



Dulcis in fundo... l'angolo dei dolci

Il **buffet dei dolci** è diventato negli ultimi anni un vero e proprio *must* del ricevimento che si rispetti. Ma come fare allora per contraddistinguersi e renderlo davvero indimenticabile? Puntare sulla genuinità delle materie prime, sull'armonia degli accoppiamenti ma anche sull'originalità e la personalizzazione.

Sarà per golosità, per il bambino che è in ognuno di noi o per il fascino delle scenografie che li presentano, ma come per magia anche dopo il banchetto più ricco e luculliano la verità è che nessuno resiste al tavolo dei dolci. Le zuccherine note di caramelle, confetti, cioccolate o deliziose tortine monoporzionamento sono una vera e propria tentazione che chiude in bellezza ogni ricorrenza, lasciando nei nostri ospiti tutta la dolcezza che li caratterizza.

Sempre più spesso proponiamo ai nostri clienti di accompagnare al classico dessert dei veri angoli delle delizie: *cupcake*, biscotti, mini *wedding cake* e divertenti *cake pops* tutti rigorosamente personalizzati nei colori dell'evento, con le iniziali degli sposi o con il nome del festeggiato. Potete anche prevedere simpatiche scatoline, conetti o sacchetti personalizzati che i vostri invitati potranno riempire portando via con sé la dolcezza della festa. Con questi piccoli tocchi in più darete l'impressione ai vostri ospiti di non aver tralasciato proprio alcun dettaglio.

Un'idea divertente può essere allestire un *candy bar*, angolo in cui poter assaggiare caramelle di ogni tipo, lecca lecca, confetti, bon bon e tanto altro. Se la festa è all'aperto, perché non predisporre un piccolo barbecue e divertirsi ad arrostiti i coloratissimi e dolcissimi *marshmallow* oppure

Un'idea divertente può essere allestire un *candy bar*, angolo in cui poter assaggiare caramelle di ogni tipo, lecca lecca, confetti, bon bon e tanto altro...



far arrivare un camioncino dei gelati in stile anni '50? Se invece vi trovate a mettere in scena un ricevimento autunnale o invernale potreste allora puntare sulle accattivanti note del cioccolato: al latte, fondente, aromatizzato, tartufi, cascate di cioccolato e magari facendo servire cioccolata calda in romantiche o moderne tazze decorate. Qualsiasi siano i vostri gusti in poche ma rinomate cioccolaterie è possibile trovare fragranze davvero squisite.

Un posto a parte deve essere invece destinato alla regina di tutte le golosità: la torta di ricorrenza. Oggi per fortuna, dopo tanti tentativi andati



male, abbiamo il piacere di gustare torte decorate artistiche e buonissime! La vera pasticceria italiana ha finalmente incontrato il cake design anglosassone dandoci la possibilità di proporre ai nostri clienti veri capolavori culinari. Che si tratti di un'imponente *wedding cake*, di una tenera torta di battesimo o di una torre di *cupcake* per festeggiare il 18esimo compleanno di vostra figlia, la parola d'ordine è stupire. Un ingresso trionfante e l'adeguata scenografia saranno gli elementi indispensabili a fare di questo momento, un'occasione da fotografare e ricordare.

Certo, purché tutto questo sia presentato nel modo adeguato senza perdere di vista, anzi enfatizzando se possibile, il tema e lo stile del vostro evento. Attenzione quindi a colori, fantasie, arredi floreali e ambientazioni, con un occhio di riguardo alla stagione in cui vi trovate e seguendo sempre il vostro innato gusto! In questi giorni ad esempio simpatiche alzatine con marron glacé artigianali e torri di mont blanc non possono davvero mancare...



Per consigli e curiosità scrivete a:
Myriam Tedesco Events designer
mtesesco@rosa-bianca.it

La Rosa Bianca

Servizio: Weddings & Luxury Events
Zona: Roma - Parioli
Indirizzo: Via Luigi Boccherini 2, Roma
Contatti: Tel. +39 347.1971126
Sito: www.rosa-bianca.it