

**T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

YAŞ PASTALAR

Ankara, 2019

- Bu bireysel öğrenme materyali, mesleki ve teknik eğitim okul / kurumlarında uygulanan çerçeve öğretim programlarında yer alan kazanımların gerçekleştirilmesine yönelik öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmıştır.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- PARA İLE SATILMAZ.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR.....	iv
GİRİŞ.....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1.....	3
1. YAŞ PASTA YAPIMINDA ÖN HAZIRLIK YAPMA.....	3
1.1. Yaş Pasta Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler	3
1.1.1. Araçlar ve Özellikleri	3
1.1.2. Gereçler ve Özellikleri.....	7
1.2. Yaş Pasta Yapımında Kullanılan Islatma Şurupları.....	8
1.2.1. Basit Şurup (Pasta Islatma Şurubu)	8
1.2.2. Frambuaz ya da Ahududu Şurubu	9
1.2.3. Gül Şurubu.....	9
1.2.4. Vişne Şurubu	10
1.2.5. Kızılçık Şurubu.....	10
1.2.6. Portakal Şurubu	10
1.2.7. Çilek Şurubu	11
1.3. Yaş Pasta Yapımında Kullanılan Kremalar	11
1.3.1. Pastacı Kreması (Cream Patisserie).....	11
1.3.2. Yağlı Krema	12
1.3.3. Kaynamış Şuruplu Yağlı Krema (İtalyan Merengi)	13
1.3.4. Krem Şanti.....	13
1.3.5. Kremabör.....	14
1.4. Yaş Pasta Yapımında Kullanılacak İç Malzemeleri.....	14
1.4.1. Meyveler.....	14
1.4.2. Fındık, Fıstık vb.....	14
1.4.3. Damla Çikolata ve Granül Çikolata.....	14
1.4.4. Kestane Püresi ve Şekeri	15
1.5. Yaş Pasta Yapımında Kullanılacak Kaplama Malzemeleri	15
1.5.1. Kuvertür.....	15
1.5.2. Glazür	15
1.5.3. Fondan (Şeker Hamuru)	17
1.6. Yaş Pasta Yapımında Kullanılacak Süsleme Dekor Malzemeleri	17
1.6.1. Meyve Şekerlemeleri.....	17
1.6.2. Taze Meyveler.....	17
1.6.3. Fındık, Fıstık vb.....	17
1.6.4. Kuvertürler.....	18
1.6.5. Gıda Boyası	18
1.6.6. İnciler.....	18
1.6.7. Badem Ezmesinden (Marzipan) Yapılan Figürler	18
1.6.8. Kakao.....	19
1.6.9. Royal İcing	19
1.6.10. Karamela Şeker.....	19
1.6.11. Diğerleri.....	19
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	20
UYGULAMA FAALİYETİ	21
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	23
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	24
2. GATO PASTA	24

2.1. Gato Pastanın Tanımı.....	24
2.2. Gato Pasta Çeşitleri.....	24
2.2.1. Sade (Beyaz) Gato	24
2.2.2. Kakaolu Gato	24
2.3. Gato Pasta Yapımında Kullanılan Araç-Gereçler, Islatma Şurupları, Krema.....	25
2.4. Gato Pasta Hazırlama İşlem Basamakları	25
2.5. Gato Pasta Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	25
2.6. Katlı Pastaların Yapılışı	27
2.7. Dış Gereçleri Hazırlama ve Kullanma	29
2.8. Saklama ve Servise Hazırlama.....	29
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	30
UYGULAMA FAALİYETİ	31
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	34
ÖĞRENME FAALİYETİ-3.....	35
3. BATON PASTA.....	35
3.1. Baton Pastanın Tanımı	35
3.2. Baton Pasta Hazırlamada Kullanılan Araç-Gereçler, Islatma Şurupları, Kremalar	36
3.3. Baton Hazırlama İşlem Basamakları.....	36
3.3.1. Hamuru Hazırlama, Pişirme ve Soğutma	36
3.3.2. Katlara Ayırma	36
3.3.3. Krema Hazırlama ve Kullanma	36
3.3.4. İç Gereçleri Kullanma.....	36
3.3.5. Örtülüğü Hazırlama ve Kullanma.....	36
3.4. Baton Pasta Hazırlarken Dikkat Edilecek Noktalar	37
3.5. Dış Gereçleri Hazırlama ve Kullanma	37
3.6. Saklama ve Servise Hazırlama.....	37
3.7. Baton Pasta Örnekleri	37
UYGULAMA FAALİYETİ	38
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	42
ÖĞRENME FAALİYETİ-4.....	44
4. RULO PASTA	44
4.1. Rulo Pasta Tanımı.....	44
4.2. Rulo Pasta Hazırlamada Kullanılan Araç-Gereçler, Islatma Şurupları, Kremalar	44
4.3. Rulo Pasta Hazırlama İşlem Basamakları	45
4.3.1. Hamuru Hazırlama, Pişirme ve Soğutma	45
4.3.2. Pandispanyayı Rulo Yapmada Dikkat Edilecek Noktalar	45
4.3.3. Krema Hazırlama ve Kullanma	45
4.3.4. İç Gereçleri Hazırlama ve Kullanma	45
4.3.5. Örtülüğü Hazırlama ve Kullanma.....	45
4.4. Rulo Pasta Yapımında Dikkat Edilecek Noktalar	46
4.5. Dış Gereçleri Hazırlama ve Kullanma	46
4.6. Saklama ve Servise Hazırlama.....	46
UYGULAMA FAALİYETİ	47
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	49
ÖĞRENME FAALİYETİ-5.....	50
5. ÖZEL GÜNLER İÇİN PASTALAR	50
5.1. Özel Gün Pastalarında Kullanılan Araç-Gereçler	50
5.1.1. Şeker Hamuru	50

5.2. Özel Gün Pasta Çeşitleri	53
5.2.1. Temalı Pastalar	53
5.2.2. Doğum Günü ve Yeni Yıl Pastaları	60
5.2.3. Nişan ve Düğün Pastaları.....	66
5.3. Özel Gün Pastalarının Yapımında Dikkat Edilecek Noktalar	69
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	70
MODÜL DEĞERLENDİRME	72
CEVAP ANAHTARLARI.....	74
KAYNAKÇA	75

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL	Pasta Yapım Teknikleri
MODÜLÜN ADI	Yaş Pastalar
MODÜLÜN SÜRESİ	80/54
MODÜLÜN AMACI	Bireye/öğrenciye yaş pastaları hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none">1. Yapılacak pastanın özelliklerine uygun olarak malzeme seçebileceksiniz.2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte gato pasta hazırlayabileceksiniz.3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte baton pasta hazırlayabileceksiniz.4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte rulo pasta hazırlayabileceksiniz.5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet ve görünüşte amaca uygun özel gün pastaları yapabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	<p>Ortam: İş sağlığı ve güvenliği kurallarına uygun hijyenik mutfak, atölye.</p> <p>Donanım: Mermer çalışma tezgâhı, fırın, ocak, pasta çemberleri ve kalıplar, tepsiler, hassas terazi, ölçü kapları, sıvama bıçakları, doğrama tahtası, krema tenceresi, blender, çırpma teli, çeşitli şekillerde duylar, sos kepçesi, krema torbası, mikser, mutfak şefi, rende, spatül, spatula, sıvama paleti, şekillendirici taraklar, pasta örtülük ızgarası, servis tabakları.</p>
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Dünya nüfusunun ve sanayileşmenin artması kadının ev dışında çalışmaya başlamasını sağlamıştır. Bunun sonucu olarak da insanlarda bir ihtiyaç olarak “ev dışında yemek yeme olgusu” oluşmuş ve böylece hem yiyecek içecek sektörünün sayısı hem de sektörün önemi artırmıştır. Yiyecek içecek sektörünün dallarından biri olan pastacılık günümüzde insanlar için hem bir damak tadı hem de oldukça önemli bir meslek alanı haline gelmiştir.

İnsanların hayatlarında özel ve anlamlı günlerinde (nişan, düğün, doğum günü ve yeni yıl gibi) vazgeçilmezi olan pastalar bir anı olarak yerini almaktadır. Pasta yapımında lezzet kadar önemli olan bir diğer unsur ise görselliktir. Pastalar, farklı teknikler kullanılarak yapılan süsleme sanatlarıyla görsel kaliteye sahip olabilmektedir. Özellikle yaş pasta süsleme, sınırlarını sadece şefin beceri ve hayal gücünün belirlediği oldukça geniş bir alandır.

Bireysel işlem materyalini başarıyla tamamladığınızda insanlar için günlük yaşamlarında ve çok özel ve önemli günlerde tercih edilen yaş pastaların ön hazırlığını yapmayı ve yaş pasta çeşitlerini (gato pasta, baton pasta, rulo pasta ve özel gün pastaları) öğrenecek ve bu yaş pasta çeşitlerini istenilen nitelikte hazırlamayı başaracak ve yaratıcılığınızı da kullanarak pastacılık sektörüne yeni ürünler ekleyebileceksiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ 1

ÖĞRENME KAZANIMI

Yapılacak pastanın özelliklerine uygun olarak malzeme seçebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden, yaş pasta hazırlamada kullanılan araç-gereçler, krema çeşitleri ve krema hazırlama işlem basamaklarını araştırınız.
- Araştırmanızı sınıfta arkadaşlarınız ile paylaşınız.

1. YAŞ PASTA YAPIMINDA ÖN HAZIRLIK YAPMA

Yaş pasta, farklı bileşime ve özelliğe sahip, çok değişik çeşitleri bulunan, özellikle büyük şehirlerimizde pastanelerin artması ile tüketimi hızla artan, özel gün ve gecelerde daha fazla rağbet gören bir gıda maddesidir. Yaş pasta, kek ve krema olmak üzere iki temel kısımdan oluşur. Yaş pastaların genel özellikleri arasında, içlerinde benzer bir hamurun (pandispanya hamuru), içlerinde ve üzerlerinde çok çeşitli kremalı süsleme malzemelerinin bulunması sayılabilir. Pandispanya hamurunun temel bileşenleri; yumuşak buğday unu, yumurta, şeker, su ya da süt, yüzey aktif madde, biraz kabartma tozu ve lezzet maddeleridir. Kremanın temel bileşenleri ise şeker, yağ, su, süt ve lezzet verici bileşenlerdir. Kremalı kek yapımında ilk olarak kek hamuru hazırlanır, sonra hazırlanan bu hamur pişirilip, soğutulur. Aynı yerde hazırlanan krema dinlendirilip soğutulduktan sonra önceden soğutulmuş olan kek dilimlerinin içerisine veya yüzeyine sürülür. Bu konudaki genel tercih, pandispanya dilimlerinin arasına krema sürülmesi, kekin dış yüzeyinin ise krema ile kaplanmasıdır. (Dizlek, 2013).

1.1. Yaş Pasta Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler

1.1.1. Araçlar ve Özellikleri

Yaş pasta yapımında kullanılan araçların, kullanımı kolay, iyi kalitedeki materyallerden (çelik, plastik vb.) hazırlanmış olması önemlidir. Yaş pasta hazırlamada sık kullanılan araçlar aşağıda verilmiştir. Bunların dışında; tel ızgaralar, ocaklar ve fırınlar gibi araçlar da kullanılmaktadır.

- **Mikser:** Karıştırma, yoğurma ve çırpma işlemi için gereklidir. Piyasa da değişik tipte ve boyutlarda mikserler bulunur. Bu nedenle satın almadan önce makinenin özelliklerine dikkat etmek gerekir.



Fotoğraf 1.1: El mikseri Fotoğraf 1.2: Mutfak şefi

- **Sos tenceresi (kastrol):** Özellikle krema tencerelerinin ve sos tencerelerinin saplı olması kullanım kolaylığı sağlamaktadır. Pasta kremaları hazırlamada 23-25 cm çapında ve 7-10 cm derinliğinde olan altı kalın iyi kalite çelikten yapılmış tencerelerin kullanılması ürün kalitesi açısından oldukça önemlidir. Özellikle süt ile hazırlanan krema ve soslarda renk veren alüminyum gibi materyallerle yapılmış tencereler ürün kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir.
- **Şeker ve cep termometresi:** Çok yüksek ısıyı ölçen şurup ve krema ısısını ölçen bu aracın dışı çelikten olup, uzundur. Kordonlu ve dijital olanı vardır. Profesyonel olarak pasta hazırlamada oldukça gerekli ve önemli bir araçtır.



Fotoğraf 1.3: Sos tenceresi Fotoğraf 1.4: Cep termometresi

- **Soğutucu ünitesi:** Hazırlanan pastaların muhafaza edilmesi için soğutucu üniteler kullanılmalıdır. Bu bölümünde gerekli olan üniteler arasında depo tipi soğutucu dolaplar, pasta teşhir vitrinleri, soğuk hava deposu, tezgâh tipi buzdolabı gibi ekipmanlar yer almaktadır.
- **Tahta veya plastik spatula:** Pandispanya ve buna benzer hamurları karıştırmaya yarayan kaşıklardır. Bu gibi hamurlar metal kaşıkla karıştırıldıklarında bozulurlar. Metal kaşıklar ise krema ve şurup hazırlamada kullanılmalıdır.

- **Tel süzgeç:** Ürün hazırlamada iyi netice almak için un, nişasta, toz vanilyanın elenmesinde 12-15 cm çapında ince tel süzgeç kullanılır.
- **Ekmek bıçağı:** Pasta hazırlamada, pastayı kesmek için metal kısmı 25-30 cm uzunlukta keskin ve iyi kalitede, tırtıklı bıçaklar kullanılır.
- **Kek standı:** Hazırlanan kremanın pastada kullanılması için elle döndürülen üstünde her tür pastayı sıvamak, dekore etmek için kullanılır.



Fotoğraf 1.5: Kek standı



Fotoğraf 1.6: Sıvama tarağı

- **Kek kalıbı:** Herhangi bir kek, pandispanya ve benzeri hamurları içinde pişirmeye yarayan 10-12 cm eninde, 28-32 cm uzunluğunda 7-8 cm derinliğinde kenarları düz bir yapıdadır.
- **Çelik sıvama spatulası ve taraklar:** Spatulalar; kek karışımlarını ve kremaları yaymak için kullanılırlar. Çeşitli boyutları ve şekilleri vardır. Pasta eğilimli palet bıçak, eğilimli spatulalar, düz spatula vb. örnek olarak verilebilir.
- Taraklar; hazırlanabilecek pastaların boyutları düşünülerek ilgili sektör tarafından pek çok boyutta üretilmiştir. Çeşitli şekillerde tırtıklı olanları mevcuttur. Genellikle plastik, cetvele benzer, 30 cm ile 70 cm uzunluğunda, çok amaçlı hazırlanmış aparatlardır. Örnek; ağaç desen aparatı, dekor tarak seti vb.
- **Tel çırpıcılar:** Yumurtaları vurarak köpürtmekte gerekli olduğu gibi özellikle krema hazırlamada kullanılan bir araçtır.
- **Sıkma torbası (krema torbası):** 40 cm uzunlukta krema sıkma kolaylık sağlayan tekrar tekrar kullanılabilen, bez veya plastik olup yıkama ve temizliği kolay olan sıkma torbaları kullanılmalıdır. Tek sefer kullanıldıktan sonra atılan içi görünen plastikten sıkma torbaları olduğu gibi iyi kalitede plastik şırıngalar da kullanılmaktadır. Bunun yanında krema sıkma işlemi için parşömen kâğıdından yapılan huniler (kalem) de kullanılır. Bu araçlar bir defa kullanılan araçlardır. İyi kalitedeki sıkma torbaları defalarca kullanılabilir. Sıkma torbaları sık sık uygun dezenfektanlarla dezenfekte edilmelidir.



Fotoğraf 1.7: Duy



Fotoğraf 1.8: Krema torbası

- **Sıkma çelik uçları (duylar):** Sıkma torbası ile kullanılan çeşitli büyüklükteki uçlar ve duylar düz uçlu olduğu gibi tırtıklı, yıldız biçiminde çeşitli şekillerde olabilir. Uçların çelikten veya iyi kalite plastikten olmasına dikkat etmek gerekir. Her kullanımdan sonra yıkanıp kurulanmalıdır.
- **Parşömen kâğıdı:** Yağlı kâğıttan farklı olan parşömen kâğıdı sıkma hunileri ve pasta süslemede çeşitli şekillerde kullanılır.
- **Ölçü kapları ve hassas terazi:** Ürünün istenilen kalitede olması için ölçülü malzeme kullanmak oldukça önemlidir. Kullanılması gerekli olan herhangi bir malzemenin gramını saptamaya yarayan çok gerekli bir araçtır. Hassas tartılar, hassas ölçüm yapabildikleri gibi, çok küçük ölçüleri de hatasız gösterebilmektedirler. Tartı sağlanması olanaksız ise ölçekli plastik, metal veya ısıya dayanıklı camdan yapılmış kaplar tercih edilebilir.



Fotoğraf 1.9: Hassas terazi



Fotoğraf 1.10: Ölçme kabı

1.1.2. Gereçler ve Özellikleri

Yaş pasta hazırlamada kullanılan gereçlerin çoğunun piyasada ünlü firmalar tarafından hazır paketler şeklinde üretilmiş olması pastacılık sektöründe kullanım kolaylığı sağlar. Pastacılıkta kullanıma hazır gereçlerin üretim tarihine ve raf ömrüne dikkat edilmelidir. Kullanım tarihi geçen ürünler pasta yapımında asla kullanılmamalıdır. Özellikle çiğ yumurta ve sütün temizliğine sağlık açısından dikkat etmek gerekmektedir. Pastacılık sektöründe yaş pasta yapımında sıkça kullanılan gereçlerin başında süt, un, nişasta, şeker, çikolata, kakao, pralin, jelatin, ovaleks, şeker boyaları, kremşanti, sıvı veya toz vanilya, taze meyveler, kuruyemişler vb. kullanıma hazır gereçler yer alır. Temel malzemeler olan süt, yumurta, yağ, ovales, kakao, şeker, vanilya ve şeker boyası hakkında kısaca şu bilgileri hatırlatmakta fayda vardır:

- **Süt:** Temel malzeme olan sütün temizliğinden emin olmak gerekir. Krema da pastörize ve sterilize sütlerin kullanılması sağlık açısından önemlidir. Çiğ süt ve krema ile hazırlanan kremalar patojen (hastalık yapan) mikroorganizmaları barındırmaları ve kremanın çabuk ekşimesine neden olmaları açısından oldukça risklidir.
- **Yumurta:** Bir yumurtanın ağırlığı 45 ile 70 g arasında değişir. 53 g ağırlığındaki taze bir yumurtanın ortalama 31 g beyaz (ak), 16 g sarısı ve 6 g kabuktur. Yaş pasta hazırlamada kullanılan yumurtanın taze olması ürün kalitesini olumlu yönde etkiler. Yumurta, ürün hazırlama esnasında oda sıcaklığına getirilerek kullanılır. Yine yumurta sarısı ısıtılması gerekiyorsa mutlaka ısıtılmalıdır. Ancak bu işlem benmari usulü yapılır. Isıtılan yumurta iyi kabarıp ve jel kıvamına daha çabuk ulaşır. Un veya nişasta ilavesinde çabuk sönmez. Ancak ısıyı iyi ayarlamak gerekir. Yüksek ısı yumurtanın denatüre olmasına neden olur ki bu da krema kalitesini olumsuz etkiler.
- **Yağ:** Yağlı krema hazırlamada kullanılan yağın taze, kokusuz olmasına dikkat etmek gerekir. Krema yapımında iyi kalite katı yağ kullanılmalıdır. İyi kalitedeki yağda su oranı düşüktür. İyi kalitedeki yağ ürün kalitesini olumlu yönde etkiler.
- **Ovales:** Pastacılık sektöründe pandispanya, rulo ve keklerde ürünlerin hacim ve yumuşaklığını arttırarak; gözenek yapısını iyileştiren emülgatör ve stabilizatör işlevi gören jel formunda bir katkı maddesidir. Hazırlık esnasında kabarmama ihtimali gibi sorunları ortadan kaldırarak hatasız, kaliteli ve standart üretimin devamını sağlar. Bu pasta katkı maddesi ile üretilen mamuller daha kabarık, daha gösterişli ve kolay bayatlamayan raf ömürleri uzun mamullerdir. Hamurun daha fazla ve yoğun çıkmasını sağlamak için pasta katkı maddeleri kullanılan yerlerde soğuk su kullanılması tavsiye edilir.
- **Kakao:** Pasta ve krema yapımında kullanılan ana maddelerden biri de kakaodur. Kakao da Orta ve Güney Amerika ile Haiti ve Antiller'e bağlı adalarda yetişen bir ağacın meyvesidir. 15-20 cm. uzunluğunda bir kabuk içinde 25-50 kakao tanesi vardır. Kakao taneleri koyu kahverengi ve kahve tanelerine benzer. Bu tanelerde bol miktarda yağ vardır. Bu yağlara, kakao yağı denir. Kakaoda ayrıca, «Theobromin» denilen bir madde vardır ki, bu da sinir sistemine uyarıcı etki yapar. Kakaodan yağ alındıktan sonra kalan kısım öğütülmek suretiyle kakao tozu imal edilir. Bu toz da krema, çikolata ve şekerleme yapımında kullanılır.



Fotoğraf 1.11: Kakao



Fotoğraf 1.12: Vanilya çubuğu

- **Şeker:** Yaş pasta hazırlanma da kullanılan ana maddelerden biri de şekerdir. Pasta yapımında toz ve pudra şekeri kullanılır. Pudra şekeri kullanırken pudra şekerini ya elekten ya da tel süzgeçten geçirerek kullanmak gerekir.
- **Vanilya:** Pastalara, bisküvilere ve kremalara koku vermek, yumurta kokusunu hafifletmek amacıyla kullanılan bir maddedir. Hakiki vanilya, sıcak ülkelerde yetişen bir bitkiden elde edilir. Bu vanilya iki şekilde bulunur: Çubuk ve toz halinde. Çubuk vanilya 15-20 cm boyunda 0,5cm ile 1 cm eninde, koyu esmer renkte ve fasulye şeklindedir. Kokusu çoktur. Bir çubuk 7-8 defa kullanılabilir. Toz vanilya çubuklardaki esans, hava temasıyla buharlaşır. Buharlaşırken çikıntı meydana getirir. Bu çikıntılardan toz vanilya elde edilir.
- **Şeker boyası:** Kremaları renklendirmek için piyasada bulunan değişik markalarda şeker boyaı kullanılır. Kullanılan şeker boyaının Sağlık Bakanlığınca onaylanmış olmasına dikkat edilmelidir. Bu boyaı gıda sektöründe sıklıkla kullanılmaktadır. Kullanım ölçüleri ve şekli için boyaı kullanım talimatları dikkatlice okunmalıdır.

1.2. Yaş Pasta Yapımında Kullanılan İslatma Şurupları

Kremalı pastaların hazırlanmasında keklerin daha yumuşak olmasını sağlamak, lezzetini artırmak ve aroma vermek için ıslatma şurubu kullanılır. İslatma şurubu, pasta altlığı olan kekler ortadan kesildikten sonra her katına 3 çorba kaşığı kadar eşit olarak her tarafını ıslatacak şekilde fırça yardımı ile sürülür.

1.2.1. Basit Şurup (Pasta İslatma Şurubu)

- **Malzemeler**
 - 500 ml su
 - 400 g toz şeker
 - 1 adet limon kabuğu rendesi vb.

➤ Hazırlanışı

- Şeker ve suyu sos tenceresine koyunuz. Şeker suyun içinde eriyinceye kadar karıştırınız.
- Şekerin tamamen erimesinden sonra şurubun kaynamasını bekleyiniz. Kaynayan şurubu ocaktan alınız.
- Pastanızda kullandığınız kremanın özelliğine göre şurubunuza aşağıdaki gereçleri ilave ederek alternatif lezzetler elde edebilirsiniz.
- Şurubu hemen kullanabileceğiniz gibi ağzını kapatarak 3-4 gün buzdolabında da saklayabilirsiniz.

1.2.2. Frambuaz ya da Ahududu Şurubu

➤ Malzemeler

- 1 kg frambuaz ya da ahududu
- 1,5 kg toz şeker
- 2 çorba kaşığı limon suyu

➤ Hazırlanışı

- Ayıklanmış frambuaz ya da ahududunun bir tencereye konulduktan sonra iyice ezilerek suyu çıkarılmalıdır.
- Küçük çekirdekli olan frambuaz suyu, çekirdeklerin geçemeyeceği incelikte bir süzgeçten süzülür. (İlave edilecek şeker miktarını ayarlamak için frambuaz ya da ahududu suyunun bir katı fazla şeker eklenmelidir.) Bu suya şeker ilave edilerek kuvvetli ateşte 4 dakika kaynatılmalı sonra da limon suyu eklenmelidir. (Şurubun kaynama kıvamı 4 dakika olmakla beraber, şurup derecesi olanlar yoğunluk yani koyuluk kıvamını 32 yoğunluk derecesi olarak saptamalıdır.)
- Bir taşım daha kaynatmalı sonra ocaktan alınmalıdır. Üstünde biriken köpükler kevgir yardımı ile alınmalıdır. Şurup iyice soğuduktan sonra şişelere konularak muhafaza edilmelidir. Arzuya göre hazırlanan pandispanyaların ıslatılmasında kullanılır.

1.2.3. Gül Şurubu

➤ Malzemeler

- 300 g gül yaprağı
- 950 g su
- 1,5 kg toz şeker
- 3 çorba kaşığı limon suyu

➤ Hazırlanışı

- Bir tencereye ayıklanmış gül yaprakları ve su eklenerek tencerenin kapağı kapatılır. Gül yapraklarının rengi beyazımsı bir renk alıncaya kadar yaklaşık yarım saat kaynatılmalıdır. Sonra güllerin piştiği su başka tencereye süzülerek bu suya şeker eklenir (İlave edilecek şeker miktarını ayarlamak için vişne suyu ölçülmeli bir katı fazla şeker eklenmelidir.)

- Kuvvetli ateşte 5 dakika kaynatılır sonra da limon suyu eklenmelidir. (şurubun kaynama kıvamı 5 dakika olmakla beraber, şurup derecesi olanlar yoğunluk yani koyuluk kıvamını 33 yoğunluk derecesi olarak saptamalıdır.) Bir taşım daha kaynatmalı sonra ocaktan alınmalıdır. Üstünde biriken köpükler kevgir yardımı ile alınmalıdır. Şurup iyice soğuduktan sonra şişelere konularak muhafaza edilmelidir. Arzuya göre hazırlanan pandispanyaların ıslatılmasında kullanılır.

1.2.4. Vişne Şurubu

➤ Malzemeler

- 1,6 kg vişne
- 1,6 kg toz şeker
- 2 çorba kaşığı limon suyu

➤ Hazırlanışı

- Sapları ayıklanmış yıkanmış vişne bir tencere konulduktan sonra iyice ezilerek suyu çıkarılmalıdır. Posa ve çekirdeklerinden ayırmak için bir süzgeçten geçirilir. (ilave edilecek şeker miktarını ayarlamak için vişne suyu ölçülmeli bir katı fazla şeker eklenmelidir.)
- Bu suya şeker ilave edilerek kuvvetli ateşte 5 dakika kaynatılmalı sonra da limon suyu eklenmelidir. (şurubun kaynama kıvamı 5 dakika olmakla beraber, şurup derecesi olanlar yoğunluk yani koyuluk kıvamını 33 yoğunluk derecesi olarak saptamalıdır.) Bir taşım daha kaynatmalı sonra ocaktan alınmalıdır.
- Üstünde biriken köpükler kevgir yardımı ile alınmalıdır. Şurup iyice soğuduktan sonra şişelere konularak muhafaza edilmelidir. Arzuya göre hazırlanan pandispanyaların ıslatılmasında kullanılır.

1.2.5. Kızılcık Şurubu

➤ Malzemeler

- 1,6 kg olgunlaşmış kızılcık
- 1,6 kg toz şeker
- 2 çorba kaşığı limon suyu

➤ Hazırlanışı

- Kızılcık şurubu belirtilen malzemeler ile vişne şurubunda olduğu gibi hazırlanır.

1.2.6. Portakal Şurubu

➤ Malzemeler

- 1,4 kg pudra şekeri
- 1 litre portakal suyu
- 5 adet portakal kabuğu rendesi

➤ Hazırlanışı

- Sıkacak olduğunuz portakalların 5 tanesinin kabuğu rendelendikten sonra bir kap içerisinde bulunan pudra şekeri ile karıştırılmalıdır. Portakal suyunu da bu şekere ilave ederek günde birkaç kez karıştırılmalı şekerin portakal suyu içinde iyice eriyerek koyu şurup haline gelmesi sağlanmalıdır.
- Hazırlanan şurup temiz şişelere konularak muhafaza edilmelidir. Arzuya göre pandispanyaların ıslatılmasında kullanılır.

1.2.7. Çilek Şurubu

➤ Malzemeler

- 1 kg çilek
- 1500 kg toz şeker
- 2 çorba kaşığı limon suyu

➤ Hazırlanışı

- Çilek şurubu belirtilen malzemeler ile frambuaz ya da ahududu şurubunda olduğu gibi hazırlanır.

1.3. Yaş Pasta Yapımında Kullanılan Kremalar

Kremalar; pastacılıkta hemen hemen tüm çeşitlerde lezzet vermek, dolgu yapmak, süslemek ve pastanın kurummasına karşı koruyucu bir tabaka oluşturmak için kullanılan temel ürünlerden birisidir. Ocak üzerinde veya çiğ olarak hazırlanabilen pasta yüzeyinde ve arasında kullanılan, pastaya lezzet ve form veren kremayı çok değişik şekillerde hazırlamak mümkündür. Pastacılık sektöründe önemli yere sahip kremaların piyasada hazır şekilde bulunması kullanım açısından kolaylık sağlar.

1.3.1. Pastacı Kreması (Cream Patisserie)

Pastacı kreması diğer adıyla cream patisserie olarak bildiğimiz pişirme kremalar hemen hemen tüm üretimlerde dolgu malzemesi olarak yoğun bir şekilde kullanılmaktadır. Yapımında süt, şeker, yumurta ve un kullanılır. Geleneksel yöntemle yapılan pişirme kremalar esnek bir yapıya sahip olurlar. Bu kremaya ılıklaştıktan sonra tereyağı ilave edilerek çırpıldığında esnekliğinin kaybolduğu ve rahat bir çalışma sağlandığı görülecektir.



Fotoğraf 1.13: Pastacı kreması

➤ Malzemeler

- 500 g süt
- 150 g toz Şeker
- 80 g un
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 adet bütün yumurta
- 1 ay kaşığı vanilya
- 50 g tereyağı

➤ Hazırlanışı

- Bir tencereye yumurta, Şeker ve vanilyayı koyarak tel mikser(ırpıcı) ile karıştırınız, ocakta kaynamakta olan sütten bir kepçe alarak yumurtalı karışıma yediriniz. Ardından yumurtalı karışıma un ekleyip ırpamaya devam ediniz. Kalan sütü de ekleyerek iyice karıştırınız. Bu karışımı orta ısıdaki ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişiriniz. Kremayı geniş bir kaba alınız mikser yardımı ile ara ara çırparak kremanın ılımasını bekleyiniz.
- IlıklaŐan kremaya tereyağı ekleyiniz. Soğuyan kremanın kabuk tutmaması için üstünü streleyiniz. Krema ertesini gün kullanılacaksa buzdolabına üzeri kapalı olarak koyunuz. Kremayı kullanım esnasında ırpıcı ile çırpıp, yumuŐattıktan, homojen bir görünüm elde ettikten sonra kullanınız.

1.3.2. Yağlı Krema

Keklerin arasına ve üstüne sürmek için kullanılabilir. Hazırlanması oldukça kolaydır. Yağlı kremlar sade veya değişik tatlarla lezzetlendirilerek hem ara katlara hem de üste dekoratif amaçla süslemelerde kullanılabilir. Fondan kaplamaların altına kırıntılarını örtmek amaçlı kullanılabilir. Arzu edilen tat ve lezzet için pastanın arasına ve içine ilave edilen malzeme ile uyum içinde olmalıdır.

➤ Malzemeler

- 125 g tuzsuz tereyağı veya margarin(oda sıcaklığında bekletilmiş)
- 250 g pudra Şekeri 2 ay kaşığı kaynamış su
- 30 g toz kakao (kakaolu yapmak istenirse)

➤ Hazırlanışı

- Öncelikle tereyağını kremsi bir hal alana kadar mikser ile çırpınız.
- Daha sonra pudra Şekerini ilave edip yağın ve Şekerin birbirine iyice karışmasını sağlayınız.
- En son suyu ekleyip kıvamını verene kadar çırpmaya devam ediniz.

1.3.3. Kaynamış Şuruplu Yağlı Krema (İtalyan Merengi)

➤ Malzemeler

- 475 g ince çekilmiş beyaz toz şeker
- 150 ml su
- 5 iri yumurta akı
- 10 g vanilya
- 500 g soğuk, küp küp kesilmiş tereyağı

➤ Hazırlanışı

- Derin sos tenceresine şeker ve suyu koyup, şekerin orta hararettaki ısıda pişmesini sağlayınız. İçine şeker termometresini koyarak termometrenin 120 °C' ye gelmesini bekleyiniz ve ocağın altını kapatınız.
- Başka bir kaba yumurta aklarını koyup mikserle kar gibi oluncaya kadar çırpınız. Şurup ve yumurta akları aynı anda hazır olmalıdır.
- Yumurta akları çırpılmaya devam ederken kaynar olan şurubu ip gibi akıtmak suretiyle ilave ediniz. Çırpılma işlemine mikserin devir hızını artırarak karışım ılıyuncaya kadar devam ediniz. Kaynar şurupla karışan yumurta aklarının oluşturduğu karışıma İtalyan merengi denir.
- Soğuduğundan emin olduğunuz merengi yağın hepsini bir defada ilave ederek çırpma işlemine devam ediniz. Mikserin devrini artırınız.
- Yağlı krema koyu, kalın, homojen, parlak bir görünüm alıncaya kadar 10-15 dakika çırpma işlemine devam ediniz.
- Kremanızı hemen kullanabileceğiniz gibi ağzı kapalı olarak saklama kabında 3-4 gün de saklayabilirsiniz.

1.3.4. Krem Şanti

Pastacılıkta en sık kullanılan krem şanti genellikle meyve, pasta veya dondurma ile kullanılan çırpılarak köpürtülüp, şeker ilave edilen bir krema çeşididir. Klasik yöntemlerle krem hazırlarken içine konulan malzeme ayarını hep aynı ölçüde tutturmak ve her zaman iyi sonuç almak oldukça zordur. Bu da zaman kaybının yanı sıra, ürün kalitesini olumsuz yönde etkiler.

Günümüzde hazır paket krem şantiler bu riski ortadan kaldırdığı gibi her zaman aynı kaliteyi ve standartta ürün elde etmeyi sağlayacaktır. Bunun yanında zamandan ve işçilikten kazandıran iyi kalitede, dayanıklı ürünler elde etmede yardımcı olacaktır. Pastacılık sektöründe; 400 gramlık tripleks ambalajda, 4 kilogramlık veya 1 kilogramlık paketlerde 10 adet halinde kolilerde krem şantiler bulunur. İyi sonuç almak için krem şantilerin kullanım talimatına dikkat etmek ve aynen uygulamak gerekir.

Toz krem şanti çırpılmadan önce ilave edilen süt veya suyun +4 °C'de olmalıdır. Çırpılan krem şanti buzdolabında bekletilmelidir. Bekletilen krem şantinin kullanılacağı sırada tekrar mikserle çırpılarak kabartılması gerekir. Elde çırpma işlemi yapılmaz. Krem şanti söner.

Gün boyu açılıp kapanan buzdolabı ve dolaptaki sirkülasyon krem şantinin kuruma ve çatlamasına neden olur. O nedenle buzdolabına koyduğunuz krem şantinin üzerini streç veya kapakla örtmekte yarar vardır. Aynı zamanda buzdolabını gereğinden fazla açıp kapatmamaya özen gösterilmelidir.

Kremşanti hazırlamada kullanılan araç ve gereçlerin temizliğine dikkat edilmelidir. Krema hazırlamada kullanılan gereçlerin çabuk bozulmasından dolayı hijyen son derece önemlidir. Çünkü süt, çiğ yumurta vb. bakterilerin rahat üreyebileceği ortamlardır.

1.3.5. Kremabör

Pastacılıkta kullanılan bir Fransız kremasıdır. Genellikle pastanın hamur kısmını lezzetlendirmek üzere hazırlanır. Süt ya da suyla hazırlanmış şeker şurubu ve yumurta sarısından oluşur. Bazen içine yağ ile birlikte taze krema da ilave edilir.

1.4. Yaş Pasta Yapımında Kullanılacak İç Malzemeleri

1.4.1. Meyveler

Yaş pastalara lezzet ve görüntü açısından zenginlik katan meyveler, pastacılıkta taze, veya şekerleme olarak kullanılır. Meyve ile süsleme yaparken meyvelerin pasta içeriği ile uygun olmasına ve kullanılan meyvelerin birbirleriyle renk uyumu sağlanmasına özen gösteriniz.

1.4.2. Fındık, Fıstık vb.

Pastaların süslenmesinde ve lezzetini artırmada fındık, yeşil fıstık, badem en fazla kullanılan türlerdir. Pastacılık piyasasında özel olarak hazırlanmış bu ürünlerin birçok çeşidi vardır.



Fotoğraf 1.14: Meyveli-fındıklı pasta



Fotoğraf 1.15: Meyveli pasta

1.4.3. Damla Çikolata ve Granül Çikolata

Pastaların süslenmesinde ve lezzetini artırmada kullanılan çikolata türleridir. Pastanın katları arasında kullanılabildiği gibi dış yüzeyi süslemede de kullanılırlar.

1.4.4. Kestane Püresi ve Şekeri

Kabukları soyularak haşlanan kestanelerin zarları soyulur, üzerlerini örtecek kadar suyla doldurulur, suyunu çekene kadar pişirilir. Sonra püre makinesinden ya da tel süzgeçten geçirilip ocak üzerinde şekerli süt yedirilerek püre haline getirilir ve gerektiği şekilde kullanılır. Kestane şekeri tek başına kullanıldığı gibi pastaların süslenmesinde ve lezzetini arttırmada da kullanılır.

1.5. Yaş Pasta Yapımında Kullanılacak Kaplama Malzemeleri

1.5.1. Kuvertür

Örtülük çikolata da denen kuvertür çikolata, içerdiği kakao yağının oranı daha yüksek olduğu için pürüzsüz ve parlaktır. Kolay eridiği, pütürlenmediği akıcı olduğu ve parlak süslemeler oluşturduğu için meyve ve pastaları kaplamada kullanılır. Sütü sade beyaz ve meyveli çeşitleri vardır. Daha çok pastacılıkta kullanıldığı için büyük kalıplar halinde satılır. Çikolata birçok gereçle kolayca uyum sağlar. Portakal, kayısı, vişne, kiraz vb. taze meyveler ise ya çikolata ile birlikte ya da reçel ve marmelat biçiminde örtülük olarak kullanılır.

1.5.2. Glazür

Pastacılıkta kaplamalar frosting, örtülük, cila, ganaj (kazımalık çikolata) gibi isimler alırlar. Glazür de pastacılıkta yine bir kaplama, örtülük çeşididir. Üst kreması sürülen pastaların üzerini kaplamak için kullanılır. Glazürleri hazırlamada iyi kalitede sütsüz çikolata (bitter) veya pralin kullanılır. Bazı durumlarda çikolata yerine kakao kullanılarak da glazür yapılabilir. Glazürler pastayı kaplayan akıcı kıvamda hazırlanırlar. Glazür ile kaplanan pastanın kurumması, soğuyup donması beklenir. Bu işlem pasta teşhir dolaplarına konularak yapılabilir. Bu işlemin ayaklı tel ızgara veya döner pasta ayağı üzerinde yapılması daha uygun olur.



Fotoğraf 1.16: Kuvertür çikolata



Fotoğraf 1.17: Pralin

1.5.2.1. ikolatalı Glazür

➤ Malzemeler

- 150 g (sütsüz) bitter çikolata
- 50 g margarin veya tereyağı

➤ Hazırlanışı

- 50 g tereyağını saplı küçük sos tenceresinde hafif ateşte eritiniz. Yağın yanmamasına dikkat ediniz. Yağ sıcakken içine küçük parçalara ayırdığımız çikolataları ilave ediniz.
- Saplı sos tencerenizi sıcak su dolu başka bir tencerenin içine koyarak (benmari usulü) ikolataların erimesini sağlayınız. Erime sırasında yağ ve çikolatanın birbirine iyice karışmasını sağlamak için çırpma teli kullanınız.
- Homojen olarak elde ettiğiniz ara ve üst kreması sürülmüş pastanızın üzerine dökünüz. Pastanızı döner pasta standı veya ayaklı tel ızgara üzerine yerleştirerek bu işlemi daha kolay yapabilirsiniz. Glazürün pastanızın her yanını kaplamasına dikkat ediniz.

1.5.2.2. Krema Sütü ile Glase (Glazür) Hazırlama

➤ Ölçüler

- 300 g iyi kalite çikolata
- 150 g süt kreması
- 15-20 g katı yağ (oda ısında bekletilmiş)
- 1 -2 yemek kaşığı glikoz veya mısır şurubu veya bal

➤ Hazırlanışı

- Glikoz ya da mısır şurubu, bıçakla kıyılan çikolatayı derin bir çırpma kasesine koyunuz. Başka bir kaptaki süt kremasını ısıtınız. Ancak kaynatmayınız. Süt kremasının kenarlarında göz göz kaynama belirtisi görür görmez kremayı ateşten alınız.
- Ateşten aldığımız süt kremasını çikolatanın her tarafını kaplayacak şekilde üzerine dökünüz.2-3 dakika bekletiniz. Sonra mikser veya çırpma teli ile homojen bir karışım olana kadar karıştırınız. 38°C gibi vücut ısısına gelene kadar soğutunuz.
- Krem kıvamına getirilmiş yağı ilave ediniz. Yağ tamamen karışana kadar karıştırınız. Glase edilecek kekin, muffin, kurabiyelerin üstüne dökebilirsiniz. Ya da kurabiyenin bir kısmını ganajın içine batırabilirsiniz. Kullanma amacına göre bekleterek, ara sıra karıştırıp koyulaştırarak kek aralarında ve üstünde kullanabilirsiniz.

1.5.2.4. Pralinli Glazür

➤ Malzemeler

- 100 g pralin
- 100 g (sütsüz) bitter çikolata
- 100 g margarin

➤ Hazırlanışı

- Yağı çikolatalı glazürde olduğu gibi eritiniz.
- Yağınız sıcakken pralin ve parçalara ayrılmış çikolatayı ilave ediniz.
- Çikolatalı glazür gibi hazırlayıp istediğiniz şekilde kullanınız.

1.5.3. Fondan (Şeker Hamuru)

Glikoz bir kabın içerisinde ısıtılır, jelatin ilave edilir. Pudra şekerinin yarısı ve diğer gereçler ilave edilerek karıştırılır ve yumuşak bir hamur elde edilir. Kalan pudra şekeri de eklenir ve iyice yoğurulur. Hazırlanan hamur, ağzı kapalı plastik torbada saklanır.

➤ Kullanılması

- İsteğe bağlı olarak hamurlar gıda boya ile renklendirilir.
- Hazırlanan hamur ince bir merdane yardımıyla açılır.
- Açılan hamur hazırlanan pastanın üzerine yerleştirilir, kenarlarından fazlalıklar alınır.
- Bu hamurla istenilen türde figürler de yapılabilir.

1.6. Yaş Pasta Yapımında Kullanılacak Süsleme Dekor Malzemeleri

1.6.1. Meyve Şekerlemeleri

Pastacılıkta en fazla kullanılan meyve şekerlemesi kiraz şekerlemesidir. 4-5 gün şekerleme işleminden sonra kutulanır. Kırmızı, yeşil ve sarı renklerde hazırlanabilir. Kiraz şekerlemesi dışında pastacılıkta incir, vişne, kestane vb. şekerlemeler de kullanılmaktadır. Meyve şekerlemeleri çikolatayla karıştırılarak da kullanılabilir. Şekerlemelerin dışında meyve kompostoları da oldukça sık kullanılmaktadır. Özellikle ananas konservesi pastacılıkta yaygın olarak kullanılır. Kompostolar daha çok pastanın katları arasında kullanılır.

1.6.2. Taze Meyveler

Yaş pastalara lezzet ve görüntü açısından zenginlik katan taze meyveler pastaların hem katları arasında hem de süslemede kullanılır. Hemen hemen her çeşit taze meyvenin kullanıldığı pastalarda dikkat edilmesi gereken nokta, süslemede kullanılan meyvelerin kararmasını engellemektir. Meyvelerin canlılığını ve renklerini korumak için ıslak jöle adı verilen jöle kullanılır. Soğuk ve sıcak olmak üzere iki türü olan bu jöle, hafif sulandırılarak fırça ile pasta üzerine yerleştirilen meyvelerin üzerine sürülür.

1.6.3. Fındık, Fıstık vb.

Pastaların süslenmesinde ve lezzetini artırma kullanılan türlerdir. Pastacılık piyasasında özel olarak hazırlanmış bu ürünlerin birçok çeşidi vardır. Fındık, fıstık, badem, ceviz vb. gereçler pasta süslemede kullanılabildiği gibi pastanın katları arasında da kullanılır. Üretimde işleme yöntemine göre tüm, toz, kırık, file(rende) olarak isim alırlar.

1.6.4. Kuvertürler

Kuvertür eritilerek bir hamur elde edilir. Özellikle yeni bir kuvertür olan konfiseri kuvertür kaplama ve süslemede tercih edilir. Bu hamurla gül, yaprak, çiçek ve çeşitli figürler yapılabilir. Fildişi kuvertür istenilen renge boyanabilir veya madlen ve bitter kuvertürle de yapılabilir. Hamur yapmak için 1kg konfiseri kuvertür (kuvertürden daha yumuşak çikolata) benmari usulü 40 derecede eritilip içine yine 40 derecede eritilmiş glikoz ilave edilir, hızla karıştırılır. Naylon poşet içerisinde buzdolabında 2-3 saat dinlendirilir. Dolaptan çıkarılan hamur elle yoğurulur ve istenilen şekilde kullanılır. Kalan hamur tekrar poşete konularak buzdolabında saklanabilir.

1.6.5. Gıda Boyası

Günümüzde gıda boyalarının çok çeşitli kullanım alanları bulunmaktadır. Ürünleri daha çekici yapmaları, insan sağlığı ve doğaya zarar vermemeleri gibi nedenlerden ötürü bu boyalar gıda sektöründe birçok alanda kullanıldığı gibi pastacılıkta da fazlaca kullanılmaktadır. Doğal ve kimyasal yöntemlerle elde edilen gıda boyalarını piyasada toz ve sıvı halde bulmak mümkündür.

1.6.6. İnciler

Pastacılıkta dekorasyonda kullanılan inciler ve benzeri hazır ürünler; kuskusun üzeri badem hamuruyla kaplandıktan sonra gümüş ya da istenilen renkte sıvı gıda boyası ile tekrar kaplanarak hazırlanır. Özellikle düğün ve nişan pastalarının dekorasyonunda kullanılır.

1.6.7. Badem Ezmesinden (Marzipan) Yapılan Figürler

Pastacılıkta çok eskiden beri oldukça yaygın bir şekilde kullanılan dekorasyon ürünüdür. Hamur; şeker, yumurta akı, badem ezmesi ve çok az tuzla hazırlanır. Marzipan hamuruyla hazırlanan figürlerin en büyük özelliği kalıp kullanılmaması, tamamen elle şekillendirilmesidir.



Fotoğraf 1.18: Marzipan hamuruyla kaplanmış ve süslenmiş pasta

1.6.8. Kakao

İçerdiği yağın çok büyük bölümü alınmış ve şeker katılmamış saf kakao tozudur. Piyasada kolayca bulunan alkalize kakao hem yumuşak tadı hem de kolay erime özelliği bakımından en iyisidir. Kremalı ya da kremli dolguların ve örtülüklerin kullanıldığı pastaların üstüne serpilerek hafif bir çikolata tadı eklemek için ya da ana karışıma katılarak kullanılır.

1.6.9. Royal İcing

Royal icing ya da sade royal glas yaş pastaların vazgeçilmez süsleme yöntemidir. İçinde yumurta akı, pudra şekeri ve birkaç damla limon suyu bulunur. Royal glas, badem ezmesi(marzipan) ile kaplanmış pastalara daha beyaz olmaları için sos olarak dökülebileceği gibi renklendirilerek kalem torba ile desenler de yapılabilir. Yapılan desenler ve şekiller kurutulup pasta üzerinde dekor amaçlı kullanılabilir.

1.6.10. Karamela Şeker

Karamela şeker süslemeleri de pastacılıkta kullanılan türlerden biridir. Karamelada kullanılan şeker, yurt dışında karamela şekeri için özel olarak üretilmektedir. Bu şekeri yurt dışından özel siparişe getirtmek mümkün olsa da fiyatının yüksek olması kullanımı kısıtlamaktadır. Karamela şekerden çeşitli figürler hazırlamak için hava veren el pompaları ile şişirme işlemi yapılabilir. Şişirme işlemi sırasında şekerin sıcak olması gerekir.

1.6.11. Diğerleri

Piyasada, pasta süslemede kullanılmak üzere hazırlanmış çok çeşitli ürünler mevcuttur. Özellikle son yıllarda talep doğrultusunda, günlük ve az sayıda olmak üzere kişilere özel (haute couture-butik pastacılığı) pasta hazırlamanın yaygınlaşması kullanılan bu süsleme gereçlerinin çeşitlenmesine ve yaygınlaşmasına neden olmuştur. Çikolata dekorlar, plastik çikolata dekorlar, gofret çiçekler , royal icing (renkli) dekorlar, pastilaj (sugar paste-plastik hamuru), gofretten yapılmış çiçekler (ostiya), çeşitli soğuk jöleler kullanılan bu ürünlerden bazılarıdır.

DEĞERLER ETKİNLİĞİ

DERVİŞ KAŞIKLARI

“Sevginin sadece sözünü edenlerle, onu yaşayanlar arasında ne fark vardır?” diye sordular bilgeye.

Bilge, büyük bir sofraya hazırlandı ve sevgiyi dillerinden eksik etmemelerine karşın, onu günlük yaşamlarında hiç kimseye göstermeyen kişileri yemeğe çağırdı. Sofra da herkes yerini aldıktan sonra, önlerine birer tas sıcak çorba, sonra da derviş kaşıkları denen, sapları bir metre uzunluğunda özel kaşıklar getirildi.

Ev sahibi konuklarına bu kaşıkları nasıl tutmaları gerektiğini söyledi:” Herkes kaşığının ucundan tutmak zorundadır.”

Konuklar, uçlarından tuttıkları bir metre uzunluktaki kaşıkları güçlükle taslarına daldırıyorlar fakat kaşıklarına çorba doldurup ağızlarına götüremiyorlardı. Ağızlarına bir kaşık çorba koyabilmeyi beceremeyen konuklar, yemekten sonra kalktıklarında karınlarını doyuramamışlar, kaşıklarından dökülen çorbalarla da sofranın üstünü kirletmişlerdi.

Bilge, bir gün sonra ikinci bir yemek daveti verdi. Bu kez, sevgiyi gerçekten bilen ve her gün sevgiyle yaşayan kişileri çağırdı. Yüzleri aydınlık, gözleri sevgiyle gülümseyen pırıl pırıl kişiler geldiler ve bu kez onlar yerlerini aldılar, sofrada. Önlerine birer tas sıcak çorba ve sapları bir metre uzunluktaki derviş kaşıkları getirildi. Onlara da kaşıkları ancak, saplarının uçlarından tutabilecekleri kuralı söylendi.

Ev sahibi bilgenin “Buyurun, afiyet olsun” sözünden sonra sofradaki herkes, önündeki kaşığı, sapının ucundan tuttu ve herkes kaşığını karşısındaki kişinin tasına daldırıp kaşığına aldığı çorbayı, karşısındaki kişinin ağızına uzattı. Bu yöntemle herkes karnını doyurabildi. Konuklar sofradan kalktıklarında ise sofranın üstünde dökülmüş tek damla çorba yoktu.

“Sevginin yalnızca sözünü edenlerle, onu yaşayanlar arasında ne fark vardır?” sorusunu soranlara bu uygulamayla yanıt verdikten sonra bilge, bir de öğütte bulundu: “İşte, dedi. Kim ki yaşam sofrasında yalnızca kendini görür ve yalnızca kendini doyurmayı düşünürse, o kişi aç kalacağını da bilmelidir ve kim ki başkalarını da düşünür ve onları da doyurmaya çalışırsa bir başka kişi tarafından o da kesinlikle doyurulacaktır. Çünkü yaşam denen bu pazarda, alan değil, veren kazançlıdır her zaman.”

William GAPEYNSKİ

Yukarıdaki metinden hareketle yardımlaşma ve birlikte hareket etmenin önemini hakkında düşüncelerinizi açıklayınız.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Chocolate place cake

➤ Malzemeler

- Coconat kek için
 - 500 g yumurta beyazı
 - 200 g toz şeker
 - 5 g tuz
 - 75 g Hindistan cevizi
 - 175 g un
 - 10 g vanilya
 - 120 g toz şeker
- Çikolatalı mousse için
 - 120 g şeker
 - 108 g yumurta sarısı
 - 70 g sıvı krema
 - 90 g sütlü çikolata
 - 300 g bitter çikolata
 - 450 g çırpılmış krema
- Glaze için
 - 120 g krema
 - 100 g su
 - 48g kakao
 - 145 g toz şeker
 - 6 g jelatin

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak chocolate place cake yapımı için ön hazırlığınızı yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak chocolate place cake yapımında kullanılacak araç gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ İş kıyafetinizi giymelisiniz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanmalısınız.
➤ Ön hazırlıklarınızı yapınız.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fırını önceden 180°C'ye ayarlamalısınız. ➤ Kek kalıplarının kenarlarını yağlamalı ve altına yağlı kâğıt sermelisiniz. ➤ Yaprak jelatini ıslatmalısınız.
<p>Sünger kekin hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Yumurta beyazı ve toz şekeri soluk renkli ve kabarık bir krema haline gelene kadar çırpınız. ➤ Ayrı bir kaptaki Hindistan cevizi, un, vanilya ve tuzu karıştırınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Göz kararı bölüştürmekte zorlanıyorsanız mutfak tartınizi kullanarak kalıp başına düşen hamur miktarını hesaplamalısınız. ➤ Şekeri yakmamaya özen göstermelisiniz.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yumurtalı karışıma ekleyerek katlama yöntemi ile alttan üstte doğru plastik spatula yardımıyla yavaş yavaş karıştırınız. ➤ Hamuru 2 adet aynı boyuttaki kalıplara paylaştırınız. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika pişiriniz. 	
<p style="text-align: center;">Çikolatalı mousse hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Toz şekeri sos tenceresine alınız ve ocakta karamel rengini alana kadar tahta kaşık yardımıyla ara ara karıştırınız. Karamel rengini alan şekeri sıvı krema ile karıştırılarak karamel sosu hazırlayınız. ➤ Diğer şeker ile yumurta sarısı iyice çırpılır. ➤ Çikolataları benmari usulü eritiniz ve çırpılmış krema ile karıştırınız. ➤ En son tüm karışımları (karamel sos, yumurta şeker karışımı ve çikolatalı karışımı) birleştiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Çikolatanın içerisine su veya su buharı karışmamalıdır.
<p style="text-align: center;">Glaze hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Su, krema, kakao ve toz şeker ocakta kaynatınız. ➤ Ocaktan alındıktan sonra ıslatılmış yaprak jelatini ekleyiniz. ➤ Homojen kıvam elde etmek için blender ile karıştırınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Su, krema, kakao ve toz şeker karışımını çırpma teli ile karıştırmalısınız.
<p style="text-align: center;">Pastanın hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Soğuyan keklerinizi bıçak yardımıyla düzeltiniz. ➤ Birinci kekin üzerine hazırladığınız çikolatalı mousse sürünüz ve üzerine ikinci keki yerleştiriniz. Bu şekilde -18°C'de 2 saat bekletiniz. ➤ Dondurucudan çıkardığımız pastayı tel ızgaraya koyup altına bir tepsi yerleştiriniz pastanın üzerini glaze ile kaplayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Son olarak arzu ettiğiniz şekilde süsleyerek (altın çilek vb. kullanarak) sunuma hazırlamalısınız.



Fotoğraf 1.19: Chocolate place cake

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi krema hazırlamada kullanılan tencere özelliklerinden biridir?
 - A) Çift tabanlı çelik tencere olmalı
 - B) Alüminyum ve derin tencere olmalı
 - C) Hafif, çelikten sadece sos ve krema için kullanılmalı
 - D) Emaye ve yayvan olmalı
 - E) Bakır ve derin olmalı
2. Aşağıdakilerden hangisi krema pişirmek için en uygun olan ısı ayarıdır?
 - A) Harlı yüksek ateş
 - B) İlk önce hafif sonra harlı ateş
 - C) Orta derecede harlı ateş
 - D) Hafif kısık ateş
 - E) Önce harlı sonra kısık ateş
3. Aşağıdakilerden hangisi kremada kullanılan yardımcı gereçlerden biri değildir?
 - A) Un
 - B) Vanilya
 - C) Margarin
 - D) Yumurta
 - E) Kabartma tozu
4. Aşağıdaki hangisi kaplama örtülük anlamında kullanılan sözcüklerden biri değildir?
 - A) Frosting
 - B) Glazür
 - C) Ganaj
 - D) Sos
 - E) Fondan
5. Aşağıdakilerden hangisi kaplama hazırlamada kullanılan en ideal ısıdır?
 - A) Harlı ocak ısısı
 - B) Benmari usulü
 - C) Yüksek fırın ısısı
 - D) Hafif ocak ısısı
 - E) Hafif fırın ısısı
6. Kaplama hazırlamada kullanılan yağ aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Margarin
 - B) Sıvı yağ
 - C) Su oranı düşük iyi kalitede tere yağ
 - D) Su oranı yüksek tere yağ
 - E) Zeytinyağı

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte gato pasta hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran, pastane ve çeşitli kurum mutfaklarında hazırlanan gato pastaları araştırınız. Araştırmanızı sınıfta arkadaşlarınız ile paylaşınız.

2. GATO PASTA

2.1. Gato Pastanın Tanımı

Gerçek adı pane de espana'dır (pan di spagna). Düğün, nişan, kutlama gibi özel günler için hazırlanan büyük pastaların pandispanyasına verilen isim olarak da tanımlanır. Gato asıl adını yuvarlak olan şeklinden alır.

2.2. Gato Pasta Çeşitleri

2.2.1. Sade (Beyaz) Gato

Sade (beyaz) pandispanya özellikle meyveli pasta yapımında tercih edilir. Çikolatalı pasta hazırlarken de kullanılır. Yumurta, şeker, un, nişasta, kabartma tozu, vanilya ve ovaleks karışımından hazırlanır. Ovaleks, pastacılıkta kullanılan bir katkı maddesidir. Ovaleks ile yapılan pandispanya daha süngerimsi, gözenekli bir yapıya sahip olur ve uzun süre tazeliğini korur. Kabarma miktarını artırır ve daha fazla ürün elde edilmesini sağlar. Bayatlamayı uzun süre önler, standart kaliteli lezzetli ürünler elde edilir. Zaman ve iş gücünden büyük tasarruf sağlar, üretim güvencesi verir. Ovaleks ile hazırlanan pandispanyalarda kabarmama gibi sorun yaşanmaz.

2.2.2. Kakaolu Gato

Özellikle çikolatalı pastaların yapılmasında kakaolu gato kullanılır. Yumurta, şeker, un, nişasta, kabartma tozu, vanilya ve ovaleks karışımından hazırlanan hamura rendelenmiş çikolata (kuvertür-bitter veya madlen) ya da kakao ilave edilerek hazırlanır. Genellikle kakaolu gato hazırlanırken hamura karışması daha kolay olduğu için kakao eklenir.

2.3. Gato Pasta Yapımında Kullanılan Araç-Gereçler, İslatma Şurupları, Krema

Tüm pasta çeşitlerinde 1. bölümde anlatılan araç-gereç, ıslatma şurupları, kullanılabilir. Ayrıca farklı reçeteler de tercih edilebilir.

Pastacılıkta ara krema olarak kullanılan krem patisleri, tereyağlı dolgu kreması veya ganaj hazırlanarak soğumaya bırakılır.

2.4. Gato Pasta Hazırlama İşlem Basamakları

➤ Hamuru hazırlama

- 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.

➤ Pişirme

- Fırın önceden 180°C’de ısıtılmalıdır.
- 40-45 dakika pişirilmelidir.

➤ Soğutma

- Pişen pandispanyalar fırından çıkartılır ve soğumaya bırakılır.
- Ortamın ısısı düşük ise pandispanyalar birden fırından çıkarılmaz. Fırın kapağı birkaç dakika açık bırakılır, sonra pandispanyalar fırından çıkartılır.

2.5. Gato Pasta Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- İlk olarak kalıp yağlanmalı ve fırın ısınması için 170-175°C’ye ayarlanıp açılmış olmalıdır.
- Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.
- Malzemeler ölçülü olmalı. Katı malzemeler hassas terazi ile tartılmalıdır.
- Tüm katı malzemeler elenmelidir.
- Katı malzemeler ayrı bir yerde karıştırılarak kullanılmalıdır.
- Yumurtalar bozuk çıkma ihtimaline karşı tek tek kırılıp her kırmadan sonra karıştırma kabına alınmalıdır.
- Hamur hazırlanırken un eklendikten sonra uzun süre karıştırılmamalıdır.
- Hazırlanan hamur kalıba spatula yardımı ile aktarılmalıdır.
- Kalıbın yarısına kadar hamur ile doldurulmalıdır.
- Soğuk fırına pandispanya konulmamalıdır.

- Pişirme esnasında ilk 20 dakika fırın açılmamalıdır.
- Pişip pişmediği kürdan yardımı ile kontrol edilmeli. Pişmiş ise çıkarılıp tel üzerinde bekletilmelidir.
- Soğumadan kesinlikle kalıptan çıkarılmamalı, kesilmemelidir.
- En az bir gün dinlendirildikten sonra kullanılmalı. Dinlendirme işlemi buzdolabında yapılmalıdır.
- Pastaya dönüştürme esnasında iç gereçler ile krema ve dış gereçler uyumlu olmalıdır.

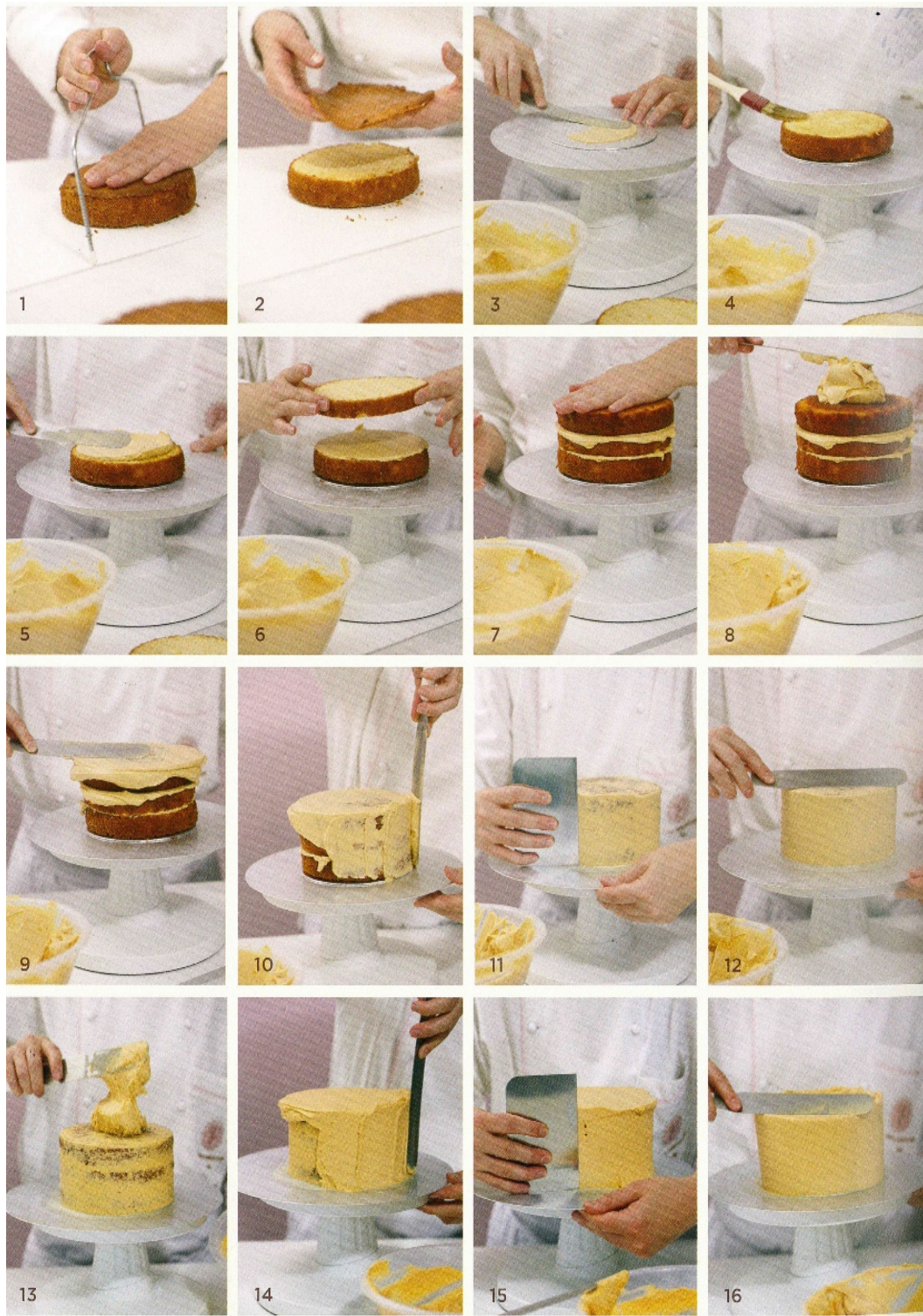


Fotoğraf 2.1: Çikolatalı gato pasta



Fotoğraf 2.2: Meyveli gato pasta

2.6. Katlı Pastaların Yapılışı



Fotoğraf 2.3: Katlı pasta hazırlanışı

1. Kek kesme teli veya büyük bir tırtıklı bıçağı kullanarak kek katlarının üst kısımlarını tıraşlayıp düzeltiniz.
2. Ayrı ayrı pişirilen açık renkli sünger keklerde, pastanın içinde koyu renkli kek kabuğu kalmaması için orta kattaki kekin alt kısmını da tıraşlayınız. Koyu renkli çikolatalı keklerde bunu yapmanıza gerek yoktur. Tıraşladıktan sonra orta kattaki kekin üzerinde koyu renkli kabuk kırıntısı kalırsa, kırıntıların büyük kısmı dökülene kadar elinizi kekin yüzeyinde dairesel hareketlerle gezdiriniz.
3. Düz metal bir altlığı, yüzeyi kaygan olmayan döner standın ortasına yerleştiriniz. Üzerine kek kartonunu koyunuz ve bir parça tereyağı kreması veya ganajla kartonu altlığa sabitleyiniz. Kek kartonunun üzerine ince bir tabaka tereyağı kreması veya ganaj sürünüz.
4. Alt kek katını, kabuğu aşağı gelecek şekilde kartonun üzerine koyunuz. Tarifte varsa keki şeker şurubu ile ıslatınız.
5. Dolguyu kaşıkla kek katının ortasına koyunuz. Büyük ve düz bir palet bıçağı kullanarak ortadan kenarlara doğru eşit şekilde yayınız. Bunu yaparken döner standı palet bıçağının tersi yönde çeviriniz. Palet bıçağını keke paralel tutunuz, bir kenarını hafifçe yukarı kaldırıp bıçağa eğim veriniz. Dolguyu 3-5 mm kalınlığında olacak şekilde yayınız.
6. Alt katın üzerine orta katı yerleştiriniz; ayrı ayrı pişirilen açık renkli keklerde bu hem altı hem de üstü tıraşlanmış olan kattır. Tarifte varsa keki şeker şurubuyla ıslatınız.
7. 5. adımda olduğu gibi dolguyu orta katın üzerine yayınız. Ardından üst katı kek kabuğu yukarı gelecek şekilde üzerine koyunuz. Katlar arasındaki hava boşluklarını yok etmek için elinizi düz tutarak hafifçe bastırınız.
8. Bol miktarda tereyağı kreması, süsleme kreması veya ganajı kaşık yardımıyla kekin üzerine dökünüz.
9. Büyük bir palet bıçağı kullanarak tereyağlı kremayı, süsleme kreması veya ganajı 5. adımda olduğu gibi kekin üzerine yayınız. Kremayı ince bir tabaka halinde yaymak için yeterince baskı uygulayınız. Koyu kabuk tabakası görünür olana ve fazla krema kenarlarda birikene kadar devam ediniz.
10. Palet bıçağını dik tutarak kenarda biriken kremayı kekin kenarlarına doğru itiniz. Bıçağı sola sağa hareket ettirip döner standı bıçağın tersi yönde çevirerek kremayı kenarlara yayınız.
11. Kek, krema ile kaplandığında metal kazıyıcıyı kekin kenarları boyunca bir defa gezdirerek mümkün olduğu kadar düzleştiriniz. Krema, keklerin koyu kabuk kısmı gözükecek kadar ince bir tabaka halinde olmalıdır.
12. Kekin üst yüzeyini temizlemek için, kenarlarında birikmiş kremayı palet bıçağını 'fiskeleme' hareketi kullanarak ortaya doğru çekiniz. Bu ilk kata kırıntı tabakası denir. İşlevi; keklerin kabuklarındaki kırıntıları bir arada tutarak bir sonraki sıvama tabakası için düzgün yüzey oluşturmak ve pastaya temel şeklini vermektir. Kırıntı tabakası ne kadar iyi olursa pastanın son hali de o kadar iyi olur. Pastayı, kırıntı tabakası katılaşıncaya kadar buzdolabında bekletiniz. 30 dakika ile 1 saat arasında soğutunuz.

13. En son sıvama tabakası için pastanın üzerini ve kenarlarını 9 ve 10. adımlarda olduğu gibi kırıntısız tereyağlı krema, süsleme kreması veya ganajla kaplayınız.
14. 13. işleme devam ediniz. Bu adımlarda çok hızlı çalışmanız gerekir çünkü alttaki soğuk kırıntı tabakası yeni sürdüğünüz tabakanın hemen donmasına neden olacaktır.
15. Pastanın üzeri ve kenarı kaplandığında 11. adımdaki gibi metal kazıyıcıyı tek bir hareketle kenarları boyunca gezdiriniz; kazıyıcının alt kısmı kek kartonuna değmelidir. İlk seferde iyi sonuç alamayabilirsiniz bu adımı tekrarlayınız çünkü biraz pratik yapmayı gerektirir.
16. 12. adımdaki gibi pastanın üst yüzeyini temizleyiniz. Pasta katılaşıncaya kadar en az 1 saat buzdolabında bekletiniz.

2.7. Dış Gereçleri Hazırlama ve Kullanma

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. Hazırlanan pastaya uygun olarak dış gereçler seçilmelidir. Pasta süslemede her meyvenin kendi özelliği ön plana çıkarılmalıdır. Bunun için her meyvenin taşıdığı farklı estetik değeri göz önünde bulundurmak gerekir. Örneğin küçük çilek sapsarı ve yaprakları bütün halde aynı şekilde vişnelere de sapsarıyla kullanılabilir. Bu tip meyveler, yelpazeler ve çiçekler şeklinde kesilerek ya da şekere batırılarak yepyeni bir görseleğe kavuşturulabilir. Portakal vb. meyveler dilimlere ve uzun ince parçalar halinde kesilip kıvrılarak süslemelerde kullanılabilir. Pasta süslemelerinde meyve seçerken, zemin rengine kontrast (zıt) renklerde seçilmeleri uygundur.

2.8. Saklama ve Servise Hazırlama

➤ Saklama

- Hazırlamada, ara krema ve örtülükler de 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.

➤ Servise hazırlama

- Pasta servisinde iyi bir sunum, pastanın kalitesi ve lezzeti kadar önemlidir. Pasta servislerinde kullanılan araç gereçler farklıdır. Yaş pasta servisinde spatula gereklidir. Orijinal pasta çatalının bir dişi kalındır. Bu çatal verildiği zaman pastanın sağ tarafına konulabilir. Özellikle yaş pastalar için hem bıçak hem çatal görevi görür. Eğer çatal verilmezse mutlaka çatal ve bıçak ayrı ayrı konulmalıdır.

DEĞERLER ETKİNLİĞİ

BİR BARDAK SÜTÜN HATIRI

Howard, yoksul bir ailenin çocuğuydu ve okul giderlerini karşılamak için kapı kapı dolaşarak eşyalar satıyordu. O gün, hiçbir şey satamamıştı, karnı da çok açtı. Bundan sonra çalacağı ilk kapıdan yiyecek bir şeyler istemeye karar verdi.

Kapıyı açan sevimli genç bayanı görünce utandı. Yiyecek bir şeyler yerine “Affedersiniz, bir bardak su rica edebilir miyim?” diyebildi yalnızca.

Genç bayan çocuğun aç olabileceğini düşünerek kocaman bir bardak süt getirdi ona. Çocuk, sütü yavaş yavaş içine sindirerek içtikten sonra, “Çok teşekkür ederim, borcum ne kadar?” diye sordu genç bayana. Genç bayan, “Borcunuz yok” diyerek yüzünde sıcak bir gülümsemeyle devam etti, “Annem, gösterdiğimiz şefkat ve nezaket karşılığı olarak asla bir bedel ödenmesini beklemememizi öğretti bize.” dedi. Çocuk, “O halde çok teşekkürler, yürekten teşekkür ederim size.” dedi. Howard Kelly, evin önünden ayrıldığı zaman kendisini yalnızca bedensel olarak değil, ruhsal olarak da güçlü hissediyordu.

Yıllar sonra genç bayan çok ender rastlanan bir hastalığa yakalanmıştı. Yöredeki doktorlar çaresiz kalınca hastalığı ile ilgili araştırmalar yapılması için onu büyük kente gönderdiler. Dr. Howard Kelly konsültasyon yapması için çağrıldığı hastanın hangi kasabadan geldiğini duyunca heyecanlandı. Artık genç olmasa da yıllar önce kendisine sevgiyle yaklaşan bayanı ilk gördüğü anda tanımıştı ve onun yaşamını kurtarmak için elinden geleni yaptı. Uzun süren tedaviden sonra bayan sağlığına kavuştu.

Dr. Kelly, denetlemesi için önüne getirilen faturaya şöyle bir baktı ve üstüne bir şeyler yazarak zarfın içine koyup hasta bayanın odasına gönderdi. Kadın elleri titreyerek aldı zarfı eline. Açmaya korkuyordu. Hastane faturasını asla ödeyemeyeceğini ve geri kalan yaşamı boyunca bu faturayı ödemek için çalışacağını biliyordu. Sonunda zarfı açtı ve faturaya iliştilmiş bir not dikkatini çekti. Kâğıtta şunlar yazılıydı: “Hastane giderlerinin tamamı bir bardak süt karşılığı ödenmiştir.”

Steve GOODIER

“Yalnız iyilik yapmak yetmez. İyiliği zarafetle de yapmak gerekir.”

Denis DİDEROT

Kremalı Karamel Pasta

➤ Malzemeler

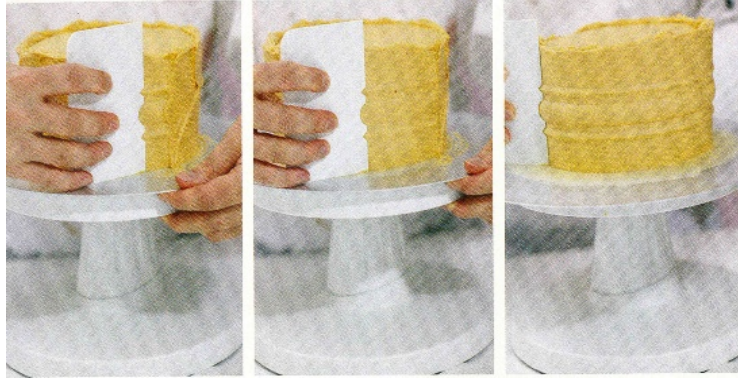
- Sünger kek için
 - 200 g tuzsuz tereyağı, oda sıcaklığında
 - 200 g toz şeker
 - Bir tutam tuz
 - 1 vanilya çubuğunun tohumları
 - 50 g süt karameli (dulce de leche)
 - 4 orta boy yumurta
 - 200 g un
- Tereyağlı dolgu kreması için:
 - 100 g tuzsuz tereyağı sıcaklığında
 - 100 g pudra şekeri, elenmiş
 - Bir tutam tuz
- Şeker şurubu için
 - 150 ml su
 - 150 g toz şeker
 - Tohumlarını çıkardığımız vanilya çubuğu
 - 2 yemek kaşığı limon suyu
- Süslemek için
 - 2 yemek kaşığı kakao

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kremalı karamel pasta yapımı için ön hazırlığınızı yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kremalı karamel pasta yapımında kullanılacak araç gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ İş kıyafetinizi giymelisiniz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanmalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ön hazırlıklarınızı yapınız. ➤ Fırını önceden 175°C'ye ayarlayınız. ➤ 3 adet aynı boyutta olan yuvarlak kek kalıplarının kenarlarını yağlayınız ve altına yağlı kâğıt seriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şurup hazırlama da kullanılacak malzemeleri hazırlamalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sünger kekin hazırlanışı: ➤ Tereyağı, toz şeker, tuz ve vanilya tohumlarını bir karıştırma kabına koyarak soluk renkli ve kabarık bir krema haline gelene kadar çırpınız. ➤ Ayrı bir kaba aldığınız yumurtaları hafifçe çırpınız. Sonra yavaş yavaş tereyağlı 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tereyağı eklerken karışım kesilmeye başlayınca yumurta eklemeyi bırakın ve 2-3 yemek kaşığı un eklemelisiniz. Bu hamurun tekrar bir araya gelmesini sağlar. ➤ Böylece sünger kek hafif ve kabarık olur.

<p>karışıma ekleyin. Bunu yaparken karışımı hızlı hızlı çırpınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Yumurtaların tamamı eklenip yumurtalı karışıma yedirildiğinde unu içine ekleyin ve hamur bütünleşene kadar katlayarak karıştırınız. ➤ Hamuru 3 adet aynı boyuttaki kalıplara paylaşın. 15-20 dakika pişiriniz. ➤ ➤ Şeker şurubunun hazırlanışı: ➤ Su, toz şeker ve tohumlarını kazıdığınız vanilya çubuğunu bir tencereye alıp kaynatınız. ➤ Tüm şeker kristalleri eriyene kadar bekleyin. Limon suyunu ekleyiniz ve soğuması için bir kenara alınız. ➤ Kekler piştiğinde fırından çıkarıp 10 dk dinlenmeye bırakınız. ➤ Pastacı fırçası kullanarak kekler ılıkken üst kısımlarını şeker şurubu ile ıslatınız. ➤ Kekleri kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakınız. ➤ Tamamen soğuyunca streç filme sarın ve oda sıcaklığında dinlendirmeye bırakınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Göz kararı bölüştürmekte zorlanıyorsanız mutfak tartınızı kullanarak kalıp başına düşen hamur miktarını hesaplamalısınız. ➤ Ilık kekler şeker şurubunu daha hızlı emerler. ➤ Böylece tüm nem kekin içine hapsolür ve kekler sertleşerek pastanın hazırlanması aşamasındaki tıraşlama işleme için mükemmel dokuya sahip olur. Piştikten sonra tıraşlamaya kalkılırsa kekler ufalanır hatta parçalanır.
<p>Tereyağlı dolgu kremasının hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tereyağı, pudra şekeri ve tuzu bir karıştırma kabına koyarak soluk bir renk alıp kabarana kadar karıştırınız. ➤ Süt karamelini de karışıma ekleyin ve iyice yedirip pürüzsüz hale gelene kadar karıştırınız. 	<p>Süt karameli (dulce de leche)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 100 g tereyağı ➤ 100 g toz şeker ➤ 1 yemek kaşığı bal ➤ 500 ml tam yağlı süt ➤ 3 yemek kaşığı su <p>Hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tüm malzemeleri saplı bir tencereye koyup kaynamaya getirmelisiniz. Sonra kısık ateşte soluk bir karamel rengi elde edene kadar sürekli karıştırmalısınız. Rengi çok kararmadan ateşten almalısınız. Çünkü tencerenin ısısıyla pişmeye devam edecektir. ➤ Buzdolabında kapalı saklama kabında bir aya kadar saklanabilir.
<p>Pastanın hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Keklerin kabarık üst yüzeylerini, kesme teli ya da tırtıklı bıçakla tıraşlayıp düzleyiniz. ➤ Her katı şurupla ıslatıp aralarına hazırladığınız dolgu kremasının üçte birini sürerek kekleri üst üste yerleştirin. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Krema ile kapladığınız pastayı soğuyana kadar buzdolabında bekletmelisiniz.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kalan kremanın bir kısmıyla kenarlarını ve üzerini sıvayarak kaplayınız. 	
<p>Süslemek için:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Soğuyan pastayı bir kat daha dolgu kreması ile kaplayınız. ➤ Şekli kazıyıcıyı pastanın kenarı boyunca gezdirerek üç boyutlu bir biçim elde ediniz. ➤ Kenarlardan taşan kremayı bir palet bıçağı ile alıp pastanın üzerini düzleştiriniz. ➤ Katılaşana kadar buzdolabında bekletiniz. ➤ Servis etmeden pastanın üzerine bol miktarda kakao serpiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ İlk denemenizde mükemmel sonuç elde edemeyebilirsiniz tek yapmanız gereken fazla kremayı spatulayla kazımak ve sonuçtan memnun kalana kadar bu işlemi tekrar etmektir. ➤ Pastayı oda sıcaklığında servis etmelisiniz. ➤ Bu pastanın lezzeti en iyi yapılışından sonraki üç gün içinde çıksa da bir haftaya kadar tazeliğini korur.



Fotoğraf 2.4: Şekli tarak kullanarak pasta sıvama işlemi



Fotoğraf 2.5: Kremalı karamel pasta

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
A) Krem şanti soğuk sütle çırpılmalıdır.
B) Krem şanti uzun süre dayanabilir.
C) Krem şanti sadece örtülük olarak kullanılır.
D) Krem şanti sadece baton pasta hazırlamada kullanılır.
E) Krem şanti oda ısısında muhafaza edilir.
2. Aşağıdakilerden hangisi pişen pandispanyada aranan özelliklerinden değildir?
A) Koyu altın sarısı renkte olması
B) Süngerimsi bir dokuya sahip olması
C) Her yerinin eşit kabarmış olması
D) Üzerinin çatlak olması
E) Rulo yaparken çatlamamalı
3. Aşağıdaki gereçlerden hangisi pandispanya hamuru hazırlarken kullanılmaz?
A) Şeker
B) Un
C) Yumurta
D) Süt
E) Vanilya
4. Aşağıdakilerden hangisiyle gato pastalar süslenmez?
A) Meyveler
B) Ovaleks
C) Hindistan cevizi
D) Fındık, fıstık
E) Meyve şekerlemeleri

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

5. Gato pasta yumurta, şeker, un, ve karışımından hazırlanır.
6. ile yapılan pandispanyalar daha süngerimsi yapıda, gözenekli ve uzun ömürlü olur.
7. Pastacılıkta ara krema olarak kullanılır.
8. Pandispanya hamurunu ısıtılmış fırında-..... dakika pişiriniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte baton pasta hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran, pastane ve çeşitli kurum mutfaklarında hazırlanan baton pastaları araştırınız.
- Araştırmanızı görseller yardımıyla sınıfta arkadaşlarınızla paylaşınız.

3. BATON PASTA

3.1. Baton Pastanın Tanımı

Baton pasta yumurta, şeker, un, nişasta, kabartma tozu, vanilya ve ovaleks karışımından hazırlanan pandispanya ile yapılır. Gato ve baton hazırlarken aynı pandispanya hamuru kullanılır. Aralarındaki fark şekilleridir.

Baton pastaların pandispanyası dikdörtgen tepside ya da baton kek kalıbında pişirildikten sonra yine dikdörtgenler halinde kesilerek hazırlanır.



Fotoğraf 3.1: Kek malzemeleri



Fotoğraf 3.2: Pandispanya dilimleri

3.2. Baton Pasta Hazırlamada Kullanılan Araç-Gereçler, Islatma Şurupları, Kremalar

Tüm pasta çeşitlerinde 1. bölümde anlatılan araç-gereç, ıslatma şurupları, kremalar kullanılabilir. Ayrıca farklı reçeteler de tercih edilebilir.

3.3. Baton Hazırlama İşlem Basamakları

3.3.1. Hamuru Hazırlama, Pişirme ve Soğutma

Gato pastanın pandispanyasında olduğu gibi hazırlanır. Hazırlanan hamur yağlanmış ve parşömen yerleştirilmiş dikdörtgen tepsiye dökülür ve gato pandispanyasının pişirildiği şekilde pişirilir ve soğutulur.

3.3.2. Katlara Ayırma

- Soğuyan pandispanya eşit genişlikte dikdörtgen parçalara kesilir.
- Eşit olmasını sağlamak için ilk kesilen parça, kesilecek pandispanyanın üzerine konular kesilerek eşitlik sağlanabilir.

3.3.3. Krema Hazırlama ve Kullanma

- Gato pasta yaparken hazırlanan kremanın aynısı hazırlanır.
- Gato pastada uygulanan tekniğin aynısı baton pasta yaparken de geçerlidir.
- Kremanın dörtte ikisi alt kata sürülür, geri kalan dörtte ikisi orta kat yerleştirildikten sonra üst kata sürülür. Aynı şekilde kenarlardan taşan krema, sıvama bıçağı ile düzeltilir.

3.3.4. İç Gereçleri Kullanma

- Yapılacak pastanın içeriğine göre iç gereçler hazırlanır.
- Alt kata krema sürüldükten sonra iç gereç kremanın üzerine eşit şekilde yayılır ve üzerine tekrar krema sürülerek orta kat bu kremanın üzerine düzgünce yerleştirilir.
- Aynı işlem orta katta da uygulanır ve en üst kat pandispanya yine kremanın üzerine düzgün bir şekilde yerleştirilir.
- Hafif bastırılarak üst kat pandispanya kremaya sabitlenir.

3.3.5. Örtülüğü Hazırlama ve Kullanma

Örtülüğü aynen gato pastalarda hazırlanan örtülükler gibi hazırlayıp baton pastada kullanabilirsiniz. Gato pastada olduğu gibi baton pastaları da glase veya fondan ile kaplayabilir, krem şanti ile sıvayabilirsiniz.

3.4. Baton Pasta Hazırlarken Dikkat Edilecek Noktalar

2. bölümde anlatılan gato hazırlamada dikkat edilecek noktalar ile aynı noktalara dikkat etmek gerekir.

3.5. Dış Gereçleri Hazırlama ve Kullanma

Hazırlanan pastaya uygun olarak dış gereçler seçilmelidir. Pasta süslemede her meyvenin kendi özelliği ön plana çıkarılmalıdır. Süslemede fındık, fıstık vb. gereçler de kullanılır. Süslemede kullanılan bu gereçler daha çok rende, kırık ve toz şekilleriyle kullanılırlar. Özellikle pastanın yan yüzlerinde kullanılırlar.

3.6. Saklama ve Servise Hazırlama

Tüm yaş pastalarda olduğu gibi baton pastalar da kısa sürede tüketilmelidir. Buzdolabında 2 gün süreyle tazeliğini koruyabilir.

3.7. Baton Pasta Örnekleri



Fotoğraf 3.3: Krokantlı baton pasta



Fotoğraf 3.4: Meyveli baton pasta



Portakallı Baton Pasta

➤ Malzemeler

- Sünger kek için
 - 200 g tuzsuz tereyağı, oda sıcaklığında
 - 200 g toz şeker
 - Bir tutam tuz
 - 3 adet portakalın ince rendelenmiş kabuğu
 - 4 orta boy yumurta
 - 200 g un
- Ganaj için
 - 250 ml sıvı krema
 - 300 g sade çikolata (en az %53 kakao)
 - 1 çay kaşığı glikoz şurubu
- Şeker şurubu için
 - 3 adet portakal suyu, taze sıkılmış
 - 150 g toz şeker
- Dolgu için
 - 2 yemek kaşığı portakal marmelatı

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak portakallı baton pasta yapımı için ön hazırlığınızı yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak portakallı baton pasta yapımında kullanılacak araç gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ İş kıyafetinizi giymelisiniz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanmalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ön hazırlıklarınızı yapınız. ➤ Fırını önceden 175°C'ye ayarlayınız. ➤ 3 adet aynı boyutta olan baton (yoksa 1 adet dikdörtgen) kek kalıplarının kenarlarını yağlayınız ve altına yağlı kâğıt seriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şurup hazırlama da kullanılacak malzemeleri hazırlamalısınız.

<p>Sünger kekin hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tereyağı, toz şeker, tuz ve portakal kabuğu rendesini bir karıştırma koyarak soluk renkli ve kabarık bir krema haline gelene kadar çırpınız. ➤ Ayrı bir kaba aldığınız yumurtaları hafifçe çırpınız. Sonra yavaş yavaş tereyağı karışıma ekleyiniz. Bunu yaparken karışımı hızlı hızlı çırpınız. ➤ Yumurtaların tamamı eklenip yumurtalı karışıma yedirildiğinde unu içine ekleyin ve hamur bütünleşene kadar katlayarak karıştırınız. ➤ Hamuru 3 adet ayrı boyuttaki kalıplara paylaştırınız. 15-20 dakika pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tereyağı eklerken karışım kesilmeye başlayınca yumurta eklemeyi bırakmalı ve 2-3 yemek kaşığı un eklemelisiniz. Bu hamurun tekrar bir araya gelmesini sağlar. ➤ Böylece sünger kek hafif ve kabarık olur. ➤ Göz kararı bölüştürmekte zorlanıyorsanız mutfak tartınizi kullanarak kalıp başına düşen hamur miktarını hesaplamalısınız. ➤ Ilık kekler şeker şurubunu daha hızlı emerler.
<p>Şeker şurubunun hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Portakal suyu ve toz şekeri bir tencereye alıp kaynatınız. ➤ Tüm şeker kristalleri eriyene kadar bekleyiniz ve soğuması için bir kenara alınız. ➤ Kekler piştiğinde fırından çıkarıp 10 dk dinlenmeye bırakınız. ➤ Pastacı fırçası kullanarak kekler ılıkken üst kısımlarını şeker şurubu ile ıslatınız. ➤ Kekleri kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakınız. ➤ Tamamen soğuyunca streç filme sarın ve oda sıcaklığında dinlendirmeye bırakınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Böylece tüm nem kekin içine hapsolür ve kekler sertleşerek pastanın hazırlanması aşamasındaki tıraşlama işleme için mükemmel dokuya sahip olur. Piştikten sonra tıraşlamaya kalkılırsa kekler ufalanır hatta parçalanır.
<p>Ganajın hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Kremayı bir tencereye alıp kısık ateşte kaynatınız. ➤ Çikolatayı bir kaba alıp üzerine sıcak kremayı boşaltınız. ➤ Glikoz şurubunu ekleyiniz ve ganajı, tereyağı kıvamına gelene kadar dinlenmeye bırakınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Çikolata eriyene kadar düşük hızlı mikser veya spatulayla karıştırmalısınız.

<p>Pastanın hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Kekleri bıçak yardımıyla düzelterip portakallı şeker şurubu ile ıslatınız.➤ İlk kata 2 yemek kaşığı ganaj, ikinci kata ise 2 yemek kaşığı marmelat sürerek kekleri üst üste yerleştiriniz.➤ Kalan ganajın yarısıyla pastanın kenarlarını ve üzerini sıvayarak kaplayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Krema ile kapladığınız pastayı soğuyana kadar buzdolabında bekletmelisiniz.
<p>Pastanın glazürlenişi:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Pastayı tel ızgaraya koyup altına bir tepsi yerleştiriniz.➤ Ganajı, kenarları eşit şekilde kaplanacak şekilde pastanın üzerine dökünüz.➤ Süslemek için:➤ Pastayı kek standı ya da yağlı kâğıtla kaplı döner stand üzerine yerleştiriniz.➤ Pastaya döktüğünüzün ganajın tepsiye damlayan kısmını koyulaşana kadar çırpınız.➤ Krema sıkma torbasına yıldız şekilli uç takınız içerisini koyulaşmış ganajla doldurunuz.➤ Ganajı pastanın üst kenarlarına S ve C şeklinde, alt kenarlarına ise deniz kabuğu şeklinde birer bordür sıkınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Ganajı pastanın üzerine yaymak için tepsiye hafifçe vurmali ve oluşan hava baloncuklarını sivri uçlu bir aletle patlatıp düzeltmelisiniz.➤ Pastayı katılaşana kadar buzdolabında bekletmelisiniz.➤ Pasta yağlı kâğıt üzerinde ise süslemeler katılaşana kadar buzdolabında beklettikten sonra pastayı kek standına almalısınız.➤ Pastayı oda sıcaklığında servis etmelisiniz.➤ Bu pastanın lezzeti en iyi yapılışından sonraki üç gün içinde çıksa da bir haftaya kadar tazeliğini korur.



Fotoğraf 3.7: Portakallı baton pasta süslemesi



Fotoğraf 3.8: Portakallı baton pasta



Fotoğraf 3.9: Pasta dilimi

UYGULAMALI TEST

Mutfak ortamında yaş pasta hazırlama tekniğini uygulayarak, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte coffee opera cake hazırlayınız.

Coffee Opera Cake

➤ Malzemeler

- Sponge cake (sünger kek) için
 - 410 g toz şeker
 - 410 g toz fındık veya badem
 - 550 g yumurta
 - 85 g tereyağı
 - 120 g un
 - 350 g yumurta beyazı
 - 85 g toz şeker
- Ganaj için
 - 315 g süt
 - 65 g krema
 - 500 g bitter çikolata
 - 125 g tereyağı
- Şurup için
 - 1750 g su
 - 580 g toz şeker
 - 85 ml demlenmiş filtre kahve
 - 35 g toz nescafe
- Tereyağı kreması için
 - 400 g tereyağı
 - 150 g yumurta beyazı
 - 300 g toz şeker

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri “Evet”, kazanamadığınız becerileri “Hayır” kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Kek için: yumurta ve toz şekeri mikserle çırpınız mı?		
2. Yumurta beyazı ve toz şekeri mikserle çırpınız mı?		
3. Hazırlanan bu iki karışımı birleştirip eritilmiş tereyağı, un ve toz fındığı ekleyip katlama yöntemi ile karıştırdınız mı?		

4.	Yağlanmış dikdörtgen tepsiye dökerek 180°C’de pişirdiniz mi?		
5.	Şurup için: tüm malzemeleri sos tenceresinde kaynatıp soğumaya bıraktınız mı?		
6.	Tereyağı kreması için; şekeri 120°C’de kaynatıp çırpılmış yumurta beyazına eklediniz mi?		
7.	Oda sıcaklığındaki tereyağı bu karışıma yavaş yavaş eklediniz mi?		
8.	Ganaj için; süt ve kremayı kaynatıp ocaktan aldıktan sonra çikolata ve tereyağı eklediniz mi?		
9.	Pastanın hazırlanışı; hazırladığınız keki 3 eşit dikdörtgen dilim halinde kestiniz mi?		
10.	Keki şurup ile ıslatıp üzerine krema daha sonra ganaj sürdünüz mü ?		
11.	Bu işlemi 3 kat olacak şekilde tamamladınız mı?		
12.	Hazırlanan pastayı -18°C’de 1 saat dinledirip servis ettiniz mi?		



Fotoğraf 3.10: Coffee opera cake

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ 4

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte rulo pasta hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Baton ve rulo pasta arasındaki fark nedir? Araştırınız. Kullanım alanlarına göre bir sınıflandırma oluşturarak tablo şeklinde sununuz.

4. RULO PASTA

4.1. Rulo Pasta Tanımı

Gato ve baton pasta hamurlarından daha akışkan bir pandispanya hamurunun dikdörtgen tepsiye incecik dökülüp pişirilmesi, rulo halinde sarılması ve süslenmesiyle elde edilen pastadır.



Fotoğraf 4.1: Çikolatalı rulo pasta



Fotoğraf 4.2: Çilekli rulo pasta

4.2. Rulo Pasta Hazırlamada Kullanılan Araç-Gereçler, Islatma Şurupları, Kremalar

Tüm pasta çeşitlerinde 1. bölümde anlatılan araç-gereç, ıslatma şurupları, kremalar kullanılabilir. Ayrıca farklı reçeteler de tercih edilebilir.

4.3. Rulo Pasta Hazırlama İşlem Basamakları

4.3.1. Hamuru Hazırlama, Pişirme ve Soğutma

Gato ve baton pastanın pandispanyasında olduğu gibi hazırlanır. Hazırlanan hamur, yağlanmış ve parşömen yerleştirilmiş dikdörtgen tepsiye dökülür ve 5-7 dakika pişirilir. Pandispanya kabardığında ve dokunulduğunda ele sertçe geliyorsa, pişmiş demektir.

UYARI: Pandispanyayı fazla pişirirseniz rulo yapmanız zorlaşacaktır.

4.3.2. Pandispanyayı Rulo Yapmada Dikkat Edilecek Noktalar

Fırından çıkarılan pandispanyanın üzerine nemli bir bez örülür. Üzerine tekrar bir tepsi kapatılarak ters yüz edilir. Pandispanyanın alt kısmındaki parşömen çıkartılır. Pandispanya nemli bezle birlikte rulo halinde sarılır. Soğumaya bırakılır. Pandispanyayı fırından çıkarır çıkarmaz parşömenle birlikte rulo halinde sararak ve üzerine nemli bir bez örterek de rulo yapılabilir.

4.3.3. Krema Hazırlama ve Kullanma

Gato ve baton pasta yaparken hazırlanan kremanın aynısı hazırlanır. Gato ve baton pastada uygulanan krema hazırlama tekniğinin aynısı rulo pasta yaparken de geçerlidir. Rulo olarak sarılmış pandispanya açılır, üzerine ıslatma şurubu fırçayla sürülür. Krema, dikdörtgen şeklinde olan ve önceden rulo yapılarak şekil verilmiş ve açılmış pandispanyanın iç kısmına düzgünce sürülür ve tekrar rulo şeklinde katlanır.

4.3.4. İç Gereçleri Hazırlama ve Kullanma

Yapılacak ruloya göre iç gereçler hazırlanır. Rulonun iç kısmına krema sürüldükten sonra iç gereç kremanın üzerine eşit şekilde yayılır ve üzerine tekrar krema sürülerek rulo şeklinde sarılır.

Rulo pasta yaparken iç gereç olarak taze meyveler, fındık, tüm yeşil fıstık, damla drop vb. kullanılır. İç gereçler taze meyveler dışında, piyasadan hazır olarak alınabildikleri için herhangi bir ön hazırlığa gerek kalmamaktadır. Fındık ve yeşil fıstığı file (rende), toz, kırık olarak piyasada bulmak mümkündür. Taze meyveler ayıklanıp soyulduktan sonra istenilen biçimde kesilerek rulonun hem içinde hem de süslemede kullanılır.

4.3.5. Örtülüğü Hazırlama ve Kullanma

Örtülüğü aynen gato ve baton pastalarda hazırlanan örtülükler gibi hazırlayıp rulo pastada kullanabilirsiniz. Gato ve baton pastada olduğu gibi rulo pastaları da glase veya fondan ile kaplayabilir, krem şanti ile sıvayabilirsiniz. Ama rulo pastada örtülük olarak genellikle sade ya da kakaolu krem şanti kullanılmaktadır.

4.4. Rulo Pasta Yapımında Dikkat Edilecek Noktalar

- 2. bölümde anlatılan dikkat edilecek noktalar rulo pasta için de geçerli olmakla birlikte rulo pastada ek olarak;
- Pandispanya fırından çıkar çıkmaz altındaki yağlı kâğıt ile birlikte rulo haline getirilmelidir.
- Sarıldıktan sonra üzerine temiz nemli bez örtülmelidir.
- 10 dakika kadar bekletildikten sonra açılıp krema ve iç malzeme konduktan sonra sarılmalı, açarken pandispanyayı kırmamaya dikkat edilmelidir.
- İyiye soğutulduktan sonra kaplama basamağına geçilmelidir.
- Sardıktan sonra krema taşmamalıdır.

4.5. Dış Gereçleri Hazırlama ve Kullanma

Hazırlanan pastaya uygun olarak dış gereçler seçilmelidir. Pasta süslemede her meyvenin kendi özelliği ön plana çıkarılmalıdır. Süslemede fındık, fıstık vb. gereçler de kullanılır. Süslemede kullanılan bu gereçler daha çok rende, kırık ve toz şekilleriyle kullanılırlar. Meyve şekerlemeleri de süslemede tercih edilen gereçlerdendir. Çikolatadan yapılmış çeşitli figürler de süslemede kullanılabilir.

Çikolatadan yapraklar ve değişik geometrik şekiller yapılabilir. Çikolatadan yaprak yapmak için, yaprakların üzerine eritilmiş çikolata sürüp donmaya bırakırsanız, yaprakları sıyırınca çikolatadan kopyalar elde edersiniz. Kalın damarlı ve dayanıklı yapraklar, örneğin gül yaprağı bu iş için uygundur. Hazırladığınız bu çikolata yaprakların arasına yağlı kâğıt (parşömen) koyarak buzdolabında 1 hafta saklayabilirsiniz.

Yağlı kâğıttan 30 cm uzunluğunda ve 5 cm genişliğinde bir şerit kesiniz. Eritilmiş çikolatayı 1,5 mm kalınlığında kâğıdın üzerine sürünüz. Donana kadar bekleyiniz ve donduktan sonra çapı 4 cm olan bisküvi kalıbı (kopat) ile çikolatadan yuvarlaklar kesiniz. İsterseniz dondurarak hazırladığınız bu çikolatayı bıçakla küçük üçgenler ya da daha değişik şekillerde kesebilirsiniz.

Hazırladığınız bu çikolataların da arasına yağlı kâğıt (parşömen) koyarak buzdolabında 1 hafta saklayabilirsiniz. Hazırlamış olduğunuz bu çikolataları pasta süslemede kullanabilirsiniz.

Rulo pasta yaparken değişik şekillendirme yöntemleri de kullanılabilir. Bunlardan en çok kullanılanı kütük pastadır. Rulo pasta hazırlandıktan sonra düz bir biçimde değil kütük şekli verilerek hazırlanır ve süsleme de buna göre yapılır.

4.6. Saklama ve Servise Hazırlama

Tüm yaş pastalarda olduğu gibi rulo pastalar da kısa sürede tüketilmelidir. Buzdolabında 2 gün süreyle tazeliğini koruyabilir.


Alahambra Sarma

➤ Malzemeler

- Kek için
 - 210 g yumurta sarısı
 - 45 g toz şeker
 - 50 g kakao
 - 110 g tereyağı
 - 210 g yumurta beyazı
 - 150 g toz şeker
- Ganaj için
 - 315 g süt
 - 85 g krema
 - 500 g bitter kuvertür
 - 125 g tereyağı
- Mousse için
 - 100 g yumurta sarısı
 - 150 g toz şeker
 - 600 g krema
 - 300 g beyaz kuvertür (bitter de kullanılabilir)
- Şerbeti için
 - 900 g su
 - 300 g toz şeker
 - 100 g ahududu

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Alahambra Sarma yapımı için ön hazırlığınızı yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak portakallı baton pasta yapımında kullanılacak araç gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ İş kıyafetinizi giymelisiniz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uymalısınız. ➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanmalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ön hazırlıklarınızı yapınız. ➤ Fırını önceden 180°C'ye ayarlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dikdörtgen kek kalıbınızın kenarlarını yağlamalı ve altına yağlı kâğıt sermelisiniz.
<p>Kekin hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Yumurta ve toz şekeri soluk renkli ve kabarık bir krema haline gelene kadar çırpınız. ➤ Ayrı bir kaba aldığınız yumurta beyazı ve toz şekeri kar haline gelen kadar çırpınız. ➤ Kar haline gelen karışımı diğer yumurtalı karışıma ekleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kek piştiğinde fırından çıkarıp soğumaya bırakmalısınız. ➤ Pastacı fırçası kullanarak soğuyan keki ahududu şurubu ile ıslatmalısınız.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Eritip soğuttuğunuz tereyağı ve kakaoyu da yumurtalı karışıma ekleyerek hamur bütünleşene kadar katlayarak karıştırınız. ➤ Hamuru tepsinize dökerek önceden ısıtılmış 180°C fırında 12 dakika pişiriniz. ➤ 	
<p>Ahududu şurubunun hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ahududu, su ve toz şekeri bir tencereye alıp kaynatınız. ➤ Tüm şeker kristalleri eriyene kadar bekleyiniz ve soğuması için bir kenara alınız. 	
<p>Mousse hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Krema katı bir kıvam alana kadar mikser yardımıyla çırpınız. ➤ Yumurta sarısı ve toz şekeri de mikser ile çırpınız. ➤ Çikolataları benmari usulü eritiniz. ➤ Çırpılmış kremaya önce yumurta ve toz şeker karışımını, daha sonra eritilmiş çikolataları ekleyerek mousse hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Çikolatanın içerisine su veya su buharı karışmamasına özen göstermelisiniz.
<p>Ganajın hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Süt ve kremayı bir tencereye alıp kısık ateşte kaynatıp ocaktan alınız. ➤ Süt ve krema karışımına çikolata ve tereyağını ekleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ganajı dinlenmeye bırakmalısınız.
<p>Pastanın hazırlanışı:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Şurup ile ıslatılan kekin üzerine hazırladığınız muss sürülür ve rulo şekilde sarılır. ➤ Rulo yaptığımız keki -18°C de 1-2 bekletiniz. ➤ Dondurucudan çıkardığınız pastayı tel ızgaraya koyup altına bir tepsi yerleştiriniz. ➤ Pastanın üzerini hazırladığınız ganaj ile kaplayınız. <p>Pastayı katılaşana kadar buzdolabında bekletiniz.</p>	

Fotoğraf 4.3: Alahambra sarma

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1. pastaların ana hamurudur.
2. Pandispanya hazırlanacak fırın mutlaka önceden olmalıdır.
3. Pandispanya hamurunda 1 adet yumurta için.....g un,g şekere ihtiyaç vardır.
4. İyi yapılmış bir pastanın görüntüsünü güzelleştirmek için üzerine..... dökülerek parlatılmış olması şarttır.
5. Çikolatalı glazürdegram sütsüz çikolata vegram tereyağı kullanılır.

ÖĞRENME FAALİYETİ 5

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen pişkinlik, lezzet ve görünüşte amaca uygun özel gün pastaları yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki pastaneleri gezerek en çok satılan nişan ve düğün pastalarının yapımlarını inceleyiniz.
- Doğum günleri ve yeni yıl pastalarında kullanılan ve uygulanan süsler hakkında bilgi toplayınız.
- Yaptığınız araştırmayı sınıfta arkadaşlarınız ile paylaşınız.

5. ÖZEL GÜNLER İÇİN PASTALAR

Pastacılık ilerleyen teknolojiden nasibini almış, kullanılan malzemelerin çeşitliği ve katkı malzemelerinin piyasaya sürülmesiyle tat ve pasta sunuş biçimi daha da önem kazanmıştır. Bu durumun sonucunda alışılmış pastane konseptinin dışında, daha modern ve kişiye özel hizmet sunan butik pastacılık sektörü ortaya çıkmıştır. Butik pastacılık, pastacılığın tasarımsal bir boyutu olup, kişiye özel pastaların tasarlanması üzere hizmet verir.

5.1. Özel Gün Pastalarında Kullanılan Araç-Gereçler

5.1.1. Şeker Hamuru

Şeker hamuru; pasta, kurabiye, cupcake ve şekerlemeleri süslemek için kullanılan bir pastacılık malzemesidir. Şeker, su, gliserin ve jelatin karışımından yapılır. Yumuşak bir kıvam alıncaya kadar pişirilir ve soğutulur. Kremi bir kıvama gelene kadar soğutulur ve karıştırılır. Farklı renkler elde etmek için karışıma gıda boyası eklenir.

Şeker hamuru kullanılırken ilk önce yumuşatılması gerekir. Bekledikçe sertleşen şeker hamurunu dışarıda açık şekilde bırakmamak gerekir, yoksa gün sonunda sertleşmiş bir hamur olur. Mutlaka bir poşet veya streç film ile kaplamak gerekir. Kullanmak için ilk çıkarttığınızda ise poşet içinde olsa dahi elinizle biraz yoğurup yumuşatmanız gerekir. Şeker hamurunu kolay kullanabilmeniz için çeşit çeşit araç gereçler vardır. Hamuru açarken üzerinde herhangi bir iz olmaması için silikon mat, ince detayları kolayca kesebilmeniz için bıçaklar, kolay şekil verebilmek için kurabiye kalıplarına benzer kalıplar ve şablonlar vardır. Bunların hepsi şeker hamurundan süsler yaparken işinizi kolaylaştırır.

5.1.1.1. Şeker Hamuru Modelleme Malzemeleri

Şeker hamuru matı, şeker hamurunu açacağınız zaman zemin üzerindeki kalıntılardan hamur içine yabancı malzeme karışmaması ve üstünde farklı izler çıkmaması için kullanılır. Ayrıca silikon mat ile çalışma alanı da yaratmış olunur.



Fotoğraf 5.1: Şekilli oklava



Fotoğraf 5.2: Modelleme aparatları

Şeker hamuru modelleme aparatları sayesinde birçok şekli kolaylıkla yapabilir, özellikle hayvan veya insan figürlerinde yüze, ellere, ayaklara şekil verilmesi gerektiğinde bu malzemelerden yardım alınabilir. Her bir ucun farklı bir amacı vardır. Mesela kedi ağzı yaparken ince sivri bir uçla önce ince bir ağız çizip, daha sonra minik yuvarlak bir uçla da kenarlara bitiş yapmanız gerekmektedir. Bunun gibi ince işlerde küçük ve sivri uçlu aparatlar çok yardımcı olur.

Şeker hamuru şekil oklavası, elinizle yapabileceğiniz çok zor olduğu desenleri yapmak için kullanılır. Örneğin, çiçek motifli bir şeker hamuru tabanı isteniyorsa bunu elinizle tek tek yapabileceğiniz pek mümkün değildir. Bunun gibi durumlarda bu şekilli aparatları kullanarak hamur üzerinde desen oluşturabilir, açtığınız şeker hamuru üzerinden bu aparatlarla geçtiğiniz anda istenen motif hamur üzerine çıkmış olur.

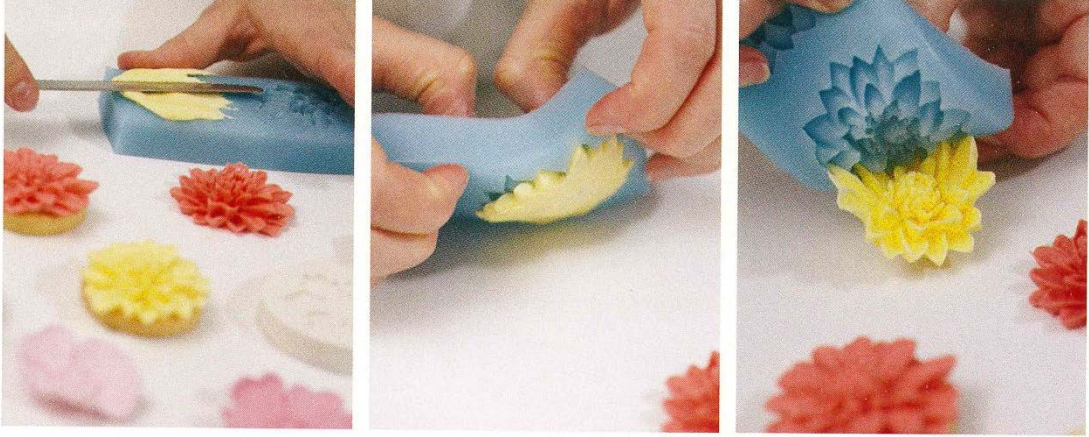
Şeker hamuru bıçakları, şekiller ve motifler yapılırken ince işlerin yapılacağı zaman kullanılır. Çok ince ve keskin uçları vardır böylece hamuru kolayca kesip ayırabilir. Ayrıca normal bıçaklar gibi keskin uçları çok uzun değildir, onun yerine tutma kolaylığı için tutma yerleri daha uzundur.

Şeker hamuru kalıpları ve şablonları, hamura kolaylıkla şekil vermek için kullanılır. Kurabiye kalıplarına benzeyen bu malzemeleri şeker hamurunda da aynı şekilde kullanıyoruz. Hamuru açıp üzerine kalıpla bastırıp, şekil çıkartıyor ve bunu pastaların üzerinde kullanıyoruz. Bazı kalıplar ile 2 boyutlu düz bir desen oluşurken, bazı kalıplar daha gelişmiş ve üç boyutlu şekiller çıkartabiliyorlar. Bu kalıplar daha derin bir yapıda ve arkadan itmeli bir mekanizma ile şeker hamuru içinden çıkartılıyor.



Fotoğraf 5.3: Silikon şeker hamuru kalıpları

Fotoğraf 5.4: Metal çiçek kalıbı



Fotoğraf 5.5: Silikon şeker hamuru kalıpları

5.2. Özel Gün Pasta Çeşitleri

- Temalı pastalar
- Doğum günü pastaları
- Yeni yıl pastaları
- Nişan pastaları
- Düğün pastaları

5.2.1. Temalı Pastalar

5.2.1.1. Şeker Hamuru Modelleme Örnekleri



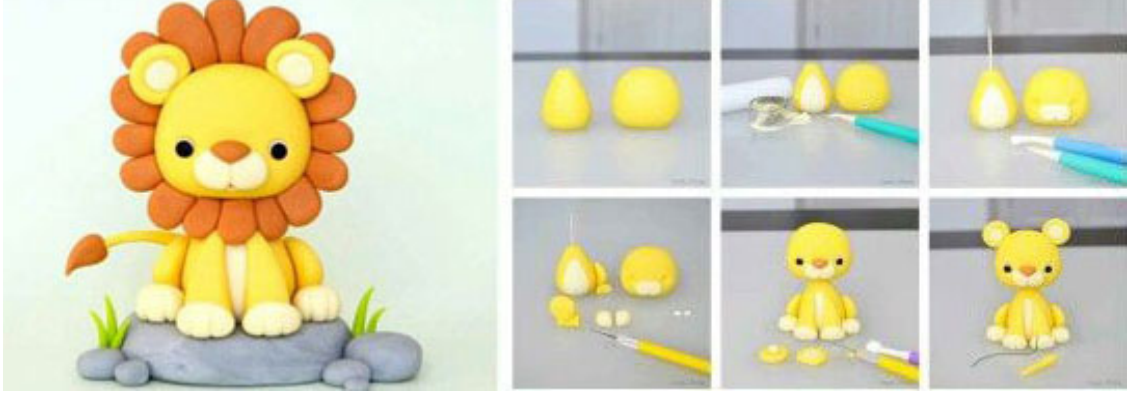
Fotoğraf 5.6: Çizgi film karakteri yapım aşamaları

Şirin bir çizgi film karakteri olan bu figürde birçok detaylı aşama var gibi görünse de aslında baş, gövde, el ve ayak gibi büyük parçaları yaptıktan sonra bütün iş onlara şekil ve desen vermeye kalıyor. Göz ve kulaklarda kullanılan minik renkli parçaları illa ki aparatlarla yapmanız gerekmiyor, elinizle küçük daireler yapıp bunları da kullanabilirsiniz. Burada önemli olan, el ve ayaklara nasıl şekil verildiğini görmek ve detayların çizgilerinin nasıl olması gerektiğidir.



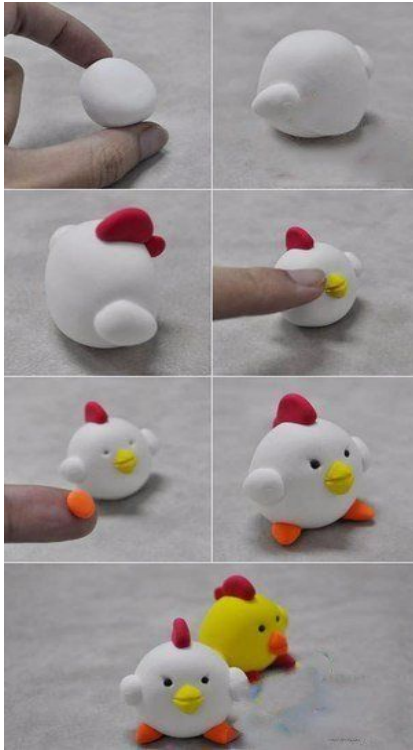
Fotoğraf 5.7: Panda figürü yapım aşamaları

İlk olarak pandanın başı ve gövdesi için iki yuvarlak yapınız. Daha sonra baş için kullanacağınıza göz için iki minik çukur yapın ve aynı işlemi siyah ile de yapın. Daha sonra kol ve bacaklara şekil vererek tamamlayın ve bir kürdandan geçirerek hepsini üst üste dizin.



Fotoğraf 5.8: Aslan figürü yapım aşamaları

Şekilde de gördüğünüz gibi ilk önce hafif bombeli bir gövde ve yuvarlak bir baş yapın. Daha sonra ayakları için minik silindireler yapıp uçlarını biraz küçültün ve onları gövdeye yapıştırın. Şeker hamuru modellemesi yaparken hamurları birbirine yapıştırdığınızda su kullanmanızı tavsiye ediyoruz. Fakat suya fırça ile az bir şekilde sürmelisiniz aksi halde hamura zarar verebilir.



Fotoğraf 5.9: Tavuk figürü yapımı



Fotoğraf 5.10: Ördek figürü yapımı



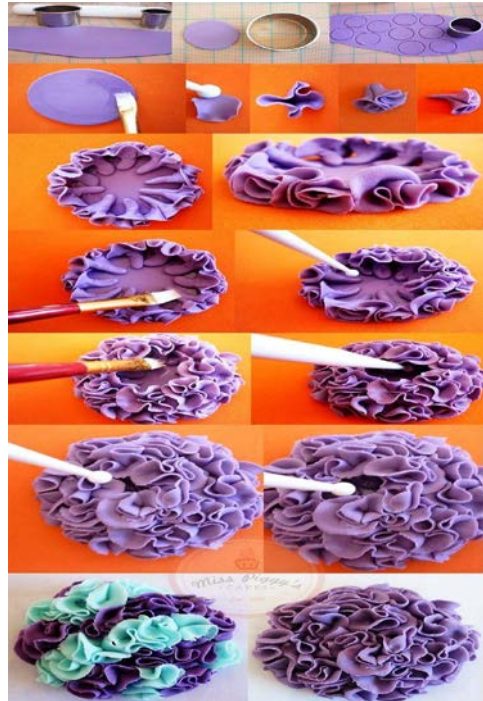
Fotoğraf 5.11: Winnie the pooh figürü yapımı



Fotoğraf 5.12: Bebek figürü yapımı



Fotoğraf 5.13: Çiçek yapımı



Fotoğraf 5.14: Çiçek yapımı

5.2.1.2. Temalı Pasta Örnekleri



Fotoğraf 5.15: Baby shower temalı pasta



Fotoğraf 5.16: Çiftlik temalı pasta



Fotoğraf 5.17: Doktor önlüğü temalı pasta



Fotoğraf 5.18: Söz temalı pasta



Fotoğraf 5.19: Aşçılık temalı pasta



Fotoğraf 5.20: Korsan temalı pasta



Fotoğraf 5.21: Araba temalı pasta



Fotoğraf 5.22: Ambulans temalı pasta



Fotoğraf 5.23: Mezuniyet temalı pasta



Fotoğraf 5.24: Balon temalı pasta



Fotoğraf 5.25: Buzlar kraliçesi temalı pasta



Fotoğraf 5.26: Minion temalı pasta

5.2.2. Doğum Günü ve Yeni Yıl Pastaları

Beyaz Çikolatalı Çarkıfelek Pastası

➤ Malzemeler

- Kek için
 - 125 g beyaz çikolata, doğranmış veya granül
 - 170 ml süt
 - 60 g light esmer şeker
 - 225 g toz şeker
 - 105 g tuzsuz tereyağı, oda sıcaklığında
 - 2 büyük boy yumurta
 - 215 g sade un
 - 1 çay kaşığı kabartma tozu
 - Bir tutam tuz
- Çikolatalı tereyağı kreması için
 - 50 ml sıvı krema
 - 65 g beyaz çikolata, doğranmış veya granül
 - 55 g tuzsuz tereyağı oda sıcaklığında
 - 55 g pudra şekeri, elenmiş
- Dolgu için
 - 2 yemek kaşığı çarkıfelek meyvesi reçeli (Tropik bir meyve olan çarkıfelek meyvesinin reçelini bulamazsanız yerine mango veya ananas da kullanabilirsiniz.)



Fotoğraf 5.27: Beyaz çikolatalı çarkıfelek pastası

➤ **Ön hazırlık**

Sünger kekleri, pastayı servis etmeden bir gün önceden hazırlayınız. Dolgusunun hazırlanması ve pastanın süslenmesi ise servis yapacağınız gün olmalıdır. Fırını önceden 160°C'ye ayarlayıp ısıtınız.3 adet 15 cm'lik derin olmayan yuvarlak kek kalıplarının kenarlarını yağlayın ve altına yağlı kâğıt seriniz.

➤ **Kekin hazırlanışı**

Beyaz çikolata, süt, esmer şeker ve toz şekerin 85 g'ını derin bir tencere de sürekli karıştırarak kaynatınız. Tereyağı ve kalan esmer şekeri bir karıştırma kabına koyarak soluk renkli ve kabarık bir krema kıvamına gelene kadar çırpınız. Ayrı bir kaba aldığınız yumurtaları hafifçe çırpınız. Sonra yavaş yavaş tereyağlı karışıma ekleyiniz. Bunu yaparken karışımı hızlı hızlı çırpınız.

Un, kabartma tozu ve tuzu birlikte eleyip iki aşama da tereyağlı karışıma ekleyiniz. Hamur bütünleşene kadar düşük hızda karıştırınız. Sıcak çikolatalı karışımı ince ve düzgün bir akış oluşturacak şekilde yavaş yavaş dökerek orta hızla karıştırdığınız hamura ekleyiniz.

Plastik bir spatula ile ters yüz ederek iyice karıştırınız. Kek karışımını hemen kalıplara dökünüz; bunu yaparken hamuru eşit olarak bölüştürmeye dikkat ediniz. Göz kararı bölüştürmekte zorlanıyorsanız mutfak tartınız kullanarak kalıp başına düşen hamur miktarını hesaplayınız.

Fırınınızın pişirme hızına göre 25-30 dakika pişiriniz. Kek kalıplarınız derinse sünger keklerin pişmesi daha uzun sürebilir. Kekler, kenarları kalıp kenarlarından çekilip üstleri altınimsı kahverengi bir renk aldığında ve parmakla bastırıldıktan sonra eski şekline dönecek kıvama geldiğinde pişmiş demektir. Emin değilseniz kekin ortasına temiz bir bıçak veya kürdan batırabilirsiniz; pişmişse temiz olarak çıkar.

Kekler piştiğinde fırından çıkarıp 30 dakika dinlenmeye bırakınız. Ilıdıklarında önce bir bıçağı kalıp boyunca keklerin çevresinde dolaştırınız, daha sonra kekleri kalıplardan çıkarıp tel ızgara da tamamen soğumaya bırakınız.

Tamamen soğuduklarında streç filme sarın ve oda sıcaklığında bir gece dinlenmeye bırakınız. Böylece tüm nem kekin içine hapsolür ve kekler sertleşerek, pastanın hazırlanma aşamasındaki tıraşlama işlemi için mükemmel bir dokuya sahip olur. Piştikten hemen sonra tıraşlamaya kalkılırsa kekler ufalanır hatta parçalanabilir.

➤ **Çikolatalı tereyağı kremasının hazırlanışı**

Kremayı bir tencereye alıp kısık ateşte kaynatınız. Beyaz çikolatayı bir kaba alıp üzerine kremayı boşaltınız. Pürüzsüz hale gelene kadar çırpınız. İyice karıştırıldıığında oda sıcaklığında dinlenmeye bırakınız. Beyaz çikolatalı ganaj yumuşak tereyağı kıvamında olmalıdır.

Tereyağı ve pudra şekerini bir karıştırma kabına alarak soluk renkli ve kabarık bir krema kıvamına gelen kadar çırpınız. Beyaz çikolatalı ganajı kaşık kaşık karışıma ekleyiniz ve iyice bütünleşene kadar karıştırınız.

➤ Pastanın hazırlanışı

Keklerin kabarık yüzeylerini kesme teli veya tırtıklı bıçakla tıraşlayıp düzeltiniz. Sonra katların arasına çarkıfelek meyvesi reçeli sürerek kekleri üst üste yerleştiriniz. Çikolatalı tereyağı kremasından bir yemek kaşığı pastayı süslemek için ayırınız. Kalan krema ile pastanın üzerini ve kenarlarını sıvayarak kaplayınız.

➤ Pastanın süslenmesi

Pastayı kek standı veya yağlı kâğıtla kaplı bir döner standın üzerine yerleştiriniz. Plastik bir krema sıkma torbasına yuvarlak uç takın ve bunu kenara ayırdığınız krema ile doldurunuz. Pastanın üst kenarını 12 eşit parçaya bölünüz. Kremayı pastanın yan tarafına her eşit parçaya iç içe geçmiş ikişer yarım daire oluşturacak şekilde sıkınız. Gerekliğinde döner standı çevirerek çalışınız. Son olarak yarım dairelerin birleşme yerlerine ve pastanın alt kısmına nokta şeklinde krema sıkınız. Pasta yağlı kâğıdın üzerinde ise süslemeleri katılaşıncaya kadar buzdolabında soğuduktan sonra pastayı kek standına alınız.



Fotoğraf 5.28: Beyaz çikolatalı çarkıfelek pastası dilimi

5.2.2.1. Ağaç Pasta

➤ Malzemeler

- Kek için
 - 4 yumurta (iri boy)
 - 4 kahve fincanı toz şeker
 - 3 kahve fincanı un
 - 1 kahve fincanı kakao
- Ganaj için
 - 300 ml krema
 - 300 g bitter çikolata
- Süslemek için
 - 1 paket kabartma tozu
 - 1 yemek kaşığı pudra şekeri
 - 1 paket vanilya
 - 1 çay bardağı rende bitter çikolata

- Ara kreması için
 - 3 su bardağı süt
 - 1.5 kahve fincanı toz şeker
 - 4 yemek kaşığı un
 - 100 g oda ısısında yumuşamış tereyağı
 - 1 poşet toz krem şanti
 - 1 su bardağı Antep fıstığı veya ceviz, fındık
 - 1 su bardağı böğürten (veya istediğiniz herhangi bir meyve)
- Islatma şurubu için
 - ½ su bardağı süt
 - 2 çay kaşığı toz şeker



Fotoğraf 5.29: Ağaç pasta

➤ **Kekin hazırlanışı**

Şekeri ve yumurtayı derin bir kaba koyup mikser ile en az 6-7 dakika çırpınız. Üzerineelediğiniz unu, kakaoyu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyip spatula ile karıştırınız. Pişirme kâğıdı serdiğiniz dikdörtgen fırın tepsisine hamuru döküp yayınız. Önceden ısıtılmış 160°C fırında 20-23 dakika pişiriniz. Keki fırından çıkarıp başka bir pişirme kağıdının üzerine ters çeviriniz. Üstteki pişirme kağıdını kekten dikkatlice çıkarınız. Altta ki pişirme kâğıdı yardımıyla kekinizi sıkmadan rulo yapın ve soğumaya bırakınız.

➤ **Kremanın hazırlanışı**

Sütü, unu ve şekeri tencereye koyunuz. Koyulaşana kadar karıştırarak orta ateşte pişiriniz. Koyu bir muhallebi kıvamını aldıktan sonra ocaktan alın ve kremanın üzerine yapıştırarak bir biçimde streç film koyunuz ve soğumaya bırakınız. Krema iyice soğuduktan sonra mikser kabına alınız. Üzerine 100 g oldukça yumuşamış olan tereyağını ilave edip 4-5 dakika çırpınız. Son olarak 1 poşet sade toz krem şantiyi ilave edip tekrar çırpınız. Krema koyu bir kıvam aldıktan sonra çırpmayı bırakınız.

➤ **Ganajın hazırlanışı**

300 ml kremayı ısıtınız. Üzerine kırdığımız bitter çikolatayı ilave edip eriyene kadar karıştırınız. Buzdolabında ekmeğe sürülebilir çikolata kıvamını alana kadar bekletiniz.

➤ **Pastanın hazırlanışı**

Rulo keki tezgâha alıp açınız. Üzerine fırça yardımıyla şekerli süt sürerek çok yoğun olmayacak şekilde ıslatınız. Kremayı spatula ile çok kalın olmayacak şekilde kekin üzerine sürüp yayınız. Antep fıstığı, ceviz veya fındık serpiniz. Böğürtlenleri serpiniz. Alttaki kâğıt yardımıyla dikkatlice rulo yapınız. Üzerine çikolatalı kremanın yarısından fazlasını sürünüz. Çikolatalı krema ile kekin her tarafının kaplanmasını sağlayın. Keki büyük orta ve küçük boy olacak şekilde 3 parçaya (verev şeklinde) kesiniz. Küçük parçayı büyük kekin üzerine diğer parçayı da büyük kekin yanına koyun. Kalan çikolatalı krema ile açıkta kalan yerleri kaplayın. Çatal ile kremanın üzerine çizikler yapınız. Varsa rendelenmiş bitter çikolata serpiniz. İç harcındaki kalan kremadan isterseniz ağacın gövde çizgilerini yapınız. Önceden hazırladığınız mantar bezeler ve pembe şekerlemeler ile ağacınızı süsleyiniz. Buzdolabında 4-5 saat dinlendiriniz. Üzerine süzgeç yardımıyla pudra şekeri serpip servise sununuz.

5.2.2.2 Doğum Günü ve Yeni Yıl Pastaları Örnekleri



Fotoğraf 5.30: Centilmen doğum günü pastası



Fotoğraf 5.31: Unicorn doğum günü pastası



Fotoğraf 5.32: Kedili doğum günü pastası



Fotoğraf 5.33: Yeni yıl pastası



Fotoğraf 5.34: Yeni yıl pastası



Fotoğraf 5.35: Yeni yıl pastası

5.2.3. Nişan ve Düğün Pastaları

Nişan ve düğün törenlerinin baş tacı kutlama pastaları her zaman dikkat çekmiştir. Düğün pastaları özellikle günümüzde yalnızca lezzeti değil aynı zamanda görünümleri ile de çokça dikkat çekmektedir.

5.2.3.1. Nişan ve Düğün Pastası Yapımı

- Kek ve krema önceden hazırlanır.
- Kekler önce bir miktar süt ile ıslatılır.
- Ardından katların aralarına krema yayılır.
- İsteğe göre krema üzerine kuru veya yaş meyveler eklenebilir, damla çikolata gibi malzemelerle doldurabilir.
- İlk kata yapılan işlemler sırayla üst kat için de gerçekleştirilir.
- Ardından pastayı krema ile kaplamayı tercih edecek iseniz, kremanızı pürüzsüz bir şekilde yaymanız gerekir.
- Şayet şeker hamuru kullanacaksanız, şeker hamurunuzu nişastayı un gibi kullanarak ince bir katman halinde açarak pastanın üzeri kaplanmalıdır.
- Şeker hamurunu pasta üzerine kaplarken her katı ayrı ayrı kaplayıp daha sonra birleştirmelisiniz.
- Ardından krema ile kapladığınız veya şeker hamuru ile kapladığınız pastanızın alt katında bazı hesaplamalar yapmanız gerekir.
- Üst katı tam ortaya yerleştirebilmek için iki kalemi pergel gibi kullanabilirsiniz.



Fotoğraf 5.36: Alt ve üst katı birleştirme için ön hazırlık

- Daha sonra alt katın tam ortasından 5 ayrı noktadan çöp şişler ile bir kez daha ölçü alınır ve **Fotoğraf 5.36**'daki gibi çöp şişleri 5 noktadan saplanır. Akabinde alt katın üzerine üst katı eklenir.



Fotoğraf 5.37: Alt ve üst katın birleşimi

Bu şekilde yerleştirildiği zaman, üst kattaki pasta alt kata baskı yapmayacaktır. Dilerseniz katlar artırabilir 3. kat da eklenebilir. Süsleme yapmak içinse pastayı standın üzerine alarak şeker hamurundan hazırlanan çiçekler yerleştirilir.



Fotoğraf 5.38: Nişan pastası

5.2.3.2. Nişan ve Düğün Pastası Örnekleri



Fotoğraf 5.39: Nişan ve düğün pastaları



Fotoğraf 5.40: Nişan ve düğün pastaları

5.3. Özel Gün Pastalarının Yapımında Dikkat Edilecek Noktalar

- Şeker hamuru ile çalışırken renklerin birbirine karışmamasına özen gösterilmelidir.
- Şeker hamuru kullanılacağı kadar poşetten çıkarılmalıdır. Şeker hamurunun dışarıda beklemesi, kuruması ve sertleşmesine neden olur.
- Yapılması planlanan konseptte uygun şablonlar uygulamaya başlamadan önce hazırlanmalıdır.
- Pasta konseptte uygun şekil, renk ve figürlerle tasarlanmalıdır.
- Yapılan tüm figür ve çiçek çalışmalarında her bir figür ve çiçeğin kuruma süresi farklıdır. Bu süreler dikkate alınarak çalışılmalı, kurumamış figür ve çiçekler pastanın üzerine yerleştirilmemelidir.
- Pasta son haline getirildikten sonra uzun süre bekletilmez. Pastanın beklemesi gerekiyorsa süsleme yapılmadan buzdolabında en fazla 1 gün bekletilebilir.
- Kaplama hamuru olabildiğince ince açılmalı fakat hamuru kaplarken veya sonrasında çatlama ve kırılma olmaması için özen gösterilmelidir.
- Gıda boyasıyla çalışırken rengin diğer hamurlara ve figürlere karışması engellenmeli, bunun için eldiven takmalı, her renkte farklı eldiven kullanılmalı, tezgâh ve aparatlar her renk kullanımından sonra temizlemelidir.

UYGULAMALI TEST

Mutfak ortamında yaş pasta hazırlama tekniğini uygulayarak, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte görkemli viktorya pastası hazırlayınız.

Görkemli Viktorya Pastası

➤ Malzemeler

- Sünger kek için
 - 200 g tuzsuz tereyağı, oda sıcaklığında
 - 200 g toz şeker
 - Bir tutam tuz
 - ½ vanilya çubuğunun tohumları
 - 4 orta boy yumurta
 - 200 g un 3 yemek kaşığı ahududu reçeli
- Tereyağlı dolgu kreması için
 - 300 g tuzsuz tereyağı oda sıcaklığında
 - 300 g pudra şekeri, elenmiş
 - Bir tutam tuz
 - ½ vanilya çubuğunun tohumları
 - Az miktarda pembe gıda boyası
- Şeker şurubu için
 - 150 ml su
 - 150 g toz şeker
 - Tohumlarını çıkardığımız vanilya çubuğu



Fotoğraf 5.41: Görkemli viktorya pastası

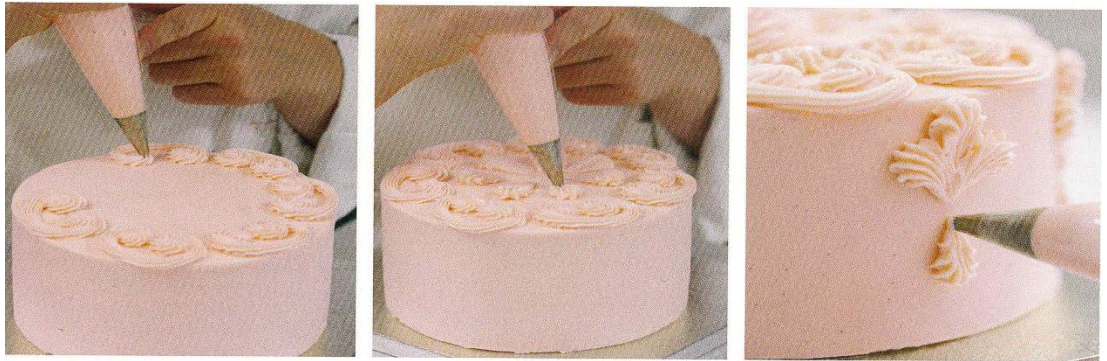


Fotoğraf 5.42: Viktorya pastası dilimi

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1.Kek için: tereyağı, toz şeker, tuz ve vanilyayı mikserle çırpınız mı?		
2.Yumurta hafifçe çırpıp yavaş yavaş tereyağlı karışıma eklediniz mi?		
3. Karışım kesilmeye başlarsa yumurta eklemeyi bırakıp biraz un eklediniz mi?		
4. Yumurtaların tamamını ekleyip kalan unu eleyerek eklediniz mi ?		
5.Hamuru eşit olarak 3 adet kenarları yağlanmış tabanına yağlı kâğıt serilmiş yuvarlak kek kalıbına paylaştırdınız mı?		
6.Önceden ısıtılmış 175°C’de 15-20 dakika pişirdiniz mi?		
7.İslatma şurubu için toz şeker ve suyu kaynatıp en son vanilyayı eklediniz mi?		
8.Kekler ılıkken soğuk şeker şurubu ile ıslatıp soğuduktan sonra da streçe sarıp bir gece dinlendirdiniz mi?		
9.Krema için gıda boyası hariç tüm malzemeleri krema haline gelene kadar çırpıp en son gıda boyası ile pastel bir renk alana kadar çırpınız mı?		
10.Kekleri bıçakla tıraşlayıp düzeltikten sonra ilk kata krema ikinci kata ahududu reçeli sürüp ve en son pastanın üzeri ve kenarlarını krema ile kapladınız mı?		
11.Yıldız uç taktığınız krema torbasına kremayı doldunuz mu?		
12.Pastanın üstünü ve kenarlarını yıldız uç krema torbasını kullanarak süslediniz mi?		
13.Hazırladığınız pasta buzdolabında soğuduktan sonra servis tabağına alıp sunuma hazırladınız mı?		



Fotoğraf 5.43: Görkemli viktorya pasta süslemesi

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

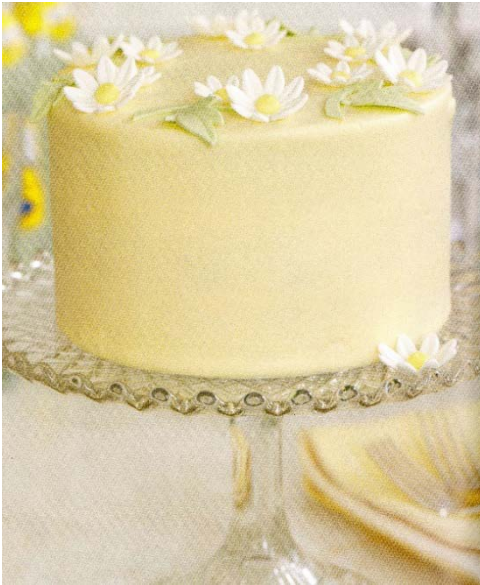
MODÜL DEĞERLENDİRME

Mutfak ortamında yaş pasta hazırlama tekniğini uygulayarak, iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, pişkinlik, lezzet ve görünüşte limonlu limoncello pastası hazırlayınız.

Limolu Limoncello Pastası

➤ Malzemeler

- Sünger kek için
 - 200 g tuzsuz tereyağı, oda sıcaklığında
 - 200 g toz şeker
 - Bir tutam tuz
 - 2 adet limonun ince rendelenmiş kabuğu
 - 4 orta boy yumurta
 - 200 g un
- Tereyağlı dolgu kreması için
 - 80 g tuzsuz tereyağı sıcaklığında
 - 80 g pudra şekeri, elenmiş
 - Bir tutam tuz
 - 40 g limon reçeli
- Süslemek için
 - 150 g beyaz modelleme hamuru
 - Şeker şurubu için yeşil ve sarı renkte gıda boyası
 - 150 ml limon suyu (taze sıkılmış)
 - Bir miktar royal krema
 - 150 g toz şeker



Fotoğraf 5.44: Limolu limoncello pastası



Fotoğraf 5.45: Limolu limoncello pastası dilim

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri **Evet**, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1.Kek için: tereyağı, toz şeker, tuz ve limon kabuğunu mikserle çırpınız mı?		
2.Yumurta hafifçe çırpıp yavaş yavaş tereyağlı karışıma eklediniz mi?		
3. Karışım kesilmeye başlarsa yumurta eklemeyi bırakıp biraz un eklediniz mi?		
4. Yumurtaların tamamını ekleyip kalan unu eleyerek eklediniz mi ?		
5.Hamuru eşit olarak 3 adet kenarları yağlanmış tabanına yağlı kâğıt serilmiş yuvarlak kek kalıbına paylaştırdınız mı?		
6.Önceden ısıtılmış 175°C’de 15-20 dakika pişirdiniz mi?		
7.İslatma şurubu için toz şeker ve limon suyunu tüm şeker kristalleri eriyene kadar kaynattınız mı?		
8.Kekler ılıkken soğuk şeker şurubu ile ıslatıp soğuduktan sonra da streçe sarıp bir gece dinlendirdiniz mi?		
9.Krema için limon reçeli hariç tüm malzemeleri krema haline gelene kadar çırpıp en son limon reçelini de ekleyip pürüzsüz hale gelene kadar çırpınız mı?		
10.Kekleri bıçakla tıraşlayıp düzeltikten sonra keklerin aralarına kremanın üçte birini sürerek kekleri üst üste yerleştirdiniz mi?		
11.Kalan krema ile kenarlarını ve üzerini sıvayarak kapladıktan sonra buzdolabında soğuttunuz mu?		
12. Modelleme hamurunun üçte birlik kısmını soluk yeşil olana renk olana kadar renklendirdiniz mi?		
13.Royal kremayı soluk bir sarı ekde edene kadar renklendirdiniz mi?		
14.Beyaz modelleme hamuruyla papatyaya şeklindeki kalıpları kullanarak 12 adet papatyaya hazırladınız mı?		
15.Yeşil modelleme hamuruyla kesici ve silikon kalıpları kullanarak 6 adet dal ve yaprak hazırladınız mı?		
16. Hazırladığınız papatyaya, dal ve yaprakları pastanın üzerine daire olacak şekilde dağıttınız mı?		
17.Modelleme hamurlarının pastanın üzerine yapışması için altlarına bir miktar krema sürdünüz mü?		
18.Papatyaların ortasına sarı royal kremadan nokta şeklinde sıktınız mı?		
19.Hazırladığınız pastayı oda sıcaklığında iken servis tabağına alıp sunumunu yaptınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	D
3	E
4	D
5	B
6	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	D
3	D
4	B
5	Kabartma tozu-vanilya
6	ovaleks
7	Krem patisleri
8	30-40

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	pandispanya
2	ısıtılmış
3	30g – 25g
4	glazür
5	150-50

KAYNAKÇA

- DİZLEK, Halef, **Kremalı Kek (Yaş Pasta) Bileşenleri ve Üretimi**, Dünya Gıda Dergisi, S:6 (2013), s.77-86.
- KAYAER, Okan, **Executive Pastry Chef, Angelique Cafe Restaurant**, Trabzon.
- PORSCHE, Peggy, **Butik Pastacılık**, Remzi Kitabevi.
- TÜRKAN, Cemal **Aşçılık**, Cemal Türkan Yayınları, Basım Ofset, Ankara, 2012.
- TÜRKAN, Cemal **Mutfak Teknolojisi**, Cemal Türkan Yayınları, Basım Ofset, Ankara, 2012.
- YEĞEN, Ekrem Muhittin, **Alaturka-Alafranga Tatlı-Pasta Öğretimi**, İnkılap Kitapevi, İstanbul, 1974.
- MEB Yaş Pastalar Megep Modül, Anadolu Okul Yayınları/Ankara, 2006.
- MEB Krema, Sos ve Şuruplar Megep Modül, Anadolu Okul Yayınları/Ankara, 2006.