



Pressemitteilung

Klagenfurt, 22.03.2017

Massa Ticino und Rollfondant, was ist besser fürs Torten backen?

Am Wochenende ist Geburtstag und Sie wollen diesmal nicht eine Tiefkühl-Torte aus dem Supermarkt kaufen? Stattdessen möchten Sie Ihre Bekannten und Liebsten mit einer selbst gemachten Torte überraschen? Oder plant jemand in Ihrem Freundkreis eine Hochzeit und benötigt eine Hochzeitstorte? Um nicht eine teure Hochzeitstorte zu bestellen, wollen Sie es selber machen? Oder Sie planen ein Treffen mit Freunden zu Kaffee und Kuchen und wollen eine Überraschungstorte für Ihre Freunde backen?

Klagenfurt, 22.März.2017 - [DPR] Aber was braucht man alles dafür? Haben Sie alle Zutaten? Wie decken Sie die Geburtstagstorte ein, mit welcher Farbe? Welche Tortendekoration wählen Sie? All das wäre typische Fragen zu Beginn von Torten backen. Eine Antwort auf die Frage, wie decken Sie Ihre Torte ab, wäre Massa Ticino. Aber viele nutzen auch die günstigere Variante Rollfondant. Was ist besser?

Vorteile von Massa Ticino

Massa Ticino ist eine schneeweiße, marzipanähnliche Dekormasse aus der Schweiz. Es ist ideal für das professionelle Eindecken von Torten. Der Vorteil von Massa Ticino ist, dass es einfacher als Marzipan zu verarbeiten ist. Sie lässt sich schön ausrollen, formen, ausstechen. Massa Ticino kann auch wunderbar eingefärbt werden. Die Dekormasse verändert nicht ihren Zustand bei höheren Temperaturen und feuchter Umgebung, d.h. sie schmilzt nicht. Massa Ticino kann dünn ausgerollt und modelliert werden. Massa Ticino ist perfekt geeignet zum Einschlagen von Festtagstorten, Motivtorten, Hochzeitstorten und zum Modellieren von Dekorationen.

Vorteile Rollfondant

Daneben haben Sie Rollfondant. Der Rollfondant ist eine Zuckermasse, die u. a. neben Zucker aus Glucosesirup und Gelmittel besteht. Diese Dekormasse ist genauso ideal zum Einschlagen und Dekorieren von Torten. Auch Figuren und Dekoelemente kann man aus dieser Masse herstellen und trocknen lassen, so daß man sie problemlos auf Torten dekorieren kann. Der Rollfondant muss aber vor Verwendung weich geknetet werden und kann dann mit Hilfe eines Nudelholzes oder Ausrollstabes auf einer leicht mit Bäckerstärke abgepuderten Arbeitsfläche ausgerollt werden. Der Rollfondant lässt sich nicht so leicht und schnell weich kneten wie Massa Ticino, hier haben Sie einen geringeren Kraftaufwand.

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

Pressekontakt:

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

Firmenportrait:

Auf Zehrer finden Sie alles zum Backen: Backformen, Rollfondant, Massa Ticino, Ausstechformen, Hohlkörper, Hohlkugeln sowie Kuvertüre. Aber auch zur Tortendekoration lässt sich einiges finden, so dass der Geburtstag oder Hochzeit mit einer prachtvollen Torte ausgestattet werden kann. Daneben finden Sie auch viele Kerzen, u.a. Taufkerzen, Geburtstagskerzen, Trauerkerzen und Grabkerzen.

Pressemitteilung von: Dominikus Zehrer GmbH

Autor: Lars Heinemann