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 napravit 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 g brašna x 0.64 = 192 g brašna

Ako piše 150 g šećera x 0.64=96 g šećera

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

3 jajeta x 0.64 = 1.92 jajeta

Ako jaja važeš (obavezno bez ljuske) i koristiš mjernu jedinicu g onda računaš:

160 g jajeta x 0.64 = 102,4 g jajeta

I tako se svi sastojci preračunavaju.