

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/eszkozok-dekoraciokhoz/>

Cukrok

Porcukor

- Szita vagy szűrő, sablonok

Dekorcukor

- Csipesz, széles tálka, tölcsér

Cukormáz

- Kancsó, kanál, habzsák, szita vagy szűrő

Cukor bevonatok

- Kiszúrók, sodró fák, sablonok nyújtó lapok, formázó eszközök, szivacs a formázáshoz

Fondan

- Hőmérő, spakli, főzőedény, gránitlap, ecset
-

Kakaók, csokoládék

Kakaópor

- Szita vagy szűrő, sablonok

Csokoládék

- Gőz fölötti temperálás hoz főzőedény, üvegtál, kanál
 - Vagy temperáló gép
 - Hőfokmérő, spakli, gránitlap, habzsák, átlátszó fólia
-

Gyümölcsök

- Kisebb, nagyobb kis, vágódeszka, almacsúmozó, karalábévájó, szeletelő eszközök

Zselatin

- Keverőedény, hőfokmérő, kanál, ecset a felvételhez

Olajos magvak

- Darálók, edény a pirítás hoz, fakanalak

Tojásfehérje

- Főzőedény, szita vagy szűrő, hőfokmérő, habverő vagy robotgép, habzsák, habcsövek
-

Krémek

- Habzsák, habcsövek

Ételszínezék

- Kiskanál, pipetta, kis ecsetek, fogpiszkáló
-

A kész dekoráció elhelyezéséhez

- Kések kisebb lapok, csipeszek

Egyéb eszközök

- Konyhamérleg, tortaállvány, habkártya, japán spakli, tortacsipke, tortatálca, simító eszközök, főzőedények, íves falú keverőedények

Speciális eszközök

- Bonbonmártó, tojássárgája habosító, habverők
-

A következő részben tanulunk egy kis dizájnt és a színek és formák, valamint a dekorációs szabályok alapjaival ismerkedünk meg.

Tanuljunk együtt dekorálni is!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli♥ -