

GÂTEAUX DE NOCES

Tendances 2016

Le gâteau de noces représente la pièce de résistance comestible de votre réception de mariage. Une version traditionnelle qui ne vieillira jamais pour certains. Mais en 2016, de nombreux couples veulent une pièce de confiserie imposante qui est un cran au-dessus de la moyenne. **Voici quelques-unes des principales tendances de l'année:**

Gâteaux artistiques – Des gâteaux avec dessins peints à la main gagnent en popularité. Ajoutez une touche personnelle comme un portrait de vous comme couple. Ou n'importe quel dessin qui vous plaît à partir de chefs-d'œuvre floraux ou géométriques d'art moderne.

Gâteaux à effet de dentelle – Que ce soit un motif sur tout le gâteau ou une touche sur les étages, un filigrane délicat est très tendance maintenant. Pour être vraiment dans le vent, demandez à l'artiste en gâteau de reproduire le motif de dentelle de votre robe de mariée.

Optez pour le baroque – Donnez à votre mariage une touche royale avec un gâteau qui aurait pu plaire à Marie-Antoinette. Ces beautés imposantes sont décorées avec des guirlandes dorées, des parchemins et autres embellissements rococo.

Gâteaux colorés – Des couleurs, surtout noir foncé, sont fortement tendance en gâteaux de mariage, ainsi que des teintes très vives. Une autre tendance chic, à l'intérieur d'une tendance: des gâteaux nuance dans lesquels une seule couleur est nuancée de foncé à pâle.

Fioritures florales – Couvrir des gâteaux de fleurs en sucre est une tendance majeure en 2016. Formées en rosettes et placées partout sur le gâteau, elles produisent un effet fantaisiste: gardez seulement le blanc cassé pour un look plus sophistiqué. La dernière tournure: agencer des fleurs en sucre en bouquets.

Osez le nu – Sans glaçage de couverture ou fondant les "gâteaux nus" exudent le charme rustique. Ils continueront d'être en évidence en 2016, avec plus d'options en termes de garnitures et de combinaisons de saveurs.

Astuces:

- Reportez la commande de votre gâteau jusqu'à ce que les décisions concernant la robe et le décor de la réception soient finalisées. Apportez des échantillons de tissu et échantillons de papeterie afin que votre pâtissier connaisse les couleurs exactes et l'aspect que vous recherchez.
- Si le mariage est en plein air, tenez compte de la saison. La crème au beurre, la crème fouettée ou la meringue vont fondre par temps chaud.
- Prenez en considération le lieu et la table sur laquelle il sera exhibé. Vous voulez qu'il soit beau en soi, mais également accessible pour la cérémonie de découpe.

▼ Article anglais à la page 306



PHOTOGRAPHE: Vee Photo