

Aufbauanleitung "Torte für Private"

Wie man eine Torte richtig vorbereitet, transportiert und aufbaut. Zubehör: Tortenring (Backring), Tortenkarton, Tüllgirlande, Tortenschachtel

Torten-Menge berechnen:

(Stockhöhe = 6cm / volles Dessert)

- 16 cm Ø Torte, 4 Personen
- 18 cm Ø Torte, 6 Personen
- 20 cm Ø Torte, 8 Personen
- 22 cm Ø Torte, 10 Personen
- 24 cm Ø Torte, 12 Personen
- 26 cm Ø Torte, 14 Personen
- 28 cm Ø Torte, 18 Personen
- 30 cm Ø Torte, 24 Personen
- 33 cm Ø Torte, 28 Personen
- 36 cm Ø Torte, 34 Personen
- 40 cm Ø Torte, 40 Personen

Torte:

.... da müssen Sie selber "basteln" ;-)

Loch in der Mitte der Torte:

Wenn ein Turm-Tortenständer zum Einsatz kommt, müssen Sie in der Mitte der Torte ein Loch für die Säule machen. Machen Sie dies erst, wenn die Torte fertig überzogen ist. Im Idealfall frieren Sie die Torte für das Herausschneiden des Loches vorgängig ein. Ein Loch muss nicht zwingend rund sondern kann auch quadratisch sein.

Tortenkarton:

1. Wenn ein Turm-Tortenständer zum Einsatz kommt, muss vorgängig in der Mitte des Kartons ein Loch in der Grösse der Turm-Tortenständer-Säulen gemacht werden.
2. Wenn ein Wendeltreppen-Tortenständer zum Einsatz kommt fällt Punkt 1. ersatzlos weg.
3. Der Tortenkarton sollte einen mindestens 2 cm grösseren Durchmesser aufweisen, als die Torte, welche für den jeweiligen Tortenkarton (Stock) geplant ist.

Tüllgirlande vorbereiten und befestigen:

Tüllgirlande Länge berechnen und zuschneiden. Hierfür die Formel der Kreisumfang-Berechnung anwenden (Durchmesser x 3.14 = Kreisumfang). Auf den Tortenkarton am äusseren Rand mit Buttercreme einen Kreis dressieren (aufspritzen) und die Tüllgirlande auf den Tortenkarton aufkleben. Anschliessend die Torte darauf absetzen und sofort in eine Tortenschachtel verpacken und kühlstellen.

Transport:

Transportieren Sie Torten im Auto immer im Kofferraum. Nie auf dem Beifahrersitz, den Rücksitzen oder dem Fussraum des Beifahrers (bei einer Vollbremsung fallen die Torten von den Sitzen). Umwickeln Sie die Tortenschachteln mit Woldecken (isoliert gut / allenfalls mit Eispatronen ergänzen).

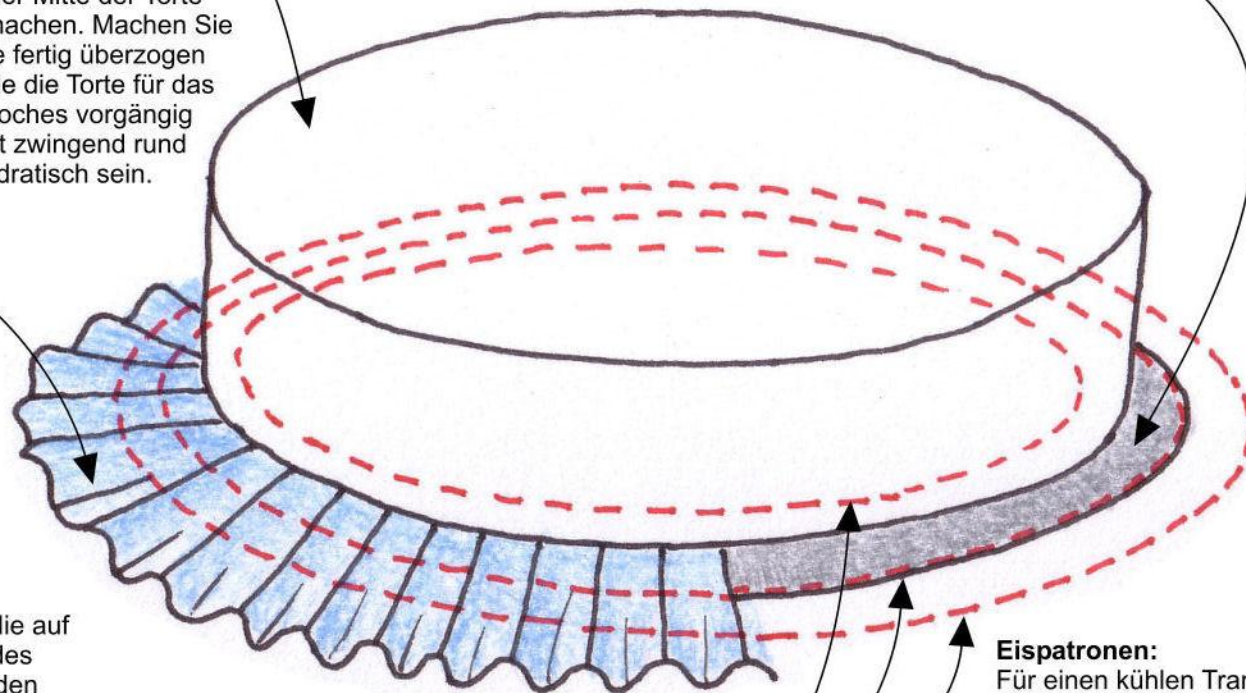
Masse des Tortenständers bzw. die Durchmesser der jeweiligen Stock-Platten oder Stock-Etagen:

Es ist nicht wichtig, dass die Tortenständer-Platten genau dem Durchmesser der jeweiligen Torten entsprechen.

Wichtig ist nur, dass es unter jeder Torte ein stabiler Tortenkarton hat, welcher die Torte genügend stützt.

Der Tortenkarton unter der Torte gewährleistet:

- ein gutes Handling bei der Herstellung (für das hin und her beim Herstellen und Dekorieren)
- ein sicheres transportieren in der Tortenschachtel (wenn die Torte in der Schachtel rutschen sollte, stösst sie nicht mit der Tortenseite an die Innenseite der Tortenschachtel sondern der Tortenkarton unter der Torte steht zuerst an der Tortenschachtel an und schützt somit die Seite der Torte)
- und stabilisiert die Torte auf dem Tortenständer - egal ob die Tortenständer-Platte kleiner, gleich gross oder grösser ist als der Torten-Durchmesser.



Eispatronen:

Für einen kühlen Transport können vorgängig 1,5 lt PET-Flaschen zu 7/8 mit Wasser gefüllt und eingefroren werden (am Vortag). Im Tiefkühler entstehen dann Eispatronen, welche eine grössere Kühlleistung als Kühlelemente haben.