

NOVIAS KENA

EL ESTILO PERFECTO
SEGÚN EL LUGAR:

- Playa
- Hacienda
- Jardín
- Salón

50 TIPS
para la
BODA IDEAL

PROPUESTAS
EUROPEAS
en vestidos

DESPEDIDAS de SOLTERA

TEMÁTICAS:
*Spa, erótica
y de vinos*



LAS MEJORES FIESTAS: Ciudad de México, Cuernavaca y Acapulco

\$30



www.gruposurmonta.com

EN EL EXTERNO \$30.50. PLUS \$1.50. PAGO EN EFECTIVO



Novedades

¡Queremos pastel!

EL PASTEL TIENE UN LUGAR PRIMORDIAL DENTRO DE LA RECEPCIÓN DE BODAS, YA QUE DESPUÉS DE LA NOVIA Y SU VESTIDO, TODAS LAS MIRADAS SE POSARÁN EN ÉL.



Un rico pastel de bodas puede denotar el espíritu de la recepción: elegante, sofisticado, romántico, relajado o zen. Las técnicas modernas de decorado de pasteles cobran más auge cada día, por lo que permiten crear modelos tan sorprendentes como únicos, que a veces rebasan las expectativas de los novios.

HISTORIA Y SIGNIFICADOS

Su origen se remonta a tiempos de los romanos. Cuentan los estudiosos sobre el tema que originalmente el novio cortaba un pedazo de un pastel hecho de trigo, tomaba un bocado y el resto lo esparcía sobre la cabeza de la novia; este gesto representaba tanto la fertilidad de la novia como la unión de la nueva pareja. Una segunda tradición era apilar varios pasteles y hacer que los novios se dieran un beso por encima de ellos; si lograban hacerlo sin derribar los pasteles, significaba una vida llena de prosperidad y mientras más pasteles apilaran, mayor felicidad tendrían. El acto de los novios cortando el pastel juntos es el comienzo de una nueva vida unidos y el primer proyecto de la pareja en común como esposos; el hecho de alimentarse uno al otro simboliza que, de ahora en adelante, ambos se proveerán mutuamente de amor, cuidado y respeto.

EL PASTEL PERFECTO

Escoger el pastel de bodas ideal puede ser muy divertido, aunque en ocasiones un poco intimidante, dada la enorme cantidad de opciones que encuen-

tras en el mercado. El consejo de una experta, como Claudia Barrera de *Cakes Design by Claudia*, es simple: acércate a un profesional. El mejor pastel de bodas será el que realce la belleza de tu recepción, el que sea el final perfecto de tu banquete y que te deje 100% satisfecha. Puedes recurrir a la pastelería donde normalmente haces tus compras de pastel y cuyo sabor conoces plenamente, seguramente tendrán un amplio catálogo de pasteles de bodas; sin embargo, puedes encontrar algunas limitantes acerca de los diseños. También puedes acudir a un diseñador de pasteles, para quien crear uno especialmente para ti será siempre el objetivo; además, tendrá un amplio catálogo para que puedas escoger y no tendrá problemas en modificar detalles, formas y colores de los modelos existentes o incluso, en crear algo completamente original y único para ti.

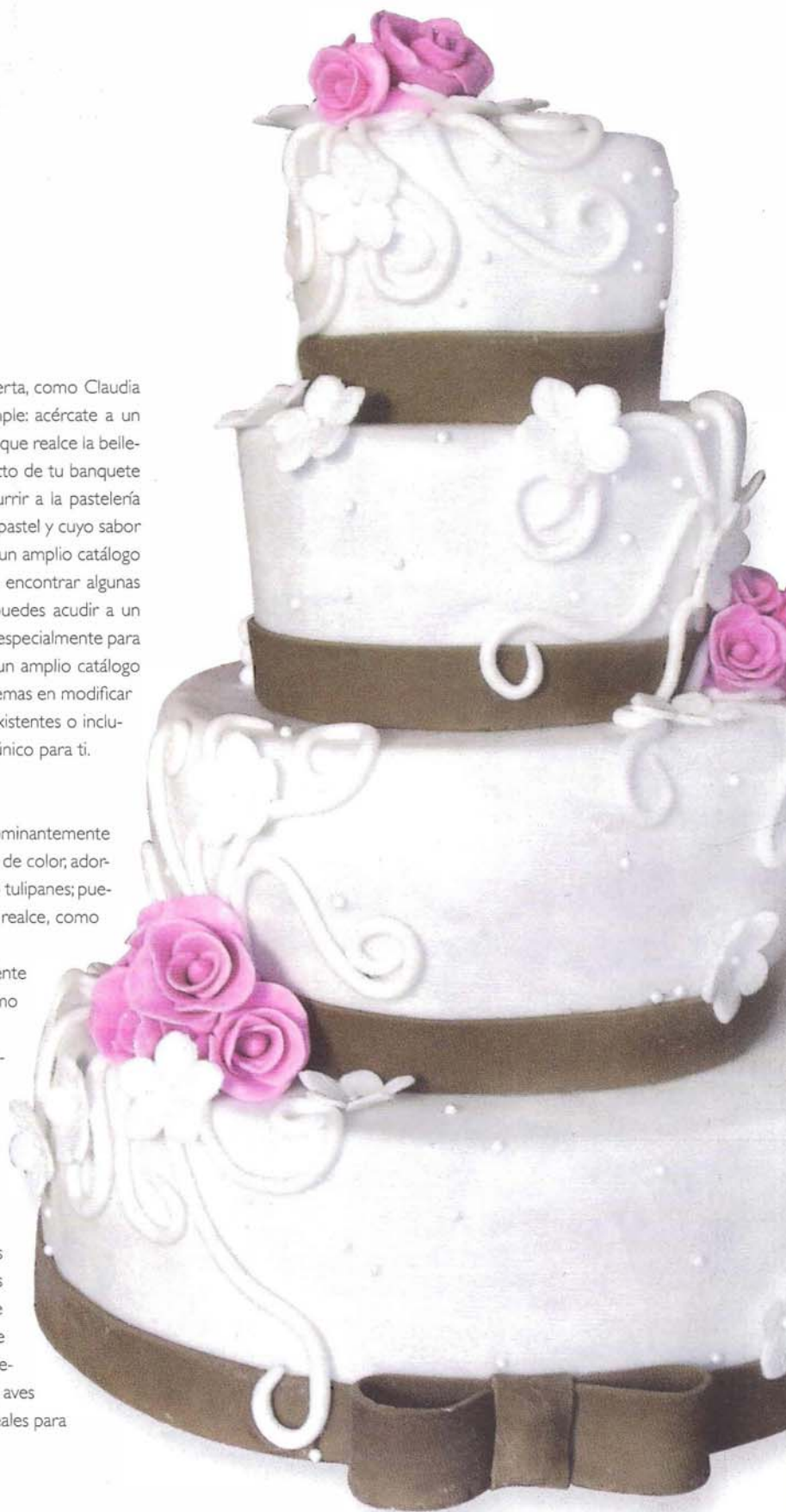
LOS TIPOS

Tradicional. Es un pastel de bodas predominantemente blanco o de tono marfil, con algunos toques de color; adornado con flores como rosas, orquídeas, lilis o tulipanes; puede integrar acentos más interesantes y de realce, como moños y mariposas.

Un pastel tradicional siempre es una excelente opción tanto para una boda pequeña como para una gran celebración.

Moderno. Incluye formas como cuadros, rectángulos, rombos, domos o incluso, diseños asimétricos. En este estilo se pueden encontrar combinaciones de colores que van desde contrastantes hasta de una sola gama. Perfecto para novios vanguardistas.

Extravagante. Estos diseños simulan formas inesperadas como cajas de regalo, bolsas de compras, cajas de zapatos, maletas de viaje, pisos que aparentan estar a punto de caerse, cojines y una gran variedad de objetos. Se pueden adornar con perlas, plumas, aves o flores de fantasía y un sinnúmero de detalles. Ideales para una celebración original y memorable.





¿CUÁNTO PASTEL?

Para ordenar el pastel es necesario que consideres si va a ser el único postre, puedes agregar unas porciones extra para quienes deseen "repetir" o para aquéllos que quieran un poco más de pastel en la *tornaboda*. No dudes en solicitar un servicio de café a tu proveedor de banquetes, si es que no está incluido y si tu presupuesto lo permite, ya que el café es el complemento ideal para el pastel.

Si el banquete será muy abundante o si ya incluye algún postre, puedes optar por reducir un poco las porciones de pastel en relación al número de invitados, hasta tal vez ordenar solamente para un 80 o 90% de tu lista de invitados, no es recomendable reducirlas más, ya que corres el riesgo de que falte pastel.

LA TÉCNICA PARA CORTARLO

Aunque te parezca sorprendente, existe una técnica para cortar el pastel. En realidad, si estás contratando un servicio profesional de banquetes, no tendrás que preocuparte por esto; sin embargo, si tu pastel no es tradicional, lo mejor será solicitar a tu diseñador un bosquejo de cómo estará estructurado el armado de tu modelo, ya que los pasteles que apilan un piso sobre otro tienen una construcción especial y sobre todo, los de formas asimétricas; esto servirá de guía al encargado de servicio.

Disfruta tu pastel y como dice la canción "Queremos pastel... pastel... pastel".

Agradecimiento:

CAKE DESIGN BY CLAUDIA • Lic. Claudia Barrera, Cake Designer • 56.90.82.76 (noches) • 044.55.54.08.25.12 • www.cakedesignbyclaudia.com.mx • claudiacurzio@yahoo.com.mx • contacto@cakedesignbyclaudia.com.mx