

Zuckerblumen von Culpitt lassen Torten und Cupcakes erblühen

Köln, 27.10.2017 – Kleine Zuckerblumen verleihen Torten eine sommerliche Blüte. Mit Blumen aus Modellierpaste setzt man hingegen einzelne Akzente für romantische Anlässe. Die Zuckerblumen von Culpitt werden diesen Anforderungen jederzeit gerecht.

Backbegeisterte greifen bei der Verzierung von Torten oder Cupcakes immer wieder gerne auf essbare Dekorationen wie Zuckerperlen, Zuckerstreusel oder Zuckerherzen zurück. Auch die Zuckerblumen von Culpitt reihen sich in die beliebtesten Dekorationsmöglichkeiten ein, vermitteln sie doch eine ordentliche Brise Lebensfreude. Je nach farblicher Gestaltung lassen sich die süßen Blüten auch für romantische Gelegenheiten, wie auf einer Hochzeitstorte, verwenden.

Zuckerblumen von Culpitt großflächig aufstreuen

Die Zuckerblumen von Culpitt werden in der Backwelt sehr geschätzt. Besonders für die kleinen, bis zu 4 cm großen, Blüten aus gepresstem Feinzucker ist der britische Hersteller bekannt. Mit den Mini-Zuckerblumen von Culpitt lassen sich ganze Torten eindecken und als Blumenmeer auf einer Motivtorte verteilen. Die kleinen Zuckerblumen von Culpitt gibt es in den unterschiedlichsten Kombinationen aus Farben und Blumenarten wie Rosen, Margeriten oder Wildrosen. Dabei können bis zu hundert kleine Blüten in einer Packung enthalten sein und ermöglichen damit die Gestaltung eines bunten Blumenfeldes auf dem Gebäck. Dazu werden die Zuckerblumen von Culpitt mit essbarem Zuckerkleber auf eine ausgehärtete Oberfläche wie Zuckerguss, Fondant oder Marzipan fixiert. Sie können aber auch einfach auf Sahne- oder Buttercremehauben von Cupcakes sowie Torten ohne die Verwendung eines weiteren Hilfsmittels aufgelegt werden.

Real wirkende Zuckerblumen von Culpitt aus Blütenpaste

Culpitt hat aber auch die filigranen Blumen aus Blütenpaste in seinem Angebot. Viele Tortenkünstler stellen diese Art der Dekoration in liebevoller Arbeit selbst her. Doch vielen Backenthusiasten fehlt für den aufwändigen Prozess die Zeit. Deshalb sind die großen Zuckerblumen von Culpitt aus Blütenpaste für diese Zielgruppe die perfekte Alternative. Die Blüten sehen dabei dem Original zum Verwechseln ähnlich und werden ebenso wie die kleineren

Zuckerblumen von Culpitt in vielen verschiedenen Farben angeboten. Auch sie befestigt man mit Zuckerkleber oder legt sie einfach auf eine Creme.

Culpitt produziert seit 1921 Backzubehör und Backzutaten und kann daher auf eine jahrelange Erfahrung im Backbereich zurückblicken. Neben den Zuckerblumen von Culpitt, die im Onlineshop von MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Essbare-Dekoration/Zuckerblumen/ erworben werden können, hat der britische Produzent auch noch Produkte wie Zuckerdekore, Tortenetageren, Muffinförmchen oder Tortenschablonen in seinem umfangreichen Sortiment.

Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de ist seit 2010 die Anlaufstelle für alle Hobby-Bäcker und Profi-Konditoren im Internet. Der Onlineshop, mit einem Angebot von beinahe 10.000 Artikeln, wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Im Sortiment finden Backfans Backzutaten sowie praktisches Backzubehör vieler bekannter Markenhersteller, wie Wilton, Nordic Ware, Städter, Culpitt oder Birkmann. 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