

## GUÍA DE 30 IDEAS DE CONTENIDO PARA PASTELERÍAS

### 1. Contenido VISUAL y ANTOJABLE

Enfocado en despertar deseo inmediato a través de estímulos sensoriales: color, textura, brillo, contraste.

- **Close-up de textura:** glaseado cayendo, crema montada, corte perfecto del pastel.
- **“Antes y después”** del producto: masa → pastel final.
- **Reel de decoración rápida** (hyperlapse de 5–10 segundos).
- **Foto moodboard** de ingredientes: fresas, chocolate, vainilla, etc.
- **Post “Sabor del mes”** con estética tipo catálogo premium.
- **Combinación de sabores** en paleta visual (colores del sabor).
- **“Un detalle que enamora”**: enfoque solo en un elemento decorativo.
- **Reel de corte** mostrando el interior del producto.

### 2. Contenido de PROCESO y TRANSPARENCIA

Construye confianza mostrando cómo trabajas.

- **Paso a paso del armado de una torta.**
- **Video mostrando el orden y limpieza del lugar de trabajo** (transmite seguridad).
- **Presentación de proveedores locales** (“Trabajamos con frutas frescas del mercado X”).
- **Time-lapse de horneado** o levantamiento del bizcocho.
- **“Así empaquetamos tu pedido”**: orden, detalles y cuidado.
- **Errores felices** (mostrar que el proceso también es humano).
- **Consejos de conservación**: cómo mantener una torta fresca 48 horas

### 3. Contenido de STORYTELLING

Conecta con emociones, memorias e historias reales.

- **Historia detrás de un sabor tradicional** (ejemplo: receta familiar).
- **Caso real de un cliente**: celebración, anécdota o sorpresa.
- **“Nuestro porqué”**: propósito de la pastelería.
- **Post sobre el origen del nombre de la marca.**
- **Anécdota de un día en la pastelería** (humana, divertida o emotiva).
- **“Esta torta nació de...”** (relato del proceso creativo)

#### 4. Contenido EDUCATIVO y de VALOR

- Posiciona tu marca como referente.
- **Tips de decoración fáciles** para clientes o aficionados.
- **Explicación de tipos de cremas** (buttercream, chantilly, ganache).
- **Cómo elegir el tamaño correcto de torta** según número de personas.
- **Ingredientes premium vs. ingredientes genéricos** (educa sin regañar).
- **Trucos para que tu pastel no pierda humedad.**
- **Cómo guardamos tus pedidos para que lleguen perfectos.**

#### 5. Contenido COMERCIAL y de COMUNIDAD

Diseñado para aumentar interacción, fidelización y ventas.

- **Encuesta en historias:** “¿Qué sabor quieres que regrese?”
- **Llamado a la acción estratégico:**
  - “Etiqueta a quien te debe una torta”.
  - “¿Qué celebrarías con este sabor?”

#### 30. Promociones estacionales:

- Día de la Madre
- San Valentín
- Navidad
- Graduaciones

#### Ideas listas para copiar (microcopy para post)

##### Para Instagram o Facebook:

- No es solo una torta. Es un momento que se queda en tu memoria.
- La magia está en los detalles que no siempre se ven, pero siempre se sienten.
- La vida es dulce... y tú decides cuánta.
- Celebrar sabe mejor con lo que amas.