

# Ингредиенты



**Большую часть необходимого сейчас можно купить в любом гипермаркете**

**Остальное - заказать в интернет - гипермаркетах Ozon или Wildberries**

## **Ингредиенты:**

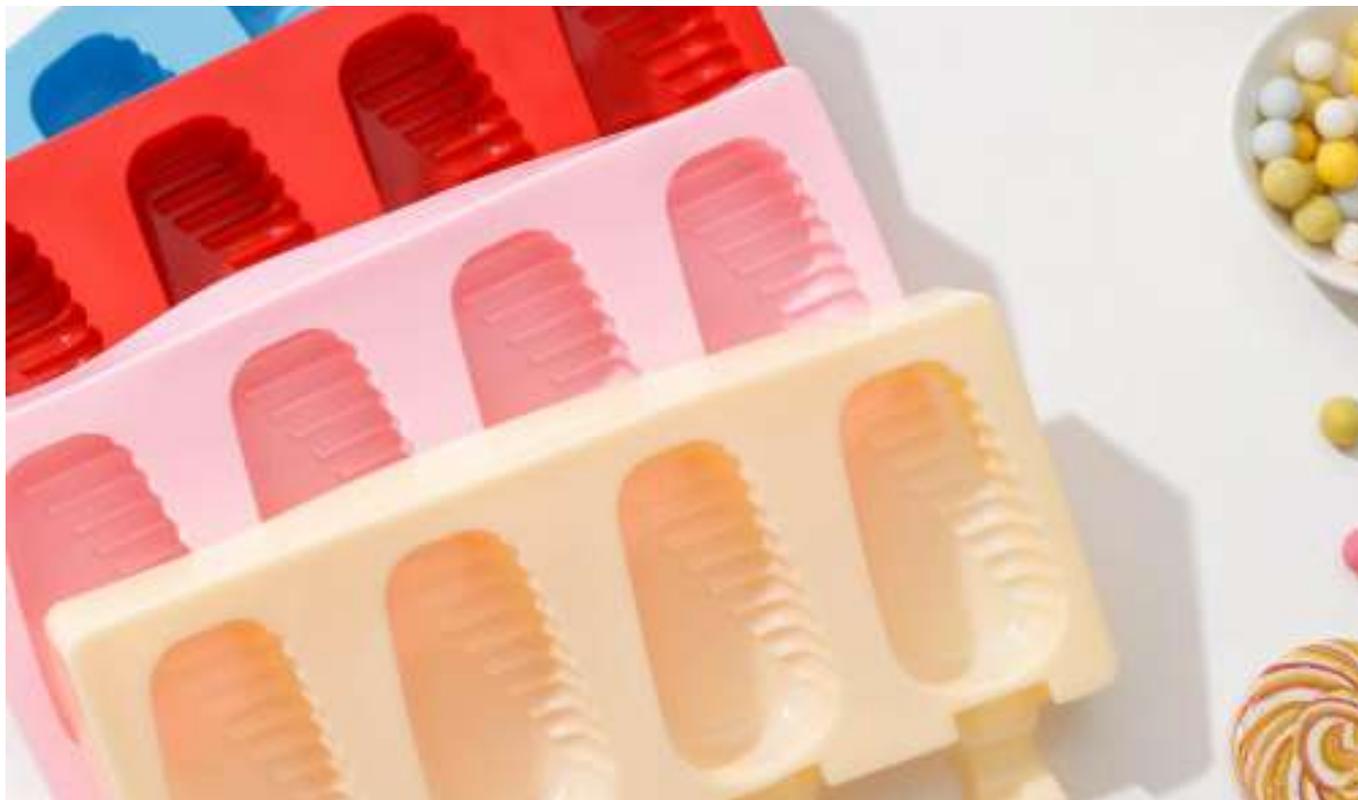
- Безглютеновая смесь Гарнец
- Миндальная мука
- Кукурузный крахмал
- Рисовая мука
- Интенсивный подсластитель
- Сода
- Разрыхлитель
- Соль
- Эритрит

- Инулин
- Агар-Агар
- Желатин
- Изомальт
- Кокосовая стружка
- Сухое обезжиренное молоко
- Сухое Кокосовое молоко
- Пектин
- Кокосовый сахар
- Кокосовая мука
- Псиллиум
- Ксантановая камедь
- Зеленая гречка

### **Прочие ингредиенты:**

- Яблочный уксус
- Лимонный сок
- Пюре облипихи
- Пюре граната
- Пюре малины
- Пюре маракуйи
- Пюре апельсина
- Яблочное пюре
- Кокосовое масло
- Растительное молоко
- Кокосовое молоко

# Инструменты



## Нам понадобится:

- Формы для Эскимо
  1. Силиконовая форма под 4 шт, размером 9,5 см.
  2. Гладкую под традиционную форму «Эскимо» обязательно 1 шт.
  3. Фигурные формы дополнительно по желанию
- Форма для бисквита
- Квадратная 16\*16 или прямоугольная 20\*10
- Вырубка Овальная 9 см
- Ручной блендер
- Венчик
- Лопатки Силиконовые
- Кондитерские мешки
- Деревянные палочки для Эскимо 9,5 см
- Посуда для взбивания и объединения ингредиентов

## Нам понадобится:

- Контейнеры для заморозки Эскимо
- Высокий стакан для глазирования
- Пергамент силиконизированный
- Фольга плотная
- Сублимированные фрукты и ягоды (для декора по желанию)
- Пищевая пленка
- Сито
- Одноразовые тряпочки (чтобы отвешивать творог)
- Противень
- Духовка
- Весы электронные

**Вы создадите вкусные  
трендовые десерты,  
о которых говорит  
весь Инстаграм,  
в полезных версиях!**



# Добавляйся к нам в Instagram

С нами уже более 400 тыс подписчиков

← tashas.cake 🔔 ⋮



1 629 465 т... 20

Публик... Подпис... Подпис...

👩‍🍳 ОНЛАЙН ШКОЛА ПП ДЕСЕРТОВ

Здоровье/красота

👋 Привет, я Таша

🍰 Открою тебе мир сладостей без сахара, муки и лишних калорий... ещё

[tashascake.ru/taplink](https://tashascake.ru/taplink)

Подп... ▾

Напис... ▾

Эл. ад... ▾



🍰 Школа



🍰 Рецепты



🍰 Вебинар



🍰 Ученическое



 **tashas.cake**



← tashas.cake 🔔 ⋮

