

Pasta Scultura von Saracino

Bei Pasta Scultura liegt der Vorteil in der leichteren Formbarkeit gegenüber herkömmlicher Modellierschokolade. Die Masse ist in der Verarbeitung ähnlich wie der Schöpfungsprozess beim Umgang mit Ton. Man kann sogar mehrere Schichten hintereinander auftragen, um größere Werke zu schaffen, ohne dass Spuren davon sichtbar bleiben.

Pasta Scultura ist sofort einsatzbereit. Sie muss anfangs nur einmal durchgeknetet werden. Grundsätzlich ist sie sehr elastisch und formstabil. Außerdem ist sie temperaturunempfindlich. Ein weiterer Vorteil ist, dass man unter zur Hilfenahme

milder Wärme, geringe Korrekturen am bereits getrockneten Objekt vornehmen kann.

Inhaltsstoffe: Ersatzschokolade 78 % (Zucker, Fraktionelles und vollständig hydriertes(Palmkern), Milchserum, Vollmilchpulver, Emulgatoren: E322, E492; Aromen); Zucker, Glukosesirup. Feuchthaltemittel: Glycerin

Hier ein Beispiel von einer mit Pasta Scultura gefertigten [Büste](#). Das Werk stammt von Carla Puig (Saracino Ambassadorin Pasta Scultura)

Pasta Scultura gibt es natürlich in allen gut sortierten Tortenfachgeschäften und Online-Shops für Tortenzubehör zu kaufen, wie z.B. bei unseren Sponsoren [Caros Zuckerzauber](#) und [Backraum](#). Oder Ihr unterstützt uns und die Community indem Ihr die Pasta Scultura 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:

I