



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTA YAPIMINDA SOSUN YERİ VE ÖNEMİ

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

Pastacılıkta; pasta, tatlı ve dondurma çeşitlerinin servise sunulmasında kullanılan soslar çok değişik şekillerde hazırlanabilir. Pastacılıkta soslar daha çok hataların kapatılarak değişik lezzetler ortaya çıkarma amaçlı kullanılırlar. Ganaj (kazımalık çikolata), glazür gibi isimlerle de karşımıza çıkan kaplamalar glase (cilalama-parlatma) amaçlı da kullanılır. En sık kullanılan sos çeşidi çikolatalı olanıdır. Bunun yanında meyveli ve vanilyalı, sade olarak hazırlanan çeşitleri de vardır. Pastacılıkta keklerin hem arasına hem de üstlerine sürülen kaplamalara frosting denir. Frosting ve glase soslar keklerde, kurabiyelerde, tatlı ve dondurmalarda kullanılır. Ürünün üstüne dökülerek, sıvanarak, kaşıkla gezdirilerek kullanılan kolay üst kaplamalarıdır. Bazen hazırlanan frostinglere ürünü batırmak koşuluyla da kaplama yapılabilir. Frosting, , glazür gibi kaplamalar pastacılıkta daha çok pralin, kakao, çikolata vs. ürünlerle hazırlanır. Artık piyasada pasta çeşitlerinde kullanılabilecek hazır paket soslar daha çok rağbet görmektedir. Aşağıda klasik kaplamalara örnek olması bakımından çeşitli basit tarifler verilmiştir. Frostinglerin binlerce çeşidi , metodu ve tarifi olup buradaki tarifler sadece bir kaçıdır. Biz burada temel tariflere örnekler verilecektir. Bu lezzetleri çeşitlendirmek ve artırmak sizin elinizde olacaktır. Binlerce çeşitleri yöntemleri, tarifleri vardır.