

Für jede Festlichkeit

DAS TORTENBUCH



Bäcker Dick seit 1885

Bäcker Dick. Lokal. Bodenständig. Vielfältig.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

es gibt viele Lebensanlässe für Kuchen und Torten aller Art. Ob traditionelle Anlässe wie Hochzeit, Geburtstag oder Jubiläum, oder modernere Happenings wie Baby-Shower, Einschulungen oder New-Job-Party.

Dieses Tortenbuch soll Ihnen bei der Ausgestaltung Ihrer Ideen und Wünsche als Baukasten dienen, damit für Sie die Umsetzung möglichst präzise ausgeführt werden kann. Nehmen Sie sich also die Zeit, sich über alle Schritte Gedanken zu machen, die in diesem Buch festgehalten sind. So wird Ihre Bestellung Ihren Wünschen entsprechen.

Und falls Sie merken, dass Sie sich eher etwas „außerhalb dieses Baukastens“ vorgestellt haben, dann können Sie in einem individuellen Beratungstermin mit unseren Konditorinnen auch exklusive Ideen besprechen.

Herzliche Grüße,
Ihr Bäcker Dick



SCHRITT 1

DIE FORMALIEN

- Für wann brauchen Sie die Torte?
- Bitte mindestens 14 Tage vorher bestellen!
- Holen Sie selbst ab oder soll angeliefert werden?

SCHRITT 2

DER ANLASS

Für welchen Anlass brauchen Sie die Torte?
Gängige Anlässe sind:

- Hochzeit
- Geburt/Taufe
- Kommunion
- Kindergeburtstag
- Geburtstag
- Jubiläum
- Betriebsfeier
- Jahresfest
- Baby-Shower
- u.S.W...



SCHRITT 3

DIE FORMATE

Welche Form soll die Torte haben und wie viele Personen möchten Sie mit der Torte bedienen? Unsere Formate* sind:

Rund Ø



- 20 cm (für ca. 10 bis 12 Kuchenstücke) ⁽⁵⁰⁰⁰⁰⁾
- 26 cm (für ca. 14 bis 16 Kuchenstücke) ⁽⁵⁰⁰¹⁰⁾
- 32 cm (für ca. 18 bis 20 Kuchenstücke) ⁽⁵⁰⁰²⁰⁾

Rechteckig (B x H)



- 38 x 28 cm (für ca. 25 Kuchenstücke) ⁽⁵⁰⁰⁵⁰⁾
- 56 x 38 cm (für ca. 50 Kuchenstücke) ⁽⁵⁰⁰⁶⁰⁾
- 76 x 58 cm (für ca. 100 Kuchenstücke) ⁽⁵⁰⁰⁷⁰⁾

Quadratisch (B x H)



- 15 x 15 cm (für ca. 4 Kuchenstücke) ⁽⁵⁰⁰⁸⁰⁾
- 20 x 20 cm (für ca. 9 Kuchenstücke) ⁽⁵⁰⁰⁹⁰⁾
- 25 x 25 cm (für ca. 16 Kuchenstücke) ⁽⁵⁰¹⁰⁰⁾
- 30 x 30 cm (für ca. 25 Kuchenstücke) ⁽⁵⁰¹¹⁰⁾
- 40 x 40 cm (für ca. 35 Kuchenstücke) ⁽⁵⁰¹²⁰⁾

Herzform (B x H)



- 19,5 x 19,5 cm (für ca. 6 Kuchenstücke) ⁽⁵⁰¹⁴⁰⁾
- 34,5 x 30,5 cm (für ca. 20 Kuchenstücke) ⁽⁵⁰¹⁵⁰⁾
- 46 x 37,5 cm (für ca. 35 Kuchenstücke) ⁽⁵⁰¹⁶⁰⁾
- 70 x 54 cm (für ca. 50 Kuchenstücke) ⁽⁵⁰¹⁷⁰⁾

**Standard-Höhe
aller Formate: 7 cm**

Kuchenstücke

Bitte beachten Sie, dass Sie anhand individueller Schnittgrößen auch mehr oder weniger Stücke erzeugen können.

Unsere Angaben beziehen sich auf eine Größe von ca. 6 x 6 cm bis ca. 7,5 x 7,5 cm.

Naked-Cake-Zuschlag

Bitte beachten Sie, dass ein Naked Cake eine Höhe von 10 cm besitzt und deswegen mit einem Aufpreis von 25% berechnet werden muss.

* Aufgrund von Handarbeit sind alle Abmessungen ca.-Angaben

SONDERFORMEN

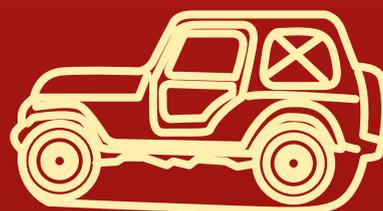
- **Zahlen** (50200 - 50209)
von 0 bis 9, ca. 30 cm Höhe
(je nach Ziffer zwischen 5 und 8 Kuchenstücke)



- **Maus** (4560)
(40 x 24 cm, für ca. 20 Kuchenstücke)



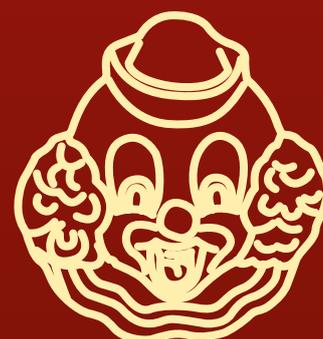
- **Auto** (4550)
(40 x 24 cm, für ca. 20 Kuchenstücke)



- **Bär** (4530)
(35 x 30 cm, für ca. 20 Kuchenstücke)



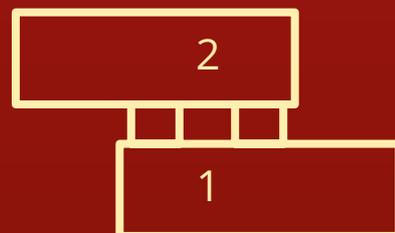
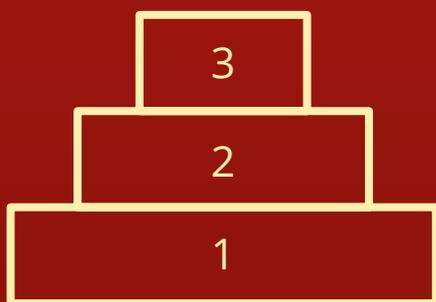
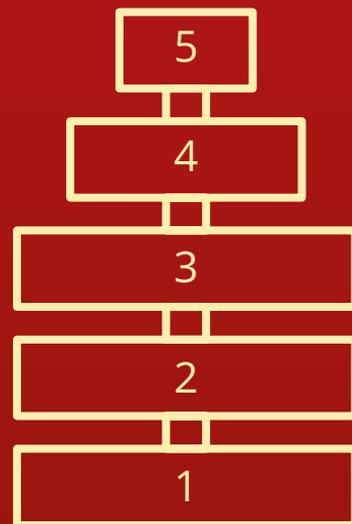
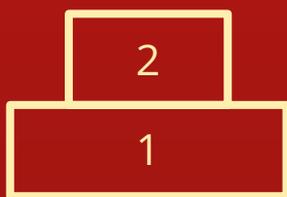
- **Clown** (4570)
(32 x 28 cm, für ca. 20 Kuchenstücke)



MEHRSTÖCKIGE TORTEN

Wir empfehlen bei aufeinandergelegten Torten maximal drei Stockwerke. Alternativ können wir auch Ständer in unterschiedlichen Größen anbieten.

Sie können sich für jede Etage auch unterschiedliche Geschmacksrichtungen (Schritt 4) überlegen, da für jede Etage ein eigenes Bestellformular erstellt wird.



SCHRITT 4

DIE GESCHMACKSRICHTUNG

Welche „inneren Werte“ soll Ihre Torte besitzen? Darf es etwas kräftiger sein mit einer Creme- oder Sahnetorte? Oder doch etwas Leichtes wie ein Sand- oder Muffinkuchen? Vor allem Die Sand- und Muffin-Kuchen werden gerne für Kindergeburtstage genommen. Bei den gehaltvolleren Torten müssen Sie überlegen, ob es vielleicht auch etwas mit Alkohol sein darf, sofern keine Kinder oder Schwangere bedient werden.



Auf den folgenden Seiten ein Überblick über unsere Geschmacksrichtungen...

ÜBERBLICK

Hier finden Sie alle Geschmacksrichtungen für Ihre individuelle Torte im Überbrick:

Vanille-Sahne

Schoko-Sahne

Nuss-Sahne

Walnuss-Sahne

Mocca-Sahne

Erdbeer-Sahne

Himbeer-Sahne

Waldbeer-Sahne

Pfirsich-Maracuja-Sahne

Kirsch-Sahne

Ananas-Sahne

Zitronen-Sahne

Mandarinen-Sahne

Orangen-Sahne

Birnen-Sahne

Apfel-Joghurt-Sahne

Pfirsich-Joghurt-Sahne

Erdbeer-Joghurt-Sahne

Kirsch-Bananen-Sahne

Batida de Coco-Sahne

Stracciatella-Sahne

Café-Sahne

Amaretto-Sahne

Eierlikör-Sahne

Champagner-Sahne

Cointreau-Sahne

Mousse au Chocolate

Käse-Sahne

Spezialtorte

Schwarzwälder Kirsch-Sahne

Vanille-Creme

Schoko-Creme

Nuss-Creme

Walnuss-Creme

Mocca-Creme

Erdbeer-Creme

Himbeer-Creme

Waldbeer-Creme

Pfirsich-Maracuja-Creme

Kirsch-Creme

SAHNETORTEN

Mousse au Chocolat

Dunkler Biskuit, dunkle fluffig leichte Schokoladen-Mousse.



Artikel 5060

Cointreau-Torte

In Schokokuvertüre und Marzipan gehüllte Schokosahne-Torte, leichtem Cointreau und saftigem Nussbiskuitboden. Achtung, enthält Alkohol!



Artikel 5560

SAHNETORTEN

SchwarzwälderKirsch-Sahne

Eine deutsche Torte, wie sie klassischer nicht sein könnte: Kirschwasser, feines Schokoladenbiskuit, leckere Kirschen. Achtung, enthält Alkohol!



Artikel 5000

HolländerKirsch-Sahne

Blätterteigboden, Vanille-Sahne mit leichtem Biskuit, Blätterteigfächer und leckere Kirschen!



Artikel 5240

SAHNETORTEN

Sahne-Nuss

Knackige Haselnüsse kombiniert mit frischer Sahne und feinem Biskuit. Unwiderstehlich für Nuss-Fans!



Artikel 5010

Walnuss-Sahne

Wer Nuss mag, sollte auch unsere Kuppeltorte mit Marzipanmantel und Walnuss-Sahne probieren!



Artikel 5270

SAHNETORTEN

Kaffee-Sahne

Diese Biskuit-Sahnetorte mit feinem Kaffee-Aroma und Marzipanstreifen schmeckt nicht nur Kaffee-Liebhabern. Achtung, enthält Koffein!



Artikel 5125

Eierlikör-Sahne

Aromatisch, umrandet mit schmackhaftem Marmeladen-Biskuit, unterlegt mit unserem beliebten Schoko-Muffin-Teig. Achtung, enthält Alkohol!



Artikel 5140

SAHNETORTEN

Erdbeer-Sahne

Ein Sahne-Klassiker mit frischen Erdbeeren (saisonal).



Artikel 5040

Himbeer-Sahne

Sahne-Klassiker mit dunklem Boden und Himbeerspiegel.



Artikel 5050

SAHNETORTEN

Orangen-Sahne (und weitere Frucht-Sahnen)

Sahne-Klassiker mit dunklem oder hellem Boden und frischen Orangen. Erhältlich auch als Ananas-, oder Zitronen-Sahne.



Artikel 5075

Batida de Coco-Sahne

Wer es exotischer mag, sollte die Batida-Sahne mit Kirschspiegel probieren. Achtung, enthält Alkohol!



Artikel 4990

SAHNETORTEN

Pfirsich-Maracuja-Sahne

Ein Sahne-Klassiker mit Pfirsichspalten und fruchtigem Maracujaspiegel.



Artikel 5200

Käse-Sahne

Sahne-Klassiker mit Quark und Mandarinchén.



Artikel 5180

SAHNETORTEN

Spezialtorte

Kreation aus unserer Konditorei: Himbeergeist, dunkler Biskuit, Preiselbeeren und Marzipandecke. Achtung, enthält Alkohol!



Artikel 5640

GEBACKENER KÄSE

Gebackener Käsekuchen

Der Käsekuchen, ganz klassisch mit Quark und Zitrone gebacken.



Artikel 5620

Gebackener Käse mit Beerenteller

Der klassische Käsekuchen mit einem Beerenspiegel verfeinert.



Artikel 5624

CREME-TORTEN

Herrentorte

Eine Weincreme mit Marzipan-Schokoladenkuvertüre ummantelt, ist dieser Klassiker eine Köstlichkeit. Achtung, enthält Alkohol!



Artikel 5550

Frankfurter Kranz

Unser mit Krokant eingestreutes Spitzenerzeugnis ist ein Hochgenuss in Biskuit, Vanillecreme und Preiselbeeren.



Artikel 4590

CREME-TORTEN

Fächertorte

Die Fächertorte liegt auf einem Schokoboden, mit herrlicher Schokoladencreme und Schoko-Kuvertüre.



Artikel 5035

Kirschcremetorte

Auch in den Geschmacksrichtungen Erdbeer, Himbeer, Pfirsich, Vanille oder Nuss erhältlich.



Artikel 5045 (Erdbeer)

OBST-TORTEN

Frische Erdbeertorte

Unser saisonaler Klassiker mit Biskuit, Vanillepudding und frischen Erdbeeren.



Artikel 3520

Obstsalattorte

Ähnlich der Erdbeertorte, ist die Obstsalattorte eine leckere Alternative, wenn man es „bunter“ mag.



Artikel 3500

OBST-TORTEN

Stachelbeer-Baiser

Die süße und schaumige Baiser-Masse mit sauren Stachelbeeren abgestimmt – ein süß-saures Geschmackserlebnis!



Artikel 5630

Gebackener Apfelkuchen

Der klassische Apfelkuchen schmeckt zu jeder Jahreszeit – mit vielen Äpfeln, Nüssen und Rosinen!



Artikel 5610

LEICHT-GEBÄCK

Schokokuchen



Artikel 4555

Zitronenkuchen



Artikel 4556

Marmorkuchen



Artikel 4541, 4543, 4545

Leicht-Gebäcke wahlweise als Sandkuchen oder mit Muffinteig.

Alternative Gebäcke

Wünschen Sie eine Alternative zu einer traditionellen Torte? Zum Beispiel in Form eines Donut-Herzes oder anderen Feingebäcken wie Muffins, Gugelhupfe oder Ähnlichem? Schauen Sie sich die Beispiel-Bilder im Verlauf dieses Buches an.

SCHRITT 5

DIE OPTIK

Unabhängig vom gewählten Geschmack können wir Ihre Torte von „naked“ bis „vollbekleidet“ vielfältig optisch verzieren. Über die handwerklichen Lösungen hinaus verfügen wir auch über eine Vielzahl unterschiedlicher fertiger Dekore, aus denen Sie wählen können. Und nicht zuletzt haben Sie auch die Möglichkeit das Dekor selbst zu besorgen und wir kümmern uns darum, Ihr Dekor mit gelernter Hand an Ihre Torte anzubringen (wie zum Beispiel mit frischen Blumen, passend zu Ihrem Farbkonzept).



Auf den folgenden Seiten ein Überblick über die möglichen Optiken...

EINSTRICH

Naked Cake (ohne Einstrich)



In der Farbe Ihrer Geschmacksrichtung



Fondant-Einschlag: in sämtlichen Pastellfarben



Kuvertüre (Schokolade) in Vollmilch, Zartbitter, Weiß



Marzipaneinschlag im Sandton



Weitere Möglichkeiten

Oder wünschen Sie eine Torte mit Fotodruck?

Lassen Sie sich von den Beispiel-Bildern im Verlauf dieses Buches inspirieren.

DEKOR (HANDELSWARE)

Schauen Sie sich unsere Standard-Dekore an, die wir ständig für die Kategorien „Hochzeit“, „Taufe“, „Kindergeburtstag“, „Kommunion“, „Geburtstag“ und „Sonderanfertigungen“ für Sie bereitstellen. Einige zugekaufte Dekore, teilweise aus Zuckermasse oder Marzipan, halten wir für Sie bereit. Gerne verzieren wir Ihre Torte auch mit frischem Obst.

Für individuelle Wünsche empfehlen wir Ihnen die Dekore, Toppings oder Porzellanfiguren selber im Internet oder beim Floristen auszusuchen und zu bestellen. Wir werden diese Dekore gerne professionell auf Ihre Torte platzieren.



TOPPER (HANDELSWARE)

FERTIGE UND HINZUGEKaufTE WARE

Hochzeit Topper (Abbildung ähnlich)



Taufe Topper (Abbildung ähnlich)



Kommunion Topper (Abbildung ähnlich)



TOPPER (HANDELSWARE)

FERTIGE UND HINZUGEKaufTE WARE

Geburtstag und Kindergeburtstag Topper (Abb. ähnlich)



Alle abgebildeten Topper sind Beispiele, die wir über unsere Zulieferer beziehen. Falls Sie es unkompliziert mögen und Dekore wie z.B. Topper oder Blumen nicht selbst besorgen möchten, dann teilen Sie das unserer Fachverkäuferin mit und geben Sie lediglich eine grobe Richtung vor.



Lizenzware

Falls Sie eine Torte mit Lizenzware bevorzugen (z.B. von Disney, Nintendo oder Ihrem Fußballverein), möchten wir Sie bitten, das gewünschte Dekor aus Copyright-Gründen selbst zu besorgen (z.B. online). Wir sorgen dann dafür, das Ihr Dekor professionell in Szene gesetzt wird.

DEKOR (HANDELSWARE)

FERTIGE UND HINZUGEKaufTE WARE

weiteres Dekor



Zuckerdekor klein. Artikel 50253

Randdekor (Perlen, Schokostreusel etc.) Artikel 50254

Von Taufe, über Geburtstag bis Hochzeit, Ihre Torte wird mit einer Vielzahl weiterer Dekore farblich und thematisch passend bis ins Detail in Szene gesetzt. (Abbildungen ähnlich)

DEKOR (HANDWERK)

HAUSEIGENE KREATIONEN AUS MARZIPAN UND FONDANT

Dekor aus eigener Handarbeit



Artikel 50251, je 15 min. nach tatsächlichem Aufwand

Handgemachte Schleifen, Banderolen oder Ausstechformen runden Ihre Torte optisch ab. Oder wie wäre es mit aufwändigeren Sonderwünschen wie z.B. ein buntes Einhorn, coole Turnschuhe, eine Krone oder ein Bagger? Lassen Sie sich von den Beispielbildern im Verlauf dieses Buches inspirieren.

BEISPIEL-FOTOS

GEBURT UND TAUFE



BEISPIEL-FOTOS

KINDERGEBURTSTAG



BEISPIEL-FOTOS

KINDERGEBURTSTAG



BEISPIEL-FOTOS

KINDERGEBURTSTAG



BEISPIEL-FOTOS

KINDERGEBURTSTAG



BEISPIEL-FOTOS

KINDERGEBURTSTAG



BEISPIEL-FOTOS

KOMMUNION



BEISPIEL-FOTOS

KOMMUNION



BEISPIEL-FOTOS

KOMMUNION



BEISPIEL-FOTOS

HOCHZEIT



BEISPIEL-FOTOS

HOCHZEIT



BEISPIEL-FOTOS

HOCHZEIT



BEISPIEL-FOTOS

HOCHZEIT



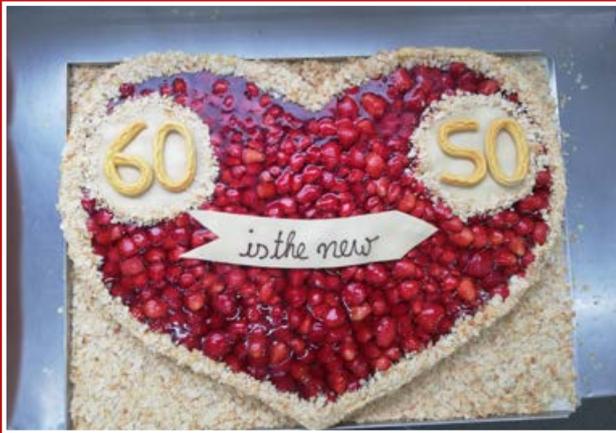
BEISPIEL-FOTOS

GEBURTSTAGE



BEISPIEL-FOTOS

GEBURTSTAGE



BEISPIEL-FOTOS

GEBURTSTAGE



BEISPIEL-FOTOS

GEBURTSTAGE



BEISPIEL-FOTOS

VEREINE UND UNTERNEHMEN



BEISPIEL-FOTOS

VEREINE UND UNTERNEHMEN



BEISPIEL-FOTOS

KLEINE IDEEN



BEISPIEL-FOTOS

KLEINE IDEEN



SONDERANFERTIGUNGEN



SONDERANFERTIGUNGEN



SONDERANFERTIGUNGEN



Wir hoffen Ihnen einige inspirierende Anregungen geboten zu haben und freuen uns auf Ihre Bestellung.

Ihr Bäcker Dick Team.



