

Sugar sheet technique



Potrzebne narzędzia*:

- garnek z grubym dnem
- mata silikonowa
- wałek do ciasta (najlepszy jest silikonowy, np. taki)
- nóż (użyłam okrągłego noża do pizzy, ponieważ nie jest na tyle ostry aby przeciąć matę silikonową)
- linijka (np. taka)
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymałe najdłużej ze wszystkich)
- blacha z piekarnika (do suszenia)
- barwnik w żelu (użyłam Food Colours, ale nada się każdy; barwnik w proszku też się nada)
- jako zwieńczenie tortu użyłam topper z jednorożcem (kupiłam go tutaj)

Potrzebne składniki:

Sugar sheet:

1 szklanka zabarwionego cukru
2-3 łyżki syropu glukozowego (lub glukozy w płynie)

Syrop glukozowy:

1 szklanka cukru
1/2 szklanki wody
1 łyżka soku z cytryny

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

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D