

КОНДИТЕРСКИЙ ТОП КАК ВЫБРАТЬ ТОРТ НА СВАДЬБУ ВЛАДИМИР ГРИДИН

Один из самых известных кондитеров в России Александр Селезнев делит сейчас свое время между Москвой и Монако, где открыл свое кафе-кондитерскую. Это позволяет ему адекватно оценивать вкусы международной клиентуры и говорить о свадебном торте не просто как о сладком завершении банкета новобрачных, но и едва ли не важнейшей части церемонии.

«Торт перестал быть, условно говоря, едой, — рассказывает Селезнев. — Это важная часть свадьбы. С его помощью можно продемонстрировать вкусы и положение молодых, их взгляд на будущее. Торт из обязательной части церемонии становится самостоятельным шоу. Представьте вынос многоярусного торта под специальное музыкальное сопровождение, фейерверки, церемонию разрезания торта женихом и невестой. Вокруг торта разворачивается целая история, начиная с предварительной дегустации и заканчивая фотосессией на его фоне».

Кондитер считает, что классический свадебный торт должен быть высоким: «Если свадьба большая, торт должен выделяться, его должны видеть издалека». Поэтому большинство новобрачных выбирают многоярусные торты. Декор торта определяет масса обстоятельств: закрытое или открытое пространство, выбранное для банкета, цветочное оформление зала, преобладающие цвета интерьера. «Многие просят повторить узор, цветы или кружево на свадебном платье, — объясняет Александр Селезнев, — так что кондитеру приходится следить и за свадебной модой». Торжественный повод диктует большое количество деталей ручной работы. Это и цветы из мастики и масляного крема, и кружево из сахара, и фигурки из марципана.

Селезнев советует максимально четко высказать при заказе торта свои пожелания, лучше даже сопроводить заказ картинкой. Чем более конкретно вы продумаете, что бы вам хотелось видеть, тем лучше будет результат. Во время дегустации, конечно, можно внести дополнения в работу кондитера, например, добавить инициалы молодых и другие украшения.

Вкус торта во многом зависит от его конструкции. Например, популярные йогуртовые торты сложно использовать в многоярусных сооружениях, они слишком деликатны, чтобы выдержать вес декоративных элементов. Шоколадные начинки, чизкейки, классические торты «Киевский» или «Москва» в этом случае гораздо более устойчивы, хотя многие предпочитают легкие, фруктовые десерты.



ALEKSANDR SELEZNEV

В кондитерском доме Александра Селезнева предлагают целый каталог готовых моделей свадебных тортов на разный вкус. Торт в виде усыпанного кристаллами минерала, изысканные букеты, украшения в виде кружева, персиковые орхидеи, фрукты и символы любви предназначены молодоженам. Для тех, кто отмечает «деревянную» свадьбу (пять лет брака), есть соответствующая случаю шуточная модель — торт-«пенек». Во всех случаях предлагается выбор из шести проверенных начинок. Заказчикам с особыми запросами рекомендуется все обсуждать индивидуально.

HILLS

«Свадебный торт требует времени, ведь его сложный декор делается вручную и почти никогда не повторяется, — говорит шеф ресторана Hills Антон Клетаров. — Иногда на подготовку уходят недели». Среди возможных предложений — йогуртовый мусс с кусочками свежей клубники, шоколадный мусс на шоколадном бисквите, медовик, мильфей, наполеон, миндальный декуаз с заварным ореховым кремом, «Птичье молоко», торт «Красный бархат».

AGZAMOV

Торты для венчания Яны Рудковской и Евгения Плющенко, свадеб Александра Овечкина и Анастасии Шубской, Никиты Преснякова и Алены Красновой, Ксении Бородинной и Курбана Омарова, для годовщины свадьбы Наташи Королевой и Сергея Глушко — все это дело рук звездного кондитера Рената Агзамова. «Чем оригинальнее идея, тем интереснее нам трудиться над ее воплощением», — говорит он. Чемпион России по кондитерскому мастерству работает с целой командой, поэтому его торты выглядят так, что дыхание перехватывает. Флористы, скульпторы, инженеры и декораторы делают впечатляющими не только торт, но и коробку для него.

КОНДИТЕРСКАЯ «КАФЕ ПУШКИНЬ»

Здесь можно заказать торты ручной работы любой сложности — классические многоярусные, миниатюрные, тематические, минималистические с украшениями из настоящих цветов и ягод. Каждый проект выполняется по индивидуальным пожеланиям, начиная от выбора вкуса, заканчивая упаковкой готового торта. Особое внимание уделяется украшениям, будь то роскошные цветы из шоколада или крема, элегантные узоры из марципана, фигурки из королевской глазури, орнаменты из карамели, из фирменных макарони или свежих ягод. Весь декор может быть полностью съедобным или же только радовать глаз — это зависит от выбора заказчика.

VALIKO

«Мы чтим традиции, но идем в ногу со временем и привносим сдержанную стильность в наши кондитерские изделия», — утверждает основатель кондитерской Галактион Табидзе. Его заведение Valiko предлагает как традиционные, так и сложные изысканные торты, десерты, выпечку и конфеты на заказ. Следуя классическим рецептам, здесь создают и авторские вариации, легко меняя ингредиенты, начинки и глазури. Так появляется новое, но не теряются лучшие черты старого.

CAKEBURO

В кондитерской мастерской «Кофемании» свадебный торт можно заказать в самый последний момент, за четыре дня до банкета. Правда, в этом случае составные части торта и оформление кондитеры предложат сами. Огорчаться не стоит, в каталоге CakeBuro представлены как классические торты, так и современные многоярусные десерты в лаконичном стиле без глазури, украшенные цветочным декором — съедобным и натуральным.



3
1__Valiko
2__Ресторан Hills

4
3__Кондитерская «Кафе Пушкинь»
4__Кондитерский дом Aleksandr Seleznev