

GARNIERTÜTE DREHEN

Wenn du filigrane Arbeit, Garnierarbeiten machen möchtest, zum Beispiel du hast ein Plunder aufgearbeitet und gebacken, und möchtest da jetzt so ganz schön dünn Schokolade darüber spinnen – das nennt man auch filieren – dann empfiehlt es sich hierfür eine kleine Spritztüte zu drehen. Da gibt es einmal so vorgeschchnittenes Papier, das kannst du aber auch mit Backpapier machen, je nachdem. Allerdings musst du ein scharfes Messer verwenden, damit du saubere Schnittkanten bekommst.

Du hast ein Dreieck und das Dreieck legst du oder hältst du vor dir fest, und zwar hast du einmal eine spitze Ecke, und dann hast du zwei etwas flacherere Ecken. Wir haben hier auf der Seite eine ganz, ganz lange Kante, und gegenüber der flachen Ecke hältst du dieses Backpapier mit Daumen, Zeigefinger und Mittelfinger auf Höhe dieser Ecke fest. Dann nimmst du deine rechte Hand, wenn du Rechtshänder bist – wenn du Linkshänder bist, machst du das ganze einmal bitte spiegelverkehrt – hältst sie vor dir fest, mit der rechten Hand, drehst die obere Ecke ein, sodass wir eine Linie haben, die hier zur Ecke läuft. Mit der anderen Hand haben wir quasi ein kleines Loch gebildet hier, und da stecken wir diese gebildete Spitze, die wir hier haben – wenn du mal genau hinschaust, siehst du, die Spitze ist hier vorne geschlossen – stecken wir hier rein, damit wir das Ganze nicht zudrücken, sondern dass dann hohl bleibt.

Und dann nimmst du das ganze Papier und rollst es einfach nur noch auf. Wenn du das Ganze aufgerollt hast, ist es wichtig, dass du darauf achtest, dass die Spitze vorne geschlossen ist. Und das bekommst du am besten hin, wenn du es zwischen Daumen und Zeigefinger, in deiner nicht dominierenden Hand hältst und dieser lange Zipfel, der hier raus hängt, diese Ecke, einfach etwas zu dir herziehst. Wenn du es zu dir herziehst, schließt sich diese Ecke hier vorne und dann ist die „Korni“ fast schon fertig. Damit sie stabil bleibt, schlagen wir das Ganze hinten noch ein, stabilisieren das, indem wir dieses eingeschlagene Stück hier richtig schön umfalten.

Nun kannst du hier deine Schokolade reinfüllen. Ebenso kannst du hier auch dann zum Beispiel Nougat aufgelöst reinmachen, der ein bisschen angewärmt ist, damit du dann zum Beispiel auf eine Torte schreiben kannst oder ähnliches. Wichtig, wenn du diese „Korni“ befüllst, mach nicht zu viel rein, denn sonst läuft oben immer alles raus. Ein Tipp von mir: Ein Teelöffel reicht da vollkommen aus und vor allem kommst du damit auch schon sehr, sehr weit.