

TORTE EINTEILEN 1/2

Heute zeige ich dir, wie wir Torten einteilen und wie wir für den Kunden ein Stück Torte aus so einer wunderschönen ganzen Torte schneiden.

Ganz wichtig dabei, du brauchst einen Messerabstreifer, ganz wichtig heißes Wasser, ein Messer und du benötigst dazu einen Heber. Der kommt aber erst später zum Einsatz. Also ganz wichtig, wir haben eine Torte, wir haben jetzt hier schon eine Einteilung vorhanden. Es gibt auch Torten, wo keine Einteilung vorhanden ist, und ich zeige dir jetzt, wie es funktioniert.

Als erstes ist es wichtig, dass du das Messer hier in dem Messerabstreifer abstreifst, damit nicht zu viel Wasser dran ist und die Torte nachher nicht oben einen Wasserstreifen draufhat. Als nächstes teilst du die Torte ein, und zwar halbieren wir die Torte. Du kannst die Torte durchschneiden, der Nachteil daran ist, dass natürlich die angeschnittene Fläche austrocknet. Ich bin ein Freund davon, oben eine leichte Anzeichnung zu machen. Ich zeige dir das nochmal. Vorher mache ich das Messer nochmal heiß. Das ist nämlich das A und O, dass das Messer schön heiß ist, dass wir nicht oben die Sahne zerstören oder die Schokolade, die da obendrauf ist.

Also du nimmst dir das Messer und zeichnest und halbiert die Torte und zeichnest es langsam an. Je öfter du das machst, umso geübter bist du. Jetzt siehst du, dass du hier am Messer die Creme schon mit dran hast. Wenn ich jetzt wieder ansetze, dann habe ich die überschüssige Creme, die hier am Messer ist, auch auf der Torte dran. Das heißt, ich drehe mir einmal die Torte wieder, dass ich wieder gerade schneiden kann und das Messer kommt jetzt wieder in den Messerabstreifer in das heiße Wasser und streife die überschüssige Creme ab. Einmal nochmal gucken. Überschüssige Creme wird abgestriffen und ich habe wieder ein sauberes Messer.

Jetzt halbiere ich die Torte noch einmal, sodass ich vier Viertel erhalte. Also wieder ansetzen und die Torte wieder halbieren. Du siehst es jetzt von oben, dass wir vier Viertel haben. Es sind etwa, als wenn du zu Hause deine Pizza einschneiden würdest. Das Messer kommt wieder in den Messerabstreifer, da lassen wir das kurz. Und jetzt möchte ich jetzt halbiere ich die Torte nochmal und zwar achteln wir die jetzt. Ich drehe mir also wieder hier den einen Punkt zu mir, hab wieder mein Messer im Messerabstreifer, streife es ab, ist es wieder heiß. Und jetzt ziehe ich wieder eine Linie. Seht ihr das? Wie ich durch die Mitte komme. Zack!

Das müssen wir aber auch irgendwann mal schneiden, das ist natürlich ganz wichtig. Also Messer wieder abstreifen, überschüssige Creme vom Messer lösen. Und jetzt halbiere ich, schneide ich hier – du siehst hier dieses eine Achtelstück – setze ich einmal an und schneide es mir durch.

TORTE EINTEILEN 2/2

Ganz wichtig schneiden, nicht drücken! Und achte darauf, wenn die Torte einen Mürbeteigboden unter hat, dass du den Mürbeteigboden auch gut durchtrennst mit dem Messer, weil ansonsten, wenn du das Tortenstück rausnimmst, bricht dir das meistens ab dabei. Dann teile ich das hier nochmal ein. Auch wieder wichtig schneiden und das Messer dann rausziehen. Und ihr merkt immer wieder heißes Wasser, Wasser ist das A und O und abstreifen, um ein qualitativ hochwertiges Stück auch dem Kunden dann zu verkaufen. Und jetzt will der Kunde ein Stück, dieses nehme ich, setze dann hier in der Mitte an, schneide es durch, einmal nach unten wegziehen das Messer.

Jetzt habe ich hier meine Pappe und ein Stück Sahneabdeckpapier und natürlich meinen Heber. Wichtig ist, wir arbeiten immer mit Messer und Heber zusammen, nicht nur mit einem, weil das das Risiko ist, dass wir dann den Finger nutzen, um das Stück Torte abzustreifen. Deshalb wichtig, Messer wieder abstreifen, wieder mit uns mitnehmen. Das hier nochmal bisschen sauber machen. So, jetzt haben wir unser Heber und unser Messer und nehmen jetzt das Stück Kuchen raus.

Während des Verkaufsgesprächs fragst du bitte die Kunden „Soll ich Ihnen das Stück kontrolliert hinlegen oder möchten Sie es gerne stehend haben?“ Denn manche Kunden möchten auch, dass so ein Stück Torte auf der Pappe steht. Für den Transport ist es aber besser, wenn das Stück Torte liegt. Ich habe die Erfahrung gemacht, wenn ich den Kunden frage, darf ich Ihnen das Stück kontrolliert hinlegen, dann sagt der Kunde immer „ja bitte“ – macht dir das einpacken leichter und der Kunde kann sein Stück Torte, für das er ja auch ein bisschen mehr Geld bezahlt, sicher nach Hause transportieren. Ihr seht, hier, wenn ihr einen etwas weiteren Weg habt, stabilisiert immer das Stück Torte mit dem Messer drunter. Dann seht ihr, kann ich ganz einfach safe das Stück Torte bewegen. Wenn ich das jetzt habe, dann nehme ich mir das Stück Sahneabdeckpapier und lege mir die Torte dort drauf und kann sie dann kontrolliert auf meine Pappe ablegen. Das kannst du natürlich auch mit einem Heber machen. Der Vorteil daran ist, dass wir das Sahneabdeckpapier auch an der Torte mit dran haben und der Kunde es zu Hause leichter wegnehmen kann. Gibt verschiedene Möglichkeiten, du kannst es auch direkt auf die Pappe legen, ohne das Sahneabdeckpapier, aber du könntest es auch z.B. im Stehen gut so transportieren. Und wenn du jetzt hier schaust, macht dir das bei der Hohlverpackung das Leben viel leichter, weil du oben immer schon ein kleines Abstandshalter hast von dem Sahneabdeckpapier.