JÖLELİ PASTA

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

Pandispanya için (21 cm. lik kalıp için)
4 Yumurta
20 gr. Ovalet
125 gr. Şeker
180 gr. Un
50 ml. Su
1 pk. Kabartma tozu
Ara kreması için:
500 ml. Süt
60 gr. Mısır nişastası
1 adet Yumurta
125 gr. Toz şeker
50 gr. Margarin
1 pk. Vanilya
Üzeri için:
400-500 gr. Soğuk jöle
2 gr. Gıda boyası
50 ml. Ilık su
100 gr. Siyah kuvertür çikolata
100 gr. Fildişi kuvertür çikolata
Krem şanti için:
500 gr. Toz krem şanti
500 gr. Süt

Pandispanyayı hazırlayınız, eninden ikiye kesiniz.
Ara kremasını hazırlayıp ara katlara sürünüz.
Gıda boyasını ılık suyla eziniz.
Sade soğuk jölenin içerisine karıştırınız.
Akıcı kıvama geldiğinde içine bir miktar (% 10 oranında) krem şanti ilave ediniz.
İyice karıştırınız.
İstenirse bunun yerine Frambuazlı (meyveli) jöle doğrudan uygulanabilir.
Hazırlamış olduğunuz jöleyi pastanın üzerine dökünüz.
Spatula, sıvama bıçağı veya palet yardımıyla düzgünce pastanın her tarafını kaplayınız.
Benmari usulü Bitter çikolata ve fildişi çikolatayı ayrı kaplarda eritiniz.
Kaşığı erimiş çikolataya batırınız.
Jölenin üzerinde sallayarak çikolatayı rast gele serpiniz.
Aynı uygulamayı beyaz çikolata ile de yapınız.
Buzdolabında en az birkaç saat dinlendiriniz.



© lezzetler.com tarif no:95737 • adı:JÖLELİ PASTA • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:00