

TYLKI CUKIERNICZE WILTON – które warto kupić – opis tylek

Tylki cukiernicze marki Wilton kupuję sukcesywnie od kilku lat i dziś mogę śmiało powiedzieć, że mam prawie wszystkie! Robię torty wyłącznie dla siebie i rodziny i zauważyłam, że nie wszystkie tylki używam regularnie. Niektóre są nietknięte i pewnie nigdy nie będą użyte. Dlatego też przygotowałam ten wpis, aby pomóc Wam w wyborze pierwszych tylek, które warto kupić na początku. A które można sobie spokojnie odpuścić lub kupić w późniejszym terminie, jeśli stwierdzicie, że będą potrzebne.

Tylki Wilton to popularne tylki cukiernicze do dekoracji tortów, ale nie jedyne. Ja lubię je ze względu na to, że są opisane (na tylce widnieje numer) i mogę Wam dokładnie powiedzieć jakiej tylki użyłam do dekoracji. Dlatego śmiało możecie użyć tańszego zamiennika, bo efekt będzie identyczny lub bardzo podobny. Jednak nie pytajcie mnie o tańsze odpowiedniki. Używam wyłącznie tylek Wilton (w 90%) i nie znam ich tańszych odpowiedników. Dlatego mam nadzieję, że zdjęcia tylek Wam pomogą w poszukiwaniu zamienników.

Zanim przejdę do prezentacji tylek wspomnę o jednym istotnym fakcie. Byłam ostatnio na szkoleniu z kwiatów maślanych u [Agnieszki Obłózy z TortLove.pl](#). Agnieszka powiedziała, że tyłkami Wilton nie zrobimy idealnych kwiatów maślanych, takich jakie Ona robi. Agnieszka używa do robienia kwiatów innych tylek. W ofercie marki Wilton znajdziecie tylki do robienia takich maślanych kwiatów. Nawet są szkolenia, gdzie używane są te tylki. Ale efekt końcowy jest inny, od tego jaki Ja osiągnęłam na szkoleniu u Agnieszki. Dlatego przed szkoleniem z kwiatów maślanych warto zapytać jakie tylki cukiernicze będą używane.

Pokażę Wam i krótko opiszę tylki cukiernicze Wilton, które posiadam. Wskażę jakie tylki cukiernicze warto mieć w swojej kolekcji na początku. Ale nie musicie od razu kupować wszystkich. Nie każdy potrzebuje tylki do trawy lub do nadziewania pączków ;).

Na końcu wpisu podam Wam podstawowy zestaw tylek, który wg mnie sprawdzi się Wam na początku. Potem w miarę potrzeb możecie dokupić inne.

Tyłka WILTON 1M:

To królowa tylek! Robiąc zakupy od razu wrzucicie ją do koszyka. To idealna tyłka do nauki dekorowania. Udekorujecie nią babeczki, torty, ciasta i desery. Kojarzycie lizaki bezowe do dekoracji tortu? Ta tyłka jest właśnie do tego. Zrobicie nią też popularne pączki hiszpańskie lub ptysie (do ciasta). To bardzo uniwersalna, praktyczna tyłka, którą używam najczęściej przy dekoracji wypieków.

Tyłkę 1M użyłam np. w [torcie urodzinowym](#) i w [torcie z michałkami](#)

Tyłka WILTON 2D:

To siostra tylki Wilton 1M. Ale ostre ząbki tej tylki zaginają się do środka i otrzymujemy trochę inny kształt dekoracji. Ale bardzo zbliżony do tylki 1M, dlatego śmiało możecie poczekać z jej zakupem lub nawet odpuścić. Poniżej pokażę Wam dekoracje wykonane tyłką 1M i 2D i sami oceńcie, czy będzie Wam potrzebna. Jeśli robicie tygodniowo kilkaset babeczek na zamówienie, to warto ją mieć, bo róże dzięki niej wychodzą przepięknie. Ale przy produkcji domowej niekoniecznie. Z tyłką 2D jest jeszcze taki problem, że kremy przy jej użyciu muszą być gładkie, bez drobnych orzeszków. Ona łatwo się zapycha. Do kremu np. [Rocher](#) z orzeszkami lepsza jest tyłka 1M.

Tyłki Wilton 4B, 6B i 8B:

Z tych trzech tylek polecam na początek kupić **4B**. Pozostałe są większe i nie zawsze będą potrzebne. To idealna tyłka do dekoracji babeczek i deserów. Zrobicie dzięki niej **beziki do dekoracji tortów**. Jeśli nie potraficie jeszcze robić bezików, to za pomocą kremu i tej tylki uzyskacie identyczny kształt na torcie (patrz. [Tort Jednorożec](#)). Idealna tyłka do zrobienia eklerów, ptysi (ciasto)? Tu **polecam tyłkę 6B lub większą 8B**.

Tyłka: 4B – śr górnego otworu ok 12 mm, **6B** – śr ok 15 mm, **8B** – śr ok 18 mm

Tyłka Wilton nr 199:

To mniejszy odpowiednik tylki 4B (śr otworu – ok 8 mm). Idealna do dekoracji mini babeczek i robienia bezików do dekoracji. Można też udekorować nią tort (patrz. [Tort Serce](#)). Użyłam tej tylki również do tortu Jednorożec.

Z zakupem tej tylki można się wstrzymać na początek. Chyba że często robicie dekoracje z kolorowych bezików, to wtedy warto ją kupić razem z tyłką 4B.

Tyłki cukiernicze nr 14, 16, 18, 21, 22 i 32.

To są tylki bliźniacze. Uzyskacie nimi bardzo podobny wzór, tylko innej wielkości/szerokości. Tymi tyłkami często dekoruję dół tortu, robiąc dekoracyjny szlaczek wokoło tortu (górny brzeg tortu jak najbardziej nimi udekorujecie). Dlatego na początek warto kupić chociaż jedną i w miarę potrzeb dokupić resztę. Z tych 6-iu tylek, które posiadam użyłam jak na razie trzech (14, 18 i 32) i uważam, że reszta dla mnie jest zbędna.

Tyłka nr 14 i 16 – najmniejsze tylki, rozmiarowo identyczne (średnica otworu ok 4 mm). Z tym że tyłka nr 14 ma 5 'ząbków', a nr 16 ma ich 6. Jak na razie użyłam tylki nr 14 do [tortu orzechowego](#). Idealna tyłka do dekoracji małych tortów (max śr 18 cm). Przy dużych tortach wzór/szlaczek będzie za mały.

Tyłka nr 18 – użyłam tej tylki do kilku tortów (Orzechowy, [tort piłka nożna](#) i Bałwan – będzie w grudniu) dlatego warto ją kupić jako jedną z pierwszych.

Tylka ta ma 7 'ząbków' i ok 5-6 mm średnicy górnego otworu. Idealna tylka do dekoracji tortów o maksymalnej śr 20-22 cm.

Tylka nr 21 i 22 – trochę większe tylki od nr 18. Rozmiarowo identyczne (średnica otworu ok 7-8 mm). Z tym że tylka nr 21 ma 8 'ząbków', a 22 ma ich 9. Do tej pory żadnej z tych tylek nie użyłam. Jednak gdy często robicie duże torty, to warto je kupić zamiast tylki nr 18.

Tylka nr 32 – największa z tego zbioru tylek. Użyłam jej do jednego tortu, który pojawi się niebawem, ale zdjęcie dekoracji Wam pokażę poniżej. Warto ją kupić, gdy często robicie duże torty. Ja robię małe i do szlaczków wokoło tortu używam mniejszych tylek (18 lub 14,16). Górna śr otworu – ok 9 mm.

Tylki do trawy/włosów – mała nr 233, duża nr 234 oraz nr 2010:

Trudno mi powiedzieć, którą tyłkę do trawy lepiej kupić na początek. Tyłką nr 233 uzyskacie cienkie włosy i trawę. Ale jest to tylka wyłącznie do [kremów maślanych](#) lub [ganache](#). Przy kremie śmietankowym lub czekoladowym może Wam się zapchać. Dlatego wtedy lepiej sięgnąć po większą – nr 234. Tylka ta ma większe otwory, przez co też włosy i trawa będzie grubsza. Idealny krem bez masła do tylki 234 to [krem z białą czekoladą do dekoracji babeczek](#).

Tylka 2010 – potrójna gwiazda – to idealna tylka do zrobienia krótszego futerka (w torcie miś) lub uzyskania wzoru piłki np. do koszykówki. Ma trzy duże otwory o śr 6 mm każdy.

Tylka nr 352 i 70 – tylki do liści:

Z tych dwóch tylek osobiście polecam tyłkę nr 352. Liście dzięki tej tylce wychodzą mniejsze, niż przy tylce nr 70. Ale łatwiej je zrobić. Do dziś nie potrafię zrobić idealnych liści, używając tylki nr 70. Krem urywa się na końcu i wychodzą 'obszarpane' liście. Dlatego na początek warto kupić tyłkę nr 352. A potem, mając większą wprawę można spróbować z tyłką nr 70 (śr. otworu 11 mm).

Nr 366 – większy odpowiednik tylki nr 352 (nie posiadam tej tylki).

Tylka Wilton nr 67, 68 i 69 – to mniejsze odpowiedniki tylki nr 70 (nie posiadam tych tylek).

Tylka Wilton nr 47:

Jest to tylka do zrobienia tortu typu 'koszyczek'. Dzięki tej tylce można

wykonać plecionkę na torcie. W tej tylce ząbki są tylko po jednej stronie, druga strona jest gładka.

Długość górnego otworu – 8 mm.

2B – to większy odpowiednik tylki nr 47, do wzoru plecionki, koszyczka.

Tylka Wilton nr 48:

To również tyłka do plecionki, koszyczka. Ale ta tyłka ma ząbki z obu stron.

Tylki Wilton nr 0,1,2,3,4,5, 10 i 2A:

Są to tylki do kropek lub linii. Często używane do dekoracji pierników i ciasteczek. Z czego nr 10 i 2A to duże tylki. Posiadam tyłkę nr 1 i 2. Kupiłam specjalnie do lukrowania pierniczek. Po krótkim czasie używania przestałam z nich korzystać. Wystarczy zrobić w worku cukierniczym mały otworek i mamy ten sam efekt. Te tylki często mi się zapychały i musiałam je przetykać igłą. Dlatego wg mnie nie warto ich kupować. To samo tyczy się tylki 2A. Mam ją tylko dlatego, że kupiłam ją w zestawie z tyłkami 1M i 2D (trzecia była za grosze). W przeciwnym wypadku nigdy bym jej nie kupiła.

Tylka Wilton 224:

To bardzo fajna, mała tyłka do dekoracji brzegów tortu. Tyłka w środku ma zamocowany drucik, dzięki czemu otrzymujemy małe kwiatki. Można w środek takiego małego kwiatka włożyć perełkę cukrową. Użyłam ją w [torcie kokosowym](#).

Pozostałe tylki Wilton:

1B – to większy odpowiednik tylki 2D (ma 18 mm średnicy, a 2D ma 14 mm).

2B – to większy odpowiednik tylki nr 47, do wzoru plecionki, koszyczka.

Nr 230 – długa tyłka do nadziewania pączków

Tylka nr 789 – bardzo duża tyłka do dużych powierzchni. Wygląda jak tyłka nr 47 (do koszyczka). Tyłka zbędna przy domowej produkcji tortów. Tą tyłką można nałożyć krem na tort przy tynkowaniu. Potrzebny do niej jest bardzo duży worek cukierniczy.

Tylki do płatków kwiatów – nr 102, 103, 104, 125 i 150, których jednak nie polecam. Chyba że chcecie sobie poćwiczyć lub robicie torty amatorsko, dla rodziny.

Jesteś osobą leworęczną i chcesz robić kwiatki maślane polecam zestawy tylek dla leworęcznych. Sama jeden taki zestaw kupiłam.

Jeśli pragniecie mieć wszystkie tylki cukiernicze, to polecam kupować ZESTAWY. Wtedy trzecia tyłka w zestawie wychodzi za gorsze.

Zestaw podstawowy tulek dla amatora tortowych dekoracji, który warto mieć na samym początku:

1M, 4B, 352, 18, 32, 233 lub 234.

Potem można dokupić:

199 – do bezików, **6B** – do eklerów i ptysiów, **47** – do koszyczka, **230** – do nadziewania pączków.

Czy warto kupić adapter do tulek?

Nie. Kupiłam na samym początku i może raz użyłam. Są zbędne i nie do wszystkich tulek pasują.

Jakie worki cukiernicze kupić?

Na początku używałam jednorazowych, ale nie tych cieniutkich, tanich. One pękają pod wpływem nacisku kremu. Te worki używam do lukrowania ciasteczek, bo wygodnie się je trzyma. Do tulek polecam grubsze worki. Obecnie używam wielorazowe **worki silikonowe**. Kupiłam takie niebieskie za ok 12 zł za sztukę. Od razu warto kupić dwa, bo jak się raz dopasuje wielkość otworu do dużej tylki, to potem mała tyłka będzie przelatywać przez otwór. Polecam **worki 35 cm**, można też kupić jeden większy – 45 cm.

Mam nadzieję, że ten wpis pomoże Wam w wyborze swoich pierwszych tulek do dekoracji tortów, ciast i deserów. Podziel się ze znajomymi tym wpisem i udostępnij go, jeśli uważasz go za pomocny!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.