



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMA UÇLARININ KULLANILMASI

Kağıt ya da naylon krema torbaları ile değişik uçlar kullanılarak, çok değişik desenler yapılabilir. Her işte olduğu gibi, krema ile desen yapmakta da yeni başlayanların deney yapması gerekir. Bir keki süslemeye girişmeden, biraz deney edinilmesi zorunludur. Naylon torba ve geniş yıldız uç kullanarak önce patates püresi sıkarak işe başlayın. Sonra, kağıt torba ile tereyağı sıkmayı deneyin. Kalın ve düz uçlardan başlayıp, giderek daha ince ve desenli uçlara geçin. Keki üstüne sıkmaya girişmeden, önce bir tabağa sıkarak kremanın kıvamının uyumlu olup olmadığını kontrol edin.

Tereyağı sıkma:

Tereyağını yumuşatmak için damla damla sıcak su katın. Tereyağı, düz uç ile sıkıldığında yıldız uç ile sıkılacağı zamana oranla daha yumuşak olmalıdır. Tereyağını hiçbir zaman yazı ucu ile sıkamayacağınızı aklınızdan çıkarmamalısınız.

Krema sıkma:

Sıkacağınız krema hangi tür olursa olsun, kıvamının yumuşak olması ve sıkıldıktan sonra ela biçimini koruyacak yapıda olması gerekir. Geniş yıldız uç ya da düz uç ve naylon torba kullanın. Torbanın içine yalnız az nicelikte krema koyup, birkaç kez sıkın. Çıkardığınız desenin kenarları bozuk çıkmaya başladığı anda, torba ve ucunuzu yıkayın ve tekrar doldurarak yine sıkma işlemine girişin.