



fat. Sz. Kontiol

Prawie jak w Wenecji



Para młoda była zachwycona

Tort *Maestro Ponte di Rialto*

Szymon Konkol

Za nami miesiące, w których w Polsce odbywa się najwięcej uroczystości ślubnych. Wykorzystując ten fakt, firma SAVPOL zorganizowała konkurs na najbardziej oryginalne weselne torty. Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego podjęła wyzwanie, stając w szranki z profesjonalistami.

Tort Maestro Ponte di Rialto został przygotowany na organizowany przez firmę SAVPOL konkurs „Aparat za jedno zdjęcie”. Pod kierunkiem mistrza cukiernictwa Krzysztofa Wysłychy powstało oryginalne cukiernicze dzieło inspirowane nastrojem Włoch. Pięciopiętrowy tort weselny był utrzymany w smakowej kompozycji wiśni, czekolady i brandy. Dekoracja tortu nawiązywała do nastroju romantycznej nocy, gdzie głównym elementem dekoracji były weneckie maski o kształcie słońca i księżyca. W wykończeniu tortu wykorzystano kilka technik dekoracji: róże wykonane z lukru plastycznego zostały powleczone czarnym i metalicznym barwnikiem z zastosowaniem aerografu, a przestrzenną instalację wykonaną z karmelu ozdabiały wspierające się

na niej maski przygotowane z masy czekoladowej.

Zgodnie z planem tort okazał się główną atrakcją przyjęcia weselnego. Jego forma i artystyczna oprawa wzbudziły zachwyt pary młodej i zgromadzonych gości. Również symbioza wyśmienitego smaku i niecodziennego wyglądu tortu spotkała się z uznaniem. Wyjątkową oprawę dla tortu, która zintensyfikowała siłę estetyczno-smakowych doznań, stanowiła specjalnie dobrana choreografia oparta na motywach weneckich strojów, masek i muzyki.

Idea eksperymentalnej edycji konkursu było ukazanie cukierniczego fachu jako sztuki artystycznej. Cel ten został zrealizowany. Przedsięwzięcie było połączeniem pracy, pasji i artystycznego zacięcia wszystkich zaangażowanych w nie osób. ■