



Кондитерские инструменты: Топ 10 самых необходимых

Кондитерские инструменты: Топ 10 самых необходимых

В этом обзоре я хочу поделиться с вами моим личным списком самых нужных кондитерских инструментов. Без которых работать либо просто невозможно, либо очень тяжело. Конечно, список всех инструментов, которые я использую намного больше. Но здесь я перечислю топ-10. Это самые нужные! Без них я вообще не представляю работу.

МИКСЕР

Думаю, что я вас не удивлю, начав свой список с миксера.

Этим инструментом вы точно будете пользоваться (или уже пользуетесь) каждый день.

Взбить меренгу, приготовить тесто, сделать крем... Список можно продолжать до бесконечности.

Без миксера никуда.

Не обязательно иметь стационарный миксер, хотя, конечно с ним очень удобно.

Но даже имея стационарный планетарный миксер, я часто пользуюсь ручным. Так что покупка стационарного миксера не отменяет ручного помощника. Он обязательно пригодится, когда нужно поработать с небольшим количеством продуктов, или для вспомогательных процессов, когда занят стационарный.



ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР



Очень нужный инструмент, который по важности может поспорить с миксером.

Ведь если миксер еще можно заменить ручными инструментами, например, взбить белки ручным венчиком, то пробить глазурь вручную без блендера невозможно.

Глазури, ганаша, кремы – блендер здесь используется на полную катушку. Обратите внимание, чтобы у него была эмульсионная насадка и у вас будет самая красивая зеркальная глазурь без пузырей.

Кондитерские инструменты: Топ 10 самых необходимых

КОНДИТЕРСКИЙ ТЕРМОМЕТР

Термометр – вещь очень нужная.

Во-первых в процессе приготовления определенные текстуры нужно уваривать или охлаждать до определённой температуры. И если опытный кондитер еще может на глаз и помощью специальных тестов определить какой температуры у него сироп, то новичку это очень сложно.

А если ошибиться с температурой, то может ничего не получиться. Навряд ли у вас получится хорошая итальянская меренга, если вы не уварите сироп до 117С. А зефир и вовсе может получиться совсем не то текстуры, если неправильно сварить сироп.

Термометры бывают щуповые (измеряют температуру внутри текстуры (например, внутри глазури или крема), а еще есть пирометры (инфракрасные) – они измеряют температуру на поверхности и им удобно пользоваться при темперировании шоколада на методом охлаждения.



СИЛИКОНОВАЯ ЛОПАТКА

Это вещь об удобстве и необходимости которой особенно не подозреваешь пока ее у тебя нет, но как только появилась – то все. Без нее уже не работаешь.

Перемешивать бисквитное тесто, выкладывать текстуры – все это делать лопаткой очень удобно.

Она хорошо захватывает массу и без остатков очищает чаши и стаканы.

Имейте в арсенале 3-4 штуки.

Кондитерские инструменты: Топ 10 самых необходимых

СПАТУЛА

Спатула незаменима, когда нужно что-то разровнять. Например, бисквитное тесто при выкладывании на противень.

Или если нужно разровнять крем на торте.

Еще она очень удобна при переносе тортов на подложки.

Есть спатулы с шейей (с изгибом) и без. В арсенале нужно иметь и те, и те. Желательно разных размеров: побольше (около 20-25 см) и поменьше (около 15 см.)



КОВРИК ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Он не во всем заменит вам бумагу для выпечки. Но очень нужен в хозяйстве.

Я советую иметь минимум 3, оптимально 4 коврика размером 30 x 40 см.

КОНДИТЕРСКИЙ ШПАТЕЛЬ

Вы поймете насколько он вам нужен, когда начнете выравнивать торты.

Совсем не важно металлический или пластмассовый, главное нужной высоты и чтобы было удобно держать в руке.

По высоте шпателя нужно ориентироваться на высоту торта.

Чаще всего торты от 5 до 15 см. И здесь шпатель 17-20 см будет очень удобен.



Кондитерские инструменты: Топ 10 самых необходимых

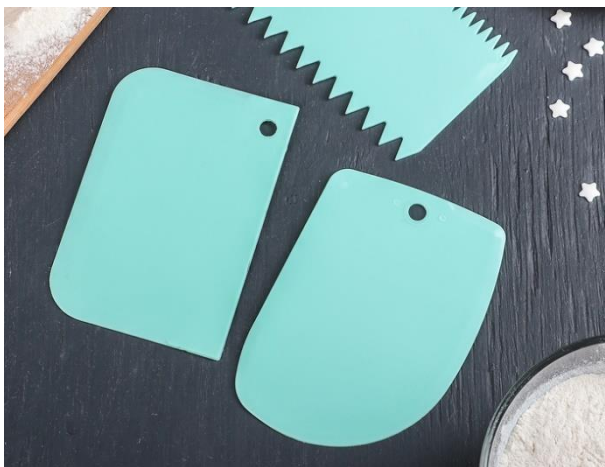
ВЕНЧИК

Таким венчиком я очень часто пользуюсь. В основном для приготовления заварных кремов и крема. Но бывает, что использую когда нужно быстро сделать какое-то жидкое тесто и не хочется пачкать миксер.



КОНДИТЕРСКИЙ СКРЕБОК

Раньше я не подозревала насколько они удобные и нужные. А теперь постоянно ими пользуюсь. Разделить тесто или очистить кондитерский мешок, чтобы не осталось изнутри ничего.



ТАЙМЕР

Еще одна вещь, удобство которой можно оценить, только начав пользоваться. А потом уже без нее никак.

Я без таймера никуда. Он мой верный помощник и всегда напоминает, что пора проверить бисквит, или что крем уже достаточно постоял в холодильнике.

