

MeinCupcake bietet jetzt eine noch größere Auswahl an Fondant

Köln, 15.12.2016 – Der Online-Shop MeinCupcake erweitert das große Sortiment an Fondant für die Tortendekoration nochmals. Ab sofort bekommen Backfans im Shop auch gebrauchsfertigen Rollfondant in vielen außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen. So gibt es nun Fondant zu kaufen, der nach Schokolade, Karamell oder gar nach Lakritz schmeckt.

Fondant in außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen

Viele Backfans lieben es, Torten und Kuchen mit Fondant kreativ zu gestalten. Der Trend, selbstgebackene Leckereien mit der Zuckermasse zu verzieren, kommt ursprünglich aus den USA und aus Großbritannien. In Deutschland begeistern sich mittlerweile ebenfalls immer mehr Hobbybäcker für die Tortendekoration mit Fondant. Bei Fondant handelt es sich um eine Masse, die zum größten Teil aus Zucker besteht. Häufig schmeckt Rollfondant leicht nach Vanille. Ab sofort gibt es im Online-Shop MeinCupcake aber auch Fondant mit vielen anderen Geschmacksnoten. Unter www.meincupcake.de/shop/Fondant/Fondant-Geschmack/ ist Fondant erhältlich, der nach Schokolade, nach Karamell oder nach Marshmallows schmeckt. Das sind allerdings noch längst nicht alle neuen Geschmacksrichtungen, die im Shop bestellbar sind. Haben Sie schon einmal Fondant mit Lakritzgeschmack probiert? Auch leicht nach Lakritz schmeckender Rollfondant ist nun Teil des Sortiments von MeinCupcake. Alle Liebhaber von Kaffee können ab jetzt zu Fondant mit einem angenehmen Kaffeearoma greifen. Fondant mit einem außergewöhnlichen Geschmack bringt Abwechslung in die Backstuben von Tortenkünstlern.

Selbstgebackene Torten und Kuchen mit Fondant toll verzieren

Fondant lässt sich beim Dekorieren einer selbstgebackenen Torte oder eines Kuchens unterschiedlich verwenden. Die Zuckerpaste ist sofort gebrauchsfertig. Sie sollte lediglich vor der Verwendung kurz geknetet werden. Eine beliebte Variante ist, die Torte oder den Kuchen mit einer Decke aus Fondant zu überziehen. Dazu muss der Fondant zunächst ausgerollt werden. Dies geht mit einem herkömmlichen Nudelholz. Allerdings sollten Nudelholz sowie Arbeitsfläche beim Ausrollen von Fondant mit etwas Bäckerstärke oder Puderzucker versehen werden, um ein Ankleben zu verhindern. Alternativ können Backfans zu einem speziellen Fondantroller greifen. Rollstäbe für Fondant bestehen meist aus Kunststoff und weisen daher ausgezeichnete Antihafteigenschaften auf. Darüber hinaus bietet Fondant die Möglichkeit, schöne Verzierungen für Torten und Kuchen zu modellieren. Aus Fondant lassen sich Blumen und Blüten für die Tortendeko zaubern. Auch zum Anfertigen von kreativen Figuren ist Fondant sehr gut geeignet.

Angebrochenen Fondant richtig lagern

Wie lagere ich angebrochenen Fondant richtig? Diese Frage stellen sich viele Hobbybäcker, die zum ersten Mal mit Fondant arbeiten. Grundsätzlich ist es gar kein Problem, Fondant aufzubewahren. Allerdings sollten Backfans einige Hinweise beachten, damit der Rollfondant seine Qualität behält.

Die Zuckermasse sollte stets luftdicht, beispielsweise umwickelt mit Frischhaltefolie, gelagert werden. Außerdem ist Rollfondant recht empfindlich gegenüber Feuchtigkeit. Daher darf die Zuckerpaste auf keinen Fall in den Kühlschrank, da sie dort schnell matschig werden würde. Stattdessen empfiehlt es sich, Fondant bei Zimmertemperatur zu lagern.

Über die CAKE MART GmbH

Betreiber des Online-Shops MeinCupcake ist die CAKE MART GmbH. In dem Shop bekommen Backfans eine in Deutschland einzigartige Auswahl an Fondant von allen bekannten Marken. Die Zuckerpaste für die Tortendekoration ist in unzähligen Farbtönen und in unterschiedlichen Verpackungsgrößen bestellbar. Dazu finden Backbegeisterte bei MeinCupcake praktisches Zubehör für die Zubereitung von Torten, Kuchen und Cupcakes. Insgesamt umfasst das Sortiment des Shops fast 10.000 verschiedene Produkte. Die CAKE MART GmbH ist zusätzlich im stationären Einzelhandel aktiv. Mittlerweile gibt es drei Filialgeschäfte in Köln, Duisburg sowie Düsseldorf.

CAKE MART GmbH

Vogelsanger Straße 354

50827 Köln

Online-Shop: www.meincupcake.de

Ansprechpartner: Jörg Nerlich

E-Mail: presse@meincupcake.de

Telefon: 0221/29 980 474