



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMA SOS VE ŞURUP HAZIRLANMASINDA KULLANILAN ARAÇLAR

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Krema, sos ve şurupları hazırlamada kullanılan araçlar, kullanımı kolay, iyi kalitedeki materyallerden (çelik, plastik vb.) hazırlanmış olması önem taşır. Krema hazırlamada sık kullanılan araçlar aşağıda verilmiştir. Bunların dışında; hassas teraziler, tel ızgaralar, ocak gibi araçlar da kullanılmaktadır.
El Mikseri: Karıştırma ve çırpma işlemi için gerekli mikser elde mekanik ve elektrikle çalışan araçlardır.

Sos Tenceresi: Özellikle krema tencerelerinin ve sos tencerelerinin saplı olması (kastrol) kullanım kolaylığı sağlamaktadır. Pasta kremaları hazırlamada 23-25 cm çapında ve 7-10 cm derinliğinde olan altı kalın (çift tabanlı arasına bakır konmuş) iyi kalite çelikten yapılmış tencerelerin kullanılması ürün kalitesi açısından oldukça önemlidir. Özellikle süt ile hazırlanan krema ve soslarda renk veren alimünyum gibi materyallerle yapılmış tencereler ürün kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir.

Şeker ve Cep Termometresi: Çok yüksek ısıyı ölçen şurup ve krema ısısını ölçen bu aracın dışı çelikten olup, uzundur. Kordonlu ve dijital olanı vardır. Profesyonel olarak pasta hazırlamada oldukça gerekli ve önemli bir araçtır. 400 oF gibi yüksek ısıyı ölçebilmektedir.

Plastik Büyük Spatula: Isıya dayanıklı plastik daha çok beyaz renkte olan spatüller sıyırma ve sıvama işlemlerinde kullanılır.

Tel Süzgeç: Ürün hazırlamada iyi netice almak için un, nişasta, toz vanilyanın elenmesinde 12-15 cm çapında ince tel süzgeç kullanılır.

Ekmek Bıçağı: Pasta hazırlama da ,pastayı kesmek için metal kısmı 25-30 cm uzunlukta keskin ve iyi kalitede , tırtıklı bıçaklar kullanılır.

Kek Standı: Hazırlanan kremanın pastada kullanılması için elle döndürülen üstünde her tür pastayı kremalamak, dekore etmek için gereklidir.

Çelik Sıvama Spatülleri: Çeşitli büyüklüklerde olan off set spatula denilen çelik hafif kavisli ve düz olan çeşitleri vardır. Kremanın pastaya sürülmesinde oldukça önemlidir.

Balon Tel Çırpıcılar: Boy boy balon şeklinde tel çırpıcılarıdır.

Sıkma Torbası (Krema torbası): 40 cm uzunlukta krema sıkma kolaylık sağlayan tekrar tekrar kullanılabilen, bez veya plastik olup yıkama ve temizliği kolay olan sıkma torbaları kullanılmalıdır. Tek sefer kullanıldıktan sonra atılan içi görünen plastikten sıkma torbaları olduğu gibi iyi kalitede plastik şırıngalar da kullanılmaktadır. Bunun yanında krema sıkma işlemi için parşömen kağıdından yapılan huniler (kalem) de kullanılır. Bu araçlar bir defa kullanılan araçlardır. İyi kalitedeki sıkma torbaları defalarca kullanılabilir. Sıkma torbaları sık sık uygun dezenfektanlarla dezenfekte edilmelidir.

Sıkma Çelik Uçları (Duylar): Sıkma torbası ile kullanılan çeşitli büyüklükteki uçlar ve duylar düz uçlu olduğu gibi tırtıklı yıldız biçiminde çeşitli şekillerde olabilir. Uçların çelikten veya iyi kalite plastikten olmasına dikkat etmek gerekir. Her kullanımdan sonra yıkanıp kurulanmalıdır.

Parşömen Kâğıdı: Yağlı kağıttan farklı olan parşömen kâğıdı sıkma hunileri ve pasta süslemede çeşitli şekillerde kullanılır.

Ölçü Kapları ve Hassas Terazi: Krema hazırlamada ölçekli plastik, metal veya ısıya dayanıklı camdan yapılmış kaplar ve hassas tartı kullanılır. Kremanın istenilen kalitede olması için ölçülü malzeme kullanmak oldukça önemlidir. Sıvılar(süt vb.) için payreks, plastik vs. küçük sürahi şeklindeki ölçekli kaplar kullanılırken, katılar(un, şeker,vb.) için ise iç içe geçmiş plastik veya metal ölçü kapları kullanılır. Sıvı ölçü kaplarında 50-100-150-200-250 milimetrik olarak işaretlidir.

1 kap(cup)=250 ml

½ kap(cup)=125 ml

1/3 kap (cup) =80 ml

¼ kap (cup) =60 ml

Kaşıklar: Krema, sos ve şurup hazırlamada kullanılan kaşıkların metal ve temizliğinin kolay olmasına özen gösterilmelidir. Karıştırma ve hazırlamada kullanılan tahta kaşıklar sadece sos için kullanılmalıdır. Aksi takdirde yemeklerde kullanılan tahta kaşıklar ne kadar iyi temizlenseler de ürüne yemeğin tat ve kokusunu verme riski taşırlar. Kullanılan kaşıkların uzun saplı olması karıştırma ve kıvam ayarlamada kolaylık sağlar.

Krema hazırlamada kullanılan bütün araçların temizliğinin kolay ve ergonomik özelliklere sahip olması kullanım kolaylığı açısından son derece önemlidir. Krema hazırlamada kullanılan araçların her kullanımdan sonra bekletilmeden dezenfekte edilmesi gerekir.