RULO PASTA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

Gato ve baton pastanın pandispanyasında olduğu gibi hazırlanır. Hazırlanan hamur, yağlanmış ve parşömen yerleştirilmiş dikdörtgen tepsiye dökülür ve 5-7 dakika pişirilir.
Pandispanya kabardığında ve dokunulduğunda ele sertçe geliyorsa,pişmiş demektir.
Fırından çıkarılan pandispanyanın üzerine nemli bir bez örülür.Üzerine tekrar bir tepsi kapatılarak ters yüz edilir.
Pandispanyanın alt kısmındaki parşömen çıkartılır.
Pandispanya nemli bezle birlikte rulo halinde sarılır.
Soğumaya bırakılır.
Pandispanyayı fırından çıkarır çıkarmaz parşömenle birlikte rulo halinde sararak ve üzerine nemli bir bez örterek de rulo yapılabilir.
Gato ve baton pasta yaparken hazırlanan kremanın aynısı hazırlanır.
Gato ve baton pastada uygulanan krema hazırlama tekniğinin aynısı rulo pasta yaparken de geçerlidir.
Rulo olarak sarılmış pandispanya açılır, üzerine ıslatma şurubu fırçayla sürülür.
Krema, dikdörtgen şeklinde olan ve önceden rulo yapılarak şekil verilmiş ve açılmış pandispanyanın iç kısmına düzgünce sürülür ve tekrar rulo şeklinde katlanır.
Yapılacak ruloya göre iç gereçler hazırlanır.
Rulonun iç kısmına krema sürüldükten sonra iç gereç kremanın üzerine eşit şekilde yayılır ve üzerine tekrar krema sürülerek rulo şeklinde sarılır.
Rulo pasta yaparken iç gereç olarak taze meyveler, fındık, tüm yeşil fıstık, damla drop vb. kullanılır.
İç gereçler taze meyveler dışında ,piyasadan hazır olarak alınabildikleri için herhangi bir ön hazırlığa gerek kalmamaktadır.Fındık ve yeşil fıstığı file (rende), toz, kırık olarak piyasada bulmak mümkündür.
Taze meyveler ayıklanıp soyulduktan sonra istenilen biçimde kesilerek rulonun hem içinde hem de süslemede kullanılır.
Örtülüğü aynen gato ve baton pastalarda hazırlanan örtülükler gibi hazırlayıp rulo pasta da kullanabilirsiniz.
Gato ve baton pastada olduğu gibi rulo pastaları da glase veya fondan ile kaplayabilir,krem şanti ile sıvayabilirsiniz. Ama rulo pastada örtülük olarak genellikle sade ya da kakaolu krem şanti kullanılmaktadır.
Hazırlanan pastaya uygun olarak dış gereçler seçilmelidir.Pasta süslemede her meyvenin kendi özelliği ön plana çıkarılmalıdır.Süslemede fındık ,fıstık vb. gereçler de kullanılır. Süslemede kullanılan bu gereçler daha çok rende ,kırık ve toz şekilleriyle kullanılırlarMeyve şekerlemeleri de süslemede tercih edilen gereçlerdendir.
Çikolatadan yapılmış çeşitli figürler de süslemede kullanılabilir.
Çikolatadan yapraklar ve değişik geometrik şekiller yapılabilir.Çikolatadan yaprak yapmak için,yaprakların üzerine eritilmiş çikolata sürüp donmaya bırakırsanız, yaprakları sıyırınca çikolatadan kopyalar elde edersiniz. Kalın damarlı ve dayanıklı yapraklar,örneğin gül yaprağı bu iş için uygundur. Hazırladığınız bu çikolata yaprakların arasına yağlı kâğıt (parşömen) koyarak buzdolabında 1 hafta saklayabilirsiniz.
Yağlı kâğıttan 30 cm uzunluğunda ve 5 cm genişliğinde bir şerit kesiniz .Eritilmiş çikolatayı 1,5 mm kalınlığında kâğıdın üzerine sürünüz. Donana kadar bekleyiniz ve donduktan sonra çapı 4 cm olan bisküvi kalıbı (kopat) ile çikolatadan yuvarlaklar kesiniz.İsterseniz dondurarak hazırladığınız bu çikolatayı bıçakla küçük üçgenler ya da daha değişik şekillerde kesebilirsiniz.
Hazırladığınız bu çikolataların da arasına yağlı kağıt (parşömen) koyarak buzdolabında 1 hafta saklayabilirsiniz. Hazırlamış olduğunuz bu çikolataları pasta süslemede kullanabilirsiniz.
Rulo pasta yaparken değişik şekillendirme yöntemleri de kullanılabilir.Bunlardan en çok kullanılanı kütük pastadır.Rulo pasta hazırlandıktan sonra düz bir biçimde değil kütük şekli verilerek hazırlanır ve süsleme de buna göre yapılır.
Tüm yaş pastalarda olduğu gibi rulo pastalarda kısa sürede tüketilmelidir. Buzdolabında 2 gün süreyle tazeliğini koruyabilir.

© lezzetler.com tarif no:95786 • adı:Rulo Pasta • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:47