

JAK POSTĘPOWAĆ Z TORTEM

1. Transport tortu

Tort przewozimy na podłodze samochodu, za siedzeniem lub w pustym bagażniku. Kategorycznie w trakcie transportu nie trzymamy tortu na kolanach ani nie przewozimy go na siedzeniu. Trzymanie tortu na pochyłej powierzchni (siedzenie) w trakcie przewozu grozi uszkodzeniem.

2. Twój tort

- a. Stelaż / wsporniki - torty wielopiętrowe zawierają w środku plastikowe lub drewniane wsporniki / słomki, które podpierają każde piętro. Takie wsporniki muszą zostać usunięte przed podaniem tortu.
- b. Figurki / kwiaty / dekoracje - wszystkie dekoracje i figurki muszą być usunięte przed krojeniem tortu. Niektóre z dekoracji mogą być suche i nie będą nadawały się do jedzenia, mimo iż zrobione są z masy cukrowej. Czasami torty jednopoziomowe mogą zawierać wsporniki, które podtrzymują ciężkie dekoracje na torcie, dlatego należy sprawdzić, czy zostały one usunięte przed podaniem tortu.
- c. Torty 3D / antygrawitacyjne - najprawdopodobniej będą posiadać wewnętrzny stelaż. Stelaża nie demontuje się do krojenia tortu, tort kroimy na stelażu.

3. Produkty nietoksyczne, niejadalne

Należy pamiętać, że dla uzyskania pożądanego wyglądu i szczegółów często używa się materiałów bezpiecznych dla żywności, lecz niejadalnych, takich jak druty, drewniane szpikulce / wykałaczkę, kulki styropianowe lub złotą farbę. Choć są one bezpieczne dla żywności i z reguły pokryte masą cukrową, nie są jadalne i muszą zostać usunięte przed podaniem tortu.

4. Jak przechowywać tort

Tort przechowujemy w lodówce lub chłodni. Torty w kremie wyciągamy z lodówki nie wcześniej niż godzinę przed podaniem, natomiast torty pokryte masą cukrową około 1.5 do 2 godzin. Do degustacji tort powinien być w temperaturze pokojowej. Zimny tort prosto z lodówki będzie niesmaczny. Brak optymalnej temperatury w trakcie przechowywania tortu może uszkodzić jego wygląd, strukturę i smak.

5. Jak kroić tort

Do krojenia tortu należy poprosić personel obsługujący o użycie dużego, ostrego noża. Najpierw należy ustawić ostrze noża w torcie, a następnie przekroić tort jednym ruchem. Czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym wytrzeć nóż między każdym cięciem. Gorąca woda jest do tego niezbędna. Nie ruszamy nożem przód/tył – to tylko rozmaże krem między warstwami. Jeżeli do krojenia tortu użyjemy ciepłego noża, krem pomiędzy warstwami będzie ładnie wyglądał, nie rozmaże się i nie przylepi do noża - zapewni to czyste cięcie za każdym razem. Jeśli nie będziesz postępować zgodnie z tymi instrukcjami, może to doprowadzić do papkowatego, zmiędnionego tortu i w ostateczności zrujnować efekt. Nagromadzenie masy cukrowej lub kremu na nożu, powoduje nadmierne kruszenie się, co również może zniszczyć tort.