



Post für Dich!

Post für Dich!

#3.2016 zum Mitnehmen

DER PERFEKTE START IN DEN TAG

Frühstück à la française herzhaft oder süß ...

... mit liebevoll handgemachten, duftenden Croissants, weichen Brioche und dem unvergleichlichen Landbrot aus unserer Viennoiserie plus eigenem Fruchtaufstrich und feinstem Kaffeegenuss, mit naturbelassener Bauernhofmilch, von unseren Baristas perfekt und lecker

serviert – dazu vielleicht ein Gläschen prickelnder Prosecco?

So oder so fängt der Tag gut an, sowohl in der Apostelnstraße als auch auf der Neusser Straße in Nippes – und wir freuen uns auf Euch!



TörtchenTörtchen
Ludwigs, Schumacher GbR

**Produktion, Büro,
Kurse & Eventlocation
Riehl**

Barbarastraße 3-9
50735 Köln
Telefon: 0221 / 170 710 8

Filialen:

Innenstadt
Café & Eventlocation
Apostelnstraße 19
50667 Köln
Telefon: 0221 / 272 530 81

Nippes
Café & Verkauf
Neusser Straße 325
50733 Köln
Telefon: 0221 / 170 508 44

Düsseldorf
Carlsplatz
Stand A18
40213 Düsseldorf
Telefon: 0163 / 670 17 87

info@toertchentoertchen.de
www.tötö.de

24-Stunden-Genuss online:
www.tötö.de/shop/

Newsletter:
www.tötö.de/newsletter-bestellung/

Kurse:
www.tötö.de/kurse/

Öffnungszeiten:
www.tötö.de/oeffnungszeiten/

Folgt uns:
 [www.facebook.com/
ToertchenToertchen](http://www.facebook.com/ToertchenToertchen)

 [www.instagram.com/
toertchentoertchenbackstube/](http://www.instagram.com/toertchentoertchenbackstube/)

Fotos:
www.jokirchherr.com
www.sebastian-knoth.com

Text:
www.birgitfranke.com

Gestaltung:
EtzelGebrauchsgrafik

LIEBE LECKERSCHMECKER! Findet Gutes für die Seele, auch für Zuhause!



Kennt Ihr noch das Sunset? Oder Sizily2.0? Dark Passion? Sauer oder Ein Traum? Diese und weitere sieben Törtchen-Rezepte aus unserer „Kollektion“ findet Ihr im aktuellen TörtchenTörtchen-Bildkalender. Und ja, es wird auch in diesem Jahr einen Kalender mit Euren und unseren Lieblingen geben. Lasst es Euch gut gehen und fangt gleich damit an. Wir freuen uns auf Euch!
Euer TörtchenTörtchen-Team im Februar 2016
P.S. Lust auf den online-newsletter? Anmeldung bitte unter www.toetoe.de



FAST ZU SÜSS ZUM VERPUTZEN Mümmelchen wieder da – auch im Shop zu bestellen!

Achtung, Ostern in Sicht! Und Meister Lampe – als Schlappohr oder mit aufgestellten Löffeln, gefleckt, gestreift, gepunktet – kommt in verschiedensten zartschmelzenden Schokoladen-Nuancen natur oder mit bunten Farben daher gehoppelt und bringt echte Genussfreude.

Es gibt sie kurz vor Ostern in allen TT-Läden oder Ihr bestellt sie einfach im Shop vor und lasst sie Euch ganz praktisch nach Hause schicken. Mehr Infos <http://www.toertchentoertchen.de/shop>



Post
für
Dich!


TÖRTCHEN
TÖRTCHEN

NEU: LOGO + VERPACKUNG

Bei TörtchenTörtchen ist mehr drin: Mehr Liebe, mehr Handarbeit, mehr Köln und last but not least – mehr Qualität. Das wollten wir auch bei der Verpackung deutlich machen, haben und haben direkt unser Logo angepasst. Die Macaron-Verpackung kommt schon im neuen Outfit. Dieses war der erste Streich und der Rest folgt im laufenden Jahr. Danke www.deernsundjungs-design.de



SERVICE + IPOD System sorgt für Verwirrung

Nein, unsere Servicekräfte checken während der Bestellung nicht ihre persönlichen E-mails, sie schreiben grad keine Nachricht an die beste Freundin und sie tummeln sich auch nicht im sozialen Netzwerk herum. Unser Bestellsystem ist einfach und unkompliziert und läuft über iPods.

Dies nur als Info, da die Nachfrage doch sehr häufig kommt. ;)

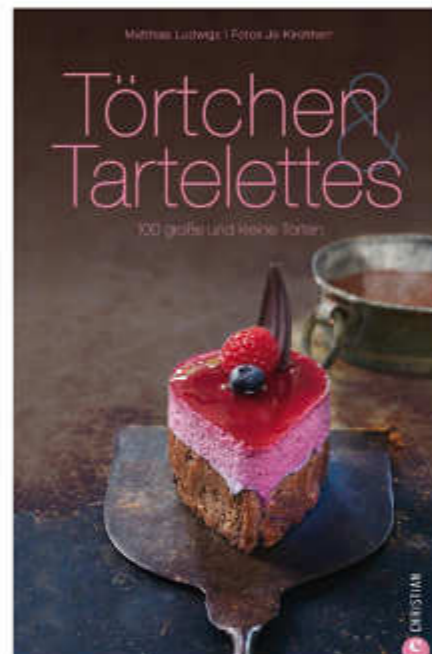


DIE ALLERBESTEN GESCHENKE

... für die allerbesten Gäste: Macarons oder Pralinen

Ob zu geschäftlichen Events oder privaten Feierlichkeiten – kleine Präsente sind bei Gästen immer eine willkommene Sache. Ein oder zwei pastellfarbene Macarons hübsch verpackt in Klarsichtfolie oder erlesene handgemachte Pralinen kreiert von den TörtchenTörtchen-Chocolatiers – mit diesen feinen

Aufmerksamkeiten zeigt Ihr auf süße Art und Weise Eure Freude über das Erscheinen Eurer Gäste. Schenkt erlesene Freude auch mit individuellen Namen oder Logos, so bleibt Euer Fest länger in genussvoller Erinnerung. Mehr Infos auf der Webseite unter Produkte/Präsente
Foto: Laboda Wedding Photography



TÖRTCHEN & TARTELETTES

TöTö für daheim...

Von den führenden Gaumen des Gault Millau wurde er zum „Pâtissier des Jahres 2009“ gewählt: Matthias Ludwigs. In seinem vierten Buch – und es gibt mittlerweile sechs – führt Euch der Mitinhaber von Törtchen Törtchen in die Welt feinsten französischer Patisserie-Kunst ein. Ob Törtchen, Tartelettes, Cupcakes, Torten oder Törtchen am Stiel – hier ist für jede Zuckermaus etwas dabei! Handsigniert in allen Läden und im Shop erhältlich.
Foto: Christian Verlag / www.jokirchherr.com

WORTSCHÄTZCHEN: PRALINÉMASSEN

Nicht zu verwechseln mit Pralinenmassen! Praliné ist eine Mischung aus (karamellisiertem) Zucker und mehr oder weniger stark gerösteten Nüssen. Die Herstellung unterscheidet sich nicht zu der der Nusspasten. Die Nüsse werden nur vorher mit dem Karamell vermischt

und dann gemeinsam vermahlen. Im Gegensatz zu Nougat (in dem Kakaobestandteile enthalten sind) ist eine Pralinémasse immer flüssig. Um daraus Nougat herzustellen, muss nur Kuvertüre und/oder Kakaobutter zugegeben werden. Daher ist die Masse sehr flexibel.