

Utensilios para postres.

Para cocinar postres necesitamos ayudarnos con una serie de **utensilios**. El **equipo básico** no tiene por qué ser muy amplio, debe estar siempre **limpio** y listo para **funcionar**.

1.- Básicamente hay 2 tipos de **batidoras**:
- **La de brazo**, que se usa para batir diferentes ingredientes o triturarlos.
- **La de varillas**, cuya finalidad consiste en incorporar aire a diferentes preparados, como para montar claras o yemas.

2.- **Brocha**: Pincel que se utiliza para dar brillo a masas.

3.- **Cápsulas para magdalenas**: Moldes de papel especiales para hacer magdalenas.

4.- **Cazos y cazuelas**: Recipientes para calentar o cocinar diferentes productos.

5.- **Colador**: Instrumento de cocina necesario para colar líquidos o cremas. También se utiliza para tamizar y espolvorear alimentos en polvo.

6.- **Cortapasas**: Moldes abiertos por los dos extremos que sirven para cortar masas. Los hay de las formas más diversas: corazones, cuadrados, redondos, etc.

7.- **Cucharas de madera**: Imprescindibles para trabajar en sartenes y cazuelas antiadherentes pues evitan que se rayen.

8.- **Cuchillos**: Utensilios que sirven para cortar alimentos, por ejemplo: puntilla, cuchillo pequeño que sirve para pelar, picar y cortar distintos alimentos; de sierra, muy apropiados para cortar bizcochos, tartas o panes.

9.- **Cuencos**: Se utilizan para mezclar o batir ingredientes.

10.- **Descorazonador**: Sirve para extraer el corazón de diversas frutas, sobre todo de la manzana.

11.- **Espátula**: Utensilio que consiste en una lámina plana de metal con agarradera o mango similar a un cuchillo con punta roma. Se utiliza para levantar alimentos con mayor facilidad. También las hay con la punta de goma. Muy práctica para rebañar las salsas o las cremas de los cazos.

12.- **Espumadera**: Muy útil para retirar los alimentos fritos en la sartén, a la vez que escurren el exceso de aceite.

[Utensilios básicos de repostería \(hogarmania.com\)](http://hogarmania.com)