

## Bascula



Es uno de las herramientas de repostería imprescindibles de cualquier cocina. Es fundamental que sea digital, ya que te dará una mayor exactitud a la hora de pesar los ingredientes y, también, es preferible que tenga la función “tara”, que consiste en poder poner a cero los gramos de nuestra báscula cuando ponemos un recipiente encima, de manera que tan solo pesamos el ingrediente que vamos a añadir. Si no tiene esta función, te tocará pesar el bol y después descontar su peso del total, tirando de matemáticas. También otra forma de medir los ingredientes es con tazas y cucharas que, aunque en España es menos habitual, en los libros y blogs de repostería en inglés es algo muy habitual encontrarse.

## Base giratoria con pedestal

### Base Giratoria



La base giratoria con pedestal, y seguramente es el más caro de los utensilios básicos para decorar pasteles, pero también suelen ser los más duraderos, siempre que elijamos uno de buena calidad. Este tipo de bases nos permiten concentrarnos en la decoración al permitir girar el pastel de modo que siempre tengamos la parte que estamos decorando frente a nosotros, en lugar de que sea nuestro cuerpo el que gire alrededor del pastel y desde luego, resulta más cómodo que girar el pastel con las manos.

Al elegir una base giratoria para pasteles, debemos fijarnos que el pedestal sea pesado, lo cual asegura que esté firme y no se mueva mientras colocamos el glaseado. El diámetro recomendado de la base giratoria es de 12 pulgadas, aproximadamente 30 centímetros, pues así podrá soportar pasteles grandes, y además, debe girar de manera suave, sin trabarse. Además, suelen estar fabricados en dos piezas para facilitar su limpieza.

## Bases de Cartón



Las bases de cartón regularmente las encontramos redondas o rectangulares, y por su material son de un solo uso. A pesar de esto, resultan muy útiles siendo dos sus principales funciones: transportar fácilmente el pastel y servir de guía para la espátula al momento de esparcir el betún o glaseado alrededor del pastel. La clave para su éxito está en seleccionar una del mismo diámetro o tamaño del molde que hemos utilizado.

Por otro lado, nos puede parecer muy tentadora la idea de cortar nuestras bases nosotros mismos, pero es preferible comprarlas, pues las bases de cartón comerciales además de ser exactas, tienen los bordes suaves de manera que la espátula puede recorrerlos sin complicaciones, dando como resultado que los laterales del pastel queden perfectos al aplicarles el betún.

## Espátulas para glaseado

### Espátulas



Las espátulas para glaseado las encontramos de dos tipos principalmente: angulares y rectas y las hay de varios tamaños que van desde los 10 a los 30 centímetros. La básica será de un tamaño intermedio de 20 centímetros y si es posible debemos procurarnos al menos una más pequeña y otra más grande.

Su hoja es delgada y flexible, y hay que cuidar que sean muy lisas, además de mantenerlas limpias, bien cuidadas y utilizarlas únicamente para lo que han sido creadas, pues si se llegaran a doblar o maltratar, perjudicarán el resultado final de nuestra decoración.

## Manga pastelera



Ya sea que optemos por las de poliéster, por las de papel encerado o por las plásticas desechables, debemos buscar aquellas que muestren una buena flexibilidad y que tengan un tamaño adecuado para sostener el betún y el glaseado sin que nos resulte pesado en la mano y sin que nos resulte incómodo. Independientemente del material de la manga pastelera, debemos tener mucho cuidado al insertar las ducas, pues es muy fácil que se rompan con las puntas de éstas.

## Acoplador



Usualmente, el acoplador llega a nuestras manos junto con la manga pastelera o las ducas, pero también lo podemos adquirir por separado. Se trata de un pequeño utensilio que sirve como unión entre la manga pastelera y la ducá, logrando no sólo fijar esta última, sino también intercambiar ducas de manera fácil.

## Ducas o boquillas

### Ducas



Las ducas o boquillas son las que darán el acabado final a nuestra decoración, y en el mercado encontraremos decenas de tamaños y tipos: de punto, de

estrella, de hoja, de ola, de flores y de canasta son los básicos. Las más utilizadas son las Wilton, marca que tiene una gran variedad de boquillas en forma y tamaños, en una clasificación numérica que permite fácilmente identificarlas. Las básicas que hay que tener son la de estrella 1M, la de estrella 4B, la redonda 2A y la de flor 2D.

## Moldes



Otra de las herramientas de repostería imprescindibles son los moldes, ¡y es que sin ellos no podemos hornear! Redondos, cuadrados, rectangulares, de plum cake, para cupcakes... hay infinidad de ellos, así que la elección que hagas, que sea según el tipo de molde al que le creas, lo ideal sería hacerse con un par de moldes redondos básicos (15 y 25 cm) y un molde con cavidades para cupcakes, esto ya te solucionará la mayoría de recetas.

## Batidora eléctrica



Siempre debemos tener a mano unas varillas manuales, para pequeñas mezclas rápidas o para fundir chocolate, derretir algún ingrediente, terminar de mezclar alguna preparación... Son muy útiles tanto para repostería como para cocinar cada día. Si además podemos tener una batidora eléctrica de varillas, será genial para mezclar ingredientes sin ningún esfuerzo. Por ejemplo son muy útiles para preparar cualquier masa, hacer una buttercream o para montar nata y claras.

Espátulas de silicona.



Las espátulas nos van a ir muy bien a la hora de rebañar los boles de masas o cremas, ya que al acoplarse por completo a las paredes del bol nos facilitan muchísimo el mover las masas dentro de un mismo recipiente o inc