

Silikonmatte ermöglicht eine majestätische Tortendeko

Köln, 06.09.2017 – Essbare Spitzen auf Torten gelingen besonders gut mit einer Silikonmatte. Die verspielte Verzierung lässt sich Dank des flexiblen Materials mit wenigen Handgriffen herstellen und erfordert nur ein wenig Feingefühl in den Fingerspitzen.

Kaum etwas wirkt so edel und elegant wie eine mit Zuckerspitze versehene Torte. Dabei muss das Gebäck noch nicht einmal damit komplett umhüllt sein. Schon mit einer Silikonmatte hergestellte filigrane Bordüren oder akzentuiert gesetzte Spitzen verleihen dem eigenen Backwerk ein gehobenes Ambiente. Essbare Spitze kommt in den allermeisten Fällen an Torten zum Einsatz, die nahezu komplett mit Fondant eingedeckt sind. Die Zuckermasse bietet eine gute Unterlage für das dekorative Muster, besteht sie doch aus der gleichen Zutat. Allerdings greift man bei der Zubereitung der Spitzen mit einer Silikonmatte nicht auf Rollfondant, sondern auf eine flüssige Variante zurück.

Flüssige Zuckermasse auf Silikonmatte auftragen

Um das detailreiche Muster herauszuarbeiten, nutzen Hobby-Bäcker und Profi-Konditoren eine Silikonmatte. Das auch als Lace-Matte bezeichnete Backzubehör besitzt ein im Silikon eingepprägtes Muster. Auf die Silikonmatte wird eine frisch angerührte flüssige Zuckermasse, wie bspw. flüssiger Fondant, Pavoni Magic Decor oder Silikomart Tricot Mix mit einem Spachtel aufgetragen und verteilt. Dabei sollte man darauf achten, dass die Masse auch gut das Relief der Silikonmatte ausfüllt. Überschüssiges zieht man danach ebenfalls mit dem Spachtel wieder ab. Matten von Markenherstellern wie Pavoni (www.meincupcake.de/shop/Pavoni-Magic-Decor-Silikon-Matte-40-x-9-cm--Blaetter.html), Cake Lace oder Silikomart genießen unter Konditoren einen besonders guten Ruf und können im Onlineshop von MeinCupcake.de erworben werden.

Essbare Spitze in Silikonmatte aushärten lassen

Erst wenn der zunächst flüssige Fondant ausgehärtet ist, beginnt man mit dem Herauslösen aus der Silikonmatte und dem Auflegen der Zuckerspitzen auf die Torte. Dazu benötigt die Zuckerpaste etwa 3 Stunden bei Raumtemperatur. Einige Matten, wie bspw. von Pavoni, dürfen auch mitsamt Fondant für etwa 12 Minuten bei einer Temperatur von 80° C in den Backofen gelegt werden. Auf diese Weise lässt sich das Aushärten auf einen Zeitraum von nur wenigen Minuten reduzieren.

Beim Herauslösen der Zuckerspitze aus der Silikonmatte kommt die Flexibilität des Materials besonders gut zum Tragen. Ein leichtes Anbiegen der Silikonmatte trennt die ausgehärtete und detailreiche Zuckerpaste ein wenig vom Backzubehör. Dann muss der passionierte Konditor mit etwas Feingefühl die essbare Spitze langsam abziehen. Anschließend kann sie mit Zuckerkleber direkt an der Torte angebracht werden.

Über die CAKE MART GmbH

Der Onlineshop MeinCupcake.de wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Seit 2010 ist er die Anlaufstelle für Backbegeisterte im Internet. Das umfangreiche Sortiment von fast 10.000 Artikeln bietet Hobby-Bäckern und Backprofis gleichermaßen Backzutaten und praktisches Backzubehör von namhaften Markenherstellern wie Wilton, Nordic Ware, Silikomart, Kitchen Craft oder Pavoni für kreatives Backen. Neben dem Onlineshop ist die CAKE MART GmbH auch zusätzlich mit insgesamt drei Filialen in den Innenstädten von Köln, Düsseldorf und Duisburg vertreten.

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