

	Технический департамент
	Инфраструктурный лист
	Кондитер

Материалы для выполнения работ (предоставляются организатором):

№	Наименование	Кол-во	Ед. изм.
1	Столы рабочие	8	шт
2	Миксер для взбивания	4	шт
3	Весы настольные	8	шт
4	СВЧ-печь	2	шт
5	Печь секционная с каменным подом	1	шт
6	Холодильник	1	шт
7	Стойка для выпечки	1	шт
8	Мусорный бак	8	шт
9	Раковина	2	шт
10	Мастика Satin Ice (для цветов)	8	кг
11	Мастика сахарно-ванильная (для обтяжки)	8	кг
12	Красители пищевые на гелевой основе (цвета: голубой, зеленый, желтый, красный, оранжевый, розовый, фиолетовый, черный)	8	шт
13	Ганаш	4	кг
14	Яйца	120	шт
15	Сахар	8	кг
16	Мука	8	кг
17	Сливочное масло	4	кг
18	Какао порошок EXTRA-BRUTE	400	гр
19	Глазурь кондитерская Master Martini	400	гр
20	Глазурь шоколадная соломка твердая	400	гр
21	Крошка вафельная Callebaut	400	гр
22	Декоративные посыпки (шарики, стружка разноцветная)	4	кг
23	Сахарная пудра	800	гр
24	Крахмал	1,6	кг
25	Сгущенное молоко цельное	1,6	кг
26	Крем на растительных маслах Master Martini	4	л
27	Стабилизатор (для бисквита)	800	гр
28	Палетта прямая металлическая 30 см	8	шт
29	Поднос для работы с мастикой (сушка цветов)	1	шт
30	Мат силиконовый рельефный для мастики (темы: День Рождения, Сила звезд, Лиана)	3	шт
31	Кольцо для выпечки 20 см	8	шт
32	Нож для подрезки бисквита	8	шт
33	Пластиковый поднос для торта D=48 см	8	шт
34	Салфетка D=40 см	8	шт
35	Пергамент	20	м.п.
36	Емкости для крема	16	шт

Комплект оборудования от участников:

- Набор вырубков для цветов из мастики
- Форма для выпечки
- Емкости для кондитерской массы
- Миксер для взбивания
- Скалка для мастики гладкая
- Утюжки для мастики
- Молды
- Палочки моделирующие с шариками
- Кондитерские мешки
- Кондитерские насадки
- Лопатки силиконовые
- Перчатки
- Прихватки-варежки