

# HERRAMIENTAS Y UTENCILIOS PARA EMPLATAR

**ESPONJA:** Es un elemento muy versátil porque con unas tijeras se le da la forma necesaria. El siguiente paso será sumergir en una salsa y “estampar” en el plato.

**MOLDES PARA EEMPLATAR Y AROS:** Se sumergen en una salsa y se apoya sobre el plato quedando la silueta de la forma. los moldes y aros también son muy útiles para realizar timbales cuando tenemos que emplatar arroces, pistos, etc.

**PLANTILLAS:** Nos puede ser útil diseñar una plantilla en papel o acetato para espolvorear algún ingrediente o emplatar alguna salsa consiguiendo una forma concreta.

**BROCHAS, PINCELES Y RODILLOS:** Muy útiles para realizar líneas y franjas. Las brochas de silicona son la mejor opción y la más higiénica pues nos evitamos que queden pegadas alguna cerda suelta en las salsas. Los mini rodillos de pintor también pueden sernos útiles.

**BIBERONES Y MANGAS:** Son utensilios perfectos para decorar con puntos y formas circulares.

**CUCHARAS ESTILOGRÁFICAS DE EEMPLATAR:** Sirven para hacer lágrimas. Dado que el éxito del plato dependerá de la consistencia de la salsa. Existen en el mercado juegos de cucharas estilográficas útiles para emplatar.

**PINSAS DE SILICONA:** Las pinzas de silicona son un accesorio muy versátil y útil para cocinar y emplatar. Están hechas de acero inoxidable y el mango y las puntas son de silicona para proporcionar un mejor agarre y además no rallar las sartenes u ollas.

**ESTUDIANTE: CELINA VELIZ OROSCO**

**DOCENTE: CHEF. DANIEL FERNANDEZ PEREDO**