



Schwebende Eleganz: Der Floating Cake Trend erobert die Hochzeitswelt

Beitrag

Die renommierte [Konditorin Francesca D'emanuele aus Achenmühle](#) hat mit ihrer neuesten Kreation die Welt der Hochzeitstorten aufgewertet – ein schwebender Kuchen. Egal, ob als süße Versuchung zum Nachmittagskaffee, als delikates Dessert nach dem festlichen Abendessen oder als verlockender Mitternachtssnack – eine Hochzeitstorte ist zweifellos das Highlight jeder Hochzeitsfeier. Doch nun wird dieses kulinarische Meisterwerk durch den einzigartigen Floating Cake Trend in eine neue Dimension gehoben.

Bei herkömmlichen Hochzeitstorten stehen die Etagen direkt aufeinander, doch der Floating Cake verleiht diesem Design eine zauberhafte Leichtigkeit. Ein Teil der Torte scheint geradezu von Zauberhand zu schweben, was nicht nur eine luftigere Optik erzeugt, sondern auch eine unvergleichliche Eleganz ausstrahlt.



Die "schwebende" Hochzeitstorte

Die Illusion des schwebenden Elements wird durch spezielle Abstandshalter ermöglicht, die zwischen zwei Tortenebenen platziert werden. Eine faszinierende Variante dieses Trends nutzt durchsichtige Acryl-Etagen, deren Inneres mit kunstvollen Deko-Elementen wie Blumen, Lichterketten, Schmetterlingen oder Herzen geschmückt wird. Die Transparenz der Etagen verstärkt dabei den Effekt des Schwebens und verleiht der Hochzeitstorte eine magische Aura.

Eine weitere raffinierte Möglichkeit besteht in der Verwendung von Tortentrennern, die lediglich durch einen schmalen seitlichen Ständer miteinander verbunden sind. Dieser Ständer verschwindet vollständig in der Dekoration, und die Torte wirkt, als würde sie ohne sichtbare Unterstützung in der Luft schweben – eine perfekte Illusion, die die Gäste verblüfft.

Der Floating Cake Trend verspricht nicht nur eine visuelle Sensation, sondern auch eine einzigartige Möglichkeit, die Hochzeitstorte zu personalisieren und kreativ zu gestalten. Francesca D'emanuele setzt mit ihrer meisterhaften Umsetzung dieses Trends einen neuen Standard für Hochzeitstorten und beweist einmal mehr ihre herausragende Expertise in der Welt der Patisserie. Wenn Sie Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis machen möchten, ist der Floating Cake definitiv eine Empfehlung wert. Gönnen Sie sich und Ihren Gästen das Vergnügen, eine schwebende Meisterleistung der Konditorkunst zu genießen und Ihre Hochzeit zu einem süßen Märchen zu machen.

[Webseite von Francesca D'emanuele](#)

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, 2. März 2024 von 10:00 bis 16:00 Uhr

Location:

Tavola, Am Rothbachl 1, 83059 Kolbermoor

Kursgebühr

€ 149,00

[Anmeldung hier](#)

Weitere Tortenkreationen von Francesca D'emanuele:





Kategorie

1. Allgemein

Schlagworte

1. Achenmühle
2. Floating Cake
3. Francesca Demanuele
4. Hochzeitstorte
5. Schwebende Hochzeitstorte