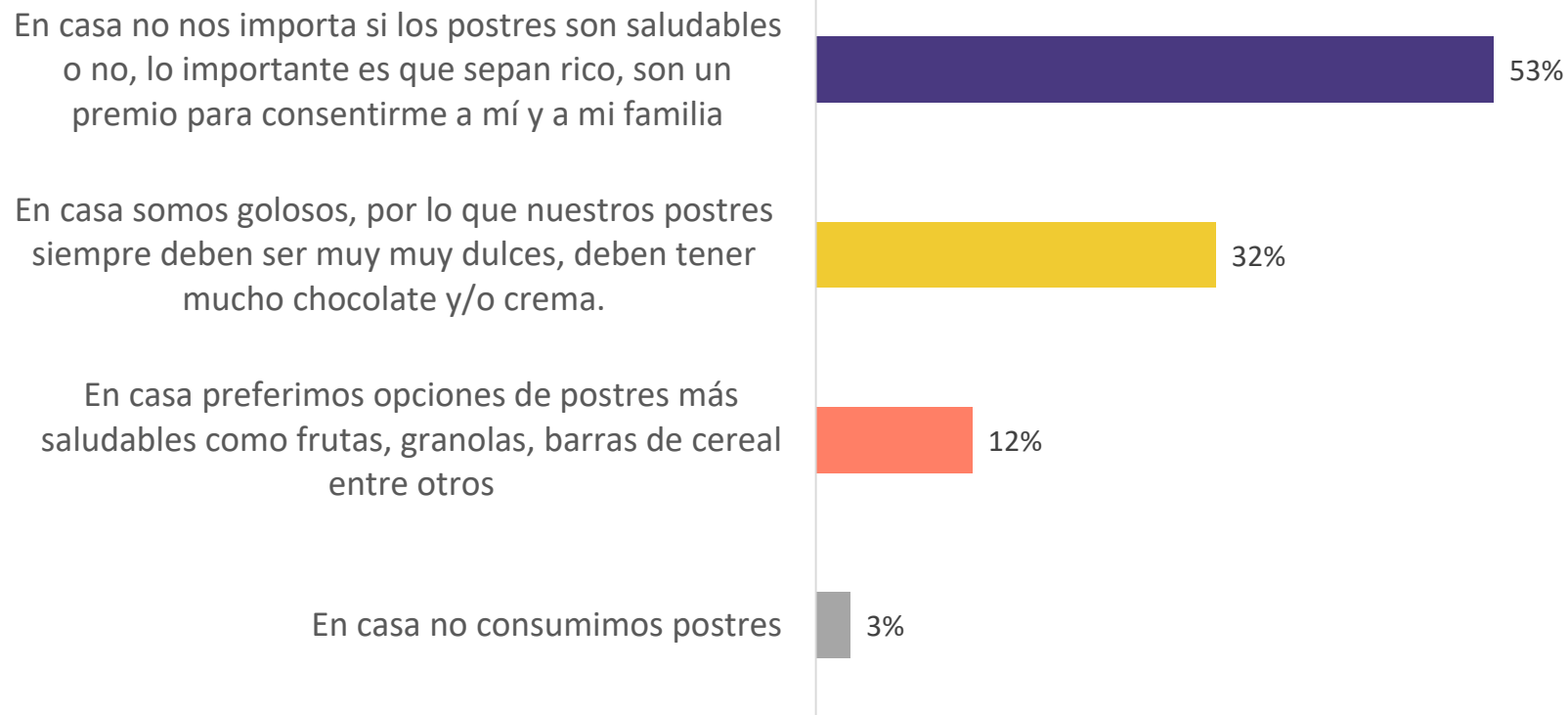
A woman with dark hair tied back, wearing a red and white striped long-sleeved shirt and a light-colored apron, is smiling as she decorates a round cheesecake. She is holding a small white plate with fresh raspberries and blueberries, from which she is placing berries onto the cake. The cheesecake is already topped with a generous amount of raspberries and blueberries and has a red berry sauce drizzled over the top. The scene is set in a bright, modern kitchen with a window in the background showing pink flowers. On the counter, there are various fresh fruits including strawberries, pomegranates, and a cantaloupe melon, along with a small bowl of strawberries and a metal mixing bowl with red sauce residue.

Reporte Actividad
“Endulzando la vida”
Junio Q1 2022

Conexión
Latina

Selecciona la opción con la que más te identifiques



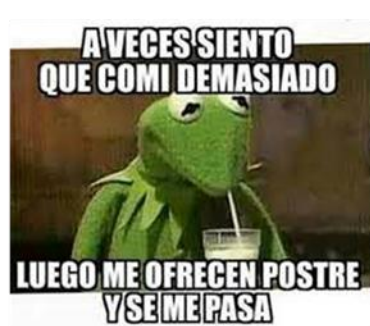
Los postres son para mi...



Los postres son un antídoto para un mal momento, representan premiarse, consentir a los seres queridos, darse una licencia para pecar y tener el cierre perfecto de un almuerzo o cena. #EndulzandoEIDía #PremiodelMes



Yo, intentando hacer las recetas de todos los postres que veo en facebook.



*Fotografías de la Comunidad

“Lo que me hace sentir los postres en especial a mi es como esa felicidad de ver a mis hijos feliz de probar cosas nuevas para ellos postres que en mi niñez me hizo feliz ya que es algo que se come sin complicación.”

“Es verdad los postres hacen parte de la familia... los dulces nos endulzan mas. .”

Los postres me hacen sentir:



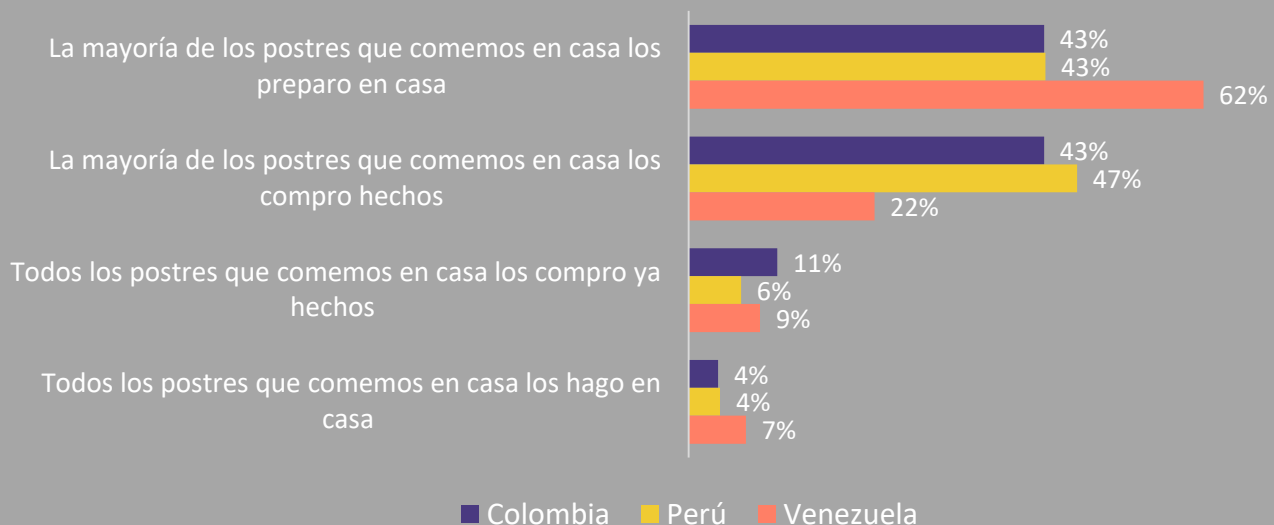
Culpable
Feliz
Nostalgia
Satisfecha
Consentida
Familiar
Completa
Placer
Alegre
Mejor
Dulce
Tranquila

Atributos y Palabras Clave para comunicación:

Prémiate	Consentir	Alegría
Disfruta	Compartir	Mejores momentos
Delicioso	Familia	Date un momento

En Venezuela se evidencia una mayor tendencia en realizar los postres de una manera casera por la practicidad y el menor desembolso que implica, mientras que en Colombia y Perú no se observa una preferencia marcada entre preparar en casa y comprar hechos.

¿Con cuál de las siguientes opciones te identificas más ?



Caseros



- ✓ Prepararlo es un plan familiar
- ✓ Rinde más (más economía)
- ✓ Sabor tradicional
- ✓ Personalizado (toque personal)
- ✓ Percepción de Ingredientes menos dañinos (casero)
- × Requieren de una inversión de tiempo alta
- × Genera desorden en la cocina
- × Es más complicado

Comprados



- ✓ Ahorran tiempo
- ✓ Evitan la preparación
- ✓ Sabor garantizado
- × Implican un mayor desembolso
- × Es procesado e industrializado


Mezclas Listas




Conexión
Latina

Se evidencia un amplio conocimiento de los mezclas listas para preparar postres, son principalmente valoradas por la practicidad que ofrecen. Permiten tener la sensación de hacer algo casero “con las manos” sin la dificultad y el gasto de tiempo que implica hacer un postre desde cero. Sin embargo, pueden ser percibidos como poco saludables y tener sabores artificiales o falsos.


Mezclas listas para



Galletas, buñuelos, tortas, pancakes waffles, (Haz de oros, Betty Crocker, Aunt Jemima) crepes (Haz de oros)



Tortas (La lucha, Renata, Nevazucar)
Panquecas (Robin Hood, Nucita, Juana)
Pudin (Royal)



Queques (Blanca flor, Molitalia), Mazamorra morada (Royal, flash), Panqueques, brownies (Robin Hood)

Ventajas

- ✓ Ahorran tiempo
- ✓ Evitan desorden
- ✓ Incluye instrucciones
- ✓ Evita contra tiempos (errores y reprocesos)

Desventajas

- × Es más costoso
- × No rinden/no alcanzan tanto
- × No tiene sabor casero
- × Tiene químicos y preservantes nocivos



“He usado las mezclas listas como Molitalia y bueno la verdad que también las he sentido agradables y definitivamente mucho más fácil y con menos tiempo de elaboración, los hago también en forma de cup cakes les adicióno decoración pero claro lo natural suele ser más rico”



Existen 4 grandes grupos de postres principalmente preparados en casa, dónde el ingrediente común es la leche.

En Perú la marca Gloria es la que cuenta con mayor recordación en el mundo de las leches. Para los otros dos países no hay una declaración específica para lácteos.

Tipos de postres más consumidos en casa

Tortas	Gelatinosos
Espanjoso/Flan	Galleta

Ingredientes más recurrentes

Tortas	Gelatinosos	Espanjosos/flan	Galleta
<ul style="list-style-type: none"> • Harina de trigo • Azúcar • Mantequilla • Leche • Huevos • Polvo para hornear o levadura 	<ul style="list-style-type: none"> • Polvo pre hecho • Leche condensada • Leche entera • Crema de leche • Huevo 	<ul style="list-style-type: none"> • Huevos • Leche condensada • Leche • Vainilla • Huevo 	<ul style="list-style-type: none"> • Harina de trigo • Mantequilla • Azúcar • Leche

“A mí me encanta preparar crema volteada es mi postre preferido, es el que más preparamos en casa”

“Me gusta mucho preparar quesillo los ingredientes son 5 huevos, leche condensada, Leche líquida, Vainilla y ron”



*Fotografía de la Comunidad

Los que más hago en casa

Tipos de Postre

Perú



Colombia



Venezuela



Torta Chocolate
Queques piña, vainilla, naranja
Pie Manzana

Postre napoleón
Enyucado

Tortas
Torta de Auyama
Golfeados

Torta/Harina

Gelatinosos

Mazamorra morada
Gelatina
Arroz con leche

Gelatina
Arroz con leche y pasas
Breva con arequipe

Gelatina
Arroz con leche
Jalea de mango

Esponjoso/Flan

Crema Volteada

Natilla
Postre de tres leches
Cuajada con melao

Quesillo
Majarete

Galleta

Alfajor

Cocada

Besito de coco
Polvorosas

Los que compro afuera

Frente a la compra de postres fuera del hogar, de manera transversal se encontró en los 3 países que los Helados y las Donas son los productos que cuentan con mayor frecuencia de consumo.

Postres

Perú 	Colombia 	Venezuela 
<ul style="list-style-type: none">• Helados (Donofrio, Artika, Cuisine & co, Bells)• Queques (Belgravia, Vlady, Pastelerías de barrio)• Alfajores (La Casa Del Alfajor)• Donuts (Dunkin Donuts, King Kronuts)• Torta tres leches (Pastelerías de barrio)• Pie de limón (Pastelerías de barrio)• Crema volteada (Pastelerías de barrio)	<ul style="list-style-type: none">• Helado (Cream Helado, San Jerónimo, Crepes And Waffles, mimos)• Donas (Dunkin Donuts, Donut Factory)• Tiramisú, Fresas con crema, Mantecadas, Brazo de reina, Merengones (Pastelería de barrio, sin marca)• Tortas decoradas (Nikolucas, Terelí, Pastelerías de barrio, Cupcakes Factory, Deli, Jeronimos)	<ul style="list-style-type: none">• Helado (Helados Efe, Tio Rico, Cali)• Tortas frías (Cali, Repostería o Panadería sin marca)• Donas (Dey Donuts, Crispi Donuts)• Milhojas (Picadilly, repostería sin marca)• Crema pastelera con fresa y chocolate, Napolitanas (repostería o panadería sin marca)

“Postres preparados compramos alfajores de la Casa del Alfajor, helados marca Donofrio o Artika, también tortas en Belgravia, una de las antiguas de Lima”

“compro postres ya preparados en almacenes Éxito, por ejemplo de chocolate, fresa, tiramisú, 3 leches”

“Crema pastelera con fresa y chocolate, torta fría de chocolate y fresa y helado chocolate y crema”

Marcas de ingredientes para preparar postres

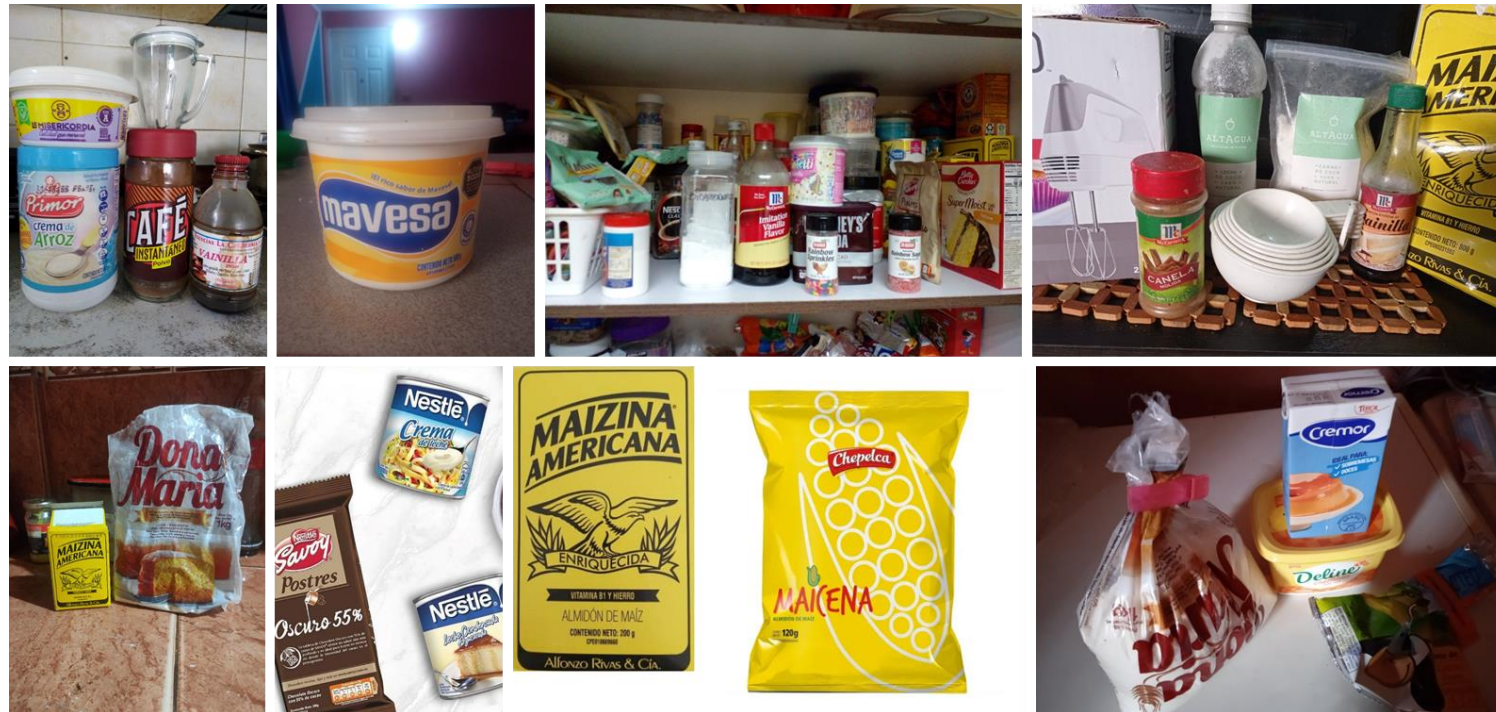


*Fotografías de la Comunidad

Marcas relevantes para los Colombianos

Harinas/Mezclas listas	Lácteos
Haz de Oros (harina de trigo y mezcla lista)	Alquería
Corona (Mezcla lista)	La Lechera
Aunt Jemima (Mezcla lista)	Colombina
Maizena (Maicena)	Latti
Why Not (sin azúcar Mezcla lista)	Mantequillas
Betty Crocker (Mezcla lista)	Gustosita
	Chiffon
	Alpina
Toppings/Aderezos	Rama
Aunt Jemima	
El Rey	
Corona	
Nutella	

Marcas de ingredientes para preparar postres



*Fotografías de la Comunidad

“La marca de la harina de trigo es muy importante me gusta mucho la harina Robinson lo importante es que sea leudante, la margarina Mavesa me gusta porque es más suave .”

Marcas relevantes para los Venezolanos

Harinas/Mezclas listas	Lácteos
Maizina Americana	Cremor
Chapelca (Maicena)	Nestlé
Doña Maria (Harina)	Parmalat
Renata (Mezcla lista)	Dobon
Betty Crocker (Mezcla lista)	Margarina
Robinson (Harina Leudante)	Delinac
	Mavesa
	La Misericordia
Toppings/Aderezos	Nelly
Mc Cormick	
Vanicol	
A Granel	

Marcas de ingredientes para preparar postres



*Fotografías de la Comunidad

“Las marcas son muy importantes para mí siempre y cuando sean conocidas en el mercado, por ejemplo una marca que nunca cambió para postres es la leche Gloria y la vainilla Universal, esas marcas no las cambio por nada al igual que mi Harina Nicolini”

Marcas relevantes para los Peruanos

Harinas/Mezclas listas

Blanca Flor (Harina de trigo)

Nicolini (Harina de trigo)

Duryea (Maicena)

Katzel (Mezcla lista)

Royal (Mazamorra morada)

Universal (Maicena)

Bell's (Harina de trigo)

Toppings/ Aderezos

Negusa

Gloria

Negrita (Vainilla)

Universal (Vainilla)

Lácteos

Gloria

Nestlé

La Campiña

Los andes

Margarinas

Sello de Oro

La Danesa

La Preferida

Fábrica de Ideas para mezclas listas para preparar postres en casa

Conexión
Latina

Se esperan mezclas listas, económicas, rendidoras, con más valores nutricionales e ingredientes naturales, reduciendo los aditivos químicos. Teniendo en cuenta que los postres son comidas para toda la familia incluyendo niños y adultos, es deseable que las mezclas tengan bajos niveles de azúcares y lo comuniquen.

“Con menos azúcar y conservantes, que agreguen frutos secos como maní o almendras que además de deliciosas las hagan más saludables”

“Sería bueno que incluyeran coberturas y decoración las mezclas de tortas, para no tener que comprarlas o hacerlas aparte”

Nuevos Productos

- Helado
- Gomitas
- Donuts/Donas
- Pies
- Esponjados
- Churros

Menos dañino y más nutritivo

Nuevos Sabores

“Sería genial que crearan queques y galletas algunas con sabor a fresas, naranja, coco, canela, chocolate”

Que incluyan coberturas y toppings

Grandes cantidades y recetario

“Encontrarlos en tamaños más grandes para que salga más barato, que traiga instrucciones y guías para no fallar en la preparación”



*Fotografías de la Comunidad

En Venezuela se muestra una mayor diversidad de recetas y postres HECHOS EN CASA desde 0, comparativamente los postres y recetas son muy variados. Pese a que el arroz con leche es un postre transversal para los 3 países, al momento de preguntar por las recetas solo destaca en Colombia.


Perú

- Crema volteada. (huevos, latas de leche condensada, leche evaporada, azúcar blanca, esencia de vainilla)
- Pionono (harina, Maizena, manjar Nestlé, huevos, azúcar blanca, azúcar impalpable, vainilla)
- Mazamorra morada (maíz morado, piña, azúcar al gusto, harina de chuño, maicena, jugo de limón, manzana, membrillo, harina de camote, canela, clavo, guindones)

Colombia

- Arroz con leche (media libra de arroz, leche entera, 1 tira de canela, canela en polvo, huevo, limón, leche condensada, azúcar)
- Vasitos de oreo (1 paquete de galletas Oreo, queso crema, azúcar, nata líquida, crema de leche)
- Postre 3 leches (1 taco galletas semidulces, crema de leche, 1 lata de leche condensada, 400gr de leche entera, Ralladura de limón para decorar)
- Postre napoleón (Leche condensada, Crema de Leche, Galletas ducales, Fécula de maíz, chocolate en barra para rallar, Leche líquida)

Venezuela

- Marquesas (galletas María, necesitarán una lata de leche condensada, chocolate , Maizena, leche líquida y pudín de fresa)
- Torta de yuca (Yuca, Coco, Harina de trigo, Huevo, Azúcar)
- Rosquillas (huevo, harina de trigo, levadura, leche en polvo, sal, aceite)
- Quesillo (Maicena, huevos, leche, leche condensada, azúcar, canela, vainilla)
- Polvorosas (Harina leudante, azúcar, manteca vegetal, canela en polvo, esencia de vainilla, sal)
- Bombas rellenas (Harina de trigo Robin Hood, agua tibia, azúcar blanca, levadura, margarina, huevos, ralladura de un limón verde, canela en polvo, sal, azúcar Glas, aceite para freír.)