



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARDA KULLANILAN ARAÇLAR

Pasta tepsileri  
Pasta çemberleri  
Kenarlı pasta kalıpları  
Tart ve tartölet kalıpları  
Çeşitli bisküvi kalıpları  
Çeşitli boy ve şekillerdeki kek ve pasta kalıpları vb.  
Mikser  
Yumurta çırpma telleri  
Yumurta çırpma tencereleri  
Spatula  
Bıçak  
Kaşık  
Tahta kaşık  
Rende  
Elek  
Fındık vb. için kıyma makinesi  
Doğrama blokları  
Hamur torbası, krema torbası  
Çeşitli boy ve şekillerde duylar, huniler vb.

Kalıplar, çırpma telleri, tencereler, bıçak, spatula vb. araçlar genel olarak bakır, alüminyum, çelik vb. metallere yapılmışlardır. Mutfak için en kullanışlı ve sağlıklı olanları çelikten yapılmış olanlardır. Metal olarak kullanılan tüm araçlarda çelik olanlar tercih edilmelidir. Ayrıca çelikten üretilmiş araçların temizlikleri de diğerlerine göre daha kolaydır. Hamur torbaları ise çok sıkı kumaşlardan ya da yumuşak plastikten yapılmışlardır. Ticari mutfaklar için üretilen çeşitlerinin hem kullanımı rahat hem de temizlikleri kolaydır.

Çırpılarak Yapılan Hamurlarda Kullanılan Araçların Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar:

Kekin hazırlanmasında kullanılan araçların temiz ve kuru olmasına dikkat edilmelidir.

Pasta kalıplarını kullanırken çemberlerin altlarına yağlı kağıt yerleştirilirse kek daha düzgün ve sorunsuz çıkar.

Kek kalıpları yağlandıktan sonra üzerine un serilmeli ve fazla unlar silkelenerek alınmalıdır.

Kekin kurumadan yumuşak olarak kalıptan çıkarılması için fırından çıktıktan sonra üzerine nemli bez kapatılmalıdır.

Çırpılarak hazırlanan hamurları pişirmeden önce fırının ısıtılmış olmasına dikkat edilmeli ve pişme sırasında fırının kapağı açılmamalıdır.