

Sladký design

pečení a zdobení s Hankou Rawlings



Obsah

4 Poděkování 9 Úvodem

14

Objeďte svět pečení a zdobení

15 Pomocníci 16 Pečení 18 Pomůcky na zdobení 20 Sladké zdobení

24

Recepty

25 Než se pustíte do pečení 26 Příprava ráfku na pečení 28 Vanilkový korpus 32 Vanilkové cupcakes 34 Máslové sušenky 36 Meruňkový sirup s Cointreau 38 Vanilkový krém 40 Ganache 43 Bílková poleva

46

Základní techniky

47 Příprava a plnění kulatých a čtvercových dortů 50 Potahování kulatých a čtvercových dortů fondánem 54 Potahování dortové podložky pod kulaté, čtvercové a obdélníkové dorty 58 Barvení fondánu 60 Potahování cupcakes 62 Potahování sušenek 64 Příprava cake pops 67 Příprava mini dortíků 69 Výroba patrového etažéru 72 Sestavování vícepatrových dortů



76

Oslavy jara

- 79 Jarní zahrádka
- 83 Rozkvetlé cupcakes
- 85 Voňavá louka

90

Narození miminka

- 93 Moje hračky
- 97 Do vínku ti dávám
- 99 První botičky

104

Narozeniny holčičky

- 107 Domeček pro panenky
- 111 Pohádková vesnička
- 113 Cupcakes pro holčičky

118

Narozeniny chlapečka

- 121 Na cestě do hlubin
- 125 Mořský svět
- 129 Sladká zábava pro malé i velké hosty
- 131 Za sušenkami do vln

136

Dívence

- 139 První políbení
- 143 Dívčí cake pops
- 145 Bílá růže

150

První školní den

- 153 Moje první aktovka
- 157 Škola hrou
- 159 Veselé kreslení

164

Mamince

- 167 Dort pro maminku
- 171 Srdíčková cake pops
- 173 Cupcakes ze srdce

178

Tatínkovi

- 181 Dárkové balíčky
- 185 Třpytivé cupcakes
- 187 Karamelové kuličky

192

Svatební den

- 195 Svatební dort
- 199 Svatební cookies
- 201 Svatební cupcakes

206

Zimní radovánky

- 209 Kouzelný stromek
- 213 Pletené rukavičky
- 215 Zasněžená krajina

220 Tipy na styling

224 Šablony

232 Kam na nákup

236 Slovníček

243 O autorce






Úvodem

Vítám vás ve světě sladkých vůní, pastelových barev a hravých projektů. Od chvíle, kdy jsem do něj poprvé s nadšením nahlédla, uplynulo už hezkých pár let, mnoho kurzů, a ještě více pátrání na vlastní pěst. Leckdy bylo zajímavé, jindy však spíše frustrující a zdouhavé. A protože bych vám ráda ve vašem objevování tohoto krásného řemesla pomohla, aby váš čas strávený s fondánem a čokoládou byl radostný, bez zbytečných prodlev a frustrací, napsala jsem pro vás tuto knihu. Věřím, že vás přivede k pokusům, o kterých byste si dřív mysleli, že je nemůžete zvládnout. Je mi ctí, že prostřednictvím této knihy s vámi budu u nejradostnějších okamžiků vašeho života, ať už je to svatba, oslava výročí, Vánoce či narození prvního syna nebo vnučky. Rozzářené oči obdarovaných vám budou sladkou odměnou za čas, který věnujete přípravě následujících lahodných překvapení. A že ho nebude málo. Zvláště pokud jsou vaše zkušenosti se zdobením stejně malé, jako byly na začátku ty moje.

Knížka vás provede variacemi receptů na korpusy, cupcakes, sušenky, mini dortíky a dortová lízátka (cake pops). Představí přehled nejdůležitějších pomůcek a potřeb k pečení a zdobení. Seznámí vás s prací s potahovací hmotou, objasní používání rozmanitých barviv k docílení elegantního vzhledu, odhalí tajemství práce se sirupem, ganache, krémem a bílkovou polevou. Zkrátka vám ukáže, jak docílit profesionálního vzhledu i u doma vyrobených dezertů. Moje kniha se nesusoustrdí na recepty, nenabízí stovky variací na téma dort. Zato vám ukáže, jak snadné může být zdobení i v domácích podmínkách. Abyste si už nemuseli vybírat ze stále se opakující nabídky v cukrárnách. Zanedlouho budete na oslavách směle předkládat vlastní elegantní dezerty.



Jednotlivé projekty jsou navrženy tak, aby si na své přišli milovníci zdobení různých úrovní. Od úplných začátečníků, kteří budou moci objevovat základní techniky zdobení, po pokročilejší obdivovatele tohoto krásného řemesla. Každá kapitola představí nějakou zajímavou techniku zdobení. Ať už je to práce s vypichovači, šablonami nebo silikonovými formičkami, ukázka modelování a trezírování, nám blízká práce s bílkovou polevou, zdobení jedlým papírem, fondánem a gelovými barvami či pudrovými lesky a metalickými barvami. Naučíte se dorty kulaté, čtvercové, obdélníkové, trojúhelníkové. A to hned v několika velikostech. Jakmile si budete jistější, pusťte se do dortů složitějších tvarů, na které je potřeba ostrý nůž a pevná ruka.

V deseti tematických kapitolách naleznete celkem třicet sladkých delikates, které s pomocí krásných názorných fotografií, podrobně vysvětlených instrukcí a tipů zvládnete vyrobit sami doma. S dostatečnou časovou rezervou dokážete uskutečnit jeden každý z vyobrazených projektů. V každé kapitole jsem pro vás připravila tři sladěné dezerty pro jednu slavnostní příležitost (oslavy jara/Velikonoce, narození miminka, narozeniny holčičky, chlapečka, maminky, tatínka, dívky, první školní den, svatba/zásnuby, zimní radovánky/Vánoce). Sami si můžete vybrat, jestli se nejdřív pustíte jen nespěšně do sušenek, nebo se do toho vrhnete po hlavě a přichystáte všechny tři dezerty najednou.

Jak už jsem řekla, moje kniha není sbírka receptů. Je uspořádána trochu jinak než klasická kuchařka. V úvodní části se kromě receptů na těsta, krémy a polevy nachází názorný přehled všech základních potřeb, pomůcek a technik, na něž odkazuji v každé z tematických kapitol. Začínáte-li se zdobením, nejlepší rada do začátku zní: nastudujte si základní techniky, recepty i pomůcky před samotným zdobením. S nabranými zkušenostmi (teoretickými i praktickými) se k základním technikám budete vracet čím dál méně.

Všechny projekty jsou krásné i chutné. A vyžadují nejen dostatek času, ale i postupné rozšiřování vašich cukrářských potřeb. Proto v zadní části knihy předkládám seznam užitečných odkazů na obchody a weby jako tip, kam na nákup pro potřeby na zdobené a dekor. Samozřejmě ne vše musíte kupovat. Pro některé drobnější projekty vystačíte jen s málo pomůckami, ale budete potřebovat šablony. Ty naleznete také mezi závěrečnými kapitolami.

Slovníček vám pomůže tam, kde si nebudete jistí použitou terminologií. A kdybyste se u pečení dortů náhodou nudili, můžete z něj sestavit kvíz pro vaše přátele, aby zjistili, že zdobené dortů je opravdové řemeslo, a jako takové vyžaduje vlastní nástroje.

Budu moc ráda, když vás tato kniha naučí techniky, které vám zdobené usnadní. Budu ještě radši, když přejmete některé mé nápady a použijete je s minimálními úpravami. Ale nejspokojenější budu, pokud vás kniha inspiruje natolik, že popustíte uzdu vlastní fantazii a na základech, které jsem vám předestřela, vystavíte své vlastní jedinečné dílo. Poté, co si vyberete ze škály rozmanitých příchutí, můžete například pozměnit tvar či velikost jednotlivých dezertů a snadno upravit barevné schéma. Z dortu na oslavu jara se může rázem stát dort pro maminku nebo kolegyni k narozeninám, změnou barevné palety z cupcakes pro tatínka vykouzlíte perlové dortíky k zásnubám pro kamarádku nebo ze svatebních damaškových sušenek elegantní pozornost pro slečnu. Třicet slavnostních projektů se díky vaší tvořivosti promění v nekonečné množství překrásných sladkých lahůdek pro vaše nejbližší.

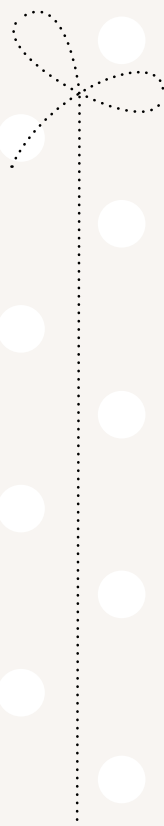
Knihou Sladký design se mi splnil velký sen. Práce na ní byla neuvěřitelná radost a ještě teď se kolikrát přistihnu, že se sama sebe ptám, zda se mi to jen nezdá. Ať vám pečení a zdobené s ní přinese tolik radosti, kolik práce na ní přinesla mně. Přeji vám mnoho krásných životních událostí, při kterých vám moje kniha bude moci posloužit jako doprovod a rádce.

Hanka Rawlings

Hanka Rawlings

Objevte svět pečení a zdobení

V této kapitole jsem se nechala inspirovat obrázkovými knížkami a slovníky, které mě již od dětství fascinují svou krásou a jednoduchostí. Jako lektorka jsem pak ocenila i jejich efektivnost. Obrázek často mnohem snáz vysvětlí to, co se slovy těžko popisuje. Nebo si naopak přiřadíte název k objektu, který už od vidění znáte. Snad vám, kteří se zdobením či některými technikami zdobení začínáte, obrázky na následujících stránkách pomohou názornou formou představit vše, co budete k práci potřebovat. Podělím se s vámi o obrazový slovník zdobení. Slovníček v zadní části knihy jej pak doplní o užitečná vysvětlení a tipy.



Pomocníci

Bude se vám hodit:

- 1 Cukřenka 2 Cedník 3 Utěrka 4 Kuchyňská váha 5 Odměrka 6 Síta s kličkou 7 Mísa
8 Pečící papír 9 Mřížka na chladnutí cupcakes a sušenek 10 Mašlovačka 11 Metlička
12 Jemné struhadlo 13 Vařečka 14 Silikonová stěrka



15

Objeďte svět pečení a zdobení

Sladké zdobení

Sladké cukrové sypání je moje vášeň. Sbíráám ho, jako jiní sbírají dortové etažéry či hrnečky. Sbíráám také krásné stuhy a papírové košíčky na pečení cupcakes. Všechny tyhle „sběratelské zásoby“ kupujte, když je vidíte, ne když je potřebujete. Například stříbrné a zlaté cukrové sypání se prodává převážně kolem Vánoc. Já ho ale často používám i během roku. Zatím se mi vždycky vyplatilo nakoupit si větší zásoby. Podobně je tomu i s ostatními barvami, které také nejsou k dostání pokaždé, když je zrovna potřebuji. Objednáváte-li ze zahraničí, je ještě o něco důležitější začít s přípravami včas. A pokud se mi podaří rozdmýchat ve vás vášeň pro krásné dorty a dortíky, třeba si začnete z dovolené vozit balíčky cukrových perliček či krásný barevný cukr jako suvenýr. Já si na ně místo v kufru vždycky najdu.

- 1 Belgická čokoláda v peckách s citronovou, pomerančovou, jahodovou a karamelovou příchutí
- 2 Barevný cukr rozmanitých barev
- 3 Cukrové perly
- 4 Barevná cukrová rýže
- 5 Lentilky
- 6 Gelové potravinové barvy Wilton
- 7 Fondán
- 8 Metalické pudry a lesky
- 9 Cukrové kuličky
- 10 Vanilkový krém
- 11 Čirý gel
- 12 Kukuřičný škrob v látkovém sáčku
- 13 Bílková poleva
- 14 Cukr krystal
- 15 Cukrové vločky
- 16 Cukrová srdíčka
- 17 Metalická barva
- 18 Třtinový cukr
- 19 Cukrářské lepidlo
- 20 Jedlý papír s jedlým potiskem
- 21 Fixy s jedlým barvivem
- 22 Moučkový cukr



Voňavá louka

Když jaro ne a ne přijít, zkuste si ho přivolat do kuchyně. Rozjasněte si pochmurnou zimní neděli rozkvetlými dortovými lízátky. Zapojte děti i dospělé a uvidíte, jak vám půjdou krásně od ruky. Povolte olizování prstů i vařeček, a o dobrovolníky nebude nouze. Touto půvabnou laskominou uděláte určitě radost novopečeným rodičům nebo maminkám o druhé květnové neděli.

Suroviny

Cake pops ve tvaru kytičky v bílé čokoládě, růžové s jahodovou a zelené s citronovou příchutí (používám čokoládu Callebaut) (postup viz Základní techniky – Příprava cake pops) •
Na dozdobení max. 50 g bílého, 50 g světle růžového fondánu (gelové barvivo Wilton, Pink), 50 g malinově růžového fondánu (gelové barvivo Wilton, Rose) a 50 g světle zeleného fondánu (gelové barvivo Wilton, Leaf Green) (postup viz Základní techniky – Barvení fondánu) • Trocha vody v malé mističce •
Moučkový cukr na posypání pracovní plochy

Potřeby a pomůcky

Vypichovač na pomněnku • Malý kulatý vypichovač • Silikonová pracovní podložka • Malý silikonový váleček • Malířská špachtle • Tenký štětec • Saténová stuha v jarních pastelových barvách • Ostré nůžky





1

Připravený obarvený fondán rukou propracujte, aby byl pěkně vláčný. Pracovní podložku posypte trochou moučkového cukru a natenko rozválejte všechny čtyři barvy fondánu.

2

Vykrájejte kytičky a kolečka, opatrně prstem uhladte roztržené okraje a slepte k sobě. Použijte na to tenký štětec namočený v malém množství vody.

3

Hotové kytičky bez prodlení nalepte na zaschlá lízátka, dokud je fondán vláčný. K čokoládě se přichytí. Tentokrát nebudete k přilepení potřebovat vodu.

4

Nakonec ozdobte hotová lízátka stuhou.

Cake pops zapíchněte do vázy plné cukru či do květináče s aranžovací hmotou. Pěkně se vyjmají i v polystyrenu ozdobeném stuhou či hezkým dárkovým papírem v jarních barvách.

Do druhého dne spotřebujte. Skladujte na chladném místě, ne v lednici. Čokoláda by se orosila.





Domeček pro panenky

Každý malý domeček skrývá svoji pohádku. I tento, ač z fondánu, nabízí mnohá překvapení. Jaká? To už záleží na vás a vaší malé oslavenkyni.
Bylo nebylo, v chaloupce na kraji lesa žila malá panenka ...

Suroviny

Dva obdélníkové korpusy 15 x 20 cm • 2 dávky sirupu (viz Recepty) • 2100 g ganache (viz Recepty) • 700 g levandulově fialového fondánu (gelové barvivo Wilton, Violet), 600 g světle zeleného fondánu (gelové barvivo Wilton, Leaf Green), 100 g světle růžového fondánu (gelové barvivo Wilton, Pink), 300 g tmavě růžového fondánu (gelové barvivo Wilton, Pink + Violet), 50 g černého fondánu (gelové barvivo Wilton, Black), 50 g světle šedého fondánu (gelové barvivo Wilton, Black) (viz Základní techniky – Barvení fondánu) • Trocha vody v malé mističce • Moučkový cukr na posypání pracovní plochy • Vysoký hrnek s horkou vodou

Potřeby a pomůcky

Čtvercová podložka 20 x 20 cm o tloušťce 0,5 cm, zaříznutá na rozměr 15 x 20 cm (obkreslete si ji na papír a vystříhnete šablonu) • Výše zmíněná vystřižená šablona 15 x 20 cm • Čtvercová podložka pod dort o délce strany 30 cm a tloušťce 1 cm • Dlouhý ostrý nůž • Krátký ostrý nůž • Otočný podstavec s plastovou podložkou na sestavování dortů • Dlouhý cukrářský roztírací nůž • Nerezová stěrka • Mašlovačka • Váleček • Krejčovský metr • Špendlík • Hladítko na fondán • Kráječ na pizzu • Papírové utěrky • Saténová stuha, šířka 1 cm • Oboustranná lepicí páska na přilepení stuhy kolem dortové podložky • Malý vypichovač na pomněnku • Malé vykrajovátko ve tvaru srdce • Sada obdélníkových a čtvercových vykrajovátek (případně šablony a ostrý krátký nůž – viz Šablony) • Malé oválné vykrajovátko na tašky na střeše, použila jsem 3cm rozměr • Silikonová pracovní podložka • Malý silikonový váleček • Malířská špachtle • Kulatá tvarovací kostice • Pěnová podložka • Malé struhadlo • Tenký štětec

1

Dlouhým ostrým nožem zarovnejte jeden obdélníkový korpus. Skrojte krustu a případně horní stranu korpusu, pokud jsou na ní nerovnosti. Korpus prokrojte a potřete sirupem.

Dlouhým roztíracím nožem rozetřete rovnoměrně ganache mezi prokrojené vrstvy a slepte je zpět k sobě. Naplněný korpus přilepte ke kartonové podložce o rozměrech 15 x 20 cm a tloušťce 0,5 cm trochou ganache.

2

Opatrně podeberte dort pod kartonovou podložkou a položte jej na otočný podstavec s plastovou podložkou na sestavování dortů. Naplněný korpus potřete shora sirupem a rozetřete po něm rovnoměrně vrstvu ganache.

3

Druhému korpusu krustu skrajovat nemusíte, bude tvořit část střechy.

Prokrojte ho, přilepte spodní část k promazanému dortu na otočném podstavci a potřete sirupem. Rozetřete rovnoměrně vrstvu ganache. Nakonec přilepte poslední část dortu a potřete sirupem. Pokud by po krustě sirup stékal, skrojte tenoučkou vrstvu krusty ostrým nožem.

Korpus to nezmenší, jen snáz udrží sirup. Nakonec použijte odkrojenou část z prvního korpusu a pomocí ganache vymodelujte střechu. Ganache vám poslouží jako "malta", kousky korpusu jako "cihly." Nebojte se toho. Přesahující části z dortu odkrojte ostrým nožem. Tvar zatím zhruba dorovnejte pomocí ganache.

4

Dlouhým roztíracím nožem rozetřete ganache na stěny domečku. Zarovnejte je nerezovou stěrkou podobně jako při zarovnávání boků kulatého dortu (viz Základní techniky – Příprava a plnění kulatého dortu). Pokud nejste s tvarem domečku či střechy spokojeni, roztíracím nožem přidejte na problematická místa trochu ganache. Ta zatuhne a bude krásně držet tvar.

5

Nahřejte ostrý nůž v horké vodě a otřete do sucha papírovou utěrkou. Zarovnejte jím rohy, stěny i střechu chaloupky, jako byste zarovnávali kulatý dort (viz Základní techniky – Příprava a plnění kulatého dortu). Podeberte chaloupku pod kartonovou podložkou a trochou ganache přilepte do středu čtvercové podložky o délce strany 30 cm. Nechte zatuhnout.

6

Než začnete pracovat s fondánem, ujistěte se, že je pracovní podložka čistá a suchá, bez zbytků ganache. Je-li ganache na chaloupce suchá a pevná na dotek, potřete ji malým množstvím sirupu. Kápne-li trocha sirupu na podložku, utřete ji papírovou utěrkou.

7

Připravený levandulový fondán rukou propracujte, aby byl pěkně vláčný. Pracovní podložku posypte trochou moučkového cukru a fondán rozválejte na pruh o rozměrech 70 x 25 cm a tloušťce maximálně 3 mm. Krejčovským metrem pro jistotu přeměřte výšku a obvod chaloupky, abyste se ujistili, že je pruh dostatečně dlouhý a široký na pokrytí stran. Pruh opatrně podeberte a omotejte kolem chaloupky tak, aby spoj vyšel na jeden z rohů – fondán přilepte nejprve k jednomu rohu, omotávejte kolem chaloupky a skončete opět na rohu. Při omotávání zároveň kontrolujte, zda je fondán dole u podložky hezky rovný, aby zbytečně nepřesahoval nebo naopak někde nechyběl. Stěny a spoj na rohu uhladte hladítkem na fondán. Případné vzduchové bubliny propíchněte špendlíkem a uhladte hladítkem. Přebytečný fondán kolem hran střechy odkrojte ostrým nožem.

8

Připravený zelený fondán rukou propracujte, aby byl pěkně vláčný, a na pracovní podložce posypané trochou moučkového cukru ho rozválejte na čtverec o rozměrech přibližně 35 x 35 cm a tloušťce maximálně 3 mm. Do jeho středu položte papírovou obdélníkovou šablonu a vykrojte obdélník. Vykrojenou plochu vyjměte, propracujte a zabalte do fólie. Rozválený fondán s obdélníkovým otvorem opatrně podeberte, aby se neroztáhl, a navlékněte ho přes domeček na podložku. K podložce ho přilepte trochou vody a uhladte hladítkem. Ostrým nožem odřízněte přebytečný fondán (viz Základní techniky – Potahování podložky). Čistý odkrojený fondán propracujte a uschovejte ve fólii.

9

Dortovou podložku začistěte levandulovou saténovou stuhou, kterou k podložce přilepíte oboustrannou lepicí páskou.

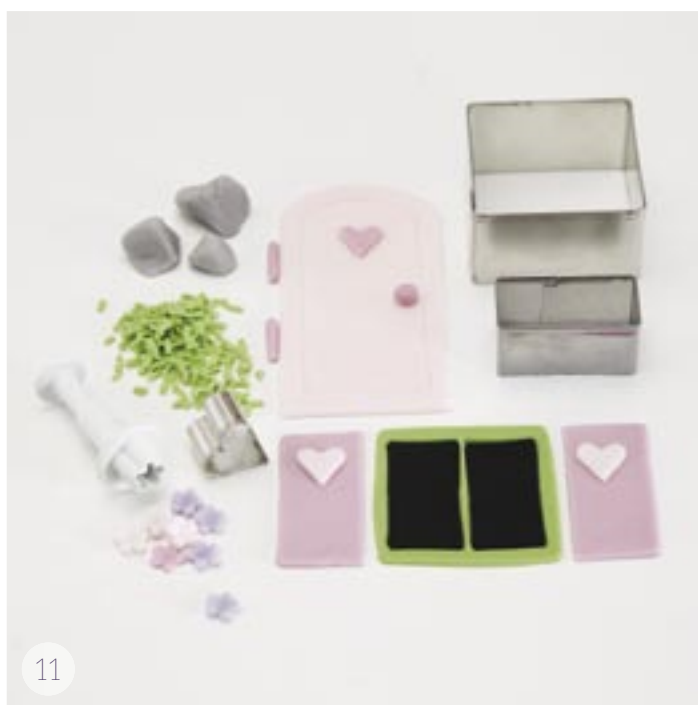
10

Připravený tmavě růžový fondán rukou propracujte, aby byl pěkně vláčný. Pracovní podložku posypte trochou moučkového cukru a fondán rozválejte dotenka. Oválným vykrajovátkem vykrajujte tašky na střechu, dvě srdce do štítů a jedno srdce na dveře. Uhladte prstem roztrápené okraje. Tašky přilepujte jednu k druhé trochou vody a ke ganache trochou sirupu. Krajní tašky zakrojte ostrým nožem (viz obrázek) a štítů začistěte pruhem z fondánu. Hřeben střechy ukrojte kráječem na pizzu a přilepte trochou vody k taškám. Na spoj do štítu přilepte malá srdíčka a na střechu světle růžový komín (viz obrázek).



11

Připravený tmavě růžový, světle růžový, zelený a černý fondán rukou propracujte, aby byl pěkně vláčný. Pracovní podložku posypte trochou moučkového cukru, fondán natenko rozválejte a zakryjte fólií, aby nezačal vysychat. Ostrým nožem vykrojte světle růžová dvířka a parapety. Párátkem do parapetů a dvířek naznačte vzor jemnou linkou (viz obrázek). Vykrojte světle růžová srdíčka do okenic. Z tmavě růžového fondánu vykrojte obdélníkové okenice (pokud nemáte vykrajovátko, použijte ostrý nůž), srdíčko na dveře, vymodelujte kliku a panty ke dveřím. Z černého fondánu vykrojte skla do oken a ze zeleného fondánu okenní rámy. Na jemném struhadle nastrouhejte zelený fondán a nechte zaschnout. Použijete ho nakonec jako travičku. Ze šedého fondánu v prstech



vymodelujte různě velké kameny na trávník a placaté kameny na kamennou cestičku ke dveřím. Nechte zaschnout. Nakonec vykrajujte malé různobarevné kytičky (viz obrázek).

12

Všechny ozdoby na domeček i do zahrádky přilepte štětečkem namočeným v malém množství vody. Nejprve ale prstem uhladte okraje, kde je to potřeba. Kolem domečku nasypete zelenou travičku, na cestičku přilepte kameny a do zahrádky rozmístěte drobounké kytičky.

Dort do oslavy skladujte v papírové krabici s víkem na chladném a tmavém místě. Nedávejte jej do lednice. Vlhkost v lednici by fondán mohla poničit. Do dvou dnů spotřebujete. Po nakrojení už dort do lednice uložit můžete.