



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNGİLİZ KREMASI

Tuğrul Şavkar

İngiliz kreması, tatlıcılıkta birçok alanda kullanılır. Bazen meyvelere sos olarak eşlik eder, bazen de bir pastanın sosu olur. Ancak, önemi bunun çok ötesindedir. Çünkü İngiliz kremasının yapımı, sütlü tatlıların hemen çoğunu ilgilendiren çok önemli ayrıntılara ışık tutar, bize işin inceliklerini öğretir. Bu nedenle söz konusu tatlının yapımına daha yakından bakmakta sayısız yarar var.

İngiliz kremasının aslı, sütün yumurta sarısı ile koyultulması -veya tatlıcılıkta kullanılan teknik deyimle- "bağlanması". Şeker tatlandırıcı, vanilya, limon ya da portakal kabuğu rendesi ise lezzet katıcı olarak görev yapar. Süte katılan yumurta sarısı miktarı, kremanın kıvamını belirler. 1 litre süt için önerilen yumurta sarısı adedi genellikle 16'dır. Ancak bu sayı, zaman zaman 18'e kadar çıkar. Şeker miktarına gelince, yine bir litre süt için bu miktar yarım kilo şeker olarak verilir.

Orta boy bir limon veya portakalın kabuğunun rendesi ise, yukarıdaki süt, yumurta ve şeker için yeterli sayılır. Yapımın ilk aşamasını, yumurta sarılarının şekerle bir karıştırma kabında telle iyice çırpılması oluşturur. Çırpma işlemi güçlü bir biçimde yapılmalı ve karışım köpük köpük bir görünüm almalıdır. Yumurta-şeker karışımı, telin üzerinden kolayca akmayan koyu bir kıvama gelince, hazır demektir. Bu arada süt bir tencerede vanilya, limon ya da portakal kabuğu rendesi ile bir taşım kaynatılır. Kaynayan bu karışım, daha sonra çırpılmış yumurta-şeker karışımına çırpma işlemi sürdürülürken azar azar yedirilerek katılır.

Bu aşamada dikkat edilmesi gereken iki nokta var. Birincisi, sütün asla kaynar olmaması. Kaynar sütün sıcaklığı, ayrıca ateşe gerek kalmadan yumurtayı pişirir. Ortaya bir tür çırpılmış yumurta çıkar ki, böylesi, bir tatlıdan çok sabah kahvaltısı yiyeceğidir! Öte yandan, bağlama işleminin yapılabilmesi için sütün sıcak olması gerekir. Pratik yöntem, sütün yumurtalı karışıma katılmadan birkaç dakika önce, bir taşım kaynatılmış olması. Bu kadar sıcaklık, hatasız bir yapım için gerekli ve yeterlidir.

Dikkat gerektiren ikinci nokta, sütün eklenmesi sırasında yumurta-şeker karışımının ateş üzerinde tutulmasıdır. Yine yukarıda anılan, yani yumurtanın pişerek bir tür çırpılmış yumurta veya omlete dönüşmemesi için, bu ısının son derece düşük olması gerekir. Kendine çok güvenen birisi, yumurta sarısı-şeker karışımını doğrudan kısık ateşe koyabilir. Ama çoğu profesyonel tatlıcının da uyguladığı güvenli yöntem, benmaride pişirmektir. Bu da, karışımın bulunduğu kabı, içi yarıya kadar sıcak su dolu bir diğer kabın içine oturtmak ve içinde su bulunan tencereyi suyu kaynama derecesinin hemen altında tutacak bir ateşin üzerine yerleştirmek olarak anlatılabilir. Kaynama derecesinin altındaki su, en uygun pişme sıcaklığını oluşturur.

İngiliz kremasının yeterince pişip pişmediği, pişme sırasında karışımın koyulaşarak çırpma teline yoğun olarak yapışmasından anlaşılır. Birçok yemek kitabında bu kıvam, "bir kaşığı karışıma daldırıp çıkardığınızda, karışım kaşığa yapışyorsa İngiliz kreması pişmiş demektir" cümlesiyle anlatılır.

Son aşamada kremanın süzülmesi gündeme gelir. Bu aşamadaki işlem, özellikle içinde yumurta bulunan karışımlar için neredeyse zorunludur. Unlu ve nişastalı, sütlü tatlılarda da aynı süzme işlemi gerekir. Bu yapılmadığında, bazen gözle bile görülemeyen topakların tatlıya karışması ve bunların tatlı yenirken ağızda bırakacağı kötü tat önlenemez.

Süzme işlemi için, özellikle eski tariflerde tülbent tipi bezlerden söz edilir. Günümüzde ise çok ince telli süzgeçler, tülbente gerek bırakmadan, süzme işlemini başarıyla yapmaya yarar.

İngiliz kreması sıcak olarak kullanılacaksa, birkaç saat bir benmaride saklanabilir. Soğuk olarak kullanılacaksa, ilımcaya kadar kaşıkla sürekli karıştırmak gerekir. Ancak bundan sonra buzdolabına kaldırılmalıdır.