

# ПОДЛОЖКА ДЛЯ ТОРТА

## 1. Толщина

Толщина варьируется от 0,8 мм до 5 мм и более. Для небольших легких тортиков лучше выбрать подложки 0,8 мм - 1,5 мм толщиной.

Для десертов от 3 кг до 6-7 кг подойдут усиленные подложки в 2,5 мм - 3,2 мм. Для более тяжелых и многоярусных тортов – от 5 мм толщиной.

## 2. Диаметр

По своему диаметру круглые подложки под торты могут быть от 0,80 до 50 см.

Самые популярные размеры квадратных и прямоугольных подложек: 18x18 см, 24x24 см, 37x28 см и 30x40 см.

## 3. Материал

При выборе кондитерской подложки очень важно учитывать ее материал. Самыми популярными считаются подложки из картона, бумаги и пластика. Не секрет, что картон – прочный и недорогой материал, что является его преимуществом. В свою очередь подложки из картона бывают ламинированными или нет.

## 4. Форма

По форме подложки для торта также бывают разными. Бывают круглые, квадратные и прямоугольные кондитерские подложки.





Самое главное, чтобы она повторяла форму вашего торта. Также подложку можно использовать для порционных десертов, тогда просто смотрите, чтобы вам было удобно их разместить на подложке.

## 5. Цвет

Чаще всего подложки для тортов бывают золотыми, серебряными и белыми.



Последние смотрятся более скромно и неброско, в то время как первые два варианта словно созданы для эффектной подачи.