



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞUALE KREM HAMURUNUN PÜF NOKTALARI

Hamurun malzemelerini tam olarak hazırlayınız.

Hamurun ölçülü suyunun, yarısı süt, yarısı suyla olursa, daha güzel bir hamur elde edilir. Olmadığı zamanlarda yalnız su da iyi netice verir.

Suya şeker koymayı unutmayınız. Şeker, hamurun fırında pembeleşmesini temin eder. Pembeleşme de hamurun pişip pişmediğinin bir işaretidir.

Hamuru ateşte pişirme süresi 8-10 dakikadır. Bu da hamur, irmik helvası gibi dağılmaya yüz tuttuğu zamandır. Pişen hamur hafif soğuduktan sonra yumurtaları kırın, aksi takdirde yumurtalar hem pişer, hem de sıcak olduğu için, hamuru karıştıramaz-sınız.

Yumurtaları hamura birer birer kırıp, yediriniz. Kontrolünüzü yapıp, sonra diğerlerini kırınız. Çünkü, yumurtanın büyüklük veya küçüklüğü, unun kuvvetli veya kuvvetsiz oluşu, hamurun iyi pişmiş veya pişmemiş oluşu, yumurta adedini azaltıp veya çoğaltır. Yumurtaların büyüklüğü 50-70 gr. arasında değişir. Ölçülerdeki yumurta adedini büyüklükleriyle orantılamaya dikkat ediniz. Kuvvetli unla yapılan bir hamur daha iyi kabarıp ve daha fazla yumurta ister.

Hamurda yumurta kıvamı şöyle anlaşılır: Her yumurta kırışta yumurtayı hamura iyice yediriniz. Sonra bir parmağınızı temizleyip, sırtıyla hamura dokununuz. Hamur toplu halde parmağa yapışmıyorsa kıvamı tamdır. Artık yumurta istemez. Bazı yeri yapışıyor, bazı yeri yapışmıyorsa yine yumurta istiyor demektir. Tekrar 1-2 yumurta kırıp, kontrol yapılarak yumurta ölçüsü tayin edilir.

Hazırlanan hamur ya torbayla ya da kaşıkla yağlanmış tepsiye iste nilen büyüklükte konarak pasta ve bisküviler hazırlanır. (Hamuru tepsiye sıkarken tepsiyi erimiş yağla yağlamayınız, erimiş yağ sürülmüş tepsiye hamur sıkılırken kayar; tepsiyi erimemiş yağla yağlamak daha doğrudur.)

ŞUALE KREM HAMURUNUN PİŞİRİLMESİNDE VE FIRINDAN ALINMASINDA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Hamuru mutlaka ortadan biraz daha fazla ısıtılmış fırına koyunuz.

Pişme esnasında sık sık fırın kapağını açmayınız.

Hamurun 2 veya 3 misli kabarmasına dikkat ediniz.

Pişme esnasında ateş önce alttan, sonra üstten verilmelidir.

Fırın sıcaklığı orta ısıda olmalıdır. Pişme süresi de hamurun büyüklük veya küçüklüğüne göre 30-40 dakika arasında değişir.

Hamurun üstü hafif pembe bir renk alıncaya kadar fırın kapağını hiç açmayınız.

Hafif pembe olunca kapağı az açıp, elinizi fırına sokup, hamurun kuruyup kurumadığını kontrol ediniz. Eğer hamur iyice kurumuş ise, tepsiyi fırından alınız. Eğer elinize biraz yumuşak geliyorsa, daha pişmesi gerekir. Hemen elinizi çekiniz.

Not: İyi kurumadan fırından alınan tepsilere hamur tam kabarma kıvamındadır. Böyle bir hamura dışarıdaki soğuk hava basınç yaparak hamurun kabarıkliğini söndürür. İyi kurumuş bir hamura basınç bir etki yapamaz. Bu bakımdan hamur iyice kuruduktan sonra fırından alınmalıdır.

İYİ PİŞMİŞ BİR ŞUALE KREM HAMURUNUN GÖRÜNÜŞÜ VE ÖZELLİKLERİ

İyi pişmiş bir suale krem, hacminin 2 veya 3 misli kabarmış olması gerekir.

Altının ve üstünün hafif pembe renkte ve iyi kurumuş olması gerekir. Hamuru bir taraftan kaldırdığınız zaman içinin tamamen boş olması gerekir.

Bu özelliklerde bulunan bir suale krem, iyi bir pasta veya bisküvi olmaya hazır demektir.