



Pressemitteilung

Klagenfurt, 07.04.2017

Tortendekor und Zuckerfiguren wichtig fürs Torten backen

Fürs Backen einer Torte sind Tortendekor und Zuckerfiguren neben Massa Ticino sehr wichtig. Welche neuen Ideen gibt es für dieses Jahr?

Klagenfurt, 06.April.2017 - [DPR] Jeder kennt das, Familie kommt am Sonntag zu Besuch zum Kaffee trinken und Kuchen essen. Diesmal soll nichts vom Bäcker gekauft werden, sondern selbst gebacken werden! Aber wie und was ist zurzeit angesagt, welches Tortendekor soll ich wählen, wie soll man die Torte eindecken, Massa Ticino oder Rollfondant? Zum Dekorieren soll man Zuckerfiguren kaufen?

Inspirationen im Bereich Tortendekor

Aber auch als Inhaber einer Tortenbäckerei ist man immer auf der Suche nach neuen Ideen und Inspirationen für neue Torten. Welches Tortendekor passt in diesem Jahr zu einer Hochzeitstorte? Wie soll eine Geburtstagstorte für ein kleines Kind gestaltet werden, Zuckerfiguren oder Tortendekor mit Tiermotiven oder aus der Disney Welt? Wie kann man die Augen eines Kindes zum Strahlen bringen? Bei Erwachsenen, die Geburtstag feiern, stehen andere Elemente der Tortendekoration im Mittelpunkt, beispielsweise Tortenverzierungen, Gravuren oder Marzipan Rosen. Denken wir an den runden Geburtstag, hier würde eine Gravur und Verzierung ideal passen.

Hochzeitstorten mit tollen Zuckerfiguren

Wenn es um die Hochzeitstorte geht, fragen sich viele, welches Tortendekor und welche Zuckerfiguren passen hier am besten? Klassisch wählt man als Zuckerfiguren ein Paar, verziert die Torte mit Blumenelementen, Gravuren. Hier eignet sich auch Massa Ticino, was leicht zu verarbeiten ist, einfärbbar ist und einfach über die Torte gedeckt werden kann. Beim Transport schmilzt die Hochzeitstorte nicht und ist so perfekt für den magischen Moment angerichtet. Schließlich sind Torten immer ein besonderes Glanzlicht eines jeden festlichen Anlasses.

Eine selbst gemachte Torte als Leibesbeweis

Und für den Partner oder Liebsten könnte man doch auch mal eine Torte als Liebesbeweis backen. Auf ein rot oder weiss gefärbtes Massa Ticino als Tortenabdeckung schreibt man dann eine persönliche Botschaft und wählt als Tortendekor Marzipanherzen aus. Dann kann dem Liebesglück nichts mehr im Wege stehen.

weiterführender Link: <http://www.zehrer.at/Tortendekor>

Pressekontakt:

Dominikus Zehrer GmbH
Konditorei u. Patisserie seit 1763
Alter Platz 7
A-9020
Klagenfurt

Tel: 0043463512512

Fax: 004346355051

Firmenportrait:

Auf Zehrer finden Sie alles zum Backen: Backformen, Rollfondant, Massa Ticino, Ausstechformen, Hohlkörper, Hohlkugeln sowie Kuvertüre. Aber auch zur Tortendekoration lässt sich einiges finden, so dass der Geburtstag oder Hochzeit mit einer prachtvollen Torte ausgestattet werden kann. Daneben finden Sie auch viele Kerzen, u.a. Taufkerzen, Geburtstagskerzen, Trauerkerzen und Grabkerzen.

Pressemitteilung von: Zehrer GmbH

Autor: Lars Heinemann