



COME RIADATTARE LE LE RICETTE PER DIVERSE DIMENSIONI

www.engycakedesigner.it

Nel Cake Design, la gestione delle quantità di impasto, crema e copertura richiede **un approccio tecnico**:

Non basta considerare il diametro della torta; bisogna anche tenere conto di:

- **Altezza finale** (torte basse o alte 10–15 cm)
- **Numero di strati e quantità di farcitura**
- **Tipo di copertura** (pasta di zucchero, ganache, crema al burro, naked cake ecc.)
- **Progetto finale** (semplice, a piani, scolpito)

Le dosi vanno sempre adattate in base al progetto completo, non solo al diametro.

L'impasto viene adattato sia se ci occorre una torta più alta o più bassa, che se ci occorre una torta più grande o più piccola.

Se la torta è **più alta** rispetto alla versione originale, devi aumentare l'impasto proporzionalmente.

Non aumentare solo “a occhio”, ma sempre rispettando la **struttura**.

Nota importante:

Per torte molto alte (>12 cm) conviene cuocere **più basi** e poi sovrapporle, invece di cuocere una sola torta alta. Così facendo si riducono i rischi di cottura irregolare e collasso (impasto che sprofonda verso il centro in cottura).

Esempio pratico: se hai realizzato una red velvet a 4 strati e vuoi riadattare la ricetta realizzando 5 strati, ti converrà preparare 1/5 in più di impasto e dividere l'impasto totale in due teglie così da ottenere una cottura uniforme.

COME STIMARE LE PORZIONI (NEL CAKE DESIGN) E SCEGLIERE LA TEGLIA GIUSTA

Il calcolo delle porzioni dipenderà sia dalla tipologia di torta, che dall'occasione in cui verrà servita. Prevedi, ad esempio, una fetta più grande per una merenda e una più piccola per un matrimonio.

Tieni anche conto di eventuali bis che vanno ad aggiungere porzioni necessarie al calcolo della grandezza della torta.

Se ci sono bambini tra gli invitati, ti consiglio di calcolarli al 50 %, per mia esperienza molti non mangiano la torta o la assaggiano soltanto.

Calcola sempre almeno 100 gr a fetta per torte senza pasta di zucchero e 150 gr a fetta per torte con pasta di zucchero.

Porzioni standard nel Cake Design:

Diametro	Altezza 10 cm	Altezza 15 cm
15 cm	8–10 porzioni	12–16 porzioni
20 cm	12–16 porzioni	20–24 porzioni
25 cm	20–25 porzioni	30–40 porzioni
30 cm	30–36 porzioni	45–55 porzioni

Regola pratica:

Più la torta è alta, più la porzione si riduce in base all'altezza.

- Una fetta standard alta 10 cm misura circa 2,5 cm × 5 cm di base.
- Per torte molto alte (15 cm o più), puoi ridurre ancora la base della fetta.

ADATTARE L'IMPASTO A TEGLIE DIVERSE

Quando si realizza una torta, specialmente per progetti di cake design, **adattare correttamente la ricetta** alla dimensione e alla forma della teglia è fondamentale per ottenere un risultato perfetto: non troppo basso, non troppo asciutto, né troppo pesante.

Non sempre possiamo seguire cecamente la ricetta originale: **la dimensione della teglia, la sua forma** (tonda, quadrata, rettangolare) e **l'altezza desiderata della torta** richiedono un'attenta rielaborazione degli ingredienti.

Un metodo semplice e intuitivo per iniziare questa conversione è **usare il numero di uova** come riferimento principale, per poi ricalcolare tutti gli altri ingredienti proporzionalmente.

Uova come Riferimento: Una Guida Pratica

Il numero di uova utilizzato nella base della torta può essere considerato **una "unità di misura" pratica** per l'impasto.

Se nella ricetta le uova sono calcolate in grammi, considera che un uovo pesa circa 50 gr.

Ecco uno schema orientativo per BASI tonde standard (altezza teglia 10 cm):

DIAMETRO TORTA TONDA	N. UOVA CONSIGLIATE
15 cm	2-3 uova
20 cm	4-6 uova
26 cm	6-8 uova
30 cm	10-12 uova

Questo schema rappresenta **una media**: il numero effettivo di uova (e quindi di impasto) potrà variare in base al progetto finale (altezza maggiore, strati multipli, torte scolpite).

Nota: Utilizzare il numero di uova come riferimento **non significa** ignorare gli altri ingredienti, ma serve come punto di partenza per **ricalcolare** tutto il resto in proporzione.

Adattamento tra Forme Diverse: Teglie Tonde, Quadrate, Rettangolari

Quando si cambia la forma della teglia, la logica resta la stessa: **confrontare le aree** e **adattare di conseguenza**.

Le formule da ricordare sono:

- **Area tonda** = $\pi \times \text{raggio}^2$
- **Area quadrata** = lato \times lato
- **Area rettangolare** = base \times altezza

Calcolare l'area permette di capire **quanto più grande o più piccola** è la nuova teglia rispetto a quella di riferimento, e quindi quante uova (e ingredienti) saranno necessari.

Metodo Matematico di Conversione

Ecco il procedimento pratico:

1. **Calcolare l'area** della teglia di origine.
2. **Calcolare l'area** della nuova teglia.
3. **Determinare il fattore di conversione:**

$$\text{Fattore} = \text{Area originale} \div \text{Area nuova}$$

1. **Moltiplicare** il numero originale di uova per il fattore trovato.
2. **Ricalcolare** tutti gli ingredienti della ricetta, mantenendo **le stesse proporzioni**.

Esempio pratico:

Supponiamo di voler adattare una ricetta per una torta tonda da 20 cm (4 uova) a una teglia quadrata da 20×20 cm:

- Area torta tonda 20 cm: $\pi \times 10^2 = 314\text{cm}^2$
- Area torta quadrata 20×20 cm: $20 \times 20 = 400\text{cm}^2$
- Fattore di aumento: $400 \div 314 = 1,27$
- Nuovo numero di uova: $4 \times 1,27 = 7,32 \rightarrow 5-7,5 \text{ uova}$

Procedendo così, **tutti gli altri ingredienti** (farina, zucchero, burro, liquidi) andranno moltiplicati per 1,27.

Una volta stabilito il nuovo numero di uova, **tutti gli ingredienti vanno riproporzionati** con la stessa proporzione matematica per mantenere la corretta bilanciatura tra polveri, grassi e liquidi.

Attenzione: tutti gli ingredienti andranno ricalcolati, tranne il lievito. Ti consiglio di non utilizzare mai più di una bustina di lievito chimico per dolci (16 gr).

Tabella di Riferimento Rapida

Una pratica guida per l'adattamento immediato:

Forma	Misura	Uova consigliate (teglia 10 cm altezza)
Tonda	15 cm	2-3 uova
Tonda	20 cm	4-6 uova
Tonda	26 cm	6-8 uova
Tonda	30 cm	10-12 uova
Quadrata	15×15 cm	4-5 uova
Quadrata	20×20 cm	5-7,5 uova
Quadrata	25×25 cm	7,5-10 uova
Quadrata	30×30 cm	13-15 uova
Rettangolare	20×30 cm	7,5-11,5 uova
Rettangolare	25×35 cm	11-16 uova
Rettangolare	35×45 cm	20 - 30 uova

Per teglie più basse diminuisci l'impasto (ad esempio per teglie alte 5 cm dimezza le dosi sopra riportate)

Se desideriamo una torta più alta del normale (oltre i 10-12 cm), sarà necessario aumentare ulteriormente l'impasto ed il mio consiglio è quello di cuocerlo in due teglie diverse per facilitarne la cottura.

Adattare correttamente una ricetta non significa semplicemente cambiare le dosi: significa **ragionare sull'intero progetto**, sulla struttura e sull'equilibrio degli ingredienti.

Con un metodo preciso e logico, ogni ricetta può diventare **perfetta** per ogni teglia, ogni forma e ogni idea di torta!

ADATTARE LE CREME PER FARCIRE ALLA DIMENSIONE DELLA TORTA

Quando si realizza una torta stratificata, **la quantità di crema da farcitura** è un elemento fondamentale per garantire:

- Stabilità strutturale
- Umidità e morbidezza
- Equilibrio di gusto

Il tipo di crema scelta, il numero di strati e lo spessore di farcitura influenzeranno direttamente la quantità totale necessaria.

Metodo di Calcolo delle Creme da Farcitura

Il metodo più efficace per calcolare la quantità di crema da preparare è **basarsi sulla superficie e sul numero di strati** previsti.

Formula pratica:

Quantità crema totale=(Area della base)×(Spessore crema desiderato)×(Numero di strati)

Tuttavia, per semplificare, è utile seguire delle quantità **orientative** basate sulla dimensione della torta (qui ipotizziamo 2 strati di farcitura di 1/1,5 cm)

Diametro Torta Tonda	Quantità di crema per farcire (circa)
15 cm	300–500 g
20 cm	600–800 g
26 cm	900 g–1,2 Kg
30 cm	1 – 1,8 Kg

Diametro Torta Quadrata	Quantità di crema per farcire (circa)
15x15 cm	450–600 g
20x20 cm	800 g–1 Kg
26x26 cm	1,2–1,8 Kg
30x30 cm	1,8 – 2,5 Kg

Diametro Torta Rettangolare	Quantità di crema per farcire (circa)
20x15 cm	300–700 g
20x30 cm	600 g–1,2 Kg
30x40 cm	1,2–1,8 Kg
40x50 cm	2– 3 Kg

Esempio pratico

Se vogliamo realizzare una torta da 20 cm di diametro con 3 strati di farciture da 1 cm, possiamo prevedere:

- Circa **950 g** di crema totale (dovrai calcolare l'area (314) e moltiplicare per il numero di strati (3) e i cm di farciture (1). Il totale è 942 gr
- Diviso per 3 strati → circa **310 g** di crema per ogni strato

So che questi calcoli possono sembrare molto matematici e complessi ma purtroppo per avere risultati corretti e verosimili dobbiamo usarli.

Spero che le tabelle possano aiutarti nel caso tu non abbia tempo (o voglia, e ci sta, ti capisco!) di calcolare.

ADATTARE LE CREME PER STUCCARE ALLA DIMENSIONE DELLA TORTA

La **stuccatura** è la fase di copertura della torta con crema (prima della copertura finale o come finitura stessa, come nelle naked cake e drip cake).

È essenziale per:

- Uniformare la superficie
- Rendere la torta stabile
- Far aderire la pasta di zucchero o la glassa

Metodo di Calcolo delle Creme da Stuccatura

Anche per la stuccatura possiamo riferirci a quantità orientative basate su forma e dimensione della torta.

Ipotizziamo di avere torte alte circa 10/12 cm

Diametro Torta Tonda	Quantità crema per stuccare (circa)
15 cm	500–800 g
20 cm	700 g - 1 kg
26 cm	1 - 1,5 kg
30 cm	1,5 – 2 kg

Considerazioni Specifiche

- **Tipo di crema:**
 - Una ganache o una crema al burro offre una copertura più liscia e solida.
 - Una crema più morbida (tipo chantilly o crema mascarpone) richiede uno strato più abbondante e più attenzione.
- **Finitura desiderata:**
 - Per naked cake o semi-naked cake → meno crema necessaria.
 - Per coperture lisce (tipo pasta di zucchero) → stuccatura più spessa e regolare.

Per torte quadrate o rettangolari aumentiamo la quantità di crema del 20/30 %

QUANTITA' ORIENTATIVE DI PASTA DI ZUCCHERO PER COPERTURA

Quando si desidera coprire la torta con pasta di zucchero, è essenziale calcolare una quantità adeguata per evitare di stenderla troppo sottile (rischio di strappi) o sprecare materiale.

Queste indicazioni sono per una torta alta 10/12 cm e tengono conto della pasta di zucchero che effettivamente ci serve + un eccesso di cui avremo bisogno per lavorare al meglio.

Ecco una tabella di riferimento:

Diametro Torta Tonda	Pasta di Zucchero necessaria (copertura standard 3–4 mm)
15 cm	600 g + 300 g
20 cm	800 g + 300 g
26 cm	1 kg + 300/500 g
30 cm	1,2 kg + 300/500 gr

Per torte quadrate e rettangolari aumenta del 20 - 30 %

Consigli Tecnici sulla Pasta di Zucchero

- **Spessore ideale:** circa 3–4 mm. Troppo sottile → rischia di rompersi, troppo spessa → rende la torta pesante.
- **Riserva:** sempre calcolare una percentuale in più per sicurezza (margini di rifinitura, eventuali riparazioni).
- **Colorazione:** se serve colorare la pasta, meglio farlo prima di stenderla, così da garantire una tonalità uniforme.

CONCLUSIONE GENERALE

La progettazione precisa delle quantità di creme (per farcitura e stuccatura) e della copertura (pasta di zucchero) è fondamentale per un risultato perfetto, sia estetico che gustativo.

Con questi strumenti teorici e pratici, ogni creazione sarà calibrata in modo professionale ed efficace.

Spero che questa guida possa esserti utile nella progettazione e nella realizzazione delle tue torte!

Non vedo l'ora di vedere le tue creazioni!

Un caro saluto

Engy ❤️