



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SADE GATO

Sade (beyaz) pandispanya (gato) özellikle meyveli pasta yapımında tercih edilir. Çikolatalı pasta hazırlarken de kullanılır. Yumurta, şeker, un, nişasta, kabartma tozu, vanilya ve ovaleks karışımından hazırlanır.

Not: Ovaleks, pastacılıkta kullanılan bir katkı maddesidir. Ovaleks ile yapılan pandispanya daha süngerimsi, gözenekli bir yapıya sahip olur ve uzun süre tazeliğini korur. Kabarma miktarını artırır ve daha fazla ürün elde edilmesini sağlar. Bayatlamayı uzun süre önler, standart kaliteli lezzetli ürünler elde edilir. Zaman ve iş gücünden büyük tasarruf sağlar, üretim güvencesi verir. Ovaleks ile hazırlanan pandispanyalarda kabarmama gibi sorun yaşanmaz.
