

Klaudia Puchałka

CUKRÁŘSKÉ ZDOBENÍ

DORTY • KOLÁČE • BUCHTY



Klaudia Puchałka

CUKRÁŘSKÉ ZDOBENÍ

DORTY • KOLÁČE • BUCHTY



Grada Publishing



Obsah

Úvod	4
------------	---

DEKOROVÁNÍ A TECHNIKY ZDOBNÍ..... 7

Nepostradatelní pomocníci	8
---------------------------------	---

Základní nástroje pro práci s cukrářskou hmotou	9
--	---

Dekorace	11
----------------	----

Cukrářská hmota	14
Medvídek z cukrářské hmoty.....	19
Pejsek a kočička z cukrářské hmoty	21
Lištička z cukrářské hmoty.....	27
Mašlička z cukrářské hmoty.....	30
Balónky z cukrářské hmoty	32
Lístky z cukrářské hmoty	33
Nápisy z cukrářské hmoty.....	34
Duha z cukrářské hmoty.....	35
Houbičky z cukrářské hmoty.....	36
Malování na cukrářskou hmotu	37
Květy z cukrářské hmoty.....	38
Obtisky na cukrářské hmotě	40
Dekorace z isomaltu.....	42
Topper	44
Marcipánová hmota	44
Zdobení z pusinek	45
Pusinková lízátka.....	45
Dekorace z čokolády	46
Skládání dortu	48
Skládání patrového dortu.....	50
Nahé nebo polonahé dorty.....	52
Dorty v krému.....	53
Stékaný dort	56
Dort v cukrářské hmotě.....	58

ZÁKLADNÍ RECEPTY 61

Světlý piškotový korpus	62
Tmavý piškotový korpus.....	63
Makový piškotový korpus	64
Koláčový základ	65
Tvarožníčky.....	66
Muffiny	67
Cake pops.....	68
Smetanový krém	69
Máslový krém k obmazávání dortu	69

RECEPTY PRO RŮZNÉ PŘÍLEŽITOSTI 71

Dorty	73
-------------	----

Narozeninový kávový dort.....	75
Narozeninový dort s ostružinami.....	77
Narozeninový dort pro holčičku	79
Narozeninový dort pro kluka	87
Čokoládový dort s oreo krémem	93
Smetanový dort s kousky čokolády a minidonuty	101
Jahodový dort ke svatému přijímání pro holčičku	103
Dort ke svatému přijímání pro kluka.....	109
Zimní makový dort	113

Muffinky a sušenky..... 115

Muffinky s nutellovou náplní, modrým krémem a duhou	117
Muffiny s kousky čokolády, ažurkem a kávovým krémem	119
Muffiny s čokoládovým krémem a špetičkou chilli.....	121
Muffiny s ovocem.....	123
Muffiny mrkvánky.....	125
Halloweenský mrkvový speciál	129
Cake pops v čokoládě	133
Maková bábovka	137
Křehoulínkové sváteční sušenky.....	141
Čokoládová buchta.....	145
Černobílý dort s černorybízovou náplní ..	149

Koláče..... 153

Kokosový koláč	155
Rebarborový koláč	159
Koláč s brusinkami.....	165
Růžové pokušení	169
Luxusní koláč s marakujou náplní, krémem a bílou čokoládou.....	173
Sladkoslaný koláč.....	175

Bezé a cheesecaky..... 177

Pavlova s ovocem	179
Minipusinky s malinami a jahodami.....	181
Pusinky s kávovým krémem a mandlemi.....	183
Cheesecake s čokoládou	185
Tvarožníčky s pivoňkou.....	189

Úvod

Jak z obyčejného dortu, zákusku či řezu vyčarovat jedinečný umělecký kousek? A co zdobení, chcete umět upečené věci zdobit tak, aby každý sladký kousíček vypadal ještě lákavěji a chutněji?

Tahle knížka vás krok za krokem provede způsoby dekorace a zdobení doma upečených kousků. K jejich zdobení můžete použít nástroje a přísady, které najdete doma po zásuvkách nebo v nejbližším obchodě. Pokud však plánujeme dorty pro zvláštní příležitosti, bude nutné některé ozdoby objednat v e-shopech. Vyplatí se plánovat práci s dostatečným předstihem, aby všechny nákupy dorazily včas.

Některé ozdoby, jako jsou pusinky z bezé nebo čokoládové prvky, lze vyrobit pár dní předem a uložit na suché a chladné místo. Dobře se skladují i ozdoby z cukrářské hmoty nebo marcipánu. Pamatujte však, že pokud taková dekorace uschne, nelze už změnit její podobu.

Při zdobení jsme omezeni pouze naší fantazií, takže stojí za to jí popustit uzdu, protože i to nejjednodušší zdobení dokáže naše výtvary udělat ještě chutnějšími.







Dekorování a techniky zdobení

Nepostradatelní pomocníci

Než se pustíte do zdobení, vybavte svou kuchyni několika nástroji, bez kterých se neobejdete. Práce bude díky nim nejen jed-

nodušší, ale také mnohem příjemnější. Vyčarujete tak zákusky a další dobroty, které budou vypadat jak z nejlepších cukráren.





Otočný podstavec – pomáhá v sestavování a obmazávání dortu. Pokud se zdobením teprve začínáte, rozhodně není nutné si hned pořizovat profesionální vybavení. Pro začátek bohatě postačí dřevěný otočný tác ze známého švédského obchodu s nábytkem – využijete jej jak pro skládání a obmaz, tak pro dekorování dortu.



Špachtle a stěrky – pro nanášení a roztírání krému na povrch dortu. Asi jich budete muset pár vyzkoušet v ostrém provozu, než objevíte tu, která vám sedne. Každá totiž padne do dlaně jinak a teprve metodou pokus–omyl najdeme tu ideální. Špachtle a stěrky mohou být kovové či plastové. Nejdůležitější je, aby se vám s nimi dobře a precizně pracovalo, protože i ta sebemenší nedokonalost a nerovnost bývá na obmazu krémem docela vidět.



Ráfek – pomáhá poskládat dort. Nabídka v obchodech je velmi široká, ale vyplatí se vybírat ráfky vyšší, nejlépe z nerezové oceli.



Dlouhý zoubkatý nůž na rozkrojení korpusu – můžete využít také klasický nůž na krájení pečiva. Dort se tímto nožem dobře krájí. Jen nezapomeňte po každém nakrojení omýt čepel teplou vodou.



Cukrářské sáčky a špičky různých tvarů – budou perfektní pro vytváření sofistikovaných rozet na obmazaném dortu i pro výrobu ozdob na pusinky. Špičky na zdobení se dodávají v mnoha různých tvarech a velikostech. V obchodech s cukrářskými potřebami najdete kulaté hroty s hvězdovitými konci, volánky, copánky, listy, květy nebo lístky. Kombinací různých druhů můžete připravit velmi zajímavé dekorace.



Výztuhy – zajistí, že jednotlivá patra dortu zůstanou na svém místě. K tomuto účelu můžete použít i jednoduché dřevěné hůlky na suši. V internetových obchodech jsou k dostání i speciální plastové sloupky určené pro vyztužení patrových dortů, ale hůlky jsou ekologičtější a snadněji dostupné. K úpravě délky hůlek budete potřebovat nejlépe zahradnické nůžky, jde to s nimi lépe.



Podložky – k dispozici v různých velikostech, materiálech a barvách. Pro servírování dortu nebo ovocného koláče postačí tenké podstavce s gramáží 1050 g/m^2 (jde o součet gramáží různých materiálů, které se vzájemně doplňují, např. látka a papír). Pro skládání krémových nebo vícepatrových dortů a cukrářské hmoty se neobejdete bez silnějších, tzv. anglických podložek, jejichž tloušťka se udává v milimetrech (ideálně by měly mít 12 mm).

Dekorace



Gelová nebo tekutá barviva – vyplatí se věnovat pozornost tomu, k čemu jsou určena, zda na barvení krémů, dortů, cukrářské hmoty apod. Přírodní barviva, jako je kurkuma, červená řepa, špenát a mrkev, se skvěle hodí k barvení piškotů nebo dortů. Méně dobře fungují v krémech a cukrářské hmotě. Měli byste také pamatovat na to, že ovlivňují chuť těsta.



Barevné posypky – jsou k dostání téměř v každém obchodě, ale při nákupu se zkuste zaměřit i na to, zda jsou měkké. Bohužel mnoho směsí obsahuje velmi tvrdé kousky, které nejsou zrovna příjemné k jídlu.



Sušené nebo lyofilizované ovoce – mělo by být skladováno zabalené na suchém místě. Pokud se do nich dostane vlhkost, budou ochablé a gumové.



Čerstvé ovoce – nejlákavěji vypadají jahody, maliny, borůvky, ale skvěle fungují i trsy červeného rybízu nebo třešně (samozřejmě i se stopkami). Na podzim a v zimě lze využít rozkrojené fíky nebo plody mochně (physalis).



Květy – jsou obvykle sezónní, ale některé jsou dostupné po celý rok, například karafiáty, eustoma, růže. Nejdůležitější je, aby nebyly jedovaté! Seříznuté konce květů nezapomeňte obalit rozpuštěnou čokoládou, která zpomalí jejich vadnutí (obr. 1–2).



Tyčinky a sladkosti – nejvděčnější jsou různé druhy trubiček, dražé a malé sušenky. Můžeme je na dort rozmístit celé nebo je rozdrtit, aby napodobily například zeminu nebo písek.



Figurky nebo reliéfy z cukrářské hmoty – nejkrásnější bývají rostlinné a zvířecí motivy. Z pár kuliček lze vytvořit například květiny nebo ovoce (obr. 3–5).





Cukrářská hmota

Hotovou cukrářskou hmotu můžeme koupit v obchodě. Mé pokusy o její vlastnoruční přípravu podle nejrůznějších návodů bohužel pokaždé skončily neúspěchem. Ideální recept na ni tedy nemám a do-

poručuji proto použít koupenou. Otestovala jsem všechny možné hmoty na trhu (včetně ochucených) a mám své oblíbené. Zním je dobře a vím, jak se s nimi pracuje – vyplatí se proto experimentovat a najít si tak tu svoji nej.



Základní pomůcky pro práci s cukrářskou hmotou



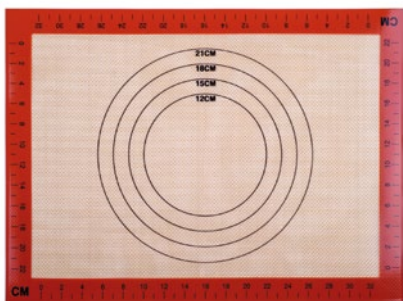
Skalpel – slouží k preciznímu řezání a tvarování. Ulehčí rovněž práci s mašličkami (viz str. 30).



Kostice s různými zakončeními – ideálně kovové. Tohle náradíčko využijeme při drobných motivech, tvorbě očních důlků figurek a jiných prohlubní.



Kostice s ostrým zakončením – výborná pro tvoření rýh a záhybů.



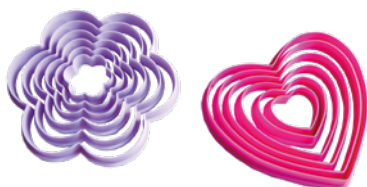
Silikonová podložka – chrání stůl nebo linku před znečištěním nebo poškozením.



Váleček – ideálně nepřilnavý, díky němuž krásně rozválíme cukrářskou hmotu. Určitě se vyplatí mít různé velikosti: jak na menší dekorace, tak na rozválení většího množství hmoty pro potažení dortu.



Uhlazovací žehlička – jak název napovídá, slouží k dokonalému vyhlazení cukrářské hmoty na povrchu dortu. Díky ní můžeme vyrovnat všechny hrbolky, které vznikly při překládání potahové hmoty na dort.



Vykrajovátka a formičky – na tvoření různých tvarů, ať už částí květů, listů nebo písmenek.

Na potažení celého dortu je nejlepší elastická potahovací hmota, snáze jde rozválet do tenkého plátu a pohodlně a bez roztrhání přenést na dort. Pro tvorbu figurek zase lépe poslouží plastičtější hmoty, z nichž jednodušeji poskládáte a poslepujete i složitější formy a tvary. Každá hmota by měla být na

obalu výrobcem označena, k jakému účelu se hodí víc.

Cukrářská hmota je zpočátku tvrdá, a proto je nutné ji nejdřív pořádně zpracovat. V teplých dlaních hezky změkne, stane se poddajnější a lépe se s ní pak pracuje – jde snadněji rozválet a dobře se z ní modelují figurky.

Dobrá rada

Chystáme-li se rozválet větší masu hmoty, například na pokrytí celého dortu, dejme hmotu na dvě až tři sekundy do mikrovlnky, klidně i opakovaně, pokud tvrdost přetrvává. Je ale potřeba rozehtávat ji opatrně, po kratších intervalech, aby se hmota zcela nerozpustila.

Základní barvou cukrářské hmoty je bílá, což nám dává příležitost k jejímu obarvování. Na to jsou nejlepší gelové barvy, které se dobře rozpouštějí, na rozdíl od barviv v prášku nezanechávají nerozpuštěné barevné drobky a na rozdíl od tekutých barviv hmotu nerozmácejí.

Barvit se musí samozřejmě s mírou. Začínáme jen s troškou barvy (velikosti špendlíkové hlavičky), protože přidat další můžeme vždycky, ale ubrat už ne. Pokud je barva příliš sytá, dodejme zase trochu bílé hmoty.

Aby se cukrářská hmota nelepila k podložce a válečku (velké pláty obzvlášť), posypejme ji moučkovým cukrem nebo škrobovou moučkou.

Při rozvalování také mysleme na opatrné, jemné zvedání a obracení hmoty, i díky tomu se nebude lepit k podložce.

Rozválenou hmotu pokládáme na krémem potřený dort. Ten musí být dobře vychlazený a krém rovnoměrně rozetřený, jen tak se podaří hmotu dobře položit a vyhladit.

Cukrářskou hmotu je zapotřebí rozválet opatrně a něžně ji přeložit na dort umístěný na podložce či na vyvýšeném tácu.

S vyhlazováním začínáme od horní ploché strany dortu, následují boky. Prvně je uhladíme dlaněmi, přičemž vždy vytahujeme hmotu směrem vzhůru, abychom se vyvarovali potrhání hmoty.

Dlaněmi vyhlazené boky můžeme poté zdokonalit uhlazovací žehličkou (obr. 1–6).

Přesahující hmotu při spodním okraji dortu odřízneme rádýlkem. Čistou

hmotu je možné využít na další zdobení. Aby vydržela co nejdéle, zpracujeme ji do kuličky, zabalíme do potravinářské fólie a uložíme na suché, chladné místo.



