

OBSAH

VÝZNAM DEKORATIVNÍHO UMĚNÍ V CUKRÁŘSTVÍ	7	2. Nácvik psacího písma tužkou	42
ÚVOD	7	3. Procvičování písma a sestavování písmen a slov sáčkem a glazurou	49
I. JEDNOTAHOVÉ LINIE	9	4. Nácvik řezaného písma	53
1. Cvičení jednotahových linií vodorovných, kolmých a šikmých	10	a) Abeceda plošného písma, sestavování písmen do slov	53
2. Procvičování jednotahových linií sáčkem a glazurou	15	b) Vyřezávání písmen z cukrářské kakaové polevy a z modelovací hmoty	53
3. Procvičování jednotahových linií cukrářskou kakaovou polevou	17	c) Sestavování písmen z pásků	53
4. Sestavování ozdobných linek a pásků s různými motivy kvítků, listků, figurek apod. — tužkou	19	III. DĚLENÍ	67
5. Procvičování ozdobných pásků s různými motivy sáčkem a barevnou glazurou	27	1. Dělení kruhové plochy	67
6. Procvičování ozdobných motivů cukrářskou kakaovou polevou	28	2. Dělení čtvercové a obdélníkové plochy	78
II. NÁCVIK PÍSMÁ	32	3. Skladba písma do čtvercových a obdélníkových ploch	82
Úvod	33	IV. ZDOBENÍ	89
1. Nácvik hůlkového písma tužkou, rozestavení písmen a slov	34	1. Technika zdobení okrajů výrobků — tužkou, sáčkem	89
		2. Stylizační ozdoba — tužkou, modelovací hmotou, krémem, ovocem, polevami	106
		3. Figurální kresba tužkou, kornoutkem a procvičování ozdob pomocí šablon při použití krému a cukrářské kakaové polevy	114
		Ukázky zdobení slavnostních výrobků	123