pink

Pâtisserie

Sabores únicos, criados com elegância

BrandBook

BEM-VINDOS

ao BrandBook da Pink Pâtisserie!

Este guia apresenta a essência da Pink Pâtisserie e sua linguagem visual. O objetivo é garantir que a identidade da marca seja sempre representada de forma consistente em todos os pontos de contato da marca com o seu público.



Índice

04 **Apresentação**
- Sobre a pink pâtisserie
- O que nos move?
- Tom do voz
- Conceito da marca

09 **Logotipo**
- Construção
- Simbologia
- Versões
- Monocromático
- Área de proteção e redução máxima

16 **Tipografia**
- Fontes

18 **Paleta de Cores**
- Cores usadas

20 **Uso correto**
- Aplicação em fotos e fundos

23 **Uso incorreto**
- O que não fazer

25 **Elementos de apoio**
- Pattern e elementos de apoio

27 **Aplicações**



Apresentação

Sobre a Pink Pâtisserie

A Pink Pâtisserie tem como objetivo oferecer uma experiência inovadora no mercado paraense, oferecendo mais do que doces e um atendimento diferenciado, mas, uma vivência gastronômica única ao recriar receitas clássicas francesas, incorporando sabores da Amazônia em suas criações. Mais do que uma confeitaria, a marca convida seus clientes a celebrarem os bons momentos, seja sozinhos ou em boa companhia, trazendo doçura para o cotidiano.

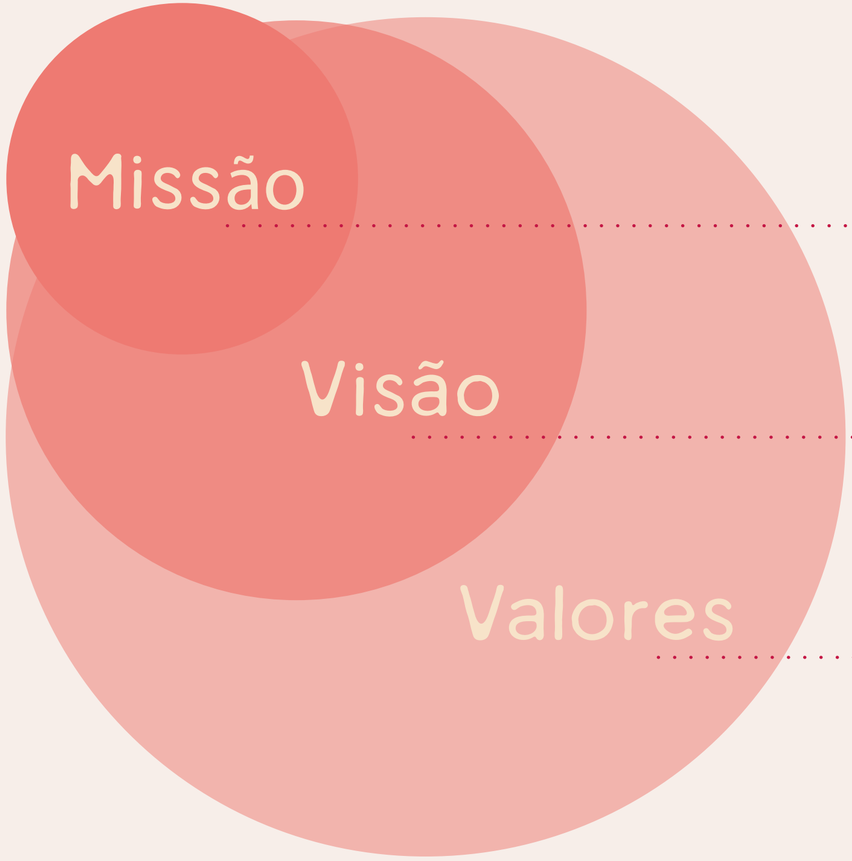
Com um forte compromisso com a qualidade de seus produtos e serviços, a Pink Pâtisserie busca aproximar as pessoas, criando um ambiente que valoriza o bem-estar e a convivência. **A marca vai além de simplesmente oferecer doces deliciosos, proporcionando uma experiência autêntica e saborosa, tanto através de seus produtos quanto no relacionamento com seus clientes.**

pink Pâtisserie

Sabores únicos, criados com elegância

O que nos move?

O que nos move é o desejo de criar experiências únicas de confeitaria, unindo a sofisticação francesa aos sabores amazônicos, com qualidade, inovação e um atendimento acolhedor que transforma cada momento em algo inesquecível.



Ofereçer uma experiência única de confeitaria, que combine a sofisticação da culinária francesa com os sabores autênticos da Amazônia.

Ser uma confeitaria de referência em Belém por sua inovação e sabores únicos.

Qualidade
Inovação
Acolhimento
Valorização cultural

Tom de voz

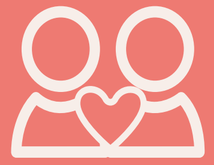
O tom de voz da Pink Pâtisserie é um tom clássico e formal refletindo a sofisticação da cultura francesa combinada com a riqueza da tradição amazônica. Além disso, a marca adota uma linguagem casual e amigável, buscando criar um vínculo elegante e acolhedor com o público, transmitindo mensagens que transmitem a excelência e a autenticidade que sua identidade personifica.



Formal

Como uma linguagem respeitosa, objetiva e estruturada, que transmite profissionalismo e seriedade

1



Amigável

É compreendido como caloroso e acolhedor, com foco na empatia e na conexão.

2



Clássico

Assume o sentido de atemporal e tradicional, valorizando a herança e a autenticidade das receitas.

3



Casual

É entendido como espontâneo e natural, ideal para criar proximidade com o público.

4

Conceito da marca

A Pink Pâtisserie é uma confeitaria que combina a elegância da pâtisserie francesa com os sabores marcantes paraenses, harmonizando a delicadeza dos doces franceses à riqueza dos ingredientes paraenses, a marca se dedica a proporcionar uma experiência gastronômica única, autêntica e sofisticada, sempre valorizando a tradição e a qualidade nos seus produtos.



Elegância, sabor único e identidade marcante são os atributos que tornam a Pink Pâtisserie inesquecível.



Logotipo

Construção da logo

O logotipo da Pink Pâtisserie traz uma castanha-do-pará estilizada em forma de flor, representando a união entre os sabores do Pará e a elegância da confeitaria francesa. A tipografia foi cuidadosamente ajustada para transmitir sofisticação e harmonia, reforçando a identidade da marca.



A simbologia reflete inovação e simplicidade, podendo ser aplicada de forma autônoma. Seu design apresenta uma identidade visual única, com impacto estético e conceitual.

Simbologia



O símbolo é inspirado na castanha-do-pará dentro da casca, um dos ingredientes tradicionais da culinária paraense, especialmente nos doces e bolos típicos.

+



A forma interna da castanha remete a uma flor, o que levou à reinterpretação no design, criando uma flor estilizada que lembra a flor do cupuaçu antes de amadurecer.

=

Essa escolha reforça a conexão com os sabores locais e a delicadeza da confeitaria francesa, fortalecendo a identidade da marca.

Versões

O logotipo da Pink Pâtisserie apresenta diferentes versões para garantir versatilidade e adequação às mais diversas aplicações.

Na versão principal, o **logotipo combina o nome com o símbolo de forma horizontal, utilizando as cores predominantes da identidade visual e o slogan**. A paleta escolhida realça a sofisticação e delicadeza da marca.

A versão secundária **mantém o formato horizontal,** reforçando o conceito e a proposta da marca em peças onde maior detalhamento é necessário.

A submarca faz a **junção de duas letras "p" e o símbolo em uma área circular**, ideal para materiais mais compactos ou onde o formato arredondado se encaixa melhor.

O Ícone pode ser utilizado de **forma independente,** proporcionando flexibilidade para diferentes contextos, como embalagens e assinaturas visuais.



Principal



Secundária



Outline



Submarca



Ícone

Monocromático

Na aplicação da marca Pink Pâtisserie, é recomendado dar preferência à versão colorida, seguindo a paleta oficial para manter a identidade visual. Caso não seja possível usar a versão colorida, estão disponíveis opções monocromáticas, garantindo que a marca permaneça legível e consistente.

Negativo



Positivo e impressão



Espaçamentos e redução

A aplicação da logo deve ser feita respeitando as margens de respiro, na altura e largura da logo.

Malha construtiva



Garante a reprodução da identidade visual do logotipo, preservando as proporções dos elementos em ajustes de tamanho.

Espaço de proteção



Para garantir a legibilidade e preservar sua integridade, evitando a interferência de outros elementos gráficos.

Redução Máxima

Os tamanhos apresentados representam o limite mínimo para garantir a legibilidade do logotipo.





Tamanhos menores que esses podem comprometer a visualização do logotipo.



Tipografia

Fontes

A identidade visual da Pink Pâtisserie utiliza as fontes **Gourmet Le French** e **Athena**, escolhidas para refletir os valores da marca, como elegância, sofisticação e delicadeza.

Ambas são fontes clássicas, amplamente reconhecidas no segmento de confeitaria, e foram selecionadas por sua capacidade de transmitir uma sensação de refinamento e harmonia, alinhando-se à proposta da marca.

Logo

Aa

A B C D E F G H I J K L M N
O P Q R S T U V X W Y Z

a b c d e f g h i j k l m n
o p q r s t u v x w y z

0123456789

Gourmet Le French

Slogan e texto secundário

Aa

A B C D E F G H I J K L M N
O P Q R S T U V X W Y Z

a b c d e f g h i j k l m n
o p q r s t u v x w y z

0123456789

Athena Regular
Athena SemiBold



Paleta de cores

Cores usadas

A paleta de cores da Pink Pâtisserie foi projetada para criar um equilíbrio entre a elegância francesa e a autenticidade do Pará. O rosa, associado à delicadeza, faz referência ao charme das pâtisseries francesas, enquanto os tons terrosos, que transmitem conforto e tranquilidade, remetem à essência da castanha-do-pará. Essa combinação visual cria uma atmosfera sofisticada e acolhedora.

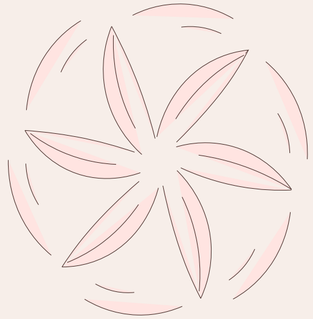
As cores foram escolhidas estrategicamente, levando em conta seus significados e o impacto emocional que geram. Elas não apenas reforçam a identidade visual da marca, mas também contribuem para uma experiência sensorial que se reflete em cada detalhe, desde a concepção estética até a própria oferta de produtos, gerando uma comunicação visual única e harmoniosa.



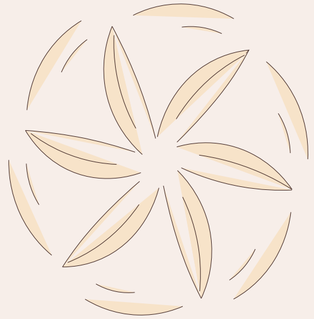
#c41644
RGB: 196 22 68
CMYK: 16 100 60 6



#ee7a72
RGB: 238 122 114
CMYK: 0 64 48 0



#ffe4e1
RGB: 255 228 225
CMYK: 0 15 9 0



#f7e3c9
RGB: 247 227 201
CMYK: 3 12 24 0



#432b27
RGB: 67 43 39
CMYK: 48 67 60 71



Usos corretos

Aplicações

Em fotos

A aplicação do logo em fotografias deve garantir contraste adequado, preservando clareza e legibilidade. É essencial que o fundo não comprometa sua visualização, permitindo que a marca se destaque. Adaptações podem ser feitas para manter a harmonia entre o logo e a imagem.





Aplicações

Em fundo

O uso do logo sempre deve seguir a paleta de cores definida para manter a identidade visual consistente. Isso garante que a marca seja reconhecível em diferentes contextos e mídias.





Usos incorretos

O que não fazer

Os usos incorretos da logo inclui distorções, alterações de tamanho, cores e tipografia. Manter as proporções e cores definidas é essencial para preservar a identidade e legibilidade da marca.



Mudança de cor



Distorção



Fora da redução máxima



Mudança na disposição



Mudança do tamanho do simbolo



Mudança na tipografia

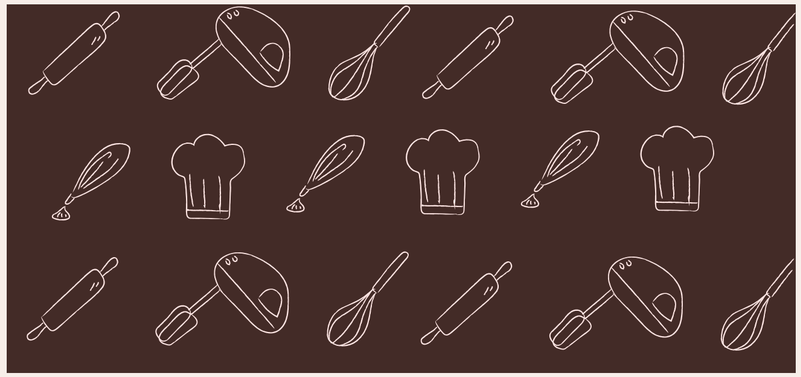


Elementos de apoio

Pattern

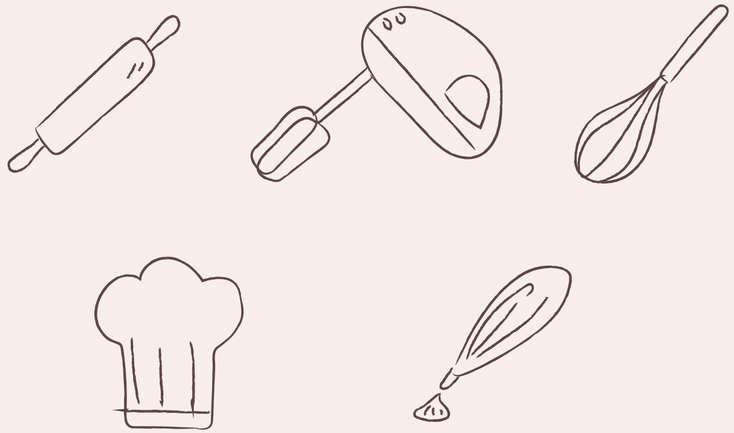
Os patterns da identidade visual da Pink Pâtisserie foram criados para enriquecer as aplicações gráficas da marca em materiais como embalagens, cartões e tecidos, trazendo personalidade às peças promocionais.





Outros elementos

Os padrões são compostos por ícones inspirados no universo da confeitaria, como fuê, rolo de massa, batedeira, saco de confeiteiro e toque blanche, reforçando a essência da marca.



As versões do pattern, em claro e escuro, oferecem versatilidade visual. A repetição harmônica conecta a sofisticação da confeitaria francesa ao toque artesanal da Pink Pâtisserie, garantindo impacto visual.

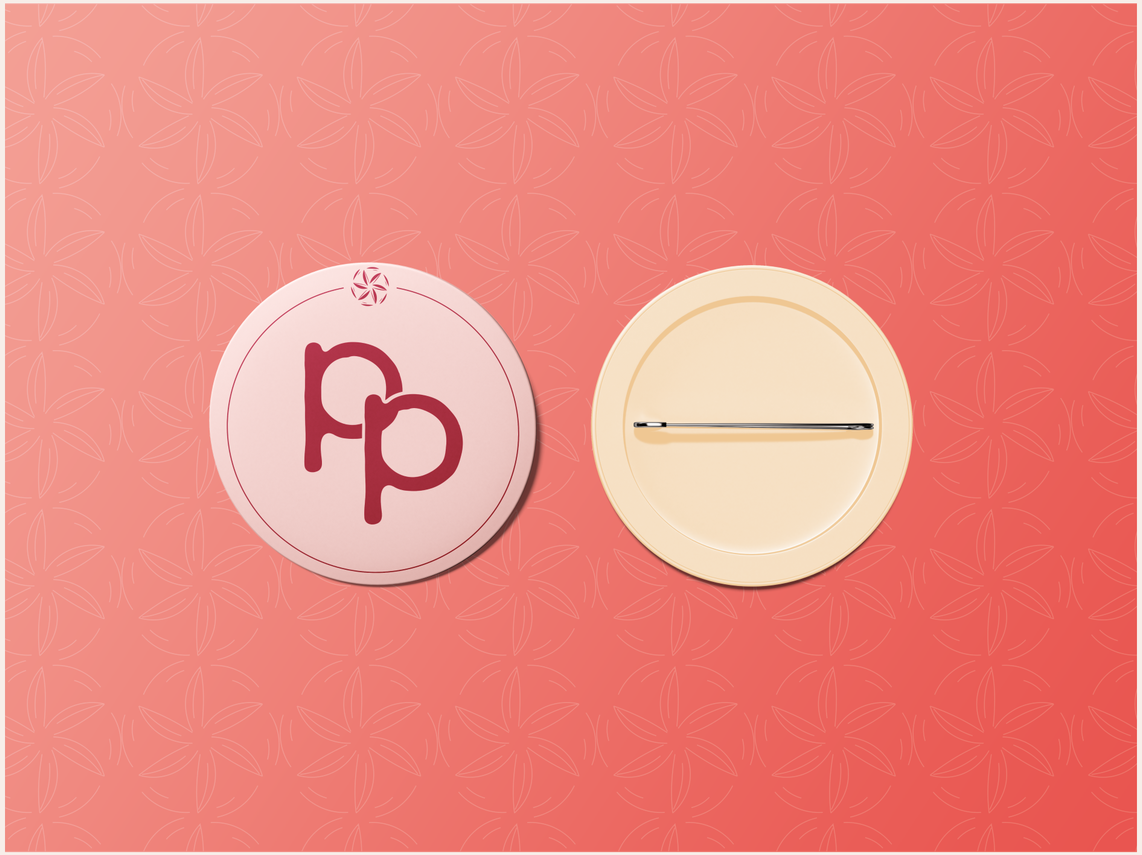


Aplicações


pink
pâtisserie
Sabores únicos, criados com elegância


pink
pâtisserie
Sabores únicos, criados com elegância


Pâtisserie
pink
Sabores únicos, criados com elegância
200g
GRÃO MÉDIO




pink
Pâtisserie
Sabores únicos, criados com elegância


pink
Pâtisserie
Sabores únicos, criados com elegância
Sabores únicos,
criados com elegância
(91) 98255-4017
@pink.patisserie
Pinkpatisserie@gmail.com

pink

Pâtisserie

Sabores únicos, criados com elegância