Ozdoby z korpusov cukrárskych výrobkov

Niektoré korpusy cukrárskych výrobkov je možné použiť aj na výrobu ozdôb. Ide o pláty a buflery zo šľahanej hmoty, korpusy z odpaľovaného cesta, jadrovej hmoty, ozdoby z pečenej mandľovej hmoty, z vaječnej hmoty a pod.

Modelované ozdoby z plátov – piškótový plát sa rozreže na polovicu a naplní pišingerovou náplňou. Po stuhnutí sa z plátu vykrajujú požadované tvary. Polotovary sa balia do vyvaľkanej navlhčenej a vhodne zafarbenej modelovacej hmoty. Po konečnej úprave tvaru sa podľa potreby dohotovia kakaovou polevou a pod. Aby ozdoby nevysychali, povrch sa potrie rozohriatym tukom. Na dosiahnutie rôznych tvarov sa používajú aj formičky.

Ozdoby z pečenej mandľovej hmoty (marcipánovej) – Pečivo z pečenej mandľovej hmoty patrí medzi najkvalitnejšie druhy čajového pečiva. Používa sa aj na ozdobovanie cukrárskych výrobkov. Formuje sa do tvaru figúrok a pod. Pripravuje sa zo základnej mandľovej hmoty, tekutých vaječných bielkov a práškového cukru a podľa potreby sa prifarbí a ochutí. Tvaruje sa striekaním pomocou vrecúška s rezanou trubičkou. Pečie sa pri teplote 230\*C asi 10 minút.

Ozdoby z pálenej hmoty – používajú sa zriedka. Odpaľovaná hmota sa vyrobí podľa klasickej receptúry. Nastriekané ozdoby sa pečú prevažne samostatne a následne sa aplikujú na tortový korpus.

Ozdoby z vaječnej hmoty typu pasians – vaječnú hmotu možno tvarovať striekaním pomocou vrecúška s hladkou rúrkou na mastné múkou posypané plechy. Ozdoby majú tvar figúrok, stojanov na torty a pod. jednotlivé časti polotovarov možno spevniť zlepením dvoch kusov pomocou tvrdej čokoládovej hmoty. Rovnako sa môžu ďalej dotvoriť ostatnými zdobiacimi hmotami.

 