



Центральным элементом композиции банкетного стола становится свадебный торт. Угощения выносят, как правило, уже к середине или к концу банкета. До этого момента молодоженам и организаторам свадьбы нужно продумать массу нюансов. От этого зависит то, как будет выглядеть свадьба и насколько торт окажется подходящим к формату мероприятия.

Выбрать свадебный торт можно в разных местах. Это могут быть частные кондитеры, а также профессиональные фабрики и студии. Работать с профильной фирмой всегда приоритетно. Чем меньше клиентов у исполнителя, тем выше вероятность получить индивидуальный подход и исполнение на высшем уровне.

Что учитывать при выборе торта?

Профессиональный кондитер учитывает не только состав. С клиентом проводится подробная консультация, благодаря чему изделие можно оформить необычно и эффектно. В расчёт берётся несколько факторов:

- Общая масса. От этой характеристики зависит стоимость изделия. Вес определяет количество и набор ингредиентов. Понятно, что рассчитывать это нужно из количества гостей, чтобы каждому хватило по одному или по два куса.
- Начинка. Вкус зависит главным образом от начинки. Кондитеры запрашивают у заказчика информацию о том, какие предпочтения есть у гостей. Нельзя исключать, что в начинке окажется продукт, который вызовет аллергию у родителей, невесты или жениха. Поэтому эти нюансы нужно продумать предварительно.
- Дизайнерская композиция. Торты можно оформить в несколько ярусов и украсить фигуркой молодоженов, а также выполнить декоративные надписи и фигуры. Чем больше декора, тем сложнее исполнение, а соответственно и выше цена. В любом случае дизайн подбирается согласно цвету и характеристикам банкетного стола. Если не хочется много тратить, можно изначально ориентироваться на минимализм.
- Цветовые оттенки. Для строгой свадьбы подойдёт чёрно-белый торт. Для нежной и романтической можно задействовать розовые и пастельные тона. Профессионал учитывает общую композицию помещения, что помогает выделить торт на фоне остальных атрибутов и сделать с ним красивые фотографии.
- Параметры доставки. Работа с профессиональной кондитерской студией удобна тем, что в распоряжение заказчика попадает торт, официанты и те, кто сопровождает. Это значит, что изделие не повредится во время транспортировки и будет вынесено на стол торжественно. В том числе официанты помогут разрезать торт правильно, чтобы он не развалился в самый ответственный момент.

Какая кондитерская продукция пользуется спросом?

Тренды меняются каждый год, но некоторые остаются стабильными. Чтобы сэкономить, можно выбрать йогуртовый торт или итальянский, который предполагает нежную и вкусную начинку, которая не ударит по бюджету молодоженов.

Другой вариант подойдёт для любителей экзотики. Можно изготовить многоярусные торты, где каждый слой будет выполнен из отдельных ингредиентов. Сборная структура поможет удовлетворить вкус большого количества гостей и сделать свадьбу по-настоящему уникальной.

Характер декоративных украшений определяется заранее. Многим не нравится то, что фигурки молодоженов можно съесть, как и основные куски торта. Поэтому вместо них устанавливаются пластиковые украшения, которые потом снимаются.

Заказ лучше оформлять ещё за несколько месяцев до свадьбы. Спрос на такие услуги достаточно высок, особенно, в летнее время, на которое приходится основное количество подобных мероприятий. Когда заявка оставлена заблаговременно, можно не беспокоиться о соблюдении сроков.