

- ASESORIA DE POSTRES -

Apoyo en ideas, sabores, estética y organización de la parte dulce de restaurante.

- **Diseño de postres exclusivos para cada tipo de negocio**
Diseño de postres exclusivos para su negocio (postres de restaurante, de hotel, postres para buffet, vitrina, diseño de menús de desayunos, etc. . .) teniendo en cuenta los espacios, personal, maquinaria de cocina y por supuesto, su menú y concepto de negocio para seguir un mismo hilo conductor y estilo de cocina.
- **Creación de recetario y estandarización.**
Recetario impreso de cada postre, con explicaciones detalladas de cada paso para garantizar su ejecución y que sea quien sea que haga la receta siempre tenga resultados óptimos. Además de explicar cada técnica desde la base y sus variantes para poder readaptar las recetas ya existentes cambiando productos acordes a la temporada y/o eventos.
- **Demostración de las recetas, técnicas, almacenaje y organización.**
Clase demostrativa en su restaurante/pastelería para todo el equipo (o para quienes vayan a realizar los postres), explicando cada técnica, ejecución de las recetas y emplatados para que no quede ninguna duda sobre estas.
Explicación de cómo organizar mise en place y almacenaje de todas las elaboraciones para facilitar la producción con bastantes días de antelación y así conseguir el mínimo de mermas posible.
- **Continuidad de la asesoría**
Después de los días de demostración de postres de la asesoría, seguimiento por correo y whatsapp para contestar cualquier duda o sugerencia de cambio.