

## 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 fantastyczne wzory. Do kremu warto dodać barwnik spożywczy, dzięki temu wzory będą również kolorowe. Jeśli użyjesz kilku odcieni tego samego koloru, łatwo uzyskasz efekt gradientu.

## Galaretki

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.