



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTACI KREMASI

Pastacı kreması diğerk adıyla krem patiseri olarak bildiğimiz pişirme kremlar hemen hemen tüm üretimlerde dolgu malzemesi olarak yoğun bir şekilde kullanılmaktadır. Yapımında süt, şeker, yumurta ve un kullanılır. Geleneksel yöntemle yapılan pişirme kremlar esnek bir yapıya sahip olurlar. Bu kremaya soğuduktan sonra 150 g Alba veya Biskin (pastacılıkta kullanılan katkısız margarinler) ilave edilerek çırpıldığında esnekliğinin kayuğu ve rahat bir çalışma sağlandığı görülecektir.

Elastikiyeti gidermenin ve lezzeti artırmanın bir başka yöntem; de kremanın içine çırpılmış şanti ilave edilmesidir. Pişirilen kremanın soğuması için tezgaha dökülmesi imalatlarda yaygın bir şekilde uygulanan bir yöntemdir.

Ancak bu durum kremanın çabuk ekşimesine neden olmaktadır.

Pişirdiğiniz kremanın uzun ömürlü olmasını istiyorsanız boş temiz bir tepsiyi fırına sürüp 5 dakika ısıtınız.

Pişirdiğiniz kremayı ısıttığınız tepsiye boşaltınız ve üzerine yağlı kağıt veya poşet örtüp 10-15 dakika dışarıda beklettikten sonra buzdolabına koyunuz, ihtiyacınız kadar çıkartıp kullanınız.

Yaptığınız kremanın uzun süre tazeliğini koruması için:

Kremayı iyice kaynatınız ve kaynama ısısının 100 oC nin altında olmamasına özen gösteriniz.

Pişirdiğiniz kremayı, daha önceden fırına atılmış (yakılmış) bir tepsiye dökerek üzerini hava ile temas etmeyecek şekilde, hemen naylonla kapatarak buzdolabına veya derin dondurucuya koyunuz.

Pasta yapımında kullanılan araçların (mikser kazanı, çırpma teli, bıçak, tepsi, sıkma torbası gibi) temiz (steril) olmasına dikkat ediniz.