

# Utensílios



# BATEDEIRA

Essa é indispensável! Ela vai fazer parte da sua vida de Confeiteira. Quando puder não deixe de investir em uma bateadeira planetária

# FUET

Ele tem a função de misturar muito bem os ingredientes, além de ser usado também para bater algumas massas e cremes.

# BALANÇA DIGITAL

Ela é muito importante e nos ajuda na exatidão dos ingredientes das receitas. Sem dúvida fazer as receitas utilizando a balança no lugar das xicaras é bem melhor.

# ESPÁTULA RETA E ANGULADA

São fundamentais para espalhar os recheios nos bolos e principalmente para espalhar e alisar as coberturas.

# ESPÁTULA E COLHER DE SILICONE

São muito resistentes e evitam o desperdício. São melhores para misturar os ingredientes.

## ESPÁTULA ALISADORA

Ajuda a alisar a cobertura no bolo, deixando aquele visual lisinho que beira a perfeição.

# FORMAS OU ASSADEIRAS

Essas são importantíssimas, pois precisamos delas para fazer lindas massas. Existem diversos tamanhos e formatos, mas sempre indico as mais baixas com altura de 5cm ou 7cm. Especificamente as que usaremos são as redondas de 18cm x 5cm

## ARO CORTADOR DE MASSAS

Esse é fundamental para quem pretende trabalhar com Naked Cake, já que esse Bolo requer perfeição no tamanho das massas e recheios. Com o aro cortador você conseguirá discos perfeitos, todos exatamente do mesmo tamanho.

## BICOS E SACOS DE CONFEITAR

Não é preciso ter todos os modelos de Bicos, até porque existem muitos modelos. Mas é bom que aos poucos você vá adquirindo os principais e mais usados, como o 1M da Wilton, 114 Folha, 4B e 6B da Wilton, Bico Pétaia, Bico Perle A1 ou A2 para rechear e cobrir os bolos. Os sacos de confeitar podem ser aqueles descartáveis em tamanho médio ou grande

# PENEIRAS

São muito uteis, pois em algumas receitas e farinha, o cacau e o açúcar são peneirados. Além disso utilizamos a peneira também para finalizar alguns bolos, principalmente Naked Cakes e Espatulados.

# POTES GRANDES TIPO BOWL

São fundamentais, pois utilizamos e muito, principalmente para fazer várias colorações no Chantilly.

# FACA GRANDE DE SERRA

É muito importante pois ela tem um corte perfeito, evitando que a massa fique esfarelada ao cortar.

## BAILARINA

Tem a função de auxiliar na montagem do bolo. Facilita e agiliza muito a vida da confeitadeira.