



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKER HAMURU İLE PASTA KAPLAMA ÇALIŞMASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Şeker hamuru (fondant) ile kaplanmış olan pastaları birleştirmek için önce ilk pastasının üzerine bir miktar buttercream sürülür.

Küçük olan diğer pasta üzerine oturtulur.

Pastanın kaymasını önlemek için 3 adet plastik çubuk pastaların ortasından batırılarak birbirlerine sabitlenir.

Şeker hamurunun altına pudra şekeri serpilerek yufka gibi açılır. Üstünü kaplayacak kadar ince şeritler kesilir.

Hazırlanan şeritler verev şekilde tek tek üst taraftan sabitlenerek üsteki parçaya yerleştirilir.

Pasta süslemesinde kullanılan stensil motif istenilen alana yerleştirilir ve ince bir tabaka halinde renklendirilmiş krema (frosting) sürülür.

Pastanın birleşim noktaları krema ile minik çiçek şekilleri ile süslenir. Pastanın alt bölümüne plastik pasta şekillendirme bıçağı ile V şeklinde çizilir. Yıldızlı gıda boyası ile boyanır.



