

Jowita Woszczyńska

Mistrzynie Świata w Dekoracji Tortów



DEKORACJE Z PIERNIKÓW

*Domek Baby Jagi,
lukrer królewski
i malowanie barwnikiem*

SERIA: UCZ SIĘ Z MISTRZYNIĄ

CONTENTS

1.

Tiny meringues
Małe beziki

2

Sugar hearts
Cukrowe serduszka

3

Sprinkles
Posypka

4

Piping cones
Rożki z lukrem

5

Pretzels
Precelki

6

Royal Icing
Lukier królewski

7

Icing consistencies
Konsystencje lukru

8

Covering the gingerbreads with icing
Lukrowanie pierniczek

9

Painting on royal icing
Malowanie na lukrze królewskim

10

Embroidered gingerbread
Haftowane pierniczki

11

Catherines of Torun
(traditional gingerbread biscuits)
Toruńskie Katarzynki

12

Decorative gingerbread
Piernik dekoracyjny

13

Gingerbread soft cookies
Przepis na miękkie pierniki

14

Examples of techniques on competition cakes
Przykłady zastosowania technik na tortach konkursowych

