

# TORTOWE EWOLUCJE

Witold Siry (firma Bakes)

Możliwości w dekoracji tortów, jakie stwarzają dostępne na rynku surowce i narzędzia nie narzucają cukiernikom-artystom żadnych ograniczeń. Ich wyobraźnia sprawia, że styl angielski to obecnie nie tylko elegancka klasyka wśród trendów dekoratorskich. Klienci nawet niewielkich zakładów coraz częściej zaskakiwani są oryginalnymi i awangardowymi kreacjami.

Tort może być przecież czymś znacznie więcej niż tylko eleganckim deserem. Może być i bardzo często bywa gwoździem programu. Największą atrakcją imprezy, z którą wszyscy uczestnicy chcą sobie zrobić zdjęcia, zanim to dzieło sztuki cukierniczej zostanie pokrojone i skonsumowane. Jego ulotność tylko dodaje mu uroku. Śmiało projekty cukiernicze przestają być domeną mistrzów i coraz więcej cukierni oferuje swoim klientom możliwość realizacji nawet bardzo indywidualnych projektów. Niewątpliwie jest to jeden z efektów globalizacji i wpływów zachodnich trendów - na YouTube bez problemu znajdziemy niezliczoną ilość filmów instruktażowych o dekoracji ciast, nie wspominając o blogach cukierniczych i programach telewizyjnych pokazujących np. jak zrobić tort w kształ-

cie wieży Eiffla albo promu kosmicznego. W ciągu ostatniej dekady Internet zapewnił nieograniczony i zupełnie darmowy dostęp do wiedzy oraz inspiracji z tego zakresu. Odpowiednie narzędzia dają możliwość tworzenia silikonowych form i wyciskarek według własnych pomysłów i potrzeb, a wszelkie dekoratorskie akcesoria i surowce można sprowadzać z dowolnych miejsc na całym świecie. Wszystko to sprawia, że trudno o zamówienie, którego nie dałoby się wykonać. Ulubione postaci z bajek, przeróżne pojazdy, zwierzątka, boiska piłkarskie - torty dla dzieci to prawdziwe pole do popisu dla cukierniczych dekoratorów. Coraz większym zainteresowaniem cieszą się również projekty „tylko dla dorosłych”, zamawiane chociażby na wieczory panińskie i kawalerskie, jako dopełnienie

rubasznego charakteru imprezy. Zdarza się nawet, że cukiernie posiadające je w swojej ofercie i na stronie internetowej wymagają od klienta... potwierdzenia pełnoletniości, zanim będzie mógł się z nią zapoznać i złożyć zamówienie.

Łatwy dostęp do wiedzy i narzędzi sprawił, że coraz więcej osób niezwiązanych zawodowo z cukiernictwem hobbystycznie zajmuje się tworzeniem niezwykle tortów, a w ciągu kilku ostatnich lat powstały liczne, jednoosobowe pracownie, wyspecjalizowane w artystycznych słodkościach. Ich historia pokazuje, że dekoratorska pasja może stać się sposobem na życie i biznes. Tak było chociażby w przypadku Tortomanii z Legnicy, której właścicielka rozpoczęła swoją przygodę od tworzenia wymyślnych tortów dla własnych dzieci.



DOWÓD / POKWITOWANIE DLA ODBIORCY	nr rachunku odbiorcy <b>13102019090000390201355395</b>	nazwa odbiorcy <b>BCM Biznes sp. z o.o.</b>		odcinek dla banku odbiorcy
	odbiorca <b>BCM Biznes sp. z o.o. 83-110 Tczew ul. 30 Stycznia 42</b>	nazwa odbiorcy cd. <b>83-110 Tczew, ul. 30 Stycznia 42</b>		
	kwota <b>105,00</b>	i.k. <b>13102019090000390201355395</b>	nr rachunku odbiorcy <b>13102019090000390201355395</b>	
	zleceniodawca imię i nazwisko/firma ulica, nr domu kod pocztowy miejscowość <b>NIP</b>	Polecenie przelewu / wpłata gotówkowa W P * waluta <b>PLN</b> kwota <b>105,00</b>		
nr rachunku zleceniodawcy (przelew) / kwota słownie (wpłata)		nazwa zleceniodawcy		odcinek dla banku odbiorcy
nazwa zleceniodawcy cd., NIP		tytułem <b>Roczna prenumerata Bake&amp;Sweet</b>		
Upoważniam BCM Biznes sp. z o.o. do wystawienia faktury VAT bez mojego podpisu		opcja		
stempel dzienny		pieczęć, data i podpis(y) zleceniodawcy		

Podobnie działają między innymi Lukrowe Fantazje z Warszawy, Anielskie Wypieki na Podkarpaciu, Bajkowe Torty w Lesznie. Do swoich odbiorców docierają za pośrednictwem Internetu, a na swoich stronach i na blogach prezentują niezwykle realizacje. Talent plastyczny, wyobraźnia, kreatywność liczą się na równi ze znajomością rzemiosła cukierniczego, dlatego zdarza się, że renomowane cukiernie poszukują dekoratorów wśród osób z dyplomem szkół plastycznych. Tak właśnie jest w słynnej bieszczadzkiej cukierni U Szelców, gdzie wspaniałe dekoracje tworzy absolwentka akademii sztuk pięknych.

Upowszechnianie się artystycznego cukiernictwa, popularyzacja tortów w stylu angielskim sprawiły, że producenci surowców, wychodząc naprzeciw potrzebom rynku, wciąż je udoskonalają i wprowadzają nowe wersje plastycznych mas cukrowych. Oprócz typowych sugarpaste i gumpaste, oferują bardziej specjalistyczną flower paste, cechującą się dużo większą elastycznością i pozwalającą na stworzenie niezwykle cienkich i delikatnych elementów kwiatowych, które do złudzenia przypominają te prawdziwe. Pastillage dla odmiany została stworzona do kreowania elementów, od których wymaga się twardości, jak np. długi ogon zwierzątka lub czułki owadów. Ponadto bez problemu można zakupić przeróżne stabilizatory, gumy, kleje oraz barwniki spożywcze i właściwie każdy, nawet amator, może samodzielnie przygotować elastyczną masę cukrową. Ewolucja zwykłego lukru jest naprawdę zadziwiająca.

Na trendy cukiernicze nie pozostają obojętni również producenci urządzeń - wśród profesjonalistów coraz większym zainteresowaniem cieszą się wałkownice do wszelkiego rodzaju mas dekoratorskich, bo pozwalają zaoszczędzić czas i surowce oraz gwarantują idealnie gładko i szybko rozwałkowaną masę o oczekiwanej grubości.

Atrakcyjność i popularność stylu angielskiego, zarówno w jego pięknej, tradycyjnej wersji, jak i bardziej nowoczesnych formach,



Śmiałe projekty cukiernicze przestają być domeną mistrzów i coraz więcej cukierni oferuje swoim klientom możliwość realizacji nawet bardzo indywidualnych projektów.

FOT. MATERIAŁY WŁASNE

sprawi bez wątplenia, że dzieła sztuki cukierniczej będą coraz bardziej zadziwiać i zachwycać, a nawet szokować. Na przykład w znanej z upodobania do czarnego humoru Anglii, sporym zainteresowaniem cieszą się

torty do złudzenia imitujące ludzkie narządy wewnętrzne, nie wspominając o makabrycznych ciastach na amerykańskich imprezach z okazji Halloween. W Polsce torty w stylu angielskim królują na balach weselnych, chrzcinach i komuniach, dodając elegancji i uroczystego charakteru tym niezwykłym chwilom rodzinnego świętowania. I choć podobnie jak one są ulotne i krótkotrwałe, ich słodycz i uroda trwa we wspomnieniach i na niezliczonych fotografiach. ■



Na trendy cukiernicze nie pozostają obojętni m.in. producenci wałkownic do wszelkiego rodzaju mas dekoratorskich.

FOT. BAKERES