



# IDEAS DE CONTENIDO

Si tu nicho es:

# REPOSTERÍA



# 1. Recetas y Tutoriales



Estas ideas funcionan muy bien en Reels, TikTok, YouTube Shorts y también como carruseles en Instagram:

## ► **Cómo hacer una torta de chocolate esponjosa**

**Desarrollo:** Muestra los ingredientes básicos, da un tip importante (como batir bien los huevos para que quede aireada), incluye tomas del momento en que sale del horno y cómo se corta.

**Valor extra:** Agrega subtítulos con cantidades y un truco final como: "¡Agrega café al batido para intensificar el sabor del chocolate!"

## ► **Receta en 1 minuto: brownies crujientes por fuera y fudgy por dentro**

**Desarrollo:** Dale velocidad al video, con cortes rápidos y música pegajosa.

En la descripción, incluye los ingredientes y usa hashtags como #brownieperfecto #fudgybrownie.

**Tip:** Al final, parte el brownie con las manos para mostrar la textura interior.

**ASMR incluido** = éxito garantizado.

## ► **Postres sin horno**

**Desarrollo:** Ideal para verano o para personas sin horno.

Puedes hacer un especial de cheesecake sin hornear, mousse, tartaletas frías o vasitos de limón.



## 2. Decoración y Estética

Ideal para reels estéticos, tutoriales paso a paso, o incluso lives.

### ► Trucos para que el glaseado quede liso como espejo

**Desarrollo:** Explica el tipo de glaseado que usas (ej: mirror glaze), la temperatura ideal para verterlo y cómo lograr el acabado sin burbujas.

**Idea extra:** Muestra uno que quedó mal y luego cómo lo solucionaste.

### ► Ideas con manga pastelera

**Desarrollo:** Usa fondo blanco, muestra diferentes boquillas y lo que hacen. Agrega texto en pantalla con los nombres: “Boquilla 1M – Rosas perfectas”.

**Extra:** Incluye tomas en cámara lenta de la decoración.

### ► Cómo lograr bordes perfectos con buttercream

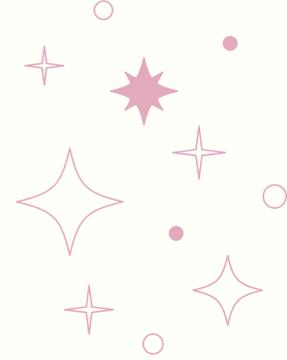
**Desarrollo:** Usa un nivelador o espátula angular. Muestra cómo alisar los bordes girando la base del pastel y cómo evitar que se noten los cortes entre capas.

**Idea extra:** Haz un “antes y después” mostrando un pastel sin alisar y luego uno con terminación perfecta.

### ► Técnica de espátula para efecto acuarela

**Desarrollo:** Utiliza una espátula para aplicar distintos tonos de buttercream sobre un pastel blanco. Muestra el movimiento que haces para crear el efecto difuminado.

**Extra:** Usa música suave y edición en cámara lenta para hacerlo más estético.



### 3. Tips, Hacks y Consejos

Este contenido es educativo, corto y muy valorado.

#### ► ¿Por qué se bajan tus queques? 5 errores comunes

**Desarrollo:** Crea un carrusel o video con frases como:

1. "No tamizaste la harina"
2. "Abriste el horno antes de tiempo"
3. "Demasiado polvo de hornear"
4. ... y explica brevemente cada uno.
5. Final: "¿Te ha pasado? Déjalo en los comentarios y lo solucionamos juntas".

#### ► Tabla de sustituciones

**Desarrollo:** Una gráfica con "¿No tienes huevo? Usa  $\frac{1}{2}$  plátano o 1 cda de chía + 3 de agua". Haz varias versiones: sin azúcar, sin mantequilla, sin gluten, etc.

#### ► Cómo saber si tu horno calienta parejo

**Desarrollo:** Explica cómo distribuir pan rallado o azúcar sobre una bandeja y hornear por unos minutos.

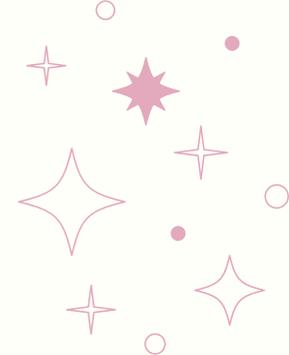
Si se dora más de un lado, hay zonas más calientes.

**Extra:** Muestra el resultado real con una toma superior y da solución: "Rota la bandeja a mitad del tiempo".

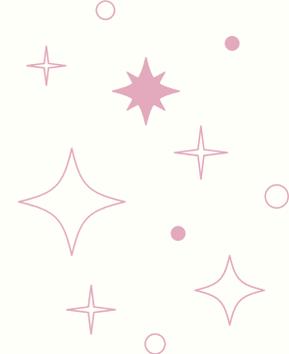
#### ► ¿Para qué sirve cada tipo de azúcar en repostería?

**Desarrollo:** Haz una tabla visual:

- Azúcar blanca: esponjosidad, Rubia: sabor más intenso,
- Impalpable: glaseados, Mascabado: humedad extra.



## 4. Contenido Estacional o Temático



Aprovecha las fechas clave del año para atraer más tráfico:

### ► Postres navideños fáciles para vender

**Desarrollo:** Lista de 3 a 5 recetas como pan de pascua, galletas decoradas, tronco de Navidad. Muestra precios sugeridos, empaque y consejos de conservación.

### ► Ideas dulces para San Valentín

**Desarrollo:** Corazones de brownie, cupcakes con frases románticas o galletas con forma de carta de amor.

**Extra:** Agrega ideas de presentación para regalos. ¡Incluso puedes crear combos!

### ► Postres fríos para el verano

**Desarrollo:**

- Tartaletas con frutas
- Cheesecake sin horno
- Helados caseros en moldes
- Extra: Tips para mantenerlos frescos si los vendes o llevas a eventos. ¡Incluye opción vegana o sin azúcar!

### ► Ideas para el Día de la Madre: regalos comestibles

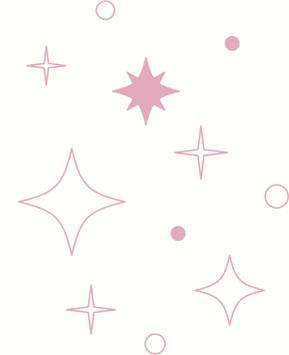
**Desarrollo:**

- Caja con mini postres surtidos
- Torta floral decorada con boquillas rusas
- Galletas con mensajes tipo “Te amo, mamá”
- Extra: Muestra empaques con tarjetas personalizadas o ideas de combos con tazas, flores o velas.

[www.hazloviral.cl](http://www.hazloviral.cl)



## 5. Emprendimiento en Repostería



Ideal si quieres compartir tu experiencia o posicionarte como experta en vender.

### ► ¿Cuánto cobrar por un pastel personalizado?

**Desarrollo:** Explica brevemente la fórmula: costo de materiales + tiempo + valor agregado.

**Ejemplo real:** “Este pastel me costó \$6.000 hacerlo, tardé 4 horas. Lo vendí en \$18.000, incluyendo diseño y entrega”.

### ► Packaging bonito y económico

**Desarrollo:** Muestra tus empaques, etiquetas, bolsas, stickers.

Puedes dar links de dónde comprar.

**Dato extra:** “Con este empaque vendí un 30% más en Navidad”.

### ► Cómo empecé a vender postres (y lo que aprendí)

**Desarrollo:** Video o carrusel tipo “Mi historia”:

1. Empecé vendiendo a familiares
2. Mi primer pedido fue de \$5.000
3. Cometí errores (no cobrar anticipo, no tener fotos)
4. Final: “¿Estás comenzando? Esto es lo que me habría gustado saber...”

### ► ¿Cobras anticipo? ¡Deberías!

**Desarrollo:**

- Explica por qué es clave: asegura tu tiempo y materiales
- Muestra una plantilla simple de comprobante o condiciones
- Tip: “Mínimo 50% al reservar. Sin pago, no hay pedido confirmado.”
- Extra: Comparte una historia real si alguna vez te fallaron por no cobrar.

[www.hazloviral.cl](http://www.hazloviral.cl)



## 6. Curiosidades y Entretenimiento

Conectan emocionalmente con tu audiencia.



### ► ¿Qué tipo de postre eres según tu signo?

**Desarrollo:** Haz una serie de imágenes o videos. Ej:

- Aries: brownie intenso y directo.
- Piscis: cheesecake de frutos rojos, suave pero con personalidad.
- Enganche: Pide que comenten si están de acuerdo o no.

### ► Reaccionando a fails de repostería

**Desarrollo:** Usa imágenes de Pinterest o TikToks fallidos (con respeto).

Puedes usar tu cara en cámara reaccionando y dando consejos.

### ► ¿Team galletas, torta o brownies?

**Desarrollo:**

Haz un reel con 3 tipos de postres en cámara lenta, mostrando detalles irresistibles.

Texto en pantalla: “Solo puedes elegir uno. ¿Cuál es tu favorito?”

Extra: Haz una mini encuesta con los resultados al final.

### ► Frases típicas de quien hornea

**Desarrollo:**

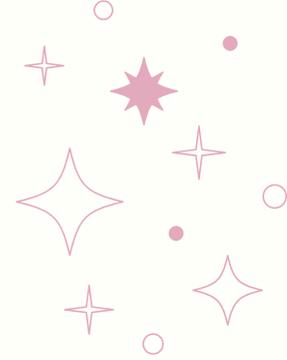
Crea un reel tipo sketch:

- “¡No abras el horno!”
- “Lo juro, no quedó seco...”
- “Solo iba a probar un pedacito”
- Extra: Usa audio divertido o actúa tú misma. ¡Ideal para que la gente se sienta identificada y compartal!

[www.hazloviral.cl](http://www.hazloviral.cl)



## 7. Videos cortos virales



Son ideales para captar nuevos seguidores.

### ► **Satisfacción visual: corte perfecto**

Desarrollo: Videos en cámara lenta cortando una torta, mostrando relleno, textura, capas.

Tip: Usa sonidos ASMR naturales del cuchillo o de una cucharita al romper un postre.

### ► **Lo que pedí vs lo que entregué**

Desarrollo: Comparación con audio gracioso o épico. Ideal si haces pasteles personalizados o de tendencia.

### ► **Antes / Después de decorar**

#### **Desarrollo:**

- Video corto: pastel sin decorar → transición → resultado final increíble.
- Usa transiciones limpias (tapando la cámara con la mano, por ejemplo).
- Tip: Acompaña con audio viral o de moda.
- Texto en pantalla: "Transformación mágica ✨"

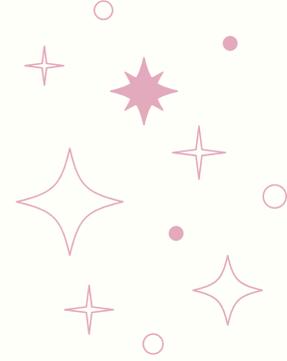
### ► **Transición con ingredientes → postre terminado**

#### **Desarrollo:**

- Muestra los ingredientes alineados sobre la mesa
- Toma rápida → corte al postre final listo para servir
- Formato: Estilo "¡Así se ve el resultado final!"
- Extra: Usa el audio viral "Make it beautiful" u otro en tendencia.



## 8. Series semanales o retos



Mantienen el interés y te permiten planificar contenido a largo plazo.

### ► **Lunes de muffins**

Desarrollo: Publica cada lunes una receta diferente de muffin: de chocolate, plátano, zanahoria, vegano, relleno, etc.

Formato sugerido: Reel + carrusel con paso a paso + PDF descargable si vendes recetarios.

### ► **Reto 30 días de postres**

Desarrollo: Crea un calendario descargable para tus seguidores. Cada día, subes una receta nueva o un tip. Puedes convertirlo luego en un eBook para vender o regalar.

### ► **Miércoles sin horno**

#### **Desarrollo:**

Recetas sin horno como cheesecake frío, postres en vaso, barritas de avena, mousse de chocolate.

Formato sugerido: Reel + historia con encuestas tipo “¿Team horno o frío?”

### ► **Domingos de decoración**

#### **Desarrollo:**

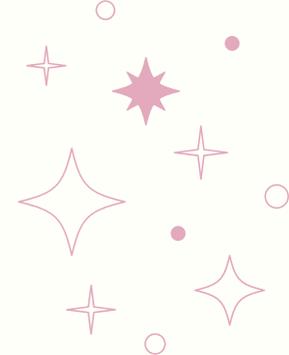
Cada domingo muestras una técnica nueva de decoración:

- Con manga
- Pincelados
- Flores comestibles
- Paleta de colores combinados
- Extra: Anima a tus seguidoras a intentar la técnica y etiquetarte.

[www.hazloviral.cl](http://www.hazloviral.cl)



## 9. Contenido viral



Buscan entretener y enganchar con audio, tendencias o humor.

### ► **“Te apuesto que nunca viste un pastel como este...”**

Muestra un pastel muy original (ej: con forma de objeto, animal, personaje). Acompaña con audio dramático o misterioso.

Finaliza con una pregunta: “¿Te atreverías a hacer uno así?”

### ► **Usando ingredientes raros en postres comunes**

Ej: “¿Qué pasa si hago galletas con tahini o aguacate?”

Comparas resultado visual, sabor y textura. Ideal para TikTok o Reels.

### ► **"Expectativa vs realidad" (pero te sale perfecto)**

Muestras una imagen de referencia, haces el proceso y el resultado es incluso mejor.

Usa humor, frases como: “¿Quién dijo miedo?”

### ► **“Mis vecinos cuando me pongo a hornear...”**

#### **Desarrollo:**

Usa un audio gracioso de reacción exagerada (tipo “¡Bendita sea!”) mientras sacas una torta del horno.

Final: Reacción tuya o de alguien probándolo.

Enganche: Etiqueta a tu catador oficial o comenta quién siempre prueba tus postres.



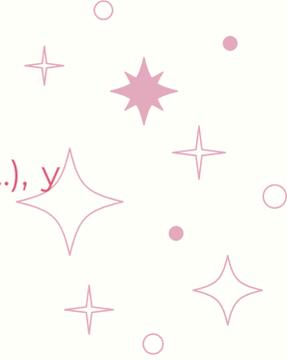
## ► “No estaba lista para este resultado...”

### Desarrollo:

Empieza mostrando el proceso de algo que parece que va a fallar (masa rara, mezcla extraña...), y sorprende con un resultado hermoso o delicioso.

Audio: Usa uno con suspenso al principio y cambio abrupto al final.

Gancho: “Nunca subestimes la magia pastelera 🍰✨”



## ► “¿Real o pastel?” – Versión casera

### Desarrollo:

Haz un pastel que imite algo real (un libro, una planta, una taza).

Graba el corte para mostrar que sí era pastel.

Formato: Transición entre el objeto y el corte + audio viral tipo “¡No puede ser!”.

Extra: Desafía a tus seguidores: “Adivina antes de que lo corte”.

## ► Probando combinaciones raras dulces + saladas

### Ejemplos:

- Cheesecake con papas fritas
- Brownie con sal de mar y ají
- Galletas de chocolate con tocino vegano
- Formato: Graba tu cara mientras pruebas y da tu veredicto.
- Enganche: “¿Cuál otra combinación te atreverías a probar?”

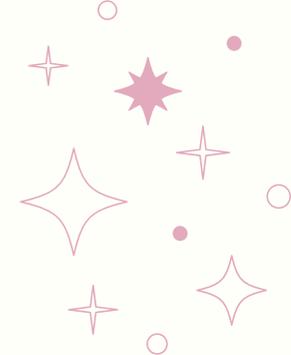
## ► “Si los postres fueran personas...”

### Desarrollo:

Haz una personificación con humor:

- El queque clásico: “Siempre puntual y te abraza con nostalgia”
- El tiramisú: “Te enamora, pero no se queda”
- La torta de zanahoria: “Veggie, sana, pero con alma de golosa”
- Formato: Carrousel o video con música suave + texto.

## 10. Contenido conector/emocional



Atrae por nostalgia, identidad o emociones:

### ► “El postre que me recuerda a mi abuela”

Cuenta una historia personal (aunque sea inventada) sobre un pastel clásico: pie de limón, leche asada, kuchen, etc.

Engancha con storytelling: “Cada domingo ella lo preparaba, y yo no podía esperar para raspar la olla.”

### ► “Dime el postre que amas y te digo cómo eres”

Conecta con la audiencia desde el humor y la identidad.

Ejemplo:

- Torta de mil hojas: clásico, perfeccionista.
- Donuts con chispas: alegre y caótico.
- Cheesecake: tranquilo pero intenso.

### ► “Ese pastel que salvó un mal día”

**Desarrollo:**

Historias donde hornear fue un refugio emocional:

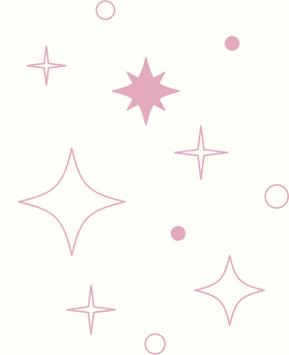
“Ese día lloré mientras batía, pero el olor a chocolate me abrazó como nadie más lo hizo.”

Formato: Audio íntimo + subtítulos emocionales.

Enganche: “¿También cocinas para sanar?”



# 11. Contenido de venta sutil



Educas, muestras valor y vendes sin parecer "vendedora".

## ► “Esto es lo que incluye mi caja de postres”

Muestra en detalle: diseño de empaque, etiquetas, variedad de productos.

Haz un mini unboxing. Finaliza con: “Disponible solo por encargo. Escríbeme al DM 📧”.

## ► Antes y después de decorar un pastel para cliente

De una masa simple → pastel decorado con nombre, tema y detalles personalizados.

Incluye música o narración tipo: “Así transformo una idea en realidad 🌟”

## ► “Detrás de una entrega feliz 🍷”

### Desarrollo:

Muestra al cliente feliz recibiendo el pedido (si te autorizan), o simplemente la caja cerrándose.

Narrativa emocional: “Este pedido viajó para decir: ¡feliz cumpleaños, te amo, gracias o simplemente... disfrútalo!”

Eganche: “¿Tienes a alguien especial en mente?”

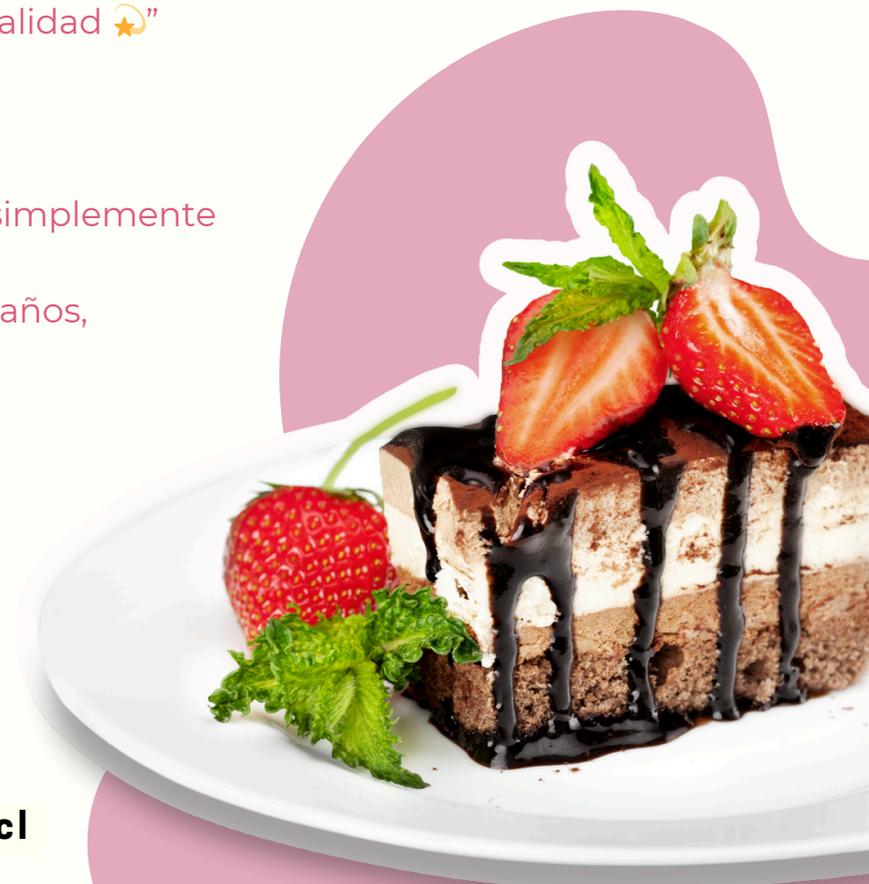
## ► “Testimonios que me derriten más que el chocolate 🍫”

### Desarrollo:

Captura mensajes reales de clientes (blur si es necesario)

Agrega tu reacción tipo: “Lloré con este mensaje 😭”

Eganche: “¿Y tú qué dirías después de probarlo?”



## 12. Contenido educativo (valor puro)

Ideal si quieres enseñar y posicionarte como experta.

### ► **¿Cuándo usar mantequilla y cuándo usar aceite en postres?**

Explica cómo afecta la textura, humedad y sabor.

Haz comparaciones visuales: un queque con mantequilla vs con aceite.

### ► **Cómo usar colorantes sin manchar todo**

Mini tutorial: qué tipo usar (en gel, polvo o líquido), cómo disolverlo, cuándo aplicarlo.

Extra: cómo lograr tonos pastel o intensos sin pasarse.

### ► **¿Por qué el queque queda seco y cómo evitarlo?**

**Desarrollo:** Explica causas comunes: exceso de harina, horno muy caliente, batido excesivo, falta de grasa.

Incluye tips prácticos para lograr que el queque quede jugoso y tierno.

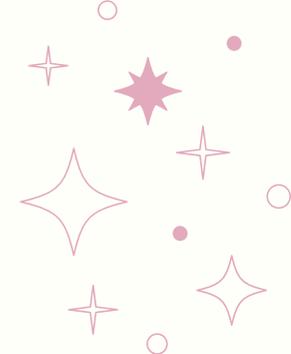
Visual: Comparación lado a lado o clips de textura.

### ► **Cómo medir ingredientes sin balanza**

**Desarrollo:** Enseña equivalencias caseras: cucharadas, tazas, vasos.

Muestra trucos para nivelar la harina o azúcar para mayor precisión.

Extra: Video corto para Instagram Stories con gráficos.



## 13. Contenido tipo “guardable”

Muy útiles para aumentar guardados y compartir.

### ► **Tabla de tiempos de horneado por tipo de molde**

Gráfico: muffins, cupcakes, torta redonda, torta rectangular, etc.

Incluye temperaturas y tiempos estimados.

### ► **Checklist para iniciar tu pastelería casera**

Incluye lo básico: batidora, espátulas, moldes, boquillas, rejilla, mangas, etc.

Bonus: PDF gratuito a cambio de email (si quieres crear lista para vender después).

### ► **Errores comunes al usar manga pastelera y cómo evitarlos**

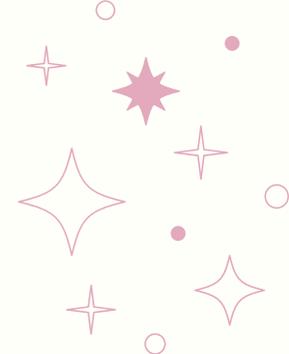
Lista rápida para guardar y consultar cuando decoren:

- No sostener bien la manga
- Exceso de presión
- Usar boquilla incorrecta para el diseño
- Falta de práctica con movimientos suaves

### ► **Tabla de temperaturas ideales para chocolate**

Incluye puntos de templado para diferentes tipos: oscuro, con leche, blanco.

Explica por qué es importante para que el chocolate brille y tenga buena textura.



## 14. Series de contenido



Series = te esperan, vuelven, guardan y siguen.

### ► "Repostería con 5 ingredientes o menos"

Cada semana una receta simple: alfajores de maicena, leche nevada, suspiros, flan, etc.

Tip: muestra versión clásica y una versión moderna o saludable.

### ► "Mi fracaso repostero de la semana"

Humaniza tu marca. Muestra errores reales (bizcocho quemado, glaseado que no cuajó), lo que aprendiste y cómo lo arreglaste.

Esto genera cercanía y credibilidad.

### ► "Postres rápidos en menos de 30 minutos"

Cada semana compartes recetas súper fáciles y rápidas para quienes tienen poco tiempo, como mug cakes, trufas, tartaletas sin horno.

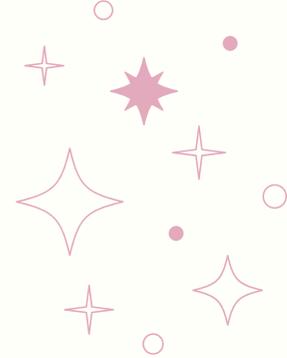
Tip: agrega un temporizador visual para crear sensación de urgencia y practicidad.

### ► "Errores comunes y cómo evitarlos"

Una serie de videos o posts cortos donde cada uno aborda un error típico en repostería (por ejemplo, bizcocho seco, crema cortada, glaseado aguado) y cómo solucionarlo.

Termina con una pregunta para generar comentarios:

"¿Te ha pasado esto?"



## 15. Contenido visual, ASMR, estético

Muy útil para atraer nuevos seguidores.

### ► “Solo el sonido” (sin música, puro ASMR)

- Cortando un mil hojas.
- Vertiendo glaseado.
- Mezclando masa cremosa.
- Rompiendo galletas recién horneadas.
- Ideal para reels y shorts. No hables, que el sonido hable por ti.

### ► “Manos en acción”

Tomas de manos amasando, estirando masa, decorando con manga pastelera, usando espátula.

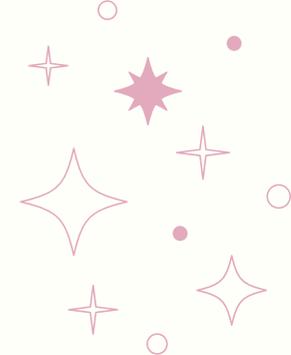
Edición minimalista con enfoque en el movimiento y textura.

### ► “Momentos mágicos del horneado”

Timelapse o slowmotion de:

- Masa que sube en el horno
- Azúcar caramelizándose y burbujeando
- Chocolate fundiéndose lentamente

Ideal para reels con música suave de fondo o solo sonidos ASMR.





# Calendario Mensual - 30 Días de Contenido Repostero



DÍA	TIPO DE C.	IDEA	DETALLE
1	Educativo	¿Cuál es la diferencia entre polvo de hornear y bicarbonato?	Explica cuándo usar cada uno, con ejemplos de recetas.
2	Viral	“Esto pasa cuando olvidas la levadura...”	Usa humor y muestra un fail repostero.
3	Portafolio	Tarta que hiciste (con antes y después)	Del molde vacío al decorado final, con música alegre.
4	Conector	“Mi primer postre lo hice con...”	Cuenta tu historia de inicio en repostería.
5	Promoción sutil	Lo que incluye tu caja dulce	Unboxing: muestra cada producto y el empaque.



## Calendario Mensual - 30 Días de Contenido Repostero



DÍA	TIPO DE C.	IDEA	DETALLE
6	Tutorial	Cómo usar manga pastelera (3 boquillas básicas)	Breve video + guía de presión.
7	Estético	Close-up cortando un pastel crujiente	Solo sonido. Nada de texto. ASMR total.
8	Educativo	Tabla de equivalencias (tazas - gramos)	Infografía carrusel o reel con voz.
9	Serie	Postre con 5 ingredientes: alfajores de maicena	Empieza esta serie. Avisa que vienen más.
10	Conector	¿Cuál es tu postre favorito chileno?	Haz una encuesta. Muestra el tuyo.



# Calendario Mensual - 30 Días de Contenido Repostero



DÍA	TIPO DE C.	IDEA	DETALLE
11	Tip	¿Por qué tu bizcocho se hunde al medio?	Da 3 razones comunes y cómo solucionarlas.
12	Humor	“Cuando horneas para ti pero llega visita...”	Hazlo con lipsync o sketch.
13	Portafolio	Pastel temático reciente (ej. cumpleaños)	Muestra proceso de decoración + reacción del cliente (si tienes).
14	Serie	Postre con 5 ingredientes: flan casero	Segundo de la serie.
15	Reel de venta	¿Te gustaría probar esto en tu cumple?	Pastel llamativo con CTA tipo: “Encargos por DM”.



## Calendario Mensual - 30 Días de Contenido Repostero



DÍA	TIPO DE C.	IDEA	DETALLE
16	Educativo	Qué molde usar para cada tipo de pastel	Carrusel o video con ejemplos.
17	Emocional	“Este postre me recuerda a mi mamá”	Usa storytelling y close-ups emotivos.
18	Fail	“Pensé que era buena idea usar esta receta...”	Ríete de un intento fallido, pero real.
19	Serie	Postre con 5 ingredientes: leche asada	Aporta un dato curioso del origen también.
20	Detrás de cámara	Preparando pedidos con música relajante	Muestra proceso rápido en clips.



## Calendario Mensual - 30 Días de Contenido Repostero



DÍA	TIPO DE C.	IDEA	DETALLE
21	Consejo	Cómo lograr glaseado brillante sin pasarte	Haz mini tutorial con errores comunes.
22	Conector	"Si fueras un postre, ¿cuál serías?"	Crea test tipo "elige una imagen" o juego en historias.
23	Portafolio	Tarta para evento especial (día del padre, etc.)	Haz un reel estilo elegante o nostálgico.
24	Pregunta	¿Qué postre quisieran aprender este mes?	Úsalo para saber qué crear después.
25	Trend	Usa un audio viral con tu preparación más estética	Ideal para ganar visibilidad.



## Calendario Mensual - 30 Días de Contenido Repostero



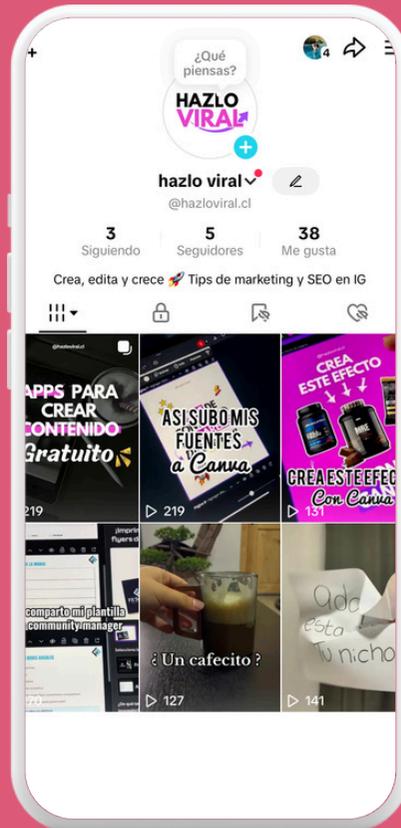
DÍA	TIPO DE C.	IDEA	DETALLE
26	Emocional	"El postre que me hacía sentir amada era..."	Humaniza tu marca. Pide que otros cuenten el suyo.
27	Serie	Postre con 5 ingredientes: brownie exprés	Puedes vender el PDF con la serie completa después.
28	Recomendación	Mis utensilios favoritos (económicos)	Lista de básicos que usas y recomiendas.
29	Promoción	Últimos días para pedir caja de fin de mes	Incluye límite de stock y llamado a acción.
30	Resumen del mes	Lo mejor de mayo: 3 postres que amaste	Reel tipo collage con música. Invita a seguirte para más.



# PARA MAS CONTENIDO SÍGUEME EN MIS RRSS



En Tiktok  
compartimos ideas  
de contenido que  
puedes adecuar a  
tu nicho:)



En nuestro instagram  
compartimos  
contenido a diario,  
tips, tutoriales,  
plantillas, etc.

