

JACOBI DECOR

Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

Jacobi Decor Rollfondant /Verarbeitung und Dekorationsmöglichkeiten.

Der Rollfondant von Jacobi Decor ist eine gebrauchsfertige, schneeweiße elastische Einschlagmasse auf Zuckerbasis und perfekt geeignet zum Eindecken von verschiedenen Torten und ist das Mittel der Wahl zum Modellieren von Figuren. Für feinere Blüten oder Figuren empfehlen wir unsere Flowerpaste.

Der Rollfondant kann sowohl mit einem Rollholz als auch mit einer Ausrollmaschine auf die gewünschte Stärke gerollt werden. Bis zu nur 1mm Dicke ist möglich, ohne dass der Rollfondant reißt.

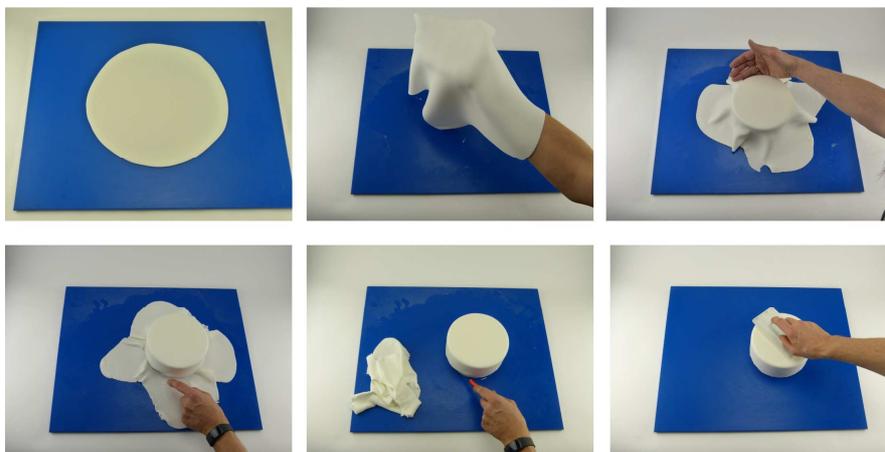
Jacobi Decor bietet zwei verschiedene Sorten von weißem Rollfondant an. Den Arctic Star 5 KG und den 1KG Premium Rollfondant.

Der Arctic Star 5KG eignet sich perfekt für das Eindecken von Torten jeder Form und es lassen sich Torten ohne zu reißen bis zu einer Höhe von 10cm einschlagen.

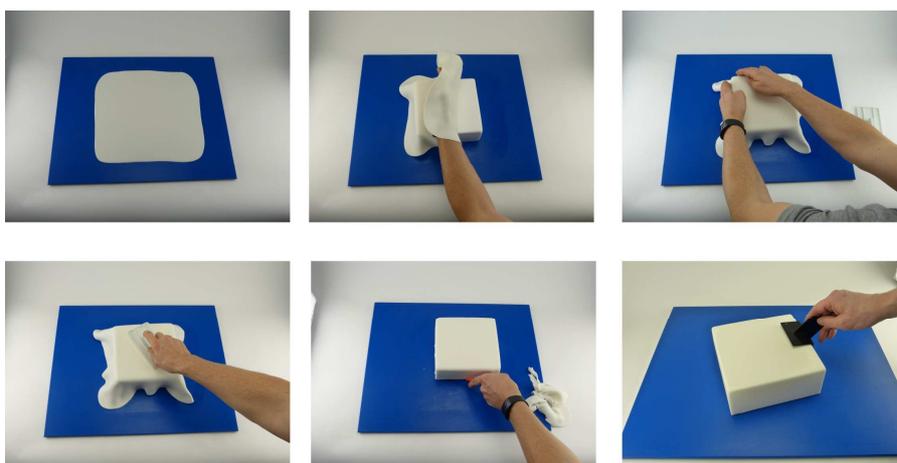
Der Premium Rollfondant wurde von Jacobi Decor für extra hohe Torten entwickelt. Der Premium Rollfondant ist noch elastischer und daher perfekt geeignet für das Eindecken von besonders hohen Torten. Er kann auch direkt als Modellierfondant genutzt werden, da hier bereits CMC untergearbeitet wurde.

Wichtig ist, rollen Sie den Fondant immer ca. doppelt so groß aus wie die Torte groß ist. Dann kann der Rollfondant einfach auf die Torte gelegt werden und fällt über die Ränder der Torte und kann dann schön auf der Torte angebracht werden.

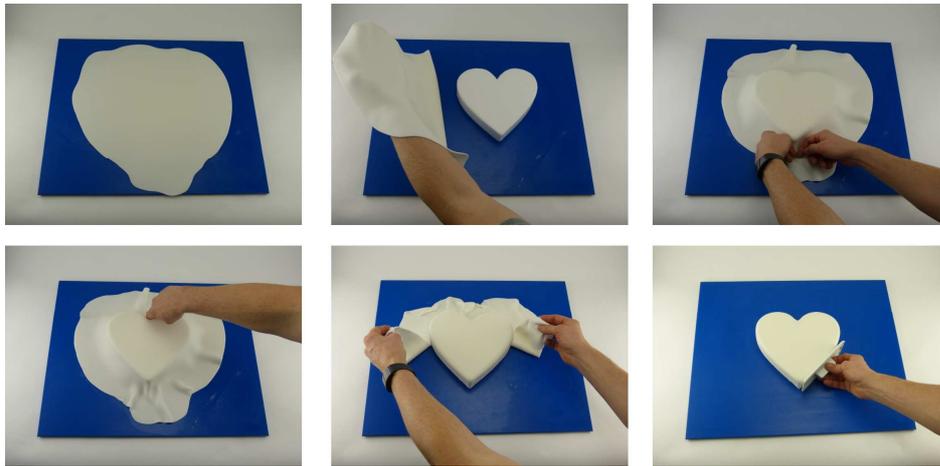
Eindecken von runden Torten:



Eindecken von eckigen Torten:



Eindecken von Herz Torten:



Mit Rollfondant eingedekte Torten sollten nach Möglichkeit in einer trockenen Kühlung gelagert werden, damit diese keine Feuchtigkeit ziehen und der Fondant so nicht anfängt zu schwitzen und somit zu verlaufen. Als Untergrund für Rollfondant eignen sich sogenannte Fondant taugliche Cremes. Hierzu zählen z.B. Ganache oder Buttercreme die mit Puderzucker hergestellt worden ist. Fondant taugliche Cremes, sind Cremes die nur wenig Wasser enthalten. Ist die Torte mit Sahne gefüllt, sollte es eine „Schutzschicht“ zwischen Fondant und Sahne geben, dies kann z.B. eine Biskuit Schicht sein. Wichtig: Fondant Torten bitte nicht frosten! Beim Auftauen entstehen Feuchtigkeitsprobleme.

Der weiße Rollfondant kann mit sogenannten Gel oder Pastenfarben in jedem beliebigen Farbton eingefärbt werden. Diese sind sehr farbintensiv und verändern die Konsistenz des Rollfondants nicht. Dazu die gewünschte Farbe mit einem Zahnstocher in den Rollfondant geben und gut durchkneten (mit der Hand oder Anschlagmaschine) bis alle Farbe gleichmäßig verteilt ist. Die Farbe wirkt noch nach. Nach ca. 30 Minuten kann der Farbton ggf. noch einmal nachbearbeitet werden.

Um den Aufwand des selber Färbens zu umgehen, bietet Jacobi Decor auch verschiedene bereits fertig gefärbte Farben Rollfondant an. Gerade bei der Farbe schwarz ist es zu empfehlen den bereits fertig gefärbten Rollfondant zu kaufen. Die Päckchen sind im 250g Pack abgepackt und ab 1KG mit einem Staffelpreis versehen.

Einen besonderen Effekt erzielt man, wenn der Rollfondant, passend zur Torte aromatisiert wird. Dazu einfach ein paar Tropfen Lebensmittelaromen in den Rollfondant einarbeiten.

Als Ausrollhilfe ist Bäckerstärke zu empfehlen.

Jede Art von Jacobi Decor Rollfondant kann mit den verschiedensten Werkzeugen geformt, strukturiert, ausgestochen oder modelliert werden. Hierfür bietet Jacobi Decor verschiedenen Silikon Moulds, Ausstecher, Präge Matten und viele weitere Werkzeuge an. 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. Sollten Sie Schulungen zum Thema Rollfondant oder anderen Themen rund um die Verarbeitung von den Jacobi Decor Materialien haben informieren Sie sich gerne über unsere Inhouse Seminare. Die Seminar Themen werden individuell an Ihre Wünsche angepasst.

Herzliche Grüße
Jacobi Decor GmbH
Maarstr. 72
53742 Troisdorf
Tel.: 02241 397030 Fax.: 02241 3970399
info@jacobi-decor.de
www.jacobi-decor.de