

ATTREZZATURA CONSIGLIATA PER SEGUIRE IL VIDEOCORSO

“CIOCCOLATO ARTISTICO E AEROGRAFIA - AFRICA”

- Temperatrice
- Fogli di acetato
- Sac à poche
- Carta forno
- Fasce di cartone
- Stampo semisfera o silicone diametro 10cm
- Stampo semisfera o silicone diametro 15cm
- Stampo in policarbonato per semisfere diametro 4cm
- Stecchini di legno
- Coltello a lama liscia
- Forma per petali
- Stampo in silicone per torte stonato diametro 18cm ca.
- Cutter professionale
- Mixer piccolo
- Attrezzi per modellare
- Righello
- Pettine
- Tarocco
- Lastra di plastica rigida o una teglia
- Scotch di carta
- Microonde
- Fasce d'acciaio diametro 10cm, 13.5cm, 18cm
- Ghiaccio spray
- Gomma lacca
- Burro di cacao grigio/rosso/blu/giallo/bianco
- Polvere liposolubile rossa
- Sverniciatore
- Griglia d'acciaio
- Guanti in nitrile
- Spatola a gomito
- Raschia d'acciaio flessibile
- Stampo semisfere in policarbonato diametro 1cm
- Ciotole di vetro o plastica di varie grandezze
- Coloranti base alcool per aerografo: azzurro, bianco, nero, rosso, giallo

- Gambaletti
- Forbici
- Spugnette
- Piatto girevole
- Taglierino e lame taglierino
- Aerografo con ugello 0.5 e 0.8 (noi abbiamo utilizzato [questo](#) come 0.5 e [questo](#) come 0.8)
- Compressore (noi abbiamo utilizzato [questo](#))

Nota: con questo compressore si riescono a spruzzare sia i coloranti base alcool che il burro di cacao. Se vuoi, puoi optare per l'acquisto di un compressore più piccolo, ricordandoti però che non è abbastanza potente per il burro di cacao e che quindi quando sprizzerai la zampa dell'elefante il burro di cacao colorato dovrà essere sostituito con coloranti base alcool.

Trovi [qui](#) un compressore piccolo.

In più, ti può essere utile:

- Cappa aspirante (noi abbiamo [questa](#))
- Plotter (noi abbiamo utilizzato [questo](#))