silicona durazno 3D
13	Damasco	Molde 3D de durazno chico o de damasco	6–7 cm	Semiesferas de 6 cm	molde silicona damasco 3D
14	Ciruela	Molde 3D de ciruela o de huevo	6–7 cm	Molde de huevo 3D	molde silicona ciruela 3D
15	Pelón	Molde 3D de durazno	7–8 cm	Semiesferas de 7 cm	molde silicona durazno 3D
16	Mango	Molde 3D de mango	10–12 cm	Molde de huevo grande, apretado de un lado antes de congelar del todo	molde silicona mango 3D
17	Palta	Molde 3D de palta o de pera grande	8 cm	Molde 3D de pera	molde silicona palta 3D
18	Manzana roja	Molde 3D de manzana	7–8 cm	Semiesferas de 7 cm y marcás el hueco del cabito con el dedo enguantado	molde silicona manzana 3D
19	Manzana verde	Molde 3D de manzana	7–8 cm	Semiesferas de 7 cm	molde silicona manzana 3D
20	Pera	Molde 3D de pera	8 cm de alto	Molde de huevo 3D más una semiesfera chica arriba	molde silicona pera 3D
21	Membrillo	Molde 3D de pera o de manzana grande	8 cm	Molde 3D de manzana, deformado a mano al poner la piel	molde silicona membrillo 3D

Nº	Fruta	Molde recomendado	Tamaño	Alternativa si no lo conseguís	Cómo buscarlo en Mercado Libre
22	Banana	Molde 3D de banana	12-14 cm de largo	Molde de tronco o media caña chico, curvado	molde silicona banana 3D
23	Ananá mini	Molde 3D de ananá	10 cm de alto	Molde de huevo grande y marcás los rombos con cuchillo	molde silicona anana 3D
24	Coco	Molde esfera o 2 semiesferas	10 cm	Semiesferas de 10 cm	molde silicona semiesfera 10 cm
25	Maracuyá	Molde esfera o de huevo	7 cm	Semiesferas de 7 cm	molde silicona esfera 7 cm
26	Kiwi	Molde de huevo 3D	7 cm de largo	Semiesferas de 6 cm unidas y estiradas	molde silicona huevo 3D 7 cm
27	Lichi	Molde 3D de lichi o esfera chica	4 cm	Molde esfera de 4 cm	molde silicona esfera 4 cm
28	Pitaya	Molde de huevo grande	10-11 cm	Semiesferas de 10 cm estiradas	molde silicona huevo grande 3D
29	Higo	Molde 3D de higo o de gota	6-7 cm	Molde 3D de pera chica	molde silicona higo 3D
30	Granada	Molde 3D de granada o esfera	10 cm	Semiesferas de 10 cm y la coronita en chocolate modelado	molde silicona granada 3D
31	Melón mini	Molde esfera o de huevo grande	10 cm	Semiesferas de 10 cm	molde silicona esfera 10 cm
32	Sandía mini	Molde esfera o de huevo grande	10-11 cm	Semiesferas de 10 cm	molde silicona sandia 3D
33	Uvas en racimo	Mini esferas	2-2,5 cm cada uva	Cubetera esférica chica	molde silicona mini esferas 2

Nº	Fruta	Molde recomendado	Tamaño	Alternativa si no lo conseguís	Cómo buscarlo en Mercado Libre
					cm
34	Kaki	Molde 3D de tomate o semiesferas achatadas	7 cm	Semiesferas de 7 cm con la base aplanada	molde silicona tomate 3D
35	Tuna	Molde de huevo 3D	7 cm	Semiesferas de 6 cm unidas	molde silicona huevo 3D 7 cm
36	Papaya	Molde 3D de pera grande o de huevo grande	11–12 cm	Molde de huevo grande	molde silicona papaya 3D
37	Guayaba	Molde 3D de pera chica o de huevo	7 cm	Molde de huevo 3D	molde silicona pera 3D chica
38	Avellana	Molde 3D de avellana o de nueces	3–4 cm	Mini semiesferas de 3 cm	molde silicona avellana 3D
39	Nuez	Molde 3D de nuez	4–5 cm	Mini semiesferas, y marcás la textura con un palillo	molde silicona nuez 3D
40	Maní gigante	Molde 3D de maní	6–7 cm de largo	Dos mini esferas unidas por la cintura	molde silicona mani 3D
41	Almendra	Molde 3D de almendra o de gota chata	4–5 cm	Molde de gota	molde silicona almendra 3D
42	Pistacho	Molde 3D de pistacho o de gota	3–4 cm	Mini molde de huevo	molde silicona pistacho 3D
43	Mazorca de cacao	Molde 3D de mazorca de cacao	12 cm de largo	Molde de huevo grande, y marcás los surcos con una espátula	molde silicona mazorca cacao

Nº	Fruta	Molde recomendado	Tamaño	Alternativa si no lo conseguís	Cómo buscarlo en Mercado Libre
44	Calabaza	Molde 3D de calabaza (de los de Halloween)	10 cm	Esfera de 10 cm, y marcás los gajos con hilo de cocina antes de que congele del todo	molde silicona calabaza 3D
45	Grosellas en racimo	Mini esferas	1,5–2 cm cada una	Cubetera esférica chica	molde silicona mini esferas 1,5 cm
46	Limón cortado «mitad abierta»	Molde 3D de limón	7–8 cm	Molde de huevo 3D	molde silicona limón 3D

Truco de Marcela: no compres los 46 moldes. Con un molde de semiesferas de 7 cm, uno de 5 cm, uno de 10 cm y los 3D de limón, frutilla, durazno y manzana, ya hacés más de 30 frutas. Los demás los vas sumando a medida que te los piden.

Qué mirar antes de comprar un molde

- **Silicona de grado alimenticio, platino si es posible.** Tiene que decirlo en la publicación. Si no dice nada, preguntá.
- **Que soporte freezer** (de -40°C para abajo). Casi todos lo aguantan, pero confirmalo.
- **Paredes firmes.** Los moldes muy finitos se deforman al llenarlos y la fruta sale torcida. Si al apretarlo con dos dedos se dobla como papel, descartalo.
- **Que no tenga olor fuerte** al abrirlo. Un olor químico intenso es mala señal.
- **Fotos reales** de lo que sale del molde, no solo dibujos.
- **Medida de la cavidad**, no del molde entero. Muchas publicaciones dan el tamaño de la placa y no el de cada fruta.

Moldes para corazones

El corazón (C1 a C5) se congela aparte en un molde más chico, y después se mete en el centro de la fruta. Regla de oro: **el corazón mide más o menos la mitad del diámetro de la fruta.**

Fruta de	Corazón de	Molde	Cómo buscarlo
5–6 cm (bocado)	2,5–3 cm	Mini semiesferas o cubetera de bombones	molde silicona mini semiesfera 3 cm
7–8 cm (individual)	3,5–4 cm	Semiesferas de 4 cm o esferas de 4 cm	molde silicona semiesfera 4 cm
10–12 cm (premium)	5–6 cm	Semiesferas de 5 cm	molde silicona semiesfera 5 cm
Frutas alargadas (banana, mango, mazorca)	tira o gota	Molde de bastones o de gotas	molde silicona bastones mini

Alternativas que ya tenés en casa: la cubetera de hielo de silicona (cubos de 3 cm) sirve perfecto para corazones de frutas individuales. Y una manga con boquilla lisa te deja hacer corazones «a pulso» sobre papel manteca, que se congelan en 40 minutos.

Kit de inicio por presupuesto

Tres kits según cuánto quieras invertir para arrancar. Todos parten de que ya tenés lo básico de cualquier cocina: bowls, ollita, cuchillos, horno y freezer. Precios aproximados de referencia, octubre de 2026.

Kit básico (para tu primera tanda)

Para hacer limón, frutilla y frutas redondas con la piel P3 (baño de chocolate, sin pistola).

Producto	Precio aproximado
Molde de semiesferas de silicona de 7 cm	\$8.000 a \$14.000
Molde 3D de limón o de frutilla	\$9.000 a \$18.000
Cubetera de silicona para corazones	\$4.000 a \$8.000
Balanza digital de cocina	\$10.000 a \$20.000
Espátula de silicona y espátula chica de metal	\$5.000 a \$9.000
Set de pinceles chatos y redondos (nuevos, solo para cocina)	\$4.000 a \$8.000
Colorantes liposolubles en polvo (amarillo, rojo, verde)	\$9.000 a \$15.000
Guantes de nitrilo (caja)	\$5.000 a \$9.000
Total aproximado	\$54.000 a \$101.000

Si no tenés batidora, sumá una de mano: \$40.000 a \$80.000.

Kit intermedio (para vender todas las semanas)

Todo lo del básico, más:

Producto	Precio aproximado
Molde de semiesferas de 5 cm (bocados)	\$7.000 a \$12.000
Molde de semiesferas de 10 cm (premium)	\$10.000 a \$18.000
Moldes 3D de durazno y manzana	\$18.000 a \$34.000
Termómetro digital de pinche	\$8.000 a \$15.000
Pistola pulverizadora eléctrica (exclusiva para cocina)	\$60.000 a \$120.000
Manteca de cacao (500 g)	\$18.000 a \$30.000
Colorantes en gel (set de 6)	\$8.000 a \$15.000
Gel de brillo neutro / nappage	\$6.000 a \$12.000
Mangas descartables y boquillas	\$5.000 a \$9.000
Total acumulado (con el kit básico incluido)	\$194.000 a \$366.000

Kit pro (para eventos y volumen)

Todo lo del intermedio, más:

Producto	Precio aproximado
Moldes 3D de mango, pera, banana, cereza y frambuesa	\$45.000 a \$90.000
Segundo juego de semiesferas de 7 cm (para duplicar tandas)	\$8.000 a \$14.000
Batidora planetaria	\$200.000 a \$450.000
Mixer de mano para emulsionar el glaseado espejo	\$35.000 a \$70.000
Rejilla de metal y bandejas para baños	\$15.000 a \$30.000
Cabina o caja de pintado (de cartón grande o plegable)	\$10.000 a \$40.000
Polvos de color y polvos perlados extra	\$15.000 a \$30.000
Conservadora rígida y geles refrigerantes	\$40.000 a \$90.000
Total acumulado (con los kits básico e intermedio incluidos)	\$562.000 a \$1.180.000

Truco de Marcela: yo arranqué con el kit básico y con la plata de las primeras 15 ventas me compré la pistola. No te endeudes para empezar: que las frutas paguen sus propios moldes.

Ingredientes: qué y dónde en Argentina

Dónde comprar

- **Casas de repostería** (las hay en casi todas las ciudades): chocolate cobertura, manteca de cacao, colorantes liposolubles, glucosa, gelatina en cantidad, pirotines, gel de brillo. Tienen gente que sabe y te asesora.
- **Distribuidoras de productos de pastelería y gastronomía**: conviene cuando ya comprás en volumen (crema de leche por litro, chocolate por kilo). Muchas venden también al público.
- **Supermercado**: crema de leche, queso crema, yogur natural, manteca, huevos, azúcar, harina, gelatina sin sabor en sobres, leche condensada, dulce de leche repostero,

galletitas.

- **Mercado Libre:** manteca de cacao, colorantes liposolubles y en polvo, glucosa, pistola pulverizadora, moldes. Fijate la reputación del vendedor y la fecha de vencimiento en las preguntas.
- **Verdulería y dietéticas:** fruta fresca para purés, frutos secos y pasta de frutos secos para el praliné.

Lo que tenés que saber de cada ingrediente

- **Crema de leche:** buscá la de **35 a 40 % de materia grasa** (dice el porcentaje en el envase). Las cremas «livianas» no levantan bien y la mousse queda floja.
- **Chocolate blanco: cobertura**, no chocolate de taza ni golosina. El de taza tiene menos manteca de cacao y no fluye para los baños. Se vende en barra, en gotas o en pastillas (más fácil de derretir parejo).
- **Manteca de cacao:** en pastillas o en bloque. Es la base de la piel de terciopelo (P1). Guardala bien cerrada, lejos de olores fuertes.
- **Gelatina sin sabor:** en sobres de 7 g en el súper, o por kilo en casas de repostería (más barata). Las dos funcionan igual si respetás el peso.
- **Queso crema:** el entero, en pan o en pote. El light larga suero y la M3 no queda firme.
- **Yogur natural:** entero, sin azúcar. El griego también sirve y da una M5 más densa.
- **Puré de fruta:** fresco licuado y colado, o pulpa congelada (se consigue en el súper o en distribuidoras). La pulpa congelada te ahorra tiempo y te da el mismo sabor todo el año.
- **Glucosa:** jarabe de glucosa, en casas de repostería. La necesitás para el glaseado espejo (P2).
- **Dulce de leche: repostero** para el C5. El común se ablanda en el freezer.
- **Azúcar impalpable, leche en polvo, leche condensada:** en cualquier súper.

Truco de Marcela: compará siempre el precio por kilo, no por paquete. El chocolate cobertura por kilo en una casa de repostería suele salirte mucho menos que las tabletas del súper, y rinde para varias tandas.

La pistola pulverizadora

La pistola es la que hace la piel de terciopelo (P1) del durazno, el damasco, el mango y el pelón. No es obligatoria para empezar (con la P3 de baño hacés un montón de frutas), pero cuando la tenés, tus frutas pasan a otra liga.

Qué buscar

- **Eléctrica, tipo pistola de pintar paredes y muebles**, de las que tienen el depósito abajo. Es la que usamos en pastelería, aunque se venda en ferreterías.
- **Potencia de 400 a 700 W**. Menos que eso no empuja bien la mezcla de manteca de cacao.
- **Boquilla regulable**, con distintos tamaños de abanico, y control de caudal.
- **Depósito de plástico desmontable**, de 700 a 1.000 ml, fácil de lavar.
- **Que se desarme completa** para limpiarla. Si no se desarma, la manteca de cacao se te queda adentro y se arruina.
- **Para usarla exclusivamente en la cocina**. Nunca una que se haya usado para pintura, ni siquiera una vez.

Cómo buscarla en Mercado Libre: **«pistola pulverizadora eléctrica 600w»** o **«pistola para pintar eléctrica HVLP»**.

Qué no comprar

- **Aerógrafos con compresor chico** para tortas: son hermosos para detalles, pero el pico se tapa con la mezcla de manteca de cacao y chocolate.
- **Pulverizadores manuales** (de los de plantas): tiran gotas grandes, no niebla. La piel queda con manchas.
- **Pistolas de compresor de aire de taller**: necesitan un compresor grande y son demasiado potentes para frutas chicas.
- **Pistolas sin regulación de caudal**: te bañan la fruta en vez de darle terciopelo.

Cómo cuidarla

- Usala con la mezcla bien caliente (alrededor de 45 °C) para que no se tape.
- Cuando terminás, **pasale agua muy caliente** por el circuito (llenás el depósito y la hacés andar sobre la pileta) y después desarmala y lavá cada pieza con detergente.

- Secala bien antes de guardarla.
- Pintá siempre dentro de una caja de cartón grande abierta de un lado, o tu cocina va a quedar con terciopelo amarillo hasta en las cortinas. Lo digo por experiencia.

Colorantes: liposolubles y en gel

Este es el error que más veo, y es fácil de evitar: **no todos los colorantes sirven para todo.**

	Colorante liposoluble (en polvo)	Colorante en gel
Se disuelve en	grasas: chocolate, manteca de cacao	agua: mousses, cremas, glaseados con agua
Para qué lo usás	todas las pieles (P1, P3, P4) y el pintado a pincel	las mousses (M1 a M5) y el glaseado espejo (P2)
Qué pasa si lo usás mal	en una mousse se ve con puntitos	en chocolate lo corta: se pone grumoso y espeso
Cómo se ve	colores intensos, mate	colores intensos, se dosifica con un palillo

Reglas simples:

1. Para todo lo que lleve chocolate o manteca de cacao, **liposoluble**. Siempre.
2. Para mousses y glaseado espejo, **gel**. Con la punta de un palillo alcanza; se agrega de a poco.
3. Para el rubor y los detalles a pincel (P4), **polvos liposolubles** directos o mezclados con un poquito de manteca de cacao derretida.
4. Los colores de fruta casi nunca son puros: el amarillo del limón lleva una pizca de verde, el rojo de la manzana lleva una pizca de marrón o morado. Probá siempre en un papel manteca antes de pintar.

Set de inicio que te recomiendo: **amarillo, rojo, verde, naranja, marrón y blanco** (el blanco liposoluble o dióxido de titanio apto alimentario aclara y da el aspecto opaco y aterciopelado). Con esos seis armás casi toda la paleta de las 46 frutas.

Cómo cuidar los moldes de silicona

Un buen molde bien cuidado te dura años. Mis primeros moldes de semiesfera siguen trabajando.

1. **Antes del primer uso:** lavalos con agua tibia y detergente suave y dejalos secar al aire.
2. **Lavado:** agua tibia, detergente y una esponja suave. **Nunca** la parte verde de la esponja, ni virulana, ni cepillo duro: rayan la superficie y la fruta sale opaca.
3. **Restos de grasa:** si quedan pegajosos, un baño de agua caliente con una cucharada de bicarbonato durante 15 minutos.
4. **Secado:** completamente seco antes de guardar. Una gota de agua adentro del molde es una mancha opaca en tu próxima fruta.
5. **Guardado:** planos o apilados de la misma forma, nunca doblados ni aplastados. Lejos del sol directo.
6. **Separados:** los moldes de cocina no se usan para jabón, velas, resina ni manualidades. Nunca.
7. **Nada de cuchillos adentro:** si algo no sale, se lleva al freezer 10 minutos más, no se fuerza con metal.
8. **Desmoldado:** siempre con la fruta bien congelada. Doblá la silicona hacia afuera de a poquito, como quien pela una mandarina, y empujá desde abajo.

Truco de Marcela: cada tanto, cuando un molde empieza a dejar la superficie apenas opaca, lo lavo, lo seco y le paso un algodón con una gota de alcohol de cocina por dentro. Vuelve a dar brillo.

Lista de compras imprimible

Imprimila o copiala en las notas del celu, y andá tildando.

Moldes

- ☐ ☐ Molde de semiesferas de silicona de 7 cm
- ☐ ☐ Molde de semiesferas de silicona de 5 cm
- ☐ ☐ Molde de semiesferas de silicona de 10 cm

- ☐ ☐ Molde 3D de limón
- ☐ ☐ Molde 3D de frutilla
- ☐ ☐ Molde 3D de durazno
- ☐ ☐ Molde 3D de manzana
- ☐ ☐ Cubetera o mini semiesferas para corazones (3 a 4 cm)

Herramientas

- ☐ ☐ Balanza digital
- ☐ ☐ Batidora de mano o planetaria
- ☐ ☐ Mixer de mano
- ☐ ☐ Termómetro digital de pinche
- ☐ ☐ Espátula de silicona
- ☐ ☐ Espátula chica de metal
- ☐ ☐ Pinceles nuevos (chatos y redondos), solo para cocina
- ☐ ☐ Mangas y boquilla lisa
- ☐ ☐ Rejilla de metal y bandeja
- ☐ ☐ Pistola pulverizadora eléctrica (exclusiva para cocina)
- ☐ ☐ Caja de cartón grande para pintar
- ☐ ☐ Guantes de nitrilo
- ☐ ☐ Papel manteca y film

Ingredientes base

- ☐ ☐ Crema de leche 35–40 % grasa
- ☐ ☐ Chocolate blanco cobertura
- ☐ ☐ Chocolate semiamargo o con leche cobertura
- ☐ ☐ Manteca de cacao
- ☐ ☐ Gelatina sin sabor
- ☐ ☐ Queso crema entero
- ☐ ☐ Yogur natural entero
- ☐ ☐ Pulpa o puré de fruta
- ☐ ☐ Manteca
- ☐ ☐ Huevos

- ☐ ☐ Azúcar común e impalpable
- ☐ ☐ Glucosa
- ☐ ☐ Leche condensada
- ☐ ☐ Leche en polvo
- ☐ ☐ Dulce de leche repostero
- ☐ ☐ Harina 0000
- ☐ ☐ Galletitas para base crocante
- ☐ ☐ Frutos secos o pasta de frutos secos

Color y terminación

- ☐ ☐ Colorantes liposolubles en polvo: amarillo, rojo, verde, naranja, marrón, blanco
- ☐ ☐ Colorantes en gel
- ☐ ☐ Polvos de color para rubor
- ☐ ☐ Gel de brillo neutro / nappage
- ☐ ☐ Semillas de sésamo o almendra picada (frutilla)

Packaging

- ☐ ☐ Cúpulas individuales con base
- ☐ ☐ Pirotines de papel
- ☐ ☐ Cajas de 4 con visor
- ☐ ☐ Cajas de 6 bocados
- ☐ ☐ Cinta de raso
- ☐ ☐ Etiquetas con tu marca
- ☐ ☐ Tarjetitas

Con esta lista y los moldes del kit básico, ya podés hacer tu primera tanda. El resto llega con las ventas.