



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARIN ŞEKİL VERMEDE KULLANILAN ARAÇLAR

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Krema torbası ve duylar: Genellikle pişirilmiş olan akıcı kıvamdaki hamuru tepsiye sıkmak için kullanılır. Ayrıca bu torbayla fırında pişmiş hamurun içine krema doldurmak ta mümkündür. Amerikan kumaşı veya muşambadan yapılabilir. Çok büyük veya küçük olmamalıdır. Kullanışlı olmadığı için plastik şırınga şeklinde olanlar tercih edilmez.

Tulumba kalıbı: Piyasada ev tipi olarak plastik, ağaç ve çelik karışımı vardır. Pastanelerde sanayi tipi hamuru yoğurup aynı zamanda şekil veren tipleri mevcuttur.

Ürünün Özelliğine Göre Şekillendirilmesi: Hazırlanan hamur krema torbasıyla uygun duylar takılarak tepsiye sıkılır. Tulumba tatlısı tulumba kalıbıyla, hanım göbeği, vezir parmağı v,b ise el ile şekil verilerek pişirilir.