

Самый низкокалорийный курс от Tasha's cake school
«Зефирное настроение»

& Ингредиенты Инструменты

Сводная таблица ингредиентов по урокам

ИНГРЕДИЕНТЫ	ЗЕФИР		МАРШМЕЛЛОУ		ЗЕФИРНАЯ ФЛОРИСТИКА	ИТОГО
	Заварной на сливовом пюре	Классический на яблочном пюре	Классическое белое	Ягодное	Белково - заварной крем	
Вода	*	*	*	*	*	610
Эритрит	*	*	*	*	*	920
Белок	*	*	*		*	390
Изомальт	*	*				150
Яблочное пюре		*				250
Сливовое пюре	*					210
Вишневое пюре				*		200
Агар-Агар	*	*				18
Желатин			*	*		75
Чабрец	*					5
Цедра Апельсина		*				1 шт
Лимонный сок			*			5
Лимонная кислота					*	½ ч.л.
Кукурузный крахмал	*	*	*	*		
Какао-порошок			*	*		
Соль			*			
Ваниль (сироп или эссенция)			*			

ИНСТРУМЕНТЫ

Для приготовления зефира

- 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

Для зефирных букетов

- 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

Наслаждайтесь десертами, которые порадуют вас своим вкусом, легкостью и изяществом

Приятного аппетита!



Добавляйся в наши сообщества

Сообщество во ВКонтакте

 vk.com/tasha.s_cake

Telegram канал

 t.me/tashascakeru

Instagram

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

Главный сайт

www.tashascake.ru

