



Le wedding
cake di Fulvia Rossi
(foto di Nicoletta Pavesi)



“

I COLORI TRENDY PER LE WEDDING CAKE SONO DETTATI DALLA SCELTA DI PANTONE. QUEST'ANNO SONO DUE COLORI: AZZURRO POLVERE (SERENITY) E ROSA QUARZO (ROSE QUARTZ)

”

E poi propongo degli accompagnamenti che distinguo in due categorie: sapori caldi (cioccolato, caffè, pistacchio, nocciola ecc.) e sapori freschi (frutta). Uno dei gusti più apprezzati per la sua nota fresca e agrumata è la base aromatizzata alla vaniglia, con una crema alla vaniglia e un sottilissimo strato di lemon curd, cioè una crema a base di limone». Traducendo in moneta sonante a La Camelia si spendono 40 euro al kg per la torta ricoperta di pasta di zucchero, esclusa la decorazione che viene valutata sulla base dei tempi di lavoro. Per esempio il fiore di zucchero è il più costoso in assoluto perché ogni singolo petalo viene montato su ferretto per dare la possibilità ai petali di aprirsi o chiudersi come se fosse un fiore vero. Cosa vede Fulvia, **oltre le classiche**

wedding cake? «Può essere sostituita o dalla torta tradizionale o da soluzioni meno tradizionali e convenzionali ma di grande effetto, per esempio i cupcake, ben farciti e disposti in modo scenografico su un'alzata. Io propongo anche i cake pop: una porzione di torta tonda su stecco, immersa nel cioccolato e decorata».

www.lacameliamilano.it

FRANCESCA MANCIATI

Le Dolci Creazioni

Dopo la laurea in Scienze naturali, decide di "abbandonarsi" alla seduzione dello zucchero, frequentando un corso professionale in pasticceria classica e tradizionale. Poi l'incontro fortuito con la pasta di zucchero e la possibilità di dare sfogo alla fantasia e di riunire le tante passioni in una sola! La sua arte si perfeziona attraverso corsi con note cake designer a Londra. Oggi collabora con società di catering e banqueting, laboratori di pasticceria e organizzatori di eventi. Della sua attività di cake designer parliamo di **wedding cake**: «La prima cosa da tenere in considerazione sono i gusti e la personalità degli sposi. La caratteristica più importante di una torta nuziale è, infatti, la personalizzazione. Un bravo pasticcere o cake designer che sia, deve riuscire a interpretare la personalità della coppia, capirne i gusti e assecondarne le richieste senza perdere d'occhio l'eleganza, la raffinatezza e il contesto nel quale si svolgerà l'evento. Tutto, di una torta, riflette



Francesca Sordani
& Francesca Rossetti

la personalità di una coppia. In forme tonde per una coppia classica, quadrata per una moderna, a piani inclinati per una coppia allegria e stravagante. I colori (che fanno riferimento al carattere, solista pastello o colori accesi) e le decorazioni (emblematiche classiche di fiori a forma geometrica).

Preferisco due tendenze per il 2014. Francese, come Patis, conferma il successo delle naked cake, una torta a piani dall'effetto "vasto non vede", dove gli strati di pan di Spagna e di faritura risultano ben visibili, quindi non più coperti dalla pasta di zucchero. Minimalista e decorata con frutta a fiori freschi, spolverata con zucchero a velo e leggermente spalmata con un sottile strato di crema, nella sua semplicità risultano essere eleganti, raffinati e di grande effetto, perfette per un matrimonio in stile shabby-chic. Conserva però ancora i suoi estimatori anche le classiche wedding cake ricoperte con pasta di zucchero dove i fiori, se non in perfezione, i colori tenui, il bianco e l'avorio, vincono su tutto. Quest'anno le bride che optano per il bianco e il beige preferiranno il pan di Spagna con crema tipo pasticcera o panini o fave angeli.

“

È IL MOMENTO DELLE NAKED CAKE, ABBELLITE E DECORATE CON FRUTTA O FIORI FRESCHE, SPOLVERATE CON ZUCCHERO A VELO O LEGGERMENTE SPATOLATE CON UNO STRATO DI CREMA

”

style (compilate e montate con crema al burro) e un fatto fondamentale, accanto all'estetica, che non va assolutamente sottovalutato è la qualità e la fonte degli ingredienti che comporgono la torta. Va certo di sottoporre la torta dalle foto online non si teme che di lavorazione artigianale, utilizzi freschi, per anni direi, angeli style combinando con i classici della pasticceria italiana, marmellate, chantilly, tufo fresco di stagione, gelatine di cioccolato. Consiglio particolare cura e attenzione anche all'utilizzo della materia

prima che
prima e in
il prodotto
naturali-
un secolo
mechi".
prodotto
artigianale
e dedizione
misura" e
richieste di
dare una
che i
misura di
a seconda
della linea
lo wedding
sostenute
Table in
buffet di
scenografi
originalità
affianza. P
www.led

una torta
torta di
Francesca