

# Obsah

<b>1. Úvod</b>	<b>11</b>
<b>2. Modelované výrobky z buflerů</b>	<b>13</b>
<b>3. Sada modelovátek - kostic</b>	<b>19</b>
3.1. Text k obrázkům modelovátek	20
<b>4. Modelování květů</b>	<b>21</b>
4.1. Marcipánka	21
4.2. Jabloňové květy	21
4.3. Narcisy	22
4.4. Karafiáty	22
4.5. Tulipány, magnolie, lekníny	22
4.6. Růže a poupata	23
4.7. Astry a chryzantémy	23
4.8. Macešky	24
4.9. Květy modelované na dřevěné kužele	24
4.10. Zelený trs trávy	24
4.11. Listy, stonky	24
<b>5. Různé modelované výrobky - doplňky ozdob</b>	<b>27</b>
5.1. Figurky	27
5.2. Holubičky	27
5.3. Polštářek, srdíčko	27
5.4. Písmena, číslice	27
5.5. Prsteny	28
5.6. Vizitky	28
5.7. Ryby	28
<b>6. Různé tvary terčů</b>	<b>29</b>
<b>7. Drobné modelované výrobky z mandlové marcipánové hmoty</b>	<b>33</b>
7.1. Pejsek a zajíček I	35
7.2. Prasátka	36
7.3. Kachnička , zajíček a sněhulák	37
7.4. Slon a kočička	39

7.5. Pejsek a zajíček II	40
7.6. Hříbečky a chřest	41
7.7. Petržel , černý kořen , ředkvička	43
<b>8. Drobné modelované výrobky z mléčné marcipánky</b>	<b>45</b>
8.1. Zajíci	45
8.2. Kachničky, kuřátka	45
8.3. Ježci	46
8.4. Prasátko	46
8.5. Kočka, slon a kravička	46
8.6. Modelované malé ovoce	47
8.7. Zelenina a houby	48
<b>9. Modelované výrobky do forem z mléčné modelovací hmoty</b>	<b>51</b>
9.1. Formičky	51
9.2. Marcipánka	52
9.3. Formování	52
9.4. Barvení - dohotovení	52
<b>10. Sestavování plošných moderních květů, zhotovených pomocí různých vypichovačů jako dortové ozdoby</b>	<b>53</b>
10.1. Postupy a možnosti provádění těchto ozdob	53
10.2. Dorty	67
10.3. Jednotlivé operace pracovního postupu přípravy čokolády na vypichování	74
10.4. Čokoládové růže	78
10.5. Čokoládové listy	78
10.6. Tvarování listů	78
<b>11. Ozdoby z karamelu</b>	<b>79</b>
11.1. Technologické pokyny k docílení dokonalého výrobku	79
11.2. Astry	80
11.3. Stonky	80
11.4. Zelené spirály	80
11.5. Zelené lístky	80
11.6. Hroznové víno, třešně, višně	80
11.7. Zhotovení košíku	81
11.8. Návrhy na modelované a foukané ozdoby z karamelu, sesazené na marcipánových podložkách - terčích	82
11.9. Souprava pomůcek k modelování a foukání karamelových ozdob	83
<b>12. Výroba ozdob z bílkové glazury</b>	<b>85</b>

12.1. Různé tvary a velikost trubiček na květy	87
12.2. Trubičky na květiny fantastické	87
<b>13. Další druhy ozdob</b>	<b>93</b>
13.1. Ozdoby z griliáše	93
13.2. Ozdoby z proslazovaného nebo kandovaného ovoce	94
<b>14. Výstavní výrobky</b>	<b>95</b>
14.1. Zhotovení košíku s ovocem - výrobek určený pro výstavní účely	96
14.2. Zhotovení vázičky nebo misky	97
14.3. Zhotovení květináčů	97
<b>15. Recepty, odborné návody a pokyny, suroviny</b>	<b>111</b>
15.1. Surová marcipánová hmota, používaná k další úpravě nebo k náplním	111
15.2. Marcipánka na modelování	111
15.3. Mléčná marcipánka - modelovací hmota	111
15.4. Cukrová hmota k modelování	111
15.5. Kokosová hmota (pro výrobu kokosových suků)	112
15.6. Čokoládová hmota k modelování	112
15.7. Čokoláda na zdobení květin a růží	112
15.8. Čokoláda na zdobení	112
15.9. Čokoládová rýže	112
15.10. Kakové drobečky	112
15.11. Barevný cukr k sypaní	112
15.12. Agarové želé na vypichování	113
15.13. Glazura z bílků	113
15.14. Hoblování mandlí	113
15.15. Vaření cukru - měření teploty	113
15.16. Souhra barev a chutí	114
15.17. Lakování výrobků	114
15.18. Lak na cukrovinky	114
15.19. Lak na polevy	114
15.20. Lak na tragant	114
15.21. Lak na mandlovou hmotu - marcipánku	114
15.22. Mandle	115
15.23. Mandle hořké	115
15.24. Oříšky lískové	115
15.25. Pistácie	116
15.26. Kokos	116
15.27. Kaštiny jedlé	116

15.28. Kakaové máslo .....	117
15.29. Kyselina vinná .....	117
<b>16. Použitá literatura .....</b>	<b>119</b>