

# Izračunavanje promjera kalupa

Torte se peku u različitim veličinama pa kako bi torta dobila odgovarajući promjer prema tvom kalupu, stavila sam vam tablicu za preračunavanje.

To znači da si možeš torte prilagoditi po svom kalupu i po svojoj potrebi. Možeš si izračunati sa manje na veću tortu, a tako i sa veće na manju.

Izračunavanje		sa 18 cm	sa 20 cm	sa 22 cm	sa 24 cm	sa 26 cm	sa 28 cm	sa 30 cm	sa 32 cm
na	18 cm	1,00	0.81	0,67	0,56	0,48	0,41	0,36	0,32
na	20 cm	1,23	1,00	0,83	0,69	0,59	0.51	0,44	0,39
na	22 cm	1,49	1,21	1,00	0,84	0,72	0,62	0,54	0,47
na	24 cm	1,78	1,44	1,19	1,00	0,85	0,73	0,64	0,56
na	26 cm	2,09	1,69	1,40	1,17	1,00	0,86	0,75	0,66
na	28 cm	2,42	1,96	1,62	1,36	1,16	1,00	0,87	0,77
na	30 cm	2,78	2,25	1,86	1,56	1,33	1,15	1,00	0,88
na	32 cm	3,16	2,56	2,12	1,78	1,51	1,31	1,14	1,00

## Preračunjavanje :

Tablica se čita od gore prema dole i sa lijeva prema desno. Ako ti npr. u receptu pišu sastojci za tortu promjera 30 cm, a ti želiš napraviti tortu promjera 24 cm, onda trebaš sastojke iz orginalnog recepta pomnožit sa 0.64

Primjer da u receptu za tortu promjera 30 cm piše 300 g brašna, onda računaš:

$$300 \text{ g brašna} \times 0.64 = 192 \text{ g brašna}$$

$$\text{Ako piše 150 g šećera} \times 0.64 = 96 \text{ g šećera}$$

Ako piše 3 jajeta (oko 160 g) onda se računa :

$$3 \text{ jajeta} \times 0.64 = 1.92 \text{ jajeta}$$

Ako jaja važeš (obavezno bez ljske) i koristiš mjeru jedinicu g onda računaš:

$$160 \text{ g jajeta} \times 0.64 = 102,4 \text{ g jajeta}$$

I tako se svi sastojci preračunavaju.