



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI FLORET PASTASI

<https://www.unipro.com.tr>

Susamlı ve fındıklı krokant:

Susam 50 gr

Pirinç fındık 25 gr (Biraz bıçak ile kıyılır.)

Toz şeker 150 gr

Tereyağı 75 gr

Un 65 gr

Sıvı krema 80 gr

Browni bademli pat:

Browni miks 1000 gr

Su 350 gr

Yumurta 250 gr

Alba (Eritilmiş) 250 gr

Toz badem 100 gr

Bitter ganaj krem:

Sıvı krema. 600 gr

Festino Bitter Kokolin 400 gr

Festino SütLü Kokolin 200 gr

Biskin 100 gr

Beyaz ganaj krem:

Sıvı krema 300 gr

Beyaz Kuvertür 350 gr

Biskin (Yumuşatılmış) 50 gr

Krokant için, eritilmiş yağ içine bütün malzemeler katılır, karıştırılır ve silpat üstüne ince bir tabaka halinde sürülür. 180 °C fırında hafif renk alana kadar pişirilir. Sıcakken istenilen ebatlarda kesilir, şekil verilir.

Browni bademli pat için, mikserde hepsi bir arada 2-3 dakika çalıştırılır, tabanında yağlı kağıt döşeli tepsiye yaklaşık 1 cm kalınlıkta doldurulur, 180 °C fırında pişirilir.

Bitter ganaj krem için, sıvı krema kaynatılır, ateşten alınır, kıyılmış sütLü ve bitter kokolinler ilave edilir 4-5 dakika sonra çırpma teli ile karıştırılır. Krema soğuyup oda sıcaklığına gelince Biskin İLe karıştırılır.

Beyaz ganaj krem için, bir kap içinde sıvı krema kaynatılır ateşten alınır, içine kıyılmış kokolinler katılır, çırpma teli İLe karıştırılır. Ganaj krem doğal ortamda soğuduktan sonra, içine yumuşatılmış Biskin yedirilir. Daha sonra, hazırlanan krema ucunda orta boy düz bir düy takılı sıkma torbası ile naylon veya yağlı kağıt üzerine uzunlamasına sıkılır, buzdolabında dondurulur, kullanılacağı zaman pastanın ölçülerine göre sıcak suya batırılmış bıçak İLe kesilir, hazır bekletilir.

Dilimlenmiş browni üstüne, ucunda küçük boy düz düy takılı sıkma torbası İLe bitter ganaj krem sıkılır ve biraz buzdolabında bekletilir.

Kremanın üstüne, önceden hazırlanmış sütLü kokolinden yapılmış ince bir plaka konulur, üstüne de susamlı krokant yapıştırılır.

Önceden hazırlanmış vanilyalı beyaz ganaj krema dilimLeri daha sonra kremanın üstüne de bir adet krokant plaka yerleştirilir.

