

Dekorowanie wyrobów cukierniczych podnosi ich atrakcyjność w oczach kupującego, sprawia przyjemność delectowania się słodkim deserem lub podwieczorkiem.

Aby móc tworzyć efektowne dekoracje, należy właściwie posługiwać się kolorami i formą, dobierać odpowiednie tworzywa dekoracyjne i wykorzystywać ich właściwości. Cenna jest również umiejętność dobierania motywów zdobniczych zależnie od okazji, na jaką mają być przeznaczone dekorowane wyroby, oraz umiejętność tworzenia kompozycji.

PODSTAWOWE WIADOMOŚCI NA TEMAT TWORZENIA DEKORACJI

Barwy można sklasyfikować według różnych kryteriów. Najważniejszy jest podział na kolory podstawowe i pochodne.

Kolory podstawowe to:

- czerwony,
- żółty,
- niebieski.

Kolory pochodne to:

- pomarańczowy,
- zielony,
- fioletowy.

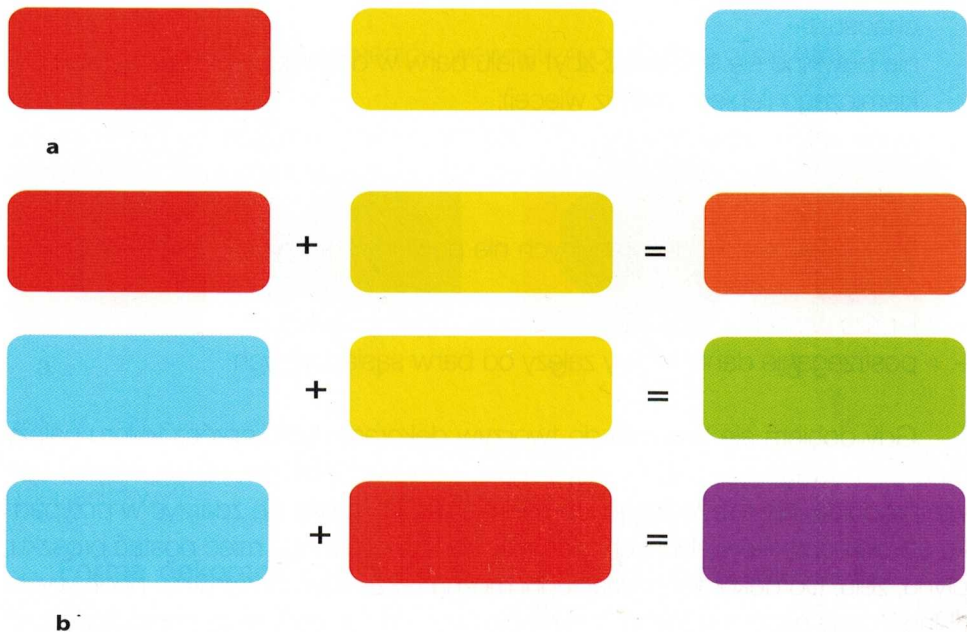
Kolorów podstawowych nie da się uzyskać z połączenia innych barw. Barwy pochodne powstają wskutek łączenia parami barw podstawowych. Uzyskany odcień zależy od proporcji zmieszanych barw podstawowych.

Wszystkie kolory podstawowe i pochodne należą do barw czystych. Jeśli do barwy podstawowej doda się odpowiednią barwę pochodną, zwaną w tym przypadku dopełniającą, to uzyska się kolor złamany, przygaszony lub szary. Pary barw, które dają takie efekty, to:

- czerwona i zielona,
- niebieska i pomarańczowa,
- żółta i fioletowa.

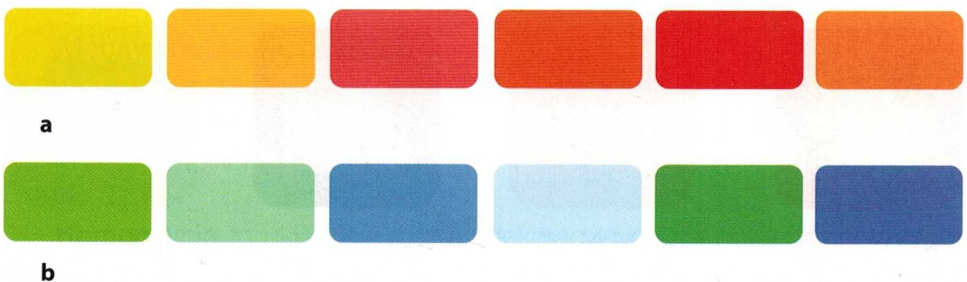
Czystą barwę można również „złamać”, jeżeli doda się do niej białą lub czarną.

Kolory wywołują pewne wrażenie wzrokowe. W tej kategorii rozróżnia się barwy ciepłe i zimne. Do barw ciepłych należą: czerwona, pomarańczowa oraz te, które kojarzą się z ciepłem – żółta, różowa, brązowa we wszystkich odcieniach. Do barw zimnych zalicza się zieloną, niebieską oraz te, które kojarzą się z chłodem. Barwy ciepłe działają na ogół pobudzająco, a czasem nawet niepokojąco, podczas gdy barwy chłodne uspokajają i koją.



Rys. 92. Barwy: a) podstawowe, b) pochodne

W zależności od doboru barwy mogą ze sobą harmonizować (tworzyć tonacje zimne lub ciepłe) lub kontrastować (czyli jaskrawo się od siebie odróżniać). Harmonizowanie i kontrast kolorów wpływają na ich wyeksponowanie lub stłumienie.



Rys. 93. Tonacje: a) ciepła, b) zimna

Biały i czarny są kolorami neutralnymi, to znaczy, że wrażenia przez nie wywołane zależą od innych barw, z którymi te kolory sąsiadują.

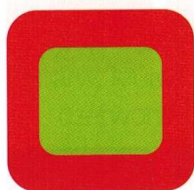
Kolory poszczególnych elementów dekoracyjnych należy dobierać według kilku zasad:

- powinny ze sobą harmonizować, to znaczy tworzyć określoną tonację;
- zadaniem kontrastu jest wyeksponowanie określonych form, a nie tworzenie chaosu;
- nie powinno się stosować zbyt wielu barw w dekoracji jednego wyrobu cukierniczego (lepiej mniej niż więcej);
- jasne kolory optycznie powiększają elementy (zwłaszcza na ciemnym tle), ciemne z kolei powodują, że wydają się one mniejsze (zwłaszcza na jasnym tle);
- barwy elementów dekoracyjnych nie powinny kojarzyć się z nieświeżą i zepsutą żywnością;
- lepsze wrażenie dają kolory pastelowe niż zbyt jaskrawe;
- postrzeganie danej barwy zależy od barw sąsiadujących.

Gdy dobiera się barwniki do tworzyw dekoracyjnych, oprócz koloru należy brać pod uwagę także ich konsystencję, ponieważ powinny równomiernie barwić produkty, nie rozrzedzając ich nadmiernie, jak może się zdarzyć w przypadku użycia barwników płynnych. Barwniki spożywcze mogą mieć postać proszku, płynu, żelu. Do dekoracji powierzchni można także użyć barwników pudrowych. Nanosi się je bezpośrednio na dekoracje i wyroby cukiernicze za pomocą pędzelka. Są dostępne w bardzo bogatej paletce kolorów, również w odcieniach metalicznych i błyszczących.

Ćwiczenie

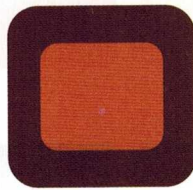
Przyjrzyj się rysunkom i odpowiedz na pytania.



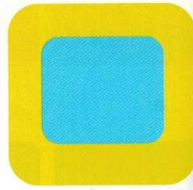
a



b



c



d

Które z powyższych par kolorów kontrastują ze sobą, a które – harmonizują?



a



b

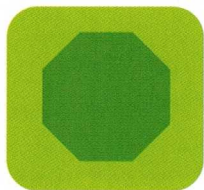


c

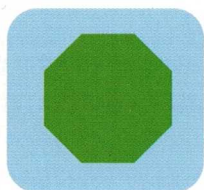


d

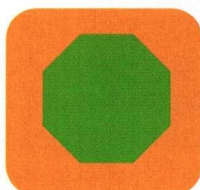
Które z powyższych elementów wewnętrznych wydają ci się większe?



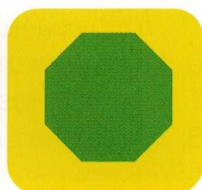
a



b



c



d

Który z zielonych elementów umieszczonych wewnątrz wydaje się najbardziej jaskrawy?

Forma dekoracji wyrobów cukierniczych może być płaska lub przestrzenna. Dobór formy zależy od rodzaju wyrobu cukierniczego oraz rodzaju tworzywa dekoracyjnego. Dekoracje płaskie na ogół wykonuje się z polew i glazur (lukrów). Stosuje się je do wykańczania serników, pierników, babek, drobnych pierniczków i herbatników. Formy przestrzenne rezerwuje się raczej dla wyrobów na szczególne okazje: tortów, bankietówek, babeczek. Wykonuje się je zwykle z czekolady, karmelu, marcepanu, owoców świeżych i kandyzowanych.

Motyw zdobniczy to inaczej temat dekoracji. W cukiernictwie wykorzystuje się najczęściej motywy roślinne (liście, kwiaty, owoce), geometryczne (figury i bryły geometryczne) oraz okazjonalne (baśniowe dla dzieci, weselne, rocznicowe i urodzinowe, komunijne itp.).

Kompozycja to układ elementów dekoracyjnych na powierzchni wyrobu. Może być symetryczna lub asymetryczna. Układ symetryczny elementów dekoracyjnych wymaga dużej staranności w zaplanowaniu ich rozmieszczenia, tak aby

wszystkie były takie same i jednakowej wielkości. Układ asymetryczny nie wymaga powtarzania tych samych elementów, powinien być jednak starannie przemyślany.

Odpowiedz na pytania i wykonaj polecenia

1. Wymień kolory podstawowe.
2. W jaki sposób powstają barwy pochodne?
3. Jakie barwy nazywamy „złamanymi”?
4. Jakimi zasadami należy się kierować podczas dobierania kolorów poszczególnych elementów dekoracyjnych?
5. W jakiej postaci występują barwniki do tworzyw dekoracyjnych? O czym trzeba pamiętać przy ich stosowaniu?
6. Kiedy stosuje się dekoracje płaskie, a kiedy – formy przestrzenne?
7. Co rozumiesz przez „motyw zdobniczy”? Wyjaśnij na przykładach.
8. Jakie znasz rodzaje kompozycji?

TWORZYWA DEKORACYJNE

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

Tabela 19. Tworzywa używane do dekorowania wyrobów cukierniczych

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

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

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

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

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

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

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

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

Etapy sporządzania tych mas wymieniono poniżej.

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

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

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

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

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

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

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

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

Przykładowe normatywy surowcowe na dragant (*pastillage*)

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

Aby sporządzić dragant, należy:

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

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

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

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

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

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

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

Przykładowy normatyw surowcowy na masę cygaretkową

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

Masę sporządza się następująco:

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

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

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

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