

INSPIRUJĄCE

KOLORY

W dekoracji cukierniczej

TORTY, BABECZKI I CIASTECZKA WEDŁUG

Lindy Smith

Nagroda
„Best Pastry
Sweets Book”
w Wielkiej Brytanii
za rok 2014,
przyznana przez
International
Gourmand Cookbook
Award



INSPIRUJĄCE

KOLORY

W dekoracji cukierniczej

TORTY, BABECZKI I CIASTECZKA WEDŁUG

Lindy Smith

APN PROMISE
WARSZAWA 2016





SPIS TREŚCI

<i>Wstęp</i>	4
Kolor – świat możliwości	6
Indeks barwników żelowych	12
Café Couture	16
Nietypowa wieża zegarowa	26
Pawi pióropusz	36
Ptasia elegancja	48
Kolorowe crescendo	58
Ekstrawagancki ogród	70
Indyjski napar	80
Wonny ideał	92
Patchworkowa sowa	102
Świąteczna jodła	114
<i>Podstawy</i>	124
<i>Dostawcy</i>	140
<i>O autorce</i>	141
<i>Podziękowania</i>	141
<i>Indeks</i>	142

WSTĘP

Kolory pociągają mnie odkąd pamiętam. Fascynują mnie ich cudowne odcienie, tony i kombinacje. Kolor jest wszędzie wokół nas, wpływa na nastroje i odczucia; podnieca i inspiruje. Jako projektantka, kocham eksperymentowanie z nowymi kombinacjami barw, zatem nieustannie szukam ciekawych inspiracji. Kolorystyka moich projektów może mieć źródła w najróżniejszych miejscach: opalizujące barwy motylego skrzydła, subtelne kolory delikatnych płatków kwiatu, eksperymentalne kolory modnego stroju, przyjemne odcienie pluszowych poduszek czy dopełniające barwy zachwycającej karty urodzinowej – lista nie ma końca.

Cieszę się, że kolor w modzie często się zmienia i jest stale wykorzystywany na nowe sposoby. Dzięki temu zawsze będą pojawiać się nowe kolory i ich kombinacje, które mnie poruszą i zainspirują i, choć pewnie nie wszystkie będą dobrze wyglądać na tortach, będę miała sporo zabawy przy eksperymentowaniu z nimi.

Mnie dobieranie kolorów przychodzi bardzo naturalnie, ale wiem od swoich uczniów, że wielu osobom stosowanie barw nastręcza problemów. Moim zamiarem leżącym u podstaw tej książki było danie czytelnikom poczucia pewności, którego potrzebują, aby móc używać kolorów w nieoczekiwany i interesujący sposób. Pierwsza część wyjaśnia podstawy teorii barw, która jest niezbędnym punktem wyjścia do zrozumienia kolorów i sposobów ich łączenia. Następnie przedstawiam szczegółowe projekty tortów oraz inspiracje kolorystyczne, które mnie poruszyły tak bardzo, że użyłam właśnie tych barw. W części z tych projektów zachowałam równowagę kolorów zbliżoną do przedstawionej inspiracji, ale nie zawsze. W niektórych przypadkach powtórzyłam na torcie wszystkie kolory, a w innych tylko niektóre, aby zademonstrować kilka różnych podejść, które można zastosować.

Do każdego projektu dołączyłam przewodnik po mieszanii barw, aby pokazać, jak można uzyskać określone kolory. Często jest tam kilka opcji łączenia barwników spożywczych z lukrem plastycznym, zatem warto poeksperymentować z tymi barwnikami, które już mamy, zanim zdecydujemy się na zakup kolejnych. Załączyłam również wizualny przewodnik po dostępnych w sklepach barwnikach żelowych (zobacz Indeks barwników w żelu), który powinien być pomocny przy mieszanii barw.

Aby uzyskać pewność siebie, warto zacząć od kolorów, które nas pociągają i których użycie nie wzbudza oporów, a dopiero potem przejść do eksperymentowania z pozostałymi kolorami. Uważnie przyglądamy się światu wokół nas, bądźmy otwarci i czujni na nowe sposoby użycia koloru. Odkryłam, że wykorzystywanie kolorów spoza mojej naturalnej palety bywa bardzo efektowne – tak, trudniej z nimi pracować, ale rezultaty są często zaskakujące. Pamiętajmy, że poczucie koloru jest sprawą bardzo osobistą, ale jeśli zaprzyjaźnimy się z kolorami, których używamy, inne osoby też je polubią. Bądźmy odważni i nie obawiajmy się eksperymentów.

Bardzo chciałabym poznać Wasze projekty, zatem zapraszam do dzielenia się nimi poprzez stronę Lindy's Cakes na Facebooku. Zapraszam też na swoją stronę internetową, gdzie w galeriach i na blogu znajdziecie więcej moich projektów i pomysłów.

Mam nadzieję, że ta książka będzie dla Ciebie inspiracją i pomoże Ci dokonywać własnych ekscytujących odkryć w świecie kolorów.



www.lindyscakes.co.uk

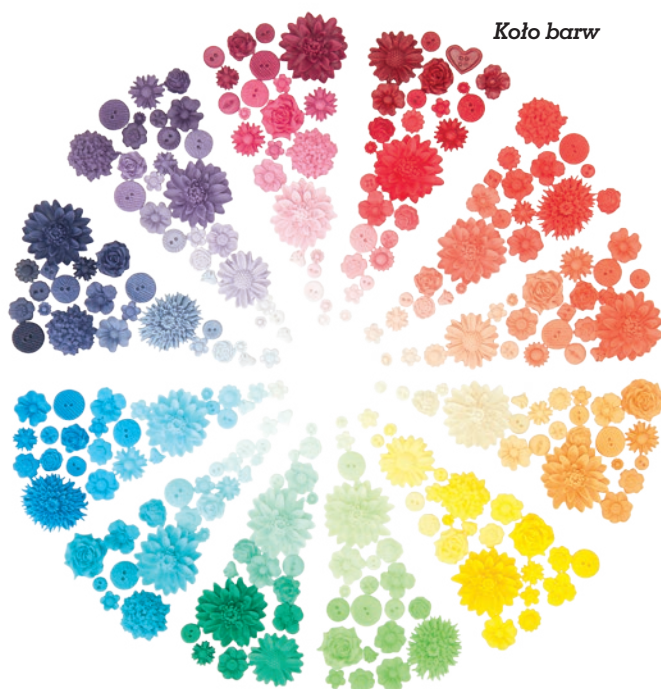


KOLOR – *Świat możliwości*

Kolory odgrywają kluczową rolę przy projektowaniu dekoracji tortu i uważam, że ich odpowiedni dobór jest warty poświęconego czasu. Barwy to więcej niż po prostu element dekoracji – tworzą nastrój kompozycji i mają wielką moc. Zrozumienie podstaw nauki o kolorach pomoże uczynić tort artystyczny zachwycającym punktem kulminacyjnym każdego wydarzenia.

Dobieranie barw

Zapewne nie istnieją jednoznacznie właściwe lub błędne kombinacje kolorystyczne, ale wiem, że dla wielu osób dobór kolorów do dekoracji tortów okazuje się bardzo trudny. Koło barw, pierwotnie opracowane przez Isaaca Newtona w XVII wieku, jest świetnym narzędziem wizualizacji zależności pomiędzy kolorami. Koło składa się z barw występujących w widmie światła białego. Pozwala poznać i wykorzystywać zależności pomiędzy kolorami, by je harmonijnie łączyć, tworząc nieograniczoną liczbę przyjemnych kombinacji. Kolory, w zależności od tego jak zostaną ze sobą zestawione, mogą ośniewać, koić, oczarowywać lub podniecać.



Pięć przykładów schematów harmonii barw

Teoria koloru zawiera zbiór zasad bazujących na kole barw, które upraszczają zadanie wybierania odpowiednich kolorów i sprawiają, że tworzenie ich harmonijnych kombinacji staje się znacznie łatwiejsze. Oto pięć przykładów:



Monochromatyczny

Zestaw odcieni i różnych nasycen jednego koloru – dzięki prostocie, łatwo go użyć, a przy tym może być bardzo skuteczny, kojący i autorytatywny.



Barwy analogiczne (sąsiadujące)

Zestaw kolorów leżących obok siebie w kole barw – łatwy do zastosowania, często spotykany w naturze, dzięki swojej spójności niezwykle przyjemny dla oka.



Barwy dopełniające

Zestaw kolorów leżących naprzeciw siebie na kole barw – jaskrawe zestawienie, które dzięki silnemu kontrastowi tworzy bardzo energetyczny schemat.



Triada

Zestaw trzech kolorów równomiernie rozmieszczonych na kole - rzadziej spotykany, jaskrawy, a jednocześnie przyjemny dla oka.

Wielobarwny

Zestaw dowolnych pięciu (lub więcej) kolorów z koła barw.



„Wszystkie kolory są przyjaciółmi swoich sąsiadów i kochankami tych z naprzeciwka” – Marc Chagall

Trzy przykładowe kolory, dwanaście schematów

Do poniższego przykładu wykorzystałam trzy kolory – pomarańczowy, niebieski i różowy – aby zilustrować po cztery opcje harmonijnych zestawów dla każdego z nich.



schematy monochromatyczne

schematy sąsiadujące

schematy triadowe

schematy dopełniające

Inne czynniki wpływające na odbiór barw

Kontekst

Kontekst koloru lub kolorów jest bardzo ważny, ponieważ kolory na siebie wpływają. Pokazałam przykłady tego zjawiska w wybranych projektach, używając różnych kolorów tła do prezentacji moich babeczek i ciastek. Rezultaty mogą być naprawdę uderzające.

Kompozycja

Zróżnicowanie proporcji kolorów również ma wielki wpływ na to, jak każdy z nich jest postrzegany. Do zademonstrowania tych

różnic także przygotowałam odpowiednie przykłady pod koniec niektórych projektów.

Temperatura barwy

Ciepłe kolory – żółcie i czerwienie – to żywe i energetyczne barwy, podczas gdy chłodne błękity i zielenie działają uspokajająco, dając wrażenie spokoju. Zostało dowiedzione, że faktycznie odczuwamy temperaturę koloru, przy czym czerwień powoduje przyspieszenie pulsu, zaś błękity spowalniają akcję serca. Istnieją też

cieplejsze i chłodniejsze wersje każdego koloru; na przykład czerwień zmieszana z większą ilością błękitu jest chłodniejsza niż czerwono-pomarańczowy. Umieszczony obok chłodnej barwy, kolor ciepły wydaje się bardziej intensywny, niż w sąsiedztwie innego ciepłego lub neutralnego koloru.

Osobiste postrzeganie

Interesujący jest fakt, że każdy z nas nieco inaczej postrzega kolory i że zmienia się to z wiekiem.

Mieszanie kolorów

Jesteśmy dziś rozpieszczeni całą (stale poszerzaną) gamą dostępnych kolorów lukru plastycznego. Jednak używanie tylko tych barw jest nadal ograniczające, zatem sądzę, że warto doskonalić umiejętności mieszania kolorów. Znow, koło barw posłuży nam tu pomocą.

Mieszanki z koła barw

12-segmentowe koło składa się z następujących elementów:

- ◇ Trzech kolorów podstawowych – czerwonego, niebieskiego i żółtego – rozmieszczonych równomiernie wokół koła
- ◇ Trzech kolorów drugorzędowych – połączeń dwóch kolorów podstawowych w równych proporcjach
- ◇ Sześciu kolorów trzeciorzędowych – otrzymywanych przez zmieszanie koloru podstawowego i drugorzędnego



kolory podstawowe



kolory drugorzędowe



kolory trzeciorzędowe

„Aby móc skutecznie używać kolorów, musimy zrozumieć, że kolory wymagają ciągłości” – Josef Albers



Oto przykład, który jeszcze bardziej upraszcza proces mieszania. Barwniki, które musisz posiadać – podstawowe – są pokazane jako duże serca; kolory drugorzędowe, powstałe ze zmieszania tych podstawowych, to mniejsze serduszka; zaś brązowy kwiatek w środku pokazuje, co się stanie, gdy zmieszamy kolory znajdujące się na kole naprzeciw siebie.

Teoria mówi, że istnieją trzy kolory podstawowe, z których można utworzyć wszystkie inne kolory, ale gdy zaczniemy samodzielnie mieszać barwniki, okazuje się, że choć z podstawowych kolorów powinny uzyskać wszelkie inne barwy, rzeczywistość nie zawsze odpowiada teorii.

Tinty, cienie i tony

Modyfikowanie kolorów w celu uzyskania idealnej (dokładnie tej zamierzonej) barwy, jest ważnym elementem przygotowywania dekoracji. Zatem pomocne będzie zrozumienie, jak można utworzyć tinty, cienie i tony określonego koloru. Zasadniczo działa to następująco:

- ◇ Jeśli barwa jest rozjaśniana poprzez dodanie bieli, wynik nazywamy **tintą**.
- ◇ Jeśli do koloru dodamy czerni, ciemniejsza wersja nazywana jest **cieniem**.
- ◇ Jeśli do koloru dodamy neutralną szarość, wynikową barwę nazywamy **tonem**.

ilość bieli w celu rozjaśnienia kolorów, zaś po prawej najpierw jest wiersz tonów, powstałych przez dodanie szarości, oraz pojedynczy przykład cienia po zmieszaniu z czernią. Zauważ, co się dzieje po dodaniu czerni, szczególnie w przypadku pomarańczowego i żółtego.

W mojej przykładowej paletce kolorów użyłam dwóch kolorów podstawowych – żółtego i czerwonego – i mieszałam je ze sobą, aby utworzyć drugorzędowy kolor pomarańczowy oraz dwa kolory trzeciorzędowe. Po lewej stronie zademonstrowałam zakres tint, w których dodawałam coraz większą

Zrozumienie, jak następują te zmiany kolorów, przychodzi wraz z doświadczeniem i eksperymentowaniem, zatem warto spróbować stworzyć swoje własne przykłady, zaczynając od dwóch kolorów – nigdy nie wiadomo, jak piękne kolory można odkryć.



Barwienie lukru plastycznego

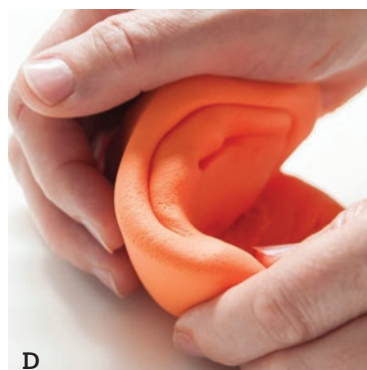
Podczas barwienia lukru plastycznego masa klei się do rąk, a barwniki brudzą. Zatem przed rozpoczęciem warto natrzeć dłonie białym tłuszczem roślinnym, aby uchronić skórę przed zabarwieniem i przygotować kostkę tradycyjnego mydła do rąk, aby móc umyć ręce do czysta po zakończeniu.



1 Jeśli chcesz zabarwić jedynie niewielką ilość lukru lub osiągnąć pastelowy kolor, nabierz trochę barwnika spożywczego w żelu (nie w płynie) końcem wykałaczki i dodaj go do swojego lukru (rys. A). Następnie zagniataj lukier z barwnikiem.

2 Jeśli chcesz uzyskać głęboki, intensywny kolor, nabierz większą ilość barwnika na koniec szpatułki i dodaj go do lukru

(rys. B). Zagnieć lukier, aby rozprowadzić barwnik; początkowo lukier będzie niejednolity (rys. C), ale w miarę zagniatania kolor się wyrówna (rys. D). W razie potrzeby dodaj więcej barwnika, aby osiągnąć głębszy kolor. Jeśli lukier stanie się zbyt kleisty z powodu ilości dodanego barwnika, dodaj szczyptę gumy tragakantowej lub CMC, aby go nieco usztywnić, po czym odłóż.



Wskazówka

Zabarwiony lukier przechowuj w plastikowej torebce w hermetycznym pojemniku.

Modyfikowanie zmieszanego koloru

1 Jeśli chcesz zmienić kolor wymieszanego lukru, znacznie łatwiejsze będzie dodanie innego zabarwionego lukru plastycznego, niż czystego barwnika w żelu (rys. A). Zauważysz, że łatwiej jest wówczas ocenić, jak wiele koloru trzeba dodać i będziesz mieć większe poczucie kontroli.



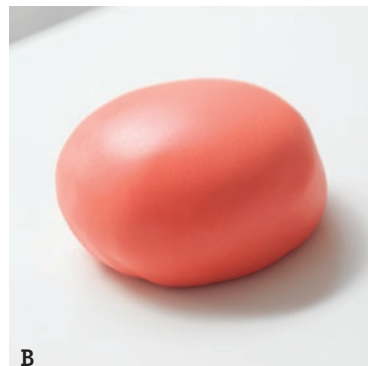
Barwienie większych ilości

1 Jeśli zamierzasz zabarwić duże ilości lukru plastycznego, łatwiej będzie zabarwić mniejszą ilość lukru na nieco ciemniejszy odcień, niż potrzebny, po czym stopniowo dodawać go do większej ilości białego lukru. To znacznie łatwiejsze, niż próba pokolorowania całego lukru jednocześnie (rys. A).

2 Po osiągnięciu pożądanego koloru (rys. B) umieść lukier w hermetycznej torebce plastikowej i odłóż do czasu wykorzystania.



A



B

Zmienne wpływające na kolory

Niektóre zmienne czynniki mogą wpływać na mieszane kolory, w tym:

Czas Barwniki często ciemnieją z upływem czasu, zatem jeśli to możliwe, przed użyciem odłóż przygotowany lukier na kilka godzin – w ten sposób nie będziesz musieć dodawać tak wiele barwnika.

Składniki Białe tłuszcze roślinne, margaryna oraz masło powodują ciemnienie kolorów, podczas gdy sok cytrynowy je „rozrzedza”.

Światło Niektóre kolory, szczególnie różę, fiolety i błękity, blakną pod wpływem jaskrawego światła, zatem należy chronić przygotowany lukier i gotowe prace przed bezpośrednim światłem słonecznym lub jasnym oświetleniem.

Użyteczne wskazówki

Zaplanuj czas Unikaj niedoszacowania czasu niezbędnego na zmieszanie kolorów, żeby do siebie pasowały i były harmonijne.

Pracuj w świetle dziennym Zawsze staraj się używać naturalnego światła dziennego przy wybieraniu i mieszaniu kolorów, aby uzyskać najbardziej dokładne rezultaty.

Zaczynaj od lukru plastycznego Mieszanie barwników z lukrem plastycznym jest znacznie łatwiejsze, niż z lukrem plastycznym do modelowania, zatem mieszaj potrzebne kolory, zanim dodasz gumę trąbkantową.

Dodawaj ciemne do jasnego Wystarczy bardzo mała domieszka ciemnego koloru, aby zmienić jasny, ale potrzeba znacznie więcej jasnego koloru, by zmienić ciemny.

Używaj pojedynczych pigmentów Dla najczystszych, najbardziej intensywnych kolorów używaj barwników wykonanych z tylko jednego pigmentu, np. żonkil ze Squires Kitchen (żółty) lub lodowy błękit z Sugarflair. Warto czytać etykiety barwników, aby się przekonać, ile pigmentów zawierają.

Używaj tint, nie bieli Tinty mogą wydawać się białe, gdy umieścimy je na torcie obok bardziej intensywnych kolorów, ale będą znacznie przyjemniejsze dla oka, niż czysta biel.

Przenikanie kolorów Sztuczką, której często używam, jest dodanie odrobiny jednego koloru do innego, aby go minimalnie zmienić, dzięki czemu te dwa kolory lepiej pasują do siebie. Przykłady tego typu mieszania kolorów zobaczymy w głównych projektach tortów.

Indeks barwników w żelu

W tym miejscu zebrałam barwniki spożywcze w żelu trzech głównych dostawców obecnie dostępnych na rynku – Squires Kitchen, Sugarflair oraz Wilton (EU) – i pokazałam kolory oraz tinty, które można uzyskać przy ich użyciu, aby zapewnić wizualne odniesienie. Ten indeks ma na celu pomóc w poznaniu dostępnych kolorów i pokazać, że kolory utworzone przy użyciu tych samych pigmentów spożywczych mogą znacząco różnić się wyglądem. Mam nadzieję, że okaże się użyteczny.

Uwaga

Jedyne naprawdę dokładne kolory to te zmieszane ręcznie przy użyciu barwników spożywczych. Książka ta została wydrukowana farbami drukarskimi, zatem nieuniknione będą różnice pomiędzy kolorami widocznymi tutaj, a rzeczywistością osiągalnymi barwami.

Kolor	Numery E
Squires Kitchen	
berberys (jasnopomarańczowy)	E104, E129
jeżyna (czarny)	E129, E133, E104
dzwonek (granatowy)	E133, E151
wiechlina	E133, E104
bordo	E151, E129
pałka wodna (ciemny brąz)	E104, E129, E133
kaktus	E133, E104
kasztan (jasny beż)	E104, E129, E133
cyklamen (rubinowy)	E129, E151
żonkil (żółty)	E104
ciemny las	E104, E133, E129
pustynna burza	E104, E129, E133
paproć	E133, E104
fukcja	E122, E129
gorczyca (lodowy błękit)	E133
bluszcz/ostrokrzew (ciemnozielony)	E104, E129, E133
hiacynt	E133, E151
hortensja	E133, E104
czarny	E153
zieleń liści	E104, E129, E133
lilak	E129, E151
nagietek (margerytka)	E104, E129
mięta (zieleń święteczna)	E133, E104
nasturcja (brzoskwinia)	E104, E129
oliwkowy	E104, E133, E129
śliwkowy	E151, E129
poinsecja (czerwień święteczna)	E129
mak	E129, E104
róża	E122
słonecznik	E104, E129
limonkowy	E104, E129, E133
ciepły brąz	E104, E129, E133
terakota	E129, E104, E133
armeria	E129, E151
winorośl	E133, E104
fiolet (fioletowy)	E129, E151
wisteria	E151, E133

Sugarflair	
jesienny liść	E102, E155
limonka	E102, E133
czern intensywna	E124, E133, E104
karmelowy	E102, E155, E133
kasztanowy	E155
święteczna zieleń	E104, E155, E133
święteczna czerwień	E124, E129
bordowy	E122, E133
kremowy	E172, E104
ciemny brąz	E155, E133
ciemny róż/wino	E129, E122, E133
jajeczny/kremowy	E104, E110
eukaliptus	E133, E155, E122, E104
zieleń liści	E102, E133, E155
agrest	E102, E155, E133
fiolet winogron	E122, E133
zieleń ostrokrzewu	E133, E155, E102
lodowy błękit	E133
lukrecja	E153
melon	E102
zieleń miętowa	E102, E133
granatowy	E133, E122, E155
papryka/cielisty	E110, E129, E155
jasna zieleń	E104, E133
brzoskwiniowy	E110, E124
różowy	E129, E122,
czerwień intensywna	E124, E129
rubinowy	E122, E129
zieleń choinkowa	E155, E102, E133
mandarynka/morela	E110, E129

Wilton	
czarny	E129, E133, E102
złocisty żółty	E102, E110
kość słoniowa	E110, E102
zieleń liści	E102, E133
różowy	E122, E102
czerwony	E129
królewski błękit	E133, E122
fioletowy	E122, E133

Wilton
fioletowy



Squires Kitchen
fiołek (fioletowy)



Squires Kitchen
bordo



Squires Kitchen
lilak



Squires Kitchen
śliwkowy



Sugarflair
fiolet winogron



Squires Kitchen
ameria



Squires Kitchen
jeżyna (czarny)



Wilton
czarny



Squires Kitchen
czarny



Sugarflair
lukrecja



Sugarflair
czern intensywna



Squires Kitchen
wisteria



Sugarflair
granatowy



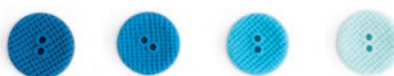
Squires Kitchen
dzwonek
(granatowy)



Squires Kitchen
goryczka
(lodowy błękit)



Sugarflair
lodowy błękit



Wilton
królewski błękit



Squires Kitchen
hiacynt



Squires Kitchen
hortensja



Squires Kitchen
wiechlina



Sugarflair
eukaliptus



Squires Kitchen
kaktus



Uwaga

To, jakie barwniki spożywcze są dostępne, może zależeć od przepisów dotyczących obrotu żywnością w danym kraju, przy czym regulacje te mogą zmieniać się z upływem czasu, podobnie jak i dostępne produkty.

Squires Kitchen
mak



Sugarflair
ciemny brąz



Squires Kitchen
poinsecja (czerwień
świąteczna)



Squires Kitchen
pałka wodna
(ciemny brąz)



Sugarflair
czerwień
intensywna



Squires Kitchen
terakota



Sugarflair
czerwień
świąteczna



Sugarflair
kasztań



Wilton
czerwień



Squires Kitchen
kasztań (jasny
beż)



Sugarflair
różowy



Sugarflair
jesienny liść



Sugarflair
rubinowy



Squires Kitchen
ciepły brąz



Wilton
różowy



Sugarflair
karmelowy



Squires Kitchen
fuksja



Sugarflair
brzoskwinowy



Squires Kitchen
róża



Sugarflair
mandarynka/
morela



Sugarflair
bordowy



Squires Kitchen
nasturcja
(brzoskwinia)



Sugarflair
ciemny róż/wino



Sugarflair
papryka/cielisty



Squires Kitchen
cyklamen
(rubinowy)



Squires Kitchen
berberys

