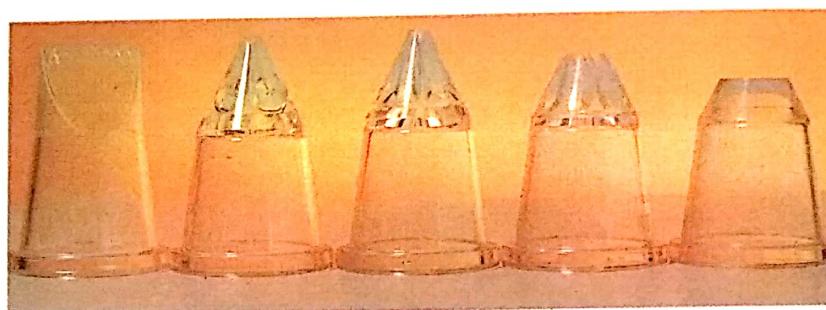


Ο ΣΑΚΟΣ ΜΕ ΤΑ ΚΟΡΝΕ



ΓΕΜΙΣΜΑ ΤΟΥ ΣΑΚΟΥ



1 - Σπρώχνουμε καλά την υποδοχή μέσα στο σάκο.



2 - Γυρίζουμε προς τα έξω τις άκρες.



3 - Γεμίζουμε το σάκο.



4 - Σφίγγουμε το πάνω μέρος του σάκου. Το κρατάμε κλειστό ανάμεσα στο δείχτη και τον αντίχειρα.



5 - Το στρίβουμε και πιέζουμε.



6 — Κρατάμε το σάκο καλά κλειστό. Οδηγούμε με το δείχτη και τον αντίχειρα.

ΒΑΣΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ



Η τελεία: σπρώχνουμε την κρέμα, σταματάμε να πιέζουμε και σηκώνουμε το κορνέ.

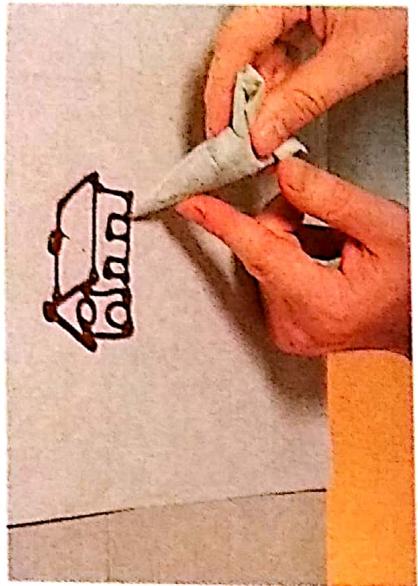


Η ροζέτα: γυρίζουμε απαλά, σταματάμε την κίνηση στο μέσο και σηκώνουμε το κορνέ.

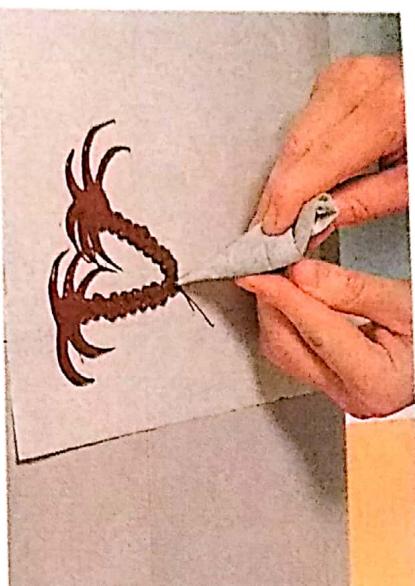


Τα κύματα: πιέζουμε σταθερά, τραβάμε προς τα πίσω και μετά ξανασπρώχνουμε προς τα μπρος. Επαναλαμβάνουμε την κίνηση.

ΦΙΓΟΥΡΕΣ ΑΠΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



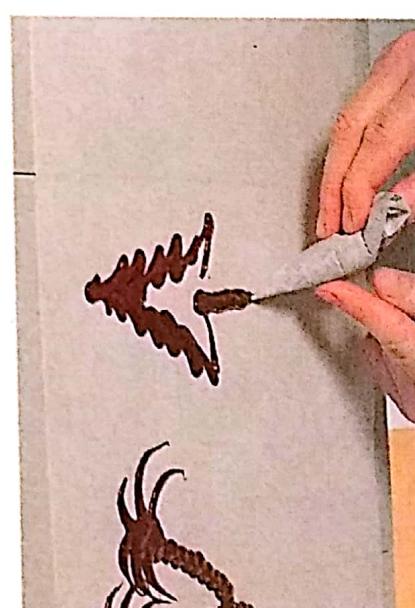
Το σήκω: σχεδιάζουμε το σχήμα. Γεμίζουμε αφήνοντας τα παράθυρα δύσια.



Ο φοίνικας: αρχίζουμε με τα φύλλα.



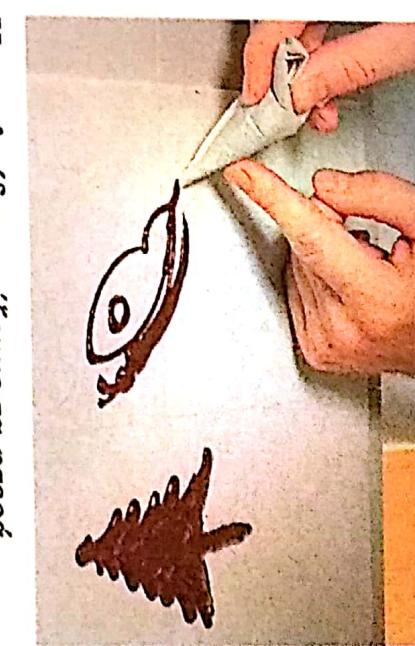
Ο σκύλος: σχεδιάζουμε τα πόδια, το περγαμένο του σώματος και το κεφάλι.
Το γεμίζουμε.



Το έλατο: σχεδιάζουμε τη φρυγούρα.

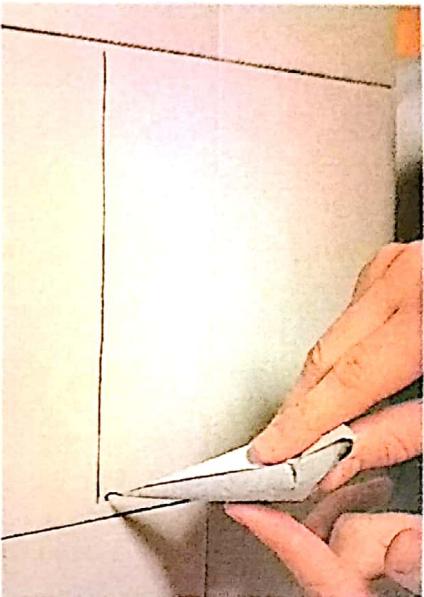


Αφήνουμε να πήξουν στο ψυγείο. Ταξιδεύουμε απαλά.

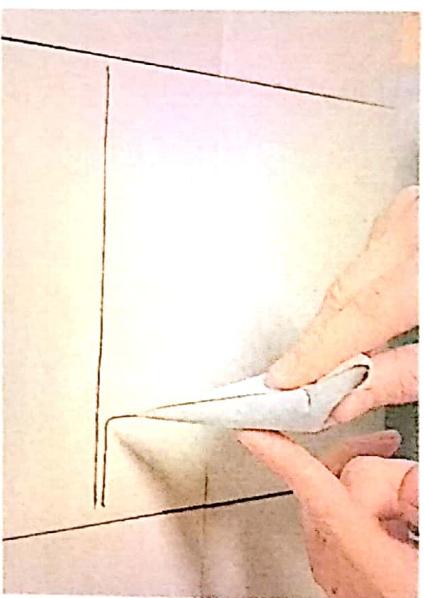


Η πεταλούδα: γεμίζουμε τα φτερά.

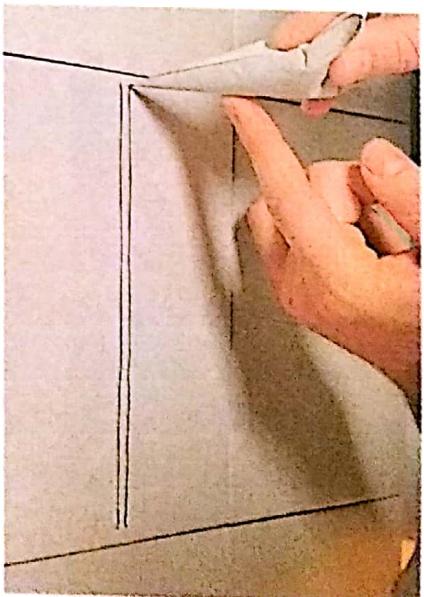
ΜΕΡΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ



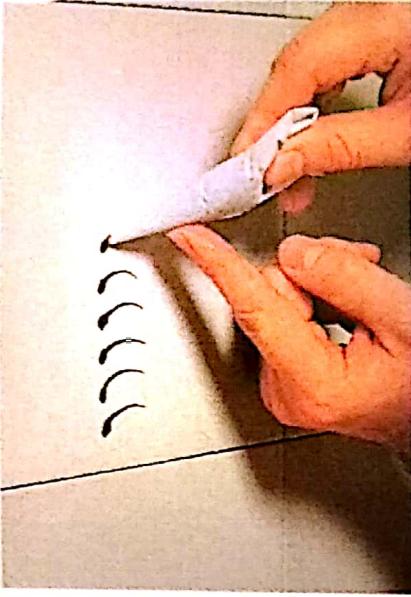
1 - Η γραμμή: μόλις η σοκολάτα ακουμπήσει την επιφάνεια,



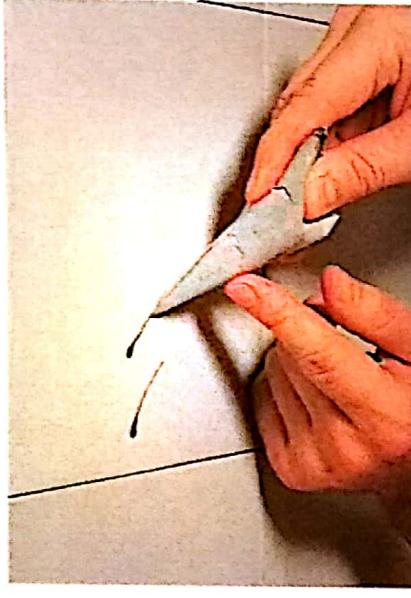
2 - αφήνουμε να πέσει μια μικρή ποσδητηρα με το κορνέ σε ύψος 2 εκατ.



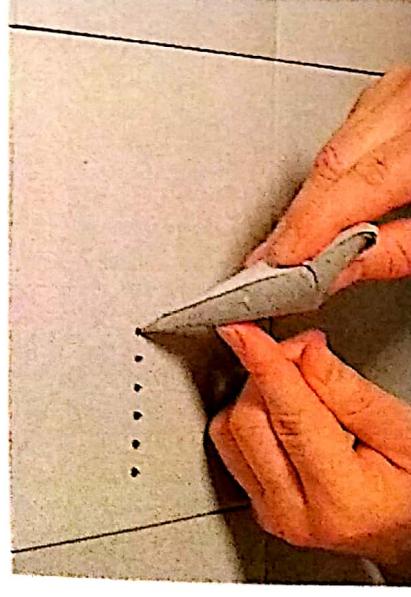
3 - Σταματάμε να πιέζουμε και τελείωνουμε τη γραμμή.



1 - Το κόμμα: φτιάχνουμε μια τελεία από σοκολάτα.



2 - Τραβάμε το κορνέ πάνω στην επιφάνεια, σταματώντας να πιέζουμε.



Η τελεία: Μόλις «σταξει» το κορνέ, το αναστκόνουμε αμέσως.

ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΑΝΩ ΣΤΟ ΓΛΥΚΟ



1 - Καλύπτουμε το γλυκό με ζύμη ζαχαρωτού. Σχεδιάζουμε τον ανανά.



2 - Συνεχίζουμε με ζύμη.



3 - Σχεδιάζουμε τα λουλούδια.



4 - Σχεδιάζουμε τα μπαμπού. Τ' αφήνουμε να σκληρύνουν.



5 - Ετοιμάζουμε ένα λείο ζελέ για χρωμάτισμα: Ρίχνουμε διάφορα χρώματα.



6 - Απλώνουμε τα χρώματα σ' ένα πιάτο που θα χρησιμεψει για παλέτα.



7 - Ανακατεύομε μ' ένα κουταλάκι ή με τη μύτη ενός μαχαιριού.



8 - Γεμίζουμε προσεχτικά με το ζελέ το χώρο ανάμεσα στις γραμμές.



9 - Διορθώνουμε με τη μύτη του μαχαιριού.