



foto: Sz. Konkol

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 w 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.

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