

2025 I. PÉLDÁNY

MAGAZIN

# SUGAR NOTES

BY ZSANI BALOGH

Tippek trükkök, recept és a titok  
amitől tökéletes piskótád lesz

## A TÖKÉLETES PISKÓTA

**A MACARON**  
és két ikonikus márka

**GESZTENYÉS**  
**MACARON KRÉM**

**SÜTÉSI ALAPOK,**  
**RECEPTEK**

**CUKORVIRÁG STEP**

**BY STEP**

by Thesis csodái

**HALLOWEEN**

**MELLÉKLETTEL**





ZSB

SUGAR ART

*design & dessert*

EGYEDI DESIGN DESSERT DEKORÁCIÓK  
WORKSHOPOK

WWW.ZSBSUGARART.HU

# ÍGY KEZDŐDÖTT...

...mindig motoszkált bennem egy gondolat: jó lenne, ha a cukrászat nemcsak szakma, hanem valódi közösség is lenne. Évek óta nagy vágyam valami közösség formálódni, hogy a cukrászat, akár az otthoni és hobby cukrászok is egy támogató valódi közösség lehessen. Ezért született meg ez a magazin is. Nem egy egyirányú üzenetet szeretnék adni, hanem egy olyan teret, ahol megoszthatjuk egymással a tapasztalatokat, inspirációt meríthetünk mások munkájából, és együtt léphetünk előre.

Hiszek abban, hogy közösen haladni, fejlődni könnyebb – hogy az út, amit bejárunk, gazdagabb és tartalmasabb lesz, ha egymás mellett tesszük meg a lépéseket. Ez a magazin ennek a közös útnak az első állomása.



”  
Legyen ez most valami új, ami lehet, hogy valami nagy dolog kezdete... Tegyük közösen azzá!  
”



## ISMERJ MEG

2012-ben kezdtem el tortadekorációkkal foglalkozni, bár kisgyermek korom óta vonzott a kreativitás. Jelenleg tortadekorációk készítésével, tervezésével és gyártásával foglalkozom. Főként cukrászdák, nagykereskedelmek részére alkotok saját üzememben, valamint alkotó napokat tartok oktatóteremben, külső helyszíneken, a tortadekorálás iránt érdeklődőknek. Referenciáim között sorolhatom a Louis Vuitton Andrassy úti üzletét, az Avalon Superior and Spa-t valamint a Sugar! Design cukrászdát. Tartottam bemutatót New Yorkban és Dortmundban.

Legfőbb elvem, hogy alkossunk szabadon, így egy foglalkozáson soha nem szabályok és sablonok tömkelegével találkozunk a vendégeim, hanem saját tapasztalataikon keresztül segítek megtalálni a mindenkién ott rejlő kincset.

# EZT TALÁLOD A MAGAZINBAN

6

## ŐSZ A KONYHÁBAN

---

Az őszi konyhában nem csupán évszak, hanem élmény: bársonyos ízek, gazdag színek és kifinomult hangulat öltet minden fogásban. Fedezd fel, hogyan válhat a szezon legszebb oldala inspirációvá – ahol minden falat egy apró luxus.

23

## A PISKÓTÁNAK IS VAN LELKE

---

A sütés számomra olyan mint titokban ajándékot csomagolni, csak épp vajjal és egy csipet vaníliával. Ebben a rovatban bevezetlek titeket a sütés egyik legegyszerűbbnek vélt mégis legbonyolultabb receptjébe,

29

## CSODÁLATOS CUKORVIRÁG

---

A cukorvirág készítése a türelem és a részletek művészete. Lágymozdulatokkal, aprólékos formázással kelnek életre a szirmok. Thésis csodái vezet be minket ebbe, lépésről-lépésre egy nagy kedvenc, a hibiszkusz készítése közben.

13

## MACARON

---

A macaron több mint édesség: igazi francia ikon, amelyben a kifinomultság és a kreativitás találkozik. Pierre Hermé merész íz kombinációi és a Ladurée klasszikus eleganciája együtt mesélnek a párizsi cukrászművészet csúcáról – ahol minden falat egy kis mestermű.

20

## SÜTÉSI ALAPOK 1.RÉSZ

A tökéletes sütemény titka mindig az alapoknál kezdődik. A liszt és a tojás – egyszerűnek tűnő hozzávalók, amelyek mégis meghatározzák a végeredmény állagát, ízét és báját. Fedezd fel velünk, hogyan válhat ez a két alapelem a sütés igazi mestereivé a kezekben.

33

## HALLOWEEN MELLÉKLET

---

A Halloween nemcsak a rémisztő tökökről és szellemekről szólhat, hanem a játékos, kreatív ötletekről is. Ebben a mellékletben megmutatjuk, hogyan varázsolhatsz tortáidra igazi party hangulatot – sőt, még egy cuki kis macit is formázunk, aki garantáltan elrabolja mindenki szívét.

# Receptek, ajánlók

6

ŐSZ A KONYHÁBAN

8

FAHÉJAS CSIGA

10

OMLÓS ALMÁS PITE

11

MASCARPONES KÖRTE KRÉM

19

CSOKIS GESZTENYEKRÉM

25

PISKÓTA

28

CUKRÁSZ HÍREK

33

HALLOWEEN MELLÉKLET

35

TEDDY HALLOWEEN



September 2025 |

# ŐSZ A KONYHÁBAN

Az őszi beköszöntével a konyha is más arcát mutatja. A piacok standjain sorakozó almák, körték, szilvák mellé lassan odakúszik a fahéj, a szegfűszeg és a gyömbér illata. Egy-egy meleg süteményből felszálló fűszerfelhő képes pillanatok alatt otthonossá varázsolni a hűvös, szürke délutánokat.





# FAHÉJ

Az ős királynője. Illata egyetlen pillanat alatt idézi meg a frissen sült almás pite vagy a forralt bor hangulatát. Sütikhez, kompótokhoz, krémekhez, de akár egy csipetnyit kávéba vagy teába is érdemes szórni. Illat és íz: a fahéj édes, fűszeres aromája pszichológiailag is ellazít, segít lelassulni a nap végén.

## Fahéjas keksz az őszi bögre mellé

Ahogy a levelek aranyba borítják az utcákat, nincs is jobb érzés, mint a konyhában meleg, illatos süteményt készíteni. A fahéjas keksz igazi őszi–téli klasszikus: a fűszeres, enyhén karamelles aroma azonnal otthonossá varázsolja a teret.

Egy bögre forró tea vagy kakaó mellett a keksz pillanatok alatt melegséget és nyugalmat csempész a mindennapokba. Puha vagy ropogós, csokidarabokkal vagy csak egyszerűen – a fahéjas keksz mindig a hangulatodhoz igazodik.

Hozzávalók (kb. 25–30 db-hoz):

- 200 g liszt
- 100 g puha vaj
- 80 g cukor (fehér vagy barna)
- 1 tojás
- 1 tk sütőpor
- 1 tk őrölt fahéj
- csipet só
  - opcionális: egy csipet szerecsendió vagy gyömbér a fűszeresebb ízért

Elkészítés:

1. A vajat keverd habosra a cukorral.
2. Add hozzá a tojást, majd a lisztet, sütőport, sót és a fahéjat. Gyúrd sima tésztává.
3. Ha a tészta túl lágy, tedd 30 percre a hűtőbe.
4. Melegítsd elő a sütőt 180°C-ra.
5. Formázz kis golyókat a tésztából, és enyhén lapítsd le őket sütőpapírral bélelt tepsin.
6. Süsd kb. 10–12 percig, amíg a szélek aranybarnák lesznek.
7. Hűtsd rácson, majd tálald.

### Fahéjas tej a nyugodt alvásért

A fahéj melegítő, nyugtató hatású, enyhén cukorhelyettesítő, ami segít kiegyensúlyozni a vércukorszintet, így nem okoz „éjszakai hullámvölgyet”.

1. Melegíts fel egy pohár tejet (kb. 200 ml), de ne forrald fel.
2. Keverj el benne ½ teáskanál őrölt fahéjat, ízlés szerint egy kevés mézet vagy juharszirupot.
3. Röviden hagyd állni, hogy az aroma teljesen átjárja a tejet.
4. Fogyaszd lefekvés előtt kb. 30–60 perccel, hogy a relaxáló hatás érvényesüljön.



**Tipp: készíts dupla adagot, mert a friss keksz gyorsan eltűnik, és már az elkészítés illata is elvarázsolja a házat!**

# FAHÉJAS CSIGA

## Az én kedvenc fahéjas receptem

### Hozzávalók (tésztához):

- 500 g liszt
- 60 g puha vaj
- 50 g cukor (fehér vagy barna)
- 2 tojás sárgája
- 2 dkg élesztő
- 1 tk őrölt fahéj
- 3 dl tej

### Elkészítés:

1. A tejet langyosra melegítem pici cukorral az élesztőt felfuttatom.
2. A hozzávalókat egy tálba tesszük és sima tésztává dagasztjuk.
3. Ha kell a tésztát ízesítem még pici sóval cukorral, hogy finom legyen.

### Fahéjas töltelék

- 120 g vaj
- 25 g fahéj
- 110 g cukor (fehér vagy barna)
- 1 ek főzõtejzín

### Elkészítés:

A hozzávalókat keverd össze, majd kend a kinyújtott tésztádra. Tekerd fel a tésztát majd vágd 2 cm széles csíkokra. Kivajazott tepsibe 150 fokon süsd kb 40 percig.

### Vanília sodó

- 2 dl tej
- 2 dl tejszín (elhagyható, de krémesebb lesz tőle)
- 4 tojássárgája
- 4 evőkanál cukor
- 1 vaníliarúd (vagy 1-2 tk vaníliakivonat)

### Elkészítés

1. A tejet és a tejszínt egy lábasban felforraljuk, hozzáadjuk a vaníliát (rúd esetén a kikapart magokat is).
2. A tojássárgáját a cukorral habosra keverjük.
3. A forró tejes keveréket lassan, folyamatos keverés mellett hozzáöntjük a tojásos keverékhez, hogy a tojás ne süljön meg.
4. Az egészet visszatesszük a tűzre, és alacsony hőfokon, folyamatos keverés mellett sűrűsödésig főzzük (kb. 5-10 perc).
5. Ha elérte a kívánt állagot, lehűtjük, és tálaljuk süteményekhez, gyümölcshöz vagy pudinghoz.

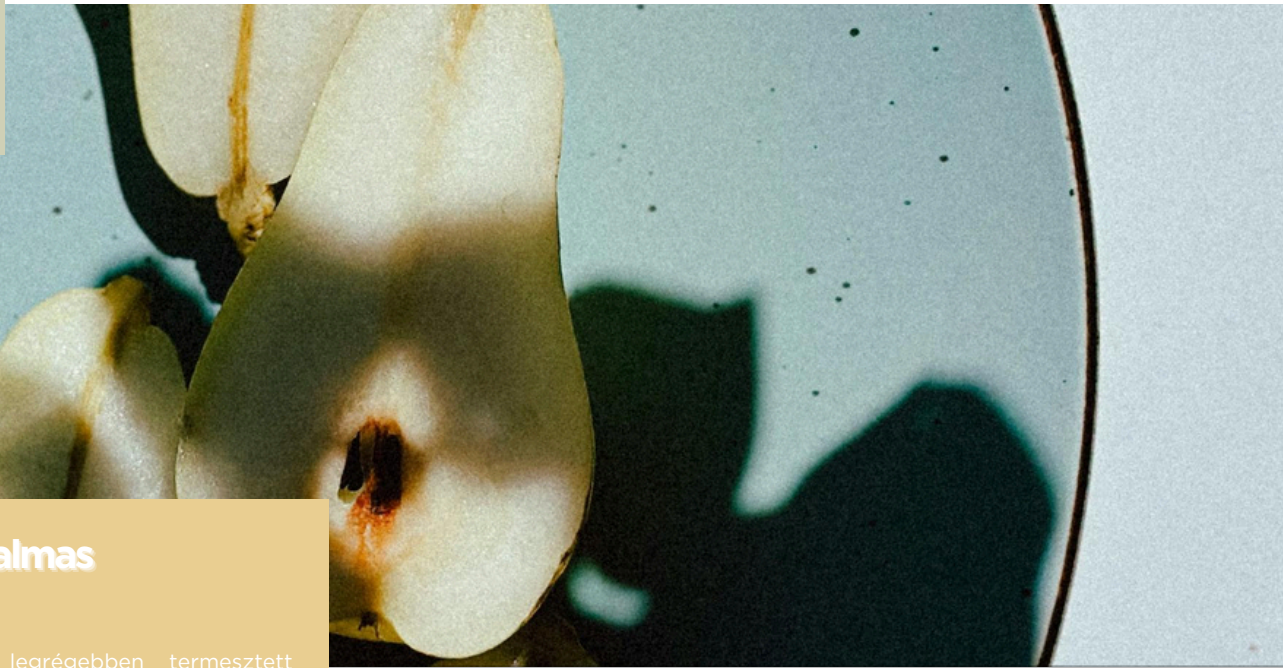


**EASY!**

ANYA, EZT A  
RECEPTET  
MEGSÜTHETEM?

11 éves lányom készítette 😊

# GYÜMÖLCSÖK



## Körte, mint izgalmas adalék

A körte az egyik legrégebben termesztett gyümölcs, több mint 3000 éves múlttal tekint vissza. Már az ókori görögök és rómaiak is fogyasztották, és gyógyhatást is tulajdonítottak neki.

Gasztronómiai sokoldalúság jellemzi. Édes, de nem túl savas, emiatt sós ételekhez és desszertekhez egyaránt jól illik. Sütéskor megpuhul és karamellizálódik, de nem esik szét olyan könnyen, mint például az alma. Emiatt kiváló pitékhez, tarte tatin-hoz vagy sült húsok mellé. Gyakran használják borral és fűszerekkel párolva (pl. fahéjjal, csillagánizzsal, vaníliával), ami elegáns desszertként vagy tortadíszként is megállja a helyét.

## Néhány ízpárosítás, amik különösen jól működnek

- Körte + fahéj, szegfűszeg, kardamom
- Körte + dió, mogyoró, mandula
- Körte + étcsokoládé
- Körte + mascarpone vagy ricotta
- Körte + méz vagy karamell



## Körtés pirtós kéksajttal

Francia és olasz konyhában a körte híresen jó társa a kéksajtoknak (gorgonzola, roquefort, stilton), mert az édes-savanykás lágyság kiegyensúlyozza a sós, karakteres ízt.



## Almás fahéjas palacsinta

Az almás-fahéjas palacsinta igazi őszi kényeztetés: a reszelt almát fahéjjal keverve lágy palacsintatészta forgatjuk, majd aranybarnára sütjük kevés vajon. Illata betölti a konyhát, íze pedig egyszerre édes, gyümölcsös és fűszeres. Tálalhatjuk mézzel, juharsziruppal vagy porcukorral meghintve, és egy kanál selymes joghurttal még különlegesebb élményt ad.

Gasztrotipp: Próbáld ki a friss almát parmezánnal vagy cheddar sajttal – a savanykás-édes roppanás gyönyörűen kiegészíti a sajt krémességét.

## Alma, a konyha szelíd szupersztárja

Kevés gyümölcs mondhatja el magáról, hogy egyszerre szerepel mesékben, mítoszokban és a világ legizgalmasabb konyháiban. Az alma ilyen: közeli ismerősünk a piacon, de minden falatjában ott rejlik egy darabka történelem és meglepetés

Világszerte több mint 7500 fajta létezik – nincs még egy gyümölcs, ami ennyi ízvariációval büszkélkedhetne.

- Savanykás & frissítő: Granny Smith – salátákhoz és sajtokhoz.
- Édes & lédús: Fuji, Gala – uzsonnára tökéletes.
- Fanyar & karakteres: Boskoop, Jonagold – pitékhez és süteményekhez ideális.

Tudtad?

Almaty város neve azt jelenti: „az almák helye”. Innen ered az alma világhódító útja.





# AZ ÉN KEDVENC RECEPTEM

## OMLÓS ALMÁS PITE

### Hozzávalók

- 300 g liszt
- 125 g puha vaj
- 100 g porcukor
- 1 tojás sárgája
- 1 egész tojás
  
- 2 kg alma
- 200 g cukor
- 2-3 tk fahéj

### Ha cukormentesen enned:

1. 5-6 db közepes alma
2. stívia
3. 1 ek citrom vagy lime
4. 1-2 tk fahéj

### Így készítsd

1. A vajat vágd darabokra.
2. A liszttel a porcukorral, a tojással és a tojás sárgával gyúrd sima tésztává.
3. A forma alját úgy béleld ki, hogy 3 cm pereme is legyen.
4. A formában lévő és a megmaradt tésztát 30 percre tedd hűtőbe.
5. A töltelékkel megtöltött tésztát 180 fokon 45 percig süsd.

1. Az almákat reszeld le.
2. A cukorral összekeverve hagyd állni míg levet enged.
3. Ízlés szerint fahéjjal, szegfűszeggel ízesítsd, majd kanalazd a tésztába

### EXTRA TIPP TŐLEM

Hogy a tészta ne ázzon el az alma levétől, vékonyan szórd meg zsemlemorzzával, ez felfogja a nedvességet, de nem ad egy zselés állagot mint a pl a gríz.

Tudtad?

Magyarországon a körte befőtt, és pálinka formájában klasszikus, de egyre több modern desszetben is visszaköszön.

---

# Körte krém



Elkészítés:

1. A körtéket meghámozzuk, kimagozzuk, és kisebb darabokra vágjuk.
2. Egy kis lábasban a körtét a cukorral és a citromlével puhára pároljuk, majd botmixerrel teljesen simára pürésítjük.
3. A pürét visszatesszük a tűzre, és hozzákeverjük a tojásokat (előzőleg villával kissé felferve). Fontos: lassan, alacsony hőfokon, folyamatos keverés mellett főzzük, nehogy a tojás kicsapódjon.
4. Addig kevergetjük, míg besűrűsödik (krémes puding állag).
5. Levesszük a tűzről, és még melegen belekeverjük a vajat és a vaníliát.
6. Teljesen kihűtjük – hűtőben állva még jobban besűrűsödik.

Tortakrémhez mascarponéval és tejszínnel keverve kiváló. Ha szeretnél valami extrát, hagyj meg egy kis curd-ot és készíts belőle vékony zselé réteget.

**Hozzávalók:**

- **3 közepes, érett körte**
- **80 g cukor (ízlés szerint, ha nagyon édes a körte, kevesebb is elég)**
- **2 ek citromlé**
- **2 tojás + 1 tojássárgája**
- **50 g vaj**
  - **1 tk vaníliakivonat vagy fél rúd vanília kikapart magjai**

***Körte curd***  
recept

---

# FEKVŐ RÓKA

AJÁNLO



Miskolc kedvenc  
cukrászdája

## MISKOLCI SZÜLETÉSŰ VAGYOK

Így különösen kedves számomra a város környéke, de az ősz mindig új varázst hoz a jól ismert tájakra, mint Tapolca és Lillafüred, a város két gyönyörű kirándulólhelye.

Engedjétek meg, hogy egy, a szívemhez nagyon közeli helyet bemutassak. Ha őszre, sétára és egy kis édes élményre vágnál egyszerre, a Fekvő Róka tökéletes választás. Lazán elegáns, hangulatos.

A Fekvő Róka nemcsak cukrászda, hanem egy igazi élményhely: modern, francia stílusú belső tér, barátságos hangulat, és persze a frissen sült sütemények illata, ami azonnal magával ragad.

## A TITOKZATOS NÉV

A tulajdonosok eleinte játékosan titokban tartották, honnan ered. Szemfülesek már biztosan tudják, de ha nem, úgy még izgalmasabb. Minden látogatás kicsit olyan, mintha egy kis rejtélyt is felfedeznénk.

ELÉRHETŐSÉG  
MISKOLC, PAZAZ ISTVÁN SÉTÁNY 2.

Amit mindenképp kóstolj meg:  
Klasszikus almás pite  
AVALON krémes



# MACARON

## és KÉT IKONIKUS MÁRKA

### HA A MACARONT EGY VÁSZONNAK TEKINTJÜK....

Ladurée és Pierre Hermé – a macaron két világa

Kevés édesség vált olyan egyetemes szimbólummá, mint a macaron. Ez az apró, mandulás héjba zárt finomság egyszerre testesíti meg Franciaország cukrászati hagyományait és a modern gasztronómia kreativitását. Ha azonban a macaronról beszélünk, két név megkerülhetetlen: Ladurée, a klasszikus elegancia háza, és Pierre Hermé, az újító, akit gyakran „a cukrászat Picassójának” neveznek. Bár mindketten ugyanazon desszert mesterei, filozófiájuk és stílusuk szinte két külön univerzumot rajzol ki.

A Ladurée a tradíció őrzője. A márka a 20. század elején forradalmasította a macaront azzal, hogy két könnyed mandulás héjat krémmel kötött össze – megszületett a forma, amelyet ma az egész világ ismer. Azóta a Ladurée neve összeforrt a luxuśmennyel: a roppanós héj és a bársonyos töltelék mellett a gondosan megkomponált színek, a gyönyörű díszdobozok és a párizsi boutique-ok enteriőrje mind ugyanazt sugározzák: elegancia, kifinomultság, örök francia stílus. Egy falat Ladurée macaron olyan, mintha magát Párizst kóstolnánk.

Pierre Hermé ezzel szemben az innováció és az érzelmek mestere. Számára a macaron nem pusztán desszert, hanem kísérleti terep, ahol ízek, textúrák és illatok új kapcsolatokat teremtenek. Az ő neve fémjelzi a merész párosításokat: a rózsza–licsi–málna harmóniájából született Ispahan, vagy a csokoládé–passiógyümölcs kombinációja, a Mogador mind azt bizonyítják, hogy a macaron több lehet, mint klasszikus falatnyi luxus – lehet gasztronómiai történetmesélés. Hermé szerint „a macaron mindig egy intenzív érzelmek pillanata” – és ezt minden kreációja igazolja.

Míg a Ladurée a klasszikus ízek időtlen stabilitását nyújtja, addig Hermé minden szezonban új kollekciót álmodik, akár egy divattervező. A kettő közti különbség talán úgy ragadható meg a legszebben, ha a macaront vászonnak tekintjük: a Ladurée a hagyományos színek elegáns akvarelljeit festi rá, Hermé pedig a merész avantgárd vonásait.

Mégis, mindkét világot ugyanazt az ígéretet hordozza: hogy a macaron több, mint édesség. Ladurée oldaláról a macaron a francia életművészet és luxus jelképe, míg Hermé kezében a desszert érzelmeket és történeteket közvetítő médium. Egyik a múlt kifinomultságát, másik a jövő kreativitását testesíti meg – és együtt teszik teljessé a macaron univerzumát.



LADURÉE A MŰLT ÉS A  
HAGYOMÁNY ELEGÁNS  
ŐRZŐJE, AKI A  
MACARONT A FRANCIA  
LUXUS SZIMBÓLUMÁVÁ  
EMELTE.

PIERRE HERMÉ A JÖVŐ ÉS  
A KREATIVITÁS MESTERE,  
AKI ÚJ ÉRZELMI ÉS ÍZBELI  
DIMENZIÓKAT ADOTT  
ENNEK AZ APRÓ  
ÉDESSÉGNEK.

# ŐSZ, MANDULA

---

és egy apró csoda ami mögött egy  
egész világ rejlik

A macaron nem egyszerű sütemény. Ez a kis francia finomság olyan, mint egy ékszer.

Letisztult forma, élénk színek, kifinomult ízek – a macaron ma már nemcsak édesség, hanem stílusnyilatkozat. Egy falatnyi luxus, amelyben minden darab egy-egy történetet mesél.

A macaronok világa kicsit olyan, mint Párizs maga. Egyszerre klasszikus és játékos, elegáns, mégis közvetlen. Minden íz, minden szín, minden forma mögött gondos tervezés és érzékeny ízlés áll. Nem véletlen, hogy az elmúlt évtizedekben meghódította az egész világot – és szinte mindenki, aki egyszer belekóstolt, egy életre a rabjává vált.



Idén nyáron volt szerencsém megkóstolni a két legnagyobb név kreációit: a hagyománytisztelő Ladurée macaronjait, és a merészen kreatív, meglepő ízekkel játszó Pierre Hermé desszertjeit.

A következő oldalakon bemutatom, nektek ezt a két ikonikus nevet. A cikket nem szakértői szemmel, hanem valaki szemszögéből, aki átélte, megízlelte, és azóta sem felejtí. Pierre Hermé és a Ladurée macaronjait, amik nemcsak édességek – pillanatok, ízek, emlékek éss talán egy kis inspiráció is mindazoknak, akik egy falatnyi Párizsra vágnak, bárhol is járnak a világban.





# LADURÉE A MACARON MÁRKÁJA

Kevés desszert vált annyira a francia életérzés szimbólumává, mint a macaron – és kevés ház kötődik hozzá annyira szorosan, mint a Ladurée. A párizsi márka neve mára összeforrt a kifinomultsággal: a porcelánszerűen sima héjak, a bársonyos töltelékek és a kifogástalan színek harmóniája egyszerre testesíti meg a tradíciót és a modern luxust. A Ladurée nem csupán édességet kínál, hanem rituálét: egy falat Párizst, ahol az íz, a látvány és a hangulat összeolvad, hogy a kóstolás pillanata maga is ünneppé váljon. A macaron azonban a Ladurée-nél sosem csupán sütemény. Ez a kis, törekeny édesség az érzékek teljes kavalkádját nyújtja: kívül enyhén roppan, belül lágy és bársonyos, miközben az ízek és színek harmonikus táncot járnak. A klasszikus pisztácia, málna vagy sós karamell mellett a ház szezonról szezonra új, limitált kollekciókat mutat be, amelyek gyakran divatházakkal vagy művészekkel való együttműködésből születnek. A macaron így egyszerre a cukrászat remeke és a francia esztétika szimbóluma.

A márka filozófiája a részletekben rejlik: minden apró mozzanat – a színek árnyalata, a dobozok grafikája, a boutique-ok enteriőrje – ugyanazt a kifinomult eleganciát sugározza. A Ladurée számára a macaron a francia kultúra, a gasztronómia és a divat találkozási pontja, ahol az élvezet és a szépség egymást erősítik. Ma a Ladurée világszerte jelen van: Párizstól Tokióig, New Yorktól Dubajig boutique-ok sora őrzi a márka jellegzetes hangulatát. A macaron nemcsak desszert, hanem luxusajándék is lett – ikonikus dobozaiban ugyanúgy helyet kap a francia elegancia, mint magában az édességben.

A Ladurée tehát több mint százötven éve őrzi azt az ígéretet, hogy minden macaron egyszerre múltidézés és modern élvezet. Egy falatban ott rejlik Párizs romantikája, a francia savoir-faire és az a titokzatos könnyedség, amely a Ladurée-t nem csupán cukrászdává, hanem élménnyé emeli. Mert amikor egy doboz macaront kinyitunk, valójában nem édességet kóstolunk – hanem a francia álmot magát.

# NEM CSAK TECHNIKA MŰVÉSZI ÖNKIFEJEZÉS



„A good macaron is the successful sum of many small details.”  
– „Egy jó macaron sok apró részlet sikeres összegzése.”

# PIERRE HERMÉ

## A CUKRÁSZAT PICASSO-ja



Pierre Hermé neve mára egyet jelent a francia eleganciával és a kreatív gasztronómiai gondolkodással. Macaronjai nem csak édességek – ezek a pillanatok, amikor megáll az idő. Ő az íz mestere, aki alkotásai mögött gondosan megtervezett rendszert, érzéki élményt lát. A praktikai középpontjában a minőség, a technika és az ízek logikája áll, minden felesleges sallang nélkül.

Hermé macaronjai nem csupán szépek – ezek élmények. A selymes ganache, a roppanós héj és az ízek zsenialitása olyan harmóniában olvadnak össze, mintha egy Michelangelo-freskót lehetne megkóstolni. A klasszikus ízeket (mint a málna vagy a pisztácia) új dimenzióba helyezi, de igazán híressé azok az ikonikus, sokszor meglepő párosítások tették, mint a „Ispahan” – rózsa, licsi és málna tökéletes hármása, ami ma már egyenesen legendának számít.

---

“  
ÉN NEM  
ÉDESSÉGEKET  
KÉSZÍTEK,  
HANEM  
ÉRZELMEKET

”

---

Pierre Hermé

# A MESTER MÓDSZEREI



- Íz + struktúra = építészet — Hermé mindig az „ízék építészetén” dolgozik: megtervezi, mit csináljon a macaron, amikor beleharapsz — a héj, a töltelék, a meglepetéseffektus mind sorrendben bontakozik ki.

- A töltelék a főszereplő — Szerinte az íz nem a héjből, hanem a töltelékből jön. Ezért bőséges mennyiséget használ belőle, míg a héj íztelen marad, ezzel biztosítva az ízorgazmust.

- Türelmes részletezés – A macaron “macaronnage”-ja, azaz a tészta pihentetése létfontosságú, ahogy az is, hogy a kis pipettázás után a tálcat koppintsa le, hogy buborékok eltűnjenek és szép, egyenletes legyen a forma.

- Párolgásra nyitható sütőajtó – Ha nincs konvekciós sütő, Hermé szerint nyisd ki gyorsan kétszer a sütő ajtaját sütés közben, hogy a gőz távozzon, és ne ázzanak el a macaronok.

- Érés szükséges! – A friss macaron még túl ropogós, Hermé szerint legalább 24 órát érni kell, hogy a töltelék átjárja, és az íz valóban összeérjen.

- Gyakorolj — még a lánya is teszi – Hermé néha 10 éves lányával is tesztelteti a macaronjait — hogy biztos legyen benne, bárki képes rá, bár az esztétika nem az elsődleges.

„LA PÂTISSERIE, C'EST L'EXPRESSION DE CE QUE JE SUIS,  
DE CE QUE J'AI EN TÊTE.”

„A cukrászat az, ami kifejezi, ki vagyok és mi jár a fejemben.”

Ez a gondolat jól mutatja, hogy a készítés számára személyes, belső érzelmeket, gondolatokat közvetít.

WHEN TECHNIQUE IS MASTERED, THAT'S WHEN IT  
BECOMES INVISIBLE.”

„Amikor a technika tökéletes, akkor láthatatlan lesz.”

Vagyis ahogyan ő alkot: a technikai tudás legyen annyira kifinomult, hogy az élmény ne erről, hanem csak a végső ízről, élvezetről szóljon.





# CSOKIS GESZTENYEKRÉM

Hozzávalók (kb. 4 adaghoz):

- 150 g étcsokoládé (55-70%-os)
- 100 ml habtejszín (min. 30%)
- 100 g gesztenyepüré (cukrozott)
- 40 g vaj
- 1-2 ek rum

## TIPP A TÁLALÁSHOZ:

- A TEJSZÍNT CSAK FORRÁSIG MELEGÍTSD, NE FORRALD SOKÁIG.
- ÖNTSD A CSOKOLÁDÉRA, HAGYD 1-2 PERCIG ÁLLNI, MAJD LASSAN KEVERD SIMÁRA (NE HABVERŐVEL, HANEM SPATULÁVAL VAGY KANÁLLAL – ÍGY NEM VISZEL BELE BUBORÉKOT).
- HA SZERETNÉD, HOGY TÜKÖRFÉNYES LEGYEN, A VÉGÉN KEVERJ BELE KIS VAJAT (KB. 10-20 G / 200 G CSOKI).

Elkészítés:

1. Ganache alap: A tejszínt felforrósítjuk (de nem forraljuk), majd ráöntjük az apróra vágott csokoládéra. Simára keverjük.
2. Hozzáadjuk a vajat, és belekeverjük, míg fényes, krémes állagot kapunk.
3. A langyos ganache-hoz hozzákeverjük a gesztenyepürét, és simára dolgozzuk.
4. Ízesíthetjük rummal vagy narancslikőrrel.
5. Hagyjuk hűlni, míg habzsákba tölthető állagú lesz (hűtőben kb. 30-60 perc).
6. Megtöltjük vele a macaronhéjakat.



MACARON ESETÉBEN: A MEGTÖLTÖTT DARABOKAT ÉRDEMES 24 ÓRÁT PIHENTETNI HŰTŐBEN, MERT ÍGY A HÉJ „ÖSSZEÉRIK” A KRÉMMEL, ÉS SOKKAL FINOMABB LESZ.

*Delicious!*



TIPPEK  
KEZDŐKNEK



# ALAPOK



# CUKRÁSZATBAN

# 1. RÉSZ





# A tojás

## CSODÁJA A CUKRÁSZATBAN



Kevés olyan alapanyag van a konyhában, amely annyira sokoldalú lenne, mint a tojás. Egy egyszerű hozzávaló, amely nélkül szinte elképzelhetetlen a sütés-főzés – különösen a cukrászatban. A tojás nem csupán ízt ad, hanem állagot, színt, fényt és tartást is biztosít a süteményeknek.

### **Mi mindenre jó a tojás a cukrászatban?**

- Kötéőanyagként összefogja a tésztát.
- Lazítóanyagként levegőssé teszi a süteményeket.
- Sűrítőanyagként krémek és sodók alapja.
- Színezőanyagként arany árnyalatot ad a tésztáknak.
- Fényesítőként aranybarna, csillogó felületet varázsol a péksüteményekre.

### Fehérje – a könnyedség titka

A tojásfehérje a levegő bajnoka. Felverve szinte habfelhővé változik, amely légies szerkezetet ad a piskótáknak, habcsóknak, macaronnak. Stabilitását fokozhatjuk, ha cukrot vagy egy csepp citromlevet adunk hozzá.

### Sárgája – a gazdagság és a fény

A tojássárgája krémesít, sűrít és színez. Egy vaníliakrém vagy egy lágy sodó elképzelhetetlen nélküle. Lecitin tartalma segít a zsiradék és a folyadék összekapcsolásában, így tökéletes emulgeáló – gondoljunk csak a majonézre vagy a gazdag, selymes krémekre.

*A tojás igazi titkos fegyver*

# Liszt

## A SÜTÉS LELKE

Ha a cukrászat alapanyagait rangsorolnánk, a liszt biztosan az elsők között szerepelne. Ez az egyszerű, mégis sokoldalú hozzávaló adja a sütemények szerkezetét, állagát és tartását. De hogy pontosan miért ennyire fontos? Nézzük meg közelebbről!

A liszt ereje – a sikér

A búzaliszt egyik titka a sikér (glutén), amely vízzel keverve rugalmassá és formázhatóvá teszi a tésztát. Ez felelős azért, hogy a kelt tészta meg tudjon kelni, a piskóta pedig megtartsa a légies szerkezetét. Minél magasabb a sikértartalom, annál erősebb a liszt, és annál jobban bírja a dagasztást, kelesztést.

*Ahogy a mondás tartja:  
„Liszt nélkül nincs kenyér  
– és sütemény sem.”*

*A liszt tehát nem csupán „tölteték” az alapanyagok között: ez az a hozzávaló, amely testet és tartást ad a süteményeknek.*

Nem minden liszt egyforma

Finomliszt (BL55) – piskótákhoz, kevert süteményekhez, omlós tésztákhoz.

Kenyérliszt (BL80) – kalácsok, kenyerek alapja.

Teljes kiőrlésű liszt – karakteresebb ízű, sötétebb tésztát ad, több rosttal.

Speciális lisztek (rozs, tönköly, gluténmentes) – különleges állagot és ízt adnak a süteményeknek.

A liszt a cukrászat egyik alapköve, hiszen szerkezetet ad a süteményeknek: a benne lévő sikér a folyadékkal érintkezve rugalmas vázat képez, amely megtartja a tészta formáját és segíti a kelést. Nemcsak kötőanyagként működik, hanem sűrítőként is, amikor krémekhez vagy főzött töltelékekhez adjuk. Emellett ízt és színt is kölcsönöz, hiszen a sütés során karamellizálódik, így aranybarna, étvágygerjesztő felületet kapunk. Röviden: a liszt egyszerre építőanyag, stabilizáló és ízfokozó – nélküle a legtöbb sütemény elképzelhetetlen lenne.

Praktikus tanácsok sütéshez

- A lisztet mindig szitáld át süteményekhez – így levegősebb lesz a tészta.
- Figyelj a liszt típusára: nem mindegy, hogy piskótát vagy kenyeret sütsz.
- Tárold száraz, hűvös helyen, hogy megőrizze minőségét.



“Sütni bárki tud”  
Bízz magadban és tarts  
velem.

# A PISKÓTA

E KÉT  
ALAPANYAG  
TÖKÉLETES  
ELEGYE



---

## A PISKÓTÁNAK IS VAN LELKE

Mindenki azt mondja, hogy a piskótasütés gyerekjáték. Pár hozzávaló, egy kis türelem és kész is a légies, könnyű aranyszínű csoda. Te pedig ott állsz, nézed a behorpadt, ragacsos belsejű, tészta szerű valamit, és gondolkozol, hogy vajon hol csúszott el a folyamat.

Végigveszed a lépéseket: A tojásokat úgy törted fel mint a profik, jó 1-1 kis héj beleszúszott, de kihorgásztad. Aztán jött a habverés, ami vagy túl kevés vagy túl sok, a liszt picit beleborult, a sütő ajtaját meg csak azért nyitottad ki mert .....

**A következő oldalon végigvesszük mi miért fontos, hogy megértsd a piskóta lelkét!**

---



## EGYSZERŰ FIZIKA

---

A piskóta könnyedsége nem varázslat — hanem tudomány. A titok a habverés közben keletkező levegőbuborékokban rejlik. Ezek a parányi zárványok adják a résztának azt a könnyű, légies szerkezetet, amit annyira szeretünk.

Ha viszont túl erősen vagy túl sokáig verjük a tojáshabot, a buborékok túl nagyra nőhetnek. Ilyenkor a sütés során — a hő hatására — ezek a túlméretezett légzsebek nem tudnak tovább tágulni, kidurrannak, és a piskóta összeesik.

A megoldás?

Finoman, türelmesen bánjunk a habbal, és csak annyira keverjük össze az alapanyagokat, amennyire feltétlen szükséges. A piskóta hálás lesz érte.

## NE BONYOLÍTSD

---

10 tojás  
200 gramm liszt  
200 gramm cukor  
50 gramm vaj

“

*A SÜTÉS NEM  
MÁS MINT  
EHETŐ  
SZERETET*

”

# NÉZZÜK A LÉPÉSEKET

A tojásokat szétválasztjuk. Majd a sárgákat a cukor  $\frac{1}{3}$ -val a fehérjéket a cukor  $\frac{2}{3}$ -ával megfelelő állagúra verjük.



## A hab

A sárgánk a cukorral akkor lesz jó, ha szépen kifehéredik. Ebbe a keverékbe tedd bele a felolvasztott vaját. FONTOS! a vaj nem lehet meleg.

A fehérje pedig akkor megfelelő állagú ha a hab nem törik, hanem a keverő lapáttal ha kiemeled a hablabda csúcsa kissé visszahajlik.



## A tészta összekeverése

Kis adag fehér habot keverj a sárgához, ezzel fellazítod, majd az elegyet keverd a nagyobb üstben lévő fehérjehabba. Kissé egyneműsítsd, majd szitáld bele több részletben a lisztet. A mozdulataid keverés közben legyenek könnyedek légiesek mint amilyenek a piskótád szeretnéd.



Ahogy Nekem bevált

---

## APRÓ TRÜKKÖK A SÜTÉSHEZ

---

A sütőd mindenképp melegítsd előre 200 fokra. A felmelegített sütőbe tedd be a piskótádat, majd süsd ezen a hőfokon 15-20 percig. Ekkorra már szépen megnő, így a hőfokot csökkentheted, 170 fokra. Így süsd további 20-25 percet.

### **Amire érdemes figyelni!**

Ha elkezdene barnulni, tegyél a tetejére sütőpapírt. Ezzel a hőt átengeded, de nem közvetlenül a piskórát süti, így meggátolod a további barnulást.

Miután kivetted a sütőből. Ne vedd ki a karikából, de fontos hogy fordítsd fejjel lefelé. Így a puklis teteje a hűlés közben csodálatosan szép egyenes lesz.

TIPPEK TOLELM NEKED



# CUKRÁSZ HÍREK

## HOL MI ROVAT



## ZSB SUGARART

Fedezd fel a cukrászati modellezés varázslatos világát a ZSB Sugarart workshopjain! Itt megtanulhatsz a figurakészítés, cukorvirágok és dekorációs elemek alapszabványait, amelyekkel minden sütemény igazi műalkotássá válik. A workshopok során lépésről lépésre sajátíthatod el a formázás, színezés és finomítás fortélyait. Kezdők és haladók egyaránt élvezhetik az alkotás örömét, miközben kreativitásukat szabadon kibontakoztathatják. Tökéletes lehetőség, hogy a dekoráció ne csak látványos, hanem profi minőségű is legyen!

## SURÁNYI JUDIT

### E-BOOKJA

Surányi Judit mestercukrász, aki nemcsak recepteket tanít, hanem betekintést nyújt a modern cukrászat izgalmas világába. Kreativitás és precizitás ötvöződik minden kurzusán, így mindenki inspirációval és gyakorlati tudással távozik.

A legjobb, hogy a napokban adta ki e-bookját, 20 elegáns desszert címmel amit a [www.suranyijudit.hu](http://www.suranyijudit.hu) oldalon értek el.

## MÉZI BY SONI ŐSZI

### WORKSHOPJAI

Merülj el az őszi kreativitás világában a Mézi by Szeni workshopjain! Tanuld meg a cukormáz készítés és a színek varázslatos játékát, miközben saját, egyedi mézeskalácsaidat díszíted. Kis csoportban, barátságos hangulatban mindenki személyre szabott figyelmet kap, és hazavihet egy csodás, saját alkotást. Tökéletes program a kikapcsolódásra és az alkotás örömeire egyaránt!

## KADI FATIHA MENTOR

### PROGRAMJA

A Kadi Fatiha Mentor Program személyre szabott támogatást nyújt cukrászoknak és tortadíszítőknek, hogy technikai tudásukat és kreativitásukat fejlesszék. A mentorálás során a résztvevők konkrét célokat tűznek ki, és Fatiha személyre szabott tanácsokkal segíti őket a megvalósításban. A program nemcsak szakmai, hanem vállalkozói és önismereti fejlődést is kínál. Ideális lehetőség azoknak, akik szeretnének magabiztosabbá és sikeresebbé válni a cukrászat világában.

# SMUKNÉ KOMÁDI ORSOLYA

*“Alkossatok bátran, induljatok versenyeken, mert nagyon sok  
élményt adnak.”*



# CSODÁLATOS CUKORVIRÁG

## VIRÁGOT FORMÁZ DE NEM VÁZÁBA

Smukné Komádi Orsolya nevét sokan ismerhetitek már. Lenyűgöző virágai számos országban sikert arattak. Munkája messze túlmutatt az egyszerű díszítésen. Egyfajta ehető művészet, mely rendkívüli precizitást és türelmet igényel.

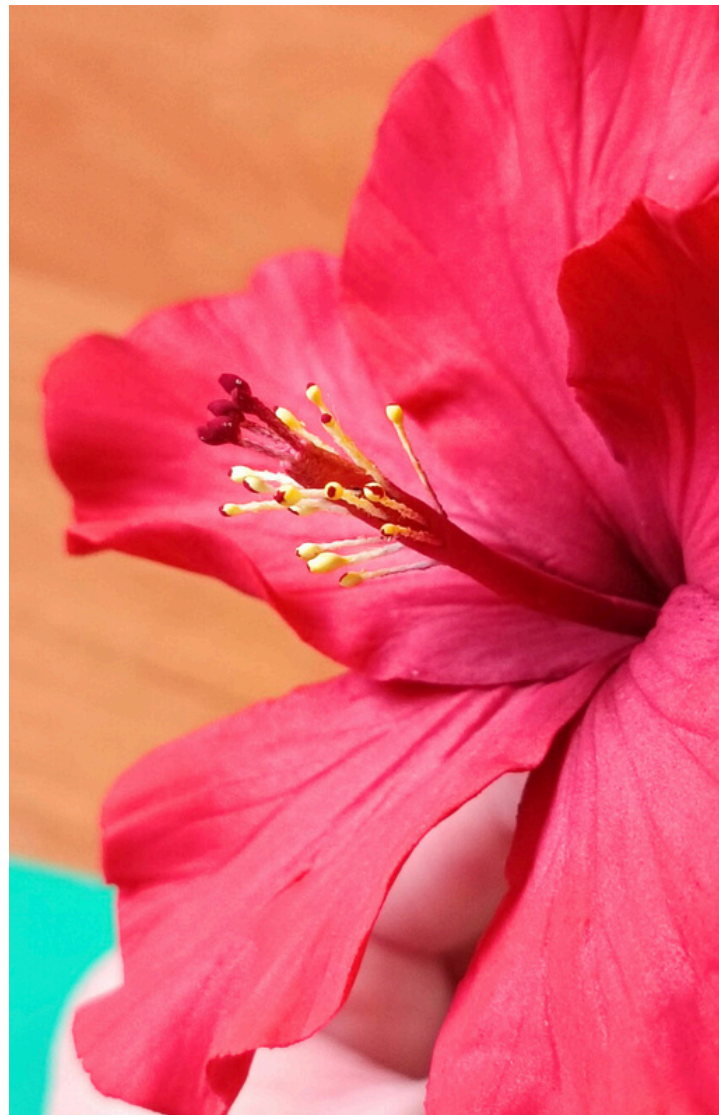
*“Mindig is vonzott az aprólékos munka, és a virágok világát különösen szeretem” - meséli.*

Az elmúlt évek során rengeteg technikát sajátított el, gyakran a világ más tájain élő oktatóktól tanulva. A fejlődés iránti vágy már a kezdetektől hajtotta, ezért, amikor a pandémia miatt élő versenyeken nem tudott részt venni, az online mezőnybe nevezett be, nem is eredménytelenül.

A Cake International versenyen ezüst és bronzminősítést szerzett, a Cake Champions versenyen pedig egy arany és egy ezüst elismerés is a nevéhez fűződik. Ezek mellett természetesen a hazai megmérettetéseken is aktívan jelen van. Különösen büszke a 2025-ös Tatai Farsang kupán szerzett aranyéremre, valamint a SIRHA- Pataki János Emlékversenyen első helyezést ért el.

Az első csokraim? Inkább lelkesek voltak, mint szépek- emlékszik vissza nevetve. De ezek a kezdeti próbálkozások adták meg azt a lökést, amire szükség volt. Kitartása és fejlődés iránti elkötelezettsége végül saját vállalkozáshoz vezetett. Újabban azonban az oktatás felé is nyitott.

*“Olyan világ ez amit látni kell, megfogni, átélni. És ami a legjobb benne: bárki megtanulhatja.”*



# Hibiszkusz

SMUKNÉ KOMÁDI ORSOLYA



24-es papír bevonatos drótot vágj 3 felé. Egy csomag mikroporzóból kiválogatjuk az 5 legnagyobbat, a maradékot 6-7mm-re vágjuk.



Az 5 legnagyobb porzót virágszalag segítségével a dróthoz erősítem, úgy hogy kb 0,5cm-el lógjon túl. Javaslatom szerint ezt az 5 porzót érdemes azonnal befesteni, mert később a többi porzó akadályozni fog minket. Burgundy árnyalattal festetem.



A középrész szárát vöröses árnyalatra festett masszával vékonyan bevonjuk. A középrész hossza nagyjából megegyezik a szirmok hosszával.

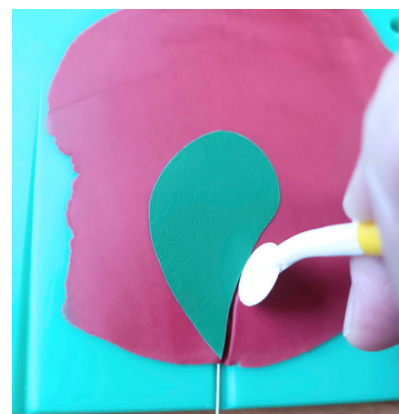


Mielőtt a középrész megkötne, nagyjából 2 cm hosszan beleszúrunk a kisebb fejű porzókat, kicsi víz vagy ragasztó segítségével. A kis apróságok felhelyezésében egy csipesz nagy segítség lehet. Mindig a beszúrandó résznél fogjuk meg a porzókat, könnyebb vele dolgozni.



Az apróbb porzókat óvatosan befestjük sárga porral, majd alkoholban oldott burgundi festékkel egy egy pöttyöt festünk egy vékony ecsettel.

Majd félre tesszük és a középrészt hagyjuk megszáradni.



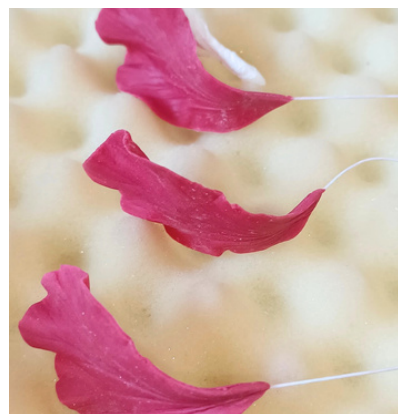
A 28as virágdrotot 3 darabba vágom és a drót végét besodrom virágmasszával, majd az erező tábla megfelelő mélyedésébe helyezem és rányújtom a masszát. A drótnál az anyagot picit vastagabbra hagyom, a széleket vékonyra nyújtom. Ez után kiszűrő vagy egy sablon segítségével kivágom a szirm formát.



Az erezőt keményítővel beszórom, belehelyezem a szirmot a képen látható módon, majd az erezőt összenyomva formázom a szirmokat sorra egymás után.



Az egyenes drótot mindenképpen érdemes meghajítani. Ehhez a szírom fonákjára helyezük az ujjunkat, majd a drótot óvatosan felfelé hajtjuk. Majd a szirmokat megfordítjuk és a szírom dróttal párhuzamos két szélét óvatosan összébb nyomjuk.



Az előkészített szirmokat, szivacson szárítjuk pár órát. Miután megkeményedtek kezdődhet is a virágunk életre keltése színekkkel.



Először a virág közepét festjük. A masszával besodort center részt burgundi festékkel festjük, majd a közepéhez közelebbi végétől mélybordóval színátmenetet festünk kb a center közepéig. A szirmok dróthoz közeli végét mélybordóval porozzuk be. A virág közepe egészen sötét, kifelé világosodik.



A centerre barna 6mm-es szártakaró szalagot rögzítünk 1-2 tekeréssel, majd a szirmokat egyesével a centerhez rögzítjük. Minden szírom után egy kört teszünk a szalaggal. úgy, hogy ügyelünk, hogy a szalag végig feszes legyen, illetve hogy a drótokat a szirmok tövével hajtsuk meg. Így nem törnek a szirmok és a drót sem fog kilátszani az elkészült virágból. 5 darab szirmot rögzítünk a centerhez, majd szalaggal szépen körbecsavarjuk a teljes szarát.



**Amikre szükséged lesz az alkotáshoz**

- cukorvirág massa
- papírbevonatos drót 24, 28
- szárkötöző szalag
- erező tábla
- formázó szivacs
- szárító szivacs
- golyós formázó
- kisolló
- csipesz
- műanyag nyújtó
- keményítő
- ecsetek
- ételfesték tetszés szerint
- mikroporzó
- drótvágó



SÜSS. DEKORÁLJ. ALKOSS

# HALLOWEEN

melléklet

ötletek, tippek sütik halloween buliba



Sugar!

1061 Budapest, Paulay  
Ede utca 48.

2025

Halloween

# AHOVA MINDEKÉPP MENJ EL

Félelmetesen édes  
élmény a Sugar Shopban

Tudtátok, hogy van egy hely Budapesten,  
ahol a desszertek nem csupán finomak.

A Halloweeni kollekciónak tele van  
boszorkányos kekszekkel, szellemes  
sütikkel és bűnösen finom tortákkal,  
amelyek nemcsak ízben, hanem  
látványban is különlegesek

Ha idén októberben valami igazán  
egyedít keresel, a Sugar Shop Halloweeni  
desszertjei garantáltan elvarázsolnak.

BOO!



SUGAR!

# TEDDY HALLOWEEN



## FONDANT MACI - APRÓ CSODA A TORTÁN VAGY SÜTIN

Egy aranyos fondant maci minden tortát különlegessé tesz. Nem kell profi cukrásznak lenned, csak egy kis kreativitás és játékos kedv kell hozzá. Lépésről lépésre haladva könnyedén elkészítheted, és a végeredmény garantáltan mosolyt csal majd mindenki arcára.



## STEP 1

Készítsük elő az alapanyagokat és eszközöket. Amire szükséged lesz:

- fondant (FondantForYou)
- fondant formázó (PME univerzális erező, ecsetek, golyós eszköz)
- fogpiszkáló
- ehető ragasztó
- ételfesték tetszés szerint



## STEP 2

Mérjük ki a figura testrészeit. Ha most kezded, mindenképpen érdemes ezt megtenni, így sokkal könnyebb lesz szép arányokat kialakítani. Ha gyakorlott vagy, akár át is ugorhatod ezt a lépést.

A megfelelő arányok megtartása nagyon fontos. Én ezeket a mennyiségeket használtam.

fej: 28 g  
test: 15 g  
karok: 2 g  
lábak: 4 g



## STEP 3

Most formázzuk meg a testrészeket! Először mindig készíts egy szép, sima golyót a megfelelő mennyiségű fondantból.

A karokhoz és lábakhoz alakítsd át ezt a golyót hosszúka, csepp formává.

Ha megvagy, a lábakat közepén szúrd át egy fogpiszkálással vagy dróttal – attól függően, mivel dolgozol éppen.



## STEP 4

A testhez a narancssárga golyóval dolgozunk. A színt a Fondant For You Orange árnyalatával értem el.

Formázz tojás formát, majd a PME univerzális erező segítségével húzz mélyedéseket.

Tipp: Ne az erező hegyét használd, mert kiszeded vele az anyagot.

Figyeld meg!  
Az erező vékonyabbik felének, domború részén találsz egy kis élt. Azzal dolgozz.



## STEP 5

Most készítsük el a fejet!  
A fondantot először színezd be (én Color Mill Latte árnyalatot használtam).

Formázz belőle egy szép, sima golyót. Ezután a golyós eszközzel óvatos, körkörös mozdulatokkal alakíts ki egy nagyobb mélyedést. A kisebbik végével készíts mellé két kisebb és mélyebb gödröt is – ezekbe kerülnek majd a szemek.



## STEP 6

Többféle arcot is készíthetsz. Variáld fantáziád szerint.

A szájakat a PME univerzális erezővel készítsd. A kis mosolygődröket a nagyobbik felével, a mosolyvonalat a kisebbik felén lévő éllel.

Itt tényleg elengedheted a fantáziád, lehet kacéran mosolygó, ijedt vagy csodálkozó arca, vagy akár készítsd el mindet.



## STEP 7

Állítsd össze az elkészített teszreszeket 3 fogpiszkáló (lábak, test, fej) segítségével.

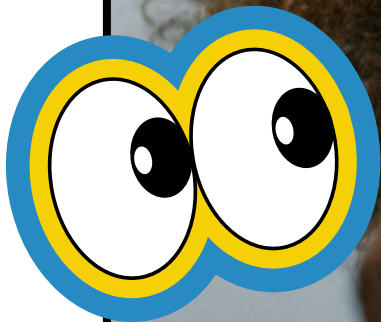
Adj színt és életet Neki egy kis porfestékkel.

Ha szükséged lenne videos segítségre kukkants be az instagram oldalamba:

zsanibalogh\_sugarart néven találsz.



# Halloween Party



## Halloween Party

Ha gyorsan dobnál össze valamit.

Ha nincs kedved vagy nem tudsz sütni.

Ez most Neked szól!



Halloweenkor nem a sütő a főszereplő, hanem a kreativitás. Ezek a sütéknélküli édességek nemcsak villámgyorsan elkészülnek, de azonnal garantálják a hátborzongatóan jó hangulatot.





DEKORÁLJ

# KEKSZET

A VAJAS KEKSZ REMEK ALAP A KREATÍV DÍSZÍTÉSHEZ, A FONDANT PEDIG SZINTE KORLÁTLAN LEHETŐSÉGET KÍNÁL.

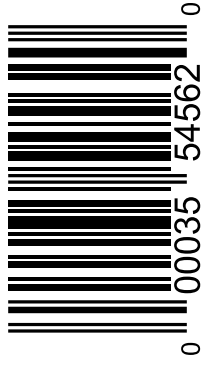
- SÜSS SIMA, LAPOS FELÜLETŰ VAJAS KEKSZEKET.
- HAGYD TELJESEN KIHŰLNI, MIELŐTT DÍSZÍTENI KEZDENÉL.

- A FONDANTOT NYÚJTSD KI KB. 2–3 MM VASTAGRA.
- SZAGGASS BELŐLE UGYANAKKORA KÖRÖKET (VAGY FORMÁKAT), MINT A KEKSZ.
- A FONDANTOT VÉKONYAN KEND MEG VÍZZEL VAGY EHEŐ RAGASZTÓVAL.
- HASZNÁLHATSZ MINTÁZÓ HENGERT VAGY SZILIKON FORMÁKAT DÍSZÍTÉSHEZ.

ÖTLETEK, DIY BOXOK: [ZSB.SUGARART.HU](http://ZSB.SUGARART.HU)

**NO.1**

# **SUGAR NOTES**



**FOLYTATJUK?  
FOLYTASSUK!**

**“A  
LEGNAGYOBB  
HIBA AMIT  
ELKÖVETSZ,  
HA EL SEM  
KEZDED...”**