

MAŁE KWIATKI Z MASY CUKROWEJ – film tutorial

Małe kwiatki z masy cukrowej to urocza dekoracja każdego tortu. Takimi kwiatkami z masy cukrowej udekorowałam [tort komunijny](#) dla Klary. Wg mnie to bardzo prosty sposób na udekorowanie tortu.

Poniżej postaram się wszystko dokładnie opisać. Jednak bardzo zachęcam Was do obejrzenia filmu, który znajduje się pod opisem. W tym przypadku film lepiej Wam pokaże jak takie kwiatki zrobić :).

Lista potrzebnych rzeczy, aby zrobić małe kwiatki z masy cukrowej:

- masa cukrowa do modelowania (użyłam masy: **Saracino Pasta Model i Smartflex Flower**)
- kolorowe barwniki spożywcze (użyłam Sugarflair, można również Wilton)
- klej spożywczy w proszku CMC
- wałek do masy cukrowej z pierścieniami
- zestaw narzędzi do modelowania – kule
- gąbka piankowa do modelowania
- mata silikonowa do rozwałkowania masy cukrowej
- wycinaki tłokowe kwiatki
- skalpel/nożyk do masy cukrowej
- podkładka do suszenia kwiatków
- rękawiczki lateksowe
- pędzelek + woda lub klej spożywczy w żelu (zrobiłam z kleju CMC w proszku)
- złote lub kolorowe barwniki w proszku do dekoracji kwiatków + wódka/spirytus (przy malowaniu na mokro)
- pędzelki do barwników w proszku
- cukrowe perełki do dekoracji kwiatków

Uwaga: Większość rzeczy mam z Aliexpress. Można jednak te akcesoria znaleźć w polskich sklepach.

Wykonanie kwiatków z masy cukrowej:

1. Kawałek masy cukrowej ugniatamy jak plastelinę (polecam użyć rękawiczek, aby masa szybko nie robiła się lepiąca).
2. Gdy masa zmięknie możemy zabarwić ją barwnikiem spożywczym, jeśli chcecie zrobić kolorowe kwiatki (na filmie poniżej pokazuję jak to zrobić). **Barwnik dodajemy stopniowo, w bardzo małych ilościach – na czubku wykałaczki.** Łatwo przesadzić z ilością barwnika i otrzymać bardzo ciemny kolor masy.
3. **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 ugniatać, tym robi się bardzo miękka i trudno będzie z niej formować.

4. Jeśli barwicie masę cukrową 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.
5. Do gotowej 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. Ciężko będzie zrobić z niej kwiatki.
6. Mały kawałek masy cukrowej rozwałkowujemy na macie silikonowej na **cienki plasterek o grubości ok 1-2 mm.** Im grubsza masa cukrowa po rozwałkowaniu, tym kwiatki wyjdą większe po roztarciu ich kulami.
7. **Za pomocą wykrawaczki wycinamy kwiatek, który układamy na gąbce piankowej.**
8. Za pomocą narzędzi – kul rozcieramy delikatnie kwiatek, **zaczynając od środka i przesuwając się na zewnątrz. Proszę obejrzeć film, aby zobaczyć jak to dokładnie zrobić.** Na początku rozcieramy cały kwiatek większą kulą. Potem jednak rozcieramy tylko brzegi płatków, używając mniejszych kul, aby zrobiły się cieńsze.
9. Im mniejsza kula użyta do modelowania, tym płatki kwiatków będą bardziej się falować. Do modelowania używamy kilka kul, zaczynając od większej i kończąc na mniejszej.
10. Przy rozcieraniu kwiatków trzeba uważać, by nie rozerwać masy. Im większy nacisk na masę, tym większe prawdopodobieństwo zrobienia dziury w kwiatku.
11. Gotowy kwiatek z masy cukrowej delikatnie przenosimy na podkładkę do suszenia kwiatków. Dzięki temu kwiatki nie robią się płaskie. Będą miały kształt kielicha po wysuszeniu.
12. **Małe kwiatki z masy cukrowej schną dość szybko. To jednak zależy od wilgotności powietrza, dlatego warto zostawić je na cały dzień, aby dobrze wyschły.**
13. Po wyschnięciu malujemy je na sucho barwnikami w proszku (kolorowe lub złote), za pomocą pędzelka. Można też pomalować je na mokro, rozpuszczając barwniki w proszku w odrobinie wódki lub spirytusu.
14. **Kwiatki można ze sobą skleić, używając do tego wody.** Można też użyć gotowego kleju spożywczego w żelu lub zrobić taki klej z wody i kleju w proszku CMC.
15. Po malowaniu na mokro i sklejeniu kwiatków zostawiamy je do wyschnięcia.
16. **Małe kwiatki z masy cukrowej można zrobić kilka tygodni wcześniej. Po wyschnięciu zamykamy je szczelnie zamkniętym w pudełku.**
17. Kwiatkami z masy cukrowej można udekorować tort wcześniej i włożyć do lodówki. Jeśli użyjecie odpowiedniej masy cukrowej do modelowania nie zmiękną one w lodówce. W liście potrzebnych rzeczy podałam Wam nazwy takich mas, które są przeznaczone do modelowania. Z tym że masa Smartflex Flower jest przeznaczona do kwiatków. Do figurek lepsza będzie Saracino.

Uwagi:

1. Nie każda masa cukrowa nadaje się do zrobienia kwiatków. 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 kwiatków i 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 kwiatków wystarczy sama woda. Jednak korzystając z tego, że mam proszek CMC zrobiłam sobie klej w żelu.
4. Do malowania na sucho polecam barwniki w proszku Fractal FunDustic.
5. **Do malowania kwiatków na sucho polecam pędzelek typu wachlarzyk.**

**Podoba Ci się wpis na temat kwiatków z masy cukrowej?
Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**