

O MNIE

Mam na imię Martyna i jestem autorką wielu przepisów kulinarnych, które możesz znaleźć między innymi na YouTube, Instagramie, czy Facebooku.

Na pewno znasz mnie pod pseudonimem @wszystkiego.smacznego, którym posługuję się na co dzień w słodkim świecie.

Z wykształcenia jestem germanistką, przez pewien czas pracowałam w szkole. I coś mi z tych czasów zostało, ponieważ dalej lubię dzielić się wiedzą - tym razem przeniosłam się do świata wirtualnego. Mam swoją małą pracownię, w której przygotowywane są te wszystkie pyszności, które oglądasz na zdjęciach i filmach. W tym e-booku chciałam zaskoczyć Cię czymś zupełnie nowym, czego na moim kanale nie znajdziesz w takiej ilości, jak przepisów tortowych (bez sensu byłoby powielać treści, które z łatwością możesz znaleźć z pomocą wyszukiwarki internetowej). W ten sposób z pasji i doświadczenia powstał e-book "Monoporcje bez tajemnic". Zdobyłam zaufanie wielu obserwatorów sprawdzonymi recepturami i technicznymi poradnikami w formie video. Mam nadzieję, że ta publikacja zostanie przez Ciebie tak samo ciepło przyjęta, jak moje filmy.



życzę Ci Wszystkiego Smacznego!



SPRZĘT

Do stworzenia monoporcji potrzebnych jest kilka produktów, między innymi formy silikonowe.

Jeżeli dopiero zaczynasz swoją przygodę w tym świecie, możesz zaopatrzyć się w kilka podstawowych form i z nich korzystać. Na początek warto wybrać coś o prostych kształtach. Im więcej wgłębień i bardziej skomplikowane formy, tym trudniej wyciągnąć z nich deser. Ale nie martw się - w tym e-booku podpowiem Ci jak to zrobić bez uszkodzeń, nawet jeśli nie masz doświadczenia.

Sama zaczynałam od półkul i innych prostych form, aby nabrać wprawy i poćwiczyć komponowanie monodeserów. Dzięki temu doszłam do etapu kiedy wiem, która konsystencja dobrze sprawdzi się w formach z drobnymi detalami, a w jakim przypadku lepiej postawić na coś prostego.

Jedne kształty pozwalają na użycie zamszu, a na innych lepiej będzie wyglądała polewa lustrzana lub czekoladowa. To też warto wziąć pod uwagę planując swój deser.



TONKA - MALINA

z proporcji podanych w przepisie uzyskasz 6 monoporcji



To połączenie smakowe jest moim faworytem w tym e-booku. Mam nadzieję, że i Tobie przypadnie do gustu. W moim odczuciu są to jadalne perfumy.





WSKAZÓWKI:

Dla ułatwienia pracy i sprawnego napełniania małych wgłębień w foremkach możesz posłużyć się rękawem cukierniczym.

Jeżeli nie chcesz kupować syropu lub soku z czarnego bzu, możesz przygotować go samodzielnie (ja korzystałam właśnie z takiego, który sama przygotowuję co roku na zimę). Przepis na syrop znajdziesz na moim kanale wpisując poniższy tytuł lub klikając w link:

[SYROP Z CZARNEGO BZU WSZYSTKIEGO SMACZNEGO](#)

Konfiturę przygotowaną z tego przepisu możesz użyć również do przesmarowania biszkoptu.

NARZĘDZIA PRZYDATNE W PRZYGOTOWANIU:

termometr laserowy
silikonowa szpatułka
rondelek



forma silikonowa mniejsza
(kule) z zestawu Silikomart Kit
Cosmos 105, poj. 5 ml