## Arreglos Frutales

### 1. Fresas

Las fresas se deterioran con rapidez por la acción de los hongos, lo que provoca que esta fruta deje de ser comestible en muy poco tiempo. Además, respira muy deprisa, lo que hace que dentro de los envases donde se guarda se acumule gas carbónico y la fresa cambie de sabor y este no sea agradable. De ahí que los envases en los que se comercializan estas frutas tengan unos pequeños agujeros que permiten que salga el exceso de gas carbónico.

Las fresas al comprarla debemos separar de las que estén deterioradas y con mal aspectos y solo la lavaremos al momento que se vaya de utilizarlas.

**¿Como Lavarlas y desinfectarlas?**

Se debe de colocar en un recipiente con agua limpia a temperatura de ambiente (nunca usar agua caliente) y colocarle un 1/3 cup de vinagre blanco por cada litro de agua aproximadamente, frotarlas con las manos limpias suavemente o un cepillo de celdas suaves, botar el agua y repetir la operación una vez más sin frotarlas, luego en otro recipiente con agua limpia sin el vinagre.

La piña, el melón, naranja, manzana, uvas, patillas, lechucas entre otras se lava con agua de vinagre.

**¿Como Secarlas?**

Colocarlas en una bandeja con papel adsorbente abajo y arriba, dejar así solo de 10 a 15 min.

- **Tips importantes:**
    - Evitar la Humedad: solo lavarse al momento de utilizar.
    - Dejar los Tallos: en todo momento, al lavarlas y al bañarlas de chocolate, mejora su conservación.
    - Eliminar las fresas estropeadas: para que no dañen las más próximas.

2. **Chocolate:** debes saber que el chocolate se divide en dos composiciones el "Real" y el **"Sucedaneo o Compound".**

   El **chocolate real**, elaborado con auténtica manteca de cacao.

   **El chocolate sucedáneo o Compound** se hace de cacao en polvo y grasas vegetales como el aceite de palma o de coco. Parece chocolate, sabe a chocolate, pero es mucho más fácil de usar; **este es el que usamos para realizar nuestras coberturas de chocolate.**

La diferencia entre uno y otro es el sabor; el real es más suabe y se derrite con facilidad en la boca, el sucedáneo más dulce y no se derrite con tanta suavidad en la boca, precio el real la Lb esta aproximadamente desde $ 20 y el Sucedáneo desde $3; la forma de uso el real le debes aplicar las técnicas de temperado y el sucedáneo se usa al momento de derretirlo.

**Medidas para diluir el chocolate.**

Por una 1 lb=16 Oz de chocolate se le debe aplicar ¼ Cup=2 Oz de Paramount Crystals; esta cantidad de chocolate diluido te sirve aproximadamente para 24-30 fresas.

El paramount crystals es un diluyente profesional, que da fluides, brillo y no cambia el color.

También puedes usar manteca de coco para diluir, pero esta si deja un poco el sabor a coco y seria por 16 OZ colocar un 1 Tbs.

**Técnica para derretir el chocolate.**

- **Horno microondas**: debes usar recipientes aptos (silicona, vidrio o plástico resistente) en intervelos de 15-20 segundos, entre cada intervalo de sacar el chocolate y menear, se repite el proceso de 3-4 veces, hasta lograr la consistencia adecuada.
- **Máquina de derretir (Wilton Candy Melt):** se coloca el chocolate en su hoyita con su diluyente y se prende la máquina, se debe revolver constantemente por 10-15 min.

**Nota:** aunque el chocolate sucedáneo no se tempera, lo ideal es que luego de que se diluya, usarlo con las siguientes temperaturas, chocolate de leche y oscuro 36◦/96F Chocolate blanco 34◦ /93F.

**Importante:** El chocolate derretido, no se puede colocar en la nevera, se debe guardar en el mismo recipiente donde se derritió sellado con bolsa plástica o en bolsas ziploc a **temperatura ambiente,** de esa manera se puede conservar mucho tiempo, pero no lo uso luego de una semana, es por eso que se debe preparar el chocolate porcionado por las cantidades de las fresas.

**Técnica para hacer la cobertura de chocolate:**

Al comenzar hacer la cobertura de chocolate es importante que tomes en cuentas que las fresas deben estar muy bien secas; luego de diluir el chocolate debes esperar unos 5-10 min que su temperatura se enfrié a.

Para que la cobertura de chocolate en tus fresas **No te Sude**:

- Las fresas deben estar en temperaturas ambiente (no frías de nevera)
- Luego de hacer la cobertura de chocolate no la deben meter en la nevera.

Para que la cobertura de chocolate en tus fresas **No te bote excesivamente agua**, no debe estar muy madura.

**Técnica para pintar el chocolate:**

Se deben usar colorantes **Liposoluble** que es un **colorante** que se disuelve en medios grasos, así que su base es de aceite.

Para el chocolate NO se puede usar colorantes hidorsolubles ya que su base es de agua y no es compatible.

3. **Técnicas de secado de las fresas con el chocolate:**
    - De forma parada, utilizando palillos de alturas y de base un foam, esta técnica sirve para los arreglos de frutas y para mezclarla con las flores.
    - De forma acostada, allí se utiliza una bandeja y papel de cera, y se utiliza para las cajas de fresas.
4. **Técnicas de decoración**: aprenderán Rayado lineal, rayado de forma, matizado, punto a punto, espolvorear, a utilizar el molde de silicona (con chocolate y fondant) y herramientas de corte y colocación de decorativos.
5. **Corte y secado de la piña, Manzana melón y naranja**.
6. **Técnica de armado del arreglo mediano.**
    - La altura de la lechuga para los arreglos medianos y grande es de 3-4 pulgadas (10 centímetros aproximadamente).
7. **Manipulación de Alimento:**
    - Siempre que se va a tener contacto directo con la fruta se be usar guantes.
    - Las Tablas, cuchillos y utensilios de frutas solo se deben usar para eso.
    - Recomendación de hacer el curso de Manipulación de Alimento (Servsafe), a las que tienen esto como visión de negocio.

8. **Presupuesto, costo y ganancia de arreglos.**

Debes tomar en cuenta costos **fijos** (renta del local o si trabajas en casa una alicuota, eso aplica igual para los servicios como luz, agua e internet), **variables** (Mano de Obra, materiales, costo de las flores, envase) y margen de ganancia.

**Método Porcentaje** Arreglo de frutas Divinidad Deluxe

| PRODUCTO | CANTIDAD | COSTO | TOTAL | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| Alicuota G.F. | 1 | 14 | 14 | Depende de la cantidad de arreglos que vendas |
| Chocolate | 1 | 3 | 3 | Depende del proveedor/Temporada |
| Fresas | 1 | 3.5 | 3.5 | Depende del proveedor/Temporada |
| Pina | 1 | 3 | 3 | Depende del proveedor/Temporada |
| Naranja | 1 | 1 | 1 | Depende del proveedor/Temporada |
| Manzana | 1 | 1 | 1 | Depende del proveedor/Temporada |
| Melon | 1 | 2.5 | 2.5 | Depende del proveedor/Temporada |
| Manzana | 1 | 2 | 2 | Depende del proveedor/Temporada |
| Uvas | 1 | 6 | 6 | Depende del proveedor/Temporada |
| Lechuga | 2 | 2 | 4 | Depende del proveedor/Temporada |
| Globos | 1 | 2 | 2 | Depende del proveedor/Temporada |
| Envase | 1 | 5 | 5 | Depende del proveedor/Temporada |
| Foam Cudrado | 1 | 0.5 | 0.5 | Depende del proveedor/Temporada |
| Materiales varios | 1 | 5 | 5 | Depende del proveedor/Temporada |
| Mano de obra | 3 | 15 | 45 | |
| **Total** | | | 97.5 | |
| **Ganancia** | ***30%*** | | ***29.25*** | **Ganancia Real $74.25** le sumamos mano de obra |
| **Precio Sugerido a la venta** | | | ***126.75*** | |

**Método Multiplicación por 3**

| PRODUCTO | CANTIDAD | COSTO | TOTAL | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| Chocolate | 1 | 3 | 3 | Depende del proveedor/Temporada |
| Fresas | 1 | 3.5 | 3.5 | Depende del proveedor/Temporada |
| Pina | 1 | 3 | 3 | Depende del proveedor/Temporada |
| Naranja | 1 | 1 | 1 | Depende del proveedor/Temporada |
| Manzana | 1 | 1 | 1 | Depende del proveedor/Temporada |
| Melon | 1 | 2.5 | 2.5 | Depende del proveedor/Temporada |
| Manzana | 1 | 2 | 2 | Depende del proveedor/Temporada |
| Uvas | 1 | 6 | 6 | Depende del proveedor/Temporada |
| Lechuega | 2 | 2 | 4 | Depende del proveedor/Temporada |
| Envase | 1 | 5 | 5 | Depende del proveedor/Temporada |
| Globos | 1 | 2 | 2 | Depende del proveedor/Temporada |
| Foam Cudrado | 1 | 0.5 | 0.5 | Depende del proveedor/Temporada |
| Materiales varios | 1 | 5 | 5 | Depende del proveedor/Temporada |
| **Total** | | | 38.5 | |
| **Ganancia** | | | ***77*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Precio Sugerido a la venta** | **(El total * 3)** | ***115.5*** | |

El delivery es aparte y los precios puede variar dependiendo la distancia de tu cliente y el monto de la venta. Monto que usamos es de 10$ 0-10 millas, 15$ 10-15 millas, 20$ 15-20 millas y 25$ 20-30 millas.

## 9. Marketing digital

Es ideal para dar a conocer tu negocio de forma online, es de allí la importancia de que crees cuentas de tu emprendimiento en las diferentes redes sociales.

Existen muchas, pero para nosotros y la principal es Instagram, fue las que nos dio a conocer y nos generan la principal fuente de ingresos.

Nuestra sugerencia es que te capacites, hoy muchos cursos online muy buenos que te ayudaran a llevar tu emprendiendo a otro nivel, aquí te dejo dos cuentas de Instagram de especialistas del aérea donde nos hemos capacitado; 1) @veroruizdelvizo 2) @atorreal.

**Recomendaciones importantes:**

- Al momento de crear tu nombre debes usar uno que sea corto fácil de recordar; no necesariamente debe decir lo que haces.
- Crear logo corporativo y definir paletas de colores, eso lo puedes hacer con un diseñador grafico o un programa de teléfono y computadora llamado canva.
- **Debes perder el miedo escénico y hablar en tus historias y post, mostraste, a las personas les gusta ver a quien le compra.**

## Guía de materiales y proveedores

- **Fresa:** que sea fresa no tengo una marca específica, pero la mejor lo vende en Walmart, Publix y Costco (Costco la vende solo grande, así que es perfecta cuando tienes muchos pedidos).
- **Chocolate:** recuerde que tiene que ser de cobertura, uso estas marcas;
  - **Chocomaker**, **Ghirardelli** Este casi siempre lo consigues en color marrón y blanco, pero es más fácil a la hora de derretirlo, está en Walmart en el área de cake
  - **Merckens y Clasen** (usamos en el masterclass)**:** Este es el premium, viene de todos los colores, lo consigues en la tienda online **Lavenders Bake Shop IG @lavendersbakeshop**.
  - **Carat** esta marca también es muy buena y la consigues y en tienda física **Cake Art LLc** están en el 4905 NW 72nd Ave, Miami, FL 33166.

- **Lechuga Kale Green:** esta es la que uso y recomiendo porq ue es económica, es resistente y no se deteriora rápido.

- **Piña:** para mi la mejor marca es del monte y el mejor precio la vende Walmart.
- **Matizador y Diamantina:** es el polvo para darle color dorado, plateado o el color que desees, la mejor marca la vende **Cake Art LLc** están en el 4905 NW 72nd

Ave, Miami, FL 33166, y la tienda online **Lavenders Bake Shop IG @lavendersbakeshop**

- **Sprinkles:** lo puedes con seguir en Walmart en el área donde vende las cosas de cakes, consigues en diferente presentación, como estas
  - También puedes conseguir modelos diferentes de espolvorear y florecitas de azúcar en las tiendas donde vende todo para cakes.
    - 1) **Cake Art LLc** 4905 NW 72nd Ave, Miami, FL 33166.
    - 2) **America Cake Decorating Supplies** 3100 NW 72nd Ave # 101, Miami, FL 33122.

- **El Foam:** Utilizo la marca Oasis y la compro por caja en

  - **Chan's Silk Flowers** 5300 NW 72nd Ave, Miami, FL 33166
  - **LO Florist Supplies** 5205 NW 72nd Ave, Miami, FL 33166 aqui Tambien lo puedes comprar detallados.

- **Diluyente - Manteca de Coco:** yo utilizo la de pasta no importa la marca.
- **Diluyente - Paramount Crystals:** se compra en los sitios que vende todo para cakes,

  1) **Cake Art LLc** 4905 NW 72nd Ave, Miami, FL 33166.

  2) **America Cake Decorating Supplies** 3100 NW 72nd Ave # 101, Miami, FL 33122

  3) **Lavenders Bake Shop** online, **IG @lavendersbakeshop**

- **Papel para envolver (celofán)**: lo compro en **Chan's Silk Flowers 5300 NW 72nd Ave, Miami, FL** 33166, que cuesta como 5$ y trae bastante, pero en Dollar Tree también lo venden, pero trae muy poquito.
- **Palillos para insertar:** lo compro en Walmat el paquete de 100 cuesta 1 $, esta en el área donde vende las tazas de medidas y los coladores, recuerden que los palillos luego de comprarlos yo los cortos por la mitad.
- **Los Lazos:** los compro por Amazon y Ebay allí compro cantidades
- **Los Envases y cestas:** los compro en **LO Florist Supplies** 5205 NW 72nd Ave, Miami, FL 33166 y **en Chan's Silk Flowers 5300 NW 72nd Ave, Miami, FL 33166**
- **Las tazas**: en Dollar Tree
- **Colorante**: es importante que debe ser siempre en base a Oil y que tenga la palabra candy, no pueden utilizar los de tortas ni otros productos, y lo pueden comprar;

    1) **Cake Art LLc** 4905 NW 72nd Ave, Miami, FL 33166.

    2) **America Cake Decorating Supplies** 3100 NW 72nd Ave # 101, Miami, FL 33122

    3) **Lavenders Bake Shop** online, **IG @lavendersbakeshop**

- **Cuchillo de Forma:** https://amzn.to/321VRFE
- Cintas imprestas: tengo dos lugares, aquí les dejos sus instagram @brandingbox y @sweetspotboxes
-

**Kit Inicial debe tener.**

1. Cortadores en diferentes figuras de 3” o 4”.
2. Moldes de Silicona figura de su preferencia.
3. Matizador Gold y Plateado.
4. Espolvoreante.
5. Capecillos de dos tamaños 5 cm (base) y 3 cm (base).
6. Envases para frutas y cajas para las fresas.

**Todo lo puedes Conseguir en;**

a. **Cake Art LLc** 4905 NW 72nd Ave, Miami, FL 33166.
b. **America Cake Decorating Supplies** 3100 NW 72nd Ave # 101, Miami, FL 33122.
c. **Lavenders Bake Shop** online, **IG @lavendersbakeshop**
d. **Walmart, Michels y Amazon.**