

Ganz neu im Sortiment von MeinCupcake: Der perfekte Fondant für Einsteiger

Köln, 21.11.2016 – Mit Fondant verzierte Torten liegen voll im Trend. Die Zuckermasse ist ideal zum Eindecken einer Torte sowie zum Modellieren von Blüten und Figuren geeignet. Ab sofort gibt es im Online-Shop MeinCupcake speziellen Fondant für Einsteiger von Renshaw.

Fondant von Renshaw mit neuer Rezeptur

Mit dem Fondant von Renshaw arbeiten viele Backfans häufig und gerne. Die bekannte und beliebte Marke aus Großbritannien stellt schon seit vielen Jahren Fondant für die Tortendekoration her. Jetzt ist es Renshaw allerdings gelungen, eine neuartige Rezeptur für den Rollfondant zu entwickeln. Der neue Fondant zeichnet sich durch seine besondere Struktur aus. So enthält die Zuckermasse beispielsweise Traganth. Das pflanzliche Verdickungsmittel sorgt dafür, dass der Rollfondant schön geschmeidig ist. Dank der verbesserten Rezeptur lässt sich der Fondant besonders angenehm verarbeiten. Auch wärmere Temperaturen oder eine hohe Luftfeuchtigkeit machen dem Fondant nichts aus. Der Rollfondant bleibt zu jeder Zeit wunderbar elastisch.

Der neue Fondant von Renshaw ist ideal für Einsteiger

Das neue Produkt von Renshaw ist genau die richtige Wahl für alle Hobbybäcker, die noch nicht viel Übung und Erfahrung bei der Verarbeitung von Fondant haben. Beim Ausrollen klebt der Fondant nicht an. Die Arbeitsfläche sollte lediglich mit einer dünnen Schicht Puderzucker bestäubt werden. Dann können Tortenkünstler den neuen Fondant von Renshaw ohne Probleme sehr dünn ausrollen. Auch Vegetarier sowie Veganer dürfen ohne Bedenken zu dem hochwertigen Rollfondant für die Tortendeko greifen. Der Fondant enthält keinerlei tierische Zutaten. Den neu entwickelten Fondant für Einsteiger bekommen Backbegeisterte unter www.meincupcake.de/shop/Renshaw/ in einer praktischen Packung mit einem Kilogramm Inhalt. Selbstverständlich muss nicht der gesamte Rollfondant auf einmal verbraucht werden. Der Fondant lässt sich ohne Schwierigkeiten aufbewahren. Am besten ist es, den Fondant luftdicht einzupacken und an einem kühlen und trockenen Ort zu lagern. Da Fondant recht empfindlich gegenüber Feuchtigkeit ist, sollte er nicht in den Kühlschrank kommen.

Mit Fondant gelingen aufsehenerregende Torten

Das Dekorieren von Torten mit Fondant erfreut sich in Deutschland einer immer größeren Beliebtheit. Fondant ist eine Masse, die hauptsächlich aus Zucker besteht. Weitere wichtige Zutaten bei der Herstellung von Fondant sind Glukosesirup sowie Pflanzenöl. Mit der Zuckermasse können Tortenkünstler ihre kreativen Ideen zur Verzierung in die Tat umsetzen. Die Zuckermasse ist sofort gebrauchsfertig, wenn sie aus der Packung kommt. Vor dem Einsatz bei der Tortendekoration sollte Fondant nur kurz mit den Händen geknetet werden. Dadurch erhält die Zuckerpaste die ideale Konsistenz für die weitere Verarbeitung. Beim Verzieren von Torten lässt sich Fondant auf zwei verschiedene Arten nutzen. Zum einen können Backfans ihre selbstgebackene Torte mit einer Decke aus Fondant versehen. Idealerweise sollte der Überzug für

die Torte eine Dicke von etwa drei bis vier Millimetern haben. Darüber hinaus bietet Fondant die Möglichkeit, Dekorationen für Torten zu modellieren. So können Backfans mit Fondant tolle Blüten oder Figuren kreieren.

Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake ist seit 2010 der Online-Shop für Backzutaten und Backzubehör in Deutschland. Betreiber des Shops ist die CAKE MART GmbH aus Köln. Die Kunden schätzen vor allem das außergewöhnlich große Sortiment. In dem Shop erhalten Hobbybäcker und Backprofis aktuell über 6.000 verschiedene Artikel rund um das kreative Backen. Seit Ende des Jahres 2014 ist die CAKE MART GmbH auch im stationären Handel aktiv. Mittlerweile gibt es insgesamt drei CAKE MART-Filialen, die sich in den Innenstädten von Köln, Duisburg und Düsseldorf befinden. Die Filialgeschäfte konnten sich schnell als beliebte Anlaufstelle für alle Backfans aus dem Rheinland sowie dem Ruhrgebiet etablieren.

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