



Scegliere la Torta Nuziale in 10 mosse

La Torta Nuziale è da sempre il momento clou del Ricevimento, e rimarrà per sempre accanto agli Sposi nelle Foto Ricordo del Matrimonio. Quindi non si può sbagliare! Quale che sia la forma e il genere di torta desiderata, il Professionista a cui vi rivolgerete saprà consigliarvi per il meglio. Una volta definito lo Stile, i Colori e la Location del Vostro Evento, la Torta Nuziale dovrà coniugare tutti questi aspetti e armonizzarli come una melodia, oltre che ovviamente soddisfare l'attesa di qualcosa di buono oltre che bello.

Cerchiamo quindi di riassumere, e di semplificare, cosa fare e cosa non fare per aiutarvi a scegliere la Vostra Wedding Cake.

- 1) NON ci lasciamo influenzare dai pregiudizi: Torta Classica o Wedding Cake decorata a piani? Ancora oggi c'è chi ha qualche riserva sulla bontà delle torta decorate, ma se realizzate con i giusti ingredienti e la giusta professionalità, anche le Wedding Cake più elaborate nascondono un cuore di pasticceria Italiana, coniugando perfettamente il bello con il buono.
- 2) NON trascuriamo il luogo del ricevimento. Una volta scelta la tipologia, teniamo presente la location e il modo in cui verrà presentata la Torta: un ambiente grande richiede una realizzazione proporzionata che non si perda al centro di un grande salone o su un grande tavolo (il numero degli Ospiti è solo indicativo: per la realizzazione di una Wedding Cake delle giuste proporzioni, possono essere aggiunti pian "finti" ai piani commestibili che soddisfino il numero delle porzioni che verranno servite).
- 3) NON dimentichiamo l'altezza degli Sposi: nella foto ricordo tutto dovrà essere perfetto e la torta non dovrà "impallare" o coprire il volto degli sposi.
- 4) NON scegliamo a priori gusto e farciture e teniamo conto della stagione: una farcitura ricca di cioccolato non è molto indicata ad agosto, e sarebbe difficile trovare delle fragoline a febbraio. A fronte di richieste precise e indiscutibili, io cerco sempre di bilanciare gli ingrediente in modo da ottenere un dolce piacevole da gustare nel periodo prescelto.
- 5) NON esitate a cercare immagini e foto che rappresentino quello che sicuramente sta già prendendo forma nella vostra mente.
- 6) Durante l'incontro per la definizione della Torta, esponete tutti i vostri desideri e tutti i vostri dubbi: Il Professionista che la realizzerà saprà progettare una torta che sarà solo Vostra, tenendo conto di tutti i dettagli.
- 7) Colori classici o di tendenza? In realtà la Wedding Cake è un po' come la moda: una tendenza c'è sempre, ma una creazione deve tenere conto anche della personalità degli Sposi e di quello che vogliono rappresentare.
- 8) Gusto che accontenta tutti o azzardo di sapori? Spesso si cerca di accontentare tutti gli ospiti con classiche farciture alla crema... ma anche sapori meno "esplorati" possono offrire sorprendenti soluzioni. Se avete qualsiasi dubbio, fissate un appuntamento per una degustazione: potrete così essere certi di aver fatto la scelta giusta
- 9) Quanto costa la Wedding Cake? Le torte decorate possono avere dei prezzi molto differenti tra loro, che variano in base al tipo di decorazione e di conseguenza ai tempi di lavorazione. Sarebbe bene avere già un'idea del proprio budget e comunicarla al Pasticcere che saprà consigliarvi e guidarvi nella scelta.
- 10) Richiedete un disegno, un progetto della Vostra Wedding Cake... riguardatela con calma e innamoratevene: sarà bellissima e buonissima.