



Elizabeth's Cake Emporium
www.elizabethscakeemporium.com

Naked Cake

Semplice e naturale:
la torta nuziale si spoglia

di Emma Zampella

S Il suo arrivo trionfale catalizza l'attenzione degli invitati. Tutti gli occhi sono puntati su di lei: la *wedding cake*. In linea con le ultime scelte degli sposi che prediligono uno stile bio per il giorno delle nozze, la parola chiave per il dolce diventa semplicità. È la *naked cake*, un tipo di torta che mette in mostra gli strati di pan di spagna che la compongono intervallati dalla crema, prevalentemente al burro o *chantilly*. La farcitura può essere anche di marmellata, rigorosamente fatta in casa. Spogliata del manto di pasta di zucchero che l'ha contraddistinta negli ultimi anni, l'unico accorgimento decorativo al dolce è una spolverata di zucchero a velo e qualche frutto di bosco o fragolina, sparsi sui piani. I più golosi scelgono invece di guarnire il *gateau* con fiori organici commestibili. La *naked cake* è spesso presentata su una base di legno, ricavata magari dal tronco di un albero e impreziosita da tessuti semplici, quali il lino o la iuta. Adatta ad un *menu* rustico, la torta può essere servita anche in accompagnamento ad un *buffet* di dolci vegani e biologici, preparati con ingredienti naturali e frutta, rigorosamente, di stagione.

Cakes by Celeste T/A The Organic Wedding Cake Company Nottingham
www.theorganicweddingcakecompany.com



Maggie Austin Cake
www.maggieaustincake.com



Letizia Grella www.letiziagrella.it



The Abigail Bloom Cake Company
www.theabigailbloomcakecompany.com



The Abigail Bloom Cake Company
www.theabigailbloomcakecompany.com

La *wedding cake*, la torta a piani, costruita con una serie di cilindri o cubi di pan di spagna disposti l'uno sopra l'altro per darne un'immagine compatta, arriva da Londra, intorno all'800, da quando diviene elemento irrinunciabile del banchetto. L'idea di fondo, insomma, era "bigger is best". Il dolce nuziale è monumentale, di grandi dimensioni. A far da capolino sulla cima, le iniziali degli sposi o le fedie intrecciate. Per chi proprio non riesce a rinunciare al rivestimento di zucchero, il *trend* di stagione prevede una patinatura metallica color oro, argento o bronzo. Per chi, invece, ha scelto un matrimonio classico e romantico, la torta resta *minimal*, monocolore e contraddistinta da una semplice decorazione, di fiore o di frutta. ■



Le dolci creazioni di Francesca
www.ledolcicreazioni.it



Faye Cahill Cake Design
www.fayecahill.com.au



The Abigail Bloom Cake Company
www.theabigailbloomcakecompany.com



The Abigail Bloom Cake Company
www.theabigailbloomcakecompany.com