MİLFÖY HAMURU HAKKINDA

Milföy hamuru; ince yağ ve hamur tabakalarından oluşur. Un, tuz, sudan meydana gelen hamurun özel açma teknikleri ile açılması ve arasına konulan margarinin hamur katları arasında kat kat yayılması sonucu ortaya çıkar. Böylece hamurdan hazırlanan ürünlerde incecik binlerce hamur katı meydana gelir.
Milföy isminin Fransızca ?mille feuille? yani bin yaprak teriminden geldiğini giriş bölümünde açıklamıştık. Föyöte hamuru (Feuilletée) XVII. Asırda Paris?te Condé pastanesinin şef aşçısı Föyet tarafından icat edildiği için bu ismi aldığı kaynak kitaplarda belirtilmektedir. Föyöte veya Milföy bu hamurdan yapılan pastanın adıdır. Türk mutfağında bu hamurun benzer şekilleri börek hazırlamada ve baklava hazırlamada kullanılmaktadır. Örneğin: Talaş böreği ve Nemse baklavası gibi.
Milföy hamurundan hem tatlı, hem tuzlu yüzlerce ürün çeşidi hazırlanır. Katmerli, gevrek, ağızda kolay dağılan, hafif ürünler elde edilir. Daha pek çok çeşit yaratmak mümkündür. Başlıcalarının isimleri aşağıda sıralanmıştır.

Pastalar:
Milföy pastası (klasik)
Elmalı milföy
Strudel (milföy hamurundan)
Jalûzi pasta vb.
Meyve sepeti (Resim 1)
Kornet vb

Börekler:
Talaş böreği
Nemse böreği
Dilber böreği
Çubuk böreği
Peynirli börek vb.
Volovan (Vol au vent) vb.

Tatlılar:
Nemse baklava
Milföylü armut tatlısı
Milföylü elma sepeti vb

Diğer Ürünler:
Mini börekler
Palmiye vb.

© lezzetler.com tarif no:97332 • adı:Milföy Hamuru Hakkında • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:21.05.2024 - 15:30