

## **Der Fondant von Satin Ice ist die erste Wahl für Tortenkünstler**

**Köln, 09.01.2017 – Mit Fondant lassen sich außergewöhnliche Tortendekorationen gestalten. Tortenkünstler greifen beim Verzieren ihrer Kreationen sehr gerne auf den Fondant von Satin Ice zurück. Der in vielen unterschiedlichen Farbtönen erhältliche Rollfondant der US-amerikanischen Marke ist besonders angenehm zu verarbeiten.**

## **Der Fondant von Satin Ice ist perfekt für die Tortendekoration**

Das Dekorieren selbstgebackener Torten und Kuchen mit Fondant wird in Deutschland immer beliebter. Die Wurzeln dieses Trends liegen in den USA, wo sich die Tortendekoration mit Rollfondant bereits seit vielen Jahren einer großen Beliebtheit erfreuen darf. Aus den USA stammt auch die Marke Satin Ice. Gegründet wurde das Unternehmen im Jahr 2001 von Kevin O'Reilly. O'Reilly stammt aus einer Bäckerfamilie und wuchs in der irischen Hauptstadt Dublin auf. Dementsprechend kam der Gründer von Satin Ice bereits in jungen Jahren mit dem Backen in Kontakt. Nach einem Abschluss in Lebensmittelwissenschaften zog es Kevin O'Reilly aus seiner Heimat nach New York. Während seiner Tätigkeit in der Backwarenindustrie erkannte der Ire rasch den Bedarf nach besonders hochwertigem Fondant. Heute ist der Rollfondant von Satin Ice in über 60 Ländern erhältlich. Hobbybäcker und Backprofis aus Deutschland können den Fondant im Online-Shop MeinCupcake kaufen. Unter [www.meincupcake.de/shop/Fondant/](http://www.meincupcake.de/shop/Fondant/) ist der beliebte und leicht zu verarbeitende Fondant in vielen Farben und verschiedenen Verpackungsgrößen bestellbar.

## **Die Vorteile von Satin Ice Fondant**

Zahlreiche bekannte Tortenkünstler greifen bei ihrer Arbeit gerne auf den Fondant von Satin Ice zurück. Selbstverständlich eignet sich die Zuckerpaste aber auch ganz hervorragend für Einsteiger, die erst mit dem Dekorieren von Torten beginnen. Der Fondant der US-amerikanischen Marke lässt sich sehr angenehm und unkompliziert verarbeiten. Mit dem Rollfondant von Satin Ice funktioniert das Eindecken von Torten und Kuchen ganz ausgezeichnet. Backfans, die eine Torte oder einen Kuchen mit einem Überzug aus Fondant versehen möchten, profitieren von der Textur der Zuckerpaste von Satin Ice. Der Fondant kann ohne Schwierigkeiten dünn ausgerollt werden. So gelingt mit der Zuckermasse garantiert eine perfekte Decke für die Torte oder den Kuchen. Zudem ist der Fondant von Satin Ice auch ganz hervorragend zum Modellieren geeignet. Die Zuckerpaste bietet Backfans die Möglichkeit, Blumen und Blüten für die Tortendeko zu gestalten. Auch Figuren für die Verzierung von Torten können mit dem Fondant von Satin Ice angefertigt werden.

## **Die wichtigsten Grundlagen für die Tortendeko mit Fondant**

Eine mit Fondant eingedeckte Torte ist ein schöner Blickfang. Bevor der Fondant auf die süße Leckerei kommt, sollte diese zunächst mit Buttercreme, Ganache oder einer dünnen Schicht Marmelade eingestrichen werden. Die Zuckermasse für die Tortendekoration zieht recht schnell Wasser und wird dann matschig. Aus diesem Grund eignet sich beispielsweise Sahne nicht als

Untergrund für Fondant. Wird die Torte zuvor eingestrichen, so ist der Rollfondant beim Überziehen vor Feuchtigkeit geschützt. Das Bestreichen der Torte mit Buttercreme, Ganache oder Marmelade hat aber noch einen weiteren Effekt. So sorgt der Arbeitsschritt ebenfalls dafür, dass die Oberfläche der Torte schön glatt wird. Durch das Einstreichen können Krümel gebunden werden. Zudem lassen sich Unebenheiten wunderbar ausgleichen.

## Über die CAKE MART GmbH

Die CAKE MART GmbH aus Köln ist die Betreiberin des Online-Shops MeinCupcake. Der Shop ist die Anlaufstelle für alle Backfans, die Fondant für die Tortendeko benötigen. Bei MeinCupcake gibt es eine einzigartige Auswahl an Rollfondant von allen bekannten Marken. Darüber hinaus hält der Shop für seine Kunden viele hochwertige Backformen sowie praktisches Backzubehör bereit. Seit 2014 ist die CAKE MART GmbH auch im stationären Einzelhandel aktiv. Inzwischen existieren in den Innenstädten von Köln, Duisburg und Düsseldorf drei CAKE MART-Filialen.

CAKE MART GmbH

Vogelsanger Straße 354

50827 Köln

Online-Shop: [www.meincupcake.de](http://www.meincupcake.de)

Ansprechpartner: Jörg Nerlich

E-Mail: [presse@meincupcake.de](mailto:presse@meincupcake.de)

Telefon: 0221/29 980 474