



VORBEREITUNG & WERKZEUGE FÜR DIE ZUCKERWERKSTATT

Lebensmittelfarben

Lebensmittelfarben geben vielen Backwerken den letzten Schliff und werten das Ergebnis durch zusätzliche Farbeffekte erheblich auf. Man unterscheidet dabei grob in Gel- bzw. Pastenfarben und Puderfarben.

Um Fondant, Buttercreme, Baiser-Masse oder Royal Icing einzufärben, werden Gel- oder Pastenfarben, die von unterschiedlichen Herstellern erhältlich sind, verwendet. Oftmals färben diese Lebensmittelfarben sehr intensiv, entnimmt daher immer nur kleine Mengen der Farben mit Hilfe eines Zahnstochers, knetet oder rührt diese ein und tastet euch so langsam an das gewünschte Farbergebnis heran. Ich färbe meinen Fondant am liebsten selbst ein und erziele so das optimale Farbergebnis. Zum Einfärben empfehle ich euch das Tragen von Silikonhandschuhen, um zu vermeiden, dass eure Hände miteingefärbt werden.

Puderfarben eignen sich, um die fertige Fondantdekoration zum Schluss zu perfektionieren, und werden

vorsichtig mit einem Pinsel aufgetragen. Ob rosa Wangen für eine Figur, mehr Tiefe in einer Holzstruktur oder unterschiedliche Grüntöne auf Blättern – es sind euch hierbei keinerlei Grenzen gesetzt.

Bäckerstärke oder Kartoffelstärke

Auf etwas Bäckerstärke lässt sich Fondant besonders leicht ausrollen, ohne dass er an der Unterlage oder am Ausrollstab haftet. Überreste der Stärke können nach dem Eindecken ganz leicht mit einem Pinsel oder einem sauberen Küchentuch vorsichtig entfernt werden. Alternativ könnt ihr hierfür auch Kartoffelstärke verwenden, die es in jedem Supermarkt zu kaufen gibt.

Die richtige Unterlage

Sowohl zum Ausrollen als auch zum Modellieren eurer Fondantdekoration ist die richtige Unterlage unverzichtbar. Am leichtesten arbeitet es sich auf einer Silikonmatte.

Ausrollstab und Abstandshalter

Ausrollstäbe für Fondant sind nicht haftend und besonders leicht. Es gibt sie in unterschiedlichen Größen, sodass sich damit sowohl große als auch kleine Mengen Fondant optimal und glatt ausrollen lassen. Zusätzliche Abstandshalter an den Enden des Ausrollstabs sorgen dafür, dass der Fondant gleichmäßig dick oder dünn ausgerollt wird.

Pflanzenfett

Wer schon einmal mit Fondant gearbeitet hat, wird sicher festgestellt haben, dass er schnell an den Fingern klebt. Ich fette meine Hände daher vorher mit etwas Pflanzenfett in löffelweicher Konsistenz (z. B. Palmin® Soft) ein und verhindere so das Anhaften an den Händen.

Drehteller

Motivtorten lassen sich am besten mit Hilfe eines Drehtellers einstreichen und eindecken. Die Torte bleibt so beweglich, es ist also einfacher, sie auch an schwerer erreichbaren Stellen glatt zu streichen, während man sie langsam dreht.

Tortenpaletten und Teigkarten

Tortenpaletten in unterschiedlichen Größen erleichtern das glatte