

# Zesto

## pasta kremasi



keep**exploring.**



# Zestof



## Malzemeler

Milföy Hamuru	500g
<b>Zesto Pasta Kreması Toz Karışım</b>	500g
Sıcak Süt	1250g
<b>Mont Blanc</b>	100g
Çilek	

## Hazırlanışı

### Milföy katları

40\*60 cm fırın tepsisine merdane yardımı ile milföy hamurları açılarak üzerine mont blanc erimeyen pudra şekeri elenir. Konveksiyonel fırında 155°C de 60 dk pişirilir.

### Krema

Kaynamış süt içerisine Zesto miksi ilave edilerek 3 dk boyunca ocakta kaynatılır. Üzeri hava almayacak şekilde streç film ile kapatılarak +4°C'de soğumaya bırakılır. Soğumuş olan karışım mikser haznesine yerleştirilerek çırpma teli ile en hızlı seviyede 2-3 dk(homojen olana kadar) çırpılır.

Pişen ve soğuyan milföy katları eşit kare dilimler halinde kesilir. Pişen ve soğuyan krema sıkma torbasına doldurulur. İlk milföy katının üzerine krema şeritler halinde sıkılır ve üzerine diğer milföy katı koyularak işlem tekrarlanır. 3. ve son milföy katı koyularak mont blanc erimeyen pudra şekeri ve çilek ile dekorasyon tamamlanır.

## Malzemeler

<b>Zesto Pasta Kreması Toz Karışım</b>	1000g
Sıcak Süt	2500g
Pastorize Süt	500g
Kakaolu/Sade Cookie	
Çilek/Yaban Mersini/Mini Papaya (Tercihe Göre)	

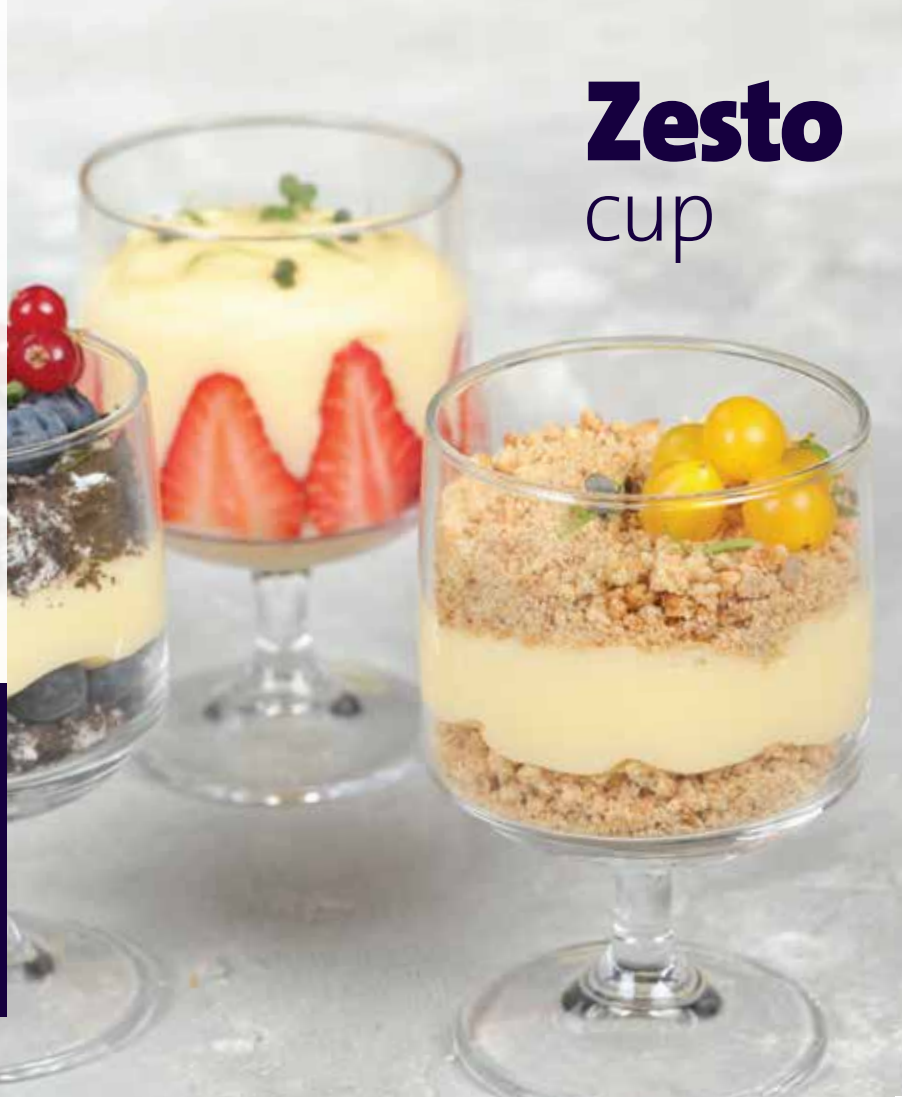
## Hazırlanışı

### Krema

2500 g kaynamış süt içerisine Zesto miksi ilave edilerek 3 dk boyunca ocakta kaynatılır. Üzeri hava almayacak şekilde streç film ile kapatılarak +4°C'de soğumaya bırakılır. Soğumuş olan karışım mikser haznesine yerleştirilerek çırpma teli ile en hızlı seviyede 2-3 dk(homojen olana kadar) çırpılır.

Pişen ve soğuyan kremaya pastörize süt ilave edilerek karıştırılıp yumuşak bir kıvam elde edilir ve karışım sıkma torbasına doldurulur. Kavanozun yan tarafına dilimlenmiş çilekler dizilir ve tabana parçalanmış cookie ilave edilir. Krema sıkılarak dekorasyon tamamlanır. Tercihe göre çilek yerine, yaban mersini ya da mini papaya kullanılabilir.

# Zesto cup





# Fraisier



## Malzemeler

### Kek

<b>Biscamix Sade Pandispanya Miksi</b>	500 g
Yumurta	375 g
Su	75 g

### Krema

<b>Zesto Pasta Kreması Toz Karışım</b>	1000 g
Sıcak Süt	2500 g
Tereyağ	250 g

### Dekorasyon

Çilek  
Frenk Üzümü  
Yaban Mersini  
Mini Papaya

## Hazırlanışı

### Kek

Tüm malzemeler mikser haznesine koyulur, çırpma teli yardımı ile 1 dakika yavaş, 6 dakika hızlı karıştırılır. Karışım çemberlere doldurularak konveksiyonel fırında 175°C de 35 dakika pişirilir.

### Krema

Kaynamış süt içerisine Zesto miksi ilave edilerek 3 dk boyunca ocakta kaynatılıp tereyağ eklenir ve homojen bir şekilde karıştırıldıktan sonra üzeri hava almayacak şekilde streç film ile kapatılarak +4°C de soğumaya bırakılır.

Soğuyan pandispanyalar çemberden çıkartılarak pandispanya testeresi yardımı ile her biri 1 cm kalınlığında olacak şekilde eşit dilimlere bölünerek patlar oluşturulur. Çemberin içerisine taban patı koyulur ve yanlarına dilimlenmiş çilekler dizilir. Pişen ve soğuyan Zesto pasta kreması mikser haznesine yerleştirilerek çırpma teli ile en hızlı seviyede 2-3 dk (homojen olana kadar) çırpılır. Hazırlanan krema sıkma torbasına koyularak çemberin içerisindeki taban patın üzerine, çemberin ortası çukur olacak şekilde sıkılır. Boş bırakılan orta kısma doğranmış çilekler koyulur ve tekrar çileklerin üzerine krema sıkılır. 2. Pat koyulur ve boşlukların kapanması için yukarıdan hafif bir baskı uygulanır. Üzerine Zesto pasta kreması sıkılarak palet yardımı ile çember hizasında düz bir zemin elde edilir. Meyveler ile dekorasyon tamamlanır.

# Lezzetine doyum olmaz!



*Sadece  
süt ilavesi ile  
hazırlanır.*



*Pişmeye  
uygun.*



*3 dakika pişirilerek  
hazırlanır.  
(Geleneksel reçete + 15 dakika)*



*Hazır kremların  
kullanıldığı  
her yerde kullanılır.*



*Donmaya ve  
çözünmeye  
dayanıklı.*

## Zesto Uygulama Reçetesi

### Malzemeler

Zesto Pasta Kreması Toz Karışımı	1000g
Sıcak Süt (100°C)	2500g

### Hazırlanışı

Kaynamış süt içerisine Zesto miksi ilave edilerek 3 dk boyunca ocakta kaynatılır. Üzeri hava almayacak şekilde streç film ile kapatılarak soğuyana kadar +4°C'de depolanır. Soğumuş olan karışım mikser haznesine yerleştirilerek çırpma teli ile en hızlı seviyede 2-3 dk (homojen olana kadar) çırpılır.

