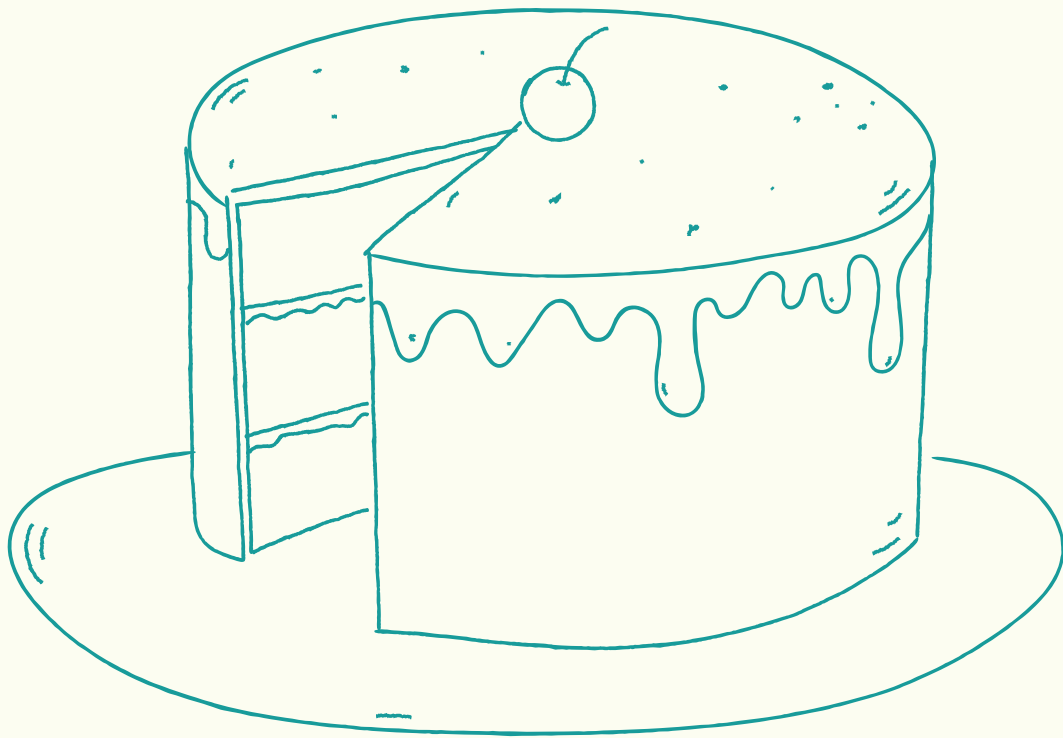


Guía para cortar
Pasteles Redondos



y Pasteles Altos

GUÍA DE CORTE PARA

pasteles redondos y pasteles altos

La porción adecuada para brindar a tus invitados en eventos especiales.

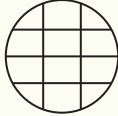
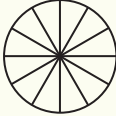
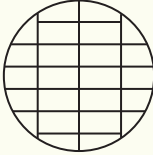
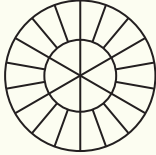
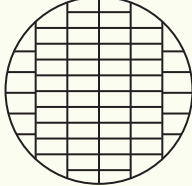
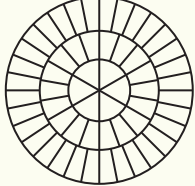
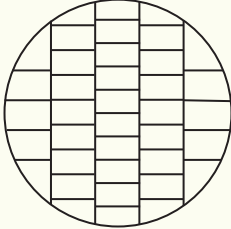
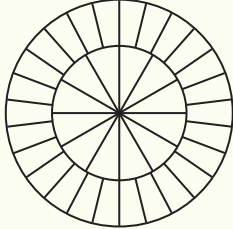
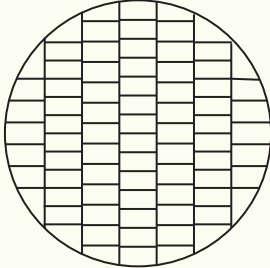
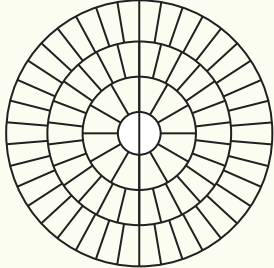
Seguí los diagramas en esta guía para cortar tus pasteles redondos (de 6 a 14 pulgadas de diámetro) y con alturas de 3" a 7". Elegí si deseás cortarlos estilo fiesta o estilo boda

Esta guía aplica para pasteles de 3 a 7 pulgadas de alto y ofrece porciones pequeñas para eventos especiales (2" x 1.5"). Si vas a ofrecer una porción más grande, por ejemplo, para la hora del café o para vender en porciones individuales, vas a obtener menos porciones de las que se indican en esta guía.

Para pasteles con una altura inferior a 3 pulgadas, necesitarás cortar porciones más anchas para servir una porción apropiada.

Para pasteles con una altura superior a 7", consultar la GUÍA DE CORTE PARA PASTELES ALTOS al final de este documento.

Para pasteles redondos de 8" de diámetro en adelante, se realizará el corte en varios círculos. Cada círculo se distancia 2" del otro, y las porciones se cortan de 1.5". Ver diagrama abajo.

Diámetro	Estilo BODA	Estilo FIESTA
6": 12 porciones		
8": 24 porciones		
10": 38 porciones		
12": 56 porciones		
14": 78 porciones		

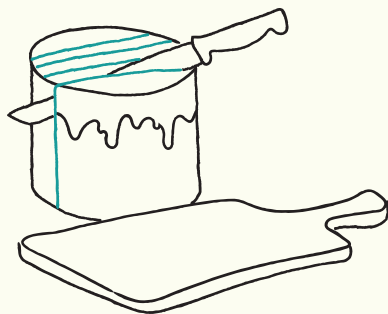
GUÍA DE CORTE PARA PASTELES ALTOS

Imaginá un pastel de una altura de 7" o superior como un pastel doble, como si tuvieras dos pasteles de 3.5" uno sobre otro. Es por esta razón que vas a obtener el doble de porciones que un pastel redondo del mismo diámetro, pero con una altura menor.

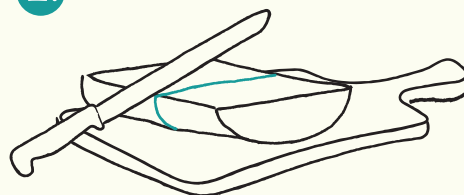
Para rebanar pasteles con una altura superior a 7"

- Utilizá un cuchillo filoso para marcar líneas con 2" de separación.
- Colocá una tabla de cortar al lado del pastel.
- Con un cuchillo grande y filoso, realizá un corte hacia abajo y empujá esta rebanada de pastel hacia la tabla, recostándola sobre ella.
- Hacé un corte a la mitad de la rebanada que está en la tabla luego sacá porciones de 1.5 pulgadas y reparti entre tus invitados (ver diagrama abajo).

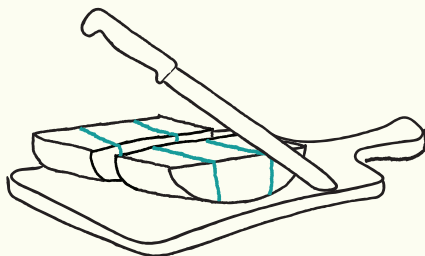
1.



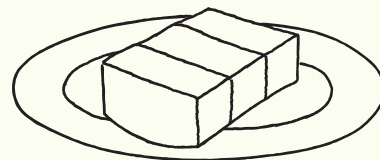
2.



3.



4.



Este documento es diseñado por
Sol Gundaker, Inc. - Desarrollo de recetas y food styling.

Todo el contenido de este documento es propiedad de - **SOL GUNDAKER INC.**

Queda prohibida la reproducción total o parcial de este documento, así como su distribución, comunicación pública, transformación, incorporación a un sistema informático, transmisión digital, mecánica o por cualquier forma o medio. Para consultas al respecto favor de ponerse en contacto a través de hola@solgundaker.com

© Sol Gundaker, Inc.

