



Előkészítés a dekoráláshoz

Ahhoz, hogy a süteményünk dizájnja végül olyan legyen, amilyenre szeretnénk, meg kell tanulnunk azt is, hogy a különböző díszítéseket hogyan helyezzük a sütikre.

Az sem mindegy, hogy maga a sütemény hogyan van előkészítve a dekoráláshoz, hiszen ha az alapok nem megfelelőek, akkor a dekoráció sem fog sikerülni.

Azt is jó tudni, hogy a sütemény készítés melyik fázisában kerüljön egy-egy díszítés a sütire.

Link: <https://www.tanuljsutni.hu/sutemeny-dizajn-elokeszites-dekoracios-sorrend>

- Legyen a sütemény megfelelően visszahűtve, hogy a dekoráció ne olvadjon meg rajta
 - Figyeljünk rá, hogy a krém és az előkészített sütemény felszíne ne legyen túl hideg, szilárd, mert így nem tapad meg rajta a dekoráció
 - A szárazabb felülteken, mint pl. a kelt tészták kevésbé tapadnak meg a krémes díszítések
-

Mikor kerüljön a dekoráció a sütire?

- Kelt tésztákat a legtöbbször sütés előtt dekorálunk
 - A tészta kenése a sütés előtt történik meg
 - A legtöbb tészta esetében a dekorálás a sütemény összeállítása végén kerül fel
 - A profin dizájnolt süteményeket az összeállítás közben is díszítik, ezeket általában több darabból építik össze
-

Mire figyeljünk egy dekoráció esetében?

- A különböző készen kapható dekorációs elemek nedvesség hatására elolvadhatnak, emiatt érdemes csak a fogyasztás előtt pár órával felhelyezni azokat
 - A hosszas állástól teljesen széteshetnek
-

Ha színezékeket használunk dekorációshoz

- Szintén fontos, hogy a színezett krémeink, főként a tejszínes alapúak rövid időn belül fogyasztásra kerüljenek, mert a színezék megfolyhat benne
 - A vajjas, illetve vajjas-csokis krémeink jobban megtartják a színezéket
-

Gyümölcs dekorációk

- A mirelit gyümölcsök a sütire helyezés után, ahogy olvadnak, levet ereszhetnek, emiatt elszínezhetik a sütemény tetejét

- Figyelni kell arra is, mennyire lédúsak, mert a rá kerülő zselatint felhígíthatják, az pedig nem fog rajta megkötni
 - A lekvárokat, gyümölcspüréket sűrítjük be zselatinnal
-

A sütemények felülete

- Legyen mindig előkészítve, kikészítés és hőmérséklet szempontjából is
 - Ha szükséges, akkor a dekorációkat rögzítsük különböző segédeszközökkel (pl. fogpiszkáló), de fogyasztás előtt jelezzük annak jelenlétét
-

Cukormázás ölelés neked!

- Meli♥ -