

# So geht's mit ... Patchwork Cutter

## Teil 1: Cutter

Die Hersteller der Patchwork Cutter empfehlen Blütenpaste von Renshaw oder Mexican Paste als Basismaterial. Beide Massen finden Sie in unserem Sortiment, die Blütenpaste auch in farbigen Varianten.

### Allgemeine Hinweise:

Generell ist es so, dass die äußere Kante der Patchwork Cutter (Cutter) immer etwas höher ist als die Innere.

Die äußere Kante schneidet das Motiv also mehr oder weniger aus, die inneren Bereiche dienen mehr dem Prägen der Details.

Die Arbeitsunterlage und die Cutter sollten leicht mit weißem Fett (z.B. Palmin) eingefettet sein da sich dann der Cutter besser von der Masse löst. Für die Cutter reicht es aus wenn Sie Ihre Handinnenfläche dünn einfetten, und dann mit der Schnittfläche der Cutter darüber streichen.

Beim Ausrollen der Masse diese nicht anheben oder umdrehen, die verwendete Masse soll vor dem Ausstechen leicht an der Unterlage haften. Die Masse sollte relativ dünn ausgerollt sein.

Drücken Sie das gewünschte Motiv in die Paste, dabei darauf achten dass man die inneren Teile des Cutter nicht zu stark eindrückt um ein durchstechen zu vermeiden.

Heben Sie den Cutter von einer Ecke / Seite aus ab.

Entfernen Sie die überflüssigen Teile mit Hilfe einer Nadel oder eines Scalpells.

Lassen Sie das Motiv leicht antrocknen und heben Sie es dann mit einer dünnen Palette vorsichtig zum trocknen auf ein Schaumstoff Pad.

Danach evtl. noch colorieren z.B. mit Puderfarben.

Außenlinien betont man mit einem sehr feinen Pinsel. Dazu Puderfarbe in etwas mehr Alkohol auflösen, den Pinsel damit tränken und nur die Spitze des Pinsels in die Vertiefung halten. Dadurch fließt die Farbe in die Vertiefung. Nach dem Trocknen bleibt nur die Puderfarbe zurück und betont so die Linien.

Fransen die Ränder des Motivs zu sehr aus, versuchen Sie die Paste dünner auszurollen.

### Varianten:

- Sie erstellen ein Grundmotiv wie oben beschrieben. Zusätzlich benutzen Sie den gleichen Cutter noch einmal mit verschiedenen eingefärbten Pasten, wobei Sie dann die inneren Teile auch ausschneiden und anschließend leicht antrocknen lassen. Dann kleben Sie die bunten Teile auf die entsprechende Stelle der weißen Basis. Dies verleiht Ihrem fertigen Motiv mehr Ausdruck .
- Bei Blüten oder ähnlichen Motiven mit Struktur kann man einzelne Elemente des Motivs vor dem Trocknen noch etwas formen.
- Benutzen Sie den Cutter als Stempel, in dem Sie das gewünschte Motiv leicht in die bereits mit Fondant eingedeckte Torte drücken, z.B. als Randverzierung. Es empfiehlt sich aber die Torte dann etwas dicker als üblich einzudecken, da dann das Muster besser zur Geltung kommt. Dabei darauf achten, dass Sie den Cutter nicht zu fest eindrücken, damit nichts „ausgeschnitten“ wird.
- Colorieren Sie das Ergebnis nach Belieben.

