JAK POKROIĆ TORT WYSOKI / KWADRATOWY / KLASYCZNY

Jak pokroić tort?

Krojenie tortu dla niektórych może wydawać się łatwe, ale są osoby którym może to stwarzać pewne trudności – „Nie każdy ma doktorat z krojenia tortu!” – jak mawia Agnieszka Obłoza :).

Często pytacie nas, jak najlepiej pokroić tort, aby dla każdego z gości wystarczyło i aby każdy dostał równą porcję. Dlatego też, razem z Agnieszką, postanowiłyśmy przygotować film, gdzie pokażemy proste sposoby na krojenie tortu wysokiego, klasycznego i kwadratowego. Sposoby które, mamy nadzieję, ułatwią Wam to zadanie.

Krojenie tortu wymaga pewnej techniki, którą chcemy Wam w poniższym filmie przedstawić. Dzięki temu każdy z Waszych gości otrzyma równą i estetyczną porcję. A sam proces krojenia stanie się szybszy i bardziej efektywny.
Gotowi na odkrycie tajemnic idealnego krojenia tortu?

KLIKNIJ w poniższe zdjęcie, aby zobaczyć jak kroić tort!
Subskrybuj Kanał Tortowy aby nie przegapić kolejnych odcinków!

W torcie poniżej jest krem namelaka z białej czekolady i ciemnej oraz chrupka do tortu.

TORTLOVE – AGNIESZKA OBŁOZA

Agnieszka Obłoza to z zamiłowania i doświadczenia – cukiernik, samouk. Jako jedna z pierwszych w Polsce postawiła na torty artystyczne dekorowane kremem i kwiatami z kremu maślanego. Swoją pasję odkryła już grubo ponad dekadę temu i od tego czasu szlifuje swoje umiejętności. Kocha wielką miłością kwiaty maślane, malowanie na tortach, tworzenie tortów wielopiętrowych.

Agnieszka stawia na oryginalność a nie na kopiowanie. Tworzy torty, które dekorowane są w 99% jadalnymi i własnoręcznie wykonanymi dekoracjami. Lubi prostotę i minimalizm w tortach choć zdarza jej się “popełnić” nieco bogatsze dekoracje.

Od wielu lat szkoli przyszłych cukierników, amatorów i pasjonatów, pomagając im rozwinąć skrzydła. Jej kursanci nazywają ją mistrzynią trików i patentów na szybką i sprawną, a jednocześnie efektywną i efektowną pracę. **Kocha tworzenie tortów i czas spędzany przy ich przygotowaniu**, ale nie czuje radości z godzinnego tynkowania jednego piętra tortu, dlatego nauczyła się jak zrobić to w mniej niż 10 minut… na gładko i na “kancik”. Uwielbia **dekorowanie tortów jadalnymi elementami**. Odrzuca wszelkie odtwórcze projekty, które nie dają jej satysfakcji z tworzenia słodkich dzieł – nie używa w swojej pracy żywych kwiatów, wydruków cukrowych, gotowych dekoracji. Chciałaby zarazić swoich kursantów miłością do prawdziwego rękodzieła i tworzenia tortów od podstaw własnymi siłami.

Podoba Ci się wpis? Będzie nam miło jeśli udostępnisz go dalej!