

Wedding Cake



CONSIGLI E
TRUCCHI
PER UNA
SCELTA
SENZA
SORPRESE



In questa guida vi spiegherò come scegliere la vostra torta nuziale, e quali errori evitare, perché nessuna coppia vuole una delusione in un giorno così speciale!

Fatevi guidare da chi opera da anni in questo settore, ne conosce i segreti e vi può mostrare aspetti che non avreste preso in considerazione.

Michela Lazzaro



BENVENUTI

CONTENUTO

04 *Mi
presento*

06 *Aspetti da
valutare*

13 *L'assaggio*

14 *FAQ*

15 *Quello che
nessuno
ti spiega*





MI PRESENTO

Ciao, sono Michela Lazzaro, pasticcerica e cake designer.

Sono la titolare di Cake Studio, l'unica pasticceria di Padova specializzata in torte personalizzate, cake design, e ovviamente... wedding cake!

Michela



24 *Checklist*

25 *Sweet Table
Confettata*

27 *Preventivo*

28 *Ispirazioni*

33 *Appunti*

35 *Dicono
di noi*



ASPETTIDA VALUTARE

Le cose importanti da considerare

1 Torta standard o personalizzata?

La cura dei dettagli è fondamentale per te in questo giorno speciale. Stai investendo energie e risorse economiche; valuta anche se vuoi che la tua torta sia diversa da tutte le altre.

Il taglio della torta è uno dei momenti più attesi della giornata, è fotografato da tutti e rimarrà un ricordo indelebile nella memoria dei tuoi ospiti; ecco perché una torta personalizzata è in grado di trasformare questo momento, rendendolo unico e indimenticabile!

2 Torta nuziale o wedding cake?

In rete troverai molti spunti su come scegliere la tua torta nuziale, ma non sono mai scritti da chi le wedding cake le fa davvero ogni giorno.

Leggerai anche cose molto diverse tra loro... c'è persino chi scrive che wedding cake e torta nuziale sono due cose diverse. In realtà il massimo della differenza è che con "wedding cake" intendiamo un'estetica di origine anglosassone ("cake design"), ma resta comunque una torta nuziale a tutti gli effetti!



3

Torta tradizionale o cake design?

“Cake design” indica una torta con un design non tradizionale (o personalizzato). E’ tipica del mondo anglosassone, e per questo motivo da noi incontra alcuni pregiudizi:

- In Italia, una torta di cake design di qualità non deve essere densa, dolce e pesante come nei Paesi anglosassoni.
- Il Cake Design non è sinonimo di pasta di zucchero.

Alcuni pasticceri realizzano torte di cake design solo saltuariamente, e potrebbero non conoscere i segreti per renderle adatte al palato italiano.

 Un bravo pasticcere/cake designer può coniugare altezza, stabilità e decorazioni personalizzate anche mantenendo texture e sapori italiani!

4

Prezzo: a peso o a porzione?

La pasta di zucchero e la crema di burro pesano molto, quindi una copertura spessa aumenta il peso (e il prezzo) della torta, rendendola anche stucchevole.

Chi usa coperture abbondanti tende a praticare il prezzo a peso. Al contrario, chi fa il prezzo a porzione evita coperture eccessive per preservare il proprio guadagno. Inoltre, le coperture sottili e precise richiedono maggiore manualità.

 Definisci un budget massimo per una torta coerente con le tue esigenze!





5 Torta piatta o a piani?

Tutte le pasticcerie tradizionali, ristoranti e catering possono proporti una torta su un solo livello; è una torta standard che di solito scegli da un catalogo. Si tratta di un prodotto che un pasticcere tradizionale può decorare in modo apprezzabile perché ne fa molte ogni anno, tutte uguali.

6 Quale stile?

Se vuoi una torta personalizzata, dovrai scegliere qualcuno in grado di realizzarla in modo che sia coordinata con gli elementi (stile, colori, fiori, elementi grafici, ecc) che hai scelto per rendere unico il tuo matrimonio.

Le misure, proporzioni e decorazioni possibili sono infinite: si va dalle cose più rustiche al rococò, con mille sfumature intermedie. Dipende tutto da cosa ti piace ed è in linea con il tuo evento!

 Prima di prendere appuntamento con un pasticcere, fai un giro sui social (soprattutto su Pinterest) e seleziona qualche immagine. Non una torta da replicare tale quale, ma spunti da usare come ispirazione. Un bravo professionista saprà interpretare i tuoi gusti e creare la tua torta personalizzata!

7 Quanti piani?

La dimensione della torta dipende dal tuo gusto estetico e dall'effetto che vuoi ottenere.

Aggiungere uno o più piani finti rende la torta imponente anche con pochi ospiti; al contrario, anche per molte persone si può fare una torta piccola da integrare con monoporzioni, cupcake, o porzioni aggiuntive da sporzionare anche in separata sede.

⚠ Se aggiungi dei piani finti, è fondamentale che non si noti nessuna differenza con quelli veri.

8 Qual'è la proporzione giusta?

Dipende dal tuo gusto personale! I pasticceri che realizzano solo saltuariamente torte a piani le preferiscono larghe e basse, perchè offrono maggiore stabilità.

Ci sono anche torte torreggianti, ma alcune coppie le trovano troppo estreme, e il tuo gusto personale deve sempre prevalere.

⚠ Se un pasticcere non teme di fare torte slanciate, dimostra competenze tecniche migliori.



9 Vuoi più di una torta?

Si può anche realizzare una composizione di piccole torte, diverse tra loro ma coordinate (come stile o colore). In questo caso il taglio si farà su quella più grande o più alta.



 Le strutture di metallo o di plastica che creano una torta a piani separati invece sono molto datate, e se un pasticciere ti propone solo quelle vuol dire che non aggiorna la sua offerta da parecchi anni.



10 Torta che appoggia sul tavolo o con un'alzata?

Una torta a piani si presenta al meglio su un'alzata, anche perché normalmente il tavolo su cui poggia viene decorato con drappi, fiori o candele.

Se il vassoio della torta fosse appoggiato direttamente sul tavolo, il piano inferiore risulterebbe nascosto dalle decorazioni sul tavolo.

 Se scegli di usare un'alzata, assicurati che la pasticceria, il catering, il ristorante o la wedding planner ne abbiano una del giusto stile e dimensione!
Spesso ne hanno di troppo piccole o non adatte a grossi pesi. In Italia è difficile trovarne della giusta misura e robustezza per sostenere una wedding cake; noi ad esempio le abbiamo prese tutte all'estero.

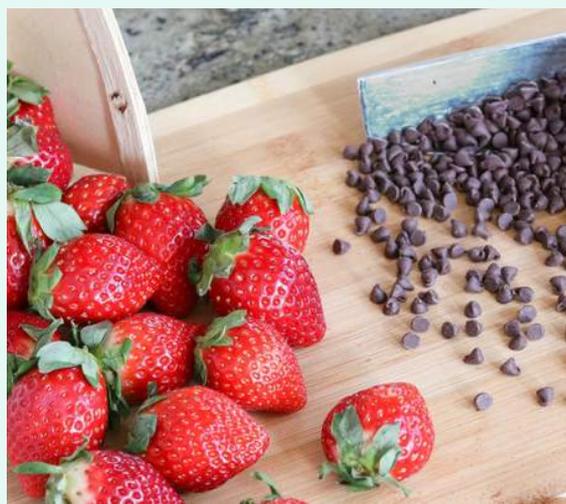
11

Finora abbiamo parlato di estetica... ma il gusto?

Come dico sempre ai nostri sposi, considera che la torta verrà servita al termine di un ricco banchetto, e gli invitati saranno già sazi.

Bisogna tenere sotto controllo la dolcezza, o si rischia che la fetta resti sul piatto. Sarebbe un doppio insuccesso: simbolico, ma anche economico!

Scegli elementi aciduli (ottima la frutta di stagione), amari (ad esempio le gocce di cioccolato), o sapidi. Tieni presente che gli ospiti sono numerosi, e ci saranno diversi gusti e palati; fai attenzione se vuoi inserire sapori particolari!



Ti consiglio anche l'uso di una bagna alcolica, perché molto probabilmente tra gli ospiti ci saranno bambini o persone astemie.

! Se tu non ami la frutta ma pensi vada bene per tutti gli altri, fai realizzare un solo piano senza frutta (da cui ricavare la tua fetta). C'è sempre una soluzione per accontentare tutti!

12

Trasporto e conservazione

Assicurati che la pasticceria sia sempre in grado di trasportare la torta a temperatura refrigerata, indipendentemente dalla stagione.

! Con la temperatura corretta ti metterai al sicuro dalla proliferazione batterica e anche da cedimenti strutturali.



Non scordare l'assaggio

LA DOLCEZZA SI COMPENSA
CON:

- ✓ Elementi aciduli (frutta)
- ✓ Elementi amari (cacao, tè, cioccolato)
- ✓ Elementi sapidi

Le combinazioni di gusto sono molte, e la scelta dipende molto dalle tue preferenze personali.

Parlane col tuo pasticciere, e vedrai che troverà almeno una soluzione (intesa come combinazione di impasto della torta/farcitura/eventuali aggiunte) da farti provare prima della realizzazione della torta definitiva.

Alcune pasticcerie fanno l'assaggio nella loro sede; noi da Cake Studio preferiamo darti gli assaggi da testare a casa tua, in pieno relax.

Qualsiasi soluzione va bene, basta che l'assaggio sia di tuo gradimento!

FAQ

Quanto tempo prima devo ordinare la mia torta?

Ogni pasticceria è organizzata diversamente. Noi di Cake Studio siamo un piccolo laboratorio, quindi soprattutto in alta stagione abbiamo poca disponibilità per le date nei weekend. Per i matrimoni consigliamo almeno 4 mesi di anticipo... anche se alle volte siamo riuscite a inserire anche una torta last minute!

Quanto costa una wedding cake?

Anche qui, ogni pasticceria calcola il prezzo diversamente, anche in funzione della precisione e accuratezza della decorazione. Noi di Cake Studio usiamo 4 parametri per calcolare un preventivo: numero di porzioni, eventuale presenza di piani finti, entità del lavoro di decorazione, distanza per la consegna refrigerata.

Le torte a piani viaggiano montate o vengono assemblate in loco?

Dipende da quanto stabile e sicura è la struttura interna che sostiene il peso della torta. Le nostre torte viaggiano già assemblate, anche quando devono fare tragitti lunghi o accidentati (come prendere la barca per andare nelle isole della laguna veneziana).

Quanto distante si può trasportare una torta nuziale?

Se è ben refrigerata, non ci sono limiti (a parte il costo del trasporto!)



QUELLO CHE
NESSUNO TI
SPIEGA

Come scoprire se il fornitore a cui ti rivolgi è in grado di fare (bene) quello per cui lo pagherai

Nel nostro laboratorio ci occupiamo da anni esclusivamente di cake design e torte a piani, quindi conosciamo tutti i segreti di questo mondo così complesso.

Ecco perché siamo in grado di spiegarti cosa va bene e cosa no.

Quali sono i difetti più comuni a cui devi prestare attenzione quando guardi le foto di un pasticcere?

Ecco le 4 categorie dei difetti estetici che trovo più spesso nelle foto pubblicate in rete:

- ✓ Le linee devono essere dritte e in squadra
- ✓ Gli spigoli devono essere ben definiti e non rotondeggianti
- ✓ Non deve esserci nessuna grinza o ammaccatura
- ✓ Non si deve vedere nessuna differenza tra piani veri e piani finti

Cerca i simboli  e 

Fetta alta o fetta bassa

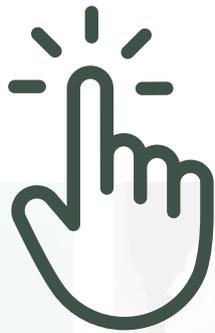
Chi non ha molta dimestichezza col cake design tende a usare un rialzo interno di polistirolo su cui appoggia una torta bassa.

Ci sono molti motivi per cui lo fanno, ma generalmente è perché non fanno come rendere la torta "tutta fetta" sufficientemente stabile.

Non c'è nessun problema, basta che avvisino la coppia (per non fare brutte figure e ricordarsi di togliere e forzare il polistirolo) e che sia decisa a regalarla all'invitato.

Non si deve mai vedere l'effetto "pavet" che con la torta vera che sporda sulla base di polistirolo.

CLICCA PER SCARICARE LA TUA GUIDA COMPLETA



COMPILA UN BREVE SONDAGGIO E
LA GUIDA SARA' TUA PER SEMPRE!

Scarica Gratis!