Bodensee Kochverein
Club der Köche e.V.

Schokoladendekore im Strandcafé 25.10.2011

Couverture - Decor

Diese Dekorationen lassen sich auf Vorrat produzieren. Gut in Boxen verpackt sind sie wie Couverture zu Lagern.

Couverture Plättchen

Um eine gleichmässige Dicke beim Aufstreichen der Couverture zu erreichen, ist das Arbeiten auf dem Marmortisch mit Metallstäben (Caramelstäben) zu empfehlen

Temperierte Couverture auf Pergamentpapier oder geeigneten Plastikfolien mit Hilfe der Metallstäbe aufstreichen.

Es können für diese Technik auch vom Handel angebotene vorbedruckte oder von Hand selbst garnierte Plastik - Folien verwendet werden.

Wenn keine Stäbe zur Verfügung stehen, die Couverture von Hand mit einem Winkelspatel in gewünschter Dicke aufstreichen.

In flüssigem Zustand besteht die Möglichkeit, mit einem Garnierkamm die Couverture zusätzlich nach dem Aufstreichen zu bearbeiten.

Nach leichtem Erstarren der Couverture werden mit dem Messer oder Ausstechern die Muster geschnitten, beziehungsweise ausgestochen.

Nun wird das Ganze gekehrt damit die Couverture beim Erstarren unten liegt und somit durch den Druck flach bleibt.

Im Kühlschrank ca. 15-20 Min. auskühlen lassen.
Die ausgekühlten Plättchen mit Vorteil bis zum Gebrauch auf dem Papier oder der Plastikfolie lassen um ein Zerkratzen zu vermeiden.

Biegen von Bändern, bestreichen von Schablonen usw.

Auf Plastik gestrichene temperierte Couverture lässt sich, wenn sie leicht erstarrt ist, nach Belieben drehen und biegen.
Diese Technik eignet sich sehr für Desserts mit gefüllten Schokoladentropfen. Bonbonieren Decorschleifen, Schaustücke usw.
Es können auch Blätter von ungiftigen Sträuchern und Bäumen mit einer glatten Oberfläche mit temperierter Couverture bestrichen werden.
Nach dem Erstarren der Couverture können die Blätter von der Couverture abgezogen werden und wir erhalten ein Schokoladenblatt mitsamt der Struktur.

Holzmuster

Den Marmortisch mit einem feuchten Lappen abreiben, die Plastikfolie auflegen und mit einem trockenen Lappen glatt wischen. Die Folie klebt nun satt auf dem Tisch und die Couverture bleibt nach dem Erstarren flach und gerade. Diese Technik kann auch auf einem Metallblech angewandt werden.
Die temperierten dunkle oder helle Couverture dünn aufstreichen und mit einem Holzstempel mit wiegenden Bewegungen abziehen.
Die Couverture erstarren lassen und danach mit einer hellen oder weissen, temperierten Couverture überstreichen.

Couverture Rollen, Fächer und Spaghettis

Diese Technik verlangt einiges an Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Rollen

Temperierte Couverture gleichmässig mit einem Metallstab oder mit einem Winkeispatel auf dem nicht zu kalten Marmor dünn aufstreichen.
Sobald die Couverture zu erstarren beginnt, mit einem Dreiecks - Spachtel oder einem glatten Messer Rollen abstossen.

Tipp : Hat man den richtigen Zeitpunkt verpasst und die Couverture ist zu kalt und fest, erwärmt man durch Reiben mit der Handfläche die Couverture leicht und erhält dadurch die Geschmeidigkeit zurück.

Fächer

Temperierte Couverture gleichmässig mit einem Metallstab oder mit einem Winkelspatel auf dem nicht zu kalten Marmor dünn aufstreichen.
Sobald die Couverture zu erstarren beginnt, mit dem Finger an einer Ecke des Spachtels die Couverture leicht andrücken. Nun mit dem Metallspachtel Fächer abstossen. Durch dieses Bremsen der Couverture mit dem Finger entstehen die Wellen der Couverture - Fächer.

Tipp: Hat man den richtigen Zeitpunkt verpasst und die Couverture ist zu kalt und fest, erwärmt man durch Reiben mit der Handfläche die Couverture leicht und erhält dadurch die Geschmeidigkeit zurück.

Spaqhettis

Eine kleine Marmorplatte oder ein gerades Chromstahl - Blech im Tiefkühler gut durchfrieren lassen.
Temperierte Couverture in ein Papier - Cornet füllen und durch rasches hin und her bewegen (fillieren) dünne Spagettis aufdressieren.
Sofort die Spagettis von Hand oder mit einem Spachtel in die gewünschte Form bringen.

Gespritzte - Dekorationen

Diese Technik verlangt einiges an Übung.
Man arbeitet bei dieser Technik mit einem Papiercornet auf deutsch auch Spritztüte oder Papiertüte genannt.

Man füllt sie mit div. Couverture -, Eiweiss -, Fett - oder Gelee - Spritzglasuren und spritzt die Decorationen auf Pergamentpapier, Plastikfolien oder direkt auf das zu decorierende Produkt
Man spritzt individuelle Garnituren oder bedient sich Zeichnungen, die man unter das Papier oder die Plastikfolie schiebt und ihr mit dem Cornet nachfährt.
Bei der Silhouetten- und Email-Technik werden gespritzte Ornamente zusätzlich mit anders farbigen Glasuren ausgefüllt und erhalten dadurch einen zusätzlichen Effekt.

Dekorationen in der Patisserie

Schokoladendekorationen für die Patisserie

Verarbeiten von Kuvertüre

Temperieren und Verarbeiten von Kuvertüre

Fast jeder, der sich einmal an das Arbeiten mit Kuvertüre herangewagt hat, kennt das Problem: Die Kuvertüre wird grau oder nicht richtig fest oder schmilzt zu schnell in der Hand. Wir haben hier Anleitungen und Tipps zusammengetragen, damit es beim nächsten Mal besser klappt. Die Beschreibung ist ausführlich, so dass auch die Hintergründe nachvollziehbar sind. Mit diesem Verständnis lässt sich mit Kuvertüre wesentlich besser arbeiten denn es ist sowohl wichtig zu wissen, wie man mit Kuvertüre arbeitet als auch warum man so arbeitet.

Natürlich gibt es auch noch eine Kurzanleitung zum Temperieren der Kuvertüre, eine Fehlerquellentabelle sowie ein paar Tricks für alle diejenigen, die sich an das Temperieren noch nicht heranwagen möchten oder hierfür keine Zeit und vielleicht auch keine Lust haben, damit es dennoch klappt! Viel Spaß beim ausprobieren. Für Fragen und Anregungen stehen wir gern zur Verfügung.

Raumtemperatur
Grundsätzlich ist beim Verarbeiten von Kuvertüre darauf zu achten, dass die Raumtemperatur nicht mehr als 20°C beträgt. Hohlkörper und Schalen, die verwendet werden, dürfen nicht an einem zu warmen Ort stehen, da sonst die Kuvertüre droht weich zu werden. Alle Produkte, die mit Kuvertüre bearbeitet werden sollen, müssen ebenfalls diese Raumtemperatur haben.

Auflösen der Kuvertüre
Die Kuvertüre immer in einem Wasserbad auflösen und auf max. 40-45°C erhitzen, nie direkt auf dem Herd, da diese sonst anbrennt. Das Wasser ist kurz unter dem Siedepunkt zu halten und besonders die Vollmilch- und die weiße Kuvertüre sollten regelmäßig umgerührt werden, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Milcheiweiß der Kuvertüre gerinnt. Das macht sich bemerkbar durch kleine Krümelchen in der Kuvertüre, dieser Prozess ist auch nicht mehr umkehrbar, wenn das Eiweiß erst einmal geronnen ist. Das passiert auch wenn die Kuvertüre über 45°C erhitzt wird.

Außerdem ist darauf zu achten, dass kein Tropfen Wasser oder Wasserdampf in die Kuvertüre gelangt, da die Kuvertüre sonst nicht mehr richtig fest und zu dickflüssig wird. Das liegt daran, dass der Kakao in der Kuvertüre mit dem Wasser beginnt aufzuquellen.

Temperieren der Kuvertüre
Die aufgelöste Kuvertüre nun abkühlen:

Zartbitterkuvertüre auf ca. 28-29°C
Vollmilchkuvertüre auf ca. 26-27°C
Weiße Kuvertüre auf ca. 25-26°C

Dabei ist zu beachten, dass die Kuvertüre nicht einfach stehen gelassen, sondern regelmäßig durchgerührt wird, da sich sonst die Kakaobutter von den übrigen Bestandteilen trennt. Wer schon etwas geübter ist, kann die Kuvertüre auch mithilfe von festen Kuvertürestücken (z.B. Kuvertüredrops oder –raspel) herunter kühlen. Hierbei muss jedoch darauf geachtet werden, dass nicht zu viel Kuvertüre zugegeben wird damit diese sich auch auflöst bevor die Kuvertüre die entsprechende Abkühltemperatur erreicht hat. Bei Raumtemperatur herunterkühlen, nicht im Kühlschrank oder Eisbad, da die Kakaobutter dann nicht genug Zeit zum Auskristallisieren hat.

Nach dem Abkühlen wird die Kuvertüre nun vorsichtig wieder erwärmt um ca. 2°C:

Zartbitterkuvertüre auf ca. 30-31°C
Vollmilchkuvertüre auf ca. 28-29°C
Weiße Kuvertüre auf ca. 27-28°C

Auf keinen Fall wärmer, da sonst die Kuvertüre wieder erneut erst einmal herunter gekühlt und anschließend vorsichtig erwärmt werden muss.

Probe der Kuvertüre
Es empfiehlt sich vor Verarbeitung etwas Kuvertüre auf ein Stück Papier oder Teller zu geben. Dieser muss nun innerhalb von zwei bis drei Minuten zu erstarren beginnen – die Kuvertüre zieht an. Ist die Kuvertüre früher fest, erwärmen Sie diese noch ganz leicht. Ist die Kuvertüre nach fünf Minuten immer noch flüssig, muss die Kuvertüre erneut temperiert werden.

Verarbeitung
Bei der Verarbeitung ist darauf zu achten, dass die Kuvertüre nicht zu kalt und damit fest wird. Wenn sie abkühlt, reicht ein kurzes Erwärmen auf die Verarbeitungstemperatur aus. Ist sie erst einmal fest geworden, muss die Kuvertüre komplett neu aufgelöst und temperiert werden. Das bearbeitete Produkt in jedem Falle erst einmal bei Zimmertemperatur fest werden lassen, bevor es kalt gestellt wird. Ist die Kuvertüre für die Verarbeitung zu dickflüssig, kann flüssige Kakaobutter zugesetzt werden. Dabei muss aber unbedingt darauf geachtet werden, dass die Kakaobutter nicht wärmer ist, als die Verarbeitungstemperatur, da sonst die Kuvertüre insgesamt wieder zu warm wird. Außerdem muss die Kakaobutter gut untergerührt werden. Man kann die Kuvertüre auch nach dem Abkühlen mithilfe der etwas wärmeren Kakaobutter erwärmen.

Wozu das Ganze?
Durch das Auflösen wird erreicht, dass alle Bestandteile der Kuvertüre sich verflüssigen. Dies betrifft insbesondere die Kakaobutter. Beim Abkühlen wird nun die Kakaobutter wieder fest, d.h. sie kristallisiert aus. Durch Umrühren werden nun die festen und flüssigen Bestandteile miteinander vermischt. Dadurch erlangt die Kuvertüre eine glatte homogene Beschaffenheit. Dadurch kann eine schnelle und gründliche Kristallbildung erfolgen. Der Überzug wird glatt und matt glänzend.

Noch besser erreicht man dies, wenn man die aufgelöste Kuvertüre mit fester Kuvertüre herunter kühlt. In der Fachsprache wird dieser Vorgang „impfen" genannt. Optimal ist es, wenn sich die feste Kuvertüre gerade noch so in der flüssigen Kuvertüre auflöst, bevor diese die Abkühltemperatur erreicht hat. Hierfür braucht es allerdings etwas Übung und Fingerspitzengefühl, ist aber der Weg, den der Fachmann geht. Dadurch wird verhindert, dass sich die Kuvertüre absetzt und das Produkt grau wird. Durch das Erwärmen wird nun erreicht, dass sich nur noch ein geringer Teil der Kakaobutter wieder beginnt aufzulösen und die Kuvertüre etwas flüssiger wird, damit man sie verarbeiten kann. Die optimale Raumtemperatur bewirkt, dass die Kuvertüre nicht zu schnell und nicht zu langsam erstarrt.

Temperieren Kurzübersicht

Es ist auf eine Raumtemperatur von 20°C zu achten. Auch die zu bearbeitenden Produkte müssen Zimmertemperatur haben.

Kuvertüre	Temperatur zum Auflösen	Abkühltemperatur	Erwärmungstemperatur
Zartbitterkuvertüre	40°-45°C	29°-30°C	31°-32°C
Vollmilchkuvertüre	40°-45°C	27°-28°C	29°-30°C
Weiße Kuvertüre	40°-45°C	26°-27°C	28°-29°C

Aufbewahrung der fertigen Produkte

Je nach hergestelltem Produkt können die Sachen sowohl im Kühlschrank als auch bei Raumtemperatur gelagert werden. Es ist jedoch folgendes zu beachten:

1. Lagerung bei Raumtemperatur(z.B. überzogene Kekse): die Raumtemperatursollte bei ca.20°C liegen, da die Kuvertüre sonst beginnt weich zu werden und einen Teil ihres Geschmacks verliert

2. Lagerung im Kühlschrank (z.B. Pralinen): es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Pralinen in einem

luftdicht verschlossenem Behälter aufbewahrt werden, ca. 1Stunde vor dem Verzehr (wenn man sie z.B. seinen Gästen anbieten möchte) die Pralinen aus dem Kühlschrank holen, aber in dem Behälter geschlossen bei Raumtemperatur 20°C stehen lassen, da sich anderenfalls Kondenswasser auf den Pralinen bilden kann.

Fehlerquellen beim arbeiten mit Kuvertüre

Fehler	Ursache
Kuvertüre wird grau	Es wurde zu warme Kuvertüre verwendet, die Kuvertüre braucht länger zum erstarren, dadurch setzt sich die Kakaobutter an der Oberfläche ab
Kuvertüre wird graustreifig	Kein oder zu wenig Umrühren der Kuvertüre beim abkühlen, dadurch bleibt ein Teil der Kakaobutter beim abkühlen an der Oberfläche
Kuvertüre ist krümelig und brüchig	Zu warme Kuvertüre zum Verarbeiten verwendet, durch die längere Erstarrungszeit kommt es auch zu einer langsameren Kristallbildung und daher zu einer geringeren Oberflächenspannung
Kuvertüre ist unregelmäßig fest	Es wurde zu warm und zu dick überzogen, dadurch kommt es zu einer uneinheitlichen Verfestigung
Kuvertüre platzt ab	Die zu überziehenden Produkte waren zu kalt, auf Raumtemperatur achten!
Kuvertüre schmilzt zu schnell in der Hand	Die zu überziehenden Produkte waren zu kalt, auf Raumtemperatur achten!
Kuvertüre ist zu dick	1. Es ist Wasser oder Wasserdampf in die Kuvertüre gelangt 2. Die Kuvertüre wurde zu schaumig gerührt
Es bildet sich ein Zuckerreif	Das Produkt oder die Kuvertüre wurden zu lange feucht gelagert, dies passiert besonders dann, wenn die Produkte im Kühlschrank nicht luftdicht verschlossen gelagert werden
Es bildet sich ein Fettreif	Kuvertüre war zu Warm, dadurch kommt es zur Bildung unregelmäßiger Fettkristalle
Kuvertüre wird nicht richtig fest	1. Die Kuvertüre und/oder das Produkt war zu warm und wurde zum abkühlen in den Kühlschrank gelegt 2. Es ist Wasser oder Wasserdampf in die Kuvertüre gelangt

Tipps und Tricks

Wer mutig und ehrgeizig ist und Hohlkörper und –figuren selbst herstellen möchte, kommt um ein exaktes Temperieren nicht drumherum! Nur dann lassen sich die Sachen nämlich problemlos aus der Form lösen. Hohlkörper und Schalen für Pralinen gibt es aber auch schon fertig zu kaufen und somit wird vieles leichter und deshalb gibt es hier ein paar Tipps, wie es auch ohne Temperieren geht.

Die Kuvertüre muss natürlich immer im Wasserbad aufgelöst werden und es ist darauf zu achten, dass kein Wasser oder Wasserdampf in die Kuvertüre gelangt. Das Wasserbad ist kurz unter dem Siedepunkt zu halten und die Kuvertüre darf auf nicht mehr als 40-45°C erhitzt werden. Beim Auflösen die Kuvertüre regelmäßig umrühren und am besten kurz bevor sich der letzte Rest aufgelöst hat aus dem Wasserbad nehmen. Bevor jetzt begonnen werden kann, muss die Kuvertüre in jedem Fall abkühlen, da dass Produkt sonst grau wird oder die zu überziehenden Hohlkörper zu schmelzen beginnen! Das Abkühlen geschieht nun durch regelmäßiges langsames umrühren (langsam und vorsichtig, damit keine Luft hineingelangt). Ob die Kuvertüre weit genug abgekühlt ist, erkennt man, wenn man den kleinen Finger kurz in die Kuvertüre hält. Die Temperatur sollte etwa 30°C betragen, d.h. es muss sich kühl anfühlen (da unsere Körpertemperatur um die 37°C liegt). Man kann auch hier mit einem kleinen Tropfen eine Probe machen. Wird der Tropfen beginnt der Tropfen innerhalb von 5-7 Minuten fest zu werden, dann ist die Temperatur erreicht. Wichtig: die Kuvertüre darf zum Verarbeiten nicht zu warm sein, denn die meisten Fehler entstehen durch zu warme Kuvertüre!

Bei den Pralinenhohlkugeln lässt es sich nun obendrein noch besonders gut tricksen, wenn man sie nach dem Überziehen noch zusätzlich in Schokoraspel, Schokostreusel, Kakaopulver, Puderzucker u.a. rollt. Da fällt es garantiert niemandem mehr auf, falls die Kuvertüre etwas grau wird! Je dunkler die Kuvertüre, desto eher sieht man, wenn etwas schief gegangen ist. Starten Sie also für den Anfang vielleicht einfach mal mit Weiße oder Vollmilchkuvertüre. Die Kuvertüre hat graue Streifen bekommen? Dann lösen sie doch einfach eine kleine Menge von einer anderen Kuvertüre auf (natürlich auch wieder abkühlen lassen) und machen ein Muster in Form von z.B. Streifen darüber. Sieht dekorativ aus und kann manchmal eine Menge kaschieren. Falls es keine Rolle spielt, ob die Kuvertüre abplatzen oder zu schnell in der Hand schmelzen könnte (z.B. für ein Dessert, das ohnehin mit Gabel und Löffel gegessen wird und nicht lange draußen steht) kann man das zu bearbeitende Produkt auch kurz in den Kühlschrank legen. Der Effekt ist, dass die Kuvertüre (natürlich nur wenn Sie nicht zu warm ist!) sofort erstarrt und die Kakaobutter keine Zeit mehr hat sich an der Oberfläche abzusetzen.

Viele Fachleute werden sich bei diesen Tipps die Haare raufen, aber die Tipps sind ja auch nicht für Fachleute gedacht. Sie müssen ja keine Prüfung machen, wo man sich im Glanz der Kuvertüre spiegeln können muss. Sie wollen vielleicht nur Ihre Gäste oder die Lieben daheim verwöhnen und denen wird es gar nicht auffallen, wenn die Kuvertüre nicht 100% richtig verarbeitet wurde, Hauptsache es schmeckt! Ich selbst bin nun seit 10 Jahren Konditorin und Kuvertüre ist und bleibt mein liebstes Element in der Patisserie und Konditorei. Deshalb kommen die Tipps auch aus der eigenen Erfahrung die ich im Laufe der Jahre gesammelt habe, denn die Theorie sieht immer anders aus als die Praxis. Jeder, der im Sommer bei 35°C Hitze in der Konditorenstube schon mal Torten mit Kuvertüre oder ähnliches überziehen musste weiß, dass die Praxis ohne Tricks eben manchmal nicht funktioniert!

Achten Sie also immer darauf, dass sie die Kuvertüre Nicht mehr als 30°C) und die zu verarbeitenden Produkte eher etwas kühler halten, als zu warm, denn durch zu warme Kuvertüre entstehen größere und unansehnlichere Fehler als durch zu kühl gehaltene Kuvertüre und Produkte.

Isomalt

Was ist Isomalt?

Isomalt ist ein Zuckeralkohol mit der Summenformel C12H24O11. In Lebensmitteln findet er als Zuckeraustauschstoff Verwendung, welcher aus Saccharose gewonnen wird. Hierfür wird die Saccharose enzymatisch gespalten und anschließend durch Hydrierung in Isomalt umgewandelt. In Lebensmitteln wird er zu gleichen Teilen mit Zucker ersetzt. Er schmeckt genauso natürlich wie Zucker und dabei nur die Hälfte der Süßkraft. Isomalt liegt in körniger Form vor und lässt sich durch Erhitzen zu einer klaren Masse schmelzen. Kühlt diese wieder ab, wird der Isomalt hart. Dadurch lassen sich z.B. zuckerfreie

Bonbons aus Isomalt herstellen.

Im Gegensatz zu Zucker ist Isomalt nur schwach hygroskopisch (wasseranziehend) und bräunt erst bei höheren Temperaturen. Ein Schaustück aus Isomalt hält sich somit wesentlich länger als ein Schaustück aus Zucker, da der Isomalt fast kein Kristallisationsverlangen hat.

Der Energiegehalt beträgt etwa 2kcal/g (8,4 kj/g). In übermäßigem Verzehr kann Isomalt abführend wirken, da es ein schwerverdauliches Kohlenhydrat ist und dadurch die Darmtatigkeit anregt. Laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) sind aber keine mengenbezogenen Einschränkungen nötig.

Isomalt ist zahnfreundlich und lässt nur gering den Insulinspiegel ansteigen.
Daher ist er auch gut für Diabetiker geeignet.

Isomalt Auflösen und Gießen

Zum Zucker-Gießen wird der Isomalt in einem Topf langsam erwärmt. Dabei nicht zu viel rühren, da sich sonst ein sehr großer Ballen bildet, der sich nur schwer auflöst. Kleine oder größere Klümpchen werden sich trotzdem bilden. Diese lösen sich aber zuletzt noch auf. Wenn der gesamte Zucker vollständig gelöst ist, den Zucker nicht unnötig weiter erwärmen.
Nehmen Sie den Topf vom Herd. Sie können jetzt flüssige Lebensmittelfarbe zugeben. Es wird leicht sprudeln. Rühren Sie vorsichtig bis sich die Farbe gleichmäßig verteilt hat. Dabei nicht zu kalt werden lassen. Ist die Farbe verteilt, können Sie den Zucker gießen. Auf Backpapier oder besser eine Silikon-Backmatte.

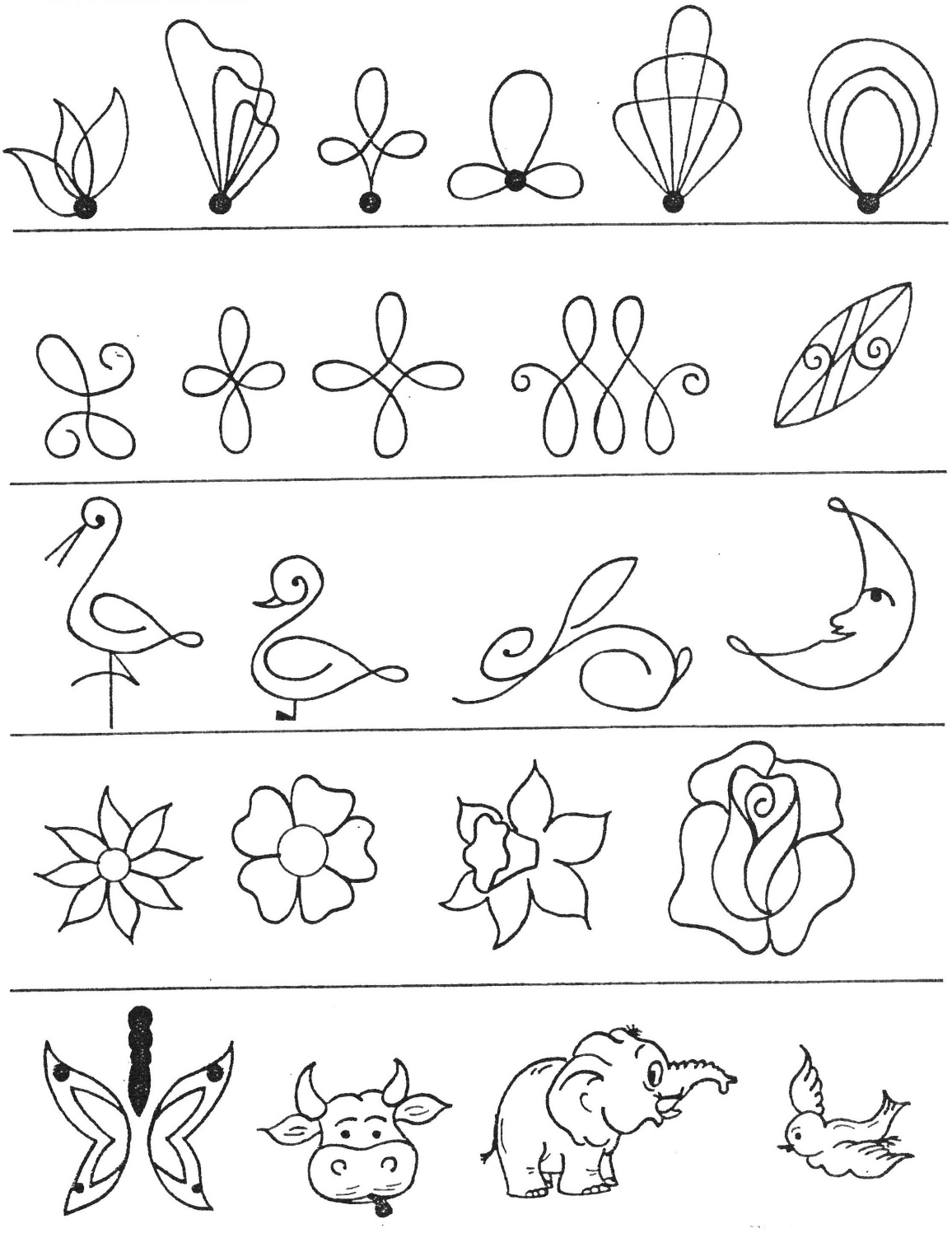
Gießen Sie aus einem Topf mit spitzer Tülle um sauberer zu arbeiten. Formen bauen Sie sich selbst: Mit z.B. Leisten aus Metall, Plastilin ausrollen und zuschneiden oder Moosgummimatten ausschneiden auf die Backmatte legen und dort hinein den Zucker gießen. Probieren Sie es einfach aus.

Sie können den Zucker jederzeit wieder auflösen. Die Stücken einfach wieder in einen Topf geben und vorsichtig erwärmen bis er sich gelöst hat. Das einzige, worauf Sie achten müssen, dass der Zucker nicht zu heiß wird: Er wird gelb, später braun und fängt an zu rauchen. Erwärmen Sie deshalb nur so weit, bis der Zucker flüssig ist.

Das Zuckerziehen mit Isomalt

Beim Zuckerziehen ist der Glanz des Zuckers entscheidend. Wird er zu wenig gezogen, so ist er durchsichtig. Zieht man ihn zu oft, dann erscheint er matt.

Zum Zuckerziehen benötigt man eine Wärmelampe, damit der Zucker auf Temperatur gehalten werden kann. Zum Ziehen sollte der Zucker nicht wärmer als 55°C sein. Benutzen Sie zum Zuckerziehen Latex-Handschuhe. Diese halten zwar nicht die Wärme ab, verhindern aber das Kleben an der Haut und Einarbeiten von Schweiß oder Schmutz. Die Zuckermasse wird zu einem Klumpen gerollt und dann an zwei Enden auseinandergezogen und wieder zusammengelegt. Dieser Vorgang wird wiederholt bis der Seidenglanz erreicht ist. Nun kann man den Zucker mit einem speziellen Blasebalg zu Kugeln blasen oder durch Ziehen und Formen zu Bändern, Blüten, Blättern oder ähnlichem verarbeiten.

Zuckerziehen erfordert viel Übung und Fingerspitzengefühl. Lassen Sie sich also nicht von ersten Fehlversuchen entmutigen. Die hohe Temperatur des Zuckers beim Ziehen ist gewöhnungsbedürftig. Prüfen Sie den erwärmten Zucker stets erst vorsichtig. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Ornamente