

VERZIEREN-GARNIEREN



Man kann
Fülle kreativ
Verändern...



Zuerst mit weißer
Buttercreme Spinieren.
Dann 2. Farbe in
Spritzsack - so hat
man mit 1 Spritz-
sack mehrere Dekos.
Am Schluss dann
nur noch Farbe
im Spritzsack...

Buttercreme → reicht für 24 Cupcakes

60 g Eier (1 Stk.)

schaumig schlagen

180 g Zucker

60 g Wasser

aufkochen, in den Eischäum langsam

einlaufen lassen und weiter rühren, bis
die Masse etwas abgekühlt ist.

500 g Butter *direkt aus Kühlschrank* *stückelt* begeben schaumig rühren

Ev. 1 Essl. Kirsche zum abschmecken

↳ sehr laufe (mind 10')
auf Stufe 4

Ev. wenig Lebensmittelfarbe
(weder NEI Nutella)



Das Wasser muss Sieden



langsam der
Buttermasse begeben



noch viel zu wenig



Perfekt

Buttercreme Verzierideen



Rosen:

Zuerst Cupcake mit Buttercreme bestreichen
Dann in Mitte beginnen mit FLACHER Tülle
Immer 1/3 versetzt wieder ansetzen.
Fertiger Cupcake im Kühlschrank lagern.

Perfekt präsentiert
Erst die Kunst im Detail macht ein wirklich gelungenes Dekor aus. Die Tortenplatte – in optimaler Größe, Form und Farbe – ist die Präsentationsfläche. Man kann sie mit Bändern verzieren oder mit Blütenblättern bestreuen. Auch der Tisch darf geschmückt werden, vielleicht mit Sternen oder mit bunten Dragees. Die Torte selbst könnte hübsch verpackt oder auf Seidenpapier gesetzt werden. Das Angebot an Accessoires ist groß, schließlich verdient eine liebevoll verzierte Torte einen großen Auftritt.

Idee zum Weiterschenken

Blatt (zB Lorbeer) mit Klebeband an Schaschlikspiess, sodass soviel „Spitz“ übrigbleibt um das Cupcake aufzuspiessen. Der kann mit schönem Band umwickelt werden und in Steckmoos (Trockensteckmoos) in schönem Topf zum Weiterschenken werden.



Hund mit Sternform (ev etwas kleinere) von unten nach oben aufbauen. Mit Marzipan/Fondant ausgarnieren.



Eiweisspritzglasur

30 g Eiweiss (1 Stk.)
150 g Puderzucker
einige Tropfen Zitronensaft

alles miteinander steif schlagen, ev. noch etwas Puderzucker beifügen.

Die Glasur mit einem feuchten Tuch zudecken, damit es keine Kruste gibt.

Das Verhältnis 1 : 5 (Eiweiss – Puderzucker) muss exakt stimmen, dann gibt's das beste Resultat.

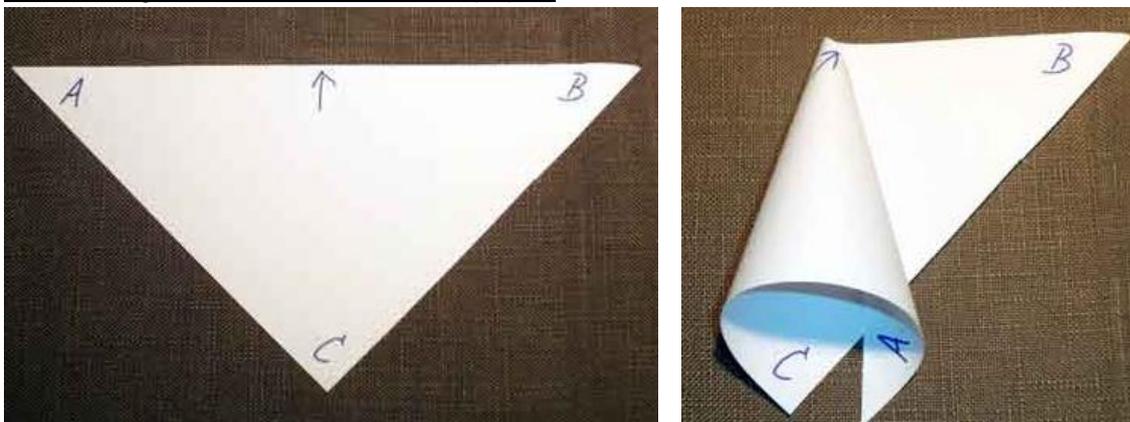
Bevor man Schneesturm erzeugt, die Zutaten kurz von Hand vermengen, danach in Kenwood steif schlagen.



Feuchtes Tuch = ultrawichtig – trocknet sehr schnell

So viele Tassen bereitstellen, wie man Farben möchte. Eiweisspritzglasur mit den Farben mischen und in Cornets aus Backtrennpapier (1 Teelöffel reicht weit) füllen. Auch die Tassen und das Cornet mit feuchtem Tuch abdecken!

Herstellung eines Cornets aus Backpapier



Herzen:

1x von links, 1x von rechts ein Schlenker – fertig

Blütenblätter: Tülle als Zacken einschneiden und mit Zacken auf Backtrennpapier.

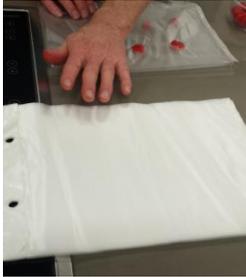
Kann gut vorbereitet werden - lange haltbar – trocken lagern

Marzipan und Fondant (wir bevorzugen Fondant – ist einfacher zu Verarbeiten)



Zwischen 2 Klarsichtfolien auswallen geht super.

Rosenherstellung



Mittelteil

Zwischen aufgeschnittenem Frischhaltebeutel flach drücken Ausser unten, dort dicker lassen



Das erste Blüten-Blatt wird ganz ums Mittelteil gelegt Danach um 1/3 versetzt montieren.



Tischkärtchenidee auf Frigörli. Dazu noch 2 Blätter montieren (hält gut mit 1 Tropfen Flüssiger Schoggi...)



TROCKNEN In einen Papierfächer stellen. Nach Belieben trockene Schmetterlinge mit Eiweissglasur-Punkten verzieren.

Kuvertüre oder Schokolade?

Laut Helena ist dies Geschmacksache, es kommt auf die eigene Vorliebe an.

Geschmolzene Schokolade oder Couvertüre (nicht Ganache!) eignet sich z. B. zum Herstellen von Rostobjekten
Oder zum Schreiben von Buchstaben – auch zum Spritzen.



Tipp für immer perfekt zu verarbeitende Kuvertüre

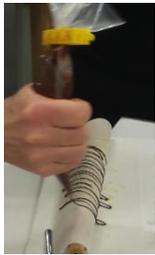
1 h bevor man sie braucht beginnen mit:

Backofen auf 40 – 50°C einschalten.

Tüchli auf Blech. Schokolade in Porzellan- / oder Glasschüssel (wichtig wegen Wärmespeicher) Und ab in den Backofen.

Nach 1 h ist die Schokolade perfekt zum Weiterverarbeiten.

Auch die gefüllten Spritzsäcke immer wieder zurück in Backofen legen (in Tasse mit Spitze nach oben, damit nichts ausleert)



<- Spritzen über mit Backtrennpapier bedeckten Holzstab oder direkt über Torte... Mit verschiedenen Schoko“farben“ gibt's ein schönes Bild.

Augen herstellen

Leere Pralinenform nehmen und zuerst dunkle Schoggi reinspritzen, wenn getrocknet, die weisse – gut auf Vorrat – Luftdicht verschlossen, halten sie lange.



Rost Effekt

Kakaopulver - Helenas Tip: Coop Havelaar sei das beste



In grosser Form Kakaopulver leeren (dieses ev. dann gleich in Form lassen und verschlossen aufbewahren für ein andermal...) Dann mit Guezliform oder Gabelstiel Formen (Seitenverkehrt, falls Buchstaben/Zahlen) in Kakaopulver stechen.

Mit Kuvertüre ausfüllen und mit Kaffeelöffel Kakaopulver darüberstreuen. Warten bis trocken – fertig. Kann gut vorbereitet werden und hält verschlossen in Box sehr lange...

Schokoladenblätter

Frische, glatte, ungiftige Blätter mit klarer Form (zB Lorbeer) gründlich waschen und abtrocknen. Flüssige, schon recht kühle Schoggi zügig nicht zu dünn auf die Blattunterseite streichen und auf Backtrennpapier erstarren lassen. Anschliessend Blätter von der Schoggischicht abziehen.



Mit Schokolade schreiben – ein Tip:

Flüssige Schoggi mit etwas heissem Wasser vermischen, wird ganz dickflüssig. Weiterrühren, kurz darauf gibt's eine zähflüssige Masse mit der man nachher gut schreiben kann – die Schoggi an einem Punkt aufsetzen und dann „Faden ziehen lassend“ auf nächsten Punkt aufsetzen.

Ganache

200 g dunkle Schokolade

100 g Rahm (UHT)

→ *Praktisch für Torten, da immer
schneidbar -
bricht nicht!*
hacken und in eine Schüssel geben.
aufkochen und über die Schokolade schütten. Mit
dem Schwingbesen kurz rühren und wieder etwas
warten. Nach kurzer Zeit nochmals rühren, dies
wiederholen, bis die Schokolade aufgelöst ist.

Die Wärme des Rahms sollte reichen, um die Schokolade aufzulösen. Die Spirituosen erst begeben, wenn alle Schokolade aufgelöst ist. Die noch warme Ganache mit Klarsichtfolie zudecken, damit es keine Kruste an der Oberfläche gibt.

Variante: Ausgekühlte Masse schaumig rühren und wie Buttercreme verarbeiten.

Milchganache

100 g Rahm

250 g Milkschokolade

gleich verarbeiten, wie oben.

Mandelganache

100 g Rahm

240 g Milkschokolade

hacken und begeben, ab und zu umrühren, bis
die Schokolade aufgelöst ist.

50 g geröstete Mandeln

begeben und verrühren.

Weisse Ganache

100 g Rahm

250 g Weisse Schokolade

gleich verarbeiten, wie oben.

Kokosganache

Der weissen Ganache noch 50 g Kokosraspel begeben, dafür nur 240g weisse Schokolade (verarbeiten wie Mandelganache).



zuerst die dunkle Farbe auftragen, dann die helle, mit Zahnstocher Muster machen.
Für Herzchen -> 1 x durchfahren.

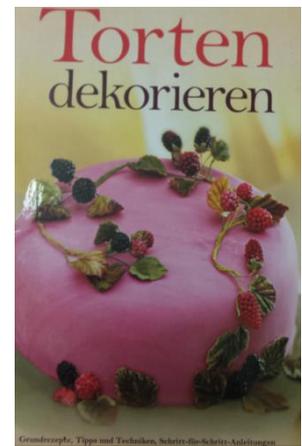
Info: Wird nie ganz hart – daher eignet sich Ganache als Tortenüberzug!

Vereiste Blüten

3-4 Rosenblüten
1 kleines Eiweiß, leicht verquirlt
25 g Feinstzucker

Rezepte aus:

ISBN 978-1-4723-5087-9

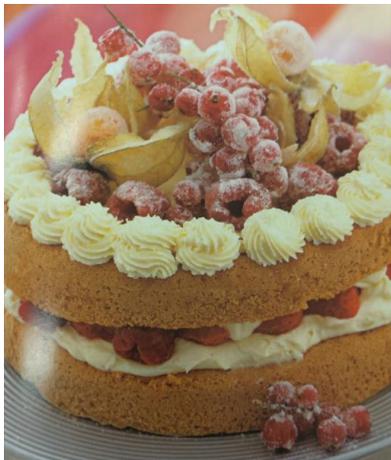


Blütenblätter abzupfen. Nur makellose Exemplare auf ein mit Pergamentpapier bedecktes Brett legen. Das feste Innere von zwei Blüten beiseite legen.

Die losen Blütenblätter dünn mit Eiweiß bepinseln, dann relativ dick und gleichmäßig mit Zucker bestreuen. Einige Stunden auf dem Papier trocknen lassen.

Dito mit Früchten

100 g gemischte Früchte, z.B. Kirschen,
rote Johannisbeeren, Physalis
1 kleines Eiweiß
75 g Feinstzucker



Tipps für die Zuckerkruste

- Die Früchte müssen sauber und trocken sein.
- Bei Bedarf den Vorgang wiederholen.
- In einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren. Etwas Salz oder Silica-Gel-Kristalle in ein Stück feinen Stoff wickeln und dazulegen. Dieses Material kann eventuell überschüssige Feuchtigkeit aufnehmen.