

KORONA NA TORT z masy cukrowej

Korona na tort z masy cukrowej to urocza dekoracja tortu dla dziewczynki jak i dla chłopca, małego księcia! Koronę z masy cukrowej udekorowałam [tort z musem wiśniowym](#) dla Stefci oraz tort dla Edmunda z [musem z czarnej porzeczki](#). Wg mnie różowa lub złota korona na tort to piękna dekoracja, która zachwyci małych gości i nie tylko.

Poniżej postaram się wszystko dokładnie opisać. **Jednak bardzo Was zachęcam do obejrzenia filmu**, który znajduje się nad opisem wykonania korony. W tym przypadku film lepiej Wam pokaże jak zrobić koronę z masy cukrowej oraz jak ją pomalować na złoty kolor :).

Korona na tort – lista potrzebnych akcesoriów:

- masa cukrowa do figurek i modelowania (użyłam masy: **Saracino Pasta Model**)
- klej spożywczy w proszku CMC
- wałek do masy cukrowej z pierścieniami
- mata silikonowa do rozwałkowania masy cukrowej
- skalpel/nożyk do masy cukrowej
- pęseta
- rękawiczki lateksowe
- pędzelek + woda lub klej spożywczy w żelu (zrobiłam z kleju CMC w proszku)
- złote lub kolorowe barwniki w proszku + wódka/spiryтус (przy malowaniu na mokro)
- pędzel typu 'wachlarz' do malowania korony
- cukrowe perełki do dekoracji korony
- złoty barwnik spożywczy – nie jest konieczny (użyłam 'Gold' od Sugarflair)
- małe foremki/wykrawacze do wycinania otworów w koronie – opcjonalnie

Wykonanie korony:

1. Przygotowujemy tubę i szablon z papieru, dzięki któremu wytniemy później kształt korony z masy cukrowej. Na załączonym powyżej filmie pokazuję jak taką tubę i szablon wykonać.
2. [Kawałek masy cukrowej ugniatamy jak plastelinę](#) (polecam użyć rękawiczek, aby masa szybko nie zrobiła się lepiącą).
3. Gdy biała masa cukrowa zmięknie możemy zabarwić ją złotym barwnikiem spożywczym, jeśli chcecie zrobić złotą koronę bez użycia złotej farbk. Jednak taka korona będzie matowa, bez złotego połysku. **Barwnik dodajemy stopniowo, w bardzo małych ilościach.**
4. [Gdy masa cukrowa podczas ugniatania zacznie się Wam kleić do rąk zostawcie ją na kilka minut na blacie, aby trochę wyschła, stwardniała.](#) Im dłużej będziecie masę ugniatali, tym zrobi się bardzo miękka i trudno będzie z niej cokolwiek formować.

5. Jeśli barwicie masę cukrową kolorowymi barwnikami polecam schować zabarwioną masę do woreczka, szczelnie zamknąć i zostawić ją na kilka godzin. Barwnik puszcza kolor (pigment) stopniowo i po kilku godzinach może okazać się, że kolor masy cukrowej wyszedł Wam ciemniejszy niż chcieliście. Wtedy ponownie zagniatacie masę i dodajecie do niej trochę białej masy cukrowej, aby rozjaśnić kolor.
6. Do gotowej, miękkiej masy cukrowej dodaję odrobinę kleju w proszku CMC (nie jest konieczny). Przyspiesza on wysychanie masy. Nie można przesadzić z ilością proszku, ponieważ masa robi się wtedy twarda i krucha.
7. Otrzymany kawałek masy cukrowej rozwałkowujemy na macie silikonowej na **cienki, prostokątny plaster o grubości ok 2-3 mm**. Wielkość plastra musi być większa od szablonu korony.
8. Do rozwałkowanego plastra masy cukrowej przykładamy szablon z papieru, który przygotowaliśmy wcześniej. Za pomocą skalpela/nożyka wycinamy kształt korony.
9. Następnie, jeśli chcemy, wycinamy otwory w koronie za pomocą małych wykrawaczy.
10. Jeśli góra korony ma być udekorowana kuleczkami cukrowymi trzeba trochę ściąć wierzchołki stożków, aby perełki miały się do czego przykleić.
11. **Gotowy pasek z masy cukrowej przykładamy do papierowej tuby**. Jeśli okaże się, że zrobiliśmy za krótki pasek można wtedy delikatnie rozwałkować końce paska, aby go wydłużyć.
12. Za pomocą wody lub kleju CMC skleamy oba końce korony. Klej/wodę наносimy małym pędzelkiem na jeden koniec korony z masy cukrowej. Delikatnie skleamy oba końce i zostawiamy koronę do wyschnięcia. Polecam położyć koronę na mały kawałek papieru do pieczenia. Łatwiej później taki papier odkleić.
13. Czas schnięcia korony z masy cukrowej zależy od wilgotności powietrza w pomieszczeniu. Może to zająć jeden dzień lub nawet trzy dni. Dlatego polecam zrobić koronę tydzień/dwa tygodnie wcześniej. Jeśli jednak musimy zrobić ją 'na jutro' polecam użyć proszku CMC, który przyspiesza schnięcie masy cukrowej.
14. Po wyschnięciu malujemy koronę na dowolny kolor. Polecam pomalować ją na mokro, rozpuszczając barwniki w proszku w odrobinie wódki lub spirytusu. Czasem wystarczy jedna warstwa farby. Jeśli musimy nałożyć drugą warstwę farby, czekamy aż wyschnie pierwsza warstwa. Do malowania polecam pędzel typu 'wachlarz'.
15. Można też udekorować koronę kolorowymi perełkami cukrowymi. Polecam przykleić je na klej CMC. Używając wody miałam problem z przyklejeniem ich do wyschniętej masy. Może powinnam użyć gorącej wody, aby masa lepiej się rozpuściła? Nie wiem. Następnym razem spróbuję :).
16. Udekorowaną koronę zostawiamy do wyschnięcia. **Po wyschnięciu zamykamy koronę szczelnie zamkniętym w pudełku**. Tak przechowywaną koronę możemy trzymać kilka tygodni.
17. Koronę z masy cukrowej można udekorować tort wcześniej i włożyć do

lodówki. Jeśli użyjecie odpowiedniej masy cukrowej do modelowania nie zmięknie ona w lodówce. W liście potrzebnych rzeczy podałam Wam nazwę takiej masy, która jest przeznaczona do figurek.

Uwagi:

1. Nie każda masa cukrowa nadaje się do zrobienia korony. Są masy cukrowe do obkładania tortów, które nie twardnieją po wyschnięciu. W ostateczności można je użyć, ale trzeba tutaj dodać klej CMC w proszku, aby masa dobrze wyschła i stwardniała. **Polecam jednak użyć masy cukrowej przeznaczonej do modelowania figurek.**
2. **Jak zrobić klej spożywczy w żelu z proszku CMC?** Do małego słoiczka wsypujecie 1/4 małej łyżeczki proszku CMC i dodajecie kilka łyżek wody (3-8 lub więcej). Po dodaniu 3 łyżek wody mieszacie dokładnie całość. Proszek CMC nie rozpuści się idealnie, będą widoczne białe grudki. Nie martwcie się tym. Po kilku godzinach proszek rozpuści się całkowicie. Jeśli po dodaniu 3 łyżek wody klej wyjdzie bardzo gęsty dodajcie więcej wody, aż otrzymacie konsystencję rzadkiego żelu. Zamknijcie szczelnie słoiczek i zostawcie klej na kilak godzin. Jeśli po kilku godzinach klej bardzo zgęstnieje możecie go rozrzedzić wodą.
3. Do sklejania korony wystarczy sama woda. Jednak korzystając z tego, że mam proszek CMC zrobiłam sobie klej w żelu.
4. **Do malowania korony na tort na sucho polecam pędzelek typu wachlarzyk.**

**Podoba Ci się wpis 'korona na tort' z masy cukrowej?
Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**