

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
zieleń liści



Sugarflair
kremowy



Squires Kitchen
winorośl



Wilson
kość słoniowa



Wilson
zieleń liści



Squires Kitchen
nagietek
(mandarynka)



Squires Kitchen
paproć



Squires Kitchen
słonecznik



Sugarflair
jasnozielony



Squires Kitchen
żonkil (żółty)



Squires Kitchen
mięta (zieleń
święteczna)



Wilson
złocisty żółty



Sugarflair
zieleń miętowa



Sugarflair
melon



Squires Kitchen
ciemny las



Sugarflair
agrest



Sugarflair
zieleń
święteczna



Squires Kitchen
oliwkowy



Sugarflair
zieleń
choinkowa



Squires Kitchen
pustynna burza



Squires Kitchen
bluszcz/ostrokrzew
(ciemnozielony)



Squires Kitchen
limonkowy



Sugarflair
zieleń
ostrokrzewu



Sugarflair
limonka



Sugarflair
zieleń liści





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

„Każdy kolor działa, jeśli posuniesz się do skrajności” – Massimo Vignelli



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, bladezielona sylwetka zdecydowanie się wyróżnia. I wręcz przeciwnie, fioletowy ptak wydaje się nieciekawym na bladezielonym 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 blade, 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