



BİRAZ UN, BİRAZ ŞEKERLE RENKLİ DÜNYALAR



Yayın Adı Hürriyet Cumartesi Moda&Yaşam
Referans No 21066893
Renk Renkli

Yayın Tarihi 02.03.2013
Etki Tarafsız
STxCM 325,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 427985
Sayfa 16



Görkemli Viktorya pastasının başansı, yapımında en kaliteli malzemelerin kullanılması yatıyor. Ekstra aroma ve ıslaklık katmak için kek katlarını vanilyalı ve şekerli şurupla ıslatın. Tasarımı, ait olduğu dönemden esinlenen pasta, Viktorya tarzı süslemeler ve krema sıkma teknikleriyle donatıldı.

Peggy Porschen, pasta tasarımında günümüzün önde gelen isimlerinden biri. Titiz işçiliği ve pastacılığa duyduğu tutkuyla tanınan Porschen'in yarattıkları şimdi mutfaklarınızda...

tasarım

Limonlu ve ahududulu kapkek son derece kolay ve hafif. Yaz günleri geliyor. Canlandırıcı bir tada sahip. Şekerli ve krem peynirli tatlı kremanın içine işliyor.

Peggy'nin özel makaronları sabır gerektiriyor. "Bu tarif daha deneyimli pastacılar için" desek doğru olur. Ama hemen vazgeçmeyin. Çünkü yapımında bir kere ustalaştınız mı tüm cabalarınıza değecek. Malzemeler basit. Toz badem, pudra şekeri, yumurta ağı, tozşeker, su ve gıda boyası. Asıl iş bundan sonra başlıyor.

Biraz un, biraz şekerle renkli dünyalar

'Butik Pastacılık', geleneksel pastacılıkla günümüzün sade ve şık tasarımını birleştiren eşsiz tarifler sunuyor. Remzi Kitabevi'nden

çıkan kitabın ilk bölümü olan tatlı lezzetler, her zaman popüler olan Mereng Öpücükleri'ni ve makaronları içerdiği gibi, Porschen'in kendine özgü

yorumuyla pop keklere de yer veriyor. Kapkekler, sıcak şaraplar, ev yapımı içecekler, pastalar... İşte birkaç müthiş tarif...



Çikolatalı çay kaşığı bisküvileri

Malzemeler

- 200 gram tuzsuz tereyağı
- 200 gram tozşeker
- Bir tutam tuz
- 1 orta boy yumurta
- 350 gram sade un, elenmiş
- 50 gram kakao, elenmiş

Yapılışı

Fırını 175 dereceye getirip, önceden ısıtın. Bir pipime tepisini yağlı kâğıtla kaplayın. Tereyağı, tozşeker ve kremamsı bir kıvamla gelene kadar çırpın. Aynı bir kapta yumurtaları hafifçe çırpın ve yavaş yavaş tereyağı karışımına ekleyin. Malzemeler iyice karışana kadar çırpın. Unu ve kakaoyu eleyp karışımına ekleyin ve hamur bütününe kadar karıştırın. Hamuru top haline getirip streç filme sarın ve katılaşp soğuyana kadar, en az 30 dakika buzdolabında bekletin.

Un serpilişmiş bir yüzeye aldığınız hamuru biraz yoğurun. Hamuru yaklaşık 3-4 milimetre kalınlığında açın. Kurabiye kesiciyle çay kaşığı şeklinde şekiller kesin ve hazırladığınız tepsiye dizin. Katılaşp soğuyana kadar 30 dakika daha soğutun.

Bisküviler, üzerine bastırıldıktan sonra eski şekline dönmek kıvamına gelene kadar yaklaşık 6 dakika pişirin. Bisküviler piştikten sonra fırından çıkıp 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Yaza hazırlık

Tüm bu lezzetli pastaların yanında ne içelim diye düşünüyorsanız, kendinizi yormayın. İşte size yaz mevsimi buzlu çay tarifi.

Malzemeler

- 400 ml su
- 4 çay kaşığı karışık orman meyveli çay
- 1 limon suyu
- 1 portakal suyu
- 50 gram tozşeker
- Buz küpleri ve taze orman meyveleri



Yapılışı

Çay yapraklarını sürahi veya çaydanlığa koyun. Suyu kaynatın ve üzerine dökün. 3-5 dakika demlenmeye bırakın. Soğuması için bekletin. Portakal suyu, limon suyu ve tozşekerli bir tencereye koyup kaynatın. Kısık ateşte, tüm şeker kristalleri eriyene kadar bekletin. Ardından soğuması için bir kenara alın. Çay ve meyve suları karışımında birbirine karıştırın. Buzdolabında soğutun. Kısa cam bardaklarda, buz ve taze orman meyveleriyle servis edin.

Elmaşekerli çocukluğa yolculuk

Çocuklarınızla birlikte girin mutfığa. Berna Gürşen ve İşıl Sözer'in tarifleriyle renkli şekerler sunun arkadaşlarına. Boyut Yayınları'ndan çıkan Butik Pastacılık'ta daha neler var neler. Biz ikisini seçtik...

Malzemeler

- 2 kap (400 gram) tozşeker
- 180 ml. su
- ¼ kap glüköz
- ½ çay kaşığı kırmızı gıda boyası
- 5 adet kırmızı elma



Yapılışı

Kalın tabanlı bir tencere içine toz şeker, su, glüköz ve gıda boyasını karıştırın. Şeker derecesi kullanarak 150 dereceye gelene kadar orta derecede 20 dakika kaynatın. Elmaları yıkadıktan sonra kurulaştırın ve tahta ya da kâğıt şeker sopalarına saplayın. Kaynamış olan karışımın kaşık yardımıyla tabağa bir damla damlatarak kıvamını kontrol edin. Hemen sertleşiyorsa şeker hazır demektir. Elmaları sopa kısmından tutarak her tarafına değecek şekilde şekerli karışımına batırın. Yağlı kâğıt üzerine koyarak soğutun.

Vanilyalı kapkek

Malzemeler (Keki için)

- 110 gram tereyağı
- 300 gram tozşeker
- 1 tatlı kaşığı vanilya özütü
- 2 yumurta
- 165 gram un
- 58 gram mısır nişastası
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 pimdik tuz
- 120 ml. süt
- Dolgu kreması
- 200 gram bitter kuvertür çikolata
- 200 mililitre süt kreması



Yapılışı

Fırını 175 dereceye ayarlayın. Yağ ve şekerini birlikte çırpın. Vanilyayı ve yumurtaları ekleyip çırpıma devam edin. Un, nişasta, kabartma tozu ve tuzu birlikte eleyin. Unlu karışımı yağlı karışımına girin. Süti ekleyerek çırpıma devam edin. 12'lik kapkek tepsinize kapkek kâğıdı yerleştirin. Kâğıtların ¾'ü dolacak şekilde hamuru paylaştırın. 20-25 dakika pişirin. Tel ızgarada soğutun.