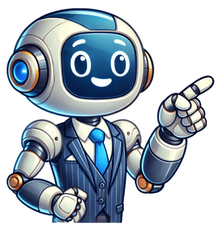
I'm not a bot



Forminhas de docinhos para casamento

Você já deve ter ouvido repetidas vezes, que a mesa de doces é o ponto mas importante da decoração de um casamento. E as forminhas, além de ser onde irão ficar os docinhos, também são uma ótima opção para dar vida e cor à mesa. Se você ainda não decidiu quais forminhas são ideais para o seu casamento, vem com a gente que vamos te ajudar a escolher! A escolha das cores, formatos e materiais deve estar ligada ao estilo e cartela de cores da sua decoração. Se você é fã de estilos clássicos, as forminhas de tecido ou corte a laser são perfeitas. Para estilos românticos, rústicos, boho ou vintage, há muitas possibilidades, como papel, tela ou estampas delicadas. PAPEL COLORIDO O mais popular é o formato de rosa, mas você pode encontrar diferentes modelos que lembram flores como margaridas, lírios, tulipas, camélias e muito mais. Eles têm uma qualidade elegante que faz o doce se destacar e podem ser feitos em diferentes tipos de papéis. CORTADA A LASER As estampas se tornaram uma tendência comum em casamentos românticos felizes e podem ser encontradas em copos de papel e pano. A variedade era extensa, com figuras geométricas, bolinhas, pequenas flores e motivos xadrez. SEM FORMINHAS Outra tendência para se acompanhar é a opção de não usar as forminhas, deixando assim o doce direto na travessa, fazendo uma composição ousada evidenciando ainda mais os doces. Para esses casos a escolha das travessas de doces são muito importantes. Colocar os doces sem formininhas também é uma opção sustentável, pois faz com que a festa produza uma quantidade menor de resíduos, contribuindo para com os cuidados do meio ambiente. Conheça a Dany Forminhas, eles transformam seus doces em verdadeiras obras de arte! As forminhas artesanais são feitas com carinho e atenção aos detalhes, proporcionando elegância e sofisticação à sua mesa de doces, as forminhas da Dany são o toque perfeito que fará toda a diferença na sua festa. Quer saber mais sobre os modelos volumosos e como podem ajudar a tornar sua festa inesquecível? Entre em contato pelo WhatsApp ou Instagram! Elas estão prontas para transformar sua festa com suas lindas forminhas! Mais informações: DANY FORMINHAS Contato: (75) 9.9121-3004 Instagram: @danyforminhas Serrinha – envio grátis* para Salvador (veja condições) Eu já havia postado aqui para vocês 10 embalagens para doces que você pode fazer em casa. Aqui nesse post tem vários modelos super lindos e dicas de lojas onde vocês podem compra-lós online. Está super na moda usar forminhas personalizadas para aniversários, casamento e todos os tipos de festa, tem vários modelos, cores e tipos de materiais. Tem as de papel comum, cartolina, papel emborrachado, tecido. É uma variedade imensa, tenho certeza que você vai encontrar exatamente a que queria. Olha esses modelos, que fofos: Imagem: elo7 As com glitter e com cores como dourado e prateado são perfeitas para doces finos de casamentos. Imagem: elo7 Essa de papel emborrachado fica lindíssima para decorar mesas de aniversário infantil. A de tecido é muito charmosa, para aniversários e casamentos menos formais. Imagem: mercadolivre De papel com estampas e formatos infantis, a criançada vai amar. Imagem: elo7 Forminhas super divertidas para casamentos. Imagem: elo7 Papel colorido com cortes de corações, lindo para qualquer tipo de festa. Imagem: mercadolivre Esse material dá um ar super formal à forminha o que a faz ser perfeita para doces finos em casamentos, formaturas e festas de 15 anos. Imagem: elo7 Vários modelos são vendidos em lojas de artigos para festas, na sua cidade com certeza deve ter uma, mas para você que não encontrou o modelo que queria ou prefere comprar online eu listei aqui algumas lojas onde você vai encontrar uma super variedade de forminhas para comprar: Barra Doce Elo7 Mercado Livre Mcamicado Magazine25 Festa Box Atualizado em: 12/20/2015 | Categorias: dica dicas doces Postado por: Amando Cozinhar Veja como deixar os docinhos mais lindos com essas forminhas diferenciadas!Inspire-se nas forminhas para doces de casamento e escolha as suasAlém de agradar o paladar dos convidados, a escolha certa dos docinhos que farão parte do bufê do seu casamento também vai compor a temática do evento. É importante pensar não só no sabor dos doces, mas também em seu visual por completo: os confeitos, cobertura e como serão servidos. Todos esses detalhes ajudam na decoração da mesa de doces e torna tudo mais atrativo.As forminhas são ótimas formas de dispor os doces, além de tornar o manuseio dessas delícias mais fácil para os convidados. Para ajudar você a escolher as forminhas para doces de casamento, você vai conhecer a seguir diversas opções. Confira!Uma das forminhas mais usadas em casamentos é a de molde em flor. Nesse tipo de forminha o docinho toma o lugar do miolo da flor, conferindo um visual romântico e delicado à mesa.Você pode encontrar moldes gratuitos na internet ou arriscar e fazer a sua própria flor. A dica é caprichar nas pétalas e escolher um papel para a forminha com gramatura mais grossa, a fim de que fique firme para aguentar o docinho.Esse tipo de forminha pode ser feito em papel e com uma dobradura simples de poucas pétalas ou utilizando tecido para dar a impressão visual de uma flor de verdade com muitas pétalas.Outra opção de forminha para doces de casamento é a caixinha, que além de abrigar bem os docinhos ainda pode ser usada para que o convidado leve para casa como mimo.Elas podem ser feitas de papel, com padronagem, em cores ou de outros materiais como as caixinhas de madeira, papelão, acrílico ou sisal. 11 Tipos de Doces para Casamento Deliciosos para ServirNo caso onde o material é mais caro, você pode optar por organizar os docinhos em grupos de quatro sabores, por exemplo, para reduzir os custos.As forminhas de noivos têm tudo a ver com o casamento e ficam um charme na mesa. Essa opção é feita com as silhuetas das roupas dos noivos e os docinhos devem vir em dois, formando um casal.A dica é dar atenção especial aos detalhes das roupinhas como a gravata, os botões e o colar da noiva. Você pode utilizar materiais como pedrinhas, pérolas e redinhas transparentes para enfeitar e fazer com que as forminhas fiquem ainda mais bonitas.As forminhas de renda também têm tudo a ver com casamento e ficam lindas na mesa de doces. Você pode escolher apenas um tipo de renda e utilizar em todas as forminhas ou variar para cada tipo de docinho.Para quem deseja economizar uma boa dica é apostar nos papéis com desenhos vazados que imitam a renda. Eles entregam o mesmo efeito, mas por um preço mais acessível.Ao usar a renda você pode fazer forminhas abertas, em formato de flor ou como desejar, tudo vai depender da temática do seu casamento e da sua criatividade.Nada como usar o coração nesse dia cheio de amor que é o casamento. Para quem deseja um visual super romântico e gracioso, pode apostar nas forminhas de coração.Elas são feitas seguindo o mesmo princípio das forminhas de flor e ficam lindas dispostas na mesa. Você pode escolher fazer de papel colorido, estampado, tecido, entre outros materiais. Tudo vai depender do tema da festa.Para os casamentos com toque rústico, as forminhas devem seguir o mesmo visual e para isso você deve usar materiais que tenham tudo a ver com o tema. Fontes e Letras Lindas e GRÁTIS para Convites de Casamento!Você pode utilizar a tela, fazendo uma forminha quadrada e finalizando com um lacinho. Outra opção é a palha, que pode abrigar os docinhos de maneira graciosa. Já a juta pode ser montada como se fosse um ninho para que os doces sejam delicadamente colocados.Para quem deseja o rústico chique, é possível acrescentar detalhes como pérolas, galhos secos e flores do campo.As forminhas para doces de casamento vazadas são super graciosas e atendem a qualquer tipo de tema, precisando apenas tomar cuidado com o tipo de material usado.A dica é utilizar uma padronagem que tenha a ver com o casamento, muitos fornecedores dão a opção de criar o seu próprio desenho. Sendo assim, você pode levar uma estampa que vai ser utilizada nas toalhas de mesa, por exemplo, para que sirvam de direção para o padrão das forminhas.Os potinhos também são ótimas opções para colocar os docinhos e se você optar pelos de acrílico ou vidro, o efeito com materiais dourados e luzes fica incrível.Essa forma de abrigar os docinhos pode receber os doces enroladinhos ou doces no pote como mousses e brigadeiro de colher. Não se esqueça de enfeitar os potinhos com fitas ou pérolas.Para muitas pessoas as colheres pode não entrar no quesito forminhas, mas elas vêm sendo usadas para expor os doces de forma que os convidados apreciam em uma colherada.As colheres podem ser simples de plástico ou mais rebuscadas como douradas ou prateadas, tudo vai depender do estilo que você deseja.Não esqueça que as colheres devem ser enfeitadas, assim como os docinhos que serão colocados nelas com confeitos. 150+ Modelos de Bolos de Casamento com ChantillyAs cestinhas também podem servir como forminhas para doces de casamento de maneira delicada e até um pouco rústica.Você pode dispor os docinhos de maneira unitária ou organizá-los em grupos por sabor. As cestinhas devem ser decoradas de acordo com o tema da festa.As cestinhas podem ser feitas de papel, palha, madeira, entre outros materiais.Outra forma de apresentar os doces para os convidados é apostar nos rolinhos de papel, de preferência coloridos ou estampados. Você pode optar por fazer os rolinhos mais altos ou mais baixos, colocando os docinhos dentro deles.Para que eles não desenrolem durante a festa, cole as extremidades e decore com uma fita em volta.As forminhas para doces de casamento têm como função não somente servir de apoio para os quitutes, mas também abrilhantar a mesa. Escolhendo a opção que tem mais a ver com a sua festa e que caiba no seu orçamento, você com certeza vai acertar.Gostou? Deixe um comentário! Poucas noivinhas sabem, mas as forminhas de doce normalmente não estão incluídas nos orçamentos das empresas que irão produzir os docinhos. O padrão é entregar os doces em embalagens neutras, pois elas não influenciam na decoração da festa. Algumas docerias entregam a experiência completa, mas mesmo assim, será necessário escolher o tipo de forminha entre as opções disponíveis deste fornecedor. Pensando nisso, separamos uma lista de forminhas para colocar os seus docinhos e agregar mais beleza à mesa de doces do casamento. Uma detalhe muito importante na hora de escolher as forminhas é prestar bastante atenção na cartela de cores. Intercale cores claras e escuras e leve em consideração as cores da decoração e das flores escolhidas. Converse antecipadamente com o fornecedor de doces pois nem sempre vocês precisam comprar a mesma quantidade de docinhos encomendados. Alguns docinhos podem ser expostos de outra forma e na hora da reposição da mesa é possível aproveitar algumas forminhas disponíveis. Uma dica importante é tomar cuidado com a qualidade das forminhas. Forminhas feitas em papel tingido podem soltar tinta nos docinhos. Portanto, dê prioridade a forminhas feitas em tecido e em papéis fabricados em sua cor original. 1. Flores coloridas Crissys Crafty Candies 2. Tela estruturada Crissys Crafty Candies 3. Rosas de papel Crissys Crafty Candies 4. Combinando com os docinhos Crissys Crafty Candies 5. Pétalas delicadas CrissysCraftyCandies 6. Corte a laser Loja Serendipity 7. Flor em camadas Ana Sestini doces artesanais via Casamentos 8. Forminha estruturada Ma Sweet Cases 9. Flores azuis Ana Sestini doces artesanais viaMa Sweet Cases 10. Renda de flores Bliss embalagens especiais 11. Flores volumosas Imagem cedida por Amanda 12. Leque rendado Bliss embalagens especiais 13. Foco no docinho Natacha Lucena 14. Camadas de beleza Crissys Crafty Candies 15. Forminhas brancas Imagem cedida por Amanda As forminhas de doces enriquem e embelezam a decoração da mesa de doces. Apesar de não ser obrigatório usa-las, a ausência delas deverá ser bem pensada. Porque sem um contexto que substitua a presença das forminhas de doces, a mesa fica muito sem vida.Por esse motivo, as forminhas de doces são vistas na maioria dos casamentos que passam por aqui no Caseme. Então, hoje vamos abordar todas questões que envolvem este assunto.O que você deve levar em consideração ao escolher as forminhas de doces:1- Quando encomendar as forminhas de doces?2- Quais são os tipos de forminhas de doces para casamento? 3- Qual tipo de forminha devo escolher?4- Quais são os tipos de forminhas preferidos pelas noivas?5- As forminhas de doces também seguem tendência?6- Qual a quantidade de forminhas devo comprar? 7- Qual o preço de uma forminha?Vamos às respostas? Escolher as forminhas de doces para seu casamento nem sempre é uma tarefa fácil. Portanto, conversamos com alguns fornecedores como o decorador Daniel Cruz e Patricia Caetano, da empresa Arte em Forminhas, e tiramos algumas dúvidas para te ajudar na hora da escolha. Vamos lá.O ideal é encomendar as forminhas assim que os doces estiverem definidos.Se você quiser encomendar um modelo específico ou uma cor específica é recomendado encomenda-las com no mínimo 30 dias de antecedência.No guia de fornecedores tem fornecedores especializados em forminhas de doces para casamento.Mas se, infelizmente você deixou o tempo passar e não tem mais o tempo hábil para encomendar é possível comprá-las prontas.Converse com o seu decorador porque ele certamente indicará algumas lojas para pronta entrega.Hoje no mercado existe diversas opções de modelos, cores e materiais de forminhas de doces.Como disse a Patricia Caetano, da empresa Arte em Forminhas:“A escolha varia sempre de acordo com o perfil dos noivos e da decoração da recepção. As forminhas vão desde as mais clássicas como as camélias ou copos de leite, usando tecidos nobres como organza ou cetim, até as mais rústicas como as dálias feitas em algodão cru.”Forminha: Arte em ForminhasCopo de Leite | Arte em Forminhas | Fotografia: Roberto ViannaDalia em juta | Forminha: Arte em ForminhasForminha: Arte em Forminhas | Fotografia: Aline MachadoO ideal é que você converse sempre com o seu decorador e cerimonial. Pois os tipos de doces, cores e estilo da decoração irão influenciar diretamente na escolha das forminhas de doces. Para cada doce existe uma forminha ideal. É importante levar em consideração o tamanho, formato e cor da forminha. O contraste entre a forminha e o doce, e a maneira que o doce ficará dentro da forminha é super importante.Um bom decorador saberá escolher a forminha perfeita para destacar cada doce.Além disso, as forminhas precisam estar em equilíbrio com a decoração da mesa de doces. Doces enormes ou pequenos demais podem comprometer o design.As cores das forminhas, por exemplo, devem acompanhar a paleta de cores da decoração, mais especificamente as cores das flores utilizadas, para criar uma harmonia na mesa de doces.O decorador carioca Daniel Cruz, deu a seguinte dica para o CaseMe TV:Doces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaFotografia: Renata XavierFotografia: Renata XavierVeja também a matéria sobre a Mesa de DocesSegundo a Patricia Caetano, da Arte em Forminhas, os tipos de forminhas de doce mais procurados pelas noivas são as rosas.Dentro desse tema existe diversas variações e modelos, como por exemplo botões de rosa e as rosas colombianas.Forminha: Arte em ForminhasArte em Forminhas | Fotografia: Gabi FerrazArte em Forminhas | Fotografia: Studio CoupleA tendência que nunca sai de moda nos casamentos são as forminhas de tons clássicos como o marfim, pérola, champanhe e suas variações.Mas assim como as decorações de casamentos, as forminhas também sofrem interferência e adquirem novidades da moda e dos anúncios de cores da empresa Pantone.Confira algumas inspirações de cores e modelos que vieram pra ficar:Forminhas: Ateliê Flor D’ElisForminha: Ateliê Flor D’ElisForminhas: Ateliê Flor D’ElisForminhas: Ateliê Flor D’ElisForminhas: Ateliê Flor D’ElisForminhas: TeteflorForminhas: Teteflor | Fotografia: Roberto SimõesForminhas: Teteflor | Fotografia: Roberto SimõesLótus ForminhasLótus ForminhasA quantidade de forminhas não é casada com a quantidade de doces, cuidado com isso.Não se antecipe em compra-las antes de conversar com o seu decorador, ele é quem decide a quantidade necessária de acordo com o número de doces encomendados. Afinal nem todos os doces requerem o uso da forminha, como por exemplo os doces portugueses, bem-casados, brownies e chocolates.Foto Marina FavaFoto Marina FavaFoto Marina FavaFoto Marina FavaFoto Marina FavaFoto Marina FavaNa grande maioria das forminhas, os preços variam entre R$1,50 a R$6,00, depende do material escolhido. E geralmente as forminhas feitas por encomenda são vendidas a partir de 50 unidades e múltiplos de 10.As forminhas de doces tem um papel fundamental na decoração da mesa de doces. Elas enriquecem e embelezam ainda mais a decoração da mesa de doces no casamento.E você já sabe quais tipos de forminhas irá escolher para a mesa de doces do seu casamento?Leia mais:A mesa de doces no casamento: tudo o que você precisa saberSite de Casamento: Tudo que você precisa saberMesa de convidados no casamento: decorações e dicas para não errar Entrega para todo o BrasilFabricaçãoPróprioMais de 200 milClientes AtendidasGarantiacompre conoscoMais PedidosOferta RelâmpagoLançamentos na JuProdutos Em DestaqueCadastre-se!Para receber dicas e promocões da nossa lojaCadastre-se!Para receber dicas e promocões da nossa loja Veja como deixar os docinhos mais lindos com essas forminhas diferenciadas!Inspire-se nas forminhas para doces de casamento e escolha as suasAlém de agradar o paladar dos convidados, a escolha certa dos docinhos que farão parte do bufê do seu casamento também vai compor a temática do evento. É importante pensar não só no sabor dos doces, mas também em seu visual por completo: os confeitos, cobertura e como serão servidos. Todos esses detalhes ajudam na decoração da mesa de doces e torna tudo mais atrativo.As forminhas são ótimas formas de dispor os doces, além de tornar o manuseio dessas delícias mais fácil para os convidados. Para ajudar você a escolher as forminhas para doces de casamento, você vai conhecer a seguir diversas opções. Confira!Uma das forminhas mais usadas em casamentos é a de molde em flor. Nesse tipo de forminha o docinho toma o lugar do miolo da flor, conferindo um visual romântico e delicado à mesa.Você pode encontrar moldes gratuitos na internet ou arriscar e fazer a sua própria flor. A dica é caprichar nas pétalas e escolher um papel para a forminha com gramatura mais grossa, a fim de que fique firme para aguentar o docinho.Esse tipo de forminha pode ser feito em papel e com uma dobradura simples de poucas pétalas ou utilizando tecido para dar a impressão visual de uma flor de verdade com muitas pétalas.Outra opção de forminha para doces de casamento é a caixinha, que além de abrigar bem os docinhos ainda pode ser usada para que o convidado leve para casa como mimo.Elas podem ser feitas de papel, com padronagem, em cores ou de outros materiais como as caixinhas de madeira, papelão, acrílico ou sisal. 11 Tipos de Doces para Casamento Deliciosos para ServirNo caso onde o material é mais caro, você pode optar por organizar os docinhos em grupos de quatro sabores, por exemplo, para reduzir os custos.As forminhas de noivos têm tudo a ver com o casamento e ficam um charme na mesa. Essa opção é feita com as silhuetas das roupas dos noivos e os docinhos devem vir em dois, formando um casal.A dica é dar atenção especial aos detalhes das roupinhas como a gravata, os botões e o colar da noiva. Você pode utilizar materiais como pedrinhas, pérolas e redinhas transparentes para enfeitar e fazer com que as forminhas fiquem ainda mais bonitas.As forminhas de renda também têm tudo a ver com casamento e ficam lindas na mesa de doces. Você pode escolher apenas um tipo de renda e utilizar em todas as forminhas ou variar para cada tipo de docinho.Para quem deseja economizar uma boa dica é apostar nos papéis com desenhos vazados que imitam a renda. Eles entregam o mesmo efeito, mas por um preço mais acessível.Ao usar a renda você pode fazer forminhas abertas, em formato de flor ou como desejar, tudo vai depender da temática do seu casamento e da sua criatividade.Nada como usar o coração nesse dia cheio de amor que é o casamento. Para quem deseja um visual super romântico e gracioso, pode apostar nas forminhas de coração.Elas são feitas seguindo o mesmo princípio das forminhas de flor e ficam lindas dispostas na mesa. Você pode escolher fazer de papel colorido, estampado, tecido, entre outros materiais. Tudo vai depender do tema da festa.Para os casamentos com toque rústico, as forminhas devem seguir o mesmo visual e para isso você deve usar materiais que tenham tudo a ver com o tema. Fontes e Letras Lindas e GRÁTIS para Convites de Casamento!Você pode utilizar a tela, fazendo uma forminha quadrada e finalizando com um lacinho. Outra opção é a palha, que pode abrigar os docinhos de maneira graciosa. Já a juta pode ser montada como se fosse um ninho para que os doces sejam delicadamente colocados.Para quem deseja o rústico chique, é possível acrescentar detalhes como pérolas, galhos secos e flores do campo.As forminhas para doces de casamento vazadas são super graciosas e atendem a qualquer tipo de tema, precisando apenas tomar cuidado com o tipo de material usado.A dica é utilizar uma padronagem que tenha a ver com o casamento, muitos fornecedores dão a opção de criar o seu próprio desenho. Sendo assim, você pode levar uma estampa que vai ser utilizada nas toalhas de mesa, por exemplo, para que sirvam de direção para o padrão das forminhas.Os potinhos também são ótimas opções para colocar os docinhos e se você optar pelos de acrílico ou vidro, o efeito com materiais dourados e luzes fica incrível.Essa forma de abrigar os docinhos pode receber os doces enroladinhos ou doces no pote como mousses e brigadeiro de colher. Não se esqueça de enfeitar os potinhos com fitas ou pérolas.Para muitas pessoas as colheres pode não entrar no quesito forminhas, mas elas vêm sendo usadas para expor os doces de forma que os convidados apreciam em uma colherada.As colheres podem ser simples de plástico ou mais rebuscadas como douradas ou prateadas, tudo vai depender do estilo que você deseja.Não esqueça que as colheres devem ser enfeitadas, assim como os docinhos que serão colocados nelas com confeitos. 150+ Modelos de Bolos de Casamento com ChantillyAs cestinhas também podem servir como forminhas para doces de casamento de maneira delicada e até um pouco rústica.Você pode dispor os docinhos de maneira unitária ou organizá-los em grupos por sabor. As cestinhas devem ser decoradas de acordo com o tema da festa.As cestinhas podem ser feitas de papel, palha, madeira, entre outros materiais.Outra forma de apresentar os doces para os convidados é apostar nos rolinhos de papel, de preferência coloridos ou estampados. Você pode optar por fazer os rolinhos mais altos ou mais baixos, colocando os docinhos dentro deles.Para que eles não desenrolem durante a festa, cole as extremidades e decore com uma fita em volta.As forminhas para doces de casamento têm como função não somente servir de apoio para os quitutes, mas também abrilhantar a mesa. Escolhendo a opção que tem mais a ver com a sua festa e que caiba no seu orçamento, você com certeza vai acertar.Gostou? Deixe um comentário! As forminhas de doces enriquem e embelezam a decoração da mesa de doces. Apesar de não ser obrigatório usa-las, a ausência delas deverá ser bem pensada. Porque sem um contexto que substitua a presença das forminhas de doces, a mesa fica muito sem vida.Por esse motivo, as forminhas de doces são vistas na maioria dos casamentos que passam por aqui no Caseme. Então, hoje vamos abordar todas questões que envolvem este assunto.O que você deve levar em consideração ao escolher as forminhas de doces:1- Quando encomendar as forminhas de doces?2- Quais são os tipos de forminhas de doces para casamento? 3- Qual tipo de forminha devo escolher?4- Quais são os tipos de forminhas preferidos pelas noivas?5- As forminhas de doces também seguem tendência?6- Qual a quantidade de forminhas devo comprar? 7- Qual o preço de uma forminha?Vamos às respostas? Escolher as forminhas de doces para seu casamento nem sempre é uma tarefa fácil. Portanto, conversamos com alguns fornecedores como o decorador Daniel Cruz e Patricia Caetano, da empresa Arte em Forminhas, e tiramos algumas dúvidas para te ajudar na hora da escolha. Vamos lá.O ideal é encomendar as forminhas assim que os doces estiverem definidos.Se você quiser encomendar um modelo específico ou uma cor específica é recomendado encomenda-las com no mínimo 30 dias de antecedência.No guia de fornecedores tem fornecedores especializados em forminhas de doces para casamento.Mas se, infelizmente você deixou o tempo passar e não tem mais o tempo hábil para encomendar é possível comprá-las prontas.Converse com o seu decorador porque ele certamente indicará algumas lojas para pronta entrega.Hoje no mercado existe diversas opções de modelos, cores e materiais de forminhas de doces.Como disse a Patricia Caetano, da empresa Arte em Forminhas:“A escolha varia sempre de acordo com o perfil dos noivos e da decoração da recepção. As forminhas vão desde as mais clássicas como as camélias ou copos de leite, usando tecidos nobres como organza ou cetim, até as mais rústicas como as dálias feitas em algodão cru.”Forminha: Arte em ForminhasCopo de Leite | Arte em Forminhas | Fotografia: Roberto ViannaDalia em juta | Forminha: Arte em ForminhasForminha: Arte em Forminhas | Fotografia: Aline MachadoO ideal é que você converse sempre com o seu decorador e cerimonial. Pois os tipos de doces, cores e estilo da decoração irão influenciar diretamente na escolha das forminhas de doces. Para cada doce existe uma forminha ideal. É importante levar em consideração o tamanho, formato e cor da forminha. O contraste entre a forminha e o doce, e a maneira que o doce ficará dentro da forminha é super importante.Um bom decorador saberá escolher a forminha perfeita para destacar cada doce.Além disso, as forminhas precisam estar em equilíbrio com a decoração da mesa de doces. Doces enormes ou pequenos demais podem comprometer o design.As cores das forminhas, por exemplo, devem acompanhar a paleta de cores da decoração, mais especificamente as cores das flores utilizadas, para criar uma harmonia na mesa de doces.O decorador carioca Daniel Cruz, deu a seguinte dica para o CaseMe TV:Doces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaDoces: Guta Gula | Fotografia: Tiago SaldanhaFotografia: Renata XavierFotografia: Renata XavierVeja também a matéria sobre a Mesa de DocesSegundo a Patricia Caetano, da Arte em Forminhas, os tipos de forminhas de doce mais procurados pelas noivas são as rosas.Dentro desse tema existe diversas variações e modelos, como por exemplo botões de rosa e as rosas colombianas.Forminha: Arte em ForminhasArte em Forminhas | Fotografia: Gabi FerrazArte em Forminhas | Fotografia: Studio CoupleA tendência que nunca sai de moda nos casamentos são as forminhas de tons clássicos como o marfim, pérola, champanhe e suas variações.Mas assim como as decorações de casamentos, as forminhas também sofrem interferência e adquirem novidades da moda e dos anúncios de cores da empresa Pantone.Confira algumas inspirações de cores e modelos que vieram pra ficar:Forminhas: Ateliê Flor D’ElisForminha: Ateliê Flor D’ElisForminhas: Ateliê Flor D’ElisForminhas: Ateliê Flor D’ElisForminhas: Ateliê Flor D’ElisForminhas: TeteflorForminhas: Teteflor | Fotografia: Roberto SimõesForminhas: Teteflor | Fotografia: Roberto SimõesLótus ForminhasLótus ForminhasA quantidade de forminhas não é casada com a quantidade de doces, cuidado com isso.Não se antecipe em compra-las antes de conversar com o seu decorador, ele é quem decide a quantidade necessária de acordo com o número de doces encomendados. Afinal nem todos os doces requerem o uso da forminha, como por exemplo os doces portugueses, bem-casados, brownies e chocolates.Foto Marina FavaFoto Marina FavaFoto Marina FavaFoto Marina FavaFoto Marina FavaFoto Marina FavaNa grande maioria das forminhas, os preços variam entre R$1,50 a R$6,00, depende do material escolhido. E geralmente as forminhas feitas por encomenda são vendidas a partir de 50 unidades e múltiplos de 10.As forminhas de doces tem um papel fundamental na decoração da mesa de doces. Elas enriquecem e embelezam ainda mais a decoração da mesa de doces no casamento.E você já sabe quais tipos de forminhas irá escolher para a mesa de doces do seu casamento?Leia mais:A mesa de doces no casamento: tudo o que você precisa saberSite de Casamento: Tudo que você precisa saberMesa de convidados no casamento: decorações e dicas para não errar