DEKOROWANIE CIASTECZEK MASĄ CUKROWĄ / LUKREM PLASTYCZNYM

Dekorowanie ciasteczek masą cukrową, tzw. lukrem plastycznym, wg mnie jest łatwiejsze niż ręczne dekorowanie ciasteczek lukrem królewskim :). W smaku masa cukrowa różni się od lukru. Wg mnie lukier jest smaczniejszy, ale wśród różnych firm produkujących masy cukrowe do obkładania ciasteczek i tortów znalazłam taką, która zadowala moje kubki smakowe i mogę ją Wam polecić. Poniżej opiszę krótko masy, które do tej pory miałam okazję przetestować i opiszę ich wady i zalety.

Lukier plastyczny to inaczej masa cukrowa, która używana jest do obkładania tortów. Do dekoracji ciasteczek lub pierniczków nie używamy masy cukrowej do figurek i kwiatów. Taka masa po wyschnięciu jest bardzo twarda. Grubość masy cukrowej na ciasteczku zależy od naszych upodobań. Osobiście nie lubię grubej warstwy, ponieważ zabija ona smak ciasteczka.

Przetestowane masy cukrowe:

Saracino Top Paste – wg mnie najtwardsza masa ze wszystkich wymienionych. Musiałam się postarać i mocno docisnąć stempel, aby wzór ładnie wyszedł. Dzięki temu iż nie robiła się bardzo miękka podczas ugniatania nie kleiła się za bardzo do wałka. **Niestety tak było w chłodne dni. Gdy pracowałam z masą w upale i dużej wilgoci masa była bardzo miękka.** W smaku dobra, ale nie powaliła mnie… istnieje smaczniejsza :). Masa Saracino po odciśnięciu stempelka nie wysycha zbyt szybko i można spokojnie robić kolejne wzory przed przyklejeniem jej do ciasteczka.
Modecor POP – masa zdecydowane miększa od Saracino. Bardzo ładnie wychodziły wzory ze stempelków i nie musiałam się zbytnio wysilać. Niestety w smaku najgorsza z wymienionych mas. Nie byłam w stanie zjeść całego ciasteczka. Mój syn nie dotarł do drugiego kęsa :). Czas schnięcia po użyciu stempelka długi. Masa tańsza od Saracino i Smartflex.
Smartflex – bardzo miękka masa. Podczas ugniatania miałam wrażenie, że jest 'pulchna’. Podczas wałkowania musiałam posypywać ją cukrem pudrem, ale odrobina wystarczyła. Bardzo ładnie wychodzą wzory przy użyciu stempelków. Niestety cienka warstwa masy szybko schnie i musiałam przerywać przygotowywanie kolejnych wzorów, aby przykleić masę do ciasteczek. **Bardzo smaczna masa.** Cenowo porównywalna z Saracino. Używałam waniliowej masy i o smaku marcepanu, która jest bardzo pyszna, jeśli ktoś lubi marcepan. Masa występuje w różnych kolorach. Żółta i zielona jest bardzo intensywna i potrzebowałam prawie dwa razy więcej białej masy, aby rozjaśnić kolor. Tutaj chyba wolę barwić białą masę barwnikiem.
Renshaw – bardzo miękka masa. Tak bardzo, że po dodaniu barwnika kleiła się do rękawiczek. Niezbyt dobrze mi się z nią pracowało. W smaku bardzo słodka. Wg mnie najsłodsza ze wszystkich wymienionych mas.
Fun Cakes – miękka i plastyczna masa. Nie klei się do rąk po dodaniu barwników i ładnie wychodzą wzory ze stempelków. **Bardzo pyszna – porównywalna do Smartflex.**

Która wg mnie najlepsza? Trudno określić po jednorazowych testach. Ale dwie z nich na pewno kupię po raz drugi: Smartflex i Fun Cakes. Jak dla mnie super się z nimi pracuje i w smaku są pyszne.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Lista potrzebnych rzeczy, aby dekorowanie ciasteczek masą cukrową przebiegło sprawnie:

- Ciasteczka, **polecam ciasteczka z mąką migdałową**, które użyłam do dekorowania.
- lukier plastyczny/masa cukrowa do obkładania tortów (nie do figurek!)
- kolorowe barwniki spożywcze (użyłam Sugarflair, można również Wilton)
- wałek do masy cukrowej z pierścieniami – wałek
- mata silikonowa do rozwałkowania masy cukrowej
- papier do pieczenia pocięty na mniejsze kwadraty
- stemple + wykrojniki
- skalpel/nożyk do masy cukrowej – nożyk
- rękawiczki lateksowe – rękawiczki
- szerszy pędzelek + woda lub glazura: gorąca woda wymieszana z cukrem pudrem
- woreczki do pakowania ciasteczek z lukrem plastycznym

Wykonanie.

1. Przed dekorowaniem ciasteczek oczyśćcie miejsce pracy, aby malutkie okruszki nie przyklejały się do masy cukrowej.
2. Kawałek masy cukrowej ugniatamy jak plastelinę, używając rękawiczek.
3. Gdy masa zmięknie dodajemy odrobinę barwnika spożywczego – jeśli chcecie kolorowy lukier plastyczny. Można też kupić gotowe, kolorowe masy cukrowe. **Barwnik dodajemy stopniowo, w bardzo małych ilościach – na czubku wykałaczki.** Łatwo przesadzić z ilością barwnika i otrzymać bardzo ciemny kolor masy. Kolor masy można rozjaśnić, dodając kawałek białej masy.
4. Gdy masa uzyska jednolity kolor odrywamy mały kawałek, a resztę chowamy do woreczka foliowego, aby masa cukrowa nie obeschła.
5. **Na matę silikonową kładziemy mały kawałek papieru do pieczenia**. Umieszczamy na nim kawałek masy cukrowej i za pomocą wałka silikonowego rozwałkowujemy ją na **cienki plasterek o grubości ok 3 mm**. Można zrobić grubszą warstwę lukru plastycznego. Osobiście wolę cieńszą warstwę na ciasteczku lub pierniczku.
6. Lukier plastyczny podczas wałkowania może się przyklejać do wałka. Wtedy wystarczy delikatnie posypać masę cukrem pudrem i rozprowadzić go pędzelkiem, aby nie było białych śladów.
7. **Po rozwałkowaniu masy bierzemy stempel i odciskamy wzór. Następnie nakładamy wykrojnik i zdejmujemy stempel. Na końcu za pomocą wykrojnika odcinamy nadmiar masy cukrowej.** Skrawki masy od razu chowamy do woreczka, aby się nie wysuszyły.

8. Odciskając wzór należy najpierw naciskać po bokach stempla, a dopiero na końcu docisnąć środek. Jeśli wzór nie wyjdzie, to ponownie zagniatamy masę i rozwałkowujemy.

9. **Odkładamy masę ze wzorem na bok na kilka minut (15-30 min), aby masa trochę podeschła. Następnie ponownie nakładamy wykrojnik na wzór, lekko dociskamy i przesuwamy w różne strony, aby strzępy masy odpadły. Gdy masa podeschnie łatwo odchodzi od papieru do pieczenia. Można pomóc sobie skalpelem, jeśli strzępy masy nie będą chciały odpaść.**

10. **Przygotowujemy wodę lub glazurę:** gorącą wodę z cukrem pudrem, odstawiamy do przestudzenia. Osobiście wolę wodę z cukrem pudrem, ale sama woda też wystarczy.
11. **Używając płaskiego pędzelka smarujemy masę cukrową od spodu wodą lub glazurą.** Następnie przyklejamy masę do ciastka.
12. Wycieramy palce ręcznikiem papierowym i **delikatnie przejeżdżamy placami na brzegach masy, aby nie odstawała**.
13. Udekorowane ciasteczka masą cukrową odkładamy na blachę. **Przykrywamy ciasteczka papierem do pieczenia i zostawiamy je na noc, aby lukier plastyczny wysechł.** Po wyschnięciu nie będzie tak twardy jak klasyczny lukier królewski.
14. Unikamy wilgoci, bo ciastko zrobi się za miękkie.
15. Na drugi dzień pakujemy ciasteczka z masą cukrową do woreczków.
16. Do pracy z masą zalecane używanie rękawiczek nitrylowych, które chronią przed zabrudzeniami, jednocześnie nie przyklejają się do masy.

Praca z masą cukrową latem:

1. Gdy w kuchni jest gorąco i wilgotno masa bardzo szybko mięknie i lepi się do rąk. Jeśli masa bardzo przykleja się do rękawiczek, można lekko posypać je cukrem pudrem.
2. Latem nie chowam masy do woreczka podczas pracy. Nie ma problemu z jej obsychaniem.
3. W chłodniejsze dni wystarczyło raz posypać masę cukrem pudrem podczas wałkowania. W gorące dni robiłam to kilka razy. Ostatni raz posypywałam masę tuż przed użyciem stempelka. W przeciwnym wypadku masa przyklejała się do stempelka. Po posypaniu cukrem pudrem ściągałam nadmiar pędzelkiem.
4. Latem lukier plastyczny na ciasteczkach schnie dłużej. Zostawiam je pod przykryciem na dwa dni, ale długość suszenia zależeć będzie od wilgoci w powietrzu.

Uwagi:

1. Masa cukrowa do obkładania tortów jest miękka i wg mnie nie jest konieczne ogrzewanie jej w mikrofalówce. Ale można to zrobić, wkładając ją do mikrofali na 3-5 sekund.
2. **Ciasteczka pod lukier plastyczny robię o grubości ok 5 mm.**
3. Do przyklejenia masy do ciasteczka wystarczy sama woda. Jednak zauważyłam, że przy samej wodzie puszczał barwnik, który dodałam do masy

i barwił mi palce. Dlatego wolę użyć wody z dodatkiem cukru pudru.

4. **Na jedno ciasteczko serce 8×7 cm zużyłam ok 15 g masy cukrowej / lukru plastycznego. Z 250 g masy cukrowej udekorowałam ok 15-16 serc.**

Podoba Ci się wpis 'Dekorowanie ciasteczek masą cukrową’?
Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!