Die Torte für den Transport vorbereiten

Schützen Sie die Form, halten Sie den Kuchen flach und ordnen Sie die Kälte bis zum Ende an.

Kontrolle vor der Abreise

Die Reise wird vorbereitet, sobald das Rezept ausgewählt ist. Erfahren Sie mehr über den gekühlten Raum bei der Ankunft und die Möglichkeit, die neuesten Dekore vor Ort einzurichten.

• Wählen Sie einen starren Halter und eine Box, deren Deckel das Finish nicht berührt.

• Halten Sie die Box und Unterstützung, um seitliche Bewegungen zu vermeiden.

• Packen Sie die zerbrechlichen Sets separat und planen Sie ihre Installation am Bestimmungsort.

Organisieren Sie die Kälte

Zubereitungen, die empfindliche Inhaltsstoffe enthalten, müssen geeignete Kältebedingungen einhalten. Die allgemeine Empfehlung ist, dass der Kühlschrank auf eine niedrige Temperatur abgekühlt werden sollte. 4 °C .

• Stellen Sie den Kuchen kalt vor dem Verpacken nach seinem Rezept.

• Verwenden Sie eine isolierte Lösung, die an die Größe der Box und die Länge der Reise angepasst ist.

• Kontrollieren Sie die tatsächlichen Bedingungen mit einem Thermometer; Klimaanlage allein beweist nicht den kalten Halt.

• Beschränken Sie das Warten auf Raumtemperatur und bieten Sie bei der Ankunft Lagerung an.

Last flach

Installieren Sie die Box auf einer horizontalen, sauberen und stabilisierten Oberfläche. Ein schräger Sitz lässt den Kuchen lehnen. Überprüfen Sie die Platzierung vor dem Start.

• Tragen Sie den Kuchen mit beiden Händen.

• Vermeiden Sie direktes Sonnenlicht, plötzliches Bremsen und Objekte, die auf die Box fallen können.

• Wählen Sie eine Route so direkt wie möglich.

Empfang

Bei der Ankunft, überprüfen Sie die Box und halten des Kuchens, dann lagern Sie es nach den Anforderungen seiner Füllungen. Schließen Sie niemals seine Sicherheit aus der Tatsache, dass die Creme immer noch fest scheint.

• Beachten Sie eine mögliche Kältepause und bitten Sie im Zweifelsfall vor dem Dienst um eine angemessene Stellungnahme.

• Installieren Sie fragile Elemente kurz vor der Präsentation.

• Dieser Leitfaden validiert keine maximale Reisezeit oder Haltbarkeit; er hängt von der Rezeptur und den gemessenen Temperaturen ab.

Vor dem Start prüfen

[ ] Geschlossene Box ohne Kontakt mit Dekor

[ ] Starre und immobilisierte Unterstützung

[ ] Flachbeförderung

[ ] Angepasster isolierter Behälter

[ ] Geprüfte Temperaturbedingungen

[ ] Kühlstelle am Bestimmungsort

[ ] Zerbrechliche Dekorationen getrennt