

Obsah

Význam dekorativního umění v cukrářství	7
1 Jednotahové linie	9
1.1 Cvičení jednotahových vodorovných, kolmých a šikmých linií	9
1.2 Procvičování jednotahových linií glazurou	9
1.3 Procvičování jednotahových linií cukrářskou kakaovou polevou	9
1.4 Sestavování ozdobných linek a pásků s různými motivy tužkou	10
1.5 Procvičování ozdobných pásků s různými motivy barevnou glazurou	10
1.6 Procvičování ozdobných motivů cukrářskou kakaovou polevou	11
2 Písmo	34
2.1 Návčik hůlkového písma tužkou, rozestavení písmen a slov	34
2.2 Návčik psacího písma tužkou	34
2.3 Procvičování písma a sestavování písmen a slov glazurou	35
2.4 Návčik řezaného písma	35
Abeceda plošného písma, sestavování písmen do slov	35
Vyřezávání písmen z cukrářské kakaové polevy a z modelovací hmoty	35
Sestavování písmen z pásků	35
3 Dělení	54
3.1 Dělení kruhové plochy	54
3.2 Dělení čtvercové a obdélníkové plochy	54
3.3 Skladba písma do čtvercových a obdélníkových ploch	54
4 Zdobení	67
4.1 Návčik zdobení okrajů výrobků tužkou, glazurou, polevou	67
4.2 Stylizační ozdoby - tužkou, krémem, modelovací hmotou, ovocem, polevami	67
4.3 Figurální kresba tužkou, kornoutkem a procvičování ozdob pomocí šablon při použití krému a cukrářské kakaové polevy	68