ARTIKEL-ANZEIGE

Schritt für Schritt zur Hochzeitstorte

Reichlich Zucker, Eier, Schokolade, Rahm und Butter verstecken sich im elf Kilogramm wiegenden Traum in Weiss. Tag für Tag kreiert Konditor-Confiseur Thomas Brugger kunstvolle Tortenträume für verliebte Paare. Ein Blick über die Schultern des Hochzeitstorten-Künstlers!

Text: Martina Schnelli • Fotos: Katja Nideröst

Sorgfältig steckt Thomas Brugger die an einem Zahnstocher befestigten Zuckerrosen in die weiche Torte. Ob Himbeermousse, Bayerische Crème oder Mousse au Chocolat: Das Hochzeitspaar wählt, was in die Torte kommt.
Im Schichtverfahren werden Mousse-au-Chocolat-Masse und Biskuitboden eingesetzt. Auf Wunsch des Brautpaares werden der Masse noch Birnenstücke beigefügt.
Der Confiseur überzieht die Rohtorte mit Fondant, einem weichen, pastösen Zuckerteig, welcher aus Staubzucker, Dragant und Gelatinen hergestellt wird. Der Fondant kann in diversen Farben eingefärbt werden. Die vorherrschenden Trends in der Farbwahl sind laut Brugger Weiss, Creme, Elfenbein und Rosa.
Der rot eingefärbte Fondant wird mehrmals durch die Ausrollmaschine gedreht, bis die gewünschte Dicke vorhanden ist. Die Maschine erstand der St. Galler aus einer Klosterküche.
Zuerst sticht Thomas Brugger mit einer Plastikform Rosenblätter aus dem ausgewallten Fondant. Mit einem Löffel drückt er die Blattränder hauchdünn. Jetzt folgt die eigentliche Kunst, im Fachjargon: Zucker-Artistik. Mit geübtem Fingerspiel formt er die einzelnen Blütenblätter zu einer kunstvollen Rose. Eine grosse Rose enthält bis zu 20 Blütenblätter.
Universalkleber in der Konditorei: eine Mischung aus Puderzucker, Zitronensaft und Eiweiss.
Dazu braucht es eine ruhige Hand! Konzentriert malt Tortenspezialist Brugger das filigrane Muster auf den Tortenrand. Im Spritzsack ist die Mischung des geniessbaren «Universalklebers» eingefüllt.

Wie interessant ist dieser Artikel für Sie?

sehr interessant gar nicht interessant

anzeiger - eine Publikation der Tagblatt Medien - Fürstenlandstrasse 122 - 9001 St.Gallen - anzeiger@anzeiger.biz