

SANDRA SCHUMANN

DAS GROSSE MOTIVTORTEN BUCH

BEEINDRUCKENDE KUCHENKUNSTWERKE
SCHRITT FÜR SCHRITT

Empfohlen von

STÄDTER

Die bunte Welt des Backens

G|U

SANDRA SCHUMANN

DAS GROSSE MOTIVTORTEN BUCH

BEEINDRUCKENDE KÜCHENKUNSTWERKE
SCHRITT FÜR SCHRITT

Empfohlen von

STÄDTER

Die bunte Welt des Backens

GU

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Back doch mal was anderes

Für Freunde und Familie zu backen und besondere Momente zu versüßen, das ist ein Höhepunkt in meinen Koch- und Backabenteuern. Leuchtende Augen, wenn die Piñata-Torte geköpft wird, und verzückte »Ohhhs« und »Ahhhs« bei mehrstöckigen Zuckerwundern sind besonders schöne

Augenblicke in meinem Backleben. Mit hübsch verzierten Torten bringt man Menschen an einen Tisch, teilt und genießt zusammen. Das ist einfach schön und macht glücklich – die Gäste genauso wie die Tortenbäcker.

Mit Motivtorten erlebt man nämlich neben der Freude des Teilens kreative Abenteuer der besonderen Art und kann sich so richtig austoben. Ideen zu entwickeln und in Torten umzusetzen sind kleine Herausforderungen, die ich sehr spannend finde. Ob kunterbunte Kinderträume, schokoladige Liebesgrüße oder explodierende Fondantkreationen – alles ist möglich. Neben wilden Konzepten erfordern diese Torten jedoch ein gewisses Maß an Technik, damit die Schokoladen- und Fondantkunstwerke auch gelingen. Aber keine Angst, alles lässt sich lernen. Egal ob Candy Cake oder Holzparkett, wenn man weiß wie es geht, ist alles machbar. In vier Kapiteln geht es deshalb neben tollen Rezepten und Anleitungen um so wichtige Grundlagen wie Spritztechniken, Tortenaufbau, verschiedene Zuckerpasten oder Färbe- und Dekortechniken. Daneben gibt es auch wertvolle Tipps und Tricks für die schnelle Hilfe bei Tortenunglücken, denn auch die kommen hin und wieder einmal vor.

Aber wer dem süßen Wahn einmal verfallen ist, der kann die Finger nicht mehr davon lassen und sieht plötzlich überall neue Tortenmotive und Gestaltungsmöglichkeiten. Ich wünsche Ihnen ganz viel Spaß beim Kneten, Ausrollen, Formen und Teilen Ihrer Kreationen.

Herzlich Ihre

A handwritten signature in cursive script that reads "Sandra Schumann". The ink is dark and the handwriting is fluid and personal.



Tortenwerkzeug 1 – Was man haben sollte

Kreative Werkzeuge für Torten gibt es im Küchenfachhandel in Hülle und Fülle. Hier sind meine unverzichtbaren Tortenhelfer.

Fondantglätter

Der auch »Smoother« genannte Helfer ist der beste Freund des Tortenkünstlers. Mit ihm wird die Torte rundum schön eben und glatt. Für einen ebenen Tortenrand arbeite ich gerne auch mit zwei Glättern gleichzeitig. Dafür halte ich einen Glätter in jeder Hand und kann so Rand und obere Abschlusskante der Torte in einem einzigen Arbeitsgang glätten.

Paletten

Sie gibt es in unterschiedlichen Längen und Formen, gerade und abgewinkelt. Für meine Torten benutze ich am liebsten eine 15 cm lange, schmale Winkelpalette und eine 30 cm lange Streichpalette. Beide eignen sich zum Verstreichen von Cremes und Ganaches.

Rollstab, Teighölzer und Abstandsringe

Ein Rollstab gehört für das gleichmäßig dünne Ausrollen von Fondant und Marzipan einfach dazu. Im Unterschied zum Nudelholz hat der Rollstab keine Griffe, so lassen sich auch große Stücke einfach ausrollen. Griffe wären dabei nur im Weg, denn sie schränken die Ausrollfläche ein. Um die Dicke des ausgerollten Stücks genau zu bestimmen, helfen Abstandsringe oder Teighölzer: Abstandsringe zieht man rechts und links auf den Rollstab und rollt Fondant oder Marzipan dazwischen aus. Teighölzer werden links und rechts des Rollgutes platziert und dienen der Teigrolle als Auflage. So lassen sich auch größere Stücke perfekt bearbeiten.

Cake Boards und Cake Drums

Cake Boards oder Kuchenplatten sind stabile Unterlagen für die süßen Wunderwerke. Sie werden in unterschiedlichen Formen, Größen und Materialien angeboten. Schon bei der Zubereitung wird die Torte auf ein Cake Board gesetzt und kann dann nach ihrer Vollendung leicht umgesetzt oder darauf transportiert werden. Vor allem mehrstöckige Torten erhalten dank dieser Boards die nötige Stabilität. Die etwas dickeren Cake Drums werden meist mit Fondant eingedeckt und passend zur Torte gestaltet.

Spritzbeutel mit Tüllen

Spritzbeutel und Tüllen gehören zur Grundausstattung in der Tortenwerkstatt. Zu den Must-have-Tüllen zähle ich Lochtüllen, offene und geschlossene Sterntüllen in verschiedenen Größen, eine Grastülle und kleine und große Rosentüllen. Blatt und Blütentüllen sind ebenfalls eine lohnende Anschaffung für tolle Buttercreme-Effekte. Spritzbeutel gibt es als Ein- oder Mehrwegvariante. Vorteil der Stoffversion ist der Adapter: Damit lässt sich die Tülle jederzeit bei gefülltem Beutel wechseln.

Nadel

Beim Weichkneten des Fondants oder beim Glätten der Torte schleichen sich hin und wieder kleine Luftbläschen ein. Am einfachsten rückt man ihnen mit einer Nähnadel zu Leibe. Die Bläschen damit anstechen und die Luft herausdrücken. Problem gelöst!

Teigkarte

Teigkarten sind etwa so groß wie Postkarten, biegsam und ideal zum glatten Einstreichen von Torten. Mit einer gewellten oder gezackten Teigkarte (Teigkamm) lassen sich Ränder und Oberflächen spielend leicht verzieren.

Die kleinen Kunststoffhelfer gibt es günstig auch im Dreierset. Aber Achtung: Karte ist nicht gleich Karte! Achten Sie beim Kauf darauf, dass die Teigkarte einen rechten Winkel hat und dass beide Seiten am Winkel glatt sind – nicht gezackt oder gewellt. Zudem sollte der Winkel nicht abgerundet sein, damit man auch die Buttercreme an der unteren Spitze der Torte erwischen kann. Und die Karte sollte mindestens 10 cm lang sein und gut in der Hand liegen.



Tortenwerkzeug 2 – Für den Wunschzettel

Ist die Basisausstattung für die Tortenwerkstatt angeschafft, tauchen schnell neue Wünsche auf. Diese Helfer leisten wertvolle Dienste.

Drehteller

Der »Turntable« ist eine praktische Drehscheibe, mit der man wunderbar alle Ecken und Winkel der Torte erreicht. Auch beim Einstreichen ist der Drehteller eine wahre Wunderwaffe, denn statt die Teigkarte um die Torte zu bewegen, kann man den Kuchen drehen, was den geraden, glatten Einstrich sehr vereinfacht. Profi-Drehteller stehen meist auf einem Fuß, wodurch auch der untere Tortenrand gut erreichbar ist, oder sind kippbar für noch mehr Flexibilität. Bevor es auf den Drehteller geht, ein Cake Board mit Buttercreme oder Royal Icing (siehe >) einstreichen, die Torte darauf platzieren und damit auf den Drehteller stellen.

Ausstecher

Ob Dackel oder Star Wars, Ausstechformen gibt es in allen erdenklichen Motiven. Neben einfachen Modellen gibt es auch Ausstecher mit Prägungsfunktion und Auswerfer. Besonders praktisch sind Ausstecher ohne Rückwand. Tolle Werkzeuge sind auch Pattern Presses. Sie funktionieren wie Musterstempel, die man leicht in den Fondant drückt und wieder abhebt. Danach zeichnet man das Muster mit Buttercreme nach.

Pinsel

Zum Auftragen von Lebensmittelkleber und zum Bemalen von Fondant ganz wichtig: Pinsel. Ich bevorzuge weiche Naturhaarpinsel aus dem Bastelbedarf. Zu meinem Sortiment gehören feine Pinsel zum Aufmalen von Gesichtern und Details, etwas dickere zum Schreiben und flache Lidschattenpinsel für Kleber & Co. Wichtig: Die Pinsel nach Gebrauch immer gründlich auswaschen und an der Luft trocknen lassen.

Airbrush-Gerät

Es ist zwar nicht ganz günstig, aber eine tolle Sache. Egal ob Farbverläufe, Muster oder Schatten – mit ein bisschen Übung kann man mit diesem Gerät zum wahren Verzierungskünstler aufsteigen. Das passende Gerät zu finden, ist jedoch gar nicht so leicht. Unterschiede gibt es neben der Verarbeitung oft bei der Kompressorleistung, der Düsengröße und dem Zubehör. Für Einsteiger gibt es praktische Sets mit allem Nötigen (z. B. von Städter).

Bordürenmatte für essbare Spitze

Der neueste Hit in Sachen Tortendekoration! Mit der Silikonmatte und dem dazugehörigen Pulver (z. B. von Städter) lässt sich essbare Spitze zaubern. Das Pulver einfach nach Packungsangabe mit Wasser mischen und quellen lassen. Dann mit der Teigkarte auf der Matte auftragen, bis alle Rillen exakt befüllt sind. Überschüssiges Material mit der Teigkarte abziehen und das Motiv im Ofen backen ... fertig ist die essbare Spitze.

Silikonformen für Kuchen und Fondant

Einfach praktisch: Anstatt aufwendig Tortenböden zuzuschneiden bäckt man einfach gleich die Form, die man haben möchte. Meine Superhelfer sind Moulds für dreidimensionale Motive, besonders gut geeignet für Modellierfondant und Blütenpaste. Die Form mit Bäckerstärke auspinseln und ein Stückchen weichen Fondant hineindrücken, bis die Form glatt gefüllt ist. Den Überschuss abtrennen. Zum Herauslösen die Form in alle Richtungen dehnen.

Silikonmatte

Eine glatte, rutschfeste Silikonmatte ist für alle Arbeiten mit Fondant einfach unschlagbar. Dank des Materials kann man ohne Puderzucker und Stärke einfach drauflosrollen. Mein Tipp: Den Fondant auf die

gewünschte Größe ausrollen und mithilfe der Silikonmatte – Fondant voran – auf der Torte platzieren. Die Matte lässt sich dann ganz einfach abziehen, und man vermeidet unschöne Risse in der Fondantdecke.

Arbeiten mit Marzipan

Schwierigkeit: 🧁🧁🧁

Für 125 g

100 g Marzipanrohmasse

25 g Puderzucker

Lebensmittelfarbe (Paste)

AUSSERDEM:

Silikonmatte

Bäckerstärke

Rollstab

Einweghandschuhe

Ausstecher (z. B. für Blüten)

5-Blatt-Rosenausstecher

3 Zahnstocher

Silikonform (Mould)

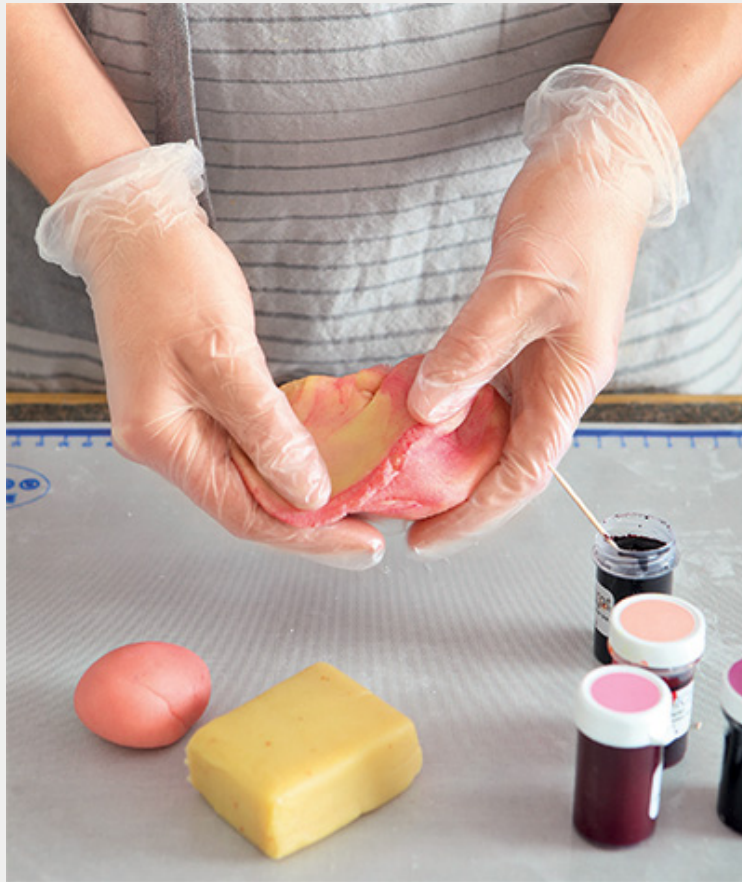
Lebensmittelkleber

Geodreieck

Zuckerperlen



1 Eine Mischung aus Marzipan und Puderzucker lässt sich besonders leicht bearbeiten. Dafür Rohmasse und Puderzucker auf der Arbeitsfläche verkneten. Die Silikonmatte mit Bäckerstärke bestreuen und die Masse mit dem Rollstab darauf ausrollen. Übrigens: Marzipanrohmasse ist nicht weiß. Wer ein reines Weiß haben möchte, muss die Masse einfärben.



2 Zum Einfärben wenig Pastenfarbe zur Marzipanmasse geben und unterkneten, dabei unbedingt Einweghandschuhe tragen. Nach und nach mehr Farbe unterkneten, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.



3 Marzipan ist nicht so flexibel und dehnbar wie Fondant und lässt sich nicht so dünn ausrollen. Auch darf die Marzipandecke beim Bearbeiten nicht zu warm werden. Tipp: Die ausgerollte Marzipandecke mit Rollmatte oder -stab auf der Torte platzieren und die Matte dann entfernen.



4 Zum Ausstechen die Arbeitsfläche mit Bäckerstärke bestreuen und die Ausstecher kurz in Stärke tauchen. Vor allem gefärbtes Marzipan ist oft klebrig. Mein Tipp: Die Masse zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen und ca. 20 Min. kühlen, bevor es ans Ausstechen geht.



5 Für Rosen die Marzipanmasse ausrollen und mit dem Rosenausstecher drei Blüten ausstechen. Aus den Marzipanresten einen Tropfen formen, auf 1 Zahnstocher stecken und diesen in die Mitte einer Blüte stechen. Die Blätter leicht anfeuchten und um den Tropfen kleben. Mit den anderen Blüten wiederholen und die Rosen ca. 1 Std. trocknen lassen,



6 Silikonformen gibt es in verschiedenen Härtegraden. Ich bevorzuge die härteren Modelle und kühle sie vor der Verwendung. Für Marzipan eignen sich besonders einfache, wenig detaillierte Formen. Achtung: Schnell verwenden, damit nichts austrocknet.



7 Marzipandekorationen werden mit klarem Alkohol (z B. Wodka), Wasser, Royal Icing (siehe >) oder Lebensmittelkleber an der Torte befestigt. Ich bevorzuge Kleber, er ist geschmacksneutral und haftet perfekt. Den Kleber gibt es gebrauchsfertig, oder man mischt ihn aus CMC und Wasser im Verhältnis 1:4 selbst.



8 Zum kompletten Eindecken der Torte bieten sich Marzipandecken an. Man kann sie wie Fondant glatt auflegen. Für einen Lagenlook gleich große Kreise ausstechen und die Torte am unteren Rand beginnend mit den Kreisen in Reihen eindecken. Auch zweifarbig sehr schön.



9 Für ein Steppmuster am oberen Tortenrand in regelmäßigem Abstand kleine Löcher stechen. Das Dreieck im 45°-Winkel ansetzen und an der langen Seite eine schräge Linie zum unteren Tortenrand ziehen. Das Dreieck drehen, erneut um die Torte gehen und Linien ziehen. Auf die Kreuzungspunkte Zuckerperlen setzen.

Das Cake Drum eindecken

Schwierigkeit: 🍰🍰🍰

Für 1 Tortenplatte

Cake Drum

Fondant (siehe >)

AUSSERDEM:

Fondantglätter

Rollstab

Pinsel

Bäckerstärke

Messer

Nadel

doppelseitiges Klebeband

Stoffband

Schere



1 Besonders schön präsentiert man seine Torte auf einem Cake Drum. Handelsübliche Modelle sind oft gold oder silber überzogen und passen nicht zur Torte. Für einen tollen Gesamteindruck deckt man die Platte daher ein. Ein paar Kniffe peppen sie zusätzlich auf: Mit einer Prägematte oder einem Ausstecher lassen sich Muster, Zahlen oder Motive in den Fondant drücken.



2 Das Cake Drum mit einer Fondantfarbe eindecken und eine zweite Fondantfarbe dünn ausrollen. Daraus Formen (z. B. Blüten) ausstechen und die Fondantdecke anschließend auf dem Drum platzieren.



3 Mit Prägerollen lassen sich einfach und schnell Muster in den noch weichen Fondant rollen. Dabei nicht zu fest aufdrücken, um den Fondant nicht über den Rand zu drücken.



4 Das Cake Drum sollte 5-8 cm größer als die Torte sein. Neben ausreichend Fondant braucht man als Werkzeug noch einen Fondantglätter, einen Rollstab, einen Pinsel, Stärke, ein Messer und eine Nadel. Für den Rand benötigt man doppelseitiges Klebeband, ein schönes Stoffband und eine Schere.



5 Den Fondant weich kneten und eine Kugel formen. Die Arbeitsfläche dünn mit Stärke bestreuen. Achtung: nicht zu viel, da sonst unschöne Risse entstehen können. Den Fondant gleichmäßig 5-6 mm dick ausrollen. Dabei die Kugel mehrfach drehen und von der Mitte zum Rand rollen.



6 Das Cake Drum mit dem angefeuchteten Pinsel einstreichen. So haftet der Fondant besonders gut.