

Narzędzia do tortów



Narzędzia potrzebne do składania tortów:

- Rant - do pieczenia biszkoptu i składania tortu
- Nóż - do krojenia biszkoptu
- Linijka - do odmierzenia wysokości blatów biszkoptowych
- Butelka z sitkiem, pędzel lub łyżka - do nasączenia biszkoptu
- Folia rantowa - do łatwiejszego wyciągnięcia tortu z rantu
- Rękaw cukierniczy - do nakładania kremów

Narzędzia potrzebne do tynkowania tortów:

- Patera obrotowa - bez niej nie zabieraj się za tynkowanie
- Szpatuła duża i mała - do nakładania tynku i gładzenia
- Skrobka cukiernicza - do idealnego wygładzenia tynku
- Podkład pod tort - na czymś musi stać :)
- Poziomica - do sprawdzenia czy tort jest prosty
- Podkładka antypoślizgowa - zapobiega przemieszczaniu się tortu podczas tynkowania
- Wsporniki - konieczne przy tortach piętrowych
- Pudełko - do przechowywania i transportowania tortu
- Dyski do tynkowania - bardzo ułatwiają uzyskanie idealnie gładkiego tynku

Narzędzia do dekorowania (opcjonalnie):

- Barwniki - do uzyskania kolorowego tynku i barwienia ozdób
- Pędzle - do malowania czy smarowania ozdób czekoladą/klejem jadalnym
- Tylki - do tworzenia rozetek i innych ozdób z kremu
- Narzędzia do masy cukrowej - jeśli chcesz z nią pracować to zajrzyj do wpisu o podstawowych narzędziach do pracy z masą cukrową.
- Szablony - pozwolą uzyskać piękne wzory na tynku
- Wstążki i tasiemki do podkładów - uatrakcyjnią każdy tort
- Toppery - efektowne ozdoby

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz inne kupić akcesoria?

Zajrzyj do [sklepu Słodka Pasja](#) i [Miniowe Formy 3D!](#)

Z kuponem rabatowym "cakeitpl" otrzymasz

5% rabatu na całe zamówienie!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D