

www.susis-tortenatelier.de

Gemacht von Meisterhand

Torten und andere Leckereien
ganz nach Ihren Wünschen.

Susan Jonscher
Kutschenreuterweg 5
94474 Vilshofen
0162 71 57 106




Susi's Tortenatelier

Susan Jonscher
Konditormeisterin

Über mich

Alles begann in einer Kleinstadt in Sachsen, dort habe ich meine Ausbildung zur Bäckerin angefangen und mit Bravur bestanden.

Doch das war noch nicht alles. Ich wurde Sachsens beste "Jungbäckerin 2010" und durfte damit noch an der "Deutschen Meisterschaft" der Bäckerjugend in Weinheim teilnehmen.

Anschließend hing ich noch meine Ausbildung zur Konditorin dran und war nach insgesamt 5 Lehrjahren fertig.

Nach meinem Lehrende 2012 zog es uns in das schöne Niederbayern. Zwei Jahre später ging ich dann zur Meisterschule und bin seitdem Konditormeisterin.

Danach war ich in verschiedenen Betrieben und habe Erfahrungen sammeln können. 2016 bin ich in die Gastronomie gewechselt und seitdem als Chef-Pâtissier tätig.

Seit 2015 bin ich verheiratet und habe zwei tolle Kinder!

Eure Susi



Meine Philosophie

“Gemacht von Meisterhand”
ist mein Lieblingsspruch.



Gesagt aus einem Spaß heraus, ist es mittlerweile mein “Slogan”, denn ich möchte zeigen, dass “mein” Handwerk weder langweilig noch eingestaubt ist, sondern höchste Qualität, Raffinesse und Detailliebe bedeutet.

Die meisten sagen am Anfang immer: “So viel Auswahl überfordert mich!”. Das nehme ich als Kompliment, denn ich möchte, dass jeder bei mir auf den Geschmack kommt und aus vielen Zutaten genau sein “Süßes” finden kann.

Meine Zutaten wähle ich mit Bedacht aus, so sind bspw. meine Fruchtkomponenten aus hochwertigem Fruchtmarmelade, die aus 100% Frucht bestehen.

Auch regionale Produkte binde ich mit ein, indem ich einige Fruchtmarmeladen selbst herstelle oder die Konfitüre zur Weihnachtszeit koche.

Ich versuche immer auf alle Wünsche einzugehen und euch bestmöglichst nach meinem Wissen zu beraten und zu unterstützen.

So werden aus einer Idee eure Torten!

Meine Kreationen sind Unikate, die in Handarbeit und mit viel Liebe zum Detail gefertigt werden.

Weddingtime

Für euren großen Tag fertige ich euch eure Hochzeitstorte ganz nach euren Wünschen!



Semi Naked:

Dabei wird die Torte außen dünn mit Creme eingestrichen, so dass man noch etwas von den einzelnen Schichten sehen kann. Diese Optik lässt die Torte natürlich, rustikal und trotzdem edel erscheinen. Als Deko passen Blumen, Früchte und andere Elemente wie bspw. ein Holz-Caketopper oder goldene Akzente.



Eingestrichen:

Bei dieser Variante wird die Torte komplett mit Creme eingestrichen, so dass nichts mehr rausschaut. Durch verschiedene Methoden, Farben und Muster kann man sie an euer Konzept ideal anpassen. Natürlich kann man auch hier mit Blumen, Früchten, Drips oder anderen Elementen dekorieren.



Mit Fondant:

Die Torte wird dünn mit Fondant eingedeckt. Durch Muster, Farben und Dekore kann man ganz verschiedene Effekte und Stile erreichen. Ganz egal ob rustikal in Holzoptik, elegant in weiß oder mit Farbakzenten als Eyecatcher.

Sweet-Table

Sweet-Table nennt man Tische, die voller süßer Sachen ringsum die Hochzeitstorte gereiht sind.

Meistens gibt es viele verschiedene Leckereien, die von den Farben bzw. vom Design auf alles abgestimmt sind.

Beispiele:

- *Cupcakes*
- *Cakepops*
- *Cakesicles*
- *Törtchen*
- *Donuts*
- *Desserts im Glas*
- *kleine Kuchen*
- *Kekse*
- *Mini-Torten*
- *Macarons*
- *Schoko Früchte*
- ...



Equipment dafür:

- *Macaronwand*
- *Cupcakespirale*
- *Loopringe*
- *Candybar*
- ...



Süßes für jeden Anlass!

- *Geburtstag*
- *Taufe*
- *Kommunion / Konfirmation*
- *Hochzeit*
- *Jahrestag*
- *Saisonales (Ostern, Muttertag, ...)*
- *Firmenfeiern*

& Co.

