

кейко

Инвентарь и ингредиенты для мастер-класса

от Елены Тугановой



@flowercake_zefir

Дорогие, привет 💖
Меня зовут Елена Туганова.
Я уже 7 лет в кондитерском мире.

Кто я такая?

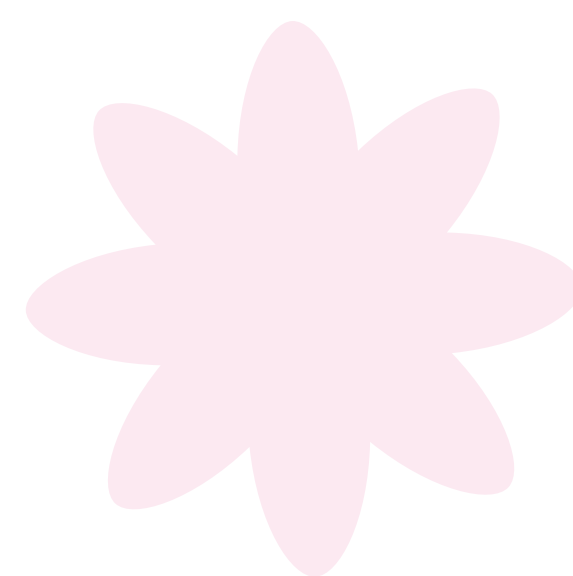
Я профессиональный кондитер в школе КЕЙКО в нише цветов и автор курсов по зефирным цветам, кремовому декору и магии маршмеллоу, а также автор блога [zefirzvet](https://zefirzvet.ru)

КЕЙКО – это международная онлайн-школа. Уже более 7 лет мы обучаем кондитеров с нуля, и за это время сняли 30+ профессиональных курсов по самым популярным кондитерским направлениям, которые остаются актуальными даже сейчас!

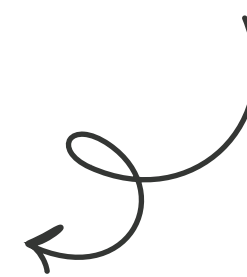


А теперь несколько фактов обо мне:

- Топ-кондитер, автор и ведущая курсов «Зефирные цветы», «Зефирные цветы 2.0», «Кремовая флористика» и «Магия Маршмеллоу».
- Обучила и вывела на доход более 8000 учеников.
- Прошла путь от личных продаж до преподавателя.
- Ушла в декрет и больше не вернулась оттуда.



И не забудьте подписаться на мои соц.сети:



Инвентарь и ингредиенты

Яблочный зефир на соке

Ингредиенты:

- зеленые яблоки (Гренни Смит, Симиренко или Антоновка) 3-4 шт. или 250 гр яблочного сока без сахара (Рич, Я, J7, Добрый)
- 7 гр агар-агара 900 блюм
- 190 гр сахара (1) в сотейник
- 70 гр сахара (2) в дежу
- 8гр альбумина и 70 гр воды температурой 30-35 градусов ИЛИ 70 гр. яичного белка комнатной температуры
- щепотка лимонной кислоты (по желанию, для баланса сладости)
- 50 гр глюкозного сиропа (по желанию, в этом случае сахар (1) снизить до 160гр



Глюкозный сироп мы добавляем в зефир по желанию, в сироп вместе с сахаром, он будет придавать нашему зефиру большую эластичность и препятствовать его подсыханию.

Рекомендую следующие марки агара: Proagar, IIBakery, Guzman, Valde.

Инвентарь Гортензия

Инвентарь для отсадки гортензии:

- кондитерские мешки
- кондитерский гвоздик 7 см
- насадка 1А
- насадка 127
- насадка 1
- ножницы
- пергамент
- желтый водорастворимый краситель (гелевый или жидкий)
- красители-распылители от Натива-кондитер «Голубая гортензия», «Индиго»

