



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BATON PASTA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

Gato pastanın pandispanyasında olduğu gibi hazırlanır. Hazırlanan hamur yağlanmış ve parşömen yerleştirilmiş dikdörtgen tepsiye dökülür ve gato pandispanyasının pişirildiği şekilde pişirilir ve soğutulur.

Soğuyan pandispanya eşit genişlikte dikdörtgen parçalara kesilir.

Eşit olmasını sağlamak için ilk kesilen parça, kesilecek pandispanyanın üzerine konular kesilerek eşitlik sağlanabilir.

Gato pasta yaparken hazırlanan kremanın aynısı hazırlanır.

Gato pastada uygulanan tekniğin aynısı baton pasta yaparken de geçerlidir.

Kremanın dörtte ikisi alt kata sürülür, geri kalan dörtte ikisi orta kat yerleştirildikten sonra üst kata sürülür.

Aynı şekilde kenarlardan taşan krema, sıvama bıçağı ile düzeltilir.

Yapılacak pastanın içeriğine göre iç gereçler hazırlanır.

Alt kata krema sürüldükten sonra iç gereç kremanın üzerine eşit şekilde yayılır ve üzerine tekrar krema sürülerek orta kat bu kremanın üzerine düzgünce yerleştirilir.

Aynı işlem orta katta da uygulanır ve en üst kat pandispanya yine kremanın üzerine düzgün bir şekilde yerleştirilir.

Hafif bastırılarak üst kat pandispanya kremaya sabitlenir.

Örtülüğü aynen gato pastalarda hazırlanan örtülükler gibi hazırlayıp baton pasta da kullanabilirsiniz.

Gato pastada olduğu gibi baton pastaları da glase veya fondan ile kaplayabilir, krem şanti ile sıvayabilirsiniz.

Hazırlanan pastaya uygun olarak dış gereçler seçilmelidir. Pasta süslemede her meyvenin kendi özelliği ön plana çıkarılmalıdır. Süslemede fındık, fıstık vb. gereçler de kullanılır. Süslemede kullanılan bu gereçler daha çok rende, kırık ve toz şekilleriyle kullanılırlar. Özellikle pastanın yan yüzlerinde kullanılırlar.

Tüm yaş pastalarda olduğu gibi baton pastalar da kısa sürede tüketilmelidir. Buzdolabında 2 gün süreyle tazeliğini koruyabilir.

