

Spickzettel Dekormassen

Rollfondant:

- ♥ bleibt weich, bzw. trocknet sehr langsam
- ♥ zum Eindecken von Torten
- ♥ für flach anliegende Dekos, die weich bleiben sollen, z.B. flach anliegende Blumen oder Ornamente

Modellierfondant:

- ♥ trocknet schneller als Rollfondant und ist dann hart
- ♥ für Modellierungen und hochstehende Deko, z.B. stehende Buchstaben, Figuren

Blütenpaste:

- ♥ trocknet sehr schnell und ist dann hart
- ♥ für naturgetreue Blüten und filigrane hochstehende Deko, z.B. gedrahtete Blüten, Schmetterlinge

Modellierschokolade:

- ♥ trocknet sehr schnell und ist dann hart
- ♥ für Modellierungen und hochstehende Deko, z.B. Figuren, stehende Buchstaben,
- ♥ Vorteil: muß nicht trocknen zum hart werden, sondern nur abkühlen
- ♥ Nachteil: kann bei Hitze im Sommer schmelzen

Marzipan:

- ♥ zum eindecken von Torten, für flach anliegende Dekos und kleine einfache Figuren
- ♥ Rohmarzipan muß zum verarbeiten mit Puderzucker angewirkt werden
- ♥ Vorteil: Geschmack
- ♥ Nachteil: Geschmack (wer kein Marzipan mag...)
- ♥ Nachteil: schwieriger zu verarbeiten, weil keine Elastizität und nicht so fein, wie Fondant, von daher nur gröbere Modellierungen möglich
- ♥ Nachteil: härtet nicht so gut aus, von daher nur kleine, einfache Modellierungen möglich

