



Dedicated to my beloved family

MOJEJ UKOCHANEJ RODZINIE

Contents

SPIS TREŚCI

PRZEDMOWA	14	INTRODUCTION	14
MOJA OSOBISTA BAŚŃ	17	MY FAIRY TALE	17
NIEZBĘDNIK	25	SUGARCRAFT ESSENTIALS	25
Niezbędne narzędzia i akcesoria	26	Necessary tools and accessories	26
Rodzaje mas cukrowych	28	Types of sugar paste	28
Barwniki	29	Colouring	29
KRÓLEWNA ŚNIEŻKA	31	SNOW WHITE	31
Modelowanie twarzy z masy cukrowej	32	Forming a face from modelling paste	32
Staropolska strzecha	37	The old Polish thatch	37
Piernikowy mech	39	Gingerbread moss	39
Rustykalny tynk ozdobny	41	Rustic decorative plaster	41
Koniczyna	42	Clover	42
Dzwonek leśny	44	Forest Bellflower	44
Rumianek	46	Chamomile	46
Niebieski ptaszek	50	The little blue bird	50
Śnieg z opłatka	54	Snow from wafer paper	54
Sukienka Królowny Śnieżki	55	Snow White's dress	55
Biały jeleni	56	The white deer	56
Zła Królowa	61	The Evil Queen	61
Candy apples (Jabłka w karmelu)	63	Candy apples	64
Jabłko Królowny Śnieżki	66	Snow White's Apple	66

CZERWONY KAPTUREK	71
Cukrowa wiklina	73
Jarzębina	75
Malowanie na masie cukrowej	79
Galaktyka	80
Faktura drewna na torcie	82
Kora z lukru królewskiego	82
Deski barwione w masie	83
Forma silikonowa	84
Kora z papieru opłatkowego	86
Lakier spożywczy, alkohol i klej spożywczy	86
Budowa figurki wilka na szkielecie	88
Peleryna Czerwonego Kapturka	91
Modelowanie figurki (tułów, ręce, nogi)	92
Marcepanowa babka z żurawiną	97
Aksamitne ciasto czekoladowo - żurawinowe	99
Cranberry juice (Sok żurawinowy)	103
KOPCIUSZEK	105
Włosy figurki	107
Brokat	108
Malowanie na papierze opłatkowym	110
Goede	114
Malowanie masłem kakaowym	114
Dynie w karmelu	117
Suknia Kopciuszka	121
Kareta Kopciuszka	126
Tort dyniowy	130
Rzeźbiony tort	134
Tarta dyniowa z pomarańczą i kardamonem	137
Pumpkin puree (Puree z dyni)	139
JAŚ I MAŁGOSIA	141
Modelowanie figurki dziecka	143
Małe beziki	149
Cukrowe serduszka	150
Posypka	152
Rożki z lukrem	154
Precelki	155

LITTLE RED RIDIN HOOD	71
Sugar wicker	73
The rowanberry	75
Painting on sugar paste	79
The galaxy	80
Texture of wood on the cake	82
Bark made of sugar icing	82
Integrally coloured planks	83
Silicone mould	84
Bark made of wafer paper	86
Food glaze, alcohol and edible glue	86
Construction of a wolf figurine on a wire frame	88
Red Riding Hood's cape	91
Modelling the figurine's trunk, arms, legs	92
Cranberry marzipan pie	97
Velvety chocolate - cranberry cake	99
Cranberry juice	104
CINDERELLA	105
The figurine's hair	107
Glitter	108
Painting on wafer paper	110
Goede	114
Painting with cocoa butter	114
Pumpkins in caramel glaze	117
Cinderella's gown	121
Cinderella's carriage	126
The pumpkin cake	130
The carved cake	134
Pumpkin tart with orange and cardamon	137
Pumpkin puree	140
HANSEL AND GRETTEL	141
Modelling the child's figurine	143
Tiny meringues	149
Sugar hearts	150
Sprinkles	152
Piping cones	154
Pretzels	155

Karmelowe lizaki	157	Caramel lollipops	157
Lukier królewski	162	Royal icing	162
Konsystencje lukru	164	Icing consistencies	164
Lukrowanie pierniczków	166	Covering the gingerbreads with icing	166
Malowanie na lukrze królewskim	168	Painting on royal icing	168
Haftowane pierniczki	170	Embroidered gingerbreads	170
Toruńskie Katarzynki	175	Catherines of Torun	
		(traditional gingerbread biscuits)	175
Piernik dekoracyjny	177	Decorative gingerbread	177
Różany obłoczek	178	Rose cloud	178
Gingerbread soft cookies			
(Miękkie pierniczki)	183	Gingerbread soft cookies	184
PRZYKŁADY ZASTOSOWANIA TECHNIK NA TORTACH KONKURSOWYCH	185	EXAMPLES OF TECHNIQUES ON COMPETITION CAKES	185
SZABLONY	210	TEMPLATES	210



Introduction

PRZEDMOWA

Napisanie i wydanie własnej książki jest życiowym osiągnięciem, które dla wielu pozostanie jedynie marzeniem. Aby podjąć decyzję o jej stworzeniu potrzeba sporo zasobów. Nie wystarczy działanie pomimo strachu, jak trafnie definiuje się odwagę. Potrzeba profesjonalizmu, kunsztu, umiejętności, wiary w siebie i pewności, że podolamy zadaniu z tym co mamy do dyspozycji. Potrzeba sporo uważności i ukierunkowania na cel sam w sobie, aby nie ulec presji otoczenia. W końcu Jowita jest Mistrzynią Świata – nie dziwi mnie więc fakt, że od zawartości jej książki branża na całym świecie spodziewa się czegoś, co będzie spektakularne, wyznaczy trendy, podniesie i tak już wywindowany do granic możliwości poziom światowego sugarcraftingu.

Jak powstawała książka, która docelowo miała znaleźć swoje miejsce w szeregu światowych „must have” zarówno dla początkujących, jak i dla profesjonalistów? To czego nie widać, a czego można się jedynie domyślać, to ogrom ciężkiej pracy. Dwie perfekcjonistki o różnych punktach widzenia i przy okazji wrażliwe emocjonalnie artystki? Nie próbujcie tego w domu! A jednak udało się i to w czasie, kiedy pandemia zawładnęła światem i wiele rzeczy stawało do ostatniego momentu pod znakiem zapytania.

Czuję, że udowodniłyśmy światu, iż to właśnie artyzm wynosi rzemiosło na szczyty światowych umiejętności w danej dziedzinie. Udowodniłyśmy razem, jak wielki sens zawarty jest w procesie tworzenia piękna.

Z rzeczy bezcennych, których nie widać na końcowym etapie, jest nasza wspólna historia. Dla mnie osobiście ta książka jest również o narodzinach przyjaźni, budowaniu zaufania, uczeniu się empatii, poszanowaniu odmiennego spojrzenia i przekraczaniu granic.



Writing and publishing your own book is a life achievement that for many remains only a dream. This is because it takes a great deal of resources to decide to create a book. It is not enough to act in spite of fear, as courage is sometimes aptly defined. You need professionalism, first-rate craftsmanship, skills, self-confidence and faith in being able to cope with the task at hand using the resources at your disposal. It also takes a great deal of mindfulness and focus on the goal itself in order not to succumb to pressures from the outside world. After all, Jowita is the World Champion, so I am not at all surprised that the industry around the world expects the book to be something spectacular, something that will set trends, and raise the already extremely high level of world sugarcrafting.

How was the book that was to find its place among global must-haves for both beginners and professionals created? What you also cannot see and what you can only intuit is the enormous hard work. Two perfectionists with different points of view, who also happen to be emotionally sensitive artists? Do not try this at home! And yet, we succeeded, despite working at a time when the pandemic took over our world and many things were uncertain until the very last moment.

I feel that we both have proven to the world that it is artistry that elevates craftsmanship to the top in a given field. We have proven how much sense there is in the process of creating beauty.

The priceless things that cannot be seen in the final stage of production include our shared history. For me personally, this book is also about the birth of friendship, building trust, learning empathy, respecting different perspectives and crossing boundaries.

Ezo Incir





My fairy tale 

MOJA OSOBISTA BAŚŃ

[Kup książkę](#)



[Kup książkę](#)

Pasja do cukiernictwa istniała we mnie od zawsze. Za czasów mojego dzieciństwa produkty do dekorowania były poza zasięgiem, ale już wtedy potrafiłam z migdałów i syropu cukrowego przygotować marcepan z którego powstawały słodkie dekoracje dla moich najbliższych.

Moją miłość do sugarcraftingu odnalazłam wiele lat później na wyspie Jersey, gdzie wiosna obsypuje pola złotymi żonkilami, lato pachnie wodą morską, a jesień mieni się ametystem skalnych wrzosowisk zapowiadając zimowe sztormy. Na Jersey tajemnica skrywa się w każdym urwisku i klifie. Małeńkie kraby uwięzione między skałkami czekają na przypływ, a zapach czarnego masła* gotowanego w jesienną noc rozgrzewa zziębnięte serca. Magia tego odciętego od reszty świata miejsca, pełnego artystycznych inspiracji, miała wpływ na wybór mojej dalszej drogi.

Tutaj pierwszy raz odważyłam się przygotować i udekorować urodzinowy tort na roczek mojej Amelki. Tutaj również po raz pierwszy natrafiłam na masę cukrową. Jej właściwości, elastyczność i możliwości jakie przede mną otworzyła zachwyciły mnie i od tamtej pory wszystkie inne pasje ustąpiły sugarcraftingowi. Obserwując prace takich dekoratorek jak Peggy Porshen czy Lindy Smith, rozwijałam swój warsztat. Zaczynałam od prostych dekoracji, aby z czasem tworzyć coraz bardziej skomplikowane figurki i pierniki dekorowane lukrem królewskim.

Gdy wróciłam do Polski moje prace zauważył jeden z najlepszych cukierników w kraju – Marcin Ignaszak. Nastąpiła odważna decyzja i rozpoczęcie pracy w Cukierni Sowa, której poświęciłam mnóstwo serca i wiele nieprzespanych nocy. Nie było łatwo, ale wyniki były dla mnie największą nagrodą. Dzisiaj, kiedy dumnie mogę tytułować się Mistrzynią Polski i Mistrzynią Świata w dekoracji tortów wiem, że warto było cierpliwie pracować i nie poddawać się w swoich dążeniach. Jak powiedział Jean - Jacques Rousseau „Cierpliwość jest gorzka, ale jej wyniki są słodkie”.

* (przyp. red.) Le Niere Buerre to przysmak regionalny przygotowywany już od czasów średniowiecza na ogniu przez dwa dni z cydru, jabłek, cukru, cytryny, lukrecji i przypraw. Mieszkańcy Jersey zbierają się przy ogromnym kotle i mieszają zawartość drewnianą łyżką. Podczas przygotowań czarnego masła organizowane jest wspólne obieranie jabłek a wszyscy ochotnicy częstowani są ciepłym jabłecznikiem.



Do dzisiaj pamiętam pierwszy dzień targów Expo Sweet 2017. Przed świtem dojechaliśmy z moim mężem Markiem na miejsce i w deszczu przenosiliśmy tort na postument konkursowy. Wszystko było nowe i nieznane. Pamiętam jak ogromne wrażenie zrobiły na mnie prace innych uczestników. Na targach torty zawodników oceniają członkowie międzynarodowego jury tacy jak Kristina Rado, Barbara Regini, Marta Hildago czy Carla Puig. Świadomość, że moją pracę doceniły najwspanialsze dekoratorki na świecie dodała mi wiary we własne możliwości. Zająłem 1 miejsce, co otworzyło mi drogę do Mistrzostw Świata. Targi Expo Sweet to wielka przygoda, która odmieniła moje życie w jeden wieczór. W tym miejscu pragnę serdecznie podziękować wszystkim Członkom Europejskiego Zgrupowania Interesów Gospodarczych (EZIG) Expo Sweet za to, że od wielu lat hojnie wspierają rozwój branży, wspomagają kariery polskich cukierników, jak i uczniów naszego pięknego zawodu. To właśnie dzięki EZIG w Polsce organizowane są konkursy na najwyższym światowym poziomie, a ich laureaci mają otwarte drzwi do startu w Mistrzostwach Świata w Rimini i Mediolanie. Janusz Profus, Dariusz Andrzejak, Krzysztof Jakubowski i Piotr Krasoń uwierzyli w moje możliwości i byli dla mnie oparciem, gdy z zaledwie trzyletnim dorobkiem pracy w cukierni zająłem 3 miejsce w Mistrzostwach Świata w Mediolanie. Pamiętam, jak patrzyłam w oczy mojego Marka na widowni i widziałam w nich dumę i radość. Pamiętam radość moich dzieci po powrocie do domu. To doświadczenie uskrzydliło mnie i zmobilizowało do dalszej pracy.

Postanowiłam wystartować w mistrzostwach po raz kolejny. Musiałam pokonać obawy i sprostać oczekiwaniom, które już wówczas pokładało we mnie wiele osób. Udało się i druga wygrana w Mistrzostwach Polski Expo Sweet 2019 ponownie dała mi przepustkę do Mistrzostw Świata. Miałam ogromne szczęście, że mogłam liczyć na bezwarunkowe wsparcie wielu wspaniałych osób ze świata cukierniczego. W Cukierni Sowa nad moim projektem czuwała Aleksandra Sowa i Paweł Małecki. Udało im się stworzyć niesamowitą atmosferę, która dosłownie przeniosła jury wszystkimi zmysłami w czasy XIX wiecznej Polski. Nie zabrakło muzyki Chopina, specjalnie dobranych tkanin i profesjonalnego oświetlenia. Nawet zapach pieczonego chleba który unosił się w powietrzu - wszystko to stworzyło jedną piękną całość. Nad kolejnymi etapami powstawania tortu czuwał maestro czekolady Janusz Profus. Postarał się o kopię pudełeczka z różanymi czekoladkami, którymi Chopin obdarowywał swoją ukochaną. Opowiedzenie tej historii jury i poczęstowanie ich specjalnie przygotowanymi czekoladkami było „wisienką na torcie” mojej prezentacji.

W czasie, kiedy osiągałam pierwsze sukcesy, poznałam Ezo Oneir. Nasza znajomość owocowała jedyną w swoim rodzaju współpracą. Wspaniała fotograficzka, której zdjęcia zapierają dech w piersiach i której dorobek artystyczny robi niesamowite wrażenie, postanowiła zaopiekować się moim projektem. Każdy rozdział to baśniowa historia przedstawiona w formie projektu cukierniczego, zakończona gustownie dobranym przepisem na ciasto Marcina Ignaszaka. Prezentuję w niej również mój sposób modelowania figurek oraz omawiam wybrane techniki krok po kroku, które mogą być podstawą tworzenia niesamowitych ciast. Inspiracja baśniami Braci Grimm jest dla mnie powrotem do początku mojej drogi i do pierwszych tortów pieczonych dla moich ukochanych dzieci.

I have always had a passion for confectionering. In the times of my childhood, cake decorating products were very hard to come by, but already then I was able to make marzipan from almonds and sugar syrup to prepare sweet decorations for my loved ones.

I rekindled my love for sugarcrafting many years later on the island of Jersey, where spring sprinkles gold daffodils on the fields, summer smells of sea water and autumn sparkles with the amethyst-like colours of the rocky heathland, announcing the advent of winter storms. On Jersey, mystery is hidden in every cliff and precipice. Tiny crabs trapped between the rocks await the new tide, and the smell of black butter* boiled on cold autumn nights warms up people's hearts, battling the chill in the air. The magic of this place, cut off from the rest of the world and full of artistic inspiration, was to influence the choice of my future path.

It was there that I first dared to prepare and decorate a cake for my little Amelka's first birthday. It was also there that I came across sugar paste for the first time. Its properties, flexibility and the possibilities it opened up delighted me, and since then all my other passions have given way to sugarcrafting. I learned by observing the work of such master decorators as Peggy Porschen and Lindy Smith, and I have developed my own craft. I started with simple decorations to then create increasingly complex figurines and gingerbread cakes decorated with royal icing.

After I returned to Poland, my work was noticed by one of the best confectioners in the country – Marcin Ignaszak. I had to make a brave decision to start working in a confectionery, to which I devoted a great deal of heart and many sleepless nights. It was not easy, but the results I achieved were my greatest reward. Today, when I can proudly call myself the Polish Champion and World Champion in cake decoration, I know that it was worth working patiently and not giving up on my efforts. As Jean-Jacques Rousseau once wrote, "Patience is bitter, but its fruit is sweet."

* Black Butter (le nièr beurre) is a regional delicacy that has been made on Jersey since the Middle Ages. It is cooked over fire for two days from a reduction of cider, with apples, sugar, lemons, liquorice, and spices. Residents of Jersey gather by a huge pot and mix the ingredients with a big wooden spoon. During the preparation of black butter, peeling apples as a community is organised, and all participants are treated to a drink of warm cider.

I can still vividly remember the first day of Expo Sweet in 2017. Before dawn, my husband Marek and I arrived at the site and we carried the cake to the competition pedestal in the rain. Everything was new and unknown. I remember how impressed I was with the work of the other participants. At the fair, the cakes were judged by an international jury, including Kristina Rado, Barbara Regini, Marta Hidalgo and Carla Puig. Realising that my work won the appreciation of the greatest decorators in the world gave me faith in my own abilities. I took first place, which opened the way for me to participate in World Championships in Milan. Expo Sweet is a great adventure that completely changed my life in just one evening. I would like to take this opportunity to thank all the members of the European Economic Interest Grouping (EEIG) Expo Sweet for generously supporting the development of the industry and for supporting the careers of Polish confectioners and students of our fine profession. It is thanks to the EEIG that competitions at the highest level in the world are held in Poland, and their winners have the opportunity to compete in the World Championships in Rimini and Milan. Janusz Profus, Dariusz Andrzejak, Krzysztof Jakubowski, and Piotr Krasoń believed in my abilities and gave me their support when, with only three years of work in confectionery behind me, I managed to take third place in the World Championships in Milan. I remember looking into Marek's eyes in the audience and seeing the pride and joy in them. I remember the joy of my children when we came home. This experience gave me wings and mobilised me to continue my work.

I decided to take part in the championship once again. I had to overcome my fears and meet the expectations that many people already had of me. I succeeded, and the second victory in Polish Expo Sweet 2019 once more gave me entry into the World Championship. I was very fortunate that I could count on the unconditional support of many wonderful people from the confectionery world. In Cukiernia Sowa, Aleksandra Sowa and Paweł Małecki watched over my project. They surrounded it with an amazing atmosphere which literally took the jury with all their senses to back the times of 19th century Poland. There was Chopin's music, specially selected fabrics, and professional lighting. With the aroma of freshly baked bread permeating the air, all of these sensations were woven into a coherent and beautiful experience. The subsequent stages of creating the competition cake were overseen by chocolate maestro Janusz Profus. He managed to obtain a copy of the box of rose chocolates that Chopin gifted to his true love. Telling this story to the jury and treating them to specially prepared chocolates was the proverbial cherry on the top of my presentation.

When I was reaching my first successes, fate put Ezo Oneir in my path. Our acquaintance resulted in a unique collaboration. A wonderful photographer, whose photographs are breathtaking and whose artistic output is incredibly impressive, decided to take care of my project. In my book I share the knowledge and experience I have gained over the last few years. Each chapter is a fairy tale story presented in the form of a confectionery project, ending with a visually and tastefully selected recipe for Marcin Ignaszak's cake. I also present my way of modelling the figure. In each chapter, I discuss selected step-by-step techniques that can be the basis for creating incredible cakes. Inspiration from the fairy tales of the Brothers Grimm is for me a return to the beginning of my journey and to the first cakes baked for my beloved children.

A handwritten signature in cursive script, reading 'Janita Ignaszak'.



[Kup książkę](#)



Sugarcraft essentials

NIEZBĘDNIK

[Kup książkę](#)

Necessary tools and accessories

NIEZBĘDNE NARZĘDZIA I AKCESORIA

(1) Patyczki do modelowania, a wśród nich najważniejsze - narzędzie drezdeńskie bez którego nie wyobrażam sobie mojej pracy. Przydaje się właściwie w każdym projekcie. Często sięgam też po małą metalową kulkę, która jest niezastąpiona przy modelowaniu małych kwiatów.

Among the most important modelling tools is the Dresden tool, without which I cannot imagine my work. It is useful in almost every project. I often also use a tiny ball tool, which is irreplaceable when modelling small flowers.

(2) Pędzle. Im bardziej miękkie tym lepiej. Dobrej jakości pędzle to podstawa i gwarancja komfortu pracy.

Brushes. The softer the better. Good quality brushes are essential and guarantee working comfortably.

(3) Patyczki silikonowe. Warto się w nie wyposażać. Ich miękkie końcówki nie uszkadzają masy i pięknie ją modelują.

Silicone shapers – very useful in sugar crafting. Their soft ends do not damage the paste and model it beautifully.

(4) Plastikowa paletka. Idealna do pracy z pyłkami, do mieszania nowych kolorów i łączenia ich z alkoholem lub lakierem.

A plastic palette. Ideal for working with dusts, for mixing new colours and combining them with alcohol or glaze.

(5) Nożyczki. Najlepiej w kilku rozmiarach.

Scissors. Best to have several pairs in different sizes.

(6) Miękką matę do modelowania płatków kwiatów i innych delikatnych elementów.

A soft foam mat for modelling flower petals and other delicate elements.

(7) Metalowe kulki są lepsze od plastikowych. Dają niezwykle komfort pracy przy modelowaniu płatków kwiatów i falbanek.

Metal balls are better than plastic ones. They provide extraordinary comfort when modelling flower petals and frills.

(8) Skalpel jest niezastąpiony. Warto dodatkowo zainwestować w samogojącą się matę.

A scalpel is an irreplaceable tool. In addition, it is also worth investing in a self-healing cutting mat.

(9) Bardzo cienki pędzelek pozwala wykonać delikatny makijaż oczu figurki albo ozdobić jej suknię koronkowym, ręcznie malowanym wzorem.

A very thin brush allows one to apply delicate makeup on the figurine's eyes or decorate its dress with a hand-painted open-work pattern.

(10) Packa cukiernicza. Najlepiej mieć zawsze pod ręką dwie. Z ich pomocą możemy wyrównać masę na torcie i nadać mu ostre kany.

A fondant smoother. It is best to have always two at hand. With their help, you can smooth out the fondant on a cake and give it sharp edges.

(11) Walek do masy cukrowej. Dzięki gładkiej powierzchni masa do niego nie przywiera.

A rolling pin for modelling paste. Thanks to its smooth surface, paste does not stick to it.

(12) Mata ze specjalnymi rowkami do przygotowywania płatków i liści.

A board with special grooves for preparing petals and leaves.

(13) Cienki akrylowy walek, który ułatwia wałkowanie drobnych elementów kwiatów z masy cukrowej.

A thin acrylic rolling pin, which makes it easier to roll out small elements of flowers from flower paste.

(14) Maszynka do cięcia taśmy, (15) druciki florystyczne, (16) pęseta i (17) obciążki to podstawa przy pracy nad kwiatami z masy cukrowej.

(14) tape cutter, (15) floral wires, (16) tweezers and (17) pliers are essential for working on flowers made of flower paste.

(18) Taśma florystyczna do budowania kwiatów.

Floral tape for making flower arrangements

(19) Woreczek do podsypywania ze skrobią. Niezastąpiony, gdy wałkujemy masę cukrową. Możemy go wykonać z cienkiej, białej dziecięcej skarpetki. Wystarczy ją napęłnić skrobią i zawiązać.

A bag for dusting fondant. Irreplaceable when rolling out sugar paste. We can make it from a thin, white baby sock. Just fill it with starch and tie it up at the top.

(20) Wycinaki. Warto wyposażać swój warsztat w różne wzory i rozmiary.

Cutters. It is worth equipping your workshop with different shapes and sizes.



Types of sugar paste

RODZAJE MAS CUKROWYCH

Rozróżniamy trzy podstawowe rodzaje mas cukrowych. Każda z nich różni się konsystencją i przeznaczeniem. Dodatkowo te same masy w zależności od producenta, różnią się między sobą składem. Zawsze polecam osobiście wypróbować różne rodzaje mas, aby znaleźć taką na której pracuje się nam najbardziej komfortowo.

We can distinguish three basic types of sugar paste. Each of them differs in consistency and purpose. Additionally, the same pastes, depending on the manufacturer, differ in composition. I always recommend that you try out the different types of pastes yourself in order to find the one that you are most comfortable working with.

Masa cukrowa do obkładania ciast *Sugar paste for covering cake*

To gotowa masa, która powinna być elastyczna i łatwa do rozwałkowania. Ważne, aby nie pękała na brzegach w trakcie obkładania ciasta.

It is a ready-made paste that needs to be flexible and easy to roll out. It is important that it does not crack at the edges when wrapping the cake.

Masa cukrowa do modelownia *Modelling paste*

Musi być na tyle plastyczna, aby dało się z niej formować skomplikowane kształty. Ja wybieram Laped Model Paste ze względu na zwiększoną zawartość tłuszczu. Pracuje się na niej łatwo i figurki szybko utrzymują kształt. Dodatkowo dzięki lekkiej przejrzystości, figurki przygotowane z Laped nabierają głębi i naturalności.

It must be malleable enough to allow complicated shapes to be formed from it. My choice is Laped Model Paste because of its increased higher content. It is easy to work with with and the figures made from it hold their shape very well. Additionally, thanks to its light transparency, the figures made from Laped Model Paste gain depth and naturalness.

Masa cukrowa do kwiatów *Paste for modelling flowers*

Ma specyficzną konsystencję. Bardzo lubię niekonwencjonalnie wykorzystywać tą masę np. przygotowuję z niej stroje dla moich figurek.

It has a specific consistency. I like to use this paste unconventionally, for eg. I use it to prepare costumes for my figurines.

Colouring

BARWNIKI

W ŻELU GEL FOOD COLORS

To podstawa i przez długi czas tylko z ich pomocą przygotowywałam najróżniejsze projekty w mojej pracy. Obecnie na rynku dostępne są barwniki bardzo dobrej jakości np. Rainbow Dust, gdzie mamy do dyspozycji całą gamę bardzo mocno napigmentowanych kolorów. Należy pamiętać, że barwniki można doskonale ze sobą łączyć, a samodzielnie stworzone odcienie zawsze wyglądają bardziej interesująco. Barwniki w żelu służą przede wszystkim do barwienia masy cukrowej. Można też nimi malować na masie, a w zależności od potrzeb należy połączyć je z wodą, alkoholem lub lakierem spożywczym.

These are essential, and for a long time I prepared various projects using only them. Currently there are very good quality colouring gels available on the market, e.g. Rainbow Dust, where we have a whole range of very strongly pigmented colours. It should be remembered that different hues can be combined with each other perfectly, and the shades created independently always look more interesting. Edible colouring gels are used primarily to dye sugar paste. They can also be painted on the paste, and depending on your needs, they may need to be combined with water, alcohol or edible glaze.

W PYŁKU COLOURING DUST

Są wspaniałe pod każdym względem. Otwierają nowe możliwości. Oprócz cieniowania na sucho, barwnikami w pyłku można przepięknie malować. Doskonale łączą się zarówno z alkoholem jak i z lakierem jadalnym. Koronkowe projekty z lukru królewskiego czasami wymagają zabarwienia. Warto wówczas sięgnąć po pyłki, ponieważ jako jedyne nie zmieniają konsystencji lukru.

These are wonderful in every aspect. They open new possibilities. Apart from dry shading, colouring dusts can also be used as a paint to create beautiful results. They combine perfectly both with alcohol and with edible glaze. Lace designs made of royal icing sometimes require tinting. Then it is worth reaching for colouring dust, because it is the only colouring that will not affect the consistency of the icing.

W PLYNIE LIQUIDS (AIRBRUSH FOOD COLORS)

Przeznaczone do malowania aerografem, który we wprawnych dłoniach zmienia zwykłe ciasto w cukiernicze dzieło sztuki. Ja uzupełniam moje projekty o aerograf nadając im dodatkowy wymiar. Nigdy nie zapominam też o aerografie projektując torty konkursowe.

Designed to be airbrushed, which in skilful hands can turn an ordinary cake into a confectionary work of art. I supplement my toolkit with an airbrush, giving my projects an additional dimension. I never forget about airbrushing when designing competition cakes.



[Kup książkę](#)