



Der Dekor der
Hochzeitstorte ...



Blüten, die sich zum
Verzehr eignen ...



Cupcakes, mehrere
Törtchen ...

HOCHZEITSTORTEN

LUKASCH'S HOCHZEITSMAGAZIN



Der Dekor der Hochzeitstorte

Die Servietten sind leuchtend dunkelrot, die Kerzen ebenso, aber die Rosen auf der Hochzeitstorte leuchten in grellen Rosatönen – um solche unschönen Farbkontraste zu vermeiden, sollte der Konditor vorher über Tischdekoration und Blumenschmuck informiert werden und die Optik der Torte danach ausrichten. ...

***“Die
Hochzeitstorte
darf auf keiner
Hochzeit fehlen!”***

Vielleicht können Sie sogar verschiedene Dekor Elemente auch bei der Verzierung der Torte verwenden, beispielsweise echte Blumen oder kandierte Blütenblätter aus Ihrem Brautstrauß, wenn der Festsaal entsprechend dekoriert ist. Um der Hochzeitstorte ein frisches und einheitliches Äußeres zu verleihen, ist ein Überzug wichtig. Dieser ist meist in Weiß oder zarten Pastelltönen gehalten.

Gerne beraten wir sie auch mit Kreationen wie *Naked-Cake*, und *Cupcakes*. Herztorten und vieles mehr. Bei der Verzierung können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen.

Die Klassiker sind essbare echte Blumen oder gezuckert Blütenblätter, Marzipanornamente und gekrönt wird das Kunstwerk zumeist von den obligatorischen Tortenfiguren. Diese haben sich allerdings längst vom „steifen“ Brautpaar zu allem gewandelt, was sich aus echten Blumen herstellen lässt.

Viele Brautpaare achten besonders darauf, dass ihre dekorativen Stellvertreter bezüglich Haarfarbe, Figur und Kleid gewisse Ähnlichkeit zu den Originalen aufweisen.

Mehrere Törtchen



In den USA längst zum Trend geworden, finden die sogenannten Cupcakes auch bei uns immer mehr Anhänger. Die handlichen Törtchen sind etwa so groß wie Muffins, schmecken jedoch viel süßer und cremiger ...

Blüten, die sich zum Verzehr eignen



*Apfel (Malus),
Chrysantheme, Dahlien,
Flieder, Fuchsien,
Gänseblümchen,
Gladiolen, Lavendel,
Löwenmaul, Löwenzahn,
Magnolie, Malve, Minze,
Pelargonien, Petunien,
Pfingstrose, Primeln,
Rapunblume,
Römische Rosen, Rotklee,
Schwarzer Hollunder,
Sonnenblume, Steinkraut,
Taglilien, Tulpen, Veilchen,
Vergissmeinnicht,
Waldmeister, Ysop.*

Ihr appetitanregendes Äußeres bekommen sie durch die aromatisierter Butter- oder Frischkäsecreme, liebevoll verziert mit echten Blumen, Früchten, Schoko- oder Zuckerstreuseln. Auf einer Etage arrangiert, verschmelzen die Mini-Kuchen zu einer Traumtorte und sind ideal bei einer Hochzeit mit vielen Gästen: Das Verteilen geht schnell und ist eine super Sache.



“Gerne beraten wir Sie rund um das Thema Hochzeitstorte – Größe, Etagenzahl, Anzahl von Stücken, Geschmacksrichtungen & Gestaltung!”

Hochzeitstorten Hülle und Geschmäcke

Zuckerguss (*Fondant oder Royal Icing*) bildet eine feste, weiße Masse, lässt sich beliebig einfärben und formen und eignet sich gut für filigrane, aufwändige Ziermotive.

Marzipan zeigt dieselben Eigenschaften wie Zuckerguss, ist jedoch nie schneeweiß und zeigt in allen Farbtönen einen leicht gelblichen Stich.

Buttercreme ist ein weicher Überzug, wodurch die Torte sich gut anschneiden lässt. Die Creme verläuft im Gegensatz zu Sahne nicht und kann mit einer Vielzahl von Zutaten verfeinert werden.

Tortenguss ist bei Obstkuchen die erste Wahl. Durch seine transparente Farbe verleiht er dem Kuchen ein glänzendes Äußeres, verhindert einen Farb- und Aromaverlust der Früchte und sorgt dafür, dass die Torte beim Anschneiden nicht zerfällt.



Die Füllung der Hochzeitstorte

Grundsätzlich gilt: Wählen sie die Geschmacksrichtungen, *die Sie selbst am liebsten mögen*, denn es ist Ihre Hochzeit und man kann es nicht Allen recht machen! ...

Bei einer mehrstöckigen Torte bietet es sich an, unterschiedliche Füllungen für die einzelnen Etagen vorzusehen, damit für jeden Gaumen der richtige Geschmack dabei ist – die Creme sorgt trotzdem für ein einheitliches Erscheinungsbild. ...

Die Klassiker sind:

Cremig: *Herrentorte, Mokka, Frankfurter, Kranz, Tiroler -Nuss.*

Schokolade: *Tiramisu, Kaffee, Mousse- Schokolade.*

Fruchtig: *Erdbeere, Himbeere, Schwarzwälder-Kirschtorte, Weiße – Schokolade mit Erdbeeren, Mango Kokos.*

Mit Alkohol: *Champagnertorte, Amaretto, Eierlikörtorte, Mandarine.*

Torten Etageren

Etagerere:

Steckständer, die klassischste Form ist die auf einer drei- oder mehrstöckigen Etagerere aus Kunststoff oder Aluminium angerichtete Hochzeitstorte. Sie wirkt durch die Stützelemente wesentlich größer.

Selbsttragende Form:

Die einzelnen Torten werden ohne Etagerere aufeinander gesetzt, lockere und luftige Tortenfüllungen sind für diese Form geeignet. Der Vorteil einer mehrstöckigen Hochzeitstorte ist, dass verschiedene Geschmacksrichtungen miteinander kombiniert werden können. Treppen-Versetz, besonders flexibel und auf jede Hochzeitsgesellschaft gut anzupassen ist die Treppenform. Das übliche Modell besteht aus drei verschiedenen Ständern, auf denen die Torten in unterschiedlichen Höhen und Formen (*viereckig, Herzform, gleiche Torten Größen*) präsentiert werden. Besonders geeignet ist die Form für verschiedene Größen.



Motivtorte:

Wen keine der üblichen Formen und Gestaltungs-möglichkeiten anspricht, kann seine Hochzeitstorte auch ganz individuell entwerfen. Oft werden auch Elemente aus dem Beruf oder Hobby des Paares eingebaut sowie Details von gemeinsamen Erlebnissen oder der Kennenlernphase aufgegriffen.

Sitten und Bräuche rund um die Hochzeitstorte:

Seit der Antike gilt die Hochzeitstorte als Symbol für Glück, Fruchtbarkeit und den Wohlstand des Brautpaares. Je nach Tortengröße haben auch die einzelnen Stockwerke unterschiedliche Bedeutungen:

Drei Etagen versinnbildlichen die Dreifaltigkeit, fünf Stockwerke stehen für verschiedene Stationen des Lebens (Geburt, Konfirmation, Hochzeit, Kindersegen, Tod) und die siebenstöckige Torte symbolisiert die Kardinaltugenden Glaube, Liebe, Hoffnung, Tapferkeit, Gerechtigkeit, Klugheit und Mäßigkeit.

Im Lauf der Jahrhunderte haben sich zahlreiche Bräuche rund um die Hochzeitstorte herausgebildet – jedes ... Brautpaar kann selbst entscheiden, welche davon es bei seiner Hochzeit weiterführen will.

Kuss für den Kindersegen:

Ein Kuss der Frischvermählten über die Torte hinweg, ohne diese dabei zu berühren oder sogar versehentlich umzustoßen, verspricht Fruchtbarkeit.

Füttern:

Selbstverständlich wird das erste Tortenstück dem Paar zuteil. Gegenseitiges Füttern beim Verzehr gilt als Zeichen für das zusammenschmelzen der Liebe.

Anschnitt

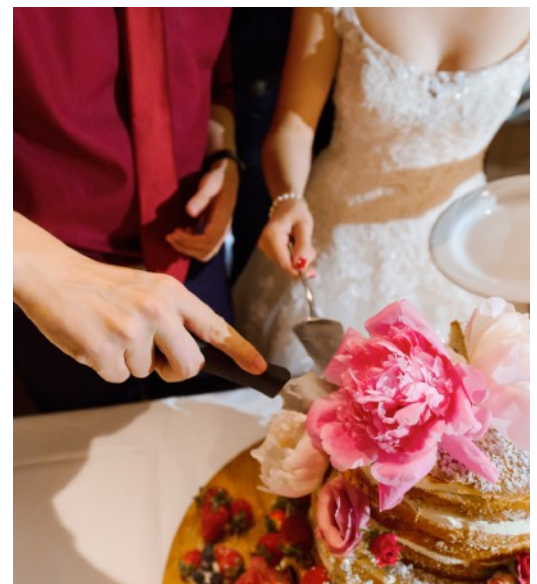
Wie und wann schneidet man die Hochzeitstorte an?

Traditionell wird bei der Hochzeitstorte die obere Etage von oben gemeinsam vom Brautpaar angeschnitten – wer dabei die Hand oben hat, gibt auch in der Ehe den Ton an.

Nach den ersten geteilten Stücken übernimmt meist das Servicepersonal die restliche Aufteilung.

Wann ist der Zeitpunkt für den Tortenanschnitt?

- Anschneiden der Torte noch im Standesamt
- Tortenanschnitt beim Sektempfang
- Anschnitt der Torte direkt nach der Trauung
- Anschnitt der Torte beim Nachmittagskaffee
- Anschnitt der Hochzeitstorte um Mitternacht
- Anschnitt der Hochzeitstorte beim Empfang
- Anschnitt als Dessert
- Überraschungs-Anschnitt, der zu ihrem Kennenlernen passt Clown, Prinzessin, Butler usw.



Alle wollen dabei sein, wenn die Torte angeschnitten wird und jeder möchte ein Stück abhaben. Deshalb ist es nicht nur wichtig, dass die Torte schön ist, sondern sie muss auch, von der Größe her, zur Zahl der Gäste passen.

“Vor allem aber soll sie richtig gut schmecken!”

“Die Auswahl und Zusammenstellung einer Hochzeitstorte ist eine sehr persönliche Angelegenheit”

Alle unsere Torten zeichnet ein Grundsatz aus: höchste Qualität bei den Zutaten und der Verarbeitung.

Gerne fertigen wir für Sie Ihre passende Hochzeitstorte!

Ob Sie sich für eine klassische Hochzeitstorte entscheiden, oder eine ausgefallene Variante bevorzugen, mit einer Hochzeitstorte des Schloss-Café Lukasch wird Ihr Hochzeitstorten anschnitt, optisch wie kulinarisch ein voller Erfolg.

Wir nehmen uns gerne die Zeit, auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.

Besuchen Sie uns in unserem Schloss-Café oder rufen Sie uns an.

- *Ihr Team Schloss-Café Lukasch*



Unser Konditor: M. Petzold



Marktgasse 18

35305 Grünberg

Telefon: 06401 / 220 408

Email: info@lukasch.com

Homepage: www.lukasch.com/hochzeitstorten

Hochzeits-Partner

hôtel schloss romrod
bar. restaurant. tagung. bankett – smartig eventschloss.



***Hochzeitstorten und
Kuchen-Kreationen von
Lukasch***