



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTACILIKTA KULLANILAN ÖRTÜLÜKLER

Kuvertür:

Örtülük çikolata da denen kuvertür çikolata, içerdiği kakao yağının oranı daha yüksek olduğu için pürüzsüz ve parlaktır. Kolay eridiği, pütürlenmediği, akıcı olduğu ve parlak süslemeler oluşturduğu için meyve ve pastaları kaplamada kullanılır. Sütü sade beyaz ve meyveli çeşitleri vardır. Daha çok pastacılıkta kullanıldığı için büyük kalıplar halinde satılır.

Çikolata birçok gereçle kolayca uyum sağlar. Portakal, kayısı, vişne, kiraz vb. taze meyveler ise ya çikolata ile birlikte ya da reçel ve marmelat biçiminde örtülük olarak kullanılır. Çikolatanın yoğun tadını dengelemek için kullanılan gereçler arasında portakal, kiraz gibi meyve suları sayabiliriz.

Pralin:

Kavrulmuş badem ya da fındığa şeker ve kakao ilavesiyle hazırlanan bir pasta örtülüğüdür. Tek başına kullanılabildiği gibi rendelenmiş kuvertür ve biskin yağ (su oranı düşük saf margarin) ilave edilerek benmari yöntemiyle pasta kaplamada da kullanılır.

Şeker Hamuru:

Glikoz bir kabın içerisinde ısıtılır, jelatin ilave edilir. Pudra şekerin yarısı ve diğer gereçler ilave edilerek karıştırılır ve yumuşak bir hamur elde edilir. Kalan pudra şeker de eklenir ve iyice yoğurulur. Hazırlanan hamur ağzı kapalı plastik torbada saklanır.

Marenga:

Yumurta beyazı mikserde çırpılır, marenga hazır olunca kaynamış şurup azar azar yedirilir. Sonra 15 dakika yavaş hızda çırpılır. Hazır olunca makineden alınır. Başka bir kaba boşaltılıp, üstü kâğıt (parşömen) ile örtülür.