

Tüllen & Co.

DAS MAGAZIN

Ein Fest der allerersten Sahne

Die Crème
de la Crème
im Überblick

Raffinierte
Rainbow-
Cupcakes
How-To

Entdecken Sie das
STÄDTER-Sortiment

ÜBER
100
TÜLLEN

mit Spritzmuster
im Magazin

Zweifarbige Blütendeko

How-To

STÄDTER®
WWW.STAEDTER.DE

Inhaltsverzeichnis



EINLEITUNG Effektvolle Toppings und leckere Fillings	3	EIN FEST DER ALLERERSTEN SAHNE Die Crème de la Crème im Überblick	16
AUF EINEN BLICK Was Sie zum Arbeiten mit Tüllen benötigen	4	TÜLLENGARTEN Blütenspritzmuster	18
HOW TO: Gebrauch und Anwendung von Spritzbeuteln	6	WELCHER ADAPTER PASST? Tabellenübersicht	19
REINIGUNG Tülle und Spritzbeutel	9	GROSSE TÜLLEN, KLEINE TÜLLEN Unser Tüllensortiment und Zubehör	20
RAFFINIERTE RAINBOW-CUPCAKES Schritt-für-Schritt-Anleitung	10	NICE TO HAVE Weitere nützliche Produkte	32
MEHRFARBIGE DEKORATION Zweifarbige Blütenmuster	12	STÄDTER – DAS SIND WIR! Kleines Firmenportrait	34
TORTEN EINSTREICHEN – SO GELINGT´S Randtülle/Sternbandtülle/Teigkarte	13	STÄDTER-MAGAZINE Unsere Veröffentlichungen	35
HOW TO: Blumennagel – Rosen herstellen	14	SOCIAL MEDIA Schauen Sie doch mal rein!	35
AUF DEN INHALT KOMMT ES AN Fülltülle und Pralinen	15	IMPRESSUM, KONTAKTDATEN und Rechtliches.	35

Vorschau



Tüllen in Hülle und Fülle: über 100 Tüllen mit Spritzmuster. (→S. 20)



Raffinierte Rainbow-Cupcakes (→S. 10)

Ein Fest der allerersten Sahne. Verschiedene Cremes im Vergleich. (→S. 16)



Schritt-für-Schritt-Anleitung: Zweifarbige Blütendeko. (→S. 12)

Auf den Inhalt kommt es an! Unsere Fülltülle sorgt für den leckeren Überraschungseffekt. (→S. 15)



Super praktisch: Die dritte Hand beim Verzieren. Absetz- ständer für Spritzbeutel und Tüllen. (→S. 6)



Effektvolle Toppings

... und leckere Fillings sind aus dem Backbereich nicht mehr wegzudenken. Das Verzieren von Torten und anderem Gebäck mit Spritztüllen ist ebenso vielfältig wie beliebt. Ob aus Buttercreme oder Schokolade, ob süß oder salzig – mit Tüllen und Spritzbeutel lassen sich kleine Köstlichkeiten in Kostbarkeiten verwandeln, die fast zu schade sind zum Essen.

Wer also gerne mit Sahne, Buttercreme und Icing arbeitet, es liebt, kleines und großes Gebäck oder Pralinen kunstvoll einzukleiden und zu verzieren, oder auch mal eine eigene Füllung in die Berliner zu spritzen, ist hier genau richtig.

Die Auswahl bei STÄDTER zu dem Thema ist riesengroß – in diesem Magazin stellen wir Ihnen unsere Tüllenvielfalt vor und erschließen Ihnen die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten durch zahlreiche Beispiele und Tipps. Wir zeigen Ihnen, dass vielfarbige Verzierungen wie ein Rainbow-Topping auf dem Muffin für jeden machbar sind und mit einem Blumen Nagel schnell und einfach Rosen und andere Blüten gespritzt werden können.

Außerdem finden Sie in diesem Heft neben allen STÄDTER-Produkten zum Thema Tüllen & Co. viele hilfreiche Zubehörartikel.

Viel Spaß beim Lesen und Ausprobieren!



36
SEITEN
Tüllen&Co.

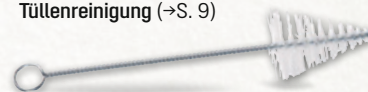


Eine bunte Vielfalt an **Speisefarben**. Färbt alle Cremes in pastelligen oder leuchtenden Farben. (→S. 8)



Tüllensets und praktisches Zubehör. (→S. 28)

Kleines Bürstchen – große Wirkung: **Tüllenreinigung** (→S. 9)



Wunderschöne **Rosen** gelingen im Handumdrehen mit dem **Blumennagel**. (→S. 14)



Drip Cake
Bunte Tropfen-
verzierung
(→S. 33)



**Auf einen
Blick!**
Was wird
benötigt?

SPRITZBEUTEL
z.B. Art.-Nr.: **243408**

**ADAPTER FÜR
GROSSE SPRITZTÜLLEN**
Art.-Nr.: **224018**

GROSSE TÜLLEN
z.B. Art.-Nr.: **232525**

**ADAPTER
FÜR KLEINE
SPRITZTÜLLEN**
Art.-Nr.: **224025**

SPRITZBEUTEL
z.B. Art.-Nr.: **243309**


Tüllensortiment
und Zubehör auf
staedter.de:





TEIGSCHABER
Art.-Nr.: **640061**

STÄDTER

KLEINE TÜLLEN
z.B. Art.-Nr.: **213221**

ICING, SAHNE ODER BUTTERCREME
z.B. Art.-Nr.: **303065 | 301009**



Anwendung Spritzbeutel

für effektvolle
Toppings und
leckere Fillings

ABSETZSTÄNDER FÜR SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN

Mit acht Aussparungen für Spritztüllen. Bei vielen Arbeitsgängen zur gleichen Zeit kann es beim Backen und Dekorieren unhandlich und kompliziert werden. Der Absetzständer soll Ihnen die Handhabung der Spritzbeutel vereinfachen.

Er erleichtert das Einfüllen und Trocknen der Beutel und kann zum Absetzen zwischen den Spritzvorgängen benutzt werden. Lieferung ohne Spritzbeutel und Tüllen • In Faltschachtel.
551039 • Ø 19,5 x 23,0 cm



**ABSETZ-
STÄNDER**
Art.-Nr.
551038

Die Vorbereitung

GEBRAUCH UND ANWENDUNG



Den Sicherungsring des Adapters abdrehen.



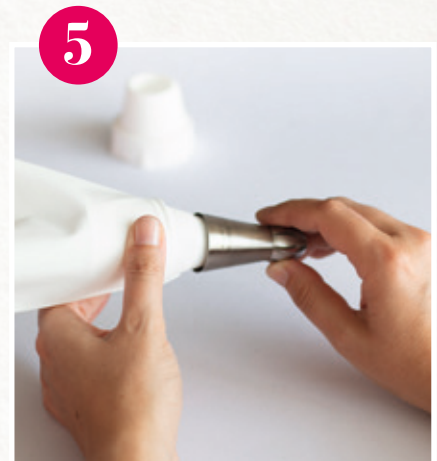
Mit dem Tüllenadapter Maß nehmen und den Spritzbeutel in der Mitte des unteren Teils des Adapters markieren (s. Foto rechts, zur deutlichen Darstellung ohne Spritzbeutel).



Den Spritzbeutel an der Markierungslinie entlang abschneiden.



Das Innenteil des Adapters durch den Spritzbeutel schieben, das Gewinde sollte noch mit dem Spritzbeutel bedeckt sein.



Die gewünschte Tülle aufstecken.



Den Sicherungsring aufschrauben.



Den Spritzbeutel im Absetzständer einsetzen und die Oberseite umklappen, dann die Spritzmasse mit einem Teigschaber einfüllen.



Durch Zudrehen des Spritzbeutels die Masse nach unten pressen. Dann das Backwerk verzieren.

Tüllenwechsel

EIN SPRITZBEUTEL – BELIEBIG VIELE VERZIERUNGEN

1



Zum Tüllenwechsel den Sicherungsring des Tüllenadapters abschrauben.

2



Die Tülle abnehmen...

3



... und eine neue Tülle aufstecken.

4



Den Sicherungsring aufschrauben.

5



Den Beutel wieder zudrehen, damit die Masse nachgeschoben und durch die Tülle auf das Backwerk gespritzt werden kann.

6

So können Sie bei gefülltem Spritzbeutel einfach und schnell die Tüllen wechseln und so mit nur einer Spritzmasse beliebig viele Verzierungen spritzen.

SPEISEFARBEN-PASTE PASTELL

Zum Einfärben von Sahne, Buttercreme, Icing, Glasuren, Marmeladen, Marzipan, Roll- und Dekorfondant, Salzteig, Zucker und Isomalt. Zarte und dennoch leuchtend klare Pastelltöne, die durch reines Abtönen der Vollton-Speisefarben-Pasten nicht erzielt werden können. Je nach Farbmenge variiert der Farbton. Die Pasten sind hochergiebig, erhitzbar und untereinander mischbar.

394322 • Babypink • Inhalt: 25g



Alle Pastell-Speisefarben auf staedter.de:



SPEISE-FARBENPASTE
Art.-Nr.
394322

Reinigung

TÜLLE UND SPRITZBEUTEL

1



Nach dem Gebrauch kann die Tülle mit den Tüllenbürsten bequem gereinigt werden. Mit den praktischen Bürsten kommt man bis zur Spitze der Tülle – so werden auch die Löcher ausgeputzt und das Füll-

gut restlos entfernt. Alle STÄDTER-Tüllen sind aus Edelstahl bzw. Kunststoff und können nach der Vorreinigung von Hand anschließend im Besteckkorb der Spülmaschine gereinigt werden.



REINIGUNGSBÜRSTE KONISCH

Zur hygienischen und restlosen Entfernung des Füllguts • Für mittlere und große Tüllen.
228115 • 13,0 cm • Nylonborsten



REINIGUNGSBÜRSTE FEIN

Zur hygienischen und restlosen Entfernung des Füllguts • Für kleine Tüllen mit feinen Spritzöffnungen.
228108 • 10,0 cm • Nylonborsten

2



Pressen Sie die Spritzmassen-Reste durch Drehen aus dem Spritzbeutel heraus, drehen Sie den Beutel auf links und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab.

Unsere wiederverwendbaren Spritzbeutel sind aus kochfestem Nylongewebe und können nach der Vorreinigung in der Waschmaschine mit der normalen Kochwäsche bei 95°C mitgewaschen werden.

ACHTUNG:

Bei der Verwendung von Lebensmittelfarbe muss diese vor dem Waschen in der Waschmaschine rückstandslos entfernt werden.



Raffinierte Rainbow-Cupcakes

LEICHTER, ALS ES AUSSIEHT! WIR ZEIGEN EUCH, WIE ES GEHT!



Zur Anleitung
auf youtube.de:

TIPP:
Man kann die Farben & die Anzahl der Farben, die man verwenden möchte, nach eigenem Geschmack variieren. Auch ohne „Rainbow“-Farben entstehen mit Hilfe der Wolkentülle wunderschöne und ausgefallene Dekorationen.



1 Um in den Regenbogenfarben die gewünschte Spritzmasse einzufärben, etwas Speisefarben-Paste in die Masse (z.B. Buttercreme) geben.



2 Die Farbe gleichmäßig in die Spritzmasse einarbeiten.



3 Mit Hilfe des Absetzständers die Spritzmasse in einen Spritzbeutel einfüllen.

ACHTUNG: Bei der Verwendung von Speisefarben-Paste die Farbe nur in geringen Mengen (Spitze eines Eisstils oder Zahnstochers) dazugeben, da diese sehr ergiebig ist.



Die Masse nach Belieben in weiteren Farben einfärben und mit jeder Farbe einen Spritzbeutel befüllen.



Die verschiedenen Farben in Streifen untereinander spritzen.



Jede Farbe mehrmals verwenden, bis das Backpapier gefüllt ist.



Das Backpapier so aufrollen, dass die Streifen parallel verlaufen.



Das Backpapier ganz aufrollen, sodass man eine Rolle erhält, mit der weitergearbeitet werden kann.



Die Backpapier-Farbrolle der Länge nach in den mit einer Wolkentülle (Art.-Nr. 227330) bestückten Spritzbeutel einsetzen.



Den Spritzbeutel von oben zudrehen und so die Spritzmasse Richtung Tüllenöffnung pressen. Die Tülle gerade auf das Gebäck ansetzen.



Das Muster aufspritzen, indem man den Spritzbeutel leicht hin- und herdreht, bis die gewünschte Größe des Toppings erreicht ist.

**WOLKE
GLATT**
Art.-Nr.
227330

WOLKENTÜLLE GLATT

Edelstahl • Rostfrei • Spülmaschi-
nengeeignet • Spritzgut-Maß: ca.
90 mm • Für Adapter: 224018
227330 • Ø 20 mm





BLÜTEN-
TÜLLE
Art.-Nr.
213258

Mehrfarbige Dekoration

ZWEIFARBIGES BLÜTENMUSTER

BLÜTENTÜLLE
213258 • Ø 14 mm



Zunächst die Spitze eines Einwegspritzenbeutels abschneiden und die Tülle (z.B. Art.-Nr. 213258 – Blütentülle) einführen, sodass die Tülle zu ca. einem Drittel an der offenen Spitze herauschaut. Im Anschluss zwei Cremes in den Farben Ihrer Wahl anmischen.



Im äußeren Bereich des Spritzbeutels ringförmig die erste farbige Creme einstreichen.



Die zweite Farbe in die Mitte des Spritzbeutels streichen.



Die Masse durch Drehen des oberen Teils des Beutels nach unten pressen.



Einzelne Blüten aufspritzen...



... bis der ganze Muffin bedeckt ist.

Torten einstreichen – so gelingt's

MIT DER EXTRABREITEN RANDTÜLLE, DER STERNBAND- UND KORBGEFLECHTTÜLLE ODER DER TEIGKARTE



**EXTRA-
BREITE
RANDTÜLLE**
Art.-Nr.
237896

Die breite Randtülle ist ideal zur Unterstützung beim Einstreichen von Torten. Die Torte dazu auf eine drehbare Tortenplatte setzen und die Crememasse mit dem Spritzbeutel aufbringen. Dafür die Tülle ansetzen und die Masse rundherum aufspritzen. So ist die Creme gleichmäßig verteilt. Mit dem Teigspachtel die Crememasse rundherum glattziehen. Nach Belieben mit Sterntülle und Rüschtülle unterschiedliche Verzierungen anbringen und ausdekorieren.

**STERN-
BAND- UND
KORBGEFLECHT**
Art.-Nr.
230477



**PROFI-
TEIGKARTE**
Art.-Nr.
491151

EXTRABREITE RANDTÜLLE

Ohne Adapter zu verwenden. Diese einseitig gezackte Randtülle hat eine Breite von 45 mm und eignet sich ausgezeichnet, um Torten zu umranden.

237896 • Glatt/gezackt • 45 mm

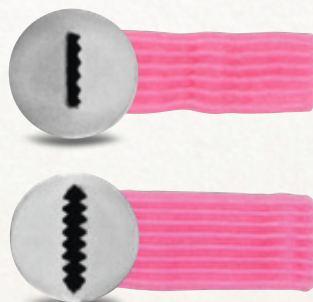


STERNBAND-/ KORBGEFLECHTTÜLLE

Für Adapter: 224025 o. 224049

230477 • 8 mm • Glatt/gezackt

230484 • 10 mm • Gezackt



PROFI-TEIGKARTE

Zum Portionieren von Teigen und Aufstreichen von Sahne und Cremes. Edelstahl • Rostfrei • Spülmaschinengeeignet • Mit Messskala.

491151 • 15,0 x 12,0 cm x 0,9 mm



Blumennagel

IM HANDUMDREHEN EINE ROSE ZAUBERN

1



Einen Punkt aus Icing auf den Rosen-/Blumennagel spritzen.

2



Den Blumennagel mit einem passenden Stück Backpapier bedecken und durch den Icing-Punkt fixieren.

3



Mit einer Lochtülle (z.B. Art.-Nr. 230057) den Rosenstempel (Innenteil der Rose) aufspritzen.

4

**ROSEN-/
BLUMENNAGEL**
Art.-Nr.
228030



Mit der Rosentülle (gerade, gebogen oder geschwungen) die Rosenblütenblätter entlang des Stempels aufspritzen, dabei den Blumennagel leicht drehen.

5



Die einzelnen Blätter von unten nach oben in einem Bogen aufspritzen.

6



Fortfahren, bis die gewünschte Größe erreicht ist.

ROSEN-/BLUMENNAGEL

Für das Herstellen von Rosen und anderen Blüten. Mit Hilfe des Spritzbeutels eignet sich dieser Nagel hervorragend als flexible Arbeitsfläche. Die Platte des Blumennagels ist aus Edelstahl, der Nagel ist verchromt.

228023 • Ø 4,0 cm

228030 • Ø 7,5 cm



TÜLLENVERSCHLUSS

Verhindert das Austrocknen des Icing im Spritzbeutel – so können Sie es länger verwenden.

Silikon • Lebensmitteltecht •

Ø 20 x 35 mm • Weiß

203501 • 4 Stück



**TÜLLEN-
VERSCHLUSS**
Art.-Nr.
203501



Fülltülle

FÜR DEN KÖSTLICHEN ÜBERRASCHUNGSEFFEKT



**FÜLL-
TÜLLE**
Art.-Nr.
215115

FÜLLTÜLLE

Zum Füllen von Gebäck,
wie z.B. Berlinern,
Cupcakes oder Donuts.
Für Adapter: 224018
215115 • Ø 5 mm
215122 • Ø 7 mm



Pralinen

FÜLLEN UND VERZIEREN

Zur Herstellung von Pralinen, die flüssige Füllung in den Spritzbeutel geben (Einweg-Spritzbeutel können bei flüssiger Füllung auch ohne Tülle benutzt werden) und den Beutel so beschneiden, dass ein kleines Loch entsteht. Dann die Hohlkörper füllen.

Festere Cremes können auch mühelos in die Hohlkörper gespritzt werden. Dazu sollte man dann beispielsweise eine kleine Sterntülle (z.B. Art.-Nr.: 230163) in den Einweg-Spritzbeutel einsetzen, wenn man eine effektvolle Verzierung erlangen möchte.



EINWEG-SPRITZBEUTEL

48 hygienische Einweg-Spritzbeutel in Profi-Qualität. Am Block zum Abreißen. Kunststoff • Strapazierfähig • Lebensmittelecht • 45,0 cm
247246 • Füllmenge 1000 ml



**EINWEG-
SPRITZBEUTEL**
Art.-Nr.
247246





Ein Fest der allerersten Sahne

DIE CRÈME DE LA CRÈME IM ÜBERBLICK

	BESCHREIBUNG	GESCHMACK	WÄRME/KÄLTE	TÜLLEN	VERWENDUNG	EINFÄRBen
DEUT. BUTTERCREME	Deutsche Buttercreme wird aus Pudding und Butter zubereitet. Zunächst kocht man einen Pudding und lässt diesen abkühlen. Anschließend wird die Butter aufgeschlagen und nach und nach zu dem Pudding dazugegeben. Wichtig: Pudding und Butter sollten die gleiche Temperatur haben.	Ein harmonischer Geschmack, der nicht zu buttrig und auch nicht zu süß ist.	Nach der Verarbeitung das verzierte Backgut gut kühlen.	Gut einsetzbar für bspw. Stern- oder Lochtüllen. Nicht so gut geeignet für Spezialtüllen (russische Tüllen).	Vielseitig einsetzbar, z.B. für Torten oder Cupcakes. Aber auch bestens geeignet für Erdbeerkuchen oder Donauwelle.	Lässt sich gut geschmacklich und farblich variieren, z.B. mit löslichem Kaffee, geschmolzener Schokolade oder Lebensmittelfarbe.
AMERIKANISCHE BUTTERCREME	Diese Buttercreme setzt sich aus Butter und Puderzucker zusammen. Dabei kann der Anteil des Puderzuckers variieren. Denkbar ist sowohl ein Verhältnis von Butter zu Puderzucker von 1/1, aber auch 1/3. Je mehr Puderzucker enthalten ist, desto süßer wird natürlich die Creme. Allerdings sinkt mit steigendem Zuckeranteil der Fettgehalt.	Aufgrund des hohen Zuckeranteils sehr süß und wird daher weniger als Füllung oder Topping verwendet.	Je höher die Umgebungstemperatur, desto weicher die Creme und umgekehrt. Bei Kälte kann die Buttercreme während der Verarbeitung zu fest werden. In diesem Fall ist eine Flüssigkeitszugabe (z.B. Wasser, Milch oder Zitronensaft) möglich.	Kann sowohl mit normalen als auch mit Spezialtüllen verwendet werden. Für das Arbeiten mit normalen Tüllen wird eine mittelfeste Creme benötigt, für Spezialtüllen eine sehr feste Creme. Das bedeutet mehr Puderzucker, weshalb die Creme in diesem Fall auch schneller austrocknet und daher als Topping nicht sehr schmackhaft ist.	Sowohl zum Einstreichen von Torten als auch als Topping von Cupcakes verwendbar.	Von Natur aus sehr weiß und kann daher gut mit Speisefarben eingefärbt werden. Wir empfehlen dafür Pastenfarben, da die Verwendung von flüssigen Lebensmittelfarben dazu führen kann, dass die Bestandteile der Creme sich trennen.
FRANZÖSISCHE BUTTERCREME	Französische Buttercreme besteht aus Butter, Zucker und Eiern. Die Zubereitung erfolgt in zwei Schüsseln. Zunächst schlägt man die Butter schaumig. Anschließend werden in einer separaten Schüssel die Eier mit dem Zucker erst auf einem heißen Wasserbad aufgeschlagen und nach dem Erhitzen nochmal kalt aufgeschlagen.	Die Creme ist zartschmelzend, sehr cremig und nicht zu süß. Besonders gut schmeckt sie in Kombination mit Aromen wie Vanille, Schokolade oder Orange.	Sehr weich und daher besonders bei wärmeren Temperaturen sehr instabil. Von daher zum Einstreichen von Torten weniger gut geeignet als andere Buttercremes.	Gut einsetzbar für bspw. Stern- oder Lochtüllen. Weniger geeignet für Spezialtüllen (russische Tüllen).	Die französische Buttercreme eignet sich zum Befüllen von Torten oder Macarons. Zum Einstreichen oder als Toppings für Cupcakes ist die Creme eher zu weich.	Die Creme lässt sich sehr gut mit Speisefarben-Pasten einfärben. Außerdem kann sie gut geschmacklich variiert werden, z.B. mit Vanille, Schokolade oder Orange.



SAHNEFEST NEUTRAL
Art.-Nr.
301009

SAHNEFEST NEUTRAL

Hiermit können Sie sämtliche Sahnetorten, Sahne-Desserts etc. herstellen. Ganz egal ob mit Zusatz von Fruchtsaft, Wein, Sekt, Likör, Buttermilch, ob mit Fruchtmus, Fruchtpuree, ganzen Früchten oder mit Nüssen – was gerade das Herz begehrt – es gelingt mit Sicherheit.
301009 • Füllmenge 100g



Erhältlich in 15 weiteren Geschmacksrichtungen



	BESCHREIBUNG	GESCHMACK	WÄRME/KÄLTE	TÜLLEN	VERWENDUNG	EINFÄRZEN
ITALIENISCHE BUTTERCREME	Italienische Buttercreme besteht aus Butter, Eiweiß und einem Zuckersirup. Zunächst schlägt man das Eiweiß halbsteif. Währenddessen wird der Sirup aus Zucker und Wasser zubereitet, dann in das halbsteif geschlagene Eiweiß eingerührt und die Masse kaltgeschlagen. Zuletzt wird die weiche Butter zur Masse gegeben und cremig aufgeschlagen.	Die Creme ist zartschmelzend, sehr cremig und nicht zu süß.	Sehr stabil bei sowohl warmen als auch kälteren Temperaturen.	Da die Creme sehr formbeständig ist, lässt sie sich sehr gut mit (Spezial-)Tüllen verarbeiten. Beispielsweise Blüten oder Tulpen können damit gut gespritzt werden.	Hervorragend zum Einstreichen und Befüllen von Torten und zum Dekorieren und Verzieren von Cupcakes einsetzbar.	Die Creme lässt sich sehr gut mit Speisefarben-Pasten einfärben. Außerdem kann sie gut geschmacklich variiert werden, z.B. mit Vanille, Schokolade oder Orange.
SWISS MERINGUE	„Meringue“ ist das französische Wort für Baiser bzw. Eischnee und bezeichnet damit eine steif geschlagene Masse aus Eiweiß und Zucker. Ähnlich wie bei der italienischen Buttercreme werden bei der Swiss Meringue Eiweiß und Zucker auf einem Wasserbad unter Rühren erhitzt und anschließend kalt geschlagen. Danach wird die weiche Butter nach und nach hinzugegeben und die Masse cremig aufgeschlagen.	Die Creme ist zartschmelzend, sehr cremig und nicht zu süß.	Sehr stabil bei sowohl warmen als auch kälteren Temperaturen.	Da die Creme sehr formbeständig ist, lässt sie sich sehr gut mit (Spezial-)Tüllen verarbeiten. Beispielsweise Blüten oder Tulpen können damit gut gespritzt werden.	Hervorragend zum Einstreichen und Befüllen von Torten und zum Dekorieren und Verzieren von Cupcakes einsetzbar.	Die Creme lässt sich gut geschmacklich variieren z.B. mit Vanille, Schokolade oder Orange. Sie lässt sich mit Speisefarben-Pasten einfärben, allerdings wird viel Farbe benötigt, um einen intensiven Farbton zu erhalten.
FROSTING	Frosting besteht in der Regel aus aufgeschlagener Butter, Frischkäse und Puderzucker.	Frosting hat eine cremige und lockere Konsistenz und schmeckt daher leicht und süß. Aufgrund des geringeren Fettgehalts eine beliebte Alternative zu Buttercreme.	Sehr hitzeempfindlich. Bei der Verarbeitung mit Tüllen und Spritzbeutel kann es passieren, dass die Masse durch die Wärme der Hände schnell sehr weich wird und zwischendurch immer wieder kalt gestellt werden muss.	Gut einsetzbar für bspw. Stern- oder Lochtüllen. Nicht geeignet für Spezialtüllen.	Frosting kann hervorragend zum Dekorieren und Verzieren von Muffins und Cupcakes verwendet werden. Auch das Einstreichen einer Torte gelingt damit sehr gut.	Lässt sich gut mit Speisefarben-Pasten oder -Pulver einfärben. Auf flüssige Farben sollte man verzichten, da dadurch die Masse zu dünn oder gar matschig werden kann. Frosting kann auch gut geschmacklich variiert werden, z.B. mit Schokolade oder Vanille.
GANACHE	Eine Ganache ist eine Creme aus Schokolade und Sahne. Sie kann zum Einstreichen oder als Füllung verwendet werden. Für das Befüllen von bspw. Torten oder Pralinen sollte man die Ganache aufschlagen. Dadurch erhält sie Volumen, wird heller, sahniger und cremig in der Konsistenz.	Je nachdem, welche Art von Kuvertüre man verwendet, variiert die Süße der Ganache.	Sehr hitzeempfindlich. Bei der Verarbeitung mit Tüllen und Spritzbeutel kann es passieren, dass die Masse durch die Wärme der Hände schnell sehr weich wird und zwischendurch immer wieder kalt gestellt werden muss.	Gut einsetzbar für bspw. Stern- oder Lochtüllen. Nicht geeignet für Spezialtüllen.	Sehr gut geeignet zum Einstreichen und Befüllen von Torten oder zum Dekorieren und Verzieren von Cupcakes.	Ganache lässt sich sehr gut mit Speisefarben-Pulver einfärben. Geschmacklich kann man Ganache hervorragend mit bspw. Likör oder Schnaps verfeinern.
EIWEISSCREME	Das Besondere an Eiweißcreme ist die Herstellung mit Gelierzucker, der zusammen mit etwas Wasser über einem Wasserbad zu einem Sirup erhitzt wird. Währenddessen wird das Eiweiß aufgeschlagen, der Sirup anschließend hinzugefügt und die Masse nochmals aufgeschlagen.	Die Creme schmeckt luftig-leicht und nicht zu süß. Da die Creme kein Fett enthält, ist sie nicht so schwer wie Buttercreme.	Die Creme ist nicht so wärmeempfindlich wie andere Cremes und muss dadurch während der Verarbeitung nicht zwischendurch gekühlt werden.	Da die Creme sehr formbeständig ist, lässt sie sich sehr gut mit (Spezial-)Tüllen verarbeiten. Beispielsweise Blüten oder Tulpen können damit gut gespritzt werden.	Mit Eiweißcreme lassen sich gut Muffins und Cupcakes verzieren. Zum Einsetzen von Torten ist die Masse dagegen nicht geeignet.	Lässt sich gut mit Speisefarben-Pasten einfärben. Allerdings wird das Farbergebnis nicht so intensiv wie bei deutscher oder amerikanischer Buttercreme.



Welcher Adapter passt auf meine Tülle?

In der nachfolgenden Tabelle können Sie ganz bequem anhand der Artikelnummer Ihrer gewünschten Tülle herausfinden, **welcher Adapter zu Ihrer Tülle passt**.

Sollten mehrere Adapter auf die jeweilige Tülle passen, so sind alle passenden Adapter aufgeführt.

TÜLLEN-NR. → ADAPTER-NR.	TÜLLEN-NR. → ADAPTER-NR.	TÜLLEN-NR. → ADAPTER-NR.	TÜLLEN-NR. → ADAPTER-NR.
002906 → 224063	226067 → 224018	227378 → 224018 224056	230866 → 224025 224049
212176 → 224018	226074 → 224018	227385 → 224063	230880 → 224025 224049
212206 → 224018	226081 → 224018	227392 → 224063	230965 → 224025 224049
212220 → 224063	226098 → 224018	227408 → 224063	230972 → 224025 224049
213111 → 224018	226104 → 224018	227415 → 224063	231009 → 224025 224049
213197 → 224018	226111 → 224018	227422 → 224063	231023 → 224025 224049
213210 → 224018 224056	226128 → 224018	227439 → 224063	231030 → 224025 224049
213227 → 224056	226135 → 224018	230002 → 224025 224049	231047 → 224025 224049
213234 → 224018 224056	226142 → 224018	230019 → 224025 224049	231078 → 224025 224049
213241 → 224018	227125 → 224056	230026 → 224025 224049	231160 → 224018 224056
213258 → 224018 224056	227132 → 224056	230033 → 224025 224049	231290 → 224025 224049
213265 → 224018	227163 → 224018	230057 → 224025 224049	231313 → 224025 224049
213272 → 224018	227187 → 224018	230071 → 224025 224049	231337 → 224025 224049
213289 → 224018 224056	227194 → 224018	230101 → 224025 224049	231344 → 224056
213296 → 224018	227200 → 224018	230125 → 224025 224049	231368 → 224025 224049
215115 → 224018	227217 → 224018	230149 → 224025 224049	231405 → 224025 224049
215122 → 224018	227224 → 224018	230163 → 224025 224049	231504 → 224025 224049
225046 → 224018	227231 → 224018	230194 → 224025 224049	231726 → 224018
225053 → 224018	227248 → 224018	230217 → 224025 224049	232341 → 224018
225060 → 224018	227255 → 224018	230323 → 224025 224049	232525 → 224018 224056
225077 → 224018	227262 → 224018	230477 → 224025 224049	233522 → 224025 224049
225084 → 224018	227279 → 224018	230484 → 224025 224049	234406 → 224018
225091 → 224018	227286 → 224018	230590 → 224025 224049	234604 → 224018
225107 → 224018	227293 → 224018	230613 → 224025 224049	234802 → 224018
225114 → 224018	227309 → 224018	230675 → 224025 224049	
225121 → 224018	227316 → 224018	230682 → 224025 224049	
225138 → 224018	227323 → 224018	230699 → 224025 224049	
225145 → 224018	227330 → 224018	230743 → 224025 224049	
226043 → 224018	227347 → 224018	230798 → 224025 224049	
226050 → 224018	227361 → 224018 224056	230811 → 224025 224049	



Tüllenadapter-
Übersicht
staedter.de:



Übersicht zum
Download auf
STÄDTER.de

Tüllen in Hülle und Fülle

Erst seit dem 19. Jahrhundert ist die gespritzte Tortendekoration bekannt und soll sogar eher aus Versehen entstanden sein. Wie gut, dass ein französischer Konditor eine mit Baisermasse gefüllte Papiertüte an der Spitze abgeschnitten hat und damit erste Versuche unternahm, gezielt Linien zu spritzen.

Nicht nur der Torte, sondern auch jedem anderen Gebäck oder einer Praline wird mit dieser Art von Dekoration die Krone aufgesetzt. Jede Tülle bietet eine neue Verzierungsvariante, die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig und der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Lassen Sie sich inspirieren!

Die Bandbreite der bei STÄDTER angebotenen Tüllen reicht von der großen Randtülle mit einer 45 mm-Öffnung zum Einstreichen von Torten bis zur kleinen Lochtülle mit einer Spritzöffnung von 0,5 mm für filigrane Linienführungen. So können Sie akkurat, material- und zeitsparend arbeiten und verwöhnen darüber hinaus Auge und Gaumen mit dekorativen Köstlichkeiten.

STÄDTER-Tüllen sind

- aus langlebigem Edelstahl
- exzellent verarbeitet – ohne Naht aus einem Stück gezogen
- hygienisch durch das pflegeleichte und spülmaschinengeeignete Material
- rostfrei

HINWEIS:
Angegebene Maße beziehen sich auf die Öffnungen der Tüllen.



Wie gelingt die **zweifarbige** Dekoration? (→S. 12)

Große Tüllen

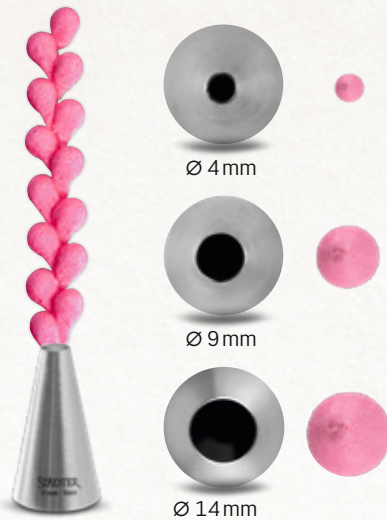
UNSERE TÜLLEN SIND AUS LANGLEBIGEM EDELSTAHL, SPÜLMASCHINENGEEIGNET UND ROSTFREI.

HINWEIS:
Angegebene
Maße beziehen
sich auf die
Öffnungen der
Tüllen.

LOCH

Für Adapter: 224018

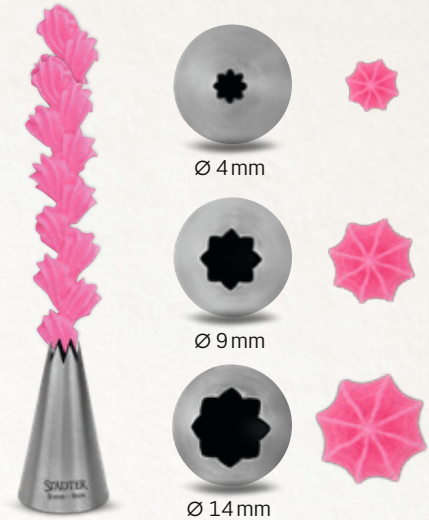
- 226043** • Ø 4mm
- 226050** • Ø 5mm
- 226067** • Ø 6mm
- 226074** • Ø 7mm
- 226081** • Ø 8mm
- 226098** • Ø 9mm
- 226104** • Ø 10mm
- 226111** • Ø 11mm
- 226128** • Ø 12mm
- 226135** • Ø 13mm
- 226142** • Ø 14mm



STERN

Für Adapter: 224018

- 225046** • Ø 4mm
- 225053** • Ø 5mm
- 225060** • Ø 6mm
- 225077** • Ø 7mm
- 225084** • Ø 8mm
- 225091** • Ø 9mm
- 225107** • Ø 10mm
- 225114** • Ø 11mm
- 225121** • Ø 12mm
- 225138** • Ø 13mm
- 225145** • Ø 14mm



STERN FEIN GEZACKT

Für Adapter: 224018

- 231726** • Ø 8mm
- 234406** • Ø 10mm
- 234604** • Ø 12mm
- 234802** • Ø 16mm

ROSETTE

Für Adapter: 224056

- 227125** • Ø 12mm
- 227132** • Ø 13mm

Für Adapter: 224018

- 227163** • Ø 16mm
- 227187** • Ø 18mm



STERNBAND-/KORBGEFLECHT

Diese Tüllen haben eine glatte und eine gewellte Seite oder zwei gewellte Seiten und eignen sich damit besonders zur Herstellung von Bordüren und Bändern für Korbgeflechte.

GLATT/GEZACKT

Für Adapter: 224018

- 212206** • 16mm

GEZACKT

Für Adapter: 224018

- 212176** • 17mm
- Für Adapter: 224063
- 212220** • 22mm



Große Tüllen

UNSERE TÜLLEN SIND AUS LANGLEBIGEM EDELSTAHL, SPÜLMASCHINENGEEIGNET UND ROSTFREI.

HINWEIS:
Angegebene Maße beziehen sich auf die Öffnungen der Tüllen.

EXTRABREITE RANDTÜLLE

Ohne Adapter zu verwenden. Diese einseitig gezackte Randtülle hat eine Breite von 45 mm und eignet sich ausgezeichnet, um Torten zu umranden.

237896 • 45 mm • Glatt/gezackt



ROSE GERADE

Für Adapter: 224018 o. 224056

213210 • 15 mm



ROSE GESCHWUNGEN

Für Adapter: 224018 o. 224056

231160 • 14 mm



ROSE GEBOGEN

Für Adapter: 224056

213227 • 15 mm



SPAGHETTI/ VERMICELLE

Für Adapter: 224018

232341 • 8xØ2 mm



FÜLLTÜLLE

Für Adapter: 224018

215115 • Ø 5 mm

215122 • Ø 7 mm





**WOLKE
GLATT**

Spritzgut-Maß: ca. 90 mm
Für Adapter: 224018
227330 • Ø 20 mm



**WOLKE
GEFÜLLT**

Spritzgut-Maß: ca. 75 mm
Für Adapter: 224018
227347 • Ø 20 mm



**WOLKE
GEZACKT**

Spritzgut-Maß: ca. 70 mm
Für Adapter: 224018 o. 224056
227361 • Ø 22 mm



**CRYSANTHEME
GLATT**

Für Adapter: 224018
227316 • 16 mm



**CRYSANTHEME
GEZACKT**

Für Adapter: 224018
227323 • 16 mm



**CRYSANTHEME /
BLATT**

Für Adapter: 224018 o. 224056
227378 • 16 mm



**TULPE
3 BLÄTTER**

Für Adapter: 224018
227224 • Ø 18 mm



**TULPE
5 BLÄTTER**

Für Adapter: 224018
227217 • Ø 18 mm



**TULPE
GEZACKT**

Für Adapter: 224018
227255 • Ø 18 mm



Große Tüllen

UNSERE TÜLLEN SIND AUS LANGLEBIGEM EDELSTAHL, SPÜLMASCHINENGEEIGNET UND ROSTFREI.

HINWEIS:
Angegebene Maße beziehen sich auf die Öffnungen der Tüllen.

BLÜTE

Für Adapter: 224018
227279 • Ø 16 mm



BLÜTE GESCHWUNGEN

Für Adapter: 224018
227286 • Ø 17 mm



GÄNSEBLÜMCHEN

Für Adapter: 224018
227262 • Ø 17 mm



BLÜTE

Für Adapter: 224018 o. 224056
213258 • Ø 14 mm



BLÜTE

Für Adapter: 224018
213272 • Ø 18 mm



BLÜTE FEIN

Für Adapter: 224018 o. 224056
213289 • Ø 14 mm



KROKUS

Für Adapter: 224018
227248 • Ø 18 mm



ROSENKNOSPE

Für Adapter: 224018
227231 • Ø 17 mm



BACKZUTAT ICING

Spritzglasur für Torten •
Pulver – hochergiebig
303065 • 1060 g



BLÜTENFANTASIE

Für Adapter: 224063
227422 • Ø 20 mm



BLÜTENORNAMENT

Für Adapter: 224063
227439 • Ø 21 mm



BLÜTE ORIENTALISCH

Für Adapter: 224063
227415 • Ø 20 mm



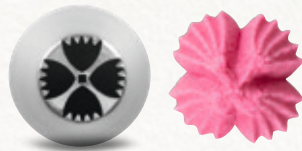
NELKE

Für Adapter: 224018
227293 • Ø 17 mm



NELKE GEZACKT

Für Adapter: 224018
227309 • Ø 17 mm



BUTTERBLUME/STERN

Für Adapter: 224063
227392 • Ø 19 mm



BLÜTENSTEMPEL

Für Adapter: 224018
227194 • 6 x Ø 4 mm



BIENENWABE

Für Adapter: 224063
227385 • Ø 20 mm



STERNENZAUBER

Für Adapter: 224063
227408 • Ø 20 mm



STERN 6-ZACKIG

Für Adapter: 224018 o. 224056
213234 • Ø 14 mm



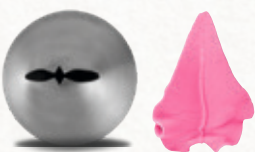
3 STERNE

Für Adapter: 224018
213265 • 3 x Ø 5 mm



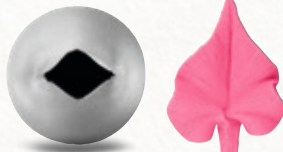
BLATT

Für Adapter: 224018
213111 • 15 mm



**BLATT/
STORCHENSCHNABEL**

Für Adapter: 224018
213296 • 10 mm



ST. HONORÉ

Für Adapter: 224018
213241 • Ø 18 mm



HERZ

Für Adapter: 224018 o. 224056
232525 • 18 mm



TÜLLEN-SET BLUMENPRACHT

Blütenpracht in Hülle und Fülle!

Inhalt:

- 1x Tulpe 3 Blätter, Ø 18 mm
- 1x Tulpe 5 Blätter, Ø 18 mm
- 1x Tulpe gezackt, Ø 18 mm
- 1x Krokus, Ø 18 mm
- 1x Chrysantheme, Ø 16 mm

Für Adapter: 224063

002906 • 5-teilig



NOTENLINIEN

Für Adapter: 224056
231344 • 18 mm



Kleine Tüllen

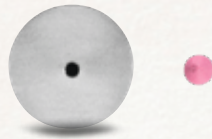
UNSERE TÜLLEN SIND AUS LANGLEBIGEM EDELSTAHL, SPÜLMASCHINENGEEIGNET UND ROSTFREI.

HINWEIS:
Angegebene Maße beziehen sich auf die Öffnungen der Tüllen.

LOCH

Für Adapter: 224025 o. 224049

- 230002** • Ø 0,5 mm
- 230019** • Ø 1 mm
- 230026** • Ø 1,5 mm
- 230033** • Ø 2 mm
- 230057** • Ø 3 mm
- 230071** • Ø 4 mm
- 230101** • Ø 6 mm
- 230125** • Ø 7 mm



TIPP:
Mit den kleinen Lochtüllen können Torten beschriftet werden.

STERN

Für Adapter: 224025 o. 224049

- 230149** • Ø 2 mm
- 230163** • Ø 3 mm
- 230194** • Ø 4 mm
- 230217** • Ø 5 mm
- 230323** • Ø 7 mm



STERN GEDREHT

Für Adapter: 224025 o. 224049

- 230965** • Ø 8 mm



NELKE

Für Adapter: 224025 o. 224049

- 231504** • 12 mm



ROSE GERADE

Für Adapter: 224025 o. 224049

- 231023** • 8 mm
- 231030** • 10 mm
- 231047** • 12 mm



ROSE GESCHWUNGEN

Für Adapter: 224025 o. 224049

- 230972** • 10 mm



ROSE GEBOGEN

Für Adapter: 224025 o. 224049

- 230590** • 5 mm
- 230613** • 10 mm



RÜSCHEN

Für Adapter: 224025 o. 224049

- 231009** • 10 mm



BLÜTENTÜLLEN MIT STIFTEN

VERGISSMEINNICHT

Für Adapter: 224025 o. 224049
231078 • Ø 5 mm



VEILCHEN

Für Adapter: 224025 o. 224049
231290 • Ø 5 mm



MARGERITE

Für Adapter: 224025 o. 224049
231313 • Ø 7 mm



BLATT

Für Adapter: 224025 o. 224049
230675 • 5 mm
230682 • 8 mm
230699 • 10 mm



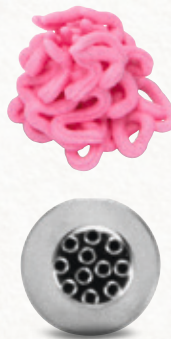
STORCHENSCHNABEL

Für Adapter: 224025 o. 224049
233522 • 5 mm



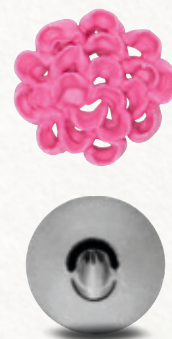
SPAGHETTI / GRAS

Für Adapter: 224025 o. 224049
231337 • Ø 10 mm



HALBRUND

Für Adapter: 224025 o. 224049
230811 • Ø 5 mm
230798 • Ø 8 mm

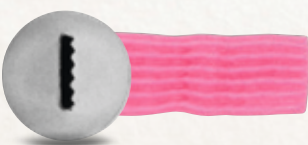


STERNBAND-/KORBGEFLECHT

Diese Tüllen haben eine glatte und eine gewellte Seite oder zwei gewellte Seiten und eignen sich damit besonders zur Herstellung von Bordüren und Bändern für Korbgeflechte.

GLATT/GEZACKT

Für Adapter: 224025 o. 224049
230477 • 8 mm



GEZACKT

Für Adapter: 224025 o. 224049
230484 • 10 mm

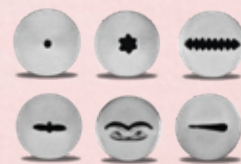


DEKORATIONS-SET

Ihre Dekorations-Grundausstattung.

Inhalt:

- 1x Spritzbeutel (25,0 cm)
 - 1x Lochtülle (Ø 1,5 mm)
 - 1x Sterntülle (Ø 3 mm)
 - 1x Sternbandtülle (10 mm)
 - 1x Blatttülle (8 mm)
 - 1x Rosentülle (Ø 10 mm)
 - 1x Rüschentülle (10 mm)
 - 1x Adapter klein (Kunststoff)
- 244139** • 8-teilig



Tüllenzubehör

PROFI-GARNIERTÜLLEN-SET, KLEINE TÜLLEN

Das kleine Tüllen-Set für Fortgeschrittene und Profis:
47 kleine Edelstahltüllen, 2 Adapter, 2 Tüllenbürsten und 2 Rosennägel
für grenzenlosen Dekorier-Spaß. Bestückungsliste auf Anfrage.
244153 • 53-teilig



GARNIER- UND SPRITZBEUTEL-SET, KLEIN

Inhalt: 1 Spritzbeutel (28,5 cm),
6 kleine Kunststoff-Tüllen
(5 Garniertüllen, 1 Fülltülle) •
Spülmaschinengeeignet
984302 • 7-teilig



GARNIERTÜLLEN & SPRITZBEUTEL-SET, GROSS

Inhalt: 1 Spritzbeutel (36,0 cm) •
8 große Kunststofftüllen (7 Garnier-
tüllen, 1 Fülltülle) • Lebensmittel-
echt • Spülmaschinengeeignet
244016 • 9-teilig



GARNIERTÜLLEN-SET

Mehr als nur eine
Grundausrüstung:
26 Edelstahltüllen,
1 Adapter und
2 Blumennägel.
244146 • 29-teilig



DEKORATIONS-SET TORTENZAUBER

Die ideale Basisausstattung für
Tortendekorationen. **Inhalt:**
1x Spritzbeutel (35,0 cm)
1x Adapter (Kunststoff)
3 Edelstahltüllen:
1x Sterntülle (Ø 8 mm)
1x Lochtülle (Ø 6 mm)
1x Rosettentülle (Ø 16 mm)
Spülmaschinengeeignet •
Mit Anleitung.
244030 • 5-teilig



DEKORATIONS-SET ROSEN UND BLÄTTER

Alles Nötige in einem Set, um
Rosen und Blätter in einer Vielzahl
von Varianten zu formen. **Inhalt:**
1x Spritzbeutel (30,0 cm)
1x Rosennagel (40 mm)
1x Adapter klein (Kunststoff)
3 kleine Edelstahltüllen:
1x Rosentülle (Ø 10 mm)
1x Blatttülle (8 mm)
1x Lochtülle (Ø 7 mm)
Spülmaschinengeeignet
001268 • 6-teilig



DEKORATIONS-SET

Ihre Dekorations-Grundausrüstung. **Inhalt:**
1x Spritzbeutel (25,0 cm)
1x Adapter klein (Kunststoff)
6 kleine Edelstahltüllen:
1x Lochtülle (Ø 1,5 mm)
1x Sterntülle (Ø 3 mm)
1x Sternbandtülle (10 mm)
1x Blatttülle (8 mm)
1x Rosentülle (Ø 10 mm)
1x Rüschentülle (10 mm)
Spülmaschinengeeignet
244139 • 8-teilig



DEKORBEUTEL

Wiederverwendbarer Beutel zum Dekorieren und Beschriften. Beschichtetes, undurchlässiges Nylongewebe, kochfest • Waschmaschinenfest bis 95 °C • Füllmenge ca. 300 ml • Weiß
247215 • 21,0 cm

**ADAPTER KLEIN**

Adapter aus Kunststoff für kleine Spritztüllen • Spülmaschinengeeignet • Mit Anleitung.
224049 • 2-teilig

**ADAPTER MIDI**

Adapter aus Kunststoff für kleine und große Spritztüllen • Spülmaschinengeeignet • Mit Anleitung.
224056 • 3-teilig

**ADAPTER XXL**

Adapter aus Kunststoff für große Spritztüllen • Spülmaschinengeeignet • Mit Anleitung.
224063 • 2-teilig

**PROFI-SPRITZBEUTEL SOUPLE**

Spitzenqualität aus kochfestem Spezialgewebe, undurchlässig, geschweißte Naht, besonders geschmeidig. Garantiert dichter Sitz der Tüllen im Spritzbeutel • Nylongewebe • Waschmaschinenfest bis 95 °C • Weiß

243309 • 30,0 cm • 450 ml

243354 • 35,0 cm • 700 ml

243408 • 40,0 cm • 1000 ml

243453 • 45,0 cm • 1300 ml

243507 • 50,0 cm • 1600 ml

**PROFI-ADAPTER KLEIN**

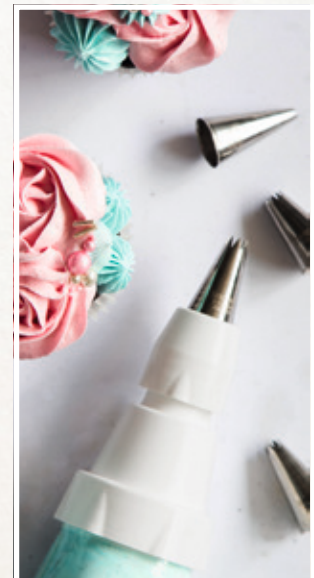
Adapter aus robustem Kunststoff für kleine Spritztüllen • Spülmaschinengeeignet • Mit Anleitung.
224025 • 2-teilig

**PROFI-ADAPTER GROSS**

Adapter aus robustem Kunststoff für große Spritztüllen • Spülmaschinengeeignet • Mit Anleitung.
224018 • 2-teilig

PROFI-ADAPTER KOMBI

Mit dieser Kombi aus großem und kleinem Adapter decken Sie eine Vielzahl an großen und kleinen Tüllen ab • Mit Anleitung.
224032 • 4-teilig



Weiteres Zubehör

ABSETZSTÄNDER FÜR SPRITZBEUTEL UND TÜLLEN

Mit acht Aussparungen für Spritztüllen. Bei vielen Arbeitsgängen zur gleichen Zeit kann es beim Backen und Dekorieren unhandlich und kompliziert werden. Der Absetzständer soll Ihnen die Handhabung der Spritzbeutel vereinfachen. Er erleichtert das Einfüllen und Trocknen der Beutel und kann zum Absetzen zwischen den Spritzvorgängen benutzt werden. Lieferung ohne Spritzbeutel und Tüllen.

551039 • Ø 19,5 x 23,0 cm



ABSETZSTÄNDER FÜR SPRITZBEUTEL

Bei mehreren Tätigkeiten zur gleichen Zeit kann es beim Backen und Dekorieren unhandlich und kompliziert werden. Der Absetzständer soll Ihnen die Handhabung der Spritzbeutel vereinfachen. Er erleichtert das Einfüllen und Trocknen der Beutel und kann zum Absetzen zwischen den Spritzvorgängen benutzt werden. Lieferung ohne Spritzbeutel.

551022 • Ø 19,5 x 20,0 cm



EINWEG-SPRITZBEUTEL

48 hygienische Einweg-Spritzbeutel in Profi-Qualität. Am Block zum Abreißen. Kunststoff • Strapazierfähig • Lebensmittelrecht • Füllmenge 1000 ml

247246 • 45,0 cm



EINWEG-SPRITZBEUTEL

10 hygienische Einweg-Spritzbeutel • Kunststoff • Strapazierfähig • Lebensmittelrecht • Füllmenge 700 ml

247222 • 35,0 cm



TÜLLENVERSCHLUSS

Verhindert das Austrocknen des Icings im Spritzbeutel – so können Sie es länger verwenden.

Silikon • Lebensmittelrecht •

Ø 20 x 35 mm • Weiß

203501 • 4 Stück



REINIGUNGSBÜRSTE KONISCH

Für mittlere und große Tüllen. Zur hygienischen und restlosen Entfernung des Füllguts. Hygienische Nylonborsten.

228115 • 13,0 cm



REINIGUNGSBÜRSTE FEIN

Für kleine Tüllen. Zur hygienischen und restlosen Entfernung des Füllguts. Hygienische Nylonborsten.

228108 • 10,0 cm



ZWEIKAMMER-SPRITZBEUTEL-SET „FARBENSPIEL“

Mit diesem Set ist es ganz leicht, zweifarbige Spritzdekorationen selbst herzustellen. Der Zweikammer-Einwegspritzebeutel kann mit zwei verschiedenfarbigen Cremes befüllt werden. Durch den Adapter mit Schraubverschluss lassen sich die Tüllen selbst bei gefülltem Spritzbeutel wechseln.

Inhalt: 1 Adapter, 6 Kunststofftüllen, 10 Zweikammer-Einwegspritzebeutel (45,0 cm) • Mit Anleitung.

247260 • 17-teilig



ZWEIKAMMER-ADAPTER

Zusatzprodukt für Art.-Nr. 247260 • Kunststoff • Lebensmittelecht.

247284 • 5,0 cm



STAUBBLÜTEN UND BLÜTENPOLLEN

Sie wollen Blumendekorationen so realistisch wie möglich machen? Dann platzieren Sie doch einfach Staubblüten und Blütenpollen in der Blütenmitte. Je Farbe 48 Stück (weiß, elfenbein und gelb), 5,0 cm.

905191 • 144-teilig • Kunststoff

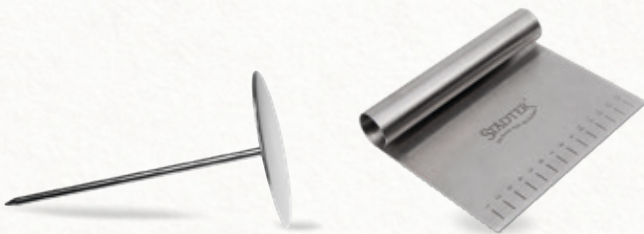


ROSEN-/BLUMENNAGEL

Für das Herstellen von Rosen und anderen Blüten mit Hilfe des Spritzbeutels eignet sich dieser Nagel hervorragend als flexible Arbeitsfläche. Die Platte des Blumen nagels ist aus Edelstahl, der Nagel ist verchromt. Spülmaschinengeeignet.

228023 • Ø 4,0 cm

228030 • Ø 7,5 cm



PROFI-TEIGKARTE

Zum Portionieren von Teigen und Aufstreichen von Sahne und Cremes. Edelstahl • Rostfrei • Spülmaschinengeeignet • Mit Messskala.

491151 • 15,0x12,0 cm x 0,9 mm

TORTENUNTERLAGE, RUND

Edelstahl • Rostfrei • Spülmaschinengeeignet

491083 • Ø 32,0 cm x 0,8 mm

TORTENUNTERLAGE, RUND

Aluminium

491069 • Ø 28,0 cm

491014 • Ø 32,0 cm



TIPP:
Die runde Tortenunterlage (Ø 28,0 cm) passt perfekt auf die drehbare Tortenplatte.



TORTENPLATTE, DREHBAR

Torten zaubern leicht gemacht! Mit der drehbaren Tortenplatte können Sie Torten von allen Seiten bearbeiten, ohne lästiges Schieben und Drehen von Unterlagen. Mit Rezept • Kunststoff • Weiß

552135 • Ø 27,5 x 7,0 cm



Nice to have ...

SPEISEFARBEN, TORTENDEKO, KLEINE HELFERLEIN UND PRODUKTE, DIE DAS VERSCHÖNERN ERLEICHTERN.



Speisefarben
auf staedter.de:

**SPEISE-
FARBENPASTE
ORANGE**
Art.-Nr.
394070

Flower Power

Speisefarben-Paste: hoch ergiebig, erhitzbar und untereinander mischbar. Mit den verschiedenen Farbtönen kolorieren Sie wie die Profis. Hier in Orange. Die Farbe ist sehr konzentriert und gut zu dosieren.



Das i-Tüpfelchen

Dekor-Perlen geben Ihnen noch mehr Möglichkeiten bei der Umsetzung Ihrer kreativen Ideen. Egal ob in Rosa, Schwarz oder Silber, Sie finden diese Dekolieblinge bei uns in den verschiedensten Farben, Formen und Größen.



**PERLEN
MAXI**
Art.-Nr.
309333



Alle Streudekore
auf staedter.de:



Zum Sahnefest
auf staedter.de:

**SAHNEFEST
ERDBEERE**
Art.-Nr.
301030

Herzlich

Die Mischung für ein erdbeeriges, fruchtiges Sahnevergnügen. Hiermit gelingt's im Nu: tolle Sahnetorten, locker-frische Desserts, alles ganz nach Lust und Laune. Erdbeerstückchen sorgen für ein tolles Frucht-Aroma.

Erhältlich in 15 weiteren Geschmacksrichtungen.



Süße Versuchung

Feinste Kuvertüre-Drops aus hochwertiger Kuvertüre. Fließfähige Schokolade aus ausgesuchten, hochwertigen, aromastarken Kakaobohnen. Leichte, sichere Verarbeitung und Dosierung, auch für kleinste Mengen.



KUVERTÜRE DROPS EDELBITTER
Art.-Nr. 334359



Retter in der Not

Praktische, stabile Unterlage um den Kuchen oder die Torte zu dekorieren, oder das Kunstwerk später von der Arbeitsplatte auf die Tortenplatte zu heben.

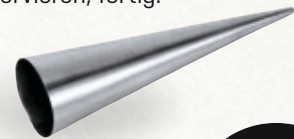


TORTEN-UNTERLAGE
Art.-Nr. 491069



Mümmelmanns Liebste

Mit unseren Schillerlockenformen gelingen Ihnen süße Desserts und pikante Fingerfood-Variationen. So zaubert man kleine Köstlichkeiten im Handumdrehen. Einfach Röllchen aus Blätterteig backen und mit einer cremigen Füllung servieren, fertig.



SCHILLER-LOCKEN
Art.-Nr. 425118



EINWEG-SPRITZBEUTEL
Art.-Nr. 247246

Drip Cake

Wenn man mit mehreren Farben hantiert, sind diese Einwegspritzenbeutel einfach praktisch.



Diese sowie über 2500 weitere Produkte finden Sie auch ohne QR-Code-Scanner auf unserer Website www.staedter.de



Backen ist seit ewigen Zeiten ein kleines Wunder: Aus einfachen Zutaten wird etwas ganz Besonderes – ein knuspriges Brot, ein duftender Kuchen oder zucker-süße Kekse. Backen bringt Menschen zusammen und macht einfach glücklich – vor allem, wenn das richtige Zubehör zum Einsatz kommt und ein tolles Ergebnis garantiert. Deshalb hat sich das Familienunternehmen **STÄDTER** darauf spezialisiert, Backräume mit den passenden Produkten wahr werden zu lassen – und das seit fast 50 Jahren.

Die Marke **STÄDTER** steht für Backformen und Backzubehör von höchster Qualität und Aktualität. Das über 2500 Artikel umfassende Produkt-Spektrum hält von klassischen Backformen über Streudekor und Speisefarben bis hin zu Pralinzubehör und Backmischungen alles bereit.

Besonders bekannt ist **STÄDTER** vor allem wegen seines großen Angebots an ausgefallenen Ausstechformen. Ob Erdmännchen, Fußball 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. So gibt es eine neue Backformenserie „We love baking“, die neben Klassikern wie Springformen, Kastenformen und Gugelhupf auch eine große Auswahl an Backverbänden für trendiges Kleingebäck und Fingerfood bietet, z.B. Brownie-Konfekt und Cake-Lollies.

Zudem ist für **STÄDTER** ein nachhaltiger Umgang mit Ressourcen von zentraler Bedeutung. Daher achtet das Unternehmen bei seinen Produkten sehr auf qualitativ hochwertige Inhaltsstoffe sowie umweltbewusste Verpackungslösungen. So gibt es bspw. Streudekore in Bio-Qualität, die aus natürlichen, bio-zertifizierten Zutaten hergestellt sind.

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.

Das **STÄDTER**-Leistungsspektrum:

- Ausstechformen
- Backformen, Backrahmen
- Streudekore, Speisefarben, Fondant
- Werkzeuge zum Modellieren & Verzieren
- Spritztüllen, Spritzbeutel und Zubehör
- Küchen- und Backhelfer aus Silikon, Kunststoff, Edelstahl, Holz
- Dessert- und Pastetenformen
- Pralinzubehör
- Professionelle Backzutaten

Bezugsquellen

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



Herzhaftes

Hier finden Sie außer abwechslungsreichen Rezepten auch Tipps und Tricks rund um das Thema Brotbacken. Wir erklären Fachbegriffe von A wie Anstellgut bis V wie Vorteig, die Unterschiede zwischen den Mehlsorten und deren Typbezeichnungen und vieles mehr. Außerdem finden Sie hier alle Produkte unseres Brotsortiments.



Airbrush

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



Spitzensache

Tortenkünstler aufgepasst! In unserem Spitzen-Deko-Magazin erfährt man alles rund um essbare Spitzen-Dekorationen. Wir erklären Schritt für Schritt, wie man mit unseren Silikonmatten und Edel-Dekor-Pasten schnell und einfach essbare, dekorative Bordüren für Torten und Gebäck selber machen kann.



Impressum

Herausgeber: STÄDTER GmbH | **Geschäftsführer:** Peter Städter
Am Kreuzweg 1 | 35469 Allendorf/Lumda | www.staedter.de

Marketingleitung & Konzept: Dorith Sprenger

Text: Oda Hensel-Reiter, Dorith Sprenger

Layout & Satz: Jana Schepp

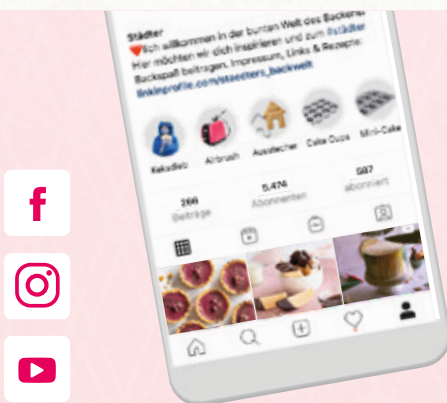
Fotografie & Bildbearbeitung: Manuela Lense, Jana Schepp

Konditorin: Luisa Stingl

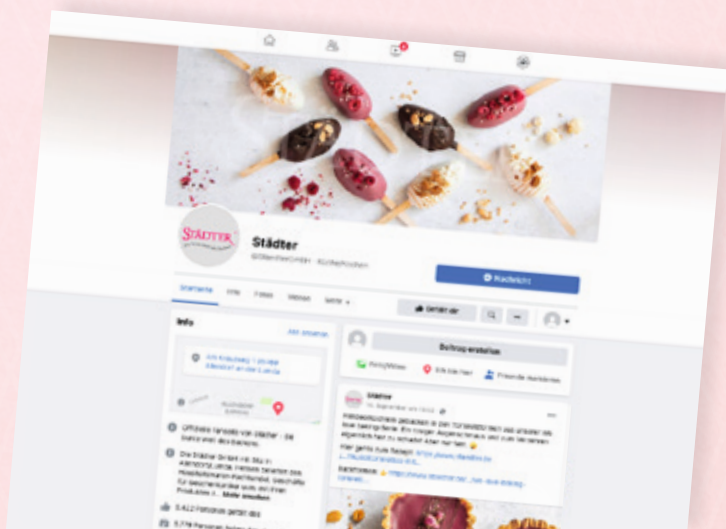
Die Angaben über Aussehen, Farbe und Maße entsprechen den zum Zeitpunkt der Drucklegung vorhandenen Kenntnissen. Alle angegebenen Maße sind Circa-Maße.

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.



www.facebook.com/StaedterGmbH
www.instagram.com/staedters_backwelt
www.youtube.com – Städter GmbH





STÄDTER®

f StaedterGmbH @ staedters_bakwelt
www.staedter.de

© STÄDTER GmbH 2022



4 018598 995222