

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	sa	sa	sa	sa	sa	sa	sa
		18 cm	20 cm	22 cm	24 cm	26 cm	28 cm	30 cm	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

Preračunavanje :

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 originalnog recepta pomnožiti sa 0.64

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

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

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

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 ljuske) i koristiš mjernu jedinicu g onda računaš:

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

I tako se svi sastojci preračunavaju.