

OBSAH



Úvod6

ZÁKLADY PŘÍPRAVY DORTŮ8

Pomůcky k pečení a zdobení dortů.....	10
Pečení korpusu	20
Plnění dortů.....	24
Receptury náplní	26
Pečení cupcaků	27
Plnění cupcaků.....	28
Receptury icingů (krémů, polev)	30
Receptury rozvalovacích a modelovacích hmot.....	34
Patřovinařská barva	37
Patahování dortu tukovým krémem	44
Dorty potažené tukovým krémem se vzorkem.....	48
Patahování dortu ganache	49
Patahování dortu rozvalovacím fondánem.....	50
Spojení mezi patry.....	62
Patahování cupcaků.....	62
Patahování cupcaků polevou ganache	65
Patahování cupcaků rozvalovacím fondánem	66
Objekty z křupinek.....	68
Dortové podložky a tácy.....	69
Skládání patrových dortů	72
Trvanlivost, skladování a přepravování dortů.....	74
Cupcaková tabulka	75
Průměr a obvod kulatého dortu	75
Dortová tabulka.....	76

TREZÍROVÁNÍ.....78

Jak zacházet s trezírovacími sáčky.....	80
Typy tubiček a jejich využití	86
Základní tvary	88



Stříkané okraje	98
Nápisy	108
Jednoduché květy	112
Pokročilé květy	114
Ozdoby z královské polevy	126
Obrázky z tekuté polevy	138
Štětcová výšivka	143
Vlasové ozdoby	144
Nástavbové zdobení	145
Krajkoví	149
Ukázky	150

OZDOBY Z FONDÁNU A GUMPASTY . . . 156

Strojek na těstoviny	158
Tvořítko	159
Silikonové formy na okraje	162
Ozdoby tvořené v silikonových formách	166
Ozdoby z formiček na bonbony	169
Obecný návod k rozvalování a vykrajování gumpasty a rozvalovacího fondánu	170
Tvary tvořené vykrajovátka na sušenky	172
Vypichovače na abecedu z gumpasty	173
Patchworkové vypichovače	174
Zapichovací ozdoby	176
Trojrozměrné ozdoby z gumpasty	177
Vypichovače s pístem	178
Základy tvoření květů	180
Gerbery	186
Růže	190
Madagaskarský jasmín	194
Kaly	196
Falešné růže a listy z textilu	198
Stužkové spirálky	202

Mašle z gumpasty	204
Ozdobné stuhy po obvodu dortu	208
Rozměřování dortu na záclonky a girlandy	212
Záclonky a volánky	214
Drapérie	220
Smocking	222
Anglická krajka	226
Quilling gumpasty	228
Základní tvary pro ruční modelování	230
Ruční modelování zvířátek	232
Ruční modelování lidí	242
Ukázky	254

RŮZNÉ ZDOBÍČÍ TECHNIKY 266

Jak dodat dortům lesk a třpyt	268
Šablony	272
Jedlý papír s potiskem	274
Malování a barvení povrchu fondánu	280
Airbrush	282
Cricut Cake	284
Přírodní scenérie	288
Dort pokrytý čokoládou	290
Tvarování čokolády	298
Ozdoby ze želatiny	300
Isomalt	302
Ukázky	304

VZORNÍK 316

Zdroje	324
O autorce	324
Poznámky	325
Rejstřík	326