KREMA HAZIRLAMA VE PİŞİRMEDE DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Pasta kreması hazırlamada ısıyı yavaş yavaş iletmesi açısından kalın tabanlı çelik tencereler kullanılmalıdır.
Kremanın dibinin karamelize olasını önlemek açısından ocak ısısı harlı olmamalıdır.
Krema hazırlamada zamanlama açısından ; önceden gereçler ölçülü olarak hazırlanmalıdır.
Kremada kullanılan un, toz vanilya, kakao vb. gibi gereçlerin elenmesi gerekir.
Yağlı kremalarda kulanılan katı yağın su oranı düşük iyi kalitedeki yağ olması gerekir. Yağı ilave edilmeden önce krema iyice soğumalıdır. Yağın erimesi istenmeyen bir durumdur. Kremanın beyaz olması için de bu noktaya dikkat etmek gerekir.
Kremanın işlem basamaklarına uygun olarak katı gereçlere süt ilave ederken karıştırma işlemi hızlı ve sürekli olmalıdır.
Pişen kremada çiğ nişasta ve un kokusu olmamalıdır. Kremaya aromatik lezet vermek için kullanılan vanilya gibi gereçler kremanın ocaktan indirilmesine yakın ilave edilmelidir.
Soğutma esnasında kremanın kabuk tutmaması için ara sıra karıştırılmalı ve üzeri örtülmelidir.
Soğutulan kremalar uzun süre oda sıcaklığında bırakılmaz. Aksi halde krema ekşir.
Buzdolabında saklanan kremalar kullanılmadan önce mikser ile çırpılıp, yumuşatılarak kullanılmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:96904 • adı:Krema Hazırlama ve Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar • gönderen:Saadet • indirme tarihi:07.05.2025 - 21:55