

PRESENTACIÓN EN BANDEJAS



Presentación en Bandejas

El formato que lo hizo viral (y lo convirtió en negocio)

Si el tiramisú Douyin es famoso en todo el mundo, es por esto: el momento del corte.

Esa cuchara o espátula que entra firme, muestra las capas perfectas y arrastra una porción tan visualmente limpia que uno no puede evitar decir: "¡wow!".

Ese es el corazón del formato en bandejas.

Este tipo de presentación no solo genera contenido viral —también es el más práctico, económico y rentable para quienes emprenden desde casa.

Las bandejas permiten preparar varias porciones a la vez, aprovechar mejor el espacio en la nevera, facilitar el transporte y —muy importante— ofrecer combos o kits para compartir.

Y como cada corte se convierte en una postal de tu trabajo, tus clientas se sienten tentadas a compartirlo, etiquetarte o recomendarte sin que tú se los pidas.

En este capítulo verás ideas reales, inspiradoras y fáciles de replicar con frutas, toppings y decoraciones que se mantienen firmes, visuales y apetecibles.

Desde bandejas de sabor único hasta aquellas con divisiones marcadas para ofrecer variedad en una sola caja.

Aquí, cada línea recta es una promesa de perfección. Y cada corte, una nueva oportunidad de hacer que tu tiramisú se vea tan impactante como delicioso.





Tamara Lee
REPOSTERÍA CREATIVA









Tamara Lee

REPOSTERÍA CREATIVA

























Tamara Lee
REPOSTERÍA CREATIVA





Tamara Lee
REPOSTERÍA CREATIVA





chubehanoi



