

IL SOGNO diventa arte

Una wedding cake studiata nei minimi dettagli e personalizzata è il desiderio di tutti gli sposi per festeggiare il giorno più bello della loro vita. Ecco una panoramica delle torte più spettacolari di tre nostre affezionate cake designer italiane: **Francesca Mancianti**, **Carmela Moffa** e **Marina Petrini**

di Ilaria Dioguardi

Francesca Mancianti

“Le wedding cakes più amate restano quelle con i fiori e le rose, senza dubbio, capeggiano su tutte le composizioni floreali. Ecco delicate rose dai colori pastello disposte a mazzettini che impreziosiscono anche il topper, sostituendo gli oramai desueti ‘sposini’, che un tempo troneggiavano al top delle torte nuziali. Per le spose che desiderano un effetto ancora più scenografico, una bella cascata di rose è quello che ci vuole! Mi piace sottolineare che tutti i fiori (come tutte le altre decorazioni delle mie torte) sono realizzate interamente a mano, petalo per petalo!”



*“Per le basi prediligo
crema chantilly
con fragoline o
frutti di bosco
per l'estate e
cioccolato
per l'inverno”*

L'attenzione e la cura al dettaglio ed ai particolari è fondamentale per la riuscita di un evento e trovo che sia molto elegante e raffinato creare un fil rouge che, in modo discreto, accompagni tutto l'evento.



The Cake Show

