

Porzioni e grandezza torte

Ogni volta che dobbiamo preparare una torta per qualche occasione, dal classico compleanno alle cerimonie più impegnative, il dubbio che ci assale è: quanto dovrà essere grande la torta? Basterà per tutti?

Quando ordiniamo una torta in pasticceria questa ci viene venduta al kilo, tenendo presente che di media una porzione dovrebbe aggirarsi tra i 100 e i 130g; questo discorso però va bene per le torte "classiche", quando cominciamo a parlare di torte stile americano (fondant, mmf, pdz ecc) le cose si fanno un po' più complicate.

Per questo motivo e per semplificarvi la vita, nelle pagine che seguono troverete una serie di tabelle che vi aiuteranno a capire quali teglie usare per cuocere le vostre basi ordinate per forma e per piani: nella prima colonna troverete la misura della teglia, nella seconda a quante porzioni corrisponde.

Un'altra cosa molto importante è capire anche in che modo tagliare la torta, per evitare che nessuno rimanga a bocca asciutta, ma questo lo vedremo in un secondo momento.

Buon divertimento!

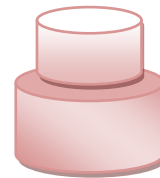


Schema porzioni torte rotonde (round cake)



13cm	7 persone
15cm	11 persone
18cm	15 persone
20cm	20 persone
23cm	27 persone
25cm	34 persone
28cm	45 persone
30cm	50 persone

15cm + 23cm	38 persone
20cm + 25cm	54 persone
23cm + 30cm	77 persone



15cm + 20cm + 25cm	65 persone
15cm + 23cm + 30cm	88 persone
20cm + 25cm + 30cm	104 persone

15cm + 20cm + 25cm + 30cm	115 persone
---------------------------	-------------



Schema porzioni torte quadrate (square cake)



13cm	8 persone
15cm	14 persone
18cm	20 persone
20cm	27 persone
23cm	35 persone
25cm	45 persone
28cm	58 persone
30cm	67 persone

15cm + 23cm	41 persone
20cm + 25cm	72 persone
23cm + 30cm	102 persone

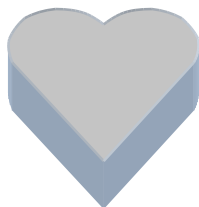


15cm + 20cm + 25cm	85 persone
15cm + 23cm + 30cm	116 persone

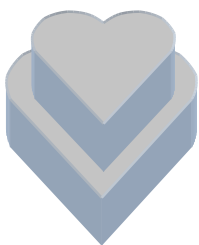
15cm + 20cm + 25cm + 30cm	152 persone
---------------------------	-------------



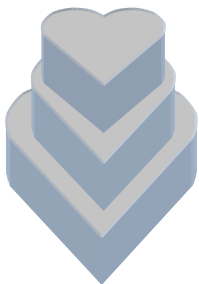
Schema porzioni torte petalo, cuore ed esagono



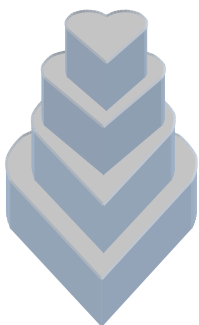
<i>15cm</i>	<i>8 persone</i>
<i>18cm</i>	<i>12 persone</i>
<i>20cm</i>	<i>17 persone</i>
<i>23cm</i>	<i>24 persone</i>
<i>25cm</i>	<i>30 persone</i>
<i>28cm</i>	<i>40 persone</i>



<i>15cm + 23cm</i>	<i>32 persone</i>
<i>20cm + 25cm</i>	<i>47 persone</i>
<i>23cm + 30cm</i>	<i>72 persone</i>



<i>15cm + 20cm + 25cm</i>	<i>55 persone</i>
<i>15cm + 23cm + 30cm</i>	<i>80 persone</i>
<i>20cm + 25cm + 30cm</i>	<i>95 persone</i>



<i>15cm + 20cm + 25cm + 30cm</i>	<i>103 persone</i>
----------------------------------	--------------------



Schema porzioni torta a goccia (teardrop cake)

Un piano

<i>15cm</i>	<i>5 persone</i>
<i>20cm</i>	<i>12 persone</i>
<i>25cm</i>	<i>22 persone</i>
<i>28cm</i>	<i>48 persone</i>

Due piani

<i>20cm + 25cm</i>	<i>34 persone</i>
--------------------	-------------------

Tre piani

<i>15cm + 20cm + 25cm</i>	<i>39 persone</i>
<i>20cm + 25cm + 30cm</i>	<i>66 persone</i>

Quattro piani

<i>15cm + 20cm + 25cm + 30cm</i>	<i>71 persone</i>
----------------------------------	-------------------



Schema porzioni torta ovale



<i>10x15cm</i>	<i>7 persone</i>
<i>15x20cm</i>	<i>17 persone</i>
<i>20x25cm</i>	<i>30 persone</i>
<i>25x30cm</i>	<i>48 persone</i>



<i>15x20cm + 20x25cm + 25x30cm</i>	<i>95 persone</i>
------------------------------------	-------------------



<i>10x15cm + 15x20cm + 20x25cm + 25x30cm</i>	<i>102 persone</i>
--	--------------------

