

Inhalt

DIE RICHTIGE GRUNDLAGE

Teige und Tortenböden

Biskuit.....10

Cake Mix12

High-Density-Kuchen12

Madeira Cake.....13

Yellow Cake.....13

Victoria Sponge Cake14

Glutenfreier Tortenboden.....15

Veganer Tortenboden.....15

Tortenböden für Motiutorten16

Cake Pops.....18

Muffins und Cupcakes19

Marshmallow-Zerealien-Masse20

Aromazucker und Aromasalz.....22

Tipps und Tricks rund ums Backen

Zutaten.....24

Backformen25

Backen.....26

Rollfondanttaugliche Cremes

Ganache28

Buttercreme31

Nicht rollfondanttaugliche Cremes

Deutsche Buttercreme.....33

Friskhäsecreme34

Mirror Glaze.....36

Torten füllen und einstreichen

▶ Tortenböden teilen.....38

▶ Eine Torte füllen.....39

▶ Eine Torte einstreichen41

Einstreichen mit Farbverlauf43

Mehrstöckige Torten

Passende Böden und Füllungen.....44

Tortenböden stapeln.....44

GRUNDWISSEN ÜBER ROLLFONDANT

Rollfondant kaufen

Was ist Rollfondant?48

Welcher Rollfondant wofür?49

Rollfondant-Rezepte

Rollfondant mit Gelatine 50

Marshmallow-Rollfondant 51

Rollfondant modifizieren

*Rollfondant geschmacklich
verfeinern* 52

Die Konsistenz modifizieren 55

Eine Torte mit Rollfondant
eindecken

Den Rollfondant vorbereiten 57

Den Rollfondant ausrollen..... 58

*Rollfondantmenge zum Eindecken
von Torten* 59

▶ *Die Torte eindecken* 59

Das Cakeboard eindecken..... 66

Lagerung, Transport &
Präsentation

Schutz vor Gerüchen 68

Die richtige Temperatur..... 68

Enttäuschung vermeiden..... 69

**ROLLFONDANT
EINFÄRBEN**

Richtig färben

Geeignete Farben72

Regeln für das Färben72

▶ *Pastenfarbe einkneten*73

Farbtöne mischen

Mit Grundfarben mischen.....74

Brauntöne74

Hautfarbe.....75

Grautöne.....75

Dekorative Oberflächen

Farbverlauf 76

Zebramuster77

**MALEN UND SCHREIBEN
AUF ROLLFONDANT**

Farben und Werkzeug

Lebensmittelfarbstifte 80

Gel- und Pastenfarbe 81

Puder- und Metallicfarben..... 81

Spritzglasur (Royal Icing) 82

Maltechniken	
<i>Colourwash</i>	83
▶ <i>Airbrush</i>	83
<i>Schablonen</i>	88
Motive und Muster	
<i>Buchstaben und Zahlen</i>	90
<i>Blumen</i>	91
Dekorative Oberflächen	
<i>Kreidetafel</i>	92
<i>Jeansstoff</i>	93
<i>Leder</i>	94
<i>Marmor</i>	95

DEKORIEREN MIT ROLLFONDANT

<i>Werkzeug</i>	98
Oberflächen modellieren	
<i>Muster prägen</i>	102
<i>Hammerschlag</i>	104
<i>Steinmauer</i>	105
<i>Kopfsteinpflaster</i>	106
<i>Holz</i>	107

Motive ausstechen

<i>Ausstecher und Motiustanzen</i>	108
<i>Geometrische Formen</i>	109
<i>Zahlen und Buchstaben</i>	110

Girlanden, Bordüren und Schleifen

<i>Einfache Girlande</i>	111
<i>Blütengirlande</i>	112
<i>Rüschenbordüre</i>	113
<i>Perlengirlande</i>	114
<i>Schleifen</i>	114
<i>Flechtschnüre</i>	117

Figuren

<i>Figuren mit Silikonformen herstellen</i>	118
<i>3D-Motive mit Ausstechern formen</i>	119

Blüten und Blätter

<i>Werkzeug</i>	120
▶ <i>Blüten und Blätter modellieren</i>	121
<i>Dekoration aus frischen Blumen</i>	129

ROYAL ICING

Zutaten und Rezepte

Grundzutaten 134

Den Geschmack variieren..... 138

Royal Icing färben 138

Royal Icing verarbeiten

Tablieren..... 139

Spritzbeutel & Co..... 139

Dekorieren mit Royal Icing

Spritztechnik 143

Schreiben und Malen..... 143

Rüschen und Bordüren..... 145

Blüten und Blätter..... 148

TORTENSPITZE

Tortenspitze herstellen

Die Masse verarbeiten 156

Der Trockenvorgang 157

Spitze auf Vorrat herstellen..... 158

Tortenspitze färben 158

Mit Tortenspitze dekorieren

Die Tortenspitze befestigen..... 158

ANHANG

Q&A..... 162

Glossar 164

Vorlagen für Spritzblüten..... 166

Vorlagen für Spritzübungen 167

Register 170

Impressum 176