# Ozdoby z modelovacej hmoty

Ozdoby z modelovacej hmoty sú veľmi často používané v cukrárskej výrobe. Ich príprava je síce pomerne prácna a vyžaduje si remeselnú zručnosť, ale vyznačujú sa skutočne širokou variabilitou. Majú relatívne dlhú trvanlivosť, vhodnú konzistenciu, dobre sa farbia, tvarujú a sú chuťovo obľúbené najmä u detí. Používajú sa na základnú úpravu výrobkov(poťahovanie povrchu, úprava okrajov a pod.) a na tvarovanie pestrej škály ozdôb(kvety, vizitky) a drobných modelovaných výrobkov(postavičky, šperkovničky, bonbóny a iné).

Základnými modelovacími hmotami sú mandľová modelovacia hmota(marcipán) a hmota z perzika.

Ozdoby sú stále žiadaným doplnkom cukrárskej výroby. Ich tvorba a vývoj naďalej pokračuje, používajú sa nové techniky a pomôcky. Preto je technológia prípravy ozdôb stále dôležitou súčasťou cukrárskej technológie.

 

 