



D51

D51 HUB

Creación. Método. Estrategia



La belleza es consecuencia de la precisión.

Redefinimos la repostería desde la estructura: técnica, geometría y eficiencia operativa.

El equilibrio perfecto entre ciencia y deleite.

NUESTRA IDENTIDAD

La estética es el reflejo visible de la técnica. Cada pieza se diseña y ejecuta con rigor de ingeniería, llevando la pastelería a su máxima expresión operativa en los escenarios más exigentes.

Sabemos que donde termina el cálculo, comienza la emoción.





ANA PAULA CHIRINOS RUIZ
Chef Asesora e Ingeniera Pastelera

Experiencia en alta repostería y hostelería 5 estrellas, con etapa destacada en el Four Seasons Hotel Madrid.

Máster en Food & Beverage y Restauración de Marca (Barcelona Culinary Hub)

Especializada en eficiencia operativa (Lean / 5S) e I+D.

Directora de D51 Hub, donde cada proyecto nupcial y corporativo cumple criterios de rentabilidad, estandarización y excelencia visual.

PRECISIÓN MILIMÉTRICA

Cada pieza nace de fórmulas calibradas que garantizan sabor, textura y presentación uniformes.

La metodología Lean / 5S asegura una logística impecable, mientras que cortes exactos y acabados cuidados convierten cada mesa en una experiencia visual.



SOLUCIONES PARA ALTA RECEPCIÓN

Bodas de Autor: Tartas escultóricas y dulces que se funden con la estética del enlace.

Corporativo y Marca: Mesas dulces de alto impacto visual para lanzamientos, galas y eventos de marca.

Amenities Premium: Creaciones a medida con máximo refinamiento para obsequios corporativos y atenciones VIP.

ARQUITECTURA NUPCIAL

Diseños de autor que combinan estructuras imponentes con la delicadeza de la repostería milimétrica.





EXCELENCIA CORPORATIVA

Alto volumen con alma de atelier: estrategia, precisión y un acabado que distingue cada detalle.

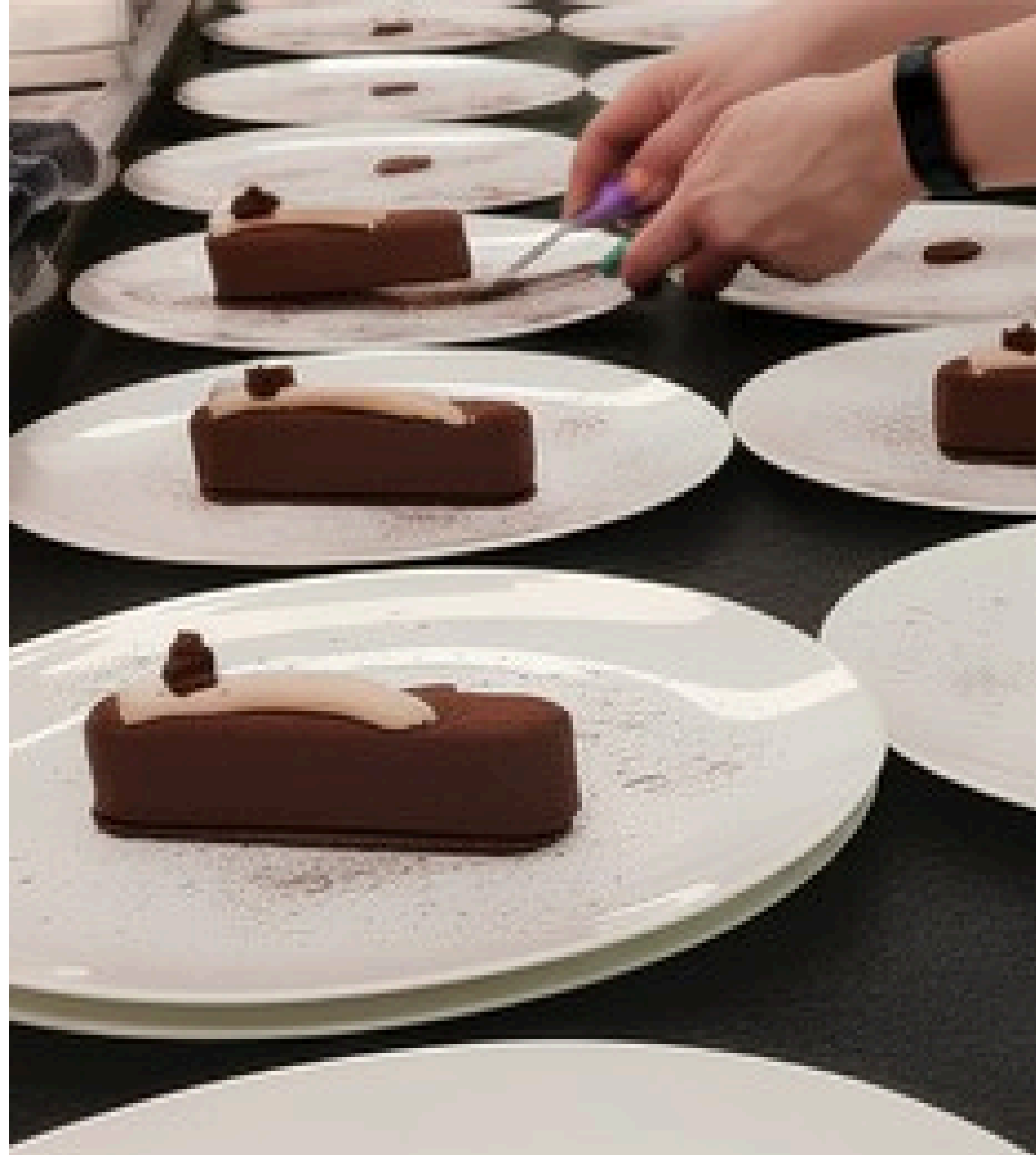
Mesas que seducen al primer instante y postres de vitrina creados con método y refinamiento artesanal.

EVENTO CORPORATIVO

Reto: Llevar la alta pastelería a gran escala sin sacrificar la excelencia de cada pieza.

Solución: Producción modular con fórmulas estables y un acabado impecable en cada unidad.

Resultado: Coordinación milimétrica con sala, presentación uniforme y sello artesanal en cada mesa.



EL VALOR DE TRABAJAR JUNTOS

Tranquilidad Logística

Ejecución puntual y procesos sin margen de error.

Personalización

Adaptación estética a la paleta y concepto del evento.

Estabilidad Estructural

Postres diseñados para resistir las condiciones de exposición en sala o exteriores.

Calidad Homogénea

El mismo estándar de excelencia desde la cata hasta el banquete.



LA PRECISIÓN NO ES UNA OPCIÓN ES UN MÉTODO

D51

D51 HUB

Ana Paula Chirinos Ruiz

Salamanca, España.

+34 667 742 234

contacto@dulceria51.es