



Kue Pernikahan Bukan Sekadar Kue Biasa, Ini adalah 'Busana Mewah yang Bisa Dimakan'

Description

Pencipta Kue Pernikahan Terkenal di Perancis

Bastien Blanc-Tailleur, seorang pâtissier asal Paris, memiliki hasrat yang besar terhadap kue-kue. Sejak membuka bisnisnya pada tahun 2015, Mr. Blanc-Tailleur telah menjadi salah satu pencipta kue pernikahan dan acara khusus paling prestisius di Perancis. Dengan keuletan yang luar biasa, Blanc-Tailleur meninggalkan rumah pada usia 15 tahun untuk menjadi seorang magang di bawah bimbingan Christophe Turgot, seorang pâtissier yang memiliki toko kue di kota pantai Villers-sur-Mer di Normandy.

Kolektor Buku Kuno dan Pencipta Kue Terkenal

Selain membuat kue dan pastri, Blanc-Tailleur juga menjadi kolektor serius buku kuno tentang kue, terutama yang ditulis oleh chef abad ke-18 Antonin Carême. Klien-klien Blanc-Tailleur termasuk aristokrat Prancis dan Eropa, tokoh-tokoh terkemuka, bintang film, serta perancang mode seperti Dior dan keluarga kerajaan Arab Saudi dan Bahrain. Dia juga telah bekerja dengan klien Amerika, termasuk menciptakan kue pernikahan berbingkai 10 tingkat untuk pernikahan Misha Kordestani, presiden Guinness Records, di Cannes, Prancis.

Karya Kue Pernikahan Sebagai Karya Seni

Blanc-Tailleur menjelaskan bahwa merancang sebuah kue pernikahan melibatkan elemen-elemen menjadi seorang arsitek, sejarawan seni, dan perancang perhiasan. Setiap detail kue pernikahan yang diciptakan olehnya merupakan hasil dari perjuangan yang panjang, dengan satu kue pernikahan bisa mewakili beberapa bulan pekerjaan. Blanc-Tailleur menekankan bahwa kue pernikahan yang ia buat tidak hanya tampak indah, tetapi juga harus lezat.

Inovasi dalam Karya

Meskipun Blanc-Tailleur mempercayai pentingnya keserasian selera dengan klien, ia juga tetap terbuka terhadap permintaan yang unik dan tidak biasa. Misalnya, ia pernah membuat kue pernikahan

yang mereplikasi Duomo di Milano, katedral di Milan. Dengan atelier di pinggiran Paris yang beranggotakan tujuh orang, Blanc-Tailleur menggunakan bahan-bahan seperti tepung, mentega, cream, dan cokelat, namun yang paling utama adalah gula.

Kesimpulan

Blanc-Tailleur telah diakui sebagai salah satu pâtissier terbaik di Perancis, dengan kue-kue pernikahannya menjadi simbol kemewahan dan kehalusan. Dengan keuletan dan ketekunan yang luar biasa, Blanc-Tailleur terus berinovasi dalam menciptakan karya-karya kue pernikahan yang tak hanya damai mata, tetapi juga menyenangkan lidah para klien-kliennya.

Ringkasan

Bastien Blanc-Tailleur, seorang pâtissier asal Paris, telah memiliki obsesi dengan pastry sejak kecil. Dengan kesabaran dan keterampilan yang luar biasa, ia telah menciptakan kue-kue pernikahan dan acara khusus yang prestisius di Perancis. Dengan medium gula sebagai fokus utama, Blanc-Tailleur menjadikan pastry sebagai warisan keluarganya. Dengan klien-klien terkenal dari berbagai kalangan, Blanc-Tailleur menawarkan karya-karya pastry yang elegan dan lezat. Bagaimana pendapat Anda tentang kreasi Blanc-Tailleur? Apakah Anda tertarik mencoba pastry karya beliau? Berikan komentar dan pendapat Anda di bawah!

Apakah Anda tertarik dengan kisah Bastien Blanc-Tailleur dan karya pastry-nya yang elegan? Bagikan pendapat dan komentar Anda di bawah!

Sumber berita silahkan Cek di sini [Source link](#) . jangan lupa baca berita/artikel terkait melalui link di bawah. dan silahkan cek tools kehamilan terbaru dari homp.my.id yaitu tools [kalkulator kehamilan](#)