

■ Mariusz Górecki, cukiernik

# Karmelowa biedronka



## Sprzęt:

- lampa do karmelu
- silipat
- palnik gazowy lub spirytusowy
- wiatrak lub suszarka
- nożyczki
- pompka do karmelu
- rant o średnicy ok. 15 cm
- aerograf
- sreberko
- foremka silikonowa do wyciskania listków

## Surowce:

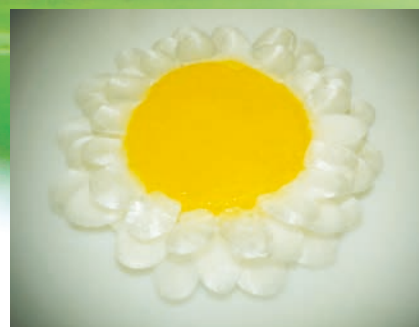
- izomalt
- barwnik: zielony, czerwony, czarny, żółty
- cukier kryształ
- marcepan czarny
- napowietrzony karmel (bez barwnika)

Z zielonego karmelu przygotowujemy podstawę dekoracji o średnicy ok. 15 cm. Rant od spodu zabezpieczamy sreberkiem, żeby masa nie przykleiła się do blatu.



fol. Mariusz Górecki

Cukier kryształ barwimy na zielono i dobrze suszymy ciepłym powietrzem. Najlepiej przygotować go parę dni wcześniej. Zieloną podstawę podgrzewamy z wierzchu i wysypujemy na nią cukier, który będzie imitował trawę.



Kwiat wykonujemy z żółtego koła oraz małych białych płatków (ok. 40 sztuk). Płatki przyklejamy na równi z powierzchnią żółtego krążka, natomiast drugi rząd płatków przyklejamy pod kołem, tak aby wypełnić szczeliny pomiędzy płatkami pierwszej warstwy.



Z zielonego karmelu formujemy grubszy wałek na łydoga. Wycinamy również liście, które odciskamy w formie silikonowej dającej efekt unerwienia.

## Przygotowanie izomaltu

Izomalt umieszczamy w żaroodpornym naczyniu i rozpuszczamy w mikrofalówce (lub w garnku na kuchenke indukcyjnej). Innym sposobem jest przygotowanie izomaltu na kuchenke gazowej. Na 1 kg izomaltu dodajemy 200 g wody i 20 kropli kwasu winnego. Gotujemy do momentu uzyskania 180°C, a następnie zanurzamy na chwilę w zimnej wodzie.

Tak przygotowany karmel można barwić. Masę wylewamy na silipat i zawijamy do środka. Wielokrotnie przeciągając (ok. 35-42 razy), napowietrzamy karmel. Dobrze przygotowana masa jest nieprzeźroczysta.



Z czerwonego karmelu przygotowujemy pokrywy skrzydeł biedronki. Możemy je wykonać na dwa sposoby:

- wylewając karmel do formy w kształcie półkuli

lub

- formując kulę za pomocą pompki i przecinając ją na dwie równe części.



Półkulę przecinamy podgrzanym nożem. Kropki na czerwonych pokrywach biedronki malujemy czarnym barwnikiem za pomocą aerografu lub wyklejamy je z czarnego marcepanu. Do malowania warto zaopatrzyć się w teksturę z wyciętym kołem.

Skrzydółka „wyciągamy” z przezroczystego karmelu.



Czarny karmel delikatnie pompujemy, formując kulę (zwróć uwagę, by miejsce łączenia karmelu z pompką było szczelne), po czym wydłużamy i nadajemy jej owalny kształt, charakterystyczny dla tułowia. Kciukiem robimy małe wgniecenie w miejscu łączenia pompki – tam dokleimy głowę biedronki. Z mniejszej kulki formujemy głowę.



Oczy to połączenie białych kuleczek z czarnymi mniejszymi – na podgrzaną białą kulkę wklejamy czarną. Wokół oczu na głowie umieszczamy wałeczek czarnego karmelu, który delikatnie podgrzewamy i przeciągamy palcem, żeby rozmyć łączenie. Na ko-

niec dodajemy czarne czułki (lub w uproszczonej wersji pyszczek) i tak przygotowaną głowę doklejamy do tułowia.



Pancerz i skrzydółka łączymy za głową. Nóżki przygotowujemy z czarnego wałka karmelu, który rozciągamy do uzyskania cienkiego paska. Element ucinamy nożyczkami na równe części i wyginamy, żeby nadać kształt odnóży.

Do tułowia doczepiamy przezroczysty wałek, aby biedronka utrzymała się ponad kwiatem, a następnie doklejamy ją do kwiatu. Na koniec doklejamy nogi. ■

FOT. ARCHIWUM FIRMY ZEELANDIA



## Mariusz Górecki

– w czerwcu 2013 r. ukończył ZSZ nr 2 we Wrześni, od początku nauki szlifuje swój talent w Cukierni Przemysława Kuczory we Wrześni. Był najmłodszym uczniem Małgorzaty Weber, pasjonatki karmelu i mistrza cukiernictwa. Szkolił się również u Pawła Mieszaly i Michała

Doroszkiewiczza, trenerów Akademii Zeelandia, którzy mieli swój duży udział w zwycięstwie Mariusza i Krystiana Walkowiaka w lutym 2012 r. podczas Mistrzostw Polski Uczniów Szkół Cukierniczych (Expo Sweet 2012). Dzięki temu zwycięstwu w listopadzie 2012 r. pojawił się w Sao Paulo, reprezentując Polskę wspólnie z Olą Sową na Mistrzostwach Świata Młodych Cukierników. W kwietniu 2013 r. spróbował sił w czekoladzie na eliminacjach do World Chocolate Masters, rywalizując z doświadczonymi cukiernikami. Dodatkowo przygotowuje tutoriale z karmelu, które „Mistrz Branży” ma przyjemność publikować.

