

Blade & Shell (Klinge und Muschel)

Ein Basiswerkzeug in der Tortendekoration ist das Tool mit den zwei unterschiedlichen Werkzeugspitzen "Blade" und "Shell".

[pme2_pme_tool_bladeshell.jpg](#)

Die Schneide (Blade) auf der einen Seite des Werkzeugs findet ihren Einsatz beim Zuschneiden kleinerer Fondant- oder Marzipanstücke ohne eine eventuell empfindliche Oberfläche zu beschädigen, wie beispielsweise ein Küchenmesser oder sonstige Metallklingen. Darüber hinaus lässt sich mit der Schneide einfache Gesichtszüge oder Strukturen ausarbeiten.

Die andere Werkzeugspitze dieses Tools nennt man "Shell", da sie von der Struktur und Form an eine klassische Muschel erinnert. Mit dieser Seite lassen sich Prägungen am Rand der Torten oder Topper anbringen. Das Tool lässt sich außerdem kreativ vielseitig beim Modellieren und Dekorieren einsetzen.

(Bildquelle: Cakesupplies.de)