

Milyen alapanyagokkal dekorálhatod a sütidet?

A lecke videóban az alábbi alapanyagokról tudhatsz meg többet dekorációs szempontból, a használatukról és még több tulajdonságukról részletesen pedig a többi anyagban külön is tanulunk.

Link: <https://www.tanuljsutni.hu/alapanyagok-dekoraciokhoz>

Cukrok

- Porcukor, kristálycukor, jégcukor
- Dekorocukrok

Porcukorból készülő dekorációk:

- Cukormáz, ami valamilyen folyadékkal kikevert porcukor
 - Gyúrt fondan
 - Főzött fondan
 - Készen kapható cukormázak, vagy cukorbevonatok
-

Kakaók, csokoládék

- Kakaópor, instant kakaóporok
 - Ét, tej vagy fehér csokoládé
 - Ezekből készülő dekorációk, figurák
 - Csoki bevonatok
-

Kiegészítők

Zselatin

- Fontos alapanyaga sok dekorációnak, mit pl. a gyúrt fondannak, illetve a gyümölcszselének
- Zselatinból készült dekorációk
- Pillecukor, gumicukor

Ételszínezék

- Por, zselé vagy folyékony
-

Gyümölcsök

- Friss illetve befőtt, szárított, aszalt
- Gyümölcspüré
- Gyümölcslekvár, dzsem

Olajos magvak

- Mák, dió, mandula
- Kókuszreszelék bizonyos esetekben, de inkább nem alkalmazzuk

Tojásfehérje

- Tojáshab
- Habcsók

Dekoráláshoz használható más alapanyagok

- A süteményhez készült saját krém
 - Dekorálásra alkalmas kréme
 - Előre megsütött süti
 - Készen kapható sütemények, kekszek, bonbonok, csokoládék
-

A következő részben az alapvető dekorációs eszközökkel ismerkedünk meg.

Tanuljunk együtt dekorálni is!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli♥ -