



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKLER VE PROFİTEROL HAMURU FARKLI MIDIR?

Fransız mutfağı dünyaca ünlü tatlıları tanınır. Bu tatlı tarifleri Fransız mutfağında önemli bir yere sahip olur. Fransız tatlıları zengin lezzet şöleni sunan ve sunumlarıyla görsel şov yaratan özel tarifler olarak yer alır. Ekler ve profiterol hamuru yapımında ortak malzemelerden yararlanır. Yapım sırasında farklı teknikler ve oranlar kullanılır. Her iki tatlıda yapımında hamur, un, su, tuz, şeker ve tereyağı kullanılarak karışım elde edilir. Hamurun çıtır ve kabarık olması istenir. Hamurun şişmesine destek olan kabartma tozu eklenir. Profiterol hamuru bu karışımdan farklı olarak daha çok yumurta eklenerek elastik dokuda elde edilir. Ekler hamuru ise nispeten sert yapıya sahip olur.

Krema iki tatlı içinde ortak malzemelerle hazırlanır. Yumurta sarısı, süt, şeker ve vanilya kullanılarak kremalı dolgu elde edilir. Profiterol krema dolgusuna nispeten az un eklemesi yapılır.

Bunun sonucunda daha hafif ve hava kabarcıkları ile dolu bir doku elde edilir. Ekler krema dolgusu yoğun ve pürüzsüz dokuya sahip olacak uygunlukta daha fazla un eklenerek elde edilir.

Profiterol tatlısı ve eklerin farklı şekilleri bulunur. Profiteroller yuvarlak top şekli ile bilinir. Genel olarak çikolata sosu ve şekerlemelerle süslenecek ikram edilir.

Ekler ise uzun şekilde yapılır. Çikolata ve karamel sosu ile kaplanarak ikram edilir. Her iki tatlı içeriği benzer malzemelerle hazırlanır. Hazırlık sırasında farklı teknikler ve oranlar kullanılarak farklı lezzetlere sahip olunabilir.

