

# Rassegna di artisti dei dolci

## 4. Mappe delle città del cioccolato - Nisnas Industries

Nisnas Industries, in collaborazione con Tamtik Chocolate, ha creato una serie di blocchi di cioccolato sotto forma di mappe di varie città del mondo.



Mentre i coetanei giocavano ai videogiochi, un ragazzo di 16 anni di nome Jose ha iniziato a comprendere le complessità dell'arte culinaria. Due anni dopo, il diciottenne Jose crea capolavori da semplici prodotti naturali in modo creativo. Grazie alla sua creatività culinaria, il ragazzo ha raccolto 1,6 milioni di follower su Instagram. Ogni suo dolce è una creazione unica. Guarda tu stesso!



Il pasticcere autodidatta Raymond Tan prepara torte di ghiaccioli molto popolari su un bastone. Hanno colori e disegni luminosi e interessanti, da modesti ed eleganti a infantili e divertenti. Per ogni occasione!



## 15. Pasticci decorati con piante grasse - Ivenoven Patisserie

Situata a Giacarta, una pasticceria produce bellissime torte decorate con piante succulente - commestibili ovviamente.



Il pasticciere britannico Ben Cullen, 28 anni, crea torte che sembrano tutt'altro che cilindri tradizionali decorati con rose color crema. Può cuocere una dolcezza indistinguibile da un bicchiere d'acqua, un piatto di insalata, una patata, una mano umana o un candelabro. Le sue torte e pasticcini sono una tale sorpresa che non tutti sono pronti per!





*Tuba Geçkil*



*Tuba Geçkil*



## 17. Torta al cubo di Rubik - Cédric Grolet II

genio culinario Cedric Grolet ha trasformato il famoso giocattolo del cubo di Rubik in un set di 27 cubetti di gusti diversi combinati in un unico insieme.



pasticcera Maggie Austin Maggie Austin utilizza una varietà di tecniche per creare fiori delicati e super realistici a base di zucchero. I fiori sono fatti per decorare torte e altri dolci e sembrano vivi.



Sue Heng Boon crea pasticcini che sembrano completamente immangiabili. Le sue creazioni trasparenti sono più simili a fermacarte di vetro da ufficio con dentro fiori e pesci.



In passato Dinara Casco , architetto e ora pasticciera, crea sculture a partire dai dolci, traendo ispirazione da algoritmi matematici e diagrammi complessi.



Karin Pfeiff-Boschek, una fornaia tedesca, è una vera maestra nel preparare torte deliziose e variamente decorate. Può anche essere definita un'artista, perché crea la Bellezza. Guarda le foto dei suoi lavori prima e dopo la cottura - beh, non puoi staccare gli occhi!

