



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMANIN PASTACILIKTA YERİ VE ÖNEMİ

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

Kremalar; pastacılıkta hemen hemen tüm çeşitlerde lezzet vermek, dolgu yapmak, süslemek ve pastanın kurumasına karşı koruyucu bir tabaka oluşturmak için kullanılan temel ürünlerden birisidir. Pastacı kreması, kremobör ve krem şanti pastacılıkta kullanılan temel krema çeşitlerinden olup, yardımcı gereçler ilavesi ile değişik krema çeşitleri elde edilebilir. Ocak üzerinde veya çiğ olarak hazırlanabilen pasta yüzeyinde ve arasında kullanılan , pastaya lezzet ve form veren kremayı çok değişik şekillerde hazırlamak mümkündür. Pastacılık sektöründe önemli yere sahip kremanın piyasada hazır şekilde bulunması kullanım açısından kolaylık sağlar. Geleneksel yöntemlerle de hazırlanabilen kremler; keklerde, baton, gato ve rulo yaş pastalarda kullanılabildiği gibi tart ve tartöletlerde vb.ürünler başta olmak üzere kullanım alanı oldukça geniştir. Çoğu zaman tek başına veya çeşitli meyvelerle zenginleştirilerek de servisi yapılabilmektedir. Pasta da kullanılan kremlerin pastanın özelliğine , dokusuna uygun hazırlanması ve seçimi istenen kalitede elde edilecek bir pasta veya ürün için oldukça önemlidir. Örneğin; meyveli bir pasta için kakaolu veya çikolatalı krema hazırlamak yerine sade beyaz krema hazırlamak daha uygundur.