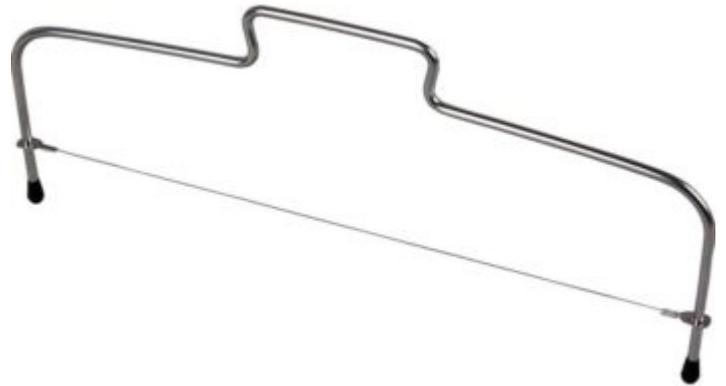


Come utilizzare l'archetto tagliatorte

Sicuramente sarà capitato a tutti, tagliando una torta in più strati per farcirla, di non riuscire a fare un lavoro preciso nemmeno con un coltello piuttosto lungo. Pur con una certa precisione nel taglio, l'uso di una lama rende difficile penetrare nella torta in modo perfettamente parallelo alla superficie, per ottenere un disco di spessore uniforme in tutti i punti. Nel peggiore dei casi, affettando si può uscire da sopra o da sotto alla fetta, ottenendo una specie di cuneo più che uno strato di torta, che poi non si riesce a farcire in nessun modo.



Risulta quindi comodissimo questo piccolo strumento, l'**archetto tagliatorte**, un utensile (solitamente di metallo) munito di un filo molto sottile, di acciaio, regolabile in altezza.

L'archetto ha molteplici vantaggi:

- il filo non è tagliente, quindi è assolutamente sicuro da maneggiare
- è regolabile in altezza tramite delle tacche (visibili in foto), in modo da poter decidere che spessore ottenere dal taglio della fetta.
- è leggerissimo e occupa poco spazio, quindi si può riporre dove fa più comodo (spesso tanti degli utensili

da cucina sono sì comodi, ma molto ingombranti).

- costa molto poco e si può comprare online ovunque (per es. Amazon).

Quello che ho io lo trovate **QUI**.

Volendo, ne esiste una versione anche a due fili; lo trovate **QUI**.

COME SI USA

Per usare correttamente l'archetto bisogna osservare solo un paio di regole fondamentali:

- innanzitutto, **controllare di aver regolato correttamente l'altezza**, la tacca scelta deve essere la stessa **da entrambi i lati** del filo (altrimenti si ottiene un taglio di sbieco)
- durante l'utilizzo, **i piedini** (normalmente di gomma) **devono rimanere sempre attaccati al tavolo**, e l'archetto va mosso avanti e indietro mentre si penetra nella torta.

Una volta che la torta è raffreddata (bisogna sempre lavorare da freddo, altrimenti le torte tendono a sbriciolarsi), appoggiarla stabilmente su un tagliere ampio o un tavolo pulito, e scegliere l'altezza del taglio regolando la tacca ad entrambi i lati del filo.

Tenendo **ben appoggiati** entrambi i piedini al tagliere muovere il filo avanti e indietro, fino a penetrare all'interno della torta da un lato (di solito, se fatico a penetrare nella torta all'inizio, faccio un primo taglietto sul bordo con il coltello prima di iniziare ad usare l'archetto).

Continuando a muovere avanti e indietro, tagliare interamente la fetta, uscendo dalla parte opposta.

Se ci si trova più comodi a lavorare, si può ruotare la torta un po' alla volta (come vedete nel video) durante il taglio.

Dopo l'utilizzo basta pulire il filo dell'archetto con un panno pulito, oppure lavare con una spugnetta e asciugare

bene.

Vi allego un piccolo video in cui si vede come procedere:

http://www.pirottinieleccapentole.it/wordpress/wp-content/uploads/utilizzo_archetto.mp4

Il video è un po' buio, ma sul lato sinistro si nota abbastanza bene la tacca di regolazione, si tratta di una serie di scanalature nell'impugnatura dell'archetto, vicino ai piedini, e l'anello che aggancia il filo si può spostare delicatamente in alto e in basso nella posizione desiderata.