



Spitzen-Deko

*Übersicht aller
Matten und Farben*



*Schokolade gießen
und vieles mehr...*

Welche
Untergründe
sind geeignet?

Bastelideen



*Alles, was man
zum Loslegen braucht
auf einen Blick*

**Spitzen-Deko-
Produkte**

» ab Seite 9

Das **STÄDTER** Magazin ist wieder da.

Spitzen-Dekorationen

- essbare Veredelung für Ihr Gebäck!



04 Auf einen Blick



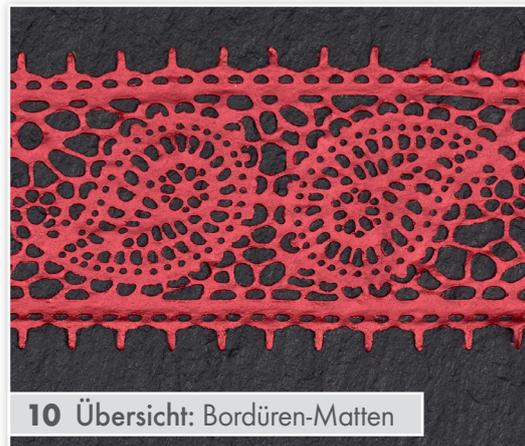
06 Arbeitstechnik: Spitzen-Dekoration herstellen



17 Im Interview mit Stefan Streicher



15 Schokolade gießen



10 Übersicht: Bordüren-Matten



13 Edel-Dekor-Pasten einfärben



08 Welche Untergründe sind geeignet?



16 Bastelidee: Serviettenringe



14 Fondant prägen

Was, wo, wie...?

4 Auf einen Blick:

Was Sie zur Herstellung von Spitzen-Dekorationen benötigen

5 Was sind Spitzen-Dekorationen? Unser Anleitungsvideo auf YouTube

6 Arbeitstechnik:

Spitzen-Dekorationen herstellen

8 Untergründe // Gebäck

- › Welche Untergründe sind geeignet
- › Welche Gebäcke lassen sich mit Spitzen-Dekorationen verzieren

9 Produkte:

- › Dekor- und Bordüren-Matten
- › Edel-Dekor-Pasten

10 Übersicht:

Erhältliche Motive und Farben

12 Weitere Verwendung:

Edel-Dekor-Pasten

14 Weitere Verwendung:

Dekor- und Bordüren-Matten

16 Bastelideen

Serviettenringe, Grußkarten uvm.

17 Im Interview:

Stefan Streicher

18 Über uns Impressum

19 Umrechnungstabelle

- › Wie lang muss meine Bordüre sein?

Liebe Leserinnen und Leser,

aufwendig verzierte Tortenkunstwerke sind inzwischen allseits beliebt und der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Ein derzeit beliebter Trend ist Cake Lace – elegante, essbare Dekorationen in Spitzen-Optik für Torten und Gebäck.

In diesem Magazin möchten wir Ihnen unsere neuen Dekor- und Bordüren-Matten und die zugehörigen Edel-Dekor-Pasten vorstellen, mit denen solche essbaren, filigranen Dekorationen und Bordüren für Torten, Muffins und Plätzchen schnell und einfach kreiert werden können. Neben einem Einblick in unser Produktangebot erwarten Sie detailreiche Schritt-für-Schritt-Anleitungen sowie viele Tipps und Tricks.

Zudem lassen sich Spitzen-Dekorationen nicht nur zum Veredeln von Torten und Gebäck verwenden, sondern eignen sich auch hervorragend zum Basteln. Viele praktische Beispiele und Anregungen stellen wir Ihnen in diesem Magazin vor.

Ob feine Schmetterlings- und Blütenelemente oder eine prachtvolle Tortenbordüre – mit essbaren Spitzen-Dekorationen verleihen Sie Ihren Backkreationen einen einzigartigen Look.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und Ausprobieren!



Stefan Streicher
Konditor & Koch



Das
brauche
ich



Dekor-Matte

Bordüren-Matte



Edel-Dekor-Paste



Pinzel

CMC-Kleber



Winkelpalette



Ofen

Was sind Spitzen-Dekorationen?

Es gibt viele Anlässe für eine Torte und mindestens genauso viele Möglichkeiten, diese zu gestalten. Mit essbaren Spitzen-Dekorationen gibt es nun eine neue Form der kreativen Tortendekoration, die unglaublich einfach in der Anwendung ist und dabei wunderschöne, elegante Ergebnisse erzielt.

Auch als Cake Lace bekannt, werden bei dem beliebten Deko-Trend aus den USA durch das Aufstreichen spezieller Pasten auf Silikonmatten mit feinem Muster essbare Dekorationen in zarter Spitzen-Optik für Torten und Gebäck angefertigt. So kann man sowohl prächtige Bordüren als auch filigrane Motive wie z.B. Blumen oder Schmetterlinge kreieren.

Das Besondere an den Edel-Dekor-Pasten von STÄDTER ist, dass sie ohne Anrühren sofort verwendbar und in vielen verschiedenen Farben erhältlich sind. Ähnlich wie Esspapier, zergehen die leicht vanillig schmeckenden Spitzen-Dekorationen beim Essen auf der Zunge.

Ob Tortenkünstler oder Einsteiger - mit essbaren Spitzen-Dekorationen kann jeder schnell und einfach traumhaft-elegante Torten gestalten.



Jetzt bei YouTube ansehen!

Verleihen Sie Ihren Backkreationen einen einzigartigen Look! In diesem Video stellt Ihnen Konditor Stefan Streicher unsere Silikonmatten und Edel-Dekor-Pasten vor, mit denen sich elegante, essbare Spitzen-Dekorationen für Torten und Gebäck schnell und einfach selber herstellen lassen.

Spitzen-Deko-Video >



Viele weitere interessante & hilfreiche Videos finden Sie auf unserem YouTube Kanal >





1



2



3



4

So funktioniert es:

1 Die gebrauchsfertige Edel-Dekor-Paste in kleinen Klecksen mit einer Palette (oder Teigschaber) auf die STÄDTER Dekor- oder Bordüren-Matte geben.

2 Mit der Palette die Paste gleichmäßig auf der Silikonmatte verstreichen.

3 Dabei darauf achten, dass die Paste in alle Vertiefungen gelangt, so dass nachher keine Löcher entstehen.

4 Mit der Palette die Reste von der Matte abziehen.

5 Die Reste können wieder in die Dose abgestrichen und beim nächsten Mal wiederverwendet werden.

6 Abschließend mit der Palette nochmal die Matte abziehen, so dass die Ränder sauber sind. Damit die Dekoration schön filigran gelingt, ist es wichtig, dass das Muster gut ausgefüllt ist und alle Reste von der Matte abgestrichen werden.

7 Die Matte auf ein Backblech legen und im Ofen bei 80-100 °C Umluft ca. 10-15 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz trocknen.

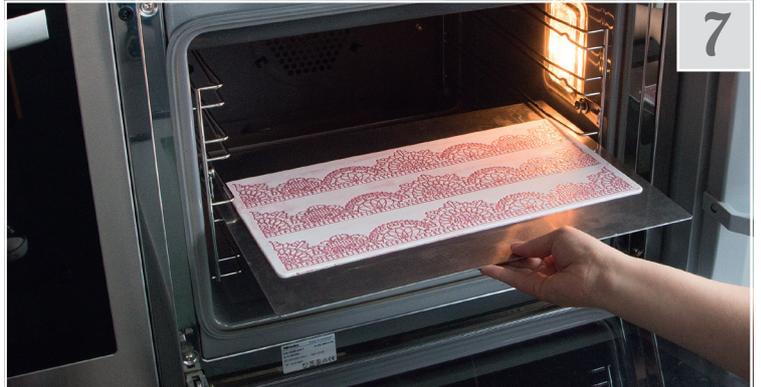
Achtung! Die Trockenzeit im Backofen kann je nach Matte, Farbe und Ofen variieren!



5



6



7



8 Um zu testen, ob die Dekorationen die richtige Festigkeit haben, die Silikonmatte aus dem Backofen holen und vorsichtig versuchen, an einer Seite der Matte die Dekoration zu lösen. Wenn die gewünschte Konsistenz noch nicht erreicht ist, einfach nochmal für einige weitere Minuten in den Ofen schieben.

9 Nach dem Trocknen die Dekorationen vorsichtig aus der Matte lösen.

10 Die Bordüre komplett abziehen und aufrollen.

11 Bei trockenen Untergründen wie Fondant, die Spitzen-Elemente mit etwas Lebensmittelkleber (z.B. STÄDTER CMC-Sugarcell) befestigen.

12 Die Dekoration vorsichtig andrücken und an der Torte entlang abrollen (Am einfachsten geht das mit einer drehbaren Tortenplatte).

13 Die Bordüre ist vollständig angebracht. (Die fertig verzierte Torte finden Sie auf Seite 5)

Dreh- & schwenkbare Tortendrehplatte
 ca. ø 23 cm und 14 cm hoch,
 Kunststoff (Art.-Nr.: 552036)

Tipp #1 Die Edel-Dekor-Pasten können auch eingefroren werden. So können Sie angebrochene Dosen noch länger verwenden.

Tipp #2

Als Untergrund weniger geeignet ist Sahne, da aufgrund des hohen Flüssigkeitsanteils der Sahne die Spitzen-Dekorationen aufweichen oder sich sogar auflösen können.



Tipp #3

Zum Befestigen der Dekorationen eignet sich hervorragend unser CMC Lebensmittelkleber. Auf Buttercreme haften die Dekorationen auch ohne Lebensmittelkleber sehr gut.

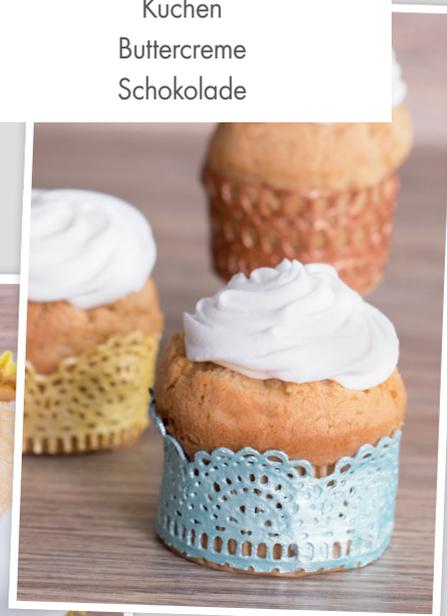


Geeignete Untergründe

Rollfondant
Marzipan
Kuchen
Buttercreme
Schokolade

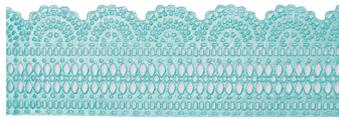
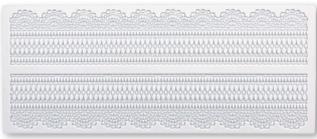
Tipp #4

Die Dekorationen sind flexibel und elastisch und lassen sich ganz leicht schneiden. So kann man sich gewünschte „Teilstücke“ ausschneiden und vielfältig einsetzen, z.B. für das Dekorieren von Plätzchen oder Ostereiern.



Bordüren-Matte

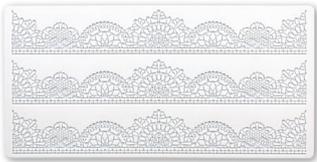
aus Silikon



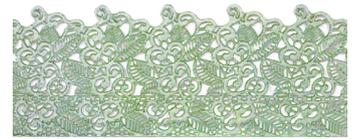
Bordüren-Matte „Klassik“ (257726)



Bordüren-Matte „Jugendstil“ (257733)



Bordüren-Matte „Vintage“ (257740)



Bordüren-Matte „Romantik“ (257757)



Bordüren-Matte „Retro“ (257832)



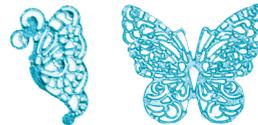
Bordüren-Matte „Barock“ (257849)

Dekor-Matte

aus Silikon



Dekor-Matte „Frühling“ (257764)



Dekor-Matte „Schmetterling“ (257771)



Dekor-Matte „Blüte“ (257788)



Dekor-Matte „Törtchen“ (257795)



Dekor-Matte „Schleife“ (257801)



Dekor-Matte „Blume“ (257818)



Dekor-Matte „Blätter“ (257825)



Gold (309005)



Silber (309012)



Rot (309029)



Lemon (309036)



Gelb (309043)



Perlmutter (309050)



Bronze (309067)



Nachtblau (309074)

Edel-Dekor-Paste

Streichfähige Paste zur Herstellung essbarer Dekorationen. Zu verwenden z.B. mit STÄDTER Dekor- und Bordüren-Matten.

Geeignet als Dekoration auf Fondant- und Buttercremetorten, Kuchen, Muffins und Plätzchen.

Inhalt: 100g



Türkis (309081)

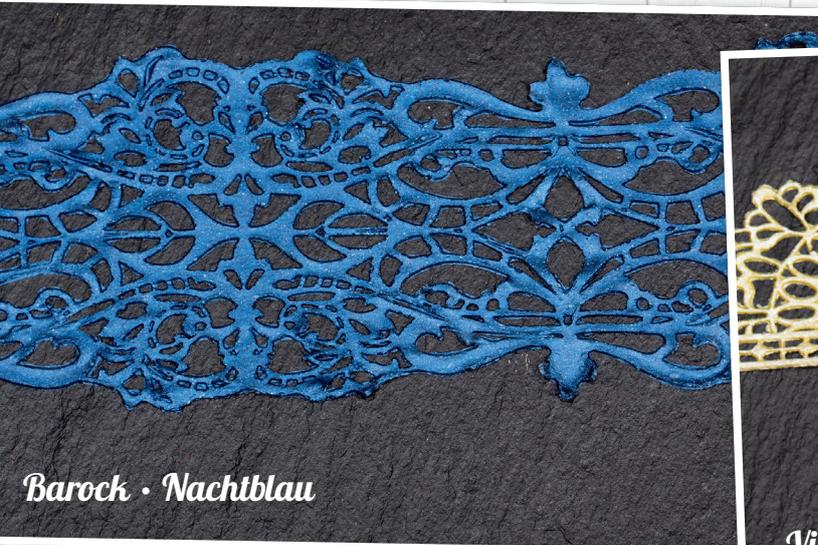


Pink (309098)



Schwarz (309104)

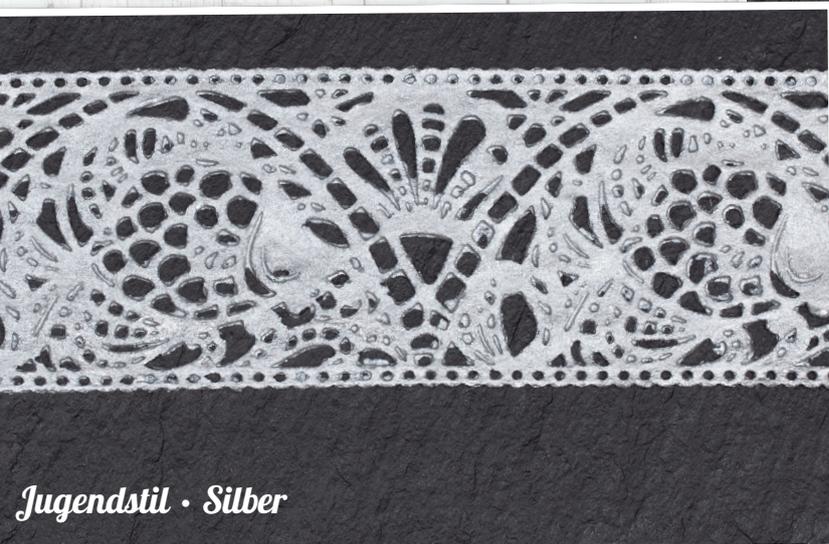
Bordüren-Matten // Übersicht



Barock · Nachtblau



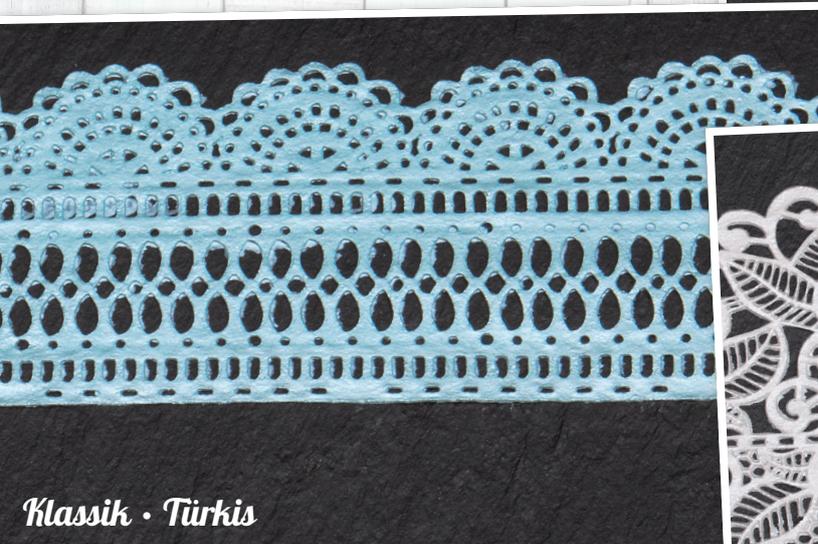
Vintage · Gelb



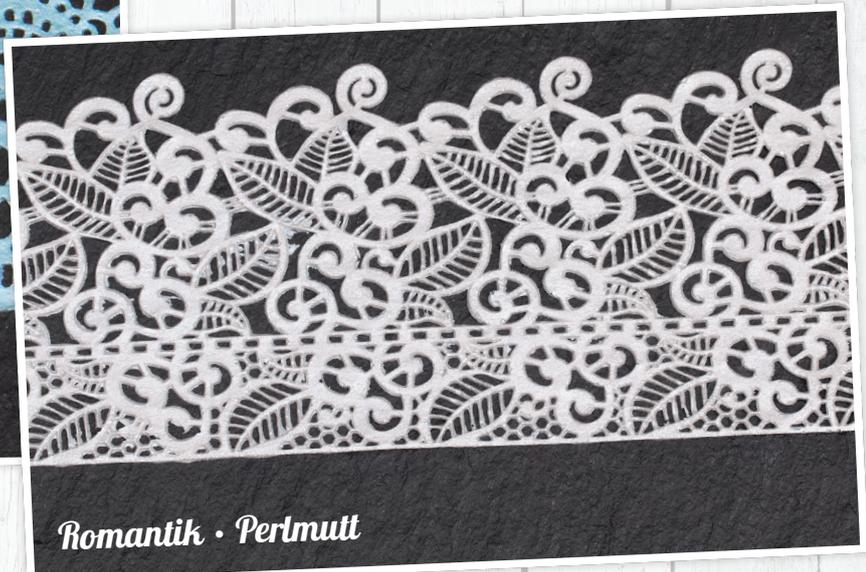
Jugendstil · Silber



Retro · Rot



Klassik · Türkis



Romantik · Perlmutter

Übersicht // Dekor-Matten



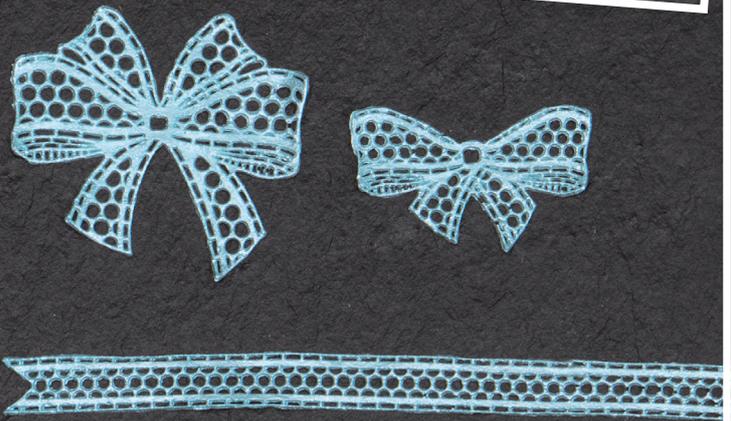
Törtchen · Bronze



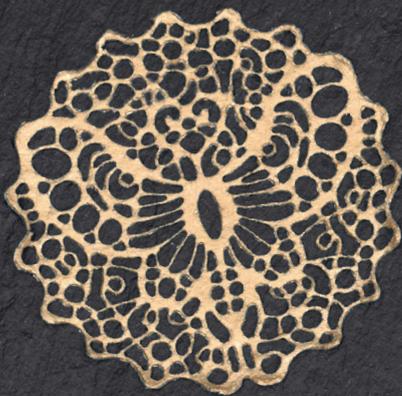
Blätter · Lemon



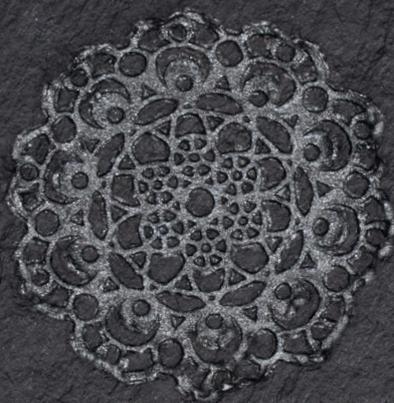
Schmetterling · Pink



Schleife · Türkis



Frühling · Gold



Blume · Schwarz



Blüte · Nachtblau

How To

Weitere Verwendung // **Edel-Dekor-Pasten**



Blütenformer-Set

6-teilig, zum Formen und Trocknen von Fondantblüten
(Art.-Nr.: 170889)



Tipp #5 Nutzen Sie zum Formen von Spitzen-Dekorationen z.B. unser Blütenformer-Set.



Formen & Trocknen

Die Dekorationen lassen sich schön in Form bringen, indem man sie „gebogen“ trocknet. Einfach die Spitzen-Elemente auf entsprechend vorgeformte Untergründe legen oder mit etwas Watte formen. So können z.B. die Flügel der Schmetterlinge nach oben stehend geformt werden. Dadurch wirken die Dekorationen noch authentischer.

Zweifarbige Muster
Mit verschiedenen Edel-Dekor-Pasten

Tipp #6 Nach dem Lösen aus der Matte kann man die Bordüren auch aufgerollt aufbewahren. Das erleichtert später die Anbringung auf der Torte.



Auch zwei- oder mehrfarbige Tortenspitzen lassen sich mit den Silikonmatten und den Edel-Dekor-Pasten zubereiten. Dazu z.B. zunächst den unteren Teil der Matte einstreichen und anschließend mit einer zweiten Farbe (oder mehreren Farben) auffüllen und dann genauso weiter verfahren wie bei einer einfarbigen Dekoration (siehe S. 6-7).

Edel-Dekor-Pasten einfärben

Mit unseren Speisefarben-Pasten



Tip
#7

Alle Edel-Dekor-Pasten von STÄDTER sind vegan! (ausgenommen "Pink")

Für ein noch intensiveres Farbergebnis oder einen individuellen Farbton können die Edel-Dekor-Pasten auch zusätzlich mit Speisefarben-Pasten eingefärbt werden. Dafür eignet sich besonders gut die Edel-Dekor-Paste „Perlmutter“. Einfach Speisefarben-Paste nach Wahl hinzugeben, gut verrühren und fertig ist der ganz individuelle Farbton.



Städter Speisefarben-Pasten finden Sie im Fachhandel

Aufbewahrung

Die fertigen Bordüren und Ornamente bis zur Verarbeitung in einer geschlossenen Box aufbewahren. Luftdicht verpackt sind die fertigen Dekorationen 8-10 Wochen haltbar.



Isomalt

Auch feine Dekorationen aus Isomalt kann man mit den Silikonmatten wunderbar herstellen. Dafür eignen sich besonders gut die Dekor-Matten. Einfach das flüssige Isomalt in die Prägungen gießen und erkalten lassen. Anschließend vorsichtig rauslösen.



Fondant prägen

Für außergewöhnliche Dekorationen



Die Dekor- und Bordüren-Matten können auch verwendet werden, um Fondant zu prägen. Einfach den Fondant ausrollen und die Matte mit dem Muster nach unten auflegen.

Durch gleichmäßiges Drücken die Struktur der Matte in den Fondant prägen. Dabei darauf achten, dass die Matte nicht verrutscht. So erhält der Fondant ein tolles Pragemuster.



Anschließend die Silikonmatte vorsichtig abziehen.

Der Fondant kann nach Belieben ausgestochen oder mit einem Messer ausgeschnitten werden.



Schokolade gießen

Edle Schokoladen - perfekt zum Verschenken



1 Statt Edel-Dekor-Paste einfach die temperierte Schokolade auf der Matte in zügigem Tempo verstreichen, denn während des Streichens erkaltet sie sehr schnell wieder.



2 Eine andersfarbige Schokolade temperieren und in einen Spritzbeutel füllen. Die Schokolade gleichmäßig aufspritzen.



3 Die Matte leicht auf den Tisch klopfen, damit die Schokolade eine glatte Oberfläche bekommt. Die Schokolade kann dann nach Belieben mit Mandeln, Pistazien, Rosinen oder Ähnlichem bestreut werden.



4 Die Schokolade aushärten lassen. Anschließend kann die Schokolade noch ausgestochen oder in Stücke zerbrochen werden und beispielsweise in einem Tütchen verpackt verschenkt werden.



Weitere Tipps // Bastelideen



Ausgefallene Deko Ostern

Man kann sowohl ausgeblasene Ostereier als auch ausgestochene Eier aus Fondant verzieren. So wird der Osterstrauß garantiert zum Hingucker.



Baumschmuck mal anders Weihnachten

Auch zu Weihnachten kann man mit den edlen Spitzen-Dekorationen kreativ werden. Z.B. auf Weihnachtskugeln oder Weihnachtsbaum-Schmuck lassen sich die eleganten Ornamente in Spitzen-Optik schön anbringen.



Karten

Ob Geburtstagswünsche oder eine Einladung zum Kaffeetrinken - mit unseren Spitzen-Dekorationen können Sie Ihre selbst gebastelten Karten edel verzieren.



Serviettenringe

Gestalten Sie handgemachte Serviettenringe mit unseren eleganten Spitzen-Bordüren. Dazu nach dem Backen die noch flexible Dekoration um die Serviette wickeln, mit Kleber befestigen und trocknen lassen.

Eine » Spitzensache «

Im Interview mit Stefan Streicher

Wir wollten es mal etwas genauer wissen und haben uns mit unserem Konditor Stefan Streicher zum Interview getroffen. Seit vielen Jahren für STÄDTER tätig, kennt er sich bestens im Bereich der Tortendekorationen aus und erzählt uns, warum ihn gerade Spitzen-Dekorationen besonders begeistern.

Wie bist Du auf den Deko-Trend Cake Lace aufmerksam geworden?

Ich bin vor ca. einem Jahr durch einen befreundeten Konditor auf diesen neuen Trend aufmerksam geworden. Wie viele Backtrends stammt auch diese Art der Tortendekoration aus den USA. Nun wird Cake Lace auch in Deutschland immer gefragter. STÄDTER ist dabei eine der wenigen Firmen, die eine komplett gebrauchsfertige Masse in vielen verschiedenen Farben anbieten.

Was ist für Dich das Besondere an Spitzen-Dekorationen?

Was mich an dieser Form der Tortendekoration so begeistert, ist, dass man damit extrem schöne, elegante Dekorationen machen kann und die Anwendung dabei ganz einfach und schnell ist. So kann man bei jeder gewöhnlichen Torte im Handumdrehen sehr edle Akzente setzen.

Würdest Du die Verwendung von Spitzen-Dekorationen also auch Leuten empfehlen, die noch nicht sehr viel Erfahrung im Bereich Tortendekorationen haben?

Ja, das ist genau das Tolle an Cake Lace. Andere Möglichkeiten der Tortendekoration, wie z.B. Icing, erfordern etwas Übung, um damit sehr filigrane Verzierungen machen zu können. Aber mit den Spitzen-Deko-Artikeln kann einfach jeder arbeiten und bereits als Einsteiger wunderschöne, kreative Ergebnisse erzielen. Und da die Edel-Dekor-Paste von STÄDTER ohne Anrühren und Einfärben sofort verwendbar ist, kann man sie direkt aus der Dose auf die Matte streichen – einfacher geht es kaum.

Wie wird Deine nächste Cake Lace-Torte aussehen?

Ich plane, demnächst eine Hochzeitstorte mit Cake Lace zu gestalten. Dabei werde ich nicht nur eine elegante Bordüre aus Spitzen-Deko herstellen, sondern auch das Hochzeitskleid der Brautfigur oben auf der Torte aus essbarer Tortenspitze kreieren. Die Idee kam mir vor ein paar Wochen und seitdem möchte ich das unbedingt ausprobieren. Das sieht mit Sicherheit sehr edel aus und ist mal was anderes.

Verwendest Du Spitzen-Deko auch außerhalb des Lebensmittelbereichs?

Ja, u.a. zum Dekorieren von Baumschmuck für Weihnachten. Das verleiht dem Weih-



nachtsbaum einen ganz edlen Look. Auch habe ich schon mal Serviettenringe aus Spitzen-Deko angefertigt, das sah auch sehr schön aus.

Welche Tipps möchtest Du unseren Lesern noch mit auf den Weg geben?

Gerade wenn man zum ersten Mal mit den Silikonmatten und Edel-Dekor-Pasten arbeitet, sollte man besonders auf die Backofenzeit achten. Je nach Backofen kann die benötigte Trocknungszeit variieren. Da muss man einfach mal ausprobieren, wie viel Zeit der jeweilige Backofen benötigt, um die richtige Festigkeit der Dekorationen zu erhalten. Was man außerdem beachten sollte, ist, die Matte gleichmäßig einzustreichen, damit keine Löcher entstehen. So wird das Muster schön filigran. Aber mit Cake Lace tolle Effekte zu erzielen, ist wirklich sehr einfach. Und sobald man es einmal ausprobiert hat, möchte man diese besondere Form der Tortendekoration nicht mehr missen.

Vielen Dank für das interessante Interview, Stefan. Wir wünschen Dir weiterhin viel Spaß beim Backen und Dekorieren und freuen uns schon auf Deine zukünftigen Tortenkreationen.



Impressum

Herausgeber: **STÄDTER GmbH**
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany
www.staedter.de

Geschäftsführer: Peter Städter

Marketingleitung & Konzept: Nadine Gomber

Text: Dorith Sprenger

Fotografie & Bildbearbeitung: Manuela Lense

Layout & Satz: Katharina Ludwig

Service-Hotline: Tel. +49 6407 4034-1000



Die Angaben über Aussehen, Farbe, Maße und Verpackungseinheiten entsprechen den zum Zeitpunkt der Drucklegung vorhandenen Kenntnissen. Alle angegebenen Maße sind Circa-Maße.

Die Vervielfältigung, Speicherung und Übertragung von Text bzw. Bilddaten dieses Dokumentes oder einzelner Abschnitte erfordert grundsätzlich unsere schriftliche Genehmigung. Es gelten ausschließlich unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Für Druckfehler keine Haftung.

Wer sind wir?

Firmen-Portrait

Seit über 40 Jahren hat sich die Firma STÄDTER dem Sortiment rund um das Thema Backen verschrieben. Die Marke STÄDTER steht für Backformen und Backzubehör von höchster Qualität und Aktualität. Mit den STÄDTER-Produkten sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Das über 3500 Artikel umfassende Produkt-Spektrum hält von klassischen Backformen über Streudekor und Speisefarben bis hin zu Pralinenzubehör und Backmischungen alles bereit.

Besonders bekannt ist STÄDTER vor allem wegen seines großen Angebots an ausgefallenen Ausstechformen. Ob Erdmännchen, Tennisschläger oder Eiffelturm – die meist aus Edelstahl gefertigten Ausstecher gibt es für fast jedes erdenkliche Motiv, und sie eignen sich nicht nur zum Backen, sondern auch hervorragend für Ton, Fimo, Knetmasse und Salzteig.

Neben der Produktion von klassischen Produkten legt STÄDTER auch großen Wert darauf, neuen Trends zu folgen und das Sortiment den aktuellen Kundenwünschen anzupassen. Ob beliebte Backtrends aus den USA, wie Cake Pops und Whoopies, oder kreative Tortendekorationen – STÄDTER ergänzt sein Produktangebot kontinuierlich um attraktive Trendartikel.

Da STÄDTER auch im Hinblick auf den Vertriebsweg großen Wert auf Qualität legt, ist das Unternehmen dem traditionellen Haushaltswaren-Fachhandel treu, denn dieser hat mit dem stetig wachsenden STÄDTER-Sortiment eine attraktive Antwort auf (fast) alle Kundenanfragen im Bereich Backen und Backzubehör.

Unser Leistungsspektrum

Ausstechformen, Backformen, Backrahmen, Tortendekorationen, Werkzeuge zum Modellieren & Verzieren, Spritztüllen, Spritzbeutel und Zubehör, Küchenhelfer (aus Silikon, Kunststoff, Edelstahl, Holz), Dessert- und Pastetenformen, Pralinenzubehör, Professionelle Backzutaten, Pastazubehör, Backbücher



Bezugsquellen

STÄDTER-Produkte erhalten Sie im gut sortierten Haushaltswaren-Fachhandel. Fachhändler in Ihrer Nähe finden Sie unter:

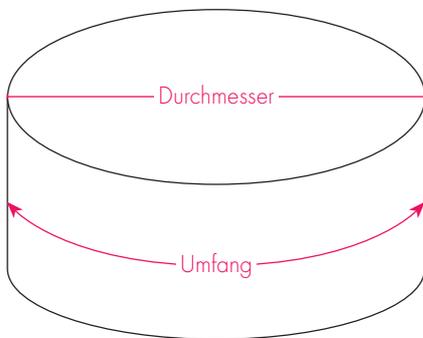
www.staedter.de

Wie lang muss die Bordüre sein, damit sie um meine Torte passt?

Der Umfang eines Kreises wird mit folgender Formel berechnet: $\pi (\sim 3,14) \times \text{Durchmesser}$.

Wenn Sie den Umfang der Torte kennen, wissen Sie, wie lang die Bordüre für diese sein muss.

Tortendurchmesser	Länge der Bordüre (Umfang)
18 cm	56,5 cm
20 cm	63 cm
22 cm	69 cm
24 cm	75 cm
26 cm	81,5 cm
28 cm	88 cm
30 cm	94 cm
32 cm	100,5 cm



Weitere fantastische Ideen finden Sie in unserem

STÄDTER Magazin Airbrush

Entdecken Sie mit Airbrush eine neue, innovative Form der Tortendekoration! Die **einzigartige Farbtechnik** ermöglicht feinste Farbverläufe und Schattierungen und schafft dadurch einen besonders authentischen Look.

In unserem Airbrush-Magazin zeigen wir Ihnen in ausführlichen **Schritt-für-Schritt-Anleitungen**, was Sie zum Arbeiten mit Airbrush benötigen, welche verschiedenen Arbeitstechniken es gibt und wie Sie mit **einfachen Tipps und Tricks** die schönsten Effekte erzielen.

Fragen Sie Ihren Fachhändler nach dem STÄDTER Airbrush-Magazin.





© STÄDTER GmbH
Art.-Nr. 995123

Ihr STÄDTER-Fachhändler:



4 018598 995123

