

CUIDADO del Bizcocho



Levanta y carga la caja de los bizcochos con las 2 manos desde abajo. Nunca desde arriba o por los lados.



Transportar el bizcocho en un vehículo con aire acondicionado alejado de objetos sueltos. Manejar despacio evitando giros y paradas bruscas. No colocar el bizcocho en el asiento del vehículo ni en las piernas durante el transporte.



Mantén el bizcocho nivelado en todo momento incluyendo transporte, refrigeración y exhibición



Guarde su bizcocho en el refrigerador



Mantener alejado de la luz del sol, humedad y calor cuando no esté en la nevera.



Sacar el bizcocho de la nevera 1 - 2 horas antes de servirlo a temperatura ambiente.



Usar una base de pastel estable, al menos una pulgada más grande que la base del bizcocho.



Remover todas las decoraciones del pastel antes de cortar y servir.



Guardar lo que sobre del bizcocho en un contenedor hermético con tapa en la nevera.

ds Dulce
salado
y más

 www.dulcesaladoymas.com

 dulcesaladony@gmail.com

 929-686-7893 347-842-6489

Follow us on:   Dulce Salado y Mas

CakeCARE



Pick up and carry the cake box with both hands from the bottom only. Never from the top or sides.



Transport cake in an air-conditioned vehicle away from loose objects. Drive slowly avoiding sudden stops and turns. Do not sit cake on car seat or lap during transportation.



Keep cake level at all time including transport, refrigeration and display.



Store cake in the box in a refrigerator.



Keep away from direct sunlight, moisture and heat when not in the fridge.



Take the cake out of the fridge 1 - 2 hour before serving at room temperature.



Use a sturdy cake stand at least an inch larger than the cake board.



Remove all cake decorations before cutting and serving.



Store the leftover cake in the fridge in an airtight container.

dS Dulce
salado
y más

 www.dulcesaladoymas.com

 dulcesaladony@gmail.com

 929-686-7893 347-842-6489

Follow us on:   Dulce Salado y Mas