



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANDİSPANYA PİŞİRMEDE DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Fırının önceden 180 °C'de ısıtılmış olması gerekir.

Fırının ısıyı iyi ayarlanmalıdır.

Pişirme esnasında fazla ısı gelmesi de ürünün içinin hamur kalmasına sebep olabilir. Böyle durumlarda fırındaki hamurun alt ve üst kısımlarına tepsi koyularak ısının harareti azaltılabilir.

Sütlü, yoğurtlu, yağlı kekler orta hararetle fırında pişirilirler.

Fırının kapağını sık sık açmak soğuk havanın içeriye girmesine sebep olarak hamura basınç yapıp çökmesine sebep olur.

Kabartma tozu eklenerek hazırlanmış keklerin fırında pişirilmesi esnasında yerini değiştirmek veya oynatmak doğru değildir. Çünkü fırına koyulan hamur ısındıkça sulu bir hal alarak kabartma tozundaki kimyasal maddeler ayrışır. Sonra karbondioksit gazı çıkmaya başlar. Çıkan bu gazda belli bir hacmi doldururken hamuru kabartır. Kabartma tozunun etkisi bitince kabartma duracaktır. Hamuru yerinden oynatmak, çökmesine neden olur.

Keki iyice pişmeden fırından almak da hamurun çökmesine neden olacağından, kek fırından çıkarılmadan önce ince uçlu bir bıçakla ya da kürdanla kontrol edilir. Eğer kürdanın ucuna hamur yapışırsa kek fırında pişirilmeye devam edilir.

Hamuru kalıba dökme:

Kek hamurunu hazırlamaya başlamadan kalıp ya da tepsi yağlanarak unlanmalıdır. Kalıbı yağlarken yağ ve un miktarının fazla olmamasına dikkat edilmelidir. Kalıp ya da tepsi unlandıktan sonra fazlası silkenmelidir. Kalıp veya tepsinin kenarlarının tepesi fazla yağlanmamalıdır, kenarlarının kabarmasına engel olur, ortası yükselir.

Pandispanya kalıpları (çemberler ve tepsiler) yağlanmaz. Pandispanya çemberde pişirilecekse fırın tepsisinin üzerine yağlanmış yağlı kâğıt yerleştirilir ve çemberler tepsiye yerleştirilir ve karışım çemberlere dökülerek pişirilir. Kalıba dökülen hamur tekrar karıştırılmamalıdır.

Pişirme ısı ve süresi:

Hamur hazırlanmadan önce fırın 180 °C de ısıtılmalıdır. Hazırlanan hamur fazlaca oyalanmadan fırına verilmelidir. Fırının kapağı 20-25 dakika hiç açılmamalıdır. Toplam 40-45 dakika civarında pişirilir. Fırından alınmadan önce sivri bir bıçak ya da kürdan batırarak tamamen pişip pişmediği kontrol edilmelidir.

Pişen Üründe Aranılan Özellikler:

Görünümü altın sarısından biraz daha koyu renkte olmalıdır.

İçi hamur kalmış olmamalıdır.

Bastırıldığında sünger gibi olmalı, bastığı yerde kalmamalı, kolayca esnemelidir.

Çok kuru ve sert bir görünümde olmamalıdır.

Yapılan ürünün çeşidine uygun görünümde olmalıdır.

Yanık olmamalıdır.

İyi pişmiş bir kek sünger gibi, her tarafı aynı şekilde kabarmış ve her yeri aynı renkte pişmiş olmalıdır.

Üstünde çatlaklar olmamalıdır.

İçine konmuş olan gereçler her tarafına eşit dağılmış olmalıdır.

Ürünün Kalıptan Çıkarılması:

Pandispanya fırından alındıktan sonra iyice soğuyana kadar bekletilir.

Kenarları ince ve keskin bir bıçakla kalıptan muntazam bir şekilde çıkartılır. Tel ızgara veya tahta ızgara üzerine ters çevrilir.

Eğer kalıpta kâğıt kullanılmışsa kağıttan, ucundan kaldırılarak çıkartılır.

Pandispanya Hamurundan Hazırlanan Ürünler:

Yaş pastalar; pandispanyaya (veya pişmiş çeşitli hamurlara) pasta kremi, çikolatalı krem, beyaz krem, pasta cilası ve bunun gibi yardımcı ve süsleyicilerden bazılarının ilavesiyle hazırlanırlar.

Yaş günü pastaları, nişan, düğün pastalarının yapımında da pandispanya hamurları kullanılır.