



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞURUP ÇEŞİTLERİ VE KULLANIM ALANLARI

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

Piyasada tatlı ve pasta hazırlamada şekerle birlikte glikoz da kullanılır. Tatlılarda geleneksel olarak kullanılan şuruplar ikiye ayrılır.

a-Kıvamlı şurup: Şurubu içine çekerek genişlemesi ve yumuşaması istenmeyen hamur tatlılarında kullanılır. Hanım göbeği, tulumba tatlısı gibi.

b-Kıvamsız şurup: Şurubu içine çekerek genişlemesi ve biraz da yumuşaması istenen tatlılar da kullanılır. Daha sonra kalan şurup koyulaştırılarak tatlının görünümünü şeffahlaştırmak ve estetik kazandırmak için üzerine dökülür. Kıvamsız şuruplar şam baba, revani, Kemal Paşa gibi tatlılarda kullanılır.