

Come foderare una tortiera con la carta forno

Sembra una cosa molto banale, ma questo è il metodo più veloce e preciso per foderare il fondo di una tortiera con un foglio di carta da forno; in questo modo le torte si staccano molto più facilmente senza fare danni.

Io normalmente metto la carta sul forno nella teglia anche quando la ricetta non lo prevede, perchè comunque i bordi si staccano facilmente (se la

torta ha leggermente attaccato basta passare la lama di un coltello tutto intorno) mentre il fondo può a volte creare problemi. Per evitare di rompere la torta o comunque compromettere la precisione del risultato, trovo che la carta forno faccia un ottimo lavoro, quindi la metto sempre.

Per prima cosa, strappare dal rotolo un pezzo di carta forno che copra interamente la nostra tortiera. Non è necessario che il foglio sia quadrato.



Piegare il foglio a metà in senso orizzontale, poi di nuovo a metà in senso verticale.





A questo punto, piegarlo lungo la diagonale ottenendo uno spicchio, e poi di nuovo a metà (otterrete uno spicchio più stretto).



Ribaltare la tortiera e puntare il vertice dello spicchio nel centro, dopodichè tagliare l'eccesso della carta in corrispondenza del bordo del fondo.



Aperto la carta si otterrà un disco della dimensione esatta del fondo, senza sforzo.

