

COME ADATTARE LA RICETTA DI UNA TORTA A STAMPI DI FORME E DIMENSIONI DIVERSE

di

Stagioni nel Piatto



Indicazioni pratiche e utili tabelle per adattare qualsiasi ricetta di torte a stampi di dimensioni o forme differenti rispetto a quelle indicate nella ricetta.

Seguici su:



<https://www.stagioninelpiatto.com>



<https://www.facebook.com/stagioninelpiatto/>



@stagioninelpiatto

Nota: le tabelle seguenti riportano i valori utili, in diversi casi, per proporzionare le dosi degli ingredienti di una ricetta alle tortiere che si hanno a disposizione. Le tabelle riportano i casi più comuni: se le dimensioni della tua tortiera non sono presenti nelle tabelle, segui le regole generali alla fine di questo documento. Per le uova è necessario convertire il numero in grammi, pesando uova intere, tuorli o albumi a seconda delle indicazioni della ricetta originale.

Aggiornato al 11/10/2018

Tabella 1: per adattare una ricetta pensata per una tortiera tonda o quadrata a uno stampo della stessa forma ma di dimensioni diverse

Se avete la necessità di adattare la ricetta di una torta a una tortiera di **dimensione diversa, ma della stessa forma** (quadrata con quadrata o rotonda con rotonda) potete usare la tabella seguente: scegliete la riga corrispondente al diametro o alla lunghezza del lato dello stampo indicato nella ricetta e poi la colonna identificata dal diametro o dalla lunghezza del lato della vostra tortiera. Per adattare la ricetta moltiplicate tutte le dosi degli ingredienti per il numero che trovate nella casella corrispondente.

FATTORE DI CONVERSIONE		DIAMETRO/LATO TORTIERA DA USARE							
		16	18	20	22	24	26	28	30
DIAMETRO/ LATO TORTIERA NELLA RICETTA	16	-	1,27	1,56	1,89	2,25	2,64	3,06	3,52
	18	0,79	-	1,23	1,49	1,78	2,09	2,42	2,78
	20	0,64	0,81	-	1,21	1,44	1,69	1,96	2,25
	22	0,53	0,67	0,83	-	1,19	1,40	1,62	1,86
	24	0,44	0,56	0,69	0,84	-	1,17	1,36	1,56
	26	0,38	0,48	0,59	0,72	0,85	-	1,16	1,33
	28	0,33	0,41	0,51	0,62	0,73	0,86	-	1,15
	30	0,28	0,36	0,44	0,54	0,64	0,75	0,87	-

Tabella 2: per adattare una ricetta pensata per una tortiera tonda a uno stampo quadrato di qualsiasi dimensione

Se avete una ricetta per una torta tonda e volete prepararla usando uno stampo quadrato dovete ricalcolare le quantità degli ingredienti affinché siano adeguate alla dimensione della tortiera che andrete a usare. Scegliete la riga corrispondente al diametro della tortiera indicato nella ricetta e la colonna identificata dalla lunghezza del lato della vostra tortiera quadrata: moltiplicate tutte le quantità degli ingredienti per il coefficiente che trovate nella casella corrispondente.

FATTORE DI CONVERSIONE		LATO TORTIERA QUADRATA							
		16	18	20	22	24	26	28	30
DIAMETRO TORTIERA TONDA	16	1,27	1,61	1,99	2,41	2,87	3,36	3,90	4,48
	18	1,01	1,27	1,57	1,90	2,26	2,66	3,08	3,54
	20	0,82	1,03	1,27	1,54	1,83	2,15	2,50	2,87
	22	0,67	0,85	1,05	1,27	1,52	1,78	2,06	2,37
	24	0,57	0,72	0,88	1,07	1,27	1,50	1,73	1,99
	26	0,48	0,61	0,75	0,91	1,09	1,27	1,48	1,70
	28	0,42	0,53	0,65	0,79	0,94	1,10	1,27	1,46
	30	0,36	0,46	0,57	0,69	0,82	0,96	1,11	1,27

Tabella 3: per adattare una ricetta pensata per una tortiera quadrata a uno stampo tondo di qualsiasi dimensione

Come nel caso precedente, **se volete adattare una ricetta pensata per uno stampo quadrato a una tortiera tonda**, dovete ricalcolare le dosi dei diversi ingredienti: scegliete la riga corrispondente al lato della tortiera quadrata indicato nella ricetta e la colonna identificata dal diametro dello stampo tondo a vostra disposizione e moltiplicate tutte le dosi per il coefficiente che trovate nella casella corrispondente.

FATTORE DI CONVERSIONE		DIAMETRO TORTIERA TONDA							
		16	18	20	22	24	26	28	30
LATO TORTIERA QUADRATA	16	0,79	0,62	0,50	0,42	0,35	0,30	0,26	0,22
	18	0,99	0,79	0,64	0,53	0,44	0,38	0,32	0,28
	20	1,23	0,97	0,79	0,65	0,55	0,46	0,40	0,35
	22	1,48	1,17	0,95	0,79	0,66	0,56	0,48	0,42
	24	1,77	1,40	1,13	0,93	0,79	0,67	0,58	0,50
	26	2,07	1,64	1,33	1,10	0,92	0,79	0,68	0,59
	28	2,40	1,90	1,54	1,27	1,07	0,91	0,79	0,68
	30	2,76	2,18	1,77	1,46	1,23	1,05	0,90	0,79

Come adattare la ricetta di una torta a uno stampo di forma e dimensione diverso

In generale, **la regola per adattare una ricetta allo stampo scelto è molto semplice**: è sufficiente **fare il rapporto tra l'area della tortiera che si vuole usare e quella della tortiera indicata nella ricetta originale**. Il risultato dovrà essere usato come coefficiente per ricalcolare le dosi di ogni ingrediente.

Per comodità vi ricordiamo le **formule per calcolare le aree** delle forme di stampo più comuni.

Area tortiera tonda = raggio x raggio x 3.14 (dove il raggio è dato dal diametro diviso due).

Area tortiera quadrata = lato x lato

Area tortiera rettangolare = lato lungo x lato corto

Una volta calcolate le aree corrispondenti alle due tortiere coinvolte sarà sufficiente calcolare il coefficiente seguendo questa formula:

coefficiente = Area tortiera da usare / Area tortiera della ricetta originale