

# Scaldis

Dekorace a zdobení cukrářských výrobků



**Zeelandia**

Suroviny pro pekaře, cukráře a gastronomii

## 1. POPIS VÝROBKU

**Scaldis** je imitace hořké nebo bílé čokolády určená k dekorování cukrářských výrobků. Základem je rostlinný tuk podobný kakaovému máslu, s příjemnou čokoládovou chutí a vůní. Rychle se rozpouští, zůstává dlouho lesklý a je stabilní i při vyšších teplotách. Je velmi plastický, proto je vhodný pro kreativní zdobení moderních cukrářských výrobků a namáčení ovoce.

## 2. VÝROBA DEKORACÍ

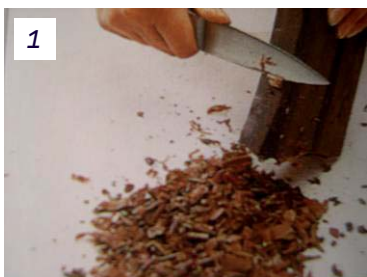
### 2.1 Ruličky

Jednoduchá metoda, která však vyžaduje cvik. Musí se postupovat rychle, protože doba, kdy se dá čokoláda na ruličky zpracovat, je velice krátká. Proto na mramorovou desku roztíráme malé plochy. Deska i místnost musejí mít odpovídající teplotu.



1. Rozpuštěný Scaldis tence rozetřeme na mramorovou desku, až je vláčný a má matný povrch.
2. Špachtlí šikmo seškrabáváme Scaldis z mramoru.

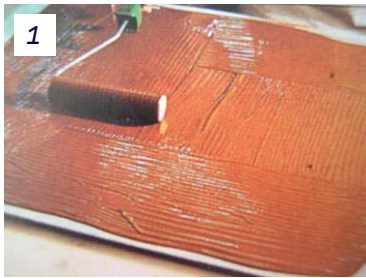
### 2.2 Třísky



1. Ostrým nožem z čokoládového bloku seškrabujeme tenoučké třísky. Nůž nesmíme držet šikmo, jinak se vylomí celé kusy.
2. Struhadlem lze z čokoládového bloku nastrouhat zvláště malé třísky. Nejlépe přímo na dort, tak se dají zcela jednoduše stejnoměrně rozmístit.

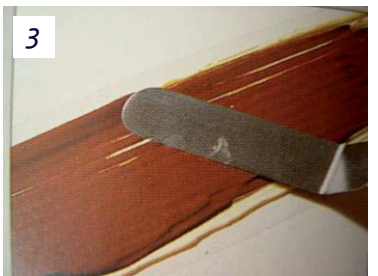
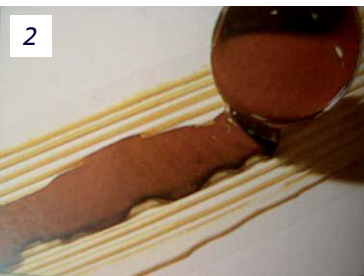
### 2.3 Vějířky

Scaldis zahřejeme na 40°C a malým malířským pěnovým válečkem ji rozetřeme na hladký, čistý plech vyhřátý na 50°C. Na plech o velikosti 50 x 65 cm použijeme cca 150 g Scaldisu. Dáme do lednice vychladit (min. 1 hod.). Před použitím ji necháme při cca 22°C odstát, poté můžeme dále zpracovávat.



1. Nezředěný Scaldis zahřejeme na 40°C a natřeme válečkem po částech na plech.
2. Palcem a ukazováčkem levé ruky uchopíme roh čokoládového plátku a špachtlí suneme vějíř kupředu.
3. „Zřasením“ čokolády vznikají vějířovité záhyby.
4. Vějíře jako ozdobu položíme na dort ihned nebo je pro pozdější potřebu uchováváme v chladu, na folii nebo na pečícím papíru.

#### 2.4 Pruhy, vlnovky



1. Vrstvu Scaldisu White rozetřeme na pečící papír. Ohraničíme ji lištou a podél ní vytváříme pruhy širokým dekoračním hřebenem. Necháme ztuhnout.
2. Scaldis Dark nalijeme na bílou čokoládu. Scaldis by měl být co nejřidší.
3. Vrstvu nožem uhladíme. Papír krátce nadzdvihneme a zase ho spustíme, aby se Scaldis mohl dobře rozlít do mezer.

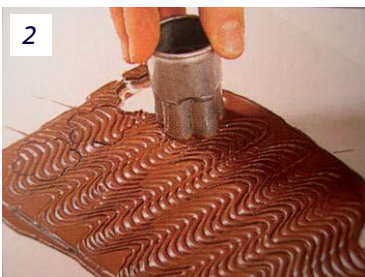
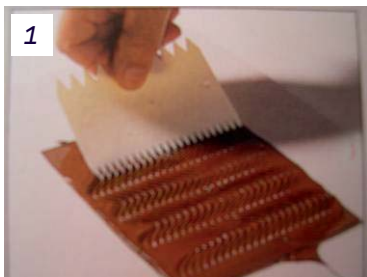
## 2.5 Natírání, vykrajování



1. Scaldis stejnoměrně natřeme v tenké vrstvě na folii nebo pečící papír.

2. Krátce před ztuhnutím rozdělíme Scaldis nahřátým nožem na menší čtverce, aby se při úplném vychladnutí nevyklenul. Krájíme před ztuhnutím, protože tak se ještě netřísťí. Přesto nůž lehce nahřejeme a po každém řezu otřeme vlhkou utěrkou.

## 2.6 Vypichování



1. Natřeme tenkou vrstvou a necháme ji zatuhnout. Naneseme na ní druhou vrstvu a tvoříme rovný nebo vlnitý vzor.

2. Oblíbené tvary vypichujeme nahřátými formičkami, anebo nožem vykrajujeme geometrické tvary.

## 2.7 Stříkané tvary



1. Hvězdičky (nebo jiné tvary) si předkreslíme na papír a překryjeme jej průsvitným papírem na pečení nebo folii. Obrysy hvězdiček nastříkáme Scaldisem White.

2. Scaldis Dark zahřejeme na pokojovou teplotu a pomocí kornoutku jím plníme vnitřek tvarů.

## 2.8 Čokoládové listy

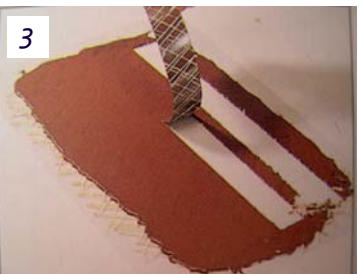
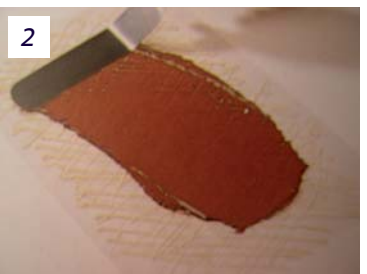


1a. List táhneme po povrchu rozpuštěného Scaldisu. K tomu se hodí jen hladké listy.

1b. Na zvlněné listy s pohyblivým povrchem natíráme Scaldis štětcem. A to od středu listu ven, aby spodní strana zůstala čistá.

2. Scaldis musí být pořádně zatuhlý, aby šel od listu dobře oddělit.

## 2.9 Tvarování čokolády fólií



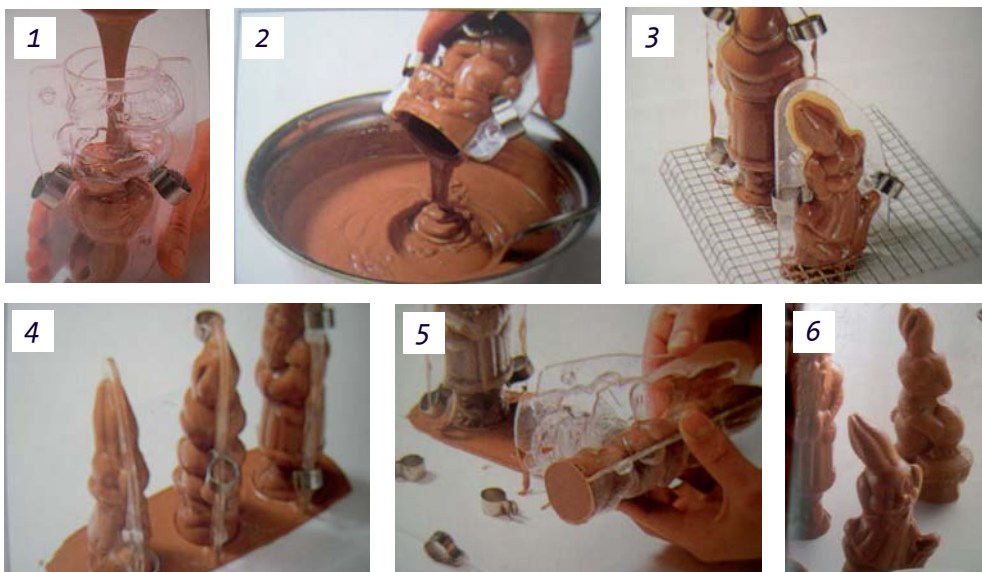
1. Pruhy fólie položíme kousek od sebe na pečicí papír. Kornoutkem nastříkáme Scaldisem White-mřížky.

2. Jakmile začne Scaldis tuhnout, překryjeme ji co nejřidším Scaldisem Dark.

3. Než Scaldis ztuhne, pruhy jeden po druhém sundáme a ihned spojíme v kapky (nebo jiný tvar).

4. Při delší fólii, tak aby pruh obtočil dortový korpus kolem dokola, můžeme použít různě zdobený Scaldis i na boční dekoraci hotových dortů.

## 2.10 Lité figurky



1. Obě části formy sevřeme svorkami. Scaldis nalijeme zhruba do poloviny formy a formou krátce zatřese, aby se popřípadě uvolnily vzduchové bubliny. Scaldis poté dolijeme po okraj formy.

2. Scaldis vylijeme z formy a necháme ji okapat. Ideální je, když ve formě zůstane 2-3 mm silná vrstva.

3. Na mřížce necháme formy odkapat. Když Scaldis trochu zatuhne, sundáme je a zbytky čokolády na okraji odřízneme.

4. Papír na pečení potřeme čokoládou a figurky na ni postavíme a přitiskneme. Necháme je úplně ztuhnout.

5. Jakmile se mezi čokoládu a formu dostane vzduch, uvolníme svorky a formu otevřeme. Okraje čokolády popřípadě odkrojíme.

## 2.11 Dezertní košíčky



1. Čisté formičky naplníme Scaldisem, přebytečný vylijeme. Formičky postavíme dnem vzhůru na mřížku a necháme odkapat.

2. Formičky uložíme na chvíli do lednice, aby Scaldis zatuhl. Poté při pokojové teplotě košíčky z formiček opatrně vyndáme.

## 2.12 Stříkané nudličky



1. *Vodu v hluboké nádobě dáme chladit do mrazáku (nejlépe vychlazeno na 0°C).*
2. *Do papírových kornoutků si připravíme rozehřátý Scaldis.*
3. *Do připravené ledové vody z výšky stříkáme pramínky Scaldisu. Dekoraci vyndáme z vody a položíme na papírové ubrousky.*