

# TWORZYWA DEKORACYJNE

Tworzywa dekoracyjne to surowce i półprodukty, z których można uformować i ułożyć trwałe elementy służące do ozdobienia wyrobu. Powinny być wykonane z surowców całkowicie jadalnych. Niektóre elementy dekoracyjne, jakkolwiek sporządzone z surowców jadalnych, raczej nie nadają się do spożycia, ponieważ po zastygnięciu mogą być zbyt twarde (karmel, marcepan, dragant). W ciastkarstwie stosuje się też czasem dekoracje wykonane z tworzyw niejadalnych, na przykład pasmanteryjne wstążki do dekoracji tortów lub elementy służące do mocowania dekoracji (wykałaczkę, druciki).

**Tabela 19. Tworzywa używane do dekorowania wyrobów cukierniczych**

Tworzywo	Sposób użycia	Zastosowanie
pomady	oblewanie	ciasta, pierniki
glazury (lukry)	oblewanie, tworzenie rysunków i ornamentów za pomocą różka	wyroby z ciast drożdżowych i półfrancuskich, pierniki, serniki, mazurki, babki, keksy, drobne pierniczki; glazura cukrowo-białkowa służy ponadto do produkcji masy cygaretkowej używanej do zdobienia bocznych powierzchni ciastek i tortów

Tworzywo	Sposób użycia	Zastosowanie
<p>masa <i>ticino</i> i pokrewne gotowe masy cukrowe:</p> <p><i>Petinice White</i></p> <p><i>Gumpaste</i> i <i>Coveglass</i> – śnieżnobiała, <i>Covetab</i> – w kolorze écru</p> <p><i>Wonder Paste</i> – śnieżnobiała</p> <p><i>Model Past</i> – śnieżnobiała</p>	<p>wałkowanie i pokrywanie powierzchni, formowanie figurek i przestrzennych elementów dekoracyjnych</p> <p>powlekanie, wycinanie wzorów foremkami i wykrawaczkami do falbanek, koronek, koralii itd.</p> <p>sztywne masy do wykonywania „stojących” dekoracji, np. do figurek</p> <p>miękką, masą cukrową do obkładania</p> <p>sztywna masa idealna do robienia figurek, kwiatów i dekoracji</p>	<p>torty</p> <p>dekoracja tortów w stylu angielskim,</p> <p>dekoracje w stylu angielskim</p> <p>torty</p> <p>torty w stylu angielskim</p>
<p>dragant (<i>pastillage</i>)</p>	<p>formowanie figurek i przestrzennych elementów dekoracyjnych</p>	<p>torty</p>
<p>kremy</p>	<p>tworzenie wzorów i ornamentów za pomocą worka cukierniczego i różnych zdobników</p>	<p>torty, niektóre ciastka (babeczki, WZ i inne)</p>
<p>masy orzechowe i migdałowe</p>	<p>wyciskanie za pomocą worka cukierniczego i różnych zdobników</p>	<p>mazurki, ciastka</p>
<p>nugatynka</p>	<p>płaskie formy wycinane na stole, elementy przestrzenne kształtowane w foremkach, pokruszona jako posypka</p>	<p>desery, drobne ciasteczka, bankietówki, podstawki do ciast</p>
<p>karmel</p>	<p>formowanie figurek i przestrzennych elementów dekoracyjnych różnymi sposobami: przez wydmuchiwanie, rozciąganie, w formach</p>	<p>torty</p>
<p>marcepan</p>	<p>wałkowanie i pokrywanie powierzchni, formowanie figurek i przestrzennych elementów dekoracyjnych różnymi sposobami: ręcznie, w formach</p>	<p>torty, ciastka</p>
<p>czekolada</p>	<p>oblewanie, wykonywanie napisów, ornamentów, płaskich elementów zdobniczych, formowanie figurek i przestrzennych elementów dekoracyjnych różnymi sposobami z czekolady plastycznej</p>	<p>babki, keksy, torty, ciasta i ciastka, pierniczki, herbatniki, rolady, bankietówki</p>
<p>ganasz</p>	<p>oblewanie</p>	<p>ciastka</p>
<p>gianduja</p>	<p>oblewanie, wycinanie z płaszczyzny, dekorowanie za pomocą różka</p>	<p>ciastka i torty</p>
<p>polewa kakaowa</p>	<p>oblewanie, wykonywanie napisów, ornamentów, płaskich form dekoracyjnych</p>	<p>ciastka, ciasta, torty, mazurki</p>

Tworzywo	Sposób użycia	Zastosowanie
galaretki, żele, fruzelinny	pokrywanie powierzchni, oblewanie owoców, wycinanie płaskich wzorów i kostki	babeczki, tarty, tartaletki, ciasta i ciastka owocowe
żele dekoracyjne	do wykonywania napisów i konturów bezpośrednio za pomocą rozka lub odpowiednio dobranej końcówki, bezbarwny żel służy do spryskiwania powierzchni (najczęściej owoców)	torty, ciasta i ciastka
ciasto parzone	formowanie elementów dekoracyjnych, liter z surowego ciasta, a następnie wypiekanie	desery, torty
owoce kandyzowane	do układania jako elementy dekoracji	bankietówki, babeczki, ciastka i ciasta owocowe, torty
orzechy, migdały	do układania w całości, jako posypki o różnej granulacji	ciasta, ciastka, torty, mazurki
posypki	do obsypywania powierzchni górnych i bocznych ciast, ciastek, tortów, do obtaczania niektórych wyrobów cukierniczych	ciasta, ciastka, torty, ciastka okruskowe, praliny

Większość tworzyw dekoracyjnych wymienionych w tabeli 19 opisano już wcześniej. Poniżej kilka podstawowych informacji o pozostałych.

**Masa *ticino***, zwana inaczej śnieżnym fondantem lub lukrem plastycznym, charakteryzuje się białym kolorem, jest bardzo miękka i elastyczna, dobrze się barwi, rozwałkowana świetnie pokrywa torty. Nadaje się do rzeźbienia figurek i innych dekoracji. Masę przeznaczoną do obkładania tortów w stylu angielskim można bardzo cienko wałkować, gdyż nie łamie się na krawędziach tortu. W jej skład wchodzi:

- cukier puder,
- syrop glukozowy,
- utwardzony tłuszcz roślinny,
- skrobia ziemniaczana,
- skrobia modyfikowana,
- odtłuszczone mleko w proszku,
- zagęstniki, stabilizatory i emulgatory pochodzenia naturalnego,
- kwas octowy,
- glicerol,
- woda.

Masa *ticino* jest dostępna jako gotowy półprodukt, biała lub barwiona. Podobne masy, o uproszczonym składzie, można również przygotować samodzielnie.

Surowce	I	II
cukier puder	800 g	900 g
glukoza	100 g	100 g
żelatyna	12 g (4 łyżeczki)	10 g
woda	70 ml	60 ml
razem	982 g	1070 g

Etapy sporządzania tych mas wymieniono poniżej.

1. Cukier przesiać.
2. Wodę ogrzać.
3. Dokładnie rozpuścić w niej żelatynę (nie gotować!).
4. Dodać glukozę, niewielką ilość cukru pudru.
5. Wymieszać.
6. Masę przenieść na blat, dosypać stopniowo resztę cukru i wyrobić rękami.
7. W trakcie wyrabiania dodać barwnik spożywczy.

Rozpuszczoną w wodzie żelatynę i glukozę można również dolać do cukru pudru i wyrabiać mikserem na gładką masę.

Podczas dodawania barwnika należy uważać, żeby masy za bardzo nie rozcieńczyć. Jeśli stanie się ona kleista, należy dodać trochę cukru pudru i rozpuszczonej żelatyny.

Masa jest plastyczna i daje się dobrze kształtować. Uformowane dekoracje (figurki, kwiatki, kokardki itp.) szybko schną i trwale twardnieją na drugi dzień. Aby uzyskać połysk, dekoracje można powlec warstewką rozmieszanego białka. Podczas wałkowania podsypuje się masę cukrem pudrem i odwraca. Można ją też wałkować na papierze pergaminowym, podsypując mąką ziemniaczaną. Po rozwałkowaniu masę przenosi się na wałku, układa na torcie, dopasowuje rękami, a nadmiar obcina nożem.

Przykłady dostępnych mas *ticino* do bezpośredniego spożycia wymieniono poniżej.

***Petinice White*** to śnieżnobiała, miękka masa z cukru, syropu glukozowego, wody i tłuszczów utwardzonych. Nadaje się do pokrywania tortów. Przed wałkowaniem trzeba ją doprowadzić do temperatury 15°C. Można z niej wycinać foremками różne wzory, również ażurowe.

***Gumpaste*** jest podobna do *petinice*. Różni się od niej składem. Zawiera białko w proszku i substancje pianotwórcze. Nadaje się do modelowania figurek.

**Dragant (*pastillage*)** to kolejne tworzywo dekoracyjne. Sporządza się je z cukru pudru, mąki ziemniaczanej, żelatyny, wody, kwasu cytrynowego lub octu i wody.

Przykładowe normatywy surowcowe na dragant (*pastillage*)

Surowce	I	II	III	IV
cukier puder	2500 g	1000 g	2000 g	800 g
mąka ziemniaczana	70 g	200 g	200 g	100 g
ocet	–	10 g	–	–
sok z cytryny	10 g	–	10 g	10 g
żelatyna	40 g	10 g	25 g	15 g
woda	200 ml	140 ml	200 ml	100 ml
razem	2820 g	1360 g	2435 g	1025 g

Aby sporządzić dragant, należy:

1. żelatynę namoczyć w zimnej wodzie do napęcznienia,
2. rozpuścić: włożyć naczynie z żelatyną do gorącej kąpieli wodnej,
3. wlać do mąki ziemniaczanej wymieszanej z częścią cukru pudru (około 4/5 ilości),
4. mieszać, dodając resztę cukru pudru, do momentu uzyskania jednolitej konsystencji,
5. na końcu dodać ocet lub kwas cytrynowy.

Dragant można barwić kakao lub innymi barwnikami. Szybko obsycha i twardnieje. Należy go przechowywać w pojemniku szczelnie zamkniętym lub przykrytym wilgotną ściereczką do czasu uformowania wszystkich elementów.

**Masa cygaretkowa** jest polecana do wykonania lekkiej, kolorowej dekoracji deserów i ciast. Często używa się jej do dekoracji powierzchni bocznych ciastek i tortów oraz do ozdabiania rolad. Przygotowuje się ją łatwo i szybko. Bazą do jej sporządzenia są następujące składniki:

- białko,
- cukier puder,
- masło,
- mąka.

Surowce te stosuje się w proporcjach 1 : 1 : 1 : 1.

Jeśli masa cygaretkowa ma być ciemna, można dodać trochę przesianego kakao. Do barwienia używa się też syropu z palonego cukru lub barwników.

Oprócz wymienionych składników często wykorzystuje się też wzorzyste maty silikonowe (pozostawiające wzór na masie) lub – w razie ich braku – papier do wypieków pokryty silikonem.

### Przykładowy normatyw surowcowy na masę cygaretkową

Surowce	Ilość w gramach
masło lub margaryna 80%	100
cukier puder	100
białko	100
mąka pszenna typ 550	100
razem	400

Masę sporządza się następująco:

1. masło utrzeć z cukrem pudrem,
2. stopniowo dodawać białka,
3. na końcu dodać mąkę,
4. wymieszać wszystkie składniki na jednolitą masę,
5. ewentualnie zabarwić na dowolny kolor barwnikami w płynie, kakao lub cukrem palonym,
6. rozprowadzić gotową masę na wzorzystej silikonowej macie lub papierze do wypieków,
7. wypiekać w temperaturze 160–180°C przez 10–15 minut.

Surowa masa cygaretkowa ma mazistą konsystencję. Jeśli wypieka się ją na silikonie bez wzoru, to najlepiej formować z niej elementy dekoracyjne przy użyciu szablonów z otworami o różnych kształtach, które układa się na macie, a po rozsmarowaniu masy ściąga.

Elementy dekoracyjne, takie jak kółka, trójkąty, księżycy, można przed wypiekiem posypać orzechami, sezamem, czekoladą lub inną posypką, ale wtedy wypiek przeprowadza się w niższej temperaturze i w dłuższym czasie.

Jeśli masa cygaretkowa ma być wykorzystana do dekoracji rolad, to po rozsmarowaniu jej na szablonie ułożonym na macie, po jego zdjęciu na wierzchu rozsmarowuje się ciasto biszkoptowe i wypieka razem. Rozsmarowywanie biszkoptu należy przeprowadzać bardzo ostrożnie, aby nie uszkodzić i nie rozmazać wzorów z masy cygaretkowej znajdujących się pod spodem.

## Odpowiedz na pytania i wykonaj polecenia

1. Czy tworzywa dekoracyjne stosowane w ciastkarstwie i cukiernictwie powinny być jadalne?
2. Wskaż zastosowanie poszczególnych tworzyw dekoracyjnych.
3. Scharakteryzuj masę *ticino*.
4. Podaj przykłady gotowych mas cukrowych, stosowanych w ciastkarstwie.
5. Jakie surowce wchodzi w skład dragantu i w jaki sposób można go przygotować?
6. Wyjaśnij, w jaki sposób można sporządzić i wykorzystać masę cygaretkową.
7. Podaj przykłady posypek dekoracyjnych.