

Jak położyć opłatek na tort? Instrukcja krok po kroku

Aby własnoręcznie udekorować tort, najlepsze i szybkie rozwiązanie to wybrać opłatek na tort. Jak położyć taki opłatek, dowiesz się z poniższej prostej instrukcji. Wystarczy trzymać się kilku prostych zasad, aby podziwiać profesjonalne efekty swojej pracy i wzbudzić zachwyt osoby, dla której tort jest przeznaczony.

Jak położyć opłatek na tort? Krok po kroku

Najlepiej wybierz opłatek o wielkości zbliżonej lub nieco większej od docelowego tortu.

Przed nałożeniem kremu przyłóż suchy biszkopt do opłatka, aby dopasować ich średnice. Opłatek powinien mieć rozmiar o parę milimetrów mniejszy niż tort. Brzegi wystarczy później przykryć za pomocą wyciśniętej wstążki kremu. Opłatek najprościej jest przyciąć za pomocą zwykłych nożyczek.

Po dokończeniu przekładania tortu, upewnij się, że wierzchnia warstwa kremu jest możliwie równa. Krem na bazie tłuszczu jest najlepszym podkładem pod opłatek. Inne masy, jak na przykład galaretka, zawierają zbyt dużo wody. Jest ona absorbowana przez opłatek, które może marszczyć się i rozpływać.

Ale jak przykleić opłatek na tort z masy cukrowej?

Jeśli używasz takiego wykończenia lub innego suchego podkładu – z czekolady lub marcepanu, zastosuj pod opłatek neutralny żel. Jest on idealny również do nabłyszczania i podbicia kolorów na wierzchu opłatka.

Nakładanie opłatka rozpocznij minimum godzinę przed podaniem tortu. Ten czas potrzebny jest, aby wchłonął wilgoć, odpowiednio się ułożył i dopasował. Maksymalny czas to ok. **4 godziny**, później wzór może zacząć się delikatnie rozpuszczać.

Opłatek nakładaj powoli, zaczynając od jednego brzegu i dociskając delikatnie, aby uniknąć gromadzenia się powietrza pod spodem. Teraz wystarczy poczekać aż opłatek wchłonie trochę wilgoci z tortu i idealnie się dopasuje. Najczęściej wzór zyskuje wtedy bardziej intensywny kolor.

allegro

https://allegro.pl/uzytkownik/Udekoruj_torta

Zapraszamy ponownie !!!