



Dekorpapier Plus

Die erste Wahl bei der Herstellung von Tortenauflegern. Das Dekorpapier Plus besticht durch die hohe Qualität der Ausdrücke. Es ist relativ geschmacksneutral verändert somit nicht den Gesamteindruck einer Torte. Geeignet für alle Tortenoberflächen, auch Buttercreme und Sahne.

Stärke, Maltodextrin, Glycerin, Zucker, Stabilisatoren E460i/E414, Dextrose, Emulgatoren E435/E491/E471, Lebensmittelfarbe E171, Aromen, Konservierungsmittel E202, Saccharin, Zitronensäure.

Fondantpapier – Zuckerfolie

Eignet sich als Auflage auf allen Tortenoberflächen mit Ausnahme von Sahne. Mit Fondantpapier erzielen Sie die höchste Qualität beim Drucken. Es ist schneeweiß, frosterfest und ist im Format A4 erhältlich.

Zucker, Glukosesirup, Sorbit E420, Wasser, gehärtetes Palmöl, Gelier-/Verdickungsmittel E415/E410/E413, Konservierungsmittel E202, modifizierte Cellulose E464.

Verarbeitung: Wir empfehlen Ihnen das Eindecken der Torten mit Rollfondant, Marzipan etc. bevor Sie das bedruckte Fondantpapier auflegen. Feuchten Sie die Tortenoberfläche leicht mit Wasser an. Legen Sie dann das bedruckte Fondantpapier auf. Bei längerer Lagerung kühlen Sie die Torte bitte bei trockener Kälte.

Lagerung: Bei einer kühlen (15°C-20°C) und trockenen Lagerung beträgt die Haltbarkeit von Fondantpapier 18 Monate.

Entfernen der Trägerfolie: Sollte sich die Trägerfolie nach dem Bedrucken und Trocknen des Fondantpapiers nur mit Mühe lösen, empfehlen wir das Fondantpapier nach dem Druck für ca. 10 - 15 Sekunden in den Gefrierschrank zu legen. Danach können Sie die Folie in der Regel problemlos entfernen. Eine weitere Möglichkeit: Lösen Sie das Fondantpapier vorsichtig an einer Ecke von der Folie und drehen Sie das Papier um. Die Trägerfolie befindet sich nun oben und lässt sich danach einfach entfernen. Soll die "Bildtorte" längere Zeit gelagert werden, empfehlen wir die Aufbewahrung bei trockener Kälte.

Oblatenpapier - deluxe

Oblatenpapier eignet sich zum Herstellen von essbaren Tischkarten, Visitenkarten oder essbaren Etiketten (zum Mitbacken auf Brotteig). Oblatenpapier ist die preisgünstige Variante unter den Esspapieren.

Kartoffelstärke, Wasser, Pflanzenöl.

Verarbeitung: Feuchten Sie nach dem Druck die Tortenoberfläche leicht mit Wasser an. Legen Sie dann das bedruckte Oblatenpapier auf und drücken es mit der Hand flächig an. Oblatenpapier kann nicht direkt auf Sahne oder Butterkremtorten aufgelegt werden. Wir empfehlen Ihnen das Eindecken der Torten mit Rollfondant oder Marzipan, bevor Sie das bedruckte Oblatenpapier auflegen.