



Lo in en la *repostería* de boda

La revolución gastronómica –del buen comer y el buen ver– se despide de las tartas estándar con merengue blanco. Hoy las posibilidades son tan originales como los novios quieran.



1. FOTO CORTESÍA DE CAKE INK. 2. FOTO DE BROOKE LARK/UNSPLASH.

DRIP CAKE

¡Que coman pastel!

Los *naked cakes* de años pasados se visten –pero a medias– con un *frosting* de aspecto rústico, sobre el que escurre una decadente cobertura dulce (por lo general, de chocolate o caramelo). En algunas ocasiones, los *drip cakes* se adornan también con toda clase de *toppings* imaginables: follaje, frutas y flores naturales, *macarons*, palomitas acarameladas, trozos de chocolate, barquillos, merengue italiano, e incluso hojas de oro comestible. Toma nota, porque esta nueva modalidad ha sido el postre más buscado en Pinterest recientemente, según el reporte de tendencias nupciales de la red social.

El último unicornio

Una corriente de fantasía e ilusión viene para hacer frente a los tiempos convulsos. La criatura mitológica que un día comenzamos a imaginar llena de colores vuelve para contagiarnos de ese espíritu libre que conforma su principal encanto. Lo que inició como una moda propensa a quedar rápidamente en el olvido, se ha convertido en estandarte de los centennials y millennials más jóvenes. El efecto unicornio lo ha impactado todo, incluso



BOCADILLOS DULCES

la cocina. La brillantina comestible, los colorantes en tonos pastel, los bastones de caramelo, la crema batida y las chispas aperladas son los ingredientes clave de las golosinas del momento, en su versión más abstracta. También hay tartas, *cupcakes*, *macarons*, *cakepops* y donas con la apariencia “literal” de estos seres.

‘La petite mort’

El tamaño importa, pero ahora a la inversa. Entre más pequeño sea el postre, más fascinación despierta. *Crème brûlée*, mini-tartas, donas, *brownies* y *cupcakes* que imitan a los de talla regular pero pueden devorarse de un mordisco. O bien, aquellos que de por sí fueron concebidos como placeres breves; por ejemplo, los *macarons* o las *cakepops*. ¿El secreto de su éxito? Según Daniel Moreno, chef pastelero de Andaz Mayakoba y experto en crear delicias en porciones individuales, es que permiten satisfacer el antojo sin (tanta) culpa y probar más sabores hasta encontrar el favorito. Se sirven en vasitos, cucharas o como la creatividad del *catering* lo dicte. Eso sí, ¡son tan fotogénicos que será difícil llevárselos a la boca!



HELADO DECADENTE

Hasta el molcajete

Es verdad que no son para todos. Pero si resulta que tus amigos son de esos que adoran saciar su vena golosa con placeres hipercalóricos, sin tapujos ni límites, una de las fórmulas más demandadas –y de éxito asegurado– es un camión de helados servidos con *toppings* estrambóticos: pastelillos, jarabes, malvaviscos, nueces garapiñadas, donas, galletas, dulces macizos, lunetas, *pretzels*, chocolates, paletas, algodones de azúcar... Todo cabe en un *mason jar* sabiéndolo acomodar. Y es que, como dicen, en la variedad está el gusto, y en cuestión de dulces, el exceso es siempre una virtud.

El amor entra por el estómago

La cocina emocional, también conocida como *comfort food*, apela a porciones generosas, recetas de la abuela y calor de hogar. Puede tratarse de un arroz con leche y canela, una tarta de manzana, un chocolate con bombones o un panqué de moras azules: depende de lo que a los novios les traiga memorias alegres de la familia –que deseen compartir con los demás– y los haga sucumbir a la autoindulgencia. Por supuesto, el concepto va íntimamente ligado al uso de técnicas artesanales e ingredientes locales. ¿La apuesta de Morales? Incorporar componentes tradicionales como los cítricos o el mezcal en la pastelería.



COCINA EMOCIONAL



POSTRE SALUDABLE



POSTRE INTERACTIVO

Sin pecar

Endulzar con miel de agave, por ejemplo, es la mejor alternativa para hacer postres sanos y ahorrarse la larga lista de inconvenientes que tiene el azúcar refinado. Eso no quiere decir que no tengan calorías. Las tienen, pero no son vacías, sino que aportan nutrientes benéficos para el organismo sin sacrificar el sabor... ni el atractivo visual. Así, sustituir la harina de trigo tradicional por la de frutos secos, emplear chocolate orgánico con un 70% mínimo de cacao, apostar por la mantequilla orgánica (de almendra o nuez de la India) y cambiar la crema batida por leche de coco, se convierten en las opciones más apetecibles para *health junkies* que no perdonan ni una noche de fiesta.

1. FOTO CORTESÍA DE ERIN BAKES. 2. FOTO DE BROOKE LARK/UNSPLASH. 3. FOTO DE TOA HEFTIBA/UNSPLASH. 4. FOTO CORTESÍA DE SWEET SAMSACTIONS.



PASTEL PINTADO A MANO



PALETA HELADA



TARTA CLÁSICA

combinar (¡las copas retro y los popotes divertidos son indispensables!); ofrecer churros con una variedad de jarabes para rellenarlos o bañarlos; o bien, instalar una pared con donas que los asistentes puedan tomar. Igualmente se vale que jueguen a ser cocineros y flameen su propio postre. Entre más lúdico, mejor.

'Ice, ice, baby'

Las paletas heladas de tu infancia regresan con aire *hipster*. Elígelas de sabores exóticos o muy mexicanos y sírvelas desde un carrito para refrescar a los invitados en tu fiesta de jardín o entre platillos para limpiar el paladar (si son de agua). ¿La única condición? Que sean elaboradas con productos naturales: frutas frescas o *superfoods* como la matcha. Aunque para una versión más adulta y menos restringida, hay que optar por recetas a base de bebidas espirituosas, como el vino rosado, tequila o whiskey.

Clásico reinventado

Con la incursión del *fondant* y sus infinitas posibilidades estilísticas, el pastel de boda tradicional fue quedando poco a poco rezagado, cediendo su lugar a versiones más modernas y coloristas. No obstante, cuando se ha deconstruido un estilo de mil formas diferentes, regresar al origen es el mayor acto de rebeldía. La tarta blanca de varios pisos es, ahora, la forma más *cool* de ir a contracorriente. Eso sí, la tuya no será como la de tu madre: llevará algunos elementos barrocos en dorado, para las bodas con vocación aristocrática; unas enormes flores de azúcar, para las románticas; o un acabado marmoleado, para las minimalistas. Claro está, no permitas que lo haga cualquiera. "Los productos y las técnicas diferencian a la buena pastelería de la mala", puntualiza el chef. "En vez de un producto atractivo, puede terminar siendo una decepción". ■

Lienzo en blanco

Por su naturaleza efímera, la repostería no tiene cabida en un museo. No obstante, sí puede ser intervenida por los mejores artistas. En las tartas nupciales, el *fondant* funciona como base para pintar, a mano alzada, cualquier diseño. Los motivos orgánicos —a modo de tapiz *vintage*— son los favoritos, aunque también hay quienes se decantan por monogramas o brochazos aleatorios. Los colores parecen diluidos, como acuarelas reales, por lo que hay transparencias, imperfecciones y variaciones de tonos. Todo un placer para el gusto ¡y la vista!

DIY

Según múltiples estudios científicos, la comida sabe mejor cuando la haces tú misma, incluso si su ejecución es poco hábil. Este principio es aún más acertado cuando se aplica a un grupo de personas: nos gusta la experiencia de asar los bombones en una fogata o sumergir los trozos de pan en un *fondue* de queso, más que si nos sirvieran los alimentos ya preparados. En tu casamiento es posible recrear esta sensación: puedes montar una barra de flotantes, con refrescos y nieves de distintos sabores para