



SŁOWNIK POLSKO-ANGIELSKI

Branża cukiernicza



PRODUKTY I WYPIEKY

ciasto - cake

tort - layer cake

ciastko - cookie

babeczka - cupcake

muffinka - muffin

sernik - cheesecake

szarlotka - apple pie

deser - dessert

beza - meringue

rolada - roulade

makaroniki - macaroons

tarta - tart



KREMY I DEKORACJE



krem - cream

krem maślany - buttercream

bita śmietana - whipped cream

lukier - icing

polewa - glaze



posypka - sprinkles

dekoracja - decoration

krem budyniowy - custard cream

ganache - ganache

masa cukrowa - fondant

PRZYNNOSZEI EKIERNIEZE

piec - bake

mieszać - mix

ubijać - whisk

wałkować - roll out

dekorować - decorate

chłodzić - chill

roztopić - melt

przesiewać - sift

odmierzać - to measure

ważyć - to weigh



SPRZĘT CUKIERNICZY

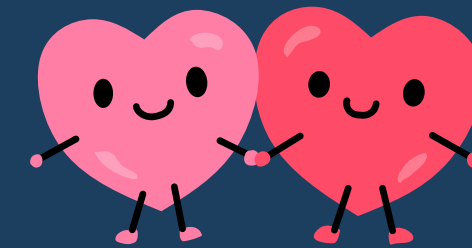
piekarnik - oven

mikser ręczny - hand mixer

mikser planetarny - stand mixer

walek - rolling pin

forma do ciasta - baking tin



blacha - bakking tray

rękaw cukierniczy - piping bag

tylka cukiernicza - piping tip

szpatułka - spatula

lodówka - fridge

Marzena Padot
Justyna Kubicz
Marlena Zygodto
Anna Pochroń
Zuzanna Wątega