

Julia M. Usher

Desde bien pequeña Julia siempre ha sido una amante de todas las cosas dulces. Cultivó sus habilidades culinarias en la cocina de su madre. A la edad de 12 años, mientras los otros niños seguían jugando con sus hornos de juguete, Julia ya experimentaba y elaboraba panes lujosamente decorados y tartas layer Cakes para amigos y familiares.



Al acabar la Universidad trabajó como consultor técnico y gestión mecánica en una empresa pero en 1994 decidió convertir su pasión en profesión al inscribirse en la Escuela de Artes Culinarias de Cambridge. Se graduó con éxito, y recibió el codiciado premio MFK Fisher para la beca en 1996. Un año más tarde Julia abrió AzucArte, una Bakery boutique dedicada a la elaboración de tartas de boda.

Actualmente Julia viaja por todo el mundo impartiendo clases de galletas decoradas. Es autora de dos libros de decoración y estructuras en 3 dimensiones realizadas con galletas y recientemente ha sacado *Cookie Decorating app*, una aplicación de decoración de galletas que incluye 15 videos de instructor paso a paso junto a 20 proyectos de galletas increíbles.

¿Cómo y cuándo empezó tu pasión por la decoración de galletas?

Me viene de pequeña, cuando ayudaba a mi madre en la cocina. Para nosotros era todo un ritual familiar decorar galletas para luego intercambiarlas; en los Estados Unidos es una práctica habitual en Navidad. Pero creo que mi pasión por las galletas no se disparó (al menos profesionalmente) hasta mucho más tarde. Fue en el 2005, cuando cerré la panadería en la que había estado trabajando durante siete años y me dediqué únicamente a escribir sobre dulces. En el 2009 y el 2011 publiqué dos libros: uno sobre fiestas de dulces y otro sobre

decoración básica de galletas. Desde entonces me he centrado en difundir y enseñar el arte de decorar galletas, especialmente en 3D. Hacer galletas te da una gratificación casi inmediata, y eso me encanta. Es más rápido y menos complicado que hacer pasteles. Una sola galleta puede ser algo precioso además de delicioso. Un regalo perfecto para esa persona tan especial.

¿Te han apasionado siempre las manualidades?

Ya de pequeña me gustaba mucho la repostería y la decoración, pero yo era más bien una empoltona. Mis asignaturas preferidas eran matemáticas y ciencias. Me podías encontrar haciendo los deberes en cualquier momento del día o de la noche. Me empecé a dedicar a la cocina y a las manualidades ya de adulta, después de casarme. Supongo que fue por una especie de instinto maternal. Además de la repostería, me encanta la artesanía en papel, la decoración doméstica y el reciclaje creativo. Me encanta insuflarle vida nueva a un objeto antiguo, o reutilizarlo de una forma nueva o sorprendente. Supongo que con las galletas me pasa lo mismo; disfruto mucho haciendo diseños inesperados.

Tus galletas siempre son originales y diferentes de las demás. ¿De dónde sacas la inspiración?

¡Muchas gracias, me gusta mucho que me lo digas! Quizá se deba a que me aburro con facilidad... la verdad es que soy muy atrevida a la hora de probar cosas nuevas, ya sea una galleta, una técnica o un negocio*. Los cambios en sí me motivan mucho. Cuando diseño galletas, a menudo me inspiro en objetos cotidianos, como un jarrón, una botella o una caja. Entonces me pregunto: ¿cómo podría convertir este objeto en una galleta que no se haya hecho nunca? Hago algunos esbozos, examino los moldes y demás utensilios que pueden ajustarse al proyecto, y por último me pongo a hornear. Así es como pruebo las ideas. Para mí, el diseño es una actividad metódica que implica mucha planificación. La inspiración rara vez llega como una iluminación. Trabajo mucho los diseños. A menudo hago los diseños en 3D, y eso hace que las galletas sean únicas.

Este año he lanzado dos proyectos nuevos: Cookie Connection, que es la comunidad online de decora-





ción de galletas más grande del mundo, y mi propio canal de YouTube, donde cada semana cuelgo tutoriales sobre repostería y decoración de dulces.

¿Qué técnicas se pueden aplicar para decorar galletas? ¿Cuáles recomiendas?

Madre mía... las técnicas que se pueden aplicar son ilimitadas. Hay mojado sobre mojado, marmolado, plantillas, aerógrafo, estampados, pintura, appliqué, punteado, pintura con esponja, papeles comestibles... ¡Y podría continuar! ¡Las recomiendo todas! Muchas veces, lo que hace que una galleta quede bonita o interesante es la combinación de técnicas. Siempre te motiva a probar cosas nuevas.

En el 2009 publicaste tu primer libro, *Cookie Swap: Creative Treats to Share Throughout the Year*. ¿Cómo fue la experiencia?

Gracias por mencionarlo. También publiqué un segundo libro (*Ultimate Cookies*) en el 2011, y este año he sacado una aplicación de decoración de galletas disponible para varios dispositivos móviles y tablets.

Escribir el primer libro fue una experiencia reconfortante, pero a la vez larga y desafiante. Aunque la gente quizá no lo sepa, escribir un libro de cocina puede ser un proyecto de varios años. Especialmente un primer libro. Para empezar, si quieres que te publique una editorial tradicional (en lugar de auto-publicarte tú mismo), lo mejor es tener un agente literario en los EE UU. Yo tardé cuatro meses en conseguirlo. Cuando has encontrado uno, tienes que desarrollar una propuesta editorial y vendérsela a los editores. Mi propuesta no fue precisamente pequeña: ¡fue casi una cuarta parte del libro final! Una vez firmada y sellada la propuesta, normalmente tienes un año para entregar todos los proyectos y recetas, y para esto a veces hacen falta muchas pruebas. Entonces llega el proceso de edición, que tarda unos meses más. Y cuando por fin tienes el libro en tus manos, el trabajo continúa. Yo me pasé unos seis meses viajando para hacer promoción del libro. Hice más de cien clases de decoración de galletas, firmas de libros y apariciones en TV. Buf... ¡me canso sólo de pensar en ello!

Lo más satisfactorio del proceso fue ir conociendo a los lectores, especialmente a jóvenes aspirantes a decoradores de galletas. No hay nada más gra-



tificante que ver cómo a los niños se les iluminan los ojos cuando compartes con ellos una idea nueva, una técnica nueva. Mirándolos a la cara, casi puedes ver el momento en que les pica el gusano de la decoración de repostería.

No estoy segura de si voy a escribir otro libro. Con ello no quiero decir que el libro sea una especie en peligro de extinción... creo que siempre habrá mercado para los buenos libros. Pero es que el mundo está encontrando otros canales de aprendizaje, como por ejemplo el vídeo. Prefiero dedicar mi tiempo y mis recursos al vídeo y a otras plataformas de enseñanza por internet. En este medio también tengo la satisfacción personal de la que hablaba antes, y encima puedo ganar un poco de dinero. Al final, ¡uno tiene que ganarse la vida! ;) Además, el vídeo se adapta mejor a mi escasa capacidad de concentración. Como he dicho antes, puedes tardar más de un año en completar un libro, mientras que con el vídeo preparas el proyecto, lo grabas y adelante.

Viajas por el mundo enseñando a decorar galletas. ¿Puedes describir la aventura con tus estudiantes?

La posibilidad de viajar para enseñar es de lo mejor que me ha pasado nunca. Este año (2014) he ido a lugares maravillosos que no había visitado nunca, como España, Italia, Portugal o Brasil. El año que viene volveré a España para enseñar en la magnífica escuela de Claudia Cetro. También iré a Dinamarca, México, Chile y Bolivia. Es maravilloso ver todos estos rincones del mundo y conocer a personas encantadoras que comparten una pasión. Ha sido genial ver tanto entusiasmo por las galletas y por la decoración. Estaré siempre en deuda con toda esa gente que me ha abierto la puerta de su casa y que ha sido tan generosa conmigo.

Has desarrollado una técnica para hacer galletas en 3D. ¿Cómo se te ocurrió la idea?

Creo que la idea del 3D surgió de mi deseo de hacer algo distinto con las galletas, como he explicado antes. Cuando empezaba, todo el mundo estaba acostumbrado a ver galletas en dos dimensiones, pero se hacía muy poco en 3D... sólo enormes casas de pan de jengibre. ¡El mundo de las galletas nece-

sitaba un cambio! Ahora en serio, pensé que sería divertido probar algo diferente. ¡Y salió bien!

Aparte de decorar galletas, ¿haces más cosas de repostería?

Sí, siempre he sido muy aficionada a los dulces. De hecho, me saqué un título de cocina general en la Cambridge School of Culinary Arts de Cambridge, Massachusetts. Después de terminar esos estudios, trabajé en un restaurante haciendo postres. Más tarde abrí mi propia panadería, donde hacía desde petits fours a pasteles grandes. Mucho antes de decorar galletas, me dedicaba a hacer elaborados pasteles de boda. Actualmente ya no vendo al público. Tengo un canal de YouTube donde puedes aprender a recubrir un pastel con chocolate, a hacer flores con papel comestible... y a crear complejas galletas en 3D, ¡claro!

Muchas gracias por entrevistarme. ¡Para mí es un gran honor aparecer en vuestra revista! ■

Próxima visita de Julia M. Usher a España



Consulta fechas y disponibilidad en:

EL MON DOLÇ DE CLAUDIA
Calle Castela, 167 (a 100 metros del Centro Comercial Gran Vía 2)
08902 - Hospitalet de Llobregat
cursos@elmondolcedecloudia.com

