

Essbare Zuckerfiguren garnieren kleine und große Torten

Köln, 13.10.2017 – Den Abschluss einer Torte bilden vielfach Tortenfiguren. Diese sind meist reine Staffage, werden sie doch überwiegend aus Kunststoff gefertigt. Aber auch essbare Zuckerfiguren können als finale Dekoration herhalten.

Tortenfiguren krönen traditionell Torten, die speziell zu festlichen Anlässen wie Hochzeiten, Jubiläen oder runden Geburtstagen gestaltet sind. Die klassischen Tortenfiguren werden dabei meist aus einem stabilen Kunststoff gefertigt. Allerdings dienen sie damit nur rein dekorativen Zwecken.

Figuren mit Kleber oder Wasser auf Torten anbringen

Eine willkommene Alternative stellen hingegen essbare Zuckerfiguren dar. Sie bestehen - wie der Name es schon suggeriert - aus Zucker und sind für den Verzehr geeignet. Sie finden auf großen Torten genauso ihren Platz wie auf kleinen Cupcakes. Essbare Zuckerfiguren müssen als Tortendekoration auf dem Gebäck befestigt werden. Hat die Torte eine bereits ausgehärtete Oberfläche aus Fondant oder Marzipan, sollte man essbare Zuckerfiguren mit einem Zuckerkleber fixieren. Dazu werden die essbaren Zuckerfiguren auf der Rück- bzw. Unterseite dünn mit einem Zuckerkleber eingepinselt und dann einfach auf die Torte gestellt. Hat man keinen Kleber zur Hand, hilft auch ein wenig Wasser, das man ebenfalls nur dünn aufträgt. Hier ist aber Vorsicht geboten: Denn essbare Zuckerfiguren und Fondant sind wasserlösliche Produkte und können bei übermäßiger Verwendung von Wasser nachhaltig beschädigt oder gar aufgelöst werden.

Besteht der Untergrund aus einer Creme, wie bspw. Sahne oder einer Buttercreme, drückt man die Figur einfach leicht in die weiche Masse hinein. Je kleiner essbare Zuckerfiguren sind, desto besser. Gerade kleinere Varianten eignen sich hervorragend zur Dekoration von Cupcakes mit ihren Creme-Toppings.

Essbare Zuckerfiguren mit großer Themenvielfalt

Essbare Zuckerfiguren lassen sich für viele Gelegenheiten verwenden. Für Hochzeiten oder andere Feierlichkeiten gibt es jede Menge essbare Zuckerfiguren von namhaften Markenherstellern wie Städter, Günthart, deKora oder Moddecor. Diese können allesamt im Onlineshop von MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Essbare-Dekoration/Zuckerfiguren/ gekauft werden. Besonders bunte Zuckerfiguren sind ideal für die Verzierung von Geburtstagstorten für Kinder. Denn essbare Zuckerfiguren decken eine große Bandbreite an Themen ab. Dies reicht von Tierköpfen, über Clowns, bis hin zu Prinzessinnen-Motiven, die alle als essbare Zuckerfiguren gestaltet sind.

Über die CAKE MART GmbH

MeinCupcake.de ist seit 2010 der Onlineshop für Backzutaten und Backzubehör im Internet und wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Hier finden passionierte Hobby-Konditoren und Profi-Bäcker ein umfangreiches Sortiment aus fast 10.000 Artikeln. Das Angebot reicht von Backzutaten bis hin zu praktischem Backzubehör vieler bekannter Markenhersteller, wie Wilton, Nordic Ware, Städter, Günthart oder Birkmann. Neben dem Onlineshop ist die CAKE MART GmbH auch zusätzlich mit insgesamt drei Filialen in den Innenstädten von Köln, Duisburg und Düsseldorf vertreten.

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