

Зефир Ингредиенты

Расчет ингредиентов приведен без учета зефирной массы для изготовления цветов из зефира. Цветы каждый ученик может делать из любого зефира на свое усмотрение.

- Вода (610 гр)
- Эритрит (920 гр)
- Белок (390 гр)
- Изомальт (150 гр)
- Яблочное пюре (250 гр)
- Сливовое пюре (220 гр)
- Вишневое пюре (200 гр)
- Агар-агар (18 гр)
- Желатин (75 гр)
- Чабрец (5 гр)
- Цедра 1-го апельсина
- Лимонный сок (5 гр)
- Лимонная кислота (1/2 ч.л.)
- Кукурузный крахмал
- Какао-порошок



Зефир Инструменты

- Миксер (планетарный или ручной)
- Погружной блендер
- Термометр щуп
- Силиконизированный пергамент
- Весы
- Насадки: звезда, лепесток розы прямые - большой (длина на выходе от 2,5 см), маленький (длина на выходе от 1,6 см)
- Кондитерский гвоздик диаметром от 5 см
- Пищевая пленка
- Кондитерские мешки
- Сотейники
- Емкости для заливки маршмеллоу
- Нож
- Кисточка синтетическая
- Лопатки силиконовые
- Пищевые красители водорастворимые





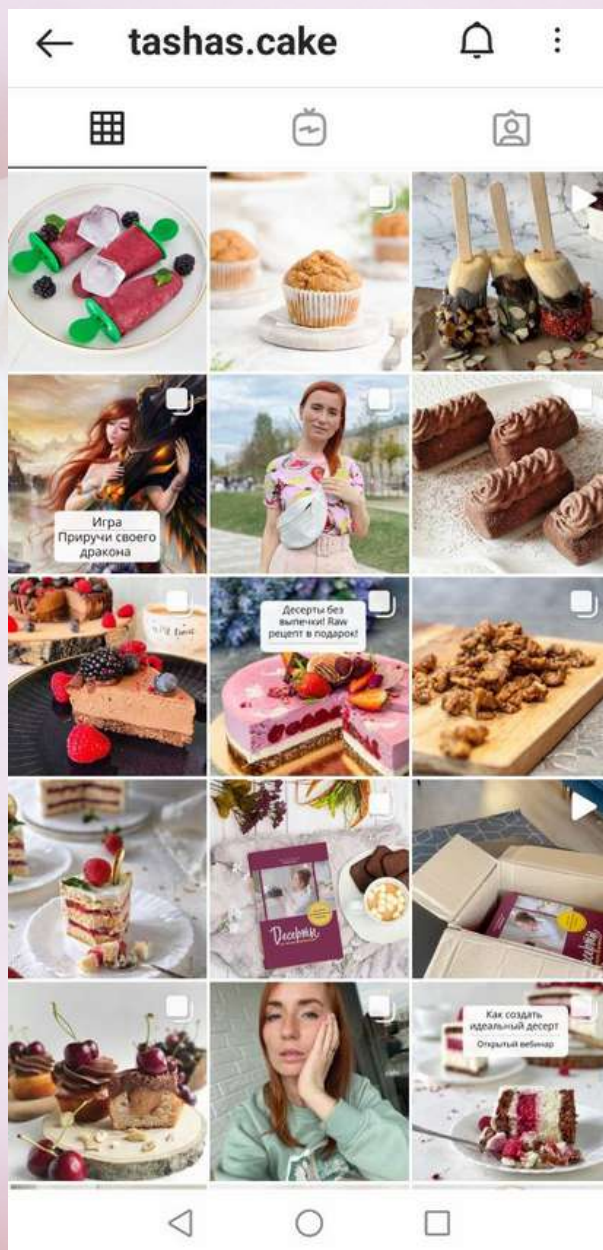
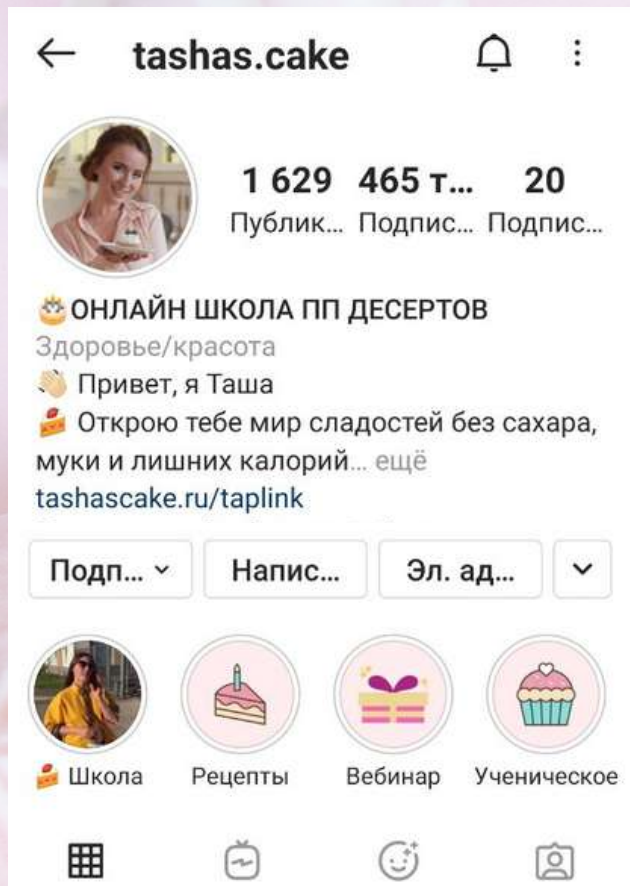
Зефир Инструменты для букета

- Пеноплекс толщиной от 1,5 см
- Двусторонний скотч
- Бумага тишью или пергамент
- Цветная бумага или пленка, прозрачная пленка
- Скотч
- Шпажки бамбуковые (от 30 см)
- Кусачки для обрезки палочек
- Зубочистки
- Ленты



Добавляйся к нам в Instagram

С нами уже более 400 тыс подписчиков



 [tashas.cake](https://www.instagram.com/tashas.cake)

