

## **Candy Buttons lassen Cake Pops in bunten Farben strahlen**

**Köln, 04.04.2017 – Ein Gebäck ohne Dekoration oder Glasur bleibt meist ein unvollendetes Werk. Um den perfekten Feinschliff zu schaffen, muss es aber nicht immer Fondant, Sahne oder Kuvertüre sein. Gerade bei kleineren Gebäcken bieten sich Glasuren aus Candy Buttons an.**

Cake Melts, Candy Melts oder Schmelzdrops – Candy Buttons kennt man unter den unterschiedlichsten Begriffen. Dabei unterscheiden sie sich weder in der äußerlichen Form, noch in der inhaltlichen Zusammensetzung kaum voneinander. Hersteller möchten sich aber für ihre Produkte eine gewisse Exklusivität sichern und kreieren dazu ihre eigenen Bezeichnungen. Dies kann dann manchmal für etwas Verwirrung sorgen.

## **Candy Buttons mühelos schmelzbar**

Candy Buttons weisen Ähnlichkeiten zu Kuvertüre oder Schokolade auf, müssen davon jedoch abgegrenzt werden. Dies liegt in erster Linie an den Inhaltsstoffen. Candy Buttons beinhalten keinen oder nur einen geringen Anteil an Kakaobutter und dürfen daher nicht als Kuvertüre gelistet werden. Dafür kommen hier andere pflanzliche Fette zum Einsatz. Was zunächst einen qualitativen Nachteil vermuten lässt, entpuppt sich beim zweiten Hinsehen als Vorteil: Denn im Vergleich zur Kuvertüre sind Candy Buttons beim Schmelzvorgang toleranter in der Handhabung. Sie müssen nicht auf einem exakt festgelegten Wärmeniveau temperiert werden, um später keine optischen Defizite aufzuweisen.

## **Schmelzen im Wasserbad oder der Mikrowelle**

Außerdem lassen sich Candy Buttons nicht nur im Wasserbad bei Temperaturen zwischen 40° C und 50° C schmelzen, sondern auch in der Mikrowelle verflüssigen. Ein kurzes Zeitintervall von etwa einer Minute reicht hier schon aus. Anschließend darf die Masse sofort weiterverarbeitet werden. Auch optisch geben die Candy Buttons einiges her. Denn schon im Herstellungsprozess lassen sie sich einfacher mit Farben versetzen als Kuvertüre und bieten damit ein breites Farbspektrum zum Glasieren von Gebäcken.

## Candy Buttons nicht nur für Cake Pops

Klassisches Einsatzgebiet der geschmolzenen Candy Buttons sind Cake Pops. Die kleinen Kuchen am Stiel erfreuen sich besonders bei Kindern größter Beliebtheit. Deshalb eignen sich Candy Buttons mit ihrer Farbenpracht ideal als Glasur, denn hier gilt das Motto: Je bunter, desto besser! Doch die Melts können auch auf anderen Gebäcken, wie Kuchen oder Kekse, zur Dekoration genutzt werden. Entweder als großflächiger Auftrag oder aber auch als kleine dünne Linien, um dezente oder verspielte Akzente zu setzen. Candy Buttons, Melts oder Schmelzdrops gibt es von bekannten Markenherstellern wie Wilton, Birkmann, PME oder Rainbow Dust im Onlineshop von MeinCupcake.de unter [www.meincupcake.de/shop/Glasuren-Icing/Candy-Melts/](http://www.meincupcake.de/shop/Glasuren-Icing/Candy-Melts/) zu erwerben.

## Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de ist die Anlaufstelle für alle Backenthusiasten, die sich dem kreativen Backen und der Tortendekoration verschrieben haben. Der von der CAKE MART GmbH betriebene Onlineshop existiert schon seit 2010. Der Shop bietet mit einer Auswahl von fast 10.000 Produkten eine große Auswahl an Backzubehör sowie Backzutaten von bekannten Markenherstellern wie Wilton, Birkmann, Kaiser oder Kitchen Craft. CAKE MART ist dabei nicht nur online aktiv, sondern betreibt auch in den Innenstädten von Düsseldorf, Köln und Duisburg insgesamt drei Filialen.

CAKE MART GmbH  
Andre Werner  
Vogelsanger Straße 354  
50827 Köln  
Tel.: 0221 / 29980474  
E-Mail: [publicrelations@meincupcake.de](mailto:publicrelations@meincupcake.de)  
Web: [www.meincupcake.de](http://www.meincupcake.de)