

# DEKOROWANIE WYROBÓW CUKIERNICZYCH

Sztuka tworzenia ciekawych dekoracji deserów i wyrobów ciastkarskich zmieniła się w ciągu lat. Obecnie na rynku jest dostępny szeroki asortyment gotowych dodatków i produktów umożliwiających ozdabianie wyrobów w interesujący sposób. Szczególnie popularne w ostatnich latach stały się elementy dekoracyjne z czekolady, marcepanu, karmelu i mas cukrowych. Wykorzystuje się również owoce egzotyczne, różnego rodzaju posypki, żele dekoracyjne, gotowe polewy, opłatki z nadrukami i inne. Oprócz tego stosuje się tradycyjne glazury (lukry), często rozmaicie barwione, i kuwertury. Coraz rzadziej dekoracje wykonuje się z kremu.

Techniki ozdabiania wyrobów cukierniczych zależą od rodzaju tworzywa dekoracyjnego i jego właściwości. Produktami najprostszymi w użyciu są **posypki**. Można nimi ozdabiać powierzchnie poziome i boczne wyrobów cukierniczych.

Grubość ziaren posypek oraz ich kolor i kształt są bardzo zróżnicowane. Drobne (cukier puder, kakao, kryształki cukrowe itp.) rozsypuje się równomiernie, niektóre przez sito lub przez szablon, na górnej powierzchni wyrobów. Szablon to płaska płyta, najczęściej wykonana z tworzywa sztucznego lub metalu z wyciętym wzorem.



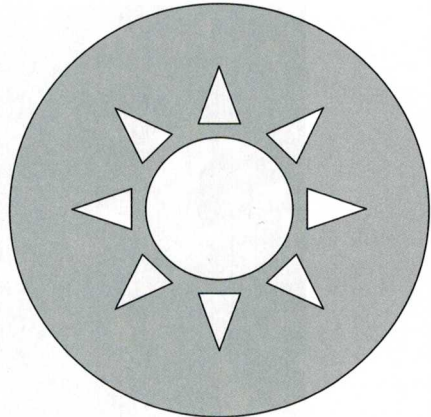
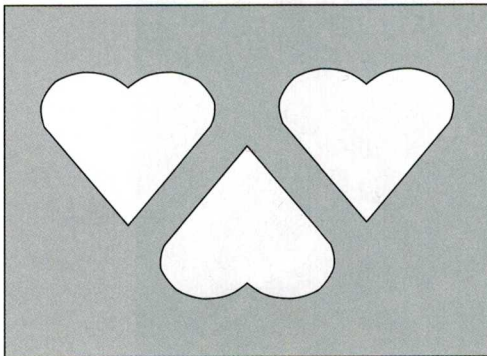
Rys. 94. Posypka z różnokolorowej czekolady



Rys. 95. Posypka z płatków migdałowych

Posypki grubsze (orzechy, migdały, wiórki kokosowe, wiórki czekoladowe) rozsypuje się raczej na całej lub na części powierzchni albo używa do obtoczenia boków.

Powierzchnie boczne wyrobów obtacza się w posypce, dociskając ją lekko, tak by przywarła do podłoża. Aby posypka trwale związała się z powierzchnią wyrobu, w momencie posypywania musi być lekko wilgotna.



Rys. 96. Przykładowe wzory szablonów do posypek

Do oblewania wyrobów używa się siatek umożliwiających obcieknięcie nadmiaru polewy. Trzeba przy tym pamiętać o odpowiedniej temperaturze polewy, żeby ją równomiernie rozsmarować na powierzchni. Należy również dostosować polewę do rodzaju podłoża. Jeśli pod polewą znajduje się krem z dodatkiem tłuszczu, jej temperatura nie może być wyższa od temperatury topnienia tłuszczu. Jeśli podłoże zawiera środek żelujący, temperatura polewy nie może powodować jego rozpuszczania się.

Gotowe wyroby oblewa się równomiernie, rozprowadzając polewę po całej powierzchni i rozsmarowując ją nożem, zanim zacznie tężeć. W przypadku stosowania niektórych polew żelowych można użyć odpowiedniej dyszy, która pozwoli równomiernie rozprowadzić żel pod ciśnieniem. Takie wykończenie stosuje się najczęściej do ciast z owocami.

Jako polew używa się pomad, glazur, polewy czekoladowej z czekolady ciemnej, mlecznej lub białej, kuwertury czekoladowej, kajmaku, żeli, galaretek oraz gotowych polew z dodatkiem środków żelujących.

**Zdobienie wyrobów marcepanem** należy wykonać bardzo starannie. Odbywa się to w niżej omówiony sposób.

1. Powierzchnię stykającą się z marcepanem należy wcześniej posmarować ciekłą warstwą tłustego kremu lub masła utartego z cukrem. Dzięki temu marcepan będzie ściślej przylegał.
2. Marcepan rozwałkowuje się jak najcieniej, na grubość około 1–1,5 mm. Jest to o tyle ważne, że z czasem masa marcepanowa twardnieje i grubsza jej warstwa byłaby trudna do przekrojenia podczas dzielenia na porcje. Nieco grubszą warstwą jasnego marcepanu pokrywa się ciemne wyroby (na przykład z dodatkiem kakao), aby kolor ciasta nie był widoczny.

3. Marcepan wałkuje się na powierzchni podsypanej cukrem pudrem lub mąką ziemniaczaną. Przy marcepanach ciemnych lepiej używać cukru pudru jako podsypki, ponieważ nie pozostawia on jasnego nalotu.
4. Marcepan nakłada się stopniowo, rozwijając z wałka.
5. Po rozłożeniu na powierzchni wyrobu dociska się go ręcznie i wygładza, żeby równomiernie przylegał do podłoża.
6. Po obłożeniu wyrobu marcepanem nadmiar masy ścina się nożem.
7. Jeśli marcepan pęka na krawędziach wyrobów, miejsce pęknięcia należy zwilżyć i posypać cieką warstwą cukru pudru.



1. Wałkowanie marcepanu



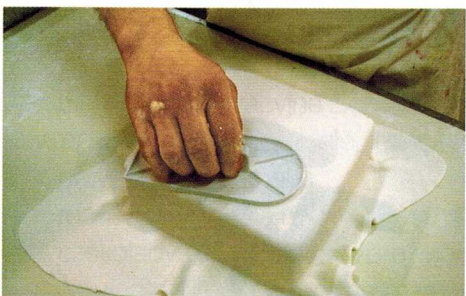
2. Przykrywanie schłodzonego tortu rozwałkowanym marcepanem



3. Doklejanie marcepanu do powierzchni tortu



4. Wyrównywanie powierzchni bocznej



5. Wyrównywanie powierzchni górnej



6. Odkrawanie nadmiaru marcepanu

Powierzchnię boczną ciastek i tortów zdekoruje się **masą cygaretkową** w następujący sposób:

1. wypieczoną masę, schłodzoną wraz z biszkoptem, należy pociąć na paski o wysokości dostosowanej do wysokości rantu,
2. paski układać tak, aby ściśle przylegały do brzegu formy,
3. resztę rantu należy wypełnić blatem biszkoptowym i kremami,
4. całość schłodzić, wyjąć tort z formy z udekorowanym bokiem.

Przygotowane, gładkie powierzchnie poziome wyrobów ciastkarskich i cukierniczych ozdabia się elementami dekoracyjnymi wykonanymi z czekolady, karmelu, owoców kandyzowanych, różnych mas cukrowych. Elementy te można przygotować samodzielnie lub wykorzystać gotowe, których szeroki asortyment jest dostępny na rynku.



Rys. 98. Różne gotowe elementy dekoracyjne z czekolady

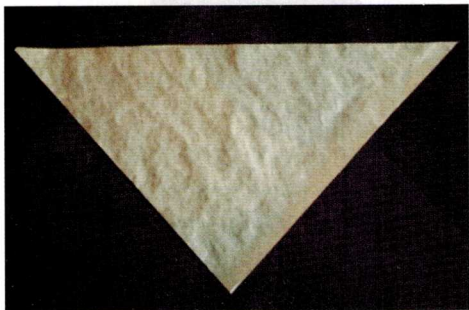


Rys. 98. cd.

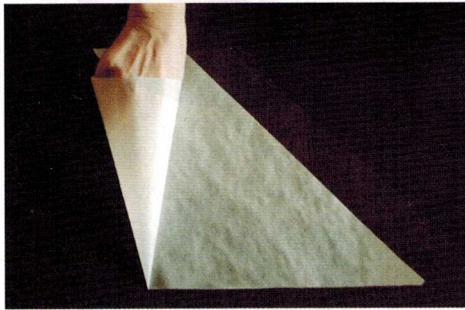
Elementy dekoracyjne z czekolady wykonuje się z jednego lub kilku jej rodzajów, np. białej i ciemnej, białej, mlecznej i ciemnej:

- przy użyciu foremek,
- rozsmarowując na marmurowym lub chłodzonym blacie warstwę podgrzanej czekolady i wycinając nożem wiórki, strużyny, cygaretki itp.,
- rysując ażurowe wzory na marmurowym blacie lub pergaminie za pomocą różka, ewentualnie formując (zawijając) i chłodząc,
- przy użyciu folii z nadrukiem lub papieru silikonowego i szablonów.

Rożki do dekoracji wykonuje się z papieru pergaminowego, używa się też worków cukierniczych jednorazowych z folii, zakończonych odpowiednio dobranym zdobnikiem (tylką).



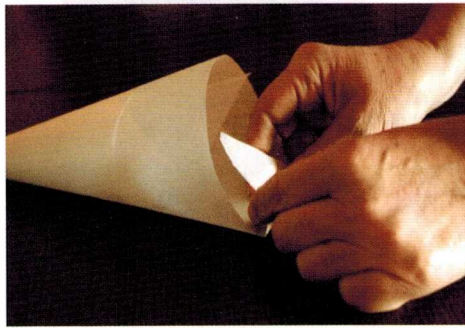
1. Wycięcie trójkąta z papieru



2. Zwijanie rozpoczyna się od uformowania szpica pośrodku najdłuższego boku trójkąta



3. Zwinięcie rożka



4. Założenie górnego rogu papieru w celu zabezpieczenia rożka przed rozwinięciem

Rys. 99. Formowanie rożka z papieru pergaminowego

Po złożeniu i napełnieniu rożek zawija się szczelnie u góry i ścina nożyczkami ostry koniec, żeby dostosować wielkość otworu do potrzeb.

Najbardziej skomplikowanymi dekoracjami czekoladowymi są rzeźby wykonane z wielu elementów czekolady w różnych kolorach. Wymagają one wysokich umiejętności i są bardzo pracochłonne.

Rys. 100. Rzeźba z czekolady w różnych kolorach [63]



Rys. 101. Torty udekorowane czekoladą

Przygotowanie dekoracji z karmelu jest zdecydowanie trudniejsze; można to zrobić w różny sposób:

- formując ręcznie przy użyciu specjalnych lamp, palników,
- wydmuchując masę karmelową za pomocą pompki i formując okrągłe kształty,
- przy użyciu foremek i nożyczek,
- formując elementy z przeciąganego karmelu.



Przeciąganie karmelu polega na wielokrotnym, jednokierunkowym wydłużaniu i składaniu wstęgi karmelowej. Podczas tych czynności karmel się napowietrza, dzięki czemu staje się nieprzezroczysty, atlasowy, biały lub pastelowy.



Rys. 102. Przeciąganie karmelu

Do sporządzania dekoracji używa się na ogół gotowego karmelu z cukru lub izomaltu w wielu atrakcyjnych kolorach. Przed rozpoczęciem formowania z niego elementów dekoracyjnych karmel należy podgrzać w kuchence mikrofalowej lub pod lampą grzewczą.

Bardzo wygodnym sposobem wykonywania dekoracji karmelowych jest użycie specjalnych foremek, które wystarczy zanurzyć w płynnym karmelu, aby otrzymać przepiękne karmelowe dekoracje i kompozycje. Elementy dekoracyjne z karmelu wykonuje się następująco:

- kilka kostek karmelu należy włożyć do kuchenki mikrofalowej,
- podgrzać karmel do stanu płynnego,
- zanurzyć foremkę silikonową w płynnym karmelu,
- odłożyć foremkę na chwilę i poczekać, aż karmel zastygnie,
- delikatnie zdjąć gotową dekorację z foremki.

Na rysunku 103 pokazano formowanie listków z karmelu za pomocą innego rodzaju foremek, a na rysunku 104 – gotowe figurki.



1. Odcinanie naciągniętego kawałka karmelu



2. Nakładanie na dolną część foremki w kształcie długiego liścia



3. Dociskanie górnej części foremki



4. Uformowane listki (wyginane po wyjęciu z foremki)

Rys. 103. Kształtowanie listków z karmelu za pomocą foremek

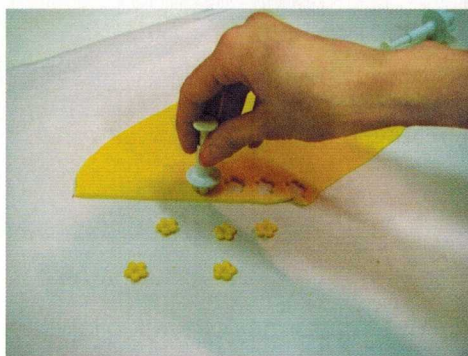
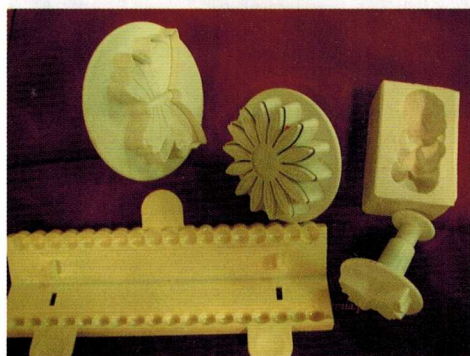


Rys. 104. Figurki z karmelu

Alternatywnym rozwiązaniem dla dekoracji z karmelu mogą być efektywne elementy dekoracyjne z izomaltu. Ich przygotowanie jest łatwe i szybkie. Wystarczy rozsypać granulację izomaltu na blasze wyłożonej papierem silikonowym, oprószyć barwnikami w proszku (najlepiej nierównomiernie) i włożyć do pieca o średniej temperaturze (około 160–180°C), żeby substancja się rozpuściła. Rozpuszczony granulację należy schłodzić i łamać na dowolne kawałki, które wykorzystają się do komponowania dekoracji.

**Marcepan**, zwłaszcza barwny, służy nie tylko do powlekania powierzchni wyrobów, lecz także do wykonywania różnych figurek i elementów przestrzennych. Zdobienie ciast i tortów za pomocą figurek marcepanowych i różnych ażurowych elementów nazywa się stylem angielskim. Tematy (motywy) dekoracji wykonanych w tym stylu mogą być różne: od baśniowych (na torty dla dzieci) po weselne.

Figurki można lepić ręcznie, przygotowując w specjalnych foremkach lub wycinać wzory z rozwałkowanego blatu marcepanowego za pomocą specjalnych wycinaczy.



Rys. 105. Wycinacze do elementów dekoracyjnych z marcepanu i wycinanie kwiatków



Rys. 106. Torty dla dzieci zdobione marcepanem

**Dekoracje z kremów** wykonuje się za pomocą worków cukierniczych i różnych zdobników (tylek), wyciskając masę kremową na powierzchnię wyrobów. Dzięki różnym zdobnikom można formować efektowne ornamenty i pojedyncze elementy: kwiaty, listki, rozetki itp.

Do dekorowania wyrobów cukierniczych używa się **owoców** świeżych lub w formie przetworów, najczęściej owoców kandyzowanych. Świeże owoce układa się dekoracyjnie na powierzchni wyrobu, w całości lub w kawałkach. Najczęściej powleka się je warstwą żelu, żeby zyskały połysk, nie straciły barwy i nie zwiędły. Wspaniałe dekoracje można tworzyć z elementów dekoracyjnych wyciętych z owoców technikami tajskimi, czyli metodą *carvingu*.



1, 2. Dekoracyjne układanie owoców na ciście

3. Pokrywanie żelem za pomocą spryskiwacza

Rys. 107. Wykonywanie dekoracji ze świeżych owoców i pokrywanie ich żelem

Do sporządzania napisów najlepiej nadają się kremy, czekolada, kuwertura, polewa kakaowa oraz żele. Napisy wykonuje się za pomocą różka z papieru lub worka cukierniczego z odpowiednio dobraną tyłką – bezpośrednio na powierzchni wyrobów okolicznościowych.

Napisy powinny być krótkie, wykonane pismem ozdobnym, równym i estetycznym, a litery, które się powtarzają – jednakowe. Tworzywo do wykonania napisów powinno mieć luźną, ale nie za rzadką konsystencję, żeby litery zachowały swój kształt po wyciśnięciu. Dobrze, gdy kolor napisu wyraźnie kontrastuje z tłem powierzchni.

Napisy z czekolady są na ogół białe (kremowe) lub ciemne, napisy z kremów – pastelowe, natomiast napisy wykonane żelami mogą mieć różną barwę.

## Ćwiczenie

Wykonaj napis, który można by umieścić na torcie.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne: papier pergaminowy, dowolny krem.

Twoim zadaniem będzie wykonanie projektów napisów, które mogłyby zostać umieszczone na torcie okolicznościowym.

## Wykonanie

1. Zastanów się nad treścią napisów.
2. Sporządź dowolny krem cukierniczy.
3. Skręć rożek z pergaminu.
4. Napełnij go kremem i przytnij końcówkę.
5. Wykonaj kilka napisów na gładkiej powierzchni.

Żele na ogół doskonale łączą się z barwnikami spożywczymi, można również dobrać je w różnych kolorach. Żele o odpowiednio dobranej gęstości pozwalają na zrobienie wyszukanych dekoracji. Napisy i kontury wykonuje się bezpośrednio za pomocą odpowiednio dobranej końcówki lub rożka. Do wypełniania większych powierzchni zaleca się lekko podgrzać żel. Wykonanie kolorowej, płaskiej dekoracji z żelu obejmuje następujące czynności:

1. kontury rysunku należy przekalkować na silikonowym półprzezroczystym papierze piekarniczym za pomocą podgrzanego żelu, pozostawić do zastygnięcia,
2. odbić rysunek na powierzchni tortu,
3. ponownie wykonać kontury i wypełnić je żelem w stosownie dobranym kolorze.

Do dekoracji można wykorzystać również **wizytówki czekoladowe**, produkowane specjalną techniką. Wszystkie napisy i obrazy wykonuje się barwioną czekoladą na blatach czekoladowych białych i ciemnych, o różnych kształtach. Wizytówki są całkowicie jadalne. Można je umieszczać na tortach, paterach z ciastkami, bankietówkach, a także wykorzystać jako blaciki do ciastek korpusowych.



Rys. 108. Wizytówki czekoladowe

Na wizytówkach można umieścić logo lub nazwę zamawiającego wyrób albo nazwę producenta.

Stosunkowo nową techniką zdobienia cukierniczych wyrobów okazjonalnych jest umieszczenie na nich **fotografii**. Wykonuje się je na cienkim podłożu (papierze) opłatkowym lub cukrowym przy użyciu barwników spożywczych. Obecnie jest dostępnych kilka różnych gatunków jadalnych papierów przystosowanych do układania na kremach, śmietanie czy masach cukrowych. Ponadto barwniki spożywcze można dobrać do kilku różnych typów i modeli drukarek.



Rys. 109. Tort urodzinowy ozdobiony techniką fotograficzną

Jedną z najnowszych technik pozwalających na uzyskanie bardzo ciekawych efektów jest nanoszenie nadruków bezpośrednio na czekoladę lub masę cukrową za pomocą specjalnych folii silikonowanych. W tym celu należy:

1. wykonać na folii kolorowy nadruk za pomocą drukarki wyposażonej w barwniki spożywcze,
2. ułożyć na folii odpowiednio dobrany szablon silikonowy do wylewania czekolady,
3. otwory w szablonie zalać białą czekoladą, przeciągnąć po nich nożem,
4. po zastygnięciu czekolady nadrukowany wzór przechodzi z folii na czekoladę.

Za pomocą zwykłego żelazka nadruki z folii czekoladowych można także nanosić na masy cukrowe. Wzór nadruku może być dowolny: logo, herb miasta, rysunki, drobne desenie, ornamenty.

Dzięki tej technologii można wykonać zarówno duże kolorowe nadruki na torty, jak i mniejsze – na małe ciasteczka.

**Styl angielski** to sztuka dekorowania tortów masami cukrowymi. Dekoracje są wyszukane, złożone, w różnych gamach kolorystycznych. Wymagają zarówno umiejętności projektowania kompozycji, jak i wykonania poszczególnych elementów. Bardzo przydatne są przybory do kształtowania płaskich elementów dekoracyjnych, pozwalające nadawać im określoną fakturę (wałki, szablony, foremki). Poza tym często wykorzystuje się modelowane ręcznie figurki.



1. Pokrywanie powierzchni tortu rozwałkowanym marcepanem



2. Wyrównywanie powierzchni po doklejeniu marcepanu



3. Formowanie marcepanowych elementów kokardy na rurce z kartonu



4. Elementy kokardy po stwardnieniu



5. Naklejanie dolnych części kokardy na powierzchnię tortu za pomocą glazury białkowej



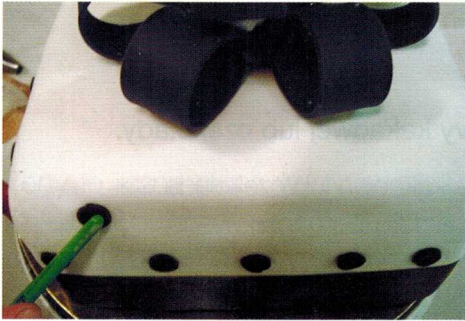
6. Dolna część kokardy po przyklejeniu



7. Naklejanie górnej warstwy kokardy na powierzchnię tortu za pomocą glazury białkowej



8. Dekorowanie bocznej powierzchni wstążką



9, 10. Nakładanie i naklejanie końcowych elementów dekoracyjnych z marcepanu za pomocą glazury białkowej

Rys. 110. cd.



Rys. 111. Dekoracje tortów w stylu angielskim

## Ćwiczenie

Wykonaj projekty dekoracji różnych wyrobów ciastkarskich.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne: papier, przybory geometryczne, kolorowe pisaki lub kredki.



Twoim zadaniem będzie wykonanie projektów dekoracji: bankietówek, prostokątnego mazurka wielkanocnego oraz okrągłego tortu okolicznościowego.

### Wykonanie

1. Zastanów się nad właściwościami (smakiem, konsystencją, wielkością) każdego wyrobu, do którego masz zaprojektować dekorację.
2. Zaplanuj tworzywa dekoracyjne, jakich użyjesz do wykonania poszczególnych dekoracji.
3. Dobierz kolorystykę wykończenia wyrobów.
4. Zastanów się, jak wykończysz powierzchnię wyrobów.
5. Rozplanuj rozmieszczenie poszczególnych elementów dekoracyjnych.
6. Wykonaj rysunki i przedstaw je kolegom i koleżankom.

### Ćwiczenie

#### Wykonaj elementy dekoracyjne z polewy kakaowej lub czekolady.

Do ćwiczenia będą potrzebne: polewa kakaowa lub czekolada.

Sprzęt: garnek, łyżka, kilka arkuszy papieru pergaminowego, ewentualnie jednorazowe foliowe worki dekoracyjne.

### Wykonanie

1. Zaprojektuj kształt elementów dekoracyjnych.
2. Rozgrzej polewę lub czekoladę, aby stała się plastyczna.
3. Skręć rózek z papieru pergaminowego.
4. Napelnij go polewą (czekoladą) i zabezpiecz przed jej wypłynięciem.
5. Przytnij końcówkę różka do takiej wielkości, jakiej potrzebujesz.
6. Wyciskaj na papier pergaminowy różne kształty elementów dekoracyjnych.
7. Pozostaw do schłodzenia.
8. Ostrożnie zdejmij z papieru i zaprezentuj dekoracje kolegom i koleżankom.
9. Zastanów się, do jakich dekoracji można je wykorzystać.