

🖲 6. Figuras Kawaii y Toppings de Malvavisco

Si existe un topping que grita "¡compárteme!" en redes sociales, es este.

Las figuras kawaii hechas con malvavisco —osos panda, patitos, conejitos, nubes sonrientes— son el toque más tierno y memorable que puedes darle a tu tiramisú Douyin. Son perfectas para atraer público infantil, clientes jóvenes y amantes de los postres aesthetic.

Por qué funcionan tan bien

- Son adorables: crean una reacción emocional inmediata.
- Llaman la atención en segundos: ideales para la portada de un Reel o la foto de un catálogo.
- Conectan con tendencias globales: la estética kawaii está en auge en todo el mundo.
- Diferencian tu producto: muy pocas reposteras en el mercado local los ofrecen.



Técnicas básicas sin moldes complicados

- Moldeado a mano: usa malvavisco suave para formar figuras simples (bolas, cilindros).
- Detalles con glasé o chocolate: para ojos, boca y mejillas rosadas.
- Colores pastel: utiliza colorantes en gel para teñir malvavisco sin afectar la textura.
- **Tip pro:** Si el malvavisco está muy firme, caliéntalo unos segundos en microondas para trabajarlo más fácil.
- Plota: Recuerda que tenemos a tu disposición nuestro Libro Digital <u>"Figuras de Malvavisco, Secretos para un Negocio Dulce y Exitoso"</u> el cual puedes conseguir haciendo clic en el siguiente enlace:

Clic aquí para Obtenerlo



Ideas para presentarios

- Patito sobre crema blanca + coulis de mango para simular "agua" alrededor.
- Osito sobre coulis de frutos rojos con mini fresas para contraste.
- Conejito en crema verde matcha simulando un prado.
- Nube sonriente sobre crema azul pastel y perlitas comestibles.

Cómo presentarlos para que resalten en redes

iramisu

- 1.Usa vasitos transparentes para que se vean las capas y el topping en conjunto.
- 2.Colócalos ligeramente elevados sobre fruta o galleta para que no se hundan.
- 3. Fotografía desde un ángulo bajo para que la figura parezca más grande y protagonista.

Estas figuras no son solo decoración: son la firma visual de tu marca y una garantía de que tu tiramisú se compartirá, comentará y recordará.

