

Obsah

| | |
|---------|---|
| Úvod | 6 |
| O knize | 7 |

Kapitola 1: Dorty

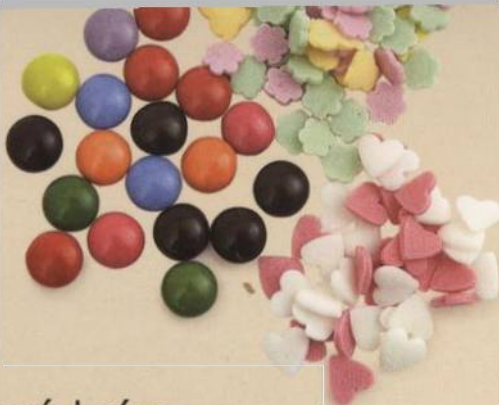
8

| | |
|-----------------------------|----|
| Kuchyňské náčiní a vybavení | 10 |
| Další potřeby | 12 |
| Užitečné pomůcky | 14 |
| Recepty | 16 |
| Úprava korpusu | 26 |
| Malé dezerty | 28 |
| Patrové dorty | 32 |
| Zdobení stužkami | 38 |

Kapitola 2: Fondán

40

| | |
|---------------------------------|----|
| Druhy fondánu | 42 |
| Barvení fondánu | 44 |
| Skladování a přeprava | 48 |
| Potahování korpusu | 50 |
| Potahování podložky | 54 |
| Malování na fondán | 58 |
| Volánky a jiné ozdoby | 62 |
| Formy, vykrajovátka a kleštičky | 68 |
| Psaní na fondán | 72 |
| Modelování postaviček | 76 |
| Modelování zvířátek | 84 |
| Modelování růží | 88 |
| Vykrajované květy | 90 |
| Aranžmá z čerstvých květin | 94 |
| Marcipán | 96 |



Kapitola 3: Máslový krém 102

| | |
|---------------------------------|-----|
| Příprava máslového krému | 104 |
| Potahování korpusu | 108 |
| Ozdobné prvky z máslového krému | 112 |
| Stříkání krémem | 114 |
| Stříkání zvířátek a obličejů | 118 |
| Zmrazené dekorace | 120 |
| Stříkání květů | 122 |



Kapitola 4: Čokoláda 126

| | |
|----------------------------|-----|
| Práce s čokoládou | 128 |
| Ganache | 132 |
| Čokoládové dekorace | 134 |
| Dortová lízátká a pralinky | 140 |

| | |
|-------------------------|-----|
| Výroba a použití šablon | 144 |
| Přehled šablon | 146 |
| Slovníček | 153 |
| Rejstřík | 155 |
| Poděkování | 160 |

