

Cómo impresionar a un cliente con postres espectaculares

A los clientes les encantan los **postres espectaculares**, pero no todos los clientes los piden. En la mayoría de los restaurantes, quizás el 50% de los clientes, a lo sumo, tomarán postre. **La mayoría de los comensales simplemente están demasiado llenos para pedir un postre tradicional completo y grande, pero agradecerían algo dulce o algo para compartir.**

La mayoría de los clientes que no piden postre podrían estar interesados si se les ofreciera algo ligero, refrescante e intrigante. Por lo tanto, al planificar la variedad, no hay que olvidar incluir opciones más simples y ligeras que atraigan a los invitados con menos apetito.

El mismo principio se aplica a la elaboración de platos de presentación de postres. **Un postre plateado es un arreglo de uno o más componentes.** Para la mayoría de los postres, todos los componentes se preparan con mucha antelación. Sin embargo, el postre en sí mismo se prepara al minuto (en el último minuto).



Un postre decorado es algo que a simple vista llama la atención a cualquier cliente, esos detalles que no pueden pasar por alto cuando estas creando el postre, como mariposas de papel, flores y bengalas.

¿Qué debes tomar en cuenta para hacer postres espectaculares?

Todos los componentes necesarios incluyendo mousses, merengues, [helados](#) y sorbetes, galletas, masa, capas de pastelería, crema pastelera y salsas para postres se utilizan para hacer una presentación que es más que la suma de sus partes.

A la hora de planificar un postre, **hay cinco características que deben tenerse en cuenta para disfrutar de postres espectaculares y la forma de decorar con flores, mariposas de papel y bengalas.+**



Tres se aplican a la sensación en la boca y al sabor, y son las más importantes:

- Sabor
- Textura
- Temperatura

Los otros dos son visuales:

- Color
- Forma

Los sabores deben realizarse o complementarse entre sí, como una salsa de caramelo servida con fruta asada, u ofrecer un contraste agradable, como un sabor agrio (limón) acompañado de una salsa endulzada. **Para lograr esto, prueba los componentes por separado y luego juntos para evaluarlos y asegurarse de que funcionen juntos.**

Planifica combinaciones agradables de textura y temperatura para postres espectaculares y es una buena forma de sorprender con accesorios como estos.

Si el artículo principal es blando, como una mousse o un helado, agrega un componente crujiente, como galletas pequeñas o nueces caramelizadas para obtener un contraste de textura esos pequeños detalles que cuentan.

Temperatura y colores

Los contrastes de temperatura también son agradables, como una bola de helado con una tarta de frutas calientes. Visualmente, una variedad de colores y formas pueden ser atractivos, pero tenga cuidado de no incluir demasiado o el resultado se verá como una confusión. El plato tiene que ser visualmente atractivo.



A través del uso equilibrado del color y la forma, se puede presentar un postre de forma sencilla y elegante. Deja que la comida hable por sí misma. **El marrón es un buen color, y un postre bien preparado con algunos matices de marrón puede resultar muy atractivo.**

Una tarta tatin tradicional, por ejemplo, necesita poca o ninguna guarnición para que luzca atractiva si las manzanas han sido caramelizadas adecuadamente. Todos estos elementos juntos crean una paleta a partir de la cual un número infinito de combinaciones te afectan de manera diferente cada vez que pones comida en tu mesa.

Los cocineros y, ahora más que nunca, los pasteleros siempre están tratando de llevar los sentidos al límite de una manera nunca antes pensada, pero los principios subyacentes que hacen que la comida sepa bien no han cambiado. La variedad y diversidad de texturas y los elementos de sabor hacen que la comida sea interesante; evite la monotonía.

El contraste es tan importante como la armonía, pero evite los extremos y el desequilibrio. **Los alimentos que provienen del mismo lugar (hora/estación o lugar) generalmente funcionan juntos. Siempre hay reglas frescas y maduras.**



Proceso de decidir y preparar un plato terminado

Paso 1:

Visualizar a la hora de decidir qué hacer. Considera lo siguiente:

Ingredientes disponibles:

¿Qué tengo o qué puedo obtener ahora?

Experiencias pasadas:

Lo que funcionó, lo que no funcionó, lo que le gusta, lo que no le gustó, etc. Memoria olfativa y gustativa: imagina en tu mente cómo sabrá u olerá algo.

Desencadenantes sensoriales: ¿qué es lo que llama la atención, o qué olor, sonido o sensación de un ingrediente crudo te hace pensar en una idea?

Paso 2:

Perfil de sabor:

Una vez que tengas en mente la idea básica o los ingredientes principales, piense en el perfil de sabor y sorprende con accesorios de sabores. Hay una serie de elementos que componen todas las cosas que se degustan, dependiendo de los antecedentes culturales, pero en esencia sólo hay un puñado de elementos que componen todos los perfiles gustativos.

Las definiciones occidentales tradicionalmente dividen el sabor en cuatro elementos principales:

- Salado
- Dulce
- Agrio
-

Las culturas asiáticas han añadido lo siguiente a la lista:

- Umami (literalmente, "agradable sabor salado")
- Picante

Receta de helado de [chocolate casero](#) [CREMOSO]

Paso 3:

Introducir los otros sentidos contribuye a la experiencia general de varias maneras, Imagínate si la comida no tuviera los siguientes atributos, que en muchos casos proporcionan nuestras primeras impresiones, recuerdos duraderos y, en general esos detalles que quedarán en la memoria, gustos o disgustos por un determinado plato o experiencia culinaria:

- Temperatura: tanto real como percibida (como la menta como sensación de enfriamiento o las especias como calor).
- Color: utiliza una paleta amplia
- Forma: crear visual

Sorprende con Accesorios

Una manera de sorprender con accesorios es decorar postres con flores, mariposas de papel, bengalas entre otros; te has sorprendido con todos esos pasteles locamente hermosos con sus flores y collages de papel de oblea salvaje.



La buena noticia es que el papel de oblea es increíblemente versátil y divertido de trabajar. Una vez que sientas cómodo trabajando con el papel de oblea, querrás usarlo en todo.

Descubre estas sorprendentes ventajas de [postres artesanales](#)

Cómo usar el papel de oblea para crear mariposas de papel y bengalas

Troquelado

Puedes utilizar perforadoras de papel decorativas con figuras de flores, mariposas y bengalas para crear intrincados diseños de recortes de papel de oblea, **y aplicarlos a toda una hilera de pastel para obtener un efecto de red impresionante.**

Elije diseños de troquelado simples o complejos y utilízalos como motivos o como una cubierta completa. En la foto de arriba, una sobreimpresión con un patrón geométrico crea un diseño de pastel de [boda](#) elegante y totalmente inesperado.

Flores y verdor

La creación de flores de papel de oblea puede hacer que el pastel florezca como un ramo, o puedes añadir flores individuales aquí y allá para un efecto espectacular. **Puedes hacer flores de papel de oblea en casi cualquier forma, color o tamaño que desees, y tomar sus señales de la naturaleza o inventar flores de la era espacial wacky.**