Layer Cake Academy

Preparare la torta per il trasporto

Proteggere la forma, mantenere la torta piana e organizzare il freddo fino alla fine.

Controllare prima della partenza

Il viaggio è preparato non appena la ricetta viene scelta. Scopri di più sullo spazio raffreddato all'arrivo e la possibilità di impostare gli ultimi decori in loco.

• Scegli un supporto rigido e una scatola il cui coperchio non tocca la finitura.

• Mantenere la scatola e il supporto per evitare il movimento laterale.

• Imballare i set fragili separatamente e pianificare la loro installazione a destinazione.

Organizzare il freddo

Le preparazioni contenenti ingredienti sensibili devono mantenere condizioni fredde adeguate. La raccomandazione generale è che il frigorifero dovrebbe essere raffreddato a bassa temperatura. 4 °C .

• Mettere la torta fredda prima di imballare secondo la sua ricetta.

• Utilizzare una soluzione isolata adattata alle dimensioni della scatola e alla lunghezza del viaggio.

• Controllare le condizioni effettive con un termometro; l'aria condizionata da sola non dimostra la tenuta fredda.

• Limitare l'attesa alla temperatura ambiente e fornire lo stoccaggio all'arrivo.

Load flat

Installare la scatola su una superficie orizzontale, pulita e stabilizzata. Un sedile inclinato permette di appoggiare la torta. Controllare il posizionamento prima di iniziare.

• Indossare la torta con entrambe le mani.

• Evita la luce solare diretta, frenata improvvisa e oggetti che possono cadere sulla scatola.

• Scegli un percorso il più diretto possibile.

Ricevi

Al momento dell'arrivo, controlla la scatola e la tenuta della torta, quindi conservala secondo le esigenze dei suoi ripieni. Non dedurre mai la sua sicurezza dal fatto che la crema sembra ancora solida.

• Notare una possibile pausa nel freddo e chiedere un parere appropriato prima del servizio in caso di dubbio.

• Installare elementi fragili poco prima della presentazione.

• Questa guida non convalida il tempo massimo di viaggio o la durata dello scaffale; dipende dalla ricetta e dalle temperature misurate.

Prima di iniziare

[ ] Box chiuso senza contatto con l'arredamento

[ ] Supporto rigido e immobilizzato

[ ] Trasporti piatti

[ ] Contenitore isolato adattato

[ ] Condizioni di temperatura

[ ] Luogo freddo a destinazione

[ ] Decorazioni fragili separate