

marryMAG

marryMAG

DAS KREATIVE HOCHZEITSMAGAZIN

2/2016
MÄRZ/APRIL/MAI

32

SEITEN MEHR

Inspiration & Liebe

BEAUTY SPECIAL

**HAARE+
MAKE-UP**

PRO UND CONTRA

**HEIRATEN
IM AUSLAND**

PAPIER + BETON

**HOCHZEITSDEKO
SELBST GEMACHT**

RICHTIG SÜSS

**TORTEN
TRENDS 2016**

**MANN!
FINDE DEINEN STIL**

Was Trend ist und wie
jeder Bräutigam daraus
seinen persönlichen
Stil entwickelt



Deutschland € 5,80 BelLux: € 6,85
A: € 6,65, CH: sfr 11,50, Ital./Span.: € 7,85

Heike Kroh von Tortenpatisserie süß und salzig

HIGHLIGHTS FÜR DREI JAHRESZEITEN



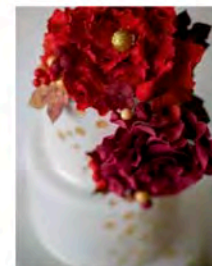
SOMMER

Türkis und Pink: Das Farbschema dieser Torte ist komplett auf die Hochzeitspapeterie abgestimmt. Unter dem Fondant verbirgt sich eine sommerliche Füllung aus hellem Biskuitteig mit Limonen-Prosecco-Tränke, Passionsfruchtcreme und frischen Himbeeren.



HERBST

Das Brautpaar wünschte sich rote Rosen, passend zum herbstlichen Farbkonzept in Rot und Gold. Der Sweet Candy Table von Heike wurde zum Highlight der Hochzeit – mit einer sehr modernen Interpretation des Rosen-Klassikers. Goldfarbene Konfetti-Punkte und ein üppiges, tiefrotes Blumenbouquet wirken sehr elegant, aber keinesfalls altmodisch.



WINTER

Die dreistöckige Torte einer Winterhochzeit am Bodensee, klassisch-romantisch in Rosa und Creme, mit Akzenten von Gold und winzigen Schmetterlingen, ist gefüllt mit Schokoladencake, Karamellbuttercreme, Birnen und Walnusskrokant.



Konditormeisterin Heike Kroh betreibt seit über zehn Jahren den Torten- und Patisserie-Service „süess-und-salzig“. Mit ihren Hochzeitstorten und Sweet Candy Tables möchte sie ihren Brautpaaren den Hochzeitstag versüßen – nicht nur optisch, sondern vor allem durch ein echtes Geschmackserlebnis. Heike: „Es ist herrlich anzuschauen, wie Erwachsene beim Anblick von soviel Naschwerk wieder zu kleinen Kindern werden!“

WWW.SUESS-UND-SALZIG.DE



Foto: Die Hochzeitstag/Ina Angula Pflüger (www.diehochzeitstag.de)