



Il dolce stil novo

PICCOLE, CURATISSIME E DOLCI, LE MINICAKE RUBANO I DETTAGLI ALL'ABITO DELLA SPOSA E DECORANO IL GRAN FINALE DEL BANCHETTO

di Csaba dalla Zorza*



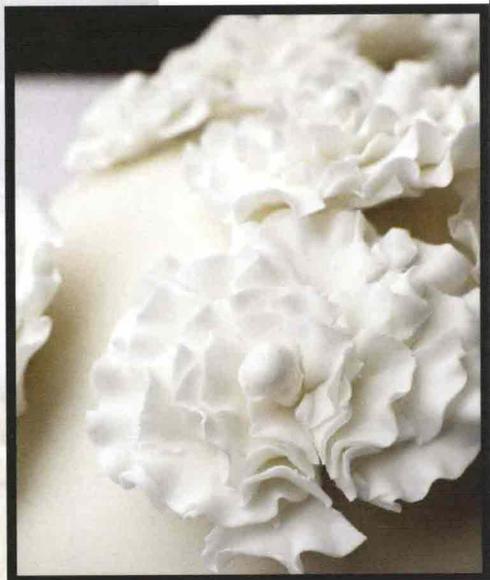
Tortine

Friandise leggera, cosparsa da una nevicata di zucchero. Monoporzione e ripiena di morbida crema al burro, la tortina alla frutta in versione superchic è fatta con uva, alchechenger e ribes.

Nell'organizzazione del banchetto di nozze il 'fattore dolce' è cruciale. La torta a piani è bellissima, ma certo da sola non basta più. Per rendere speciale l'evento serve un tavolo con dolcissimi oggetti del desiderio che facciano innamorare i vostri invitati. I 'sweet table' sono la tendenza importata dai paesi anglosassoni. La regola li vuole a tema e magnificamente allestiti, quindi scegliete con cura il vostro pasticciere e non abbiate paura di fare richieste particolari al catering che curerà il rinfresco, questo è un giorno in cui accontentarsi è vietato. Il tema può essere quello del vostro matrimonio o semplicemente un colore, ciò che conta è che sia in armonia con tutto il resto e che le preparazioni dolci siano in

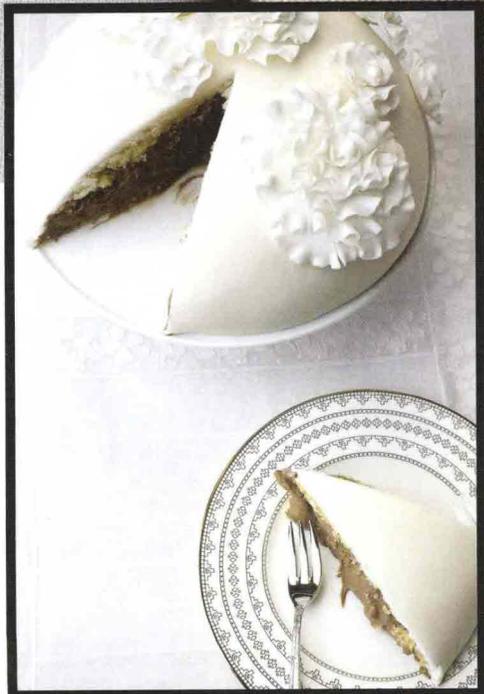
dimensioni diverse per interpretare il tema senza monotonia. Bianco come la neve, un grande classico che certamente va sempre bene, è qui proposto sia con preparazioni al piatto - come le friandise con crema al burro e frutti bianchi - che con dolci da tagliare a fette, come lo zuccotto alla crema di cioccolato decorato con tanti fiori fatti a mano. Sul tavolo i fiori veri si mescolano a quelli creati con lo zucchero in un gioco delle parti delizioso, microbouquet che sbocciano dentro le tazze da tè accompagnano le tortine con foglie innevate realizzate con gli alchechenger. L'idea in più: da regalare agli invitati in sacchetti di tulle, i biscotti glassati e decorati uno a uno e i fiori di zucchero talmente belli da sembrare veri... ma si possono mangiare!

Piatti di **Rosenthal**, **Richard Ginori 1735** e **Villeroy & Boch**. Vassoio e alzate in ceramica, di **Richard Ginori 1735**. Alzata in acciaio, di **Sambonet**. Forchettine di **Christoffle** e **Villeroy & Boch**. Coppa bianca, **Mario Luca Giusti**. Tovaglia Rosalba. Pasticceria **Cake Couture**. Composizioni di fiori, Teak Milano. Il servizio è stato realizzato presso il Ristorante Vico della Torretta del Grand Hotel Villa Torretta, Sesto San Giovanni (Mi).



Biscotti

Grandi biscotti di frolla al limone, glassati e decorati con perline argentate, disegni o le iniziali degli sposi. Da consegnare insieme ai confetti.



Cupcake

A destra: cupcake sì, ma total white. Dentro c'è un ripieno di mela e lime, fuori una crema al cioccolato bianco. Il dettaglio di stile è la classica ciliegina sulla torta - però in resina rosso lacca - da portare a casa come ricordo a fine giornata.

A sinistra: il classico zuccotto si veste a festa. Ricoperto da una candida e morbida calotta di pasta di zucchero che si può tagliare e mangiare, così come i fiori a nastro, realizzati a mano con la stessa pasta. In alto a destra: close up sul decoro del dolce.

