# TORTEN
# KREATIONEN

Krützkamp

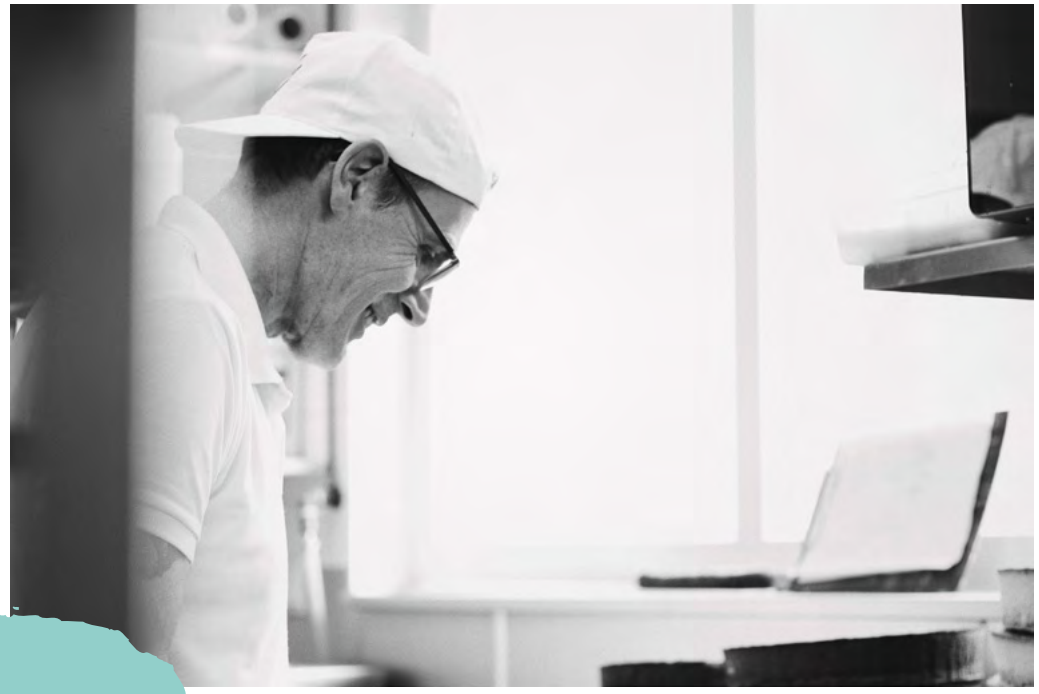
BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ

# ACHTUNG, LASS' DICH VERZAUBERN!

*feinste Handarbeit*

# Hand WERK

Handwerk & Frische sind unsere Qualität,
Freundlichkeit & Flexibilität unser Service.
Hinter all dem steckt viel Leidenschaft und Liebe.
Es gibt nichts Wichtigeres im Leben als Lebensfreude und Genuss - genau das möchten wir vermitteln. Täglich mit dem Zeitgeist gehen und immer nach Verbesserung streben, das sind Punkte, die uns täglich motivieren.
Euch täglich mit Genuss und Lebensqualität erfreuen ist unsere Aufgabe.
Unsere Konditoren:
Anna, Stefan, Frank & Volker



# INHALT


6 DIE 8 SCHICHTEN

8 KLASSIKER

12 SAHNE-OBST TORTEN

16 SÜßE TORTEN

20 SPEZIELLE TORTEN

24 GEBACKENE TORTEN

28 INDIVIDUELLE TORTEN

32 HOCHZEITSTORTEN

## DIE MAGISCHEN ACHT SCHICHTEN

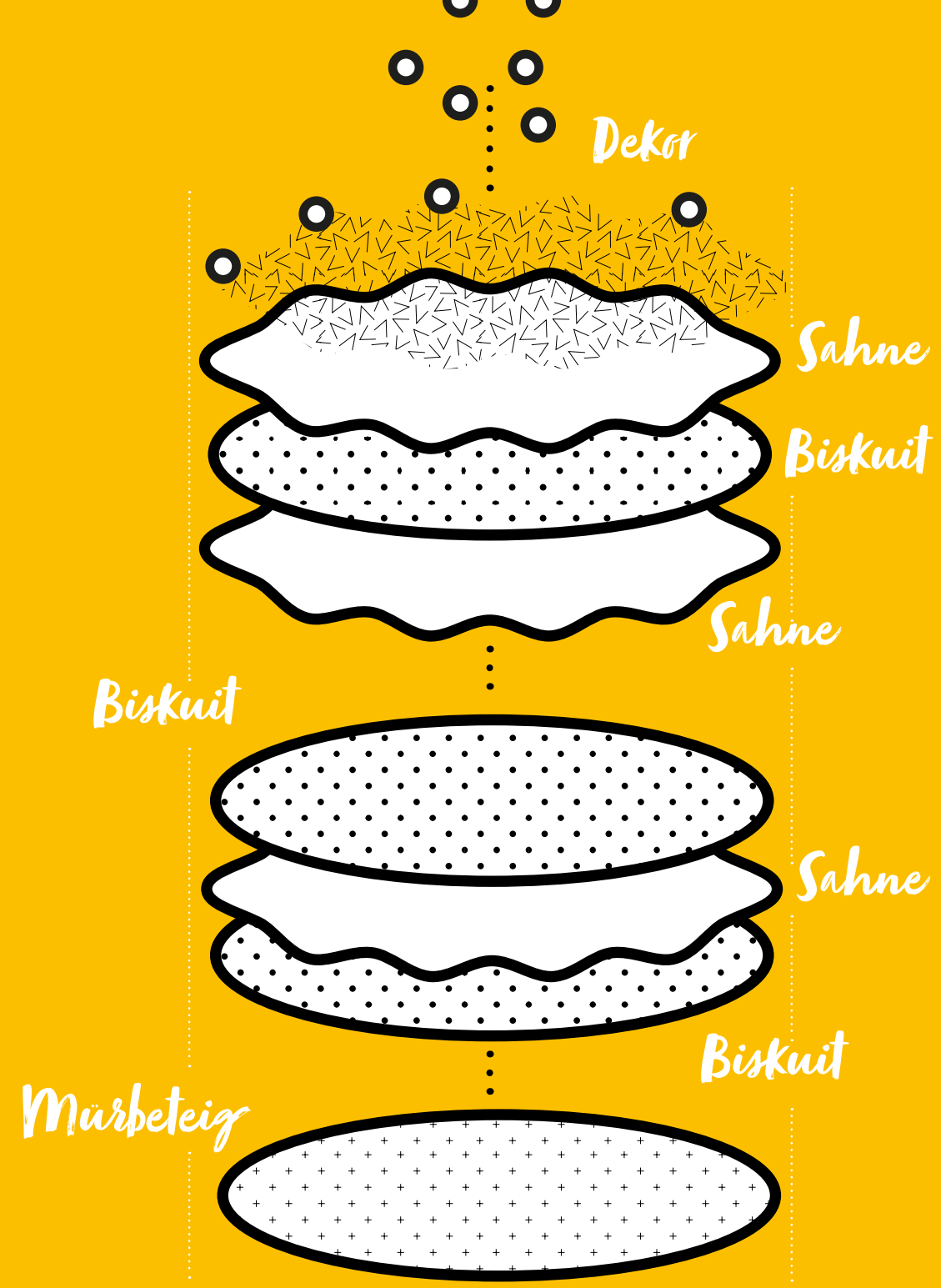
# DIE ARBEIT DAHINTER...

Hauseigene Rezepte mit einfachen Zutaten, wie Mehl, Eier, Zucker & eine Prise Salz machen unsere Tortenböden zu einer perfekten Torte. Jede Torte wird mit einem knusprigen Mürbeteigboden, bestrichen mit fruchtiger Konfitüre und drei abwechselnden Schichten von frisch aufgeschlagener Sahne und Biskuitböden, hergestellt. Je nach Geschmacksrichtung wird die Sahnemasse mit Früchten, Fruchtmousse oder Toppings verfeinert. Anschließend erfolgt eine Ausgarnierung mit Dekoren, Toppings, Schokodekoren oder Sahnerosetten.

Nach Wunsch können die Torten mit Marzipan oder mit farbigem Fondant eingedeckt werden.

**!** **Alle Torten sind in**
- **18 cm ø = 8 Stk.**
- **28 cm ø = 16 Stk.**

**Durchmesser erhältlich!**




+ LIEBE
+ HANDFERTIGKEIT
+ KREATIVITÄT

**!** *alle Geschmacksrichtungen auf den nächsten Seiten*

# Klassiker

## KLASSIKER

SACHER-TORTE

**WIENER SPEZIALITÄT**

*...eine Schokoladentorte aus Schokobisquitböden, einer Füllung aus einer hauseigenen Canache und Schokolade. Der Rand wird mit knusprigem Krokant ergänzt. Sie gilt als eine Spezialität der Wiener Küche und ist als diese weltweit bekannt. Wir verwenden eine hauseigene Canache aus feiner Sahne mit Zart-bitter und Vollmilch-Schokolade.*

## FRANKFURTER KRANZ

### DAS ABBILD EINER KRONE

*Der Frankfurter Kranz ist mit seiner runden Form und der Hülle aus Krokant das Abbild einer Krone der deutschen Kaiser, die an Frankfurt am Main als Krönungsstätte erinnern soll. Hinzu kommen die Belegkirschen, welche Rubine symbolisieren. Kreiert wurde er um 1735, das älteste erhaltene Rezept stammt vom Anfang des 20. Jahrhunderts.*

*Der Frankfurter Kranz ist eine Buttercremetorte aus drei Bisquitböden. Diese werden mit Buttercreme gefüllt und roter Konfitüre bestrichen. Anschließend wird die Torte mit Krokant umhüllt.*

## LÜBECKER NUSS-TORTE

### NUSS-MARZIPAN-TRAUM

*Das köstliche Tortenrezept aus Lübeck ist ein traditionelles Dessert. Die aufwendige Kuppeltorte besteht aus hochwertigem Marzipan (70% Marzipanrohmasse) und ist für jeden Nuss-Liebhaber ein „Muss“.*

**enthält Alkohol*

### SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

*Die Schwarzwälder Kirschtorte gehört seit den 1930er Jahren zu der beliebtesten deutschen Torte und ist auf der ganzen Welt bekannt. Die wesentlichen Komponenten sind mit Kirschwasser aromatisierte Schokoladenbisquitböden, eine aromatische Kirschfüllung, Sahne, Kirschen sowie Schokoladenraspeln als Verzierung. Die genauen Ursprünge sind unklar.*

Sahne Obst Torten

# SAHNE-OBST TORTEN

alle Sorten mit individuellem Foto bestellbar, s. Seite 29-31

*Dekoration saison-bedingt

ERDBEERSAHNE-TORTE

ZITRONENSAHNE-TORTE

MANDARINENSAHNE-TORTE



## WEITERE SORTEN

- *Kirsch-Banane*
- *Himbeere*
- *Amarena-Kirsch*
- *Pfirsich*

LIMETTENSAHNE-TORTE

# Süße Torten

## SÜßE TORTEN

alle Sorten mit
indiviudellem Foto
bestellbar,
s. Seite 29-31

SCHOKOLADEN-SAHNE TORTE

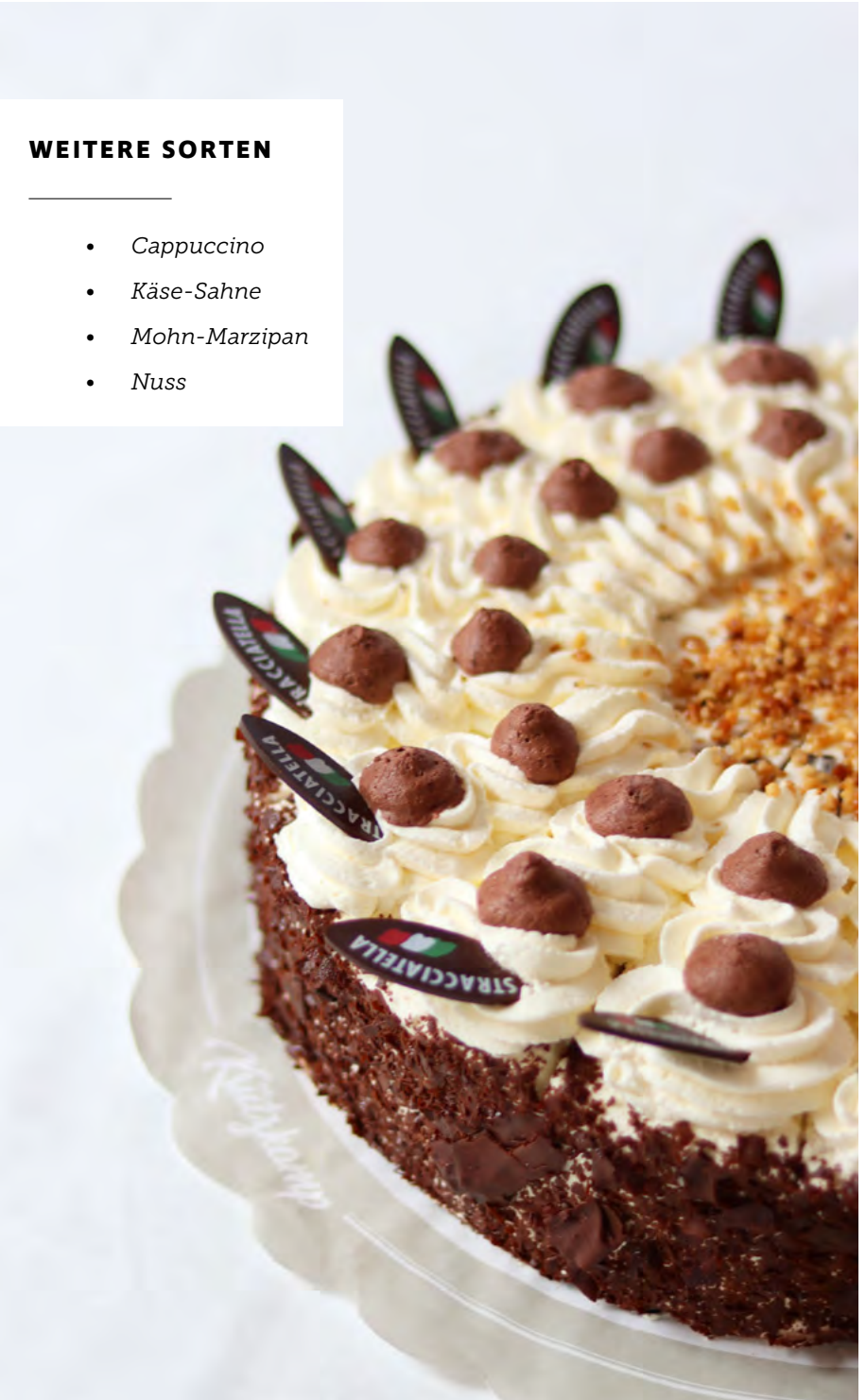
*...für alle, die es ausgefallener mögen!*

PFEFFERMINZ-SAHNE TORTE

STRACCIATELLA-SAHNE TORTE

**WEITERE SORTEN**

- *Cappuccino*
- *Käse-Sahne*
- *Mohn-Marzipan*
- *Nuss*



# Spezielle Torten

## SPEZIELLE TORTEN

NAKED-CAKE

*Dekoration saison-bedingt

Upgrade:
Foto/Motiv
zusätzlich!

# KIDS TORTE

Beispiel

*Geschmack hier: Pfirsich-Sahne

## WEITERE MÖGLICHKEITEN

- *Geschmack nach Wahl!*
- *nur „pink/rosa" Dekoration*
- *nur „blaue" Dekoration*

*Dekoration saison-bedingt

# Gebackene Torten

## GEBACKENE TORTEN

**TOPPING-SORTEN**

- *Himbeere-Mandarine*
- *Blaubeere*
- *Kirsche*

*Brownie-Boden mit einem Frischkäsetopping*

NEW YORK CHEESECAKE

## WEITERE SORTEN GEBACKENER TORTEN

- *Apfel-Streusel*
- *Kirsch-Streusel*
- *klassicher Käsekuchen*
- *Kirsch-Käse*
- *Apfel-Käse*

MOHN-KÄSE



GUGELHUPF-SORTEN

*Marmor* •

*Schoko* •

*Zitrone* •

...besonders beliebt in Firmen, zum Geburtstag ;-)

Tipp!

BRETRONISCHE APFELTARTE

** 40 cm Durchmesser*

# Individuelle Torten

## INDIVIDUELLE „FOTO“ TORTEN

IN ALLEN GESCHMACKSRICHTUNGEN

# INDIVIDUELLE TORTEN

**DEKORATION**

*Alle Torten, egal in welcher Größe, werden wie auf den vorherigen Seiten, der Größe entsprechend dekoriert.*

## Größen

**28 cm ø = 16 Stk.**

**18 cm ø = 8 Stk.**

**BEISPIEL**

**40 x 30 cm für ca. 25 Personen**

**60 x 40 cm für ca. 50 Personen**

# ANLÄSSE /BEISPIELE

„GEBURTSTAG“ MIT NAMEN

„GEBURTSTAG“ MIT FOTO & ZAHL

BABY-PARTY

FIRMENFEIER ODER JUBILÄEN

# Hochzeits-torten

## HOCHZEITS-TORTEN

*...da jeder eine andere Vorstellung von der eigenen Traum-Torte hat, gibt es hier nur ein paar Beispiele.*

**BERATUNG**

*In der Hauptfiliale (Delmenhorst, Oldenburger Str.150) finden die persönlichen, unverbindlichen Beratungen statt. Terminvereinbarungen unter der 04221 84048*

MODERNE 3-STÖCKIGE TORTE MIT FODANT-ÜBERZUG

*Kunstblumem-Bouquets gestellt von der Braut

3-STÖCKIGE NAKED-CAKE

*Echtblumen-Bouquets gestellt von der Braut

# WEITERE IDEEN & ANLÄSSE UM SICH EINE TORTE ZU GÖNNEN! GANZ NACH DEM MOTTO:

„CAKE IS FOR LIFE.
NOT JUST FOR BIRTHDAYS.“



- VERLIEBT, VERLOBT...
- BABY-SHOWER
- JUBILÄEN
- SILBERHOCHZEIT
- TAUFE
- EINSCHULUNG
- 1. GEBURTSTAG
- EINFACH SO...

# APPETIT BEKOMMEN?

Impressum:
Kundenmagazin „Torten-Kreationen“
Ausgabe 1 // Oktober 2020

Herausgeber und inhaltliche Verantwortlichkeit:
Bäckerei Konditorei Krützkamp GmbH,
Oldenburger Straße 150, 27753 Delmenhorst,
www.baeckerei-kruetzkamp.de

Fotografie:
Kristina Kerbs

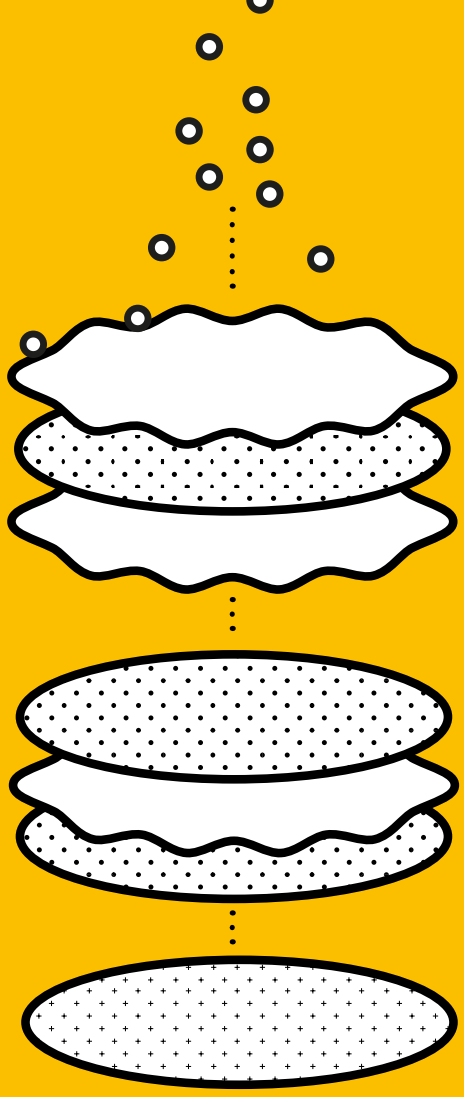
Designed by:
Kristina Kerbs

Text:
Antje Krützkamp-Kubainsky
Kristina Kerbs

Illustration: S.7
Kristina Kerbs

Änderungen und Druckfehler vorbehalten ·
Delmenhorst, Oktober 2020

*feinste Handarbeit*



*baeckerei_kruetzkamp*

*Bäckerei Krützkamp*

*www.baeckerei-kruetzkamp.de*

*kontakt@baeckerei-kruetzkamp.de*