



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTALARIN YUMUŞAK OLMASI İÇİN KULLANILAN SULAR

Kek hamuruyla yapılan pastalar için ıslatma suyu dediğimiz bir sıvıya ihtiyaç vardır. Diğer hamurlarda ıslatma suyuna ihtiyaç yoktur.

Kek, pandispanya hamurları fırından çıkarıldıktan sonra biraz kabında soğumaya bırakılır. Kap, elle tutulur sıcaklığa gelince sivri uçlu bir bıçak, hamurla kalıp arasına sokularak, kenarlarının tuttuğu yerlere bıçak geçirilerek hamurla kabin kanarı birbirinden ayrılır. Sonra pasta veya kek kuru yere ters çevrilir. Soğumaya bırakılır. Pastanın kalıbın altının tutmaması için kalıbı çok iyi yağlayıp unlamak, veya en iyisi kalıp OOfM kadar kalıbın alt kısmına kâğıt koymak gerekir. Kâğıt, hem yapışmayı ön-ler, hem de fazla ısıdan pastanın altının yanmasına engel olur.

Pasta soğuduktan sonra keskin uzun bir bıçakla, pastanın kalınlığına göre 2'ye veya 3'e kesilip bırakılır. Her parça fırça ile ıslatma suyuyla muntazam ıslatılır.

Islatma suları:

- 1 Şekerli su: 1 bardak suya 2 veya 3 çorba kaşığı tozşeker konup, şeker eriyinceye kadar karıştırılıp kullanılır.
- 2 Meyve suyuyla hazırlanan ıslatma suyu : Herhangi bir meyve suyuna çok az miktarda sade su ve şeker konmak suretiyle ıslatma suları hazırlanır.

Pastayı ıslatırken temiz bir yumurta fırçası kullanmak daha uygundur. Pastanın her katını aynı derecede ıslatmak da doğru değildir. Alt kat en az şekilde ıslanmalıdır. Çünkü 2'nci ve üstten su alt parçaya da akar. Alt parçanın hamur olmaması için altı en az 2 ve 3'üncü katları daha fazla ıslatmalıdır.

Islatma işlemine kenarlardan başlayıp ortaya gitmelidir. Kenarlar kuru ve sert olduğu için bu kısımları biraz daha fazla, orta kısımları daha az ıslatmalıdır.

Islatma suyunun hepsini bitirmeye de gerek yoktur. Pastanın kremalını da pastaya yumuşaklık verecektir. Bunu da düşünerek pastayı fazla ıslatmamalıdır. Islatma suyunun amacı, kuruluşu almak, bir de pastaya güzel bir koku vermektir.