JAK ZŁOŻYĆ TORT BEZ RANTU

Jak złożyć tort bez rantu? Pokażę Wam jak można złożyć prosto tort bez użycia rantu do pieczenia. **Jest to sposób dla osób, które robią torty wyłącznie dla siebie i rodziny. Jeśli robisz torty na zamówienie, to potraktuj ten wpis jako inspiracja, z której korzystać nie musisz ;).** Podpowiem też jak można 'wyprostować' krzywo złożony tort, bo prawie każdy wybrzuszony lub lekko skrzywiony torcik można doprowadzić do porządku!

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Zacznę jednak od podstaw. Czyli trzy istotne rzeczy, które wg mnie wpływają na prosty kształt złożonego tortu.

STABILNY KREM

Użycie rantu do składania tortu nie zagwarantuje Wam prostego tortu, jeśli wcześniej nie zadbacie o stabilne kremy w torcie. Lekki krem śmietankowy (na samej śmietance) nie utrzyma ciężkich ciast lub kilku warstw kremu, które położycie nad nim. Jeśli krem wypływa z tortu, to znaczy iż prawdopodobnie był za delikatny, mało stabilny, lekko zwarzony (można tego nie zauważyć), a czasami nawet za słabo/krótko ubity. Powodem wybrzuszeń często jest danie ciężkiego ciasta przy lekkich kremach lub duża ilość dekoracji na torcie, które są źle przymocowane i za ciężkie.

Dlatego osobiście odradzam tynkowanie tortu tuż po złożeniu. Warto odczekać kilka godzin. Wtedy tort się 'ułoży/siądzie' i często zmniejszy swoją wysokość nawet o 1 cm! Gdy tort pod wpływem ciężaru biszkoptu/ciasta siądzie i kremy 'wyjdą' na zewnątrz, możemy wtedy poprawić niedoskonałości przed tynkowaniem. Jeśli tort siądzie, gdy jest już otynkowany kremem będzie to bardzo trudne i przysporzy nam wiele niepotrzebnych nerwów.
Polecam wpis, w którym znajdziecie wiele sprawdzonych i stabilnych kremów: Smaki kremów do tortu.

STABILNY BISZKOPT

Często zdarza się, iż mimo stabilnego kremu, w torcie zrobiło się wybrzuszenie. Gdy się dobrze przyjrzycie okazuje się, że tort wybrzuszył się w miejscu, gdzie znajduje się blat biszkoptu. Dlaczego tak się dzieje?
Pierwszy powód: zbyt mocno nasączony biszkopt. Pamiętajcie o tym, iż płyn powoduje zmiękczenie biszkoptu, który jest za delikatny (ma za mało mąki). Staje się on wtedy mniej stabilny. Uważajcie zatem ze zbyt obfitym nasączeniem biszkoptu. Lekki i puszysty biszkopt może się rozlecieć od nadmiaru nasączenia. Dlatego bardzo ważne jest, aby biszkopt był odpowiednio stabilny.

Drugi powód: zbyt puszysty biszkopt. Wiem że bardzo lubicie miękkie i puszyste biszkopty. Takie jakie robiły nasze babcie i mamy. Ale kiedyś kremy były robione na samej śmietance. Nikt nie dodawał serka mascarpone do kremu. Dziś kremy w torach, szczególnie tych artystycznych, są cięższe. Do tego dodajemy często żelki lub owoce. Do takich kremów musimy zrobić stabilny biszkopt, dając do niego odpowiednią ilość mąki. Jeżeli po przekrojeniu tortu okaże się, że Wasz blat biszkoptu o grubości 2 cm zmalał do 1 cm, znaczy to tyle, że biszkopt był za delikatny i krem go zgniótł. Wtedy właśnie, pod wpływem nacisku kremu na biszkopt, robi się brzydkie wybrzuszenie w torcie.
Polecam kilka sprawdzonych biszkoptów do tortów.

RANT DO TORTU

Powiem tak… Robiąc torty dla domowników możemy obejść się bez rantu. Jest kilka sposobów aby nasz tort złożyć idealnie prosto. Jednak w momencie, gdy zdecydujemy się robić torty na zamówienie, to warto zainwestować w rant. **W rancie możemy upiec wysoki biszkopt oraz ułatwi nam on prosto złożyć tort**. Dlatego też ten wpis kieruję do osób, które robią torty dla siebie i nie chcą od razu kupować rantu.

W poniższym filmie pokazuję jak złożyć tort bez użycia rantu cukierniczego. Zobaczycie w jak prosty sposób możemy złożyć tort przy użyciu rzeczy, które można znaleźć w kuchni. W dalszym wpisie podpowiem także co zrobić, gdy przed tynkowaniem okaże się, iż Wasz tort wygląda jak przysłowiowa beczka!

Do złożenia tortu możemy użyć papier do pieczenia lub folię rantową, robiąc prowizoryczny rant. Wtedy potrzebna będzie Wam również obręcz od okrągłej formy do pieczenia (tortownicy). Możemy obejść się bez tej części tortownicy, ale z nią będzie zdecydowanie łatwiej uzyskać prosty kształt tortu. **Minusem papieru do pieczenia jest to, że jest miękki i mało stabilny.** Do złożenia niższego tortu będzie ok. Jednak przy wyższym może nie utrzymać w ryzach kremów.
Z folią rantową może być lepiej o ile jest ona grubsza i sztywniejsza (są też cieńsze folie). Pamiętajcie jednak, aby filia była przeznaczona do kontaktu z żywnością. Musi mieć specjalne oznaczenie (**mówię na ten temat na moim profilu na Instagramie**).

Używając papieru do pieczenia możemy też upiec wyższy biszkopt. Papier jednak lubi się przechylać do środka, przez co biszkopt zwęża się ku górze. Mogę jedynie doradzić, aby nie robić zbyt wysokiego rantu z papieru, gdy chcemy upiec biszkopt. Tutaj zdecydowanie polecam kupić rant do pieczenia.

Do złożenia tortu często używamy różnych akcesoriów. Jednak nie

wszystko nadaje się do kontaktu z żywnością. Takim produktem jest podkładka na stół z tworzywa sztucznego. Niestety moja podkładka nie ma oznaczenia, iż nadaje się do kontaktu z żywnością. Oczywiście są na rynku podkładki z takim oznaczeniem, ale trzeba się naszukać. Dlatego tutaj polecam zabezpieczyć taką podkładkę papierem do pieczenia, który może mieć kontakt z żywnością. W ten sposób łatwiej będzie złożyć prosto tort.

Uwaga! Nie wolno piec biszkoptów w rancie zrobionym z podkładki na stół! Do pieczenia można używać tylko papieru lub rantu do pieczenia.

KOREKTA WYBRZUSZONEGO lub KRZYWEGO TORTU:

Gdy składałam tort bez użycia rantu, nawet takiego z papieru, mimo ogromnych starań często wyglądał po złożeniu jak beczka. Męczyłam się wtedy z tynkowaniem, bo wystający biszkopt lub krem przeszkadzał mi w wyrównaniu kremu maślanego na torcie. Kupiłam w końcu rant, ale mimo tego czasami jeszcze zdarza się, że złożony tort nie jest idealnie prosty. Jestem niecierpliwa i często ściągam rant z tortu wcześniej, aby zobaczyć czy z kremem nic się nie dzieje. Przez to kremy lekko się wybrzuszają, bo nie zdążą odpowiednio stężeć w rancie. Pewnego dnia wpadłam na pomysł jak to mogę naprawić! Myślę że i Wam ten sposób może pomóc w nagłych przypadkach!

Mój sposób na pozbycie się wybrzuszeń w torcie lub wyprostowanie krzywo złożonego tortu to ostry nóż!
Tutaj bardzo ważne jest to, aby tort był dobrze schłodzony. Łatwiej się będzie wtedy przy nim pracowało. Poza tym, przy świeżo złożonym torcie rzadziej mamy wybrzuszenia. Robią się one najczęściej po kilku godzinach stania w lodówce. Całą operację ratowania tortu polecam zrobić od razu po wyciągnięciu tortu z lodówki, gdy kremy są jeszcze zwarte i twarde.

Aby 'wyprostować' tort musimy go okroić nożem. Ostrym, najlepiej cienkim, nożem ścinamy wystające kremy lub biszkopt (na filmie możecie zobaczyć w jaki sposób to robię).

Dzięki temu zabiegowi oszczędzamy krem do tynkowania. Przy nierównym torcie musimy go dać więcej, aby zakrył i wyrównał wybrzuszenia. Prosty tort o wiele łatwiej i szybciej się tynkuje. Dlatego bardzo polecam ten zabieg przed tynkowaniem tortu, gdy powstaną brzydkie wybrzuszenia lub krzywo złożymy tort.

Nie przesadzajmy jednak z tym ścinaniem kremów. Gdy składamy tort w rancie wychodzi on zazwyczaj prosty i nie musimy nic poprawiać. Ten sposób jest idealny wtedy, gdy po złożeniu tortu wybrzuszył nam się krem lub biszkopt. Robiąc kilka tortów tygodniowo, na zamówienie, nie ma czasu na bawienie się dodatkowo nożem. Ale czasami może się on

przydać i uratować Wasze słodkie dzieło!

Tutaj mamy tort z musem. Musy bardzo lubią wychodzić poza granicę biszkoptu. Dlatego zawsze trochę je ścinam.

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.