



## Manual de Boda: Tortas & Dulces

Hay una tradición que se mantiene a lo largo de los años, y es tener una deliciosa torta de bodas en tu fiesta.

En la antigua Grecia se preparaba un pastel relleno de semillas de ajonjolí, porque pensaban que traía prosperidad y fertilidad a los futuros esposos.

Luego en la antigua Roma era tradición en las bodas romper un pan sobre la cabeza de la novia como símbolo de fertilidad, representada por el trigo. Las migas que se desprendían de este pan eran recogidas de inmediato por los invitados como augurio de buena suerte y luego se las comían.

Esta tradición continuó y evolucionó y en el Siglo XVII en Inglaterra en lugar de pan, se empezó a elaborar pequeñas tartas a base de agua, sal y harina a las que con el tiempo se les fue agregando frutas, frutos secos, etc. Los invitados llevaban estas tortas como obsequio y las apilaban formando una pirámide. La costumbre indicaba que los recién casados debían besarse sobre esta torre de tortas y finalmente repartir porciones. El ritual de convidar y compartir un trozo de pastel sigue estando presente y está relacionado con el querer brindar y transmitir buena suerte a los amigos de los novios. Por eso los invitados que no quieran comer la torta en la fiesta pueden llevarla a su casa así como también es una buena costumbre acercar una porción a los que no pudieron asistir.

[su\_custom\_gallery source="media:  
4409,4410,4411,4412,4413,4414,4415,4416,4417,4419,4407" limit="60"  
link="lightbox" target="blank" width="140" height="140" title="never"]

Para elegir la torta debes tener en cuenta diversos puntos:

- **Número de Invitados:** de acuerdo a la cantidad de personas que asistirán a la fiesta, debes calcular el tamaño de la torta. Por lo general la torta se calcula en porciones, así que uno pide una torta para 100 personas o una para 50, pero no

necesariamente el número de porciones que pidas es el número de invitados que tendrás. Para calcular cuántas porciones pedir, es buena idea restar de un 20% a un 30% del total de tus invitados. Así por ejemplo, para una boda con 150 invitados, puedes pedir una torta de 100 o 120 porciones. Esto se hace aún más importante, cuando tienes una mesa de dulces además de la torta.

- **Presupuesto:** una vez que sabes para cuántas personas será tu torta, debes decidir cuánto quieres invertir en ella. De tu presupuesto dependerá el relleno, la decoración, etc.
- **Sabores:** la torta normalmente se compone de 3 elementos, el bizcocho, el relleno y la cobertura. Normalmente tú puedes elegir el sabor de cada uno de ellos. Si es posible, pide que te organicen una degustación con las distintas opciones que pueden formar tu torta. Así por ejemplo el bizcocho puede ser de vainilla, con relleno de chocolate con avellanas y una cobertura de mazapán.

**Tip:** Elige sabores tradicionales, que le gusten a la mayor cantidad de personas, así todos podrán disfrutarla. Por ejemplo, si eliges un relleno de pistacho, quizás muchas personas no la comerán y habrás perdido dinero con la torta.

- **Decoración de la torta:** es importante que la decoración de la torta haga juego con la decoración del salón y con el estilo de la boda. No se trata de emplear los mismos colores y diseños, sino buscar que sean armónicos. Por ejemplo, si deseas que lleve flores sería ideal que hicieran juego con las del bouquet, o si el evento es de gala o informal el pastel también debe serlo. Asimismo, si la boda es temática la torta debe ir acorde a éste.
- **Ubicación en el salón:** si piensas hacer una mesa de dulces, la torta pudiese ser el centro de ella, o con una mesa adicional junto a ella, cuidando que la decoración sea coherente, y esto se ubicaría en un lateral del salón. Pero si la torta será una pieza central de la decoración, es importante que se coloque en una mesa grande en un lugar destacado del salón. En cualquier caso piensa que debe estar en un lugar donde todos puedan apreciarla, donde no haya riesgos de tropiezos y donde al momento de hacer las fotos picando la torta, el espacio sea amplio y cómodo.
- **Para conservar:** en algunas culturas es común que se conserve el último piso de la torta o la más pequeña para consumirla en el primer aniversario de casados. Si deseas hacer esto, coméntalo a los encargados de prepararla para que lo hagan de forma tal que no se eche a perder. En Venezuela a veces esta torta que se conservará es una "torta negra" porque se guarda mejor por más tiempo.

El dije: esconder un anillo o dije dentro de la torta, es una tradición que dice que la felicidad recaerá en aquel invitado que lo encuentre. En Argentina se suelen poner en la torta cintas con dijes y un anillo. Todas las amigas solteras de la novia tiran de las cintas y dice la tradición que quien saca el anillo será la próxima en casarse. Pero actualmente algunas novias no utilizan esta tradición.

- Figuritas: hay quienes deciden colocar figuras sobre la torta. Te parece una tradición pasada de moda? Mira [estas ideas](#) y quizás cambies de parecer.

## Los Dulces

Una opción deliciosa que puede acompañar o no a la torta de bodas, es la mesa de dulces, una barra o mesa con diferentes tipos y estilos de dulces, postres y antojos que se coloca en la recepción de la boda.



Hay una gran variedad de dulces por elegir, y pueden buscar aquellos que se asemejen más a la estética y temática del enlace o bien optar por clásicos como las trufas, los bombones de chocolate o canapés dulces con fruta. Los dulces como los caramelos, así como los cupcakes, también son ideales.

Otro dulce perfecto – y muy sofisticado – para el día de la boda son los macarons, todo un icono parisino. Fueron uno de los dulces favoritos de las clases altas parisinas hace siglos, y ahora son todo un símbolo de sofisticación. Si celebran una boda de estética retro o americana, no se olviden de los cupcakes y las cookies. Son una opción de lo más acertada, y muy de moda en las bodas. Si les gusta la pastelería clásica, pueden optar por dulces de mazapán o bien de panadería, recubiertos de crema o con nata en su interior.

[www.novios2000.com](http://www.novios2000.com)