

Mmmmmh....

DIE SÜSSESTEN KÖSTLICHKEITEN FÜR IHR FEST

LASSEN SIE SICH VERFÜHREN! VON KREATIONEN, DIE SOWOHL DEM GAUMEN ALS AUCH DEM AUGE SCHMEICHELN. WIR BERICHTEN VON CUPCAKES, CAKE-POPS, MACARONS SOWIE VON GEHEIMTIPPS WIE NAKED CAKES UND JAPANISCHEN TEMARI. AN UNSERER SEITE: ZWEI PROFIS IN SACHEN HEIRATEN UND NASCHEN.

LOCATION: SPITTELAU 10, WWW.SPITTELAU10.AT; **ORGANISATION UND DEKORATION:** TINA HINTERLEITNER, HELLBUNT HOCHZEITS- UND EVENTMANAGEMENT, WWW.HELLBUNT-EVENTS.AT; **FOTOS:** MARIE BLEYER FOTOGRAFIE, WWW.MARIEBLEYER.COM; **SWEET TABLE:** SCHNABULERIE, WWW.SCHNABULERIE.COM; **BRAUTKLEID:** VALENTIN'S BRAUTLOUNGE, WWW.VALENTIN'S.AT; **MAKE-UP/HAARE:** JULIA MIKULITSCH, WWW.JULIAMIKULITSCH.AT; **POMPOMS:** POMPOMPOS, WWW.POMPOMPOS.COM; **ACCESSOIRES:** BUTTERFLY TREASURES, WWW.BUTTERFLY-TREASURES.COM; **PAPERIE:** PAPIERHIMMEL, WWW.PAPIERHIMMEL.COM; **MODEL:** SOPHIA GRABNER

Ein gelungenes Fest steht und fällt mit dem leiblichen Wohl, soviel ist klar. In feinsten Form können Sie diesen Umstand mit einem „Sweet Table“ berücksichtigen – auch „Candy Bar“ genannt. Übersetzt handelt es sich um „süße Tische“, die gespickt sind mit feinem Naschwerk. Ein Trend, der aus den USA kommt, wie Tortendesignerin Christina Krug berichtet. In ihrer Konditorei „Schnabulerie“ erstellt sie unter anderem für Hochzeiten wahre Wunderwerke der Backkunst.

TORTE + DEKO = ERFOLGSREZEPT

Einen Dessert-Tisch einzuplanen, sorgt nicht nur für Gaumenfreuden, sondern ist auch ein genialer Schachzug in Sachen Hochzeitsdeko. Passend zum übrigen Rahmen des Festes lassen sich Cupcakes & Co auf das Farb- und Formen-Thema abstimmen. „Die schönsten Sweet Tables sind die, die eine Torte mit Naschwerk kombinieren“, findet Christina Krug. „Die Torte ist das Highlight eines Tisches und gibt Stil und Stimmung vor.“

DER KREATIVE KLASSIKER: DIE HOCHZEITSTORTE

Seit ungefähr zwei Jahrhunderten ist die Hochzeitstorte ein wichtiger Bestandteil von Hochzeiten. Oft ist sie ein Prunkstück, das sich über mehrere Ebenen erstreckt. Zudem verbinden sich mit der Torte schöne Traditionen, die Brautpaare gerne aufgreifen. Unter anderem soll es Glück bringen, sich gegenseitig mit einem Stück Torte zu füttern. Beim gemeinsamen Tortenanschnitt hingegen wetteifern Braut und ➤



**Tortendesignerin
Christina Krug:**

„Die Torte ist das Highlight eines Tisches und gibt Stil und Stimmung vor.“



**Hochzeitsplanerin
Tina Hinterleitner**

zum Thema Sweet Table:
„Alles ist erlaubt!“



Hübsche Schildchen erleichtern Ihren Gästen die Wahl am Sweet Table.

Bräutigam darum, die Hand oben zu haben – und sich das Sagen in der Ehe zu sichern. Ein Stück Torte im Gefrierfach ist zudem ein tolles kulinarisches Erinnerungsstück für den ersten Hochzeitstag.

VIELFÄLTIGES ANGEBOT

In Sachen süße Köstlichkeiten gibt es für jeden Geschmack das Richtige. Egal, ob die Braut von Cake-Pops, also Kuchen am Stiel, träumt, oder der Bräutigam von einer Creme-Füllung in der Geschmacksrichtung Ahoi-Brause. Wer nach spezieller Diät lebt, findet ebenfalls ein gutes Angebot: Torten und Naschwerk gibt es auch für Diabetiker, Veganer und Allergiker. Der Vorteil von kleinen Häppchen wie Cupcakes, Cake-Pops und Macarons: Sie können vielfältige Varianten anbieten, diese mit

kleinen Schildchen ausweisen und somit besonderen Gäste-Wünschen entgegenkommen.

SÜSSE TISCH-ETIKETTE

„Alles ist erlaubt“, bestätigt Hochzeitsplanerin Tina Hinterleitner die Sweet Table-Regeln. Als Hochzeitsplanerin setzt sie mit den Zuckerbäckern um, was sich das Brautpaar an süßen Speisen wünscht, und stimmt diese auch auf das übrige Essen ab. „Werden alle Gänge am Tisch serviert, ist es sicher schön, auch die Nachspeise als Tortenstück zu bekommen“, so die Hochzeitsplanerin. „Ist beispielsweise der Hauptgang ein Büfett, passt es dagegen gut, den Cupcake anschließend ohne Besteck zu essen, vielleicht bereits im Garten bei schönem Licht im lockeren Gespräch mit dem Brautpaar.“ ➔

Christina Krug:
„Im Sommer sind fruchtige Backwaren toll, etwa mit Zitronen-Topping. Im Winter passen Gewürze wie Sternanis.“

ENZYKLOPÄDIE RUND UM DEN SWEET TABLE

- **Cake-Pops:** Kuchenlollies, auch „Kuchen am Stiel“ genannt
- **Candy Floss:** übersetzt „Zuckerwatte“, dekorativer Bestandteil von Dessert-Tischen
- **Cupcake:** kleiner Kuchen, in einer Art Tasse gebacken, bedeckt mit Zuckerguss oder Cremehaube
- **Fondant:** (frz. „schmelzend“), weiche Masse, die unter anderem zum Überziehen von Torten verwendet wird
- **Macarons:** stammen aus Frankreich. Es handelt sich um ein Baisergebäck aus Mandelmehl, oft mit Lebensmittelfarben eingefärbt
- **Naked Cake:** Torte ohne Überzug, sodass die Füllungen zu sehen sind
- **Petit Four:** Feingebäck mit Cremefüllung. Unterschieden werden „frische“ und „trockene“ Petit Fours
- **Royal Icing:** harte Schicht aus Zuckerguss, vor allem in Großbritannien typisch
- **Sweet Table/Candy Bar:** auch „Dessert-Tisch“ genannt, ein Büfett-Tisch mit allen möglichen Süßigkeiten – von der Hochzeitstorte über Cupcakes bis hin zu Gummibärchen



Alles, was das Herz begehrt! Sweet Tables laden zum Schlemmen ein.



Innere Werte: Weihnachtsstollen-Cupcake mit Bourbon-Vanille-Topping.



Das hat Stiel: Cake-Pops mit feinen Schleifchen.



Das Verführerische an Cupcakes ist die Creme-Haube.



Dieser Tortentraum besticht durch trendige Farben und eine edle Deko mit Spitze und dicker Schleife.



Schönes Motto: Die Liebe ist so süß, nimm eine Leckerei!



„Temari“ heißen solche japanischen Kunstwerke. Sie haben einen Kern aus Mousse au Chocolat und einen Marzipan-Mantel.



Dekorativ und schmackhaft zugleich ist dieses Plätzchen mit feinem Zuckerguss.



Zaubern Konditoren in jeder Farbe: Macarons.

Süße Schildchen machen den Look perfekt.



NOCH
MEHR INFOS

UND EIN CUPCAKE-REZEPT AUF

WWW.BRAUTMAGAZIN.DE
WWW.BRAUTMAGAZIN.AT
WWW.BRAUTMAGAZIN.CH



WWW.FACEBOOK.COM/BRAUTMAGAZIN
TWITTER: @BRAUTMAGAZIN
WWW.PINTEREST.COM/BRAUTMAGAZIN

FONDANTS, GLASUREN, ICINGS

Sobald das Dekokonzept steht, können Brautpaare sich mit dem „Styling“ der Naschwerke beschäftigen. Sie lieben den Geschmack von Mousse au Chocolat, aber Braun passt so gar nicht zu Ihrer pastellfarbenen Dekoration? Kein Problem! Der richtige Überzug macht's! Den können Sie den Cupcakes und anderen Naschwaren in jeder erdenklichen Farbe verpassen. Und diese noch mit feinen Perlen, Herzen oder Streuseln aufstylen. Schön sind auch kleine Stecker, zum Beispiel mit Schmetterlingen, die sich etwa in Ihrer Hochzeitspapeterie wiederfinden.

Tina Hinterleitner:

„Achten Sie bei Menü und **Sweet Table** darauf, dass **markante** Gewürze – wie Mohn oder Kardamom – nicht zu häufig **vorkommen.**“

KULINARISCHES KONZEPT

Zu einer Candy Bar gehört, dass diese zum Hochzeitsessen passt. Richtig stimmig ist es, wenn das ausgefeilte Kuchenbüfett ein Beitrag zu einem erlesenen Essen ist. Es geht natürlich auch andersherum: Wer auf seinem Fest ein lockeres Barbecue unter freiem Himmel anbietet, kann seine Gäste nachher natürlich sowohl mit einer Hochzeitstorte verköstigen als auch einen Eiswagen anfahren lassen, der die Gäste mit Kugeln aus der Waffel verwöhnt.

PERFEKTES TIMING

Je nachdem, wie kunstvoll Ihre Hochzeitstorte oder Candy Bar sein soll, benötigen Sie unterschiedlich viel Zeit für die Bestellung. Es macht in jedem Falle Sinn, sich diesem Thema drei bis vier Monate vor dem Hochzeitstermin zu widmen und sich beim Konditor beraten zu lassen. Natürlich gehört auch die Verkostung zum Prozedere. Die Bestellung der Torten- und Konditorwaren sollten Sie dann mindestens zwei Monate vor der Hochzeit in Angriff nehmen. ∞