

→ ТЫ И ТОЛЬКО ТЫ ←
можешь создать
уникальную кулинарную книгу!



РАСКРАСКА

КАПКЕЙКИ

И КЕКСЫ

Для художников и кулинаров!



Caramel



Teatime



Vanilla







ВВЕДЕНИЕ

НЕОБХОДИМЫЙ ИНСТРУМЕНТАРИЙ И ОСНОВНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО ДИЗАЙНА.



НЕОБХОДИМЫЙ ИНСТРУМЕНТАРИЙ для СОЗДАНИЯ КУЛИНАРНЫХ УКРАШЕНИЙ:



Набор металлических тяжелых скалок для марципана и глазури. Детская скалка идеально подходит для раскатывания маленьких кусочков.

Длинный хлебный нож с волнистым лезвием (или кондитерский).

Кулинарная лопатка с широким тупым лезвием для нанесения джема или глазури.

Очень острый маленький нож для подрезания глазури и марципана.

Кисточка для теста (силиконовая), а также большая новая кисточка для удаления излишка сахарной пудры из натурального меха или пера.

Набор маленьких ситечек с разным размером ячейки.

Максимально разнообразный набор силиконовых или тефлоновых формочек для выпечки.

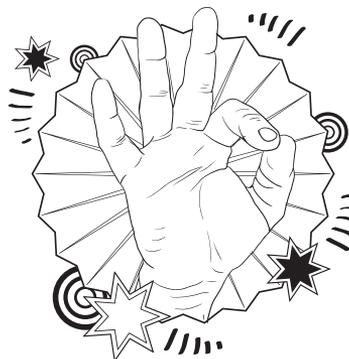
Кондитерские ножницы.

Бумага и фольга для выпечки.

Бумажные формочки (вкладыши) для выпечки кексов, капкейков и маффинов.

Кондитерские мешочки, шприц или корнетик с максимально разнообразным набором насадок разного размера.

Металлические и пластиковые формочки – буквы, цифры для вырезания фигурных элементов.





НЕОБХОДИМЫЙ НАБОР ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ УКРАШЕНИЙ:



Пекарский порошок или разрыхлитель.

Сахарная пудра всевозможных вкусовых оттенков.

Мелкий кондитерский сахар (caster sugar).

Разные виды кондитерской эссенции.

Какао-порошок, кофейные зерна в шоколаде.

Полуфабрикат глазури разных цветов, которую нужно только раскатать.

Сахарная мастика разных цветов.

Марципановая мастика разных цветов.

Кукурузная мука тонкого помола.

Шоколад с различным содержанием какао и шоколадные капли для выпечки.

Пищевые красители: жидкие, пастообразные, порошковые.

Тюбики цветной глазури для письма.

Кондитерские посыпки самых разнообразных форм и вкусов.

Маршмеллоу разных цветов и размеров.

Цукаты.

Готовое пралине (можно сделать самим и заготовить впрок).

