



Die Kunst der perfekten Hochzeitstorte

Beitrag

Heute möchten wir Ihnen ein ganz besonderes Meisterwerk vorstellen, das die talentierte Konditorin [Francesca D'Emanuele aus Frasdorf](#) kürzlich geschaffen hat – die zweistöckige Hochzeitstorte, verziert mit echten Rosen. Diese atemberaubende Kreation ist nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch eine ästhetische Meisterleistung, die perfekt in das Gesamtbild einer romantischen Hochzeit passt. Außerdem möchten wir Ihnen den [Tortenkurs Kolbermoor \(bei Tavola\)](#) als mögliches Weihnachtsgeschenk



Francesca D'Emanuele hat mit viel Liebe zum Detail und einem

Gespür für Ästhetik eine Hochzeitstorte erschaffen, die nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch die Augen verzaubert. Die Entscheidung für echte Rosen als Dekoration war ein kühner Schritt, der sich jedoch als absolut genial erwies. Die gleichen Blüten, die auch in der Tischdekoration und im Brautstrauß verwendet wurden, schaffen eine harmonische Einheit und verleihen der gesamten Hochzeitsfeier eine durchdachte und elegante Note.

Ein Fest der Sinne

Die Hochzeitstorte ist nicht nur ein Kunstwerk, sondern auch ein Fest der Sinne. Der zarte Duft der frischen Rosen vermischt sich mit dem süßen Aroma der köstlichen Torte, und der Anblick der blumigen Verzierung macht diesen Moment zu etwas ganz Besonderem. Jeder Bissen ist nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern auch eine Reise durch die Liebe und Romantik, die diesen besonderen Tag begleiten.



Eine Geburtstagstorte von Francesca D'Emanuele mit echten Rosen

Die perfekte Ergänzung zur Hochzeitsdekoration

Die Verwendung von echten Rosen als Dekoration für die Hochzeitstorte war keine zufällige Entscheidung. Die Konditorin hat mit dem Brautpaar zusammengearbeitet, um sicherzustellen, dass die Torte nahtlos in die Gesamtästhetik der Hochzeit integriert wird. Die gleichen Blüten, die die Torte schmücken, finden sich auch in der Tischdekoration und dem Brautstrauß wieder. Diese durchdachte Gestaltung sorgt für eine visuelle Einheitlichkeit, die die Hochzeit zu einem stilvollen und harmonischen Ereignis macht.

Der Zauber der echten Rosen



Eine musikalische Tortendekoration mit den Noten von "Viel Glück und viel Segen auf all Deinen Wegen"

Echte Rosen als Dekoration für eine Hochzeitstorte verleihen dem gesamten Event eine zeitlose Eleganz. Die natürliche Schönheit und Zartheit der Blüten unterstreichen die Romantik dieses besonderen Tages und schaffen eine unvergessliche Atmosphäre. Die frischen Blumen sind nicht nur ein visuelles Highlight, sondern auch eine sinnliche Erfahrung, die die Hochzeitstorte zu einem unvergesslichen Genuss macht.

Diese zweistöckige Hochzeitstorte mit echten Rosen ist mehr als nur ein süßes Meisterwerk – sie ist eine Liebeserklärung in Form von Zucker, Mehl und Blüten. Die sorgfältig ausgewählten und kunstvoll platzierten Rosen verleihen der Torte nicht nur eine beeindruckende Optik, sondern schaffen auch eine durchdachte Verbindung zur gesamten Hochzeitsdekoration. Wenn Sie nach einer Torte suchen, die nicht nur den Gaumen, sondern auch die Herzen der Gäste berührt, dann ist unsere Hochzeitstorte mit echten Rosen die perfekte Wahl.

Wir hoffen, dass Sie genauso begeistert von diesem blumigen Meisterwerk sind wie wir. Bei Fragen oder Interesse an einer individuellen Hochzeitstorte steht Ihnen [Francesca D'Emanule in Achenmühle \(Kontakt\)](#) gerne zur Verfügung. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre süßen Träume wahr werden lassen!

Tortenkurs in der Lehrküche bei Tavola in Kolbermoor

Wenn Sie schon immer davon geträumt habt, Ihren eigenen atemberaubenden American Drip Cake zu kreieren, dann ist dies die Gelegenheit, die Backkünste auf das nächste Level zu heben.

„American Drip Cake“ – der [Tortenkurs bei Tavola in Kolbermoor](#) für den amerikanischen Tortentraum!



Francesca D'Emanuele bei Tavola in Kolbermoor

Im Tortenkurs führt Sie Francesca D'Emanuele durch den gesamten Prozess der Herstellung einer American Dripping Cake. Von der Zubereitung des Teigs bis zur Dekoration – keine Frage bleibt unbeantwortet.

Erstellung einer fondanttaugliche Swiss Meringue Buttercreme: Die Swiss Meringue Buttercreme ist total vielseitig. Das Baiser macht die Creme wunderbar locker und die Butter schmeckt man nicht zu sehr heraus. Durch ihre weiße Farbe ist sie die perfekte Basis für jede Dekoration, man kann sie aber auch einfärben oder mit Fruchtpüree, Schokolade oder anderen Aromen verfeinern.

Kreative Dekorationstechniken

Erfahren Sie, wie man das berühmte Dripping-Effekt-Muster kreiert, um eure Torte in ein wahres Kunstwerk zu verwandeln. Lernt verschiedene Techniken für Farbgebung und Dekoration, um eure persönliche Note einzubringen. Es geht um das Schneiden, Befüllen und Einstreichen einer Torte, auch um die Herstellung von einer Dripp-Schokoladen-Glasur, fondanttaugliche Früchte-Ganache.

Tipps und Tricks der Profis

Erhalten Sie wertvolle Insider-Tipps angefangen bei der Auswahl der besten Zutaten bis hin zur richtigen Konsistenz des Frostings. Lassen Sie sich zeigen, wie man typische Fehler vermeidet und maximale Geschmackserlebnisse erzielt.

Gemeinsames Genießen

Nach getaner Arbeit lassen wir den Tag mit einer gemeinsamen Verkostung ausklingen. Teilen Sie Ihre Kreationen, tauschen Sie Erfahrungen aus und genießen Sie die leckeren Ergebnisse Ihrer Arbeit.

American Drip Cake: Tortenkurs bei Tavola in Kolbermoor

Kurstermin:

Samstag, 13. Jan. 2024 von 10:00 bis 16:00 Uhr

Location:

Tavola, Am Rothbachl 1, 83059 Kolbermoor

Kursgebühr

€ 149,00

[Anmeldung hier](#)

Weihnachtlich dekorierte Torten von Francesca D'Emanuele:

Weihnachtlich dekorierte Torten von Francesca



Weihnachtlich dekorierte Torten von Francesca

Weihnachtlich dekorierte Torten von Francesca



BIKE SALE  **bikePARH**
SOUTH PARK, CO.



1.490 **EURO**
STATT 2.600 **EURO**
SOLO A50

Kategorie

1. Allgemein

Schlagworte

1. Achenmühle



2. Bayern
3. Chiemgau
4. Hochzeitstorten
5. München-Oberbayern
6. Rosenheim