Layer Cake Academy

Ausstattung für die erste Schichttorte

Begrenzte Ausrüstung, ausgewählt nach Funktion und vor der ersten Charge überprüft.

Wiegen und Kochen

Konzentriere dich auf reproduzierbare Maßnahmen. Der Durchmesser der Formen und die Masse des abgeschiedenen Teigs müssen bekannt sein.

• Balance mit Tara: Alle Formeln des Kurses werden in Gramm ausgedrückt.

• Drei 15 cm Muscheln: Sie ermöglichen es Ihnen, die Scheiben separat zu kochen, ohne einen sehr hohen Biskuitboden zu schneiden.

• Kochpapier und Grill: Erleichterung der Freisetzung und Luftzirkulation während des Abkühlens.

• Batter: nützlich für die Weite der Genoise; flexible Spatel wird dann verwendet, um zu integrieren, ohne den Schaum zu zerkleinern.

Klettern und glatt

Die Stabilität der Position ist wichtiger als die Anzahl der Zubehörteile.

• Starre Unterstützung, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist: Sie muss den Kuchen tragen, ohne sich zu biegen.

• Rotierende Schale: Vor dem Aufsetzen des Kuchens ihre Rotation und Haftung testen.

• Coved Spatel: um die Creme zu platzieren und zu bewegen.

• Geradlinige Dicke: höher als der Kuchen, mit einem sauberen und regelmäßigen Rand.

• Zwei Schüsseln: separate Creme aus Unterwolle und Finish Reserve.

Verschiebung von Sekundärkäufen

Für dieses Projekt können Modellierungswerkzeuge, große Gehäuse und Zubehör von montierten Teilen warten. Sie werden nützlich, wenn eine präzise Technik es erfordert.

• Wählen Sie zuerst ein einfaches Spateldekor.

• Eine Tasche kann die Regelmäßigkeit einer Verkleidung erleichtern, ist jedoch nicht obligatorisch.

• Kaufen Sie keine internen Medien, ohne etwas über deren Umsetzung für ein definiertes Projekt zu erfahren.

Trockenkontrolle

Vor jedem Rezept simulieren Sie den Verlauf des Kuchens: Tablett, Kühlschrank, Box, Transport. Überprüfen Sie das Set mit dem Halter, nicht nur den Durchmesser des Cookies.

• Messen Sie die verfügbare Höhe.

• Überprüfen Sie, ob beide Hände die Unterstützung greifen können.

• Geben Sie einen sauberen Ort, um eine offene Box zu deponieren.

Vor dem Start prüfen

[ ] Verrückte Balance.

[ ] Identische Muscheln

[ ] Stabile Schale

[ ] Saubere Lebensmittel-Tools

[ ] Starre Stütze

[ ] Box mit der richtigen Größe

[ ] Kalter Ort