

# **FONDANT**

---

*Das Grundlagenwerk*

# Inhalt

## DIE RICHTIGE GRUNDLAGE

### Teige und Tortenböden

Biskuit.....	10
Cake Mix .....	12
High-Density-Kuchen .....	12
Madeira Cake.....	13
Yellow Cake.....	13
Victoria Sponge Cake .....	14
Glutenfreier Tortenboden.....	15
Veganer Tortenboden.....	15
Tortenböden für Motiutorten.....	16
Cake Pops.....	18
Muffins und Cupcakes .....	19
Marshmallow-Zerealien-Masse .....	20
Aromazucker und Aromasalz.....	22
Tipps und Tricks rund ums Backen	
Zutaten.....	24
Backformen.....	25
Backen.....	26

### Rollfondanttaugliche Cremes

Ganache .....	28
Buttercreme .....	31

### Nicht rollfondanttaugliche Cremes

Deutsche Buttercreme.....	33
Frischkäsecreme .....	34
Mirror Glaze.....	36

### Torten füllen und einstreichen

▶ Tortenböden teilen.....	38
▶ Eine Torte füllen.....	39
▶ Eine Torte einstreichen .....	41
Einstreichen mit Farbverlauf .....	43
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 Farben .....	72
Regeln für das Färben .....	72

▶ Pastenfarbe einkneten .....	73
-------------------------------	----

### Farbtöne mischen

Mit Grundfarben mischen .....	74
Brauntöne .....	74
Hautfarbe .....	75
Grautöne .....	75

### Dekorative Oberflächen

Farbverlauf .....	76
Zebromuster .....	77

## MALEN UND SCHREIBEN AUF ROLLFONDANT

### Farben und Werkzeug

Lebensmittelfarbstifte .....	80
Gel- und Pastenfarbe .....	81
Puder- und Metallicfarben .....	81
Spritzglasur (Royal Icing) .....	82

## Maltechniken

Colourwash ..... 83

▶ Airbrush..... 83

Schablonen..... 88

## Motive und Muster

Buchstaben und Zahlen..... 90

Blumen ..... 91

## Dekorative Oberflächen

Kreidetafel..... 92

Jeansstoff ..... 93

Leder..... 94

Marmor ..... 95

## DEKORIEREN MIT ROLLFONDANT

Werkzeug..... 98

### Oberflächen modellieren

Muster prägen ..... 102

Hammerschlag..... 104

Steinmauer ..... 105

Kopfsteinpflaster..... 106

Holz..... 107



## Motive ausstechen

Ausstecher und Motiustanzen ..... 108

Geometrische Formen ..... 109

Zahlen und Buchstaben..... 110

## Girlanden, Bordüren und Schleifen

Einfache Girlande ..... 111

Blütengirlande..... 112

Rüschenbordüre..... 113

Perlengirlande ..... 114

Schleifen ..... 114

Flechtschnüre..... 117

## Figuren

Figuren mit Silikonformen herstellen..... 118

3D-Motive mit Ausstechern formen..... 119

## Blüten und Blätter

Werkzeug ..... 120

▶ Blüten und Blätter modellieren ..... 121

Dekoration aus frischen Blumen..... 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