

Arte dulce en Dresde: ¡Experiencia Historia del postre para sorprenderse!

Experimente la exposición "Die Sweet Kunst" en Dresde, que todavía ilumina el desarrollo del arte de confitería del Renacimiento. ¡Entrada gratuita antes del 17 de enero de 2026!



NACHRICHTEN AG

Dresden, Deutschland - en Dresde está presentando una exposición fascinante que lleva a los visitantes al mundo seductor de confitería y postres. Bajo el título "El arte dulce: una historia cultural de la pastelería y los postres", la exposición está investigando el desarrollo del Renacimiento hasta el presente. Este espectáculo completo se lleva a cabo en el Museo del Libro del Slub Dresde y ofrece entrada gratuita antes del 17 de enero de 2026. De modo que ningún gato dulce pierde este dulce placer, los organizadores han creado mucho para iluminar diferentes facetas de confitería cada mes. [DNN informó](#).

Si miras hacia atrás en los comienzos del suplemento de

postres, puedes ver una historia conmovedora. En la Edad Media, cuando el azúcar todavía se consideraba un bien de lujo, el arte confectional era principalmente placer de la corte. Fue solo en el siglo XIX que comenzó la producción en masa de azúcar a través de la remolacha azucarera que el uso a gran escala de estos ingredientes dulces comenzó en la cocina burguesa. No solo pasteles, sino también chocolates y otros manjares dulces. La exposición, que se complementa con varios objetos, incluidos los estampados antiguos y las tarjetas de menú históricas. [DNN enfatiza](#).

Otro tema que se ocupa de la exposición es la revitalización de la cultura clásica de la cafetería para las generaciones más jóvenes. Esta tradición polvorienta necesita un soplo de aire fresco, porque cada vez más jóvenes valen una dieta saludable y una ingesta de calorías reducida, lo que pone un nuevo sello en los desafíos de la pastelería moderna. Especialmente los dos postres de Dresde tradicionales, el famoso pastel de árboles y el legendario túnel Dresde, no son solo del sajón, sino también de la cultura de postres alemán.

Una idea de la historia del arte de pastelería

La historia del arte de pastelería es rica en anécdotas y giros. A más tardar desde el banquete festivo para la boda del Elector Max III. Josef con Maria Anna Sophie en 1747 en Munich y Dresde sabemos sobre el esplendor que se mostró en tales ocasiones. En estas fiestas, el azúcar no solo se usaba en pasteles, sino también para decoración magníficas placas. Como ilustra la exposición, el arte alrededor del azúcar y los postres han cambiado a lo largo de los siglos una y otra vez y sigue siendo un capítulo emocionante en la historia culinaria. Class = "Source_3"> El Museo Conditorei conduce desde .

En resumen, se puede decir que el "arte dulce" no es solo una fiesta para el paladar, sino también una historia emocionante sobre la cultura y la sociedad que no deberíamos perder. Si

amas los dulces, iencontrarás un ratón especial de un tipo especial aquí!

Details	
Ort	Dresden, Deutschland
Quellen	• www.dnn.de • www.slub-dresden.de • conditorei-museum.de

Besuchen Sie uns auf: mein-dresden.net