



CAPACITARTE

Es ser líder de tu vida



Candy Bar, una tendencia cada vez más usual en los eventos¹

Con el correr de los años, los festejos van sumando distintas novedades. Generalmente se extraen ideas de las fiestas norteamericanas para trasladarlas y readaptarlas a nuestra cultura.

El **Candy Bar** no es la excepción. Se trata de una mesa repleta de golosinas, dulces y chocolates que se presenta en barras y o mesas de cualquier tipo de evento para endulzar a los invitados.

La idea de esta modalidad es personalizarlo según la temática del evento. Los detalles son lo que destacan cada tipo de Candy Bar, ya sea por la forma de los dulces, de los recipientes a llenar o los colores y diseños utilizados.

Esta opción novedosa y sumamente tentadora suma en la decoración y en la comodidad de cada invitado, ya que son ellos los que deciden qué gustan servirse, qué cantidad de golosinas quieren sumar a sus bolsas, y tienen a la vista diversos dulces que varían en colores, sabor y diseño.

Árboles de gomitas, malvaviscos, confites, chupetines, copones de confites, bombones, chicles, chocolates y yapas, entre otras cosas, son los que más abundan, generalmente rodeadas de envoltorios con diseño personalizado.

Además, se suman tubos llenos de golosinas, jugos en botellitas individuales, cookies y cupcakes personalizados.

Los Candy Bar nacieron en la década de los 50' en Pensilvania, Estados Unidos, cuando familiares y amigos se reunían, preparaban dulces y decoraban una mesa con todo detalle como muestra de afecto a los agasajados. Con el tiempo este concepto americano se fue extendiendo a todo tipo de celebraciones en el mundo. Siempre conservando el mote de tendencia y sin perder la originalidad y creatividad según la temática.

¹ Fuente: <http://salpimenta.com.ar/candy-bar-una-tendencia-cada-vez-mas-usual-en-los-eventos/>
11:05 pm julio 12, 2015

Tendencias de *Bodas* magazine digital

Las candy bar, la innovación más dulce para las bodas más originales²



Desde que hablamos de ellas en el N°01 de Tendencias de Bodas Magazine (junio 2011) **las mesas de dulces y chucherías se han convertido en un elemento indispensable en las bodas.** Proviene de los países anglosajones y se han implantado en nuestro país ganando terreno frente al clásico pastel de boda, con un toque renovado y atractivo.

² <http://tendenciasdebodas.com/las-candy-bar-la-innovacion-mas-dulce-para-las-bodas-mas-originales/>
Posted on 10 junio, 2013 at 07:00

Los Candy Bar son buffet de dulces, chucherías y golosinas cuidadosamente seleccionadas y distribuidas con delicadeza según color, sabor, forma y composición, consiguiendo captar nuestra atención. Además, se pueden personalizar a nuestro antojo con la temática que se nos ocurra.

Una de las profesionales de este sector Wendy, de La CandyBar, señala que *“los recipientes para la presentación, como bandejas o frascos de cristal; la decoración con tarjetas personalizadas, cintas, guirnaldas y elementos acordes a la temática elegida y, por supuesto, los dulces: caramelos, piruletas, gominolas, chocolates...”* son los tres elementos indispensables a tener en cuenta a la hora de diseñar una mesa de chucherías.





Por su parte, las **dessert table** son unos exquisitos **buffet de postres y repostería**. Es la hermana de las candy bar en esencia, pero repleta de postres de lujo como milhojas, macarons, mousse, sorbetes, brochetas de frutas, cupcakes, etc. También, según las preferencias, pueden incluir ingredientes propios de las candy bar como piruletas o caramelos, lo que las hace más atractivas y variadas.

Como ejemplo de estas dulces ideas para bodas originales, ilustramos el post con dos mesas fabulosas: la primera, una candy bar alegre y colorida diseño de Fanny Funny y, la segunda, una fusión entre dessert table y candy bar diseño de La CandyBar. Elijas la que elijas ten la certeza que **conseguirás deleitar a todos los invitados a tu boda**.







¿Qué es un Candy Bar?³



Esta tendencia se ha impuesto en todo tipo de fiestas, desde casamientos y cumpleaños de 15, hasta festejos infantiles y eventos empresariales. Te contamos más y te mostramos algunos ejemplos para que puedas encargar un Candy Bar en tu fiesta.

Muchas empresas ofrecen el servicio de Candy Bar en forma individual o como complemento de la mesa dulce y resulta muy novedoso para los invitados, que se vuelven locos por las golosinas.

Pero este servicio no es la simple tarea de colocar todo tipo de golosinas en recipientes. Su originalidad está dada por la presentación de los dulces, el diseño del espacio dedicado al Candy Bar, la variedad de golosinas, los recipientes o frascos, la temática o color elegido y la facilidad para servirse.

No sólo de golosinas se compone el Candy Bar, también se pueden incluir productos de panificación como Cupcakes, Pop Cakes, Cookies; o algodones de azúcar y manzanas caramelizadas.

Algunos datos a tener en cuenta: colocar pinzas en cada recipiente si los dulces están sin envoltorios y prever bolsas de papel individuales para que los invitados se sirvan a gusto.

Si estás organizando un evento animate al Candy Bar, es un servicio que puede adaptarse a todas las edades y tipos de fiestas.



³ Fuente: <http://www.revistamilopciones.com/Notas/Dulces/Que-es-un-Candy-Bar-24-03-15/>
Ideas Originales | 24 de March de 2015