

Pastillage

Pastillage wird hauptsächlich für dekorative Bänder, dreidimensionale Formen und Applikationen verwendet, da er knochentrocken wird. Zudem erhärtet er schneller als normaler Fondant. Er kann extrem dünn gerollt werden. Er wird vorwiegend zur Herstellung von Zuckergrußkarten, Bilderrahmen, Glocken, Schachteln oder anderen Behältern verwendet, die dann mit Paspeln oder Zuckerblumen dekoriert werden können.

Hinweis: Dekorationen aus Pastillage sollten nicht gegessen werden.

Pastillage kann man im Tortenfachhandel kaufen oder selber herstellen. Letzteres ist etwas zeitaufwendig.