

AUSGABE SÜD

AUSGABE 3-2015

MAI/JUNI

€ 5,90

WWW.BRAUTMAGAZIN.DE

DAS.BRAUT.NET

Braut

& BRÄUTIGAM



**ERST TESTEN,
DANN BUCHEN**

WELCHER
HONEYMOON-
TYP SIND SIE?

Alles zum
**BRAUT-
KLEIDRAUF**

GANZ
EINFACH
SO BAUEN SIE EINE
PHOTOBOOTH-
KULISSE SELBST

GRATIS
DAS HEFT
FÜR DIE
RINGSUCHE



WEDDING-NEWS
FÜR DEN
SÜDEN

BRÄUTIGAM-ANZÜGE
TREND-BRAUTKLEIDER
ABENDKLEIDER

Überraschen *Sie Ihre* GÄSTE!

NEUE HOCHZEITS-KONZEPTE
TIPI-WEDDING • GLAMOUR PUR • ZAUBERWALD

Aber bitte mit viiiiel Sahne!

ERST VIELE LIEBEVOLLE DETAILS MACHEN IHR FEST PERFECT. DAZU GEHÖRT AUCH DIE HOCHZEITSTORTE. WAS ES DIESBEZÜGLICH ZU WISSEN, ZU BEDENKEN UND ZU SEHEN GIBT, ERFAHREN SIE HIER.

Es gibt einige Schlagworte, ohne die eine Hochzeit einfach nicht komplett wäre: Jawort, Ringtausch, Eröffnungstanz oder Brautstrauß-Werfen. Und, nicht zu vergessen: der Tortenanschnitt! Bei Letzterem sollte natürlich ein prachtvolles Süßstück im Mittelpunkt stehen, welches standesgemäß präsentiert wird.

Wann servieren?

Viele Brautpaare schneiden ihre Hochzeitstorte als Highlight des Festes um Mitternacht an und lassen sie mit Kaffee und kleinen Snacks servieren. So können sich die Gäste für die weiteren Partystunden stärken. Alternativ reichen Sie Ihre Torte zum Kaffee am Nachmittag. Eine weitere Möglichkeit ist, die Leckerei in das Dessert-Büfett Ihres Hochzeitsessens zu integrieren. In diesem Fall sollten Sie bedenken, dass eine kleinere Version ausreicht.

Der rote Faden

Als Teil Ihres übergeordneten Festkonzeptes lässt sich die Hochzeitstorte auch thematisch bestens einbinden. Nehmen Sie Ihr Moodboard mit Ihren Vorstellungen und Ideen einfach mit zum Konditor

und tüfteln Sie gemeinsam ein Design für Ihre Torte aus. Haben Sie eine bestimmte Hochzeitsfarbe oder ein -logo? Spielen Ihre Kennlerngeschichte oder Ihre Hobbies eine Rolle für die Festdeko? So

Sie ernähren sich **vegan?**
Auch für Sie gibt es eine geeignete **Torte!**

berücksichtigen Sie diese für Look und Verzierung der Torte. Haben Sie gemeinsame Vierbeiner, die Ihnen absolut am Herzen liegen? Dann können diese zusammen mit Ihren Mini-mes auf der Torte thronen. Geht nicht, gibt es (fast) nicht!

Torte im Fokus

In letzter Zeit gesellen sich immer mehr süße Kollegen zur Hochzeitstorte hinzu. So schlüpfen auch Macarons, Cupcakes, Cake-Pops und Co ins festliche Gewand. Dennoch ist und bleibt die Hochzeitstorte das Herzstück unter den Leckereien und kann, richtig präsentiert, für ein echtes Fest-Highlight sorgen. Deswegen sollten Sie auch unbedingt daran denken, Ihren Fotografen ein Bild der Torte machen zu lassen. ∞

Streifen, Tupfen und Blüten in verschiedenen Orange- und Rottönen.



FOTO: WWW.SWISS-UND-SALZIG.DE

FOTO: WWW.PAIDAMBIAMMA.DE

TORTEN-ABC



FOTO: WWW.DIEZUCKERBECKEN.DE

Dekor:

In Sachen Tortendekor sind der Fantasie quasi keine Grenzen gesetzt. Ob mit Blüten, Perlen, Punkten, Schleifen, Fotos oder, oder, oder...

Etagen:

Eine mehrstöckige Hochzeitstorte besteht aus einzelnen Etagen, die alle eine andere Füllung haben können.

Fondant:

Weiche Zuckermasse, die unter anderem zum Überziehen von Torten verwendet wird.

Groom's Cake:

Der Kuchen für den Bräutigam! Ein witziger Trend aus Amerika, bei dem das Kuchendesign auf die Vorlieben und Hobbys des Bräutigams abgestimmt wird.

Lebensmittelfarben:

Mit Hilfe von Lebensmittelfarben lassen sich Teig, Fondant und andere Pasten in alle erdenklichen Nuancen einfärben. So werden Torte, Cupcake und Co zu bunten Kunstwerken.

Naked Cake:

Eine Torte ohne Überzug, sodass die Füllungen zu sehen sind.

Hoch hinaus!
Naked Cake mit
frischen Früchten.

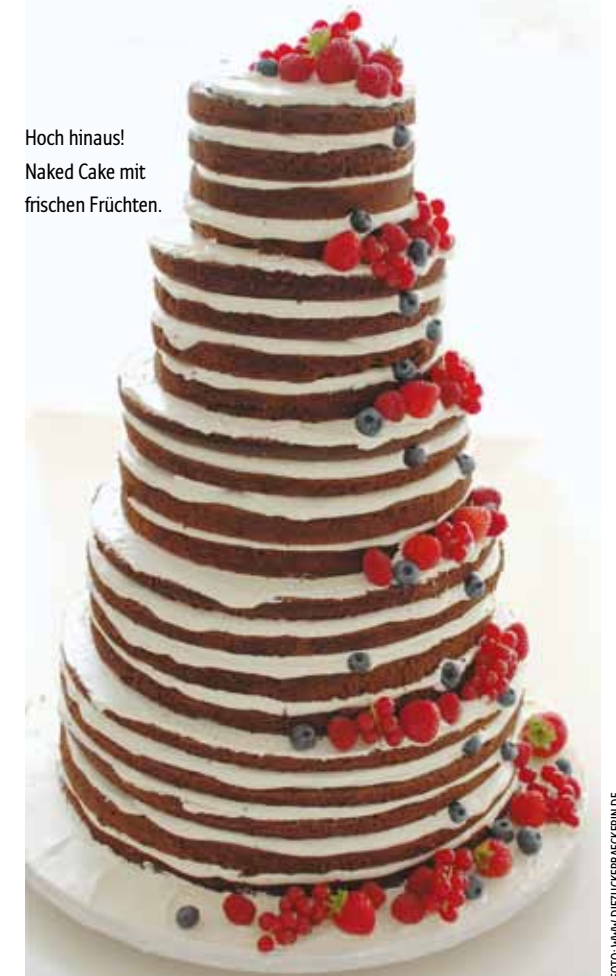


FOTO: WWW.DIEZUCKERBECKEN.DE

Sweet Table:

Ein Büfett, auf dem Sie allerlei Naschwerk platzieren – zum Beispiel Kuchen, Bonbons und Schokolade. Die Hochzeitstorte kann als Herzstück des Sweet Tables fungieren.

Topper:

Sogenannte Cake Topper thronen als i-Tüpfelchen auf Ihrer Hochzeitstorte, etwa in Form eines klassischen Brautpaares oder als kreative Abwandlung.

Tüllen:

Mit Blüten- und Blatttüllen können Sie Ihr Naschwerk mit Deko-Elementen in Blüten-Optik verzieren. Dafür wird dieser kleine Aufsatz einfach an einem passenden Spritzbeutel befestigt.



FOTO: WWW.SWISS-UND-SALZIG.DE

FOTO: WWW.TORTENKUNST.DE

Zickzack-Torte mit
Topper in Wimpelform.