

Les  
PÂTISSERIES  
de *Mama*

---

**ВСЕ, ЧТО  
НАДО ЗНАТЬ,  
ЧТОБЫ СТАТЬ  
КОНДИТЕРОМ**

---

**100 ОТВЕТОВ**, советов и схем,  
чтобы преодолеть все трудности с выпечкой

Marine Guerna  
TOUT CE QUE J'AURAIS VOULU SAVOIR AVANT DE ME  
LANCER EN PÂTISSERIE

Photographies *Sandra Mahut*

Illustrations *Violaine Avez*

© Hachette Livre (Marabout) 2023

Перевод с французского *Марии Пшеничниковой*

**Герна, Марин**

Г39

Все, что надо знать, чтобы стать кондитером. 100 ответов, советов и схем, чтобы преодолеть все трудности с выпечкой / Марин Герна [перевод с французского М. Пшеничниковой]. Москва: Эксмо, 2026. 144 с.: цв. ил. (Кулинарный мастер-класс. Рецепты и навыки для гурманов и любителей)

ISBN 978-5-04-225126-9

Мы часто испытываем растерянность на собственной кухне. Глядя на абсолютно неудавшиеся изделия, мы задаемся вопросами: что сделали не так? Почему получилось такой результат? Неужели теперь придется все выбросить? Или оставить и попытаться исправить ситуацию? В этой книге можно прочесть о самых распространенных проблемах кондитерского дела, найти объяснения, а главное — решения и советы о том, как спасти ситуацию, пока это еще возможно. Вот уже много лет кондитерское дело для автора — настоящая страсть. Благодаря ежедневным тренировкам Марин Герна научилась и добралась до причин каждой мелкой проблемы. В этой книге она делится своими знаниями, накопленными за долгие годы. «И поверьте: делиться секретами гораздо приятнее, чем приготовить отличное блюдо и никому не рассказать о том, как оно получилось».

УДК 641.55  
ББК 36.997

© Пшеничникова М. С., перевод на русский язык, 2025  
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС.  
РЕЦЕПТЫ И НАВЫКИ ДЛЯ ГУРМАНОВ И ЛЮБИТЕЛЕЙ

**Герна Марин**

**ВСЕ, ЧТО НАДО ЗНАТЬ, ЧТОБЫ СТАТЬ КОНДИТЕРОМ**  
**100 ответов, советов и схем,**  
**чтобы преодолеть все трудности с выпечкой**

Главный редактор *Р. Фасхутдинов*. Руководитель направления *Т. Сова*  
Ответственный редактор *Е. Левашева*. Менеджер проекта *В. Жутина*  
Художественный редактор *Е. Морозова*. Технический редактор *М. Печковская*  
Компьютерная верстка *Т. Каменская*

ISBN 978-5-04-225126-9



ТЕРИТОРИЯ  
КНИЖНЫЙ МАГАЗИН  
Официальная франшиза  
издательства «Эксмо»



Хочешь стать  
автором «Эксмо»?



eksmo.ru  
Официальный  
интернет-магазин  
издательства «Эксмо»

**ХЛЕБ\*СОЛЬ**  
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ  
breadsalt.publisher

ЧИТАЙ·ГОРОД

ЧИТАЙТЕ  
И СЛУШАЙТЕ  
В Литрес

Страна происхождения: Российская Федерация  
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Россия, г. Москва, ул. Зорге, д. 1, стр. 1, эт. 20, каб. 2013. Тел.: 8 (495) 411-68-86.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)  
Өндіріші: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ  
123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-каб.  
Тел.: 8 (495) 411-68-86. Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru).  
Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин : [www.book24.ru](http://www.book24.ru)  
Интернет-магазин : [www.book24.kz](http://www.book24.kz)  
Интернет-дүкен : [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».  
Қазақстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.  
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию  
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

ТОО РДЦ Алматы, Алматы, ул. Домбровский, 3-а, литер Б, офис 1.  
Дистрибьютор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар  
қабылдау жөніндегі өкілі: «РДЦ-Алматы» ЖШС.  
Алматы қ., Домбровский көш., 3 «а», литер Б, офис 1.  
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92. E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ  
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:  
[www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін растау  
туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады: <http://eksmo.ru/certification/>

Произведено в Российской Федерации  
Ресей Федерациясында өндірілген  
Сертификаттауға жатпайды

Дата изготовления/Подписано в печать 19.11.2025. Формат 60×90<sup>1</sup>/<sub>8</sub>.

Гарнитура «Georgia». Печать офсетная. Усл. печ. л. 18,0.

Тираж экз. Заказ



# ПРЕДИСЛОВИЕ

---

Будучи самоучкой, я часто испытывала растерянность на собственной кухне. Глядя на абсолютно неудавшиеся изделия, я задавалась вопросами: *что я сделала не так? Почему получился такой результат? Неужели теперь придется все выбросить? Или оставить и попытаться исправить ситуацию?* Так много вопросов к неудавшимся пирожным и так мало ответов!

В такие моменты я чувствовала себя одинокой и мечтала о подобной книге, где можно прочесть о самых распространенных проблемах кондитерского дела, найти объяснения, а главное — решения и советы о том, как спасти ситуацию, пока это еще возможно. Если бы такая книга подвернулась мне под руку раньше, она наверняка спасла бы многие мои изделия и сэкономила бы мне время.

Вот уже 8 лет кондитерское дело — это моя страсть. Благодаря ежедневным тренировкам я всему научилась сама и добралась до причин каждой мелкой проблемы. Ведь даже при незначительных неудачах хочется завопить на всю кухню, не правда ли?

В этой книге я хочу передать вам все знания, накопленные за долгие годы, и поверьте: делиться секретами гораздо приятнее, чем приготовить отличное блюдо и никому не рассказать о том, как оно получилось.

# БЛАГОДАРНОСТИ

---

Долгие годы я мечтала о подобной книге: полагаю, она станет моей любимицей среди 4 кулинарных книг, которые я уже опубликовала.

Спасибо всей команде издательства «Марабу» за то, что поверили в этот проект и помогли ему реализоваться в виде этой книги, невероятно важной для меня.

Спасибо Сандре Маю и Жан-Филиппу Марсану за вклад и профессионализм. Вы оказали мне неоценимую помощь.

Спасибо всем тем, кто уже столько лет наблюдает за моей деятельностью в социальных сетях, кто доверяет мне, готовит по моим рецептам, поддерживает и подбадривает меня.

Я создала эту книгу для вас, полагая, что она поможет вам в кондитерском деле и ответит на множество вопросов.

Огромное спасибо всем тем, кто купит эту книгу.

Спасибо моим близким, семье, друзьям — за постоянную поддержку.

На мой взгляд, у знаний нет ни ценности, ни вкуса, если ими не делиться, поэтому никогда не переставайте учиться и делиться тем, что узнали.

Теперь эта книга ваша.

С любовью,

Марин

СОДЕРЖАНИЕ

**ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ · 6**

**ОСНОВЫ · 17**

**РЕЦЕПТЫ · 71**

# 4 ОСНОВНЫХ КЛЮЧА К УСПЕХУ

Приступая к приготовлению пирожного — от простого брауни до изысканного десерта, — постарайтесь с самого начала увеличить свои шансы на то, чтобы добиться желаемого результата.

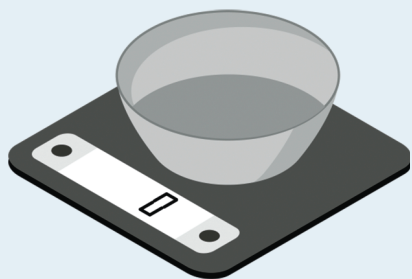
**1**

## НАЧНИТЕ С ЧТЕНИЯ РЕЦЕПТА

Я рекомендую **полностью прочесть рецепт перед тем, как приступить к приготовлению**, чтобы с самого начала составить представление обо всех этапах, их последовательности и избежать неожиданностей. Для достижения наилучшего результата нужно четко следовать этапам, изложенным в рецепте.

**2**

## ПЕРЕД ТЕМ КАК ПРИСТУПИТЬ К ГОТОВКЕ, ВЗВЕСЬТЕ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



Для лучшей организации рекомендуется приготовить все нужные ингредиенты заранее, до того, как вы приступите к готовке. Очень важно **взвешивать все ингредиенты с точностью до грамма**. Так вы сэкономите время и энергию. Кондитерское дело — это искусство тщательности. Лишнее яйцо или недостаток муки — любые незначительные отклонения от рецепта приведут к тому, что результат в лучшем случае будет отличаться от оригинала, а в худшем — окажется полностью провальным.

3

### ОБЗАВЕДИТЕСЬ КАЧЕСТВЕННЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ

Использование утвари, адаптированной под тот или иной рецепт, – ключ к успешному пирожному. Кондитерская лопатка лучше обыкновенной ложки, а кулинарный термометр мерит температуру точнее, чем ваш палец; подходящий диаметр насадки для кондитерского мешка обеспечит лучший результат, чем насадка, купленная наугад, и т. д. Это всего лишь несколько примеров из сотен других, но каждая деталь играет роль в приготовлении.

Да, это правда: кондитерское оборудование стоит дорого. Поэтому я советую обзаводиться им постепенно, с каждым новым рецептом, и вы увидите: со временем у вас накопится прекрасный инструментарий.

Однако я приведу **список инструментов, которые понадобятся с самого начала**: кондитерская лопатка, венчик, кухонные весы, кулинарный термометр, кольцевая форма для коржей, форма для десертов, скалка, коврик для выпечки Silpat, сито, кондитерские мешки с насадками.

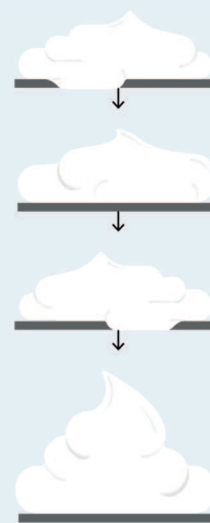


4

### ЗАПАСИТЕСЬ ТЕРПЕНИЕМ

Не отчаивайтесь, если что-то не получилось! Думаю, это самый важный совет. **Неудачи являются неотъемлемой частью обучения кондитерскому делу.** Каждая из них позволяет сделать выводы и двигаться дальше. Да, иногда провалы раздражают и даже бесят, но, если вы тщательно изучите проблему и поймете, что к ней привело, тогда вы преуспеете.

Знали бы вы, сколько раз мои приготовления не удавались, сколько раз я стояла на кухне один на один с осевшим тортом и не понимала, в чем дело... Все через это проходит! Нужно повторять себе: ничего страшного, я только учусь. **Никогда не сдавайтесь и пробуйте снова, не позволяйте неудаче запечатлеться в вашей памяти.** Бывает так, что приходится пробовать второй раз, третий, четвертый, но на пятый все получается! Я надеюсь, эта книга избавит вас от неприятных эмоций, которые я когда-то испытывала в полном одиночестве.



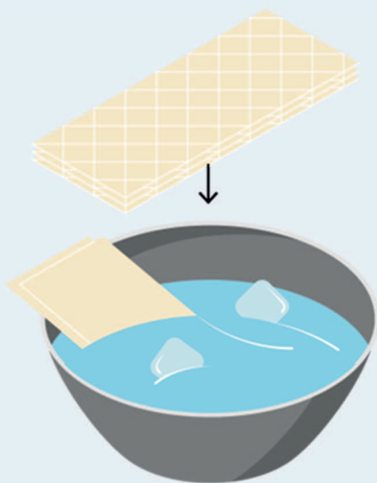
# КАК ПРАВИЛЬНО СМОЧИТЬ ЖЕЛАТИН

Вес желатина, указанный в моих рецептах, всегда соответствует весу сухого желатина, который еще не был смочен. После того как вы его взвесили, нужно его смочить и только потом добавить к горячей смеси.

**1**

## ЛИСТОВОЙ ЖЕЛАТИН

Погрузите его примерно на 10 минут в емкость с большим количеством очень холодной воды.

**2**

## ПОРОШКОВЫЙ ЖЕЛАТИН

Разведите порошок в пропорции: на 1 меру веса желатина 5 мер веса очень холодной воды (например, на 10 г желатина 50 г воды), затем оставьте набухать на 10–15 минут.



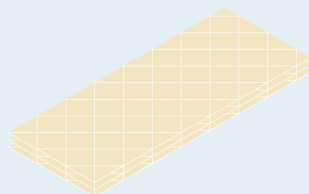
# ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ ЖЕЛИРУЮЩИХ ВЕЩЕСТВ

Существует три вида желирующих веществ, которыми можно пользоваться в кондитерском деле: желатин, агар-агар и пектин NH (это термообратимый загуститель растительного происхождения, который после застывания снова становится жидким при нагревании и затем вновь застывает при охлаждении).

Каждое из них обладает своими желирующими свойствами. В некоторых рецептах они могут заменять друг друга. Вот инструкция, как поступать в таких случаях.

1

## ЖЕЛАТИН



Желатин отличается по количеству блюмов (Bloom) – это **единица измерения, соответствующая мощности желирования**, которая, как правило, указывается на упаковке желатина. Чем выше количество блюмов, тем сильнее желирование. Оно варьруется от 150 до 260 блюмов:

**ЖЕЛАТИН БРОНЗОВОГО КАЧЕСТВА:** 150–160 блюмов

**ЖЕЛАТИН СЕРЕБРЯНОГО КАЧЕСТВА:** 170–180 блюмов

**ЖЕЛАТИН ЗОЛОТОГО КАЧЕСТВА:** 200–210 блюмов

**ЖЕЛАТИН ПЛАТИНОВОГО КАЧЕСТВА:** 240–260 блюмов

Если ваш желатин содержит количество блюмов, отличающееся от указанного в рецепте, вот формула для расчета.

Например, у вас имеется желатин в 200 блюмов (А), но в рецепте требуется 8 г желатина в 150 блюмов (Б).

Разделите А на Б:  $250 / 150 = 1,33$ .  
Затем разделите нужный вес на полученный результат:  $8 / 1,33 = 6$

Вы можете заменить 8 г желатина в 150 блюмов на 6 г желатина в 200 блюмов.

2

## АГАР-АГАР



Это желирующее вещество растительного происхождения из красных водорослей. В отличие от пектина, его не нужно доводить до кипения в составе смеси на 30 секунд, чтобы запустить процесс желирования.

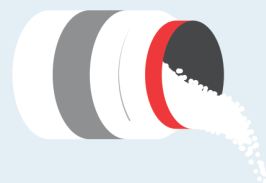
Его желирующие свойства в 8 раз превосходят желатин в 200 блюмов, из-за чего смесь получается более твердой и плотной, чем при использовании желатина.

*Одним словом:*  
1 г агар-агара = 8 г желатина в 200 блюмов.

(*Внимание:* агар-агар не подходит для замороженных приготовлений, так как он выделяет влагу при разморозке.)

3

## ПЕКТИН NH



Это желирующее вещество растительного происхождения содержится в зернах, кожуре и цедре некоторых фруктов. Пектин используется для желирования глазури, конфи, варенья, компотов, желе и фруктовых пюре. Он обеспечивает менее желированную текстуру, тающую во рту.

Чтобы запустить желирование, пектину требуется минимум кислоты (поэтому чаще всего рекомендуется добавить немного лимона в смесь). Затем его нужно довести до кипения и поварить еще 2 минуты.

**Чем его можно заменить?**

**ЖЕЛАТИНОМ В 150 БЛЮМОВ**  
в том же количестве.

# КАК ПРАВИЛЬНО РАСТОПИТЬ ШОКОЛАД

Топленый шоколад кажется детской забавой, но неправильный подход к этому процессу может быстро обернуться катастрофой и неудачным десертом. Существует два основных способа.

**1**

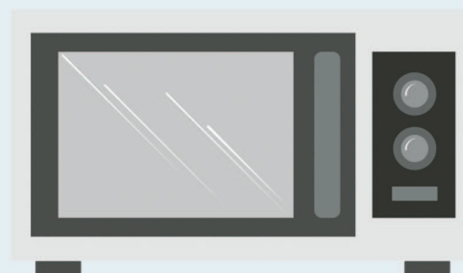
## НА ВОДЯНОЙ БАНЕ

Благодаря невысоким температурам это наименее рискованный способ. В небольшой кастрюле нагрейте воду на медленном огне, но не доводите до кипения. Разломайте шоколад на мелкие кусочки, поместите их в емкость из нержавеющей стали достаточного размера. Следите за тем, чтобы дно емкости не касалось воды. Поместив емкость поверх кастрюли, регулярно мешайте, пока шоколад полностью не растает.

**2**

## В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Разломайте шоколад на мелкие кусочки и поместите их в подходящую для микроволновой печи емкость. Отрегулировав печь на 500 Вт максимум, растопите шоколад поэтапно: сначала интервалами в 30 секунд, затем в 15 секунд, затем в 10 секунд, перемешивая шоколад в каждом перерыве, пока он не растает полностью.



# ОСНОВЫ ЗЕРКАЛЬНОЙ ГЛАЗУРИ

«Свет мой, зеркальце! скажи...» Скажи, как добиться идеальной зеркальной глазури. Такая задача редко удается с первого раза: для того чтобы освоить текстуру, температуры, движения и пр., требуются регулярные тренировки. Снова повторю: не отчаивайтесь... Вот несколько базовых советов, которых следует придерживаться для лучшего результата.

## 1

### ТОЧНОСТЬ!

Взвешивайте ингредиенты с точностью до грамма и соблюдайте температуры.

## 2

### КАЧЕСТВЕННЫЙ ШОКОЛАД

Для наилучшего результата и должной текстуры я рекомендую использовать белый шоколад для глазури, а не первый подвернувшийся под руку.

## 3

### О ТЕХНИКЕ И ХОРОШЕМ БЛЕНДЕРЕ

Перемешивайте зеркальную глазурь как можно меньше, чтобы избежать появления лишних пузырьков. Для смешивания зеркальной глазури никогда не пользуйтесь погружным блендером, чья насадка заканчивается колокольчиком с отверстиями по бокам, так как они способствуют образованию пузырьков. Лучше использовать погружной блендер со сплошной насадкой.

## 4

### О БЛЕСКЕ И ЦВЕТЕ

Чтобы окрасить зеркальную глазурь, я рекомендую пользоваться пищевым красителем-гелем. Перед использованием лучше оставить глазурь на ночь в холодильнике: так она будет более струящейся и блестящей. Однако, если у вас нет времени, вы можете пользоваться глазурью в день приготовления.

## 5

### ЖЕЛАТИН

Для приготовления глазури вы можете использовать листовой или порошковый желатин, но я не рекомендую агар-агар.

## 6

### ПРАВИЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Перед тем как нанести глазурь на десерт, обязательно проверьте ее температуру, воспользовавшись кулинарным термометром: она должна быть между 33 и 35 °С.

# ХРАНЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ЗАГОТОВОК

Некоторые заготовки будущих изделий можно хранить в холодильнике и / или в морозильной камере, что позволяет распределить некоторые этапы и сэкономить время. Однако нужно знать, что и как можно хранить!

## АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ

Максимум 24 часа в плотно закрытом контейнере в холодильнике.

## ВОЗДУШНЫЙ БИСКВИТ

5 дней, плотно обернув пищевой пленкой, 3 месяца в морозильной камере.

## ВЫПЕЧЕННЫЙ КОРЖ БЕЗ НАЧИНКИ ДЛЯ ТОРТА

2–3 дня в холодильнике, 2–3 месяца в пищевой пленке или в пакете в морозильной камере.

## ГАНАШ

24 часа в плотно закрытом контейнере или накрыть пищевой пленкой, прилегающей к поверхности крема, в миске при комнатной температуре (примерно 21 °C), 10 дней в холодильнике, 3 месяца в морозильной камере.

## ГОТОВАЯ БРИОШЬ

Несколько дней в обертке при комнатной температуре.

## ГОТОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Месяц в металлической коробке при комнатной температуре.

## ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ ШУ

2 дня под чистым полотенцем при комнатной температуре.

## ЗАМОРОЖЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ

3–4 месяца, не вынимая из формы (чтобы не покрылись инеем), в морозильной камере.

## ЗЕРКАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ

Максимум 6 дней в плотно закрытом контейнере в холодильнике, 4–5 недель в морозильной камере.

## КАРАМЕЛЬ НА СОЛЕНОМ МАСЛЕ

До полутора месяцев в плотно закрытом контейнере в холодильнике.

## КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ

48 часов под пищевой пленкой, прилегающей к поверхности крема, в холодильнике.

## КРЕМ «ШАНТИЛЬИ»

Максимум 24 часа в плотно закрытом контейнере в холодильнике. Этот крем можно хранить несколько недель в плотно закрытом контейнере в морозильной камере, но он потеряет в плотности (его можно будет использовать для приготовления теста или мороженого).

## ЛИМОННЫЙ КРЕМ

1 неделя в плотно закрытом контейнере в холодильнике, 6 месяцев в морозильной камере.

## МЕРЕНГА

2 недели в металлической коробке при комнатной температуре.

## НАЧИНЕННЫЕ ПИРОЖНЫЕ-МАКАРОНЫ

1 неделя в плотно закрытом контейнере с бумажным полотенцем на дне.

## ПРАЛИНЕ

3–4 месяца в плотно закрытом контейнере в холодильнике.

## РАЗМОРОЖЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ

Максимум 72 часа в холодильнике.

## СЫРОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

2–3 дня в пищевой пленке в холодильнике, 2–3 месяца в морозильной камере.

## СЫРОЙ КОРЖ ДЛЯ ТОРТА В КОЛЬЦЕВОЙ ФОРМЕ

24 часа в холодильнике, 2–3 месяца в пищевой пленке в морозильной камере.

## СЫРЫЕ ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ

2–3 дня в плотно закрытом контейнере в холодильнике, до нескольких месяцев в морозильной камере (заморозьте их в форме для льда, а затем переложите в пакет для лучшего хранения).

## ТЕСТО ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ

2 месяца в виде маленьких сфер, обернутых пищевой пленкой, в морозильной камере.

## ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГА

5 дней в холодильнике, плотно обернув пищевой пленкой, 3 месяца в морозильной камере.

## ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ

2–3 дня в плотно закрытом контейнере в холодильнике, с небольшим количеством холодной воды на поверхности, чтобы не высохли. Слейте воду перед использованием.



# ИНСТРУМЕНТАРИЙ

Качественная утварь необходима для кондитерского дела. Вот небольшой список того, что вам понадобится со временем.

## 1

### КОЛЬЦЕВЫЕ ФОРМЫ ДЛЯ ПИРОГОВ

Я предпочитаю формы без дна, так как в них легче поместить тесто и из них легче извлечь изделие. Обратите внимание на формы с отверстиями (с небольшими дырочками по бокам), которые способствуют лучшему выпеканию без разбухших краев и позволяют добиться лучшего финального результата.

Кольца, которым я отдаю предпочтение:

- Кольца из нержавеющей стали
- Кольца из композитных материалов и немнущегося термопластика

## 2

### КОЛЬЦЕВЫЕ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Кольца для выпечки необходимы, чтобы приготовить бисквиты для пирожных, а иногда и сами пирожные, если у вас нет силиконовых форм.

**Вам непременно понадобятся:** кольца диаметром 14, 18 и 22 см.

Я не рекомендую раздвижные кольца, так как они тоньше и быстрее теряют форму. Лучше иметь три кольца разных размеров, но более прочные и толстые.

## 3

### КОВРИК ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Я пользуюсь ковриком с мелкими отверстиями, которые позволяют «дышать» изделиям на основе плотного теста (например, пирогам и заварным пирожным). Также они способствуют более равномерному выпеканию.

Вы можете воспользоваться ковриком с непригораемым покрытием: он очень прочный, но без отверстий, поэтому больше подходит для жидкого теста, чем для плотного.

Пергамент для выпечки, положенный прямо на противень, также является неплохим вариантом.

## 4

### КОНДИТЕРСКИЕ НАСАДКИ

На мой взгляд, нет ничего лучше насадок из нержавеющей стали.

Я рекомендую следующие насадки и размеры:

- НАСАДКИ-ЗВЕЗДЫ
- КРУГЛЫЕ НАСАДКИ 20 мм и 9 мм
- БОРДЮРНЫЕ НАСАДКИ

Насадки и кондитерские мешки продаются отдельно. Не забудьте приобрести сами мешки! Полиэтиленовые – отличный вариант.

## 5

### БОЛЬШАЯ ФОРМА ДЛЯ ДЕСЕРТОВ

Чаще всего я пользуюсь силиконовыми. Их разнообразные формы отличного качества гарантируют легкое извлечение изделия. Они подходят и для духовки, и для заморозки.

### ДРУГИЕ НЕОБХОДИМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Кулинарный термометр с щупом **6**
- Кондитерская лопатка (а лучше три) **7**
- Венчик **8**
- Длинные лопатки
- Неадгезивная (к которой не прилипает тесто) кондитерская скалка
- Классические кухонные весы **9** и, если есть такая возможность, дополнительные весы, взвешивающие с точностью до миллиграмма (например, для желатина и пектина)