

Miért repedhet meg a tortán a burkolókrém?

1.Nem megfelelő, túl kicsi vagy túl vékony torta alátét

A leggyakoribb ok a nem megfelelő, túl kicsi vagy túl vékony torta alátét. Egyetlen építész sem tervez házat építeni instabil talajra! A tortalapot a torta méretéhez kell igazítani - nemcsak átmérőben, hanem vastagságban is. Én ezért szeretem a torta dobot. (1-1,2 cm vastag)

2.Instabil krém vagy túltöltött torta

A piskóta krémeknek kellően stabilnak kell lenniük ahhoz, hogy lehűlés (kötés) után "merevek" legyenek, és elbírják a ráhelyezett rétegek súlyát. A krémmel rétegezett piskótarétegeknek legalább 6 órán át hűlniük kell, mielőtt levesszük a széléről a fóliát vagy vaxpapírt. Ha túl laza a krém akkor a torta oldalán kidudorodik a krém miután levettük a fóliát vagy a tortakarikát (ha abban töltöttük be).

Ha nem domborodik ki azonnal a laza krém, az mindenképpen a torta burkolása után fog megtörténni.

Az is lehet a hiba, ha túl van töltve a torta.

3.Instabil vagy szivárgó piskóta vagy a töltő krém, gyümölcs betét oldja a külső burkoló krémet

Egy finom sütemény elkészítése nem csak a tökéletes piskótareceptről és a krémek jól megválasztott íz kombinációjáról szól. A piskóta lap megfelelő áztatása is nagy hatással van a sütemény ízére és állagára. A túl sok áztatás azonban nemcsak a sütemény ízét ronthatja el, hanem negatívan befolyásolhatja a piskóta stabilitását is. A túlzott telítettség miatt a piskóta leülepedhet (zsugorodhat), amitől a tortán lévő burkolat megrepedhet.

Hiba lehet még, hogy a töltő krém kevesebb szárazanyagot tartalmaz vagy benne egy gyümölcs vagy karamell betét (inzert), ami el kezdi oldani a burkoló krémet.

4.Egyenetlen, túl rövid vagy túl kevés alátámasztás többszintes süteményekben

Az emeletes tortáknak megfelelő belső megtámasztásra van szükségük a torta egymásra rakott emeleteinek megtartásához. Tehát ha nem megfelelő támasztékokat használ, vagy nem biztosít belőlük elegendő mennyiséget, a felül elhelyezett emelet súlya károsítja az alul elhelyezett

tortát. Ennek eredményeként megrepedhet a burkolat, vagy ami még rosszabb, az alsó torta összeomolhat! Ugyanez a hatás jelentkezik, ha a merevítőket egyenetlenül vágják le.

5.Nem elég ideig hűl a torta betöltés után vagy a burkoló krém vékony

A betöltött tortának legalább 6-10 órát kell hűlnie a burkolás előtt. Ha kellő ideig pihent, vegyünk ki a hűtőből és vékonyan kenjük be a burkoló krémünkkel (morzsakabát) és 1 órára tegyük vissza a hűtőbe.

1 óra elteltével ismét vegyünk ki a hűtőből és kenjük le a második réteg burkoló krémmel. Ez vastagabb legyen, mint az első. Ha nem elég vastag akkor megreped a krém, mert a torta mozog, hiába kőkemény a töltő krém benne.

Láthatod, hogy sajnos több tényező is vezethet a burkolókrém repedéséhez.