KREMA, SOS VE ŞURUP HAZIRLANMASINDA KULLANILAN GEREÇLER

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

Krema, sos ve şurup hazırlamada kullanılan gereçlerin çoğu piyasada ünlü firmalar tarafından hazır paketler şeklinde üretilmiş olması pastacılık sektöründe kullanım kolaylığı sağlar. Pastacılıkta kullanıma hazır gereçlerin üretim tarihi, raf ömrüne dikkat edilmelidir.
Kullanım tarihi geçen ürünler pastada kullanılmamalıdır. Özellikle krema hazırlamada kullanılan çiğ yumurta ve sütün temizliğine sağlık açısından dikkat etmek gerekmektedir.
Pastacılık sektöründe krema yapımında sıkça kullanılan gereçlerin başında süt, un, nişasta, şeker, çikolata, kakao, pralin, şeker boyaları, krem şanti , jelatin , sıvı veya toz vanilya gibi kullanıma hazır gereçler yer alır. Sos hazırlamada ; kakao, çikolatanın yanı sıra çeşitli meyve püreleri, reçel, marmelatlar ,şurup için ise şeker yerine şekerlenme riski daha az olan glikoz daha sık kullanılır. Kremanın temel malzemesi olan süt, yumurta, yağ ve şeker hakkında kısaca şu bilgileri hatırlatmakta fayda vardır:

Süt: Temel malzeme olan sütün temizliğinden emin olmak gerekir. Krema da pastörize ve sterilize sütler kullanılması sağlık açısından önemlidir. Çiğ süt ve krema ile hazırlanan kremalar patojen (hastalık yapan) mikroorganizmaları barındırmaları ve kremanın çabuk ekşimesine neden olmaları açısından oldukça risklidir.

Yumurta: Bir yumurtanın ağırlığı 40 ile 80 g arasında değişir. 50 g ağırlığında bir yumurtanın ortalama 30 g beyaz (ak), 20 g sarısıdır. Krema hazırlamada kullanılan yumurtanın taze olması ürün kalitesini olumlu yönde etkiler. Yumurta sarısı krema hazırlama esnasında oda sıcaklığına getirilerek kullanılır. Yine yumurta sarısı ısıtılması gerekiyorsa mutlaka ısıtılmalıdır. Ancak bu işlem benmari usulü yapılır. Isıtılan yumurta iyi kabarır ve jel kıvamına daha çabuk ulaşır. Un veya nişasta ilavesinde çabuk sönmez. Ancak ısıyı iyi ayarlamak gerekir. Yüksek ısı yumurtanın denatüre olmasına neden olur ki bu da krema kalitesini olumsuz etkiler.

Yağ: Yağlı krema hazırlamada kullanılan yağın taze, kokusuz olmasına dikkat etmek gerekir. Krema yapımında iyi kalite katı yağ kullanılmalıdır. İyi kalitedeki yağda su oranı düşüktür. Dolayısıyla ürün kalitesini olumlu yönde etkiler.

Şeker: Kremada şekerin iki temel görevi vardır. Bunlar kremaya tat vermek ve karışımın yapısını güçlendirmek. Yumurtanın üzerine ilave edilen toz şeker fazla köpüğü sertleştirip, karışıma un ilave edilirken daha dayanıklı olmasını sağlar. Kremanın içine konulan şeker son derece temiz olmalıdır. Aksi takdirde kremanın rengi ve kıvamı istenilen kalitede olmaz.

Şeker boyası: Kremaları renklendirmek için piyasada bulunan değişik markalarda şeker boyaları kullanılır. Kullanılan şeker boyalarının Sağlık Bakanlığı?nca onaylanmış olmasına dikkat edilmelidir. Bu boyalar gıda sektöründe sıklıkla kullanılmaktadır. Kullanım ölçüleri ve şekli için boyaların kullanım talimatları dikkatlice okunmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:96844 • adı:Krema Sos ve Şurup Hazırlanmasında Kullanılan Gereçler • gönderen:Saadet • indirme tarihi:21.05.2024 - 12:10