

MISTRZ PRO

PÓŁMISKI W Kształtach

12 efektownych półmisek,
które każdy fotografuje



12
kształtów



Z
szablonem



Na 10-12
osób

PÓŁMISKI PRZEKĄSKOWE PREMIUM · MISTRZ PRO

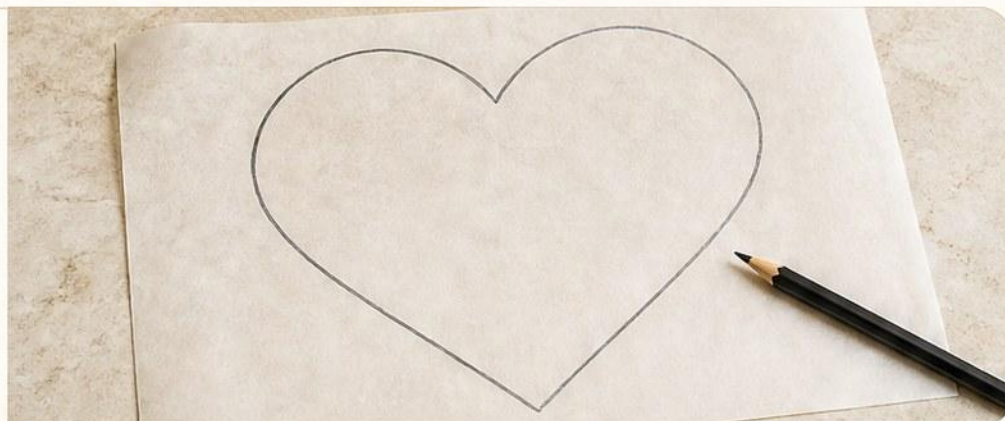
Tak powstaje półmisek w kształcie

Te same przekąski – tylko ułożone w kształt.
Efekt dziesięć razy większy.

1

Szablon:

wydrukuj go lub
narysuj na papierze
do pieczenia.



2

Kontur:

większymi
przekąskami
ułóż brzeg.



3

Wypełnienie:

idź kolorami,
pasami.



4

Wykończenie:

szablon precz,
zieleń w luki.



Dokładne ilości na dowolną liczbę osób
policzy Planer Półmisków.



12 półmiseków w kształtach



1. Półmisek-cyfra



2. Półmisek-monogram



3. Półmisek-serce



4. Wieniec z ziół



5. Bukiet z koreczków



6. Półmisek-słonecznik



7. Półmisek-szachownica



8. Jeżyk



9. Półmisek-motyl



10. Boisko piłkarskie



11. Półmisek-tęcza



12. Tort kanapkowy





01 • KSZTAŁT

Półmisek-cyfra



Urodziny • rocznica • jubileusz

POTRZEBUJESZ • NA 10–12 OSÓB

Kanapeczki z łososiem	24 szt.
Koreczki caprese	24 szt.
Koreczki z serem i winogronem	20 szt.
Ser dojrzewający w kostkach	300 g
Dip jogurtowy z koperkiem	200 g



SZABLON

Wydrukuj cyfrę na 25–30 cm wysokości (A3) i połóż ją pod tacą lub papierem do pieczenia.

Tak go ułóż



1

Położ wydrukowaną cyfrę na tacy, pod papierem do pieczenia.



2

Ułóż ciasnno kontur cyfry z kanapeczek z łososiem.



3

Wypełnij środek koreczkami, pasami według kolorów.



4

Ostrożnie wyjmij szablon, luki wypełnij winogronem i serem.



5

Bazylią i rozmarynem na brzegi; dip w miseczce obok.



TRIK MISTRZA

Przy dwóch cyfrach (np. 50) zostaw między nimi 3 palce odstępu: tak będą czytelne także na zdjęciu.



02 • KSZTAŁT

Półmisek-monogram



Imieniny • urodziny • życzenia w firmie

POTRZEBUJESZ • NA 10-12 OSÓB

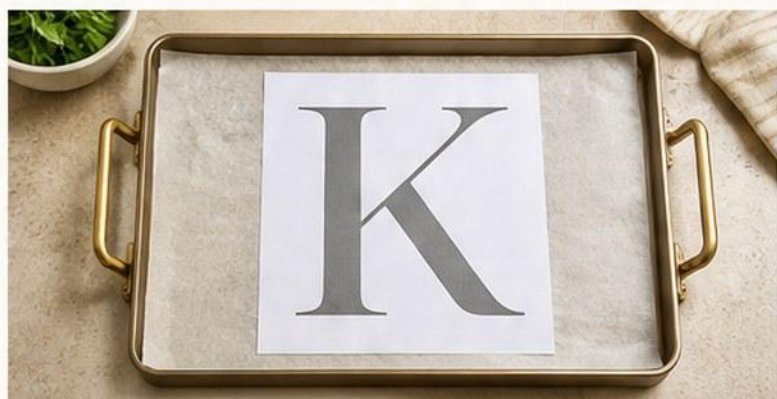
Tartinki z indykiem i papryką	20 szt.
Roladki z tortilli z kurczakiem	20 szt.
Jajka faszerowane z pieczarkami	12 szt.
Faszerowane pomidorki cherry	20 szt.
Tartinki z twarogiem i rzodkiewką	20 szt.



SZABLON

Wydrukuj inicjał solenizanta grubą czcionką, na 30 cm wysokości.

Tak go ułóż



- 1** Połóż wydrukowaną literę na tacy, pod papierem do pieczenia.



- 2** Proste linie litery ułóż z roladek z tortilli.



- 3** Łuki uformuj z faszerowanych jajek i pomidorków.



- 4** Wypełnij środek i wyjmij szablon.



- 5** Natka i szczypiorek na brzegi; obok karteczka z imieniem.



TRIK MISTRZA

Na imieniny to najbardziej osobisty półmisek: w biurze każdy go fotografuje i pyta, kto go zrobił.



03 • KSZTAŁT

Półmisek-serce



Rocznica • zaręczyny • Dzień Matki • walentynki

POTRZEBUJESZ • NA 10-12 OSÓB

Koreczki caprese	20 szt.
Faszerowane pomidorki cherry	20 szt.
Crostini z burratą	12 szt.
Kanapeczki z łososiem	16 szt.
Truskawki i bazylia	do dekoracji



SZABLON

Złóż kartkę A3 na pół, narysuj połowę serca i wytnij: wyjdzie idealnie symetryczne.

PÓŁMISEK-SERCE • KROK PO KROKU

Tak go ułóż



1

Połóż szablon serca na półmisku, pod papierem do pieczenia.



2

Brzeg serca ułóż z czerwonych przekąsek: pomidorki, caprese.



3

Środek wypełnij biało-różowymi: burrata, łosoś.



4

Wyjmij szablon, popraw czubek i oba łuki.



5

Truskawki i bazylia w luki, kropla kremu balsamicznego.



TRIK MISTRZA

Tylko dwa kolory: czerwony i biały. Zieleń tylko w małych kropkach, inaczej kształt zniknie.



04 • Kształt

Wieniec z ziół

 Każda okazja • święta • Wielkanoc • urodziny

POTRZEBUJESZ • NA 10-12 OSÓB

Koreczki caprese	24 szt.
Mozzarella z pesto	300 g
Faszerowane pomidorki cherry	20 szt.
Koreczki z serem i winogronem	20 szt.
Świeży rozmaryn	2 opakowania



SZABLON
Szablon niepotrzebny: okrągła miseczka to środek, brzeg półmiska to zewnętrzny łuk wieńca.

Tak go ułóż



1

Postaw dip w miseczce na środku okrągłego półmiska.



2

Ułóż dookoła gałązki rozmarynu, wygięte w jedną stronę.



3

Rozłóż koreczki na wieńcu, ukośnie i rytmicznie.



4

Pomidorki i mozzarella niech będą „jagodami”.



5

Na koniec listki bazylii w luki, kropla oliwy.



TRIK MISTRZA

Sekret wieńca to rytm: kolory zawsze w tej samej kolejności – czerwony, biały, zielony.



05 · KSZTAŁT

Bukiet z koreczków



Imieniny · urodziny · Dzień Matki · prezent

POTRZEBUJESZ · NA 10–12 OSÓB

Koreczki caprese	15 szt.
Koreczki z serem i winogronem	15 szt.
Koreczki greckie	15 szt.
Szaszłyczki owocowe z czekoladą	15 szt.
Długie patyczki (25–30 cm)	60 szt.



SZABLON

Podstawa: osłonka na doniczkę, w niej pół główki kapusty lub gąbka florystyczna w folii.

Tak go ułóż



1

Włóż pół kapusty do osłonki, przekrojem w dół.



2

Nadziej przekąski na górną trzecią część długich patyczków.



3

Najdłuższe na środek, dookoła coraz krótsze.



4

Luki wypełnij rukolą i natką pietruszki.



5

Przewiąż osłonkę wstążką i wbij karteczkę z imieniem.



TRIK MISTRZA

To najbardziej fotogeniczny prezent: zaskocz imn kolegę na imieniny – po bukiecie każdy chce zamówić.



06 • Kształt

Półmisek-słonecznik

 Urodziny • grill w ogrodzie • zakończenie roku

POTRZEBUJESZ • NA 10-12 OSÓB

Ser dojrzewający w trójkątach	400 g
Oliwki marynowane	200 g
Hummus klasyczny	300 g
Krakersy z ziarnami	150 g
Patyczki warzywne (ogórek)	300 g



SZABLON
Szablon niepotrzebny: środek koła to miseczka, płatki rozchodzą się promieniście.

Tak go ułóż



- 1 Postaw hummus w miseczce na środku, z oliwkami na wierzchu.



- 2 Ułóż dookoła pierwszy rząd trójkątów sera, czubkiem na zewnątrz.



- 3 Drugi rząd w luki, trochę dalej od środka.



- 4 Między płatki wsuń krakersy.



- 5 Z pasków ogórka zrób liście na brzegu półmiska.



TRIK MISTRZA

Wybierz żółty ser (cheddar, dojrzewająca gouda): im bardziej żółty, tym lepiej wygląda słonecznik.



07 • KSZTAŁT

Półmisek-szachownica



Wieczór przy winie • impreza firmowa • spotkanie ze znajomymi

POTRZEBUJESZ • NA 10–12 OSÓB

Ser dojrzewający w kostkach	400 g
Tartinki żytnie z jajkiem	18 szt.
Kanapeczki z kozim serem i figą	18 szt.
Oliwki marynowane	150 g
Winogrona	250 g



SZABLON

Narysuj na papierze do pieczenia siatkę 6×6 (kwadraty 5 cm) i połóż ją na desce.

Tak go ułóż



- 1** Połóż siatkę na papierze na kwadratowej desce.



- 2** Na jasne pola trafiają kostki sera.



- 3** Na ciemne pola tartinki na chlebie żytnim.



- 4** Wyjmij papier i wyrównaj rzędy.



- 5** Z koreczków z oliwkami i winogronem zrób „pionki”.



TRIK MISTRZA

Sekret to jednakowy rozmiar:
każda kostka i tartinka ma dokładnie 4–5 cm.



08 • Kształt

Jezyk



Urodziny dziecka • impreza rodzinna

POTRZEBUJESZ • NA 10-12 OSÓB

Koreczki z serem i winogronem	30 szt.
Szaszłyczki owocowe z czekoladą	20 szt.
Mini kulki mozzarelli	150 g
Pół melona lub grejpfruta	1 szt.
Gruszka i 3 oliwki	na głowę



SZABLON

Podstawa to pół melona przekrojem w dół – to grzbiet języka.

JEŹYK · KROK PO KROKU

Tak go ułóż



- 1 Połóż pół melona na półmisku, przekrojem w dół.



- 2 Na jednym końcu wbij gruszkę: to nosek.



- 3 Z oliwek oczy i nos, przypięte wykałaczką.



- 4 Gęsto wbij w grzbiet małe koreczki.



- 5 Dookoła pomidorki i ogórek, jak trawa.



TRIK MISTRZA

Dzieciom zawsze krój winogrona na pół, a czubki patyczków kieruj do środka.



09 • KSZTAŁT

Półmisek-motyl



Urodziny dziecka • powitanie maluszka • chrzciny

POTRZEBUJESZ • NA 10-12 OSÓB

Łódeczki z ogórka	20 szt.
Faszerowane pomidorki cherry	20 szt.
Tartinki z twarożkiem i rzodkiewką	20 szt.
Tartaletki owocowe	12 szt.
Patyczki warzywne	300 g



SZABLON

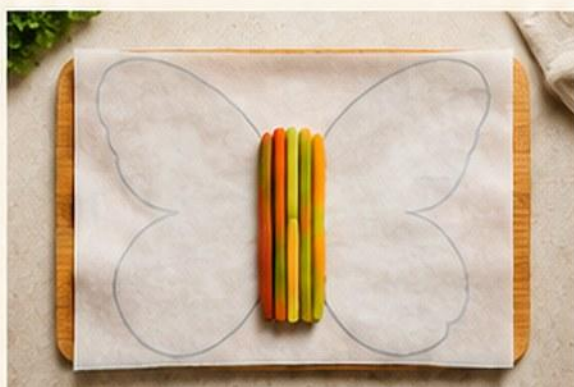
Złóż kartkę A3 na pół, narysuj pół motyla i wytnij: oba skrzydła wyjdą jednakowe.

Tak go ułóż



1

Połóż szablon motyla pod papierem do pieczenia.



2

Na środek tułów: patyczki warzywne w jednym rzędzie.



3

Brzegi skrzydeł ułóż z łódeczek z ogórka.



4

W środku rzędy kolorów, lustrzanie po obu stronach.



5

Ze szczypiorku czułki – i gotowe.



TRIK MISTRZA

Liczy się lustrzane odbicie: co kładziesz po lewej, połóż też po prawej, w tej samej kolejności.



10 • KSZTAŁT

Boisko piłkarskie



Oglądanie meczu • męski wieczór • turniej firmowy

POTRZEBUJESZ • NA 10–12 OSÓB

Guacamole	400 g
Sos ranch (na linie)	100 g
Mini burgery wołowe	12 szt.
Kurczak w panko	20 szt.
Tortilla w kostkach	200 g



SZABLON

Wystarczy prostokątna taca:
linie boiska rysujesz rękawem cukierniczym.

BOISKO PIŁKARSKIE • KROK PO KROKU

Tak go ułóż



- 1** Rozsmaruj guacamole gładko i równo na tacy.



- 2** Rękawem narysuj linie: środkową, koło, bramki.



- 3** Z kostek tortilli zbuduj dwie bramki.



- 4** Przekąski to „zawodnicy”: dwie drużyny, dwa kolory.



- 5** Obok tacy jeszcze sos ranch w miseczce.



TRIK MISTRZA

Guacamole rozsmaruj dopiero przed podaniem i skrop sokiem z cytryny, żeby nie ściemniało.



11 · KSZTAŁT

Półmisek-tęcza



Urodziny dziecka · impreza wege · grill w ogrodzie

POTRZEBUJESZ · NA 10–12 OSÓB

Patyczki warzywne (w kolorach)	600 g
Pomidorki cherry	250 g
Hummus klasyczny	300 g
Dip jogurtowy z koperkiem	200 g
Krakersy z ziarnami	150 g



SZABLON

Narysuj na papierze do pieczenia półkole z 5 pasami – to będzie łuk tęczy.

PÓŁMISEK-TĘCZA · KROK PO KROKU

Tak go ułóż



- 1** Połóż szablon z półkolem na tacy.



- 2** Od środka na zewnątrz: fiolet, zieleń, żółty, pomarańcz, czerwień.



- 3** Patyczki zawsze układaj wzdłuż łuku.



- 4** Na obu końcach „chmurka” z dipu.



- 5** Krakersy pod tęczą, w wachlarz.



TRIK MISTRZA

Pasy muszą być równej szerokości: 4 cm. Wtedy wyjdzie prawdziwa tęcza, a nie kolorowa kupka.



12 • Kształt

Tort kanapkowy

 Urodziny • komunia • święto rodzinne

POTRZEBUJESZ • NA 10-12 OSÓB

Chleb tostowy bez skórki	18 kromek
Krem serowy z ziołami	600 g
Wędzony indyk lub łosoś	250 g
Jajka (na twardo)	4 szt.
Ogórek, rzodkiewka, koperek	do dekoracji



SZABLON

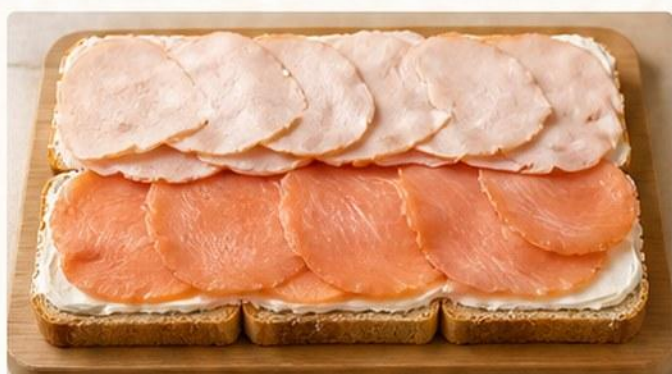
Forma niepotrzebna: 3 × 6 kromek
ułożonych obok siebie to podstawa tortu.

TORT KANAPKOWY • KROK PO KROKU

Tak go ułóż



- 1 Ułóż obok siebie 6 kromek i posmaruj kremem serowym.



- 2 Teraz indyk lub łosoś, potem kolejna warstwa chleba.



- 3 Druga warstwa: posiekane jajko z kremem, na koniec chleb.



- 4 Posmaruj kremem dookoła, wygładź, chłódź 2 godziny.



- 5 Udekoruj: różyczki z łososia, wstążki z ogórka, rzodkiewka, koperek.



TRIK MISTRZA

Przez noc w lodówce smaki się łączą: tort kanapkowy najlepszy jest następnego dnia; krój go nożem z ząbkami.

Własny kształt? Zaprojektuj go tak.



Prosty kontur: co narysujesz jedną linią, to zadziała.



Najwyżej 3 kolory: kształt pozostanie czytelny.



Przekąski równej wielkości: 4–5 cm, ani większe, ani mniejsze.



Fotografuj z góry: tylko stamtąd widać kształt.

