Layer Cake Academy

İlk katlı pastanız için gereken ekipman

Sınırlı ekipman, ilk partiden önce işlev ve kontrol etti.

Biz sıkı ve aşçık

Tekrarroducible önlemlere odaklanın. Kalıpların çapı ve hamur depolarının kütlesi bilinmelidir.

• tare ile denge: Elbetteki tüm formüller gramda ifade edilir.

• Üç adet 15 cm çapındaki kalıp: Bu kalıplar, çok kalın bir hamur kesmeden, diskleri ayrı ayrı pişirmeyi sağlar.

• Yemek kağıdı ve ızgara: salıvermeyi kolaylaştırın ve soğutma sırasında hava dolaşımına izin verin.

• Batter: genoisenin expanse için kullanışlı; esnek spatula daha sonra köpükleri ezmeksizin dahil etmek için kullanılır.

Tırp ve pürüzsüz

pozisyonun istikrarı, aksesuar sayısından daha önemlidir.

• Gıda teması için uygun bir şekilde toksik destek: pastayı bükmeden giymeli.

• Rotating tepsisi: pastayı koymadan önce rotasyonunu ve adhesionını test edin.

• Coved spatula: kremi yerleştirmek ve taşımak.

• Düz kalınlık: pastadan daha yüksek, temiz ve düzenli bir kenar ile.

• İki bowls: alttan ayrı krem ve rezervi bitirmek.

ikincil satın alımlar

Bu proje için, modelleme araçları, büyük kaplamalar ve montaj parçaların aksesuarı bekleyebilir. Kesin bir teknik gerektirdiğinde yararlı hale gelirler.

• İlk olarak basit bir spatula dekorunu seçin.

• Bir cebin bir kesiğin düzenliliğini kolaylaştırabilir, ancak zorunlu değildir.

• Tanımlanmış bir proje için uygulamalarını öğrenmeden önce iç medyayı satın almayın.

Kuru check

Herhangi bir reçeteden önce, pastanın dersini taklit edin: tepsi, buzdolabı, kutu, ulaşım. Sahibi ile set kontrol edin, sadece kekin çapı değil.

• Mevcut yüksekliği ölçül.

• Her iki elin de desteği yakalayabileceğini kontrol edin.

• Açık bir kutuyu yatırmak için temiz bir yer sağlayın.

Başlamadan önce

[ ] Oh, çılgın denge.

[ ] Identical mussel

[ ] Stable tepsi

[ ] Temiz gıda araçları

[ ] Rijit desteği

[ ] Doğru büyüklükteki kutu

[ ] Soğuk yer