

WEDDING

Вы и ваша свадьба

№ 4 (61) июнь 2012

Идем под венец
ТАЙНСТВО ОБРЯДА

РОМАНТИКА
ГОРНЫХ
ВЕРШИН

НОРВЕГИЯ
ЮАР
ПЕРУ



КАМЕРА...
МОТОР!

О ТЕХ, КТО
СНИМАЕТ
СВАДЬБЫ

*Праздник на
уикенд*
ОБЗОР
ЗАГОРОДНЫХ
ПЛОЩАДОК

Свадьба летом

ЯРКИЕ БУКЕТЫ ~ РОСКОШНЫЕ ПЛАТЬЯ
ЖЕЛАННЫЕ КОЛЬЦА ~ ЛУЧШИЕ ОТЕЛИ



Грегори Дуайен

Шеф-кондитер компании Hediard:

«Главный десерт непременно должен стать не только идеальным лакомством, но и кульминацией Большого Дня. И его дизайн, и то, как он появится на празднике, и, несомненно, начинка — все имеет значение. Сейчас все больше ста-

новятся популярными торты лаконичных форм, но с яркими акцентами, красочными деталями и рельефами. Еще одна из интересных тенденций, на мой взгляд, — одноцветные торты: бархатный красный, глубокий синий, цвета морской волны. При этом здесь важна не только эстетика, но и удобство. Например, очень популярны сейчас «сборные» десерты: композиции из капкейков, кексов и так далее. Они легко нарезаются или разбираются, и к тому же каждый гость сможет выбрать угощение по вкусу. Например, сейчас на пике кондитерской моды так называемые «башни» из французских миндальных пирожных макароны. Яркие, пастельные, перламутровые, с бронзовой пудрой и даже памятными надписями — они составили хорошую альтернативу классическим тортам. Кстати, композиции из них могут быть совершенно разные и любых форм — все зависит от вашей фантазии. Со вкусом карамели, трюфеля, черешни, фисташек, шампанского, ванили или ликера Куантро? Здесь советов быть не может. Выбирайте тот вкус, который ближе именно вам». *М*

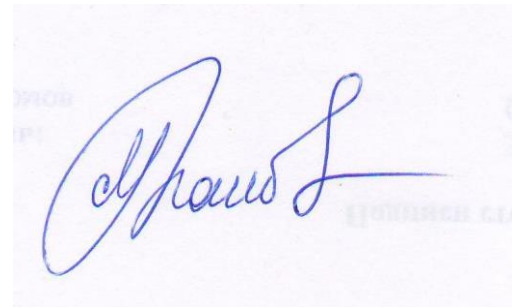


Gregory Doyen

Pastry-chef of "Hediard" company

The main dessert is sure to become not only an ideal delicacy, but also the culmination of a great day. Everything matters: its design, the way it will appear at the celebration and, of course, the taste. Nowadays cakes with laconic forms, but with bright accents, colorful details and reliefs are becoming more and more popular. In my opinion, there is another interesting trend - one-color cakes as red velvet, deep blue or aquamarine. This is important not only the aesthetics but also easy to use. For example, assembled desserts are very popular now: the composition of the cupcakes, muffins and so on. They can be easily cut or disassembled, and besides, every guest will be able to choose a part to his taste. For example, now on the top of a pastry fashion are towers of the French almond cookies - macarons. Bright and pastel colors, pearl and bronze powder, and even with commemorative inscriptions - they have made a good alternative to classic cakes. By the way, the composition can be various and any form - it all depends on your imagination. With taste of caramel, truffles, cherries, pistachios, champagne, vanilla or liqueur Cointreau? There can be no advice. Choose the flavor that is closer to you.

I, Maxim Gromov, certify that I am familiar with the Russian and English languages, and that I have translated this article faithfully and accurately.



24th of July 2015

English_seasons@mail.ru