



Montar dos pisos (tarta)

Elaboración:

Necesitarás montar cada piso tal y como se explica en el video de montaje de la tarta. El piso que sea la base irá sobre un cartón de tarta bien firme (recomendado 4mm o 1cm de grosor para dos pisos y 1cm de grosor para tres o más). Los pisos superiores irán sobre una base más fina del tamaño de los propios bizcochos. Si son pisos intermedios o son pisos pesados es ideal que uses también cartones de 4mm para estos pisos.

Antes de colocar un piso sobre otro colocaremos SIEMPRE unos pilares que nos ayudarán a evitar que el piso de arriba se hunda o aplaste el piso de abajo. Los pilares harán que el cartón que habíamos usado como base del piso superior se apoye en esos pilares evitando que el peso de la tarta hunda lo que tiene debajo.

¿Qué pilares uso? En el video me veis usar unos pilares de Wilton que son huecos. Me gusta porque ofrecen bastante superficie de apoyo y con 3 sostienen bien una tarta de 15cm. Cuando uso pilares más finos (los que veis en el video son de LVC, una marca que es ya difícil de encontrar) suelo poner mayor cantidad, por seguridad.

Podéis encontrar pilares similares de Azucren, PME y otras marcas de repostería.

¿Cómo transportar estas tartas?

Vamos a buscar una caja firme y con paredes altas (veréis que venden cajas incluso con paredes de altura ajustable).

Es **MUY** importante que pueda viajar sobre plano, por lo que necesitaréis poder ponerla en el maletero (si es una furgoneta o tiene altura suficiente) bien sujeta para que la caja no se mueva y, si no cabe, normalmente el mejor lugar es a los pies del asiento del copiloto, siempre que sea plano.

La tarta **NUNCA** puede viajar sobre una superficie que no sea plana ya que en cuanto empiece a perder frío, la parte de arriba se puede desplomar.

Para tartas de más de dos pisos o tartas de pisos muy altos es conveniente siempre pasar un pilar central por el centro de la tarta. Perfora antes tus discos de tartas para que el pilar pase con facilidad.

Si te sobra un poco de crema y decoraciones no dudes en guardarla y llevarla en una manga pastelera por si hay algún desperfecto en el trayecto.

Y recuerda, siempre la tarta tiene que viajar tras haber estado refrigerada varias horas. Así tendrá el frío suficiente para resistir el traslado.