

# YoungStar

6. September 2022

By Rahel Weber



Zucker ein Rohstoff, wo in unsere Branche sehr viel und überall benutzt wird, doch kann man auch mit Zucker Kunstwerke herstellen?

Ja das geht, und genau das will ich euch zeigen.  
Die Welt des Zuckers.

### Isomalt:

Isomalt wird in der Zuckerwelt gebraucht, weil es handlicher ist und das Rückkristallisieren nicht so schnell geht.



### Isomalt kochen:

Isomalt mit paar Wassertropfen auflösen und wie bei Caramel schmelzen, nach und nach wieder Isomalt begeben. Von Zeit zu Zeit den Rand mit einem Pinsel runterwaschen (verlangsamt die Rückkristallisation), bis man die gewünschte Menge geschmolzen hat.

Zum Rühren ist es vorteilhaft, wenn man eine Kelle oder einen hitzebeständigen Gummischaber verwendet.

Isomalt giessen:

Nur auflösen und nicht auf eine höhere Temperatur kochen.

Isomalt ziehen:

Auf 168 Grad kochen und abschrecken.

Isomalt blasen:

Auf 168 Grad kochen und abschrecken

### Einfärben von Isomalt:

Erst gegen Ende des Kochprozesses wird die gewünschte Farbe beigegeben.

Am besten eignen sich Pulverfarben, sie werden mit ein paar Tropfen Wasser zu einer Paste angerührt. Flüssigfarbe sind nicht geeignet da sie viel Wasser enthalten.



### Isomalt giessen für unser Staustück:

Isomalt auflösen und gewünschte Farbe begeben.



### Silikonformen giessen:

Silikonformen sind zum Giessen ideal geeignet, sie sind hitzebeständig, optimal zum Ausformen und einfach zum Waschen.

Beim Verarbeiten von flüssigem Isomalt ist Vorsicht geboten!

Aufgelöstes Isomalt vorsichtig in die Formen giessen. Nach dem Abkühlen Vorsichtig lösen und ausformen.



### Alufolientechnik:

Alufolien zerknittern und wieder auseinanderfalten.



Alufolien leicht fetten, die vorgefetteten Tortenringe darauflegen und gut andrücken.  
(14 cm Durchmesser)



Das heisse, gefärbte Isomalt vorsichtig in die Tortenringe giessen (ca. 1,5cm dick).

Mit dem Bunsenbrenner kann man die entstandenen Luftblasen entfernen



Nach dem Abkühlen vorsichtig den Tortenring entfernen und die Alufolie lösen.

Schon haben wir ein Schaustückboden.



#### **Punkte giessen:**

Heisses Isomalt vorsichtig in diversen Grössen und diversen Farben auf eine Silikonmatte giessen (Silikonpapier geht auch).

Nach dem Abkühlen können sie vorsichtig gelöst werden.

#### **Isomalt vorbereiten für ziehen und blasen:**



Den auf die Temperatur gekochten Isomalt auf eine Silikonmatte ausgiessen und immer wieder vorsichtig den Rand reinlegen.

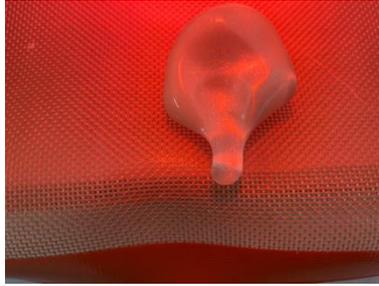


Abkühlen, bis man eine Wurst formen kann (das Isomalt ist immer noch sehr warm).



Immer wieder rollen und zusammenfalten. Damit bekommt man einen schönen Glanz (zum seidigen Faden ziehen)

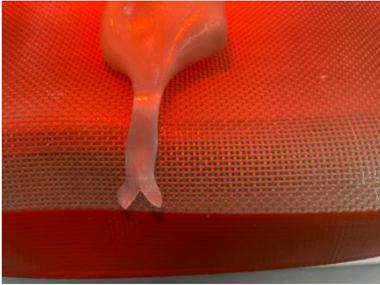
Weiter verarbeiten zum Isomalt ziehen-/blasen.



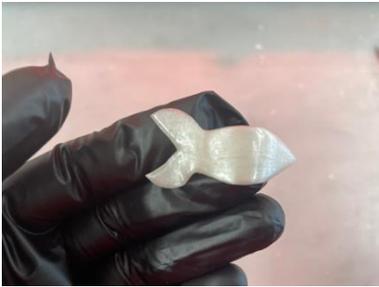
### Fische ziehen:

Durchsichtigen Isomalt zum seidigen Glanz ziehen.

Unter der Wärmelampen ein Teil rausziehen.



Für die Flossen wird der vordere Teil mit der Schere eingeschnitten. Der Kopf trennen wir mit der Schere vom restlichen Isomalt.



Anschliessend den Fisch noch fertig zurecht formen.



### Algen Ziehen:

Mit der Schere ein Teil des Isomalts abschneiden, anschliessend X mal ziehen (Seidenglanz) und dann zur Alge formen.



## Felsenzucker



1000 g Zucker  
300. g Wasser 147 °C kochen

50. g Eiweisspritzglasur. 1:5  
Mit einem Schwingbesen gut unterrühren.  
Achtung: einen genügend grossen Kessel  
benützen.



Denn die Masse schäumt hoch,  
danach sofort in eine Schüssel leeren  
(Schüssel mit Alufolien ausgelegt und  
leicht gefettet).



Nach dem Abkühlen ist er sehr hart und kann mit  
einem Messer zu Stücke gebrochen werden.

Je nach Wunsch grösser oder kleiner.

## Schaustück zusammenbauen:



Alle Einzelteile Bereitlegen,  
Rechaud anzünden.



Zuerst die Kugeln  
aufeinander kleben.

Die Kugel über dem Rechaud  
anschmelzen und dann auf  
das Schaustück kleben.

Die Algen mit der gleichen  
Technik ankleben.



Lass deine Kreativität spielen  
und Klebe die Punkte und die  
Fische nach deiner  
Vorstellung auf.

Mit Felsenzucker kannst du  
auch noch spielen.



**Fertiges Schaustück**

[www.pati-versand.de](http://www.pati-versand.de) Zuckerartistik: Ganzer Zuckerkoffer oder einzelne Sachen:  
Wärmelampen usw. Isomalt auch.

[www.amazon.de](http://www.amazon.de) Zuckerartistik: Wärmelampen usw.