

# INHALT

Inhaltsverzeichnis	3
Vorwort	4
<b>Airbrush-Grundlagen</b>	
Das richtige Airbrush-Gerät	6
Der richtige Kompressor	11
Farben	15
Grundübungen	17
Reinigung & Wartung	20
Die wichtigsten Materialien zum Airbrushen	23
<b>Torten-Grundlagen</b>	
Bemalbare Patisserieuntergründe	24
Torten mit Rollfondant eindecken	25
Blätter modellieren	27
Muscheln mit Silikonform herstellen	28
Die wichtigsten Materialien zur Vorbereitung von Torten, Gebäck und Zuckerfiguren	29
<b>Torten &amp; Tortenaufleger</b>	
Miami Beach	30
Texas Desert	33
Skulls & Bones	39
Halloween Party	43
Königstiger	47
Tropical Toucan	52
<b>Kleingebäck: Amerikaner &amp; Macarons</b>	
Österliche Amerikaner	58
Tropische Amerikaner	61
Frühlingshafte Macarons	63
<b>Thementorten</b>	
Wildlife Safari	64
Südseetraum	70
Sweet Grease	80
<b>Zuckerkunst</b>	
Van Gogh	90
Süße Schweinshaxe	97
Schablonenvorlagen	102
Autoren	104