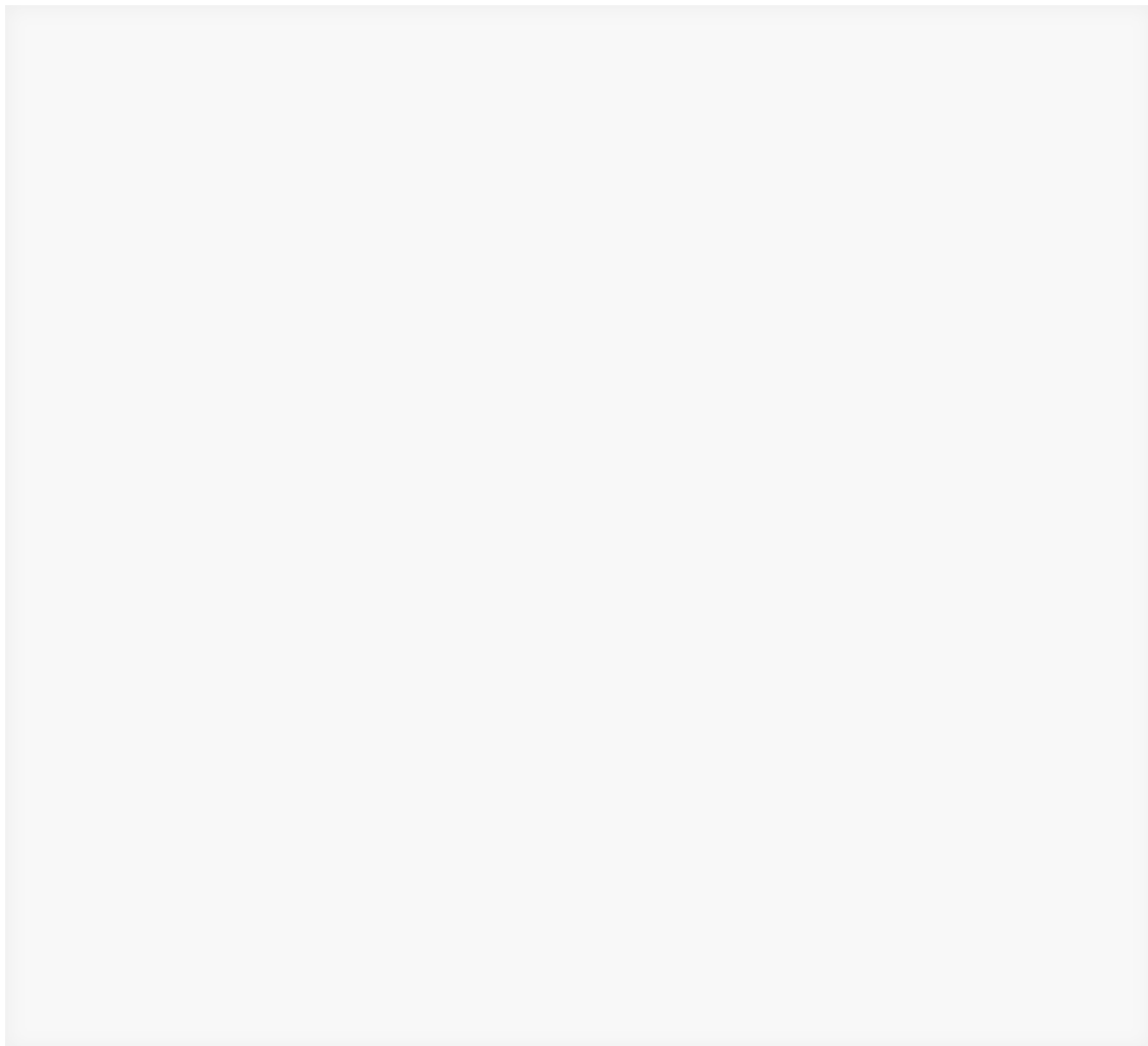


Декорирование торта с помощью кондитерских насадок

Фигурные украшения на тортах появились давно. Несмотря на все сегодняшние тенденции они остаются популярными. Умение пользоваться кондитерскими насадками и мешком важные навыки для каждого кондитера.

КОНДИТЕРСКИЕ НАСАДКИ — ЧТО ЖЕ ЭТО?

При помощи кондитерских насадок можно без труда украсить различные десерты кремом. Декорирование при помощи мешка можно наносить на поверхность с любой текстурой. По форме наконечник представляет собой конус с обрезанным под разную форму верхом. Если нужно выбрать между шприцом и мешком, то последний по умолчанию крупнее и объемнее. Мешки бывают нейлоновые - многоразовые, и простые - одноразовые. Пластмассовые формочки, которые идут в комплекте, как правило, неудобные. Они хрупкие и искажают орнамент.





КАКИЕ ВИДЫ КРЕМОВ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ ТОРТА?

Вид крема совершенно не важен для кондитерского мешка. Это может быть:

- масляный;
- из сливок;
- белковый;
- заварной.

Декор - это тот элемент, который требует проявления фантазии. Поэтому цвет может быть любым, как естественным, так и измененным при помощи пищевых красителей. А вот от густоты зависит какие элементы вы сможете сделать. Масляные или белковые крема позволяют создавать крупные и объемные элементы. Средняя консистенция подойдет для рисования плоского декора: листочков, лепестков и других. Палочки, полоски, веточки, точки и прочие мелкие детали можно нарисовать негустой массой.

РАЗНОВИДНОСТИ КОНДИТЕРСКИХ НАСАДОК ДЛЯ ТОРТОВ И ИХ ОСОБЕННОСТИ

Чтобы получить хорошие и безопасные для здоровья декоративные элементы, нужно использовать насадки из нержавеющей стали. Они прочные, легко моются и не деформируют рисунок. В качестве основного инструмента может использоваться мешок или шприц.

Среди основных разновидностей самые востребованные:

Звезда. На конце находятся острые зубья. В зависимости от сложности узора их может быть от 4 до 12. Диаметр составляет 5-18 мм. Шапочки для кексов и капкейков делаются именно с этой насадкой.



Закрытая звезда. Сильно напоминает предыдущий вид, только зубья загнуты вовнутрь. Борозды загнутые вовнутрь смотрятся очень эффектно. Звездчатый декор позволяет из простых изделий сделать настоящие шедевры.

Трубочка. Кондитеры профессионалы называют этот тип базовым. Срез похож на обычную дырочку. Очень популярна для украшения, но и для отдельных изделий, например французской меренги.

Роза. Ее второе название турбинка. Крем, выходящий из насадки, как бы закручивается. По виду и форме он напоминает зефир. Результат тем лучше, чем гуще кремовая масса.

Травка. Срез полностью закрытый и в ней проделано несколько дырочек. Так появляются тоненькие полоски. С таким наконечником легко имитировать не только травяной покров, но и шерсть.

Трубочка. Форма и размер украшений зависит в первую очередь от диаметра. Из больших получаются спирали. А из маленьких - точки и мелкие узоры.

Лепесток. Бывает нескольких видов. Подходят для создания листьев на корзиночках и других пирожных. Листья могут быть как более гладкими, так и ребристыми.

Наконечники можно купить как по отдельности, так и в наборе. Кроме перечисленных, встречаются и специфические: елочки, тюльпаны и прочие.



НУЖЕН ЛИ ПЕРЕХОДНИК?

Использование переходника значительно облегчает работу с кондитерским мешком. С его помощью вы легко украсите торт или пирожное с одним мешком, просто меняя насадки между собой. Переходники изготавливают из хорошего и прочного пластика. Они могут отличаться по размеру. Поэтому все инструменты тщательно подбираются между собой.

В магазине CONDISHOP можно приобрести все необходимое, как для начинающего, так и для профессионального кондитера. Для начала обычно достаточно набора с самыми распространенными насадками, типа звезда, роза или трубочка. По мере своего развития, кондитер понимает какие наконечники ему еще могут понадобиться. Оформить заказ можно по телефону: +7 (800) 301 07 55, +7 (495) 018 26 55.

Автор: Ярослава Грин © Babr24.com ОБЩЕСТВО, РОССИЯ 34176 03.12.2020, 10:50 1049

URL: <https://babr24.com/?ADE=207841> Bytes: 4418 / 3915 Версия для печати Скачать PDF

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- Телеграм
- ВКонтакте

Связаться с редакцией Бабра:
newsbabr@gmail.com

Автор текста: **Ярослава Грин.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

Календарь

Зеркала сайта