PASTALARI SÜSLEMEDE KULLANILAN KREMŞANTİ TAKLİDİ VEYA MERENG HAMURLARININ HAZIRLANMASI

Bu hamurlara bazı kitaplarda «beze hamurları», bazılarında «mereng hamurları», diğer bazılarında da «kremşanti taklidi hamurları» adı altında rastlarsınız. Bu üç hamurun esas maddesi, yumurta akı ve şekerdir.
Bu hamur bazen esas hamur olarak kullanılır. Örneğin, beze ydpı-mında esas hamurdur, bazen de yardımcı ve süsleme hamuru olarak kullanılır.
Yine bu hamur, yani mereng hamuru, meyvelerin lezzet ve görünüşünü değiştirmede yardımcı madde olarak kullanılır. Kremşantili bir çilek yapmak istediğimiz zaman, hakikisini bulamadığımızda, yarım tertip hazırlayacağımız bir mereng hamuru hakiki kremşantiyi aratmayacaktır.
Pastaları süslemede yağlı kremler ağır olduklarından, bunun yerine mereng hamuru kullanılır. Mereng hamuruyla süslenmiş bir pasta, hem daha hafif, hem de göze daha güzel görünecektir.

Not: Bugün piyasada hazır olarak satılan kremşantiler de mereng hamuru yerine geçer. Pek çok süslemelerde rahatlığı dolayısıyla kullanılırlar. Hazırlanmaları kutularının üzerinde yazılıdır.

© lezzetler.com tarif no:65976 • adı:PASTALARI SÜSLEMEDE KULLANILAN KREMŞANTİ TAKLİDİ • gönderen:börek • indirme tarihi:26.05.2024 - 17:18