

CAKE STYLING

www.cakestyling.de

GESCHMACK
MIT STYLE



ABOUT US

Willkommen bei Cake Styling

Wir machen Ihre Hochzeit unvergesslich mit unseren individuell gestalteten Hochzeitstorten. Jede Torte wird mit Liebe zum Detail und höchster Handwerkskunst kreiert, um Ihren besonderen Tag zu etwas ganz Besonderem zu machen.

Unser Studio befindet sich in Stuttgart Süd, halbwegs zwischen dem lebendigen Leehenviertel und dem malerischen Degarloch, in Richtung Weinsteige.

Wir sind kein klassisches Konditorei, sondern ein einzigartiges Studio für handgefertigte Spezialitäten. Bei uns gibt es kein tägliches Angebot und keine Möglichkeit, sofort eine Torte zu kaufen und mitzunehmen. Stattdessen bieten wir Ihnen die Möglichkeit, im Voraus zu bestellen und Ihre Köstlichkeiten dann abzuholen oder liefern zu lassen.





01
HOCHZEITSTORTEN

02
GESCHMACKSSORTEN

03
TORTEN GRÖSSEN

04
DEKORATION



Eine Hochzeit ohne
Hochzeitstorte ist kaum
vorstellbar.

Dieser Ratgeber gibt Ihnen
einen Überblick über
verschiedene Arten von
Hochzeitstorten,
Geschmacksrichtungen, Größen
und Dekorationsmöglichkeiten.

HOCHZEITS TORTEN





SEMI-NAKED TORTE



Die Semi-Naked Hochzeitstorte: **Eleganz in Schlichtheit**

Die Semi-Naked Hochzeitstorte hat sich in den letzten Jahren zu einem beliebten Trend entwickelt, der durch seine schlichte Eleganz und Natürlichkeit überzeugt. Diese Torte, die teilweise mit einer dünnen Schicht Creme bestrichen ist, bietet einen rustikalen und zugleich raffinierten Look, der perfekt zu modernen Hochzeiten passt.

Eine der charakteristischen Merkmale der Semi-Naked Torte ist ihre zurückhaltende Optik. Im Gegensatz zu vollständig mit Fondant überzogenen Torten bleibt bei der Semi-Naked Torte der Teig teilweise sichtbar. Die dünne Cremeschicht verleiht ihr einen leicht bedeckten, aber dennoch unvollendeten Look, der den natürlichen Charme der Torte betont. Diese Einfachheit macht die Torte besonders ansprechend und lässt Raum für kreative Dekorationen.



CREME TORTE



Die Creme-Hochzeitstorte: **Zeitlose Eleganz und Vielfalt**

Die Creme-Hochzeitstorte ist ein zeitloser Klassiker, der durch seine Vielseitigkeit und seinen delikaten Geschmack besticht.

Diese Torte ist nicht nur ein optisches Highlight auf jeder Hochzeit, sondern auch ein Genuss für den Gaumen.

Eine der größten Stärken der Creme-Hochzeitstorte liegt in ihren unzähligen Gestaltungsmöglichkeiten. Die Creme ermöglicht es, die Oberfläche der Torte in verschiedenen Stilen zu gestalten – ob glatt und elegant, rustikal mit Spachtelstrukturen oder verspielt mit Streifen und Mustern. Darüber hinaus können unterschiedliche Farben eingesetzt werden, um atemberaubende Effekte wie Aquarellmuster, Farbverläufe oder sogar Regenbogendesigns zu erzeugen. Diese Flexibilität macht die Creme-Hochzeitstorte zu einer perfekten Wahl für jedes Hochzeitsthema und Farbkonzept.



FONDANT
TORTE



Die Fondanttorte:

Die Königin der Hochzeitstorten

Die Fondanttorte gilt als die Königin unter den Hochzeitstorten und fasziniert mit ihrer Eleganz und Vielseitigkeit. Ihre aufwendige Herstellung erfordert viel Geschick und Liebe zum Detail, doch das Ergebnis ist stets beeindruckend und einzigartig.

Eine der herausragenden Eigenschaften der Fondanttorte ist ihre nahezu unbegrenzte Gestaltungsmöglichkeit. Durch die Verwendung von Fondant, einer weichen Zuckermasse, lässt sich die Torte in verschiedenen Farben und Formen gestalten. Die Oberfläche kann glatt und makellos oder mit raffinierten Strukturen versehen sein. Diese Flexibilität erlaubt es, die Torte perfekt auf das Thema und die Farbpalette der Hochzeit abzustimmen.



SWEEET TABLE



Der Sweet Table:

Ein Highlight für Ihre Hochzeit

Ein Sweet Table ist das perfekte Highlight für Ihre Hochzeit, das sowohl optisch als auch geschmacklich begeistert. Dieser festlich dekorierte Tisch bietet eine verlockende Auswahl an süßen Köstlichkeiten, die Ihre Gäste verzaubern werden. Von kunstvoll gestalteten Cupcakes und Macarons über saftige Cake Pops und liebevoll dekorierte Kekse bis hin zu kleinen Tartes und Mousse-Bechern – der Sweet Table bietet für jeden Geschmack das Richtige.

Die Gestaltung des Sweet Tables kann individuell an das Hochzeitsthema und die Farbpalette angepasst werden, sodass er sich harmonisch in das Gesamtkonzept einfügt. Frische Blumen, stilvolle Dekorationen und elegante Etageren setzen die süßen Leckereien perfekt in Szene.

Unsere Probierbox ist perfekt für alle, die gerne neue Geschmackserlebnisse entdecken möchten. Diese Box enthält die sechs beliebtesten Tortensorten des letzten Jahres, die unsere Kunden immer wieder begeistert haben.

GESCHMACKS SORTEN





GESCHMACK



Die 6 meistbestellten Geschmackssorten von Cake Styling

1. **Vanille-Erdbeere:** Eine köstliche Mischung aus zarter Vanille und frischen Erdbeeren, die auf der Zunge zergeht.
2. **Vanille-Himbeer:** Eine erfrischende Kombination aus süßer Vanille und fruchtiger Himbeere.
3. **Zitronen-Blaubeere:** Der spritzige Geschmack von Zitronen, kombiniert mit saftigen Blaubeeren, für ein harmonisches Geschmackserlebnis.
4. **Zitrone-Mohn:** Ein klassischer Zitronenkuchen mit einem Hauch von Mohn, der für eine besondere Textur sorgt.
5. **Erdnuss-Karamell:** Eine verführerische Mischung aus cremiger Erdnussbutter und reichhaltigem Karamell, die jeden Bissen unvergesslich macht.
6. **Schoko-Brombeere:** Eine intensive Schokoladennote, verfeinert mit der süßen Säure von Brombeeren.

Unsere Torten werden stets frisch gebacken und bestehen ausschließlich aus Bio-Zutaten oder werden handwerklich hergestellt. Entdecken Sie den Unterschied und genießen Sie unsere erstklassige Qualität.

TORTEN GRÖSSEN



SMALL

Für kleine Hochzeiten mit 30-35 Gästen sind einstöckige oder zweistöckige Torten ideal. Diese Kombination bietet Vielfalt und erfreut alle Gäste.



MEDIUM

Für mittlere Hochzeiten mit 35-50 Personen eignet sich eine dreistöckige Torte perfekt. Sie bietet ausreichend Portionen und beeindruckt durch ihr elegantes Aussehen.



LARGE

Für große Hochzeiten mit 50-100 Personen sind dreistöckige oder vierstöckige Torten ideal. Ein Sweet Table mit einer vielfältigen Auswahl an Leckereien ergänzt die Torte perfekt und bietet den Gästen noch mehr Genuss.



Die Dekoration Ihrer Hochzeitstorte kann sehr individuell sein und sollte zu Ihrem Hochzeitsstil passen. Hier sind einige beliebte Dekorationsmöglichkeiten:

- Frische Blumen: Blumen können die Torte romantisch und elegant aussehen lassen.
- Früchte: Frische oder kandierte Früchte sind besonders bei Semi-Naked Torten beliebt.
- Figuren: Braut- und Bräutigamfiguren oder andere personalisierte Figuren sind klassisch.
- Spitze: Essbare Spitze kann eine elegante und klassische Note hinzufügen.
- Muster: Mit Buttercreme oder Fondant können verschiedene Muster und Texturen erstellt werden.

Jede Torte kann an die Vorlieben des Paares angepasst werden, um den perfekten Mittelpunkt der Hochzeitsfeier zu schaffen.

DEKORATION

LET'S CONNECT

Ich würde gerne von dir hören!

Wenn Ihr das Gefühl habt, dass mein Stil exakt das ist wonach Ihr gesucht habt, dann schreibt mir jetzt eine Nachricht, oder send ein email:
info@cakestyling.de

