

Tortenarten
Füllungen

Neuer Trend
Echtblumen
Dekor

Ihr ganz
persönliches
Candy Buffet

HOCHZEITS TORTEN MAGAZIN



Gutes aus Meisterhand

Bäcker seit 1930
Sparre



Süß,
wie die Liebe



Die Tradition der Hochzeitstorte kommt ursprünglich aus England. Dort war es in früheren Zeiten üblich, dass die Gäste Kuchen auf das Fest mitbrachten. Diese wurden dann übereinandergestapelt. An der Höhe des so entstandenen Turmbaus konnte man Ansehen und Status des Brautpaares ablesen. Letzteres musste sich - so war und ist es Brauch - über den Tortenstapel hinweg küssen, ohne ihn dabei zu berühren oder gar umzustürzen.

Bei uns ist eher der Brauch des gemeinsamen Anschneidens der Torte durch das Brautpaar üblich. Das erfordert ein bisschen Geschicklichkeit und ist ein kleiner Test, wie gut man als Paar zusammenarbeiten kann. Angeblich hat, wer dabei die Hand oben hat, in der Ehe das Sagen. Anschließend muss sich das Paar gegenseitig mit Kuchen füttern, um zu zeigen, dass man füreinander da sein und sorgen wird. Angeschnitten und verteilt wird die Torte entweder nachmittags zu Kaffee und Kuchen oder aber, und das ist verbreiteter, um Mitternacht.

Wichtig ist, dass jeder Gast zumindest ein kleines Stückchen davon isst, denn das bringt Glück.

Welche Tortenarten und Füllungen gibt es ?

Die Wahl der Torte und der Füllung bestimmt, wie groß die Torte werden kann und welche Möglichkeiten es bei der Form und Dekoration gibt.

Beliebte Torten für Hochzeiten sind:

Obsttorten: z.B. unsere Erdbeertorte in Herzform (auch in rund oder eckig erhältlich)

Tortenboden: Soll es ein Schokoladen- oder ein heller Biskuitboden sein?

Die nächste Entscheidung muss bei der Füllung gefällt werden - auch hier gilt die Qual der Wahl. Wer kennt sie nicht, die typische Buttercremetorte?

Sahnetorte: Verschiedene Abwandlungen der Füllung möglich, Verzierungen zum Beispiel mit Sahne, Früchten oder Kuvertüre.

Buttercremetorte: verschiedene Abwandlungen der Füllungen, aufwendige Verzierungen und Dekoration möglich.

Kleingebäcke: Cake Pops, Petit fours oder Cupcakes passend zur Hochzeitstorte oder alternativ auf einer Etageré in Form einer Hochzeitstorte dekoriert.



Janine Lenke
Konditorin

Die Hülle

Für jede Torte gibt es die passende Hülle.

Eine Möglichkeit ist der sogenannte „Fondant“. Es handelt sich hierbei um einen weichen Zuckerüberzug, der sich ganz nach Ihren Wünschen einfärben lässt. Er eignet sich besonders für zarte Farbtöne, wobei viele Brautpaare ihn in seinem schlichten, dennoch eleganten weiß bevorzugen.

Für unser Marzipan werden kalifornische Mandeln verarbeitet. Es wird in Deutschland hergestellt und lässt sich ebenfalls gut einfärben. Allerdings empfiehlt es sich, durch das Marzipan eher kräftige Farben zur Geltung kommen zu lassen.

Unsere Kuvertüre wird mit Kakaobohne aus Ghana hergestellt. Sie lieben Schokolade? - Dann ist ein Überzug aus Kuvertüre vielleicht genau das Richtige für Ihre Hochzeitstorte.

Wer seine Torte lieber weniger „eingepackt“ genießen möchte, kann sich natürlich auch für eine Hülle aus Buttercreme oder Sahne entscheiden. Zu bedenken ist hierbei, dass Buttercreme wesentlich stabiler und temperaturunempfindlicher ist als Sahne. Außerdem können wir Konditoren noch ein wenig mehr Ihren Wünschen entsprechend mit der Buttercreme „zaubern“.

Wünschen Sie eine klassische Obsttorte, z.B. in Form eines Herzens, sind Ihre Früchte von Tortenguss umhüllt. Dieser sorgt nicht nur für Stabilität beim Anschnitt Ihrer Torte, sondern lässt Ihre Torte schön glänzen und lange frisch aussehen.

Immer mehr Brautpaare wünschen sich keine Hülle mehr. Auch das ist natürlich möglich! Die so genannten „naked cakes“ lassen das Innere Ihrer Hochzeitstorte zum Vorschein kommen - entweder ganz deutlich oder leicht durchschimmernd.

Die Füllung

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

Cremig: Sacher, Schokolade, Frankfurter Kranz ...

Fruchtig: Erdbeere, Himbeere, Mango, Orange, Joghurt-Pfirsich ...

Alkohol: Eierlikörtorte, Schwarzwälder-Kirsch



Torten auf der Etagere

Steckständer: Die klassische Form ist die auf einer drei- oder mehrstöckigen Etagere aus Aluminium, rund und in Herzform angerichtete Hochzeitstorte. Sie wirkt durch die Stützelemente wesentlich größer.

Bei der „naked cake“ wird die Etagere versteckt. Der Vorteil einer mehrstöckigen Hochzeitstorte ist, dass verschiedene Geschmacksrichtungen miteinander kombiniert werden können.





Motiv-/Thementorten

(auch für Firmenveranstaltungen)

Wir fertigen Ihnen die passende Torte für ein ausgewähltes Motto. Sei es zum Thema „Vintage“, „Maritim“, „Reise“ ...

Dekor der Hochzeitstorte



Tragantblumen

- Echtblumen
- Brautpaare
- Tragantblumen
- Zuckerblumen
- Marzipanblumen
- Satinbänder
- Perlen

Blüten, die sich zum Verzehr eignen

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



Echtblumen auf der Hochzeitstorte sind ein aktueller Trend.

Wir kooperieren mit dem Fachgeschäft „angela“ und verweisen Sie gerne an Frau Angela Holz (Tel. 0381 - 403 44 85), die Sie kompetent beraten wird.

Fünf Bräuche zur Hochzeitstorte



Das Anschneiden

Beim Anschneiden der Hochzeitstorte sind alle Blicke auf das Brautpaar gerichtet, denn hier entscheidet sich laut alter Tradition, wer das Sagen in der Ehe haben wird: Derjenige, dessen Hand beim Anschneiden oben liegt, hat demnach sprichwörtlich die „Oberhand“. Daher versuchen viele Brautpaare das Messer so zu halten, dass sie es gemeinsam führen - oder einer der Partner überlässt ganz offensichtlich die Führung dem anderen, was oftmals für einige Lacher sorgt. Vorsicht: Dem Brautpaar sollte das Messer nicht persönlich gereicht werden, denn der Überbringer wird durch diese Geste Unglück erfahren. Das Brautpaar muss selbst zum oftmals mit Schleife versehenen Messer greifen.

Der Kuss



Der innige Kuss über der Hochzeitstorte sorgt laut altem Brauch für reichen Kindersegen. Aber aufgepasst: Gerade bei mehrstöckigen Hochzeitstorten bitte auf Gleichgewicht und Brautkleid achten, damit der Kuss nicht aus Versehen für mehr Wirbel sorgt als beabsichtigt.



Die fünf Segen

Die fünfstöckige Hochzeitstorte gilt als symbolträchtig und wird daher gerne von Brautpaaren gewählt, die auf kirchliche Traditionen wert legen. Die fünf Ebenen stehen für die einzelnen Lebensabschnitte des Hochzeitspaares: Geburt, Kommunion bzw. Confirmation, Hochzeit, Kindersegen und schließlich Tod.



Die kleine Überraschung

Ein netter Brauch ist das Einbacken zweier Kaffeebohnen in die Hochzeitstorte: Eine naturbelassen und eine geröstet. Wer in seinem Tortenstück die ungeröstete Bohne findet, der wird auf ewig ledig bleiben. Der glückliche Finder der gerösteten Kaffeebohne hingegen wird sein Glück bald in der Ehe finden.

Das Einfrieren



Eine neuere Tradition ist das Einfrieren eines Stücks der Hochzeitstorte. Dieses wird am ersten Hochzeitstag vom in Erinnerungen schwelgenden Brautpaar verspeist. Sentimentale Brautpaare verwahren es sogar für immer in den Tiefen ihres Gefrierschranks auf, als greifbares Stück vom lebenslangen Glück.

Mehrere Törtchen / Candy Buffet



Besonders eignen sich hierfür unsere kleinen aber feinen Törtchen:

Cheese cake Törtchen mit Beeren

(Heidelbeeren und Himbeeren)

Crème Brûlée Törtchen

aus zartem Buttermürbeteig

Himbeerchen - kleine Törtchen in Herzform

(mit Crème Brûlée und Himbeeren)

Cake Pops / Cup cakes



Petit fours

„Petit fours“ ist französisch, wird häufig mit „kleines Stückchen“ übersetzt. Die Basis unserer kleinen Stückchen sind unsere täglich frisch gebackenen Petit fours Kapseln aus einer lockeren und fluffigen Biskuitmasse in Handarbeit aus erlesenen Rohstoffen abgewogen. Gefüllt sind unsere Petit fours mit feinsten Mehrfruchtconfiture, selbstverständlich ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen. Damit unsere „kleinen Stückchen“ besonders saftig werden, tränken wir diese in einer abgestimmten Mischung nach altem Hausrezept. Diese enthält keinen Alkohol, damit die kleinen Gäste Ihrer Hochzeitsfeier die Petit fours ohne Bedenken genießen können.

Von Hand gemacht, ganz nach Ihren Wünschen, haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen Schokoladenüberzügen, klassisch mit feinsten Kuvertüre in dunkel, weiß, bunt oder zweifarbig. Direkt unter der Kuvertüre befindet sich feinstes Qualitätsmarzipan aus kalifornischen Mandeln. Die inneren Werte sind bis zu diesem Punkt perfekt. Unser fachkompetentes Konditorenteam sorgt nun für das Äußere. Dafür werden die Petit fours Ihren Wünschen entsprechend harmonisch und detailverliebt ausgemittelt.



Sie haben die Wahl, zwischen frischen Früchten (Himbeeren, Johannisbeeren, Physalis etc.), Schokoladendekor aus eigener Herstellung, Hochzeitsdekor oder einem harmonischen Mix aus diesen Komponenten zu wählen.

Sehr gerne stellen wir Ihnen Ihr ganz persönliches, süßes Hochzeitsbuffet zusammen. Die Hochzeitstorte ist das Highlight auf jeder Hochzeit, aber warum bieten Sie sich und Ihren Gästen nicht noch ein paar Kleingebäcke?





Unsere hausgemachten Cake Pops sind eine Mischung aus erlesenen Rohstoffen: Biskuitbrösel, Frischkäse, bestes Fruchtpüree und Cupcake Topping werden zu einer Kugel gerollt. Anschließend werden die Cake Pops in feinste Kuvertüre getaucht und mit bunten Streuseln bestreut. Individuellen Farbwünschen Ihrerseits können wir auch hier mittels Kuvertüren und Streuseln nachkommen.

Cake Pops

Cake Pops sind kleine Kuchen am Stiel. Als kleine Gastgeschenke oder als Hingucker auf der Kaffeetafel, unsere handgemachten Cake Pops kommen bei allen Gästen gut an.



Cupcakes

Die süßeste Versuchung seit der Hochzeitstorte

Cupcakes sind kleine Miniküchlein mit einer schmackhaften Cremehaube. Sie sind sozusagen die adligen Verwandten des robusten Muffins. (Sie sind auch in der Minivariante erhältlich) Für Fans der fruchtigen Geschmacksrichtungen können wir Himbeere oder Erdbeere empfehlen.

Für die Schokofans bieten wir Schokolade oder Nougat an.



Je nach Geschmack kann die Haube der Cupcakes auch farblich an das Hochzeitsmotto angepasst werden und kreiert damit einen vollendeten Look der Hochzeitsdekoration. Um den Hochzeitslook zu komplettieren, erhält der Hochzeitscupcake ein entsprechendes „Kleid“ - eine Manschette im Spitzenlook sowie extra Hochzeitsdekorationen oder frische Früchte.



Stephen Andresen
Konditormeister

Alle unsere Produkte zeichnet ein Grundsatz aus:
Höchste Qualität bei den Zutaten und der Verarbeitung.

Gerne fertigen wir für Sie Ihre passende Hochzeitstorte bzw. Hochzeitsköstlichkeiten!

Für die Planung Ihrer Hochzeitstorte sollten Sie sich etwas Zeit nehmen.
Wir empfehlen Ihnen eine frühzeitige Terminanfrage von ca. 3-6 Monaten im Voraus.

Ihre Anfrage können Sie gerne per Mail senden: mail@sparre.de
Oder Sie nehmen telefonisch Kontakt mit uns auf: 0381 / 36 46 70 00

Im Anschluss können wir einen Beratungstermin vereinbaren.

Diese Serviceleistung kostet 25,- EUR ohne Auftragserteilung.

Bei verbindlicher Bestellung einer Hochzeitstorte wird der Betrag angerechnet.

Zum Beratungsgespräch bringen Sie gerne Ihre Vorschläge mit: Fotos, Farbmuster, Einladungskarten, eigene Tortenaufsätze etc. Gemeinsam besprechen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen sowie die Gestaltung: Farben, Dekorationen, Blüten etc. Wir beraten Sie über die Möglichkeiten der verschiedenen Füllungen und Geschmacksvarianten. Sie haben außerdem die Möglichkeit, einige Geschmacksrichtungen zu probieren. Gemeinsam bestimmen wir noch die Größe und Anzahl der Torten passend zu Ihrer Gästeliste.

Sobald wir Ihre persönliche Torte kreiert haben, erhalten Sie einen Kostenvoranschlag. Anschließend stimmen wir die wichtigsten Daten ab: Anschrift der Location, Kühlmöglichkeiten, Uhrzeit der Anlieferung, Rückgabe der Torten-etagere. Sie erhalten ein Angebot mit allen Angaben zu unserem Gespräch. Nach der schriftlichen Bestätigung (per E-Mail) überweisen Sie den vollen Betrag im Voraus. Gerne können Sie sich kurz vorher noch einmal vergewissern, ob alles wie besprochen seinen Lauf nimmt.

Während Sie feiern, liefern wir Ihre Hochzeitstorte an Ihren Bestimmungsort.
Die Etagere bringen Sie bitte in der Folgewoche wieder zurück in unsere Backstube / Büro.
Hier freuen wir uns auch auf Ihre Resonanz.

Ihr Stephen Andresen
nebst Familie Sparre