



Firma: **Deko Print**
Strasser e.U.
Markt71
A-2770 Gutenstein
Tel. +Fax: 0043 (0) 2634 20013
Mobil: 0043 (0) 699 11354571
Email: strasser@dekoprint.com
Homepage: www.dekoprint.com

Drucken auf Fondantpapier. Tipps für die problemlose Handhabung.

Wir empfehlen Fondantpapier für Ihre spezielle Anwendung zunächst zu testen!

Produktdetails

Fondantpapier ist ein hochwertiges Esspapier in A4 (210 × 297 mm) und einer Stärke von 0,55 mm - 0,70 mm. Ein Paket Fondantpapier enthält 20 Blatt. In ungeöffnetem Zustand sowie bei trockener und kühler Lagerung (15-20°C) ist es 12 Monate haltbar.

Zutaten

Zucker, Glukosesirup, Feuchthaltemittel E420, Wasser, gehärtetes Palmöl, Stabilisatoren E415, E410, E413, Konservierungsstoff E202, Emulgator E464

Anwendung

Bedrucken Sie das Fondantpapier mit der Einstellung „Hochauflösend“ im Drucker-Menü. Nachdem die Lebensmittel-Tinte vollständig abgetrocknet ist, lösen Sie die Trägerfolie vorsichtig vom Fondantpapier und legen Sie es auf die Tortenoberfläche.

Als Tortenoberfläche eignet sich am besten Rollfondant, wie z.B. Massa Tistrassa von Deko Print oder Marzipan. Feuchten Sie die Oberfläche der Torte leicht mit Wasser an (Sprühnebel), um das Fondantpapier zu fixieren.

Achten Sie darauf, dass Sie das Fondantpapier nicht auf Obers, Buttercreme oder auf eine gefrorene Torte legen, da sich ansonsten Kondenswasser bilden kann und die Farben verlaufen.

Lagern Sie die fertige Torte bei trockener Kälte (Pralinenschrank) unverpackt (nicht im Tortenkarton).

Testen Sie zunächst jede gewünschte Anwendung, bevor Sie eine größere Produktion beginnen.

Ein bedrucktes Blatt Fondantpapier, das luftdicht und hygienisch verpackt gelagert wird, ist mehrere Tage haltbar.

Tipps

Es kann vorkommen, dass die Einzugsrollen des Druckers verschmutzt sind und deshalb das Fondantpapier nicht mehr einziehen. Die Einzugsrollen lassen sich am besten reinigen, indem Sie ein ca. A4 großes Blatt aus Karton mit Alkohol befeuchten. Halten Sie das Blatt an die Einzugsrollen und drücken dabei mehrmals die „Papiereinzugstaste“, ohne dass Sie dem Papier erlauben, eingezogen zu werden. Die Einzugsrollen reiben sich auf diese Weise an dem Papier sauber.

Durch „Versiegeln“ des Fondantpapiers von unten mit weißer Schokolade oder Marzipanlack kann es auch auf Obers oder Buttercreme gelegt werden.