



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇEŞİTLİ HAZIR SÜSLEME GEREÇLERİ

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

Marzipan (fondan) Hamurundan Yapılmış Figürler Marzipan (şekerli badem ezmesi) ilk kez 14. yüzyılda ve sanıldığı gibi Avrupa'da değil Osmanlı topraklarında saray tatlılarında kullanılmak üzere üretilmiş, ama sonraları İspanya ve Portekiz'e giden yük gemileriyle önce Güney Avrupa'ya ve daha sonra tüm Avrupa geneline yayılmıştır. Bugün ise Almanya, Avusturya ve İskandinav ülkelerinde bol miktarda üretim, tüketim ve ihracatı yapılmaktadır. Başka bir rivayete göre, zamanında Lübeck'te kıtlık baş gösterir. Erzak depolarında yalnızca badem, şeker, yumurta ve yağ kalmıştır. lehrin fırın ustasından, bu malzemeden, halkı açlıktan kurtaracak bir ekmek yapması istenir. Böylece, ilk marzipan yapılır. Bu bakımdan, marzipana Almanların aşuresi de denilebilir. Adı Arapçadan geliyormuş, aslında malları nakletmek için kullanılan silindir şeklinde kabın adıdır. Zamanla kabın adı ürünün adı haline gelmiş.

Marzipan (fondan) Hamurundan Yapılmış Kafes ve Plaketler Marzipan ile kafes (düğün pastası için), plaket, portre, tablo bile çalışabilirsiniz. Bunun için beceri kazanmanız ve hamur ile çalışmalar yapmanız gerekir. Gofretten Hazırlanmış Figürler Gofretten yapılmış figürler, diskler, rulo gofretler, plaketler süslemede ve yan dekor oluşturmada kullanılabilir.

Renkli şekerlemeler Pastacılıkta dekorasyonda kullanılan renkli şekerlemeler piyasada bulunabilmektedir. Bonibon tarzı şekerlemeler bile kullanılabilir.

Draje şekerlemeler: Drajelerin içi fındık, fıstık vb. olabilir. Pastaların dışında ve içinde kullanılır.

Granül şekerlemeler: Şeker parçalarıdır. Süzgeç, rende vb aletten şekerlerin geçirilerek parçalanması ile hazırlanmıştır.

İnci şekerlemeler: Pastacılıkta dekorasyonda kullanılan inciler ve benzeri hazır ürünler; gümüş ya da istenilen renkte sıvı gıda boyası ile kaplanarak hazırlanır. Özellikle düğün ve nişan pastalarının dekorasyonunda kullanılır.