

## Vie pratique-Conso / Conso - 2014/09/30 17:41

### Mariage : 5 wedding cakes tendance

(Relaxnews) - En vogue ces dernières années, le wedding cake à l'américaine, ce gâteau de mariage à étages recouvert de pâte d'amande, reste une tendance pour les jeunes mariés. Voici les dernières créations des pâtisseries Relais Desserts pour se donner l'eau à la bouche.

#### Le fraisier

Arnaud Larher transforme le wedding cake à la sauce française en réinterprétant le fraisier. La génoise est aux amandes, mariée à une crème mousseline à l'infusion de vanille avec des fraises.

Prix : 14 euros par personne

#### L'exotique

Sébastien Bouillet, la star lyonnaise, conçoit le wedding cake comme un dessert exotique, avec une génoise aux amandes, une mousseline à la vanille, fruit de saison, recouvert d'une pâte à sucre maison.

Prix : 8,40 euros par personne

#### Pyramide de macarons

Pierre Hermé ne pouvait déroger à sa réputation de grand maître du macaron. Le petit gâteau construit ainsi facilement un wedding cake, très tendance auprès des jeunes mariés. Il suffit de choisir les parfums.

Prix : 130 euros pour 40 macarons, 185 euros pour 60 macarons, 240 euros pour 80 macarons, 390 euros pour 130 macarons

#### Le drapé

A Annecy, Patrick Agnellet joue la carte de l'élégance avec un wedding cake au design raffiné, un ruban gourmand venant lié tous les étages du gâteau et s'inspirant du drapé de la robe de mariée. Reste à choisir les saveurs du dessert.

Prix : 12 euros par personne

#### Le cupcake géant

Frédéric Cassel imagine pour les mariés un gâteau très élégant mais aussi gourmand, qui marie les macarons à de multiples cupcakes, au parfum de fraise et pistache ou framboise, selon la saison.

Prix : 12,50 euros par personne



