GRUPA SD S.C.
ul. Knosały 227, Radzionków
32 445 73 84

Szpatuła zakrzywiona stalowa do kremu 26,5cm x 3cm



cena: 19,31 zł

Opis słownikowy

CZAS REALIZACJI	Wysyłka 24-48h
RODZAJ	Akcesoria

Opis produktu

Szpatułka cukiernicza sprawdzi się podczas tynkowania tortów, przekładania blatów biszkoptowych kremem oraz rozprowadzania ganache, mas śmietankowych i innych nadzień cukierniczych. Można wykorzystać ją również do wygładzania polew o odpowiedniej konsystencji i wykańczania powierzchni ciast.

Część robocza wykonana jest ze stali nierdzewnej, a uchwyt wykonany z drewna zapewnia wygodne trzymanie narzędzia podczas pracy. Prosta konstrukcja pozwala kontrolować grubość nakładanego kremu oraz wygładzać jego powierzchnię.

Szpatuła do tortów sprawdzi się zarówno w profesjonalnych pracowniach cukierniczych, jak i podczas domowego przygotowywania wypieków.

Praktyczne wskazówki użytkowania:
Podczas przekładania tortu nakładaj krem na środek blatu i rozprowadzaj go szpatułą w kierunku brzegów.
Aby wygładzić wierzch tortu, prowadź szpatułę równomiernym ruchem, utrzymując ostrze pod niewielkim kątem do powierzchni kremu.
Przy nakładaniu ganache lub kremów maślanych pracuj na masie o konsystencji odpowiedniej do rozprowadzania, aby uniknąć nierówności.
Po użyciu dokładnie umyj i osusz szpatułę.

Wymiary:
Szpatułka: 26,5 x 3 cm

Kod produktu: 5053718