

Herramientas Clase 1: Bases de la decoración de Tortas y pastelería

- Mangas descartables o de poliéster
- Bowl metálico
- Batidora planetaria o eléctrica
- Jarra medidora
- Cucharas medidoras
- Balanza
- Papel de aluminio
- Botella para el almíbar
- Discos/moldes para las tortas: de 13 cm de diámetro para la torta alta
- Procesador de alimentos (para realizar los rellenos, la pasta de pistachos)
- Olla/jarrito
- Molde de 14 o 16 cm de diámetro para la torta trocitos de chocolate
- Espátula/cucharas/Batidor de alambre
- Acople, cupla o adaptador.
- Papel para hornear
- Base para las tortas de fibrofacil, plástico espumado o acrílico.
- Polyfan o discos de acrílico o plástico espumado para hacer el Ganacheado

- Alisador para Ganache metálico, de plástico (scraper)
- Acetato
- Papel adherente
- Cuchillo dentado o de sierra
- Base giratoria
- Cornet
- Tijeras
- Regla/escuadra
- Nivelador/nivel para tortas
- Espátula larga para Ganacheado
- Palito de brochette
- Celuloide
- Palo de amasar
- Hoja de corte
- Ruedita Pizzera
- Hoja de calcar/cartulina/carbónico (para realizar el collage)
- Varillas de 5 mm
- Varillas de 1 cm
- Estecas varias (cuchillo, vaina, etc)
- Bisturí
- CMC
- Paño Húmedo
- Servilletas o paños de papel
- Maicena (Almidón de Maíz)
- Vegetalina, Krisco, o Manteca Vegetal

- Boquilla número 21 0 60 de Parpen (o 6 y 12 de Wilson o Cooper)
- Pinceles (angular, fino, chato de cerda suave)