



Pressemitteilung

Klagenfurt, 29.08.2017

Backwerkzeuge und Anleitung für Torten aus Massa Ticino

Zehrer ist schon lange im Bereich Backen tätig und hat folgende Anleitung zum Torten backen mit Massa Ticino parat.

Klagenfurt, 28.August.2017 - [DPR] Zum Backen eignet sich Massa Ticino sehr gut. Wir von Zehrer empfehlen Ihnen folgende Anleitung sowie Back Werkzeuge, damit Ihre erste Torte auch gelingt.

Anleitung zur Verwendung von Massa Ticino

Die gebackene, ausgekühlte Torte mit einem Messer begradigen, damit eine glatte Oberfläche entsteht. Mit Buttercreme einstreichen oder die Torte mit aufgekochter Marillenmarmelade dünn einstreichen, damit die Brösel gebunden werden und die Massa Ticino nicht verrutscht. Die Massa Ticino gut durchkneten und auf einer Silikonmatte oder einer mit Stärke/Puderzucker leicht bestaubten Fläche gleichmäßig nach allen Seiten hin ausrollen. Die ausgerollte Platte sollte etwa 0,5-0,7cm stark sein und 1,5 mal so groß wie die zu überziehende Torte. Die Massa Ticino leicht mit Stärke/Puderzucker bestäuben, auf das Rollholz aufrollen und über den Kuchen abrollen. Die Massa ticino vorsichtig nach unten ziehen, damit eventuelle Falten gespannt werden. Am besten gelingt dies, wenn man die Torte vorher auf einen umgedrehten, etwas kleineren Topf gestellt hat. Mit dem Glätter den Überzug von unten nach oben solange streichen bzw. drücken, bis der Kuchen rundherum glatt eingedeckt ist. Mit einem Marzipanmesser den unten überstehenden Rand abschneiden. Die Tortenoberfläche abschließend mit dem Glätter polieren & glätten

Damit verarbeiten Sie Massa Ticino am Besten:

Werkzeuge & Tools fürs Verarbeiten von Massa Ticino

CMC verwendet man als Stabilisator und Verdickungsmittel. Gibt Massa Ticino und Rollfondant die erforderliche Festigkeit zum Herstellen von Blüten und Figuren – einfach mit der Hand einkneten. Auch zur Herstellung von Lebensmittelkleber geeignet: 1 Teelöffel CMC in 1/4l Wasser aufkochen und evtl. durchsieben. Erkalten lassen. Auch ideal als Fondantkleber.

Kunststoff Glätter zum Glattstreichen von Marzipan und Massa Ticino. Perfekt zum Glattstreichen an den Seiten und an den Ecken der Torte, damit keine Falten oder Luftblasen entstehen. Für eckige Torten gibt hier die passenden Glätter.

Bäckerstärke ist unerlässlich beim Modellieren oder Ausrollen von Massa Ticino, Marzipan oder Rollfondant. Durch das Bestäuben der Arbeitsfläche mit Bäckerstärke wird ein Ankleben der Massa Ticino verhindert.

Lebensmittelfarbe ist flüssig, geschmacksneutral und hochkonzentriert in vielen Farben. 10ml Fläschchen mit Tropfer. Zum Einfärben verschiedenster Massen Massa Ticino, Marzipan. Für Eiweißmassen spez. Farbpasten verwenden!

Zum Ausrollen, Aufwickeln und Eindecken von Massa Ticino oder Marzipanüberzügen sind Ausrollstäbe sehr gut geeignet. Diese sind in unterschiedlichen Längen erhältlich: 22,5cm, 33cm oder 50cm.

Damast Prägematte für Rollfondant oder Massa Ticino: wie benutzt man die Prägematte? Hier ist eine Anleitung: Den Rollfondant auf 2mm ausrollen und mit Bäckerstärke gut bestäuben. Den Fondant dann auf die Matte legen und mit einem Rollholz prägen, bis die Ränder durchgedrückt sind.

Danach den Kuchen leicht mit Wasser bestreichen und danach das Motiv ankleben. Um die fertige Auflage aus der Matte zu entfernen, vorsichtig mit einer Nadel die überschüssigen Flecken abheben.

Also ran an das Massa Ticino und die erste Torte gebacken! Besorgen Sie sich Ihren Rollfondant für Ihre Hochzeitstorte oder Geburtstagstorte, dekorieren alles, entweder mit Zuckerfiguren oder Schriftzug, Kerzen, und überraschen Ihre Liebsten.

Noch ein Tipp fürs Benutzen von Massa Ticino: die Arbeitsplatte und der Ausrollstab sollten nur mit wenig Bäckerstärke bestäubt werden.

weiterführender Link: <http://www.zehrer.at/Massa-Ticino-Rollfondant>

Pressekontakt:

Dominikus Zehrer GmbH
Konditorei u. Patisserie seit 1763
Alter Platz 7
A-9020
Klagenfurt

Tel: 0043463512512
Fax: 004346355051
Mail office@zehrer.at

Firmenportrait:

Zehrer ist seit 1763 aktiv im Bereich Backen und kommt aus Österreich.

Pressemitteilung von: Dominikus Zehrer GmbH

Autor: Lars Heinemann