

Halloween : prépare des *churros à faire peur*

Des idées pour que ta churrería soit la plus visitée pendant la nuit la plus terrifiante de l'année.

*C'est le 31 octobre, la nuit tombe et devant ta churrería défilent sorcières, vampires et petits squelettes avec leur sac de bonbons. Les parents cherchent un endroit où se réchauffer, les enfants quelque chose de sucré qui change des confiseries. Et si cet endroit, c'était le tien ? **Là où il y a des churros, il y a de la joie, et Halloween est la nuit parfaite pour le prouver.***

Une nuit, mille idées

Halloween revient chaque année. Ce que tu testes cette fois peut te servir tout le reste du calendrier.

Donne-leur des noms qui font parler

Avec la même pâte que d'habitude, tes churros peuvent changer d'identité le temps d'une nuit. Voici quelques idées pour t'inspirer, mais la seule limite, c'est ton imagination.

■ Churros et porras

Doigts de sorcière : churros fins, longs et un peu tordus.

Os de vampire : porras nappées de couverture au chocolat blanc.

Momies : churros entourés de fils de chocolat blanc, avec deux petits yeux en sucre.

Fantômes dans la brume : churros en couverture blanche, avec des yeux et une bouche grande ouverte dessinés au chocolat noir, servis dans un gobelet rempli de guimauves.

■ Chocolat et toppings

Le chaudron de la sorcière : ta tasse de chocolat habituelle, sous un autre nom.

Sang de vampire : sirop rouge à la fraise, pour tremper ou napper.

Chats noirs : churros enrobés de chocolat noir avec deux petits yeux blancs.

Écris-les en grand sur ton ardoise ou ta carte. Un nom accrocheur fait vendre avant même que le client ait goûté, et c'est la première chose que les gens partagent sur les réseaux.

Des toppings qui font frissonner

Le **sirop rouge à la fraise ou aux fruits rouges** qui imite le sang est le grand classique : sur les churros, dans un petit pot pour tremper ou coulant le long de la tasse de chocolat. Les **guimauves** sont aussi très amusantes : c'est la « brume » idéale pour tes fantômes. Ensuite, les possibilités sont nombreuses : **couverture noire avec des vermicelles de couleurs sombres, toiles d'araignée en couverture blanche** dessinées sur de la couverture noire, petits yeux en sucre ou vers en gélifié qui dépassent entre les churros. Sur michurreria.com, tu trouveras des [couvertures au chocolat blanc et noir, sirops et guimauves](#) pour créer toutes ces combinaisons.

Décore et partage

Quelques citrouilles, des toiles d'araignée sur le comptoir ou l'équipe avec un accessoire déguisé créent de l'ambiance et, surtout, des photos. Une courte vidéo où tu prépares les « doigts de sorcière » ou verses le « sang » sur les churros, c'est exactement le contenu le plus partagé à cette période. Publie-la quelques jours avant pour que tes clients sachent ce qui les attend.

Vends aussi en dehors de ta boutique

Écoles, associations de quartier, bars et hôtels organisent leurs propres fêtes d'Halloween. Leur proposer des commandes de churros à thème est un moyen simple de démarrer une relation commerciale qui peut se poursuivre tout le reste de l'année.

Des promotions qui attirent les clients

Quatre idées simples pour remplir ta churrería ce soir-là.

Quoi faire	Pourquoi ça marche
Un cadeau ou une remise pour les clients déguisés	Ça attire les familles et les groupes, et remplit ta boutique d'ambiance et de photos.
Formule « un bonbon ou un sort »	Churros, chocolat et une petite surprise : le ticket moyen augmente naturellement.
Format familial à partager	Parfait après la tournée des bonbons dans le quartier, et encore plus avec un <u>bon emballage à emporter</u> .
Concours de déguisements ou de photos	Avec un prix simple et ta churrería identifiée, tes clients font ta publicité.

En résumé

Inutile de compliquer la production : la base reste la même, la différence est dans le nom, le topping et la présentation. Prépare-toi deux ou trois semaines à l'avance, indique les allergènes des nouveaux toppings et prends tout en photo. Et le meilleur : ce que tu apprendras cet Halloween te servira toute l'année, car Carnaval, Noël ou la Saint-Valentin se prêtent à la même formule. Chez Industrias J.L. Blanco, nous fabriquons des machines pour churrerías depuis près de 70 ans, et nous savons que les commerces qui durent sont ceux qui savent se réinventer sans perdre leur essence.

Encore envie d'idées ?

Rejoins la communauté [Churroslovers](#) et reçois des idées, des recettes et des nouveautés pour ta churrería. Et si tu as besoin de couvertures, de sirops ou de gobelets et cornets à emporter, tu trouveras tout sur [michurreria.com](#).

✉ info@maquinaschurros.com

☎ [+34 983 44 22 92](tel:+34983442292)

MaquinasChurros.com