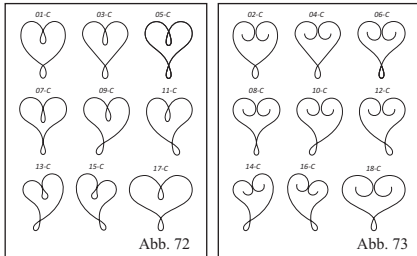


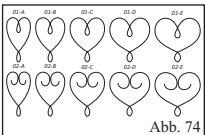
Garniervorlagen „Herzen“

Die Garniervorlagen für „Herzdekors“ finden Sie auf dem USB-Stick zum Buch im Verzeichnis „Arbeitsvorlagen“ Unterverzeichnis „Herzen“. Eine Auswahlübersicht finden Sie ab **Seite 225**.

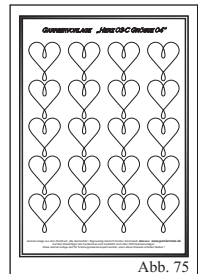
Zunächst möchte ich ihnen die Unterschiede der Herzgrundformen beschreiben.



Im Wesentlichen gibt es neun Grundformen (Abb. 72). Diese Grundformen werden noch in einer 2. Variante dargestellt (Abb. 73). Jedes Motiv wurde zusätzlich in seiner Breite 5x verändert (Abb. 74). Somit haben Sie 2 x 9 Motive mit 5 unterschiedlichen Breiten, also letztendlich 90 unterschiedliche Herzmotive!



Über den Motiven befinden sich Bezeichnungen, die ihnen helfen, die entsprechende Garniervorlage zu finden, **Beispiel:** Möchten Sie die Garniervorlage des Motivs „03-C“ (Abb. 72) finden, suchen Sie mit dem Spezialprogramm des USB-Sticks folgendes Verzeichnis: „Arbeitsvorlagen“ Unterverzeichnis „Herzen“ Unterverzeichnis „03“ Unterverzeichnis „C“.



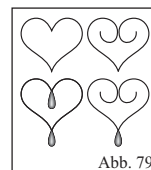
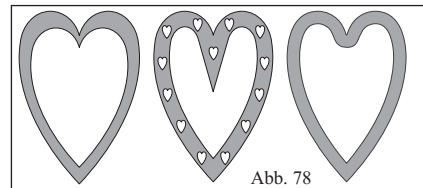
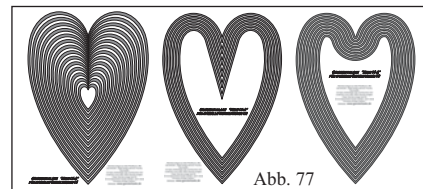
Dort finden Sie eine Auswahlvorlage für die Größe des Motivs, ausführlich auf **Seite 109** beschrieben – Sie haben die Wahl zwischen 11 verschiedenen Größen. Die Garniervorlage mit dem Dateinamen „Herz 03-C Größe 04“ sehen Sie verkleinert in **Abb. 75**. Die Schleifen im und/oder unterhalb jeden Motivs können Sie natürlich weglassen, wenn es ihnen von der Gestaltung besser gefällt.



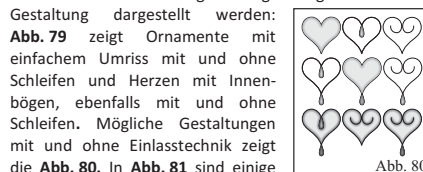
Weiter finden Sie eine Vorlage mit der Bezeichnung „... Größe 00 anpassbar“ (Abb. 76). Diese ermöglicht es ihnen, dass Sie sich eine

Garniervorlage ausdrucken, deren Größe Sie selbst bestimmen, z. B. für Auflegeornamente für die Tortenmitte oder für Schaustücke, die Sie auf Torten stellen möchten. Lesen Sie hierzu bitte den Abschnitt zuvor auf **Seite 109**.

Weiter finden Sie in den meisten Verzeichnissen mit Herzornamenten bis zu drei Vorlagen, die wie „Zebraherzen“ aussehen (Abb. 77). Diese haben einen Namen, der mit einer Null beginnt und etwas so lautet, z. B.: „0 ... spezielle Gestaltungen 01.jp“.



Für die Gestaltung der Auflegeornamente in Herzform haben Sie sehr viele Gestaltungsmöglichkeiten. Beachten Sie hierzu insbesondere den Anfang dieses Kapitels, der sich mit den Garniermaterialien und der Gestaltung beschäftigt. Hier sollen nur einige wenige Möglichkeiten der Gestaltung dargestellt werden: **Abb. 79** zeigt Ornamente mit einfachem Umriss mit und ohne Schleifen und Herzen mit Innenbögen, ebenfalls mit und ohne Schleifen. Mögliche Gestaltungen mit und ohne Einlasstechnik zeigt die **Abb. 80**. In **Abb. 81** sind einige

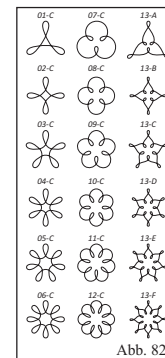


Motive dargestellt, die mit der Herzform gestaltet wurden. Diese Motive finden Sie auch als Garniervorlage. Eine Übersicht dazu finden Sie auf **Seite 229**.

Garniervorlagen „Schleifen“

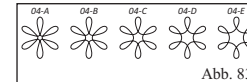
Die Garniervorlagen für „Schleifendekors“ finden Sie auf dem USB-Stick zum Buch im Verzeichnis „Arbeitsvorlagen“ Unterverzeichnis „Schleifen“. Eine Auswahlübersicht finden Sie ab **Seite 241**.

Zunächst möchte ich ihnen die Unterschiede der Schleifengrundformen beschreiben.



Im Wesentlichen gibt es drei Grundformen (Abb. 82): Schleifen nach außen, Schleifen nach innen und Schleifen nach innen und außen. Diese drei Grundformen werden zu 6 Varianten gestaltet: von drei Schleifen bis 8 Schleifen pro Dekor. Für jede Variante erhöht sich die Schleifenanzahl um eine Schleife. Dadurch ergeben sich 18 Motive (Abb. 82). Jedes dieser Motive wird in fünf Varianten weiter gestaltet (Abb. 83). Diese unterscheiden sich dadurch, dass sich die Schleifen in ihrer Länge verändern und sich dadurch

deren freie Innenfläche verändert (Abb. 83) Somit ergeben sich letztendlich 90 unterschiedliche Schleifenmotive!



Über den Motiven befinden sich Bezeichnungen, die ihnen helfen, die entsprechende Garniervorlage zu finden, **Beispiel:** Möchten Sie die Garniervorlage des Motivs „03-C“ aus **Abb. 82** finden, suchen Sie mit dem Spezialprogramm des USB-Sticks folgendes

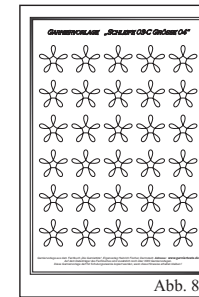
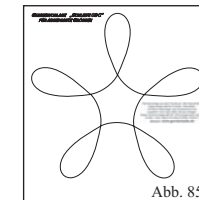


Abb. 84

Verzeichnis: „Arbeitsvorlagen“ Unterverzeichnis „Schleifen“ Unterverzeichnis „03“ Unterverzeichnis „C“. Dort finden Sie eine Auswahlvorlage für die Größe des Motivs (ausführlich auf **Seite 109** beschrieben) – Sie haben die Wahl zwischen 11 verschiedenen Größen. Die Garniervorlage mit dem Dateinamen „Schleife 03-C Größe 04“ sehen Sie verkleinert in **Abb. 84**.



Weiter finden Sie eine Vorlage mit der Bezeichnung „... Größe 00 anpassbar“ (Abb. 85). Diese ermöglicht es ihnen, dass Sie sich eine Garniervorlage ausdrucken, deren Größe Sie selbst bestimmen, z. B. für Auflegeornamente für die Tortenmitte oder für Schaustücke, die Sie auf Torten stellen möchten. Lesen Sie hierzu bitte den Abschnitt zuvor auf **Seite 109**.

Für die Gestaltung der Auflegeornamente in Herzform haben Sie sehr viele Gestaltungsmöglichkeiten und es stehen ihnen sehr viele Garniermaterialien zur Verfügung. Beachten Sie zu diesem Thema bitte den Anfang dieses Kapitels, der sich mit den Garniermaterialien und der Gestaltung beschäftigt ab **Seite 84**.

Garniervorlagen „Sterne“

Die Garniervorlagen für „**Sterndekors**“ finden Sie auf dem USB-Stick zum Buch im Verzeichnis „**Arbeitsvorlagen**“ Unterverzeichnis „**Sterne**“. Eine Auswahlübersicht finden Sie ab **Seite 252**.

Zunächst möchte ich ihnen die Unterschiede der Sterngrundformen beschreiben.

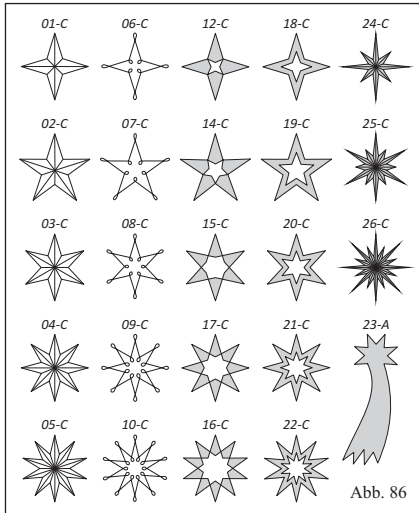


Abb. 86

Im Wesentlichen gibt es für die Garniervorlagen fünf gestalterische Grundformen plus dem Kometen (**Abb. 86**).

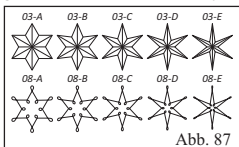


Abb. 87

Diese Grundformen werden noch in fünf Variante dargestellt. Jede Variante unterscheidet sich mehrheitlich durch einen Sternenstrahl mehr.

Zusätzlich wurde jedes Motiv in der Länge seiner Strahlen mehrheitlich 5x verändert (**Abb. 87**). Somit haben Sie 24

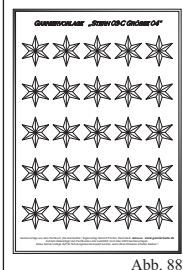


Abb. 88

Motive mit 5 unterschiedlichen Breiten, also letztendlich 120 unterschiedliche Sternmotive! Über den Motiven befinden sich Bezeichnungen, die ihnen helfen, die entsprechende Garniervorlage zu finden, **Beispiel:** Möchten Sie die Garniervorlage des Motivs „**03-C**“ finden, suchen Sie mit dem Spezialprogramm des USB-Sticks folgendes Verzeichnis: „**Arbeitsvorlagen**“

Unterverzeichnis „**Sterne**“ Unterverzeichnis „**03**“ Unterverzeichnis „**C**“. Dort finden Sie eine Auswahlvorlage für die Größe des Motivs, ausführlich auf **Seite 109** beschrieben – Sie haben die Wahl zwischen 11 verschiedenen Größen. Die Garniervorlage mit dem Dateinamen „**Stern 03-C Größe 04**“ sehen Sie verkleinert in **Abb. 88**.

Weiter finden Sie eine Vorlage mit der Bezeichnung „... **Größe 00 anpassbar**“ (**Abb. 89**). Diese ermöglicht es ihnen, dass Sie sich eine Garniervorlage ausdrucken, deren Größe Sie selbst bestimmen, z. B. für Auflegeornamente für die Tortenmitte oder für Schaustücke, die Sie auf Torten stellen möchten. Lesen Sie hierzu bitte den Abschnitt zuvor auf **Seite 109**. Die dargestellte Vorlage in **Abb. 89** stellt einen Stern dar, der innen in 12 Bereiche unterteilt ist. Für die Gestaltung können Sie diese Bereiche weglassen oder alle Bereiche oder nur einzelne Bereiche farblich mit einer entsprechenden Masse ausfüllen.

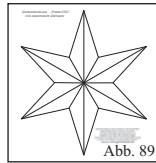


Abb. 89

Weiter finden Sie in den meisten Verzeichnissen mit Sternornamenten eine Vorlage, die wie ein „**Zebra**stern“ aussieht (**Abb. 90**). Diese Vorlagen haben einen Namen, der mit einer Null beginnt und etwa so lautet, z. B.: „**0 ... spezielle Gestaltungen 01.jpw**“. Solche Vorlagen sind für spezielle Gestaltungen vorgesehen, bei denen sehr große Dekore als Schaustücke benötigt werden und die besonders stabil sein müssen (**Abb. 91**). Eine detaillierte Beschreibung hierzu finden Sie auf **Seite 108**.

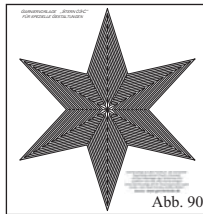


Abb. 90

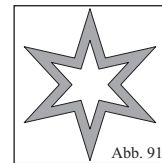


Abb. 91

Für die Gestaltung der Auflegeornamente in Sternform haben Sie sehr viele Gestaltungsmöglichkeiten. Beachten Sie hierzu insbesondere den Anfang dieses Kapitels, der sich mit den Garniermaterialien und der Gestaltung beschäftigt. Auch finden Sie im Verzeichnis „**Sterne**“ eine Übersicht mit Gestaltungsmöglichkeiten der verschiedenen Motive (**Abb. 92**).

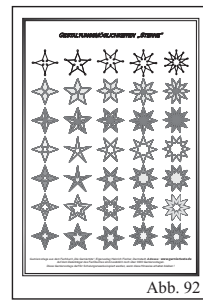


Abb. 92

Garniervorlagen „Sternzeichen“

Die Garniervorlagen für „**Sternzeichen**“ finden Sie auf dem USB-Stick zum Buch im Verzeichnis „**Arbeitsvorlagen**“ Unterverzeichnis „**Sternzeichen**“. Eine Auswahlübersicht finden Sie ab **Seite 260**.

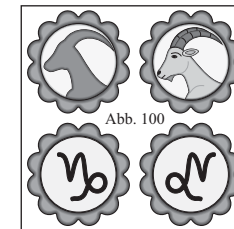


Abb. 100

Es gibt drei wesentliche Arten als Garniervorlagen, hier als Beispiel das Sternzeichen Steinbock: Als leicht zu garnierende Schattenbilder (**Abb. 100 oben links**), als schwieriger zu garnierende mehrfarbige Vorlagen (**Abb. 100 oben rechts**)

als Symbole (**Abb. 100 unten links und unten rechts als Spiegelbild**). Insbesondere die Symbole lassen sich auch als Dekore für Tortenstücke oder Dessertstücke anfertigen. Die Spiegelbilder sind stellenweise dort notwendig, wenn Sie z. B. erst das Motiv garnieren und dann die Fläche mit einer kontrastreichen Masse ausfüllen, um dann die glatte Fläche, die mit der Garnierfolie verbunden war, später nach oben zu legen. Beispiel:

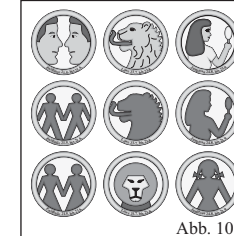


Abb. 101

Sie garnieren das Symbol mit schwarzbrauner Kuvertüre und füllen die Fläche mit weißer Kuvertüre aus. Die Spiegelbildvorlagen sind deshalb hier notwendig, weil die Symbole international in einer bestimmten Ansicht vorliegen.



Abb. 102

Einige Sternzeichen werden mit mehreren Motiven dargestellt, z.B. die Sternzeichen „**Zwilling**“, „**Jungfrau**“ und „**Löwe**“ (**Abb. 101**). Dies ermöglicht ihnen ein Motiv zu wählen, das sich z. B. bei „**Zwilling**“ auf männlich oder weiblich bezieht oder ihnen eine Auswahl ermöglicht, die etwas leichter oder schwerer zu garnieren ist oder Ihrem Geschmack die Wahl zwischen mehreren Motiven ermöglicht. Beachten Sie hierzu die Auswahl ab **Seite 260**.

In den Auswahlübersichten ab **Seite 260** finden Sie über den Motiven Bezeichnungen (**Abb. 102**), die ihnen helfen, die entsprechende Garniervorlage zu finden, **Beispiel:** Möchten Sie die Garniervorlage des Motivs „**01**

Wassermann“ bei den Garniervorlagen „**Schattenbilder**“ finden, suchen Sie mit dem Spezialprogramm des USB-Sticks folgendes Verzeichnis: „**Arbeitsvorlagen**“ Unterverzeichnis „**Sternzeichen**“ Unterverzeichnis „**01 Wassermann**“ Unterverzeichnis „**Schattenbilder**“. Dort finden Sie zwei Auswahlvorlagen für die Größe des Motivs – Sie haben dort eine Auswahl von 11 verschiedenen Größen (bitte beachten Sie zu diesem Thema die allgemeinen Informationen auf **Seite 109**).

Sofern Sie sich für die **Größe „07“** entscheiden, benötigen Sie einen Ausdruck der Garniervorlage mit dem Dateinamen „**Sternzeichen Wassermann Schattenbilder Größe 07.jpw**“. Diese Garniervorlage sehen Sie verkleinert in **Abb. 103**. Für jede Garniervorlage stehen vier Rahmen zur Verfügung: Einen Rahmen in der Art eines Bilderrahmens, einen Rahmen in der Art einer Blüte und zwei glatte kreisförmige, die sich in ihrer Breite unterscheiden (**Abb. 104a**). Über dem jeweiligen Rahmen befindet sich eine Bezeichnung. Mit der Zahl in dieser Bezeichnung finden Sie den entsprechenden Rahmen im Verzeichnis „**Arbeitsvorlagen**“ Unterverzeichnis „**Sternzeichen**“ Unterverzeichnis „**00 Rahmen**“. Sofern Sie jetzt den blütenförmigen Rahmen für die Garniervorlage „**Sternzeichen Wassermann Schattenbilder Größe 07.jpw**“ haben möchten, öffnen Sie im Unterverzeichnis „**02**“ die Datei „**Sternzeichen Rahmen 02 Größe 07.jpw**“ (**Abb. 104b**). Die Rahmen in dieser Garniervorlage sind so platziert, dass sie sich an der gleichen Position befinden, wie die Garniervorlage der gleichen Größe aller Sternzeichen! **Dies gilt nur für Motive und nicht für Symbole, da diese in der Regel als Stückdekore benötigt werden!**

Sofern Sie sich für die **Größe „07“** entscheiden, benötigen Sie einen Ausdruck der Garniervorlage mit dem Dateinamen „**Sternzeichen Wassermann Schattenbilder Größe 07.jpw**“.



Abb. 104a

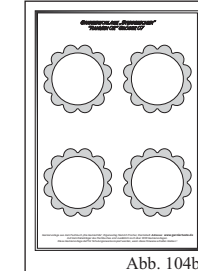


Abb. 104b

Ich empfehle ihnen für die Auswahl der Garniervorlagen von Sternzeichen folgendes Arbeitsablauf:

1. Suchen Sie sich mit Hilfe der Übersichten ab **Seite 260** eine Garniervorlage mit einem Sternzeichen Ihrer Wahl aus, beispielsweise „**Wassermann**“ als Schattenbild.

2. Öffnen Sie mit dem Spezialprogramm „ImageViewer“ das Verzeichnis, in dem sich die Garniervorlage befindet (**Arbeitsvorlagen / Sternzeichen / 01 Wassermann / Schattenbilder**) und drucken die Übersicht über die verschiedenen Größen aus (**0 Sternzeichen Wassermann Schattenbilder Größen Übersicht 01 und 02.jpg**).

3. Entscheiden Sie sich für eine Größe der Garniervorlage, öffnen diese und drucken diese aus, Beispiel hier: **„Sternzeichen Wassermann Schattenbilder Größe 07.jpg“**

4. Sofern Sie einen Rahmen um das Motiv wünschen, wählen Sie sich einen Rahmen aus mit der Übersicht auf **Seite 263**, beispielsweise den Rahmen „01“.

5. Öffnen Sie die Datei **„Sternzeichen Rahmen 01 Größe 07.jpg“** im Verzeichnis **„Arbeitsvorlagen / Sternzeichen / 00 Rahmen“**. Die Innenfläche der Rahmen haben exakt die gleiche Größe wie die Garniervorlagen des Sternzeichens.

6. Garnieren Sie zuerst den Rahmen. Sobald dieser fest ist, schieben Sie die Garniervorlage mit dem Sternzeichen unter die Rahmen und garnieren dieses. Dieses Verfahren

erachte ich als besser, wie wenn Sie zuerst das Sternzeichen und dann den Rahmen garnieren. Als Garniermasse empfehle ich Kuvertüre oder Fettglasur.

Sofern Sie besonders große Sternzeichen benötigen, finden Sie in jedem Verzeichnis der verschiedenen Sternzeichenmotive eine Vorlage mit etwa der folgenden Bezeichnung **„... Größe 00 anpassbar“** und mit dem Zusatz entweder **„mit Rahmen 01 bis 04“** oder **„ohne Rahmen“** (**Abb. 105**). Diese Garniervorlagen ermöglichen es ihnen, dass Sie sich eine Garniervorlage mit einem bestimmten Rahmen oder ohne Rahmen ausdrucken, deren Größe Sie mit dem Spezialprogramm „ImageViewer“ selbst bestimmen, Lesen Sie hierzu bitte den Abschnitt auf **Seite 109**.

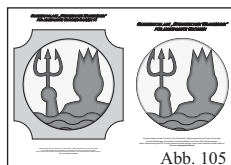


Abb. 105

Spezielle Garnierhinweise für Sternzeichen

Als Garniermassen eignet sich am besten Kuvertüre oder Fettglasur. Lesen Sie dazu die Ausführungen in dem Abschnitt **„Auflegedekors und Schaustücke aus Kuvertüre“** ab **Seite 89** oder **„Auflegedekors und Schaustücke aus Fettglasur“** ab **Seite 93**.

Zuerst müssen Sie sich entscheiden, ob die glatte Unterseite oder die unebene Oberfläche des Sternzeichens später dem Betrachter zugewandt sein soll. Wenn Sie die glatte Unterseite des Motivs nach oben legen möchten, was meiner Meinung nach besser aussieht und bei den Symbolen notwendig ist, benötigen Sie eine sehr glatte Folie, z. B. eine Overheadprojektorfolie (OHP-Folie), die Sie im Schreibwarenhandel kaufen können.

Nun müssen Sie sich entscheiden, ob Sie um das Sternzeichen einen Rahmen garnieren möchten oder nicht. Sofern Sie einen Rahmen um das Sternzeichen haben möchten, garnieren Sie zuerst den Rahmen und dann das Sternzeichen. Dies führt meiner Erfahrung nach zu besseren Ergebnissen, als zuerst das Sternzeichen und dann den Rahmen zu garnieren. Die Symbole sollten Sie meiner Meinung nach nicht mit einem Rahmen versehen.

Bei Sternzeichen, bei denen später die Unterseite dem Betrachter zugewandt ist, garnieren Sie zuerst den Umriss der einzelnen Flächen und dann die Augen, Mund, Gesichtszüge und alle anderen Linien, die später sichtbar sein sollen. Diese werden später beim Einfüllen der verlaufenden Massen überdeckt, sind aber natürlich später nach dem Umdrehen sichtbar.

Sofern die unebene Oberfläche der Dekors oben liegen soll, füllen Sie alle Flächen erst aus und garnieren dann Augen, Mund und andere Gestaltungslinien nach dem Erstarren der Einfüllmassen auf die Oberflächen.

Aus Stabilitätsgründen werden alle Flächen der Sternzeichen ausgefüllt – z. B. ein weißer Hintergrund mit einer weißen Masse. Damit eingefüllte Massen sich gleichmäßig verteilen und eine glatte Oberfläche entsteht, können Sie die Dekors auf einer fester Unterlage herstellen und sofort nach dem Einfüllen von unten mit einem Gegenstand vorsichtig gegen die Unterlage klopfen, am besten mit einem Holzspatel.

Bevor Sie das Sternzeichen von der Folie lösen, muss es absolut ausgehärtet sein, was durchaus mehr als eine Stunde dauern kann. Ich empfehle, das garnierte Sternzeichen zum Auskühlen kurz in einen Kühlschrank zu lagern (nicht in einen Tiefkühlschrank!). Allerdings darf dies nur wenige Minuten dauern, da die Kuvertüre sonst zu stark durchkühlt und es sich später auf der Oberfläche Kondenswasser bilden kann, was zu hässlichen Flecken führen kann!



Abb. 106

Die Sternzeichen sollten Sie nicht einfach flach auf die Tortenoberfläche legen, sondern Sie sollten Krempunkte darunter garnieren, die etwa 1 bis 2 cm hoch sind (**Abb. 106**). Dadurch „schweben“ diese Dekors und machen die gesamte Tortengestaltung attraktiver.

Garniervorlagen „Ostereier“

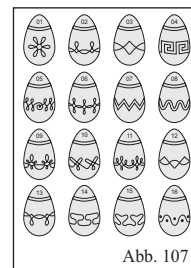


Abb. 107

Die Garniervorlagen für **„Ostereier“** finden Sie auf dem USB-Stick zum Buch im Verzeichnis **„Arbeitsvorlagen“** Unterverzeichnis **„Ostereier“** Unterverzeichnis **„Mit Dekors“**. Eine Auswahlübersicht finden Sie ab **Seite 235 (Abb. 107)**. In den Übersichten mit den Eierdekors finden Sie Zahlen als Bezeichnung für das jeweilige Motiv. **Beispiel:** Möchten Sie

die Garniervorlage des Motivs **„01“** finden, suchen Sie mit dem Spezialprogramm des USB-Sticks folgendes Verzeichnis: **„Arbeitsvorlagen“** Unterverzeichnis **„Ostereier“** Unterverzeichnis **„Mit Dekors“**. Dort wird das Motiv in zwei Garniervorlagen dargestellt. Die Dateinamen lauten **„Ostereier Motiv 01 Vorlage 01 bzw. 02.jpg“** **Abb. 108** und **Abb. 109**. In den beiden Garniervorlagen werden die Ostereier in sechs verschiedenen Größen dargestellt.

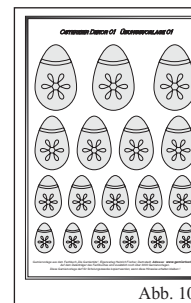


Abb. 108

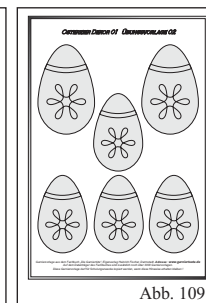


Abb. 109

Insgesamt haben Sie die Auswahl zwischen 16 verschiedenen Dekors, damit Sie jedes Stück einer Torte

bei einer 16er-Einteilung unterschiedlich gestalten können. Die Ostereier unterscheiden sich nur durch die Fadendekoramente.

Diese Ostereierdekors können Sie auf zwei verschiedene Arten herstellen. Bei der ersten Möglichkeit garnieren Sie die Umrisse der Eier und füllen deren Innenflächen aus. Sobald die Innenflächen fest sind, garnieren Sie mit einem Garnierfaden die Ornamente darauf. Bei der zweiten Möglichkeit eignet sich nur Kuvertüre als Garniermasse, und Sie benötigen als Garnierunterlage eine sehr glatte Kunststoffolie. Garnieren Sie nun zuerst die Umrisse und dann die Ornamente mit angestockter Kuvertüre. Erst dann füllen Sie die Eimotive aus. Die festen Dekors legen Sie dann mit der Seite nach oben auf eine Torte, die mit der Folie verbunden war. Die Dekors sehen nur dann schön aus, wenn die Fläche hoch glänzend ist und keine Luftlöcher durch das Einfüllen aufweist.

Im Verzeichnis **„Arbeitsvorlagen“** Unterverzeichnis **„Ostereier“** Unterverzeichnis **„Ohne Dekors“** finden Sie Garniervorlagen mit Ostereiermotiven ohne Dekors in 11 verschiedenen Größen (**Abb. 110**). Mit diesen Vorlagen können Sie die verschiedenen Gestaltungen üben und auch eigene Entwürfe entwerfen. Diese Vorlagen eignen sich auch gut für die Massenherstellung solcher Dekors.

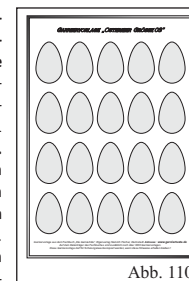
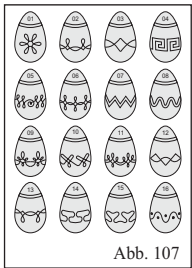


Abb. 110

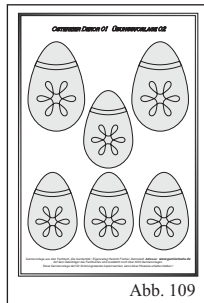
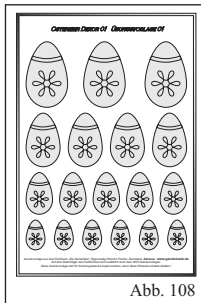
Die Herstellung der Ostereierdekors dürfte in der Regel keine Probleme bereiten. Über die verschiedenen angesprochenen Arbeitstechniken informieren Sie sich bitte in den Abschnitten am Anfang dieses Kapitels ab **Seite 89**.

Garniervorlagen „Ostereier“



Die Garniervorlagen für „Ostereier“ finden Sie auf dem USB-Stick zum Buch im Verzeichnis „Arbeitsvorlagen“ Unterverzeichnis „Ostereier“ Unterverzeichnis „Mit Dekors“. Eine Auswahlübersicht finden Sie ab Seite 235 (Abb. 107). In den Übersichten mit den Eierdekors finden Sie Zahlen als Bezeichnung für das jeweilige Motiv. **Beispiel:** Möchten Sie

die Garniervorlage des Motivs „01“ finden, suchen Sie mit dem Spezialprogramm des USB-Sticks folgendes Verzeichnis: „Arbeitsvorlagen“ Unterverzeichnis „Ostereier“ Unterverzeichnis „Mit Dekors“. Dort wird das Motiv in zwei Garniervorlagen dargestellt. Die Dateinamen lauten „Ostereier Motiv 01 Vorlage 01 bzw. 02.jpw“ **Abb. 108** und **Abb. 109**. In den beiden Garniervorlagen werden die Ostereier in sechs verschiedenen Größen dargestellt.

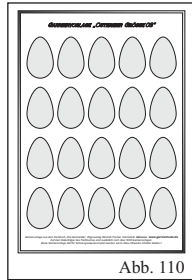


Insgesamt haben Sie die Auswahl zwischen 16 verschiedenen Dekors, damit Sie jedes Stück einer Torte

bei einer 16er-Einteilung unterschiedlich gestalten können. Die Ostereier unterscheiden sich nur durch die Fadendekorornamente.

Diese Ostereierdekors können Sie auf zwei verschiedene Arten herstellen. Bei der ersten Möglichkeit garnieren Sie die Umriss der Eier und füllen deren Innenflächen aus. Sobald die Innenflächen fest sind, garnieren Sie mit einem Garnierfaden die Ornamente darauf. Bei der zweiten Möglichkeit eignet sich nur Kuvertüre als Garniermasse, und Sie benötigen als Garnierunterlage eine sehr glatte Kunststoffolie. Garnieren Sie nun zuerst die Umriss und dann die Ornamente mit angestockter Kuvertüre. Erst dann füllen Sie die Eimotive aus. Die festen Dekors legen Sie dann mit der Seite nach oben auf eine Torte, die mit der Folie verbunden war. Die Dekors sehen nur dann schön aus, wenn die Fläche hoch glänzend ist und keine Luftlöcher durch das Einfüllen aufweist.

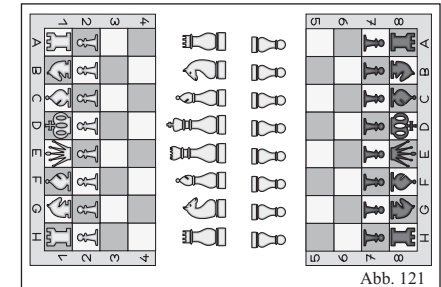
Im Verzeichnis „Arbeitsvorlagen“ Unterverzeichnis „Ostereier“ Unterverzeichnis „Ohne Dekors“ finden Sie Garniervorlagen mit Ostereiermotiven ohne Dekors in 11 verschiedenen Größen (**Abb. 110**). Mit diesen Vorlagen können Sie die verschiedenen Gestaltungen üben und auch eigene Entwürfe entwerfen. Diese Vorlagen eignen sich auch gut für die Massenerstellung solcher Dekors.



Die Herstellung der Ostereierdekors dürfte in der Regel keine Probleme bereiten. Über die verschiedenen angesprochenen Arbeitstechniken informieren Sie sich bitte in den Abschnitten am Anfang dieses Kapitels ab **Seite 89**.

Garniervorlagen Schachbrett

Das Schaustück „Schachbrett“ eignet sich besonders für eine quadratische Formtorte (**Abb. 121**). Die Garniervorlage ist auf zwei Seiten jeweils in eine weiße und eine schwarze Hälfte unterteilt. Sie stellt ein Schachbrett mit richtiger Feldbezeichnung dar. Die Schachfiguren in den Feldern sind vereinfacht dargestellt. Sie können garniert werden, zeigen aber mehr deren richtige Platzierung. Als Garniermassen für dieses Schaustück eignen sich am besten Kuvertüre oder Fettglasur. Siehe dazu die Ausführungen in diesem Kapitel ab **Seite 89**.

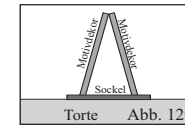
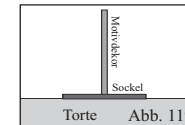
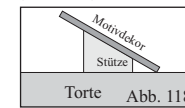


Als Schachfiguren für eine solche Formtorte sind auf jeder Seite größere Motive dargestellt, die Sie als Auflegedekors garnieren und später auf der fertigen Torte aufstellen sollten. Ich empfehle, diese Figuren auch auf der Rückseite zu dekorieren, da diese bei den aufgestellten Motivdekors sichtbar ist. Sie werden dann auf kleine kreisförmige Sockel aufgeklebt, die kleiner als die Felder sein müssen.

Die Felder und die Umrandung des Schachbretts können Sie mit einer fest werdenden Masse zusammenhängend oder nur als Einzelstücke garnieren. Einzelstücke, die Sie später auf der Torte puzzleartig zusammenlegen, eignen sich hier etwas besser, da bei einer zusammenhängenden Fläche in dieser Größe die Gefahr besteht, dass diese sich beim Festwerden verbiegt. Allerdings fallen Unregelmäßigkeiten bei dem Garnieren der Felder schnell und stark auf. Alternativ können Sie die Felder auch aus Marzipan, den Sie für die schwarzen Felder mit Kakao einfärben, ausschneiden und einzeln auf die Tortenoberfläche legen. Um diese Pusselarbeit auf einer Torte zu umgehen, legen Sie die ausgeschnittenen Quadrate in dünn ausgestrichene Kuvertüre oder Fettglasur und lassen diese festwerden. Sie können die Teile auch auf dünn ausgerolltes Marzipan legen, das Sie zuvor mit Wasser angefeuchtet haben, wodurch alles miteinander verklebt. Das fertige Teil können Sie dann als Ganzes auf die Torte abschieben.

Optisch sehr interessant erscheinen die sehr großen ausgefüllten und farblich gestalteten Dekors für die Tortenmitte, wenn sie so platziert werden, dass die Seite dem Betrachter zugewandt ist, die mit der Garnierfolie verbunden war. Beim Garnieren solcher Dekors müssen Sie zuerst alle Teile garnieren, die später auch sichtbar sein sollen, z. B. Augen und Mund beim Baby und andere später sichtbare Dekorteile und Linien. Diese überdecken Sie später beim Einfüllen der verlaufenden Massen, da sie lediglich auf der Unterseite zu erkennen sein müssen, die später oben liegt! Sie benötigen als Garnierfolie eine unbedingt glatte Folie. Eine solche können Sie als Overheadprojektorfolie (OHP-Folie) im Schreibwarenhandel kaufen.

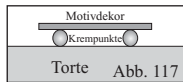
Sofern die ebene Oberfläche der Dekors oben liegt, füllen Sie alle Flächen erst aus und garnieren dann Details und andere Gestaltungslinien nach dem Erstarren der Einfüllmassen auf die Flächen. Damit eingefüllte Massen sich gleichmäßig verteilen und eine glatte Dekoroberfläche entsteht, können Sie die Dekors auf einer fester Unterlage herstellen und sofort nach dem Einfüllen von unten mit einem Gegenstand vorsichtig gegen die feste Unterlage klopfen.



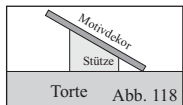
Die Motivdekors sollten Sie nicht einfach flach auf die Tortenoberfläche legen, sondern Sie sollten Krempunkte darunter garnieren, die etwa 1 bis 2 cm hoch sind (**Abb. 117**). Dadurch „schweben“ diese Dekors und machen die gesamte Tortengestaltung attraktiver. Manche Motive sehen für den Betrachter attraktiver aus, wenn Sie diese schräg auf der Torte platzieren. Fertigen Sie dazu eine Stütze an, die Sie so auf der Rückseite des Motivdekor befestigen, dass sie kaum sichtbar ist (**Abb. 118**). Etliche der Motive eignen sich auch zum Aufstellen (**Abb. 119**). Diese Dekors sollten Sie allerdings sowohl auf der Vorder- als auch auf der Rückseite ausfüllen und gestalten. Zum Aufstellen fertigen Sie eine Sockelplatte aus dem gleichen Material an, aus dem das Motiv überwiegend besteht und verkleben das Motiv mit der Grundplatte ebenfalls mit der gleichen Masse. Einige der Motive eignen sich auch zum Zusammenstellen. Dazu werden zwei Teile gespreizt aneinander geklebt und evtl. noch auf einem Sockel befestigt (**Abb. 120**).

Optisch sehr interessant erscheinen die sehr großen ausgefüllten und farblich gestalteten Dekors für die Tortenmitte, wenn sie so platziert werden, dass die Seite dem Betrachter zugewandt ist, die mit der Garnierfolie verbunden war. Beim Garnieren solcher Dekors müssen Sie zuerst alle Teile garnieren, die später auch sichtbar sein sollen, z. B. Augen und Mund beim Baby und andere später sichtbare Dekorteile und Linien. Diese überdecken Sie später beim Einfüllen der verlaufenden Massen, da sie lediglich auf der Unterseite zu erkennen sein müssen, die später oben liegt! Sie benötigen als Garnierfolie eine unbedingt glatte Folie. Eine solche können Sie als Overheadprojektorfolie (OHP-Folie) im Schreibwarenhandel kaufen.

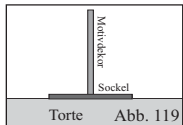
Sofern die ebene Oberfläche der Dekors oben liegt, füllen Sie alle Flächen erst aus und garnieren dann Details und andere Gestaltungslinien nach dem Erstarren der Einfüllmassen auf die Flächen. Damit eingefüllte Massen sich gleichmäßig verteilen und eine glatte Dekoroberfläche entsteht, können Sie die Dekors auf einer fester Unterlage herstellen und sofort nach dem Einfüllen von unten mit einem Gegenstand vorsichtig gegen die feste Unterlage klopfen.



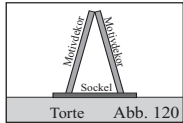
Die Motivdekors sollten Sie nicht einfach flach auf die Tortenoberfläche legen, sondern Sie sollten Krempunkte darunter garnieren, die etwa 1 bis 2 cm hoch sind (Abb. 117). Dadurch „schweben“ diese Dekors und machen die gesamte Tortengestaltung attraktiver. Manche Motive sehen für den Betrachter attraktiver aus, wenn Sie diese schräg auf der Torte platzieren. Fertigen Sie dazu eine Stütze an, die Sie so auf der Rückseite des Motivdekors befestigen, dass sie kaum sichtbar ist (Abb. 118).



Etliche der Motive eignen sich auch zum Aufstellen (Abb. 119). Diese Dekors sollten Sie allerdings sowohl auf der Vorder- als auch auf der Rückseite ausfüllen und gestalten. Zum Aufstellen fertigen Sie eine Sockelplatte aus dem gleichen Material an, aus dem das Motiv überwiegend besteht und verkleben das Motiv mit der Grundplatte ebenfalls mit der gleichen Masse. Einige der Motive eignen sich auch zum Zusammenstellen. Dazu werden zwei Teile gespreizt aneinander geklebt und evtl. noch auf einem Sockel befestigt (Abb. 120).



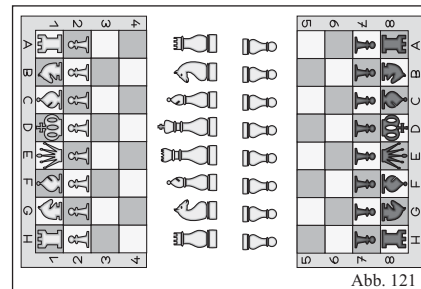
Die Felder und die Umrandung des Schachbretts können Sie mit einer fest werdenden Masse zusammenhängend oder nur als Einzelstücke garnieren. Einzelstücke, die Sie später auf der Torte puzzelartig zusammenlegen, eignen sich hier etwas besser, da bei einer zusammenhängenden Fläche in dieser Größe die Gefahr besteht, dass diese sich beim Festwerden verbiegt. Allerdings fallen Unregelmäßigkeiten bei dem Garnieren der Felder schnell und stark auf. Alternativ können Sie die Felder auch aus Marzipan, den Sie für die schwarzen Felder mit Kakao einfärben, ausschneiden und einzeln auf die Tortenoberfläche legen. Um diese Pusselarbeit auf einer Torte zu umgehen, legen Sie die ausgeschnittenen Quadrate in dünn ausgestrichene Kuvertüre oder Fettglasur und lassen diese festwerden. Sie können die Teile auch auf dünn ausgerolltes Marzipan legen, das Sie zuvor mit Wasser angefeuchtet haben, wodurch alles miteinander verklebt. Das fertige Teil können Sie dann als Ganzes auf die Torte abschieben.



Das Schaustück „Schachbrett“ eignet sich besonders für eine quadratische Formtorte (Abb. 121). Die Garniervorlage ist auf zwei Seiten jeweils in eine weiße und eine schwarze Hälfte unterteilt. Sie stellt ein Schachbrett mit richtiger Feldbezeichnung dar. Die Schachfiguren in den Feldern sind vereinfacht dargestellt. Sie können garniert werden, zeigen aber mehr deren richtige Platzierung. Als Garniermassen für dieses Schaustück eignen sich am besten Kuvertüre oder Fettglasur. Siehe dazu die Ausführungen in diesem Kapitel ab Seite 89.

Garniervorlagen Schachbrett

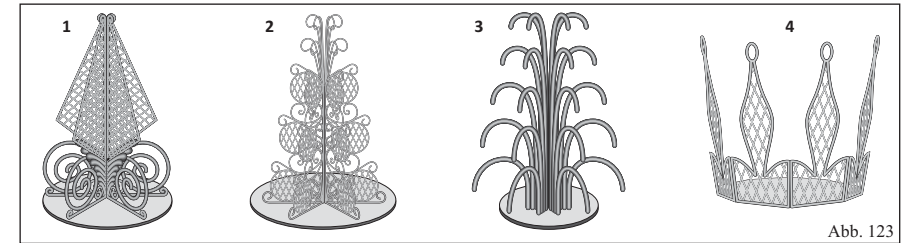
Das Schaustück „Schachbrett“ eignet sich besonders für eine quadratische Formtorte (Abb. 121). Die Garniervorlage ist auf zwei Seiten jeweils in eine weiße und eine schwarze Hälfte unterteilt. Sie stellt ein Schachbrett mit richtiger Feldbezeichnung dar. Die Schachfiguren in den Feldern sind vereinfacht dargestellt. Sie können garniert werden, zeigen aber mehr deren richtige Platzierung. Als Garniermassen für dieses Schaustück eignen sich am besten Kuvertüre oder Fettglasur. Siehe dazu die Ausführungen in diesem Kapitel ab Seite 89.



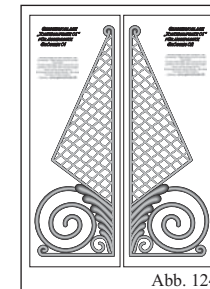
Als Schachfiguren für eine solche Formtorte sind auf jeder Seite größere Motive dargestellt, die Sie als Aufgedekors garnieren und später auf der fertigen Torte aufstellen sollten. Ich empfehle, diese Figuren auch auf der Rückseite zu dekorieren, da diese bei den aufgestellten Motivdekors sichtbar ist. Sie werden dann auf kleine kreisförmige Sockel aufgeklebt, die kleiner als die Felder sein müssen.

Die Felder und die Umrandung des Schachbretts können Sie mit einer fest werdenden Masse zusammenhängend oder nur als Einzelstücke garnieren. Einzelstücke, die Sie später auf der Torte puzzelartig zusammenlegen, eignen sich hier etwas besser, da bei einer zusammenhängenden Fläche in dieser Größe die Gefahr besteht, dass diese sich beim Festwerden verbiegt. Allerdings fallen Unregelmäßigkeiten bei dem Garnieren der Felder schnell und stark auf. Alternativ können Sie die Felder auch aus Marzipan, den Sie für die schwarzen Felder mit Kakao einfärben, ausschneiden und einzeln auf die Tortenoberfläche legen. Um diese Pusselarbeit auf einer Torte zu umgehen, legen Sie die ausgeschnittenen Quadrate in dünn ausgestrichene Kuvertüre oder Fettglasur und lassen diese festwerden. Sie können die Teile auch auf dünn ausgerolltes Marzipan legen, das Sie zuvor mit Wasser angefeuchtet haben, wodurch alles miteinander verklebt. Das fertige Teil können Sie dann als Ganzes auf die Torte abschieben.

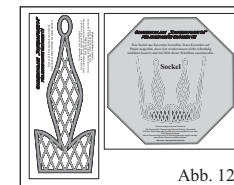
Garniervorlagen Schaustücke Torten – Tortenaufsätze



Tortenaufsätze können sehr dekorative und künstlerisch wirkende größere Gebilde sein, die selbsttragend auf einer Torte aufgestellt werden. Sie sind meist ein filigraner Blickfang und somit als Schau- oder Werbestücke gedacht. Für Torten bestehen diese meist aus Kuvertüre. Auch Eiweißspritzglasur eignet sich. Die Garniervorlagen für Tortenaufsätze finden Sie auf dem USB-Stick zum Buch im Verzeichnis „Arbeitsvorlagen“ Unterverzeichnis „Tortenaufsätze“.



In der Abb. 123 sehen Sie eine Übersicht über die Tortenaufsätze, von denen Garniervorlagen auf dem USB-Stick zum Buch gespeichert sind. Jedes Motiv hat eine Nummer, die dann im Namen der Datei vorkommt, z.B. für das erste Motiv lauten die Garniervorlagen

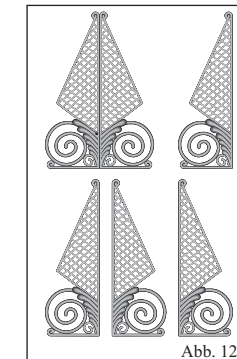


„Tortenaufsatz 01-01 und 01-02.jpw“ In dem Verzeichnis bezeichnen die Verzeichnisse die Garniervorlagen in der Regel in 2 Teilen – ein Teil für die linke und ein Teil für die rechte Hälfte (Abb. 124). Die Krone unterscheidet sich hier etwas zu den anderen Garniervorlagen. Sie benötigen hier eine Garniervorlage für die Krone und eine Garnier- bzw. Ausschnidevorlage für den Sockel mit Hinweisen (Abb. 125). Die Motive können Sie mit dem Spezialprogramm des USB-Sticks „ImageViewer“ in ihrer Größe noch Ihren Vorstellungen anpassen (Hinweise dazu auf Seite 109).

Für die Herstellung aus Kuvertüre, Fettglasur und Eiweißspritzglasur benötigen Sie in der Regel jeweils eine Masse für Fadendekor und eine zum Ausfüllen umrandeter Flächen. Lesen Sie dazu die Ausführungen in diesem Kapitel in den Abschnitten „Aufgedekors und Schau-

stücke aus Kuvertüre“ ab Seite 89 und „Aufgedekors und Schaustücke aus Eiweißspritzglasur und Fondant“ ab Seite 100. Garniert werden diese Dekors in der Regel auf einer Kunststoffolie, unter die Sie die jeweilige Garniervorlage legen.

Für ein solches Schaustück werden in der Regel 6 bis 8 Teile der Garniervorlagen gebraucht. Hier möchte ich die Herstellung von Motiv 1 beschreiben. Aus Stabilitätsgründen können Sie das abgebildete rechte und linke Teil einmal zusammenhängend garnieren. Danach garnieren Sie linke und rechte Teile einzeln – ob und wie viele linke und rechte Teile Sie benötigen, hängt von der optischen Wirkung ab, z.B. ob das Schaustück nur von einem Standort aus gesehen werden soll oder ob das Schaustück rundum gleichmäßig wirken soll. Hier ist insbesondere die optische Wirkung der Seite der Dekorteile wichtig, die mit der Garnierfolie verbunden war. Die Abb. 126 zeigt alle notwendigen Teile für den Tortenaufsatz „Segel“. Beginnen Sie beim Garnieren der Dekorteile



zuerst bei den dünnsten Teilen (Gittergeflechte), danach die etwas dickeren Teile (die Umrandung) und zum Schluss die restlichen und dicksten Teile. Die Umrandungen sollen möglichst Unregelmäßigkeiten der Gittergeflechte verdecken. Während des Garniervorganges können Sie durch mehrmaliges Abschneiden der Tütenspitze die Garnierfadenstärke entsprechend anpassen. Die garnierten Dekorteile lassen Sie an einem kühlen Platz fest werden. Nach dem Festwerden der Einzelteile ziehen Sie die Folie vorsichtig von verschiedenen Seiten und jeweils nur teilweise über eine Tischkante leicht nach unten, wodurch die Dekors sich von der Folie meist problemlos lösen.

Zur besseren Stabilität stellen Sie einen Sockel aus der gleichen Masse her. Bei Kuvertüre z. B. schütten Sie eine entsprechende Menge temperierter Kuvertüre auf ein Papier, welches z. B. auf einer glatten Holzplatte liegt. Die Kuvertüre formen Sie mittels Palette oder Spachtel zu einem Kreis mit einem Durchmesser von etwa 15 bis

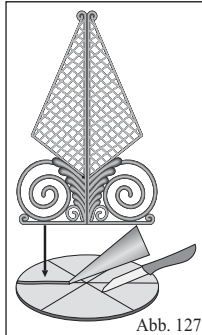


Abb. 127

20 cm und einer Stärke von 2 bis 3 mm. Die Oberfläche sollte spiegelglatt sein. Um eine glatte Oberfläche zu erreichen, heben Sie die Holzplatte mit der geformten und noch flüssigen Kuvertüre und klopfen z. B. mit einem Kochlöffel von unten dagegen. Sobald die Kuvertüre fest wird, stechen Sie den entsprechend großen Kreis mit einem Ausstecher aus oder schneiden ihn mit einem Messer mit Hilfe einer Schablone

oder einer Schüssel aus. Nachdem der Sockel richtig fest ist, lösen Sie ihn, indem Sie das Papier mit Sockel umdrehen und danach das Papier einfach von der Rückseite der Kuvertüre abziehen. Für Tortenaufsätze aus Eiweißspritzglasur eignet sich ein Sockel aus Gelatinezucker. Lesen Sie dazu die Ausführungen in diesem Kapitel in den Abschnitten „Auflegedekors und Schaustücke aus Gelatinezucker“ ab Seite 106.

Garniervorlagen selbst erstellen

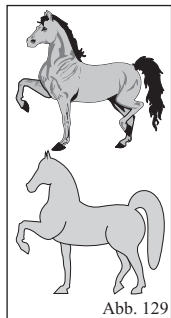


Abb. 129

Die häufigste praktische Anwendung der Garniertüte ist die Herstellung von Auflegedekors. Deshalb nehmen die Garniervorlagen auf dem USB-Stick zu diesem Buch die meisten Seiten ein. Ich hoffe, dass Sie dort für die meisten Ihrer Gestaltungswünsche die passende Garniervorlage finden. Natürlich werden Sie für spezielle Zwecke auch Garniervorlagen vermissen. Sofern Sie dann in anderer Fachliteratur auch nicht fündig werden,

Zum Zusammensetzen des Tortenaufsatzes füllen Sie Kuvertüre bzw. Eiweißspritzglasur in eine sehr große Garniertüte. Auf dem Sockel sollten Sie mit einem spitzen Messer dort dünne Striche andeuten, wo Sie die Dekors platzieren wollen (Abb. 127). Nun tragen Sie dünn Masse auf den Sockel auf, dort wo das zusammenhängende

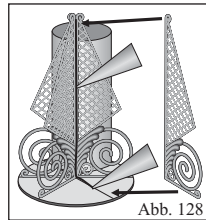


Abb. 128

Mittelteil platziert werden soll (Abb. 127) und setzen den Dekor sofort in diese Masse hinein. Solange die Masse noch weich ist, müssen Sie das Dekorteil stabilisieren, z. B. mit einer Schüssel oder einem Glas (Abb. 128). Nun tragen Sie an den weiteren Stellen „Klebstoff“ auf, wo die anderen Dekorteile aufgestellt werden sollen (Abb. 128) und platzieren diese sofort in der noch weichen Masse.

Beachten Sie die optische Wirkung der Rückseiten!

Zur weiteren Gestaltung können Sie auf den Sockel zwischen den einzelnen Teilen noch Blüten aus Baiser-masse, Rosen aus Marzipan oder sonstige dekorative Dinge legen.

Bei dem Tortenaufsatz „Fontäne“ sollten Sie sowohl die Vorder- als auch die Rückseite der Einzelteile ausfüllen, was beim zusammengebauten Tortenaufsatz einen besseren optischen „Springbrunneneindruck“ ergibt.

empfehle ich Ihnen, sich intensive Zeitschriften und Bücher anzuschauen, die auf den ersten Blick mit der Garniertüte nicht unbedingt etwas zu tun haben müssen, z. B. Malbücher, Comichefte, Kinderliteratur, Bastelbücher usw. Ferner finden Sie viele Zeichnungen und Ornamente auf Computer-CD's, sogenannten Clip-Art-Sammlungen. Sie müssen solche Zeichnungen, z. B. ein Pferd (Abb. 129, oben), oder Fotos dann noch auf die richtige Größe bringen und für die Garniertüte abstrahieren – also z. B. in garnierfähige einfache Umrissszeichnungen umwandeln (Abb. 129, unten). Damit Sie nicht erst dann anfangen müssen zu suchen, wenn Sie wirklich eine solche Garniervorlage benötigen, sollten Sie in einem gut verwalteten Archiv geeignete Bilder themenbezogen sammeln.

Hochzeitskutschen für Torten

Vorbemerkungen

Auf den nächsten Seiten sind für zwei sehr ähnliche, aber doch verschiedenartige Hochzeitsskutschen alle Techniken beschrieben, damit Sie diese herstellen können.

Die Hochzeitsskutschen werden in der Regel aus Gelatinezucker und die Pferde aus Eiweißspritzglasur hergestellt. Vom Material sind hier kaum Grenzen gesetzt – auch Kuvertüre und gebackene Massen können natürlich zum Einsatz kommen. Allerdings bei dieser Hochzeitstorte aus Gestaltungsgründen nicht!

Auf dem USB-Stick zum Buch sind alle Teile der Kutschen als Schablonen zum Ausschneiden in 11 verschiedenen

Biegeschablonen für die Hochzeitsskutschen herstellen

Als Erstes stellen Sie die Biegeschablonen her, deren Teile Sie auf dem USB-Stick zum Buch im Verzeichnis „Arbeitsvorlagen“ Unterverzeichnis „Hochzeitstorte“ Unterverzeichnis „Hochzeitsskutschen“ und im jeweiligen Unterverzeichnis „A“ oder „B“ finden. Dort müssen Sie sich für eine entsprechende Größe entscheiden, empfehlenswert ist hier die Größe 06. Abb. 1 zeigt die Ausschneidevorlagen für die Kutsche mit gebogenen Boden und Abb. 2 die für die Kutsche mit geradem Boden. Mit diesen Biegeschablonen geben Sie den Einzelteilen aus Gelatinezucker der beiden beschriebenen Kutschen ihre passgenaue Form. Die Einzelteile der Biegeschablonen schneiden Sie aus. Danach besorgen Sie sich entsprechend lange Holzstäbe, die etwa eine Stärke von 25 mm haben sollten (erhältlich in Baumärkten). Sind die Stäbe schmaler, benötigen Sie mehr Einzelteile für jede Biegeschablone. Je mehr Einzelteile Sie für jede Schablone

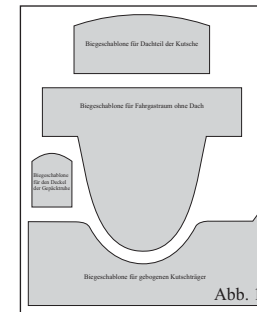


Abb. 1

verwenden, umso stabiler und länger haltbar wird diese natürlich – allerdings müssen Sie sich dann zusätzliche Kopien erstellen! Wichtig ist, dass Sie eine Breite der Biegeschablonen von mindestens 45 mm erhalten. Nun kleben Sie die Einzelteile jeder Schablone so hintereinander, wie es in Abb. 3 für den gebogenen Kutschträger als Beispiel für alle Biegeschablonen dar-

gezeigt ist: Schablone, Holz, Schablone, Holz, Schablone. Die Oberseite jeder Schablone überkleben Sie mit einem entsprechend breiten und langen Streifen dünnen Kartons (etwa 120g je m²). Hierzu bestreichen Sie den Kartonsstreifen auf einer Seite dick mit Klebstoff. Diese mit Klebstoff bestrichene Seite drücken Sie auf die Oberseite der Kanten der zusammengeklebten Einzelteile. Bis zum Festwerden

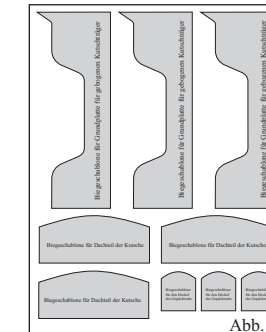


Abb. 2

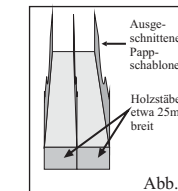


Abb. 3

des Klebstoffes müssen Sie natürlich diesen Kartonsstreifen ständig gegen die Kanten der zusammengeklebten Einzelteile drücken, sonst löst sich der Karton von den Schablonen in einzelnen Bereichen, und es entstehen Unregelmäßigkeiten, die später die Passform der Gelatinezuckereinzelteile gefährden. Das fertige Aussehen mit perspektivischer Darstellung der Biegeschablonen beider Kutschmodelle ist in Abb. 4 und 5 dargestellt.

Um die Biegeschablonen gegen die Feuchtigkeit des Gelatinezuckers zu schützen, empfehle ich, die Oberfläche der Biegeschablonen mit Klebefolie zu überkleben.

Hochzeitskutschen für Torten

Vorbemerkungen

Auf den nächsten Seiten sind für zwei sehr ähnliche, aber doch verschiedenartige Hochzeitstorten alle Techniken beschrieben, damit Sie diese herstellen können.

Die Hochzeitstorten werden in der Regel aus Gelatinezucker und die Pferde aus Eiweißspritzglasur hergestellt. Vom Material sind hier kaum Grenzen gesetzt – auch Kuvertüre und gebackene Massen können natürlich zum Einsatz kommen. Allerdings bei dieser Hochzeitstorte aus Gestaltungsgründen nicht!

Auf dem USB-Stick zum Buch sind alle Teile der Kutschen als Schablonen zum Ausschneiden in 11 verschiedenen

Größen dargestellt. Für die Hochzeitstorte auf dem Titelbild wurden für die Hochzeitstorte die Garnier- und Ausschneidevorlagen der Größe 06 eingesetzt. Das Papier auf dem Sie die Vorlagen ausdrucken, sollte möglichst Karton sein mit einem Gewicht von etwa 200 g/m².

Für einen optimalen rationellen Einsatz empfiehlt es sich, Ausstecher aus Bandeisen herzustellen, statt die Teile aus Gelatinezucker mit einem Messer und Schablonen auszuschneiden. Damit solche Ausstecher sich nicht verformen, empfehle ich, diese in Flüssigkunststoff einzugießen. Ausführlichere Hinweise finden Sie weiter hinten.

Biegeschablonen für die Hochzeitstutschen herstellen

Als Erstes stellen Sie die Biegeschablonen her, deren Teile Sie auf dem USB-Stick zum Buch im Verzeichnis „Arbeitsvorlagen“ Unterverzeichnis „Hochzeitstorte“ Unterverzeichnis „Hochzeitskutschen“ und im jeweiligen Unterverzeichnis „A“ oder „B“ finden. Dort müssen Sie sich für eine entsprechende Größe entscheiden, **empfehlenswert ist hier die Größe 06**. Abb. 1 zeigt die Ausschneidevorlagen für die Kutsche mit gebogenen Boden und Abb. 2 die für die Kutsche mit geradem Boden. Mit diesen Biegeschablonen geben Sie den Einzelteilen aus Gelatinezucker der beiden beschriebenen Kutschen ihre passgenaue Form. Die Einzelteile der Biegeschablonen schneiden Sie aus. Danach besorgen Sie sich entsprechend lange Holzstäbe, die etwa eine Stärke von 25 mm haben sollten (erhältlich in Baumärkten). Sind die Stäbe schmaler, benötigen Sie mehr Einzelteile für jede Biegeschablone. Je mehr Einzelteile Sie für jede Schablone verwenden, umso stabiler und länger haltbar wird diese natürlich – allerdings müssen Sie sich dann zusätzliche Kopien erstellen! Wichtig ist, dass Sie eine Breite der Biegeschablonen von mindestens 45 mm erhalten. Nun kleben Sie die Einzelteile jeder Schablone so hintereinander, wie es in Abb. 3 für den gebogenen Kutschträger als Beispiel für alle Biegeschablonen dar-

gestellt ist: Schablone, Holz, Schablone, Holz, Schablone. Die Oberseite jeder Schablone überkleben Sie mit einem

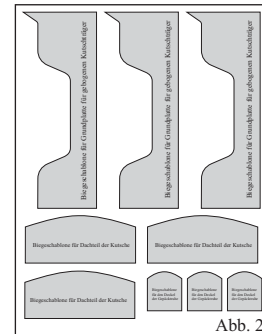


Abb. 2

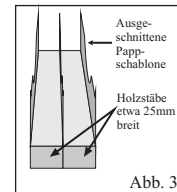


Abb. 3

des Klebstoffes müssen Sie natürlich diesen Kartonstreifen ständig gegen die Kanten der zusammengeklebten Einzelteile drücken, sonst löst sich der Karton von den Schablonen in einzelnen Bereichen, und es entstehen Unregelmäßigkeiten, die später die Passform der Gelatinezuckereinzelteile gefährden. Das fertige Aussehen mit perspektivischer Darstellung der Biegeschablonen beider Kutschmodelle ist in Abb. 4 und 5 dargestellt.

Um die Biegeschablonen gegen die Feuchtigkeit des Gelatinezuckers zu schützen, empfehle ich, die Oberfläche der Biegeschablonen mit Klebefolie zu überkleben.

Konstruktionszeichnung für den Zusammenbau der Hochzeitstutsche Modell A

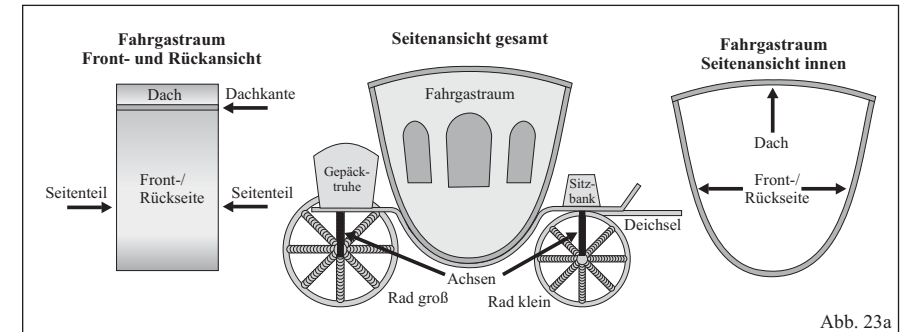


Abb. 23a

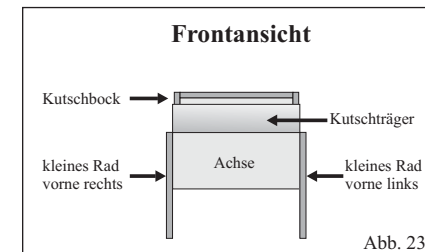


Abb. 23b

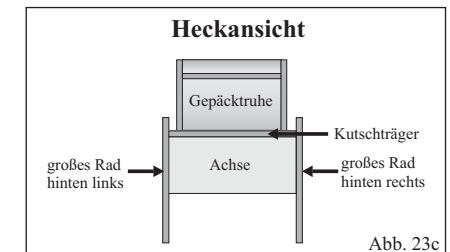


Abb. 23c

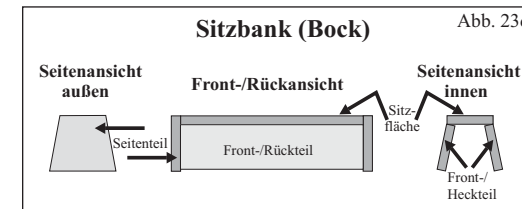


Abb. 23d

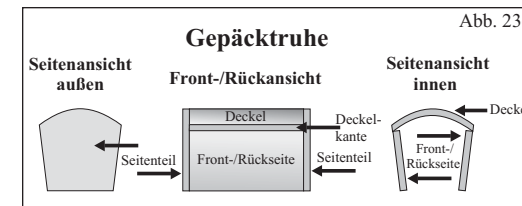


Abb. 23e

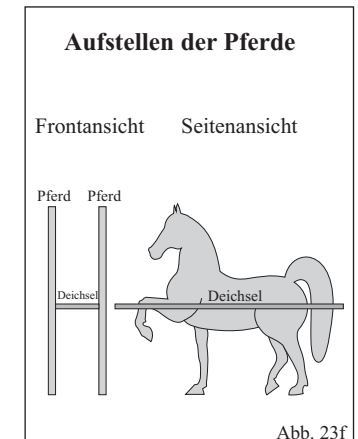
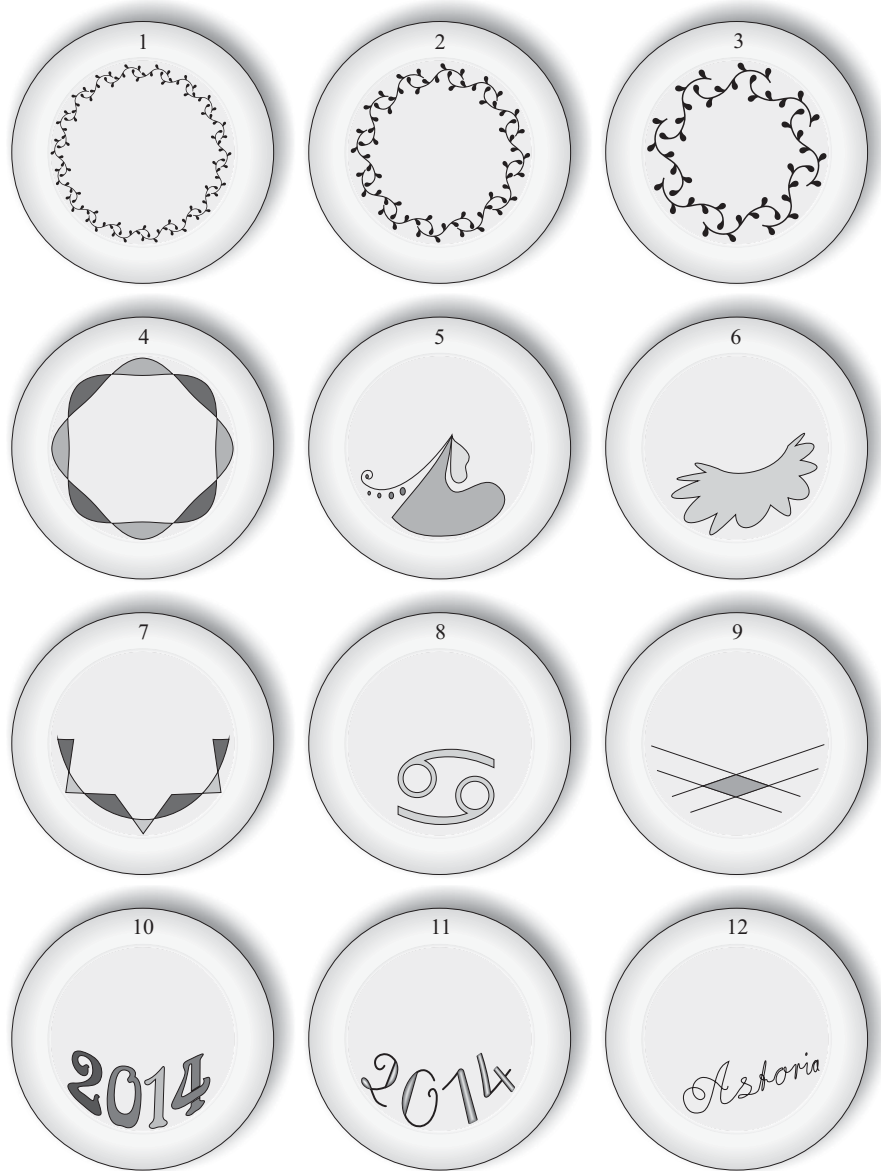


Abb. 23f

Gestaltungsmöglichkeiten für Dessertteller (Abb. 2)



Garniervorlagen Sternzeichen Schattenbilder

Die Garniervorlagen finden Sie auf dem USB-Stick zum Buch im Verzeichnis „Arbeitsvorlagen“ und dort im Unterverzeichnis „Sternzeichen“. Die Bezeichnungen über den Motiven informieren Sie, in welchem weiteren Unterverzeichnis Sie die jeweilige Form mit weiteren Varianten, Übersichten, Hinweisen und Größen finden. Arbeitsinfos dazu finden Sie auf Seite 114.

Beispiel der Pfad für die 1. dargestellte Garniervorlage in Kurzform:

Arbeitsvorlagen / Sternzeichen / 01 Wassermann / Schattenbilder / Wassermann Schattenbilder Größe 01.jpw



Abb. 71

Garniervorlagen Sternzeichen Rahmen

Die Garniervorlagen finden Sie auf dem USB-Stick zum Buch im **Verzeichnis „Arbeitsvorlagen“** und dort im **Unterverzeichnis „Sternzeichen“** und dort im Unterverzeichnis **„00 Rahmen“**. Die **Bezeichnungen über den Motiven** informieren Sie, in welchem weiteren Unterverzeichnis Sie die jeweilige Form mit weiteren Varianten, Übersichten, Hinweisen und Größen finden. Arbeitsinfos dazu finden Sie auf **Seite 114**.

Beispiel der Pfad für die 1. dargestellte Garniervorlage in Kurzform:

Arbeitsvorlagen / Sternzeichen / 00 Rahmen / Sternzeichen Rahmen 01 Größe 01.jpgw

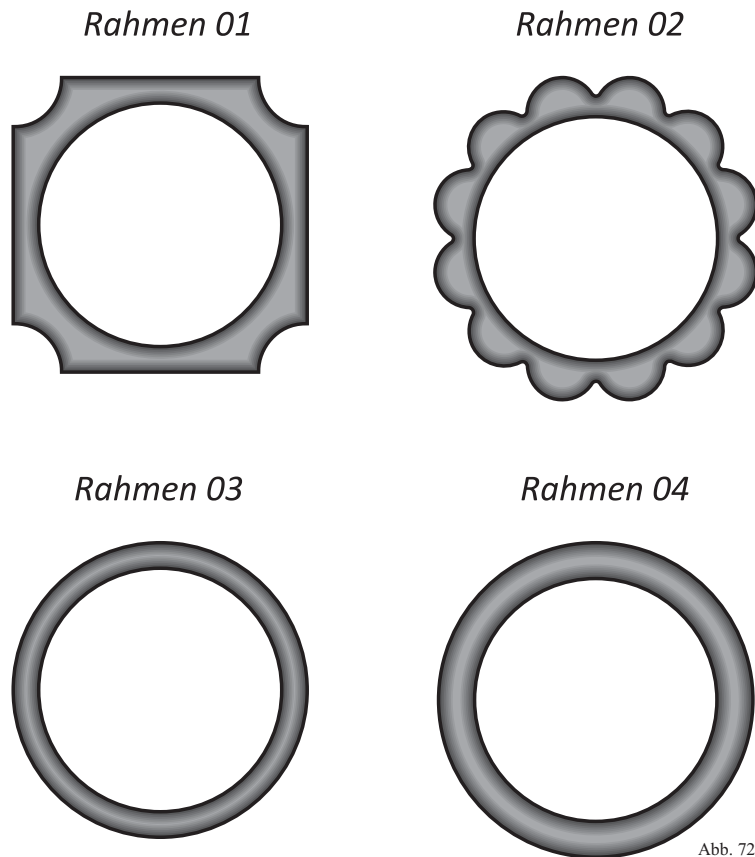


Abb. 72

Fotos der Hochzeitstorte

Detailaufnahmen

Die Fotos mit Detailaufnahmen der Hochzeitstorte finden Sie auf dem USB-Stick zum Buch im **Verzeichnis „Fotos Hochzeitstorte“** und dort im **Unterverzeichnis „2 Detailaufnahmen“**.

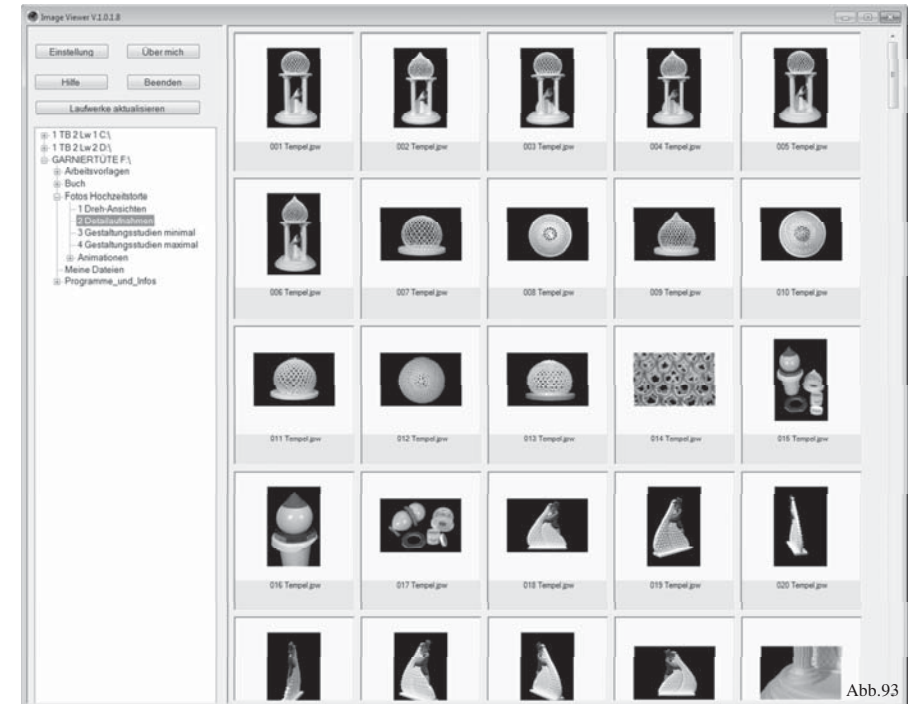


Abb.93

Das Buch „Die Garniertüte“ – alle Seiten als Bilddateien

Die Bilddateien des gesamten Buches „Die Garniertüte“ finden Sie auf dem USB-Stick zum Buch im Verzeichnis „Buch“, sofern Sie einen Stick mit den Buchdateien gekauft haben, ansonsten fehlt dieses Verzeichnis! Diese Bilddateien können Sie nur mit dem 2. Spezialprogramm des USB-Sticks „ImageViewer“ ansehen, das Sie mit einem Doppelklick auf die Datei „Buch-Lese-Programm durch Doppelklick hier starten.bat“ öffnen. Wenn Sie mit dem 1. Programm „ImageViewer“ die Dateien ansehen möchten, erscheinen statt der Bildvorschauen nur Fehlermeldungen! Die Dateien sind nach den Kapiteln des Buches sortiert. In dem Verzeichnis „Buch“ befindet sich zusätzlich eine PDF-Datei mit dem gesamten Inhaltsverzeichnis des Buchs, das Sie z. B. mit dem „Adobe Reader“ ausdrucken können, das Sie von der Internetseite <http://www.adobe.com/> kostenlos herunterladen und dann installieren können. **Die Bilddateien des Buches sind codiert und Sie können diese lediglich ansehen aber nicht ausdrucken.** Wenn Sie einzelne Abschnitte der Bilddateien in andere Programme kopieren möchten, benutzen Sie bitte die Druck-Taste Ihrer Tastatur, wodurch ein Bildschirmfoto erstellt wird, das Sie in andere Programme direkt einfügen können. Bitte beachten Sie hierzu die „ImageViewer Bedienungsanleitung“, in der hierzu wesentlich mehr Informationen mit Bild und Text beschrieben sind.

