

Tortenring – Pusteblume – verstellbar Artikelnummer: 490031

Edelstahl – rostfrei – spülmaschinengeeignet
Größe: ø 18–30 cm / H 7 cm
glänzend

Materialstärke: 0,4 mm

Produktbeschreibung

Der Backrahmen Pusteblume lässt sich so vielfältig füllen, wie Ihre Rezeptbücher es hergeben.

Hier werden Tortenträume wahr!

Unsere Backränder und Tortenringe in Profi-Qualität eignen sich perfekt zum Backen und Füllen der schönsten Sahne- und Cremetorten. Zum Backen den Backrand auf ein Herdbackblech stellen, mit dem Teig füllen und backen, dann ausformen und abkühlen lassen. Backrand reinigen und wieder um den Teig stellen, dann die vorbereitete Füllung der Torte einfüllen und glatt streichen. Nach dem Durchkühlen den Rand entfernen – und fertig ist die Torte. Auch für mehrstöckige Torten perfekt. Alle Böden bleiben in Form und die Füllung läuft beim Einsetzen nicht aus.

Backränder führen wir in verschiedenen Formen, auch verstellbar.

Unsere Backrahmen sind aus hochwertigem, stabilem Edelstahl gefertigt. Sie sind rostfrei, spülmaschinenfest und back- und fruchtsäurefest.

In Faltschachtel. Mit Rezept

