

We Love pastry

TORTENDESIGN · WISSENSWERTES · PERSÖNLICHKEITEN · VERANSTALTUNGEN



„Schokoladen-Flamingos“ - Valentina's Sugarland

Leitartikel · Pasta Scultura und Pasta TOP

Tutorial: „Eine Torte mit
Saracino Pasta Top eindecken“
von Carolin Moldaschel

Tutorial „Panda“
Torte von Anita Cappello

Tutorial „Kleiner Drache“
Torte von Gisi Prekau

Tutorial
Flamingos Torte
von Valentina Terzieva

Januar 2020

www.saracinodolci.co.uk
www.saracinodolci.com

■ ■ Made in Italy


SARACINO[®]
We love pastry

Pasta Scultura und Pasta TOP



Auf der **MY CAKE** in Friedrichshafen können wir als europäische Premiere zwei Produkte für Tortendekoration präsentieren:

Pasta Scultura und **Pasta TOP**.

Pasta Scultura ist eine Mischung aus Zucker und Schokoladenersatz,

die eine große Homogenität der Masse garantiert und eine andere Verarbeitung ermöglicht als die der traditionellen Zuckerpaste oder Modellerschokolade. Diese Masse kann direkt modelliert werden, als wäre sie Ton, dabei können dreidimensionale Figuren mit der gleichen Technik wie bei Keramik hergestellt werden. Dies hat den Vorteil, dass während der Arbeit vorgenommene Ergänzungen keine Spuren hinterlassen.

Pasta Scultura besitzt eine schöne elfenbeinweiße Farbe und kann mit herkömmlichen Lebensmittelfarben gefärbt oder mit Perlen-, Gold- oder anderen Farben, die schöne Farbeffekte garantieren, veredelt werden. Verkauf in Eimern mit 1 kg.

Paolo Zolla

Saracino Marketing Manager

Pasta TOP ist eine Zuckerpaste, die speziell zum Eindecken für Torten entwickelt wurde, ohne Gluten, gehärtete Fette oder Palmöl. Es handelt sich um ein weißes und elastisches Produkt, das Temperaturschwankungen problemlos aushält, ohne dass Feuchtigkeit austritt oder sich Risse bilden. Zu den Inhaltsstoffen gehört Tragantgummi, ein Naturprodukt, durch das sich die **Pasta TOP** mit einer Teigrolle oder einer Teigusrollmaschine bis zu 1 mm dünn ausrollen kann, wodurch Überzüge und Verzierungen von großer ästhetischer Wirkung möglich sind. Sie ist für heißes und feuchtes Klima geeignet und hält problemlos Temperaturen über 35° und hohe Luftfeuchtigkeit aus, bei perfektem Ergebnis auf der Torte.

Pasta TOP kann auch für Torten verwendet werden, die gekühlt gelagert werden müssen, und kann mit Lebensmittelfarbe in Pulver- oder Gelform gefärbt werden. Das zarte Vanillearoma verstärkt den süßen Geschmack und ermöglicht es, die Zuckerpaste perfekt in die Torte zu integrieren.

Der Verkauf erfolgt in Eimern mit 5 kg und 1 kg und in Packungen mit 500 g in den folgenden Farben: orange, blau, himmelblau, babyblau, fuchsia, gelb, lila, schwarz, rosa, rot, tiffany, hellgrün und grün.



FAQ

Pasta Scultura

1. Ist das eine neue Version von Cioccolato Plastico?

Nein. Die Modellierschokolade enthält Schokolade. Die Pasta Scultura enthält Schokoladenersatzstoffe.

2. Was ist der Hauptverwendungszweck?

Pasta Scultura wurde speziell für die Modellier-technik des „Hinzufügens“ entwickelt. Die Konsistenz ist wie Ton, Sie können am Modell so viel hinzufügen oder entfernen, wie Sie möchten, und so die Form entsprechend Ihren kreativen Bedürfnissen ändern.

3. Ist sie glutenfrei?

Ja. Wie alle Produkte von Saracino ist sie glutenfrei.

4. Trocknet sie schnell?

Sie trocknet weniger schnell als Cioccolato Plastico und kann durch erneutes Erwärmen oder Kneten umgestaltet werden. Das hängt stark von der Größe der Modellierung und der Raumtemperatur ab.

5. Härtet sie aus?

Ja, wenn sie nicht bearbeitet wird. In der Original-

verpackung ist das Produkt fest.

6. Wie fange ich an, mit der Pasta Scultura zu arbeiten?

Ist die Paste nach dem Herausnehmen aus dem Eimer schwer zu kneten, kann sie in kleine Stücke geschnitten und zum Weichmachen in einem Plastikbeutel in die Mikrowelle gelegt werden. Wir empfehlen eine maximale Zeit von 10 Sekunden, wobei die Konsistenz der Paste ständig überprüft werden muss.

7. Kann ich die fertige Modellierung nochmal bearbeiten?

Ja, indem Sie die Paste vorsichtig weich machen (z.B. mit einem Fön oder Handwärme)

8. Ist sie einfach zu modellieren?

Das Modellieren ist sehr einfach: Sie können das der Kreation „hinzugefügte“ Stück Paste mit einem einzelnen Finger glätten. Daher ist sie perfekt für die Verwendung für große Modellierungsprojekte und essbare Skulpturen.

9. Wie modelliert man die Pasta Scultura?

Sie können mit Modellierwerkzeugen oder mit den Händen arbeiten. Wenn Sie die zweite Option bevorzugen, verwenden Sie am besten dünne Plastikhandschuhe, damit die Paste nicht an Ihren Fingern haften bleibt.

10. Muss ich besondere Vorsichtsmaßnahmen ergreifen?

Am besten tragen Sie helle Kleidung, um „dunkle Partikel“ zu vermeiden. Waschen Sie Ihre Hände und trocknen Sie diese vollständig ab.

11. Ist die Paste in verschiedenen Farben erhältlich?

Zurzeit wird sie nur in Cremeweiß geliefert, eine Erweiterung des Sortiments ist jedoch geplant.

12. Welche Art von Verpackungen ist erhältlich?

Derzeit wird sie in Eimern mit 1 kg geliefert.

13. Ist sie essbar und wie schmeckt sie?

Ja, Pasta Scultura ist essbar und schmeckt wie Schokolade.

14. Wie kann ich das Produkt nach dem Öffnen der Verpackung lagern?

Es muss mit geschlossenem Deckel in der Originalverpackung gelagert werden.

15. Wie hoch ist die maximale Verarbeitungstemperatur?

Es wird empfohlen, 27°/ 28° C nicht zu überschreiten.



FAQ

Pasta Top

1 • Womit kann ich die Torte einstreichen?

Wir empfehlen eine leichte Buttercreme oder eine weiße Schokoladenganache, um ein Durchscheinen zu vermeiden. Denken Sie daran, dass bei wasserbasierten

Untergründen, beispielsweise Schlagsahne, die Gefahr besteht, dass sich die Zuckerpaste auflöst.

2 • Wie kann ich Pasta TOP auf Dummies kleben?

Benetzen Sie die Dummies einfach gleichmäßig mit etwas Wasser oder verwenden Sie das Cake Gel Saracino.

3 • Wie dick sollte Pasta TOP ausgerollt werden?

Für beste Ergebnisse empfehlen wir eine Stärke von 1-3 mm.

4 • Was kann ich bei sehr hohen Torten machen?

Es wird empfohlen, die Pasta TOP, die eine elastische Struktur hat, mit der Pasta Model, die eine härtere Struktur hat, im Verhältnis 50:50 zu mischen. So erhalten Sie ein Produkt, das sich für die Abdeckung von Flächen bis zu einer Höhe von 30 cm eignet.

5 • Kann ich Pasta TOP zum Modellieren verwenden?

Nein. Diese Zuckerpaste wurde speziell zum Eindecken von Torten entwickelt.

6 • Wie kann ich Pasta TOP einfärben?

Saracino bietet eine große Auswahl an Farben, die ein einfaches Eindecken ermöglichen:

Orange – Blau – Himmelblau – Babyblau – Fuchsia – Gelb – Lila – Schwarz – Rosa – Rot – Tiffany – Grün –

Hellgrün. Alternativ können mit Pulver- und Gel-Farbstoffen für bestimmte Farben hervorragende Ergebnisse erzielt werden.

7 • Kann ich Pasta TOP bemalen?

Natürlich, Sie können Farbstoffe und Alkohol oder Öl verwenden, die eine schnelle Trocknung ermöglichen, aber eine genaue Ausführung erfordern. Alternativ können auch Farbstoffe und Wasser verwendet werden, wobei die Trocknungszeiten länger sind, die jedoch schöne Farbnuancen ermöglichen.

8 • Kann Pasta TOP zum Eindecken von Torten verwendet werden, die im

Kühlschrank aufbewahrt werden sollen?

Ja, dabei muss nur die Art der Torte beachtet werden. Biskuitteig, Mousse, Bayrische Creme und Halbgefrorenes erfordern unterschiedliche Untergründe.

9 • Wie sieht Pasta TOP nach dem Eindecken aus?

Sie ist elastisch und fühlt sich seidig an.



Tortendesigner Carolin Moldaschel

Carolin ist 37 Jahre alt und lebt mit ihrer Familie im wunderschönen Bayern (Deutschland).

Ihre Workshops zum Thema „Dripcake“ sind ein voller Erfolg. Ihre Leidenschaft zum Backen und Dekorieren von Torten hat sie vor 5 Jahren zum Beruf gemacht. **Carolin** ist international bekannt für ihre Dripcake-, Ganache- und Grundkurse. Und auch auf Messen ist sie sehr aktiv. Ihre Workshops über „Dripcake“ und „die Ganache-Kurse“ sind auf den Messen der Branche sehr erfolgreich.

Auch vor Wettbewerben macht Carolin nicht halt! Für ihr Talent wurde sie 2015 in Wien mit Silber ausgezeichnet. 2017 erhielt sie auf der „Cake & Bake“ in Dortmund die Goldmedaille. Ein Jahr später, 2018, gewann sie erneut die Goldmedaille auf der „Cake & Bake“ in Essen.

Nach eigener Aussage, hat das Modellieren und Ganachieren von Torten eine beruhigende Wirkung auf Carolin. Es ist eine Leidenschaft, die sie nur zu gern in ihren Kursen weitergibt.



Kontakte:

Website: www.carolinchens-zuckerwelt.de

email: carolinchens.zuckerwelt@hotmail.com

 Carolinchens Zuckerswelt

 carolinchens_zuckerwelt

Eine Torte mit Saracino Pasta Top eindecken

von Carolin Moldaschel



1- Benötigt werden 300 – 500 Gramm Saracino Pasta Top. Die Menge hängt immer von der Größe der Torte ab und wie dick oder dünn die Zuckerpaste ausgerollt wird.

2- Vor Beginn der Arbeit am Fondant die Ganache-Torte (in meinem Fall ein Dummy :-)) an der Seite mit etwas Wasser befeuchten. Die Oberseite NICHT befeuchten! Befeuchten hilft dabei, die Zuckerpaste beim Eindecken an der Torte zu fixieren.



3- Den Fondant aus der Tüte nehmen.

4- Die benötigte Fondantmenge mit einem Messer abschneiden.



5- Um die Zuckerpaste besser kneten zu können, empfehle ich immer, den Fondant 10 Sekunden lang in der Mikrowelle (700 Watt) zu erhitzen.

6- Nachdem der Fondant ein wenig erwärmt ist, kann er wunderbar verarbeitet werden! Er kann nun problemlos geknetet werden... :-)



7- Kneten...kneten...kneten...

8- nicht aufhören zu kneten! :-)



9- Das Kneten und deine Körpertemperatur machen den Fondant weich und sehr geschmeidig! **10-** Jetzt kann er eingefärbt werden!



13- PERFEKT!
14- Tipp: Den Fondant nach dem Färben 24 Stunden lang in Frischhaltefolie lassen. Die Torte erst nach den 24 Stunden eindecken.



15- Das Maßband über die Torte legen. So sieht man, wie viel Fondantfläche ausgerollt werden muss.



18- Die Zuckerpaste auf die Arbeitsplatte legen, die mit Bäckerstärke bestäubt wurde, und den Fondant gleichmäßig ausrollen.



22- Den Fondant über die Rolle legen...
24- auf die Torte legen...





FERTIG! :-)

28- zuerst die Kanten fixieren...



30- dann das Fondant vorsichtig nach unten streichen. NICHT ziehen!!!!!!



32- Den Fondant am Rand mit einem Pizzaschneider entfernen.



PASTA TOP



Tortendesigner Anita Cappello

Mein Name ist **Anita**, auch wenn ich eher als „**Fancy Cakery**“ bekannt bin, und ich komme aus Frankfurt.

Seit ich mich erinnern kann, hatte ich immer den Drang, kreativ zu sein. Also begann ich zu malen und zu skizzieren, sobald ich einen Stift oder Pinsel halten konnte. Aber das war immer nur ein Hobby.

Vor sechs Jahren bat mich eine Freundin, für sie die Torte zum ersten Geburtstag ihres Sohnes zu backen und zu dekorieren. Ich fing an, online nach Tortenbildern zu suchen, so entstand meine neue Leidenschaft. Ich versuchte, so viele Torten wie möglich herzustellen, und sehr bald wurde mir klar, dass das Modellieren meine kreative Ader befriedigte.

Mir war sehr wichtig, meinen Weg und meinen persönlichen Stil zu finden. Vieles habe ich mir im Selbststudium beigebracht. Ich mag es sehr, meine Kreativität auf Ausdruck, Bewegung und kleine Details zu konzentrieren.

Ich habe angefangen, an nationalen und internationalen Wettbewerben teilzunehmen und meine Arbeiten wurden durch die Fachjury mehrmals ausgezeichnet.



- 2016 Cake & Bake, Dortmund, Deutschland: 1x Silbermedaille
- 2016 Cake International, Birmingham, UK: 1x Goldmedaille und 2. Best in Class, 1x Silbermedaille
- 2017 Tortenmesse, Hamburg, Deutschland: 1x Goldmedaille und 1. Best in Class, 1x Silbermedaille
- 2017 Cake & Bake, Dortmund, Deutschland: 1x Goldmedaille und 1. Best in Class, 1x Goldmedaille
- 2017 Cake International, Birmingham, UK: 1x Silbermedaille
- 2018 Tortenmesse, Hamburg, Deutschland: 1x Goldmedaille, 1. Best in Class und bester Teilnehmer
- 2018 Kuchenmesse Wels, Österreich: 2x Goldmedaillen
- 2018 Kuchenmesse Wien, Österreich: 1x Goldmedaille, 1. Best in Class und bester Teilnehmer
- 2018 Cake International, Birmingham, UK: 1x Silbermedaille
- 2019 Cake International, Birmingham, UK: 1x Silbermedaille

Von Beruf bin ich IT-Experte, dabei kann ich meinen kreativen Anteil nur sehr begrenzt ausleben. Um einen Ausgleich für mein Leben zu finden, begann ich ab Juli 2017- meine Leidenschaft in meiner Werkstatt zu unterrichten. Seit 2018 bin ich deutsche Botschafterin für Saracino und gehöre zum deutschen Jury Team der IGT (Interessengemeinschaft Tortendesign e.V.)

Tortendesign ist eine Leidenschaft, die es mir ermöglicht meine kreativen Ideen in Form von Zucker umzusetzen.

Kontakte:

Website: www.fancycakery.com

email: info@fancycakery.com

 [Fancy Cakery](#)

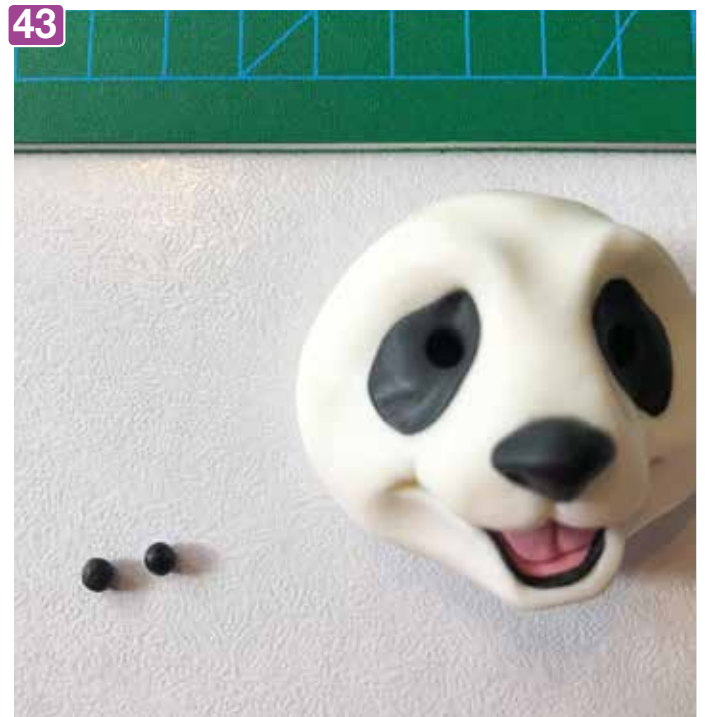
 [fancy_cakery](#)

Panda

Tutorial von Anita Cappello









Tortendesigner Gisi Prekau

Mein Name ist **Gisi Prekau** und ich bin **Just little Cakes** in Berlin.

Im Jahr 2013 bin ich erstmals mit der Zuckerkunst in Kontakt gekommen. Ich hatte bislang auch keine großen Erfahrungen aus dem Bereich der Konditorei und habe mir alles selbst beigebracht. Zum Tortendesign bin ich als Hobby gekommen, jetzt ist es meine Leidenschaft. Als Zahntechnikerin habe ich viel Liebe zum Detail entwickelt und diese Eigenschaft auf das Tortendesign übertragen.

Im Jahr 2015 nahm ich am ersten Wettbewerb auf der Cake World in Deutschland teil und erhielt dort meine 1. Goldmedaille. Das ebnete mir den Weg für andere internationale Wettbewerbe wie Cake & Bake, wo ich wieder eine Goldmedaille und den zweiten Platz in der Kategorie gewann. Für mich sind Collaborationen mit anderen Tortenkünstlern und die Tortenkunst an sich zu einem festen Bestandteil meines Lebens geworden den ich mir nicht mehr wegdenken kann.



Kontakte:

Website: www.just-little-cakes.de

email: gisiprekaugmx.de

 Just little cakes

[just_little_cakes.gisi_prekau](https://www.facebook.com/just_little_cakes.gisi_prekau)

Kleiner Drache

Tutorial von Gisi Prekau
Just little Cakes



Material

Pasta Modell light blue 220g
Pasta Modell tiffany 40g
Pasta Modell gelb 10g
Pasta Modell grün 5g
Puderfarben, schwarz, blau, grün, weiß
Waferpaper „Zebra“
Blütendraht 22g
Zuckerperlen 3mm
Schaschlikspieß · Piping Gel · Alkohol

Tools

Rollstab · Balltools
Silikonpinsel · Spritztülle 1mm
Skalpell · Malpalette
Dresdentool · Pinsel 00 · Puderpinsel



01 Starte mit 100g hellblauer Pasta Modell, knete sie weich und forme einen 15 cm langen Strang, der zu den Enden dünner ausläuft.

02 Richte diesen an einer Seite auf.



03 Der liegende Teil wird an der Oberseite etwas zusammengedrückt, dass eine Mittelnaht entsteht. Krüme ihn etwas. **04** Forme den Ansatz für die Beine mit einem Balltool.



05 Mit zusammengeknüllter Alufolie kann man eine schöne Struktur der Oberfläche gestalten. **06** Für die farbliche Gestaltung des Bauches knete 10g tiffany-farbene Modelliermasse weich und rolle sie dünn aus.



07 Dies wird auf die Bauchseite gelegt und mittig leicht angedrückt.

08 Schneide den Überschuss mit einem Skalpell ab und verstreiche die Übergänge.



09 Mit Modellierinstrumenten wird der Bauchnabel angedeutet und die Oberfläche in waagerechten Steifen strukturiert.



10 Der Kopf - Hierfür wird 75g hellblaue Pasta Modell zu einem ovalen Ball geformt.



11 Mit dem Cellstick oder dem Griff eines Modellierinstrumentes wird die Augenpartie etwas eingedrückt. **12** Forme mit den Fingern den Nasenrücken.



13 Drücke mit einem spitzen Instrument zwei Augenhöhlen hinein.



14 Modelliere mit dem Dresdentool den Mund und die Nasenlöcher.



15 Zum Befestigen des Kopfes auf dem Rumpf wird zur Stabilität ein Schaschlikspieß in den Rumpf gesteckt und soweit gekürzt, dass er etwa 1,5 cm übersteht. **16** Setze den Kopf auf den Rumpf und arbeite den Übergang an.



17 Knete für die farbliche Gestaltung des Unterkiefers 10g tiffany-farbene Pasta Modell weich und rolle sie oval etwas dicker aus. Dies wird entlang des Mundes von Mundwinkel zu Mundwinkel als Unterkiefer und Hals angelegt. **18** Schneide den Überschuss mit dem Skalpell ab.



19 Forme mit einem spitzen Instrument Einkerbungen für die Zähne.

20 Drehe je 1g tiffany-farbene Pasta Modell spiralförmig zu kleinen Hörnern und befestige sie in kleinen Einbuchtungen rechts und links seitlich am Kopf.





21 Gebe zwei Zuckerperlen als Augäpfel in die Vertiefungen.



22 Strukturiere und modelliere final das Gesicht des Drachen.



23 Beine – Für die Beine werden 10g hellblaue Pasta Modell geknetet und zu einem Ball geformt. Dieser wird halbiert. **24** bringe je eine Hälfte rechts und links am Körper an den Vertiefungen an.



25 Die Füße entstehen aus je 2g hellblauer Pasta Modell. Forme einen Ball, plätte diesen etwas und forme ihn etwas tropfenförmig. Schneide diesen an der breiteren Seite bis etwa zur Hälfte zweimal ein. **26** Befestige den Fuß unterhalb des Oberschenkels. Mit den Modellierinstrumenten gestalte und strukturiere nun die Zehen und gestalte mit einem kleinen Balltool kleine Vertiefungen für die Krallen.



27 Arme- Für die Arme wird aus je 2,5g hellblauer Pasta Modell zunächst ein 2,5cm langer Strang geformt, dieser in der Hälfte abgeknickt und an einem Ende im Bereich der Handgelenke etwas talliert. Schneide diesen Bereich zweimal ein. **28** Bringe beide Arme seitlich im oberen Bereich des Körpers an und forme sie mit Hilfe eines Modellierinstrumentes.



29 Mit einer Spritztülle können schuppenförmige Impressionen am Körper, Kopf, Händen und Beinen kreiert werden. **30** Rolle sehr kleine Mengen zu winzigen Kegeln um Krallen an Händen und Füßen zu modellieren, und setze sie in die vorgesehenen kleinen Kuhlen.



31 Flügel- Für die Innenseite der Flügel werden 8g gelbe und 8g tiffany-farbene Pasta Modell verknetet. **32** Rolle diesen Mix dünn aus und schneide zwei Flügelhälften mit dem Skalpell aus.



33 Rolle 20g hellblaue Pasta Modell aus. Biege zwei etwa 8cm lange 22gauge Blütendrähte zu einer schmalen Schlaufe und platziere diese auf dem ausgerollten hellblauen Modellierfondant so dass die beiden Enden des Drahtes seitlich übersteht - presse sie sanft etwas ein. Die hellgrünen ausgeschnittenen Flügel werden nun darauf platziert und leicht angedrückt. Schneide nun die Flügel mit schmalen Abstand aus. **34** Die hellgrünen Innenseiten werden mit einem kleinen Balltool strukturiert.



35 Rolle hellblaue Pasta Modell zu einem dünnen langen Strang und lege diesen als „Adern“ auf die Flügel. **36** Am Körper leicht hinter den Armen werden mit dem Skalpell kleine Einschnitte gemacht, in diese stecke je einen Flügel.



37 Arbeite die Übergänge an. **38** Die Rückseite der Flügel erhält kleine Tupfen in tiffany. Hierfür rolle kleine etwas unterschiedlich große Kügelchen aus tiffany-farbenen Fondant, platziere sie und drücke sie flach. Aus hellgrünem Fondant werden an der Mittelnahrt des Schwanzes und des Rückens unterschiedlich große Zacken angebracht. Forme hierfür kleine Dreiecke und platziere diese.

Tortendesigner Valentina Terzieva



39- Der Drache erhält auch unterschiedlich große Zähne aus weißem Modellierfondant. Rolle hierfür kleine Kegel und setze diese in die dafür vorgesehenen Einbuchtungen. **40-** Mit Puderfarbe und Alkohol vermischt werden die Augen bemalt. Eine hellgrüne Iris und ein schwarzer kleiner Punkt als Pupille werden mit einem sehr feinen Pinsel auf die Zuckerperle gemalt, die Augenbraue male ebenfalls mit schwarz nach.



41- Hut- Für den Hut schneide aus dem „Zebra“- Waferpaper einen Zirkel. Bestreiche diesen auf der Rückseite dünn mit Piping Gel und rolle es zu einem Hütchen. Das Gel dient zum „Erweichen“ des Papiers, so dass es sich in Form bringen lässt und dient gleichfalls als Kleber an den sich überlappenden Enden. **42-** Aus 4g grüner Pasta Modell rolle einen Ball und drücke ihn an der gewünschten Stelle am Kopf platt. Dieser sollte etwas größer als der Mützen-Durchmesser sein. Der Waferpaper-Kegel wird auf die weiche grüne Masse gesetzt. Eine kleine Bommel aus grünem Fondant an der Spitze des Kegels komplettiert die Mütze. Strukturiere den Mützenrand und die Bommel mit dem Skalpell.



43- Finale- Mit Puderfarben wird nun dem Drachen noch etwas Lebendigkeit und „Tiefe“ verliehen. Hierzu verwende einen mittelgroßen weichen Puderpinsel. Diverse grün-, blau- und türkis-Töne sowie etwas Weiß und helles Grau sind am Bauch, den Hörnern und Flügeln, Armen und Beinen sehr schön und verleihen Leben und machen das Gesamtbild harmonisch.

Viel Spaß beim Nach-Gestalten!!!



Tip: Um Modellierfondant etwas weicher zu bekommen, z.B. um ihn durch eine Fondantpresse zu pressen, ist es hilfreich etwas pflanzliches Fett (Palmin soft) ein zu arbeiten.

Als **Valentina** im Februar 2011 mit der Dekoration von Torten begann, wollte sie nur den Prüfungsstress verringern. Nachdem sie ihre erste Torte fertiggestellt hatte, verliebte sie sich in diese wunderbare Welt aus Zucker, ihrem persönlichen Sugarland.

So viele verschiedene Torten, so viel Magie.



Valentina war fasziniert von den vielen Möglichkeiten, die die Kunstwerke aus Zucker bieten. Die Kunst, Zuckerpaste zu modellieren, hat von Anfang an den Weg in ihr Herz gefunden. Sie war sofort fasziniert von der Leichtigkeit, mit der sich ein Stück Zuckerpaste in einen Miniaturmenschen verwandeln lässt. Nach 17 Jahren in Deutschland kehrte Valentina im Sommer 2016 in ihr Heimatland Bulgarien zurück, wo sie zunächst auf nationaler Ebene zu unterrichten begann, um sich anschließend immer mehr auf die europäische Ebene auszubreiten. Seit Januar 2013 hat sie mehrere Kurse in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Bulgarien gehalten.

Als Lehrerin liebt sie es, wenn ihre Kursteilnehmer ihre Lektionen lernen und sich dann immer weiter verbessern. Das Lieblingsmotiv von Valentina ist das Modellieren menschlicher Figuren mit realistischen Gesichtern. In diesem Bereich hat sie viele Preise gewonnen: 5 Goldmedaillen, und wurde auf der CAKE International in Birmingham, Großbritannien, wo sie

auch drei Silber- und drei Bronzemedailles gewann, zweimal als „Best of Class“ nominiert. Sie ist Mitglied der deutschen Jury für Wettbewerbe in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Valentina liebt es, ihr Wissen weiterzugeben, indem sie Tutorials für deutsche, englische, spanische und französische Zeitschriften schreibt. Sie erstellt auch Video-Tutorials für die englische Online-Akademie Paul Bradford Sugarcraft School. Das erste Buch über Tortendesign und der Modellierung von Valentinas Zuckerpaste, „Valentina's Sugarland“, wurde im Mai 2017 in Deutschland veröffentlicht. Im Jahr 2018 wurde es in englischer Sprache veröffentlicht.



Kontakte:

Website: www.valentinas-sugarland.de

email: info@valentinas-sugarland.de

 Valentina's Sugarland

 valentinassugarland



Schokoladen Flamingos

Tutorial von Valentina Terzieva

Du benötigst

Runder Cake Board 18cm
 Cake Dummy · Vorlage Flamingo 20cm
 Modellierwerkzeuge und Pinseln
 Messer · Heißer Kleber · Zangen
 Saracino Cake Gel
 Saracino Pasta top - 200g weiß
 Gel Farben - Türkis, Grün und Blau Metalik

Für jedes Flamingo

Saracino Modellerschokolade · 100g weiß
 Saracino Modelliermasse · 5g weiß and 5g schwarz
 Styropor Eig 4,5cm lang
 3x 15cm lange Lollipop Stiele
 20cm Aludraht 2mm dick
 weißes Blumenband oder Malerkrepp
 Non pareils schwarz · 2x · Gel Farben · rosa
 Puderfarben - rosa, rot, weiß und schwarz Wodka



01• Stelle zusammen die innere Struktur, indem du die Vorlage nutzt. Wenn du Papier Lollipopstiele benutzt, wird es dir möglich sein, den Knie zu biegen. Für den Hals nehme Aludraht und biege es wie auf dem Foto gezeigt. Den Schwanz ist mit einem Stück Lollipopstiel verlängert. Mit Heißkleber befestige alles zusammen. **02**• Vermesse die Beinlänge und markiere die Stelle mit Bleistift. Platziere die Flamingo Armatur in einen Styropor Dummy, damit du leichter daran arbeiten kannst. Verpacke den Hals und Körper mit den Malerkrepp, damit es nicht zu glatt ist und die Schokolade besser dran haftet.



03- Färbe deine Modellerschokolade mit rosa Gelfarbe bis es zart Rosa wird. Nehme 60g davon und rolle es zu einen Ball. Drücken den Ball flach zwischen deine Hände oder nutze Ausrollstab und rolle es ca. 8cm groß aus. **04-** Umhülle damit den Ei und den Schwanz und drücke fest, um zu verbinden. Benutze Handschuhe, um leichter mit der Schokolade zu arbeiten, so klebt diese nicht auf deine Hände und lässt sich besser glätten. Glätte und forme es mit deine Finger und mit Modellierwerkzeuge.



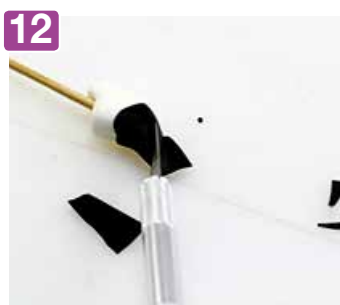
05- Mit einen Plastikmesser schneide den Schwanz so wie auf dem Bild auf. **06-** Rolle 15g Modellerschokolade zu einen Wurst aus. Schneide die Mitte auf.



07- Platziere es auf dem Halsstruktur und drucke fest, um zu verbinden. **08-** Glätte und forme es mit deine Finger und Modellierwerkzeugen.



09- Forme auch den Kopf. Vergleiche mit der Vorlage, um sicherzustellen, dass Kopf, Hals und Körper die richtige Größe haben. **10-** Anhand der Vorlage kannst die den Schnabel aus 2,5g weiße Saracino Modelliermasse formen.



11- Rolle kleine Menge Saracino schwarze Modelliermasse aus und wickele es um den unteren Bereich des Schnabels. **12-** Schneide den Überfluss und gebe auf die Seiten noch ein kleines Dreieck wie du es auf der Vorlage sehen kannst. Drücke zwei kleinen schwarzen Zuckerperlen (Non pareils) für Augen und macht zwei kleine Löcher für die Nasenlöcher..



13- Falls nötig schneide bei Stück von Kopf ab, damit den Schnabel besser passt. **14-** Mache ein Loch in der Schnaben und platziere es auf dem Struktur. Verteile etwas Wasser auf dem Schnabel Rückseite, damit es an den Kopf klebt.



15- Für jeden Flügel forme 10g Modellerschokolade zu einen Tropfen. Drücke es flach und zeichne einige gebogenen Linien mit den Plastikmesser. **16-** Befestige die Flügel auf die Seiten und glätte die Übergänge mit den Finger.



17- Für die Krallen forme kleine Tropfen, drücke diese flach und schneide zwei kleine Dreiecke auf die breitere Seite aus. **18-** Befestige die eine Krallen an der gebeugten Fuß. Falls deine Flamingo auf dem Sand stehen wird, wirst du eine zweite Krallen benötigen. Wickele kleine Mengen Modellerschokolade auf den Kniestellen.



19- Mache so viele Flamingos wie du möchtest, indem du die gleiche Vorlage nimmst, aber die Position der Beine und den Hals veränderst. Fallst du deine Flamingos direkt auf der Torte reinstecken möchtest, du kannst die Schritte 20 und 21 überspringen. **20-** Falls du deine Flamingos auf einen extra Cake Board platzieren möchtest, mache Löcher in der Cake Board, dort, wo die Beine rein sollen. Benutze Skalpell und mache die Löcher so groß, die die Lollipopstiele dick sind.



21 Schneide die Stiele 1cm nach dem Bleistiftlinie, die wir in Schritt 2 gemacht haben. Spritze etwas heißes Kleber in das Loch hinein und stecke den Lolipopstiel rein. Halte es für ca. 1 minute fest, bis der Kleber erkalten ist. **22** Benutze Pinsel und rosa Puderfarbe, um die Beine zu färben.



23 Bepudere die Wangen auch mit rosa Puderfarbe. Die Verwendung von Puderfarben gibt dir einen sanftes Farbeffekt als das Malen mit Gelfarben. **24** Vermische verschiedene rosa Nuancen mit rote und weiße Puderfarbe. Gebe Vodka dazu, um es aufzulösen.



25 Beginne die Flamingos mit einen kleinen Pinseln zu bemalen. Vergesse nicht die Nasenlöcher schwarz zu bemalen. **26** Der Hals und den Schwanz sind dunkel rosa, Flügel sind heller, ausgenommen die tieferen Linien auf den Flügel, die dunkler bemalen werden sollen, um mehr Tiefe zu erzeugen. Auf dem Foto kannst du den Unterschied sehen, was das Bemalen ausmacht. Das bemalte Flamingo sieht viel realistischer aus.



27 Für den Cake Board färbe Fondant in blau, rolle es aus und decke damit den Cake Board ein. Ich benutze Cake Gel, damit den Fondant gut an den Cake Board haftet. **28** Wenn nötig beim Eindecken schneide die Fondantdecke so, dass sie um die Flamingobeine passt. Drücke die Übergänge und verbinde sie so zusammen. Mit Modellierwerkzeug kannst du einige Kreise um die Beine zeichnen, so dass es wie Wasser aussieht. Schneide den überflüssigen Fondant am Rand ab.



29 Vermische grüne und blaue Metallgelfarbe und bemale mit einen breiten Pinsel den Cake Board. Versuche verschiedene Nueancen zu erzeugen, so dass es realistischer erscheint. **30** Deine Tortenauflage ist somit fertig und kann auf der Torte Platziert werden. Damit es sicher auf der Torte steht, verwende darunter ein paar Stützen, so als ob die eine zweite Etage auf die Torte aufbaust. .



BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE

 www.saracinodolci.com • www.saracinodolci.co.uk 

FINDEN SIE EIN GESCHÄFT
IN IHRER NÄHE



AUF DER WEBSITE SIND
DIE NAMEN DER SARACINO-
HÄNDLER ANGEGEBEN

BESUCHEN SIE UNSEREN STAND, UM:

- UNSERE PRODUKTE ZU **PROBIEREN**
- DIE BOTSCHAFTERINNEN VON SARACINO ZU **TREFFEN**
- UM INFORMATIONEN ZUM VERKAUF ZU **ERHALTEN**

SARACINO nimmt teil an:



SIGEP - Rimini, Italien
18.-22. Januar 2020 / Stand 015 – Halle: B4



MY CAKE - Friedrichshafen, Deutschland
01.-02. Februar 2020 / Stand 412 – Halle: A2



SOFLO - Miami, USA
24.-26. April 2020



KREATIVE MESSE - Austria <https://kuchenmesse.at>
24.-26. April 2020



CAKE & BAKE - Dortmund, Deutschland
23.-24. Mai 2020



CAKE INTERNATIONAL - Birmingham, UK
06.-08. November 2020



  Made in Italy


SARACINO®
We love pastry

Saracino srl Via Retrone 34/36
36077 Altavilla Vicentina (VICENZA) ITALY
T. +39 0444 413434
info@saracinodolci.com    