



🎀 **IDEAS TEMÁTICAS  
PARA EVENTOS Y  
CELEBRACIONES**

## ✿ 7. Ideas Temáticas para Eventos y Celebraciones

Uno de los mayores beneficios del tiramisú Douyin es que se adapta a cualquier ocasión.

Con pequeños cambios en los toppings y la paleta de colores, puedes ofrecer ediciones limitadas que generan urgencia, atraen nuevos clientes y motivan a los habituales a comprar de nuevo.

### **Por qué los temáticos venden más**

- Edición limitada: el cliente siente que debe aprovechar antes de que se acabe.
- Conexión emocional: vinculas el postre a recuerdos y sentimientos.
- Facilidad para crear campañas: puedes anunciar la “versión especial” en redes y generar expectativa.



## Inspiración por temporada y ocasión

### ♥ San Valentín

- Colores: rosa, rojo, blanco.
- Toppings: corazones de chocolate, fresas en forma de rosa, coulis de frutos rojos, figuras de malvavisco en forma de osito con corazón.
- Extra: glitter comestible para un acabado romántico.



## Pascua

- Colores: pasteles suaves (rosa, celeste, amarillo).
- Toppings: mini huevos de chocolate, conejitos de malvavisco, flores comestibles.
- Extra: base de coco rallado teñido de verde para el césped.
- 



## 🎄 Navidad

- Colores: rojo, verde, dorado.
- Toppings: estrellas de galleta, ramitas de romero (como pino), bombones dorados, coulis de frutos rojos.
- Extra: polvo dorado comestible para un toque elegante.



## 🍰 Cumpleaños infantiles

- Colores: depende del tema del niño/a (unicornios, superhéroes, princesas).
- Toppings: figuras kawaii personalizadas, macarons, galletas decoradas.
- Extra: picks o banderines con el nombre del niño/a.



## 🔗 Bodas y aniversarios

- Colores: blanco, dorado, marfil, tonos pastel suaves.
- Toppings: flores comestibles, macarons elegantes, perlas comestibles.
- Extra: empaques premium o cintas personalizadas.



### **Tip de emprendedora**

Ten siempre un calendario visual de celebraciones y prepara con antelación los elementos para cada edición. Así podrás lanzar tus tiramisús temáticos en el momento justo y con fotos listas para redes.

Un tiramisú temático bien presentado no solo vende más en la temporada... también se convierte en el post que más interacciones y compartidos consigue, atrayendo nuevos clientes para tus ediciones regulares.

