

## **Backbuch für Hochzeitstorten - Tortenkunst zum Festtag**

**Köln, 24.11.2017 – Die Torte ist der kulinarische Höhepunkt auf jeder Hochzeitsfeier. Und nicht nur geschmacklich, sondern auch im Design soll sie dem festlichen Anlass gerecht werden. Daher erweist sich im Vorfeld ein Backbuch für Hochzeitstorten als richtiger Ratgeber, um Kosten zu sparen und das Gebäck zu individualisieren.**

Der schönste Tag im Leben soll natürlich auch für den Geschmackssinn und für das Auge ein Festtag werden. Eine entscheidende Rolle spielt dann die Hochzeitstorte. Sie symbolisiert die Verbundenheit zweier Menschen und ist im Idealfall individuell auf Braut und Bräutigam zugeschnitten. Dabei wird die Torte häufig bei einem Konditor oder gar einem Torten-Designer bestellt. Allerdings bleibt dies in der Regel auch mit mehr oder weniger hohen Kosten verbunden.

### **Backbuch für Hochzeitstorten mit vielen Rezepten**

Wer in dieser Hinsicht etwas sparen möchte, oder aber sich einfach kreativ austoben will, kann auf ein Backbuch für Hochzeitstorten zurückgreifen. Und wer sich den letzten Feinschliff des Gebäcks noch nicht zutraut, entdeckt in einem Backbuch für Hochzeitstorten wertvolle Hinweise für die Gestaltung des Backwerks. In einem Backbuch für Hochzeitstorten finden sich viele verschiedene Rezepte für die geschmackliche Ausrichtung der Tortenbasis. Hier hat der Hobby-Konditor meist die Wahl zwischen einer Sahne- oder einer Buttercreme-Torte. Die Entscheidung hängt dabei in erster Linie von persönlichen Präferenzen ab, hat aber durchaus Auswirkungen auf den weiteren Dekorationsprozess. Insbesondere wenn beabsichtigt ist, mit Fondant zu arbeiten, müssen Sahnetorten noch speziell vorbereitet werden. Doch auch dies wird in einem Backbuch für Hochzeitstorten erläutert.

### **Backbuch für Hochzeitstorten lehrt Deko-Techniken**

Bei einem Backbuch für Hochzeitstorten steht meist die dekorative Gestaltung im Vordergrund. In ausführlichen Anleitungen werden noch ungeübte Backfans Schritt für Schritt an die verschiedensten Gestaltungstechniken herangeführt. Ob es der richtige Umgang mit Spritztüllen sowie Spritzbeutel sind, oder das perfekte Eindecken der Torte mit Fondant. Fast jedes Backbuch

für Hochzeitstorten geht auf diese zwei wesentlichen Arten der Tortengestaltung ein und erläutert sie meist mit großformatigen Bildern. Auch das filigrane Arbeiten mit Blütenpaste kommt dabei nicht zu kurz. Denn damit lassen sich Hochzeitstorten mit authentisch wirkenden Blumenblüten verzieren, die einen Hauch von Romantik am Hochzeitstag vermitteln. Neben den Arbeitsschritten offenbart ein Backbuch für Hochzeitstorten auch das dazu benötigte Equipment und erklärt den Einsatzzweck der jeweiligen Tools. Dies wird manchmal in einem kleinen Backratgeber zusammengefasst, in dem die wichtigsten Begriffe und das notwendige Backzubehör ausführlich dargelegt werden.

Ein Backbuch für Hochzeitstorten kann im Onlineshop von MeinCupcake.de unter [www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Backbuecher-und-Magazine/](http://www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Backbuecher-und-Magazine/) käuflich erworben werden. Das Backbuch für Hochzeitstorten lässt sich nicht nur klassisch als Rezeptlieferant und Ratgeber zur Zubereitung der Torte nutzen, sondern eignet sich auch hervorragend als Inspirationsquelle zur Entwicklung eigener Ideen.

## Über die CAKE MART GmbH

Seit 2010 ist MeinCupcake.de die Anlaufstelle für Hobby-Bäcker und Profi-Konditoren im Internet. Der Onlineshop wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Das Sortiment umfasst rund 10.000 Artikel. Hier finden Backenthusiasten Backzutaten und praktisches Backzubehör vieler bekannter Markenhersteller wie Nordic Ware, Birkmann, Städter oder Wilton. Die CAKE MART GmbH ist auch mit insgesamt drei Filialen in den Innenstädten von Düsseldorf, Köln und Duisburg vertreten.

CAKE MART GmbH  
Andre Werner  
Vogelsanger Straße 354  
50827 Köln  
Tel.: 0221 / 29980474  
E-Mail: [publicrelations@meincupcake.de](mailto:publicrelations@meincupcake.de)  
Web: [www.meincupcake.de](http://www.meincupcake.de)