Maison Brûlée

LA GALERÍA DE ARTE COMESTIBLE

“La identidad de una marca,
hecha arte comestible.”

En Maison Brûlée interpretamos la identidad de las marcas
a través de piezas gastronómicas diseñadas a medida.
Transformamos campañas, productos y conceptos en creaciones
comestibles para lanzamientos, gifting, eventos y experiencias
especiales.

Diseño y elaboración de postres para

FURLA



Ver mas detalles

Octubre 2026

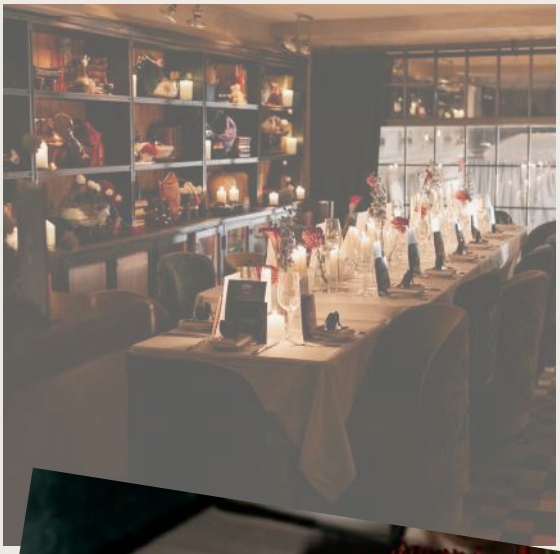
Gifting personalizado para un encuentro exclusivo

Para un encuentro privado de Furla en Madrid, su icónico bolso ***Moonstone*** fue reinterpretado en 20 piezas de arte comestible, trasladando su característica silueta de media luna, el azul profundo y los delicados detalles dorados al lenguaje de la pastelería contemporánea.

Cada creación fue elaborada artesanalmente, desde su estructura escultórica hasta los acabados en chocolate, incorporando el logotipo de Furla y las iniciales de cada invitada como parte del diseño.

Dispuestas cuidadosamente sobre la mesa, las piezas cumplieron una doble función: señalar de forma personalizada el lugar de cada invitada y convertirse, al finalizar el encuentro, en un regalo exclusivo para llevar a casa.

Una propuesta donde diseño, identidad y personalización se encontraron en una misma creación, prolongando la experiencia de marca más allá del evento.









Una experiencia inolvidable...

Diseño y elaboración de postres para

benefit

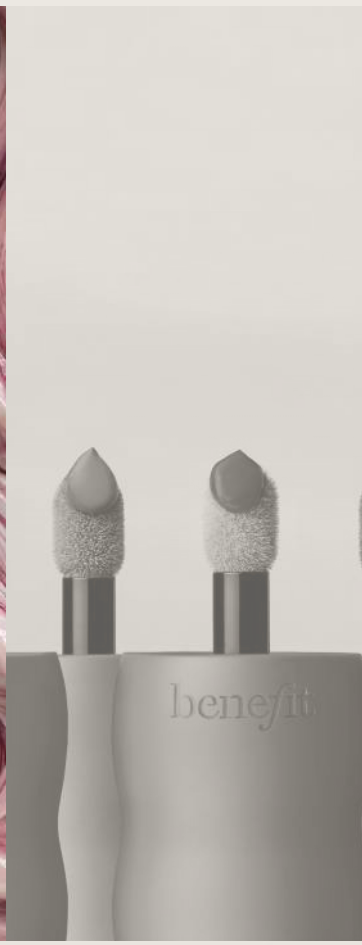


Ver mas detalles

Marzo 2026







Una activación de marca inspirada en el universo del maquillaje.

Con motivo del lanzamiento de ***Juice Stick y Play Daze,*** dos nuevas propuestas de coloretes de Benefit Cosmetics, se desarrolló una obra comestible de edición limitada inspirada en el universo cromático, las texturas y la feminidad de la colección.

El proceso creativo se construyó junto al equipo de Benefit, que participó en las pruebas y ajustes hasta definir una pieza que trasladara la identidad del lanzamiento al lenguaje de la pastelería contemporánea.

donde el color y la forma trascendieron el producto para dar vida a una nueva expresión de su universo creativo. Durante un fin de semana, esta creación tomó forma en Maison Brûlée, conectando el mundo del maquillaje con una experiencia física y sensorial. Una interpretación gastronómica que acercó la campaña al público desde otra perspectiva, integrando producto, espacio y contenido digital en un mismo gesto creativo.



Del concepto a *la creación*



La experiencia continúa en el interior

El arte de hacerlo a tu manera.

Nude® Project

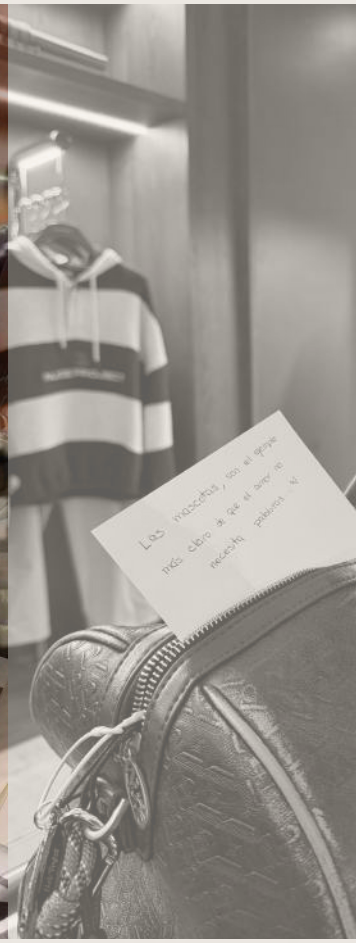


Octubre 2026

Ver mas detalles







La decoración de tartas como experiencia de marca.

Para Nude Project, se desarrollaron 10 kits de decoración de tartas personalizados, inspirados en el universo visual de su colección ***Mon Amour*** y destinados a un grupo de sus clientes más especiales.

Cada kit incorporaba elementos diseñados en sintonía con la identidad de la colección, desde cremas en su paleta cromática hasta decoraciones y adhesivos comestibles de papel de azúcar con gráficos de la marca.

La experiencia se acompañó de una sesión presencial en Nude Project, donde se presentó la actividad y se guió a los participantes en la decoración de sus propias tartas.

Una propuesta creativa y participativa que transformó un regalo en un momento de conexión con la marca, demostrando cómo una misma actividad puede adaptarse a diferentes identidades, conceptos y ocasiones.





Una misma idea,

infinitas interpretaciones.

Diseño y elaboración de postres para

SILVIA FERNÁNDEZ



Ver mas detalles

Septiembre 2026

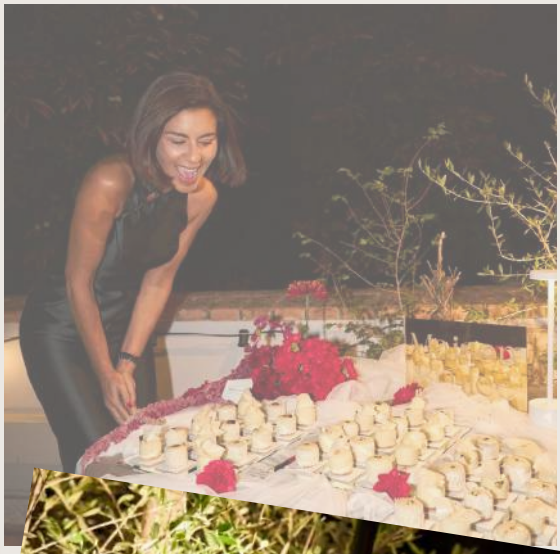
Un postre con la delicadeza de la alta costura.

Para la presentación de ***ORIGEN,*** la colección Novias 2027 de Silvia Fernández, se crearon 180 mini postres de autor exclusivos, diseñados para acompañar el encuentro con los invitados posterior al desfile, celebrado en el emblemático entorno del Monumento a Alfonso XII, en el Parque de El Retiro de Madrid.

El proyecto nació de un proceso creativo desarrollado junto a la propia diseñadora, con varias jornadas de pruebas y ajustes hasta definir una pieza concebida únicamente para esta ocasión.

Los encajes, las transparencias y los volúmenes propios de la confección se convirtieron en referencias para trasladar la delicadeza de la colección al lenguaje de la pastelería contemporánea. Cada textura, acabado y detalle fue pensado para dialogar con su universo estético.

La propuesta incluyó el diseño, la producción y el montaje de las piezas en una composición conjunta, creada para integrarse en la celebración y ofrecer a los invitados una interpretación comestible de ***ORIGEN***, prolongando la experiencia de la colección más allá de la pasarela.

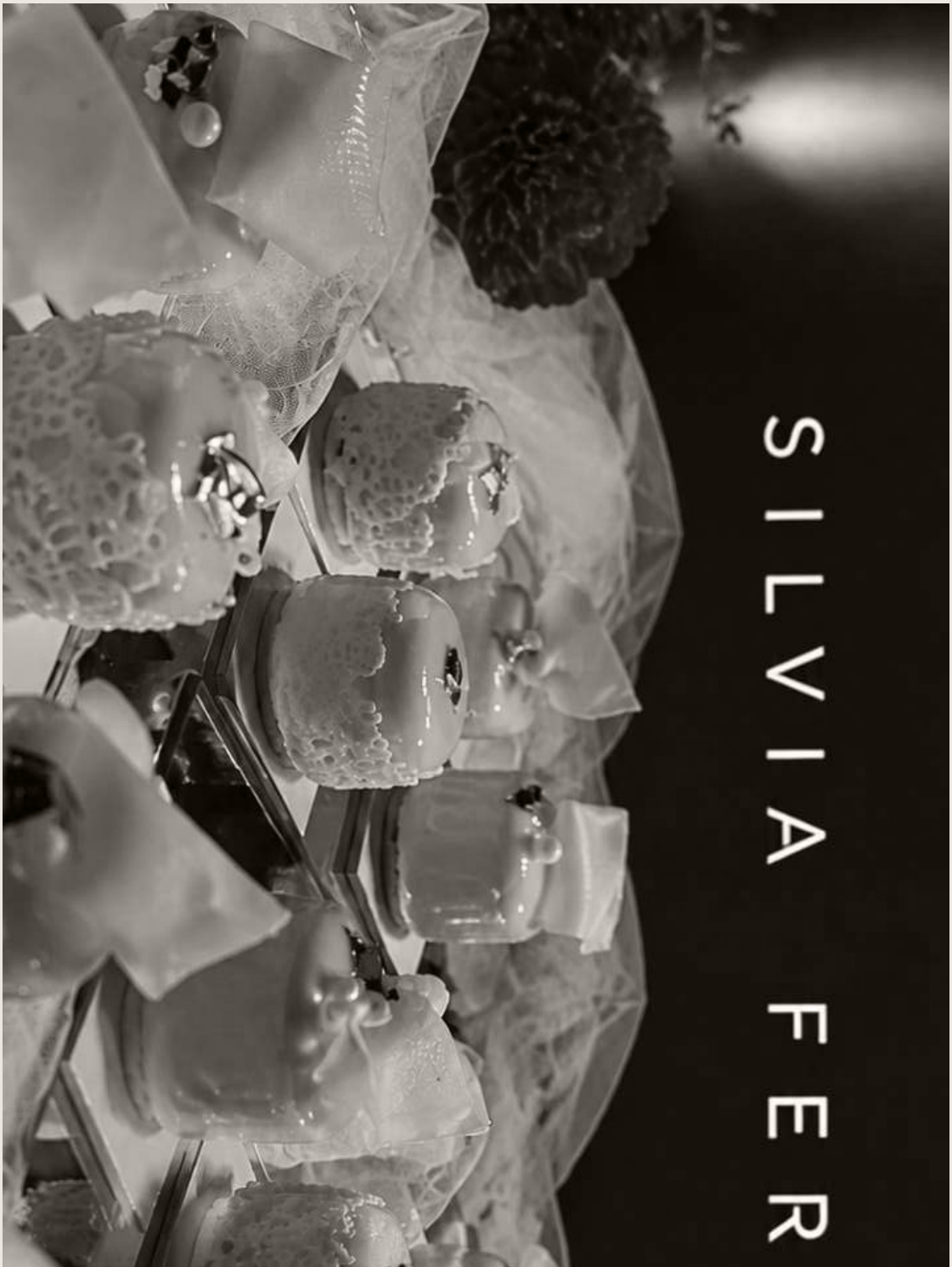






Una interpretación comestible de ORIGEN,

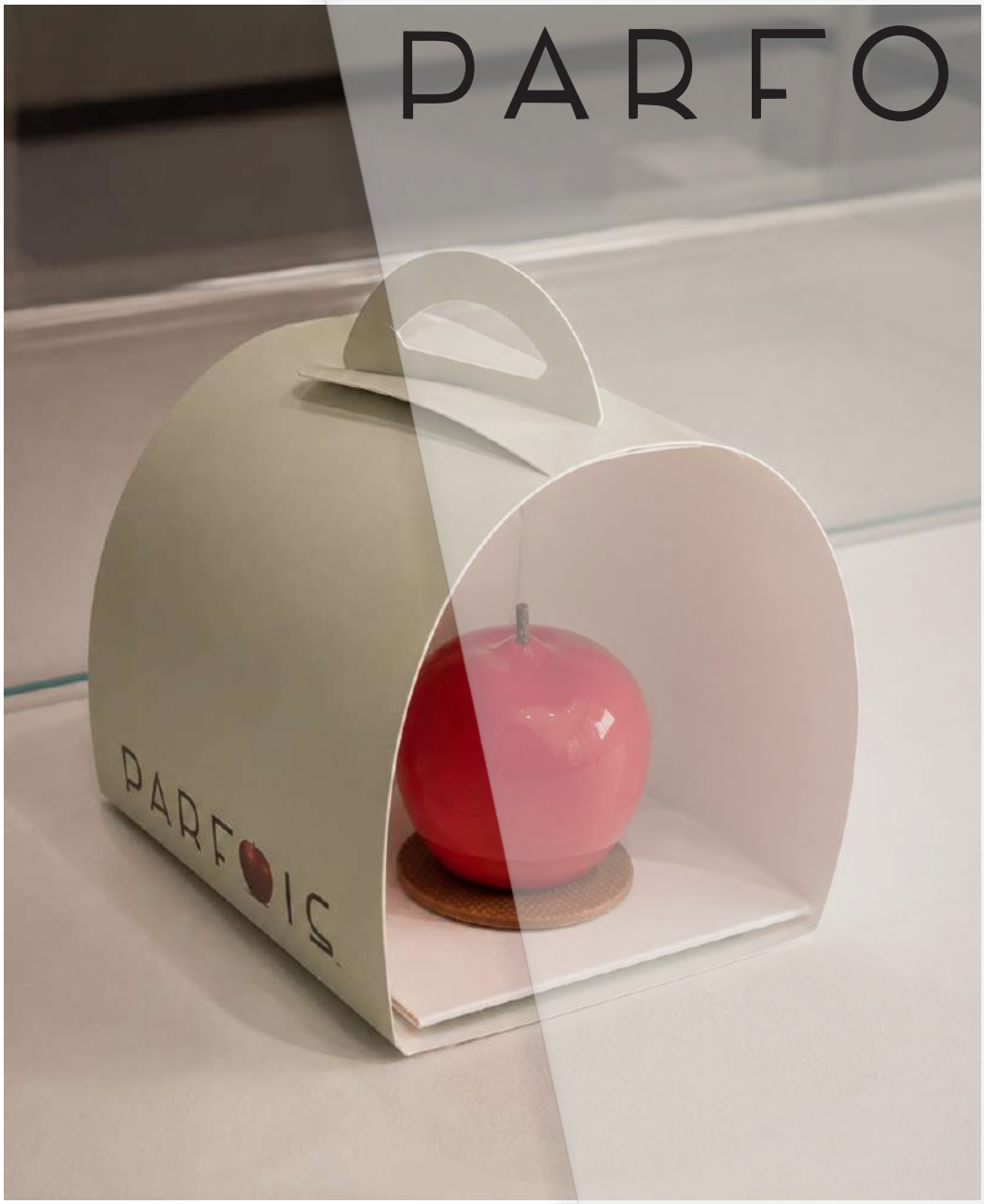
la colección de Silvia Fernández




NÁNDEZ

El icono de la colección convertido en gifting para...

PARFOIS



Marzo 2026

Ver mas detalles





Nuestro realismo frutal transformado en gifting.

Para la presentación de ***La Sobremesa, la colección SS26 de Parfois***, la marca eligió una de las creaciones más representativas del realismo frutal: la manzana roja de apariencia hiperrealista que conectaba de forma natural con el universo visual de su campaña.

La propuesta formó parte del gifting preparado para un encuentro exclusivo con influencers y colaboradoras de la marca, convirtiendo un elemento protagonista de la colección en un regalo comestible.

El proyecto comprendió la **producción a medida de las piezas y su montaje directamente en el packaging especial desarrollado por Parfois, cuidando cada detalle para que el resultado se integra**ra en la identidad estética del evento.

Una colaboración que demuestra cómo una creación de pastelería de autor puede incorporarse al universo de una marca, aportando una dimensión artesanal, visual y gastronómica a sus acciones de gifting.

Diseño y elaboración de postres para

KENZO





Nuestras tartas

Maison Brûlée

Conócenos más

Desde que empezó la pasión







Tartas que interpretan identidades

Desde aniversarios de marcas y lanzamientos hasta encuentros corporativos y celebraciones privadas, cada ocasión puede convertirse en el punto de partida de una creación única.

Las tartas de autor se diseñan a medida, adaptando su estética, dimensiones y composición al concepto de cada evento. Un trabajo artesanal donde las técnicas de decoración, la precisión del mangueado y el cuidado de los detalles permiten dar forma a piezas con identidad propia.

Más allá de su expresión visual, cada creación se desarrolla también desde el interior, explorando combinaciones de sabores, rellenos y texturas que aportan personalidad a cada propuesta.

Tartas concebidas para formar parte de una celebración, donde el diseño y la experiencia gastronómica tienen el mismo protagonismo.





El arte de celebrar,

en todas sus formas

Contacto

Cada marca tiene un universo propio. Una identidad, una sensibilidad y una manera de conectar con las personas.

En **Maison Brûlée** exploramos cómo traducir ese universo en creaciones comestibles que forman parte de momentos, encuentros y experiencias pensadas para perdurar.

Nos encantaría descubrir qué podemos crear juntos.

@maison.brulee

www.maisonbrulee.com

maisonbrulee.es@gmail.com

916 824 847

+ 34 661 537 172 (WhatsApp)

Calle del Molino de Viento, 2

Malasaña, Madrid