



D51

CREACIÓN · MÉTODO · ESTRATEGIA

DOSSIER NUPCIAL

Diseño a medida & ingeniería pastelera.

Cada pieza que firma D51 nace de una conversación, se construye como una obra arquitectónica y se entrega como una experiencia irrepetible.

CONTENIDO

Colección de sabores · Proceso · Servicios · Contacto

NUESTRA FILOSOFÍA

Cada proyecto se gestiona con la precisión de una obra arquitectónica.

En d51 diseñamos piezas únicas construídas desde la estructura, geometría y el sabor.

Calculamos cada textura y acabado para que el momento sea memorable como el primer baile.

I DISEÑO PERSONALIZADO

Definimos la ingeniería y estética de vuestra pieza mediante una entrevista técnica. Del minimalismo al gran formato.

II RESULTADO IMPECABLE

Visualmente impactante y técnicamente preciso. Cada ángulo de corte y cada gramo de brillo calculados bajo rigurosa ingeniería.

SERVICIOS NUPCIALES

Todo se crea desde cero



ALTA COSTURA NUPCIAL

Tarta de autor

Pieza central única diseñada desde vuestra historia. Estructura por capas, acabado artesanal y sabor de la Colección Signature.

- Diseño exclusivo por boda
- Cata presencial incluida
- Montaje in situ por D51
- Tarta de corte disponible como add-on



ARQUITECTURA DE BOCADO

Cóctel y recepción

Piezas individuales de autor para el cóctel. Máxima homogeneidad visual en producción de alto volumen con sello D51.

- Colección de piezas de diseño.
- Coherencia visual con la tarta nupcial
- Adaptable a cualquier escala de boda



INSTALACIÓN DULCE

Mesa dulce de autor

Instalación estética de piezas variadas diseñada como obra de arte que se come. Coherencia visual y narrativa de sabor.

- Concepto visual único por boda
- Piezas artesanales de autor
- Montaje y presentación incluidos.



MEMORIA GUSTATIVA

Recuerdo comestible

Piezas artesanales personalizadas para cada invitado. Bombones, galletas o bocados de autor con la identidad de vuestra boda.

- Personalización por boda
- Packaging de alta gama incluido
- Extensión natural de la experiencia D51

COLECCIÓN SIGNATURE

Cinco sabores. Una arquitectura del sabor

Cada sabor de la Colección D51 ha sido desarrollado como una pieza de ingeniería: capas calculadas, texturas contrastantes y estabilidad estructural garantizada para tartas de varios pisos.



Marfil de Vainilla

Sutileza orgánica

Caramelo salado, crema amazónica y crujiente de hojuelas.

Estabilidad alta



Bombón de Queso

Lo familiar elevado

Mousse de queso, frambuesa y galleta especiada caramelizada.

Estabilidad alta



Sol Mediterráneo

Calidez cítrica

Naranja, crema tostada y almendra laminada.

Estabilidad media



Imperial de chocolate

Intensidad total

Cacao puro, avellana caramelizada y chocolate con leche.

Estabilidad media



Cuarzo Cítrico

Frescura vibrante

Yuzu, frambuesa y cristales de merengue seco.

Estabilidad media

PROCESO DE DISEÑO Y EJECUCIÓN

Un proceso cuidado de principio a fin



COBERTURA
Salamanca

EXCLUSIVIDAD
Un evento por fecha

DIRECCIÓN TÉCNICA Y CREATIVA



Ana Paula Chirinos Ruiz

Arquitecta de experiencias: donde el rigor absoluto de la ingeniería se rinde ante la sensibilidad del paladar.

Trayectoria de Élite: Etapa en el prestigioso *Four Seasons Hotel Madrid*, aportando la precisión y refinamiento de la hostelería de 5 estrellas.

Formación Avanzada: Máster en Food & Beverage y Restauración de Marca por el *Barcelona Culinary Hub*, especialista en optimización Lean y metodología 5S.

HABLEMOS DE VUESTRA BODA

Cuéntanos cómo la imagináis.

Cada propuesta D51 comienza con una conversación. Sin catálogos fijos, sin paquetes estándar. Solo escuchamos lo que imagináis y lo convertimos en algo que no existía antes.

 contacto@dulceria51.es

 +34 667 742 234

Salamanca · España

Respondemos en menos de 48 horas

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Con cuánta antelación hay que reservar?

Recomendamos realizar la reserva con entre 3 y 6 meses de antelación. La fecha queda confirmada mediante una reserva correspondiente al 50 % del presupuesto.

¿Incluye la cata de sabores?

La sesión de cata tiene un coste independiente. Si decidís reservar vuestra fecha con nosotros, su importe se descuenta íntegramente del presupuesto final.

¿Se pueden combinar sabores por piso?

Sí. Es posible combinar distintos sabores, siempre con nuestro asesoramiento técnico para garantizar el equilibrio y la integridad estructural de la pieza.

¿Hacéis entregas fuera de Salamanca?

No. Actualmente trabajamos exclusivamente en Salamanca, lo que nos permite garantizar un control absoluto sobre la producción, el transporte y el montaje final de cada creación.