

Hochwertige Lebensmittelfarben bringen Schwung in die Backstube

Köln, 06.12.2016 – Lebensmittelfarben zum Backen gibt es heutzutage in einer sehr großen Auswahl. So finden Backfans im Sortiment des Online-Shops MeinCupcake Pastenfarben, Gelfarben, Pulverfarben sowie flüssige Lebensmittelfarben. Mit hochwertigen Speisefarben lassen sich Torten, Kuchen und viele weitere selbstgebackene Leckereien bunt gestalten.

Pastenfarben und Gelfarben sind ideal für Fondant geeignet

Die unterschiedlichen Lebensmittelfarben, die Hobbybäcker und Backprofis unter <https://www.meincupcake.de/shop/Lebensmittelfarbstoffe/> kaufen können, haben alle ihre bevorzugten Einsatzgebiete. Wenn Fondant bei der Tortendekoration eingefärbt werden soll, dann empfiehlt sich der Griff zu Pastenfarben oder Gelfarben. Diese Lebensmittelfarben haben vor allem den großen Vorteil, dass sie eine recht zähe Konsistenz aufweisen. Wird Fondant mit flüssiger Lebensmittelfarbe vermischt, so kann die Zuckermasse für die Tortendeko aufgrund des enthaltenen Wassers sehr schnell matschig werden. Bei der Herstellung von Pasten- und Gelfarben kommt zwar ebenfalls Wasser zum Einsatz. Allerdings ist der Wasseranteil in Pastenfarbe und Gelfarbe sehr gering. Dementsprechend besteht keine Gefahr, dass die Konsistenz von Fondant durch die Hinzugabe der Lebensmittelfarbe unschön wird. Natürlich eignen sich Pastenfarben und Gelfarben nicht nur hervorragend zum Einfärben von Fondant. Backfans können mit den Produkten auch Marzipan und Blütenpaste die gewünschte Farbe verleihen.

Das ProGel von Rainbow Dust gehört zu den beliebtesten Gelfarben

Rainbow Dust zählt zu den bekanntesten Herstellern von Pasten- bzw. Gelfarben. Das Unternehmen aus Großbritannien ist noch relativ jung, die Gründung erfolgte im Jahr 2008. Es ist Rainbow Dust aber gelungen, sich innerhalb kürzester Zeit einen exzellenten Ruf in der Welt des kreativen Backens zu verschaffen. Eines der wichtigsten Produkte von Rainbow Dust ist das ProGel. Dabei handelt es sich um sehr stark konzentrierte Gelfarben. Bereits mit einer kleinen Menge an Rainbow Dust ProGel erzielen Backfans intensive Färbungen. Im Unterschied zu vielen anderen Pasten- bzw. Gelfarben lässt sich das ProGel von Rainbow Dust auch zum Färben von Schokolade sowie Candy Melts verwenden. Die Gelfarben werden praktischerweise in Tuben geliefert, so dass das ProGel präzise zu dosieren ist. Bis vor kurzem waren die verschiedenen ProGels nur einzeln erhältlich. Ab sofort bekommen Backfans auf MeinCupcake aber auch Sets mit mehreren Gelfarben. Es soll ein individueller Farbton erzeugt werden? Das ist mit dem Rainbow Dust ProGel kein Problem. Die Gelfarben lassen sich ohne Schwierigkeiten mischen. So ist praktisch jeder Farbton möglich!

Die Einsatzmöglichkeiten von Pulverfarben und flüssiger Lebensmittelfarbe

Während Pastenfarben und Gelfarben die richtige Wahl zum Färben von Fondant, Marzipan und Blütenpaste sind, bieten Pulverfarben sowie flüssige Lebensmittelfarben andere Verwendungsmöglichkeiten in der Backstube. Lebensmittelfarbe in Pulverform kommt vor allem beim Anfertigen von Zuckerblumen häufig zum Einsatz. Aus Zuckerpaste gefertigte Blumen und Blüten lassen sich wunderbar mit Pulverfarben abpudern. Das Farbpulver können Backfans einfach mit einem feinen Pinsel auf die Zuckerblumen auftragen. Flüssige Lebensmittelfarben setzen Backbegeisterte gerne zum unkomplizierten Einfärben von Kuchen-, Keks- und Plätzchenteig ein. Auch das Färben von Sahne oder Buttercreme klappt ganz ausgezeichnet mit flüssiger Speisefarbe.

Über die CAKE MART GmbH

Betreiber des Online-Shops MeinCupcake ist die CAKE MART GmbH mit Sitz in Köln. Der Shop konnte sich seit 2010 als sehr beliebte Anlaufstelle für Hobbybäcker sowie Backprofis etablieren. Die Kunden schätzen vor allem das umfangreiche Sortiment an Backzubehör und Backzutaten. Im Angebot von MeinCupcake befinden sich aktuell mehr als 6.000 verschiedene Produkte. Seit Ende 2014 ist die CAKE MART GmbH zusätzlich auch im stationären Handel aktiv. Mittlerweile gibt es insgesamt drei CAKE MART-Filialen in den Innenstädten von Köln, Duisburg und Düsseldorf.

CAKE MART GmbH

Vogelsanger Straße 354

50827 Köln

Online-Shop: <https://www.meincupcake.de/shop/>

Ansprechpartner: Jörg Nerlich

E-Mail: presse@meincupcake.de

Telefon: 0221/29 980 474