



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARŞÖMEN KAĞIDI

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

Parşömen kağıdından pasta yapım aşamalarında yararlanılır. Fırında yanmaması, nemden etkilenmemesi nedeniyle kullanılır. Süslemede kağıt torba veya kağıt kalem yapımında kullanılır. Bunlardan başka şablon hazırlama gibi işler içinde kullanılmaktadır. Özellikle ince süslemelerde uzun yıllardır kullanılan bir torba çeşididir. Parşömen kağıdından ucu sivri ve kapalı bir külah yapılarak hazırlanır. Parşömen kağıdından kesilebileceği gibi nemden etkilenmeyen bir kağıt çeşidi de kullanılabilir. Torba hiçbir zaman çok dolu olmamalıdır, yoksa krema basınç halinde taşar. Bu nedenle torba hazırlanırken kağıdı bol kullanırsanız, kremanın taşmasını engelleyebilirsiniz. Kağıt torbanın ucunu içini doldurduktan sonra, istediğiniz büyüklüğe göre makasla kesmeniz yeterlidir. Kağıt torbayı tutma ve kullanma şekli de beceri ve tecrübe gerektirir. Torba yarım doldurulup ağzı kapatılır ve kapalı kısmı avuç içine alınarak kavranır. Sıkarken üstten basınç verilerek sıkılır. Ortadan sıkarsanız torbanızın ağzı açılabilir. İlk kullanımda direk pasta üzerine değil, başka bir yere sıkılarak deneme yapılır ve torbanın havası alınır. Düzgün kesintisiz sıkılmaya başladıktan sonra pasta üzerinde süslemeye geçilir.