Инструкция по использованию кондитерских насадок

Как установить насадку в кондитерский мешок:

1.Выберете насадку для работы.

2.Вставьте её в целый мешок и плотно придвиньте к стенкам края мешка.

3.Отодвиньте насадку немного назад, обрежьте кончик по намеченному уровню и сдвиньте её снова к краю.

4. Заполните мешок начинкой. Для этого наденьте его на руку, вывернув край. Наполняйте широкой лопаткой или ложкой. Затем выправите и закрутите края, чтобы не испачкать руки.

Как создавать украшения для десертов кондитерскими насадками?

Несколько простых советов:

- Завитки и фестоны получаются быстрым уверенным движением рук. Сначала равномерно выдавите крем, затем резко остановитесь и сформируйте аккуратный «хвостик».

- Зефирки отсаживаются сверху вниз, чуть придавливая центр, а ракушки – полукругом. Любыми насадками можно выполнять красивые бордюры, оформлять края тортов и сладких пирогов.

- Розы, лепесток за лепестком, выполняются через щелевидную насадку. Новичкам удобнее всего работать с масляным кремом. В помещение для отделки кондитерских изделий должно быть прохладно, чтобы крем не потек. Масляные заготовки для букета

роз можно сделать заранее и убрать в холодильник. Затем перенести на поверхность уже готового торта.
Ей же можно оформить бортики торта. Боковая поверхность покрывается кремом аккуратными движениями вверх-вниз.

https://www.sima-land.ru/