

Renshaw Fondant erleichtert die Gestaltung von Torten

Köln, 28.07.2017 – Fondant ist bei vielen Tortenkünstlern die bevorzugte Wahl bei der Dekoration von Torten. Denn gegenüber dem Marzipan bietet er viele Vorteile. Besonders der Renshaw Fondant besitzt einige Vorzüge, die bei vielen Backbegeisterten die entscheidenden Kaufkriterien sind.

Viele Jahrzehnte lang überzog man Torten mit Marzipan. Und das früher kostbare Produkt, das durch effektive Rübenzuckerproduktion auch für breitere Bevölkerungsschichten erschwinglich wurde, bleibt auch heute noch zum Verzieren von Torten sehr beliebt. Doch Marzipan kann bei der Verarbeitung schnell rissig werden. Daher hat in diesem Bereich der Fondant der Mandelmasse ein wenig den Rang abgelaufen. Denn er ist geschmeidiger, lässt sich leichter Formen und härtet nicht so schnell aus.

Renshaw – Traditionsmarke und Hoflieferant

Zu den bekanntesten Herstellern der Zuckermasse zählt die britische Traditionsmarke Renshaw. Die Firmengeschichte reicht bis ins späte 19. Jahrhundert zurück. Stellte man zunächst noch ausschließlich Marzipan her, kamen später weitere Backzutaten wie der Renshaw Fondant hinzu. Dabei hat Renshaw im Laufe der Jahre seine hohen Qualitätsstandards bewahrt und beliefert gar als Hoflieferant das englische Königshaus. Renshaw Fondant ist, nach dem er weichgeknetet wurde, sehr leicht zu verarbeiten. Die Zuckermasse lässt sich sowohl ausgerollt als Tortendecke oder aber zum Modellieren von Figuren verwenden. Renshaw Fondant ist dabei in vielen Farben sowie in unterschiedlichen Packungsgrößen erhältlich und kann im Onlineshop von MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Renshaw/ in vielfältigen Variationen erworben werden.

Renshaw Fondant mit innovativen Weiterentwicklungen

Renshaw passt seine Produkte auch immer wieder innovativ an und entwickelt für seine Backzutaten neue Rezepturen. Die reichhaltige Produktpalette an Renshaw Fondant wird inzwischen um den Renshaw EXTRA Fondant bereichert, der noch geschmeidiger und genauso elastisch sowie kräftig ist, wie alle anderen Fondant-Sorten. Durch die verstärkte Zugabe von

Traganth erscheint hier der Renshaw Fondant noch weicher und eignet sich daher besonders für Anfänger und Backenthusiasten mit wenig Erfahrung im Umgang mit Ausrollfondant.

Renshaw Fondant auch mit Aromen

Die Briten arbeiten auch in aromatischer Hinsicht an der Weiterentwicklung ihrer Zuckermasse. Einige Sorten des Rollfondants sind mittlerweile mit einem Geschmack versehen. Damit schmeckt Renshaw Fondant nicht einfach nur süß, sondern erhält eine jeweils spezielle Note, wie das Schokoladenaroma. Dieses gibt es gar in Geschmacksrichtungen für dunkle und helle Schokolade. Neben dem Klassiker „Vanille“ kann man sich auch für Renshaw Fondant mit Spekulatiusgeschmack entscheiden, der die Hobbybäcker besonders in der Weihnachtszeit anspricht.

Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Der Onlineshop ist seit 2010 die Anlaufstelle im Internet für Back-Profis und Hobbybäcker. Dabei können die Backenthusiasten ein umfangreiches Sortiment von fast 10.000 Produkten entdecken. Denn bei MeinCupcake.de findet man praktisches Backzubehör und Backzutaten von bekannten Markenherstellern wie Wilton, Birkmann, Renshaw, Nordic Ware oder Städter für das kreative Backen oder für die individuelle Tortendekoration. Zusätzlich unterhält die CAKE MART GmbH in den Innenstädten von Köln, Duisburg und Düsseldorf insgesamt drei Filialen.

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