



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SIVAMA PALETİ

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

Bu bıçak süsleme için çok gereklidir. Kesici bölümü yaklaşık 18 cm olmalıdır. Bıçak fazla esnek olmamalıdır. Her zaman temiz ve parlak tutulmalıdır. Palet bıçakların farklı farklı boyutları vardır, kek karışımlarını ve kremaları yaymak için kullanılırlar. Küçük boyda bıçaklar özellikle pasta kremasına biçim vermek için idealdir.



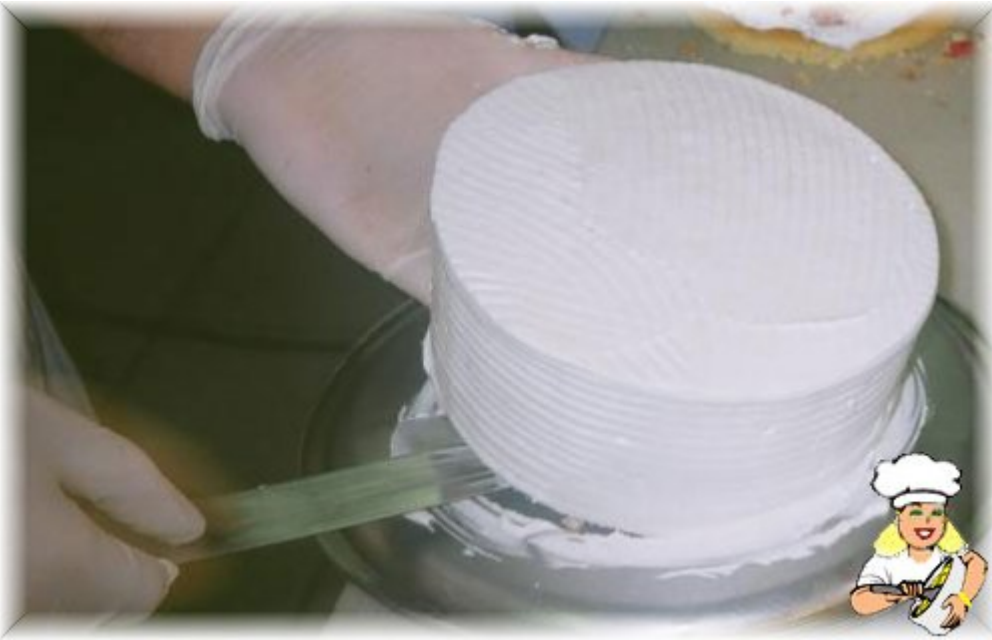
Sırasıyla; makas, sivama paleti, testere bıçak, pastacılığın temel araçlarıdır.



Sivama paleti ile krema sürülmesi.



Testere bıçak ile örtünün biçimlendirilmesi.



Palet yardımıyla pastanın kaldırılması.



Sivama paleti ile yan süsleme yapılması.