



Süße Dekorationen
Royal Icing - Aufleger, eckig



Vielen Dank, dass du dich für eine meiner Anleitungen / Vorlagen entschieden hast.

Impressum

Anne Lindemann
Neues Dorf 11
18320 Ahrenshagen-Daskow

mail: hallo@ginkgowerkstatt.de

Webseite: www.ginkgowerkstatt.de

Facebook: facebook.com/ginkgowerkstatt

Instagram: instagram.com/ginkgowerkstatt/

Pinterest: pinterest.com/ginkgowerkstatt/

Alle meine süßen Designs sind von mir persönlich entworfen und getestet worden. Die Fotos zeigen dir immer nur ein Beispiel, aber natürlich kannst du dich auch kreativ austoben und etwas Neues ausprobieren. Die Grundformen sollten aber möglichst gleich bleiben, da diese oft direkt aufeinander abgestimmt sind.

In der Anleitung selber sind immer kleine Anmerkungen zu finden, die darauf hinweisen, wo du eventuell mehr Spielraum hast oder Alternativen erklären.

Wenn du magst, so zeig mir doch Fotos von deinen fertigen Werken. Ich würde mich sehr darüber freuen :)

Allgemeine Hinweise

Wie bei fast allen Dingen, führen viele Wege nach Rom. Die in meinen Anleitungen beschriebene Vorgehensweise eignet sich für mich am besten. Je nach eigener Erfahrung brauchst du natürlich nicht exakt genauso vorgehen.

Wichtig:

Trotz aller Sorgfalt kann es sein, dass sich eventuell Fehler eingeschlichen haben. Eine Haftung dafür wird nicht übernommen.

Falls dir etwas auffallen sollte, dann gib mir doch bitte Bescheid, so dass ich den Fehler korrigieren kann.

Royal Icing

Auf meiner Webseite findest du unter dem folgenden Link einen Beitrag zum Thema Royal Icing. Dort habe ich alles zusammengefasst, was zu dem Thema wichtig und wissenswert ist. Den Beitrag werde ich von Zeit zu Zeit auch aktualisieren, so dass er immer auf dem neuesten Stand ist (basierend auf meinen eigenen Erfahrungen).

Wenn du dich bereits mit Royal Icing auskennst, kannst du dir das durchlesen, musst aber nicht. Hast du noch keine Erfahrung mit Royal Icing, dann solltest du es dir auf alle Fälle durchlesen, um dir das Arbeiten zu erleichtern.

• <http://ginkgowerkstatt.de/royal-icing/>

Nutzungsbedingungen

Alle Anleitungen (inkl. Bilder, Texte, ...) und darin gezeigte Modelle unterliegen dem Urheberrecht von Anne Lindemann (GinkgoGrafix / GinkgoWerkstatt) und dürfen ohne schriftliche Genehmigung in keiner Form (digital oder gedruckt), weder im Ganzen noch in Teilen, vervielfältigt werden.

Das heißt unter Anderem, dass wenn du eine Vorlage/Anleitung gekauft hast, dass du diese nicht an deine Freude und Bekannte weitergeben darfst.

Als Ausnahme erlaube ich die Verwendung für Schulen, Kindergärten oder anderen Einrichtungen, die mit Kindern arbeiten. In diesem Fall reicht ein Download/Kauf zur Verwendung für alle. Eine Weitergabe z.B. an Eltern, um zuhause damit zu arbeiten, ist jedoch nicht gestattet.

Es ist ausschließlich der private, nicht-kommerzielle Gebrauch zulässig.

Datenschutz

Alle wichtigen Informationen rund um den Datenschutz (bei Kauf / Kontaktaufnahme) findest du hier:

<https://ginkgowerkstatt.de/datenschutz/>

Material & Werkzeuge

Die Grundausstattung für Royal Icing ist zum einen sehr kostengering und zum anderen befindet sich vieles bereits schon im Haushalt oder lässt sich durch Ähnliches ersetzen. Vorrang vor allem hat eine tadellose Tülle. Ist diese verbogen oder verstopft lässt es sich nur sehr schwer arbeiten.

Folgendes Material wird benötigt:

- 250g Puderzucker (evtl. etwas mehr)
- 1 Eiweiß (mittlere Größe)
- Zitronensaft/-säure

ODER

- Royal Icing Pulver (Fertigmischung)
- Wasser nach Anleitung

Folgendes Werkzeug wird benötigt:

- Pinsel
- etwas Wasser
- Spritztüllen (Gr. 0 oder 1 bzw 2)
- Spritzbeutel (Einweg- oder Mehrweg)
- Quetschflasche (optional)
- Nadel oder Zahnstocher
- feuchtes Küchenpapier
- Teigspatel / Palettenmesser
- Prospekthülle (DIN A3 oder DIN A5) / Vorlage

Hinweise zu Material & Werkzeug

Royal Icing

Ob man mit einem Fertigpulver arbeitet oder sich das Royal Icing selber zusammen mischt ist für das Endergebnis nur wenig relevant. Wichtig sind die richtigen Konsistenzen. Näheres dazu in der Anleitung.

Der Vorteil von Fertigpulvern ist, dass man wesentlich genauer dosieren kann. Ein frisches Eiweiß in kleineren Portionen zu verwenden, ist dagegen schon schwieriger. Das richtige Gefühl für die richtige Konsistenz zu bekommen ist nicht immer einfach. Hier bedarf es einfach etwas Erfahrung und selbst dann gelingt es nicht unbedingt immer zu 100%.

Royal Icing trocknet an der Luft - je nach Temperaturen, Konsistenz und Luftfeuchtigkeit mal schneller und mal langsamer.

Werkzeug das nicht gebraucht wird, sollte daher immer mit einem feuchten Tuch verdeckt werden, um ein An- oder Austrocknen zu verhindern.

Gerade Tüllen sollten immer abgedeckt werden, wenn ihr sie für einen längeren Zeitpunkt bei Seite legt, um problemloses Arbeiten zu garantieren.

Werkzeug

Da man nie weiß, wie intensiv man ein Hobby betreibt oder ob das neue Werkzeug einem zusagt, versuche ich preisgünstig zu starten. Sollte sich dann später herausstellen, dass ein Werkzeug unersetzlich geworden ist, kann man dann immer noch mehr investieren.

Jedes Werkzeug sollte absolut fettfrei sein, damit das Royal Icing später nicht in sich zusammenfällt.

Wer keine gekauften Spritzbeutel nehmen möchte (zu groß, zu teuer etc) der kann sich die auch aus Backpapier oder ähnlichem selber herstellen. Anleitungen dazu findet man zahlreiche im Internet.

Statt der Quetschflasche kann man auch auf einen Spritzbeutel zurückgreifen. Die Flasche hat jedoch den Vorteil, das eher flüssiges Royal Icing (welches ich hiermit benutze) nicht ausläuft, wenn ich die Flasche abstelle. Bei Spritzbeuteln ist das eher der Fall, es sei denn man hat Verschlusskappen parat.

Welche Marke man bei den einzelnen Werkzeugen verwendet ist reine Geschmackssache und Preisfrage. Wichtig ist, dass die Tüllen vorne auch wirklich gleichmäßig geformt und nicht verbogen sind.

- 1** Zu Beginn bereitest du als Erstes dein Royal Icing vor. Wenn du ein Fertigpulver benutzt, dann folge den aufgedruckten Anweisungen, um dein Royal Icing anzurühren. Du wirst allerdings nur einen Bruchteil benötigen. Ca. 250g Pulver wird für den Anfang reichen, um zahlreiche Schmetterlinge zu machen. Hast du dich mit Puderzucker(unbedingt durchsieben!) und Eiweiß (Hagelschnüre entfernen) ausgerüstet, so gib beides - zusammen mit einen Schuss Zitronensaft oder -säure - in eine fettfreie Schüssel. Alles mit einem Mixer ca. 5 Minuten vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.

Royal Icing aus Fertigpulver ist eher fest. Für den Anfang kann das auch so bleiben. Bei deinem selbst angerührtem Royal Icing musst du abschätzen, ob die richtige Konsistenz erreicht ist. Wenn du feste Spitzen ziehen kannst, dann ist alles richtig. Fällt es noch in sich zusammen, gib noch etwas Puderzucker hinzu.

Abgedeckt mit einem feuchten Tuch oder in einem luftdichten Behälter umgefüllt, stellst du das fertige Royal Icing erstmal bei Seite, damit es ruhen kann. Manchmal verändert sich dabei die Konsistenz noch.

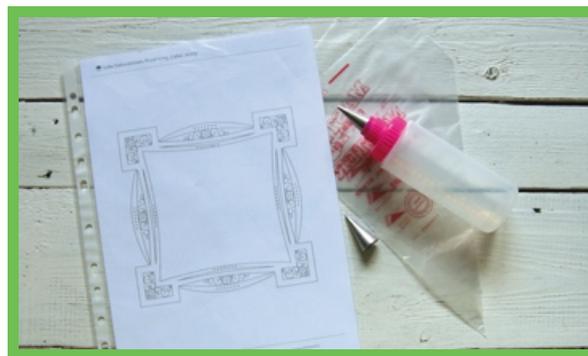


In der Zwischenzeit kannst du deinen Arbeitsplatz vorbereiten. Wichtig ist, dass du eine glatte Arbeitsfläche hast, damit die Flügel später auch schön gerade sind.

In welcher Reihenfolge du die folgenden Schritte ausführst ist egal, aber bevor du anfängst, sollte alles parat liegen:

- drucke die Schmetterlingsvorlage aus (oder beliebige andere) und stecke sie in die Prospekthülle
- lege Pinsel, Zahnstocher, ein kleines Schälchen mit Wasser und befeuchtete Küchentücher bereit
- falls du keine Quetschflasche oder fertige Spritzbeutel verwendest, bastel dir jetzt zwei Spritzbeutel
- schneide die Spitze eines Spritzbeutels entsprechend deiner Tülle ab und lege diese ein

Wenn alles bereits ist, dann geht es weiter.



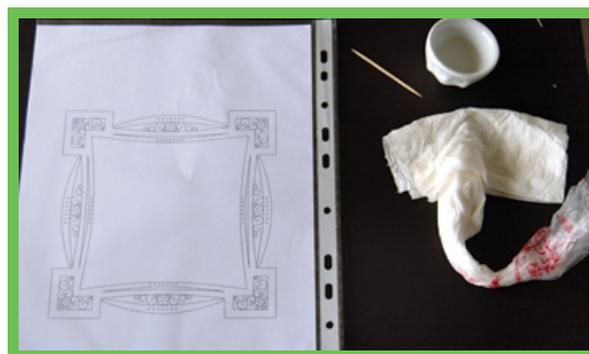
- 2** Nimm ein Teil des Royal Icings und fülle es in eine Schüssel. Durch minimale Zugabe von Wasser (tröpfchenweise!!) verflüssigst du es nun solange, bis es leicht von deinem Löffel fließt. Wenn es auf das Royal Icing in der Schüssel trifft, sollte es sich erst noch deutlich abheben und sich dann innerhalb von ungefähr 5- 10 Sekunden glätten.
Fülle das flüssige Royal Icing in die Quetschflasche oder einen Spritzbeutel, bei dem du die Spitze noch nicht abgeschnitten hast. Für mehr Sicherheit, kannst du hier aber auch mit einer Tülle arbeiten.
Dies wird später zum Ausfüllen der Flügelflächen genutzt.

Für unsere Außenlinien füllst du erneut etwas Royal Icing in eine Schüssel und gibst wieder schrittweise Tropfen Wasser hinzu. Die Konsistenz darf sich nur minimal verändern, so dass Linien weicher fallen. Wenn du deinen Löffel aus der Masse ziehst, sollte sich die Spitze sanft nach unten neigen. Gerade bei der Konsistenz für die Außenlinien bedarf es einiger Übung. Wenn du dir unsicher bist, findest du auch hierzu viele Videos im Internet.



Das Royal Icing für die Außenlinien sollte nun etwas glattgestrichen werden, um die Luftblasen aus der Masse zu bekommen. Dazu das Royal Icing auf einer Arbeitsplatte etwas glatt streichen (tablieren). Mir reicht es oft, wenn ich es mit dem Spatel in der Schüssel am Rand bearbeite.

Das bearbeitete Royal Icing füllst du nun in deinen Spritzbeutel mit Tülle und legst dieses dann in dein feuchtes Küchentuch (Spitze reicht). Hast du eine Papierspritztüte, so sollte möglichst nur die Tülle das Küchentuch berühren, sonst weicht eventuell dein Papier durch. Oder du legst das Küchentuch in einen höheren Behälter und stellst den Spritzbeutel dort hinein, so dass die offene Stelle der Tülle gegen das Tuch drückt.



Royal Icing mit dem du aktuell nicht arbeitest, sollte wieder luftdicht verpackt oder mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt werden.

Mit den Vorbereitungen sind wir jetzt fertig und es können endlich die Schmetterlinge gezaubert werden.

Bei größeren Elementen, die mit Royal Icing gefertigt werden, solltest du immer darauf achten, dass du einen geraden Untergrund zum Arbeiten hast. Und auch Dellen in der Folie sollten vermieden werden.

3 WICHTIG: Die Vorlage ist für eine eckige Torte mit ca. 12cm Kantenlänge geeignet.

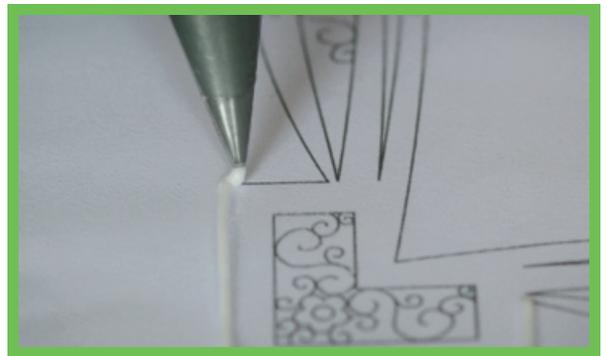
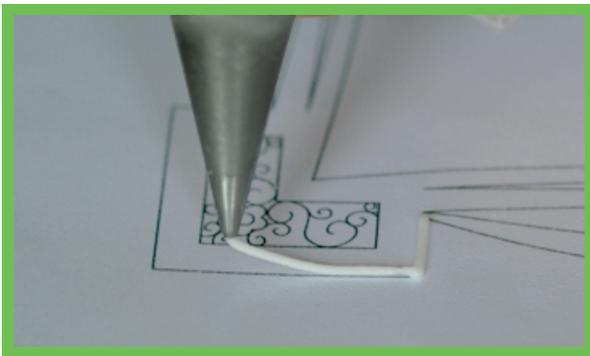
Für größere Torten kopiere die Vorlage entsprechend hoch. Näheres dazu auf Seite 10.

Lege die Vorlage so vor dir hin, dass du bequem arbeiten kannst. Dann nimm den Spritzbeutel mit der Tülle und dem festeren Royal Icing in die Hand und gehe langsam die äußeren Konturen nach.

Am Anfang die Tülle direkt auf die Hülle halten. Ist der Anfangspunkt gesetzt, dann die Tülle etwas anheben, so dass du deinen Faden führen kannst und dann den Außenlinien - mit gleichmäßigem Druck auf dem Spritzbeutel - folgen.

Je flüssiger deine Bewegungen, umso schöner/gleichmäßiger werden die Linien. Das richtige Gefühl wird sich aber erst nach einigen Versuchen einstellen. Eventuell einfach vorher ein paar Aufwärmrunden ohne Vorlagen ziehen.

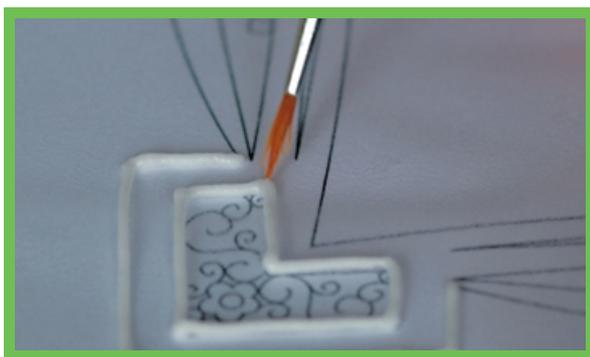
Wenn du die Linien nicht in eins durchziehen möchtest/kannst, dann setze immer an spitzen Winkeln ab und fang dort mit einem neuem Faden an. Wichtig ist auch, dass das Handgelenk Bewegungsraum hat und nicht auf der Arbeitsfläche abgestützt wird. Brauchst du eine Stütze nimm deine andere Hand zur Hilfe. Gerade bei langen Linien (wie bei diesem Aufleger) ist das besonders wichtig.



Je öfter du absetzt, umso mehr Ansatzstellen werden zu sehen sein. Wenn du diese beseitigen willst, nimm einen feuchten Pinsel und drücke die Spitzen vorsichtig zurück in's Royal Icing.

Sollten Linien zu sehr aus der Richtung gekommen sein, kannst du diese ebenfalls mit einem feuchten Pinsel leicht korrigieren.

Ist eine Linie gar nicht gelungen, streich den Abschnitt, solange er noch nicht getrocknet ist, mit dem Pinsel zusammen und geb ihn zurück zu deiner Royal Icing Masse oder einem extra Behälter.



Möchtest du das Außenlinien und Füllung sich verbinden, so solltest du ohne Unterbrechung mit dem nächsten Schritt fortfahren. Ansonsten gib den Linien ein paar Minuten zum Antrocknen.

Das Überfüllen bedarf ebenfalls einiger Übung (wie so ziemlich alles bei Royal Icing), da es leicht passieren kann, dass die flüssigere Royal Icing Masse über die Linien hinausläuft. Es kann die Außenlinien aufweichen, sofern es noch nicht komplett durchgehärtet ist.

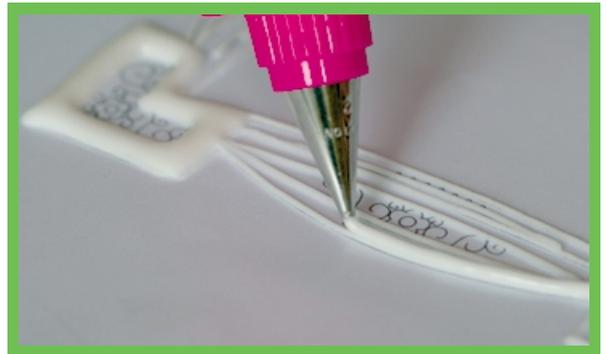
So oder so, das festere Royal Icing kann erstmal bei Seite gelegt werden.

4 Im nächsten Schritt geht es nun daran die Linien zu füllen, damit wir später auch ausreichend Auflagefläche haben. Sollten deine Linien nicht 100% perfekt sein, so ist das kein Problem, denn ein wenig lässt sich das im Folgenden noch ausbessern.

Gerade bei längeren geraden Linien fällt es oft nicht leicht den Strich ganz exakt hinzubekommen. In solchen Fällen wird später einfach entsprechend dekoriert, um davon abzulenken.

Zum Füllen nimmst du jetzt das flüssigere Royal Icing und fängst an einer Ecke an. Es ist wichtig, dass du immer nur kleinere Bereiche (vorzugsweise zusammengehörige Segmente) abarbeitest, damit der Trocknungsprozess nicht schon beginnt, bevor eventuelle Lücken aufgefüllt werden konnten.

Am Besten arbeitet es sich, wenn du von Außen nach Innen gehst.



Deine Linien müssen nicht 100% aneinander liegen, da das Royal Icing flüssig genug ist, um dorthin zu fließen. Sollten doch Lücken bleiben, nochmal etwas Royal Icing dazugeben oder mit dem Zahnstocher das RI dorthin führen.



Da der Zwischenraum im inneren Bereich des Steges recht schmal ist, kann es passieren, dass etwas vom Royal Icing überläuft, sollte dies passieren, fülle den restlichen Bereich einfach mit auf und dekorier diesen Teil später entweder anders oder passe den entsprechenden Schritt einfach etwas an.



Sind alle Zwischenräume gefüllt, ist es Zeit zum Trocknen. Je nach gewünschten Effekten lässt du es entweder komplett durchtrocknen (ca. einen Tag) oder arbeitest nach kurzer Zeit bereits weiter. Letzteres führt dazu, dass aufgespritzte Elemente leicht einsinken, bedeutet aber auch, dass der Rahmen bei Berührung verschmieren kann. Bist du Anfänger und eher unsicher, empfehle ich dir lieber länger zu warten.



- 5** Nach entsprechender Wartezeit geht es dann weiter mit der Dekoration. Hierbei bietet es sich an, zuerst die inneren Elemente auszuarbeiten. Das richtet sich jedoch auch danach, ob du mit verschiedenen Farben arbeitest. Dann solltest du eine Farbe nach der anderen abarbeiten (um Aus-/Antrocknen zu verhindern). In meinem Beispiel habe ich einen kleinen Teil der festen Royal Icing Masse rosa eingefärbt (eventuell minimal mit Wasser verdünnen), um damit ein paar Farbakzente zu setzen. 1-2 Teelöffel reichen an Masse, in einem kleinen selbstgebauten Spritzbeutel, vollkommen aus. Fange mit den Blumen an, indem du von einem Blütenblatt zum Nächsten gehst und dann in der Mitte endest. Entsteht dort eine Spitze drücke sie vorsichtig mit dem Pinsel wieder runter.



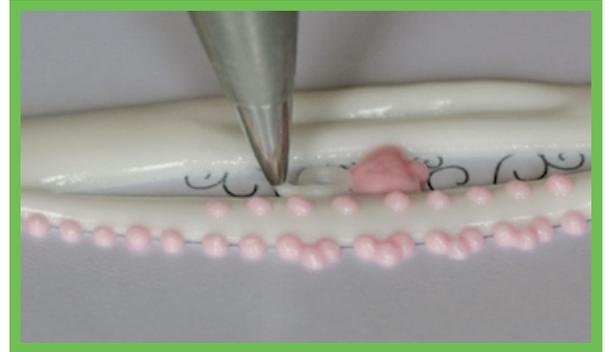
Hast du ebenfalls mit farbigen Royal Icing gearbeitet, so füge weitere Dekorationen damit hinzu. Ansonsten kannst du diesen Schritt auch als Letztes machen.

Für mein Beispiel habe ich sowohl auf den Stegen, als auch an deren Seiten rosa Punkte gesetzt. Auch hier wieder mögliche Spitzen mit einem feuchten Pinsel runter drücken.



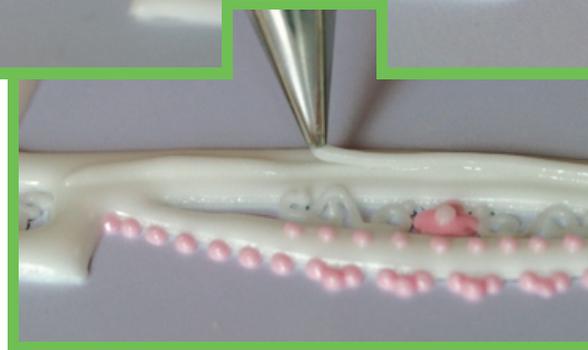
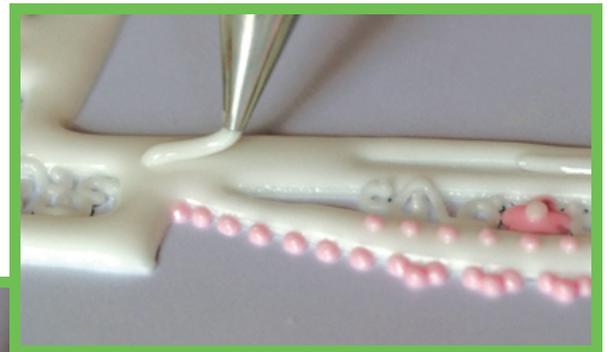
6 Sind die Blumen fertig, kommen als nächstes die Kringel dran. Je nach Dicke deiner Linien, kann es sein, dass der Zwischenraum kleiner geworden ist, als auf der Vorlage. Sollte es dadurch schwierig werden der Vorlage zu folgen, dann improvisiere einfach und füge Kringel nach Lust und Laune hinzu.

Dazu nimmst du wieder den Spritzbeutel mit dem festeren Royal Icing und arbeitest von der Blume weg nach außen. Und die Blume selber bekommt noch eine weiße Mitte aufgesetzt. Ansatzstellen wie immer mit dem Pinsel herunterdrücken.



Anschließend füllen wir die Lücken an den inneren Stegen. Dazu gehst du mit dem flüssigen Royal Icing von außen nach innen. Im mittleren Bereich wird das Icing etwas versinken, da kannst du dann ruhig ein weiteres Mal rüber gehen oder spritzt es gleich etwas dicker auf.

Hattest du bereits die gesamte Fläche zuvor gefüllt, reicht es einmal die Linien zu ziehen.

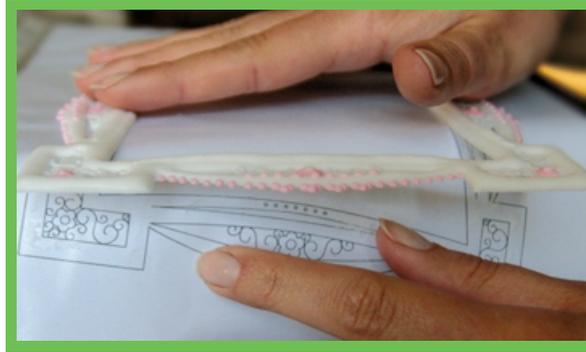


Sind alle Verzierungen angebracht, muss wieder alles gut trocknen.

Je nachdem wie lange du das Grundgerüst bereits trocknen lassen hast, dauert es entweder nur wenige Stunden oder sollte spätestens jetzt einen Tag lang unberührt bleiben.

- 7** Ist alles getrocknet, muss der Aufleger vorsichtig gelöst werden. Um möglichst zu vermeiden, dass etwas bricht, schieb den Aufleger zu einer Kante des Tisches bzw deiner Arbeitsfläche. Lege eine Hand vorsichtig auf das Royal Icing, damit sich nichts hochdrücken kann und mit der anderen Hand ziehst du langsam die Folie im Winkel von der Kante weg.

Wichtig: Nie ganz bis zum Ende durchziehen, sondern von allen Seiten nur stückweise ablösen. Am Besten über Eck, um besser Kontrolle zu haben. Hat sich alles gelöst, musst du in der Lage sein den Aufleger auf der Folie ohne Probleme hin und her schieben zu können. Solange das nicht geht, klebt es noch an der Folie.



Zum Hochheben des Auflegers in am Besten wieder zu einer Kante schieben und dann vorsichtig mit beiden Händen anfassen. Niemals nur an einer Kante, sonst bricht er aufgrund des Eigengewichtes ab! Sollte das wirklich mal passieren, auf Seite 1 habe ich unter „Allgemeine Hinweise“ beschrieben, wie du so etwas ruckzuck reparieren kannst.

Und dann bist du fertig!

Auf deine Torte kannst du ihn entweder lose auflegen oder mit einigen Klecksen Royal Icing festkleben. Spätestens beim Anschneiden wird dein Werk aber in die Brüche gehen ;)



Für eckige Torten mit einer Kantenlänge von ca. 12 cm geeignet.

Um den Aufleger für größeren Torten anzupassen, muss die rote gestrichelte Linie den Außenkanten deiner Torte entsprechen.

Kantenlänge 18cm -> Vergrößerung 150%

Kantenlänge 26cm -> Vergrößerung 216%

