PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARIN SAKLANMASI

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

Hamur fırında pişirildikten sonra krema ve garnitür koymadan buzdolabında birkaç gün saklanabilir. Bu arada gevrekliğini kaybedeceğinden dolayı kremalanmadan önce fırına atılıp biraz gevretilmesi gerekir. Soğuduktan sonra kremalanmalıdır.Hamur tatlıları ise en geç iki gün içinde tüketilmelidir. Tüketilmez ise yumuşar özelliğini kaybeder.

© lezzetler.com tarif no:99179 • adı:Pişirilerek Yapılan Hamurların Saklanması • gönderen:safter • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:00