















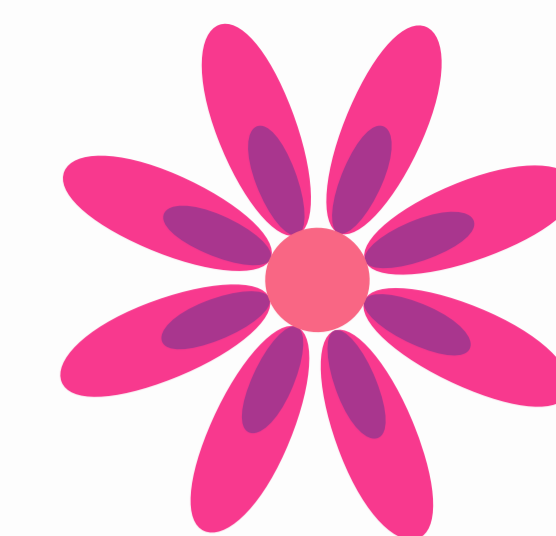
MODELOVACÍ HMOTY

modelování, barvení a zdobení



- 3  úvod
- 5  Potahovací hmota Formix
- 6  Maďarská potahovací hmota
- 7  Holandský marcipán
- 8  barvení
- 10  lepení
- 11  dort 1
- 17  dort 2
- 23  dort 3
- 28  dort 4
- 34  jak správně sladit barvy
- 35  5 otázek a odpovědí, aneb na co se nejčastěji ptáte

Proč číst tuto knihu?

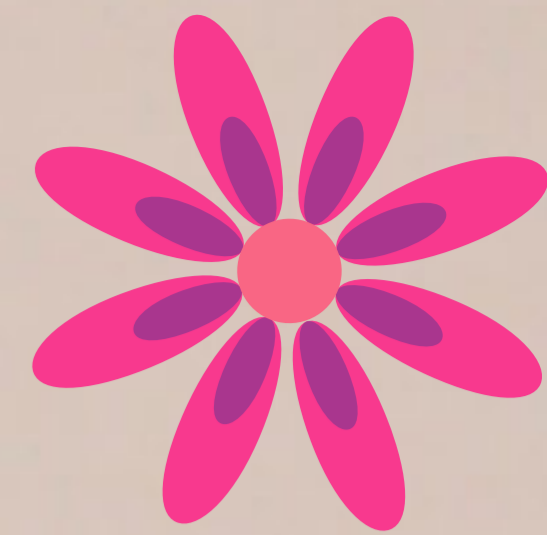


Dozvíte se jaký je rozdíl mezi klasickou potahovací hmotou, maďarskou potahovací hmotou a holandským marcipánem. Naučíte se správně tvarovat kytičky, lístečky a modelovací hmotu. Ukážeme si jaké barvy k sobě nejvíce ladí a jaké naopak k sobě raději nedávat.

Prozradím vám mé tajemství a triky ve všem, co se týče modelování s hmotou. Všichni se toho bojí a říkají, jak je to těžké, jak jim to nejde, že to nezvládnou a podobné bláboly. Kdo se neučí, neumí. Já se s tím taky nenarodila. Za vším je spousta času a tvrdá práce, pokud chcete, aby ty dorty vypadaly opravdu nádherně, ne jen hezky.

Hezký dort udělá i moje mladší sestra, pokud chcete zaujmout, musí být opravdu nádherný, musí mít něco nečekaného, čím překvapíte. Vy s bohatou fantazií to budete mít o něco jednodušší.





Jaké potahovací hmoty nabízíme v našem e-shopu?

Jaká hmota je nejlevnější, nejchutnější, nejjednodušší? Vyberte si sami ze 3 druhů potahovacích hmot.





Potahovací hmota Formix

Klasická potahovací hmota, která je skvělá pro výrobu figurek a na potahování dortu. Na našem e-shopu je tahle hmota nejprodávanější.

Jestli milujete chuť pravého marcipánu, můžete jásat, protože hmota Formix má chuť po mandlích, přesně jako marcipán. Její vlastnosti jsou bohaté, hmota nepraská, je hebká a přizpůsobí se vaší práci. Silnou stránkou je rychlá příprava. Hmota je v základu bílá, a tak se velmi dobře barví.

KOUPIT Formix
www.svecukraru.cz



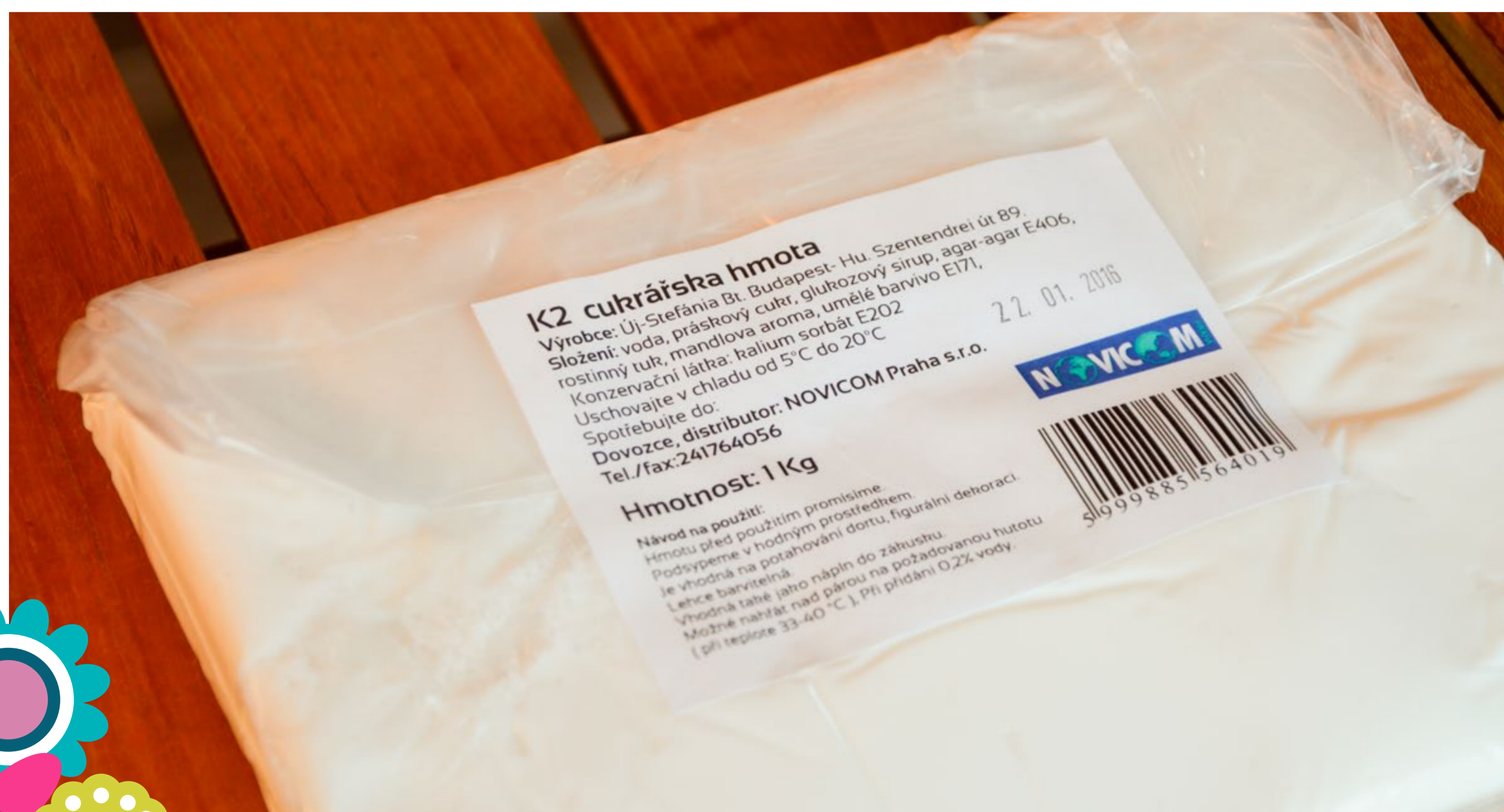
Maďarská potahovací hmota

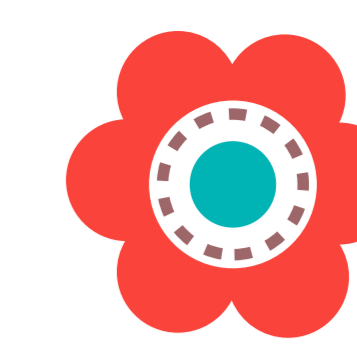
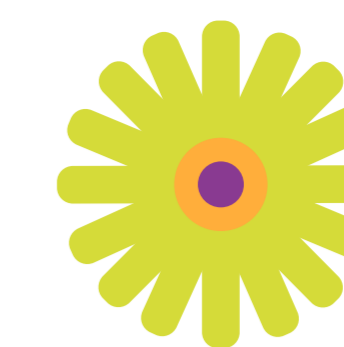
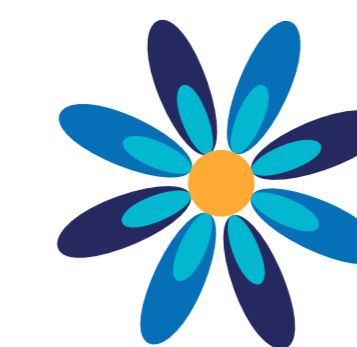
Hmota, kterou si zákazníci oblíbili pro potahování svatebních a dětských dortů. Můžete ji použít i na modelování marcipánových figurek a různých dekorací.

Před použitím je potřeba hmotu zpracovat, lze ji i nahřát, aby se vám s ní lépe pracovalo. Hmota je charakteristická sněhově bílou barvou, která sama o sobě zaujme. V případě potřeby je skvělá i na barvení nejrůznějších odstínů.

KOUPIT Maďarskou hmotu

www.svetcukraru.cz





Holandský marcipán

Holandský marcipán je určen pro práci za studena. Výborně se s ním potahují dorty, tvoří figurky, zákusky i drobné dekorace. Chuť má po mandlích, což hmotě dodá efekt, který připomíná pravý marcipán.

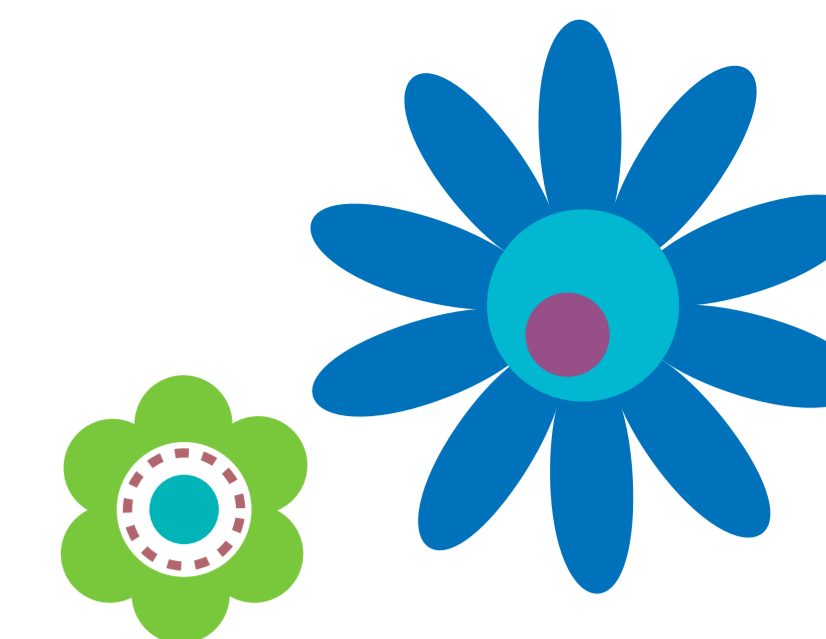
Holandský marcipán má nejbliž k pravému marcipánu, proto jeho barva je nažloutlá a často se musí barvit.

KOUPIT Holandský marcipán

www.svecukraru.cz



Jak funguje barvení?



Bez barviček by svět byl nudný, já vám ukážu jak správně obarvit potahovací hmoty. Jak na to, aby barvy měly pravý kontrast, byly bez fleků a prostě vypadaly skvěle? Tady máte mých 5 základních rad!

- 1.** Používejte gelové barvy. Já osobně doporučuji značku Wilton, k dostání na našem e-shopu.
- 2.** Ano, lepší to, to je naprosto v pořádku. Pomůže moučkový cukr.
- 3.** Metodu vám diktovat nebudu, každému sedne něco jiného. Mě se nejlépe barví, když hmotu tvaruji na váleček a dlaní promačkávám.
- 4.** NIKDY to nepřehánějte s množstvím barvy. Pokud tedy nechcete, aby vaši zákazníci chodili s barevnými ústy a zuby.
- 5.** Nezapomeňte rukavice, nikdo nechce mít barevné ruce.





Jak správně postupovat?

Každou hmotu je potřeba před barvením pořádně zapracovat. Vytvořte si váleček a pomocí štětce, nebo špejle naneste barvu. Dlaní promačkávejte, dokud není barva sjednocená. Hodně mačkejte, a pořád si udržujte tvar válečku. Pokud se vám hmota moc lepí, použijte moučkový cukr. Klidně barvu postupně přidávejte, dokud nebude odstín podle vašich představ.

A proč používat lepidlo?

Ano, někdy stačí použít jen vodu, jenže není to 100 % jistota. Pokud chcete, aby váš dort, či postavička něco vydržela, je dobré používat kvalitní lepidlo.

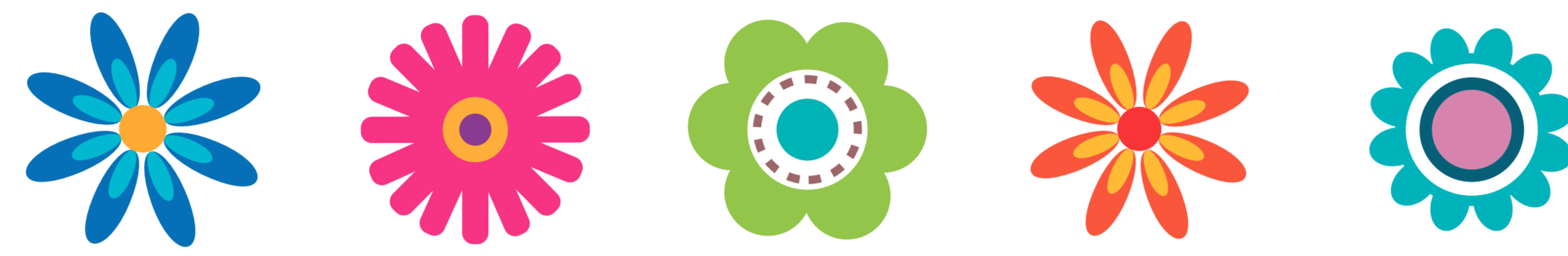
Já používám lepidlo Modecor, který je k zakoupení na e-shopu www.svecukraru.cz a stojí pár korun. S tímhle lepidlem je tvarování postaviček hned jednodušší, skvěle drží a dobře se s ním pracuje.

Stačí natřít hmotu a přidržet.

KOUPIT lepidlo Modecor
www.svecukraru.cz

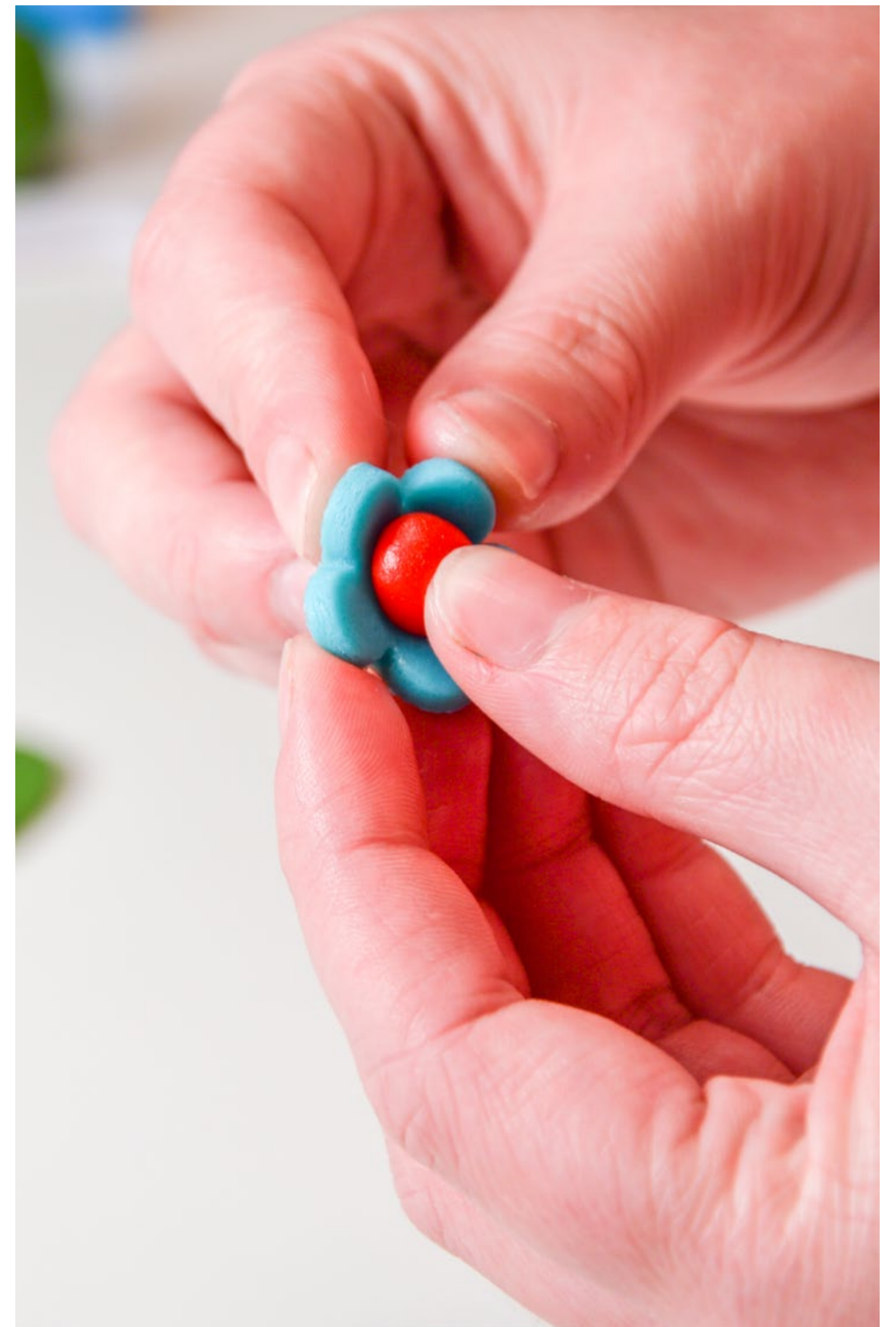


Dort 1





Hmotu rozválíme, dávejte si pozor, aby nebyla moc tenká, protože se ráda trhá. Poté si vybereme vhodné formičky a vykrojíme kytičky.



Střed vyrobíme tak, že si hmotu v ruce rozválíme na nudli a nakrájíme na kousky. Rozkrájené kousky vytvarujeme do malých kuliček, které připevníme na střed kytičky.



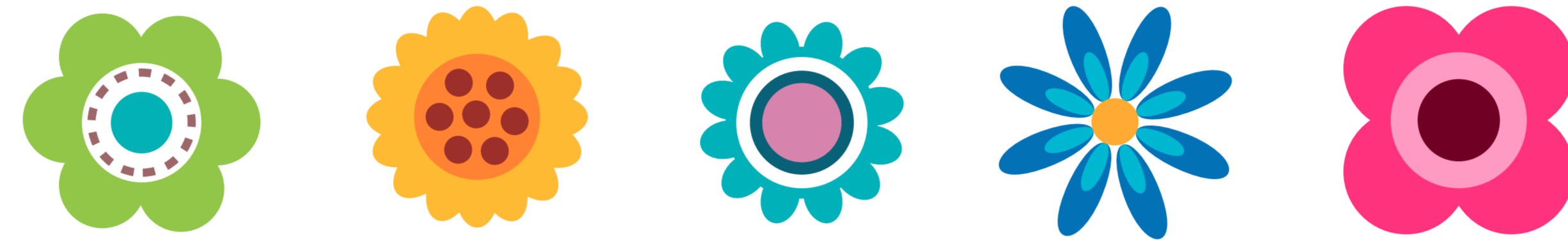
Rozválíme opět hmotu a vykrojíme tvar lístečku. Podle jednoho vzoru můžete obkreslit ostatní. Na lísteček vyznačíme žilky.



Kytičky i lístečky máme hotové a na řadě je zdobení dortíku. Jak si dort ozdobíte je už jen na vaší fantazii, já ho ozdobila takhle.



Dort 2





Rozválíme si hmotu, kterou nakrájíme na nudličky. Zamotáme do tvaru šneka a vznikne nám tělíčko motýlka.



Haha, to jsem já. ;)



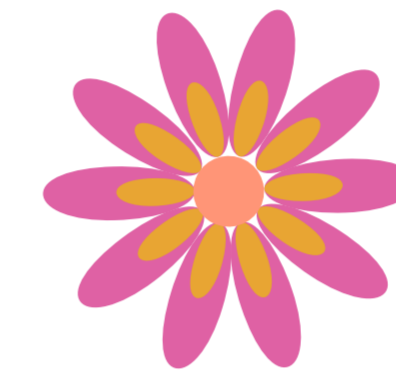
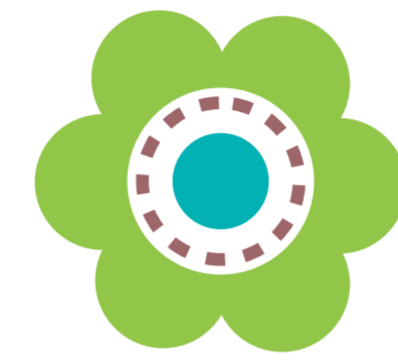
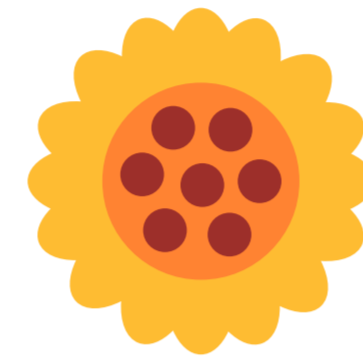
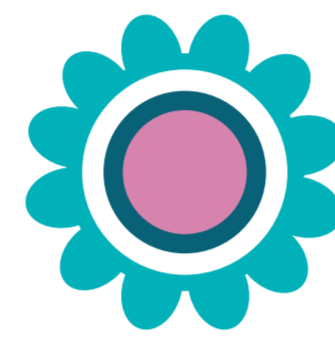
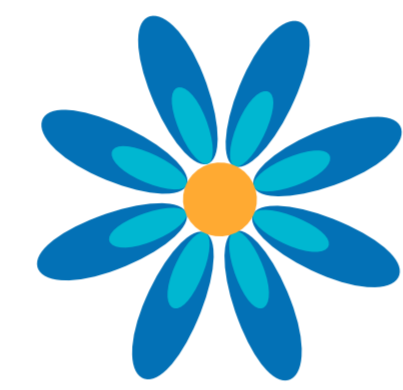
Takhle by měl vypadat motýlek, který vznikne ze dvou tělíček. Akorát musíte dodělat křídýlka (to by vás určitě nenapadlo ;)).

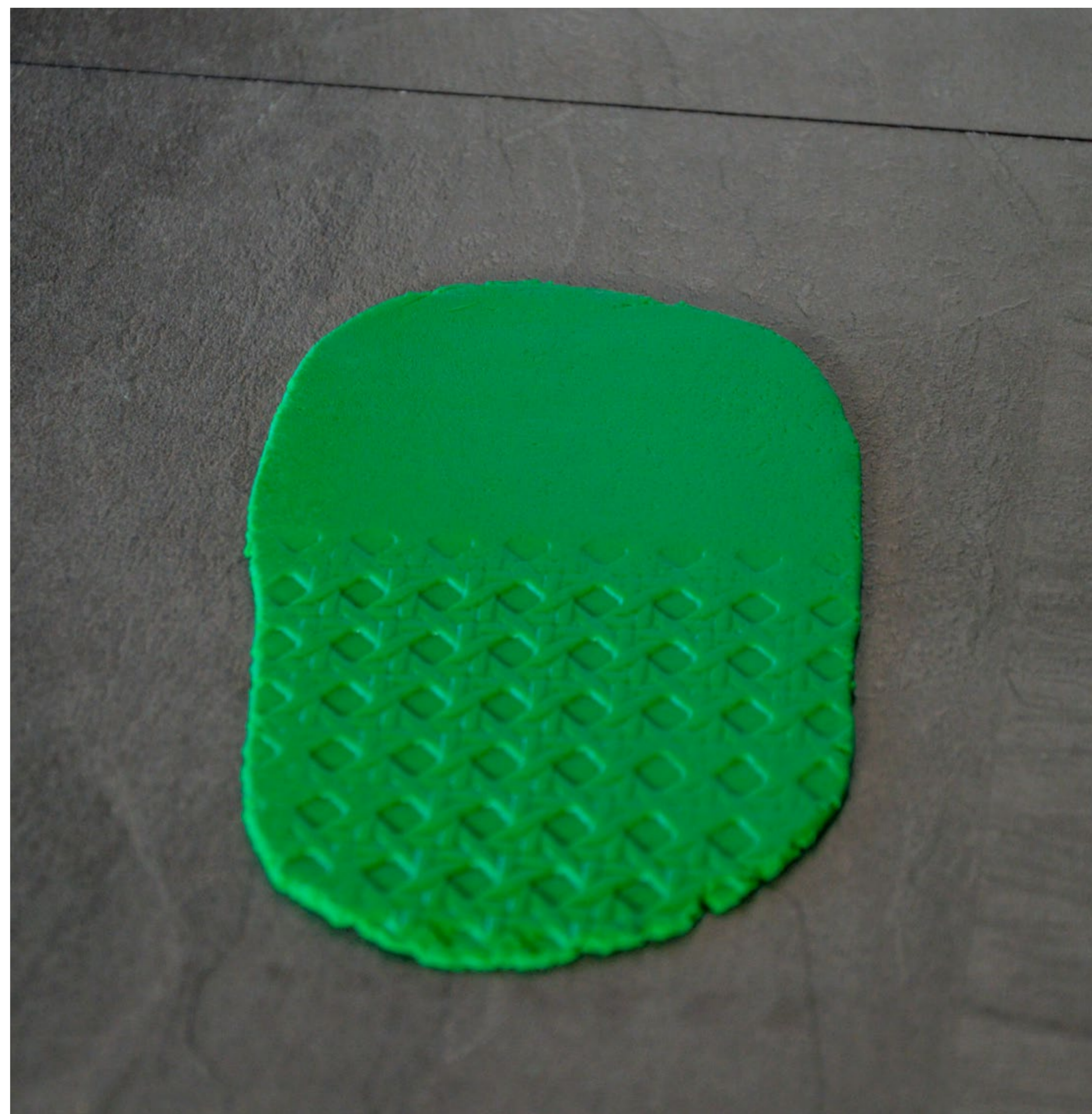


Na bok si můžete udělat různé ozdoby. Já zvolila kytičky. Na fotkách vidíte, že jsem hmoty pouze zamotala a vznikly mi krásné kytičky.

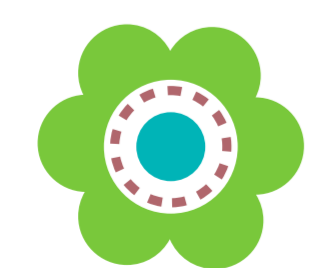


Dort 3

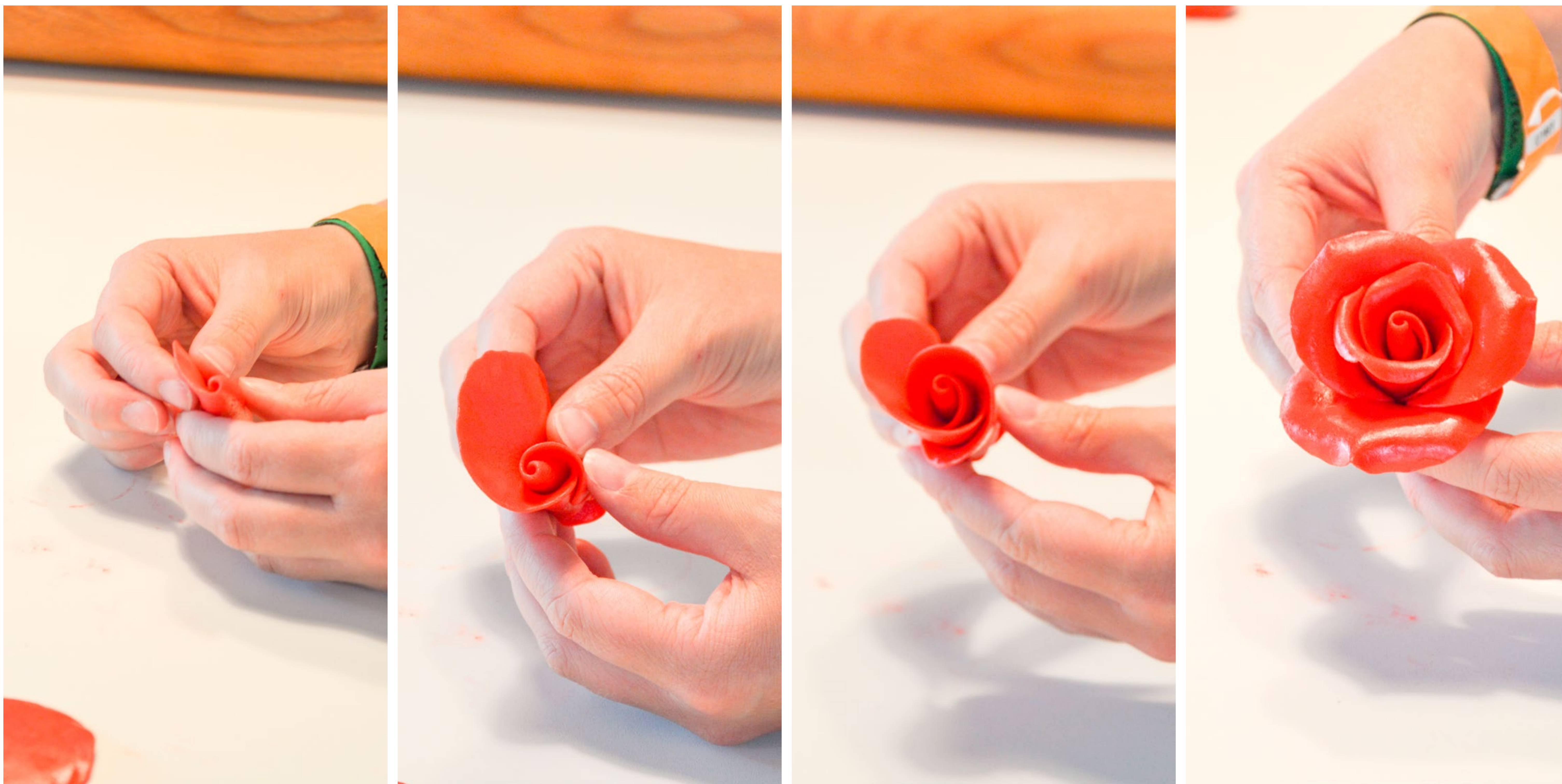




Pomocí válečku, nebo otiskovací podložky vytvoříme na potahovací hmotu vzor.



Hmotu rozválíme a pomocí formiček vykrojíme kolečka. Lžičkou vyhladíme okraje, aby byli tenčí.

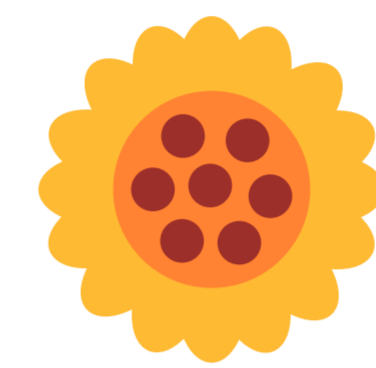
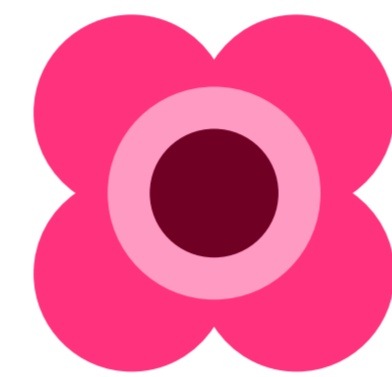
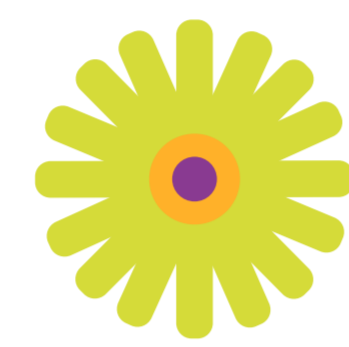


Samotné lístečky skládáme do sebe, aby vznikla růžička.



Barunco

Dort 4





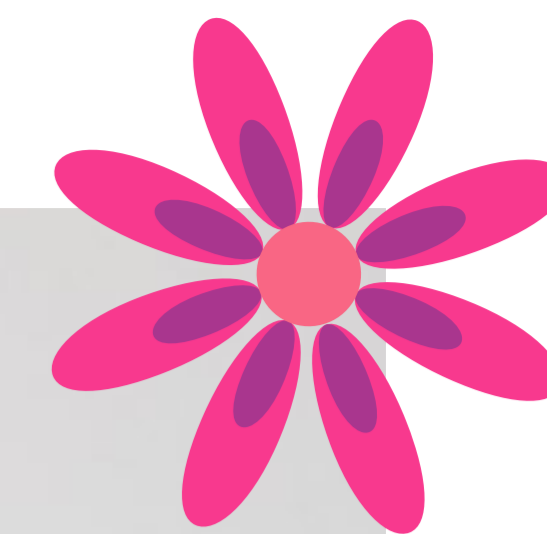
Hotový dort musíme potáhnout marcipánem. Rozválíme hmotu a pomalu přikládáme na dort. Postupujte hodně opatrně, hmota se opravdu ráda trhá.



Teď se vrhneme na kytičky. Vyválíme bílou hmotu a pomocí formiček vykrojíme kytičky. Aby jsme zarovnali kraje, potřebujeme modelovací podložku.



Opakujeme předchozí postup, akorát vykrojíme menší kytičky. Opět nezapomeňte zarovnat kraje. Můžeme přidat i žlutý střed.

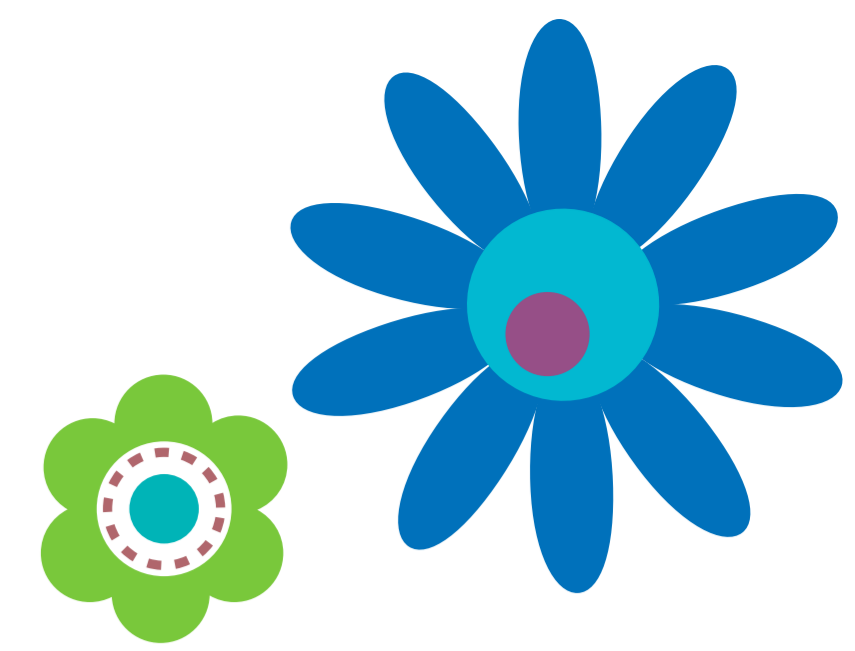


Vykrojíme dvě kolečka, aby jedno bylo menší, než to druhé. Lžičkou vyhladíme kraje, aby byli tenčí. A plátky vložíme do sebe. Doděláme žlutý střed a kytička je na světě.



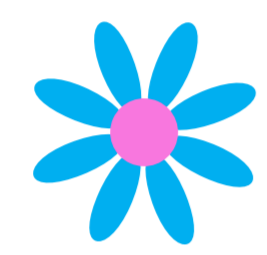
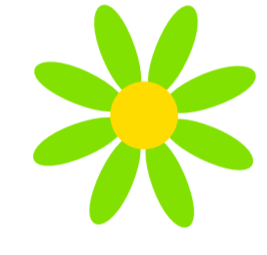


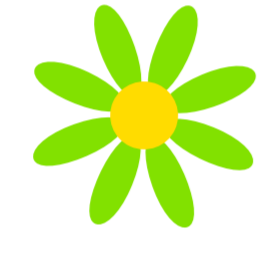




Jak správně ladit barvy?



Aby vaše dorty vypadali fakt dobře, tak musíte umět správně sladit barvy. To, že černá a bílá ladí ke všemu víme všichni, ale co ostatní barvy?

Jak 5krát ANO?

-  růžová - modrá
-  červená - modrá 
-  zelená - žlutá
-  modrá - oranžová 
-  zelená - oranžová

Jak 5krát NE?

-  růžová - červená 
-  modrá - zelená
-  oranžová - žlutá 
-  hnědá - modrá
-  zelená - růžová 



5 otázek a odpovědí, aneb na co se nejčastěji ptáte?

1. Zda hmoty nepraskají?

Potahovací hmota Formix, K2 nebo Holandský marcipán mají velkou výhodu právě v tom, že nepraskají. I když vytvarujete postavičku, kterou necháte dlouho stát, hmota nepraská. Pokud pracujete s jinou potahovací hmotou, která ráda praská, stačí přidat nějakou tekutinu, třeba mléko.

2. Co dělat, když potahovací hmoty netuhnou?

Jednoduchá odpověď, pomůže lednička. :-)

3. Co dělat, když se naopak roztékají?

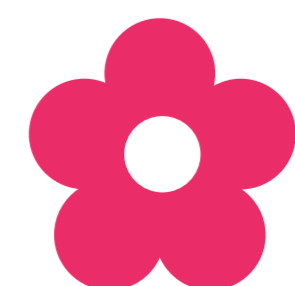
Pokud se vám hmota roztéká, opět navrhuji ledničku. Většinou se hmoty roztékají z důvodu velkého tepla.

4. Jak dlouho vydrží hmoty jedlé a měkké?

Záleží na druhu hmoty. Hmota Formix, K2 i Holandský marcipán jsou měkké pořád a jedlé také. Pokud to tam třeba neleží 5 let :-). Já si někdy hmotu vyrobím ze sušeného mléka, ta ztvdne rychle a v případě, že hmota ztvdne, tak doporučuji hmotu dát na 10 sekund do mikrovlnky.

5. Může se s hmotou Formix, K2 nebo Holandských marcipánem modelovat?

Že se ptáte! :-) Právě tyhle 3 hmoty, jsou skvělé pro modelování. Ať už chcete modelovat postavičky, nebo úžasné kytičky.





www.svetcukraru.cz

eshop@svetcukraru.cz

 facebook.com/svetcukraru