LISTA DE MATERIAL E EQUIPAMENTO

EQUIPAMENTO GERAL

(Lista de equipamento de utilização frequente)

Equipamento

- Frigorífico
- Forno
- Tabuleiros de forno
- Batedeira
  - raquete | pá
  - varas
- Fogão
- Microondas
- Robot de cozinha ou "1-2-3"
- Balança
- Termómetro de forno
- Termómetro de cozinha
- Varinha mágica
- Temporizador

Utilitários

- Papel vegetal
- Película aderente
- Papel de cozinha
- Palitos e Paus de Espetada
- Sacos de pasteleiro 20cm
- Sacos de pasteleiro 50cm
- Sacos de pasteleiro de papel vegetal

Utensílios

- Taças várias
- Tachos vários
- Caixas herméticas
- Varas manuais | Fouet
- Talheres (colheres | facas | garfos)
- Colher alta (tipo colher de pau)
- Facas
- Faca serrilha | Faca pão
- Espátulas lisas e/ou angulares (pequenas e grandes)
- Colheres medida
- Pincel de cozinha
- Coador de cozinha
- Tesoura de cozinha
- Raspa | Salazar | Maryse
- Ralador de citrinos
- Tábua de corte
- Espremedor de citrinos
- Copo medidor
- Peneira de rede fina
- Grade de arrefecimento
- Nivelador bolos
- Alisador (preferencialmente alto e com ângulo recto)
- Base rotativa
- Rolo de cozinha
- Rolo pequeno (20 ou 25cm)
- Pratos | Bases | Tabuleiros (para empratamentos)

LISTA DE MATERIAL E EQUIPAMENTO

EQUIPAMENTO ESPECÍFICO

(Lista de equipamento e utensílios específicos)

Equipamento

- 4 formas redondas de 15 ou 16cm
- 1 forma redonda de 18cm
- 2 formas redondas de 20cm

- boquilha lisa #12
- boquilha lisa #10
- boquilha lisa #8
- boquilha 1M
- boquilha lisa aberta/larga

- tira de acetato para bolos com 15cm de altura
- maçarico
- molde de silicone "*tourbillon*" (Silikomart)
- fita têxtil (Bolo de Chocolate e Framboesa)