

## **Úvod . . . . .6**

## **ZÁKLADY PŘÍPRAVY DORTŮ . . . . .8**

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
Potravinářská barva . . . . .	37
Potahování dortu tukovým krémem . . . . .	44
Dorty potažené tukovým krémem se vzorkem. . .	48
Potahování dortu ganache . . . . .	49
Potahování dortu rozvalovacím fondánem. . . . .	50
Spojení mezi patry. . . . .	62
Potahování cupcaků . . . . .	62
Potahování cupcaků polevou ganache . . . . .	65
Potahování 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 trubiček 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
Štetcová 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 vykrajovátkou na sušenky . . . . .	172
Vypichovače na abecedu z gumpasty . . . . .	173
Patchworkové vypichovače . . . . .	174
Zapichovací ozdoby . . . . .	176
Trojrozměrné ozdoby z gumpasty . . . . .	177
Vypichovače s písmem . . . . .	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 ZDOBICÍ 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 scénérie . . . . .	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**