

TORTE NUZIALI d'autore

Mich Turner

della Little Venice Cake Company

fotografie di RICHARD JUNG



BIBLIOTHECA CULINARIA



L'ATTRAZIONE PRINCIPALE

Il taglio della torta è il primo compito ufficiale della neosposa, ed è pertanto fondamentale che la torta venga presentata nella maniera più scenografica possibile. La torta dovrà essere ben visibile agli ospiti, offrire lo sfondo ideale per le foto ed essere facilmente accessibile sia agli sposi sia allo staff di servizio.

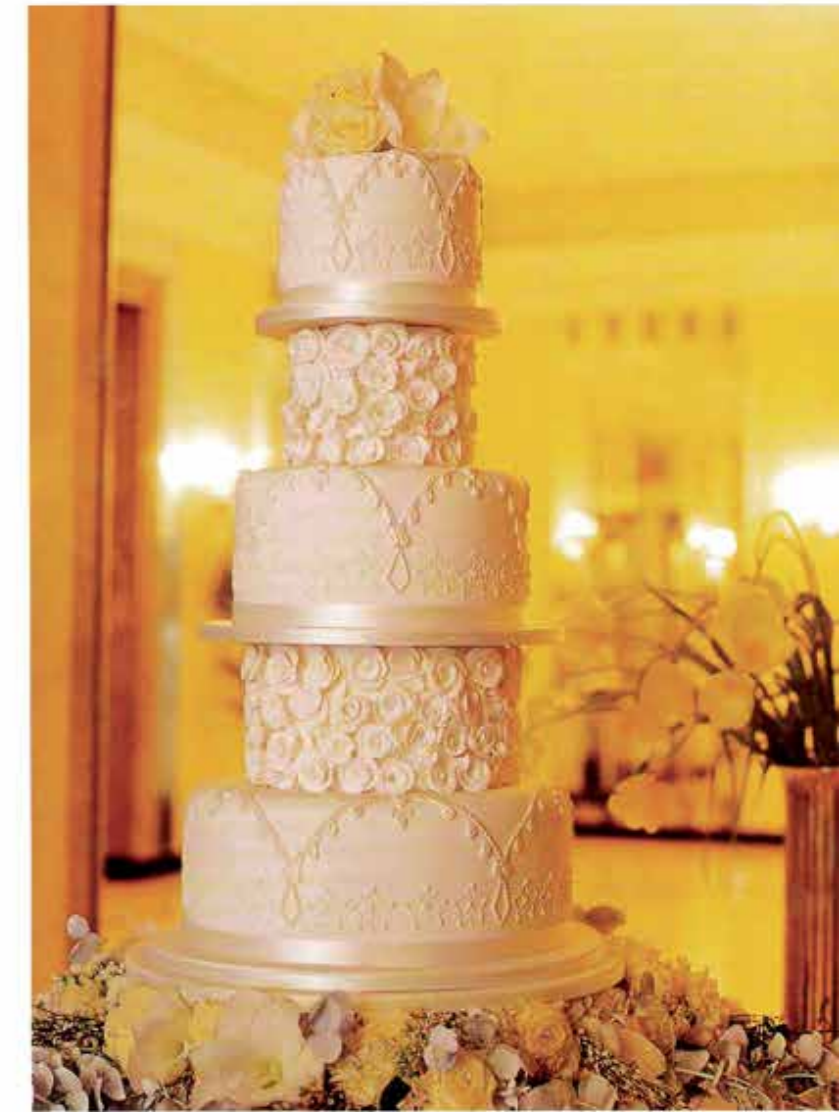
L'idea di torta nuziale risale ai tempi dei Romani, quando lo sposo spezzava un pezzo di pane sopra la testa della sposa a significare prosperità, longevità e fertilità. Più tardi, nel Medioevo, gli ospiti partecipanti alle cerimonie nuziali erano soliti portare dei dolcetti al banchetto nuziale e impilarli sopra il tavolo in modo da creare una pila sopra la quale lo sposo e la sposa dovevano cercare di baciarsi. Questa pila di dolci del Medioevo si è poi evoluta nella nostra odierna torta nuziale multipiano. Un importante contributo allo sviluppo della torta nuziale multipiano si deve a un fornaio di nome William Rich, che abitava a Fleet Street, Londra, nel XIX secolo. Egli infatti creò una torta nuziale per sua figlia rifacendosi alla guglia ottagonale della chiesa St Bride di Fleet Street.

L'uso di una torta arricchita con uvetta immersa nel brandy come dolce nuziale stava a simboleggiare prosperità, fertilità, felicità, longevità e salute, ed il fatto di mantenere inalterate le proprietà la rendeva ideale, dal momento che le decorazioni erano sempre più complicate e richiedevano sempre più tempo. Quanto alla glassa bianca, questa veniva preparata con prezioso zucchero fine, ingrediente che solo i ricchi potevano permettersi di utilizzare. Il suo impiego divenne di gran moda dopo che la regina Vittoria ebbe introdotto il costume di sposarsi in abito bianco. Ai giorni nostri la torta nuziale – oggi disponibile in ogni tonalità e sfumatura di colore, oltre che in diversi stili che vanno da chic e semplice a complesso e stravagante – è ormai diventata un'importante componente del matrimonio assieme all'abito e al bouquet della sposa.

“La torta nuziale dovrebbe essere al centro del ricevimento – una protagonista a sé stante”.

di fianco La torta Veneziana presentata su una base rotonda di argento di fronte al caminetto di marmo al 30 Pavilion Road di Knightsbridge. Le rose che decorano le colonne sono valorizzate dalla luce delle candeline e dal bouquet della sposa.

sotto La Queen Elizabeth Diamond esposta nel foyer del salone da ballo del Claridge's. La torta a cinque piani, presentata su un letto di fiori gialli, è al centro della scena e accoglie gli ospiti che accedono alla sala da ballo attraverso le porte girevoli.



LITTLE VENICE LACE™ *Per la realizzazione di questa torta, ormai un'icona della Little Venice Cake Company, mi sono ispirata al flocking della seta e del velluto. Nel mio libro precedente, avevo già presentato una torta singola a forma di cuore dello stesso tipo per una cerimonia nuziale intima, ma per una torta nuziale più scenografica e una bellezza da lasciare senza fiato, provate quattro piani!*

OCCORRENTE

4 torte rotonde di 15 cm, 23 cm, 30 cm e 38 cm

base rotonde sottili di 15 cm, 23 cm, 30 cm e 38 cm

marzapane per le torte (vedi p. 129 per le quantità)

pasta di zucchero color avorio per le torte e le basi (vedi pagine 130 e 131 per le quantità)

basi rotonde spesse di 23 cm, 30 cm, 38 cm e 45 cm

4,4 m di nastro color avorio da 15 mm, tagliato a pezzi di 75 cm, 1 m, 1,2 m e 1,45 m

colla in stick

carta oleata e penna

punteruolo

tasca per decorare

bocchetta da 2 mm

1 ½ quantità di glassa reale (vedi p. 133), colorata con colorante alimentare avorio

3,45 m di nastro color avorio da 12 mm, suddiviso in pezzi di 50 cm, 75 cm, 1 m e 1,2 m

forbici affilate

12 perni

colonne di polistirolo di 5 cm di altezza di 10 cm, 18 cm e 25 cm

27 fili metallici da fiorista, divisi in 3 pezzi

3 fiori di ortensia bianca e 80 rose Bianca



1 Collocare le torte sulle base sottili della corrispondente misura e coprire con marzapane e pasta di zucchero color avorio, seguendo le tecniche illustrate alle pagine 128 e 130-1. Coprire le basi spesse (basi di portata) con pasta di zucchero, usando la tecnica a p. 130. Fissare un pezzetto di nastro da 15 mm sul bordo di ciascuna base usando la colla a stick. Lasciare riposare torte e basi per una notte, poi sistemare ciascuna torta sulla sua base. Trasferire il disegno dal modello a p. 154 e tracciarlo con il punteruolo su ogni piano della torta.

2 Montare la bocchetta sulla tasca e riempirla con glassa reale avorio, poi realizzare il disegno sulla torta. Avvolgere un pezzetto di nastro da 12 mm intorno alla base di ciascun piano, rifilare con cura e fissare in posizione con una punta di glassa.

3 Decorare con fiori gli spazi tra un piano e l'altro, seguendo la tecnica a p. 140. Per finire decorare l'ultimo piano con un piccolo bouquet.

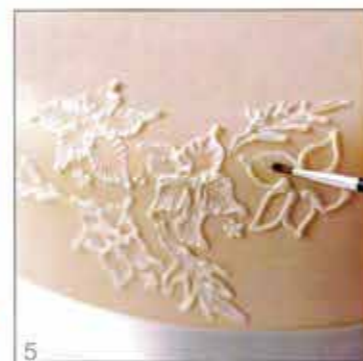
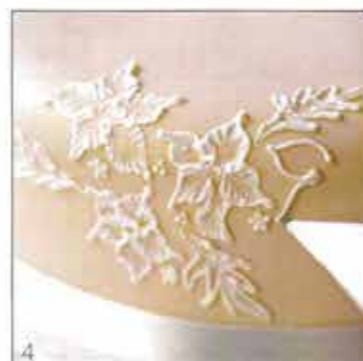


VELO DI PIZZO *I veli di pizzo creano un'atmosfera eterea ad un matrimonio. Il designer Jasper Conran incorpora i pizzi più delicati nelle sue creazioni ed io ho spennellato a mano il pizzo sulla torta per ottenere un effetto simile. La torta viene lucidata e impilata in posizione "disassata" prima di procedere a disegnare i pizzi glassati. Delle rose fresche completano il quadro.*

OCCORRENTE

- 3 torte rotonde di 15 cm, 23 cm e 30 cm
- basi rotonde spesse di 15 cm, 23 cm e 30 cm
- marzapane per le torte (vedi p. 129 per le quantità)
- pasta di zucchero color caramello per le torte (vedi p. 130 per le quantità)
- 30 g di lucidante topaz
- 12 perni
- carta oleata e penna
- punteruolo
- 2,25 m di nastro avorio di 15 mm, suddiviso in pezzi di 50 cm, 75 cm e 1 m
- forbici affilate
- 1 quantità di glassa reale (vedi p. 133) colorata con colorante alimentare avorio
- 2 tasche per decorare
- bocchette di 1,5 mm e 2 mm
- 3 rose color rosa antica

- 1** Collocare le torte sulle basi spesse corrispondente stessa misura e ricoprire con marzapane e pasta di zucchero color caramello, seguendo le istruzioni alle pagine 128 e 130-1. Spalmare il lucidante topaz sulla sommità e sui lati di ogni piano. Lasciare riposare le torte per una notte.
- 2** Impilare i piani, seguendo la tecnica a p. 141, ma in posizione sbilanciata e non centralmente.
- 3** Trasferire il disegno del modello di p. 152 e con il punteruolo tracciare il profilo del velo di pizzo, partendo dal piano più in alto e scendendo sugli altri 3 piani. Avvolgere del nastro intorno alla base di ogni piano, rifilare con cura e fissare il nastro con una punta di glassa reale avorio.
- 4** Montare le bocchette sulle tasche e riempire con glassa reale. Utilizzare la bocchetta di 2 mm per disegnare i pizzi a fiori all'interno del contorno del velo tracciato.
- 5** Intingere in acqua un pennello a punta fine e "sfrangiare" i contorni del disegno verso l'interno per creare un effetto "ricamo". Realizzare tutti i dettagli all'interno dell'area del velo, poi con la bocchetta da 1,5 mm ripassare sopra alle righe tracciate per marcare il contorno del velo, con perle e frange (vedi particolare a p. 53).
- 6** Collocare la torta su un'alzata bianca e guarnire con le rose color rosa antica.



ROMANTICISMO MODERNO *A volte*

la più semplice delle torte può essere quella di maggior effetto. Questa torta quadrata di tre piani è assolutamente liscia, offrendo dunque lo sfondo ideale per i fiori, rendendoli protagonisti. Qui vengono presentati quattro modelli di disegno e colore diverso per adattarsi alle diverse stagioni.



OCCORRENTE

3 torte quadrate di 15 cm, 23 cm e 30 cm
basi quadrate spesse di 15 cm, 23 cm e 30 cm
marzapane per le torte (vedi p. 129 per le quantità)
pasta di zucchero avorio, per le torte
(vedi p. 130 per le quantità)
8 perni
blocchi di polistirolo di 5 cm di altezza
di 10 cm e 12 cm di lato
fili metallici da fiorista, suddivisi in 3 pezzi

1 Collocare le torte sulle basi spesse della corrispondente misura e ricoprire con marzapane e pasta di zucchero avorio, seguendo le istruzioni alle pagine 128 e 130-1. Lasciare riposare le torte per una notte.

2 Decorare i piani con fiori stagionali appropriati – orchidee *Cymbidium* verdi per la primavera; peonie, ranuncoli e farfalle per l'estate; rose Orange Juice, ranuncoli e fiori di lavanda secchi per l'autunno; edera con bacche e anemoni viola per l'inverno – riempiendo gli spazi tra i piani con fiori come spiegato a p. 140. Per finire, guarnire la sommità della torta.





CAMELIA *Queste torte monoporzione sono ispirate a Coco Chanel e alla camelia di Chanel, vera e propria icona. Nel 2006 ho ricevuto il premio Harper's Bazaar-Chanel come miglior imprenditrice dell'anno e da qui ho cominciato ad interessarmi alla storia della Maison Chanel. Questi disegni bicromatici possono essere il perfetto ricordo per un elegante party per la futura sposa.*

OCCORRENTE (PER TORTA)

torta rotonda di 5 cm
(vedi a p. 132 istruzioni per il taglio)

60 g di marzapane

75 g di pasta di zucchero nera o semplice

20 cm di nastro nero da 15 mm

20 cm di nastro argento da 6 mm

forbici affilate

glassa reale (vedi p. 133), per fissare

30 g di pasta per petali bianca o nera

zucchero a velo per spolverizzare

matterello piccolo

stampino per petali di 2 cm

colla di zucchero

1 Coprire ogni torta con marzapane e con la pasta di zucchero nera o semplice, seguendo le istruzioni a p. 132, quindi lasciare riposare per una notte.

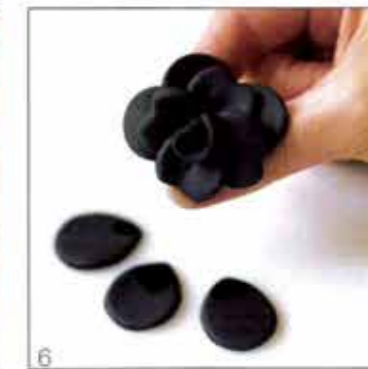
2 Decorare ciascuna torta con il nastro nero, con sopra il nastro argento, rifilare con cura e fissare in posizione con una punta di glassa reale.

3 Per fare le camelie, lavorare la pasta per petali fino a renderla liscia ed elastica. Su un piano di lavoro pulito, leggermente spolverizzato di zucchero a velo, spianare la pasta allo spessore di 2,5 mm. Ritagliare 11 petali con l'apposito stampino e arrotolarne uno per formare il boccio al centro.

4 Usando il lato tagliente dello stampino ritagliare una piccola quantità di pasta da 4 dei petali dalla parte arrotondata opposta e appiattire delicatamente i bordi schiacciandoli tra le dita.

5 Mettere un puntino di colla di zucchero sull'estremità appuntita di ogni petalo e fissarlo intorno al boccio centrale. Piegarlo delicatamente e i petali verso l'esterno.

6 Applicare il secondo strato di 6 petali sotto il primo strato, in modo che si sovrappongano l'uno sull'altro. Piegarlo delicatamente i petali verso l'esterno in modo che le punte tocchino la superficie del piano di lavoro. Lasciare riposare, quindi fissare le camelie in posizione sulla torta con una punta di glassa.





*'Idee fantastiche da una creatrice di
torte di fama mondiale'*

JAMES MARTIN

€ 44,00

ISBN 978-88-05056-31-9



9 788895 056319