

# ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ



**1 - Αν η ζύμη είναι πολύ ξερή και εύθραυστη, τη ζυμώνουμε με λίγες σταγόνες λάδι.**



**2 - Αν κολλάει πολύ, προσθέτουμε λίγη ζάχαρη άχνη ζυμώνοντας.**

## ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ



*Χρησιμοποιούμε πικρό κακάο σε σκόνη και χρώματα για τροφές.*



*1 - Ρίχνουμε μερικές σταγόνες χρώματος.*



*2 - Προσθέτουμε λίγη ζάχαρη άχνη. Ζυμώνουμε.*



1 - Ρίχνουμε μερικές σταγόνες χρώματος.



2 - Προσθέτουμε λίγη ζάχαρη άχνη. Ζυμώνουμε.

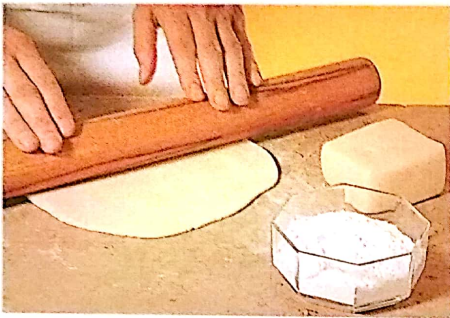


3 - Πασπαλίζουμε με λίγο πικρό κακάο.



4 - Ζυμώνουμε, προσθέτοντας λίγο λάδι, αν η ζύμη είναι πολύ στεγνή.

## ΤΟ ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ



*1 - Ανοίγουμε προσεχτικά τη ζύμη με τον πλάστη.*



*2 - Πασπαλίζουμε ομοιόμορφα την επιφάνεια εργασίας.*

## ΤΑ ΣΠΕΙΡΟΕΙΔΗ ΜΠΑΣΤΟΥΝΙΑ



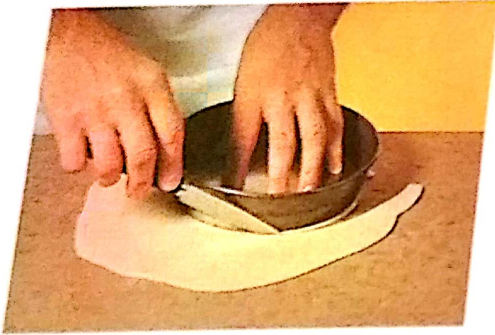
*1 - Χρησιμοποιούμε διάφορα χρώματα. Πλάθουμε τη ζύμη σε ομοιόμορφα μακρουλά κομμάτια.*



*2 - Στρίβουμε, γυρνώντας ολόκληρο το κομμάτι με το ένα χέρι και κάνοντας το σχέδιο με το άλλο.*

μεγάλη μεσοκλίση περιφέρειας

## Η ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ



1 - Κόβουμε ένα δίσκο ζύμης, ίδιας διαμέτρου με το γλυκό.



2 - Τοποθετούμε το δίσκο πάνω στο γλυκό.



3 - Τοποθετούμε ένα σπειροειδές κορδόνι στην περιφέρεια του γλυκού.



## ΤΟ ΓΑΡΙΦΑΛΟ



1 - Πλάθουμε ένα ροζ κι ένα άσπρο μακρουλό μαστούνι. Τα στρίβουμε.



2 - Τα διπλώνουμε, πιέζοντάς τα να πλατύνουν. Επαναλαμβάνουμε το ίδιο πολλές φορές.



3 - Τα πλαταίνουμε με τον πλάστη.



4 - Πιέζουμε την άκρη με το πίσω μέρος ενός πολύ καθαρού κουταλιού.



5 - Ξεκολλάμε τη λουρίδα με ένα μαχαίρι με ευλύγιστη λάμα.



6 - Φτιάχνουμε πτυχές με τα δάχτυλα και τις μαζεύουμε.



7 - Πιέζουμε την άκρη για να ανοίξει το γαρίφαλο.



8 - Κόβουμε κάτω απ' τα πέταλα.

### ΠΑΡΑΛΛΑΓΗ

Μπορούμε να φτιάξουμε τα τριαντάφυλλα και τα γαρίφαλα σε διάφορα μεγέθη (1 ως 9 πέταλα για τα τριαντάφυλλα) και χρώματα. Μπορούμε επίσης να αναμιξούμε τα χρώματα των τριαντάφυλλων, αρχίζοντας όπως και για τα γαρίφαλα.