



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. Aşağıda basit figür çalışmalarını verilmiştir. Deneyerek el becerinizi arttırabilirsiniz.

Marzipan hamuru ve şekillendirme araçları



Marzipan hamuru açılmış ve kesici ile kesilmiş







Marzipan; kesici ile kesilmiş ve süslenmiş



Hayvan figürleri



Gül çalışması



Çiçek ve yaprak



Çiçek ve yaprak



Marzipan ile kaplanmış ve figürlerle süslenmiş doğum günü pastası



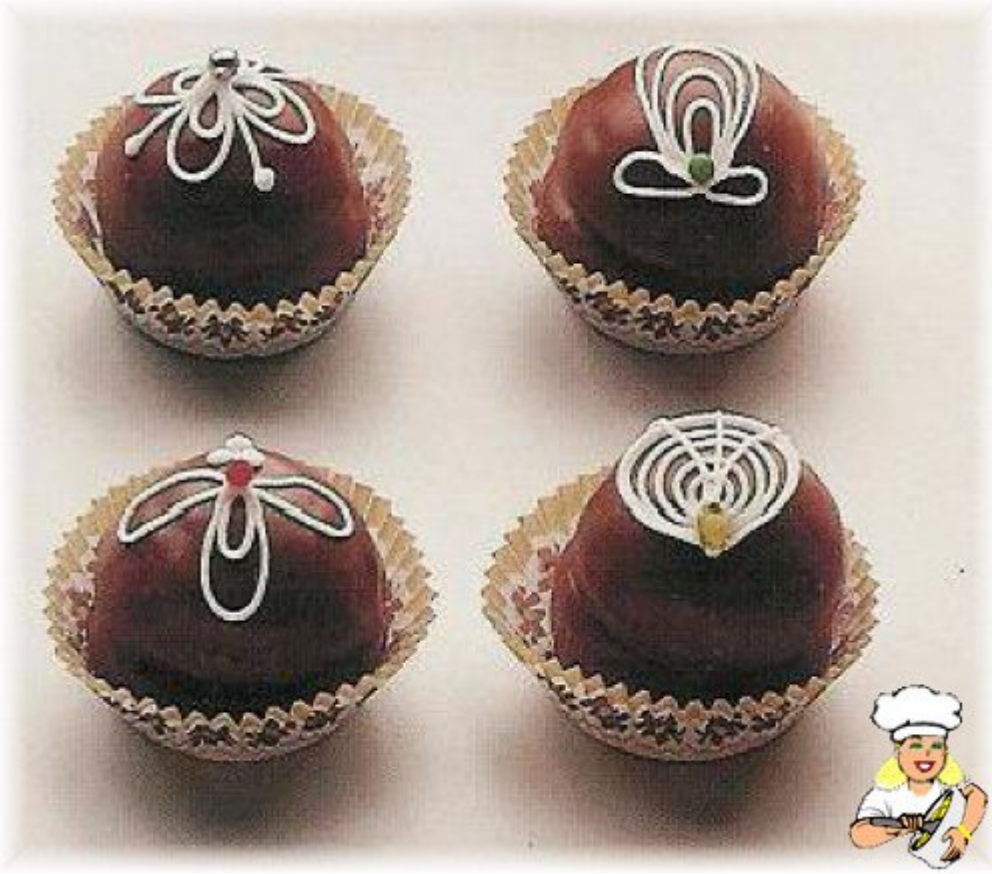
Kağıt şablon hazırlama ve süsleme çalışmaları



Kağıt şablon hazırlama ve süsleme çalışmaları



Pötübör süsleme



Renklendirilmiş marzipinla hazırlanmış güzel bir doğum günü pastası



© lezzetler.com tarif no:102823 • adı:Çeşitli Hazır Süsleme Gereçleri • gönderen:siyami • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:40