



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ TATLILARI PIŞIRMEDE DİKKAT EDİLECEK NÖKTALAR

Sütlü tatlıları kaynayınca kadar çırpıcı ile karıştırarak pişiriniz. Böylece topaklanmayı önlemiş olursunuz. Pişirme işlemini hafif ateşte gerçekleştiriniz. Yüksek ısı hem süütünüzün taşmasına hem de tencerenin dibinin tutmasına neden olur.

Pişme esnasında kesinlikle tencerenin kapağını kapatmayınız. Aksi halde süt taşar.

Sütlü tatlıları işlem basamaklarına uygun hazırlayarak yavaş yavaş pişiriniz.

Pişme esnasında karamelizasyona dikkat ediniz. Gereğinden fazla pişirmede besin kayıpları oluşur.

Muhallebi gibi çabuk pişen tatlılarda şekeri ilk başta ilave ediniz. Sütlaç gibi daha geç pişen tatlılarda pişirme işleminin sonuna doğru şekeri ilave ederek pişiriniz. Böylece Maylard=karamelizasyonu, besin ögesi değerinde kaybı önlemiş olursunuz.

Aromatik malzemeleri (limon kabuğu, vanilya gibi) sütlü tatlılara pişerken en son ekleyiniz. Böylece daha aromatik tatlılar elde edersiniz.

Pişen Üründe Aranılan Özellikler:

Sütlü tatlılar kendine has tat, koku ve renkte olmalıdır.

Pişen tatlılarda yanık tadı ve kokusu bulunmamalıdır.

Homojen ve pütürsüz olmalıdır.

Kıvamı sulu veya çok koyu olmamalıdır.