



DEKOROWANIE DESERÓW

SPIS TREŚCI

- [Definicja deseru](#)
- Sposoby dekoracji deserów:
 - [Krem](#)
 - [Orzechy](#)
 - [Lukier](#)
 - [Glazura](#)
 - [Lukier plastyczny \(masa cukrowa\)](#)
 - [Krem królewski](#)
 - [Rodzaje kremu królewskiego](#)
 - [Posypki](#)
 - [Owoce](#)
 - [Perłki cukiernicze](#)
 - [Karmel](#)
 - [Galaretka](#)



DESER

- Deser (pochodzi od francuskiego *desservir* = „czyścić stół”) – potrawa jadana zazwyczaj na zakończenie posiłku głównego lub na podwieczorek czy drugie śniadanie. Najczęściej potrawa słodka.
- Deserem mogą być ciasta, ciastka, herbatniki, słodkie pieczywo, gofry, budyń, pudding, suflet, legumina, kisiel mleczny, zabajone, kisiel owocowy, sorbet, granita, lody, krem, mus, pianki deserowe, galaretka, owoce (w formie sałatki owocowej, kompotu), słodycze, chałwa, nugat, itp.
- Niekiedy za deser uważa się także ser, a nawet wypicie kawy.
- Zawsze dekoracja musi być jadalna!



Garniowanie

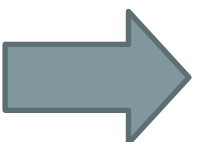
- Garniowanie – przybranie, dekorowanie potraw i naczyń, na których są podane. Dodatki, którymi się zdekoruje potrawę zowią garnirunkiem lub także garniowaniem.





SPOSOBY DEKORACJI DESERÓW

- Dekoracje kremem wykonuje się za pomocą ozdobnych tulek.
- Kremy bywają wykorzystywane jako nadzienia do tart oraz ciastek takich jak np. napoleonki, ptysie, babeczki korpusowe tzw. rurki z kremem, tortach o babeczkach, deserach lodowych (bita śmietana)
- Krem – rodzaj deseru zestalającego (rozpuszczoną) żelatyną. Pozostałe składniki na krem to: całe jaja lub żółtka utarte z cukrem, dodatki smakowe oraz piana ubita z białek jaj lub bita śmietana. Wszystkie składniki po połączeniu są razem ubijane do momentu lekkiego zestalenia kremu.
- Dodatkami smakowymi mogą być: wanilia, karmel, napar z kawy lub herbaty, sproszkowana czekolada, mleko, śmietanka, napój alkoholowy (np. rum), przetarte owoce, itd





SPOSOBY DEKORACJI DESERÓW

- Orzechy- całe, siekane, zmiżdżone, (w płatkach migdały) stosowane to ciast, tortów, deserów lodowych, ciasteczek, babeczek, czekoladek





SPOSOBY DEKORACJI DESERÓW

- Lukier – polewa z cukru rozprowadzonego wodą, sokiem owocowym, białku jaja kurzego bądź mleku. Służy do ozdabiania ciast.
- Rodzaje lukru:
 - Lukier królewski
 - Lukier cukierniczy (glazura)
 - Lukier plastyczny (masa cukrowa)





SPOSOBY DEKORACJI DESERÓW

- Lukier cukierniczy (glazura)
- Zastosowanie:
 - polewanie ciast
 - przyklejanie np. wiórków kokosowych, posypki i innych sypkich dodatków



SPOSOBY DEKORACJI DESERÓW



- Lukier plastyczny (masa cukrowa)-stosowana w cukiernictwie masa wykonana głównie z cukru pudru oraz żelatyny, używana do powlekania gotowych ciast i wykonywania dekoracji.



- Zastosowanie:
 - tworzenie małych figurek
 - dekoracja tortów w stylu angielskim i amerykańskich cupcakes

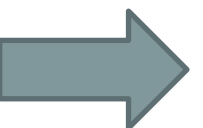






SPOSOBY DEKORACJI DESERÓW

- Lukier królewski-(ang. royal icing) – rodzaj lukru przygotowanego z cukru pudru i ubitych białek jaj, opcjonalnie z dodatkiem soku z cytryny
- Zastosowanie:
 - sklejanie form przestrzennych
 - wiele warstw lukru
 - precyzyjna dekoracja







RODZAJE LUKRU KRÓLEWSKIEGO

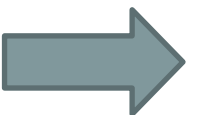
- Lukier rzadki/konsystencja miodu-do „zalewania”/wypełniania ciastek jako tło do dalszej dekoracji. Do zalewania na płasko większych elementów, które po wyschnięciu tworzą dekoracje
- Lukier średni/konsystencja luźnego kremu-do tworzenia wzorów na ciastkach. Najczęściej wyciskany przez małe worki cukiernicze bez zastosowania tylek





RODZAJE LUKRU KRÓLEWSKIEGO

- Lukier średni zagęszczony/
konsystencja kremowa stała-
do dekoracji przez tyłki. Jest
najczęściej stosowaną
konsystencją przy dekoracji
tortów. Uzyskane wzory są
dokładniejsze i drobniejsze,
dzięki czemu zdobienia mogą
być bogatsze i bardziej
wyszukane. Można z niego
wykonać stojące figurki takie
jak z masy cukrowej. Po
zaschnięciu lukier utwardza
się.



RODZAJE LUKRU KRÓLEWSKIEGO

- Lukier gęsty/konsystencja pasty-do tworzenia większych form, kwiatów jadalnych, ażurowych dekoracji stojących





SPOSOBY DEKORACJI DESERÓW

- Posypki cukiernicze-małe, podłużne, słodkie w smaku granulki z czekolady(mlecznej, gorzkiej, białej) lub są także granulki owocowe, którymi posypuje desery lodowe, torty, babeczki, ciasta i ciasteczka, pączki



SPOSOBY DEKORACJI DESERÓW

- Owoce- kandyzowane lub świeże stosowane to tortów, deserów lodowych, kisili, puddingów, ciast, ciasteczek



sabrina
sue



SPOSOBY DEKORACJI DESERÓW

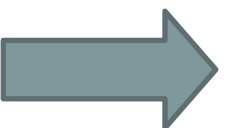
- Perełki cukiernicze- stosuje się do ozdób tortów, pączków, ciasteczek, babeczek





SPOSOBY DEKORACJI DESERÓW

- Karmel- Gorący karmel można wylewać na pergamin, tworząc fantazyjne sople lub plamy. Kiedy karmel w garnku zacznie stygnąć, można widelcem lub łyżką wyciągać cieniutkie jak pajęczyna nitki (doskonała i efektowna dekoracja deserów). Można wyjąć suchymi rękami z garnka kulę z karmelu, rozciągając i składając kilkakrotnie (póki ciepły) spowodować, że stanie się gładki i matowy. Wtedy można wyciągać z niego różne formy: igiełki, tasiemki, listki.

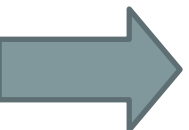




SPOSOBY DEKORACJI DESERÓW

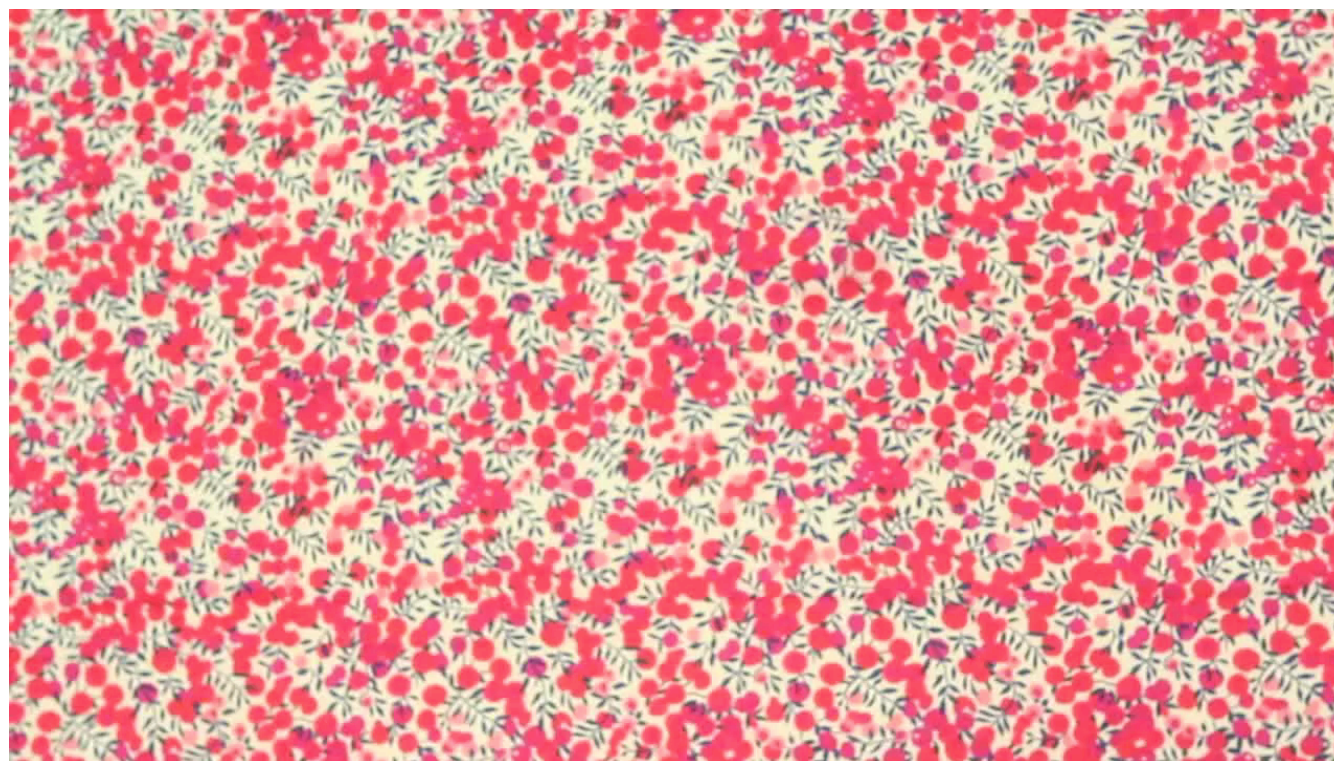
- Galaretka- wyrób spożywczy o galaretowatej konsystencji, powstały dzięki właściwościom żelującym dodatków – żelatyny, pektyny lub agaru.
- Galaretki słodkie są zazwyczaj wytwarzane na bazie soków lub aromatów owocowych. Podawane są jako deser, z dodatkiem np. bitej śmietany czy bakalii, są także elementem dekoracyjnym ciast

Pin-up Cake





Techniki dekoracji





PREZENTACJE WYKONAŁA

Aleksandra Raczyńska z klasy 2Tbż nr z
dziennika 20

