



CAKES HAUTE COUTURE

Pasteles & Cookies de Alta Costura

Hay que tener en cuenta que básicamente existen 3 tipos de tartas: de piso, amontonadas y mixtas.

Las *tartas en piso*, las más usadas en España, se sustentan sobre una base y se van superponiendo los pisos hasta alcanzar la altura deseada. Suelen estar realizadas con bases de bizcocho o de galleta.

Las *tartas amontonadas* son la última moda... En ellas no hay separación visible entre pisos e ingredientes, por lo que dan una apariencia compacta. Adquieren diferentes formas, siendo la de sombrero la más recurrida últimamente.

Los *pasteles nupciales mixtos* son los que mezclan la superposición de los pisos con la forma de la tarta amontonada.

De todos modos, no hay por qué seguir el esquema tradicional de tarta en una solo bloque ya que se puede presentar una torre elaborada por miniaturas individuales, tipo muffins, y decorarla con frutas silvestres y flores. No obstante, la opción más llamativa llega desde la cultura anglosajona, en la que se ha puesto de moda combinar flores y joyas de strass con las típicas tartas nupciales blancas. El mundo de la bisutería entra en el negocio de la pastelería...¿para cuando la joyería?

Hay que dejar volar la imaginación para conseguir un resultado mágico. A parte del tradicional postre se puede instalar, durante la fiesta posterior al banquete, mesas con fondues de chocolate y poner varitas con frutas tropicales para los golosos que no puedan resistirse a la tentación.

A la espera de que Carrie Bradshaw le de el *sí, quiero* a Mr. Big en la película "Sexo en Nueva York" y su tarta nupcial se convierta en el nuevo referente en el amplio mundo de los postres de boda, de momento nos quedamos con las tendencias que hasta hoy, marcan estilo.



Cakes Haute Couture

Cakes Haute Couture