



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEMEL YAŞ PASTA

Milli Eğitim Bakanlığı

Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi

Ankara 2006

Yumurta ve şeker yoğurt kıvamında çırpılır.

Un, nişasta, kabartma tozu, vanilya ve ovaleks karışıma eklenir.

Çırpma teli ile yavaşça tekrar karıştırılır.

Önceden hazırlanmış pasta çemberlerine (kalıbına) hamur yarıya kadar doldurulur.

Fırın önceden 180 oC ısıtılmalıdır.

40-45 dakika pişirilmelidir.

Pişen pandispanyalar fırından çıkartılır ve soğumaya bırakılır.

Ortamin ısısı düşük ise pandispanyalar birden fırından çıkarılmaz. Fırın kapağı birkaç dakika açık bırakılır, sonra pandispanyalar fırından çıkartılır.

Varsa pandispanyanın kenarlarındaki sert kısımlar kesilerek alınır.

Testere bıçağın ucuyla pandispanyanın kenarına ufak bir kesik yapılır.

Testere bıçakla pandispanya yatay olarak üçe bölünür.

Pandispanyayı keserken bıçağı değil, geniş dilimlemeye uygun bir hareketle pandispanyayı çeviriniz.

Katlarına ayrılan pandispanya dilimlerinin her biri, meyve suyu ya da süt şurubunu fırça yardımıyla ıslatılır.

Pastacılıkta ara krema olarak kullanılan krem patisseries (pişirme krema), hazırlanacak pastanın özelliğine göre sade ya da kakaolu olarak hazırlanır.

Pandispanyanın alt bölümüne kremanın dörtte birini sürünüz (kremanın dörtte biri iç gereçler kullanıldıktan sonra sürülecek). Pastanın orta katını sürülen kremanın üzerine düzgünce yerleştirdikten sonra, kremanın kalan diğer dörtte ikilik kısmını da bu kata sürünüz.

Pandispanyanın en üst parçasını, kesik yüzü alta gelecek biçimde yerleştirin. Üstteki pandispanyayı hafifçe bastırarak kremanın üzerine sabitleyiniz.

Pastanın kenarlarından taşan kremayı sıvama bıçağı ile yayarak düzeltiniz.

İç gereçler (taze meyveler, meyve ezemeleri, fındık, fıstık vb.) sürülen kremanın üzerine yayıldıktan sonra bunların üzerine tekrar krema sürülür ve düzgün bir şekilde bu katın üzerine yerleştirilir.

Aynı işlem orta kata da uygulanır ve pandispanyanın en üst parçası düzgünce yerleştirilir.

Pastanın özelliğine göre kullanılacak örtülük hazırlanır. Eğer çikolatalı pasta yapılıyorsa kuvertür ya da glase benmari usulüyle eritilir.

Fondan ile kaplanacaksa, ısıtılmış glikoza jelatin ilave edilerek pudra şekeri ile yoğurulur. Önceden fondan (plastik hamuru) hamuru hazırlanır.

Krem şanti de örtülük olarak kullanılabilir.

Eritilmiş kuvertür ya da glaseyi tamamen kuru mermerin üzerine dökerek tavlama gereklidir.

Mermerin üzerine dökülen çikolata bir spatula yardımıyla en az üç dakika, çikolata kalınlaşıp neredeyse donacak hale gelene kadar (27 oC) karıştırılır.

Mermerin üzerindeki çikolata tekrar bir kaba alınarak 32 oC'deki suda tekrar benmari usulüyle eritilir.

Tavlama eritilmiş çikolata hem daha parlak görünür hem de daha kolay şekil alır.

Eritilmiş kuvertür ya da glaseyi pasta üzerinde kullanırken, mutlaka pandispanyanın üzeri ince bir tabaka halinde krem şanti ile sıvanmalıdır. Bu işlem eritilmiş çikolatanın pasta yüzeyinde daha düzgün görünmesini sağlayacağı gibi, pandispanyanın çikolatayı yemesine de engel olur.

Örtülük pastanın üzerine dökülmeden, pasta ızgara üzerine alınmalı ve pastanın üzerine bekletilmeden dökülmelidir. Örtülük donmadan sıvama bıçağı ile pastanın üzerine yayılarak düzeltilmelidir.

Pastanın süslenmesi, pastanın son halini yani pasta severlerin göreceği ilk halini belirlediği için pastanın lezzeti kadar iyi olmalıdır. Pasta süslerken de pastada olduğu gibi kaliteli ve lezzetli gereçler kullanılmalıdır. Amaç, görüntüyle insanları etkilemek olduğu kadar aynı zamanda pastanın lezzetini de hissettirmektir.

Pasta süslemek, ustalığın yanı sıra gereçlerin doğru, kaliteli ve sağlıklı kullanımıyla da ilgilidir.

Pasta süslemede her meyvenin kendi özelliği ön plana çıkarılmalıdır. Bunun için her meyvenin taşıdığı farklı estetik değeri göz önünde bulundurmak gerekir. Örneğin küçük çilek sapsı ve yaprakları bütün halde aynı şekilde vişneler de sapsılarıyla kullanılabilir. Bu tip meyveler, yelpazeler ve çiçekler şeklinde kesilerek ya da şekere batırılarak yepyeni bir görseleğe kavuşturulabilir. Portakal vb. meyveler dilimler ve uzun ince parçalar halinde kesilip kıvrılarak süslemelerde kullanılabilir.

Pasta süslemelerinde meyve seçerken, zemin renge kontrast (zıt) renklerde seçilmeleri uygundur.

Hazırlamada , ara krema ve örtülüklerde kullanılan süt nedeniyle gato pastaların kısa sürede tüketilmesi gerekmektedir. Buzdolabında iki gün süreyle tazeliğini koruyabilir.

Mandra şantisi ile yapılan ürünlerin 1.5 gün içerisinde tüketilmesi gerekmektedir.

Pasta servisinde iyi bir sunum, pastanın kalitesi ve lezzeti kadar önemlidir.

Pasta servislerinde kullanılan araç gereçler farklıdır. Yaş pasta servisinde spatula gereklidir. Orijinal pasta

atalının bir dişi kalındır.Bu atal verildiği zaman pastanın sağ tarafına konulabilir.Özellikle yaş pastalar için hem bıçak hem atal görevi görür. Eğer atal verilmezse mutlaka atal ve bıçak ayrı ayrı konulmalıdır.