

300



TIPPS, TRICKS & TECHNIKEN TORTENDEKORATION DAS UNENTBEHRLICHE NACHSCHLAGEWERK MIT ANTWORTEN AUF ALLE FRAGEN

Carol
Deacon



Inhalt

Vorwort	6
Über dieses Buch	7
Kapitel 1: Grundlagen	8
Back-Grundausrüstung	10
Ergänzendes Zubehör	12
Improvisiertes Zubehör	14
Kuchenrezepte	16
Den Kuchen vorbereiten	26
Backen im Kleinformat	28
Mehrstöckige Torten	32
Zierbänder	38
Kapitel 2: Fondant	40
Fondant-Varianten	42
Fondant einfärben	44
Fondant lagern und transportieren	48
Eine Torte mit Fondant überziehen	50
Tortenplatten eindecken	54
Fondant bemalen	58
Girlanden und Bordüren	62
Modellierformen und -werkzeuge	68
Schreiben auf Fondant	72
Fondant-Figuren	76
Fondant-Tiere	84
Einfache Fondant-Rosen	88
Blütenzauber mit Ausstechformen	90
Deko mit frischen Blumen	94
Marzipan	96



Kapitel 3: Buttercreme **102**

Buttercreme selbst gemacht	104
Eine Torte mit Buttercreme überziehen	108
Deko-Varianten mit feiner Buttercreme	112
Buttercreme-Spritzkunst	114
Tiere und Gesichter aufspritzen	118
Gefrorene Motive übertragen	120
Buttercreme-Blumen	122

Kapitel 4: Schokolade **126**

Schokolade verarbeiten	128
Ganache	132
Dekorieren mit Schokolade	134
Schoko-Cake-Pops und Schoko-Pralinen	140

Schablonen basteln	
und verwenden	144
Motiv-Ideen	146
Glossar	153
Bezugsquellen	154
Index	155
Danksagung	160

