

Domowe dekoracje do ciast



Opis wskazówki

Dekoracje, które zachwycą Twoich gości.

Odpowiednia dekoracja jest najlepszym uwieńczeniem upieczonego ciasta. Nie wszystkie dekoracje wymagają szczególnych zdolności artystycznych, a nawet te najprostsze potrafią dać spektakularny efekt.

Szpryca cukiernicza

Ten niedrogi element kulinarnego wyposażenia będzie nieoceniony przy dekorowaniu ciast. Dzięki różnym nakładkom stworzysz z kremu fantazyjne wzory. Do kremu warto dodać barwnik spożywczy, dzięki temu wzory będą również kolorowe. Jeśli użyjesz kilku odcieni tego samego koloru, łatwo uzyskasz efekt gradientu.

Galaretka

Przygotuj galaretkę i rozlej ją na płaskiej powierzchni. Gdy zastygnie możesz, przy użyciu foremek do ciasteczek, powycinać różne wzory. Jeśli nie masz foremek, wystarczy pokroić kolorowe galaretki w kwadraty, ułożyć je w szachownicę lub porzrzucać po wierzchu ciasta.

Czekolada

Idealna do dekorowania ciast, dodatkowo daje duże pole do popisu, bo możliwości jej wykorzystania jest wiele. Zacząć można od najprostszych pól. Czekoladę można także zetrzeć, np.: na tarce o dużych oczkach. Pamiętaj aby wcześniej schłodzić czekoladę. Z czekolady można stworzyć ruloniki. Czekoladę rozpuść w rondelku, a następnie rozsmaruj na pergaminie. Im cieńsza będzie warstwa, tym lepiej. Przy pomocy noża lub szpachelki zwijaj czekoladę w małe ruloniki. Odstaw je do lodówki, by stwardniały.

Kandyzowane kwiaty

Będą świetnie pasować do większych uroczystości. Świeże kwiaty namocz lub posmaruj roztrzepanym białkiem. Przelóż je na blachę wyłożoną papierem i obsyp cukrem pudrem. Susz je przez około 30 minut w ciepłym piekarniku z uchylonymi drzwiami.

Masa marcepanowa

Dzięki niej wytniesz takie wzory jakie tylko sobie wymarzysz. Dodaj do niej kilka kropel barwnika spożywczego, rozwałkuj masę i wycinaj!

Świeże owoce

To najlepsza propozycja na lato, gdy wybór owoców jest największy. Na brzegu ciasta ułóż wianuszek z okrągłych owoców, np.: winogron. Wewnątrz wianuszka dowolnie układaj kawałki owoców. Owoce można dodatkowo zalać gęstniejącą galaretką. Za chwilę na sklepowych półkach i straganach pojawią się truskawki, więc korzystaj z nich do woli. Układaj je najlepiej na jasnym kremie. Możesz pokroić je w plasterki i ułożyć w kwiat, a brzegi ciasta posypać wiórkami kokosowymi.