Piping Gel

Die genaue Zusammensetzung des Piping Gels ist von Hersteller zu Hersteller unterschiedlich. Unterm Strich handelt es sich um eine gelartige Glasur, die zum Auftragen auf Gebäck verwendet wird. Die Beschaffenheit des Gels erlaubt das einfache einfärben mit Gel- oder Pastenfarben. Puderfarben oder flüssige Farben sind nicht geeignet, da sich die Farbpigmente nicht auflösen (Puderfarben) oder der hohe Feuchtigkeitsgehalt das Gel verwässert (Flüssgfarben) und so unbrauchbar macht.

Piping Gel ist stets farbneutral und wird gern bei Dekorationen wie Wasser, Tau oder ähnlichem zum Einsatz gebracht. Aber auch mit einer Tülle aufgetragen eignet sich das Gel zur Dekoration feiner Linien, Schrift oder zum Aufbringen von "unsichtbaren" Konturen, wenn man anschließend die anderen Bereiche mit gefärbter Eiweißspritzglasur füllen möchte.

Piping-Gel gibt es natürlich in allen gut sortierten Tortenfachgeschäften und Online-Shops für Tortenzubehör zu kaufen, wie z.B. bei unseren Sponsoren Caros Zuckerzauber, Cake Company, Tortenbild-Druckerei, und Backtraum. Oder Ihr unterstützt uns und die Community indem Ihr über den unteren Link bei Amazon kauft. Dann erhalten wir dafür eine kleine Provision, die wir für den weiteren Betrieb unserer Community nutzen.

Unterstütze MyCakeStuff indem Du über diesen gesponserten Link einkaufst: