



PATRICIA ARRIBALZAGA  
CAKES HAUTE COUTURE

**11 PASTELES**

**Entrevista a Patricia Arribalzaga, diseñadora de pasteles**

Dulce y detallista, como sus propias creaciones. Patricia Arribalzaga nos recibe en su atelier de Sitges (Barcelona) para explicarnos algunos de los secretos de su trabajo como *cake designer*.

**“Adapto las tendencias de los vestidos de novia a los pasteles”**



Pasteles realizados por Patricia Arribalzaga. Cakes Haute Couture (Libros Cúpula) [www.cakeshaute couture.com](http://www.cakeshaute couture.com)

CURSO DE DECORACIÓN DE TARTAS DE BODA  
Patricia Arribalzaga  
de Patricia Arribalzaga

**SORTEO**  
**¡Haz tu propio pastel de boda!**  
¿Quieres aprender a hacer tartas de boda? Patricia Arribalzaga te regala un curso online para aprender a hacerlas. Entra en nuestro portal [Webnovias.com](http://Webnovias.com) y accede al sorteo para participar. Tienes tiempo hasta el 23 de marzo de 2015. El sorteo se realizará ante notario el 26 de marzo de 2015. ¡No te lo pierdas!  
\*Bases de este concurso depositadas ante notario.

El lanzamiento de su último libro *Pasteles de Alta Costura* (Libros Cúpula) fue nuestra excusa para visitar a Patricia Arribalzaga en su taller Cakes Haute Couture de Sitges. De sus pausadas palabras se aprecia enseguida un amor infinito hacia su profesión y hacia su gran especialidad: la creación de tartas decoradas y pasteles que fusionan la pastelería más tradicional que aprendió en Francia y la técnica del *sugarcraft* que descubrió en Londres. Patricia sigue muy de cerca las tendencias de moda para aplicarlas a sus creaciones, que se confeccionan de forma totalmente personalizada, como si fuesen trajes de alta costura. “El primer paso es definir el diseño y, para ello, pedimos a la novia que nos facilite todos

los detalles de la boda, desde el vestido, el lugar de la celebración, las flores... y también se realiza una prueba de sabores”. De este modo, Patricia nos describe el proceso de creación de una tarta, en la que “es importante que todos los elementos de la boda vayan acordes”. Así, “tenemos en cuenta la paleta de colores de las invitaciones o se incorporan algunos detalles como por ejemplo el tejido texturizado del vestido de novia”. Patricia nos recuerda así el trabajo que realizó para la boda de Maya Hansen, para quien elaboró 20 tartas distintas con los diseños de su corsé que funcionaron como centros de mesa en el banquete. ¡Todo un éxito! Las flores realizadas en azúcar son otra de las tendencias en decoración, pero Patricia lo tiene claro:

“el sabor debe primar sobre el diseño en un pastel de bodas”. Para ello, la famosa repostera utiliza ingredientes y colorantes naturales que ofrecen un buen sabor al gusto de los novios.

**Auténticas joyas**

Más allá de crear pasteles que son auténticas joyas, Patricia también realiza todo tipo de detalles dulces para los invitados, “desde galletas, *cupcakes* o *macarons*, que pueden ocupar una deliciosa mesa de dulces en la boda”. Además, en su atelier, realiza cursos de pastelería creativa y también de **tartas de boda**, para quienes se atreven a realizar su propia creación en un día tan especial. ■