

BEYAZ GANAG MALZEMELERİ

Krema 200 ml

Tereyağı 150 gr

Beyaz ikolata 400 gr

https://www.youtube.com/watch?v=3kzXr94k7Uk&t=0s&ab_channel=BellaTa%C5%9Fdemir

PASTA KEKİ (SADE)

Kalıplarımın ölçüsü: ap : 18 cm Yükseklik 10 cm Pişirilme derecesi: 160 derece (önceden ısıtılmış)

Malzemeler:

Yumurta - 7 adet

Un - 528 gr / 3 su bardağı + 3.5 çorba kaşığı (dolu)

Şeker - 490 gr/ 2 su bardağı + 4 çorba kaşığı (dolu)

Süt - 375 gr / 2 su bardağından 2 parmak az

Sıvıyağı - 150 gr / 1 su bardağından 2 parmak az

Karbonat - 7 gr / 1 tatlı kaşığı

Kabartma tozu - 14 gr / 1.5 çorba kaşığı

https://www.youtube.com/watch?v=tyc6CAVJoT0&t=0s&ab_channel=BellaTa%C5%9Fdemir

Bu pasta kreması ile pastanızın içine koyabilir, dışını kaplayabilir, kap keklerinizi süsleyebilir, pop keklerinize iç krema olarak kullanabilir ve dondurup dondurma yapabilirsiniz :)

Malzemeler: Tereyağı - 200 gr (Pınar) Tuzsuz olmalı👉

Pudra şekeri – 80 gr

Krem peynir - 200 gr (Pınarın yeşil kutulu labne peyniri)

Not: Bu krema için kullanılacak krem peyniri ne kadar az tuzlu olursa o kadar iyi arkadaşlar.

Capcake tarifi

Tereyağ 220 gr

Şeker 300 gr

Un 370 gr

Kabartma tou 1 paket

Tu bir tutam

Süt 240 ml

https://www.youtube.com/watch?v=3NtgLYKkAU8&t=0s&ab_channel=BellaTa%C5%9Fdemir

Capcake için krema

7 yumurta

430 ml süt

400 gr şeker

490 gr tereyağ

1 paket vanilin

Süt ekle şeker ekle Kaynat. Hafif kaynayınca altını kıs . Ayrı bir yerde yumurtaları çırp ve sütlü karışıma çok yavaş bir şekilde ekle. Aonra vanilyayı ekle ve tencerede tekrar ısıt. Kaynayınca borcama veya ayrı bir tencereye al soğur ve soğuyunca oda ısısındaki tereyağı ekle .

https://www.youtube.com/watch?v=LTOkljYxGfM&ab_channel=BellaTa%C5%9Fdemir