

Guía de diseño de

MESAS dulces



GUÍA DE DISEÑO DE

mesas dulces

A pesar de que no hay una manera determinada de montar una mesa de dulces, algunas veces podemos abrumarnos definiendo dónde poner cada recipiente, los dulces, el pastel y los elementos decorativos temáticos.

En esta guía te doy una serie de pasos con algunos esquemas que se pueden seguir para obtener claridad a la hora de diseñar nuestra mesa dulce.

PASO 1: DEFINÍ EL FONDO DE TU MESA DE DULCES

Tené en cuenta que la mesa de dulces muchas veces es el centro de atención del evento. Después de todo ¡es donde se encuentra el pastel! Esto significa que va a salir en muchas fotos.

Elegir el fondo de la mesa de dulces no tiene por qué ser complicado. Puede ser una pared linda (sobre todo limpia), vegetación si es un evento al aire libre, una pared con guirnalda de papel de los colores de tu evento, o, si así lo deseás, podés mandar a hacer un fondo temático en cartón.



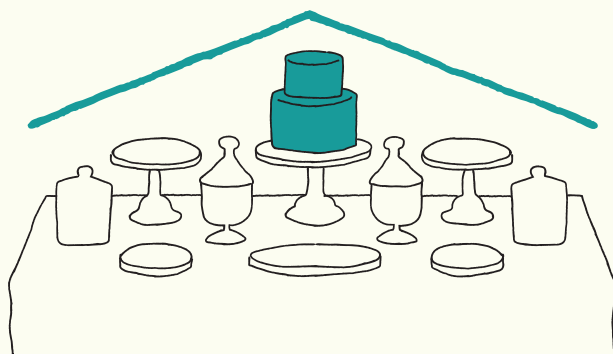
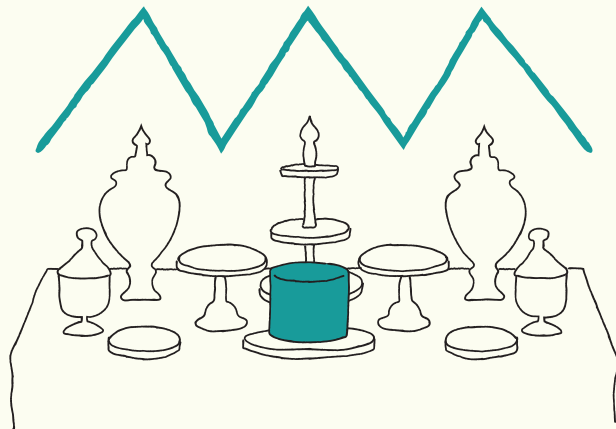
PASO 2: ELEGÍ LA MANTELERÍA

Definí si vas a dejar la mesa de dulces sin mantel en caso de que tengas una mesa de madera o vidrio linda, o si necesitás colocar un mantel sobre ella. La mantelería puede ser de un color neutro que resalte tus postres, o también podés dar un toque de color con un mantel acorde a los colores de tu evento.

Asegurate de que la mantelería sea lo suficientemente larga para cubrir la mesa y caer por los lados.

PASO 3: COLOCÁ EL PASTEL

El pastel será la estrella de tu mesa de dulces. Dale protagonismo ya sea en un platón al centro y al frente de la mesa (esta opción generalmente se usa para pasteles de un solo piso) o colocalo en una base alta al centro en la parte trasera de la mesa (para pasteles de dos o más pisos)



PASO 4: COLOCÁ LOS PLATONES Y BASES PARA LOS POSTRES

Para crear una mesa de dulces espectacular para tu evento, lo ideal es que esta tenga varios platones, bandejas y bases de diferentes formas, tamaños y alturas.

Jugá con diferentes materiales y texturas. Se vale utilizar vidrio, porcelana, madera, recipientes de plástico estéticos y cualquier tipo de material que sea seguro para estar en contacto con alimentos.

Mi consejo es buscar todos los platones y bases que creés tener disponibles y colocarlos a la par de la mesa para tener un mejor panorama a la hora de visualizar cuáles y cuántos vas a necesitar para tus postres. Utilizá los que necesitéis y guardá el resto.

Colocá los elementos más altos en la parte trasera de la mesa y los más bajos al frente. Podés utilizar elementos como libros y cajas estables para dar altura a tus recipientes traseros.

TIP: Los platones y bases de colores neutros como blancos o de vidrio transparente nunca fallan y se amoldan a casi cualquier temática. No tengás miedo de combinar elementos neutros con algunos más temáticos.

PASO 5: RELLENÁ CON CONFITERÍA Y ELEMENTOS DECORATIVOS

Incluí elementos decorativos y confitería en la mesa para crear un ambiente festivo. Esto incluye adornos como guirnaldas, flores frescas o artificiales, candelabros, velas, globos y otros objetos decorativos relacionados con la ocasión y temática. Incluí confites y chocolates en jarrones o bowls. Estos elementos agregan profundidad y personalidad a la mesa, además de rellenar espacios vacíos que te hayan quedado.

PASO 6: COLOCÁ TUS POSTRES Y DULCES

¡Ha llegado el momento de colocar tus deliciosos postres y dulces en los platones y bases! Organízalos de manera ordenada y equilibrada. Para lograr esto, yo prefiero colocar un solo tipo de dulce o postre por platón o base.

Algunos postres que tengan su propio recipiente (como postres en vaso o en frascos) se pueden colocar directamente en la mesa.

Y recordá ¡cada mesa de postres es única! Dale tus toques personales y no tengas miedo de experimentar con diferentes escenarios.



Este documento es diseñado por
Sol Gundaker, Inc. - Desarrollo de recetas y food styling.

Todo el contenido de este documento es propiedad de - **SOL GUNDAKER INC.**

Queda prohibida la reproducción total o parcial de este documento, así como su distribución, comunicación pública, transformación, incorporación a un sistema informático, transmisión digital, mecánica o por cualquier forma o medio. Para consultas al respecto favor de ponerse en contacto a través de hola@solgundaker.com

© Sol Gundaker, Inc.

