



# Poradnik prezentowy

dla cukierniczek  
i amateerek pieczenia





## *Wstęp*

Wybór prezentu to nie jest prosta sprawa. Przeglądasz oferty różnych sklepów, zaglądasz na allegro i po godzinie jesteś jeszcze bardziej skołowana. Tyle możliwości! Sprzęty, gadżety, barwniki... co wybrać?

Napisałyśmy ten poradnik prezentowy właśnie po to żeby ułatwić Ci wybór.

O każdej propozycji opowiadamy w kilku zdaniach, dodajemy linki afiliacyjne do sklepów oraz orientacyjną cenę.

Znajdziesz tu **62 propozycji prezentów**, które możesz kupić w sklepach, a także kilka pomysłów na **słodkie prezenty DIY**.

Mamy nadzieję, że ebook pomoże Ci podjąć decyzję.



# *Spis prezentów wg. ceny*

**do 50 zł**

- Ranty cukiernicze
- Folia rantowa
- Talerz obrotowy
- Skrobka do tortu
- Nóż do biszkoptu
- Dyski do tynkowania
- Ranty do deserów
- Listwy do wałkowania
- Mata perforowana
- Wykrawacze
- Wałki ze wzorem
- Rękaw cukierniczy i tylki
- Ranty perforowane do tartaetek
- Najpiękniejsze posypki
- Formy silikonowe
- Masa cukrowa
- Barwniki spożywcze
- Patera ozdobna
- Waga kuchenna
- Waga jubilerska
- Czekolada ręcznie wykonana
- Bon prezentowy do sklepu cukierniczego
- Subskrypcja Słodki Klub



## do 100 zł

- Książka "Dziewczyny z wypiekami. 4 pory roku"
- Książka "Chleb"
- Książka "Gotowanie dla geeków"
- Książka "Szkola Cukiernictwa"
- Książka "Wafer Paper Cakes"
- Książka "Bake it better"
- Książka "Sift"
- Zestaw narzędzi do tortów
- Ranty do żelek
- Tortowy alfabet
- Ranty do ciast
- Zestaw okrągłych wykrawaczy
- Błaszka do pieczenia
- Zestaw do masy cukrowej
- Patera ozdobna
- Bon prezentowy do sklepu cukierniczego
- Palnik cukierniczy
- Tarka Microplane
- Fartuszek z haftem





### do 200 zł

- [Książka "Sztuka dekoracji cukierniczej"](#)
- [Książka "Kreacje"](#)
- [Książka "The elements of baking"](#)
- ["Tortowy ebook 2.0"](#)
- ["Nowy tortowy" ebook](#)
- ["Eklery" ebook](#)
- ["Torty Ptiszu" ebook](#)
- [Talerz obrotowy](#)
- [Blender](#)
- [Patera ozdobna](#)
- [Walek do ciasta](#)
- [Orzeszkownica](#)
- [Bon prezentowy do sklepu cukierniczego](#)

### powyżej 200 zł

- [Książka "How baking works?"](#)
- [Zestaw do pieczenia ciast](#)
- [Mikser planetarny](#)
- [Maszynka do mięsa](#)
- [Termometr cukierniczy](#)
- [Blender](#)
- [Aerograf](#)
- [System natryskowy](#)
- [Mikrofalówka](#)
- [Opiekacz](#)
- [Szkolenia cukiernicze](#)
- [Bon prezentowy do sklepu cukierniczego](#)

### bezcenne

- [Słodkie prezenty DIY](#)
  - [beziki i lizaki bezowe](#)
  - [puzzle piernikowe](#)
  - [ciasteczka kruche](#)
  - [tabliczki czekolady i czekoladowe bomby](#)

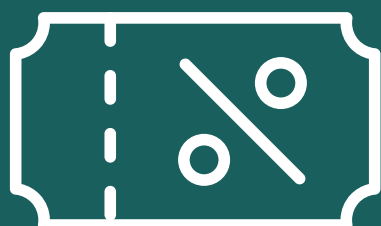


**[Kupony rabatowe](#)**

# kupony rabatowe

W wielu sklepach działa nasz kod rabatowy **cakeitpl** - skorzystaj z niego podczas zakupów.

- Sklep Słodka Pasja (5%) - sklep cukierniczy
- Miniowe Love (10%) - wykrawacze, stemple, toppersy, alfabety itp.
- Słodki Bufet (10%) - posypki, barwniki, szablony tortowe
- Ula Stępnia (5%) - ebooki, Słodki Klub
- Candy Bike (10%) - waty cukrowe
- Tree nuts (10%) - najlepsze orzechy i pasty
- Rena Fartuszki (10%) - fartuszki z możliwością haftowania logo
- Cukiernicze Atelier (10%) - szkolenia cukiernicze (m.in. wegańskie i bez glutenu)
- Cake me (5%) - szkolenia z tortów piętrowych i słodkich stołów



cakeitpl



# *“Czekolada” Le Cordon Bleu*

Książka, której przeglądanie zawsze kończy się wielką ochotą na czekoladowy deser.

To niemal 200 apetycznych przepisów z czekoladą w roli głównej. Znajdziesz tu również kilkanaście tutoriali m.in. temperowanie czekolady, dekoracje czekoladowe, idealne ciasto kruche, pokrywanie ciast polewą, przygotowanie trufl i wiele innych.



Książkę możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena ok. 70 zł





# *“Szkoła Cukiernictwa” Le Cordon Bleu*

Książka dla cukierników na każdym poziomie. Przepisy przedstawiono krok po kroku wraz ze zdjęciami. Są “domowe” przepisy na babeczki, suflety czy tartę Tatin, klasyki z wyższej półki, np. makaroniki i opera cake, a także odjechane połączenia takie jak ptysie z yuzu i czekoladą czy tort z aloesem i poziomkami.



Książkę możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena ok. 60 zł





# *“Kreacje”*

## *Iwaniuk Rosiński*

## *Wiśniewski*

Książka zawiera wiele ciekawych, inspirujących przepisów na nowoczesne desery i niespotykane połączenia smaków oparte na polskich składnikach. Są też podstawowe receptury na różne rodzaje bez i kremów, a także informacje o składnikach i ich właściwościach. Pozycja dla osób posiadających już sporą wiedzę oraz profesjonalne sprzęty.



Książkę możesz  
kupić **TUTAJ** 



cena ok. 120 zł





# *“Sztuka dekoracji cukierniczej”*

## *Szkoła Squires Kitchen*

W tym opasłym tomie opisano całą masę dekoracji cukierniczych. Co ważne – każda technika jest przedstawiona tak jak na naszym blogu – krok po kroku. To 520 stron konkretnej wiedzy cukierniczej.



Książkę możesz  
kupić **TUTAJ** 



cena ok. 150 zł

LUKIER PLASTYCZNY | CUKROWE KWIATY | MODELOWANIE  
DEKOROWANIE CIAST | CIASTA | CIASTECZKA | CZEKOLADA | LUKIER  
PIECZENIE CIAST NA ZAMÓWIENIE

MIĘDZYNARODOWA SZKOŁA  
SQUIRES KITCHEN



SZTUKA  
DEKORACJI  
CUKIERNICZEJ

OD ŚWIATOWEJ SŁAWY MISTRZÓW ZE SQUIRES KITCHEN



# *“Dziewczyny z wypiekami. 4 pory roku” Stankiewicz, Nagat*

W odróżnieniu od pierwszej książki Agaty i Małgosi, w tej nie znajdziesz tortów. Dziewczyny skupiły się na mniejszych formach oraz ciastach. Jest tutaj sporo deserów musowych, ciast, serników, tart, ciasteczek, popsów w różnych kształtach czy deserków w pucharkach. To fajna baza do komponowania własnych słodkich stołów.



Książkę możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena ok. 100 zł







# *“Gotowanie dla geeków” Jeff Potter*

To książka o gotowaniu, ale wyjaśnia też wiele spraw związanych z pieczeniem. Autor w zrozumiały sposób opisuje co dzieje się podczas przygotowywania wypieków i pieczenia. Odpowiada na pytania dociekliwych fanów cukiernictwa, np. dlaczego ciasto rośnie lub czym różni się proszek do pieczenia od sody oczyszczonej.



Książkę możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena ok. 60 zł



# *“Chleb”*

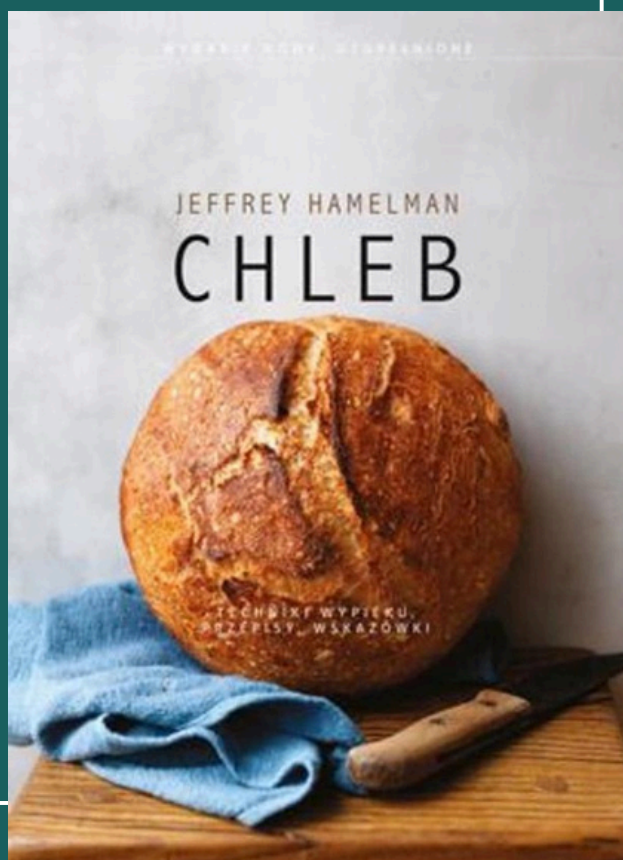
*Jeffrey Hamelman*

Prawdziwa biblia chleba. Opisuje szczegółowo każdy składnik i etap przygotowania chleba, bułek, chatek i wielu innych piekarniczych smakołyków. To świetny prezent dla każdego, kto chce rozpocząć wypiekanie pieczywa w domowym zaciszu.



Książkę możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena ok. 65 zł





# *“How Baking Works”*

*Paula I. Figoni*

Książka w zrozumiały sposób tłumaczy jak wpływają na siebie składniki ciast i deserów, jak powstaje smak oraz jakie znaczenia mają użyte narzędzia.

Ponad 500 stron wiedzy cukierniczej. Każda aspirująca cukierniczka powinna ją przeczytać.

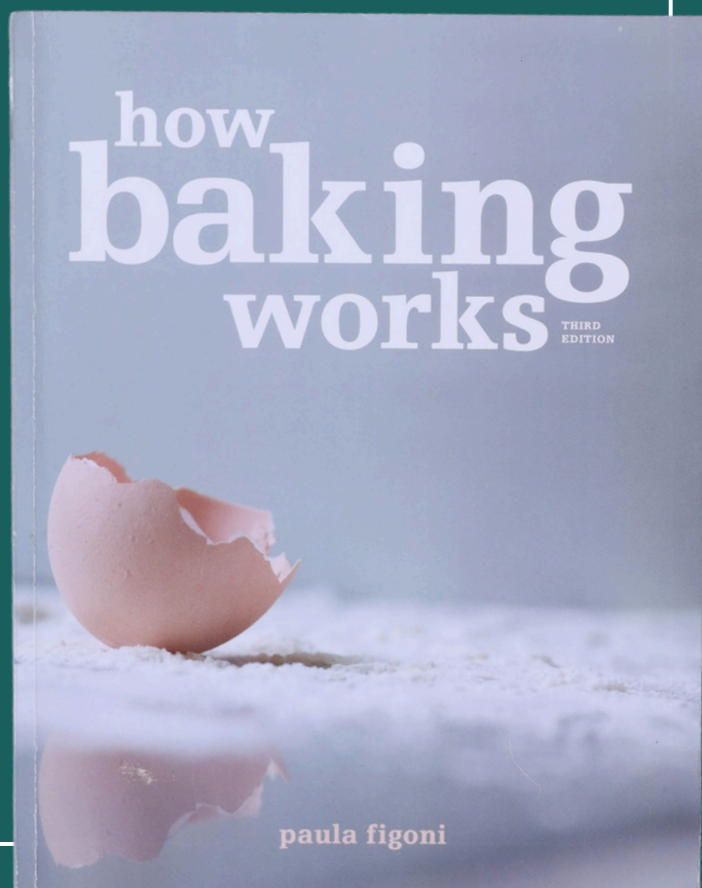
Książka w języku angielskim.



Książkę możesz  
kupić **TUTAJ**



cena ok. 290 zł





# *"The Elements of Baking"*

*Katarina Cermelj*

Autorka bardzo przystępnym językiem tłumaczy jak zmieniać klasyczne przepisy w wersje bez mleka, bez jajek, bez glutenu, wegańskie lub wegańskie bezglutenowe. Analizuje funkcje poszczególnych składników i pokazuje jak je zastąpić.

W książce znajduje się również mnóstwo przepisów na słodkości i pieczywo.

Książka w j. angielskim.

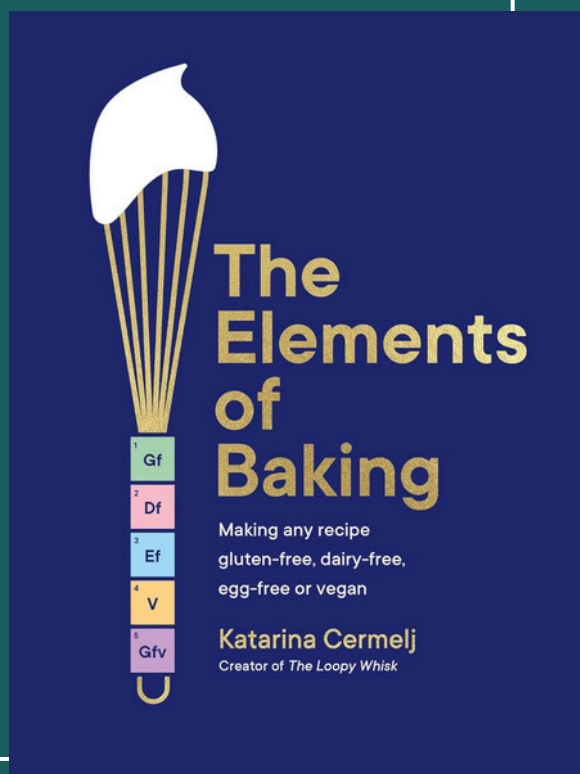


Książkę możesz

kupić **TUTAJ** 



cena ok. 120 zł







# *“Bake it better”*

## *Matt Adlard*

Świetna książka do doskonalenia umiejętności cukierniczych. Każdy rodzaj wypieków przedstawiony jest za pomocą 2 przepisów - łatwiejszego zawierającego podstawowe techniki cukiernicze, oraz trudniejszego, bardziej złożonego.

Zawiera 70 ciekawych smakowo i wizualnie receptur, wytłumaczonych krok po kroku.

Książka w j. angielskim.



Książkę możesz  
kupić **TUTAJ**



cena ok. 75 zł





# *“Sift”*

## *Nicola Lamb*

Książka wyjaśnia funkcje 4 podstawowych składników deserów - mąki, cukru, jaj i tłuszczu. Opisuje procesy zachodzące podczas pieczenia i niezbędne techniki cukiernicze.

Zawiera również zbiór wyjątkowo apetycznych przepisów, który pozwala wykorzystać zdobytą wiedzę w praktyce.

Książka w j. angielskim.



Książkę możesz  
kupić **TUTAJ** 



cena ok. 100 zł





# *“Wafer Paper Cakes”*

## *Stevi Auble*

Genialna książka opisująca jak “bawić się” papierem waflowym. Znajdziesz w niej szczegółowy opis wykonania jadalnych, papierowych ozdób. Każda dekoracja została opisana krok po kroku, wraz z informacją jakich narzędzi należy użyć. Są tam kwiaty, geometryczne ozdoby, kokardy, falbanki i toppers. Mnóstwo przepięknych inspiracji!

Książka w języku angielskim.



Książkę możesz  
kupić **TUTAJ**



cena ok. 100 zł



# *“Tortowy ebook 2.0”*

*Ula Stępnia*

W ebooku znajduje się 10 pełnych receptur na torty, w tym 7 “klasycznych” tortów i 3 musowe. Połączenie smaków i struktur jakie proponuje Ula sprawiły, że miałyśmy ochotę od razu pobiec do kuchni i je przetestować. Znajdziesz tutaj wiele przepisów na kremy, musy, biszkopty, wkładki owocowe, tynki i prażynki (szczególnie te ostatnie są intrygujące).



Ebook możesz  
kupić **TUTAJ** 



cena ok. 149 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**





# *“Nowy tortowy” Ula Stępnia*

Kolejna dawka tortowych przepisów. 10 receptur na torty (w tym wszystkie elementy - od biskoptu i nasączenia po kremy, chrupki i żelki) i 3 na tynki. Dodatkowo szczegółowy wstęp opisujący rolę użytych składników, potrzebne narzędzia i plan pracy przy robieniu tortu.

Świetny ebook dla początkujących i średniozaawansowanych torciarzy.



Ebook możesz  
kupić **TUTAJ** 



cena ok. 149 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**



# *“Eklery”*

## *Ada Lal (Ptiszu)*

Piękny, doskonale przemyślany i kompleksowy ebook na temat ciasta parzonego. Dokładne instrukcje opisujące co wpływa na jego wyrostanie, jak je szprycować i wypiekać. Informacje jak unikać najczęstszych problemów.

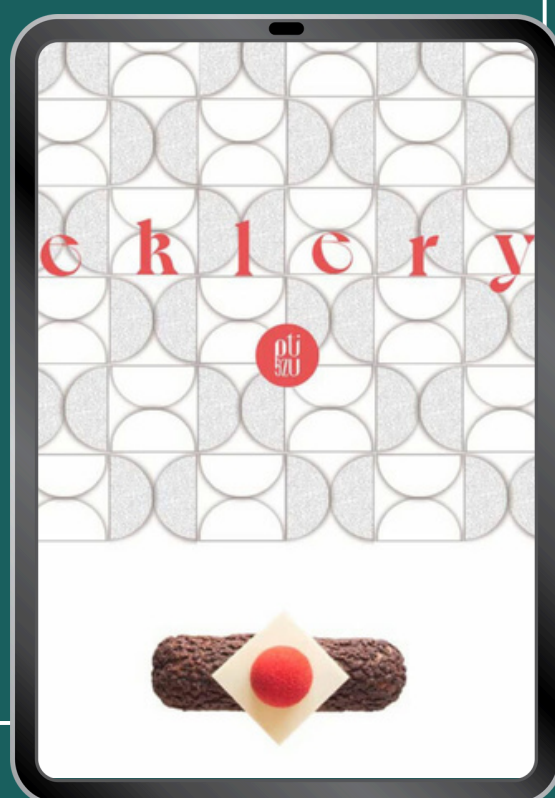
Przepisy są nietuzinkowe, ciekawe smakowo i pięknie udekorowane.

Po lekturze poczujesz się gotowa do podjęcia eklerowych prób lub do doskonalenia techniki.



Ebook możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena ok. 179 zł





# *“Torty Ptiszu”*

## *Ada Lal (Ptiszu)*

W ebooku znajdziesz wszystko co powinnaś wiedzieć żeby tworzyć stabilne i smaczne torty w wersji PRO. Jest obszerna część techniczna z opisem składników i technik. Dowiesz się jak kroić biszkopty, czym i jak je nasączać i jak składać tort. A na koniec poznasz unikalne przepisy na 10 różnych tortów.

Kompendium wiedzy o tworzeniu tortów.



Ebook możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena ok. 199 zł



# *Mikser planetarny*

Must have każdej cukierniczki! Torciary zwykle wzdychają do KitchenAida. Jest solidny, radzi sobie z każdym rodzajem ciasta, a do tego tak pięknie wygląda! Niestety koszt takiego sprzętu jest wysoki (grubo ponad 1000 zł), ale jeśli dysponujesz takim budżetem to bez wahania bierz KitchenAida!

Jeśli masz co najwyżej kilkaset złotych to możesz kupić naprawdę przyzwoity sprzęt marki Silvercrest (to marka Lidlowa).

Choć kosztuje niewiele to spisuje się i wygląda bardzo dobrze.

Sama korzystam z tego sprzętu i bardzo go lubię.





# *Mikser planetarny*

Dokładną recenzję tego robota znajdziesz TUTAJ.



Jest dostępny w 2 kolorach:

- czerwony kupisz tutaj
- czarny kupisz tutaj 



cena ok. 239 zł





# *Narzędzia do składania i tynkowania tortów*

Narzędzi ułatwiających składanie i tynkowanie tortów jest wiele. Nie wszystkie są konieczne, ale wiele z nich się przydaje. Nie będę się tutaj rozpisywała o każdym z nich, dlatego polecam Ci zapoznanie się z [wpisem na temat podstawowych narzędzi do składania i tynkowania tortów](#). Tam dokładnie wyjaśniłam co do czego służy.

Rant, patera obrotowa i skrobka to święta trójca tortowania i taki zestaw będzie idealnym prezentem dla początkujących.



## *Ranty cukiernicze*

Od nich zaczyna się prawdziwa przygoda z tortami, wcześniej są tylko zwykłe placki. Ranty służą do pieczenia i składania tortów. Ułatwiają cały proces i sprawiają, że tort jest prosty, więc ozdabianie też jest łatwiejsze. Osobie początkującej wystarczy jeden rant, najbardziej uniwersalny będzie model regulowany w zakresie 15 - 21 cm od Dorosiowe Ranty. To wielkość, która pozwala na przygotowanie tortu dla 10 - 20 osób.



Ranty możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena od 40 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**



## *Folia rantowa*

Do kompletu warto dorzucić też folię rantową. Ten gadżet bardzo ułatwia wyciągnięcie złożonego tortu z rantu bez ryzyka uszkodzenia. Jest też wygodniejsza w użyciu niż papier do pieczenia i można jej używać wielokrotnie (ale nie nadaje się do pieczenia!). Często jest sprzedawana w rolkach po 100 metrów – to bardzo dużo (ja od 3 lat korzystam z rolki 20 m i odwinęłam dopiero połowę). Lepiej wybrać folię, którą można kupić w mniejszej rolce lub na metry.



Folię możesz  
kupić **TUTAJ** 



cena od  
3,69 zł/metr



Użyj kuponu **cakeitpl**





## Talerz obrotowy

Bez niego piękne otynkowanie (czyli obłożenie tortu kremem z zewnątrz) jest niemal niemożliwe. W roli talerza obrotowego dobrze sprawdza się taca obrotowa z Ikei. Jest tania i całkiem dobra, choć potrafi się przechylać jeśli tort nie jest ułożony na środku, a jej rozmiar sprawia, że trudno ją zmieścić do szafki.

Porządna, aluminiowa patera, która niezawodnie radzi sobie i z małutkimi i z wielkimi tortami, to większa inwestycja, ale będzie służyła niezawodnie przez lata.



Paterę możesz  
kupić **TUTAJ** 



cena ok. 40 zł (ikea)  
ok. 150 zł (aluminiowa)



# Skrobka

Packa służy przede wszystkim do wygładzenia kremu na torcie. Tak naprawdę sprawdzi się każda, która u dołu ma kąt prosty (wtedy wystarczy ją oprzeć o podkład żeby otrzymać prosto otynkowany tort). Jest bardzo wiele modeli pacek, a to, która stanie się ulubioną jest kwestią indywidualną. Bardzo fajną skrobką jest „japonka” z Dorosiowych Rantów, a na prezent świetnie nada się brokatowa skrobka z grawerem od Miniowe Formy 3D.



Miniową skrobkę  
możesz kupić **TUTAJ**   
a Dorosiową **TUTAJ** 

 cena od 15 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**



## *W zestawie taniej!*

W sklepie Słodka Pasja możesz kupić zestaw, w skład którego wchodzi:

- rant regulowany 15 - 21 cm,
- skrobka "japonka" 25 cm,
- 1 m folii rantowej 12 cm

Kupując w pakiecie zapłacisz mniej.



Zestaw możesz kupić **TUTAJ**



cena ok. 80 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**



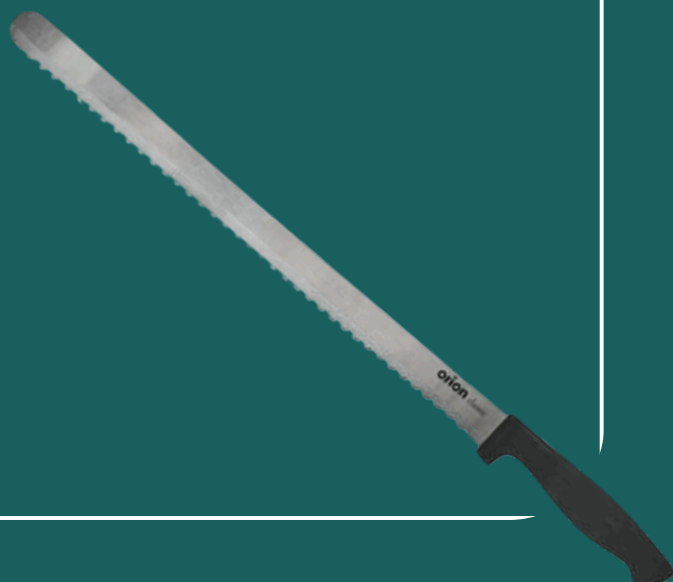
## Nóż do biskoptu

Dobrej jakości nóż to prawdziwy skarb. Można nim idealnie pociąć biskopt, lub inne ciasto, na proste blaty. Naprawdę ostry nóż nie szarpie ciasta, więc podczas krojenia nie powstaje masa okruszków. Powinien też być długi, żeby można było nim przeciąć nawet duże ciasto. To gadżet, który wydaje się niepotrzebny (przecież każdy ma w kuchni jakiś nóż, prawda?) ale już po pierwszym użyciu okazuje się niezbędny.



Nóż możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena ok 25 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**





## *Ranty do żelek*

Niskie, regulowane ranty do żelek z pewnością ucieszą każdą bardziej zaawansowaną torciarę. Może nie jest to obowiązkowy sprzęt, ale za to bardzo przydatny. Najważniejszą ich cechą jest to, że są regulowane, co jest bardzo wygodne przy tworzeniu tortów różnej wielkości. Te, które chcę Wam polecić (czyli marki Dorosiowe Ranty) są łatwe w regulacji, a mycie nie jest problemem bo można je wrzucić do zmywarki.



Ranty do żelek możesz  
kupić **TUTAJ** 



cena od 60 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**



# *Dyski do tynkowania*

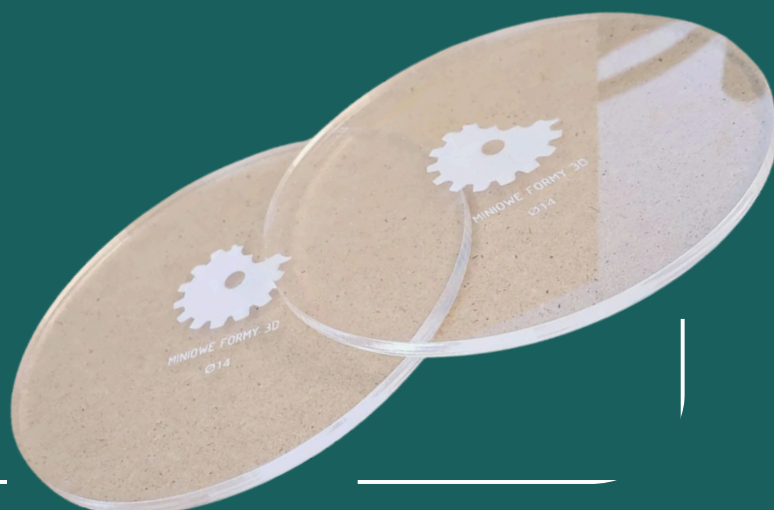
Największym problemem podczas tworzenia tortu jest tynkowanie (czyli pokrywanie kremem z zewnątrz). Każda cukierniczka chce żeby jej tort był piękny, a to tynk za to odpowiada. Dyski do tynkowania bardzo to ułatwiają. Można dzięki nim uzyskać idealny tynk, bez żmudnego gładzenia.

Jedynym minusem dysków jest brak regulacji - do każdej wielkości tortu potrzebny jest oddzielny komplet dysków. Na początek polecam dwie wielkości - 16 cm i 20 cm.



Dyski możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena od 20 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**

# Tortowy alfabet

Ozdabianie tortu często wymaga personalizacji. Można do tego celu kupić personalizowany topper (np. w Miniowe Formy 3D), jednak na każdy tort potrzebny będzie kolejny topper. Można też użyć wielorazowych literek do odciskania w masie cukrowej. Ten gadżet przyda się każdej osobie tworzącej torty. Najlepsze tortowe alfabety oferują Miniowe Formy 3D. Są świetnie wykonane, zamknięte w estetycznym pudełku, a do wyboru jest kilka różnych czcionek.



Alfabet możesz  
kupić **TUTAJ** 



cena od 89 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**

## *Ranty do ciast*

Ranty cukiernicze mogą służyć nie tylko do pieczenia i składania tortów, ale też do przygotowania wszystkich innych ciast. W odróżnieniu od tradycyjnych blaszek, ranty nie rdzewieją i nie rysują się. Można je myć w zmywarce i nie zajmują tak dużo miejsca w szafce (szczególnie forma prostokątna, która składa się z 4 narożnych elementów). Są regulowane, więc jeden rant może zastąpić kilka form do pieczenia. Polecam okrągły rant do ciast (na początek 18 - 21 cm) oraz prostokątny.



Rant okrągły  
możesz kupić **TUTAJ**  
a prostokątny **TUTAJ**



cena od 54 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**



## *Błaszka do pieczenia*

Przed wylaniem ciasta rant trzeba ustawić na płaskiej blaszce, żeby nie wypłynęło. Dlatego polecam dodatkowo zakup dedykowanej blaszki, szczególnie jeśli blacha z piekarnika nie jest prosta (np. ma wzniesienie na środku).

Błaszka świetnie sprawdza się do pieczenia idealnych ciasteczek, ptysi czy innych pyszności.

Polecam rozmiar 40 x 35 cm - to wielkość blaszki z piekarnika.



Błaszke możesz  
kupić **TUTAJ**



cena od 55 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**



## W zestawie taniej!

W sklepie Słodka Pasja możesz kupić zestaw do pieczenia ciast, w skład którego wchodzi:

- rant prostokątny regulowany wys. 12 cm
- blaszka 40 x 35 cm
- mata silikonowa 30 x 40 cm

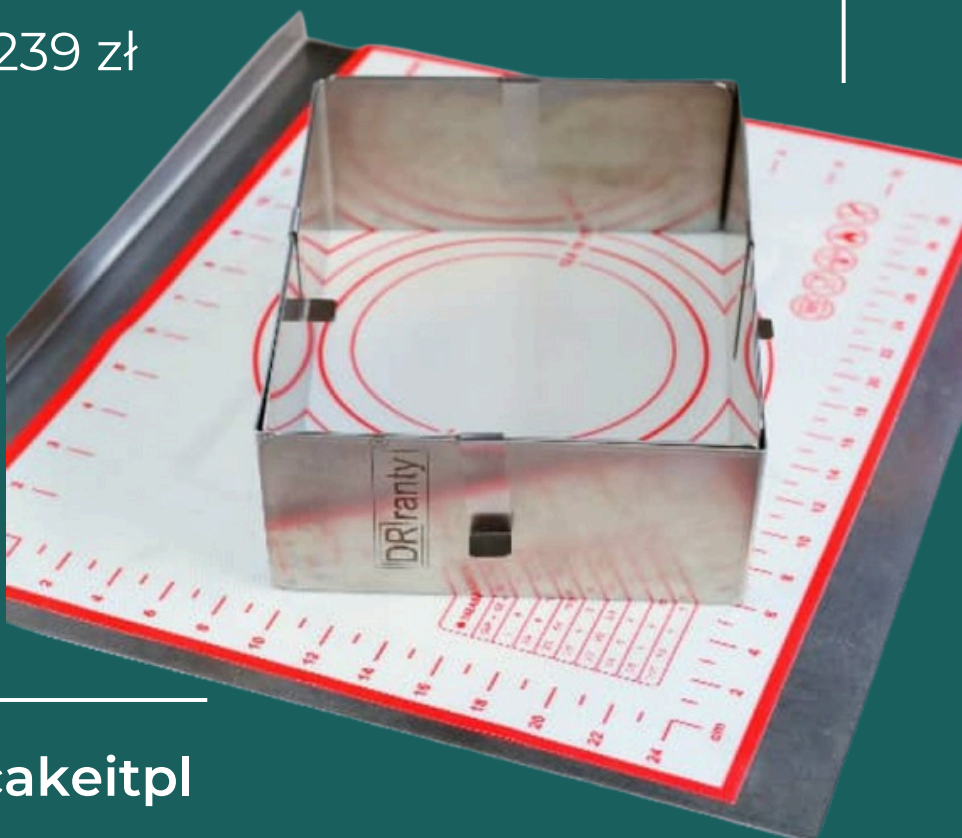
Kupując w pakiecie zapłacisz mniej.



Zestaw możesz kupić **TUTAJ**



cena ok. 239 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**



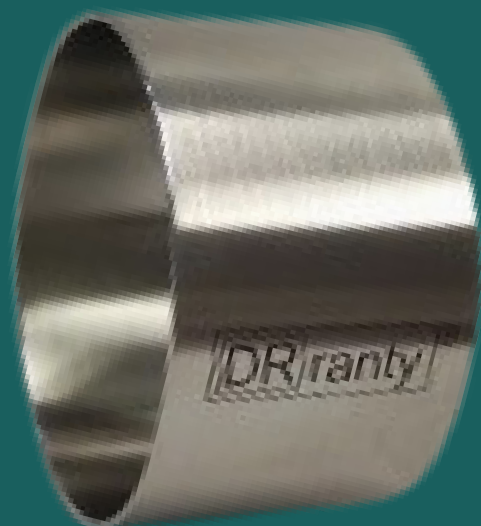
## *Ranty do deserów*

Małe, nieregulowane ranciki służą do tworzenia nowoczesnych deserów w kształcie tuby. Dobrej jakości pierścienie nadają się zarówno do pieczenia jak i do składania deserów. Tutaj ponownie polecę Dorosiowe Ranty, ponieważ ich ranciki są doskonałej jakości i występują w różnych rozmiarach. Warto kupić od razu min. 6 takich samych rantów, a najlepszy byłby zestaw 12 sztuk.



Ranciki możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena od 32 zł / szt



Użyj kuponu **cakeitpl**



## Listwy do wałkowania

Te dwie cienkie listwy wystarczą aby idealnie równo rozwałkować ciasto lub masę cukrową. Używa się ich bardzo prosto - trzeba położyć ciasto między listwami i wałkować opierając na nich wałek. W końcu ciasteczka wychodzą równe!

Dostępne są 3 grubości listew:

- 5 mm - do wałkowania ciasteczek
- 3 mm - na tarty i tartaletki
- 2 mm - do masy cukrowej.
- Warto mieć je wszystkie.



Listwy możesz

kupić **TUTAJ** 

lub taniej

w zestawie **TUTAJ** 



cena od 10 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**



## *Mata perforowana*

Dziurki w macie perforowanej pomagają równomiernie rozprowadzać ciepło i przyspieszają odparowanie wilgoci. Dzięki temu produkty pieczone na macie są kruche, rosną równomiernie i mają ładny kształt. Nadaje się do pieczenia kruchych ciastek, tartaletek i tart, a także do pierniczków czy ciasta parzonego m.in. ptysi i eklerów.

Obowiązkowy gadżet dla ambitnej cukierniczki.



Matę możesz  kupić **TUTAJ**



cena od 16 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**



# Wykrawacze

Foremki, wykrawaczki, wykrawacze. Niezależnie jak je nazwiesz, znajdują w cukiernictwie wiele zastosowań. Można nimi wykrawać ciasteczka, wycinać kształty z masy cukrowej, formować lizaki z izomaltu, tworzyć ozdoby z czekolady... Lista nie ma końca, tak jak zawartość szuflady z foremkami każdej cukierniczki.



Wykrawacze możesz kupić **TUTAJ** i **TUTAJ**. Sprawdź też zestawy **TUTAJ** i **TUTAJ**. 



cena od 4 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**





# Zestaw wykrawaczy okrągłych

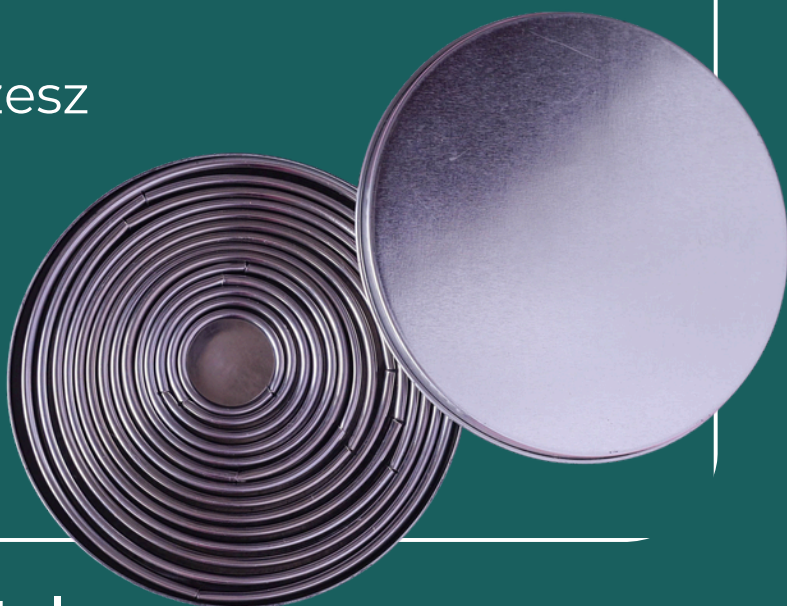
Najczęściej używane wykrawacze, to te okrągłe. Przydają się nie tylko do wykrawania ciasteczek czy elementów z masy cukrowej, ale również do składania monoporcji czy innych deserów. Dzięki nim wykroisz kawałki biszkoptu idealnie pasujące do formy silikonowej lub uformujesz odpowiedni kształt chrupki. Must have nowoczesnej cukierniczki!



Wykrawacze możesz  
kupić **TUTAJ** 



cena od 75 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**

## Wałki ze wzorem

Takie drewniane wałki umożliwiają przygotowanie kruchych ciasteczek ze wzorem na wierzchu. Wygląda to pięknie i jest łatwe w wykonaniu. Wzorów jest całe mnóstwo - od kwiatowych czy miłosnych po świąteczne i regionalne. A każdy piękny! Dodatkowym atutem tych wałków jest to, że świetnie wyglądają na instagramowych zdjęciach.



Wałek możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena ok. 25 zł





## *Ranty perforowane do tartaletek*

Tartaletkowe must have! Z nimi stworzysz najpiękniejsze mini tarty. Polecamy ranty plastikowe bo są wygodniejsze w użyciu.

Są dostępne w różnych kształtach - najpopularniejsze to te okrągłe, ale możesz zaszać i kupić podłużne, kwadratowe czy w kształcie serca.



Ranty możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena od 40 zł



## *Rękaw i tylki*

Obowiązkowy zestaw każdej cukierniczki. Jest to sprzęt tak podstawowy, że każda fanka słodkości prędzej czy później zaczyna się za nim rozglądać. Przydaje się do ozdabiania tortów, babeczek, ciast i deserów. Ułatwia przekładanie tortów i wypełnianie foremek na mono-porcje. Po prostu trzeba go mieć. Warto wybrać duże tylki, one częściej się przydają.



Rękawy możesz kupić **TUTAJ**   
a zestaw dużych tylek **TUTAJ** 



cena od 45 zł  
za zestaw



# Najpiękniejsze posypki

Posypki Słodki Bufet to Rolls-Royce wśród posypek. Każda cukierniczka bardzo się z nich ucieszy. Nawet jeśli już ma kolekcję to zawsze można ją powiększyć. :)

Na czym polega ich fenomen? Miksy są perfekcyjnie skomponowane i wyglądają świetnie na słodkościach. Są też smaczne. Na przykład duże kulki mają w środku chrupkę czekoladową!



Posypki możesz  
kupić **TUTAJ**



cena ok. 30 zł





# Formy silikonowe

Monoporcje zawojowały cukierniczy świat, co zupełnie nas nie dziwi – wyglądają niesamowicie, a przy tym nie są trudne do zrobienia). Żeby przygotować tego typu deser potrzebne są specjalne, silikonowe formy. Występują w przeróżnych kształtach, a ich kupowanie jest uzależniające. Zawsze znajdzie się jakiś model, który by się przydał.

Szczególnie polecamy formy polskiej marki Genes - są przystępne cenowo, świetnie wykonane i posiadają niezbędne atesty.



Formy możesz  
kupić **TUTAJ**



cena od 20 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**



# Zestaw do masy cukrowej

Z masy cukrowej można wykonać różnorodne dekoracje, a nie są do tego potrzebne kosztowne narzędzia. Wystarczy mata silikonowa, wałek, skalpel, mata samogojąca i zestaw narzędzi do modelowania. Oczywiście można kupować różnego rodzaju foremki czy wykrawacze, ale na początek taki zestaw jest wystarczający.



Matę silikonową możesz kupić **TUTAJ**,  
wałek **TUTAJ**,  
skalpel **TUTAJ**, Matę samogojącą **TUTAJ**.



cena ok. 95 zł  
za zestaw



Użyj kuponu **cakeitpl**

## Masa cukrowa

Warto wybrać Saracino do modelowania, ponieważ ona sprawdza się dobrze przy małych elementach, napisach czy figurkach. Białą masę w łatwy sposób można zabarwić na dowolny kolor, poza czarnym i czerwonym. Dlatego dobrze żeby w zestawie znalazło się większe opakowanie masy w kolorze białym i małe czarnej i czerwonej.

Do kompletu warto dodać CMC - proszek przyspieszający schnięcie masy.



Masę możesz  
kupić **TUTAJ**   
a CMC **TUTAJ**

 cena od 14 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**

# Barwniki

Jeśli chcesz obdarować osobę początkującą to najlepiej postaw na barwniki w żelu. Wybierz przede wszystkim podstawowe kolory: żółty, czerwony, niebieski i czarny, ale przydatne będą też zielony, różowy, brązowy i fioletowy.

Jeśli osoba obdarowywana pracuje (lub zamierza pracować) z czekoladą lub tłustymi masami (np. tynkami do tortu) to warto postawić na barwniki tłuszczowe, np. marki Colour Mill.



Barwniki żelowe  
możesz kupić **TUTAJ**,  
a tłuszczowe **TUTAJ**.



cena od 11 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**



## *Patera ozdobna*

Niektóre kobiety mają kilkanaście torebek, inne – dziesiątki par butów, a torciary marzą o pięknych paterach. Nie ważne, że w szafce stoi ich już kilka, bo na kolejną na pewno znajdzie się miejsce.

Najbardziej pożądane są patery ceramiczne ale bardzo dobrze prezentują się też takie z melaminy czy ze szkła. Nie polecam jednak zwykłego plastiku – wygląda źle.



Patery możesz kupić **TUTAJ** (melamina), **TUTAJ** (skandynawski styl) lub **TUTAJ** (niskie ceny).



cena od 40 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**





## Walek do ciasta

Dobry walek bardzo ułatwia pracę. Powinien być ciężki, dzięki czemu nie trzeba tak silnie naciskać na ciasto, więc wałkowanie idzie dużo łatwiej. Świetnie, jeśli ma łożyska - wtedy niemal sam sunie po cieście. Szerokość też ma znaczenie - im szerszy tym szybsze wałkowanie. A jeśli do tego dorzucimy polską produkcję, to mamy przepis na walek idealny. :)



Walek możesz kupić **TUTAJ** 



cena ok. 150 zł



# Termometr

Termometr przydaje się nie tylko do temperowania czekolady ale też do przygotowania musów i kremów, ciasta kruchego, karmelu czy polewy lustrzanej. To cukierniczy must have.

Przy wyborze warto zwrócić uwagę na szybkość i dokładność pomiaru.

Termometr Hendi nie jest najtańszy (i nie najdroższy), ale stosunek jakości do ceny jest bardzo korzystny. Pomiaru są bardzo szybkie (ok. 0,5 sekundy), a wyniki dokładne jak na pirometr.



Termometr możesz kupić **TUTAJ**



cena ok. 200 zł





# *Tarka Microplane*

Tarka nie wydaje się dobrym prezentem, ale w tym wypadku to mylne wrażeniem. Tarki Microplane są bardzo przydatne w cukiernictwie. Nie bez powodu używają ich topowi cukiernicy. Są doskonałe do ścierania skórki z cytrusów bez białej błonki. Często używa się ich również do wyrównywania brzegów tartaletek lub ciasteczek. Są bardzo ostre, precyzyjne i wygodne w użyciu. Dostępne w wielu kolorach i wzorach.



Tarkę możesz kupić **TUTAJ** 



cena ok. 90 zł





# Fartuszek z haftowanym napisem/logo

Praca w kuchni nie należy do czystych, dlatego fartuszki zawsze są w cenie. Zwłaszcza ładne, dobrze wykonane i z odpornego materiału.

A co powiesz na to, żeby fartuszek miał wyhaftowane Twoje logo lub dowolny wybrany przez Ciebie napis (np. "Najlepsza cukiernica ever")? Haft wygląda o niebo lepiej niż nadruk!

Mamy fartuszki z logo Cakeit.pl stworzone przez Rena Fartuszki i są absolutnie przepiękne.



Tarkę możesz kupić

**TUTAJ** 



cena ok. 100 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**

# Maszynka do mięsa

W słodkiej kuchni przydaje się bardzo! Przede wszystkim do mielenia twarogu na sernik. A ma to ogromny wpływ na efekt (sprawdziłam to i opisałam [tutaj](#)).

Polecam model z szatkownicą, którą można szybko zetrzeć np. jabłka czy marchewkę. Fajne są też przystawki do ciasteczek i makaronu.

To bardzo uniwersalny sprzęt, który sprawdzi się zarówno podczas gotowania jak i pieczenia.



Maszynkę z szatkownicą możesz kupić **TUTAJ** 

 cena ok. 420 zł





# Blender

To kolejny sprzęt potrzebny każdej fance słodkości. Trudno obyć się bez niego, szczególnie podczas przygotowania kremów, musów czy sosów, gdy ważne jest dokładne rozdrobnienie owoców.

Nie ma dużego znaczenia jaki model wybierzesz, bo nawet te słabsze dobrze sobie radzą z tego typu zadaniami. Jednak jeśli blender ma służyć też do rozdrabniania orzechów na pastę to warto wybrać model z malakserem.



Blender możesz kupić **TUTAJ**,  
a zestaw z malakserem **TUTAJ**.

 cena ok. 260 zł za blender,  
ok. 380 zł za zestaw



# Mikrofalówka

Sprzęt przydatny nie tylko do podgrzewania gotowych dań.

W cukiernictwie mikrofalówka przydaje się bardzo często, np. od temperowania czekolady (bez tego sprzętu jest to bardzo trudne), podgrzewania żelatyny i polewy lustrzanej czy do ogrzewania masła, które zapomniałaś wyjąć z lodówki.

Nie jest niezbędna, ale bardzo pomocna i przyspieszająca proces powstawania deserów.

Model nie ma znaczenia. Dobrze jakby miał możliwość regulacji mocy.



Mikrofalówkę  
możesz kupić

**TUTAJ**, 

 cena ok. 350 zł



# Opiekacz z wymiennymi płytami

Żeby zrobić chrupiące gofry w domu, potrzebna jest porządna gofrownica, ale nie każdy używa jej na tyle często żeby kupować kolejny sprzęt.

Dlatego warto kupić dobrej jakości, mocny opiekacz z wymiennymi płytami. Np. Tefal Snack, do którego można dokupować same wkłady, a do wyboru jest aż 16 wzorów! Poza klasykami, jak sandwiche, gofry, panini, są też magdalenki, oponki, wafle, placuszki, ciasteczka czy finansjery. Wspaniały sprzęt!



Opiekacz możesz kupić **TUTAJ**, 



cena ok. 270 zł





# Opiekacz do orzeszków (orzeszkownica)

Orzeszki to chrupiące, kruche ciasteczka z kremowym nadzieniem. Żeby je przygotować potrzeba specjalnego opiekacza, który sprawia, że skorupki orzeszków są cieniutkie, idealnie wypieczone i mają kształt... orzeszków. 😊

Ważna jest duża moc urządzenia i powłoka, która nie zniszczy się po kilku użyciach.



Orzeszkownicę możesz kupić **TUTAJ**, 



cena ok. 110 zł



# Waga kuchenna

Absolutny must have. Bez wagi pieczenie nie ma sensu. Cukiernictwo jest dziedziną bardzo precyzyjną i nawet drobna zmiana w proporcjach może skończyć się katastrofą.

Jeśli osoba, którą chcesz obdarować dopiero zabiera się za pieczenie, to waga z pewnością bardzo jej się przyda.



Wagę możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena ok. 35 zł







# *Waga jubilerska*

Jedna waga to za mało dla ambitnej cukierniczki. Do odmierzania żelatyny, pektyny, drożdży, masła kakaowego czy barwników potrzebna jest waga o większej dokładności niż kuchenna. Waga jubilerska sprawdza się do tego doskonale, a kosztuje tylko kilkanaście złotych.



Wagę możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena ok. 12 zł



# Aerograf

Urządzenie składające się z kompresora oraz pistoletu (aerografu) służy do natryskiwania jadalnych farbek na powierzchnię tortu, ciasteczek czy deserów. Za jego pomocą można pomalować elementy z masy cukrowej czy papieru waflowego i stworzyć istne dzieło sztuki namalowane na torcie. To dobry prezent dla bardziej zaawansowanych cukierników.



Aerograf możesz  
kupić **TUTAJ**  
a barwniki **TUTAJ**.



cena ok. 350 zł



# System natryskowy do malowania

Działa tak jak aerograf jednak posiada mocniejszy kompresor i wyrzuca farbę z większą szybkością. Mimo, że jest to sprzęt przeznaczony do malowania ścian, to z powodzeniem można go wykorzystać w kuchni. Korzysta z niego wielu profesjonalnych cukierników. Wykorzystuje się go głównie do pokrywania tortów i deserów tzw. zamszem. Niestety nie da się uzyskać tego efektu przy pomocy aerografu.



Pistolet możesz  
kupić **TUTAJ**



cena ok. 370 zł



## *Palnik cukierniczy*

Crème brûlée bez chrupiącej, cukrowej skorupki jest po prostu kolejnym waniliowym kremem. Przypalony za pomocą palnika cukier nadaje deserowi niesamowity smak przyjemną teksturę. Niestety, nie da się uzyskać tego efektu bez palnika. Ten sprzęt przydaje się również do przypalania bezy i pomoże w uzyskaniu gładkich i lśniących powierzchni na ozdobach z izomaltu.



Palnik możesz  
kupić **TUTAJ** 

 cena ok. 80 zł



# Czekolada

Wysokiej jakości czekolada jest dobra na wszystko. Pralinki, czekoladki, tabliczki, chocosticki, gorąca czekolada, czekoladowa herbata... każda z tych opcji świetnie sprawdzi się na prezent.

Zwłaszcza jeśli będzie wykonana ręcznie, z dbałością o szczegół i smak. Takie produkty znajdziesz w małej pracowni czekoladniczej - Choco Malina.



Czekoladki możesz kupić **TUTAJ**



cena od 28 zł







# Szkolenia

Wszelkie warsztaty, szkolenia i kursy to prezenty wręcz bezcenne. Gadżety na nic się zdają, gdy nie potrafimy z nich korzystać. Bezpośredni kontakt z ekspertem umożliwia szybką korektę błędów, co w przypadku samodzielnej nauki może zająć długie godziny i skończyć się zniechęceniem.



## Polecamy:

- Pastry Camp u Sylwi Grodzkiej-Haba - nowoczesne cukiernictwo
- Szkolenia u Cake Me Gdańsk - torty piętrowe
- Szkolenia u Marty Rietz - torty i desery wegańskie



cena od kilkuset złotych



Użyj kuponu **cakeitpl**



# Subskrypcja Słodkiego Klubu

Słodki Klub to szkolenia cukiernicze, biznesowe i marketingowe dotyczące słodkiej branży. Świetne miejsce dla osób, które prowadzą pracownię cukierniczą lub cukiernię, albo mają w planie otworzyć swoje miejsce.

W klubie można nauczyć się wszystkiego – od wypieków, przez dekoracje aż po organizację pracy, HACCP, sprzedaż, marketing i social media. To dziesiątki video-szkoleń dostępnych w jednym miejscu!



Dostęp do Słodkiego Klubu możesz kupić **TUTAJ**



cena od 44 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**





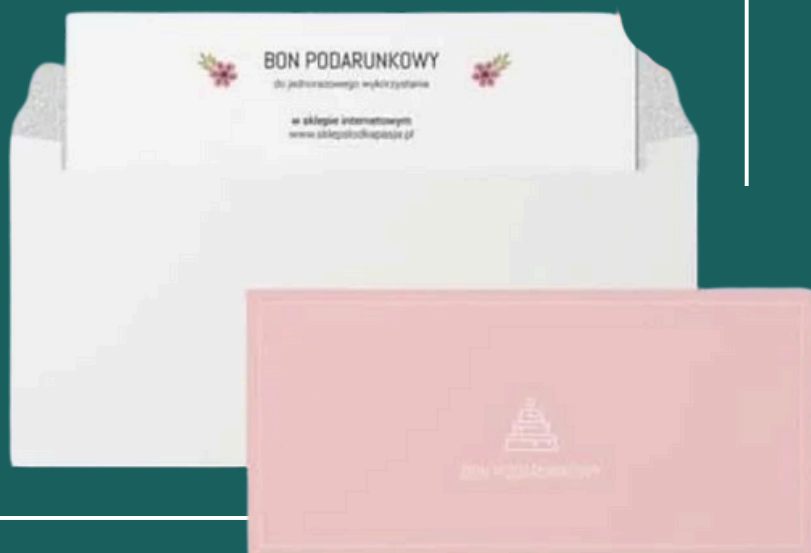
# Bon prezentowy

Jeśli po przeczytaniu tego ebooka nadal nie wiesz co wybrać to polecam Ci voucher na zakupy w dobrym sklepie cukierniczym. Nie będziesz musiała się zastanawiać co kupić i czy prezent będzie trafiony. Obdarowana osoba sama zdecyduje czego potrzebuje najbardziej.



Bon możesz kupić **TUTAJ** 

 wartość 50 - 300 zł



Użyj kuponu **cakeitpl**



## *Słodkie prezenty DIY*

Najlepszy prezent to ten od serca, dlatego każdy doceni prezent wykonany samodzielnie. A jeśli dodatkowo będziesz się świetnie bawić podczas tworzenia upominków, to radość będzie podwójna. :)

Na kolejnych stronach zamieściliśmy kilka propozycji słodkich prezentów. Są ładne beziki, lizaki bezowe, piernikowe puzzle, tabliczki czekolady, urocze ciasteczka i czekoladowe bomby.

Obdarowywana osoba będzie zachwycona!



# Bezy

Bezy są ciekawą alternatywą dla tradycyjnych pierniczków. Ich przygotowanie nie wymaga dużego nakładu pracy i zajmie Ci niewiele czasu – idealne rozwiązanie last minute.

Beziki w kształcie  
wieńców



**PRZEPIS I TUTORIAL**



Lizaki bezowe

**PRZEPIS I TUTORIAL**







# Ciasteczka

Znamy przepis na idealne ciasteczka, które wychodzą równiutkie, utrzymują kształt i są pyszne. Z pomocą tej receptury stworzysz ciastka o dowolnym kształcie, a nawet takie z posypkami zamkniętymi w środku!

Idealne ciasteczka



**PRZEPIS I TUTORIAL**



Ciastka z posypkami

**PRZEPIS I TUTORIAL**



Zrób je w kształcie bombki!



# Pierniczki

Pierniczki na święta zawsze będą mile widziane. Polecamy Ci puzzle pierniczkowe, które zaskoczą każdego (w szczególności dzieciaki). Tylko od Ciebie zależy jaki będą miały kształt.

U nas był to krajobraz z choinką i piernikowy ludzik, ale możesz użyć dowolnej foremki lub wyciąć kształty ręcznie.



Piernikowe puzzle  
**PRZEPIS I TUTORIAL** 



# Czekolada

Bezy, ciasteczka, pierniczki... to wszystko jest pyszne, ale nie ma nic lepszego niż czekolada! Wiesz, że możesz stworzyć tabliczkę czekolady samodzielnie? Możesz nawet stworzyć bomby czekoladowe, które “wybuchają” wrzucone do gorącego mleka! Zachwyt gwarantowany.

Tabliczki czekolady  
 **PRZEPIS I TUTORIAL**



Czekoladowe bomby  
**PRZEPIS I TUTORIAL** 



## *Dziękujemy za przeczytanie ebooka*

Mamy nadzieję, że ebook pomógł Ci znaleźć pomysł na prezent.

Będzie nam bardzo miło jeśli udostępnisz tą publikację swoim znajomym lub rodzinie. Plik znajdziesz pod adresem **[Cakeit.pl/prezenty](https://cakeit.pl/prezenty)**

## *Odwiedź nas*

Blog: [Cakeit.pl](https://cakeit.pl)

Instagram: [@cakeit\\_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Facebook: [@cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Pinterest: [@cakeit\\_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)

Do zobaczenia!