

Поэтапная инструкция по эксплуатации набора кондитерских выемок для марципана и теста



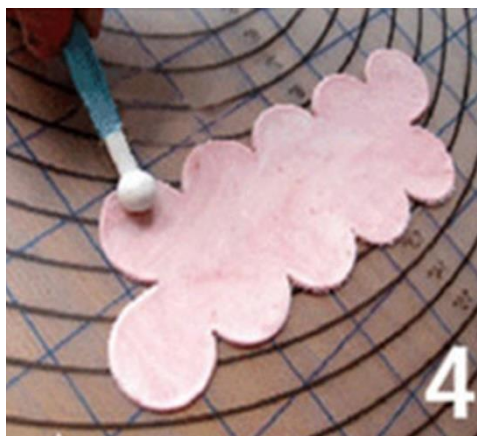
1. Раскатайте скалкой тесто, мастику или марципан, чтобы получившаяся масса стала тонкой.



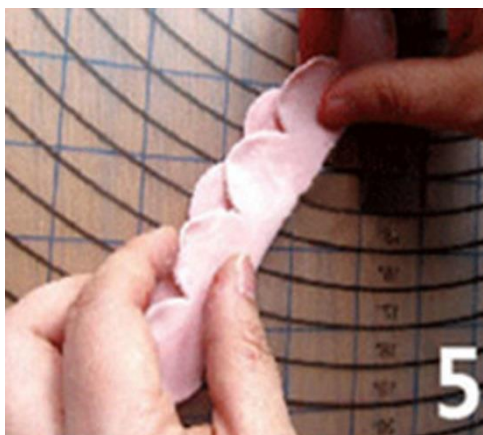
2. Приложите самую маленькую пластиковую форму и надавите так, чтобы прорезать массу.



3. От получившейся фигурки уберите остатки теста или мастики.



4. Возьмите стек-шарик и придайте вогнутую форму будущим лепесткам.



5. Согните фигурку в форме облака пополам.



5. Начинайте скручивать изделие, придавая форму бутона.



5. Получившийся бутон зажмите и немного примните у основания.



5. Возьмите среднюю форму и сделайте очередную заготовку.



5. Накрутите среднюю заготовку на уже готовый маленький бутон. Сделайте также после применения самой большой пластиковой формы.