



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KREMALAR

Milli Eğitim Bakanlığı

Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi

Ankara 2006

Pralin: Fındık püresinin şeker, nebati yağ, süttozu, kakao, doğala özdeş aromalar (çikolata aroması ve vanilin) ve emülgatör (lesitin) ile karıştırılmasıyla elde edilen bir üründür. Özellikle pasta sanayisinde kullanılır. Sahte çikolata da denir. Kuvertürün kullanıldığı yerlerde kullanılır. Ana maddesi fındıktır. Pralinin lezzetini; kaliteli fındık kullanılması ve fındığın tam ayarında fırında kavrulması belirler. Pralin ile kremalar, iç dolgu yapılan ürünler, pastalar, bazı spesyal çikolatalar yapılır. Besin değeri çok yüksektir. Kaliteli pralin; krema ve hamurlara çok çabuk karışıp kullanım kolaylığı sağlar. İçerdiği bol fındık ve kakao ile çeşitlerinize lezzet katar. Genelde fındık, badem, ceviz, ve pecan karışımı ve kaynatılmış şeker ile yapılır. Avrupa'da fındık ve badem, Amerika'da yapılanların da ise pecan (bir tür kahve) kullanılır. Fransa'da yapılan gerçek pralin bütün bademlerin üzerine kaynatılmış şeker dökülerek üretilir. Diğer ülkelerde ise sürülecek kıvamda üretilir.

Glase: Pasta yapımında pastanın süslemeden önceki en son katıdır diyebiliriz. Pastanın özelliğine göre kullanılacak örtülük hazırlanır. Eğer çikolatalı pasta yapılıyorsa kuvertür ya da glase benmari usulüyle eritilir.

Fondan ile kaplanacaksa ısıtılmış glikoza jelatin eklenerek pudra şekeri ile yoğurularak önceden fondan (plastik hamuru) hamuru hazırlanır. Sadece krem şantide örtülük olarak kullanılabilir.

Çikolata sosu ile pastanın süslenmesi



Krem patiserie ve kuvertur karışımından hazırlanan çikolata kremanın pasta içinde kullanılması

