PROFİTEROL HAMURU

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

500 ml sıvı (su veya süt)
200 gr. margarin
2 g tuz
275 gr. un
15 gr. toz şeker
8-9 adet yumurta

Sıvı, margarin, şeker ve tuz çok fazla kaynatılmamalıdır.
Un mutlaka elenmelidir.
Un ekleyince sürekli karıştırılmalıdır.
Hamur tencereden ayrılmaya başlayınca veya helva kıvamına gelince olmuş demektir. Daha fazla pişirmeyin.
Hamur ılık hale gelmeden yumurtalar kırılmamalıdır.
Yumurtalar teker teker kırılmalıdır.
Ara sıra hamurun kıvamına bakılıp yumurtalar kontrollü olarak kırılmalıdır.
Hamur tepsiye krema torbası ile sıkılmalıdır.
Tepsi katı yağ ile hafif yağlanmalıdır.
El ile şekil verilecekse elinizi yağlayınız.
Tulumba tatlısı yapılacaksa kalıp yağlayınız.
Hamura önceden ısıtılmış fırına koyunuz.
Fırının kapağını sık sık açmayınız.
Krema veya krem şanti kullanacaksanız krema torbası ile süsleyerek sıkınız.
Hamur kuruyunca fırından alınız. Elle dokunulduğunda yumuşaksa daha pişmesi gerekir.
Hacminin 2-3 katı büyüklüğünde ve pembe renkte ise fırından alınır.
Hamur kızartılarak tatlı yapılacaksa ısıya dayanıklı dumanlanma noktası yüksek yağlar (mısır özü, ay çiçek v.b) tercih edilmelidir.
Tatlılar soğuk yağa atılmalıdır. Her defasında yağ soğutulup kullanılmalıdır.
Tatlılar soğuk şuruba atılmalıdır.
Tatlıları, yağdan kevgir ile alıp fazla yağı süzünüz.
Kremaları hamur soğuduğunda doldurunuz.
Kremalar hamura sıkı doldurulmalı, hamuru ağırlaştırmalıdır.
Ürün meyve ile süslenecekse servise yakın hazırlanmalıdır.
Fındık, fıstık, ceviz gibi kabuklu yiyeceklerle süslenecekse iyice ayıklanmış olmasına dikkat edilmelidir.
Sosları servis tabağına alınca dökünüz.

© lezzetler.com tarif no:99180 • adı:Profiterol Hamuru • gönderen:safter • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:50