

Свадебный торт нельзя рассматривать как обычный сладкий десерт для гостей. Это не просто угощение, но – центр праздничного стола, отражающий стиль свадьбы, характер молодоженов и традиции мероприятия. Это десерт должен быть не просто красивым, но самым незабываемым и впечатляющим, а вкус его должен пробуждать восторг и эмоции торжества. Пожелания молодой пары в отношении сладкого чуда, даже самые необычные, в жизнь воплотить смогут профессиональные кондитеры.

Как выбрать?

Планируя заказать свадебный торт, вы всегда думаете о том, как же правильно его определить? Выбирая десерт, отдельное внимание уделяется всем его составляющим:

1. Основа торта

Наиболее распространенной основой праздничного десерта является бисквит. При этом его мягкая и нежная консистенция не позволит сделать изделие большим (не выдержит веса верхних ярусов), поэтому для многоярусных творений подойдут коржи и подставки.

2. Начинка торта

Сегодня в качестве начинки может выступать что угодно! Основной критерий – или универсальность (много приглашенных, разные вкусы) или исключительно пожелания молодоженов. Выбор начинок огромен. Всегда можно отыскать ту, что подходит именно к вашему свадебному столу.

Стоит лишь помнить, что крем повышенной жирности под конец застолья покажется гостям очень сытным, и они вряд ли смогут его отведать.

3. Декор торта

Свадебный десерт должен произвести впечатления невероятного сочетания красоты, стиля и искусства. Фотографирование на фоне этого изделия традиционно одно из самых популярных развлечений у посетителей торжества. Современные кондитерские готовы предложить брачующимся широкий ассортимент украшений, декоративных элементов, оформительских техник, используемых при изготовлении этого лакомства.

В качестве украшения могут использоваться кремовые структуры (цветы, ленты), натуральные цветочные композиции, марципановые фигуры молодых в своих естественных образах, либо в стиле любимых мультипликационных персонажей. Ограничивает вас лишь ваша фантазия.

Какой величины должен быть свадебный торт?

На момент заказа десерта, общее число гостей мероприятия обычно уже известно, поэтому ориентиром служит стандартная порция лакомства в размере 120 гр. на одного человека.

При этом всегда важно помнить, что даже если сладкое среди ваших гостей едят не все, найдутся те, кто сможет легко скушать несколько порций. Рассчитывайте небольшое количество кусочков торта про запас.