



PASTA BIÇAKLARI

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

Palet bıçak da denir. Bu bıçaklar süsleme için gereklidir. Kesici bölüm yaklaşık 18 cm olmalıdır. Bıçak fazla esnek olmamalıdır. Her zaman temiz ve parlak tutulmalıdır. Palet bıçaklarının farklı boyutları vardır. Kek karışımlarını ve kremaları yaymak için kullanılırlar. Küçük boydaki bıçaklar pasta kremasına biçim vermek için uygundur. Kekinizin son katmanını düzleştirme için düz yüzeyle uzun bir bıçağa ihtiyaç vardır. Örnek; pasta testere bıçağı (kesme kısmı tırtırlı, yaklaşık 24 cm boyutunda), düz pasta bıçağı (kesme kısmı düz, yaklaşık 30 cm boyutunda) vb.

Pandispanyanın çemberden çıkarılması ve pasta bıçağıyla pandispanyanın katlara ayrılması.



