



Blütenpaste ist ideal zum Modellieren von Blüten, Figuren und filigranen Dekorationen. Mit unserem Rollfondant und CMC-Sugarcel – ein Cellulose-Pulver, das als Stabilisator und Verdickungsmittel verwendet wird – kann man Blütenpaste ganz einfach selber herstellen.

Sie brauchen für 250g Blütenpaste:  
250g Rollfondant, 1 TL CMC-Sugarcel

Und so geht's: Die zimmerwarme Fondantmasse gut durchkneten. Das CMC-Pulver dazugeben und intensiv einkneten. Anschließend luftdicht verpacken und ca. 2 Stunden ruhen lassen. Nun kann man daraus feine Blüten, Dekorationen oder Figuren formen.

Das CMC-Pulver verleiht dem Rollfondant Festigkeit und Stabilität, wodurch er sich dünner ausrollen und feiner ausmodellieren lässt. Durch das CMC-Pulver trocknet die Fondantmasse zudem besser, wodurch die fertigen Dekorationen stabiler werden.

Die Blütenpaste kann nach Belieben mit Speisefarbe eingefärbt werden und ist luftdicht verpackt ca. 6-8 Wochen haltbar.



MEHR STABILITÄT  
DÜNNER AUSROLLEN  
FEINER  
AUSMODELLIEREN

### *Kunstvoll verzieren*

