

*the cake school*

ТОРТЫ • ТВОРЧЕСТВО  
УДОВОЛЬСТВИЕ

# Курс Зефир и птичье молоко оборудование и продукты



## Оборудование для торта и десертов

### Магазины - партнеры:

<https://bakerstore.ru> - промокод THECAKESCH - скидка 5%

<https://sweet-street.ru> промокод cakeschool10 - на скидку 10%

### Дополнительные магазины:

[pekarmarket.ru](http://pekarmarket.ru) - промокод TheCakeSchool на скидку 10%

[tortomaster.ru](http://tortomaster.ru) - промокод thecakeschool - скидка 5%

магазины: <https://ukonditera.ru> , <https://www.nevkusno.ru> , <https://www.sima-land.ru>

Электронные  
весы



Все ингредиенты измеряем на весах - первое правило кондитера. Подойдут любые электронные.

*the cake school*

Рецепты кондитерской школы The cake school  
thecake-school.ru Все права защищены. ©2021

Миксер



Чтобы взбить зефир и птичье молоко Вам понадобится миксер. В уроках я пользуюсь ручным миксером мощностью 600-700 Вт. Миксер меньшей мощностью не сможет взбить зефирную массу.

Блендер,  
измельчитель



Блендер нужен, чтобы сделать пюре из яблок/ягод.

Контактный  
термометр



Нужен для варки сиропа. Можно обойтись без него, но с термометром проще. В уроках я показываю состояние готового сиропа. Я пользуюсь термометром из икеа, но сейчас его в продаже нет. На озоне я нашла несколько термометров с хорошими отзывами:

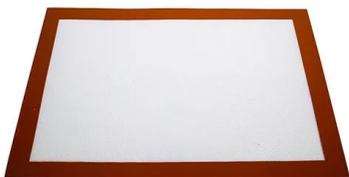
1. [контактный термометр 1](#) - 559 р
2. [контактный термометр 2](#) - 799 р

Сито



Необходимо для приготовления яблочного пюре. Размер ячейки около 1 мм.  
Сито с меньшим размером ячейки нужно для обсыпки зефира

Силиконовый коврик или пергаментная бумага



Основа, на которую отсаживаем зефир.

1. [bakerstore](#) - коврик армированный - 420 р
2. [sweet - street](#) - коврик силиконовый - 800 р
3. [tortomaster](#) - коврик антипригарный - 599 р
4. [sima - land](#) - коврик армированный - 269 р

Силиконовая лопатка



Нужна цельная лопатка. Она надежная, не ломается. Нужна для всего: собирать тесто/крем/начинку без остатка.

Магазины:

1. [bakerstore](#) - лопатка - 159р
2. [sweet - street](#) - лопатка - 153р
3. [sima - land](#) - лопатка цельная - 99 р.
4. [tortomaster](#) - лопатка цельная - 249р.

Закрытая/открытая звезда



Нужна для отсадки зефира. Для зефира лучше выбрать насадку большего размера, чем для капкейков. Я рекомендую насадки диаметром от 10 до 16 мм. Подойдет как насадка открытая, так и закрытая звезда.

1. [sweet - street](#) - насадка 1E - 121 р.
2. [sweet - street](#) - насадка 1B - 121 р.
3. [bakerstore](#) - закрытая звезда 12 мм - 169 р
4. [bakerstore](#) - закрытая звезда 17 мм - 83 р
5. [bakerstore](#) - открытая звезда 18 мм - 81 р
6. [tortomaster](#) - насадка 1B - 100 р
7. [tortomaster](#) - насадка 1E - 100 р
8. [tortomaster](#) - насадка 6B - 100 р

Кондитерские мешки



Нужны для отсадки зефира. Лучше брать большие- длиной около 50 см.

1. [bakerstore](#) - многоразовый мешок - 250 р/шт
2. [sweet - street](#) - зеленые мешки - 18 р/шт
3. [tortomaster](#) - мешки плотные - 90р/4шт

Красители  
водораствори  
мые



Для окрашивания зефира нужны водорастворимые красители. Форма красителей (сухие, гелевые) не имеет значения. Можно обойтись без красителей.

1. [bakerstore](#) - разъемная форма 9-16 см - 249 р
2. [sweet-street](#) - квадратная форма 14 см - 370 р
3. [tortomaster](#) - разъемная форма 9-16 см - 399 р

Форма для  
птичьего  
молока



Рецепт в курсе рассчитан на форму размером 10-20-5 см. Если Ваша форма отличается, то Вам нужно будет пересчитать количество ингредиентов. Чтобы пересчитать форму с одного размер ана другой, воспользуйтесь калькулятором из блога нашей школы

<https://thecake-school.ru/blog/base/pereschet-torta>

1. [bakerstore](#) - разъемная форма - 249 р
2. [sweet-street](#) - квадратная форма 14 см - 370 р
3. [tortomaster](#) - разъемная форма - 399 р

Шпатель  
угловой



Нужен для выравнивания массы птичьего молока. Можно обойтись силиконовой лопаткой.

1. [bakerstore](#) - палетка 27 см 119 р
2. [tortomaster](#) - разъемная форма 259 р

Силиконовая  
форма эскимо



Если Вы хотите приготовить зефир/птичье молоко в нестандартной форме, тогда попробуйте залить массу в силиконовые формы. После стабилизации можно зефир/птичье молоко заглазировать.

1. [bakerstore](#) - форма 4 шт 250 р
2. [sweet-street](#) - форма на 8 шт 418 р
3. [tortomaster](#) - форма на 4 шт 399 р

## Продукты для курса “Зефир и птичье молоко:радуга вкуса”

В рамках курса Вам нужно будет приготовить 1 вид зефира, 1 вид птичьего молока и 1 торт. Заранее рассчитать количество продуктов, которое понадобится именно Вам сложно (я ведь не знаю что именно Вы захотите приготовить из курса и в каком количестве). Поэтому я привожу общий список продуктов, которые нужны, чтобы приготовить все рецепты предложенные в курсе. Главное, закажите агар и сироп глюкозы (нужен, чтобы увеличить срок годности). Сироп глюкозы можно заменить на патоку крахмальную, инвертный сахар в крайнем случае на обычный сахар.

Агар можно купить тут:

1. [bakerstore](#) - Агар-Агар iLbakery 900 bl 100 г - 519 р
2. [bakerstore](#) - Агар-Агар Чили 900 bl 100 г - 429 р
3. [sweet-street](#) - Агар-Агар Китай 900 bl 80 г - 250 р
4. [tortomaster](#)- Агар-Агар Чили 900 bl 50 г - 249 р

Я в курсе использовала чилийский агар силой 900 bl. Покупала на [озоне](#), но в момент составления таблицы его не было в наличии, а на упаковку большего веса цена поднялась.

Сахар	1910	Сыр маскарпоне	150
Сахар тростниковый	260	Масло сливочное	430
Сироп глюкозы	410	Сгущенное молоко	140
		Вареное сгущенное молоко	50
Агар-агар	64		
Белок	515	Темный шоколад	60
		Ореховый урбеч	50
Яблочное пюре	390		
Ягодное пюре	170	Мята	20
Сок апельсина	50	Кофе	5
Сок лимона	50	*Кофейный ликер	10
Пюре маракуйя	90	Ваниль порошок/паста	5
		Соль	3

*the cake school*

Рецепты кондитерской школы The cake school  
thecake-school.ru Все права защищены. ©2021