

INSPIRUJĄCE

KOLORY

W dekoracji cukierniczej

TORTY, BABECZKI I CIASTECZKA WEDŁUG

Lindy Smith

Nagroda
„Best Pastry
Sweets Book”
w Wielkiej Brytanii
za rok 2014,
przyznana przez
International
Gourmand Cookbook
Award





SPIS TREŚCI

<i>Wstęp</i>	4
Kolor – świat możliwości	6
Indeks barwników żelowych	12
Café Couture	16
Nietypowa wieża zegarowa	26
Pawi pióropusz	36
Ptasia elegancja	48
Kolorowe crescendo	58
Ekstrawagancki ogród	70
Indyjski napar	80
Wonny ideał	92
Patchworkowa sowa	102
Świąteczna jodła	114
<i>Podstawy</i>	124
<i>Dostawcy</i>	140
<i>O autorce</i>	141
<i>Podziękowania</i>	141
<i>Indeks</i>	142

Sugarflair
 jajeczny/kremowy



Squires Kitchen
 zielen liści



Sugarflair
 kremowy



Squires Kitchen
 winorośl



Wilson
 kość słoniowa



Wilson
 zielen liści



Squires Kitchen
 nagietek
 (mandarynka)



Squires Kitchen
 paproć



Squires Kitchen
 słonecznik



Sugarflair
 jasnozielony



Squires Kitchen
 żonkil (żółty)



Squires Kitchen
 mięta (zielen
 świąteczna)



Wilson
 złocisty żółty



Sugarflair
 zielen miętowa



Sugarflair
 melon



Squires Kitchen
 ciemny las



Sugarflair
 agrest



Sugarflair
 zielen
 świąteczna



Squires Kitchen
 oliwkowy



Sugarflair
 zielen
 choinkowa



Squires Kitchen
 pustynna burza



Squires Kitchen
 bluszcz/ostrokrzew
 (ciemnozielony)



Squires Kitchen
 limonkowy



Sugarflair
 zielen
 ostrokrzewu



Sugarflair
 limonka



Sugarflair
 zielen liści





Barwa pantofla zlewa się z różowym tłem, przez co kremowe płatki i brązowy środek kwiatka są bardziej dominujące. To samo dotyczy purpurowych płatków przy fioletowym tle. Jedynie neutralne brązowe tło zapewnia jednakową widoczność wszystkich elementów udekorowanego ciastka.



Uwielbiam połączenie fioletów i zieleni. Zdecydowałam się tu na użycie fioletu o nieco ciemniejszym odcieniu, aby pokazać, że kolory zawsze wydają się żywsze na ciemnym tle – jak można zauważyć, bladzielona sylwetka zdecydowanie się wyróżnia. I wręcz przeciwnie, fioletowy ptak wydaje się nieciekawym na bladzielonym tle.

EKSTRAWAGANCKI ogród

Inspiracje kolorystyczne... Tego wspaniałego czerwono brzuchego tukana sfotografowałam, kiedy prowadziłam szkolenia w Brazylii. Jest idealnym przykładem na to, jak inspirujące bywają kolory natury. Jego wyraziste, kontrastujące upierzenie na tle zielonej dżungli aż woła o wykonanie wspaniałego tortu. Możliwe, że zastosowanie tych kolorów przyszło mi z łatwością, ponieważ uwielbiam żywe kolory i kontrasty. Myślę jednak, że chodzi o użycie kolorów sąsiadujących ze sobą na kole barw. Takie zestawienie zawsze wygląda niezwykle naturalnie.



Kolory świata przyrody często przyciągają wzrok i są niezwykle przyjemne dla oka. Trudno o lepszą inspirację do dekoracji tortów.

Schemat kolorów analogicznych







Przygotowania

Ozdabianie lustrzanej patery

1 Zabarw lukier królewski, dodając najpierw nieco super białego barwnika spożywczego w proszku (powstrzyma on wysychający lukier królewski przed matowieniem), a następnie różowy i kremowy barwnik w żelu, aby uzyskać blady, ciepły róż. Dostosuj konsystencję w razie potrzeby – powinien być dość gęsty, aby nie wpływał pod szablon ani nie rozlewał się poza wzór po usunięciu szablonu, ale nie nadzbyt gęsty, gdyż utrudni to jego gładkie rozprowadzenie. Dodaj cukier puder w celu zagęszczenia lub przegotowaną wodę, aby rozrzedzić lukier.

2 Umieść szablon na środku lustrzanej patery, przesuwając go lekko w bok. Nałóż zabarwiony lukier na środek szablonu, aby obciążyć szablon i zapobiec jego przesuwaniu. Ostrożnie rozprowadź lukier szpatułką kątową,



długimi promienistymi ruchami od środka w kierunku brzegów szablonu (**rys. A**). Oczyszcz szpatułkę po każdym pociągnięciu.




3 Po wypełnieniu całego szablonu, wygładzaj lukier do uzyskania jednolitej grubości, delikatnie usuwając nadmiar. Gdy osiągniesz satysfakcjonujący efekt, ostrożnie podnieś szablon (**rys. B**).

Wskazówka

Aby wyczyścić szablon, pozostaw go w misce z wodą, aż lukier królewski się rozpuści, a następnie delikatnie wysusz ściereczką.








Apetyczny malinowy krem udekorowany głębokim fioletem jeżyny.



Kolorowe świąteczne bombki tworzą idealny zestaw polichromatycznych barw.



Piękny zielony witraż w Royal Arcade w Norwicz.



Bajeczny melanż lampionów w Chinatown w Singapurze.

„Kolory muszą do siebie tak pasować jak elementy układanki albo tryby w kole zębatym” – Hans Hofmann