**Διακοσμητική**

**Ζαχαρόπαστα**Υλικά :   
100 γρ φυτικό λίπος  
800 γρ άχνη  
5 κ.σ. νερό  
4 κ.σ. χυμό λεμόνι  
βανίλια για άρωμα

Βάζουμε σε κατσαρόλα το νερό, τη μισή ζάχαρη το φυτικό λίπος και το χυμό λεμόνι να πάρουν μία βράση. Ρίχνουμε το μείγμα σε μπολ και μέσα προσθέτουμε τη βανίλια και σιγά σιγά την υπόλοιπη ζάχαρη, μέχρι να έχουμε ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια. Βάζουμε στο ψυγείο για 2 ώρες και μετά μπορούμε να τη χρησιμοποιήσουμε.

**Αμυγδαλόπαστα**Υλικά :   
150 γρ αμύγδαλο αλεσμένα σε πούδρα  
150 γρ άχνη  
1 ασπράδι

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί για 1 λεπτό. Στο μεταξύ χτυπάμε στο χέρι 1 ασπράδι αυγού να γίνει πιο ρευστό και το προσθέτουμε σταδιακά στο μίγμα των αμυγδάλων. Χτυπάμε για 1 δευτερόλεπτο μέχρι να σχηματιστεί μια μπάλα στο μπλέντερ και συνεχίζουμε το ζύμωμα με το χέρι. Τυλίγουμε την αμυγδαλόπαστα σε μεμβράνη και τη διατηρούμε για 1-2 ημέρες εκτός ψυγείου ή στο ψυγείο έως και 10 ημέρες.

**Αμυγδαλόπαστα χωρίς ασπράδι**Υλικά :   
250 γρ αμύγδαλο πούδρα  
100 γρ ζάχαρη  
35 γρ νερό

Κοσκινίζουμε την πούδρα αμυγδάλου και ρίχνουμε στο μπλέντερ. Σε κατσαρολάκι βάζουμε το νερό με τη ζάχαρη και βράζουμε για 3 λεπτά. Το ρίχνουμε στο μπλέντερ με την πούδρα και χτυπάμε μέχρι να γίνει μπαλίτσα. Ζυμώνουμε λίγο με το χέρι και τυλίγουμε σε μεμβράνη για να τη μεταφέρουμε στο ψυγείο.

Για να πλάσετε την αμυγδαλόπαστα σε φύλλο και να της δώσετε διάφορα σχήματα, την απλώνετε με πλάστη ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες ή πάνω σε επιφάνεια εργασίας που έχετε πασπαλίσει με λίγη άχνη ζάχαρη.

**Αυγόγλασσο (Royal Icing)**Υλικά :   
900 γρ ζάχαρη άχνη  
50 γρ αλμπουμίνη  
180 γρ νερό  
4 γρ άρωμα (προαιρετικά)

Στον κάδο του μίξερ, ανακατεύουμε με το φτερό τη ζάχαρη με την αλμπουμίνη. Στη συνέχεια, σε σιγανή ταχύτητα προσθέτουμε σιγά σιγά το νερό. Χτυπάμε μέχρι να σφίξει και ανεβάζουμε ταχύτητα και χτυπάμε μέχρι να σφίξει αρκετά.

**Φοντάν**Υλικά :   
900 γρ ζάχαρη άχνη  
120 γρ νερό  
60 γρ γλυκόζη  
βανίλια

Βάζουμε σε μπολ την άχνη. Στα μικροκύματα βάζουμε το νερό με τη γλυκόζη και αφήνουμε για 1 λεπτό στα 800w. Ανακατεύουμε λίγο και το βάζουμε στην άχνη. Χτυπάμε με το μίξερ μέχρι να σφίξει. Συνεχίζουμε το ζύμωμα με το χέρι, μέχρι να γίνει ελαστικό και εύπλαστο.

**Πατ Σιγκαρέτ (Pâte à cigarette)**Υλικά :   
55 γρ βούτυρο θερμ. Δωματίου  
55 γρ ζάχαρη  
1 ασπράδι  
30 γρ αλεύρι γ.ο.χ.  
λίγο αλάτι  
προαιρετικά κάποιο αρωματικό

Στο μίξερ με το φτερό, κάνουμε κρέμα το βούτυρο με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το ασπράδι και ανακατεύουμε μέχρι να ενσωματωθεί. Βάζουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει χυλός. Βάζουμε το μέιγμα σε κορνέ. Προσθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 και σε ταψί με λαδόκολλα, κόβουμε σχήματα με το κορνέ. Ψήνουμε για 6-8 λεπτά.  
**Μόλις κρυώσει τελείως και γίνει τραγανό, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να γαρνίρετε επιδόρπια, να τα τοποθετήσετε σε μους ή παγωτά ή να τα χρησιμοποιήσετε για να προσθέσετε μια λεπτή πινελιά σε κέικ ή επιδόρπια.**

**Νουγκατίνα  
Για την βάση**

120 γρ. αμύγδαλα λευκά, αλεσμένα στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν σκόνη  
120 γρ. ζάχαρη άχνη  
1 κ.γ. (γεμάτο) κορν φλάουρ  
120 γρ. ασπράδι αυγού (περίπου 4 ασπράδια)  
50 γρ. ζάχαρη λευκή, κρυσταλλική  
**Για την κρέμα**  
1 κιλό γάλα φρέσκο, πλήρες  
180 γρ. ζάχαρη λευκή, κρυσταλλική  
3 αυγά  
5 κρόκοι αυγών  
100 γρ. κορν φλάουρ  
300 γρ. κρέμα γάλακτος με 35-36% λιπαρά, χτυπημένη στο μίξερ μέχρι να γίνει παχύρρευστη, σαν γιαούρτι  
150 γρ. αμύγδαλα λευκά, καβουρδισμένα και ψιλοκομμένα  
μπόλικο αμύγδαλο φιλέ, για το στόλισμα

**Βάση**

Για την νουγκατίνα μας ξεκινάμε χτυπόντας στο μίξερ το ασπράδι με την κρυσταλλική ζάχαρη μέχρι να σχηματιστεί μια σφιχτή μαρέγκα. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη ζάχαρη άχνη με την αμυγδαλόσκονη και το κορν φλάουρ και προσθέτουμε το μείγμα στη μαρέγκα. Ανακατεύουμε με μια μαρίζ (σπάτουλα σιλικόνης) με απαλές κυκλικές κινήσεις, μέχρι να ενσωματωθεί. Μοιράζουμε το μείγμα σε 3 δόσεις και το απλώνουμε πάνω σε μια μεγάλη λαδόκολλα, σχηματίζοντας 3 λεπτά παραλληλόγραμμα διαστάσεων περίπου 20x30 εκ. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για περίπου 25-30 λεπτά, μέχρι να χρυσίσουν.   
**Κρέμα**  
Για την κρέμα βάζουμε σε μια κατσαρόλα το γάλα και τοποθετούμε στη φωτιά. Σε ένα μπολ χτυπάμε με τον αυγοδάρτη τα αυγά με τους κρόκους, τη ζάχαρη και το κορν φλάουρ, μέχρι να αναμειχθούν και να αφρατέψουν. Πριν βράσει το γάλα, ρίχνουμε το 1/3 στο μείγμα των αυγών και ανακατεύουμε να αναμειχθούν και να ζεσταθεί όλο το μείγμα. Αδειάζουμε μέσα στην κατσαρόλα με το υπόλοιπο γάλα. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα και, μόλις δέσει η κρέμα και αρχίσει να κοχλάζει, αποσύρουμε από τη φωτιά. Αδειάζουμε την κρέμα σε ένα καθαρό σκεύος. Προτιμάμε ένα φαρδύ και επίπεδο σκεύος, π.χ. ένα πυρέξ ή ταψάκι, ώστε να απλωθεί η κρέμα. Έτσι θα κρυώσει πιο γρήγορα. Καλύπτουμε την κρέμα με μεμβράνη που να εφάπτεται στην επιφάνειά της, ώστε να μη σχηματιστεί κρούστα, και την αφήνουμε να κρυώσει στο ψυγείο για 2-3 ώρες. Βγάζουμε την κρέμα από το ψυγείο και τη μαλακώνουμε χτυπώντας τη στο μίξερ ή με τον αυγοδάρτη μέχρι να γίνει λεία και απαλή (στο ψυγείο θα έχει σκληρύνει). Σταματάμε το χτύπημα, προσθέτουμε την παχύρρευστη κρέμα και τα καβουρδισμένα αμύγδαλα και ανακατεύουμε με μια μαρίζ.  
Κρατάμε λίγη από την κρέμα στην άκρη. Σε μια πιατέλα βάζουμε τη μία βάση, την καλύπτουμε με τη μισή κρέμα και επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία με τα υπόλοιπα υλικά, τελειώνοντας με βάση. Απλώνουμε στην τελευταία βάση την κρέμα που είχαμε κρατήσει στην άκρη, πασπαλίζουμε με το αμύγδαλο φιλέ και σερβίρουμε την νουγκατίνα.

**ΖΕΛΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ (ουδέτερης γεύσης)**   
Πρόκειται για ένα διάφανο ζελέ με ουδέτερη γεύση. Το χρησιμοποιούμε για να καλύψουμε φρέσκα φρούτα, για τη διακόσμηση γλυκών, για να δώσουμε γυαλάδα και φρεσκάδα στις παρασκευές μας. Μπορούμε και να το χρωματίσουμε, ώστε να το χρησιμοποιήσουμε και σαν επικάλυψη σε τούρτες, πάστες, τάρτες κ.λ.π. Το ζελέ αυτό παραμένει αρκετά παχύρρευστο αλλά δεν πήζει αρκετά.   
Υλικά:  
200 γρ. Νερό  
200 γρ. Ζάχαρη  
60 γρ. Γλυκόζη  
2-3 σταγόνες λεμονιού  
2 φύλλα ζελατίνης (3,2 γρ. περίπου).

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:  
Βάζουμε τη ζελατίνη να μουσκέψει σε κρύο νερό. Βάζουμε το νερό με την ζάχαρη σε μια κατσαρόλα, την τοποθετούμε στη φωτιά, και ανακατεύουμε ώσπου να αρχίσει να βράζει. Αφήνουμε να βράσει για μισό περίπου λεπτό,και προσθέσουμε τη γλυκόζη συνεχίζοντας το ανακάτεμα. Βγάζουμε τα φύλλα ζελατίνης από το κρύο νερό που μουσκεύανε, τα στραγγίζουμε καλά και τα ρίχνουμε στο σιρόπι και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τις σταγόνες λεμονιού,σβήνουμε το μάτι, και το αφήνουμε να βράσει για ένα λεπτό ακόμη επάνω στο σβησμένο μάτι ανακατεύοντας αργά. Αποσύρουμε απ' τη φωτιά, το αφήνουμε να κρυώσει, και το βάζουμε σε ένα βαζάκι. Το βάζουμε στο ψυγείο για περίπου δύο ώρες, να κρυώσει και να γίνει ζελέ.  
**ΚΡΕΜΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ (για διακόσμηση – επικάλυψη)**   
Μια κρέμα που διατηρείτε εντός ή εκτός ψυγείου. Αν την έχουμε στο ψυγείο θα είναι πιο σφιχτή. Μπορούμε να καλύψουμε και να διακοσμήσουμε τούρτες, κέικ muffins και ότι άλλο θέλουμε.  
Υλικά:  
40 γραμ. άνθος αραβοσίτου βανίλια  
400 ml γάλα  
2 κουταλιές ζάχαρη  
250 γρα. Βούτυρο  
4 κουταλιές ζάχαρη άχνη  
1 Βανίλια σε υγρή μορφή.

Βάζουμε το γάλα να ζεσταθεί, προσθέτουμε 2 κουταλιές ζάχαρη και φτιάχνουμε την κρέμα όπως αναγράφουν οι οδηγίες. Μόλις φτιάξουμε την κρέμα μας, την σκεπάζουμε με μια μεμβράνη και την αφήνουμε να σταθεί μέχρι να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Έχουμε το βούτυρο αρκετές ώρες έξω για να είναι μαλακό. Χτυπάμε αρκετή ώρα το βούτυρο, μαζί με την άχνη και την βανίλια μέχρι να γίνει μια άσπρη κρέμα. Χτυπάμε στο μέτριο και προσθέτουμε σιγά-σιγά, κουταλιά-κουταλιά από την κρέμα που έχουμε βράσει. Χτυπάμε μέχρι να γίνει μια ωραία άσπρη αφράτη κρέμα. Μπορούμε να διακοσμήσουμε και να γεμίσουμε μια τούρτα. Μπορούμε να χρωματίσουμε εάν θέλουμε την κρέμα μας με χρώματα ζαχαροπλαστικής.Η κρέμα άνθος αραβοσίτου πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου όταν θα την ενώσετε με το βούτυρο αλλιώς δεν θα δέσει η κρέμα και θα σας λιώσει το βούτυρο.

**ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ**   
Λιώνουμε κουβερτούρα ή σοκολάτα γάλακτος ή ακόμη και λευκή σοκολάτα και προσθέτουμε μερικές σταγόνες καλαμποκέλαιο (για να γυαλίζουν τα σχέδια). Κάνουμε με λαδόκολλα ένα χωνί και το γεμίζουμε με την λιωμένη χλιαρή προς το κρύο σοκολάτα. Κόβουμε την άκρη του χωνιού στο μέγεθος που θέλουμε να έχουν τα σχήματα. Εκτός από λαδόκολλά, μπορούμε να τοποθετήσουμε την λιωμένη σοκολάτα μας, σε ειδική σύριγγα για να δημιουργήσουμε τα σχήματά μας. Καλό είναι να ξεκινήσουμε με μια μικρή τρύπα και να την ανοίγουμε σταδιακά αν θέλουμε. Πάνω σε μια λαδόκολλα πιέζουμε το χωνί και κάνουμε σχήματα. Αφήνουμε τη σοκολάτα να σταθεροποιηθεί στο ψυγείο.