

Fondant - Das mysteriöse Wundermittel für die Tortendekoration

Veröffentlicht am: 07.10.2014, 11:20

Pressemitteilung von: **Handke Media UG (haftungsbeschränkt)** // Jörg Nerlich

Köln, 07.10.2014 - Bei professionellen Tortenkünstlern erfreut sich die Zuckerpaste schon seit einiger Zeit einer großen Beliebtheit. Nun greifen auch immer mehr Hobby-Bäcker auf Fondant zurück, um aufsehenerregende Verzierungen für ihre Torten, Cupcakes und Muffins zu zaubern. Der Online-Shop meincupcake.de reagiert auf diesen Trend mit einer Erweiterung des Sortiments an Fondant.

Die Geheimnisse der immer beliebter werdenden Zuckermasse

Was genau ist Fondant eigentlich? Diese Frage beschäftigt all diejenigen, die neu in der Welt der Tortendekoration sind. Dabei ist die Antwort auf die Frage recht simpel. Bei Roll-Fondant handelt es sich um eine Masse, die zum überwiegenden Teil aus Zucker besteht. Darüber hinaus kommen bei der Herstellung von Fondant auch häufig Glukosesirup oder aber pflanzliche Fette zur Verwendung. Eine besondere Stärke von Roll-Fondant besteht in der weichen Struktur und der damit verbundenen hohen Flexibilität. So härtet die Zuckerpaste zwar nach einiger Zeit an der Luft leicht aus, bleibt aber dennoch stets herrlich geschmeidig. Lediglich gegenüber Feuchtigkeit zeigt sich Fondant sehr empfindlich. Dementsprechend sollte die Masse niemals im Kühlschrank aufbewahrt werden, da das darin herrschende Klima dessen Konsistenz verändert.

Mithilfe von Fondant faszinierende Verzierungen für Torten und Cupcakes kreieren

Mit etwas Übung geht die Verarbeitung von Fondant sehr leicht von der Hand. Bevor die süße Masse zur Gestaltung von Dekorationen für Motivtorten, Cupcakes oder Muffins eingesetzt werden kann, sollte der Fondant zunächst kurz geknetet werden. Bei diesem ersten Arbeitsschritt ist nur darauf zu achten, dass keine Luft im Fondant eingeschlossen wird. Erfahrene Backfans bestäuben die Arbeitsfläche bei der Verarbeitung von Fondant mit etwas Puderzucker, um dadurch ein Ankleben der Masse zu verhindern. Alternativ empfiehlt sich der Griff zum Backpapier, das ebenfalls für ein bequemes und unkompliziertes Arbeiten sorgt. Nachdem der Fondant durch kurzes Kneten die perfekte Konsistenz erreicht hat, lässt sich die Zuckermasse dann problemlos in der gewünschten Stärke ausrollen. Spezielle Fondantformen aus Silikon sind ideal dazu geeignet, der Masse ein außergewöhnliches Aussehen zu verleihen.

Hochwertiger Fondant von den bekanntesten Herstellern

Der Online-Shop meincupcake.de bietet eine in Deutschland einzigartige Auswahl an Fondant in den verschiedensten Farben und den unterschiedlichsten Verpackungseinheiten an. Unter www.meincupcake.de/shop/Fondant finden leidenschaftliche Tortenkünstler und begeisterte Hobby-Bäcker ein breites Sortiment an klassischem Roll-Fondant. Darüber hinaus hält der Shop für alle Backfans auch flüssigen Fondant bereit. Dieser wird besonders gerne eingesetzt, um selbstgemachte Cupcakes, Muffins oder Pralinen mit einem süßen Überzug zu veredeln. Abgerundet wird das Angebot seit kurzer Zeit von praktischem Fondant-Pulver. Dank des Pulvers wird es möglich, mit nur wenigen Handgriffen selber Fondant herzustellen, der zudem mit einer individuellen Geschmacksnote versehen werden kann. Dazu muss das Pulver lediglich mit etwas heißem Wasser verrührt werden.

Über die Handke Media

Die Handke Media hat ihr Zuhause im Internet. Das E-Commerce-Unternehmen aus Köln betreibt mit großem Erfolg die Online-Shops meincupcake.de, cakemart.at, cakemart.fr sowie cakemart.co.uk, in denen hochwertiges Backzubehör angeboten wird. Die Shops stellen eine äußerst beliebte Anlaufstelle für alle Backfreunde aus Deutschland, Österreich, Frankreich und Großbritannien dar. Zudem eröffnet

das Unternehmen Ende Oktober ein erstes Ladengeschäft im Herzen von Köln. Neben dem enorm breiten Sortiment wissen die zahlreichen Stammkunden der von der Handke Media betriebenen Online-Shops den blitzschnellen Versand sowie den engagierten und kompetenten Kundenservice zu schätzen.

meincupcake.de - Ein Angebot der Handke Media UG (haftungsbeschränkt)

Vogelsanger Straße 354
50827 Köln

www.meincupcake.de
info@meincupcake.de

Ansprechpartner: Jörg Nerlich
Telefon: 0221/29980474
Fax: 0221/99390713

Pressekontakt

Herr Jörg Nerlich
Online-Marketing

Handke Media UG (haftungsbeschränkt)

Vogelsanger Straße 354
50827 Köln, Deutschland

Telefon: 0221/29 980 474

E-Mail: joerg.nerlich@meincupcake.de

Website: www.cakemart.fr

Firmenportrait

Die Handke Media hat ihr Zuhause im Internet. Das E-Commerce-Unternehmen betreibt mit großem Erfolg die Online-Shops www.meincupcake.de, www.cakemart.at sowie www.cakemart.fr, die eine beliebte Anlaufstelle für alle Tortenkünstler aus Deutschland, Österreich und Frankreich sind. Die Kunden der von der Handke Media betriebenen Online-Angebote wissen vor allem den raschen Versand sowie den engagierten Kundenservice per E-Mail oder Telefon zu schätzen.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>