

La torta nuziale

La **torta nuziale** è un elemento coreografico e tradizionalmente indispensabile al termine di un ricevimento di matrimonio, che si tratti di un banchetto, di un buffet o di un rinfresco, questi vanno necessariamente chiusi con l'arrivo della torta nuziale.

Tipicamente bianca, oggi le tonalità delle torte si tramutano anche in azzurro ghiaccio, in verde pistacchio pallido, in rosa rum e in lavanda. La scelta del colore della torta può riflettere le tonalità degli abiti degli sposi. Due requisiti fondamentali deve avere la torta nuziale: bella e buona; non accontentatevi di una torta qualunque, a fine giornata sarà per gli invitati il ricordo più vivo del ricevimento.

Le decorazioni per le torte nuziali possono essere fatte con fiori freschi ma anche con riproduzioni di frutta in marzapane o caramellata. Potete usare la glassa bianca intervallata da piccoli fiorellini in cioccolato bianco e in zucchero, nuvolette e buffolini di panna montata e bignè, delicatissime composizioni di frutta fresca intera o a pezzettini. Per gli sposi più esigenti le decorazioni diventano vere e proprie opere d'arte con la riproduzione di disegni spettacolari. La maggior parte delle coppie oggi decide di far creare più ripiani direttamente uno sopra all'altro. Ovviamente se la torta è molto pesante vengono utilizzate delle colonne di supporto, ma necessariamente sono ben nascoste da fiori freschi o decorazioni vegetali.

Ma la cosa più importante che non può mancare in una torta nuziale, secondo tradizione, sono le classiche figurine rappresentanti gli sposi, spesso adagiati sotto un piccolo arco di fiori, in cima alla torta; ci sono anche altre soluzioni più creative e alternative come la riproduzione in zucchero glassato delle freschissime fedeli nuziali.

La classica "torta degli sposi" è con la glassa bianca, un morbido pandispagna farcito con crema nel mezzo. Difficile sbagliare con questa torta, piace a tutti ed è leggera.

Al termine del banchetto nuziale la torta di nozze intera sarà condotta dinanzi agli sposi tra l'entusiasmo dei presenti, e che gli sposi, immortalati dal fotografo taglino la prima fetta. La tradizione e il galateo dice che il primo taglio viene iniziato dallo sposo (con la mano di lei posata sulla sua) e terminato dalla sposa che servirà poi la prima fetta al neo-sposo, poi alla suocera, alla mamma, al suocero, al padre e ai testimoni.

Saranno poi i camerieri a servire gli altri invitati. Quindi si provvederà al brindisi augurale a base di moscato, spumante o champagne.

Per essere gradita da tutti invitati (bambini compresi) e meglio non usare liquori all'interno, puntando sulla frutta fresca e panna. Oltre la torta nuziale, saranno necessari una serie di rinfreschi pre e post matrimonio per salutare e ringraziare amici e parenti, quindi paste, pasticcini e torte varie.

Nei periodi molto caldi attenzione a panna e creme delicate. Gli ingredienti con cui deve essere preparata non devono essere troppo sofisticati e, soprattutto, devono essere garanzia di freschezza e leggerezza per non rischiare di appesantire.

Tra i preferiti dagli sposi sono quelli standard grandi crostate guarnite di frutta fresca o di piccoli frutti di bosco, saint-honoré, millefoglie, mimosa, charlotte di frutta.

Potete scegliere tra varie **forme**:

Torta a più piani: è il tipo di torta nuziale più diffuso nel nostro paese che determina

un maggiore impatto visivo .Si può proporre a tre o a cinque piani o è possibile anche proporre sette torte sovrapposte e disposte tra loro in modo progressivo dalla più piccola alla più grande partendo dalla cima.

"Torta a libro", con eventuali scritte celebrative per l'occasione.

“Torta all’inglese” : caratterizzato da una serie di cubi o cilindri disposti a piramide e decorati con nastri, fiori e foglie dall’effetto rinascimentale. E’ il modello di torta tipicamente anglosassone.

Torta all’americana: E’ una torta multipiano in pan di spagna rivestita interamente di pasta di mandorle.

Torta a Cappelliera: E’ una torta tipicamente italiana, un compromesso tra la torta a più piani e quella all’inglese. È un tipo di torta più bassa rispetto alla torta nuziale a piramide, ed è composta da soli tre piani dove la base è rotonda ed il suo diametro è di circa un metro e mezzo.Tipicamente italiana, valido compromesso tra la torta “a più piani” e quella “all’inglese” è, inoltre la c.d.

Torta Monopiano: quadrata o tonda,molto amata dagli sposi, la torta monopiano meno appariscente delle altre torte nuziali ma puo essere personalizzata con le iniziali degli sposi, a forma di cuore oppure essere decorata con fiori freschi, tulle, colombi o fedie intrecciate,può essere rivestita da panna o briciole di meringhe, nascondendo un soffice pan di spagna farcito con crema e fragole o con una classica crema pasticcere .

Tortine Monoporzione: E’ l’opportunità di far realizzare dal pasticcere piccole torte mono porzioni identiche alla torta nuziale ufficiale, da donare agli ospiti, oppure da spedire agli ospiti che non sono potuti venire al vostro matrimonio

Che sia quindi la tradizionale torta a più piani, con in cima gli sposini di zucchero, ricca di creme e decorazioni, un millefoglie con frutti di bosco , una montagna di profiteroles, una mimosa o una crostata ai frutti di bosco dipende anzitutto dai vostri gusti ma anche dalla stagione, dal luogo e dallo stile che ha avuto il vostro matrimonio. La torta nuziale non deve essere l’unico dolce protagonista di un banchetto di nozze che si rispetti, dopo il taglio, può allestirsi un piccolo buffet interamente dedicato alla “piccola pasticceria” composto da pasticcini finissimi, biscottini, mousse al cioccolato, spumoni, bavaresi, meringhe crostate, tiramisù, gelati e macedonie. Se il matrimonio si celebra in inverno usate anche panettoni e pandori farciti, frutta candita, torroncini e dolci natalizi regionali tipici .In estate di frutta fresca di stagione , limoni e arance . I confetti saranno l’ultimo dolce servito.

A Londra i più cercati sono Mich Turner, Little Venice Cake Company(fornitore della regina Elisabetta II,Pierce Brosnan) Peggy Porschen(ha realizzato le wedding cakes di Stella McCartney, Madonna ,Gwyneth Paltrow)

A New York c'e Ron Ben Israel (il "Cartier" della pasticceria) e Sylvia Weinstock (la regina dei fiori di glassa) che spedisce le sue torte anche a Milano.