

Klaudia Puchałka

ZDOBIENIE KULINARNE

TORTY • CIASTA • TARTY



Klaudia Puchałka

ZDOBIENIE KULINARNE

TORTY • CIASTA • TARTY



Tekst i zdjęcia: **Klaudia Puchalka**

Redakcja i korekta: **zespół Wydawnictwa SBM**

Opracowanie graficzne: **Luba Ristujczina Studio Litera –**
www.studiolitera.pl

Projekt okładki: **Aleksandra Zimoch**

Ilustracje na okładce: **dreamstime.com** | © Ruth Black, © Torriphoto

Copyright for text, cover and layout © Wydawnictwo SBM, 2022
Warszawa 2022



Wydawnictwo SBM Sp. z o.o.
ul. Sułkowskiego 2/2
01-602 Warszawa
www.wydawnictwosbm.pl

ISBN 978-83-8222-870-0

Spis treści

Wstęp	4	Przepisy na różne okazje	71
Dekorowanie i techniki zdobienia.....	7	Torty	73
Niezbędniki	8	Urodzinowy tort kawowy.....	75
Podstawowe narzędzia do pracy		Urodzinowy tort z jeżynami i ciasteczkami.....	77
z masą cukrową	9	Urodzinowy tort dla dziecka	79
Dekoracje.....	11	Urodzinowy tort dla chłopca	87
Masa cukrowa.....	14	Czekoladowy tort z kremem oreo	
Miś z masy cukrowej.....	19	i z figurką z masy cukrowej	93
Kot i pies z masy cukrowej.....	21	Śmietankowy tort z kawalkami	
Lis z masy cukrowej	27	czekolady i donutami	101
Kokarda z masy cukrowej.....	30	Komunijny tort z truskawkami	
Baloniki z masy cukrowej.....	32	dla dziewczynki.....	103
Liście z masy cukrowej	33	Tort komunijny dla chłopca	109
Napisy z masy cukrowej	34	Zimowy tort makowy	113
Tęcza z masy cukrowej	35	Babeczki i ciasta.....	115
Grzybki z masy cukrowej.....	36	Babeczki z kawalkami czekolady	
Malowanie na masie cukrowej.....	37	z nadzieniem kajmakowym z tęczą	117
Kwiaty z masy cukrowej.....	38	Babeczki z czekoladowym ażurkiem	
Wydruki na masie cukrowej	40	i kremem kawowym	119
Dekoracje z izomaltu.....	42	Babeczki czekoladowe z kremem	
Topper.....	44	czekoladowym	121
Masa marcepanowa	44	Babeczki z owocami	123
Zdobienia z bezy	45	Babeczki marchewkowe	125
Lizaki bezowe	45	Halloweenowe ciasto marchewkowe.....	129
Dekoracje z czekolady.....	46	Cakepopsy w czekoladzie.....	133
Składanie tortu	48	Baba makowa	137
Składanie tortu piętrowego.....	50	Świąteczne kruche ciasteczka	141
Torty w stylu naked lub seminaked.....	52	Ciasto czekoladowe z polewą czekoladową.....	145
Torty w kremie	53	Ciasto a'la wuzetka	149
Tort drip cake	56	Tarty.....	153
Tort w masie cukrowej.....	58	Tarta kokosowa	155
Przepisy podstawowe	61	Tarta z rabarbarem.....	159
Biszkopt jasny	62	Tarta z żurawiną	165
Biszkopt czekoladowy.....	63	Tarta z różą	169
Biszkopt makowy	64	Tarta na kukurydzianym spodzie	
Tarta.....	65	z marakują i kremem śmietankowym..	173
Miniserniczki	66	Tarta słodko-słona	175
Babeczki	67	Bezy i serniki.....	177
Cakepopsy	68	Beza Pavlova z owocami.....	179
Krem śmietankowy	69	Pavlova z minibezami, malinami	
Krem maślany do tynkowania tortu.....	69	i truskawkami	181
		Pavlova z minibezami, kremem	
		kawowym i migdałami.....	183
		Sernik z czekoladą.....	185
		Serniczki z piwonią.....	189

Wstęp

Co zrobić by ze zwykłego tortu, ciasta czy tarty wy-
czarować prawdziwe dzieło sztuki? I jak deko-
rować, by każdy kawałek słodkości, nawet gdyby to
była niepozorna babeczka, wydawał się jeszcze smaczniejszy?

W książce krok po kroku opisane zostały sposoby deko-
rowania domowych wypieków. Do ich ozdobienia można
wykorzystać wiele narzędzi i składników, które znajdziemy
w domowych szufladach lub w najbliższym sklepie. Jeśli jed-
nak planujemy przygotować ciasta okolicznościowe, niektóre
ozdoby trzeba będzie zamówić w sklepie internetowym. Warto
zaplanować pracę z odpowiednim wyprzedzeniem, aby wszyst-
kie zakupy dotarły na czas.

Niektóre dekoracje, takie jak beziki lub elementy z czekolady,
można wykonać kilka dni wcześniej i przechowywać je w su-
chym i chłodnym miejscu. Również dobrze przechowują się
dekoracje z masy cukrowej czy marcepanowej. Należy jednak
pamiętać, że jeśli taka dekoracja wyschnie, nie będziemy mieli
możliwości zmiany jej formy.

Podczas dekorowania ogranicza nas tylko wyobraźnia, dla-
tego warto spróbować, bo nawet najprostsze zdobienie może
spowodować, że wypieki będą jeszcze bardziej smakowały.







Dekorowanie i techniki zdobienia

Niezbędniki

Aby rozpocząć przygodę z dekorowaniem, warto wyposażyc kuchnię w kilka niezbędnych narzędzi. Ułatwią one pracę, ale także spr-

wią, że będzie ona przyjemniejsza. Dzięki kilku podstawowym narzędziom samodzielnie można wyczarować ciasta wyglądające jak wyroby z najlepszych cukierni.





Obrotowa taca – pomaga w składaniu i tynkowaniu tortu. Na początku przygody z dekorowaniem nie ma potrzeby zaopatrywać się w profesjonalny sprzęt. W zupełności wystarczy i doskonale się sprawdzi drewniana obrotowa taca ze znanego szwedzkiego sklepu, którą będziemy wykorzystywać przy składaniu, tynkowaniu i dekorowaniu.



Szpatuła i packa – do nakładania i rozprowadzania kremu na powierzchni tortu. Trzeba ich wiele przetestować, zanim znajdzie się idealną. Każda z nich inaczej leży w dłoni i dopiero metodą prób i błędów odkrywamy optymalną. Szpatułki i packi mogą być stalowe lub plastikowe. Ważne, aby były wykonane bardzo precyzyjnie, ponieważ każde niedopracowanie ich krawędzi będzie skutkowało powstawaniem na kremie brzydkich nierówności.



Rant – pomaga złożyć tort. Oferta w sklepach jest bardzo szeroka, ale warto wybierać ranty wyższe, najlepiej wykonane ze stali nierdzewnej.



Długi nóż z ząbkami do przekrawania biszkoptów – można korzystać ze zwykłego, dobrze naostrzonego noża do chleba. Takim nożem dobrze kroi się tort – po każdym cięciu należy go opłukać w ciepłej wodzie.



Rękawy cukiernicze oraz tylki o różnych kształtach – będą doskonale do tworzenia finezyjnych rozetek na otynkowanym torcie oraz do wykonywania bezowych dekoracji. Tylki cukiernicze mają dużo różnych kształtów i rozmiarów. Używając różnych typów, można przygotować bardzo ciekawe dekoracje. W sklepach z artykułami cukierniczymi znajdziesz tylki okrągłe, zakończone w kształcie gwiazdki, falbanki, plecionki, liścia, kwiatu lub płatka.



Wsporniki – zagwarantują, że piętra tortów utrzymają się w pionie. W tym celu można użyć drewnianych pałeczek do sushi. W sklepach internetowych dostępne są również specjalne plastikowe rurki przeznaczone do składania tortów piętrowych, lecz pałeczki są bardziej ekologiczne i łatwiej dostępne. Do przycięcia pałeczek niezbędny będzie sekator.



Podkłady cukiernicze – dostępne w różnych rozmiarach i kolorach. Do podania ciasta lub tarty wystarczą cienkie podkłady o gramaturze 1050 g/m^2 (tą jednostką oznacza się gramatury różnych materiałów połączonych ze sobą, np. tkaniny i materiału). Do składania tortów kremowych, z masą cukrową lub piętrowych niezastąpione będą grube podkłady angielskie, których grubość podaje się w milimetrach. Najlepiej, by miały 12 mm.

Dekoracje



Barwniki w żelu lub płynie – warto zwrócić uwagę, do czego są przeznaczone, np. do barwienia kremów, ciast, masy cukrowej itp. Do barwienia biszkoptu lub ciast doskonale nadają się barwniki naturalne, na przykład kurkuma, burak, szpinak i marchewka. Gorzej sprawdzają się w kremach i masie cukrowej. Należy też pamiętać, że wypływają one na smak ciast.



Kolorowe posypki – są dostępne niemal w każdym sklepie, ale podczas zakupów warto zwrócić uwagę, aby były miękkie. Niestety, w wielu mieszankach znajdują się bardzo twarde elementy, których jedzenie nie jest komfortowe.



Suszone lub liofilizowane owoce – należy przechowywać je w suchym miejscu, szczelnie zapakowane. Jeśli dostanie się do nich wilgoć, staną się wiotkie i gumowate.



Owoce świeże – najapetyczniej wyglądają truskawki, maliny, borówki, ale świetnie sprawdzają się również kiście czerwonej porzeczki oraz czereśnie (koniecznie z ogonkami). Jesienią oraz zimą pięknie wyglądają przekrojone figi lub owoce miechunki.



Kwiaty – zwykle są sezonowe, ale niektóre są dostępne przez cały rok, np. goździki, eustoma, róże. Najważniejsze, aby nie były trujące! Należy pamiętać, by ucięte końcówki kwiatów zabezpieczyć rozpuszczoną czekoladą, co spowolni ich wędnięcie (zdjęcia 1 i 2).



Batoniki i słodycze – najwdzięczniejsze są różnego rodzaju rurki, draże i małe ciasteczka. Możemy je układać w całości lub pokruszyć, by imitowały np. ziemię lub piasek.



Figurki lub płaskorzeźby z masy cukrowej – najwdzięczniejsze są motywy roślinne i zwierzęce. Już z kilku kulek można wy-czarować np. kwiatki lub cukrowe owoce (zdjęcia 3–5).





Masa cukrowa

Gotową masę cukrową można kupić w sklepie. Niestety, wiele lat prób jej samodzielnego przygotowania kończyło się niepowodzeniem. Nie podam więc idealnego przepisu na masę cukrową i zachęcam, aby

korzystać z gotowej. Przetestowałam wiele z dostępnych na rynku (w tym wersje smakowe) i mam kilka ulubionych – dobrze je poznałam i wiem, jak się z nimi pracuje. Warto zatem samodzielnie eksperymentować, aby znaleźć swoją ulubioną.



Podstawowe narzędzia do pracy z masą cukrową



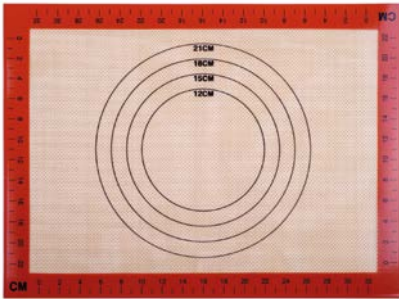
Skalpel – służy do precyzyjnego cięcia, np. przy płaskorzeźbach. Ułatwi również tworzenie kokardek (zob. s. 30).



Narzędzia zakończone kulkami o różnych średnicach – najlepiej metalowe. Narzędzie to doskonale się sprawdza w tworzeniu oczodolów lub innych zagłębień.



Kieł – idealny do zaznaczenia np. załamania na łąpkach.



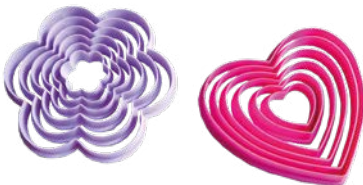
Mata silikonowa – zabezpiecza stół lub blat przed zniszczeniem lub poplamieniem.



Walek – najlepiej nieprzywierający, dzięki któremu idealnie rozwałkujemy masę cukrową. Warto mieć różne rozmiary: do mniejszych dekoracji oraz rozwałkowywania dużej powierzchni masy cukrowej przeznaczonej do obkładania tortu.



Packa do wygładzania masy cukrowej – ułatwia wygładzanie masy cukrowej na powierzchni tortu. Dzięki niej można wyprostować nierówność, które powstały przy przekładaniu masy cukrowej na tort.



Wykrawaczkі oraz foremki do tworzenia różnego rodzaju kształtów, np. kwiatów, liści, liter.

Do powlekania całego tortu najlepiej wybierać masę elastyczną, którą łatwo się rozwałkowie na cienki płat i wygodnie, bez pęknięć przenosi na tort. Do tworzenia figurek lepiej się sprawdzają masy bardziej plastyczne, które pozwolą na tworzenie figurek i ulepienie nawet najtrudniejszych kształtów. Producenci

mas umieszczają na etykietach przeznaczenie swoich produktów.

Masa cukrowa w pierwotnej postaci jest twarda, dlatego aby dobrze się z nią pracowało, trzeba ją wyrobić. Ciepło dłoni spowoduje, że stanie się bardziej plastyczna, dzięki czemu łatwiej będzie z niej lepić figurki lub dobrze ją rozwałkować.

Dobra rada

Jeśli planujemy rozwałkować większą ilość masy, na przykład na pokrycie całego tortu, można ją włożyć na 2–3 sekundy do kuchenki mikrofalowej. Jeśli masa jest nadal twarda, czynność można powtórzyć. Należy to wykonywać interwałowo, ponieważ rozgrzewanie sekundę za długo spowoduje, że masa się rozpuści.

Bazowym kolorem masy cukrowej jest biały, co daje ogromne pole do popisu w zakresie barwienia. Najlepsze do tego celu są barwniki w żelu, które doskonale się rozprzodkają, nie pozostawiając nierozpuszczonych drobinek, jak w przypadku barwników w proszku, i nie rozmaczają masy, tak jak barwniki w płynie.

Barwiąc masę cukrową, pamiętajmy o umiarze. Zaczynamy od małej ilości barwnika (na początek wystarczy wielkość główki zapalki), pamiętając, że zawsze możemy go dolożyć. Jeśli kolor wyjdzie za mocny, należy dodać nieco białej masy.

Aby masa cukrowa nie przyklejała się do blatu podczas wałkowania (zwłaszcza

dużych płatów), warto go posypać cukrem pudrem lub skrobią kukurydzianą.

Pamiętaj, aby podczas wałkowania często podnosić i delikatnie obracać masę cukrową, dzięki czemu również unikniesz przyklejenia się jej do blatu.

Rozwałkowaną masę cukrową można nakładać na wcześniej otynkowany tort. Tort musi być dobrze schłodzony i równo otynkowany, aby zapobiec przerywaniu masy cukrowej podczas jej wygładzania.

Masę cukrową należy rozwałkować z nadmiarem i delikatnie przełożyć na tort, najlepiej na wałku lub przedramieniu.

Wygładzanie za pomocą packi zaczynamy od górnej, płaskiej powierzchni

tortu, następnie przechodzimy na jego boki. Zaczynamy je delikatnie wygładzać dłońmi, zawsze wyciągając masę cukrową ku górze, dzięki czemu unikniemy pęknięć. Wstępnie wygładzony bok można dalej wygładzać packą (zdjęcia 1–6).

Na dole nadmiar masy cukrowej odcinamy radełkiem. Czystą masę cukrową możemy wykorzystać do innych zdobień. Aby bezpiecznie ją przechować, należy zagnieść ją w kulkę i szczelnie zapakować w folię spożywczą, aby nie wyschła, a następnie umieścić w suchym i chłodnym miejscu.





Miś z masy cukrowej