

Mit der Tortenpalette Cremes auf Gebäcken glattstreichen

Köln, 17.11.2017 – Sahne und Buttercremes sind ein unentbehrlicher Bestandteil von Cupcakes und Torten. Sie geben dem Gebäck eine weiche Konsistenz und eine eigene Geschmacksnote. Um sie glattzustreichen benötigen Hobby-Konditoren eine Tortenpalette.

Was wären Torten oder Cupcakes ohne Buttercreme, Sahne oder ein Käse-Frostig? Erst diese cremigen Zutaten geben dem Gebäck die fluffige Dichte und sind die ideale Ergänzung zu den eher trockenen Tortenböden oder Cupcake-Teigen. Cremes oder Sahne verwendet man bei diesen Gebäcken häufig als finale Dekoration. Manchmal bilden sie auch die Auflagefläche für eine Decke aus Fondant oder Marzipan. Für beide Szenarien gilt es aber die Massen möglichst glatt und gleichmäßig auf dem Gebäck zu verteilen. Dazu greift man am besten zu einer Tortenpalette.

Tortenpalette passend zur Arbeitstechnik wählen

Eine Tortenpalette besteht immer aus einem Griff und einer Streichfläche. Diese besitzt jedoch keinen Schliff und ist daher zum Schneiden von Torten nur bedingt geeignet. Dabei können Paletten höchst unterschiedlich konstruiert sein. Am bekanntesten dürfte die einem Brotmesser oder dem Tortenmesser ähnelnde Tortenpalette sein. Streichfläche und Griff liegen hier in einer Linie. Diese Tortenpalette wird auch als Flachpalette bezeichnet und ist für das Verteilen und Einebnen von Cremes oder Sahne bei freistehenden Torten gedacht. Um Cremes auf einem Tortenboden in einer Backform oder einem Backrahmen zu verteilen, nutzen Backfans und Profi-Konditoren Winkelpaletten. Durch den zwischen Streichfläche und Griff integrierten Winkel wird der Seitenrand als Hindernis nahezu eliminiert und der Backfan kann mühelos innerhalb der Backform arbeiten.

Tortenpalette in der richtigen Größe verwenden

Zum Verstreichen der Creme sollte die Tortenpalette in ihrer Größe zum Gebäck passen. Zu große Winkelpaletten, die in der Backform an den Rand stoßen, sind ebenso ein Ärgernis, wie eine zu kleine Tortenpalette bei großen Torten. Hier fällt das Glattstreichen um so schwerer und unschöne Kanten oder Wulste entstehen. Paletten in vielen unterschiedlichen Größen und Modellvarianten

gibt es im Onlineshop von MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Tortendekoration/Kantenglaetter-und-Winkelpaletten/ zu kaufen.

Auf freistehenden Torten bringt man die Masse zunächst am Rand an und verteilt sie noch recht grob mit der Tortenpalette. Diese hält man anschließend hochkant, sowie leicht angewinkelt, dicht an das Gebäck und dreht es mit der anderen Hand um die eine eigene Achse. Dabei wird die Oberfläche begradigt und die Tortenpalette verteilt die Masse gleichmäßig über den Tortenrand. Genauso verfährt man auch mit der Tortenoberseite. Hier wird die Palette allerdings waagrecht knapp über dem Gebäck gehalten.

Über die CAKE MART GmbH

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