

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Jacobi Decor Rollfondant /Verarbeitung und Dekorationsmöglichkeiten.

Jacobi Decor-Rollfondant ist eine gebrauchsfertige, schneeweiße elastische Einschlagmasse auf Zuckerbasis für Torten aller Art.

Jacobi Decor-Rollfondant kann sowohl per Rollholz, als auch mit einer Ausrollmaschine je nach gewünschter Stärke (bis 1mm dünn möglich) ausgerollt werden.

Aufgrund der hohen Reißfestigkeit von Jacobi Decor-Rollfondant kann jede beliebige Tortenform eingeschlagen werden. Er eignet sich somit ideal für Motivtorten und Hochzeitstorten aller Art.

Für eine 28er runde Torte benötigen Sie etwa 500 gr.



Bei so eingeschlagenen Torten muss darauf geachtet werden, dass diese möglichst in einer „trockenen Kühlung“ gelagert werden, bei „feuchter“ Kühlung neigt Rollfondant zum „schwitzen“ (feucht werden) d.h. der Zucker schmilzt

Am unproblematischsten ist der Einsatz auf festen Kuchen oder Butterkremtorten (keine Sahne oder Sahnecremetorten)

Die Fondanttorte bitte nicht frosten. (Feuchteprobleme beim Auftauen)

Zum Einfärben oder Marmorieren empfehlen wir Gel- bzw. Puderfarben.

In den meisten Fällen wird wenig Masse benötigt (z.B. grün für Blätter). Durch den Einsatz von Flüssigfarben würde die Konsistenz des Fondants zu klebrig.

Außerdem sind Gel und Pulverfarben weitaus ergiebiger und intensiver.

Rollfondant kann aromatisiert werden (mit entsprechenden Lebensmittel Aromen – Rum, Bittermandel etc...) z.B. kann man mit ein paar Tropfen Bittermandelaroma einen Mandel(Marzipan)Geschmack erzielen.

Beim Ausrollen, Einfärben, sowie Aromatisieren ist es wichtig, den Rollfondant gründlich und gleichmäßig durchzuwirken.

Als Ausrollhilfe ist Puderzucker zu empfehlen.

Rollfondant kann mit den verschiedensten Werkzeugen geformt, strukturiert (z.B. mit den verschiedensten Strukturwalzen) oder ausgestochen werden. Modellieren von Blüten und Formen ist in der Verbindung mit Flowerpaste möglich.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne auch telefonisch unter 02241-397030 zur Verfügung.