PASTA SÜSLEME GEREÇLERİ

"Alet işler, el övünür" diye bir özdeyiş vardır. Gerekli gereçlerin hazır olması ile yalnızca iyi iş çıkmakla kalmayıp, her şey fazla zaman yitirilmeden de başarılır. Bunları satın almak için çok para harcamanızı önermiyorsak da, yine de kaliteli gereçleri sağlamanın her zaman için daha ucuza çıktığını anımsatmadan da edemeyeceğiz.

Genel mutfak gereçleri:
Madensel kaseler içine koyduğunuz karışımın rengini bozabileceğinden, toprak ya da cam bir kaseye gerek duyacaksınız. Kasenizin yüzeyindeki girinti çıkıntılar bazı kremaları bozabileceğinden, yüzeyinin düz olmasına da özen göstermelisiniz. Hava geçirmeyecek biçimde kapakları olan küçük kaseler, renkli kremaları saklamanız açısından sizin için çok yararlı olacaktır. Bir de yeni tahta kaşık edinin ve bunu yalnız keklerinizin süslemelerini hazırlamakta kullanın. Soğan örneği kokulu malzemeler için kullanılan kaşıklara az da olsa koku sineceğinden, pastalarınız için kullanmanız çok hoş olmaz kanısındayız. Makas, sicim, bir spatula, bir elek ve bir hamur fırçası sanırız mutfağınızda bulunmaktadır. Bir palet bıçağı ile ölçü olarak kullanabileceğiniz kaşıklara da gerek duyacaksınız. Bir geometri takımından ayırıp alacağınız bir pergel ve bir - iki boya fırçası ile yaptığınız işi doruğuna ulaştırabilirsiniz.

Kek kalıpları :
Kaliteli kalıpları yıllarca kullanabilirsiniz. Biçimleri bozulmadığı gibi içinde yaptığınız kekleri de iyi biçimlendirirler. Boyutları 2,5 cm oranı ile değişen kalıplardan alırsanız, Düğün Pastası örneği üst üste birkaç kattan oluşan pastalar arasındaki 5'er cm'lik farkı ayarlayabilirsiniz. Alacağınız kalıpların kenarlarının eğimli olmamasına dikkat edin. Kalıpların boyutlarını her zaman dibinden ölçerek saptayın. Kalp, at nalı, beşgen, altıgen örneği değişik biçimlerde kalıplar bulunmaktadır.

Kek süslemeleri ve özel malzemeler:
Gümüş yapraklar, at nalları, kolonlar, özel sayılar, değişik mum tutacakları v.s. Bunların birçoğunu pastacılardan sağlayabileceğiniz gibi bir kısmını da imgesel gücünüzü kullanarak siz yaratmalısınız.

Kek tepsileri:
Keklerinizi değişik tepsilere koyabileceğiniz gibi, marangozunuza kestireceğiniz herhangi bir yuvarlak tahtayı gümüş ya da altın renkli yaldızlı kağıt ile kaplayarak gösterişli bir kek tepsisi de oluşturabilirsiniz. Büyük kekler için 1,5 cm. kalınlığında bir tahta gerekirse de, küçük kekler için çok daha incesi yeterli olacaktır. Rulo ve dikdörtgen biçimli pastalar için uzun tepsiler kullanacağınız gibi oval olarak kestirdiğiniz bir tahtayı da kullanabilirsiniz.

Döner tabla:
Bu sanatı profesyonelce uygulamaya kalkışmadığınız sürece gerekli olmayacaktır. Ters koyacağınız bir tabakla bu gereği giderebilirsiniz.

Kenarlara krema sürme cetveli:
Paslanmaz çelikten, üzerinde sayılar bulunmayan ağır bir cetveldir. Kenarının düzgün ve kendisinin ağır olması sürdüğünüz kremanın düzgün olmasını sağlar.

Yağlı kağıtlar ve yağ geçirmeyen kağıtlar.

© lezzetler.com tarif no:50897 • adı:Pasta Süsleme Gereçleri • gönderen:Berrin37 • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:38