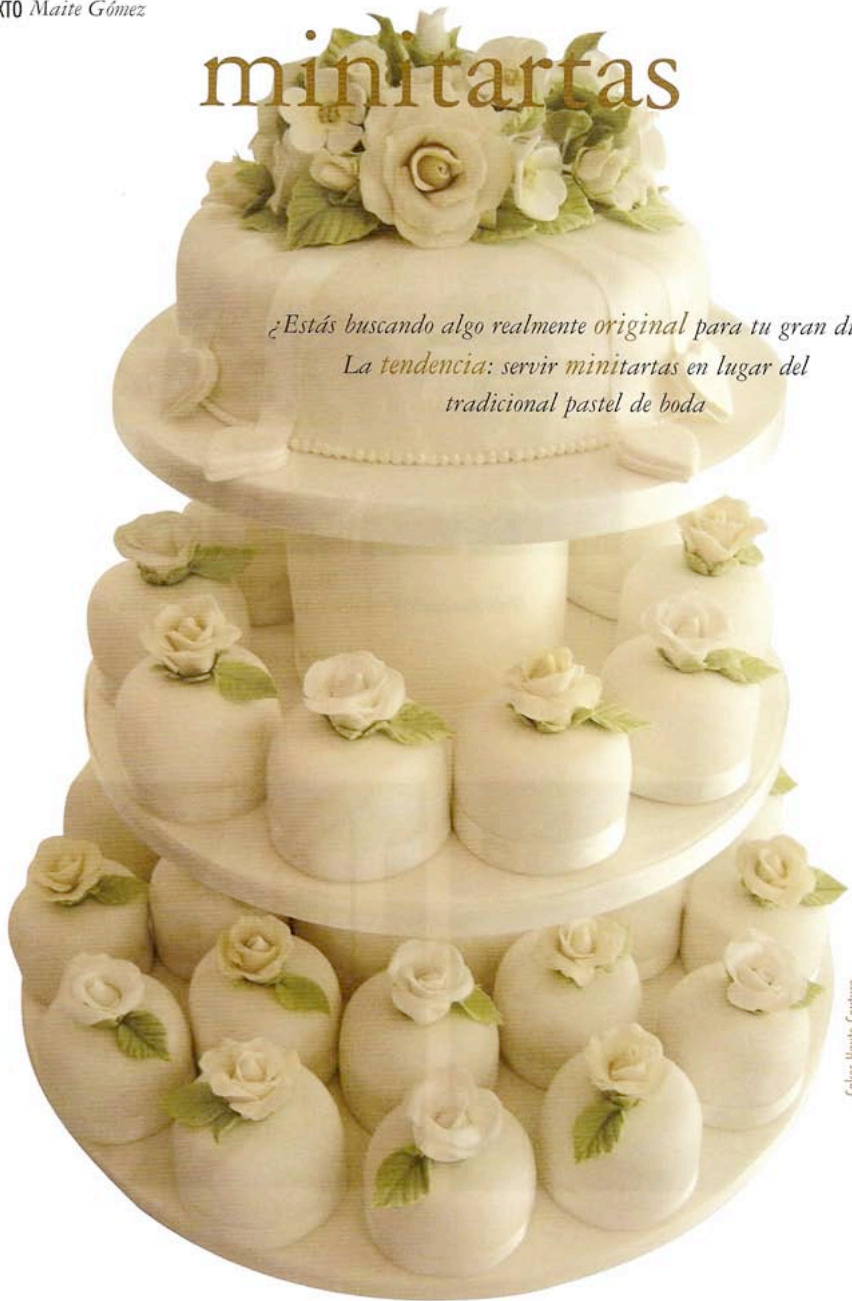




TEXTO Maite Gómez

# minitartas

*¿Estás buscando algo realmente original para tu gran día?  
La tendencia: servir minitartas en lugar del  
tradicional pastel de boda*



CAKES HAUTE COUTURE

Desde *Cakes Haute Couture* nos cuentan que la opción de las *minicakes* está muy de moda. La empresa de Sitges, una de las pioneras en España en "alta costura" pastelera, señala que "si se quiere algo diferente, se puede optar por las "minicakes", pequeñas tartas individuales exquisitamente decoradas y con una presentación espectacular en pirámide. También se estila mucho regalarlas a los invitados dentro de una pequeña caja transparente adornada con un lazo de raso u organza a juego con la decoración de la celebración".

Pero no se trata sólo de pequeños pasteles individuales, de hecho la tendencia que nos llega del otro lado del Atlántico es la de los *muffins* (bizcochos con forma de la típica magdalena) "bañados con fondant de colores y de innovadores sabores gourmet". Las minitartas añaden un toque caprichoso a un día mágico, seguro que los invitados sabrán apreciar la originalidad de este detalle y serán un maravilloso tema de conversación.

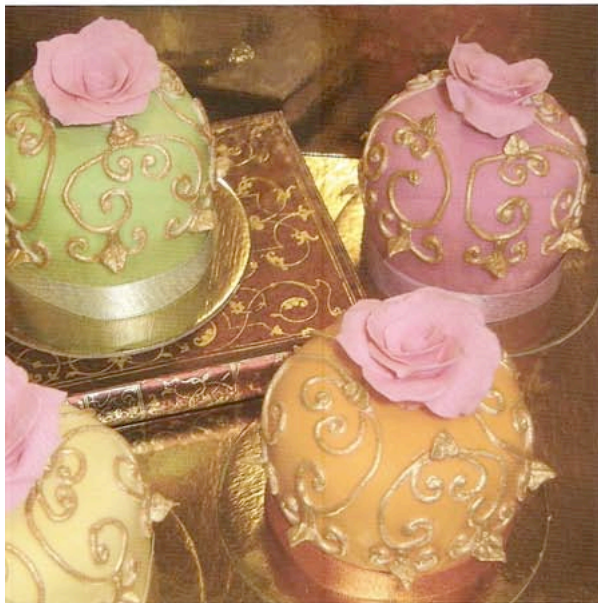


*minitartas nupciales*





Cakes Haute Couture



Las ventajas de esta innovadora opción son múltiples... En primer lugar, es más barata y más fácil de transportar, además las minitartas son más fáciles de comer y no es necesario que haya camareros en la sala a la hora de servir la tarta, cada invitado se puede acercar a la mesa y coger su postre. Con las minitartas se puede prescindir del momento de cortar el pastel, aunque para los novios más tradicionales los pasteleros incluyen en lo alto de la "pirámide" una tarta pequeña para que no se pierda la magia de esta tradición.

# minitartas nupciales dulces tendencias

minitartas nupciales

Cada detalle del gran día tiene que ser especial. Y la elección de la tarta es en una de esas cosas en la que los novios se pueden lucir de verdad, ésta puede ser tan original como cualquier otro aspecto de la boda. La pastelería se ha sabido modernizar hasta el punto de que la decoración de la tarta puede reproducir detalles del vestido de la novia como bordados o lazos, o puede copiar detalles del ramo o la decoración de la recepción... No existen límites para los pasteleros de hoy en día, como nos comentan los responsables de *Cakes Haute Couture* "sobrias y sencillas o extravagantes y lujosas todo vale si el resultado es armonioso".

Hoy en día se puede optar por tartas redondas, cuadradas, hexagonales y de flor o combinar distintas formas. Además la clásica tarta de bodas con columnas de plástico entre los pisos, está totalmente pasada de moda, ahora la tendencia son los pisos amontonados o repartidos en una mesa en pies de varias alturas.

En lo que se refiere a los colores, el blanco ya no es de rigor para las tartas de boda, hay muchos que se adaptan perfectamente a la ocasión y pueden variar según la época del año. Para el verano, marfil perlado o colores pastel y para el invierno, texturas metalizadas, colores fuertes y detalles en oro.

La decoración es totalmente comestible: lazos delicadamente colocados, románticos ramos de flores de azúcar con un sorprendente realismo, tartas de verdadero lujo con oro y plata comestibles, joyas de caramelo... Cualquier detalle que puedan imaginar los novios se hará realidad en azúcar, mazapán o chocolate.

Ya no existen limitaciones ni siquiera a la hora de elegir el sabor de la tarta, los novios prefieren olvidar el clásico bizcocho de vainilla y nata y sorprender a sus invitados con sofisticados e innovadores sabores gourmet: chocolates, frutas del bosque, mango, plátano, loma, jengibre, frutos secos, champagne, vodka... el límite es la imaginación.

