



## Planificar la mesa dulce

---

**La parte más importante de una mesa dulce es la planificación.**

---

Desde el mismo momento en el que sepamos que tenemos que hacer una mesa dulce tendremos que centrarnos en tres puntos muy importantes:

- ⦿ Cantidad de invitados que acudirán (aunque sea aproximada) y momento en el que se consumirá la mesa dulce (ahora os explico mejor por qué el “momento” es importante).
- ⦿ Temática de la mesa dulce (o gama de colores).
- ⦿ Necesidades concretas (¿hay alguna alergia? ¿habrá niños? ¿sólo adultos?).

Estos serán los primeros pasos que nos ayudarán después a planificarnos y a empezar con las preparaciones y que sea todo un éxito.

Una vez sabemos el número de invitados: ¿cómo decidimos la cantidad de dulces que vamos a poner en nuestra mesa dulce?

Lo cierto es que es algo que depende de muchos factores ya que no sólo hay que tener en cuenta el número de invitados sino su edad y el momento para el que la estamos organizando: ¿se va a presentar al final de una comida como parte del postre? ¿es una merienda? ¿es la recena de una boda? ¿Los invitados son niños o adultos?

Las variables son muchas y tendremos siempre que valorarlo para cada situación concreta.

En general, calcularemos más cantidad para adultos que para niños, y también cuando la mesa dulce sea el eje central de la celebración (por ejemplo, una merienda de cumpleaños en la que no se sirve nada más o una babyshower de mañana). En ese caso tiraremos siempre por lo alto al calcular las unidades. Intentaremos tirar por lo bajo cuando la mesa dulce se presente tras una comida que incluía el postre (los invitados llegan ya “llenos”) y menos cantidad todavía cuando sea una recena (pues ya no estarán todos los invitados y, probablemente, la mesa dulce se verá acompañada de snacks y comida salada).



## Planificar la mesa dulce

Yo suelo calcular:

- ⦿ Para meriendas y desayunos en los que la mesa dulce es el eje central: calcular el número de invitados y multiplicar por 3 o 4 para saber el total de postres, teniendo en cuenta siempre que vamos a preparar dulces “pequeños”. Si no hay tarta, esta cantidad podemos subirla hasta 5 o 6 por invitado. Cabe aclarar que esto no quiere decir que sólo puedas preparar 4 o 5 variedades de dulce, sino que el número total de unidades será ese (aunque después, dentro de ese número haya muchos postres variados).
- ⦿ Para mesas dulces que llegan inmediatamente tras una comida que ya ha tenido postre: podemos calcular en torno a 2/3 pequeños dulces por persona, más la tarta.

Por supuesto, hay que tener en cuenta que más allá de los dulces que preparemos siempre añadiremos elementos de relleno (merenguitos, brochetas de fruta, caramelos, chuches...) que ayudarán a “rellenar” y a compensar en caso de que nos hayamos quedado cortos.

**OJO:** existe la tendencia (yo misma la he utilizado en alguna ocasión y normalmente me he acabado arrepintiéndome) a presentar varias tartas grandes como parte de la mesa dulce (incluyendo algún cheesecake, tartas rústicas...). Aunque a nivel estético es espectacular, luego suele ser poco práctico, ya que implica tener a alguien responsable de cortar esas tartas que conozca el número de porciones que se pueden obtener y cómo cortarlas (no pueden hacerlo los invitados, salvo que quieras que se desperdicie muchísima tarta) y que tendrá que haber cuchillo y pala para hacerlo al alcance de la persona que lo vaya a cortar (pero lejos del alcance de los posibles niños presentes).

Una vez tenemos claro el número de postres (inicialmente puede ser una aproximación), vamos a centrarnos en el contenido:

¿Qué postres preparar? Por supuesto, la elección siempre debe consensuarse con las personas que han encargado la mesa dulce o que van a disfrutarla. Mi recomendación, en todo caso, es ofrecer una variedad de productos que garantice que todo el mundo va a quedar satisfecho. En este curso vamos a ver una selección de dulces y postres que te ofrecerán, no solo variedad, sino muchas posibilidades de personalización sin ser excesivamente difíciles de preparar.

Cuando estamos preparando por primeras veces una mesa dulce lo importante es ir a lo que tenemos dominado, hacer pocas elaboraciones y no complicarnos en exceso la vida. Trabajar con antelación nos ayudará a tener casi todo “bajo control” para evitar imprevistos de última hora.



## Planificar la mesa dulce

Usar formatos “mini” nos va a ayudar a poder preparar mayor variedad de bocados y también va a facilitar que los invitados puedan probar más dulces. Si ofrecemos, por ejemplo, cupcakes o muffins en tamaño estándar, lo más normal es que después de un solo dulce, más aún si además han tomado tarta, ya se planteen si tomar algo más (o que incluso acaben dejándolo a medias para probar otros postres). Por eso es una gran idea apostar por los bocados.

Escoge los dulces, decide el número de cada variedad y plantea los sabores que prepararás. Con esa información, empieza a seleccionar las recetas.

En todo caso, en esa elección no debemos olvidarnos de la temática de la fiesta y de los colores predominantes. ¿Es una boda con decoraciones en tonos madera y un estilo rústico? ¿es una fiesta infantil con temática de Peppa Pig? ¿o es un 40 cumpleaños sofisticado y con mucho glamour? El rango es infinito.

La buena noticia es que hoy en día existen un montón de formas de personalizar tu mesa dulce, incluso si es la primera vez que haces una.

En primer lugar, y para que quede bonita y armónica es muy importante que tengas clara la temática (o gama de colores) e intentes ceñirte a ella. De hecho, podemos hasta elegir los postres y su acabado con relación a esa temática elegida, lo que hará que después los dulces estén en armonía con la decoración de la mesa.

Recuerda que no sólo puedes teñir las cremas o elegir sprinkles y decoraciones comestibles relacionados con la temática de la fiesta, sino que además venden toppers para tartas y cupcakes, obleas comestibles personalizadas...

A esto debemos añadir que la decoración de la mesa es fundamental. Si crees que vas a realizar mesas dulces con relativa frecuencia, puede ser interesante que compres menaje un poco neutro que puedas reutilizar una y otra vez. Las cajas de madera son una súper herramienta para proporcionar diferentes alturas a tu mesa dulce (y además puedes personalizarlas con lazos u otros elementos en función de la temática elegida).

En ese sentido, no descartes utilizar todas tus destrezas en el mundo de las manualidades para adaptar lo que tienes por casa a lo que necesitas.



## Planificar la mesa dulce

Ten en cuenta también el tamaño de la mesa que usarás como base, para pensar cómo distribuirás lo que has preparado y (súper importante) dónde se colocará. El fondo que hay detrás de la mesa dulce afecta directamente al resultado final y, si es una fiesta al aire libre, recuerda que NUNCA puedes colocar una mesa dulce a pleno sol.

De hecho, si sabes que el fondo no va a ser muy vistoso, que distraerá o que directamente es horroroso, puedes comprar un fondo para taparlo (o incluso los personalizarlo, recuerda encargarlo con tiempo).

Otra forma sencilla de decorar es comprando material de fiesta de la temática elegida, incluyendo por ejemplo la vajilla desechable. Por supuesto, todo aquello que uses desechable aumentará el coste ya que no podrás reutilizarlo en otras fiestas posteriores. Un recurso sencillo es Amazon, pero la verdad es que existen numerosas tiendas especializadas en materiales para fiestas temáticas.

<https://lafiestadeolivia.com>  
<https://www.partyfiesta.com>  
<https://reinadelafiesta.com>  
<https://www.mykaramelli.com/fiestas/>  
<https://www.partylosophy.com/>

Otra forma de dar un toque extra en la personalización es que esté todo personalizado. Hay un programa para móvil que es bastante socorrido (canva) y encontrarás muchas opciones en Etsy y La Tienda de Olivia. Los toppers puedes personalizarlos en <https://knotsmadewithlove.com/categoria-producto/cake-toppers/personalizados/> o <https://www.lovelytoppers.com/categoria/personalizados/> entre otras tiendas online.

Por último, apuesta por globos, banderolas, guirnaldas, bolas de nido de abeja... e incluso flores (¡pueden ser flores silvestres!) siempre que sea posible, para vestir la mesa. ¡¡No dudes en buscar inspiración en Pinterest!!

Una vez tengas claros todos esos detalles, pasamos a la planificación del horneado y del montaje.