



Guía para evitar

LOS 5 ERRORES ♥

**más comunes en la
elaboración de pasteles**



El diseño de pasteles es un arte

Hacer pasteles es una forma de expresión que permite plasmar tus ideas, en un postre delicioso.

Requiere, conocer herramientas, programas de diseño, técnicas de diseño en cremas o fondant, atención al detalle y creatividad.

Te dejo saber, que incluso los pasteleros más experimentados pueden cometer estos errores.

Te obsequio 5 consejos prácticos para evitarlos permitiéndote crear pasteles increíbles que sorprenderán a tus clientes y sus invitados.



todo es diseño.....



#1 ERROR

Exceso de decoración

Un pastel demasiado recargado puede resultar abrumador y poco atractivo. Opta por un diseño equilibrado y armonioso.

Consejos para evitarlo:

- Define un tema central para tu diseño y enfócate en él sin añadir elementos innecesarios.
- Elige una paleta de colores armoniosa y no abuses de diferentes tonalidades.
- Prioriza la textura y la forma del pastel como parte del diseño.

#2 ERROR

Paleta de colores desorganizada

Elige colores que combinen entre sí y que sean apropiados para la ocasión.

Consejos para evitarlo:

- Adapta la paleta de colores al tema del pastel.
- Utiliza colores vibrantes para ocasiones alegres y tonos más tenues para eventos formales.
- Realiza combinaciones de colores antes de aplicarlas al pastel, para asegurarte de que la combinación sea armoniosa **diseña un boceto digital** de tu pastel desde tu celular o computadora.



todo es diseño.....



#3 ERROR

Falta de armonía

Un diseño de pastel sin armonía puede parecer poco profesional, asegúrate de que todos los elementos del diseño del pastel, desde la forma, la decoración, los colores, la textura de la crema y el cake toppers se complementen entre sí.

Consejos para evitarlo:

- Planifica el diseño con anticipación y **diseña un boceto digital** del pastel para visualizar la armonía del pastel.
- Elige una tipografía legible y que combine con el estilo del diseño.
- Mantén una proporcionalidad adecuada entre los elementos, **diseñando el boceto digital** con las medidas reales y exactas de tu pastel.

#4 ERROR

No considerar las solicitudes del cliente

Ignorar las preferencias y solicitudes del cliente, puede generar un diseño poco atractivo para él. Adapta el diseño a la edad, los gustos y la ocasión, muestra **siempre** al cliente un boceto digital del pastel

Consejos para evitarlo:

- Escucha y anota todas las solicitudes del cliente
- Muéstrale siempre el **boceto digital del pastel** y busca su aprobación
- Personaliza el diseño con elementos que sean relevantes a la temática



todo es diseño.....



#5 ERROR

Ignorar las proporciones

Un pastel con proporciones desproporcionadas puede parecer poco profesional y verse muy mal. Es importante mantener una relación armónica entre las diferentes partes del pastel, como la base, el relleno y la decoración.

Consejos para evitarlo:

- Mide cada parte de tus pasteles y ve haciendo una base de datos con todas las medidas de los pasteles que conforman tu menú.
- Diseña los **bocetos digitales de tus pasteles** basado en las medidas exactas y reales.
- Considera el tamaño de los elementos decorativos y apliques del cake topper para que queden justo a la medida de tu pastel.

★ 5 Consejos adicionales ★

- Investiga diferentes técnicas de decoración de pasteles.
- Busca inspiración en imágenes de pasteles con proporciones armoniosas.
- Práctica diseñando bocetos digitales de los pasteles, antes de hornear y decorar.
- Pide consejos a otros pasteleros o profesionales del diseño.
- **y lo más importante, ¡diviértete y sé creativa!**



todo es diseño.....



★ Bonus ★

Galería de Inspiración

Te presento una selección de diseños de pasteles para diferentes ocasiones

Fiestas infantiles para niñas

Pasteles coloridos con personajes de dibujos animados, animales o temas de fantasía.



Boceto digital



Pastel Realizado



todo es diseño.....



Fiestas infantiles para niños

Pasteles coloridos con personajes de dibujos animados, animales o temas de fantasía.



Boceto digital



Pastel Realizado

Elegantes para mujer

Pasteles para mujeres con temáticas glamorosas y detalles delicados



Boceto digital



Pastel Realizado

Elegantes para hombres

Pasteles para mujeres con temáticas glamorosas y detalles delicados



Boceto digital



Pastel Realizado

Bautizos

Pasteles con temática religiosa



Boceto digital



Pastel Realizado

Halloween

Pasteles con casas embrujadas, murciélagos estilo tenebrosas



Boceto digital



Pastel Realizado

Navidad

Pasteles con motivos navideños, como Papá Noel, renos o copos de nieve.



Boceto digital



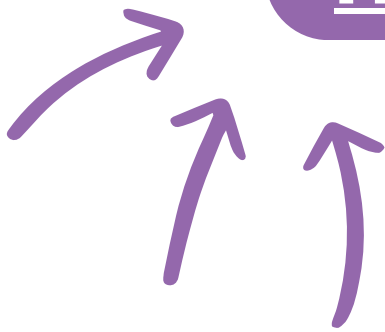
Pastel Realizado



¿Te gustaría? saber más sobre como

Tu también,
puedes diseñar y hacer tus propios
bocetos digitales de pasteles **desde el
celular o computadora**

[Haz Click Aquí](#)



todo es diseño.....



ideas
SUPER KIUT

Confía en el proceso



Florecer
toma tiempo



SUPERKIUT
Pastelería



Ideas.superkiut
Diseño y papelería creativa

