



## Ein Genuss für Augen und Gaumen

*Modellier- und Rollschokolade von Hobbybäcker*

Kulinarische Formvollendung hat einen neuen Namen: Modellier- und Rollschokolade von Hobbybäcker. Der Online-Versandshop für professionelles Backzubehör bietet mit sechs verschiedenen Geschmacksrichtungen das perfekte Finish für außergewöhnlich dekorierte Tortencreations. Neben den Klassikern Vollmilch, Zartbitter und weiße Schokolade ergänzen nun ganz neu die fruchtigen Geschmacksrichtungen Orange, Limone und Erdbeere das Sortiment.

Erstklassige Zutaten werden in der hauseigenen Backstube des Hobbybäcker-Versands zu einer harmonisch abgestimmten und leicht formbaren Modellerschokolade verarbeitet. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Eine gelungene Kombination aus Geschmack und Geschmeidigkeit, die garantiert ohne Konservierungsstoffe auskommt.

Die gebrauchsfertige, plastische Schokolade eignet sich hervorragend zur Modellierung von Dekorationsobjekten wie Blüten, Blättern, Figuren und vielem mehr. Ausgerollt auf Strukturfolie erhält der ambitionierte Hobbybäcker außerdem wunderschöne Muster.

Die Motive können direkt auf Sahne- oder Cremetorten gelegt werden. Ein klarer Vorteil gegenüber herkömmlicher Dekormasse, die hauptsächlich aus Zucker besteht und sich auf feuchtem Untergrund wie Sahne oder Buttercreme auflöst. Deshalb bietet sich die Modellier- und Rollschokolade zum Eindecken ganzer Torten an. Selbst winzig kleine Verzierungen für Pralinen oder Cupcakes gelingen mit dem Hobbybäcker-Produkt im Handumdrehen.

Mit den Händen warm geknetet oder leicht in der Mikrowelle temperiert (5 bis 20 Sekunden bei 600 Watt) wird die Masse elastisch und formbar. Anschließend lässt sie sich ganz einfach auf die gewünschte Stärke und Größe ausrollen und in Form bringen. "Für das Eindecken einer Torte empfehlen wir eine Stärke von 2 bis 4 Millimetern, zum Ausstechen und Modellieren von Blüten & Co. genügen 2 Millimeter", rät Hobbybäcker-Geschäftsführerin Inge Pinzer.

Die Modellier- und Rollschokolade ist in Verpackungseinheiten zu 600 Gramm in folgenden Varianten erhältlich:  
Vollmilch, Zartbitter, Weiße Schokolade, Orange, Limone und Erdbeere

Ornamente- oder Blüten-Ausstecher-Sets, Strukturfolie und weiteres Zubehör sind ebenfalls unter [www.hobbybaecker.de](http://www.hobbybaecker.de) erhältlich.

Bitte halten Sie uns über Veröffentlichungen auf dem Laufenden. Bei Online-Texten genügt ein Link, sonst freuen wir uns über Belegexemplare, Scans, PDFs oder einen Sendungsmitchnitt.

## Pressekontakt

Marc Antón GmbH

Herr Marcus Schneider  
Kurzes Gelände 6  
86150 Augsburg

marcanton.com  
m.schneider@marcanton.com

## Firmenkontakt

Hobbybäcker-Versand

Frau Inge Pinzer  
Am Mühlholz 6  
89287 Bellenberg

hobbybaecker.de  
info@hobbybaeckerversand.de

Backen wie die Profis

Der Hobbybäcker ist ein Versandhandel für Backzubehör. Seit über 15 Jahren schon beliefert der Hobbybäcker-Versand seine Kunden im In- und Ausland. Bei uns erhalten Sie Backzubehör, mit denen auch Profis in der Bäckerei und Konditorei arbeiten.

Anlage: Bild

