

Bakpapper

INSPIRATION, TRENDER OCH RECEPT SOM
STÄRKER DIN KONKURRENSKRAFT.



NORSKFRANSK FÖRBRÖDRING

Färgstarka **bröllopstårter**

Ron Ben-Israel **Cakes**

NYA **PICKNICK** DELIKATESSER

Juhlins **champagnetips**

Dansaren som intog första position som tårtdesigner.

Ron Ben-Israel. Maken till tårtmakare får man leta efter. Skandinavisk återhållsamhet och "less is more" är inget som går hem hos Ron och New York-borna.

När dansaren Ron Ben-Israel förälskade sig i en chokladkonstnär gav han upp dansen, bytte ballettskorna mot palett och visp och började baka tårter.

Inget ont om Prinsesstårter, men i förhållande till Rons hyperdesignade och exklusiva bröllopstårter ter sig dessa som tussilago i ett solrosfält.

I sann amerikansk anda skapar Ron sina tårter för att de ska synas och han är utan tvekan en av USA:s främsta inom sitt gebit.

Skräddarsydd smak och design.

Att träffa Ron är som att möta en internationell kläddesigner.

En turkos hiss tar oss till femte våningen på 42 Green Street i Soho, New York, där Ron tar emot i ett rum innanför bageriet.

Han är van att bli intervjuad. Svaren är väl inövade, på bordet ligger tjocka pärmar med pressurklipp och han ber omgående sin assistent bränna en cd med bilder på honom själv och ett xplock av bröllopstårter.

Vi sitter i rummet där brudparen brukar provsmaka och diskutera sina tårtfantasier. Ron har dukat fram två smakprov, en med chokladbotten och en med vanilj. De är fyllda med fyra lager smörkräm, där varje lager har sin egen smak – bland annat pistage och blodapelsin.

Ron berättar.

- Här träffar jag brudparen senast sex månader innan bröllopet. Vi går igenom alla detaljer, från färg och design på brudbuketten och klänningen till familjens historia och miljön som tårtan ska serveras i. Mötet avslutas med en provsmakning och allt ligger sedan till grund för hur jag utformar tårtan.

Upp till 1 500 bitar!

Bageriet består av två rum, varav ett påminner om en ateljé.

På hyllor längs väggarna står rader av visningstårter i alla upptänkliga varianter. Rummet är fyllt av blommor gjorda i gumpaste, sidenband i hundratals nyanser och andra tillbehör.

Ron drar ut en låda fylld med spetsar som han fått av en god vän och tillika kläddesigner. En av spetsarna finns också som silikonavgjutning, gjord för att kunna efterlikna en brudklänning i tårtdekoren.

I bageriet jobbar elva personer, som i snitt bakar 6-7 tårter i veckan. I kundkretsen ingår allt från privatpersoner till stora hotellkedjor och storleken på tårtorna varierar därefter.

- Den största vi någonsin gjort var inför Plaza Hotels 100-årsjubileum. Tårtan var en 4 meter hög avbild av The Plaza och räckte till 1 500 personer, berättar Ron stolt.

Även priset på tårtorna varierar självklart, men grundpriset är ca 15 dollar per bit, plus konsulting, montage, tillbehör etc.

Prinsesstårta à la Ron.

Innan vi skiljs åt berättar jag att Sveriges prinsessa ska gifta sig i sommar och frågar Ron vilken slags tårta han skulle designat om han blivit tillfrågad.

Ron skiner upp och säger "can you put me up!?" Det råder inget tvivel om att han mer än gärna skulle göra Victorias och Daniels tårta.

- Först skulle jag läsa på om Sveriges historia och vilja veta mer om hovet. Sedan vill jag veta vilka blommor hon ska ha i brudbuketten, titta på festlokalen, prata med köksmästaren, se brudklänningen och sist men inte minst träffa prinsessan och hennes fästman.

INTERVJUN ÄR GJORD AV CARINA AHLIN PÅ KOBIA



Foto Brian Marcus



Ron Ben-Israel Cakes etablerades 1999 i fashionabla kvarter på Manhattan. Ron har varit med i tv-shower hos såväl David Letterman som Oprah Winfrey och hans skapelser har prytt mängder av tidningsomslag, bland annat New York Times, Cosmopolitan och Vogue. Tårtorna finns även att beundra på www.weddingcakes.com



Tårtort: Bilderna tillhör Ron Ben-Israel Cakes.