



ALAN DUNN

WIELKA KOLEKCJA DEKORACJI CIAST

Ponad 100 projektów cukrowych kwiatów
i kompozycji roślinnych oraz okazjonalnych tortów



ALAN DUNN
WIELKA KOLEKCJA
DEKORACJI CIAST

ALAN DUNN

WIELKA KOLEKCJA DEKORACJI CIAST

Ponad 100 projektów cukrowych kwiatów
i kompozycji roślinnych oraz okazjonalnych tortów

APN Promise SA
Warszawa 2019

SPIS TREŚCI

WSTĘP	6	Lawenda francuska	73
NARZĘDZIA I SKŁADNIKI	8	Wełniak biały	75
PRZEPISY	13	Szczawik	79
TECHNIKI	16	Kapar ciernisty	81
		Staroświecka róża	84
KWIATY	20	Storczyk Degarmoara	87
Czarnuszka strzępiasta	22	Storczyk Brassada	91
Fiołek wonny	24	Storczyk skorpionowaty	94
Lampion chiński	26	Storczyk bożonarodzeniowy	96
Storczyk niebieski	27	Eukaliptus cytrynowy	99
Goździk	28	Szefflera parasolowata	100
Róża	30	Oplątwa	101
Róża w pełnym rozkwicie	34	Powojnik	102
Egipska orchidea wachlarzykowata	37	Orzechy laskowe	105
Orchidea rzęsowata	38	Miechunka rozdęta	107
Rzodkiewka	40	Żółte jagody ostrokrzewu	110
Psianka jaśminowa	42	Klon	111
Brunia różowa	44	Owoc melona	112
Piwonia jednokolorowa	45	Śniedek wątpliwy	113
Kapusta ozdobna	48	Kwiaty pua kenikeni	114
Begonia	49	Pochrzyn chiński	117
Storczyk Brassolaeliacattleya	50	Jagodlin wonny	118
Storczyk epidendronowy	54	Erblichia pachnąca	120
Hortensja	57	Jagody kalii etiopskiej	123
Ćmówka	60	Kroton	124
Zawilec	63	Strelicja Mikołaja	126
Trawa ozdobna	66	Miforzqb dwukłapowy	130
Woskówka	67	Monstera dziurawa	131
Złota lilia pajęcza	68	Plumeria polinezyjska	132
Czerwone jagody ostrokrzewu	70	Nefrolepis sercolistny	133
Muhlenbekia niska	71	Czerwona męczennica	134
Lilak pospolity	72	Epipremnum złociste	138

Grzybień błękitny	139	Bukiet „Pachnąca perfekcja”	192
Tuberoza wonna	142	Bukiet „Słońce i księżyc”	194
Lotos orzechodajny	144	Bukiet „Magiczne odczucia”	196
Piwonia dwukolorowa	147	Bukiet „Srebrna smuga”	198
Lelia wątpliwa	151	Bukiet „Spokojne wody”	200
Chryzantema pająkowata	153	Tort „Kwiaty i motyle”	201
Konwalia majowa	155		
Stefanotis bukietowy	156	TORTY	202
Gardenia jaśminowata	157	Tort z motylem	204
Gardenia złocista	161	Tort z kosmosami	206
Starzec korzeniasty	162	Osiemnastka	204
Kolcorośl	163	Rubinowe gody	210
Perukowiec podolski	164	Osiemdziesiąte urodziny	212
Wianecznik Gardnera	165	Perłowe gody	214
Sandersonia pomarańczowa	167	Walentynki	216
Galaks dzbanowaty	169	Dzień Matki	218
Cudacznik indyjski	170	Zaręczyny	220
Orchidea Vincent	172	Tort z różami i orchideami	222
Pachyweria	173	Tort jesienny	224
Wietlica japońska	174	Tort biały	226
Owoce dzikiej róży	175	Tort „Letnia bryza”	228
Żyworódka	176	Tort „Raj malarza”	230
Starzec barbertoński	177	Tort „Pachnąca perfekcja”	232
Anturium	178	Tort „Słońce i księżyc”	234
Anturium Scherzera	179	Tort „Magiczne odczucia”	236
Cynia	180	Tort „Spokojne wody”	238
Kosmos podwójnie pierzasty	182	Tort „W pogoni za tęczą”	240
Masdevallia	184	Tort „Srebrna smuga”	242
Szczęśliń ugandyjski	185	Boże Narodzenie	244
Fantazyjne motyle	186		
Bukiet erblichii pachnącej	188	SZABLONY	246
Stroik półksiężycowaty	190	DOSTAWCY	255

Wstęp

Dosyć wcześnie zająłem się dekorowaniem ciast. Mój dziadek był cukiernikiem i choć odszedł na emeryturę, zanim poważnie się za to zabrałem, zasiał ziarno zainteresowania. Później, gdy miałem kilkanaście lat, zacząłem wymyślać, jak moim zdaniem powinny wyglądać ciasta na specjalne okazje.

W grudniu 1986 roku udekorowałem swój pierwszy tort bożonarodzeniowy. Efekt nie był szczególnie imponujący, a lukier królewski wyszedł mi tak fatalnie, że z trudem dało się go pokroić. Skłoniło mnie to jednak do sięgnięcia po książki o dekorowaniu ciast dostępne w bibliotekach szkolnej i publicznej. Kilka miesięcy później trafiłem na magiczne poradniki – zawierały zdjęcia pięknie zaprojektowanych i wykonanych ciast, pokrytych masą cukrową i ozdobionych kwiatami z cukru. Wówczas zdałem sobie sprawę, że dekorowanie ciast odegra istotną rolę w moim życiu. Następną okazją do zrobienia wyjątkowego tortu nadarzyła się w Dzień Matki. Ozdobiłem go prostymi różami, uformowanymi w rękę z masy cukrowej. Okazał się o wiele bardziej udany niż świąteczny tort z poprzedniego roku i naprawdę zapoczątkował moje zamiłowanie do robienia kwiatów cukrowych. Następny tort przygotowałem na diamentowe gody moich dziadków – w kształcie dzwonu ozdobionego ręcznie formowanymi różami. Mniej więcej w tym okresie poszedłem na pierwszy kurs robienia kwiatów cukrowych i wstąpiłem do Brytyjskiego Cechu Rzemiosł Cukierniczych. Dzięki kursom i comiesięcznym spotkaniom z rzemieślnikami uświadomiłem sobie, że kwiatom z cukru można nadać nową jakość.



Ta książka to festiwal ciast, kwiatów, owoców, warzyw i orzechów. Kwiaty i ciasta od wieków stanowią udaną kombinację, a mnie inspirują do tworzenia ciekawych projektów na rozmaite okazje. Od lat wykorzystuję jagody, owoce i orzechy w swoich pracach, a od niedawna tworzę również warzywa, będące pierwszorzędnym dodatkiem.

Na potrzeby tej książki stworzyłem ciasta, które mogą się stać ozdobą stołu podczas ważnych uroczystości. Wiele z moich projektów ma uniwersalny charakter i można je wykorzystać przy różnych okazjach. Mam też nadzieję, że mnogość tych propozycji ułatwi Czytelnikom wypracowanie indywidualnych stylów dekorowania ciast.

Alan Dunn



NARZĘDZIA I SKŁADNIKI

Na rynku dostępna jest szeroka gama narzędzi i produktów do pieczenia oraz dekorowania ciast. Oto wykaz tych, które uważam za szczególnie przydatne.

NARZĘDZIA

Nieprzywierająca deska

To niezbędne wyposażenie cukiernika robiącego kwiaty. Unikaj białych desek, bo za bardzo męczą wzrok. Niektóre są bardzo wypolerowane, co utrudnia robienie falbanek na brzegach płatków. W takim przypadku weź drobny papier ścierny, żeby nieco zmatowić powierzchnię deski, zanim przystąpisz do pracy. Możesz też po prostu ją odwrócić, gdyż spód jest na ogół mniej gładki. Po powierzchni deski zawsze rozprowadzam cieniutką warstwę białego utwardzonego tłuszczu roślinnego, a jego nadmiar wycieram papierowym ręcznikiem kuchennym. Dzięki temu masa cukrowa nie przykleja się i nie trzeba co chwilę sprawdzać, czy deska nie zabrudziła się barwnikiem spożywczym.

Nieprzywierające wałki

Warto mieć kilka nieprzywierających wałków różnej wielkości. Służą do rozwałkowywania masy florystycznej, cukrowej i migdałowej.

Podkładki piankowe

Kładziemy na nich płatki kwiatów i liście, gdy modelujemy ich brzegi – zwłaszcza gdy mamy ciepłe dłonie i moglibyśmy zepsuć delikatne płatki, dotykając je palcami. Przed zakupem podkładki warto upewnić się, czy ma odpowiedniej jakości powierzchnię, gdyż niektóre są chropowate i mogą powodować zadzieranie się brzegów płatków lub zostawiać na nich

ślady. Najchętniej używam dużej niebieskiej podkładki zwanej Billy's block albo żółtej CelPad z otworami różnej wielkości.

Drut florystyczny i taśma florystyczna

Przeważnie kupuję drut florystyczny owinięty białym papierem, gdyż wolę sam nadać mu kolor lub owinąć go taśmą. Jakość zależy od marki. Dobre gatunkowo są japońskie druty marki Sunrise. Produkuje się je w rozmiarach od 35 (bardzo cienkie, ale i trudno dostępne) do 18 (grube), które według brytyjskich standardów mają średnicę przewodów elektrycznych.. Taśmę florystyczną wykorzystuję do robienia łodyg i bukietów. Pokrywa ją klej, który uwalnia się podczas jej rozciągania. Najczęściej używam taśm w kolorach zieleni nilowej, białym i brązowym firmy Lion Brand.

Niszczone do taśm

To narzędzie ma trzy ostrza rozcinające taśmę florystyczną wzdłuż na cztery paski. Mam kilka niszczarek. Z jednej z nich usunąłem dwa boczne ostrza, aby cięła taśmę na pół. Patyczkiem do czyszczenia usuwam nanosząc odrobinę wosku Galena na ostrza i na pokrywę dociskającą taśmę do ostrzy, aby taśma gładko się przesuwiała. Inaczej przyklejałyby się do zbierającego się w niszczarce kleju z taśmą. Należy go usuwać cienko zakończoną pęsetą. Regularnie trzeba też wymieniać ostrza, zachowując przy tym dużą ostrożność.

Pędzelki do malowania i pudrowania

Do robienia kwiatów najlepiej nadają się dobrej jakości syntetyczne pędzelki kupione w sklepie z zaopatrzeniem dla artystów plastyków. Warstwy barwników w proszku nakładam na kwiaty i liście używając głównie krótkich, płaskich i niezbyt miękkich pędzli ze szczeciny. Warto mieć osobne pędzelki do różnych kolorów, aby nie trzeba było ich często myć. Do malowania cienkich linii lub detali na płatkach kwiatów używam cienkich pędzli z włosia sobolowego lub sztucznego.

Wykrawacze oraz unerwiacze

W sklepach z artykułami dla dekoratorów cukierniczych znajdziesz duży wybór metalowych i plastikowych wykrawaczy płatków, kwiatów i liści. Unerwiacze to wykonane z silikonu spożywczego formy do wytłaczania unerwienia na płatkach i liściach. Za ich pomocą stworzysz naturalnie wyglądające kwiaty z masy cukrowej. Na ogół unerwiacze powstają na podstawie prawdziwego materiału roślinnego, dzięki czemu nadają cukrowym kwiatom realistyczny wygląd. Sklepy oferują szeroki asortyment tych narzędzi, ale najczęściej używam form firmy Squires Kitchen z serii Great Impressions (SK-GI).

Pojemniczki na kwiaty

Zrobione są z plastiku dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Służą

do mocowania dekoracji kwiatowych w torcie i jednocześnie chronią ciasto przed zanieczyszczeniami pochodzącymi z drutu i taśmy florystycznej. Nigdy nie wbijaj drutu florystycznego bezpośrednio w ciasto!

Pręciki kwiatowe

W sklepach z artykułami do dekoracji ciast znajdziesz duży wybór gotowych przecików kwiatowych. Najczęściej kupują te o białych nitkach i pylnikach, a następnie nadają im odpowiedni

kolor stosując barwniki w pudrze. Na przeciki najlepsza jest cienka bawełniana nić. Używam białej nici koronkowej Brok o grubości 120. Do zrobienia dużych kwiatów może być potrzebna grubsza nić. Pilnik do paznokci nadaje się do spulchniania końcówek nici w celu utworzenia pylników.

Klej

Nietoksyczny klej w sztyfcie można kupić w sklepach z artykułami papierniczymi lub dla artystów plastyków.

Przyklejam nim wstążkę do krawędzi grubego podkładu tortowego. Należy dopilnować, aby klej nie miał bezpośredniego kontaktu z ciastem! Bardzo mocnym i nietoksycznym klejem Hi-Tack dla rękodzielników przyklejam pręciki do końca drutu florystycznego. Uważam, że nikomu nie zaszkodzi, mocując jedne niejadalne elementy do drugih. Jednak klej nie powinien mieć kontaktu z płatkami cukrowymi, bo je rozpuści.



WŁASNEJ ROBOTY UNERWIACZE

Formy liści, płatków kwiatowych, owoców, orzechów itd. można zrobić z różnych dostępnych w sprzedaży materiałów. Trzeba wybrać produkt dopuszczony do kontaktu z artykułami spożywczymi. Dobrze się do tego nadaje szybko schnący silikon. Za wzór powinien posłużyć płatek lub liść o wyraźnym żyłkowaniu. U większości kwiatów i liści żyłki się mocniej uwidoczniają wraz z wiekiem. Aby zrobić unerwiacz:



1 Kup zestaw składników na silikon. Starannie wymieszaj je ze sobą. Biały składnik jest bazą, a niebieski – katalizatorem. Po ich połączeniu masz od 10 do 20 minut na pracę, zanim masa stężeje. Ten czas na ogół zależy od temperatury w pomieszczeniu. Rozgnieć płasko niewielką porcję masy silikonowej na kawałku plastikowej folii spożywczej lub na plastikowej torebce. To ważne, gdyż silikon przykleja się do wszystkiego, z czym ma kontakt.

2 Spód liścia lub płatka wciśnij w masę silikonową. Postaraj się zrobić to równomiernie, aby między odwzorowywanym elementem a silikonem nie pozostały bąbelki powietrza,

inaczej unerwiacz będzie miał skazy. Gdy masa zastygnie, po prostu oderwij z niej liść lub płatek, nadmiar silikonu odetnij nożyczkami.

3 Delikatnie posmaruj formę odrobinką wosku Galena. Nie wypełniaj woskiem żyłek, bo nie odcisną się wyraźnie! Przygotuj kolejną porcję silikonowej masy, a następnie mocno i równomiernie dociśnij ją do pierwszej formy. Gdy masa zastygnie, rozdziel obie części. Masz gotowy dwustronny unerwiacz liścia.

Nożyczki oraz szczypce precyzyjne i do cięcia drutu

Małe nożyczki do haftu i zakrzywione nożyczki przydają się do wycinania drobnych płatków, a także przecinania nici i wstążek. Większe nożyczki florystyczne służą do cięcia drutu florystycznego i wstążek. Niezbędne są też małe precyzyjne szczypce, najlepiej dobrej jakości ze sklepu elektrycznego. Kosztują sporo, ale warto w nie zainwestować. Szczypce do cięcia drutu będą potrzebne do przecinania grubszego drutu florystycznego.

Gładkie radełko (PME) i skalpel

Radełko przypomina obrotowy nóż do pizzy. Przydaje się do wycinania płatków i liści, a także zaznaczania linii na pąkach kwiatowych. Skalpelem robimy żyłki, nadajemy powierzchniom fakturę i wycinamy liście.

Pęseta

Niezbędna jest zakrzywiona, precyzyjna pęseta bez ząbków. Służy do szczypania krawędzi płatków oraz trzymania małych płatków i pręcików. Bardzo przydaje się podczas układania kompozycji lub wiązanek kwiatowych, gdy chcemy wcisnąć małe elementy w ciaste miejsca.

Narzędzie kulkowe (CC)

Z obu stron jest zakończone kuliście. Służy do modelowania płatków i liści. Metalowe narzędzie jest cięższe od plastikowego, co pozwala włożyć mniej wysiłku w zmiękczenie masy. Przeważnie toczę kulkę wzdłuż brzegu lub pocieram nią tak, aby jedna połowa przesuwała się po płatku lub liściu, a druga – po mojej dłoni lub piankowej podkładce, na której leży płatek. Można też pocierać płatek kulką, wykonując kolisty ruchy, aby zrobić w nim miseczkowate zagłębienie.

Narzędzie drezdeńskie (JEM lub PME)

Węższym końcem tego narzędzia wycinamy kawałki brzegu liścia, robiąc drobne ząbki, a także zaznaczamy żyłki na środku liści i płatków. Szerszym końcem modelujemy ich brzegi, tworząc marszczenie lub falbankę. Wystarczy naciskać narzędziem kilka razy obok siebie lub kilkakrotnie przeciągnąć nim po masie położonej na nieprzywierającej desce. Czarnym narzędziem marki JEM nadaję charakter mniejszym i delikatniejszym lisciom oraz płatkom, a większym, żółtym marki PME – dużym kwiatom.

Ceramiczne narzędzia dekoratorskie (HP)

Gładki ceramiczny patyczek służy do karbowania krawędzi płatków i robienia zagłębień w małych kwiatach, a także pełni funkcję wałeczka. Inne ceramiczne narzędzie, znane jako wałeczek do jedwabnego żyłkowania, pozwala uformować delikatne żyłki i falbanki na brzegach płatków, nadając im fakturę surowego jedwabiu.

Patyczki do żyłkowania (CC)

Występują w czterech rozmiarach. Rozwałkowuje się nimi nieduże płatki i liście, aby wytłoczyć na nich grube żyłki. Szpiczastym końcem patyczka robimy wgłębienie w środku kapeluszkowego kwiatu. Zaokrąglonym końcem można posługiwać się tak jak narzędziem z kulką, aby uzyskać cieńsze i pofalowane brzegi oraz zrobić miseczkowate zagłębienia w płatkach.

Papierowe pierścienie

Nadają płatkom, odłożonym do wyschnięcia, miseczkowaty kształt, a jednocześnie pozwalają „oddychać” masie florystycznej, co przyspiesza jej wysychanie (na plastikowych kształtkach

trwa to dłużej). Aby zrobić pierścień, utnij kawałek papieru kuchennego, skręć go w rulonik i uformuj z niego okrąg. W przypadku większych płatków utnij arkusz papieru kuchennego po przekątnej i tak samo skręć i zwiń.

MATERIAŁY

Białko jajka

Dodajemy świeże białko jajka kurzego do masy florystycznej, aby poprawić jej konsystencję, jeśli za bardzo wyschnie. Przykleja się nim także płatki. Wielu dekoratorów ciast obawia się skażenia salmonellą i rezygnuje ze stosowania białek. Zawsze kupuję świeże jajka Lion Mark ze stemplem w kształcie czerwonego lwa, potwierdzającym ich jakość. Zamiast białka można użyć dostępnych w handlu jadalnych klejów, ale przekonałem się, że nieco rozpuszczają cukier, zanim wyschną, przez co płatki stają się podatniejsze na uszkodzenie.

Biały, utwardzony tłuszcz roślinny

Smaruję nim nieprzywierającą deskę, a następnie ścieram jego nadmiar suchym, papierowym ręcznikiem kuchennym. W ten sposób osiągam dwie rzeczy. Po pierwsze, zabezpieczam deskę, aby zapobiec przyklejaniu się masy florystycznej. Po drugie, usuwam nadmiar barwnika spożywczego, który mógł pozostać z poprzedniego modelowania kwiatów. Odrobinę tłuszczu można też dodać do masy, jeśli jest zbyt lepka. Nie wolno jednak przesażać z jego ilością, bo stanie się krucha i będzie dłużej schnąć. Trzeba także uważać, aby nie zostało zbyt dużo tłuszczu na desce, bo inaczej po upudrowaniu płatków barwnikiem pojawiają się na nich tłuste plamy.

Woreczek ze skrobią kukurydzianą

Przyda się każdemu, kto ma tak ciepłe ręce jak ja. Skrobia kukurydziana ratuje sytuację, gdy masa florystyczna się lepi. Najlepiej zrobić woreczek z jednorazowych wkładek do pieluszek, dostępnych w dużych aptekach. Wystarczy położyć kilka wkładek jedna na drugiej, na wierzch nasypać łyżkę skrobi kukurydzianej, zebrać brzegi wkładek razem i związać je wstążką lub spiąć gumką. Powstały w ten sposób woreczek ze skrobią kukurydzianą służy do osypywania masy przed jej rozwałkowaniem, a także do oprószania płatków i liści przed włożeniem ich do unerwiacza.

Barwniki spożywcze w proszku

To moja ulubiona postać barwników. Zawierają gumę, która zwiększa ich przyczepność do płatków i liści. Doskonale nadają zarówno bardzo delikatny, jak i mocno nasycony kolor gotowym kwiatom. Barwniki można ze sobą mieszać, aby osiągnąć inne odcienie, lub nakładać je warstwami za pomocą pędzla, aby uzyskać ciekawsze ubarwienie o większej głębi. Dodatek białego barwnika w proszku pozwala złamać i złagodzić kolory. Niektórzy dekoratorzy używają w tym celu skrobi kukurydzianej, ale moim zdaniem osłabia ona przyczepność zawartej w barwniku gumy, co często powoduje tworzenie się smug proszku na płatkach. Jeśli chcesz uzyskać mocno nasycone kolory, oprósz barwnikiem powierzchnię masy florystycznej, gdy jest jeszcze miękka lub wyschła dopiero na tyle, że twardością przypomina skórę. Z barwników w proszku można też robić farby, rozpuszczając je w bezbarwnym alkoholu (izopropanol). Maluje się nimi plamki i inne detale. Wsypuję też barwniki w proszku do roztopionego masła kakaowego, aby powstały farby



do malowania wzorów na powierzchni ciasta. Wyrabiając masę florystyczną z dodatkiem barwników w proszku, można tworzyć interesujące i subtelne kolory bazowe.

Barwniki spożywcze w formie pasty

Używam niewielu tego typu barwników. Wolę, by kolor bazowy masy florystycznej był biały lub bardzo jasny. Później, stosując barwniki w proszku, nadaję kwiatom i liściom różne odcienie. Barwniki w paście dodaję do masy cukrowej, którą pokrywam ciasto. Nie przepadam jednak za byt nasyconymi kolorami. Najlepiej wymieszać odrobinę barwnika z małą porcją, a później połączyć ją z resztą masy. W ten sposób zabezpieczam się przed dodaniem za dużej ilości barwnika do całej masy cukrowej. Nie ma nic gorszego niż wściekle żółte ciasto.

Barwniki spożywcze w płynie

Służą do barwienia wyłącznie lukru królewskiego, ponieważ zmieniają

konsystencję masy florystycznej, cukrowej i migdałowej. Natomiast sprawdzają się jako farby do malowania drobnych kropek i linii na płatkach. Używam niewielu kolorów tego typu barwników, głównie czerwieni w odcieniu cyklamenu i poinsecji do malowania płatków.

Sztuczne barwniki

Są niejadalne i przeznaczone wyłącznie do kolorowania elementów, które nie zostaną zjedzone. W porównaniu z barwnikami w proszku mają znacznie bardziej intensywne kolory i są o wiele odporniejsze na blaknięcie. Trzeba obchodzić się z nimi ostrożnie, gdyż po owarcu pojemniczka bardzo łatwo się roznoszą. Lepiej więc nanosić je w zamkniętej przestrzeni, bo gdy znajdą się w powietrzu, osiadają w niepożądanym miejscach. Aby uniknąć powstania kolorowych plam na cieście, najlepiej zamknąć ciasto w pojemniku na czas barwienia kwiatów czy to sztucznymi barwnikami, czy też spożywczymi barwnikami w proszku.

Jadalny nabłyszczacz w spreju

Liście można powlec na kilka sposobów. Ostatnio używałem jadalnego nabłyszczacza w spreju marki Fabilo. Można nałożyć go cienką warstwą na większość liści lub kilka warstw na owoce i liście, aby nadać im połysk. Należy to robić w pomieszczeniu o dobrej wentylacji, a może nawet nałożyć maskę z filtrem. Spryskiwanie liści nabłyszczaczem to znacznie szybsza metoda niż ta opisana poniżej, którą stosuję od czasu do czasu.

Lakier spożywczy

Nadaje owocom i liściom wyraźny połysk. Przeważnie rozcieńczam go alkoholem izopropylowym (często sprzedawanym jako rozcieńczacz

lub zmywacz lakieru w sklepach z artykułami do dekoracji ciast). W ten sposób zmniejszam połysk i uzyskuję bardziej naturalny efekt na większości liści i niektórych płatkach kwiatowych. Oba płyny mieszam ze sobą w czystym słoiku z nakrętką. Nie należy nim potrząsać, aby w płynie nie utworzyły się bąbelki powietrza. Liście zanurzam bezpośrednio w lakierze, po czym strząsam jego nadmiar. Następnie wieszam je do wyschnięcia albo kładę na ręczniku kuchennym, na który ścieka nadmiar lakieru. Można go również nanieść pędzelkiem na liść, ale włosie zbiera część barwników w proszku i powstają nieładne kolorowe smugi. Z kolei użyty w nadmiarze tworzy niepożądane błyszczące smugi. Używam lakieru o różnym stężeniu:

75% (1 część alkoholu izopropylowego i 3 części lakieru spożywczego) – daje silny połysk, ale pozbawia plastycznego wykończenia, jakie często daje nierozcieńczony lakier spożywczy;

50% (alkohol izopropylowy i lakier spożywczy w równych proporcjach) – nadaje naturalny połysk wielu rodzajom liści, w tym liściom bluszczu i róży;

25% (3 części alkoholu izopropylowego i 1 część lakieru spożywczego) – stosowany do lakierowania liści, a niekiedy płatków, które nie muszą błyszczeć, gdy potrzeba czegoś mocniejszego niż tylko utrwalenie koloru i pozbycie się pudrowego efektu.

Gdy lakier wyschnie, można zdrapać jego powierzchnię skalpelem aż do głębokości masy florystycznej, aby utworzyć cienie białe unerwienie, jak na liściach bluszczu.

PRZEPISY

Oto przepisy na dwa pyszne ciasta owocowe, lukier królewski i dwie masy do modelowania, które przydadzą się do realizacji projektów przedstawionych w tej książce.

KEKS

Na trzypiętrowy tort weselny weź podwójną ilość składników i przygotuj dodatkową małą blaszkę na wypadek, gdyby zostało trochę ciasta. Z podanych poniżej ilości otrzymasz jedno ciasto o średnicy 30 cm i drugie nieco mniejsze. Nawet wtedy, gdy potrzebne jest mi tylko ciasto o średnicy 20 cm, przygotowuję surowe ciasto z niezmienionej ilości składników, a z tego, co pozostanie, piekę dodatkowe. Nie warto włączać piekarnika dla jednego małego wypieku. Ilość i rodzaje suszonych owoców można zmienić zgodnie ze swoim smakiem.

SKŁADNIKI

1 kg (8 szklanek) rodzynek
1 kg (8 szklanek) sułtanek
500 g (4 szklanki) suszonych fig
500 g (4 szklanki) śliwek
250 g (2 szklanki) kandyzowanych wiśni
w naturalnym kolorze
125 g (1 szklanka) suszonych moreli
125 g (1 szklanka) suszonych lub
kandyzowanych ananasów
otarta skórka i sok z 1 pomarańczy
200 ml (½ szklanki) brandy (może być
z odrobiną Cointreau lub wiśniowej
brandy)
500 g (2 szklanki) niesolonego masła
o temperaturze pokojowej
250 g (2 szklanki) jasnego cukru Muscovado
250 g (2 szklanki) ciemnego cukru Muscovado
4 łyżeczki dżemu morelowego
8 łyżeczek złocistego syropu
po 1 łyżeczce mielonego imbiru, przyprawy
do pierników, gałki muszkatołowej,
goździków i cynamonu
½ łyżeczki gałki muszkatołowej
500 g (4 szklanki) mąki pszennej
250 g (1 ½ szklanki) mielonych migdałów
10 dużych jajek o temperaturze pokojowej
od kur z wolnego wybiegu

1 Dużymi nożyczkami pokrój drobno wszystkie owoce, które tego wymagają. Możesz zwiększyć lub zmniejszyć podane w przepisie ilości poszczególnych owoców zgodnie ze swoim smakiem, ale całkowita ich waga musi pozostać taka sama. W plastikowym pojemniku z przykrywką wymieszaj suszone owoce, skórkę pomarańczową, sok z pomarańczy i alkohol. Zamknij pojemnik i odstaw go co najmniej na jedną noc, a jeśli czas pozwoli, to najlepiej na tydzień, aby owoce wchłonęły płyn.

2 Nagrzej piekarnik do 140 °C. W dużej misce ubij masło na puszystą masę. Stopniowo dosypuj oba rodzaje cukru, cały czas miksując. Dodaj dżem morelowy, złocisty syrop, wszystkie przyprawy korzenne i dobrze rozmieszaj.

3 Do osobnej miski przesiej mąkę, dodaj mielone migdały i wymieszaj.

4 Zmiksuj jajka. Do masła z cukrem stopniowo wlewaj masę jajeczną na przemian z mieszkanką mączno-migdałową. Jeśli dodasz zbyt dużo masy jajecznej na raz, ciasto może się zwarzyć.

5 Odtóż niewielką ilość ciasta, którą wylejesz na warstwę z owocami, aby podczas pieczenia nie wypłynęły na wierzch. Resztę ciasta wymieszaj z namoczonymi owocami. Natłuść foremki i wyłóż je papierem do pieczenia. Nałóż ciasto do foremek do pożądanej wysokości – zwykle napelniam je w dwóch trzecich. Na wierzchu wylej cieką warstwę ciasta bez owoców i równomiernie ją rozprowadź. Piecz keks od 4 do 6 godzin w zależności od wielkości foremek. Po zapachu wyczujesz, kiedy będzie gotowy. Zwracaj na to uwagę, gdyż niektóre piekarniki pieką szybciej od innych. Ciasto powinno nieco się skurczyć, odstawać od boków blaszki, być sprężyste w dotyku i ładnie pachnieć. W razie wątpliwości sprawdź je patyczkiem – jeśli po wyjęciu z ciasta będzie czysty, to znaczy, że się upiekło.

6 Zostaw keks w foremce, a gdy nieco przestygnie, skrop go odrobiną alkoholu i zostaw do całkowitego ostygnięcia. Przechowuj keks zawinięty w papier do pieczenia i plastikową folię spożywczą. Pozwól mu dojrzewać tak długo, jak możesz – od kilku dni do kilku miesięcy.

SŁONECZNY KEKS

Oto doskonały przepis dla tych, którzy wolą lżejsze ciasta. Biała czekolada nadaje mu bardzo przyjemny posmak.

SKŁADNIKI

150 g (1 ¼ szklanki) kandyzowanych wiśni w różnych kolorach (aby ładnie wyglądały), przekrojonych na pół, umytych i wysuszonych
100 g (½ szklanka) mielonych migdałów
po 100 g (½ szklanki) suszonych ananasów, mango, brzoskwini, moreli i gruszek
1 średnie jabłko Bramley, starte
50 g (2 kostki) startej białej czekolady
75 g (¾ szklanki) suszonej żurawiny
3 łyżki brandy (wiśniowej lub Calvadosa) – (opcjonalnie)
225 g (1 szklanka) niesolonego masła o temperaturze pokojowej
225 g (1 szklanka) drobnego cukru
1 łyżeczka soli
4 duże jajka od kur z wolnego wybiegu
250 g (2 szklanki) mąki pszennej wymieszanej z ¼ płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka esencji waniliowej

1 Nagrzij piekarnik do 180 °C. Foremkę o średnicy 20 cm wyłóż pergaminem.

2 Obtocz kandyzowane wiśnie w mielonych migdałach i odstaw. Pokrój pozostałe owoce, a następnie namocz je w brandy i obtocz w tartym jabłku, białej czekoladzie i suszonej żurawinie. Odstaw je na ok. godzinę.

3 W osobnej misce zmiksuj masło, cukier i sól na jasną, puszystą masę. Nadal miksując, pojedynczo dodawaj jajka na przemian z łyżką mąki. Za każdym razem mieszaj aż do uzyskania jednolitej masy. Na końcu dodaj i rozmieszaj resztę mąki i esencję

waniliową. Wsyp mieszankę owoców egzotycznych, wiśni w mielonych migdałach i dobrze wymieszaj.

4 Przełóż ciasto łyżką do przygotowanej blaszki. Wyrównaj je i piecz 30 minut w temperaturze 180 °C, a potem zmniejsz temperaturę do 150 °C na resztę pieczenia (w sumie od 2 do 2,5 godzin). Zmniejsz temperaturę w piekarniku lub przykryj ciasto folią aluminiową, jeśli zacznie za bardzo się przypiekać. Zostaw je w foremce do ostygnięcia, a następnie wyjmij je na półmisek, odwracając foremkę do góry dnem.

LUKIER KRÓLEWSKI

Oto idealny przepis na niewielką ilość lukru królewskiego do dekorowania ciast malowanych pędzelkiem lub rękawem cukierniczym „haftami” i „koronkami” oraz innymi technikami.

SKŁADNIKI

1 białko średniego jajka o temperaturze pokojowej od kur z wolnego wybiegu
225 g (1 ¾ szklanki) przesianego cukru-pudru

1 Umyj miskę i trzepaczkę miksera skoncentrowanym detergentem, a następnie sparz je wrzątkiem, aby usunąć wszelkie pozostałości tłuszczu i detergentu. Dobrze je wysusz.

2 Wlej białko do miski i dosyp większość cukru-pudru. Wymieszaj metalową łyżką.

3 Wstaw miskę do miksera i trzepaczką ubijaj białka z cukrem na najniższych obrotach, aż powstanie sztywna piana – to zajmuje ok. 8 minut. Jeśli piana nie będzie dość sztywna, dodaj więcej cukru pudru.

ZIMNA PORCELANA

Tej niejadalnej, schnącej na powietrzu masy używa się w podobny sposób jak masy florystycznej. Zrobione z niej kwiaty są znacznie trwalsze i mniej podatne na uszkodzenia. Skoro jednak jest niejadalna, nic, co zostanie z niej zrobione, nie może mieć bezpośredniego kontaktu z ciastem. Dlatego kwiaty z zimnej porcelany trzeba umieścić w wazonie, pojemniku, świeczniku lub na płycie z pleksiglasu. Traktuję je bardzo podobnie jak świeże czy jedwabne rośliny. W ofercie handlowej jest kilka rodzajów gotowych mas na zimną porcelanę, ale można zrobić ją też samodzielnie. Poniżej prezentuję mój ulubiony przepis. Składniki odmierzam łyżką i szklanką.

SKŁADNIKI

2 ½ łyżki oliwki dla dzieci
115 ml (½ szklanki) nietoksycznego kleju Hi-Tack (Impex)
115 ml (½ szklanki) białego kleju PVA do drewna (Liberon Super lub Elmers)
125 g (1 szklanka) skrobi kukurydzianej kryjący biały gwasz

1 Robiąc tę masę, pracuj w pomieszczeniu o dobrej wentylacji. Jeśli cierpisz na astmę, załóż maskę z filtrem. Odmierz oliwkę i oba kleje do nieprzyswierającego rondelka. Wymieszaj je, aby powstała emulsja. Dodaj skrobię kukurydzianą i rozmieszaj. Zrobią się grudki, ale to normalne.

2 Postaw rondelkę na średnim ogniu i mieszaj drewnianą lub żaroodporną plastikową łyżką. Masa zacznie stopniowo odchodzić od dna i boków rondelka oraz formować kulę wokół łyżki. Zeskrob nieugotowane resztki z łyżki i połącz je z masą. Czas gotowania – przeważnie ok. 10 minut – zależy

od rodzaju źródła ciepła (płyta gazowa, elektryczna lub ceramiczna). Jednak im słabsze grzanie i im wolniej mieszasz, tym gładsza masa powstanie. Jestem niecierpliwy, więc zwykle podkręcam grzanie, aby skrócić czas gotowania. Nie przestawaj mieszać masy, aby równomiernie się ugotowała. Będziesz musiał ją przedzielić i docisnąć wewnętrzne części do dna rondelka, żeby również się dogotowały. Uważaj jednak, aby nie gotować jej za długo.

3 Wyjmij masę na nieprzywierającą deskę i zagniatą ją, aż zrobi się gładka. Będzie dość gorąca. Zagniatanie pomaga równomiernie rozprzewadzić w niej ciepło, aby doszła we wszystkich niedogotowanych miejscach. Jeśli okaże się, że masa jest bardzo lepka, włóż ją z powrotem do rondelka i ponownie zacznij podgrzewać. Lepiej nie dogotować, gdyż zawsze można jeszcze ją podgrzać. Natomiast przegrzana praktycznie nie nadaje się do wykorzystania.

4 Zawij ją w plastikową folię i zostaw do ostygnięcia. Na jej powierzchni zgromadzi się wilgoć, na której – jeśli jej nie usuniemy – rozwinie się pleśń. Dlatego trzeba ponownie zagnieść masę po ostygnięciu, a później znów zawinąć w folię. Włóż ją do plastikowej torebki spożywczej, a następnie do szczelnie zamykanego pojemnika. Trzymaj ją w temperaturze pokojowej. Przechowywana w ten sposób nadaje się do wykorzystania nawet po dwóch latach od zrobienia.

5 Przed modelowaniem kwiatów należy dodać do masy odrobinę białego gwaszu. Czysta masa wygląda na białą, ale po wyschnięciu robi się prześwitująca, nadając gotowym kwiatom

półprzezroczysty wygląd. Dodatek farby sprawia, że gotowe kwiaty stoją się nieprzejrzyste. Z zimną porcelaną postępuję bardzo podobnie jak z masą cukrową, z tym że zamiast białego utwardzonego tłuszczu roślinnego używam zmywacza zimnej porcelany, a do zwilżania płatków, aby się przykleiły – kleju, antybakteryjnych chusteczek lub wody. Do oprószania zimnej porcelany, podobnie jak wyrabianej masy florystycznej, służy skrobia kukurydziana. Schnąc, zimna porcelana nieco się kurczy, przez dodatek kleju. Początkowo może to wywoływać niepokój, ale stopniowo się do tego przywyka, a przy modelowaniu miniaturowych kwiatów ta jej właściwość stanowi wręcz zaletę.

MASA FLORYSTYCZNA

Zawsze kupuję masę florystyczną (APOC), bo jest bardziej zwarta od domowych. Zamieszczam tu jednak przepis, z którego korzystałem, zanim odkryłem radość pracy z kupną masą. Guma tragakantowa nadaje jej elastyczność, a zarazem wytrzymałość.

SKŁADNIKI

5 łyżeczek zimnej wody
2 łyżeczki żelatyny w proszku
500 g (3 szklanki) cukru-pudru
3 łyżeczki gumy tragakantowej
2 łyżeczki płynnej glukozy
4 łyżeczki białego utwardzonego tłuszczu roślinnego
1 białko dużego jajka

1 Do małej miski wsep żelatynę, wlej zimną wodę, rozmieszaj i odstaw na 30 minut. Przesiej cukier-puder i gumę tragakantową do miski stojącego miksera i zamontuj miskę na jego podstawie.

2 Miskę z żelatyną postaw na rondlu z gorącą wodą i mieszaj, aż się rozpuści. Rozgrzej łyżeczkę w gorącej wodzie, a następnie odmierz nią płynną glukozę. Ciepło ułatwia jej przelewanie. Dodaj glukozę i 3 łyżeczki tłuszczu do rozpuszczonej żelatyny. Podgrzewaj, aż wszystkie składniki się rozpuszczą i połączą.

3 Przelej żelatynową mieszankę do miski z cukrem-pudrem i gumą tragakantową. Dodaj też białko. Początkowo miksuj na wolnych obrotach, a potem stopniowo zwiększaj ich prędkość do maksymalnych, aż masa zrobi się biała i ciągliwa.

4 Wyjmij masę z miski, zagnieć i uformuj z niej gładką kulę. Posmaruj ją dodatkową łyżeczką tłuszczu, co zapobiegnie tworzeniu się suchej skorupki, jej twarde kawałki mogłyby pozostać w masie podczas rozwałkowania. Włóż masę do plastikowej torebki spożywczej, a następnie do szczelnego pojemnika. Pozwól jej odpocząć i dojrzewać przez 12 godzin przed użyciem.

5 Dobrze zagnieć masę, zanim zaczniesz ją rozwałkowywać lub formować z niej kwiaty. W przeciwnym razie będzie miała tendencję do wysychania i pęknięcia na brzegach. Pamiętaj, że masa wysycha na powietrzu, więc należy ją przechowywać szczelnie zawiniętą w plastikową torebkę. Jeśli wycinasz dużo płatków, to w trakcie pracy również przykrywaj je plastikową torebką.

TECHNIKI

Oto podstawowe techniki, które będziesz wielokrotnie stosować, przygotowując udekorowane kwiatami torty na specjalne okazje.

POKRYWANIE CIASTA MARCEPANEM

Uwielbiam zapach i konsystencję masy migdałowej. Jej naturalnie biała warstwa stanowi gładką bazę o zaokrąglonych brzegach, na którą nakłada się masę cukrową, nadającą bardziej profesjonalne wykończenie i mającą wyśmienite właściwości smakowe. Należy dopilnować, aby na powierzchni roboczej nie było ani odrobiny mąki pszennej czy skrobi kukurydzianej, bo jeżeli choć trochę dostanie się między jedną a drugą masę, spowoduje fermentację i pojawienie się bąbelków powietrza. Najlepiej byłoby – ale nie zawsze jest to konieczne – odstawić ciasto pokryte marcepanem na kilka dni do wyschnięcia i stwardnienia przed nakładaniem masy cukrowej.

1 Zanim cokolwiek pokryjesz ciasto, musisz je wyrównać. W tym celu ostrożnie zetnij jego wierzch, jeśli podczas pieczenia wyrzucił się. Następnie odwróć je spodem do góry. W razie potrzeby wszelkie duże wgłębienia wypełnij marcepanem. Połóż ciasto na cienkiej podkładce o tej samej średnicy, aby łatwiej było je przesuwac i przenosić. Możesz również dodać pasek masy migdałowej dookoła podstawy ciasta, aby szczelnie przylegało do podkładki.

2 Podgrzej trochę džemu morelowego z odrobiną wody, brandy lub Cointreau, a następnie przetrzyj przez sitko, aby powstała glazura morelowa, którą powleciesz powierzchnię ciasta. Przyklei ona masę migdałową do ciasta

i pomoże je uszczelnić, aby zachowało świeżość. Używa się do tego glazury morelowej, bo nie jest zbyt ciemna, a jej aromat nie przebija za mocno przez smak ciasta czy masy migdałowej. Być może uda ci się kupić już przetartą glazurę morelową w słoiku – której również dobrze zrobi dodanie kropelki alkoholu.

3 Będziesz potrzebować nieprzywierającego wałka na tyle długiego, aby rozwałkowana masa migdałowa pokryła ciasto o średnicy przynajmniej 30 cm. Jeśli chcesz profesjonalnie wykończyć tort, musisz także mieć plastikową packę cukierniczą o zaokrąglonej krawędzi do wygładzania wierzchu ciasta i o prostej do wyrównywania jego boków. Dla początkującego dekoratora rozwałkowanie masy migdałowej na równy placek o określonej grubości jest trudne, więc przyda mu się wałek z podkładkami dystansowymi. Od użycia podkładki zależy, czy rozwałkujesz masę na cieńszy czy grubszy placek. Przed zagniataniem najlepiej trzymać masę w ciepłym miejscu, aby nieco zmiękła – inaczej ciężko będzie ją modelować. Zagnieć na czystej, suchej powierzchni, aby ją uelastyczyć.

4 Powierzchnię roboczą lekko poproś cukrem pudrem. Połóż na niej marcepan i w razie potrzeby podkładki dystansowe tuż obok. Rozwałkuj masę nieprzywierającym wałkiem. Obróć placek i znów po obu stronach umieść podkładki dystansowe. Kontynuuj wałkowanie, aż placek będzie na

tyle duży, że pokryje całe ciasto. Warto dokładnie zmierzyć wierzch ciasta i jego boki miarką, sznurkiem lub nawet wałkiem. Zawsze lepiej rozwałkować masę na nieco większy placek, niż sądzisz, że będzie potrzebny, zwłaszcza w przypadku ciast o nietypowym kształcie lub prostokątnych.

5 Packą o zaokrąglonym brzegu wyrównaj i wygładź powierzchnię masy migdałowej. Zacznij delikatnie, stopniowo zwiększając nacisk, aby usunąć wszelkie nierówności masy.

6 Wykorzystując wałek, przenieś rozwałkowaną masę migdałową na ciasto. Zdejmij ją z wałka i umieść na właściwym miejscu. Wygładź powierzchnię ciasta, aby usunąć wszystkie bąbelki powietrza. Owiń masą boki ciasta. Jeśli masz ciasto z rogami, skoncentruj się najpierw na nich.

7 Zaokrągloną krawędzią packi wygładź wierzch ciasta. Mocnymi, stanowczymi ruchami rąk „rozprasuj” wszystkie niedoskonałości. Prostą krawędzią packi odetnij i odsuń nadmiar masy przy podstawie ciasta. Na koniec wygładź boki ciasta, z wyczuciem, nie za mocno dociskając packę. Połóż ciasto na kawałku pergaminu i jeśli czas pozwoli, odstaw, aby stężało, zanim pokryjesz je masą cukrową.

POKRYWANIE CIASTA I PODKŁADU LUKREM PLASTYCZNYM

Niezbędne do tego są plastikowe packi. Wierzch ciasta wygładza się zaokrągloną krawędzią packi, a boki – ustawiając prostą krawędź przy podstawie ciasta. Pokrywanie ciasta masą cukrową jest dość łatwe, jednak potrzebna jest wprawa, aby uzyskać ładny wygląd. Jeśli chcesz zabarwić masę cukrową, najlepiej zrobić to barwnikiem spożywczym w paście lub barwnikiem w płynie zagęszczonym cukrem pudrem. Najbezpieczniejszym rozwiązaniem jest zabarwienie najpierw małej ilości masy cukrowej, a później, poprzez zagniatanie, wymieszanie jej z resztą masy. W ten sposób można kontrolować nasycenie koloru i nie nadać masie zbyt intensywnej barwy.

1 Na czystym, suchym blacie roboczym – nieubrudzonym cukrem ani skrobią – zagniatą masę cukrową, aż zrobi się gładka i elastyczna. Postaraj się nie wprowadzić w nią zbyt wielu bąbelków powietrza. Lekko oprósz blat przesianym cukrem-pudrem i połóż na nim wyrobioną masę cukrową wszelkimi pęknięciami do dołu. Rozwałkuj ją i wygładź zgodnie z instrukcją dla masy migdałowej.

2 Zwilż powierzchnię masy migdałowej bezbarwnym alkoholem (najlepiej Cointreau, kirschem lub białym rumem). Użyj gąbeczki, aby równomiernie go rozprowadzić. Jeśli jakieś miejsce nie zostanie zwilżone, to między masą migdałową a cukrową mogą zebrać się bąbelki powietrza. Alkohol pomaga przykleić masę cukrową do migdałowej, a ponadto działa bakteriobójczo.

3 Nałóż masę cukrową na watek i przenieś ją na ciasto tak, aby równo ze wszystkich stron je przykryła. Zabierz watek. Najpierw użyj rąk, a potem zaokrąglonej krawędzi packi, aby usunąć bąbelki powietrza i wygładzić masę. Następnie utóź masę na bokach ciasta. Jeśli ciasto ma kanty, zacznij od nich, gdyż masa zwykle pęka lub rozdziera się w takich miejscach. Uważaj, aby za bardzo jej nie rozciągnąć. Odetnij masę u podstawy ciasta gładkim nożem lub kantem packi. Prostą krawędzią wygładź boki. Przekłuj szpilką wszystkie bąbelki powietrza, które się utworzyły (najwygodniej zrobić to szpilką z dużą główką), a później wyrównaj masę packą. Zaokrągloną krawędzią wygładź wierzch ciasta, a prostą – boki, aby uzyskać idealnie jednolite wykończenie. Krawędzie oraz zaokrąglone lub trudne miejsca mogą wymagać wygładzenia uformowanym w dłoni kawałkiem masy cukrowej.



4 Aby pokryć podkład tortowy masą cukrową, rozwałkuj ją i starannie utóź na podkładzie zwilżonym bezbarwnym alkoholem. Wygładź zaokrągloną krawędzią packi i odetnij nadmiar gładkim nożem. Wyrównaj brzeg uciętej krawędzi używając packi. Następnie wygładź masę uformowanym w dłoni kawałkiem masy cukrowej.

5 Odrobinę masy cukrowej zwilż bezbarwnym alkoholem (Cointreau, kirschem lub białym rumem) i połóż na środku podkładu. Ostrożnie umieść na niej ciasto wraz z cienką podkładką o tej samej średnicy. Delikatnie dociśnij wierzch ciasta zaokrągloną krawędzią packi, aby przykleiło się do podkładu. Prostą krawędzią wyrównaj połączenie ciasta z podkładem. Wszystkie miejsca wymagające dopracowania wygładź kawałkiem masy cukrowej.





MOCOWANIE DRUTU W PŁATKACH I LIŚCIACH

Oto moja ulubiona metoda konstruowania kwiatów. Dzięki niej zyskują naturalny wygląd i odporność na uszkodzenia.

1 Zagnieć kawałek masy florystycznej i uformuj z niej bazę przyszłego liścia lub płatka. Dociśnij do nieprzywierającej deski, aby nieco ją spłaszczyć. Rozwałkuj masę florystyczną patyczkiem do żłtkowania lub wążkiem, zostawiając fałd na drut. Prowadź patyczek pod kątem, aby zrobić fałd szerszy u nasady płatka lub liścia i zwężający się ku jego czubkowi. Szerokość i długość fałdu powinna być dopasowana do wielkości robionego płatka lub liścia. Na rynku są też dostępne podkładki z odpowiednim żłobieniem, aby fałd powstał już podczas rozwałkowania masy. Przydają się do formowania mniejszych płatków i liści, ale moim zdaniem zrobiony w ten sposób fałd jest za cienki do większości dużych kwiatów, które tworzę.

2 Wykrawaczem, skalpelem lub radełkiem wytnij płatek lub liść tak, aby fałd biegł wzdłuż jego osi. Jeśli posługujesz się wykrawaczem, przenieś rozwałkowany kawałek masy florystycznej na podkładkę lekko oprószoną skrobią kukurydzianą, a następnie

mocno wciśnij w niego wykrawacz i minimalnie nim pokręć, aby docisnąć do deski. Dzięki temu krawędź płatka lub liścia nie postrzępi się.

3 Lekko zwilż drut (nadmiar wilgoci może spowodować odchodzenie papieru od drutu, a ponadto wydłuży czas schnięcia płatka). Dobrze chwyć fałd masy między kciuk a palec wskazujący jednej dłoni, a drugą złap drut blisko końca, którym będziesz go wbijać. Stopniowo wciśnij drut w fałd do $\frac{1}{3}$ lub $\frac{1}{2}$ jego długości. Użyj narzędzia kulkowego, aby uzyskać cieńsze brzegi płatka lub liścia oraz zatrzeć ich kanciaste krawędzie. Prowadź kulkę częściowo po brzegu płatka lub liścia, a częściowo – po swojej dłoni lub podkładce piankowej.

4 Aby odcisnąć żyłki, włóż płatek lub liść między dwie części unerwacza i mocno docisnij je do siebie.

5 Możesz pokarbować brzeg płatka lub liścia, przeciągając go nim wykałaczką lub ceramicznym

narzędziem do żłtkowania w pewnych odstępach. W ten sposób uzyskasz bardziej naturalną falbankę.

NABŁYSZCZANIE

Nabłyszczacz nadaje płatkom i liściom bardziej realistyczny wygląd. Nie należy jednak przesadzić z ilością lakieru czy nabłyszczacza, bo kwiaty będą wyglądać sztucznie.

PAROWANIE

Kwiaty cukrowe pokryte barwnikami w proszku często wyglądają zbyt sucho i pyliście. Można to zmienić i uzyskać bardziej woskowy wygląd, a jednocześnie lepiej związać barwnik z masą, aby nie pozostawił śladów na powierzchni ciasta. Wystarczy potrzymać kwiat w strumieniu pary unoszącej się nad czajnikiem z gotującą się wodą przez kilka sekund albo do chwili, aż powierzchnia płatków nabierze delikatnego połysku. Zachowaj ostrożność, aby się nie oparzyć i nie zmoczyć za bardzo masy cukrowej, która bardzo szybko się rozpuszcza. Odlóż kwiat do wyschnięcia, zanim dodasz go do bukietu. Jeśli chcesz uzyskać aksamitne wykończenie powierzchni, jak w czerwonej róży, możesz zastosować parowanie, a następnie ponownie upudrować płatki. Dzięki temu będzie trzymał się na nich więcej barwnika i uzyskasz pożądany efekt.

JADALNY ŻŁOTY I SREBRNY PŁATEK

Lubię wykorzystywać płatki srebra i 23-karatowego złota do upiększania bocznych wzorów na ciastach. Niestety płatki są bardzo cienkie, więc łatwo się rozdzierają i ulatują. Aby lepiej kontrolować ten trudny materiał, zastosuj poniższy sposób.

1 Bardzo cienko rozwałkuj kawałek dobrze zagniecionej masy florystycznej. Podnieś masę i ostrożnie połóż lepką stroną (tę, która leżała na desce) na całym płatku srebra lub złota. Wygładź masę florystyczną na płatku tak, aby do niego przylgnęła. Odwróć ją stroną powleczonej metalem do góry. Odetnij brzegi masy niepokryte metalem. Odstój na ok. 20 minut, aby całość zaczęła przypominać papier. Następnie z posrebrzanej lub pozłocanej masy wytnij kształty używając odpowiedniego dziurkacza do papieru lub wykrawacza. Zachowaj wszystkie resztki na później – te wysuszone kawałki można drobno połamać i wykorzystać do zdobienia tortu, tworząc kontrast z rysunkami, koronkami malowanymi rękawem cukierniczym lub perełkami cukrowymi.



2 Żeby uzyskać efekt spęknięcia, odłóż posrebrzaną lub pozłocaną masę florystyczną na jakiś czas, a potem ponownie ją rozwałkuj tak, aby wydobyć kolor masy spod spodu. Szczególnie ładne tło dla srebra lub złota stanowią fioletowa, czerwona lub czarna masa florystyczna.

3 Aby uzyskać efekt inkrustowania, posyp świeżo posrebrzaną lub pozłocaną masę florystyczną kolorowymi kryształkami cukrowymi i od razu wbij je w masę, przetaczając po nich wałek.





KWIATY



Czarnuszka strzępiasta

Niedawno trafiłem na dość nietypową, bo strzępiastą odmianę czarnuszki damasceńskiej (*Nigella damascena*), po angielsku nazywanej miłością we mgle. Przeważnie jej kwiaty są drobne i jasnoniebieskie, choć zdarzają się też zielone.

MATERIAŁY

Biały drut florystyczny nr 33, 30 i 28

Jasnozielona zimna porcelana (patrz s. 14–15)

Taśma florystyczna w kolorze zieleni nilowej

Barwniki w proszku: cytrynowozielony, żonkilowy, słonecznikowy, śliwkowy, koralowy, biały i liściastozielony

Białe pręciki

Nietoksyczny klej Hi-Tack (Impex)

Biała masa florystyczna

NARZĘDZIA

Szczypce do cięcia drutu

Ostre nożyczki

Pędzelki do pudrowania

Nieprzywierająca deska

Unerwiacz Stargazer B Petal (SK-GI)

Małe zakrzywione nożyczki

Gładkie radełko

Narzędzie kulkowe

Narzędzie dreźdeńskie

ŚRODEK

1 Utnij kilka krótkich kawałków białego drutu nr 33. Przyklej kuleczkę jasnozielonej zimnej porcelany do końca drutu, nadając jej kształt małej, zwężającej się marchewki. Będzie stanowić zalążnię. Ściśnij zimną porcelanę palcami z jednej strony u dołu, tworząc niewielki fałd. Zrób od 5 do 8 podobnych zalążni. Gdy zimna porcelana zacznie tężeć, wygnij i skręć każdą zalążnię. Następnie sklej je razem jedną czwartą szerokości zielonej taśmy. Robię je z zimnej porcelany, gdyż łatwo do niej przykleić pręciki, uzyskując estetyczne połączenie. Upudruj zalążnię cytrynową zielenią.

2 Weź pęczek białych pręcików (od 3 do 5 sztuk) i sklej go pośrodku klejem. Spłaszcz i rozprowadź klej od środka w stronę jednego końca pręcików. To samo zrób z innymi pęczkami pręcików. Nie nakładaj zbyt dużo kleju, gdyż zrobią się nieładne grudki, które w dodatku długo schną. Gdy klej wyschnie, ostrymi nożyczkami skróć pręciki o połowę tak, aby każdy pęczek był sklejony tylko na krótkim odcinku.



3 Dolny koniec każdego pęczka pręcików posmaruj odrobiną kleju. Przyklej pęczki dookoła zalążni u dołu i dociśnij. Odtóż środek do wyschnięcia. Upudruj nitki pyłkowe na całej długości cytrynową zielenią, a pylniki – mieszanką żonkilowego i słonecznikowego barwnika.

STRZĘPIASTE PŁATKI

4 Płatki różnią się nieco wielkością i ubarwieniem, co ułatwia pracę dekoratorowi. Utnij kilka kawałków białego drutu nr 33, 30 lub 28, dopasowując jego grubość do wielkości robionego płatka. Przyklej kulkę dobrze wyrobionej białej masy florystycznej do drutu i uformuj z niej długi, zwężający się płatek. Jego dół ma być szerszy, a czubek – węższy. Spłaszcz go na desce płaską stroną unerwiacza. W razie potrzeby wyrównaj brzegi płatka, przycinając je nożyczkami lub radełkiem.



5 Narzędziem kulkowym potrzyj brzegi płatka, a następnie odciśnij na nim unerwienie przy pomocy dwustronnej formy płatka lilii orientalnej B.

6 Zakrzywionymi nożyczkami rozetnij wierzchołek płatka wzdłuż, na trzy części, aby zrobić płatek trójdzielny. Rozchyl poszczególne części i w każdej zrób krótkie nacięcia.

7 Połóż płatek na nieprzywierającej desce i przeciągnij szerszym końcem narzędzia dreźdeńskiego po postrzępionych częściach płatka, aby je ściąć.

8 Ściśnij płatek od nasady po czubek między palcami, aby zrobić środkowy nerw. W podobny sposób zrób pozostałe płatki i nieco je wygnij, aby przydać kwiatu więcej objętości.

MALOWANIE I ŁĄCZENIE



9 Płatki można zabarwić przed ich przyklejeniem lub po. Upudruj je mieszanką śliwkowego, koralowego i białego barwnika, nanosząc ją głównie u nasady każdego płatka. Ich czubki upudruj cytrynową zielenią i odrobiną liściastej zieleni. Przyklej płatki jedną czwartą szerokości zielonej taśmy wokół środka kwiatu.

LIŚCIE

10 Liście są bardzo cienkie, zrobione z białego drutu nr 33 i skręconej zielonej taśmy. Dodaj pęczki liści tuż poniżej kwiatu. Upudruj je liściastą i cytrynową zielenią.

Fiołek wonny

Obdarzony silnym zapachem fiołek wonny (*Viola odorata*) od tysięcy lat symbolizuje miłość. To kwiat Afrodyty, bogini miłości.

W dawnych czasach fiołki rozrzucono na podłogach chat i kościołów, aby ukryć stęchły zapach wilgoci i odświeżyć powietrze. Mimo że wykrawacze płatków fiołka są do kupienia, wolę stosować metodę, którą poznałem ponad dwadzieścia lat temu: nożyczkami wycinam płatki różnej wielkości, a następnie ściskam i rozciągam każdy z nich palcem wskazującym i kciukiem, aby nadać mu pożądany kształt. W ten sposób można wymodelować wiele kwiatów służących jako wypełniacze bukietu.



MATERIAŁY

Biała i zielona (w odcieniu ostrokrzewu/ bluszczu) masa florystyczna

Woreczek ze skrobią kukurydzianą (patrz s. 11)

Biały drut florystyczny nr 26

Taśma florystyczna w kolorze zieleni nilowej

Świeże białko jajka

Barwniki w proszku: fiołkowy, głęboko

fioletowy, bakłażanowy, żonkilowy,

biały, słonecznikowy, cytrynowozielony

i liściastozielony

Czarny barwnik spożywczy w paście

Alkohol izopropylowy

Jadalny nabłyszczacz w spreju

NARZĘDZIA

Gładki ceramiczny patyczek (HP)

Nożyczki

Szczypce precyzyjne

Nieprzywierająca deska

Nieprzywierający wałek

Wykrawacze w kształcie serca

Narzędzie dreźdeńskie

Narzędzie kulkowe

Unerwiacz Violet Leaf (SK-GI)

Karbowana gąbka

Pędzelki do pudrowania

Cienki pędzelek do malowania

Wykrawacz kielicha R15 (OP) (opcjonalnie)

KWIATY

1 Z kulki dobrze wyrobionej białej masy florystycznej uformuj kroplę. W jej szerszym końcu zrób zagłębienie i pocienij jego brzeg szpiczastym końcem patyczka. W razie potrzeby oprósz narzędzie skrobią kukurydzianą, aby masa nie przyklejała się do niego.

2 Nożyczkami natnij brzeg, rozdzielając go na 5 nierównych płatków: duży dolny, 2 małe po jego bokach i 2 średniej wielkości u góry. Rozchyl je.

3 Każdemu ostrożnie nadaj szpiczasty kształt, ściskając go kciukiem i palcem wskazującym. Połóż go wierzchem na kciuku i potrzyj spód palcem wskazującym, trzymając kciuk nieruchomo. uzyskasz cieńszy i bardziej rozciągnięty płatek. Z pozostałymi zrób to samo.

LIŚCIE

4 Połóż kwiatek na palcu wskazującym, a następnie delikatnie, przy pomocy patyczka, poszerz i rozplaszcz płatek.

5 Złap i ściśnij palcami spód dużego płatka, aby go zakrzywić i zrobić środkowy nerw. Pociągnij małe boczne płatki w dół, w stronę dużego płatka i odegnij je na boki. Średnie płatki odwiń w tył. Popraw dół kwiatka, nadając mu spiczasty kształt.

7 Rozwałkuj trochę zielonej masy florystycznej, zostawiając gruby fałd na drut. Odpowiednim wykrawaczem w kształcie serca wytnij z niej liść. Zwilż drut białkiem i wbij go do połowy fałdu. Długość wbitej części drutu będzie zależała od wielkości liścia.

8 Narzędziem dreźdeńskim zrób ząbki na brzegu liścia w niewielkich odstępach. Potrzyj brzegi liścia narzędziem kulkowym. Odcisnij unerwienie dwustronną formą liścia fiołka. Ściśnij palcami spód liścia, aby wygiąć go przy wcięciu serca oraz zrobić środkowy nerw i odłóż go na karbowaną gąbkę do obeschnięcia.

10 Cienkim pędzelkiem namaluj kilka kresek u nasady płatka używając czarnego barwnika w paście rozpuszczonego w alkoholu izopropylowym.

11 Wygnij todygę kwiatu szczypcami precyzyjnymi. Przyklej do niej kilka drobnych, spiczastych przylistków z taśmy florystycznej. Możesz dodać kielich kwiatowy. Tutaj upudrowałem miejsce, w którym todyga łączy się z dołem kwiatu, używając mieszanki cytrynowej i liściastej zieleni.



MALOWANIE I ŁĄCZENIE

6 Owiń biały drut nr 26 jedną czwartą szerokości zielonej taśmy. Szczypcami precyzyjnymi zagnij haczyk na końcu drutu i zwilż go białkiem. Przeciągnij drut przez środek kwiatka, aby wyszedł na zewnątrz za średnimi płatkami. Wbij haczyk w grubszą warstwę masy wokół środka, aby umocować na nim kwiat. Jeśli chcesz, dodaj pręciki. Odłóż do wyschnięcia przed pomalowaniem.

9 Upudrój kwiat na fiołkowo, zostawiając biały środek szerokiego płatka. Pociągnij brzegi płatków odrobiną głębokiego fioletu. Środek szerokiego płatka upudrój mieszanką żonkilowego i białego barwnika. Cienkim pędzelkiem dodaj odrobinę barwnika słonecznikowego w samym środku kwiatu.

12 Upudrój liście mieszanką cytrynowej i liściastej zieleni. Muśnij je odrobiną barwnika bakłażanowego, aby uzyskać specyficzne zabarwienie. Lekko spryskaj je nabłyszczaczem.