

La patisserie

## Indicaciones para el cuidado de tu torta



## **TRANSPORTE**

- · Agarrar SIEMPRE la torta con ambas manos de ABAJO.
- · Es importante DESLIZAR la torta al momento de apoyarla o levantarla de algún lugar.
- · No apoyar bruscamente la torta (ya sea en caja o no) si no arrastrarla con ayuda de ambas manos.
- Para el transporte en auto: se recomienda que viajen en el piso del acompañante o baúl ( superficies rectas).



## CONSERVACIÓN

- · En caso de exhibir la torta, por un largo periodo, dejarla en el lugar correspondiente y NO moverla mas.
- · Las tortas de crema de manteca aguantan fuera de la heladera, siempre y cuando no sean manipuladas y/o expuestas al calor directo.
- · En caso de que la torta se haya resquebrajado en la base. deslizar un dedo limpio para arreglarlo.
- · Conservar la torta en heladera.
- · Se pueden congelar. A veces. las decoraciones pueden sufrir cambios por la humedad.

## Lista para disfrutar!









