

spis treści

Nasze dekoratorki 8 | Składniki i akcesoria 12 | Dekorowanie ciast – Podstawy 18

Szablony 282 | Indeks 294 | Dostawcy 296

PRZEPISY Ciasto maślane 50 | Piernik z cytrynowym kremem maślanym 52 | Biskopt jabłkowo-cynamonowy 54
Ciasto czekoladowo-pomarańczowe 56 | Ciasto daktylowe z kremem z białej czekolady 58
Red Velvet 60 | Ciasto marchewkowe z kremem z serka 62
Keks angielski z melasą i bakaliami 64 | Przekładaniec bananowo-czekoladowy 66
Ciasto krówkowe ze słonym karmelem 72

STROJNY



76

Połyskujące cekiny

Michelle Walker

Techniki: papier opłatkowy, metalizacja



84

Piwniowy gorset

Helen Mansey

Techniki: kwiaty cukrowe, haft lukrem, papier opłatkowy



92

Błyszczące perełki

Dominique Pickering

Techniki: kwiaty cukrowe, metalizacja, wycinanie lukru



98

Kunsztowna koronka

Zoë Clark

Techniki: aerografia, koronki Flexi-Ice, szablony



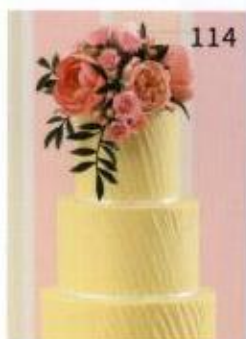
104

Biały na białym

Zoë Clark

Techniki: lukier królewski

ULISTNIONY



114

Rustyczny ganasz

Helen Mansey

Techniki: ganasz, kwiaty cukrowe



126

Nowoczesna geometria

Rachel Hanna

Techniki: kwiaty cukrowe, wycinanki, rzeźba



134

Obramowany monogram

Helen Mansey

Techniki: kwiaty cukrowe, lukier królewski, napisy



144

Połączany luksus

Michelle Walker

Techniki: kwiaty cukrowe, wycinanki, metalizacja



154

Kaskada kwiatów

Michelle Walker

Techniki: kwiaty cukrowe

GEOMETRYCZNY



166

Proste trójkąty

Emma Ivane

Techniki: marmurkowanie, wycinanki, metalizacja



170

Ażurowa mozaika

Emma Ivane

Techniki: koronki Flexi-Ice, wycinanki, metalizacja



174

Eleganckie linie

Pamela McCaffrey

Techniki: wycinanki, papier opłatkowy, rzeźba



180

Papierowe ońgami

Dominique Pickering

Techniki: kwiaty cukrowe, marmurkowanie, papier opłatkowy, rzeźba



188

W grochy i paski

Trudy Mitchell

Techniki: paski, wycinanki, kwiaty cukrowe

MALOWANY



200

Srebrne grochy

Emily Hankins

Techniki: metalizacja, malowanie masłem kakaowym, falbanki

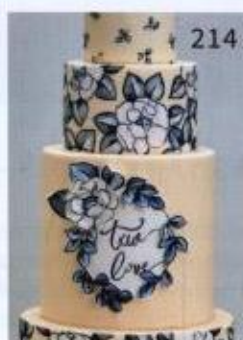


206

Tropikalny raj

Emily Hankins

Techniki: malowanie masłem kakaowym, wycinanki



214

Niebieskie magnolie

Natasha Collins

Techniki: malowanie jadalnymi farbami, wycinanki, napisy



220

Malowany ganasz

Emily Hankins

Techniki: ganaszowanie, malowanie masłem kakaowym



228

Angielska łąka

Makiko Searle

Techniki: aerografia, koronki, kwiaty cukrowe

UKWIECONY



238

Suszone bratki

Michelle Walker

Techniki: pozłacanie, jadalne kwiaty



244

Wianki z ciemiernika

Rachel Hanna

Techniki: kwiaty cukrowe, falbanki, pozłacanie



252

Kwiaty wiśni

Pamela McCaffrey

Techniki: kwiaty cukrowe, krakale



262

W odcieniach fioleto

Michelle Walker

Techniki: kwiaty cukrowe, aerografia



272

Moda w stylu Boho

Trudy Mitchell

Techniki: kwiaty cukrowe, napisy, węzły