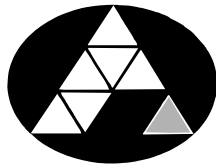


POHJOIS-KARJALAN AMMATTIKORKEAKOULU  
Matkailun koulutusohjelma

Henna-Riikka Vepsä

OPAS KAKKUJEN KORISTEIDEN TEKOON

Opinnäytetyö  
Marraskuu 2011



POHJOIS-KARJALAN  
AMMATTIKORKEAKOULU

**OPINNÄYTETYÖ**  
**Marraskuu 2011**  
**Matkailun koulutusohjelma**

Länsikatu 15  
80110 JOENSUU  
p. 050 436 3686

Tekijä  
Henna-Riikka Vepsä

Nimeke  
Opas kakkujen koristeiden tekoon

**Tiivistelmä**

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena oli laatia opas täytekakkujen koristelusta. Tarkoituksena oli selvittää, mistä tarvittavia materiaaleja saa hankittua, mitä materiaaleista tulisi tietää ennen aloittamista sekä miten näyttäviä koristeita saa tehtyä helposti ja edullisesti. Opas on tarkoitettu kakkujen koristelusta kiinnostuneille henkilöille.

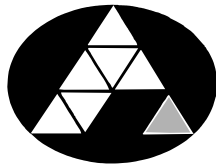
Oppaassa keskitytään antamaan vinkkejä sokerimassan ja pastavärien käytöstä. Olen itse kokeillut ja havainnoinut tuotteiden toimivuutta, ja saamieni tulosten pohjalta olen laatinut oppaan kakkujen koristelusta. Käytettävät tekniikat, joihin keskityin valmiissa oppaassa, olivat erilaisten kukkien ja ruusujen tekeminen sokerimassasta sekä kuvan maalaaminen pastaväreillä sokerimassaan. Oppaassa esittelin myös erilaisten sokerimassahahmojen tekoa sekä kuvasin, miten kakun saa päällystettyä sokerimassalla. Havainnollistin tekniikat valmiissa oppaassa ottamieni kuvien ja kuvatekstien avulla mahdollisimman selkeästi.

Tekemäni opas antaa perusteet kakkujen koristelusta ja keskittyy vain pääpiirteittäin eri tekniikoihin, joten jatkokehitysmahdollisuudet ovat rajattomat. Ammattikäyttöön tarkoitettut työvälineet ja muut tarvikkeet mahdollistavat kauniiden ja vaativien koristeiden tekemisen.

Kieli  
suomi

Sivuja 22  
Liitteet 1  
Liitesivumäärä 22

Asiasanat  
sokerimassa, pastavärit, kukat, maalaaminen, täytekakut



POHJOIS-KARJALAN  
AMMATTIKORKEAKOULU

**THESIS**  
**November 2011**  
**Degree Programme in Tourism**

Länsikatu 15  
80110 JOENSUU  
p. 358 50 436 3686

Author  
Henna-Riikka Vepsä

Title: Guide to make cake decorates

Abstract

The purpose of this thesis was to make a guide which introduces basics to cake decorating. Another purpose was to define where the ingredients can be purchased, what is needed to know about the ingredients before starting and how pretentious decorations can be made easily and inexpensively. The guide is meant for everybody who is interested in cake decorating.

The guide focuses on giving ideas how to use sugar paste and paste colours. I tested and observed how the decorations worked and then drafted a guide focusing on cake decorating. Techniques I have used are as follows: how to make flowers and roses using sugar paste, and how to paint a picture onto sugar paste with paste colors. I also wanted to show how to make sugar paste characters and how to coat the whole cake with sugar paste. The guide includes pictures which demonstrate the techniques as accurate as possible.

The guide provides the basics skills in cake decorating and focuses only on a few techniques and therefore, there is plenty of potential to further development. Professional utensils and other ingredients enable to make beautiful and demanding decorates.

Language  
Finnish

Pages 22  
Appendices 1  
Pages of appendices 22

Keywords  
sugar paste, paste colours, flowers, painting, cakes

## Sisältö

1	Johdanto .....	5
2	Opinnäytetyön tausta ja tarkoitus.....	6
2.1	Opinnäytetyön lähtökohdat .....	6
2.2	Opinnäytetyön viitekehys.....	6
2.3	Kirjat ja blogit kakkujen koristelusta .....	8
3	Täytekakut ja materiaalit.....	9
3.1	Täytekakkujen historiaa .....	9
3.2	Erilaiset kakut.....	9
3.3	Sokerimassa.....	10
3.4	Pastavärit, elintarvikekynät ja kimallevärit.....	10
4	Opinnäytetyön menetelmälliset valinnat .....	11
4.1	Toiminnallinen opinnäytetyö .....	11
4.2	Havainnointi.....	11
5	Opinnäytetyön toteutus .....	12
5.1	Materiaalien hankinta .....	12
5.2	Kukat ja ruusut sokerimassasta .....	13
5.3	Kuvan maalaaminen sokerimassaan.....	15
5.4	Sokerimassan muotoilu ja kakun päällystäminen sokerimassalla.....	17
6	Oppaan laatiminen .....	19
7	Pohdinta.....	19
	Lähteet.....	23

## Liitteet

Liite 1      Opas kakkujen koristeiden tekoon

## 1 Johdanto

Idea opinnäytetyön aiheesta syntyi poikani ensimmäisen syntymäpäivän koittaessa, jolloin halusin tehdä erikoisen syntymäpäiväkakun hänen juhliinsa. En ollut kuitenkaan aikaisemmin tehnyt mitään normaalista hedelmäkakusta tai mansikkakakusta poikkeavaa, joten sain idean yrittää jotain uutta. Selasin internetistä sivuja erilaisista täytekaakuista ja päätin tehdä hänelle formulakakun. Toisen syntymäpäivän koittaessa oli taas aika kokeilla jotain uutta. Tällä kertaa päätin tehdä lentokonekakun. Kakku oli muuten onnistunut, mutta en ollut tyytyväinen marsipaanista tehtyihin ruusuihin. En ollut aikaisemmin tehnyt koskaan ruusukoristeita, joten ruusujen tekeminen oli mielestäni vaikeaa ja aikaa vievää. Tämän takia ruusujen teko on yksi niistä asioista, joihin keskityin opinnäytetyössäni.

Kakkujen koristelu ammattitaitoisesti on laaja alue, joten rajasin koristelujen harjoittelun materiaalien mukaan valitsemalla käytettäväksi vain muutamaa materiaalia. Kokeiluissani käytin perinteisen marsipaanin sijaan sokerimassaa, sillä sokerimassa on tunteammampi raaka-aine. Lisäksi Kuninkaan ja Pethmanin (2011, 24) mukaan marsipaanikakkuja ostetaan kermakakkuja niukemmin, joten marsipaanikakut eivät ole niin suosittuja makunsa vuoksi kuin kermakakut. Sokerimassan lisäksi otin käyttöön pastavärit, joilla sain lisäväriä ja monipuolisuutta koristeisiin. Lisäksi käytin erilaisia kaupasta saatavia sokerihelmiä ja suklaanappeja. Opinnäytetyön edetessä laajensin raaka-ainevalikoimaa kokeilemalla kimallevärejä sekä elintarvikevärejä. Kerman pursottamisen sekä täytevaihtoehdot rajasin kokonaan pois, sillä tarkoituksena oli tehdä vain koristeita, joita voi tehdä etukäteen valmiiksi ennen varsinaista kakun kokoamista. Kakkuja on olemassa useita erilaisia, kuten hyydytetyt kakut, moussekakut, suklaakakut, kuiva-kakut sekä juustokakut. Keskityin opinnäytetyössäni ainoastaan kermakakkuihin, sillä kermakakut ovat yleisimpiä kakkuja, joita ihmiset tilaavat juhliinsa ja koristeiden lisääminen kermalla päällystettyyn kakkuun on helpompaa kuin esimerkiksi hyydytettujen kakkujen päälle.

Opinnäytetyöni on toiminnallinen opinnäytetyö, jonka tarkoituksena oli opetella erilaisia tekniikoita kakkujen koristelussa. Tarkoituksena oli laatia kakkujen koristelusta opas,

jonka avulla on helppo tehdä näyttäviä kakkuja myös niiden, jotka eivät ole aikaisemmin tutustuneet sokerimassan ja pastavärien käyttöön.

## **2 Opinnäytetyön tausta ja tarkoitus**

### **2.1 Opinnäytetyön lähtökohdat**

Aikaisempi osaamiseni tavallisesta poikkeavien kakkujen koristelussa pohjautuu mainitseniin formulakakkuun sekä lentokonekakkuun. Lentokonekakkua tehdessäni yritin myös ensimmäistä kertaa harjoitella ruusujen tekoa marsipaanista, mikä osoittautui tuolloin vielä hankalaksi. Lisäksi olen tehnyt koulussa projektityönä suppean työn kakkujen koristelusta. Projektityössäni tein koristeita niin sanotuista perusmateriaaleista, jolloin käytössäni oli vain kahta erilaista sokerimassaa, kolmea erilaista pastaväriä sekä kaksi muottia sokerimassaa varten. Opinnäytetyössäni laajensin näiden materiaalien käyttöä ja opettelini uusia tekniikoita, jotta kakuista sai näyttävämpiä ja koristeiden tekeminen oli helpompaa.

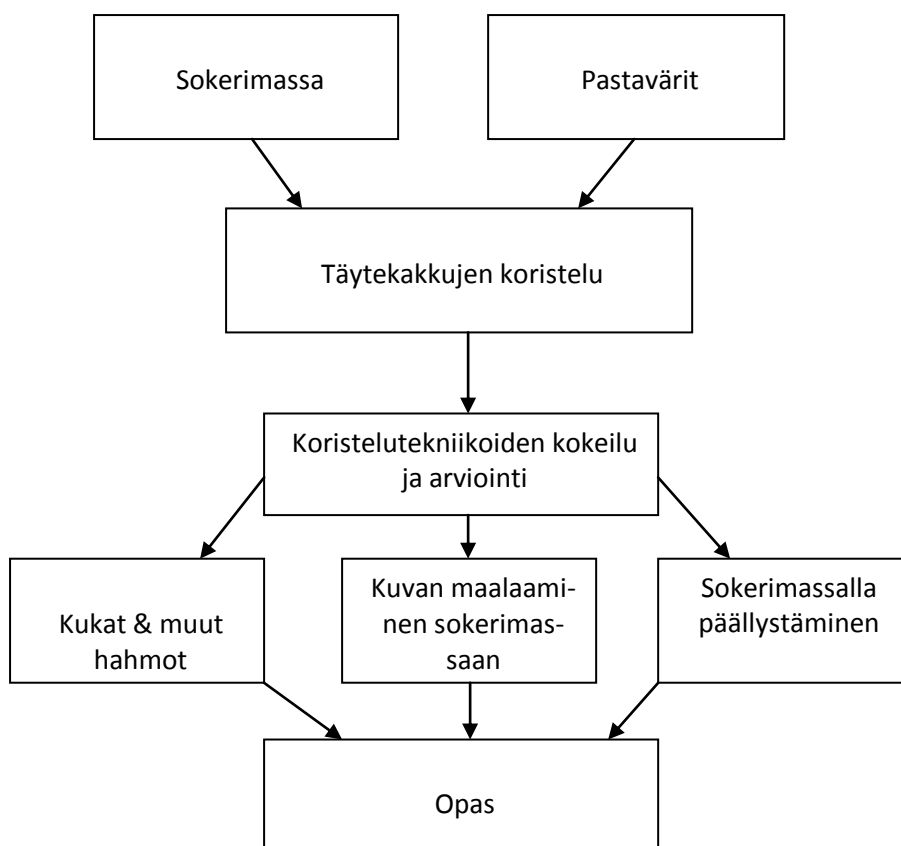
Tavoitteellinen oppiminen on taito, jota voi harjoittaa. Oppimisen kehittäminen edellyttää tietojen laajentamista ja uusimista eli oppimisen taitojen hallitsemista. Tavoitteellisessa oppimisessa merkittävänä tekijänä on itsereflektio eli itsearvointi. Itsearviointilla tarkoitetaan ihmisen kykyä nähdä, mitä hän ymmärtää ja mitä ei ja taitoa sovittaa toiminnat tehtävän vaatimuksia vastaavaksi kokeillen erilaisia strategioita. (Ruohotie 1996,77.) Näitä taitoja tarvitsin opiskellessani itselleni uuden asian, sillä tärkeää oli myös se, etten vaatinut aluksi itseltäni liikaa.

### **2.2 Opinnäytetyön viitekehys**

Keskeisimpiä käsitteitä opinnäytetyössäni ovat koristelutekniikat, sokerimassa ja pastavärit, joihin opinnäytetyöni viitekehys pohjautuu (kuvio 1.) Opinnäytetyöni tarkoituksena oli oppia tekemään kauniita koristeita ja kakkuja ja tehdä oppimistani asioista opas, jonka avulla muutkin voivat oppia tekemään kauniita koristeita. Valmiiden tuotosten

arviointi perustui pääosin itsearviointiin, sillä se ratkaisi sen, olinko tyytyväinen lopputulokseen vai en.

Käytettävät päämateriaalit opinnäytetyössäni olivat sokerimassa sekä pastavärit, joita sekoittamalla sain erivärisiä massoja sekä värejä. Sekoittamieni massojen ja värien avulla kokeilin muotoilla erilaisia kukkia ja hahmoja sokerimassasta, maalata pensselin avulla kuvia massaan sekä päällystää kakun kauttaaltaan sokerimassalla.



Kuvio 1. Viitekehys.

Valmiista tuotoksista tein oppaan, joka sisältää ohjeet koristeiden tekemiseen vaihe vaiheelta, niin että aloittelijatkin pystyvät tekemään kauniita koristeita helposti. Lisäsin oppaaseen myös valmiiden kakkujen kuvia, jotta koristeiden kokonaisuus hahmottui paremmin.

### 2.3 Kirjat ja blogit kakkujen koristelusta

Kirjoja täytekakkujen leipomisesta on tehty useita. Barbara Maher on kirjoittanut monia kakkujen leipomista käsitteleviä kirjoja. Hänen ensimmäinen kirjansa on saanut tavoittelun André Simon-muistopalkinnon, ja hän on pidetty kirjailija ohjeidensa kansainvälisyyden ja yksityiskohtaisuuden ansioista. Toinen tunnettu kakkukirjojen tekijä on leipuri-kondiittori Ulla Svensk, joka ylläpitää myös Ullanunelma-kauppoja internetissä ja Tampereella. Hänen kirjansa Juhlaleivonnaiset on keskittynyt pastavärien ja sokerimasan käyttöön, ja se on suunnattu leipojille, jotka haluavat oppia käyttämään näitä materiaaleja. (Kolari 2010,16.)

Barbara Maherin (1996, 148) mukaan viimeistellyt yksityiskohdat tekevät kakuista ammattimaisen näköisiä, eikä niiden teko vaadi erityistaitoja. Hänen kirjassaan Maailman parhaat kakut (1996) esitellään muutamia tekniikoita, joilla aloittelijakin pääsee alkuun. Kirja keskittyy pääasiassa hedelmien ja suklaan käyttöön koristelussa. Muita koristelutapoja käsitellään vähän. Yleisenä ohjeena koristellessani kakkuja pyrin pitämään yksinkertaisuutta, sillä Sidin (2010, 59) mukaan yksinkertaisena kakku on tyylikkäämillään.

Kirjojen lisäksi tietoa kakkujen koristeluista löytyy myös internetistä, jossa monet kotiaidit ovat avanneet leivontablogeja, joissa on kuvia upeista kakuista. Mainitsemisen arvoisia näistä ovat ewelynin.vuodatus.net, kanelisydän.blogspot.com, www.hellapoliisi.fi, sekä www.kinuskikissa.fi. (Johansson 2009, 48.) Monilla internetsivuilla on vain kuvia valmiista kakuista, mutta se, miten koristeet kakkuihin on tehty, jää vain arvailujen varaan. Kinuskikissa-sivusto on tästä poiketen erinomainen sivusto, jonka avulla aloittelijakin pystyy harjoittelemaan kakkujen koristelua ihan alkumetreiltä asti. Sivulla on ohjeita kuvineen aina kakkupohjan teosta upeisiin marsipaanikoristeisiin asti. Sivusto antoi hyvän pohjan minulle siihen, mitä aioin opinnäytetyössäni harjoitella, sillä muuta virallisesti julkaistua materiaalia ei mielestäni ole tehty, jossa olisi perinpohjaisesti ohjattu tekemään kauniita koristeita.



## 3 Täytekakut ja materiaalit

### 3.1 Täytekakkujen historiaa

Kakuilla on pitkät perinteet, ja alkeellisimmat versiot kakkujen fossiileista on löydetty neoliittisten kylien raunioilta. Neoliittisen kauden kakut oli tehty lähinnä murskatuista jyvistä. Nykyään kutsumme entisajan kakkuja enemmän kekseiksi kuin kakuiksi, joten kakku-sanan merkitys on muuttunut ajan kuluessa. (Ahonlaita 2009.)

Kreikkalaiset kutsuivat hunajasta ja pähkinöistä tehtyjä leivonnaisia kakuiksi, joista he käyttivät myös nimitystä ”plakous”. Rooman vallan aikaan roomalaiset kutsuivat kakuja nimellä ”libum. Näitä kakkuja käytettiin pääasiassa uhrilahjoiksi jumalille. (Stradley 2004.)

Eurooppaan ensimmäiset pyöreät ja kuorrutetut kakut tulivat 1600-luvun puolivälin aikoihin. Tällöin kuorrute koostui pääasiassa sokerista ja kananmunan valkuaisista, jotka kovettui uunissa. Kakuissa käytettiin tällöin usein hedelmiä ja pähkinöitä mausteena. Vasta 1800-luvun puolivälissä alettiin tehdä leivinjauheella kohotettuja, kermapäällysteisiä kakkuja, joiden suosio jatkuu edelleen. (Olver 1999.)

### 3.2 Erilaiset kakut

Nykyään kakkuja on olemassa useita eri vaihtoehtoja. Oksasen ja Harmion (2001, 298) mukaan kakut voidaan jakaa karkeasti kahteen ryhmään: kahvikakkuihin ja koristekakkuihin. Kahvikakuilla tarkoitetaan kuivakakkuja, joita ei yleensä koristella eikä päällystetä millään, kun taas koristekakut on monesti päällystetty kermalla.

Kahvikakut voidaan jakaa kolmeen ryhmään raaka-aineiden mukaan: sokerikakkuihin, kermakakkuihin sekä muro- eli voikakkuihin. Sokerikakkujen raaka-aineet koostuvat pääosin sokerista, munista sekä jauhoista, kun taas kermakakkuihin on lisätty edellisten lisäksi kermaa, siirappia, voita ja mausteita. Murokakuissa taas keskeisin raaka-aine on

voi tai margariini, joita käytetään suhteessa huomattavasti enemmän. (Oksanen & Harmio 2001, 298 - 300.)

Tyypillisimpiä koristekakkuja ovat muun muassa tavallinen kermalla päällystetty täytekakku, mokkalakku sekä kinuskikakku. Keskityn opinnäytetyössä ainoastaan kermalla ja sokerimassalla päällystettyihin täytekakkuihin.

### **3.3 Sokerimassa**

Koristeiden tekemiseen opinnäytetyössäni käytin pääasiassa sokerimassaa. Sokerimassa on tomusokerista tehtyä käsin muovattavaa ainetta, jota saa ostettua valmiina tai jota voi tehdä itse. Tomusokerista tehty massa on valkoista ja sitä voi värjätä pastaväreillä tai elintarvikeväreillä haluamansa väriseksi.

Massaa saa hankittua valmiiksi värjättyinä internetin verkkokaupoista kuten Confetista ja Kakkusankarit-sivustolta. Nykyisin myös Tiimareilla on myynnissä valmiiksi värjättyä sokerimassaa. Tavallista valkoista sokerimassaa saa hankittua tavallisista ruokakaupoista Dr. Oetkerin valmistamana. (Kaikkien aikojen joulukuu 1/2010, 87).

Sokerimassa on verrattavissa marsipaaniin sen koostumuksen vuoksi. Massaa on helppo käsitellä, mutta ongelmana on sen nopea kuivuminen verrattuna marsipaaniin. (Ruokaohjeita ja herkkuja á la Marie 2006). Tämän takia avattu sokerimassapaketti kannattaa säilyttää tiiviisti pakattuna ja suojattuna valolta. Jos massa ehtii kuivua, sitä voi käyttää nopeasti mikroaaltouunissa kymmenen sekunnin ajan, jolloin sen käsittely on taas helppoa (Larsson 2011, 83).

### **3.4 Pastavärit, elintarvikevärit ja kimallevärit**

Pastavärit ovat geelimäisiä väriaineita, joita käyttämällä ja sekoittamalla saadaan värjättyä sokerimassoja sekä maalattua kuvia sokerimassaan ja marsipaaniin. Värit ovat erittäin riittoisia ja niitä sekoittamalla keskenään saadaan lisävärejä. (Myllyoja 2010.)

Elintarvikekynät ovat tavallisia tusseja muistuttavia kyniä, mutta musteena niissä on syötävää mustetta. Piirtäminen ja kirjoittaminen tusseilla onnistuu parhaiten kuivuneelle marsipaanille tai sokerimassalle.

Kimallevärit ovat erikoisliikkeistä saatavia jauheita, joita voi levittää pensselillä valmiiden koristeiden päälle. Kimallevärejä on saatavana useita eri sävyjä. Väreillä saadaan koristeisiin lisäväriä ja kimaltavuutta.

## **4 Opinnäytetyön menetelmälliset valinnat**

### **4.1 Toiminnallinen opinnäytetyö**

Opinnäytetyöni oli toiminnallinen opinnäytetyö, jonka tuotoksena tein oppaan aloittelville kakun tekijöille koristeiden teosta. Toiminnallisen opinnäytetyön tarkoituksena on käytännön toiminnan ohjaus, opastus, toiminnan järjeistäminen tai järjestäminen. Toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistetään käytännön tekeminen ja raportointi. Toteutus-tapa voi olla kirjoitettu kirja, opas, vihko, kansio tai järjestetty näyttely tai tapahtuma. (Vilkka & Airaksinen 2003, 9.)

Toiminnalliseen opinnäytetyöhön kuuluu raportointi eli tietoperusta ja prosessinkuvaus, josta selviää, mitä opinnäytetyössä on tehty ja miten asiat on tehty. Lisäksi kuvaillaan, miten prosessi on onnistunut ja kerrotaan saavutetut tulokset ja johtopäätökset. Oman oppimisen arviointi on myös tärkeää opinnäytetyön lopussa. Raportin lisäksi toiminnalliseen opinnäytetyöhön kuuluu itse tuotos, joka on usein kirjallinen. (Vilkka & Airaksinen 2003, 65.)

### **4.2 Havainnointi**

Havainnointi eli observointi on mukana jokapäiväisessä toiminnassa. Sen avulla saadaan tietoa siitä, toimivatko ihmiset niin kuin ovat sanoneet toimivansa. Havainnointia voidaan tehdä joko silmillä katsomalla tai kameran tai muun optisen laitteen avulla. Ha-

vainnoinnin voi jakaa karkeasti kahteen ääripäähän. Toinen niistä on systemaattinen havainnointi. Systemaattinen havainnointi on tarkkaan jäsenneiltyä, ja havainnointi tehdään usein rajatuissa tiloissa, kuten laboratoriossa. Siinä tutkittava kohde luokitellaan luokitteluskeemojen mukaan ja oleellista on, että havainnoijalla on tähän tarkoitukseen koulutus. Tehdyt havainnot kirjataan ja tallennetaan systemaattisesti ja arvioidaan tarkasti. (Hirsjärvi ym. 2007, 209 - 210.)

Toinen havainnoinnin ääripää on osallistuva havainnointi, jossa on tyypillistä, että tutkija osallistuu tutkittavien ehdoilla tutkimukseen ja pyrkii osaksi tutkittavaa ryhmää. Tällaiset tutkimukset ovat yleensä kenttätutkimuksia, jossa tutkija joko osallistuu täydellisesti ryhmän jäseneksi tai osallistuu ryhmään havainnoijana, jolloin ryhmälle tehdään heti aluksi selväksi, että havainnoija on ryhmässä havaintojen tekijä. (Hirsjärvi ym. 2007, 211.) Opinnäytetyössäni käytin havainnointia katsoessani valmiiden koristeiden kuvia internetistä, joiden pohjalta yritin tehdä valmiita koristeita ilman ohjeiden katsomista.

## **5 Opinnäytetyön toteutus**

### **5.1 Materiaalien hankinta**

Aloitin opinnäytetyöni toiminnallisen osan tekemisen materiaalien hankkimisella, josta siirryin vähitellen koristeiden tekoon menetelmä kerrallaan. Materiaaleista ensimmäisenä hankin päämateriaalit, kuten sokerimassan ja pastavärejä. Opinnäytetyön edetessä täydensin materiaaleja vähitellen erilaisilla muoteilla, elintarvikekynillä ja kimalleväreillä.

Materiaalien hankinnan aloitin pienissä erissä. Tavallisesta ruokakaupasta löysin joitakin tarvittavia materiaaleja, kuten suklaanappeja ja hopeapalloja. Sokerimassan etsiminen osoittautui vaikeammaksi kuin oletin, kunnes löysin massaa Tiimarista. Tiimarista löysin myös erisävyisiä pastavärejä sekä kukka- ja lehtimuotteja. Perehtyessäni enemmän materiaaleihin löysin myös tavallisesta ruokakaupasta sokerimassaa edullisempaan hintaan, Dr Oetkerin valmistamana.

Opinnäytetyön edessä halusin laajentaa tarvikkeekokoelmaani, joten etsin internetistä kakkutarvikkeisiin erikoistuneita verkkokauppoja, joista valitsin edullisimman ja tilasin pienen erän tarvikkeita, kuten elintarvikekynän, ruusunlehtimuotteja sekä kimallevärejä. Kuvassa 1 on esitelty osa opinnäytetyöni aikana hankkimistani tarvikkeista.



Kuva 1. Sokerimassa, elintarvikekynä, kukka- ja lehtimuotit, pastavärit, kimallevärit, koristehelmet sekä työvälineet.

## 5.2 Kukat ja ruusut sokerimassasta

Materiaalit hankittuani aloin harjoitella erilaisia koristeita. Ideoita koristeisiin löysin Googlen kuvahaulla laittamalla hakusanaksi ”kukkakakut”. Varsinaisia ohjeita en etsinyt, vaan päätin kokeilla koristeiden tekoa ilman ohjeita.

Ensimmäiseksi kokeilin yksinkertaista kukkien valmistamista. Kaulitsin sokerimassaa ohueksi levyksi ja painelin kukkamuotilla siitä valmiita koristeita. Koristelin kukkia eri tyylein hankkimillani koristerakeilla ja suklaanapeilla (kuva 2).



Kuva 2. Sokerihelmillä koristellut kukat.

Lehdet kukkiin tein samalla tavoin kuin kukatkin valmiilla muoteilla. Kokeilun ja harjoittelun avulla sain aikaiseksi erilaisia ja kauniita kukkia, joita oppaassa on kuvattu tarkemmin.

Peruskukkien harjoittelun jälkeen halusin oppia tekemään sokerimassasta ruusuja. Etsin internetistä ohjeita ruusujen tekoon ja parhaimmat ohjeet niihin löysin Kinuskikissan ylläpitämältä sivustolta. Sivulta löytyi ruusujen tekoon ohjeet vaihe vaiheelta. Ohjeita jäljittelemällä aloitin harjoittelun. Pyrin opinnäytetyöni aikana pitämään kustannukset mahdollisimman pieninä, joten jouduin soveltamaan ohjeita, niin että tarvittavat työvälineet löytyivät kotoani ilman lisäkustannuksia. Terälehtimuotin sijaan pyöritin sokerimassasta palloja, joita ohensin leivinlastaa apuna käyttäen samanmuotoisiksi kuin sivuston kuvissa olevat terälehdet. Harjoittelemalla sinnikkäästi ohjeita mukaillen sain valmiiksi ruusuja, joihin olin lopulta tyytyväinen ja joita saatoinkin käyttää koristeina valmiissa kakuissa (kuva 3).



Kuva 3. Ruusut.

### 5.3 Kuvan maalaaminen sokerimassaan

Toinen koristelutapa, jota harjoittelin, oli kuvan maalaaminen sokerimassaan. Erilaisten kuvien avulla voidaan tehdä niin lastenkakkuja kuin aikuisillekin tarkoitettuja kakkuja, joten katsoin tämän tavan hyödylliseksi opetella. Aluksi kokeilin maalata kuvan vapaalla kädellä massaan, minkä jälkeen etsin muista tekniikoista tietoa. Ensimmäisenä löysin tekniikan, jolla valmiin paperille tulostetun kuvan läpi pisteltiin neulalla apupisteet massaan (Heine, 2007). Tämä tekniikka ei kuitenkaan miellyttänyt minua, koska kuvaan jäi selvästi näkyviin neulan pistojäljet, joten halusin kokeilla toista tekniikkaa.

Heinen (2007) mukaan toinen tekniikka, jolla apukuvaa käyttämällä saisi kuvan maalattua massaan, olisi piirtää kuva leivinpaperin päälle. Tämän jälkeen kuva nostetaan kaulitun sokerimassalevyn päälle ja painetaan tylpällä esineellä ääri viivoja myöten, niin että jäljet jäävät massaan. Tämän tapa osoittautui hieman aiempaa paremmaksi, mutta vaatii onnistuakseen tarpeeksi tylpän esineen, ettei leivinpaperi rikkoudu.

Edellä mainitut tavat jättävät valmiiseen kuvaan jäljet, joista huomaa, että kuvan piirtämiseen on käytetty jäljittelytekniikka, joten halusin kokeilla myös tekniikoita, joiden lopputulos olisi tasainen, eikä apuviivoja näy ollenkaan. Tähän en kuitenkaan löytänyt mitään selkeää ohjetta, joten päätin leikata paperille tulostetun kuvan ääri viivojaan myöten ja siirtää sen sokerimassalevyn päälle. Leikkasin varovasti kuvan mukaisesti sokeri-

massalevyä veitsellä kuvan reunoja myöten, jolloin sain kuvan oikeassa mittasuhteessa massaan. Tämän jälkeen maalasin kuvan pastavärejä käyttäen. Kuvan 4 keskellä oleva robotti on tehty edellä mainitulla tavalla.



Kuva 4. Ääri viivoja myöten leikattu kuva.

Opinnäytetyön edetessä laajensin materiaalivalikoimaani tilaamalla internetistä lisää tarvikkeita, joita ei ollut mahdollista saada paikallisista kaupoista ostamalla. Vertailin verkkokauppoja ja päädyin tilaamaan tuotteet [www.bakeandparty.com](http://www.bakeandparty.com)-nimiseltä sivustolta. Laajensin materiaalivalikoimaani tilaamalla elintarvikekynän, joka toimii kuin normaali kynä, mutta jonka muste on syötävää. Kynällä saa piirrettyä sokerimassaan kätevästi kuvat, jotka olin aikaisemmin tehnyt maalaamalla. Haluttu kuva voidaan jäljentää leivinpaperille, minkä jälkeen se käännetään mustepuoli alaspäin sokerimassalle hieman painaen, jolloin kuvan ääri viivat jäävät massaan himmeästi. Näin kuvasta tulee siisti ja ääri viivoja myöten on helppo maalata kuva pastaväreillä (kuva 5).



Kuva 5. Elintarvikekynällä piirretty kuva.



Elintarvikekynän ohella tilasin internetistä samalla ruusunlehtimuotteja, joilla sai helposti näyttäviä lehtiä painamalla kaulittuun sokerimassalevyyn muotti ja nostamalla se levystä pois. Aikaisemmat muottini olivat olleet yksinkertaisia lehtimuotteja, joihin olin tehnyt lehtien juonteet tikulla näkyviin, mutta uusien muottien ansiosta lehtien juonteet tulivat nyt näkyviin automaattisesti. Lisähohtoa lehtiin sain käyttämällä tilaamiani kimallevärejä, jotka ovat kimaltavaa, jauhemaista seosta. Kimallevärejä levitetään pensselin avulla valmiisiin koristeisiin.

#### **5.4 Sokerimassan muotoilu ja kakun päällystäminen sokerimassalla**

Kukkakoristeiden ja hahmojen piirtämisen lisäksi kokeilin myös hahmojen muotoilemisesta ja kakun päällystämistä sokerimassalla. Ohjeita sokerimassasta tehtyihin hahmoihin sain marsipaania valmistavan yrityksen internetsivulta [www.mauste-sallinen.fi](http://www.mauste-sallinen.fi). Sovelsin ohjeita sokerimassan muotoiluun. Sokerimassa käyttäytyi kuitenkin koostumuksensa perusteella eri tavoin kuin marsipaani, eivätkä erikseen tehdyt osat tarttuneet toisiinsa kiinni kunnolla. Mietin, millä saisin osat kiinni toisiinsa ja päätin kokeilla tomusokerivesiseosta, joka toimi osien liittämässä toisiinsa hyvin.

Tietoa kakkujen päällystämisestä lähdin etsimään minulla olevista kirjoista, lehdistä ja internetsivuilta. Selaillessani internetsivuilta koristevinkkejä huomasin, että suurin osa tehdyistä kakuista oli päällystetty joko marsipaanilla tai sokerimassalla. Mahlerin (1997, 141) mukaan sokerimassa tuli kaulita ohueksi levyksi ja levittää se kaulimen avulla kaululle, jonka päälle on levitetty hilloa tai marmeladia pinnalle. Tämän jälkeen sokerimassa tuli tasoitella kädellä kakkuun ja leikata veitsen avulla ylimääräinen massa reunoilta pois. Kaulittavan sokerimassan paksuudesta ei kuitenkaan kirjoissa mainittu mitään, joten etsin lisää tietoa lehdistä. Kaikkien aikojen joulu-lehdestä (2010, 87) löysin Pähkinäisen kirsikkakakun ohjeen, jossa kakku oli päällystetty sokerimassalla. Ohjeen mukaan kaulittava sokerimassa tuli olla 3 - 4 mm. Tämä vaikutti mielestäni melko paksulta kuorrutukseen. Toisen ohjeen löysin ruotsalaisesta *Mat & Vänner Baka* -lehdestä, jossa Larssonin hääkakun ohjeessa neuvotaan kaulitsemaan sokerimassa 2 mm:n paksuiseksi. (Larsson 2011, 83).

Päätin kokeilla sokerimassalla päällystämistä käytännössä ja kaulitsin massan suureksi levyksi. Käärin massan kaulimen ympärille ja levitin sen kakun päälle. Tein ilmeisesti massasta liian ohuen noudattaen Mat & Vänner Baka -lehden ohjetta, joten massa halkeili sitä tasoittaessani kakun päälle. Sain kuitenkin halkeamat peitettyä koristeiden avulla ja pursottamalla reunat kermavaahdolla. (kuva 6).



Kuva 6. Liian ohuella sokerimassalevyllä päällystetty kakku.

Ensimmäisen yrityksen epäonnistuttua päätin kokeilla kuorruttamista uudestaan. Tällä kertaa etsin internetistä tietoa, kuinka paljon kuorrutetta tulisi varata kakun päällystämiseen. Tästä löysin muutaman muistisäännön. Halkaisijaltaan 20-senttimetriseen kakkuun tulisi varata 700 g kuorrutetta ja 24 - 26 cm halkaisijaltaan olevaan kakkuun noin 800 g kuorrutetta. (Norres 2011). Näillä ohjeilla päätin kokeilla kakun kuorruttamista uudestaan, jolloin sain kuorrutteen onnistumaan (kuva 7).



Kuva 7. Sokerimassalla päällystetty kakku.

## 6 Oppaan laatiminen

Oppaan laatiminen alkaa suunnittelusta. Ensimmäisenä tulee miettiä, mitä asioita opas sisältää ja missä järjestyksessä asiat tulee esittää. Myös asioiden tärkeysjärjestystä tulee miettiä laadittaessa opasta. (Virta 2009, 45 - 46.)

Oppaan asiasisällön suunnittelu oli mielessäni jo alkuvaiheessa aloittaessani koristeiden harjoittelua. Halusin oppaan sisältävän koristelun perusteet ja helpoimmat tavat, millä saisi tehtyä näyttäviä kakkuja. Kukat olivat mielestäni oleellisia kakkujen päällä, sillä ne sopivat jokaiseen kakkuteemaan, joten valitsin kukkien teon yhdeksi opeteltavaksi asiaksi. Halusin myös opetella ruusujen teon, koska mielestäni ne ovat kaikkein kauneimpia koristeita kakkujen päällä. Toinen keskeinen osa oppaan sisältöä oli erilaisten kuvien maalaaminen sokerimassaan pastavärien avulla. Tällä menetelmällä saisi helposti tehtyä teemakakkuja. Halusin myös ottaa oppaaseen muita koristelutekniikoita, joilla saisi vaihtelua koristeluihin, ettei oppaasta tulisi liian yksipuolinen.

Opasta suunnitellessani yksi tärkeimmistä asioista oli yksinkertaisuus. Halusin kuvata koristeiden tekoa yksinkertaisesti vaihe vaiheelta niin, että aloittelijat pystyvät tekemään ohjeiden mukaan onnistuneita koristeita. Huttusen (2010) mukaan liian pitkät lauseet ja monisivuisuus eivät ole hyvän oppaan ominaisuuksia, joten pyrin myös itse tekemään ohjeet selkeiksi ja lyhyiksi.

Oppaan ulkoisen suunnittelun aloitin kansilehdestä, jonka tuli olla puoleensavetävä ja huomiota herättävä. Kansilehteen valitsin kuvan valmiista täytekakusta, joka onnistui mielestäni parhaiten. Sisällön tuli myös olla houkutteleva ja helposti luettava, joten lisäsin oppaaseen paljon kuvia, jotka auttavat myös koristeiden teon harjoittelussa. Pyrin aloittamaan koristeiden opastuksen helpoimmasta päästä edeten aina vaikeimpiin koristeisiin.

Opinnäytetyöni prosessin aikana valmistin useita kakkuja, joten lisäsin oppaaseen myös valmiiden kakkujen kuvia, jotta kokonaisuus hahmottuisi paremmin valmiista kakusta koristeineen. Valmiiden kakkujen kuvat antavat myös ideoita kakkujen tekoon.

## 7 Pohdinta

Hirsijärvi ym. (2007, 25 - 27) ovat listanneet periaatteita, joita tulisi noudattaa tutkimusta tehdessä. Toisen tekstin kopioiminen luvatta on yksi tärkeimmistä asioista, mikä tulisi ottaa huomioon tutkimusta tehtäessä, kuten myös oman aikaisemman tutkimuksen plagiointi uutta tutkimusta tehtäessä. Tulokset tulisi ilmaista kriittisesti, eikä niitä tule kaunistella, ja raportoinnin tulisi olla selkeää ja asiat tulisi selittää huolellisesti. Mikäli tutkimukseen on osallistunut useampi henkilö, tulisi myös heidät esitellä tutkimuksessa, eikä ottaa kunniaa itse koko tutkimuksesta. Lisäksi annetut määrärahat tulisi käyttää oikein.

Opinnäytetyöni luotettavuus ja eettisyys pohjautuvat kokeiluihini ja niissä onnistumiseen. Luotettavuuden perustana on koristeiden tekeminen itse ja tehtyjen koristeiden valokuvaaminen. Koristeita tehdessäni käytin havainnointia sen selvittämiseen, miten koristeet on tehty. Tekemässäni oppaassa käytin vain omaa materiaaliani ja itse ottamiani valokuvia, enkä kopioinut valmiita koristekuvia muualta.

Käyttämäni kirjat ja lehdet kakkujen koristeluista olivat opinnäytetyöni kannalta pääosin luotettavia, sillä tarvittavat tiedot oli havainnollistettu myös kuvin. Suhtauduin epäillen ainoastaan Mat & Vänner Baka-lehteen, jonka ohjeen mukaan tehty kakku itselläni epäonnistui. Tämä ei tarkoita kuitenkaan sitä, että lähde olisi virheellinen, sillä sokerimassalaaduissa on eroja ja Ruotsissa käytetyt massat voivat olla koostumukseltaan kestävämpiä kuin käyttämäni.

Internetiin voi kuka tahansa lisätä tekstiä ja joihinkin lähdemateriaaleihin tulee suhtautua kriittisesti. Itse käyttämäni internetlähteet ovat kuitenkin luotettavia, sillä ne ovat pääosin joko valmiiden kakkujen tai koristeiden kuvia, joista otin ideoita omiin tuotoksiini.

Opinnäytetyössä olevat valokuvat olen kuvannut itse digikameralla ja omalla matkapuhelimelläni. Kuvasin eri tyylejä ja koristeluvaiheita niin, että opinnäytetyöstä olisi hyötyä myös muille, jotka haluavat opetella kakkujen koristelun perusteita. Kuvasin koristeiden tekoa vaihe vaiheelta ja pyrin selvittämään ohjeet koristeiden tekemiseen ja li-

säämään ne tekemääni oppaaseen, niin että koristeiden teko on helppoa ja yksinkertaista eikä tulkinnanvaraa jää.

Onnistuin mielestäni erittäin hyvin saavuttamaan tavoitteeni kakkujen koristelusta. Opin itse opinnäytetyöni aikana tekemään erilaisia koristeita ja pääosin olen tyytyväinen tekemiini koristeisiin ja kakkuihin. Materiaalien hankinta osoittautui hieman hankalaksi, sillä paikkakunnallani ei ole varsinaisia kakkukoristekauppoja toisin kuin suuremmilla paikkakunnilla. Sain kuitenkin hankittua tarvitsemani tarvikkeet useasta eri paikasta.

Koristeiden tekeminen tuntui suurimmaksi osin helpolta, mutta hankaluksiakin oli, kuten ruusujen opettelu ja sokerimassalla kakun päällystäminen, joista kuitenkin selvisin harjoittelemalla niitä enemmän. Opinnäytetyöni aikana opin materiaaleista ja niiden käytöstä paljon. Sokerimassan käytöstä opin, että kuivuessaan massa on haurasta ja koristeet menevät helposti rikki, joten esimerkiksi kukkia tehdessä ei kannata tehdä kaulittavasta massasta liian ohutta. Myös päällystäessä kakkua sokerimassalla kannattaa levy jättää riittävän paksuksi, ettei se halkeile siirrettäessä kakun päälle.

Kirjallista materiaalia kakkujen koristelusta oli todella vaikea löytää, sillä pääosin kaikki kirjastosta löytämäni kirjat sisälsivät vain kakkuohjeita eivätkä niinkään tietoa itse koristelusta. Myös internetistä löytämäni sivustot olivat pääasiassa valmiiden kakkujen kuvia ja vain harvoissa sivustoissa oli selitetty, miten koristeet oli tehty.

Mielestäni tekemääni opinnäytetyötä voivat käyttää kaikki, jotka haluaisivat oppia tekemään itse näyttäviä kakkuja, mutta eivät tiedä miten aloittaa työskentely. Opinnäytetyölläni on tarkoitus antaa perusteet kakkujen tekoon ja koristeluun, joten jatkokehitysmahdollisuudet ovat rajattomat. Jatkokehitysmahdollisuuksia ovat muun muassa kermapur-sotusten opettelu, marsipaanin käyttö sekä erilaisten ammattikäyttöön tarkoitettujen välineiden käyttö, joiden avulla koristeiden tekeminen helpottuu entisestään.



## LÄHTEET

- Ahonlaita.2010.Ripaus täytekakkujen historiaa.  
<http://www.ahonlaita.com/2009/01/ripaus-tytekakkujen-historiaa.html>.  
 14.6.2011.
- Harmio, L. & Oksanen, A. 2001. Maija keittää. 15. painos. Jyväskylä: Gummerus kustannus Oy.
- Helme, H. 2007. Mansikkamäki. Maalaaminen.  
<http://ebetys.com/blog/640983>. 18.6.2011.
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2007. Tutki ja kirjoita. 13. painos. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.
- Huttunen, S. 2010. Vajaaravitsemus ja sen hoito. Case: Tietopaketin koostaminen Pohjois-Karjalan sairaanhoito- ja sosiaalipalvelujen kuntayhtymän ravitsemusyksikköön. Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu. Matkailun koulutusohjelma. Opinnäytetyö.  
[https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/27639/SariH\\_Opinnaytetyo\\_valmis.pdf?sequence=1](https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/27639/SariH_Opinnaytetyo_valmis.pdf?sequence=1). 3.11.2011.
- Johansson, E. 2009. Taikinaterapiaa. Bloggaa netissä. Maku 7 (5), 48.
- Kinuskikissa.2010. Koristeet. Ruusut.  
<http://www.kinuskikissa.fi/ruusut-2/?ref=13>. 1.6.2011.
- Kuningas, E. & Pethman, K. 2011. Innostu ja Onnistu!. Koti 76 (5), 24.
- Kolari, E. 2010. Kirja houkuttelee leipomaan. Maku 8 (6), 16.
- Larsson, A. 2011.Bröllopstårtan du drömmer om. Mat & Vänner Baka (3), 83.
- Maher, B. 1997. Maailman parhaat kakut. Helsinki: Gummerus kustannus.
- Mauste-Sallinen Oy, 2008. Marsipaanikoristeiden valmistus.  
<http://www.solhub.info/xweb/sites/mauste-sallinen/pXWeb.php>. 26.6.2011
- Myllyoja, J. 2010. Kokemisen arvoista! Ihanat kakukoristeet kotikonstein.  
<http://www.magneettimedia.com/?p=3817>. 16.6.2011.
- Norres, F. Kuorruttaminen sokerimassalla ja marsipaanilla.  
<http://taikakaulin.blogspot.com/2011/02/kuorruttaminen-sokerimassallamarsipaani.html>. 3.11.2011.
- Olver, L. 1999. Food timeline FAQ: cakes.  
<http://www.foodtimeline.org/foodcakes.html>. 14.6.2011.
- Ruohotie, P. 1996. Oppimalla osaamiseen ja menestyksen. Helsinki: Oy Edita Ab.
- Ruokaohjeita ja herkkuja á la Marie. 2006. Sokerimassan valmistus.  
<http://sekasoppa.vuodatus.net/blog/310153>. 15.6.2011.
- Saaranen-Kauppinen, A. & Puusniekka, A. 2006. KvaliMOTV- Menetelmäopetuksen tietovaranto. 6.4 Havainnointi. Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto.  
[http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/L6\\_4.html](http://www.fsd.uta.fi/menetelmaopetus/kvali/L6_4.html). 17.6.2011.
- Sid, M. 2010. Marian vinkit. Maku 8 (3), 59.
- Stradley, L. 2004. Cakes- History of cakes.  
<http://whatscookingamerica.net/History/CakeHistory.htm>. 25.6.2011.
- Superleipuriksi! 2010. Kaikkien aikojen joulu 3 (1), 87.
- Vilkkä,H & Airaksinen, T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Tammi.
- Virta, P. 2009. Tampereen konservatorion henkilökunnan opas. Tampereen ammattikorkeakoulu. Liiketalouden koulutusohjelma. Opinnäytetyö.  
<https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/9002/Virta.Pirkko.pdf?sequence=2>. 16.6.2011.

## **OPAS KAKKUJEN KORISTEIDEN TEKEMISEEN**



**HENNA-RIIKKA VEPSÄ**



## Sisältö

1	Johdanto .....	3
2	Materiaalien hankinta.....	3
3	Sokerimassan säilyttäminen ja värjääminen .....	4
4	Kukat.....	5
5	Keskustat kukkiin .....	7
6	Ruusujen teko .....	7
7	Lehdet.....	10
8	Massan muotoileminen.....	11
9	Kuvan maalaaminen sokerimassaan.....	12
10	Kakun päällystäminen sokerimassalla.....	15
11	Ideoita kakkujen koristeluun .....	17

## **Johdanto**

Tämän oppaan tarkoituksena on antaa perustaidot ja -tiedot kakkujen koristelusta niille, jotka haluavat opetella tekemään kauniita kakkuja yksinkertaisesti ja helposti. Oppaassa on käytetty pääasiassa materiaaleja, joita on helppo hankkia, kuten sokerimassaa ja pastavärejä.

Opas keskittyy yleisimpien koristeiden, kuten kukkien ja lehtien, tekemiseen sekä erilaisten kuvien maalaamiseen sokerimassaa käyttäen.

## **Materiaalien hankinta**

Aloittaessaan koristeluiden opettelua kannattaa ostaa vain välttämättömimmät materiaalit. Tavallisista ruokakaupoista saa hankittua erilaisia koristehelmiä ja suklaanappeja, joilla saa näyttävyyttä kakkuihin. Oppaassa tehtyihin koristeisiin tarvitset sokerimassaa, valkoista tomusokerista valmistettua taikinaa, jota on saatavilla ruokakaupoista Dr.Oetkerin valmistamana tai Tiimari Oy:stä suuremmissa pakkauksissa eri värisinä. Lisäksi massaa voi hankkia tilaamalla sitä verkkokaupoista. Sokerimassan etuna on se, että valmiit tehdyt koristeet säilyvät jopa kuukausia, joten koristeita voi tehdä valmiiksi jo hyvissä ajoin ennen tarvetta.

Sokerimassan värjäykseen kannattaa käyttää esimerkiksi Tiimari Oy:stä saatavia pastavärejä. Pastavärit ovat geelimäisiä väriaineita, joilla massan värjääminen onnistuu helposti. Myytävät pastavärit ovat 28 gramman pakkauksissa, ja ovat erittäin riittoisia. Pastavärejä voi käyttää myös kuvan maalaamiseen sokerimassaan. Tähän tarkoitukseen on olemassa kakkujen koristeluun tarkoitettuja maalauspensseleitä, joita voi hankkia Tiimarista tai internetistä tilaamalla.

Kukkien ja lehtien tekemiseen on myytävänä erilaisia muotteja niin internetissä kuin kaupoissakin. Muottien avulla on

helppo tehdä valmiita koristeita, joten kannattaa hankkia muutamia muottimalleja.



Sokerimassa, pastavärit, kukkamuotit ja lehtimuotit.

### **Sokerimassan säilyttäminen ja värjääminen**

Sokerimassa kuivuu nopeasti ja tulisi säilyttää tiiviisti pakatuna. Hyvinkin säilytettynä se kovettuu jonkin verran, joten massaa ei kannata hankkia liikaa kerralla. Mikäli massa on hieman kuivunut, voi sitä käyttää mikroaaltouunissa kymmenen sekunnin ajan, jolloin sitä on taas helpompi käsitellä.

Pastavärien avulla voi värjätä valkoista sokerimassaa halua-mansa määrän, eikä tarvitse hankkia valmiiksi värjättyjä sokerimassapakkauksia.

Värjäämisessä kannattaa käyttää muovihanskoja, sillä pastavärit sisältävät runsaasti väriä eivätkä lähde helposti pesussa pois. Värjäämisen voit tehdä joko muovipussin sisällä, hanskojen avulla tai kaulimalla taikinaa niin, että väriä on lisätty massan sisään. Ohessa on kuvattu massan värjäämistä kaulimen ja muovipussin avulla.



Ota haluamasi määrä sokerimassaa ja laita se pussin sisään. Laita massan joukkoon pieni määrä pastaväriä ja sulje pussi. Kaulitse pussin päältä kaulimella massaa niin että väri sekoittuu hyvin.

Kuvassa on lisätty jo valmiiseen vihreään massaan mustaa väriä tummemman värin saamiseksi.

## Kukat

Erilaisilla kukilla voit luoda helposti kauniita kakkuja ilman erityistaitoja. Kukkiin tarvitset sokerimassaa ja kukkamuotteja ja halutessasi voit värjätä niitä pastaväreillä. Lisänäyttävyyttä kukkiin saat internetistä saatavilla kimalleväreillä tai kaupasta saatavilla suklaanapeilla.

Aloita kukkien tekeminen kaulitsemalla sokerimassaa leivinpaperin päällä sileäksi levyksi. Kaulitsemisessa voit apuna käyttää tomusokeria, ettei taikina jää kiinni paperiin. Älä kaulitse massaa liian ohueksi, sillä kuivuessaan sokerimassa on haurasta ja liian ohuet koristeet menevät helposti rikki. Paina kukkamuotilla taikinasta erikokoisia kukkia ja irrota ne varovasti muotista. Anna kukkien kuivua kunnolla ennen käsittelyä. Halutessasi voit myös maalata kukat pastaväreillä värjäämisen sijaan.



Koristeet kannattaa tehdä leivinpaperin päällä, jolloin ne irtoavat alustasta helposti.



Kuvassa kukkamuotilla tehdyt ja pastaväreillä maalatut kukat.



Jos haluat kukkiin moniulotteisuutta, voit varovasti siirtää ne foliosta muotoiltuihin kuppeihin kuivumaan kuvan osoittamalla tavalla.

Helpon kukkien teko onnistuu muottien avulla, mutta joihinkin kukkalajeihin löytyy tarvikkeet jokaisesta kodista. Alla on kuvattu neilikkaa muistuttavan kukan tekoa haarukkaa apuna käyttäen.



Kaulitse massasta kuvan osoittaman muotoinen siivu ja painele sen toinen reuna haarukalla kevyesti. Pyöritä siivu rullalle ja asettele kukan muotoon.



Valmiiden neilikoiden sisään voit ripotella koristehelmiä kukkien keskustoiksi.

## Keskustat kukkiin

Keskustat kukkiin voit tehdä joko sokerimassasta, suklaanapeilla tai erilaisia hopeapalloja käyttämällä.



Sokerimassalla tehtyyn keskukseen saat oikeannäköisen keskustan pyörittämällä massasta pallon ja painamalla sen siivilää vasteen niin, että siivilässä olevat reiät tulevat näkyviin massaan.



Kuvassa siivilän avulla tehty kukan keskusta

## Ruusujen teko

Ruusut antavat näyttävyyttä kakkuun, ja selkeiden ohjeiden ja harjoittelun avulla niiden teko on helppoa.

Aloita ruusujen tekeminen pyörittämällä sokerimassasta pallo ja ohenna se painamalla toisesta päästä leivontalastalla kuvan osoittamalla tavalla.



Seuraavaksi kieputa terälehti itsensä ympärille, jolloin saat ruusuun keskustan.



Ruusun keskusta

Tämän jälkeen tee muut terälehdet samoin kuin ensimmäinen, mutta kieputa ne aina ruusun keskustan ympärille lo-mittain. Taivuta jokaista terälehteä hieman keskustasta pois-päin, jos haluat, että ruusu näyttää hieman avautuneelta.



Terälehtien lisääminen

Lopuksi kierrä leivontalastalla ruusun ympäri varovasti, niin että ylimääräinen massa tippuu pois ja ruusu jää lastan päälle. Näin saat ruusun pohjasta tasaisen, mikä helpottaa sen asettelemista kakun päälle.



Lisähohtoa ruusuihin saat verkkokaupasta tilattavilla kimalleväreillä, joita sivellään pehmeällä pensselillä kuivan koristeiden päälle.





Lopuksi asettele valmiit ruusut haluamallasi tavalla kakun päälle.

### Lehdet

Lehdet kukkiin on helpointa tehdä valmiilla muoteilla, joita saa hankittua kaupasta tai Internetistä. Mikäli et omista muottia, voit leikata veitsellä sokerimassasta lehdenmuotoisia paloja ja tehdä juonteet niihin esimerkiksi hammastikulla. Kaarevuutta lehtiin saat halutessasi asettamalla lehdet kaulimen päälle kuivumaan.



Kuvan lehdet on tehty lehti-muotilla ja juonteet lehtiin bambutikulla. Lehdet on asetettu kuivumaan kaulimen päälle, jolloin lehtiin saa kaarevuutta.



Helpoin tapa tehdä lehtiä on tehdä ne valmiilla, pääasiassa verkkokaupoista saatavilla paino-  
muoteilla.

## **Massan muotoileminen**

Massan muotoileminen kolmiulotteisiksi koristeiksi onnistuu parhaiten tuoreella massalla, joka ei ole ehtinyt kovettua ollenkaan. Tehtäessä kolmiulotteisia koristeita kannattaa muotoilla koristeen osat yksi kerrallaan ja liittää ne sen jälkeen kokonaiseksi koristeeksi. Paras kotikonsti osien liittämiseen on sekoittaa tomusokeria ja hieman vettä keskenään, josta muodostuu tahna, joka kovettuessaan pitää osat paikoillaan. Alla olevan kuvan hahmot on tehty ensin osa kerrallaan, minkä jälkeen osat on liitetty tomusokeri-vesiseoksella.





Pienet yksityiskohdat koristeisiin voi tehdä pensselillä pastaväreillä tai elintarvikekynällä.

### **Kuvan maalaaminen sokerimassaan**

Kuvan maalaamiseen sokerimassaan tarvitset kaulitun soke- rimassalevyn, ohuen pensselin sekä erilaisia pastavärejä. Pas- tavärejä sekoittamalla saat aikaan eri sävyjä, joten aloitellessa maalausta kannattaa ostaa vain päävärit, kuten punainen, sininen ja keltainen, sekä lisäksi musta, jolla saat tehtyä ra- jauksia. Värejä saa myös haalennettua lisäämällä niihin hie- man vettä, jolloin väri ei ole niin paksua ja maalattu jälki on tasaisempi.

Maalaaminen sokerimassaan ei vaadi erityisiä piirtämis- ja maalaustaitoja, sillä kuvan tekeminen massaan onnistuu myös jäljittelemällä mallikuvaa. Tapoja on monia, ja helpoiten saat kuvan ääriviivat massaan painelemalla tylpällä esineellä kuvan leivinpaperin läpi massaan (tapa 1).



Tapa 1. Kuvan ääri viivojen painaminen leivinpaperin läpi

Kuvan saa tehtyä myös leikkaamalla apukuva ääri viivojaan myöten irti paperista ja asettamalla se sokerimassalevyn päälle. Tämän jälkeen leikkaamalla paperin ääri viivoja myöten veitsellä massaa saat kuvan oikeassa mittasuhteessa massaan, jolloin kuvan maalaaminen on helpompaa (tapa 2).



Tapa 2. Ääri viivoja myöten leikatut ja pastaväreillä maalatut kuvat

Kolmas tapa on maalata kuva suoraan massaan vapaalla kädellä, jolloin saat kuvasta omanlaisesi. Kuva kannattaa kuitenkin ensin hahmotella vedellä, johon on lisätty hieman mustaa pastaväriä (tapa 3).



Tapa 3. Vapaalla kädellä maalatut kuvat

Maalatun kuvan kuivuminen kestää pitkään, joten varaa kuivumiselle riittävän pitkä aika, ennen kuin kosket kuvaan.

Neljäs tapa saada kuva massaan on piirtää se elintarvikekynällä. Elintarvikekyniä voi tilata Internetistä kakkutarvikkeisiin erikoistuneista verkkokaupoista. Voit piirtää kuvan leivinpaperin avulla läpi apukuvasta, kääntää sen ja painaa sen varovasti massaan, jolloin kuvan piirretyt viivat jäävät massaan haaleasti näkyviin. Tämän jälkeen voit tummentaa ääri-viivat joko tussilla tai pastaväreillä. Alla olevan kakun kuva on piirretty elintarvikekynällä juuri tällä menetelmällä.



Tapa 4. Elintarvikekynällä piirretty kuva

## **Kakun päällystäminen sokerimassalla**

Kakkua päällystäessä kokonaan sokerimassalla kannattaa pitää mielessä kaksi asiaa: sokerimassaa kannattaa varata riittävästi, jotta kuorrutuksesta tulee siisti, ja massaa on käsiteltävä nopeasti, sillä sokerimassa kuivuu marsipaania huomattavasti nopeammin.

Tarvittava sokerimassan määrä riippuu kakun koosta. Noin 15 cm halkaisijaltaan olevaan kakkuun varataan noin 400 g sokerimassaa, kun taas suurempaan 24-26 cm halkaisijaltaan olevaan kakkuun menee 800 g sokerimassaa. Levitettävän sokerimassalevyn tulisi olla paksuudeltaan 2,5-3 mm, jottei se pääse repeämään levitysvaiheessa.

Ennen sokerimassan levitystä kakku kannattaa levittää kauttaaltaan esimerkiksi kreemillä tai ohuella marmeladikerroksella, jotta kuorrute tarttuu kakun pintaan helpommin.



Tämän jälkeen kaulitaan sokerimassasta tarpeeksi suuri levy, joka peittää koko kakun. Apuna kaulitsemiseen kannattaa käyttää tomusokeria, ettei massa tartu kiinni leivonta-alustaan.



Levyn kaulitsemisen jälkeen kannattaa levy pyöräyttää kaulimen ympärille, jolloin se on helpompi levittää kakun päälle. Tämän jälkeen kuorrutetta painellaan varovasti kakun päältä, jotta ylimääräiset ilmakuplat saadaan tasoitettua.

Kuorrutuksen tasoituksen jälkeen leikataan reunoilta ylimääräiset sokerimassat pois ja painellaan reunat kakun alle mahdollisimman siististi.



Valmis kakku kannattaa säilyttää jääkaapissa, muttei kannata käyttää kupua, sillä massa saattaa tällöin kerätä kosteutta ja halkeilla.

### **Ideoita kakkujen koristeluun**

Internetissä on nykyään monenlaisia yksityishenkilöiden pitämiä kotisivuja, joista useimmista löytyy mitä upeimpia kakkujen kuvia. Kotisivut löydät helposti laittamalla vain hakusanaksi kakku, jolloin vaihtoehtoja tulee lukuisia. Ideoita koristeisiin ja valmiisiin kakkuihin voit ottaa myös seuraavista kuvista.



Kuvan kakun kerma on värjätty eri pastavärejä sekoittamalla.





Sokerimassalla päällystetty kakku, reunoilla lisäksi kermapursotukset ja koristerakeita.



Kuva maalattu ääriiviivojaan leikattuun sokerimassa-levyyn.



Kerma on värjätty pastaväreillä ja ruutulippukuvio on maalattu sokerimassaan.



Kermakuorrutus on värjätty pastaväreillä, hahmot muotoiltu sokerimassasta, kuva maalattu pensselillä sokerimassaan.



Sammakko on muotoiltu sokerimassasta, koristeet reunoilla suklaanappeja.



Sarjakuva tehty maalaamalla sokerimassaan, kukat valmiilla muotilla.



Kuva muotoiltu sokerimassasta, kukat tehty muotilla, joita koristeltu pastaväreillä ja suklaanapeilla.



Kukat ja lehdet tehty muoteilla, kirjaimet palikoihin pastaväriä pensselin avulla



Leppäkertut muotoiltu sokerimassasta ja maalattu pastaväreillä.



Lehdet tehty muotilla ja kuivatettu kaulimen päällä.



Kuva maalattu kaulitun sokerimassalevyn päälle pastaväreillä.



Leikattu ääri viivojaan myöten ja maalattu pastaväreillä sokerimassalevyn päälle



Hahmo leikattu mallin avulla soke-  
rimassasta ääri-  
vojaan myöten, ku-  
kat tehty muoteilla.



Kuva maalattu so-  
kerimassaan, joka  
on peitetty mansi-  
koilla.

Lisää vinkkejä:

[www.kinuskikissa.fi](http://www.kinuskikissa.fi)

[www.hellapoliisi.fi](http://www.hellapoliisi.fi)

[www.ullanunelma.fi](http://www.ullanunelma.fi)

<http://kanelisydan.blogspot.com/>

<http://ewelynin.vuodatus.net/>