Layer Cake Academy

Vanilyalı pandispanya · 15 cm çapında 3 kat

Genel bilgiler

Pasta keki

Rehberlikle başlangıç düzeyi

Durum : İşletme sahibi, incelemeyi 11 Ekim 2026 tarihinde doğruladı. Önerileri kendi ekipmanınıza, malzemelerinize ve çalışma koşullarınıza göre uyarlayın.

Bu eğitim tarifini kendi mutfağınızda deneyin. Sonuçlar değişebilir.

Ayrı ayrı pişirilen, 15 cm çapında üç kek katı için yaklaşık 711 g harç. İlk denemede pişen katların yüksekliğini ölçün.

Hazırlık süresi : 25 min

Referans çapı : 15 cm

Malzemeler

Kabuksuz bütün yumurta : 300 g — Yumurtaları hafifçe çırptıktan sonra tartın. Gereken yumurta sayısı büyüklüklerine göre değişir.

İnce toz şeker : 180 g

T55 buğday unu : 180 g — Unu eleyin. Bir kısmını T45 un veya nişastayla değiştirmek kekin içini daha yumuşak yapar.

Tuzsuz tereyağı : 45 g — Eritin ve ılımaya bırakın.

Vanilya özütü : 5 g — Şişe üzerindeki yoğunluk bilgisine uyun.

İnce tuz : 1 g

Ekipman

15 cm çapında üç kalıp veya 15 cm çapında ve 10 cm yüksekliğinde bir kalıp

Mutfak terazisi

El mikseri veya çırpma teli takılı stand mikser

Benmari için ısıya dayanıklı kap ve tencere

Elek, silikon spatula, pişirme kâğıdı ve soğutma telleri

Problu termometre

Doku ve kullanım

Kekin içi hafif, esnek ve ince gözenekli olmalı. Tek başına biraz kuru olduğundan şurupla ıslatmaya uygundur. Sıkı bir doku, yumurtaların yeterince çırpılmadığını veya unun çok sert karıştırıldığını gösterir.

Hafif yumurta ve vanilya tadı dolgunun lezzetini öne çıkarır.

Islatılıp doldurulduğunda şeklini korur. Üstteki bir pasta katının ağırlığını tek başına taşıyamaz.

Mascarpone kreması veya çırpılmış ganaj gibi hafif dolgulu katlı pastalar, meyveli pastalar ve çilekli fraisier uyarlamaları.

Pişirme

170 °C · Fansız alt ve üst ısı · 18–25 min

Belirtilen süre üç ayrı kalıp içindir. Katlara ayırmak üzere yüksek bir pandispanya pişirecekseniz 15 cm çapında ve 10 cm yüksekliğinde tek bir kalıp kullanın. Kalıbın iç kenarını, kenarın üzerine taşan bir pişirme kâğıdı şeridiyle kaplayın. Yaklaşık 1,3–1,6 L hamur, pişmeden önce bile 7–9 cm yüksekliğe ulaşır. 170 °C sıcaklıkta 40–55 dakika pişirin, ardından ortasını kontrol edin. Yumurta köpüğünün sönmemesi için hamuru bekletmeden fırına verin.

Adım 1 — Hazırlık

Fırını önceden ısıtın. Kalıpların tabanına pişirme kâğıdı serin. Tüm malzemeleri tartın. Tereyağını kızartmadan eritin ve ılımaya bırakın.

Adım 2 — Yumurtaları ılıtıp köpürene kadar çırpın

Yumurta, şeker ve tuzu hafif kaynayan su üzerinde benmaride çırpın. Karışım 40–45 °C'ye ulaşıp şeker eriyince kabı alın. Yüksek hızda 8–10 dakika, ardından orta hızda 2 dakika çırpın. Çırpıcıdan akan kalın şerit yüzeyde birkaç saniye iz bırakmalı.

Adım 3 — Unu söndürmeden karışıma yedirin

Unu köpüğün üzerine üç seferde eleyin. Kabı çevirirken spatulayla dipten yukarı nazikçe katlayın. Kuvvetli dairesel hareketlerden kaçının.

Adım 4 — Tereyağını ekleyin

Ilık tereyağı ve vanilyaya dolu bir kaşık hamur karıştırın. Karışımı hamurun üzerine dökün ve nazikçe katlayın. Tereyağı dipte birikebildiği için kabın dibini spatulayla sıyırın.

Adım 5 — Hamuru paylaştırıp pişirin

Hamuru üç kalıba eşit paylaştırın, her biri yaklaşık 237 g olsun. Hemen fırına verin ve 18. dakikadan itibaren kontrol edin.

Adım 6 — Pişip pişmediğini kontrol edip soğutun

Ortası hafifçe bastırınca geri gelmeli, kenarlar kalıptan yeni ayrılmaya başlamalı. 5 dakika sonra tel ızgaraya çıkarın. Üstü düz kalsın diye pişirme kâğıdına ters çevirin. Şurup veya dolgu eklemeden tamamen soğutun.

Dikkat edilecek noktalar

istikrarlı bir kurdele alın.

Banyoyu bırakmadan un ve tereyağında.

Sorun giderme

Genoise düz ve kompakttır. — Yumurtalar yeterince çırpılmamış veya malzemeler eklenirken köpük sönmüş olabilir. — Yumurtaları ılıtın ve karışım çırpıcıdan şerit gibi akana kadar çırpın. Diğer malzemeleri alttan üste doğru katlayarak ekleyin.

En alttaki petrol ve yoğun tabaka. — Tam karışmayan tereyağı dibe çökmüştür. — Tereyağını önce biraz hamurla karıştırın, sonra kalan hamura yedirin. Spatulayı kasenin dibinden geçirin.

Genoise fırının çıkışına geri gelir. — Pandispanya tam pişmemiş veya fırının kapağı çok erken açılmış olabilir. — İlk 15 dakika fırının kapağını açmayın. Pandispanyayı fırından çıkarmadan önce ortasının piştiğini kontrol edin.

Saklama

Tamamen soğutun, temiz şekilde sarın ve tarif için doğrulanmış koşullarda saklayın. Bu kek için belirlenmiş bir saklama süresi yoktur. Dolgu eklendiğinde en çabuk bozulan bileşenin koşullarına uyun.

Dondurma sonrası kaliteyi denemek için dolgusuz keki soğutun, iyi sarın ve tarih yazın. Ambalajını açmadan buzdolabında çözdürün. Dondurulmuş saklama süresi ve çözündükten sonraki kalite doğrulanmamıştır.

Alerjenler

Yumurta

Buğday (glüten)

Süt

Miktarları ayarlama

18 cm : katsayı ×1.44

20 cm : katsayı ×1.78

25 cm : katsayı ×2.78

Kitlelerin oranı korur ancak gerekli kapak miktarını veya yemek süresini doğrulamaz.

Çeşitlemeler

Génoise chocolat: adanmış tarifleri görün.

Daha yumuşak bir pandispanya için 30 g unu 30 g toz bademle değiştirin. Alerjen bildirimini kullandığınız sert kabuklu yemişin türüne göre güncelleyin.