

MONIQUE ASCANELLI

# Die Backschule für Potterheads

EINFACH MAGISCH BACKEN



EMF

Mit vielen Step-Bildern  
und Zauber-Küchentricks



MONIQUE ASCANELLI

# Die Backschule für Potterheads

EINFACH MAGISCH BACKEN



Mit vielen Step-Bildern  
und Zauber-Küchentricks

EMF



EIN BUCH DER  
EDITION MICHAEL FISCHER

# Impressum

Alle in diesem Buch veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im Buch veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasser und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung des Verfassers bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Bei der Verwendung im Unterricht ist auf dieses Buch hinzuweisen.

Dieses Buch ist kein offizielles Lizenzprodukt. Es wurde weder von der Autorin J.K. Rowling, ihrem Verlag noch von Warner Bros. Entertainment Inc. autorisiert, genehmigt oder lizenziert.

EIN EBOOK DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2021

© 2021 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7, 86859 Igling

Covergestaltung: Katharina Bittel

Redaktion und Lektorat: Lena Buch

Layout, Satz und Illustrationen: Pia von Miller

Herstellung: Anne-Katrin Brode

Alle Banner: Shutterstock/©K3Star; Goldeffekt: S. 1–3, 9, 18, 45: Shutterstock/©Detchana wangkheeree

ISBN 978-3-7459-0829-9

[www.emf-verlag.de](http://www.emf-verlag.de)

# Inhalt

IMPRESSUM

WILLKOMMEN

## GRUNDLAGEN

WERKZEUGE UND BACKHELPER

TIPPS & TRICKS

BODEN SCHNEIDEN UND FONDANT TAUGLICH MACHEN

TORTE EINDECKEN

MEHRSTÖCKIGE TORTE AUFBAUEN

DER MOTIVTORTEN ZEITPLAN

TORTENEINTEILUNG

## GRUNDTEIGE

BUTTER-SCHOKOLADEN-BISKUIT

ITALIENISCHER SCHOKOLADEN-BISKUIT

BUTTER-VANILLE-BISKUIT

ITALIENISCHER VANILLE-BISKUIT

BUTTER-ZIMT-BISKUIT

ZITRONEN-BISKUIT

CUPCAKE-UND CAKE-POP-RÜHRTEIG

SCHOKOLADEN-MUFFINS

ZIMT-CUPCAKES

KEKS-TEIG

## GRUNDCREMES

GANACHE

VANILLE-UND SCHOKOLADEN-BUTTERCREME

WEISSE SCHOKOLADEN-BUTTERCREME

KARAMELLSCHOKOLADEN-CREME

ERDBEER-BUTTERCREME

## **FÜLLUNGEN**

HEIDELBEERFÜLLUNG

HIMBEER-FÜLLUNG

LEMON CURD

SALZKARAMELL-SAUCE

RICE-CRISP

## **GRUNDAUSSTATTUNG**

ZUCKERSIRUP

FONDANT-KLEBER

VARIATIONEN VON TORTEN UND CREMES

SCHWIERIGKEITSGRADE

## **PROJEKTE**

### **TORTEN**

BEST FRIENDS TORTE

MONSTERBUCH TORTE

HAUSELF TORTE

HAPPEE BIRTHDAE TORTE

LEVIOSA TORTE

HOGWARTS TORTE

KERZEN TORTE

LUNA TORTE

ALWAYS TORTE

SPRECHENDER HUT TORTE

UNIFORM TORTE  
SCHLANGEN TORTE  
HARRY TORTE  
NUMBER CAKE  
PATRONUM TORTE  
BUCH DER SPRÜCHE TORTE

**CUPCAKES, POPS & KEKSE**

NIMBUS CAKE-POPS  
SÜSSE KÜRBIS PASTETEN  
ALRAUNEN MUFFINS  
FREUNDE CUPCAKES  
PULLOVER KEKSE  
FELSEN SCONES  
PIXIE CUPCAKES  
KANARIEN KEKSE  
KRAWATTEN KEKSE

**SÜSSIGKEITEN**

WEINGUMMI DER WEISEN  
HALLOWEEN HÜTE  
ZITRONEN BONBONS  
SÜSSIGKEITEN FUDGE  
KNISTER BIENEN  
SCHOKO FRÖSCHE  
FLIEGENDE SCHOKO-BOMBEN  
KESSEL PUDDING  
BUTTER BEER  
DRACHEN EIER

ÜBER DIE AUTORIN  
DANKE



## Willkommen

*Sehr geehrte:r Potterhead,*

wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass Sie an der  
Backschule für Potterheads aufgenommen wurden.

Das kommende Schuljahr hält viele spannende Herausforderungen und großartige Aufgaben für Sie bereit. Um eine makellose Mitarbeit am magischen Unterricht gewährleisten zu können, finden Sie folgend eine Liste aller benötigten Ausrüstungsgegenstände und allerlei Hinweise für einen reibungslosen Ablauf des Lehrplans.

Nach einer Einführung in die Grundlagen des Backens und Modellierens werden Sie für Ihre Prüfungen am Ende des Schuljahrs ausführlich vorbereitet und sind in der Lage süße Kürbis-Pasteten oder Alraunen-Muffins und vieles mehr auf zauberhafte Weise zuzubereiten und sich in Verteidigung gegen schlechte Modellierkünste auszuzeichnen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Backen und Ausprobieren.

Hochachtungsvoll,

*Monique Ascanelli*

Autorin und Schulleiterin der Backschule für Potterheads,  
Gründerin The Cake Toppers



# GRUNDLAGEN

# Werkzeuge und Backhelfer

## CAKE BOARDS

Cake Boards sind dünne, beschichtete Pappen, die es in verschiedenen Formen und Größen gibt. Sie sind sehr hilfreich, wenn man Torten vom Drehteller auf eine Tortenplatte setzen möchte. Bei mehrstöckigen Torten geben sie von unten Stabilität. Für einstöckige Torten sind Cake Boards kein Muss. Alternativ kann man sich auch Tortenuntersetzer zurechtschneiden, die es in gut sortierten Supermärkten zu kaufen gibt.

## DREHTELLER

Zur Grundausstattung gehört ein Drehteller: Er erleichtert das Einstreichen der Torten ungemein. Allerdings muss es nicht gleich ein Profidrehteller sein, ein hölzerner Drehteller, den viele sicherlich zu Hause haben, erfüllt den gleichen Zweck.

## FONDANTGLÄTTER

Mit einem Fondantglätzer, auch Smoother genannt, bekommt man den Rand und den Deckel einer Torte schön glatt. Idealerweise hat man zwei Glätter, mit denen man Tortendeckel und Tortenrand gleichzeitig bearbeiten kann.

## LEBENSMITTELFARBE

Fondant, aber auch Baisermasse und Royal Icing kann man mit Lebensmittelfarben unterschiedlich einfärben. Bitte keine anderen Farben für das Färben von Fondant verwenden, auch wenn der Fondant meist nicht gegessen wird! Lebensmittelfarbe eignet sich am besten, weil sie sich schnell und gleichmäßig verteilt. Eure Hände könnt ihr mit Einweghandschuhen vor der Farbe schützen. Dunkle, kräftige Farbtöne wie Schwarz, Rot oder Dunkelblau sind nicht ganz einfach herzustellen. Für diese Farbtöne empfehlen wir, farbigen Fondant zu kaufen.

## **MODELLIERWERKZEUGE**

Fondantwerkzeuge sind nützliche Helfer bei der Herstellung von Fondantfiguren. Fondantmesser, Ballwerkzeug und Kegelwerkzeug werden am häufigsten verwendet und gehören zur Grundausstattung. Sets mit Werkzeugen gibt es bereits in jedem gut sortierten Supermarkt. Allerdings solltet ihr hier nicht die erstbesten nehmen, sondern ein wenig auf Qualität achten: Wir haben die Erfahrung gemacht, dass viele günstige Werkzeuge unsauber verarbeitet sind.

## **ROLLSTÄBE**

Mit einem Rollstab oder alternativ einem Nudelholz aus Silikon lässt sich Fondant problemlos glatt ausrollen. Viele Rollstäbe haben Distanzringe, die dafür sorgen, dass der Fondant an allen Stellen gleich dick ist. Alternativ kann man Fondant zwischen zwei Teighölzern ausrollen, die die gleiche Funktion übernehmen. Ein langer Rollstab eignet sich auch gut, um den ausgerollten Fondant von der Arbeitsfläche auf die Torte zu transportieren.

## **SILIKONMATTE**

Auf einer Silikonmatte, bestreut mit ein wenig Maisstärke, lässt sich Fondant gut ausrollen. Ein weiterer Vorteil der Matte: Der Fondant lässt sich mit ihrer Hilfe mühelos auf die Torte legen. Einfach die Matte mit dem ausgerollten Fondant nehmen und – Fondant nach unten – auf die Torte legen, dann die Matte abziehen ... und der Fondant hat den Transport ohne Risse überstanden.

## **SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN**

Wer regelmäßig Torten backt und sie schön verzieren möchte, kommt an Spritzbeuteln und Tüllen nicht vorbei. Schon mit einer kleinen Auswahl an Tüllen kann man ganz unterschiedliche Effekte erzielen. Als Grundausstattung sollte man sich verschiedene Stern- und Lochtüllen zulegen, eine Rosentülle und, wer mag, ein paar Blatttüllen. Mehr Infos gibt es auf Seite 12. Grundsätzlich empfehlen wir Metalltüllen. Manche Hersteller

bieten kleine Starter-Sets an. Praktisch ist auch, wenn man die Tüllen in einer Box bekommt. So hat man immer einen guten Überblick, und die Tüllen sind sofort griffbereit.

Spritzbeutel gibt es in der Einweg- und in der Mehrwegvariante. Wir bevorzugen Einwegspritzbeutel, weil sie besonders hygienisch sind. Achtet beim Kauf darauf, dass die Spritzbeutel stabil sind: Nichts ist ärgerlicher, als wenn der Beutel beim Aufspritzen reißt oder platzt.

## **STÄRKE**

Bäckerstärke oder Maisstärke verhindern, dass der Fondant an der Arbeitsfläche festklebt. Deshalb gehört die Stärke zu den Grundzutaten beim Arbeiten mit Fondant.

## **STREICHPALETTEN**

Mit Paletten streicht man Cremes, Füllungen und Ganache glatt. Es gibt sie in verschiedenen Größen wie auch als Winkel- und als Streichpaletten.

## **TEIGKARTEN**

Mit Teigkarten kann man den Rand einer Torte entweder glatt, wellig oder zackig ziehen. Sie sollten biegsam sein und für glatte Torten zwei glatte Seiten haben. Wichtig ist außerdem, dass sie einen rechten Winkel haben. Man setzt die eine glatte Kante nämlich unten auf einen Drehteller und fährt mit der zweiten Kante an der Torte entlang, während man den Teller dreht. Je nach Höhe der Torte muss eine Teigkarte mindestens 10 cm lang sein.

## **SCHABLONEN**

Für die Deko einiger Rezepte in diesem Buch sind Schablonen nötig. Diese findet ihr zum Download, ausdrucken und ausschneiden auf der Verlags-Website [unter \*\*www.emf-verlag.de/backschule-potterheads\*\*](http://www.emf-verlag.de/backschule-potterheads).

## Tipps & Tricks

1. Ist der Fondant zu trocken, kann man Pflanzenfett dazugeben und ihn durchkneten.
2. Ist die Konsistenz des Fondants zu weich, gibt man ein wenig Speisestärke dazu und knetet weiter, bis der Fondant fester wird.
3. Idealerweise werden fertig dekorierte Fondanttorten nicht im Kühlschrank gelagert. Fondant ist eine Zuckerpaste, die Feuchtigkeit anzieht und sich dadurch auflösen beginnt.
4. Figuren und dickere Fondantdekorationen können und sollten schon Tage vorher vorbereitet werden. Sie brauchen nämlich länger, um durchzutrocknen.
5. Fertige Fondantdekorationen können trocken und dunkel theoretisch für immer aufbewahrt werden. Zu schade wäre es, gelungene Dekorationen nach der Party wegzuworfen.
6. Torten müssen vor dem Einkleiden fondanttauglich gemacht werden. Hier empfehlen sich Cremes wie Buttercreme, Ganache oder Swiss-Meringue-Buttercreme.
7. Ganache verleiht der Torte außerdem Stabilität.
8. Vor dem Verarbeiten muss der Fondant richtig schön weich geknetet werden, bis eine elastische Masse entstanden ist, so werden Risse vermieden.
9. Außerdem sollte man den Fondant nicht zu dünn ausrollen. Ideal sind 3–5 mm.
10. Zum Färben von Fondant eignen sich Gel- oder Pastenfarben am besten.
11. Bei dunklen Fondanttönen wie Schwarz, Rot und Dunkelblau ist zu empfehlen, diese nicht selbst herzustellen, sondern fertig zu kaufen.

12. Zum Einfärben von Fondant ist zu empfehlen, Einweghandschuhe zu verwenden.

13. Risse und unschöne Macken auf dem Fondant werden schlimmer, wenn man an ihnen herumdoktert. Mit ein wenig Royal Icing in der Fondantfarbe kann man Macken und Risse ausbessern.

14. Blasen im Fondant bilden sich oft beim Durchkneten. Sollten sich Blasen auf der Torte bilden, kann man sie mit einer Nadel zerstechen. Allerdings kann dann an dieser Stelle der Fondant in sich zusammenfallen.

15. Unschöne Fondantränder am unteren Rand einer Torte lassen sich mit einem schönen Band, aufgespritzten Tuffs oder Fondantbordüren verstecken.

16. Gebrochene oder gerissene Blüten lassen sich meistens mit Zuckerkleber reparieren.

17. Wer es eilig hat, kann Cremetorten auch mit einer Randtülle umspritzen, das spart den Crumbcoat.

18. Schokolade sollte immer nur mit ölhaltigen Farben gefärbt werden.



## Boden schneiden und Fondant tauglich machen



1. Wird der Biskuit nicht am selben Tag weiterverarbeitet, einfach in Frischhaltefolie wickeln.

2. Den Biskuit auf eine Tortenplatte setzen und waagrecht zweimal durchschneiden.

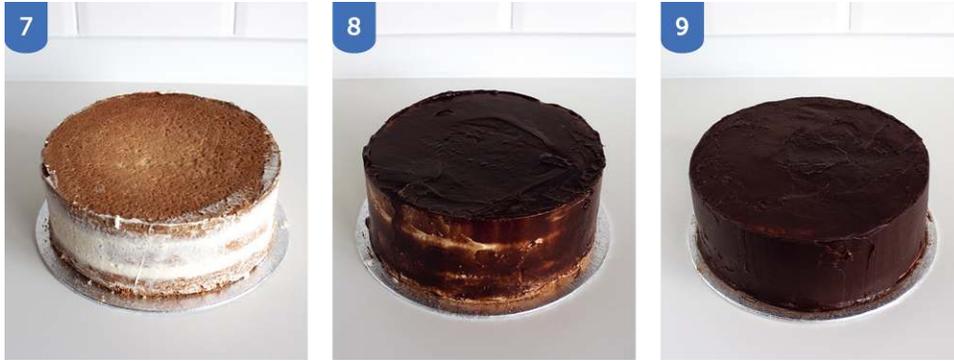
3. Nach Belieben mit einem Pinsel den Boden mit Sirup bestreichen.



4. Für die Füllung den Boden dünn mit Creme bestreichen und mit einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle einen Rand am Tortenrand ziehen.

5. Die Füllung auf den Boden geben.

6. Den zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und die Schritte 3–6 wiederholen.



7. Die überstehende Creme mit einer Winkelpalette glatt streichen, um die Krümel zu binden. Für ca. 10 Minuten im Kühlschrank kühl stellen.

8. Die Ganache mit einer Winkelpalette dünn und glatt auf dem Rand und obenauf auftragen. Für 10 Minuten im Kühlschrank kühl stellen.

9. Wenn die Ganache fest geworden ist, die Torte mit der restlichen Ganache glatt einstreichen und wieder kühl stellen.

*Nun ist die Torte fondanttauglich. Mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Torte komplett fest ist. Fondant-Torten brauchen Stabilität, deswegen es ist besser, die Torte schon einen Tag im Voraus fertig zu haben.*

# Torte eindecken



1. Die Arbeitsfläche mit Bäckerstärke bestreuen und den Fondant kneten bis er weich und elastisch ist.

2. Den Fondant ca. 5 mm dick ausrollen, dabei immer wieder etwas anheben und drehen, damit er nicht auf der Arbeitsfläche festklebt. Der ausgerollte Fondant sollte für eine Torte mit  $\varnothing$  20 cm etwa  $\varnothing$  60 cm haben und für eine Torte mit  $\varnothing$  16 cm etwa  $\varnothing$  45 cm.

3. Den ausgerollten Fondant auf die Torte legen, leicht mit der Hand glatt streichen, sodass alles eng anliegt und keine Luftblasen entstehen.



4. Mit zwei Fondantglättern die Torte vorsichtig glatt streichen.

5. Fondant mit ein Messerwerkzeug am Tortenrand abschneiden. Fondantreste luftdicht verpacken. Diese können weiterverwendet werden.

# Mehrstöckige Torte aufbauen



1. Für eine mehrstöckige Torte muss der untere Boden stabilisiert werden. Hierfür eignen sich Tortendübel oder Holzstäbe. Diese auf die Höhe der unteren Torte kürzen und in die Torte stecken. Darauf achten, dass alle die gleiche Höhe haben.

2. Etwas Zuckerdekorcreme auf die Mitte der unteren Torte streichen und anschließend die kleinere Torte draufsetzen.