

Let's cut that Cake!

En dan staan jullie daar te stralen en te kijken naar die prachtige taart en dan.....

Eerst een stapje terug...

Als het goed is hebben jullie de blog nr 3 Let it shine ook al gelezen (en anders is dit het moment) daarin krijg je de nodige tips voor de presentatie en de aansnijtafel.

Die eerste hap....

Samen snijden jullie de taart aan. Het liefst met een koksmes (groot scherp mes zonder kartels). Jullie snijden een puntje uit de bovenste laag van de taart. Je kunt er voor kiezen om 1 puntje te snijden en die samen te delen. Ook kun je er voor kiezen om voor allebei een puntje af te snijden en elkaar eventueel een hapje te voeren van elkaars punt. Net wat voor jullie fijn voelt.

Heel vaak krijg ik de vraag; Hoe groot moet die punt zijn? Heel eerlijk... dat maakt niet uit. Net wat voor jullie goed voelt. Blijkt je punt achteraf wat aan de kleine kant dan neem je toch lekker nog een puntje? Heb je de punt iets te groot gesneden? No worries! De bakker heeft hier als het goed is qua hoeveelheid al rekening mee gehouden en anders maakt 1 wat groter gesneden punt qua verdeling van die hele taart echt maar een minimaal verschil in portie grootte.

En dan de rest van de taart

Nadat jullie genoten hebben van die eerste hap en de foto's raad ik aan om wat plaats te geven aan het bedienend personeel. Zij nemen het nu van jullie over en zorgen ervoor dat iedereen een puntje krijgt. Hierin kun je ervoor kiezen om de gasten langs de taart te laten lopen zodat ze allemaal zelf een stukje taart kunnen gaan ophalen. Zeker bij een sweetable is dit het meest praktisch omdat de gasten dan gelijk iets anders lekkers mee kunnen nemen.

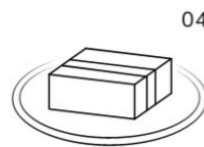
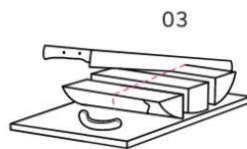
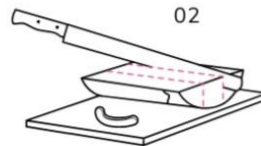
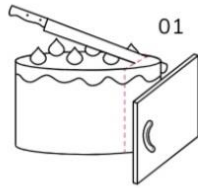
Soms kiest het bruidspaar ervoor om zelf de bordjes taart mee te helpen ronddelen omdat het ook een heel leuk en mooi moment kan zijn om met iedereen even contact te leggen. Let op! Dit kan enkel bij kleinere bruiloften. Bij grotere gastenaantallen kost dit echt veel te veel tijd van jullie grote dag.

Bij grotere bruiloften neem de bediening na het aansnijden de taart mee naar de keuken om daar sneller en efficiënter te kunnen snijden. Dan wordt de taart op bordjes verdeeld en vervolgens uitgedeeld aan de gasten. Bespreek vooraf met de trouwlocatie wat het beste past bij jullie dag.

Zodra de bediening het overneemt raad ik de volgende snijtechniek aan omdat dit het snelst en makkelijkst werkt.

Hoe snij je....

EEN HOGE TAART



Ben je benieuwd naar meer informatie en kom je graag met mij in contact?

Neem via het contact formulier op de site contact op en ik stuur je met liefde en plezier de Bruidsfolder per mail.

Heel veel liefs -X-
Margreet

Homemade By Margreet
Exclusive Cakes & Bakes
For Weddings & Celebrations