



WEDDING CAKES

Il grande libro delle torte nuziali classiche, contemporanee, meravigliose

Aa.vv.

21,6 x 27 cm – cartonato

240 pagine, illustrazioni a colori

€ 39 – 978 88 7550 083 2



Ti ricordi l'ultima torta che hai mangiato ad un matrimonio? Probabilmente no. Purtroppo le torte nuziali in circolazione sono spesso banali, nel sapore e nel design – un vero peccato per il giorno più importante della vita! In aiuto delle spose arriva ora in Italia *Wedding Cakes*, la prima guida alla scelta della torta nuziale. Non un libro di ricette o di decorazioni, ma di ispirazioni da condividere con il proprio pasticciere o la propria wedding planner per la scelta di stile, decori, farciture, dimensione e abbinamenti. 55 torte per ogni tipo di evento e stagione, suddivise in 8 capitoli in cui a fare da guida sono le icone del nostro secolo, da Audrey Hepburn a Marilyn Monroe, da Coco Chanel a Jackie Kennedy, dalle principesse delle favole alla regina rock del film *Marie Antoinette*. Per un matrimonio classico o hollywoodiano, country o fashion, organizzato su una spiaggia o fra le nevi in total white. Splendide immagini a tutta pagina, una guida all'abbinamento tra colori, sapori e texture, il galateo della torta e le cose da sapere per chiudere in modo scenografico l'evento che segna l'inizio di una nuova vita. Con introduzione di Giuliana Parabiago, Direttore di *Vogue Sposa*, uno sguardo esaustivo sulle ultime tendenze del cake design di classe e su un panorama infinito di combinazioni al profumo di frutta, cioccolato, liquori e spezie. Le spose non sono tutte uguali, e così le torte nuziali: classica, eccentrica, esibizionista, tradizionalista. Tanti stili diversi per la wedding cake. Quale scegliere? Il proprio.

LUXURY BOOKS