

PRESSEINFORMATION

Glänzende Highlights für Fasching und den Valentinstag

Neue Glasuren von BAKELS begeistern Profis

Berlin, 09.12.2025 – Mit den saisonalen Höhepunkten Fasching und Valentinstag stehen Bäcker, Konditoren und Patissiers vor der Herausforderung, Gebäck, Torten und Desserts optisch perfekt in Szene zu setzen. Bakels Deutschland GmbH präsentiert dafür drei innovative Glasuren, die jede Kreation glänzen lassen: Diamond Glaze, Sapphire und Chocolate Glaze.

Ob bunte Berliner zu Fasching oder elegante Törtchen zum Valentinstag, aber auch für andere Anlässe: Mit Diamond Glaze, Sapphire und Chocolate Glaze lassen sich sowohl farblich leuchtende als auch schokoladig glänzende Kreationen problemlos umsetzen. Die Glasuren bieten Profis hohe Flexibilität, einfache Handhabung und perfekten Glanz, um Torten, Donuts und weitere Gebäcke eindrucksvoll zu präsentieren.

Diamond Glaze – der fertige Spiegelglanz für kalte Anwendungen

Glänzend wie ein Diamant: Diamond Glaze überzeugt als ready-to-use Glasur, ideal für Kuchen und Gebäcke, wie Käsekuchen, Mousse oder Bavaois aber auch glasierte herzhaftere Vorspeisen. Die gebrauchsfertige Glasur verleiht einen hochglänzenden Spiegeleffekt und lässt sich einfach mit Lebensmittelfarben oder Aromen verfeinern. Vor Gebrauch wird Diamond Glaze leicht aufgerührt und bei Raumtemperatur auf Kuchen oder Obst auftragen.

Die Vorteile:

- Glatte, klumpenfreie Textur
- Thixotrope Fließeigenschaften
- Perfekter Halt nach dem Auftragen
- Gefrier-/taustabil
- Marmoreffekte leicht umsetzbar

Sapphire – ergiebig und vielseitig einsetzbar

Sapphire ist besonders kosteneffizient, da 1 kg Glasur 500–800 ml Wasser aufnehmen kann. Ideal zum Abdecken, Schützen und Abglänzen von Gebäckstücken, die farblich natürlich wirken sollen. Die Anwendung ist denkbar einfach: Das Konzentrat wird mit 50-80% Wasser verdünnt, um die gewünschte Viskosität zu erhalten, auf 95 °C erhitzt, verrührt und direkt mit dem Pinsel aufgetragen.

Die Vorteile:

- Ausgezeichneter Glanz und gute Transparenz

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 41 32 61 903,
bakels-deutschland@kommunikationpur.com

- Natürliche Farben, gute Stabilität und Abbindezeit
- Pastenartige Textur, leicht verdünnbar, gefrier-/taustabil

Chocolate Glaze – Schokoladenglanz wie hausgemacht

Chocolate Glaze basiert auf feinsten belgischer Zartbitterschokolade und Kakaopulver. Die heiße Glasur ermöglicht eine dünne, perfekt glänzende Schokoladenschicht, ideal für Kuchenabschluss, Desserttoppings oder zum Eintauchen von Früchten. Nach dem Erhitzen auf 40 – 50 °C (je nach gewünschter Viskosität) ist Chocolate Glaze sofort gebrauchsfertig.

Die Vorteile:

- Perfekter Glanz und ausgewogener Geschmack
- Saubere Schnittstabilität
- Zum direkten Erhitzen in Mikrowelle oder Topf
- Gefrier-/taustabil bis -21°C
- Schnelles Erstarren im Kühlschrank, erneut aufwärmbar und wiederverwendbar

„Die Glazes sind bei unseren belgischen Kollegen von Bakbel schon lange erprobt und beliebt. Ich freue mich sehr, dass wir sie nun auch unseren Kunden in Deutschland anbieten können und diese von maßgeschneiderten Produkten unserer internationalen Unternehmensgruppe profitieren“, erklärt Kai Rohde, Geschäftsführer der Bakels Deutschland GmbH.

Bildmaterial



Bildunterschrift: Chocolate Glaze wird aus feinsten belgischer Zartbitterschokoladenkuvertüre (10 %) und Kakaopulver (9 %) hergestellt und basiert auf einem traditionellen hausgemachten Rezept.

Dateiname: Pressefoto_BAKELS_Chocolate Glaze.jpg (1.900 KB)

Quellenangabe Foto: Bakels Deutschland GmbH, Dezember 2025.

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen BAKELS zu verwenden.



Bildunterschrift: Diamond Glaze verleiht Produkten hohe Transparenz und einen perfekten glänzenden Spiegeleffekt.

Dateiname: Pressefoto_BAKELS_Diamond Glaze.jpg (1.590 KB)

Quellenangabe Foto: Bakels Deutschland GmbH, Dezember 2025.

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen BAKELS zu verwenden.



Bildunterschrift: Sapphire bietet eine praktische Lösung zum Abdecken, Schützen und Abglänzen der Gebäckstücke.

Dateiname: Pressefoto_BAKELS_Sapphire.jpg (1.767 KB)

Quellenangabe Foto: Bakels Deutschland GmbH, Dezember 2025.

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen BAKELS zu verwenden.

BAKELS: der globale Partner für Backzutaten

Als internationale Unternehmensgruppe bietet BAKELS ein breites Sortiment von über 2.000 innovativen Backzutaten und Anwendungslösungen. Mit maßgeschneiderten Zutaten bedient BAKELS die Bereiche Brot, Gebäck, Kuchen und Süßwaren. Darunter befindet sich eine breite Auswahl an Aromen, Farben, Glasuren, Malzen, funktionellen Getreiden, Sauerteigen, Trennmitteln, Frischhaltern sowie Stärken und Fruchtfüllungen. Mit diesen Produkten beliefert die BAKELS Gruppe über 120 Länder auf allen Kontinenten. Seit der Gründung 1904 hat sich BAKELS zu einem globalen Unternehmen entwickelt, mit Hauptsitz im schweizerischen Rothenburg und weltweit 40 Tochtergesellschaften. Der deutsche Standort inklusive Backzentrum befindet sich in Berlin.

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.bakelsdeutschland.de

LinkedIn: www.linkedin.com/company/bakelsdeutschland/

Newsletter: www.bakelsdeutschland.de/newsletter/

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 41 32 61 903,
bakels-deutschland@kommunikationpur.com