

Fünf Torten-Trends

BACKEN Am diesjährigen Swiss Cake Festival im zürcherischen Dietikon wurden einige der aktuell angesagtesten und neuesten Tools und Techniken der Tortenwelt präsentiert. Wir haben fünf herausgepickt.

Melinda Bloch

Massa Ticino

Die weisse Dekomasse ist eine Erfindung der Schweizer Gourmetmarke Carma. Ihren Ursprung hat sie im Tessin und wurde darum 1963 unter dem Namen Massa Ticino lanciert. Als Alternative zu Marzipan wird die elastische und geschmeidige Masse sowohl zum Überziehen von Torten als auch zum Modellieren von Dekorationen verwendet. Es gibt sie neu in 9 kräftigen Farben, hergestellt ohne synthetische Farbstoffe. Die Produkte sind auch für Veganer und Vegetarier geeignet sowie laktose- und glutenfrei. Aus den 9 Farben lassen sich über 100 neue Farben kreieren. Hilfe dazu bietet der «Colour Mixing Guide», welchen man online findet (www.massaticino.com):
Sugarpaste: 250 g,
ca. 5 Fr.)

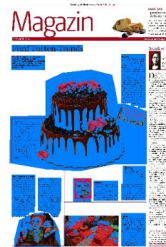


Drip Cakes

Voll im Trend liegen zurzeit sogenannte Drip Cakes (auf Deutsch: tropfende Kuchen). Dabei handelt es sich um Torten, deren Glasur – meist ölig glänzende Ganache-Frostings – in zähen Tropfen den Kuchen herunterläuft. Entscheidend ist dabei die Temperatur der Glasur: Wenn sie zu kalt ist, tropft sie gar nicht. Wenn sie zu heiss ist, tropft sie zu schnell. Tropfen in verschiedenen Farben oder üppige Dekorationen, zum Beispiel mit Blumen, veredeln die Optik der Drip Cakes zusätzlich.



Bilder: Fotolia, zvg (5)



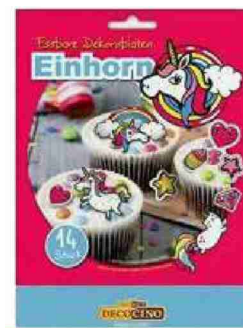
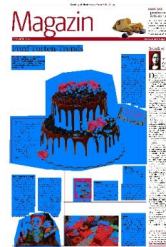
Motivtorten: Mehr ist mehr

Das Herzstück des Swiss Cake Festival ist jeweils der Tortenwettbewerb. 85 Kreation gab es dieses Jahr zu bestaunen. Von mehrstöckigen bis hin zu 3-D-Motiven wie zum Beispiel den drei Hexen aus dem Film «Hocus Pocus». Die Organisatorinnen Lina Caroli und Valeria Varrese sind sich einig: Torten werden immer spektakulärer, ganz nach dem Motto «Mehr ist mehr». Und so denken wohl die wenigsten beim Anblick der Kunstwerke noch ans Essen. Das ist auch besser so, denn um keine Lebensmittel zu verschwenden, handelt es sich bei vielen Wett-

bewerbstorten lediglich um Dummies – das heisst, in ihrem Inneren verbergen sich etwa Tortenattrappen aus Styropor. Einzig in der Kategorie 3-D-Skulpturen muss das Exponat komplett essbar sein und aus mindestens 70 Prozent Kuchen bestehen. Im Regelwerk ist zudem vermerkt, dass «keine Verbindungsstücke für den Sanitärbereich» verwendet werden dürfen. Das klingt skurril, kommt aber nicht von ungefähr: «Letztes Jahr fanden wir in einer Torte als Stütze ein

Wasserrohr»,
sagt Valeria
Varrese.





Einhörner

Unser Tier des Jahres (Rubrik «Einhorn der Woche») hat längst auch die Backwelt erobert. Ob auf Servietten, in Keksform, als Dekoelement oder als ganze Torte – Einhörner sind überall. Am Stand von «Mini Schoggi» etwa gab es Einhorn-Zucker-Sticker



zum einfachen Dekorieren des eigenen Backwerks. Die essbaren Sticker bestehen aus Oblaten und sind bedruckt mit Lebensmittelfarbe. Unter den Motiven findet sich gar eine Einhornkatze. (www.minischoggi.ch; essbare Sticker: 5 Fr., Förmli: 4.40 Fr.)



Silikonformen

Silikonformen sind der Tortentrend für eilige – oder faule – Bäcker. Einfach Kuchenmischung einfüllen, und ab in den Ofen damit. Heraus kommt ein Gebäck in Gugelhopf-, Rosen-, Stern- oder gar Prinzessinnenform mit vielen Details. Ein kurzes «Plop», und schon flutscht der Kuchen aus der Form. Die stabilen Silikonformen können in den Backofen, in die Mikrowelle und sogar ins Eisfach (etwa für die Zubereitung von Parfait) wandern.