



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PASTA SÜSLEMEDE KULLANILAN YEMİŞLER

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

Kuruyemişler:

Kuru yemişler veya daha bilimsel adı ile yağlı tohumlar her türlü pasta (tatlı tuzlu, yaş pasta, dondurmali pasta vb.) süslemede, hamurunda, iç ve dışında çeşitli amaçlarla kullanılmaktadırlar. Fıstıklı, fındıklı yaş pasta, cevizli kek, adını bile duyduğumuzda cezbedicidir. Pasta yenirken dişe gelmeli ve verdiği muhteşem tat uzun süre damaklarda kalmalıdır. Bu nedenle pasta yapımında bunlardan asla vazgeçilmeyecektir. Ayrıca besin değerleri çok yüksek ve pasta seven çocuklarımız için çok faydalıdır. Pastacılıkta genellikle tuzsuz işlenmiş haliyle kullanılırlar.

File Fındık:

Fıstık Fındık ve fıstığın ince yapraklar halinde rendelenmiş halidir. Bu şekli genellikle yaş ve kuru pastaların dışında kullanılır.

Toz Fındık:

Fıstık Toz fındık ve fıstık: İrmik gibi çok küçük parçalar halinde öğütülmüştür. Süslemede kullandığı gibi hamuruna da katılarak kullanılır.

Tüm Fındık:

Fıstık Tuzsuz, kabuksuz, kavrularak işlenmiş bütün fındık ve fıstık çeşitli tatlı ve pastaların içinde ve dışında yaygın olarak kullanılmaktadır.

Dövülmüş Fındık, Ceviz:

Dövülmüş ceviz ve fındık uygun olan tatlı ve pastaların iç ve dışında veya hamurunda kullanılmaktadır.

Toz Hindistancevizi:

Toz hindistancevizi tatlı ve pastaların süslenmesine yaygın olarak kullanılır. İç malzeme olarak da kullanılabilir.

Toz Badem:

Kabukları ayrılmış bademin öğütülüp toz haline getirilmesi ile elde edilir. Pastalarda kullanılabilir; fakat daha çok bademli kurabiye, kek ve badem ezmesi hazırlanmasında kullanılır.

Badem Ezmesi

Badem ezmesi kolay şekil verilebilme özelliği nedeniyle pastacılıkta çiçek, hayvancık vb yapılmış bebekler hazırlamada kullanılır. Badem ezmesi ve marzipan aynı şeydir diyebiliriz. Aralarındaki fark her ikisinin de ana malzemesi badem olmakla birlikte marzipan daha çok şeker içermektedir. Bu nedenle badem ezmesini şekillendirmek, içindeki şeker miktarının az olmasından dolayı zordur. Marzipan ile çalışmak daha kolaydır. Gıda boyası ile renklendirilerek çeşitli objelerin yapılmasında kullanılır. Badem ezmesi, çikolata içine konularak değerlendirilebilir Almanya ve İtalya gibi Avrupa ülkelerinde marzipan adıyla badem ezmesi şekerlemeler satılmaktadır.

Meyveler:

Meyveler renkleri ve tatları ile pastalarla her zaman uyum sağlamışlardır. Kremanın ve pandispanyanın şekerli tadını hafifletirler.

Çeşitli Şekerlemeler

Meyveler şeker ile belli sürelerde kaynatılarak elde edilirler. Meyve şekerlemeleri parlak ve canlı renklidir. Pasta süslemede renk armonisi oluştururlar. En çok kiraz, incir, portakal, kestane şekerlemesi kullanılır.

Dondurulmuş Meyveler:

Her mevsim bulunmayan taze gibi kullanmak istediğimiz meyveler dondurularak saklanırlar. Kullanılacağı zaman çözündürülmeden kullanılmıyalmalıdır. Daha çok kış aylarında bulunmayan vişne, ahududu, böğürtlen gibi meyveler dondurularak saklanır.

Taze Meyveler:

Pastaları taze meyvelerle mevsiminde süslemek vazgeçilmezdir. Özellikle yaş pastalar ve tartlara taze meyve

süslemesi yakışır. Sert meyveler (elma gibi) pişirilerek, yumuşak meyveler ise doğrudan çeşitli şekillerde dilimlenerek kullanılırlar. En çok muz, çilek, kivi, incir, üzüm, ananas, tropik meyveler kullanılır. Dilimlendikten sonra kararmamaları ve kurumamaları için üzerine pastacı jölesi sürülür. Pastanın içindeki meyvelerle dışı da süslenir.

Konserve Meyveleri:

Mevsiminde bulunmayan meyvelerin temini için bir başka yol da konserve meyveleri kullanmaktır. Pastacılıkta en çok vişne, şeftali ve ananas konserve kullanılır.

Marmelatlar:

Marmelatlar pasta süslemede (rulo pastada) iç gereç olarak, kuru pastalar ve tartlarda dış gereç olarak kullanılır. Tartların üzerindeki meyveleri korumak ve parlatmak amaçlı kayısı marmeladı sürülebilmektedir. Kısacası bütün malzemeleri yakıştığı gibi kullanabilirsiniz.