

MARRY ME!



3 DREIDOPPEL
IDEEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.



Die perfekte Dekocreme

Die perfekte Dekocreme zeichnet sich durch eine besonders weiße Farbe und glatte Struktur aus. Dadurch kommen die Farben unserer Konditoreipasten optimal zur Geltung und es lassen sich präzise feine Kunstwerke auf der Torte anbringen (Rezept siehe rechts).
Generell ist jede Art von Buttercreme

oder Fettcreme geeignet. Solche Cremes lassen sich lange und gut verarbeiten und geben der Torte Stabilität. Darüber hinaus bieten sie beim Einsatz von Streudekoren den Vorteil, dass die Streudekore länger stabil bleiben, also nicht so schnell aufweichen oder farblich auslaufen.

Produkttipps:

Blancoladino (41518), 6 kg

Die gebrauchsfertige weiße Füllcreme ist nicht nur zur Herstellung unserer perfekten Dekocreme geeignet, sondern ist u. a. auch ideal als Überzug für Torten und Gebäcke. Der Clou: Der Überzug bricht nicht beim Schneiden.

Buttercreme Basis (34611), 12,5 kg

Nutzen Sie unser Basispulver zur Herstellung feinsten deutscher Buttercreme.

Grundrezept:

400 g Buttercreme Basis + 1.000 g Wasser + 1.000 g temperierte Butter

Rezept:

Zutaten:

	Kokosfett	600 g
41518	Blancoladino	400 g
	Konditoreipaste/ Aroma	nach Belieben ²⁾

Arbeitsweise:

Kokosfett auflösen, mit Blancoladino und Konditoreipaste/Aroma vermischen. Die Masse bis zu einer cremigen Konsistenz abkühlen lassen. Dann aufschlagen.

Tipps:

Für eine pure weiße Creme empfehlen wir, statt einer Konditoreipaste 3 g Panettone Aroma (73005) einzusetzen. Für eine braune Schokocreme geben Sie 80 g Konditoreipaste Creme de Cacao (20406) dazu.

Frauen Sie sich!

Inspiration für die Hochzeitssaison

Der schönste Tag im Leben hat die schönste Torte aller Zeiten verdient!

Mit unserer Cake-Art-Serie geben wir Ihnen immer wieder Tipps und Inspirationen an die Hand, wie Sie Ihre Kunden mit außergewöhnlichen Kreationen beeindrucken können.

Wenn Sie tiefere Einblicke in die hier aufgeführten Dekorationstechniken benötigen, sprechen Sie gerne Ihren Fachberater an und fragen Sie nach dem passenden Folder zur jeweiligen Dekorationstechnik. Sehen Sie hier, welche Themen wir bereits vorgestellt haben.



Must-have für Cake Art: Unsere Konditoreipasten

Dreidoppel Konditoreipasten sind hervorragend geeignet, um die perfekte Dekocreme oder Buttercreme mit Farbe und Geschmack zu versehen. Konditoreipasten können zudem in vielen anderen Anwendungen eingesetzt werden, wie z. B. Sahne, Buttercreme, Cremes, Pralinenfüllungen, Schokoladen, Backwaren und Eis. Die Struktur der Cremes und Massen bleibt erhalten, da keine weitere Flüssigkeit zugesetzt werden muss.

Unsere Konditoreipasten und Cremes sind das ideale Paar für kreative Tortenkunst, wie sie in unserer Cake-Art-Serie gezeigt wird. So lassen sich mit etwas Geschick im Handumdrehen echte Hingucker für den schönsten Tag des Lebens herstellen.

Farbgebung¹⁾ und Geschmack mit über 50 Konditoreipasten

Unser Sortiment bietet eine große Geschmacksvielfalt:

- heimische und exotische Früchte
- Blüten
- Nuss-Varianten
- Kaffee, Schokolade und Karamell-Varianten
- aromatische Gewürze
- alkoholische Spezialitäten

Die Intensität von Farbe und Geschmack lässt sich mittels Dosierung der Pasten individuell steuern²⁾.

¹⁾ Farbgebung wird ausschließlich durch färbende Frucht- und Gemüsekonzentrate erzielt.

²⁾ Bitte die jeweilige Maximaldosierung beachten.



Dreidoppel Clean Label

Alle Clean-Label-Konditoreipasten sind frei von Farb- und Konservierungsstoffen, modifizierter Stärke und weiteren Zusatzstoffen (außer Zitronensäure).

Torte 1: Flying High



Gleich drei zauberhafte Gestaltungstrends in nur einer Torte. Diese Hochzeitstorte wird den Gästen wohl noch lange in Erinnerung bleiben.

Aufbau der Torte

Etage 1 (unten): Palettentechnik

Färben und aromatisieren Sie die Dekocreme mithilfe unserer über 50 Konditoreipasten – die Intensität von Farbe und Geschmack bestimmen Sie selber*. Für das Dekorieren einer Torte (20 cm Durchmesser, 10 cm Höhe, wie auf dem Foto dargestellt) benötigen Sie insgesamt ca. 150 g Creme.

* Bitte die jeweilige Maximaldosierung beachten.



Bereiten Sie die Dekocreme mit verschiedenen farblich und geschmacklich aufeinander abgestimmten Konditoreipasten vor.

Unter Verwendung von kleinen Paletten oder Malspachteln wird diese dann ganz oder teilweise auf die glatt eingestrichene Torte aufgetragen. Dies sorgt für Struktur und erzeugt einen echten Blickfang.



Streichen Sie die unterschiedlichen Cremes mithilfe eines Spatels oder einer kleinen Palette dekorativ auf den Tortenkörper auf.

Tipp:

Ein Traum in Rosé-Tönen

Für die Gestaltung der Torte haben wir folgende Dreidoppel Konditoreipasten verwendet:

- Rose (25320)
- Lavendel (23820)
- Granatapfel (49904)
- Brombeere (27304)
- Holunderbeere (28204)

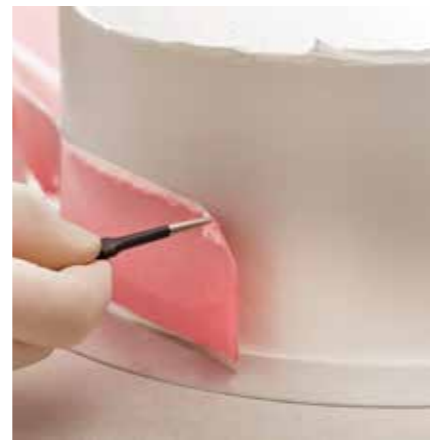


Etage 2 (Mitte): Fault Line

Die aufgesetzte Bruchlinie bietet die Möglichkeit für einen attraktiven Farbkontrast mit 3-D-Effekt auf der Torte. Wer mag, kann den Tortenboden mit kleinen Tupfen absetzen und die obere Kante mit Goldpuder betupfen.



So wird es gemacht!



Streichen Sie die Creme für die Fault Line auf eine Tortenrandfolie auf.

Legen Sie die mit Creme bestrichene Folie auf eine saubere Arbeitsfläche und erzeugen Sie, z. B. mithilfe eines Spatels, an einer der Längsseiten eine unregelmäßige Randstruktur. Die andere Seite bleibt gerade.

Setzen Sie die Fault-Line-Folie mit der Folie nach außen und der strukturierten Seite nach oben an den Rand, leicht andrücken, den Tortenkörper anfrieren und die Folie abziehen.

Tipp:

Folie, Spritzbeutel oder Palette?

Für die Gestaltung der Fault Line gibt es verschiedene Techniken, die zu unterschiedlichen optischen Ergebnissen führen:

- Folien-Technik: wie oben beschrieben. Das Ergebnis ist eine glatt gestaltete Oberfläche.
- Spritzbeutel-Technik: Die Fault Line wird mit unterschiedlichen Tüllen aufgebracht und mit glatt gestrichener Dekocreme eingefasst. Dadurch entsteht ein 3-D-Charakter.
- Paletten-Technik: Die Creme wird mittels Palette direkt an den Tortenkörper angebracht und verstrichen.

Etage 3 (oben): Brushstroke

Der obere Teil der Torte wird mit Blumen, Goldpuder und farblich passenden Brushstrokes ausdekoriert.

Bunte Brushstrokes oder auch Schokoladen-Pinselstriche sind dabei ein echter Blickfang. Sie lassen sich gut, in verschiedenen Farben und Größen, auf Vorrat herstellen.



So wird es gemacht!

1. Grundrezept zubereiten (siehe Rückseite)
2. Schokoladentupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen
3. Tupfen mit einem Pinsel verstreichen
4. An einem kühlen Ort fest werden lassen

Um eine Torte mit Brushstrokes zu dekorieren, einfach einen Tupfen Buttercreme an die Torte setzen und die Schokoladendekoration vorsichtig andrücken.



Gut zu wissen:

Einsatz von echten Blumen

Was Sie beim Einsatz von echten Blumen zur Torten-Dekoration wissen müssen:

- Verwenden Sie nur essbare und unbehandelte Blumen.
- Für Rosen und andere Blumen gibt es Aufstecker, die man mit Wasser füllen kann, so bleiben sie länger frisch, alternativ können Sie die Stängel auch in Frischhaltefolie einwickeln und dann in die Torte stecken.
- Wählen Sie Blumendekore immer nach der aktuellen Saison.

Torte 2: Floral Glory



Dieses hauchzarte Blütendekor entsteht durch die Kombination von selbst hergestellten Creme-Blüten und -Blättern, kombiniert mit echten Blumen und Blättern.

Edel und filigran: Blütentechnik

Eine sauber weiß eingestrichene Torte mit fein aufgesetzten Creme-Blüten wird dank des 3-D-Effekts der Blüten schnell zum Blickfang.

Doch es muss nicht immer Weiß sein. Auch Schokotorten erfreuen sich großer Beliebtheit auf Hochzeiten. Schauen Sie sich hierzu unseren Tipp für die perfekte Dekocreme in Kombination mit unserer Konditoreipaste Creme de Cacao an (siehe Seite 3).



So wird es gemacht!



Die Blüte wird auf ein Stück Backpapier, welches auf einem Blütennagel haftet, dressiert. Wichtig: Die schmale Seite der Tülle ist oben.



Die vorbereiteten Blüten werden mit einer Palette auf die Torte gesetzt.



Blätter werden aufgespritzt (und ggf. mit echten Blättern ergänzt).

Tipp:

Zweifarbiger Hingucker

Für einen zusätzlichen Wow-Effekt sorgen die aufgesetzten Creme-Blüten, wenn sie aus zwei Farben bestehen.

Weißer Rosen mit abgesetzten rosafarbenen Rändern lassen sich ganz einfach selbst herstellen. Hierzu einfach einen dünnen Streifen rosafarbener Creme an der schmalen Seite der Tülle in den Spritzbeutel dressieren und den restlichen Spritzbeutel mit weißer Creme füllen.



Torte 3: Drip Dream



Eine Torte wie gemalt – dank der Kombination von Ombré mit zart schmelzendem Schokoladen-Drip.

Der perfekte Drip

Der ursprünglich aus den USA stammende Tortengestaltungstrend hat sich langsam zum Dauerbrenner entwickelt – und das unserer Meinung nach zu Recht. Besonders bei hohen Torten kommt der Drip optisch gut zur Geltung.

Herstellung und Aufbringung sind dabei gar nicht so schwer, wie vielleicht gedacht. Nutzen Sie für den Drip z. B. Schokolade, Candy Melts oder Ganache – oder unser Schokoladino samt unten stehender Anleitung.

So wird es gemacht!

Zutaten:

36818 Schokoladino

Arbeitsweise:

Schokoladino auflösen und in einen Spritzbeutel füllen. Anwendung siehe Step-Fotos.

Tipp: die Torte vorher gut kühlen.



Zuerst den Rand der Torte mit dem Spritzbeutel abfahren und gezielt Tropfen herunterlaufen lassen.



Restliche Oberfläche füllen und mit einer Palette glatt streichen.

Dekoration:

Dekorieren Sie die Oberfläche der Torte nach Belieben aus. Wir haben hier selbst hergestellte Baisers und Kreise aus farbenfroher Schokolade verwendet (Grundrezepte siehe Rückseite). Echte Blumen und ein hochwertiger Holz-Aufstecker vervollständigen das Bild.

Tipp:

Ombré-Look



Mit der Spatel-Technik lassen sich auf einfache Weise tolle Farbverläufe im Ombré-Look generieren.

Auch hierfür färben und aromatisieren Sie im Vorfeld Buttercreme oder Fettcreme mithilfe unserer über 50 Konditoreipasten. Dann mittels eines Spatels Tupfen nebeneinander auf die Torte setzen und diese mit einem breiten, flachen Spatel vorsichtig glatt ziehen.

Tipp: In unserem Cake-Art-Folder „Painted Cake“ finden Sie weitere tolle Techniken, wie Sie den Tortenkörper als Leinwand für Ihre Kreativität nutzen können.



Dekoration: Die Mischung macht's

Ob selbst gemachte oder zugekaufte Dekor-Elemente, das entscheiden Sie!

Unser Dreidoppel-Dekorsortiment bietet sehr viel Auswahl!

Unsere Lieblingsdekore für Hochzeitstorten aus dem Dreidoppel-Sortiment:

- Siegel-Herz (19280)
- Herz 3D (19400)
- Marzipan Rosen, rot groß (91201)
- Marzipan Rosen, rot klein (04601)
- Marzipan Rosen, rosa groß (91301)
- Marzipan Rosen, weiß groß (91601)
- Marzipan Rosenblätter, groß (91801)
- Marzipan Rosenblätter, klein (05501)
- Weiße Späne (96901)
- Dunkle Späne (97301)

Grundrezepturen für selbst gemachte Dekoration

Baiser- und Schokoladendekore sind wahre Eyecatcher. Sie lassen sich leicht selbst herstellen und können gut vorbereitet werden.

Baiser

Zutaten:

30781	Eisan	160 g
	Wasser	1.000 g
	Zucker	2.000 g
	beliebige Konditoreipaste	nach Belieben*

Arbeitsweise:

Eisan mit Wasser anschlagen, den Zucker nach und nach zugeben und aufschlagen. Nach Wunsch mit einer Konditoreipaste marmorieren. Baiser mittels Spritzbeutel aufdressieren und über Nacht im Ofen bei 60 °C trocknen lassen.

Lagerhinweis: Baiser- und Schokoladendekore an einem kühlen, trockenen Ort lagern. Baiser-Dekore zudem luftdicht verpacken.

Farbenfrohe Schokolade

Zutaten:

	Kuvertüre, weiß	1.000 g
	Kakaobutter	50 g
	beliebige Konditoreipaste	50 g*

Arbeitsweise:

Kuvertüre und Kakaobutter auflösen und temperieren. Konditoreipaste nach Wahl hinzufügen und gut verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
Für Brushstrokes: Schokoladentupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mittels eines Pinsels verstreichen. Trocknen lassen.
Für Kreis-Dekore: Schokoladenmasse großflächig auf ein Backpapier streichen und mit einem Ring ausstechen.

* Bitte die jeweilige Maximaldosierung beachten.