

Инструкция по применению набора

Перед использованием:

1. Распакуйте комплект;
 2. Вымойте все приспособления, входящие в набор, в теплой мыльной воде; полностью высушите их.
- ВНИМАНИЕ: Присутствующие в наборе приспособления не предназначены для мытья в посудомоечной машине.
3. Ознакомьтесь с инструкцией.

Рекомендации

- Перед тем как приступать к украшению торта, нарисуйте дизайн его декора на бумаге.
- Всегда следуйте указаниям инструкции по применению приспособлений из набора;
- Для декорирования используйте твердые виды глазури;
- Выдавливайте крем из мешочка кондитерского шприца аккуратно, но уверенно: наилучшему результату будет способствовать равномерно нажатие на мешочек с кремом или глазурью.
- Используйте для украшения торта несколько различных цветов крема или глазури (для этого в набор входит большое количество полиэтиленовых мешочков).

Глазировка торта

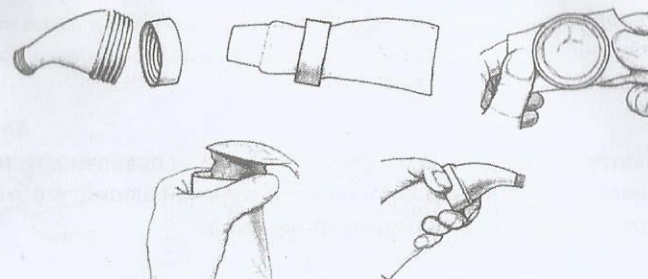
- Используйте мягкую кондитерскую кисточку, чтобы убрать лишнее количество глазури с приготовленного торта.
- Распределяйте глазурь постепенно, тонкими слоями по всей поверхности торта до тех пор, пока не получится слой нужной плотности и толщины.
- При помощи кондитерского шпателя Вы можете выровнять крем или глазурь по поверхности торта.
- При желании Вы можете использовать края кондитерского шпателя, чтобы придать поверхности торта необычный рельеф.

BRADExTM
HOME

Декорирование торта

Сборка кондитерского шприца

1. Проташите полиэтиленовый мешочек сквозь кольцо-фиксатор, оставляя верхние края мешочка над кольцом-фиксатором.
2. Наполните мешочек кремом или глазурью.
3. Ввинтите аппликатор в кольцо-фиксатор, чтобы он был крепко соединен с мешочком.
4. Выберите нужную насадку и закрепите ее на аппликаторе.
5. Перед тем как приступить к декорации, выпустите лишний воздух, который мог образоваться при соединении частей, слегка нажав на кондитерский шприц.



Используйте различные формы и трафареты, чтобы смоделировать необычный дизайн торта:

1. Легко нажимайте выбранными трафаретами на глазированную поверхность, чтобы от них оставался контур.
2. Выберите нужный крем и обозначьте им контуры, нанесенные на торт.

Используйте трафареты букв, чтобы украсить торт какой-либо поздравительной фразой:

1. Отделите все трафареты букв друг от друга.
2. Вставьте нужные буквы в держатель в том порядке, который позволит правильно перенести фразу на торт (буквы должны располагаться в обратном порядке – слева направо).

BRADExTM
HOME

3. Слегка нажмите держателем с трафаретами на глазированную поверхность торта, чтобы остались очертания букв.
4. Выберите нужный крем и обозначьте им контуры, нанесенные на торт.

Создание декоративных элементов при помощи насадок

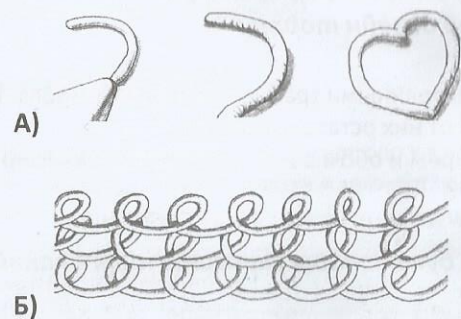
1) Круглая насадка

Точки и Шарики



Держите аппликатор с насадкой на расстоянии 3-5 мм от поверхности торта. Не перемещая насадку, слегка надавите на кондитерский шприц, чтобы получился небольшой шарик. Поднимите аппликатор.

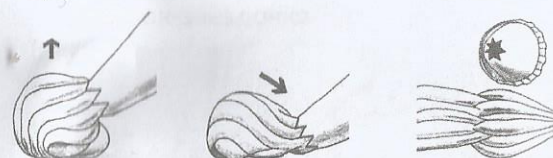
Надписи, Линии, Конфетти



Нарисуйте самостоятельно при помощи аппликатора с круглой насадкой любую фигуру, постепенно выводя рисунок на глазури торта (А, Б).

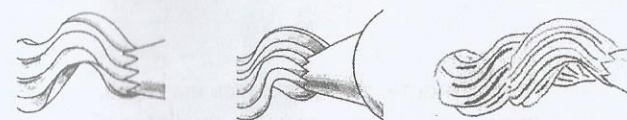
2) Насадка-звездочка

Ракушки



Держите аппликатор с насадкой на расстоянии 3-5 мм от поверхности торта. Надавите на кондитерский шприц, чтобы выступил крем, и выдавливайте его до тех пор, пока ракушка не приобретет нужный размер. После этого опустите кончик насадки вниз, чтобы заострить край ракушки. Вы можете сделать следующую ракушку, начиная с конца предыдущей, создавая обрамление торта.

Косичка



Держите аппликатор с насадкой на расстоянии 3-5 мм от поверхности торта. Надавите на кондитерский шприц, чтобы выступил крем, и выдавливайте его, совершая волнообразный подъем вверх-вниз. Сделайте вторую волну тем же способом, начав с середины витка первой волны.

Каемка из петель



Держите аппликатор с насадкой на расстоянии 3-5 мм от поверхности торта. Надавите на кондитерский шприц, чтобы выступил крем, и рисуйте петлю за петлей, соединяя их в единую цепочку.

3) Насадка для создания лепестков

Цветок



Держите аппликатор близко к поверхности. Надавите на кондитерский шприц и выступающим кремом нарисуйте 5 лепестков вокруг серединки цветка. Завершите цветок, дополнив его серединку разноцветными точками.

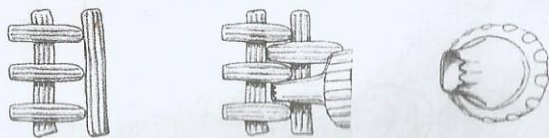
Гирлянда



Держите аппликатор близко к поверхности, слегка касаясь им торта. Надавите на кондитерский шприц, чтобы выступил крем, и зигзагообразным частым движением перемещайте аппликатор с насадкой.

4) Насадка для создания полос

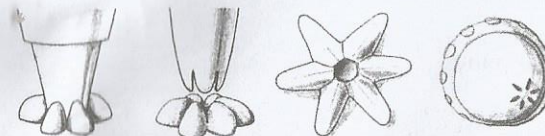
Плетеный узор



Держите аппликатор так, чтобы зубчатая сторона насадки была направлена вверх, а другая соприкасалась с поверхностью торта. Надавливая на кондитерский шприц, проведите им сверху вниз вертикальную полоску на глазури торта (нанесите нужное количество вертикальных полосок). Затем поверх вертикальных полосок тем же способом сделайте горизонтальные полосы. Продолжайте до тех пор, пока не получится полноценное плетение.

5) Насадка для создания цветов

Цветок-звездочка



Держите аппликатор близко к поверхности торта. Надавливая на кондитерский шприц, сделайте узор нужной величины. Дополните цветок серединкой.

6) Насадка для создания листочков

Листик



Держите аппликатор близко к поверхности, слегка касаясь концом насадки глазури торта. Надавите на кондитерский шприц, и в завершение чуть отрывистым движением заострите край листика, чтобы он принял более подходящую форму.

7) Сетчатая насадка

Держите аппликатор с насадкой на расстоянии 3-5 мм от поверхности торта. Надавите на кондитерский шприц, чтобы получились тонкие полоски крема. Сделайте их необходимо длины, а также используйте для оформления серединок цветов.

Рецепты для приготовления глазури

Сливочная глазурь

Время приготовления: 10 минут

- 4 стакан сахарной пудры
- ½ стакана сливочного масла или мягкого маргарина
- ½ стакана разрыхлителя
- 2 или 3 столовых ложки молока
- 1 чайная ложка ванильного или миндального экстракта.

В большой емкости на медленной скорости взбить при помощи миксера сахарную пудру, масло и разрыхлитель; взбить ванильный экстракт и молоко на средней скорости. При необходимости добавить молока, так как получаемая масса должна иметь пастообразную консистенцию. Приготовленной в таком количестве глазури (около 3 стаканов) хватит на один торт.

Шоколадно-сливочная глазурь

Время приготовления: 10 минут

- ½ стакана сахарной пудры
- 1 стакан неподслащенного какао для выпечки
- ¾ стакана сливочного масла или мягкого маргарина
- ¾ стакана молока
- 2 чайных ложки ванили

В большой емкости взбейте сахарную пудру, какао и масло при помощи миксера на медленной скорости; взбить смесь ванили и молока на средней скорости. При необходимости добавить молока, так как получаемая масса должна иметь пастообразную консистенцию. Приготовленной в таком количестве глазури (около 3 стаканов) хватит на один торт.

BRADExTM
HOME

TD 0024

Набор для декорации торта «КОНДИТЕР»

Набор «Кондитер» включает в себя:

Аппликатор кондитерский – 1 шт.

Кольцо - фиксатор для шприца и полиэтиленового мешочка – 1 шт.

Мешочки для крема и глазури – 15 шт.

Насадки для кондитерского шприца:

- насадка для создания лепестков – 1 шт.;
- насадка для создания полос – 1 шт.;
- насадка для создания листочков – 1 шт.;
- насадка для создания цветов – 1 шт.;
- насадка-звездочка – 1 шт.;
- круглая насадка – 1 шт.;
- сетчатая насадка – 1 шт.;

Держатель для букв и цифр – 1 шт.

Формы-трафареты для создания контура узоров:

- трафарет в виде буквы «С» - 1 шт.;
- трафарет в виде сердечка – 1 шт.;
- трафарет в виде лилии – 1 шт.;
- трафарет в виде лозы – 1 шт.;

Шпатель кондитерский – 1 шт.

Палочка – 1 шт.

Трафареты для цифр и букв (английский алфавит) – 67 шт.

BRADExTM
HOME