



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU GATO

Özellikle okolatalı pastaların yapılmasında kakaolu pandispanya (gato) kullanılır. Yumurta, eker, un, nişasta, kabartma tozu, vanilya ve ovaleks karışımından hazırlanan hamura rendelenmiş okolata (kuvertür-bitter veya madlen) ya da kakao ilave edilerek hazırlanır. Genellikle kakaolu gato hazırlanırken hamura karışması daha kolay olduğu için kakao eklenir.

Not: Ovaleks, pastacılıkta kullanılan bir katkı maddesidir. Ovaleks ile yapılan pandispanya daha süngerimsi, gözenekli bir yapıya sahip olur ve uzun süre tazeliğini korur. Kabarma miktarını artırır ve daha fazla ürün elde edilmesini sağlar. Bayatlamayı uzun süre önler, standart kaliteli lezzetli ürünler elde edilir. Zaman ve iş gücünden büyük tasarruf sağlar, üretim güvencesi verir. Ovaleks ile hazırlanan pandispanyalarda kabarmama gibi sorun yaşanmaz.