

Инвентарь и техника

Обязательно вам потребуется:

- Форма для выпечки с дном или кольцо (металл) d~18 см – 1-2 шт
- Форма для выпечки с дном или кольцо (металл) d~20 см – 1-2 шт
- Форма для выпечки с дном или кольцо (металл) d~15-16 см – 1 шт
- Разъемное/раздвижное кольцо без дна 16-30 см (высота не менее 8 см) – 1 шт (**Можно купить только его и не покупать формы в 18 см и 20 см, но при условии, что кольцо ровное**)
- Силиконовый коврик – 1-2 шт
- Кондитерские мешки (одноразовые) – средний размер
- Насадки для крема (металл) – 1 шт
- пергамент для выпечки силиконизированный многоразовый
- Столик поворотный (можно пластик, главное, чтоб ровно стоял)
- Шпатель кондитерский прямой (металл) – 1 шт
- Плотная ацетатная пленка, также именуемая бордюрной лентой, жесткостью **200 микромикрон**. Высота 8-10 см. Пленка меньшей плотности не подойдет совсем, она не для этих целей
- Зажимы (прищепки), скрепки для пленки (продаются к канцелярском)

Желательно:

- Нож зубчатый или струна для бисквита

Разрезать бисквит горизонтально на два - три ровных коржа не так просто.

Можно, конечно, делать это обычным острым ножом. Но он сминая бисквит.

.

Техника и посуда

- Духовка с противнями (ровными противнями)
- Плита
- Весы электронные

- Металлическая посуда для использования на плите (ягодные начинки, суфле, помадки и др.)
- Миксер, ручной с 2-мя венчиками
- Блендер погружной (взбивать крем, делать ягодное пюре и др.) и с закрывающейся крышкой (молоть орехи) – такие блендеры стоят не дорого и продаются комплектом
- Емкости для теста и крема (это просто глубокие миски, в которых удобно смешивать крем)
- Антипригарная сковорода для обжаривания сухого молока
- Доски для сборки торта (обычные разделочные, на период обучения подойдут те что есть у вас дома, для работы должны быть отдельные)
- Плоская широкая металлическая лопатка для переноса тортов (почти у всех она есть дома, блины и оладьи переворачивать)
- Ситечко для просеивания
- Венчик для помешивания различных смесей при нагревании на плите