

Curso Candy Bar



Índice:

- ▶ [Qué es un Candy bar?](#)
- ▶ [Como armar un Candy bar](#)
- ▶ [Organización, invitados, cantidades](#)
- ▶ [Que tiene que tener una mesa Candy?](#)
- ▶ [Decoración paso a paso y medidas](#)
- ▶ [Frascos y bases](#)
- ▶ [Golosinas](#)
- ▶ [Pastelería](#)
- ▶ [Decoración Pastelería](#)
- ▶ [Mesas Candy Bar](#)

Como armar un Candy Bar?

- ▶ Un Candy Bar debe tener decoración, tarjetería, golosinas o pastelería de colores similares. Tartas, cup cakes, cake pops, galletas decoradas, macarrons de colores, donuts, brownies, pochoclos, incluso puede tener pequeños sandwiches salados.
- ▶ Eso sí, todo tiene que ser además de rico, muy bonito, porque se trata de que entre por los ojos. Una vez que hayamos decidido el tema y el color, hagamos una lista de qué necesitaremos de cada postre. ¡No improvisemos! porque si no será todo más lento. Si hemos usado azúcar rosa para las galletas utilicémosla también para los cake pops, organicemos todos nuestros ingredientes, bajemos fotos de internet que nos sirvan de inspiración y llevemos nuestro plan hasta el final como profesionales, ya que nos pagaran por nuestro BUEN trabajo. Que quede perfecto es nuestro desafío y satisfacción.

Cantidades:

► ¿Cuántos invitados?

Generalmente para una Candy Bar hay que calcular que cada invitado comerá 3-4 piezas en porciones de pastelería o golosinas agrupadas, como por ejemplo: brochettes, paletas, etc.

Entonces si tenemos que armar un Candy bar para 150 invitados, no hay que hacer 150 cup-cakes. No todos van a comerse un cup-cake.

Si hay 150 invitados, lo normal es que haya unas 450 piezas. Entre galletas, cake-pops, porciones de tarta, cup-cakes, bolsa de pochoclos...

Veamos un ejemplo, para un evento de 130 invitados...

Ejemplo evento para 130 personas

Cantidad	Golosina
40	Trufas de vainilla
30	Cookies de colores
20	Chupetines de corazón
30	Brochetas de marshmallow
20	Paletas Oreo
30	Cup Cakes
30	Bombones
20	Caja de Pochoclos
20	Brochetas de Gomititas
3	Bolsas de Gomititas Seltas(Relleno Frascos)
20	Chocolatines
20	Paragüitas
20	Paletas de colores
Total = 303 uni.	Aproximadamente 3 x Invitados

Cantidades:

EJEMPLO DE LISTA PARA CANDY “BUFFET” DE 24 PERSONAS, QUE COMPRAR de golosinas:

DULCES SUELTOS

- ▶ M&M, 2 kilos
- ▶ Chicles en bolas grandes 3 kilos
- ▶ marshmallow: 1 kilo

Caramelos de colores pequeños, como skittlets (confites redondos) 2 kilo

Y un confite económico que pegue con nuestra temática para decorar por 3 kilos.

DULCES ENVUELTOS INDIVIDUALMENTE

- ▶ Paleta gigante 24
- ▶ Rock Candy calcula 1 por invitado 24
- ▶ 2 Golosinas envuelta individualmente 24 unidades
- ▶ Bombones de chocolate envueltos individualmente 2 kilos

LUEGO AGREGAR LA PASTELERÍA:

24 cake pops y 24 cup cakes

“Habremos pedido dos kilos más de los que se recomiendan, pero que necesitamos para poder llenar los recipientes que tenemos”.

Ejemplo para evento de 15 chicos.

Para el Candy bar de chicos sin adultos, es más sencillo, si es un Candy bar sin pastelería da a elegir entre 5 a 7 golosinas según el presupuesto de nuestro cliente

(pero recordá que siempre una por chico) .

Se le suman topiarios (según la cantidad de invitados yo recomiendo 1 topiario cada 10 personas (esto es a elección)).

Cantidad	Golosina
2	Topiarios de Gomas
15	Brochetas de Gomas
15	Chocolatines
15	Turrones
15	Alfajores
15	Paragüitas
15	Paletas
15	Caja de Pochoclos

Para la mesa:

Es importante que conozcas previamente las dimensiones de la mesa donde vas a crear el Candy Bar, si no la llevas tu, para que puedas calcular perfectamente los frascos y bases que “cabén”, mi recomendación es, saber medidas y tomar o pedir una foto.

Si el evento lo montas tu:

Para eventos mas pequeños lo normal es usar una mesa de 1.20-1.80 mts y para los más grandes de 2.20-2.50 mts sin que tengas que estar continuamente rellenando los recipientes.

Etiquetas, carteles y envolturas.

- ▶ Lo primero que debes elegir es el tema y el diseño, en este caso digamos rosa y azul y un estilo vintage, los colores estarán presentes en los caramelos, dulces y las etiquetas recogen el estilo vintage.
- ▶ Las etiquetas no tienen una función de indicar sabores, si

Presupuesto:

Realizar un cuadro de Excel o en papel con una planilla dividida en:

Unidades de producto.

- Ingredientes, colocar precio a cada uno.
- Cantidades
- Costos unitarios
- Precio total

Realizar otra planilla donde figure las recetas que vamos a realizar.

- Colocar los ingredientes a utilizar con el precio figurado en la anterior planilla.
- Dividir por la cantidad.

[illegible]

¿Que tiene que tener una mesa Candy?

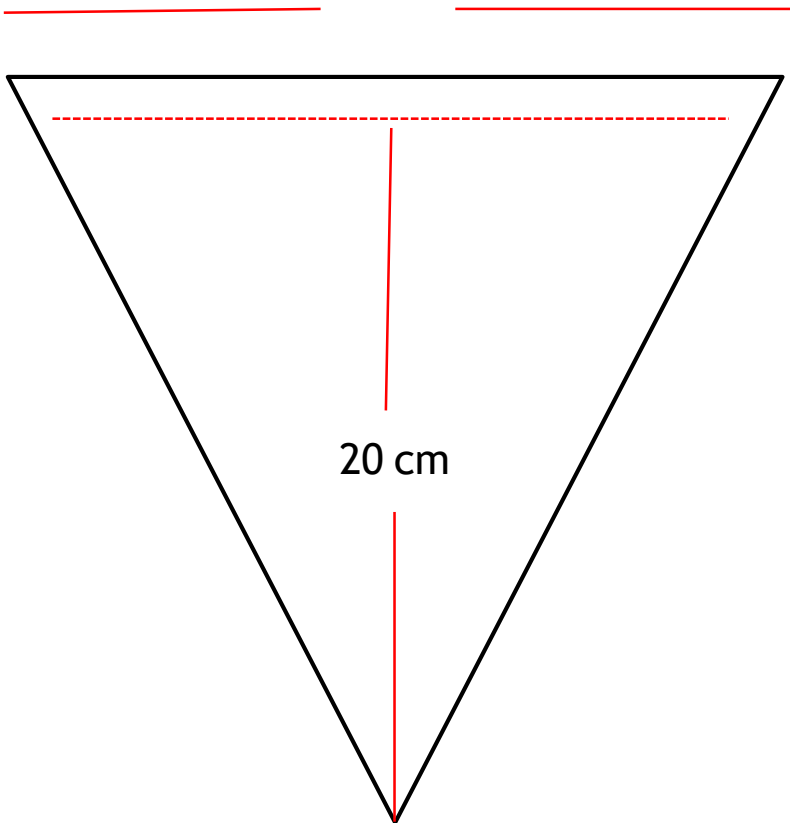
- ▶ Decoración
- ▶ Frascos
- ▶ Bases
- ▶ Tarjetería
- ▶ Golosinas
- ▶ Pastelería



Decoración: *Paso a paso y medidas*

• Banderines:

“De colores, con letras, con dibujos, de flores... son fáciles de hacer y resultan alegres y decorativos. Puedes utilizar papel de envolver regalos y cintas, sólo hay que cortar los triángulos y ubicarlos- a la distancia que veas apropiada- uno al lado de otro”



Material:

- ❖ Cartulina para hacer plantilla
- ❖ Telas o cartulinas, (distintas tonalidades o estampados pero respetando un color).
- ❖ Tijera o cutter.
- ❖ Agujereadora.
- ❖ Maquina de coser (en caso que sean de telas).
- ❖ Cinta o tanza para colgarlo.

Banderines:

1. Primero definir el tamaño que deseas que tengan los triángulos, para eso te sugerimos crear una plantilla, es decir, dibujar un triángulo, por ejemplo de 20 cm de ancho por 20 cm de largo y cortarlo.
2. El siguiente paso es colocar la plantilla con las medidas del triángulo (o la forma que quieras) sobre el material que vas a utilizar (tela, papel, plástico, etc.) y luego cortarlo con tijera respetando las medidas de la plantilla (para eso lo puedes apoyar y marcarlo suavemente con un lápiz).
3. Este paso lo vas a tener que repetir unas cuantas veces hasta que tengas una buena cantidad de triángulos para realizar tu banderín (la cantidad dependerá del largo del banderín). -
4. Deberás agujerear cada triángulo en los 3 cm que dejaste en la parte superior del triángulo, esto permitirá pasar el hilo.



5. Elegir una cinta o elástico, va a ser donde coloques los banderines. Extender la cinta y sujetar los triángulos con alfileres, usando el borde que tiene el dobladillo en la parte superior.
6. Entre cada banderín te recomendamos dejar entre 3 y 5 cm de distancia y puedes poner entremedio unas cintas, letras o nada.
7. Seguir colocando los triángulos hasta alcanzar el largo deseado. En los extremos asegúrate de dejar un espacio mayor para que te quede cinta para

Guirnaldas de Papel

Materiales:

- ❖ Papel de seda (distintas tonalidades).
- ❖ Tijeras
- ❖ Plasticola
- ❖ Tanza o hilo.



Guirnaldas:

1. Para cortar las tiras, doblar las hojas de papel de seda, se deben doblar por la mitad horizontalmente y luego verticalmente cruzados sobre si mismo un par de veces. Desplegar hasta que sólo se dobla por la mitad.

Colocar el papel con la parte plegada a la parte superior de la base de corte, y la línea que con las líneas de guía. Colocar el borde recto a lo largo de otra línea guía, y cortar 4-5 1/2 "tiras de las hojas de papel.

2. Tomar las tiras. Con un cuchillo, palillos, u otro dispositivo delgado y largo encontrar el centro de la primera pila de papel cortado, y colocarlas encima del dedo índice. Sostener firmemente la pila, mientras haces lo mismo con el siguiente.

Colocar suavemente la segunda pila sobre la primera. Repetir hasta que haya cuatro o cinco pilas.



Guirnaldas:

3. Girar las tiras. En el centro de la pila de tiras, doblar hacia adentro y comenzar a girar las tiras de papel como si estuviera escurriendo un “trapo”. Continuar para girar hasta que las medidas de la parte doblada sobre.

4. Torcer la cuerda. Coloque el centro de las tiras sobre el ajuste de cuerda (mejor si tenés la cuerda sujeta por los dos extremos) Luego ayudarse con un lápiz para dejar un pequeño agujero, donde luego pasaremos el hilo. Traer los extremos hacia abajo sobre la cuerda. Mientras torcemos hacia un lado. Continuar de esta manera hasta que tenga 3 ó 4 vueltas. Ya estará lista.



Guirnaldas de papel

- Para rosetón grande: 6 hojas A4 o 1 cartulina.
- Para rosetón pequeño: 3 hojas A4 (cortadas longitudinalmente por la mitad son 6 hojas)

► Materiales:

- ❖ Cartulina
- ❖ Regla
- ❖ Tijeras
- ❖ Hilo
- ❖ Cinta adhesiva
- ❖ Cola
- ❖ Cintas, tanza, cinta adhesiva bifaz(depnde donde lo coloques).



Topiarios:

Materiales:

- ❖ Papel de seda
- ❖ Tijeras
- ❖ Hilo
- ❖ Cinta adhesiva
- ❖ Cola
- ❖ Cintas, tanza, palo de madera, etc.
(depende donde lo coloques).



Tips:
“cuanto más papeles de seda utilices más pomposo quedará”
“Puedes colocar 2 colores intercaladamente al comienzo así te quedará un pompón bicolor”



Materiales:

- ❖ Media esfera o esfera completa de telgopor
- ❖ Cortador de formas o tijera
- ❖ Alfileres con cabeza perlada
- ❖ Cinta, palo de madera forrado o la base que quieras.



Manteles:

Materiales:

- ❖ Rollo de Nylon del color deseado
- ❖ Tijera
- ❖ Ganchitos
- ❖ Cinta adhesiva ancha



Manteles:

Materiales:

- ❖ Tul
- ❖ Cinta
- ❖ Tijera
- ❖ Cinta adhesiva bifaz

”La mantelería hará destacar la mesa. Algunos muebles, como los antiguos no necesitan manteles”.



Manteles:



Frascos:



Tip: “Se puede completar el llenado de los frascos en caso de no tener tanta cantidad de golosinas con gemas, con confites, con sal gruesa, etc.”

Low cost:

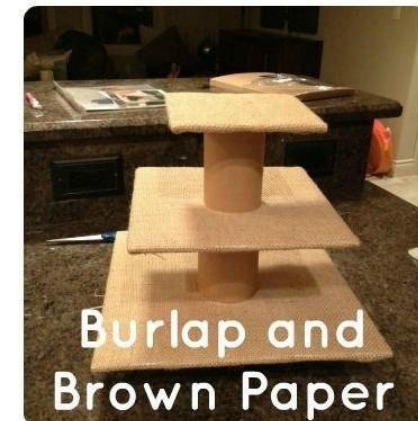
- Muchas veces tenemos al alcance de nuestras manos infinidad de opción que nos podrían ayudar a que nuestro Candy Bar se único.

Materiais



Low cost:

El reciclar es una de las opciones de tendencia, nos permite un millón de posibilidades y al mismo tiempo es una alternativa Low Cost



Low Cost:

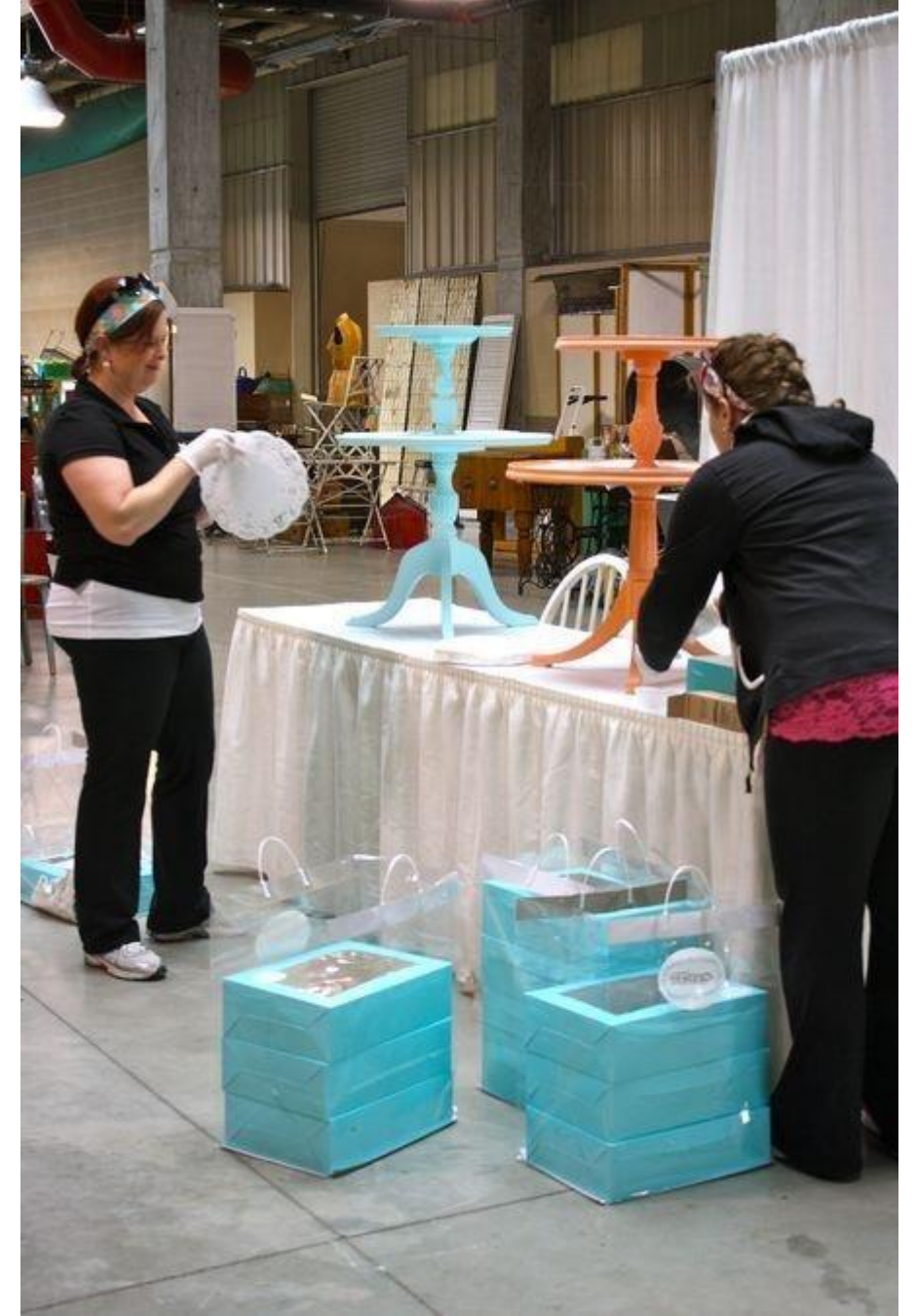


Observar la decoración del lugar y los diferentes elementos que podríamos tener en nuestra casa, que nada nos detenga.



Low cost

**Hasta las ideas más raras,
menos vistas y locas, podría
hacer que nuestro Candy Bar
marque la diferencia**



Low Cost:

- ▶ Como dijimos antes, puedes usar algunos trucos como el de mezclar caramelos o piedras y dulces para elevar aún mas lo que te interese.

Este ejemplo me gusta mucho porque es evidente que lo que está al fondo es decoración, elevas los Rock Candy y ahorras dinero al poder repetirlos en cada fiesta, y al ser un envase de boca ancha quedan accesibles, si es vez de piedras de cristal fueran dulces, una vez consumidos los Rock Candy el resto puedes servirlo con la pala.



Golosinas:



Elegir el tono que mejor nos quede con nuestro Candy.



Golosinas:

Materiales:

- Tira de marshmallows NO TROCITOS.
- Palillos de madera.
- Decoración a gusto

► Enrollarlos en si mismo y sujetarlos con los palitos de Cake Pops o palillos de madera. A que esto ya es otra cosa; y de verdad que a los niños les encantará.

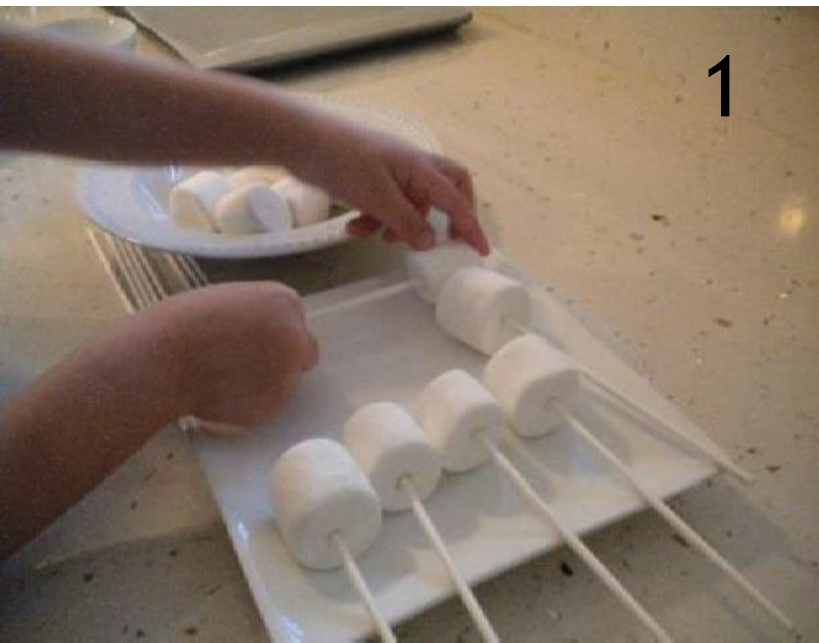


Los puedes terminar, cubriendo cada uno en una bolsa de celofán y un moño del color de la temática y o una etiqueta.

Golosinas:

Materiales:

- Marshmallow lisos de color o blancos.
- Chocolate para baño.
- Granas o bolitas de chocolate o lo que te guste.



Golosinas:

Materiales:

- ▶ Cono de telgopor de la medida que gusten
- ▶ Escarbadientes o palillos cortos
- ▶ Tijeras
- ▶ Gomas triángulo
- ▶ Celofán

3



2



1



Golosinas:

Las gomitas, se puede suplantar por la golosina que elijas que se pueda pinchar en un escarbadiiente

Materiales:

- 1 maseta
- 1 bola de telgopor
- Oasis
- Escarbadiientes
- 1 varilla
- Decorar. papel crepe, pasto sintético, moños, cintas de cualquier tipo de papel, golosinas.
- Gomitas.



Golosinas:

2. Los escarbadientes los partiremos por la mitad. Y usaremos cada pedazo con una gomita. Insertamos el escarbadientes en la bola de telgopor (mínimo la mitad, para que quede firme) y luego clavamos la gomita en el escarbadientes (conviene dejar la punta filosa del escarbadientes del lado de la gomita).

3. Seguiremos haciendo eso hasta cubrir toda la bola de telgopor. Podemos seguir un orden de colores con las gomitas, o simplemente todo mezclado.

4. Hay que cortar el oasis dándole una forma similar a la maceta para que lo podamos introducir y luego sostenga bien el peso de la bola de telgopor.

Tip: “Yo forré el palito darle más color. Se puede dejar natural, Se puede pintar, O forrar con otra cosa. Se le puede poner un moño. Muchas variantes.”



Golosinas: “Rock Candy”



Ingredientes:

- ▶ 3 tazas de azúcar
- ▶ 1 taza de agua
- ▶ Pinchos / palillos de madera cortos
- ▶ Una jarra o vasos
- ▶ Una cacerola grande
- ▶ Broches de la ropa.
- ▶ Colorante para alimentos
- ▶ Saborizante de caramelo

► **1. Calienta 1 taza de agua en una olla y deja que rompa el hervor.**

Recuerda que el agua hirviendo puede ser extremadamente peligrosa si te la vuelcas encima. De ser posible, usa agua destilada. El azúcar se puede pegar a las impurezas del agua de la llave y creará una costra que no permitirá que se evapore el agua, lo que impedirá que los cristales crezcan en el hilo.



► **2. Añade las 3 tazas de azúcar.**

Revuelve con una cuchara después de cada adición hasta que el azúcar se disuelva en el agua. Ten presente que a medida que el agua se sature de azúcar se demorará más en disolverse.

El agua debe empezar a parecer un poco turbia. Ese es el punto en el que ya el azúcar NO se disuelve y se ha alcanzado la saturación de perfecta. Básicamente, está creando una solución saturada de azúcar.



3. Retira la solución del calor y déjala enfriar por entre 15 y 20 minutos.

Recuerda que no quieres que quede azúcar sin disolver en el fondo de la olla. Ten presente que si queda azúcar sin disolver en el frasco o recipiente en el que cultivarás los cristales, estos se pegarán al azúcar del fondo y no al hilo o palito. Si queda azúcar sin disolver que no se mezcló con el agua hirviendo, tal vez quieras colar la solución con un colador y conservar solo el líquido.

- ▶ La mezcla que has elaborado es una solución super saturada, lo que significa que el agua absorbió más azúcar de la que hubiese podido absorber a temperatura ambiente. A medida que el agua se enfríe, el punto de saturación de esta se volverá más bajo y ya no podrá mantener la misma cantidad de azúcar, por lo que la que está disuelta no podrá sostener su forma líquida y, en su lugar, se cristalizará en el hilo o el palito que hayas introducido en el frasco



4. Añade color o sabor si no quieres cristales de azúcar simples.

Trata de coordinar el color con el sabor, es decir, el rojo con frutilla, el morado con uva, así no habrá confusiones.

Asegúrate de revolver bien la solución a fin de que se distribuyan el color y el sabor. Solo necesitas unas pocas gotas de saborizante.

5. Vierte la solución en el frasco o recipiente en el que planees cultivar tu golosina de cristales de azúcar.

El frasco o recipiente tiene que ser alto y cilíndrico y estar hecho de vidrio, ya que el plástico podría derretirse cuando viertas en su interior la solución caliente.

Llena el frasco casi hasta el borde.



6. Moja un pincho de madera o palito de paleta con agua y cúbrelo de azúcar blanca común.

El azúcar blanca común se convertirá en semillas de cristales, lo que le dará al azúcar disuelta algo a lo que adherirse y un punto en el cual comenzar a cristalizarse.

Las semillas de cristales facilitan que estos comiencen a crecer y podrían acelerar el proceso, al darle al azúcar en proceso de cristalización un lugar sencillo al cual adherirse.

Deja que los palitos se sequen completamente antes de continuar con el siguiente paso.

Tip: “Tener en cuenta que si el azúcar no está firmemente adherida a la madera, podría caer dentro de la solución y la cristalización tendrá lugar en el fondo del frasco y no en el palito.”



7. Sostén el palito en el centro del frasco, para que no esté en contacto con los lados y la punta no toque el fondo del mismo.

Tener en cuenta que si el palito toca el vidrio, esto podría impedir el crecimiento de los cristales o causar que este se pegue al fondo o a los lados.

8. Sujeta el extremo seco del palito con una pinza para la ropa y apoya esta sobre el borde del frasco.

El palito debe quedar sujeto por el centro del broche, cuida que se mantenga en el centro del frasco.

Cubre el frasco con una un papel, para que no ingrese polvo. De ser necesario, puedes hacer un pequeño hoyo para que el palito sobresalga de la misma.

Tip: “coloca el frasco en un lugar fresco o a temperatura ambiente, lejos de los ruidos y de los lugares muy transitados”



9. Espera entre una y dos semanas para que tus cristales de azúcar se formen.

Resiste la tentación de tocar o dar golpecitos en el frasco, ya que esto podría hacer que los cristales se despeguen del palito.

Cuando estés satisfecho con la cantidad de cristales o te parezca que ya no crecen, retira el palito cuidadosamente y acuéstalo sobre un papel secante para que se seque.

Si hay una costra de azúcar sobre la superficie del agua, usa un cuchillo para mantequilla para romper suavemente los cristales, pero evita a los que se encuentren cerca del palito.

Si los cristales de azúcar se pegan al frasco, haz correr un poco de agua caliente por el fondo del mismo. Esto despegará el azúcar lo suficiente como para que puedas sacar tu golosina sin dañarla.



Pastelería:

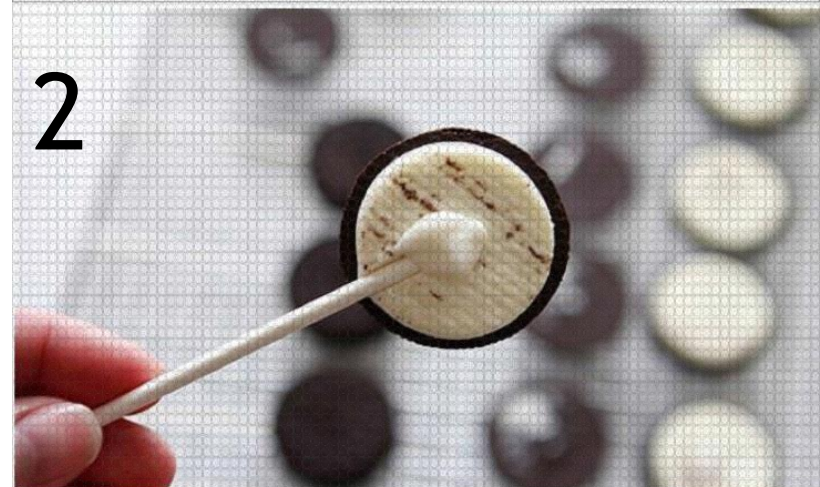


Ingredientes:

- ▶ Galletas Oreo
- ▶ Chocolate blanco
- ▶ perlititas de colores
- ▶ Palitos para paleta



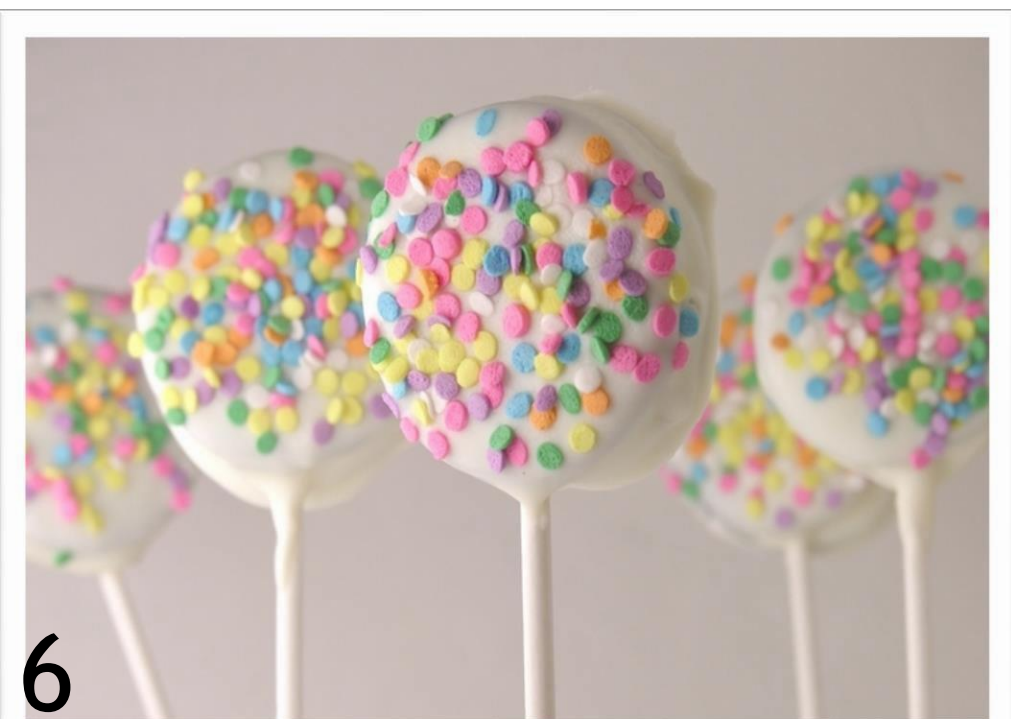
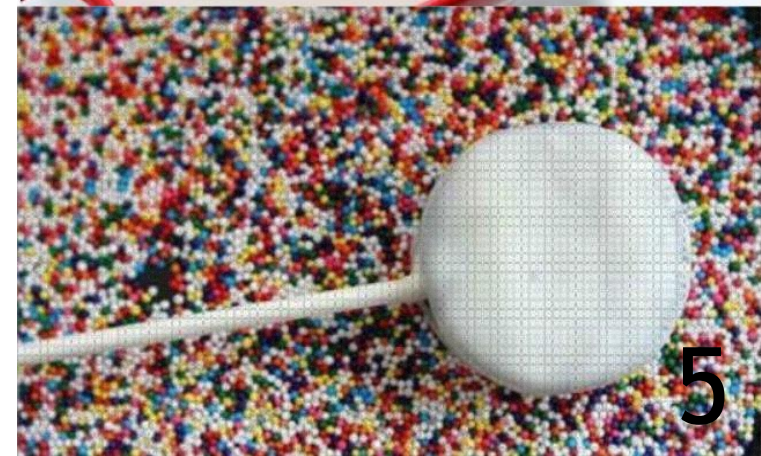
1. Abrir las galletas Oreo y dejarlas en un plato aparte.
2. Derretir un poco de chocolate blanco o negro, según sea su gusto.
3. Poner un poco de chocolate blanco en una de caras interiores de la galleta
4. Agregar un palito y tapar con la otra parte de la galleta.



5. Seguir con todas las galletas. Refrigerar unos minutos.

6. Bañarlas en chocolate blanco o negro.

7. Cuando este casi ni muy derretido, ni muy seco el chocolate en mi galletita, moja sobre granas la galletita completa o solo un borde.



Pastelería:

Ingredientes:

- ▶ Chocolate B o Np/derretir
- ▶ Molde para bombones
- ▶ Algodón y alcohol
- ▶ Opcional: papel celofán o papel de bombón.

(VER RECETA PASO A PASO CON MEDIDAS EXACTAS Y CON DISTINTOS SABORES, OPCIONES EN EL RECETARIO CANDY BAR HS).





Tip:
*Antes de colocar el chocolate,
pasar un algodón con alcohol por
el molde, esto le dará brillo a
nuestros bombones.*



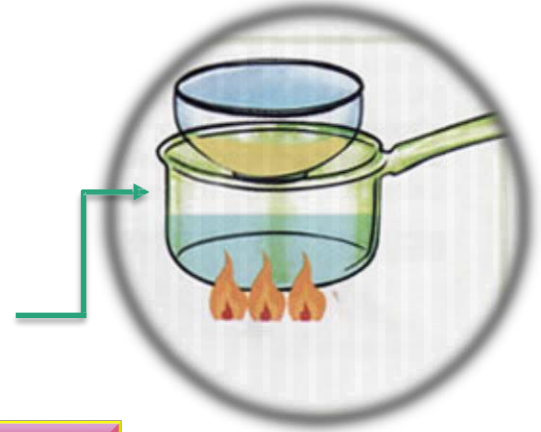
Pastelería:



(VER RECETA PASO A PASO CON MEDIDAS EXACTAS Y CON DISTINTOS SABORES, OPCIONES EN EL RECETARIO CANDY BAR HS).

Ingredientes:

- ▶ Chocolate B o Np/derretir
- ▶ Molde para bombones
- ▶ Algodón y alcohol
- ▶ Palitos para paleta
- ▶ Opcional: papel celofán o papel de bombón.



Tip:

Antes de colocar el chocolate, pasar un algodón con alcohol por el molde, esto le dará brillo a nuestros bombones.

Pastelería:

(VER RECETA PASO A PASO CON MEDIDAS EXACTAS Y CON DISTINTOS SABORES, OPCIONES EN EL RECETARIO CANDY BAR HS).



Ingredientes:

- ▶ Manteca
- ▶ Azúcar
- ▶ Harina
- ▶ Almidón
- ▶ Huevo
- ▶ Ralladura de Limón
- ▶ Colorante



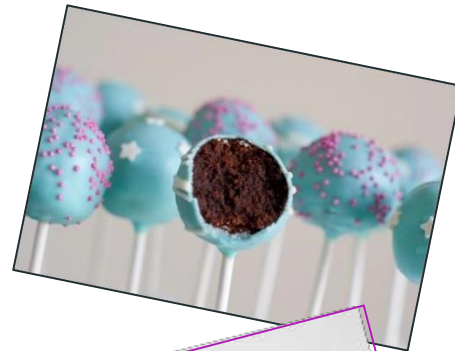
Tip: Dividir las masas en partes iguales, pueden ser 2 o 3, y darle un color diferente con colorante a cada una de ellas. Haz las formas que quieras jugando con la variedad de colores.

Tip: Recordá cocinar en el horno a una temperatura de 170°C (aproximadamente), hasta que se comiencen a dorar los bordes y luego las retiras.



Pastelería:

(VER RECETA PASO A PASO CON MEDIDAS EXACTAS Y CON DISTINTOS SABORES, OPCIONES EN EL RECETARIO CANDY BAR HS).



Pastelería:

(VER RECETA PASO A PASO CON MEDIDAS EXACTAS Y CON DISTINTOS SABORES, OPCIONES EN EL RECETARIO CANDY BAR HS).

Ingredientes:

- ▶ Manteca
- ▶ Azúcar
- ▶ Huevos
- ▶ Esencia de Vainilla
- ▶ Harina



Para la decoración:

Cup Cakes

► Boquillas
→



Decoración:



Ingredientes:

- ▶ Fondant
- ▶ Molde corazón
- ▶ Molde redondo con bordes
- ▶ Escarbadientes
- ▶ Decoración a gusto

Decoración:



**Dulce de
leche**

Mousse

Crema chantilly

Fondant

Ganache



Glase

Merengue italiano



Contacto:

► Web: <https://www.sophiebgstore.com>