

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

PASTA VE KURABIYE DEKORLARI

Ankara, 2019

- Bu bireysel öğrenme materyali, mesleki ve teknik eğitim okul / kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- **PARA İLE SATILMAZ.**

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
.....	2
1. KAPLAMA HAMURLARI	2
1.1. Kaplama Hamuru Tanımı	2
1.1.1. Kaplama Hamurlarını (Şeker Hamuru, Badem (Marzipan) Hamuru) Hazırlanmasında Kullanılacak Araç Gereçler	2
1.3. Kaplama Hamurunun Kullanıldığı Yerler	3
1.4. Kaplama Hamuru Çeşitleri	4
1.4.1. Şeker Hamurunun Tanımı ve Kullanıldığı Yerler	4
1.4.2. Marzipan Hamurunun Tanımı ve Kullanıldığı Yerler	5
1.4.3. Marzipan Hamurunun Hazırlanması	6
1.5. Kaplama Hamurunu Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar	7
1.6. Kaplama Hamurlarının Saklanması Dikkat Edilecek Noktalar	7
DEĞERLER ETKİNLİĞİ	8
UYGULAMA FAALİYETİ	9
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	12
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	14
2. KAPLAMA HAMURLARINDAN MODELLEMELER YAPMA	14
2.1. Kaplama Hamurlarından Modelleme Yaparken Kullanılan Araç Gereçler	14
2.2. Modelleme Teknikleri	17
2.2.1. Elle Şekil Verme ve Dikkat Edilecek Noktalar	17
2.2.2. Kalıpla Şekil Verme ve Dikkat Edilecek Noktalar	19
UYGULAMA FAALİYETİ	21
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	23
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	24
3. SÜSLEMELER YAPMA	24
3.1. Süslemede Kullanılan Araç Gereçler	25
3.2. Süslemede Kullanılan Süsleme Ürünleri	25
3.3. Süsleme Ürünlerinin Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar	40
UYGULAMA FAALİYETİ	42
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	44
ÖĞRENME FAALİYETİ-4	45
4. SOS DEKORLARI YAPMA	45
4.1. Sos Dekorlarının Özellikleri ve Pastacılıktaki Yeri	45
4.2. Sos Dekorunun Yapımında Kullanılan Araç Gereçler	45
4.3. Sos Dekorlarının Hazırlanması İlkeleri	47
4.4. Sos Dekor Çeşitleri	47
4.4.1. Beyaz Sos Dekorları	47
4.4.2. Çikolatalı Sos Dekorları	49
4.4.3. Meyve Sosu Dekorları	50
UYGULAMA FAALİYETİ	53
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	56
ÖĞRENME FAALİYETİ-5	57
5. KURABİYE SÜSLEME	57
5.1. Kurabiyelerin Pastacılıkta Yeri ve Önemi	57

5.2. Süslemede Kullanılacak Olan Kurabiyelerin zellikleri	57
5.3. Çeşitli Kurabiye Süsleme Teknikleri ve Kullanılan Araç Gereçler	58
5.3.1. Royal Icing ile Süsleme	58
5.3.2. Şeker Hamuruyla Süsleme.....	60
5.3.3. Çikolata ile Süsleme	61
5.3.4. Krema ve Granül Şekerler ile Süsleme.....	62
UYGULAMA FAALİYETİ.....	64
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	66
MODÜL DEĞERLENDİRME	67
CEVAP ANAHTARLARI.....	68
KAYNAKÇA	70

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL	Pasta ve Tatlı Yapımı
MODÜLÜN ADI	Pasta ve Kurabiye Dekorları
SÜRE	80/54
MODÜLÜN AMACI	Bireye/öğrenciye pasta ve kurabiye dekorları yapma teknikleri ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none">1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlayabileceksiniz.2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kaplama hamurundan amaca uygun modellemeler yapabileceksiniz.3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, kıvam, lezzet, görünüşe sahip krema, kremşanti hazırlayıp pasta ve kurabiyeyi süsleyebileceksiniz.4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, kıvam, lezzet ve görünüşte yapılacak sos dekorlarını kullanıp pastaları süsleyebileceksiniz.5. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çeşitli süsleme tekniklerini kullanıp kurabiyeleri süsleyebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Pasta yapım atölyesi Donanım: Kurabiye yapımında kullanılan kalıplar, tencere, spatula, Mikser (çırpıcı), ölçü kapları, çırpıcı, karıştırıcılar, kaplama şekillendirme aparatları çeşitli krema duyları
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirebileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Hayatımızın vazgeçilmezlerinden bir tanesini elbette pasta ve kurabiyeler oluşturmaktadır. İşin en zevkli kısmı; süsleme ve dekorlamadır. Süsleme bir sanattır. Çünkü pasta ve kurabiyeler inanılmaz bir çaba ve sabırla dekorlanır. Süsleme konusunda belli bir kural yoktur, kurabiye ve pastaları dilediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.

Kaplama malzemelerinin farklı çeşitleri farklı kullanım alanlarında süsleme amacıyla tercih edilmektedir. Pasta ve kurabiyelerinizi dekore etmek için hayal gücünüzü kullanabilirsiniz.

Yapacağınız her pasta ve kurabiye için şeker hamurundan, çikolatadan, çeşitli kremler ve krem şantiden, meyvelerden, soslardan nasıl farklı dekorlar yapabileceğinizi öğreneceksiniz Sizlerde alanınızda edineceğiniz bilgi ve becerileri pasta ve kurabiye dekorlarında farklılıklar yansıtarak ortaya koyabilirsiniz.

Bu bireysel öğrenme materyali ile pasta ve kurabiye dekorları yapmada kullanılan malzemelerle ilgili bilgi sahibi olacaksınız. Bu malzemeleri kullanarak yeni dekor örnekleri yapabileceksiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ -1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kaplama hamurlarını kullanılacağı yere göre hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Kaplama hamurlarının pasta ve kurabiyelerde dekor olarak kullanım amaçlarını araştırınız.
- Edindiğiniz bilgileri resim ve fotoğraflarla destekleyerek uyarıcı pano hazırlayınız.
- Bilgilerinizi arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

1.KAPLAMA HAMURLARI

1.1.Kaplama Hamuru Tanımı

Temel malzemeleri şeker, su, jelatin ve gliserol olan yenilebilir bir süsleme malzemesidir. Pasta ve kurabiyeleri süslemek ve figürler yapmak için kullanılır.

Özellikle butik pastacılık ve kişiye özel pasta, kurabiye tasarımlarda çok sık tercih edilmektedir. Pasta üzerinde pürüzsüz bir yüzey oluşmasını sağlayan ve süsleme için eklenen her malzemenin ihtişamlı gözükmemesini sağlayan kaplama hamurları kolay şekillendirilebilir olmasıyla da tercih edilmektedir. Her türlü modelleme ve kalıp çalışmasında kullanılan kaplama hamuru ile heykeller ve figürler yapmak mümkündür. Yapıldığında beyaz olan kaplama hamuru toz ya da sıvı gıda boyaları ile renklendirilebilir.

1.1.1.Kaplama Hamurlarını (Şeker Hamuru, Badem (Marzipan) Hamuru) Hazırlanmasında Kullanılacak Araç Gereçler

- Pudra şekeri: Kaplama hamurunun en temel malzemesidir. Kullanılacak pudra şekerinin nişastasız ve çok ince olmasına dikkat edilmesi gerekmektedir. Piyasada satılan pudra şekerlerinin içinde nem tutmaması için ortalama yüzde üç oranında nişasta bulunmaktadır. Kaplama hamuru yapımı sırasında çok fazla miktarda pudra şekeri kullanıldığından, nişasta da eklemiş olur, nişasta, hamurun esnekliğini engeller, kuru ve dağılan bir hamur olmasına sebep olur. Bu nedenle hamur yapımında kullanılacak pudra şekerinin içeriğinin dikkatli okunması gerekmektedir.
- Toz jelatin: kaplama hamuru yapımında kullanılacak olan jelatinin toz hâlinde olması gerekmektedir. Toz jelatin aktarlardan ve pasta malzemesi satan dükkânlardan temin edebilir. Mecbur kalınırsa yaprak jelatin de kullanılabilir, bu durumda 1 adet yaprak jelatin 3 gram toz jelatine eşittir. Jelatin hayvansal bir

üründür. Bitkisel olan ve bir çeşit yosundan elde edilen ve adına agar agar denilen bitkisel jelatinle hazırlanan vejetaryenlere yönelik kaplama hamurundan kaplama ve dekor lamada iyi sonuçlar alınamamaktadır.



Fotoğraf 1.1: Jelatin çeşitleri

- **Glikoz şurubu:** Özellikle mısır nişastasından elde edilen berrak, renksiz ve kıvamlı bir şuruptur. Aktarlardan ve pasta malzemesi satan dükkânlardan temin edebilir.



Fotoğraf 1.2: Glikoz şurubu

- **Kitre CMC/Tylose:** Kitre geven otundan elde edilen yabancı bir dikenin öz suyu olup, yapışma özelliği az olan zamktır. Piyasada toz şeklinde satılmaktadır. Özellikle modelleme hamuru yapımında kullanılan bir çeşit tutkal görevi gören CMC sentetik bir üründür. Pek çok şeker hamuru tarifinde CMC/Tylose yer almamaktadır, kullanılması şart değildir ama hamuru esnekleştirici özelliğinden ötürü kullanılması tavsiye edilir.

1.3. Kaplama Hamurunun Kullanıldığı Yerler

Her türlü pasta kaplamalarında, dekoratif ve maket kaplamaları ve süslemelerinde, figür yapmada ve özel gün kurabiyelerinde kullanılmaktadır.

1.4. Kaplama Hamuru Çeşitleri

1.4.1.Şeker Hamurunun Tanımı ve Kullanıldığı Yerler

Şeker hamuru; çeşitli figürler yapılabilen ya da pasta, kek ve kurabiye kaplamakta kullanılan, pudra şekeri bazlı, gıda boyası ile renklendirilebilen, yenilebilir, lezzetli bir hamurdur. Ana bileşenleri; glikoz, gliserin, pudra şekeri, toz jelatin ve sudur.

Şeker hamuru, kaplama hamuru olarak kullanılabilir. Böylelikle pastaya düzgün bir şekil verilebilir ve pürüzsüz bir görünüm sağlanabilir. Şeker hamuru yumuşatılarak açılacak kıvama getirilir. Mermer tezgâh, hamuru açmak için uygun bir zemindir. Hamurun açılacağı alana pudra şekeri veya nişasta serpmek, hamurun yapışmasını engelleyebilir. İstenen incelikte ve genişlikte açılan hamur dikkatlice tezgâhtan alınır, hava kalmayacak şekilde pastanın üzerine konur.

Şeker hamurunun yaygın olarak kullanıldığı diğer hamur çeşidi de modelleme hamurudur. Şeker hamurundan modellemede çeşitli figürler elde etmek için bazı sabitleyiciler eklenir. Bunun amacı, modellerinden istenen şekli oluşturabilmek ve oluşan şekli koruyabilmektir. Bu uygulamada dikkat edilmesi gereken önemli bir nokta vardır: Hamura sabitleştirici maddelerin eklenmesi, hamurun çabuk kurummasına sebep olur. Bundan dolayı hamur hazırlandıktan kısa bir süre içinde el ile şekillendirilir.



Fotoğraf 1.3: Hazır satılan şeker hamuru

➤ Şeker hamurunun hazırlanması

- **Malzemeler**
 - 900-1100 g pudra şekeri
 - 10 g toz jelatin
 - 60 ml su

- 120 ml glikoz şurubu
- 1 çay kaşığı tylose veya kitre
- **Yapılışı**
 - Pudra şekerini eleyiniz. 900 gramını tezgâha veya yoğurma kabına alınız. Geriye kalan miktarı kıvam ayarlamak için ayırınız.
 - Isıya dayanıklı bir kabın içerisine ılık ölçülü suyu, 1 yemek kaşığı toz jelatin ilave edilerek, 2-3 dakika kadar bekletiniz.
 - Bu süre içerisinde jelatinin suyu emerek, şişmesini sağlayınız.
 - Jelatin pelteleştiğinde benmari yöntemi ile jelatinin tekrar çözülmesi ve sıvılaşması sağlayınız.
 - Jelatin sıvılaştığında glikoz şurubunu katın ve glikoz şurubu ağdalı-ğından kurtulup sıvılaşana kadar bir kaşık yardımı ile karıştırınız.
 - Tüm malzeme sıvılaştığında kabınızı ocaktan alınız ve hazırladığınız pudra şekerinin üzerine dökünüz.
 - Sıvı malzeme sıcak olacağı için ilk etapta spatula yardımı ile şekerin sıvı malzemeye ile iyice karışmasını sağlayınız.
 - Daha sonra elinizle yoğurmaya başlayınız. Hamurunuz ilk etapta çok yapışkan olacaktır ama yoğurdukça toplanmaya başlayacaktır.
 - Elde ettiğiniz şeker hamuruna gıda boyası ilave edilerek değişik renklerde hamur elde edebilirsiniz.

1.4.2. Marzipan Hamurunun Tanımı ve Kullanıldığı Yerler

Marzipan kelimesi Almandan dilimize geçmiştir. Badem unu, pudra şekeri ve badem yağı, su ile karıştırılarak elde edilmektedir. Marzipan, karakteristik lezzetini toplam badem içeriğinin ağırlıkça %4'ten %6'ya kadarını oluşturan acı bademden alır. Bu yüzden ülkemizde badem ezmesi olarak da adlandırılmaktadır fakat şeker oranı daha yüksektir.

Marzipan hamuru değişken bir üründür, yumuşak ve esnek olduğu için oklava ile açılabilir, ekmeğin üzerine sürülebilecek kıvamdadır, istenilen formda da şekillendirmek mümkündür. Arzu edildiğinde renklendirici ve lezzet arttırıcıları da eklenebilmektedir. Tarihsel olarak bakıldığında marzipana eklenen lezzet arttırıcıların başında gül suyu gelmektedir. Çok yaygın olmamakla birlikte sade olarak tüketilebilir.

Çeşitli renklendiricilerle pasta üstü kaplama ve şekillendirmede güzel bir görünümün yanında lezzeti artırıcı etki sağlar. Pastaların üstüne her renk kaplanabilir, istenilen her şekli verebilir ve her nesnenin pastanın üzerinde gözükmeye sağlanabilir.

Marzipandan çeşitli şekiller yapılarak süsleme amaçlı kullanılabilir. Örneğin gıda boyası kullanarak küçük figürler şekillendirilir; hayvanlar, meyve ve sebzeler, toplar, çiçekler, heykelcikler, kitaplar vb.

Diğer yaygın kullanımları farklı boyutlardaki marzipan dolgulu çikolatalardır. Çikolatanın dolgusu olarak tek başına kullanılabilmesi gibi değişik aroma ve badem parçalarıyla da zenginleştirilebilir.

1.4.3. Marzipan Hamurunun Hazırlanması

➤ Malzemeler

- 140 g bademezmesi
- 60 g mısır nişastası
- 60 g pudra şekeri
- 60 g glikoz (veya mısır şurubu)

➤ Yapılışı

- Mutfak robotunda badem ezmesini, nişastayı ve pudra şekerini birlikte çekiniz.
- Daha sonra içerisine glikozu ekleyiniz ve beyaz renkte marzipan hamuru elde etmek için biraz daha robotta karıştırınız.
- Renkli hamur elde etmek için kullanmak istediğiniz renge ait gıda boyasını ekleyiniz ve karıştırma işlemine istediğiniz rengi elde edene kadar devam ediniz.
- Karışımdan alıp parmaklarınızda sıkıştırın. Eğer hamurumsu bir şekilde yapışyorsa olmuştur.
- Kuruysa bir miktar glikoz ekleyebilirsiniz. Daha sonra rengi ve kıvamı homojen bir hâl alana kadar tezgâhta yoğurunuz.
- Hava almayacak şekilde iyice sarınız ve kullanmadan önce en az 1 saat dinlendiriniz.



Fotoğraf 1.4: Marzipan hamuru

Marzipan hamuru kullanılmadığı zaman hemen bir streç filme sarılıp bekletilmelidir, aksi takdirde dış yüzeyi kuruyabilir (badem miktarına bağlı olarak). En uygun çalışma sıcaklığı ise oda sıcaklığıdır (22-23°C). Kullanmadığı dönemlerde dolapta bekletilmelidir.

Endüstriyel marzipan üretiminde invertaz enzimi kullanılarak şekerlenme (üründe şeker kristallerinin oluşması) engellenmektedir. AB standartlarına göre marzipan en az %14 badem yağı içermeli, su içeriği ise en fazla %8,5 olmalıdır.

1.5. Kaplama Hamurunu Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar

Açması ve sabitlemesi zor olan şeker hamurunu düzgünce kullanmak için dikkatli ve sakın davranmak gerekmektedir. Öncelikle kaplama hamurunu renklendirirken çok dikkatli olmak gerekir. Gıda boyası bitkisel olmasına rağmen şeker hamuru üzerinde çok kolay yayılabilen, tezgâha ve mutfak malzemelerine kolay bulaşabilen bir malzemedir. Kaplama hamuru yapısı gereği hava ile temas ettiğinde çok kolay sertleşmektedir. Bunun önüne geçmek için hamuru hava almayan bir poşette saklamak sadece kullanılacak miktarı poşetten çıkarıp kullanmak hamurun sertleşmesini engellemektedir. Hamuru kullanmadan önce elde yoğurarak ısıtıp yumuşatmak gerekir. Yumuşayan hamuru merdane yardımı ile açmak kaplama ve çeşitli süsler hazırlamak için gereklidir. Açma işleminin kolay olması için tezgâha biraz nişasta veya pudra şekeri serpmek gerekmektedir. Kaplama hamuru ile yapılan kaplamanın üzerine yapıştırılacak figürlerin sabitlenmesi için bir miktar ıslatmak gerekir. Ancak şeker su ile temas ettiğinde kolayca eriyebileceğinden fırça yardımı ile miktarının ayarlanması gereklidir. Bu işlem daha çok kalıpla kesilen figürler için uygundur. Ancak üç boyutlu figürleri yerleştirmek için kürdanlar kullanılmaktadır.

Kaplama hamuru ile kaplanacak pandispanya ve kurabiyelerin yüzeyleri daha rahat süsleme yapılabilmesi için düzgün olmalı. Süsleme nedeniyle üzerlerine ağırlık geleceği için de daha sağlam ve tok yapıda olmalıdırlar. Kurabiyeler daha uzun süre bekleyeceği için mümkünse yumurtasız hazırlanabilen tarifler olmalıdır. Kaplama hamurunun yapışması için yüzeyi pasta kreması, krem şanti, ballı su gibi malzemelerle nemlendirmek gerekir. Sürülen malzeme çok ince olmalı, fazlası şeker hamurunu nemlendirmekte ve yapısını bozmaktadır.

1.6. Kaplama Hamurlarının Saklanması Dikkat Edilecek Noktalar

Kaplama hamuru hava almayacak şekilde saklanmalıdır. Yoksa kısa sürede kurur, sertleşir ve işlenmesi zorlaşır. Kurumasını engellemek için kullanılan miktar alındıktan sonra geri kalan miktarın mutlaka hava almayacak şekilde poşet, saklama kabı ya da ambalajının içerisinde saklanması gerekmektedir. Buzdolabında saklanmasına gerek yoktur. Kaplama hamuru ile kaplanmış pastalar ve modellemeler de de servise kadar direkt güneş ışığı almayan, serin ve kuru bir ortamda bekletilebilir.

YOLUMUZDAKİ ENGELLER

Eski zamanlarda bir kral, saraya gelen yolun üzerine kocaman bir kaya koydurmuş, kendisi de pencereye oturmuştu. Bakalım neler olacak? Ülkenin en zengin tüccarları, en güçlü kervancıları, saray görevlileri birer birer geldiler, sabahtan öğlene kadar. Hepsi kayanın etrafından dolaşıp saraya girdiler. Pek çoğu kralı yüksek sesle eleştirdi. Halkından bu kadar vergi alıyor, ama yolları temiz tutamıyordu. Sonunda bir köylü çıkageldi. Saraya meyve ve sebze getiriyordu. Sırtındaki küfeyi yere indirdi, iki eli ile kayaya sarıldı ve ıkına sıkına itmeye başladı. Sonunda kan ter içinde kaldı ama kayayı da yolun kenarına çekti. Tam küfesini yeniden sırtına almak üzereydi ki, kayanın eski yerinde bir kesenin durduğunu gördü. Açtı. Kese altın doluydu. Bir de kralın notu vardı içinde.

"Bu altınlar kayayı yoldan çeken kişiye aittir" diyordu kral.

Köylü, bugün dahi pek çoğumuzun farkında olmadığı bir ders vermişti.

"Her engel, yaşam koşullarınızı daha iyileştirecek bir fırsattır."

Sizde yaşamınızda karşınıza çıkan engelleri düşününüz?

1. Engel olarak gördüğünüz ve çözebildiklerinizle ilgili iki örnek,
2. Engel olarak gördüğünüz ve çözemediklerinizle ilgili iki örnek, yazınız.

- Yazdığınız örneklerden yola çıkarak azimli olmanın kazandırdıklarını içeren aileniz veya yakın çevrenizden örnekler alarak beş tanesini küçük kâğıtlara yazınız.
- Sınıfta oluşturacağımız **AZMİN ZAFERİ** adlı kutuya atarak hepsinin bir arada toplanmasını sağlayınız.
- Toplanan örneklerden rast gele çekerek siz o örnek olayı yaşasaydınız neler yapabilirdiniz kısaca sınıf ortamında anlatınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak şeker hamuru hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kişisel iş kıyafetlerinizin temiz ütülü olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Çalışma ortamında iş kıyafetlerinizi eksiksiz (bone, kaymaz terlik, koruyucu önlük, vb.) giymeyi alışkanlık hâline getirmelisiniz.➤ Ellerinizde yara veya kesik varsa eldiven giymelisiniz.➤ Tırnaklarınızın kısa ve ojesiz olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Nezle grip vb. bulaşıcı hastalığınız varsa maske takmalısınız.➤ Çalışma ortamınızın hijyenini, tezgâhlarınızı kullanmadan önce deterjanlı su ile silerek, durulayarak ve kurulayarak sağlamalısınız.
➤ Şeker hamuru için gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kullanacağınız miktarlarda gereçleri tartarak ayrı ayrı porselen veya cam derin kaplara koymalısınız.➤ Elenmesi gereken gereçleri mutlaka elyerek kullanmayı alışkanlık hâline getirmelisiniz.➤ Verilen ölçülere uymanızın ürününüzün kalitesine etkili olduğunu düşünerek dikkatli olmalısınız.➤ Düzenli çalışmanın zaman ve enerji tasarrufu açısından önemine dikkat etmelisiniz.
➤ Şeker hamuru için araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları kullanım sırasına uygun tezgâha yerleştirmelisiniz.➤ Araçları kullanmadan önce temizliğini kontrol etmelisiniz.➤ İşe uygun araç seçmenin iş güvenliği için gerekli olduğuna dikkat edebilirsiniz.➤ Planlı çalışmanın zaman ve enerji tasarrufu açısından önemine dikkat etmelisiniz.
➤ İşlem basamaklarına uyarak hamuru hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Verilen reçeteyi işe başlamadan önce anlayarak okumalısınız.

<ul style="list-style-type: none"> • Malzemeler <ul style="list-style-type: none"> ➤ 900-1100 g pudra şekeri ➤ 10 g toz jelatin ➤ 60 ml su ➤ 120 ml glikoz şurubu ➤ 1 çay kaşığı tylose veya kitre 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yapacağınız işleri işlem sırasına göre gruplandırmalısınız. ➤ Reçetede verilen aşamaları sırasıyla uygulayarak istenilen nitelikte ürün yapmalısınız. ➤ Pudra şekerini eleyiniz. 900 gramını Tezgâha veya yoğurma kabına alınız. Geriye kalan miktarı kıvam ayarlamak için ayırmalısınız. ➤ Isıya dayanıklı bir kabın içerisine ılık ölçülü suyu, 1 yemek kaşığı toz jelatini ilave edilerek, 2-3 dakika kadar bekletmelisiniz. ➤ Bu süre içerisinde jelatinin suyu emerek, şişmesini sağlayınız. ➤ Jelatin pelteleştiğinde benmari yöntemi ile jelatinin tekrar çözülmesi ve sıvılaşması sağlamalısınız. ➤ Jelatin sıvılaştığında glikoz şurubunu katın ve glikoz şurubu ağdalığından kurtulup sıvılaşana kadar bir kaşık yardımı ile karıştırmalısınız. ➤ Tüm malzeme sıvılaştığında kabınızı ocaktan alınız ve hazırladığınız pudra şekerinin üzerine dökmelisiniz. ➤ Sıvı malzeme sıcak olacağı için ilk etapta spatula yardımı ile şekerin sıvı malzemeyle iyice karışmasını sağlamalısınız. ➤ Daha sonra elinizle yoğurmaya başlamalısınız. Hamurunuz ilk etapta çok yapışkan olacaktır ama yoğurdukça toplanmaya başlayacaktır. ➤ Elde ettiğiniz şeker hamuruna gıda boyası ilave edilerek değişik renklerde hamur elde edebilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamuru soğutunuz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şeker hamurunun soğutulma yöntemlerini değişik kaynaklardan araştırmalısınız. ➤ Çalışma ortamınızın ısını kontrol etmelisiniz. Soğutma işlemi için değişik araçlardan yararlanmalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Elde ettiğiniz hamuru saklayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şeker hamurunun saklama yöntemlerini değişik kaynaklardan araştırmalısınız. ➤ Ürününüzün kalitesi için saklama koşullarının önemine dikkat etmelisiniz.

	➤ Ağız açık kalan ürünün kuruyabileceğini düşünmelisiniz.
--	---

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi kaplama hamuru bileşenlerinden değildir?
A) Su
B) Gliserol
C) Mahlep
D) Pudra şekeri
E) Jelatin
2. Aşağıdakilerden hangisi kaplama hamurlarının butik pastacılıkta tercih nedenlerinden değildir?
A) Pasta üzerinde pürüzsüz bir yüzey oluşmasını sağlaması
B) Süsleme için eklenen her malzemenin ihtiyamlı gözükmemesini sağlaması
C) Kolay şekillendirilmesi
D) Kalıp çalışmasında kullanılması
E) Renginin beyaz olması
3. Aşağıdakilerden hangisi kaplama hamuru yapımında kullanılacak pudra şekerinin özelliklerindendir?
A) Nişastasız ve ince olması
B) % 3 oranında nişasta içermesi
C) Nişastalı ve kalın olması
D) Nem tutucu olması
E) Esneklik vermesi
4. Aşağıdakilerden hangisi kaplama hamuru yapımında kullanılacak glikoz şurubunun özelliklerindendir?
A) Buğday nişastasından elde edilmesi
B) Mısır nişastasından elde edilmesi
C) Arpa nişastasından elde edilmesi
D) Çavdar nişastasından elde edilmesi
E) Yulaf nişastasından elde edilmesi
5. Aşağıdakilerden hangisi kaplama hamurunun kullanım alanlarından değildir?
A) Pasta kaplamaları
B) Maket kaplamaları
C) Dekoratif süslemeleri
D) Çikolata kaplamaları
E) Özel gün kurabiyeleri

6. Aşağıdakilerden hangisi marzipan yapımında kullanılacak gereçlerden değildir?
A) Badem ezmesi
B) Badem unu
C) Pudra şekeri
D) Badem yağı
E) Su
7. Aşağıdakilerden hangisi marzipan hamuru ile çalışırken en uygun ısı aralığıdır?
A) 23-24°C
B) 25-26°C
C) 22-23°C
D) 21-22°C
E) 20-21°C
8. Aşağıdakilerden hangisi kaplama hamurunun ürüne yapışması için yüzeyi nemlendirmede kullanılacak gereçlerden değildir?
A) Pasta kreması
B) Ballı su
C) Krem şanti
D) Marmelat
E) Su
9. Aşağıdakilerden hangisi kaplama hamurunun saklanması dikkat edilecek noktalardan değildir?
A) Güneş ışığı almayan ortam
B) Serin ve kuru ortam
C) Hava almayacak şekilde poşette
D) Buzdolabında saklanmalı
E) Buzdolabında saklanmamalı
10. Aşağıdakilerden hangisi modelleme hamuru yapımında kullanılması gereken sabitleyici özelliği olan gereçtir?
A) Glikoz şurubu
B) Badem unu
C) Pudra şekeri
D) Jelatin
E) Kitre(CMC/Tylose)

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kaplama hamurundan amaca uygun modeller yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

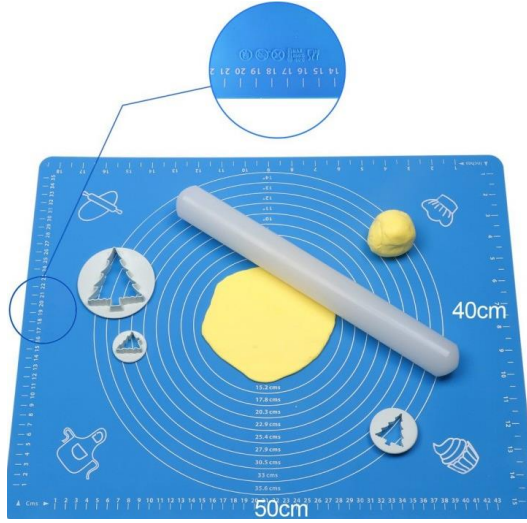
- Kaplama hamurlarından modellemeler yapmak için kullanılan teknikleri araştırınız.
- Edindiğiniz bilgiler yardımı ile üç boyutlu ve kalıpla örnek modellemeler yapınız.
- Edindiğiniz bilgileri resim ve fotoğraflarla destekleyerek uyarıcı pano hazırlayınız.
- Bilgilerinizi arkadaşlarımızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

2. KAPLAMA HAMURLARINDAN MODELLEMELER YAPMA

2.1. Kaplama Hamurlarından Modelleme Yaparken Kullanılan Araç Gereçler

Kaplama hamurlarının kolay kullanılabilmesi için çeşit çeşit araç gereçler vardır. Hamuru açarken üzerinde herhangi bir iz olmaması için silikon mat, ince detayları kolayca kesebilmek için bıçaklar, kolay şekil verebilmek için kurabiye kalıplarına benzer kalıplar ve şablonlar vardır. Bu araçların hepsi kaplama hamurundan süsler ve dekorlama yaparken işleri kolaylaştırmak amacıyla kullanılır. Bu araçların yansıra kürdan, çatal, bıçak ucu, kavanoz veya plastik kapak gibi araçlardan da yararlanabilirsiniz.

- **Kaplama hamuru matı:** Hamurun açma aşamasında zemin üzerindeki kalıntılardan hamur içine yabancı malzeme karışmaması ve üstünde farklı izler çıkması için kullanılır. Ayrıca silikon mat ile kendinize bir çalışma alanı da yaratmış oluyorsunuz.



Fotoğraf 2.1:Silikon mat

- **Kaplama hamuru modelleme aparatları;** özellikle hayvan veya insan figürlerinde yüze, ellere, ayaklara şekil verilmesi gerektiğinde bu malzemelerden yardım alınır. Her bir ucun farklı bir amacı vardır. Örneğin; kedi ağzı yaparken ince sivri bir uçla önce ince bir ağız çizmek, daha sonra minik yuvarlak bir uçla da kenarlara bitiş yapılması gerekmektedir. İnce işçilik gerektiren işlerde küçük ve sivri uçlu aparatlardan yararlanmak zaman ve enerjinin verimli kullanılmasının yanı sıra oluşturulacak ürün kalitesini de artırmaktadır.



Fotoğraf 2.2:Modelleme aparatları

- **Kaplama hamuru şekil oklavası:** Yapılmasının mümkün olmadığı veya yapılabilmesinin çok zor olduğu desenleri yapmak için kullanılır. Örneğin, çiçek motifli bir şeker hamuru tabanı bunu elinizle tek tek yapabilemeniz pek mümkün

değildir. Bunun gibi durumlarda bu şekilli aparatları kullanarak hamur üzerinde desen oluşturabilirsiniz. Açılan kaplama hamuru üzerinden bu aparatlarla geçildiğinde istenen motif hamur üzerine çıkmaktadır. Bu şekil aparatları genelde silikon malzemeden yapılmaktadır.



Fotoğraf 2.3: Şekil oklavası

- **Kaplama hamuru bıçakları:** Şekiller ve motifler yapılırken ince işlerin yapılacağı zaman kullanılır. Çok ince ve keskin uçları vardır. Ayrıca normal bıçaklar gibi keskin uçları çok uzun değildir, onun yerine tutma kolaylığı için tutma yerleri daha uzundur.
- **Kaplama hamuru kalıpları ve şablonları:** Hamura kolaylıkla şekil vermek için kullanılır. Kurabiye kalıplarına benzeyen bu malzemeleri kaplama hamurunda da aynı şekilde kullanılmaktadır. Hamuru açıp üzerine kalıpla bastırıp, şekil çıkartılır ve kaplanacak ürünün üzerinde kullanılır. Bazı kalıplar ile 2 boyutlu düz bir desen oluşturken, bazı kalıplar daha gelişmiş ve üç boyutlu şekiller çıkartılabilmektedir. Bu kalıplar daha derin bir yapıda ve arkadan itmeli bir mekanizma ya sahiptir şekillendirilen kaplama hamuru kısmı üstteki aparat kısmının itilmesi ile çıkartılmaktadır.
- **Cımbız:** Şeker hamurunu sıkıştırarak dekoratif desen yapmak için kullanılır.
- **Çeşitli drajeler/damlalar:** Renkli, gümüş, damla şeklinde şekerler, figürlerde göz, ağız veya çiçeklerde son süsleme amacı ile kullanılırlar.
- **Fırçalar:** Çok amaçlı kullanılabilirler ve çeşitli boylarda olabilirler. Süpürmek, yapıştırmak ve boyamak için kullanılırlar.
- **Modelleme süngeri:** Genellikle çiçek yapımında kullanılır. Esnekliği sayesinde hamura zarar vermeden rahatlıkla inceltme ve volanlama işlemi yapılabilir.
- **Şekillendiriciler:** Modelleme, kesme, figür yapımı, şekillendirme gibi ince işlerde size yardımcı olur.
- **Kurabiye kalıpları:** Esas amacı hamurdan şekilli kurabiye kesmek olan bu aparatlar şeker hamuru için de kullanılabilir.
- **Merdane:** Çeşitli malzemelerden yapılmış, değişik boyutlarda olanları vardır. Şeker hamurunu açma ve taşıma için kullanılır. Ayrıca açılan şeker hamurunun yüzeyinde değişik desenler oluşturmak için desenli merdaneler de bulunmaktadır.

- **Şeker hamuru ütüsü:** Pasta üzerindeki kaplamayı düzleştirmek için kullanılır.
- **Tırtıklı rulet:** Kesme ve kenarlara tırtık vermek için kullanılabilir.
- **Yaprak veya çiçek kalıpları:** Küçük büyük birçok boyda desenler çıkartmak için kullanılan kalıplar.
- **Kürdan:** Renklendirici sürme, taşıma, iz çıkarma, sabitleme gibi birçok amaç için kullanılırlar.

2.2. Modelleme Teknikleri

2.2.1. Elle Şekil Verme ve Dikkat Edilecek Noktalar

Hamurlar hazırlandıktan sonra farklı renklerde gıda boyaları ilave edilerek hamura istenen renk verilir. Renk verme esnasında hamurun kurumamasına özen gösterilmelidir. Hamur kurursa çatlama meydana geleceğinden istenen şeklin verilmesinde olumsuzluklar yaşanabilir. Günümüzde şeker hamurunun kullanım alanları oldukça artmıştır. Öyle ki bu hamurla kaplanan pastalar, üç boyutlu figürler kullanılarak süsleme yapılabildiğinden dolayı kokteyl ve diğer kutlamaların vazgeçilmez hâline gelmiştir.



Fotoğraf 2.4. Elle modelleme



Fotoğraf 2.5: Elle modelleme

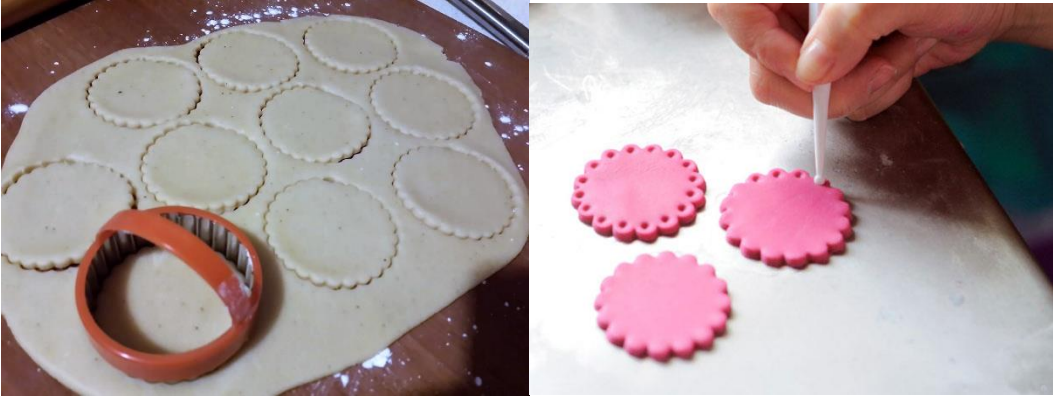


Fotoğraf 2.6: Elle modelleme

2.1.2. Kalıpla Şekil Verme ve Dikkat Edilecek Noktalar

Piyasada pek çok çeşit kalıp, hazır hâlde bulunmaktadır. Günümüzde bu kalıplar sık sık kullanılmaktadır. Şeker ya da marzipan hamuru hazırlandıktan sonra merdane yardımıyla açılarak uygun kalıp kullanımı ile istenilen şekil verilir ve yapılan şekiller pasta ve kurabiye dekorunda kullanıma hazır hâle getirilir.

Kalıp kullanılarak şeker hamuru ya da marzipan hamuruna farklı şekiller verilmeden önce hamurun pürüzsüz olmasına dikkat edilmelidir. Bunun yanında kullanılacak kalıpların imal edildiği malzemenin özellikle paslanmaz madenlerden yapılmış olmasına da özen gösterilmelidir.



Fotoğraf 2.7: Kalıplama modelleme

➤ **Figürleri Pasta Üzerine Yerleştirme**

Şeker hamuru ve marzipandan hazırlanan figürler pasta üzerine yerleştirilir. Hazırlanan figürlerin pasta üzerine yapıştırılmasında krema, kremşanti, şekerli su, ballı su, marmelat ve reçel püreleri kullanılmalıdır. Figürlerin pastanın özelliğine göre yerleştirilmesine özen gösterilmelidir.



Fotoğraf 2.8: Modelleri yerleştirme

UYGULAMA FAALİYETİ



İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak, yukarıda verilen modellemeyi şeker hamuru veya marzipan hamuru kullanarak yapınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kişisel iş kıyafetlerinizin temiz ütülü olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Çalışma ortamında iş kıyafetlerinizi eksiksiz (bone, kaymaz terlik, koruyucu önlük, vb.) giymeyi alışkanlık hâline getirmelisiniz.➤ Ellerinizde yara veya kesik varsa eldiven giymelisiniz.➤ Tırnaklarınızın kısa ve ojesiz olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Nezle grip vb. bulaşıcı hastalığınız varsa maske takmalısınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Araç ve gereçlerinizi hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları kullanım sırasına uygun tezgâha yerleştirmelisiniz.➤ Araçları kullanmadan önce temizliğini kontrol etmelisiniz.➤ İşe uygun araç seçmenin iş güvenliği için gerekli olduğuna dikkat etmelisiniz.➤ Kullanacağınız miktarlarda gereçleri ayrı ayrı poşetlere koymalısınız.➤ Elenmesi gereken gereçleri mutlaka elyerek kullanmayı alışkanlık hâline getirmelisiniz.➤ Verilen ölçülere uymanızın ürününüzün kalitesine etkili olduğunu düşünerek dikkatli olmalısınız.➤ Düzenli çalışmanın zaman ve enerji tasarrufu açısından önemine dikkat etmelisiniz.

<p>➤ İşlem basamaklarına uyararak modellemeyi yapınız.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şeker hamuru veya marzipan ile modelleme ilkelerini araştırmalısınız. ➤ Verilen modelleme örneğini işe başlamadan önce dikkatlice incelemelisiniz. ➤ Yapacağınız işleri işlem sırasına göre gruplandırmanız. ➤ Örnekte verilen aşamaları sırasıyla uygulayarak istenilen nitelikte ürün yapmalısınız. ➤ Modelleme yaparken düzgün şekilde olması için eldiven kullanabilirsiniz ➤ Eliniz sık sık terliyor ise nişasta ile kurulamalısınız. ➤ Modellemenin oran orantılarına dikkat etmelisiniz.
<p>➤ Elde ettiğiniz modellemeyi saklayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şeker hamuru veya marzipanın saklama yöntemlerini değişik kaynaklardan araştırmalısınız. ➤ Ürününüzün kalitesi için saklama koşullarının önemine dikkat etmelisiniz. ➤ Elde ettiğiniz modellemeyi uygun bir tema için kullanmalısınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1. Araçların hepsi kaplama hamurundan ve yaparken işleri kolaylaştırmak amacıyla kullanılmaktadır.
2. Kaplama hamurunu açarken üzerinde herhangi bir iz olmaması içinkullanılmaktadır.
3. Özellikle hayvan veya insan figürlerinde yüze, ellere, ayaklara şekil verilmesi gerektiğindedan yararlanılmaktadır.
4. Yapılmasının mümkün olmadığı veya yapılabilmesinin çok zor olduğu desenleri yapmak için kullanılmaktadır.
5. Kaplama hamurları hazırlandıktan sonra farklı renklerde ilave edilerek hamura istenen renk verilmektedir.
6. Hamura renk verme esnasında hamurun özen gösterilmelidir.
7. Şeker ya da marzipan hamuru hazırlandıktan sonra yardımıyla açılarak uygun kalıp kullanımı ile istenilen şekillendirmeler yapılmaktadır.
8. Kalıp kullanılarak şeker hamuru ya da marzipan hamuruna şekiller verilmeden önce hamurun olmasına dikkat edilmelidir.
9. Hazırlanan figürlerinnın temasına göre yerleştirilmesi gerekmektedir.
10. Kaplama hamurlarıyla kaplanan pastalar, üç boyutlu kullanılarak süsleme yapılabildiğinden kokteyl ve diğer kutlamaların vazgeçilmezi olmuşlardır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, kıvam, lezzet, görünüşe sahip krema, krem şanti hazırlayıp pasta ve kurabiyeyi süsleyebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Süsleme için kullanılan gereçleri ve özelliklerini araştırınız.
- Süsleme tekniklerinin benzer ve farklılıklarını şematize ediniz.
- Edindiğiniz bilgileri resim ve fotoğraflarla destekleyerek uyarıcı pano hazırlayınız.
- Bilgilerinizi arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

3. SÜSLEMELER YAPMA

Pasta ve kurabiye süslemek için çeşitli yöntem ve malzemelerden yararlanılabilir. Süslemede amaç görsel hitap uyandırmak olmakla beraber günün anlamına uygun temanın ana fikrini yansıtan ürünlerin yapılabilmesidir.



Fotoğraf 3.1: Bazı pasta araçları

3.1. Süslemede Kullanılan Araç Gereçler

- **Spatula:** Spatula ile pasta kenarını kolayca krema ile kaplayabilirsiniz. Spatula'nın kenarı desenli ve düz olanları vardır. Kremanın üzerinde bir desen oluşması için ucu dişli veya dalgalı olanlarından alabilirsiniz.
- **Çırpma teli:** Çırpma teli, krema hazırlarken çok işinize yarayacaktır. Çatal ya da kaşık kullanmak yerine çırpma teli kullanırsanız daha hızlı ve homojen bir şekilde karıştırabilirsiniz.
- **Döner pasta standı:** Bu stand hem pastanın içini doldururken hem de kenarlarına krema, şeker hamuru ile kaplarken işinizi oldukça kolaylaştıracaktır.
- **Hamur matı:** Hamur matı çoğunlukla kurabiye yapımında kullanılsa da pasta yaparken de hamur matını kullanabilirsiniz. Hem pastayı üzerinde pasta yapabilirsiniz hem de şeker hamuru çalışması yaparken kullanabilirsiniz. Ayrıca hamur matlarının yeni çıkan desenli modelleri ile hamurlara çok kolay bir şekilde harika desenler verebilirsiniz.
- **Pasta yaparken işinize yarayacak diğer araçlar da pasta süslemek içindir.**
- **Rende:** Rende: Rende: Rende: Rendeyi pastaların üzerini ince çikolata parçaları ile süslemek istediğinizde kullanabilirsiniz. Evde bulunan bir rende ile bunu yapabilirsiniz.
- **Pizza bıçağı:** Pizza bıçağını şeker hamurunu düzgün bir şekilde kesebilmek için kullanabilirsiniz. Şeker hamuru üzerinde şekiller yapmak için de şeker hamuru ekipmanlarını kullanabilirsiniz.
- **Parşömen kâğıdı:** Yağlı kâğıttan farklı olan parşömen kâğıdı sıkma hunileri ve pasta süslemede çeşitli şekillerde kullanılır.
- **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.

Süslemeler yapılırken ürünün özelliğine göre farklı araç ve gereçlerden yararlanılmaktadır. Bu nedenle araçları ve gereçleri sınırlamak mümkün değildir.

3.2. Süslemede Kullanılan Süsleme Ürünleri

- **Çikolata ile süslemede dikkat edilecek noktalar**

Çikolata ile pasta süslemek için mevcut birçok yöntem vardır. İster çikolatalı krema ile ister sade krema üzerine çikolata parçaları ile süsleme yapabilirsiniz. Çikolata ile yaptığınız glazing ile pastanızı kaplayarak örtü yapabilirsiniz. Ya da gerçek çikolatalar kullanarak pastanızı süslemede değişiklikler yaratabilirsiniz.

- **Çikolata rendeleri ile süsleme**

Çikolata ile pasta süsleme konusunda yıllardır değişmeyen yöntemlerden biridir. Her zamanda şık bir görüntü oluşturmayı başarır. Çikolata barlardan rende veya soyacak yardımı ile elde edilen çikolata parçaları süsleme olarak kullanılır. Çeşitli renk ve içerikteki çikolatalar benmari usulü ile eritilerek belli bir sıcaklığa kadar spatula ile karıştırılarak soğutulur ve par-

laklık kazandırılır soğuk ortamda mermer tezgâhın üzerine dökülerek donması sağlanır. Değişik araçların yardımı ile şekillendirilir ve süs olarak kullanılır. Örnek: Bıçak yardımıyla oluşturduğunuz ince çikolata rulolarını pasta üzerinde dekor olarak kullanabilirsiniz.



Fotoğraf 3.2: Çikolataya rende ile şekil verme

- **Çikolata sosu ile süsleme**

Çikolata sevenleri cezbeden görüntüleriyle çikolata süslemeleri pastaların son zamanlardaki vazgeçilmez dekorlarını oluşturmaktadır. Bu süslemeleri elde etmek için çikolatanın eritilerek sıvı hâle getirilmesi ve yağlı kâğıt üzerine istenilen desenlerin çizilerek, ince uçlu bir krema torbasına çikolata sosunu koyarak, çizilen desenlerin üzerinden geçilmesi ve dondurularak şekillendirilmesi yeterlidir.



Fotoğraf 3.3: Çikolata sosu dekoru

- **Çikolatalı glazür ile pasta süsleme**

Pasta süslemek için en çok kullanılan yöntemlerden biri de çikolata kremalarıdır. Glazür olarak adlandırılan bu sıvı krema, pastalarda sıklıkla kullanılır Glazür ile pastanızı süsledikten sonra ister çikolata parçaları ile isterseniz de mevsim meyveleri ile pastanızı tamamlayabilirsiniz.



Fotoğraf 3.4: Çikolata glazürün kullanımı

Son yıllarda krema ile süsleme yöntemlerinden en yaygın olanı ise, İngilizcesi mirror glazing olarak geçen parlak glazürlerdir. Bu krema, pasta üzerinde adeta bir ayna varmış gibi görüntüyü yansıtan, parlak bir yüzey yaratmaktadır. Parlak bir glazür kreması yapmak için kremayı yaparken içine jelatin eklenir. Dinlendirilmiş soğuk su içerisinde biraz bekletilen jelatin yapakları, krema yapıldıktan sonra henüz sıcakken alınıp krema içine eklenir. Daha sonra blender ile pütürlük kalmayana kadar karıştırılıp, süzülükten sonra pastanın üzerine dökülerek soğuması sağlanır. Tek başına bile harika görünen bu krema ile kaplanan ürünler için başka hiç bir süslemeye gerek kalmamaktadır.



Fotoğraf 3.5: Mirror glazing (parlak glazür)

- **Çikolata barlar ile süsleme**

Popüler süsleme tarzlarından biri de çikolata barlar veya hazır çikolatalar ile süsleme yapmaktır. Çikolatalar ile pastanızı süsledikten sonra etrafını şık bir kurdele ile sararak sade ve güzel görünen bir süsleme yapabilirsiniz.



Fotoğraf 3.6: Çikolata barları

- **Çikolata ganaj**

Çikolata ganaj ile pasta süsleme yapmak istediğinizde pastanızın etrafını düzgün bir şekilde ganaj ile kaplayıp, sonra üzerine istediğiniz süslemeleri ekleyebilirsiniz. ganaj ile kaplama sade bırakılıp kremaya şekil verilerek süsleme yapılabilir ya da çikolata ganaj üzerine tekrar farklı renkte bir krema sürülüp pastayı kaplar gibi küçük hareketlerle iki renk karıştırılabilir. Çikolata ganaj, glazürden biraz daha farklı olan pastacı kremasına benzerdir. Görüntüsü itibariyle pastacı kremalarını andırır. Glazürden daha katı ve yoğundur, pasta üzerinde de kalıp gibi durur. Eğer pastanız üzerine şeker hamuru veya benzeri şeylerle süslemeler yapacaksanız, soğudun da katılaştıran bu kremayı kullanmanız daha iyi olacaktır. Çünkü üstüne koyulan dekorlardan dolayı hemen bozulmaz.



Fotoğraf 3.7: Ganaj kaplama

Ganaj, hemen hemen her pastada kullanılabilen, hafif ve leziz bir kremadır. Ganaj yapımında kullanılan malzemeleri nedeni ile birçok ürüne uyum sağlayabilen bir lezzete sahiptir. Ganaj yapımına karar verilirken dikkat edilmesi gereken bir kural vardır; hangi malzeme üzerinde kullanılacağı. Bu hafif Fransız lezzeti hafif akışkan yapısı ve kolay şekil alabilen kıvamı sayesinde hangi ürünün üzerinde değerlendirilse, tarifi bir kademe yükseltebilecek bir tattır. Hangi ürün tarifi için uygulayacağınıza karar vermeniz ilk aşamadır. Bu sebeple ganaj yapımında 3 temel aşamada değerlendirilmektedir.

➤ **Pasta süslemeleri için ganaj yapımı**



Fotoğraf 3.8: Pasta süsleme ganajı

Pasta süslemeleri için kullanılan ganaj, genellikle çok katlı pastaların bir arada durabilmesini sağlayan bir dolgu malzemesi kıvamındadır. Kremanın ağırlığından uzak, ama lezzetin yoğunluğu bakımından göz ardı edilemez bir tada sahiptir. Pasta süslemeleri için ganaj yapımında, pastanın kek malzemeleri göz önünde bulundurularak bir aroma tercih edilmelidir.

- **Pasta süsleme ganajı**
 - 300 g sütlü çikolata
 - 400 g beyaz çikolata
 - 200 g bitter çikolata
 - 200 ml süt kreması

- **Yapılışı**
 - Süt kreması bir tencereye koyularak düşük ısıda ısınması sağlanır.
 - Krema kaynamadan çikolatalar parçalanarak erimesi için ilave edilir.

- Yeterli şekilde eriyince ocaktan alınır.
- Blender yardımı ile kalan çikolata parçalarının eşit şekilde karışıma dağılması sağlanır.
- 1 ya da 2 saat soğukta bekletilerek kıvamının oturması sağlanır.
- Son aşama olarak çırpıcı yardımı ile çırpılır. Fakat bu aşamada ganajın köpürmemesi önemlidir. Çok çırpılan ganaj köpüklenerek yağını çıkarabilir. Bu da ganajın kullanımını zorlaştırmaktadır.

- **Şeker hamurlu pastalar için ganaj**



Fotoğraf 3.9: Şeker hamuru ganajı

Şeker hamurlu pastalarda genellikle pastanın daha keskin bir hat kazanmasını sağlamak amacıyla kullanılır. Bir nevi alt baz olarak değerlendirilir diyebiliriz. Bu ganajın yapımında yine çikolata kullanılır fakat yapım aşaması farklıdır. Bu ganajın yapımında tek fark, çırpıcı ile kesinlikle çırpılmamasıdır

- **Şeker hamurlu pastalar için ganaj**
 - 600 g beyaz çikolata
 - 400 g bitter çikolata
 - 200 ml süt kreması
- **Yapılışı**
 - Süt kreması bir tencereye koyularak düşük ısıda ısınması sağlanır.
 - Krema kaynamadan çikolatalar parçalanarak erimesi için ilave edilir.
 - Yeterli şekilde eriyince ocaktan alınır.
 - 1 ya da 2 saat soğukta bekletilerek kıvamının oturması sağlanır.
 - Daha yoğun kıvamda bir ganaj yapımı için karışım malzemelerinin yeterli şekilde erimesini sağlamanız önemlidir.

- Kullanım için devamlı buzdolabında saklamanız, ganajın kıvamını korumasını sağlayacaktır.

➤ **Pasta üzeri süsleme için kullanılan yumuşak ganaj**

Bu ganaj yapımında dikkat edilmesi gereken nokta, pastanın üzerinde şekillendirme için kullanılacak olmasıdır. Bu yüzden ganajın kıvamı oldukça önemlidir. Yukarıda bahsi geçen ganajlarda kıvam daha yoğun ve bağlayıcı özelliktedir. Fakat süsleme için yapılan ganajda daha hafif ve kolay şekil alabilen kıvam esastır.



Fotoğraf 3.10: Yumuşak ganaj

- **Pasta üzeri süsleme için kullanılan yumuşak ganaj yapımı**
 - 300 g bitter çikolata
 - 400 g beyaz çikolata
 - 200 ml süt kreması
- **Yapılışı**
 - Süt kreması bir tencereye koyularak düşük ısıda ısınması sağlanır.
 - Krema kaynamadan çikolatalar parçalanarak erimesi için ilave edilir.
 - Yeterli şekilde eriyince ocaktan alınır.
 - Blender yardımı ile kalan çikolata parçalarının eşit şekilde karışıma dağılması sağlanır.
 - Son aşama olarak çırpıcı yardımı ile çırpılır. Fakat bu aşamada ganajın köpürmemesi önemlidir. Çok çırpılan ganaj köpüklenerek yağını çıkarabilir. Bu da ganajın kullanımını zorlaştırır.
 - Soğutmadan henüz sıcakken pastanın üzerine dökülür. İsteğe göre, ilk kat soğuduktan sonra ikinci kat dökülebilir. Süsleme için aparat kullanılarak şekil verilebilir.

- **Çikolata drajeleri ile pasta süsleme**

Çikolata drajeleri ile süsleme de yine hazır çikolatalar kullanılır. Bonbonlar ya da renkli şekerlemeler ile değişik ve çok şirin süslemeler yapabilirsiniz.



Fotoğraf 3.11: Süsleme drajeleri

- **Madlen çikolata ile pasta süsleme**

Çikolata ile pasta süsleme çeşitleri arasında belki de en kolay ve en pratik olanı madlen çikolata ile süslemek yapmaktır. Piyasada satılan madlen çikolataların küçüklerinden ve yuvarlak olanlarından satın alıp istediğiniz şekli yaparak, pastanızın üzerini süsleyebilirsiniz. Madlen çikolataların bitter, sütlü veya beyaz çikolatalı çeşitlerini seçerek süslemenize farklı renkler ekleyerek ve yaratıcı şekiller ortaya çıkarabilirsiniz.



3.12: Madlen çikolata süsleme

Ganajdan çikolataya glazürden gofrete kadar üzerinde bütün lezzetleri barındıran süslemesine bakınca bile ne kadar muhteşem bir tadı olduğunu anlayabildiğiniz pastalar yapılabilmektedir. Yukarıda bahsettiğimiz tüm çikolata ile pasta süsleme çeşitlerinin hepsini karıştırarak daha yaratıcı ve enfes pastalar ortaya çıkartabilirsiniz. Burada dikkat etmeniz gereken tek şey, ölçülü olmanızdır. Pastanın her yerini boşluk kalmayacak şekilde çikolatalarla süslemek

yerine, sadece bir bölümünde süsleme yapmaktır. Böylece daha şık ve profesyonel görünümlü bir pasta yapabilirsiniz.



Fotoğraf 3.12: Çikolata çeşitlerinin kullanımı

- Çikolatayla kaplanmış meyvelerle süsleme

Yapılacak ürünün özelliğine uygun meyve seçilir ve temizlenir. Daha sonra uygun ısıda eritilip temperlenen çikolata içinde 1-2 saniye bekletilerek çıkarılır. Son aşamada ise çikolatanın oda ısısında donması sağlanmalıdır.



Fotoğraf 3.13. Meyve kaplama

Yenilebilir Kağıt

Yenilebilir kağıtların hammaddelerini gofret, pirinç ya da patates nişastası oluşturur. A4 boyutunda ve düz beyaz renkli olarak üretilen kağıtlar çift taraflı olarak kullanılabilir. İçeriğindeki malzemelerden dolayı esnekler, kolay şekil alırlar, yırtılmaz veyahut kolay kolay kopmazlar. Pastacılık sektöründe kaplama ve dekor malzemesi olarak kullanılmaktadır.



Fotoğraf 3.14. Yenilebilir Kağıt Örnekleri

Yenebilir Kumaş' ta pastacılık sektöründe kaplama ve dekor malzemesi olarak kullanılmaktadır.

➤ **Krem şanti ile süslemede dikkat edilecek noktalar:**

Her çeşit pasta yapımında kullanılabilen şanti, hafifliği, ağızda eriyen yumuşak yapısı ve eşsiz görünümüyle pastalara dayanılmaz bir çekicilik katar. Geniş bir kullanım alanına sahip olan krem şanti, günümüzde tercih edilen hafif ve -lezzetli pastalar için vazgeçilmez bir malzemedir.

• **Krem şanti çeşitleri:**

- **Mandıra şanti:** Taze süttten elde edilir üretiminde pastörize edilmiş süt kreması kullanılır.
- **Likit –sıvı şanti:** Raf ömrü uzun, tetrapak kutularda satılır.
- **Toz şanti:** Ölçülü toz ve soğuk süt ile hazırlanır.

Toz şantilerin çırpılması sırasında mutlaka soğuk süt veya soğuk su karışımı kullanılmalıdır. Çırpma süresini uzatarak hacim verilerek hem renginin beyaz olması, hem de yapı olarak kıvamlı olması sağlanmalıdır. Krem şantinin erken çatlaması istenmiyorsa soğuk sütle çırpılması gerekir, eğer bu da çözüm olmuyorsa pandispanyanın üzerine ince bir kat yağlı krema (kremabör) sürüldükten sonra şanti süslemesi yapılmalıdır. Yağlı krema şanti ve pandispanyanın arasında zemin oluşturduğundan pandispanya şantinin suyunu çekmez ve daha uzun ömürlü olur.

Geleneksel yöntem ile yapılan şantilerde malzeme ayarının ve kıvamının her zaman aynı tutturulamaması zaman ve işçilik kaybına yol açmaktadır. Pastalarda dolgu ve süsleme malzemesi olarak kullanılan şanti, meyve özleriyle ya da çikolata ve kakaoyla karıştırılarak kullanılabilir. Kakaolu şanti hazırlarken kakaoyu önceden bir miktar su ve şeker ile pişirmek, soğuduktan sonra süzgeç ile süzmek ve çırpılmış şantiye istenilen miktarda ilave etmek gerekmektedir. Çikolatalı şanti yaparken ise eritilmiş sıcak çikolatayı çırpılmış şantinin içine direkt olarak koymak şantide çökme meydana getireceğinden, bu tür şantiyi yaparken önceden ben-mari usulü kuvertürü eritip % 15-20 oranında biskin yağı ile karıştırmak şantinin kıvamında olmasını sağlayacaktır. Krem şanti ısıya fazla dayanıklı değildir, bunun için dikkatli kullanılması gerekir.



3.14: Krem şantinin hazırlanması



Fotoğraf 3.14: Krem şanti ile süsleme

➤ **Jöle ile süslemede dikkat edilecek noktalar:**

Jöle; pektin yoğunluğu yüksek olan meyve sularının, şeker ve limon suyu ile birlikte pişirilerek pelte durumuna getirilmesidir. Özellikle; elma, erik, ayva, üzüm, limon gibi meyvelerin pektin içeriği yüksek olduğundan daha çok tercih edilir. Bu meyvelerden yapılan jölelerde meyve kalıntıları bulunmaz ve daha berrak bir görünüme sahip olmaktadır. Piyasada hazır olarak satılan jöleler olduğu gibi pektin oranı yüksek meyvelerden kendinizde jöle yaparak kullanabilirsiniz.

Yaş pastaların vazgeçilmez unsurlarındandır. Daha çok dekorda, pastaların renklerinin daha parlak olmasını sağlamak amacıyla kullanılırlar. Pasta kremlarının içinde lezzet ve kıvam artırmada, pastanın üzerinde görünüşü güzelleştirmede ve meyvelerin pörsümesini önlemede kullanılmaktadır. Jöle çeşitleri farklı pastalar ve lezzetler yaratmak için önemlidir.

➤ **Meyvelerle süslemede dikkat edilecek noktalar:**

Pasta ve kurabiyelere lezzet ve görüntü açısından zenginlik katan taze meyveler, pastaların hem katları arasında hem de üzerini 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.

Meyveleri tanımak ise meyveli pasta tasarımının en önemli unsuru olarak görülür. Meyvenin kesilme, korunma ve kullanılma şekli pasta tasarımlarının şık ve lezzetli gözükmesini sağlar. Bu nedenle meyvelerle pasta süsleme için en önemli unsur kullanılacak meyveyi tanımak ve meyvenin formunu iyi belirlemek olmalıdır.

Meyvelerle pasta süslerken muz, yenidünya, elma, ayva gibi dilimlendikten sonra kolay renk değiştiren meyveleri pasta tasarımında kullanırken ek malzemeler kullanmak gerekir. Bu tür meyveler pastanın iç dolgusunda rahatlıkla tercih edilse de üst süslemede kullanılacağı zaman jöle gibi kaplamalar ile renk değişiminin önüne geçmek daha şık tasarımlar elde edilmesini sağlamaktadır.

Meyveli pasta tasarımında pastanın üst kısmında kullanılacak meyvelerin sulanmaması da pastanın sabit bir şıklığa sahip olması açısından önemlidir. Portakal, greyfurt gibi meyveler pastanın üstünde kullanıldığında yine jöle gibi malzemeler ile desteklenmelidir. Tüm malzemelerin doğru kullanılmasıyla güzel ve eşsiz ürünler ortaya çıkarmak mümkündür.

• **Orman meyveleri esintisi**

Küçük çiçeklerle ve orman meyveleri ile süslenmiş bir pastanın sahip olduğu romantik ve naif görüntüyü yakalamak için meyvelerin rengini ön plana çıkaracak kremler kullanılmaktadır. Bu durumda meyveler ile uyum sağlayacak renkler daha naif bir görüntü elde etmenizi sağlarken öne çıkaran renkler gösterişli pasta tasarımları için idealdir. Orman meyvelerinin birlikte kullanıldığı meyveli pasta tasarımlarında meyveleri parçalamadan kullanmak gerekir. Bu meyvelerin yoğun renkli suları kolayca dağılabilir ve pastanın genel görüntüsüne

zarar verebilir. Daha sürrealist ve aykırı tasarımlar yapmak istediğiniz zaman ise parçalayarak kullanabileceğiniz orman meyvelerini köpük forumda bir krema ile birlikte tercih edebilirsiniz. Romantik, sıra dışı, modern ya da enerjik pasta tasarımları için meyvelerle pasta süsleme fikirlerinin işinizi kolaylaştırdığını denedikçe göreceksiniz.



Fotoğraf 3.15: Orman meyveli pasta

- **İştah açan görünüm**

Sulu ve kararma ihtimali yüksek olan meyvelerle süslenmiş pastalar her zaman çok çekici görünmektedir. Meyvelerle pasta süslemede iştah açıcı görüntü elde etmenin en temel unsuru jöle kullanmaktır. Doğru miktarda, doğru teknikle kullanılan meyve jölesi hem hoş bir aroma hem de cazip bir görünüm elde etmeyi sağlar. İştah açıcı görünüm elde etmek ve bireylerin dikkatini çekmek için tercih edilen süsleme de portakal, şeftali, kivi gibi dilimlendiği zaman sulu ve ıslıtlı bir görünüme sahip olan meyveler tercih edilmektedir. Bu meyveleri kullanırken meyvenin lezzetine uygun krema tercihi ile hafif ama vazgeçilmez bir tat elde edebilirsiniz. Dikkat etmeniz gereken en önemli nokta kremanın lezzet yoğunluğu ile meyvenin lezzet yoğunluğunun dengeli olmasını sağlamaktır.



Fotoğraf 3.16: Jöleli pasta

- **Tek meyve öne çıkarılmak istendiğinde**

Lezzet olarak tek bir tadın öne çıkarılması için hem iç hem de üst dolgu malzemesinde aynı meyveyi kullanmak etkili bir tercih olmaktadır. İç dolguda kremayı sulandıracak meyvelerden uzak durmak gerekir. Ananas, mango, muz, kivi ya da çilek gibi meyveleri iç dolguda ve süslemede birlikte kullanabilirsiniz. Bu seçimi yaparken meyvenin lezzet katmanlarına sahip olduğu zaman daha başarılı sonuçlar elde edilmektedir. Muz gibi daha alışılmış ya da sürprizsiz bir tadı yoğun olarak kullanmak yerine ananas ya da mango gibi egzotik lezzet katmanlarına sahip meyveleri tercih edebilirsiniz.



Fotoğraf 3.17: Tek meyveli pasta

- **Zıt lezzetlerin uyumu**

Her zaman benzer lezzetlere bağlı kalmak yerine ekşi ve tatlı aromaya sahip meyveleri bir arada kullanarak mayhoş bir tat yaratabilirsiniz. Zıt lezzetlerin dünya mutfağında çok sık kullanılması da pastalar ile ilgili fikir edinmenizi sağlayabilir. Tuzlu yemeklerin içerisine eklenen tatlıların yarattığı etkinin benzerini pastalarda da yaratmak mümkündür. Zıt lezzetler bir arada kullanıldığı zaman her lokmanın verdiği his farklı olacağından farklı bir lezzet yaratılmış olmaktadır.



Fotoğraf 3.18. Zıt tat uyumlu pasta

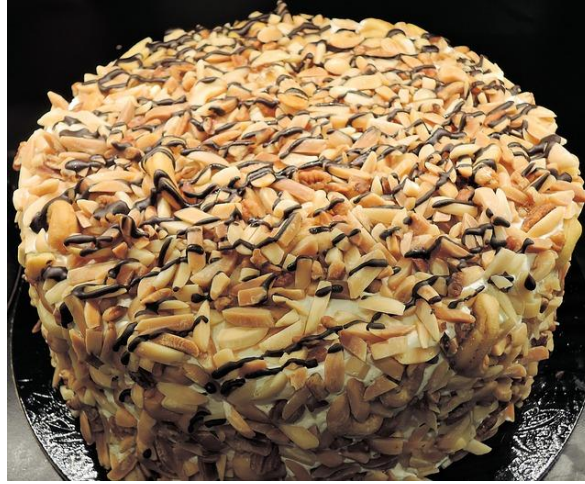
➤ **Meyve konservesi ve şekerlemelerle süslemede dikkat edilecek noktalar:**

Mevsiminde bulunmayan meyvelerin temini için bir başka yol da konserve meyveleri kullanmaktır. Pastacılıkta en çok vişne, şeftali ve ananas konservesi kullanılır.

Kiraz şekerlemesi, pastacılıkta en fazla kullanılan meyve şekerlemesidir. Kırmızı, yeşil ve sarı renklerde hazırlanabilir. Kiraz şekerlemesi dışında pastacılıkta incir, vişne, kestane vb. şekerlemeleri 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.

➤ **Kuru yemişlerle süslemede dikkat edilecek noktalar:**

Kuru yemişler veya daha bilimsel adı ile yağlı tohumlar her türlü pasta (tatlı tuzlu, yağ pasta, dondurmali pasta vb.) süslemede, hamurunda, iç ve dışında çeşitli amaçlarla kullanılmaktadır. Pasta yenirken kuru yemiş dişe gelmeli ve verdiği muhteşem tat uzun süre damaklarda kalmalıdır. Bu nedenle pasta ve kurabiye yapımında bunlardan asla vazgeçilmeyecektir. Kuru yemişlerin besin değerleri çok yüksektir ve kuru yemişler pasta seven çocuklarımız için çok faydalıdır. Kuru yemişler pastacılıkta genellikle tuzsuz işlenmiş hâliyle kullanılır.



Fotoğraf 3.19: Kuru yemişli pasta

➤ **Krokant ile süslemede dikkat edilecek noktalar:**

Fındık, fıstık, badem gibi kuru yemişlerin şekerle beraber kavularak oluşturdukları sert ve lezzetli maddedir. Çikolatadan pastaya birçok yerde kullanılır. İsteğe göre pastanın üzerini süslemede ya da içinde kullanılabilir. Şeker ve kuru yemiş ölçüsü bire bir olarak ayarlanır, kullanılacak kuru yemiş fırında sıcak bekletilir, toz şeker ateşte yanmayacak şekilde eritilip kızarmış şeker durumuna gelince 1-2 damla limon suyu ilave edilir. Kuru yemiş içine boşaltılıp karıştırılır. Soğumadan yağlanmış mermer tezgâhın üzerine boşaltılır, merdane ile düzeltilip şekilli kesilebilir veya kıyarak kullanılabilir. İstenirse uzun rulo hâlinde üst süsleme olarak da kullanılabilir.



Fotoğraf 3.20: Krokanlı pasta

3.3. Süsleme Ürünlerinin Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Çikolatalı ürünleri kullanırken, öncelikle çikolata çeşitleri ve özellikleri, hangi çikolatanın nerede ve nasıl kullanılması gerektiği bilinmelidir.

Eritme işleminde beyaz çikolata için sıcaklık 45°C, bitter ve sütlü çikolata için 50°C olmalıdır. Ürün benmari usulünde ya da mikrodalga fırında eritilmelidir. Çikolata yüksek ısıdan yanar ve özelliğini kaybeder. Eritme sırasında içerisine su girmemesine özen gösterilmelidir. Su çikolatayı çürütür, bozar, yani kullanılamaz hâle getirir. Ayrıca çikolatalar tekrar tekrar eritilmemelidir.

Şekerlemeleri kullanırken, kullanım alanlarını ve özelliklerini göz önünde bulundurmak gerekir. Hijyen kurallarına uyarak, şekerlemelere zarar vermeden çalışılmalıdır. Hazır fondan şekerini eritirken yüksek ısıdan kaçınılmalıdır. Fondanın özelliği bozulacağından benmari usulünde eritilir. Krokanlar hazırladıktan sonra yağlanmış tezgâhta kullanılacak yere göre hemen şekillendirilmelidir. Krokant hazırlanırken de karışan iki ürünün (şeker ve fındık) sıcaklığının birbirine yakın olması gerekir. Bu yüzden kullanılacak kuru yemiş bir süre fırında ısıtılmalıdır. Şeker donacağı için hızlı çalışmak gerekir. Şekerlemelerin kullanıldıktan sonra ambalajlarının kapatılmasına özen gösterilmelidir.

Şeker hamuru öncelikle yoğurularak yumuşatılmalıdır. Şeker hamuru çok kuru olursa, açmak, işlemek ve şekil vermek güçleşir. Merdane ile açma sırasında tezgâh üzerine az miktarda nişasta serpilmelidir. Nişasta serpilmiş tezgâhta şeker hamuru açarken nişastalı kısım altta kalacak şekilde açılarak pasta ya da kurabiyelerin üzerine bu şekilde yerleştirilmelidir. Şeker hamuru çabuk kirlenip dışardan toz alacağı için tezgâh üzeri, eller ve kullanılan ekipmanlar temiz olmalıdır. Pasta kaplandıktan sonra veya her işlemden sonra hamurun üzerindeki kalan nişasta, şeker gibi fazlalıklar ince bir fırça ile süpürülmelidir. Çiçek, çeşitli hayvan figürleri yapılabilir, bunları birbirine veya ana hamurun üzerine, zemine yapıştırmak için az miktarda su kullanılmalıdır. Suyu ince uçlu fırça ile sürmek gerekir. Su ile yapışamayacak kadar ağır olan parçalar küçük kürdan parçaları ile sabitlenebilir, pandispanya, kurabiye gibi

taşıyıcı zeminler bir gün önceden pişirilebilir, şekillendirilerek krema ile pasta sıvanarak buzdolabında bekletilebilir, bu işlem ertesi gün şeker hamuru ile kaplanması aşamasında ürünün kalitesini arttırmak amacı ile yapılmaktadır. Pastanın direk servis yapılacak altlık ya da tabak üzerinde kaplanması taşıma sırasında oluşabilecek bozulmaları önlemek için uygundur.


İyi sonuç almak için krem şantilerin kullanım talimatına dikkat etmek ve aynen uygulamak gerekir. Toz şanti çırpılmadan önce ilave edilen süt veya su +4°C'de olmalıdır. Çırpılan krem şanti buzdolabında bekletilmelidir. Bekletilen krem şantinin kullanılacağı sırada tekrar çırpıcıyla çırpılarak kabartılması gerekir. Elde çırpma işlemi yapılmaz, krem şanti söner. Gün boyu açılıp kapanan buzdolabı ve dolaptaki hava dolaşımı, krem şantinin kuruma ve çatlamasına neden olur. O nedenle buzdolabına koyulan krem şantinin üzerini strech veya kapakla örtmek gerekmektedir. Aynı zamanda buzdolabı gereğinden fazla açılıp kapatılmamalıdır. Krem şanti hazırlamada kullanılan araç ve gereçlerin temizliğine dikkat edilmelidir. Krema hazırlamada kullanılan gereçlerin çabuk bozulması açısından hijyen son derece önemlidir çünkü süt, çiğ yumurta vb. bakterilerin rahat üreyebileceği ortamlardır.

UYGULAMA FAALİYETİ



İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak yukarıda verilen pastayı atölye ortamında süsleyiniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ 1.Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kişisel iş kıyafetlerinizin temiz ütülü olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Çalışma ortamında iş kıyafetlerinizi eksiksiz (bone, kaymaz terlik, koruyucu önlük, vb.) giymeyi alışkanlık hâline getirmelisiniz.➤ Ellerinizde yara veya kesik varsa eldiven giymelisiniz.➤ Tırnaklarınızın kısa ve ojesiz olmasına dikkat etmeliiniz.➤ Nezle grip vb. bulaşıcı hastalığınız varsa maske takmalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kullanacağınız miktarlarda gereçleri tartarak ayrı ayrı porselen veya cam derin kaplara koymalısınız.➤ Elenmesi gereken gereçleri mutlaka elyerek kullanmayı alışkanlık hâline getirmelisiniz.➤ Verilen ölçülere uymanızın ürününüzün kalitesine etkili olduğunu düşünerek dikkatli olmalısınız.➤ Düzenli çalışmanın zaman ve enerji tasarrufu açısından önemine dikkat etmelisiniz.
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları kullanım sırasına uygun tezgâha yerleştirmelisiniz.➤ Araçları kullanmadan önce temizliğini kontrol etmelisiniz.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ İşe uygun araç seçmenin iş güvenliği için gerekli olduğuna dikkat etmelisiniz. ➤ Planlı çalışmanın zaman ve enerji tasarrufu açısından önemine dikkat etmelisiniz.
<p>➤ İşlem basamaklarına uyarak pastayı süsleyiniz.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pasta süslemede kullanılan yöntemleri ve ilkelerini araştırmalısınız. ➤ Verilen pasta süsleme örneğini işe başlamadan önce dikkatlice incelemelisiniz. ➤ Yapacağınız işleri işlem sırasına göre gruplandırılmalısınız. ➤ Örnekte verilen aşamaları sırasıyla uygulayarak istenilen nitelikte ürün yapmalısınız. ➤ Süsleme uygulamasında arkadaşlarınızla yardımlaşmalısınız. ➤ Temiz ve düzenli çalışmalısınız. ➤ Çalışma ortamınızı temizleyerek hijyen sağlamalısınız. ➤ Kullandığınız araçların temizliğini yaparak yerlerine yerleştirerek ekip çalışmasında sorumluluğunuzu yerine getirmelisiniz.
<p>➤ Süslemesini yaptığınız ürününüzün servis ve sunumunu yapınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Süslemesi biten ürününüzü soğuk ortamda dinlenmeye bırakmalısınız. ➤ Dinlenme ortamının koku, nem içermemesine dikkat etmelisiniz. ➤ Ürünü yapmak kadar görsel olarak etki yaratmanın da sunumda gerekli olduğunu düşünerek sunum hazırlıklarınızı yapmalısınız. ➤ Servis yaparken porsiyonlamanın standart olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Servis ve sunum yaparken güler yüzlü, içten davranarak servis ilkelerine uymalısınız. ➤ Servisten kalan ürününüz olduğunda kapalı bir kaptaki soğuk ortamda saklamaya dikkat etmelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise **D**, yanlış ise **Y** yazınız.

1. () Süslemede amaç görsel hitap uyandırmak olmakla beraber günün anlamına uygun temanın ana fikrini yansıtan ürünlerin yapılabilmesidir.
2. () Mirror glazing olarak ta bilinen parlak glazüre özelliğini içerisine eklenen nişasta vermektedir.
3. () Çikolatadan desen oluşturmak için mutlaka uygun ısıda eritilmesi gerekmektedir.
4. () Gerçek çikolatalar kullanarak pasta süslemede değişiklikler yaratmak mümkündür.
5. () Ganaj kaplama glazüre göre daha akıcıdır.
6. () Krem şanti pasta süslemede dolgu ve iç krema olarak kullanılmaktadır.
7. () Taze meyveler, pastaların hem katları arasında hem de üzerini süslemede kullanılır.
8. () Kiraz şekerlemesi, pastacılıkta en fazla kullanılan meyve şekerlemesidir.
9. () Kuru yemişler pastacılıkta tuzlu ve tuzsuz işlenmiş hâliyle kullanılır.
10. () Krokant fındık, fıstık, badem gibi kuru yemişlerin şekerle beraber kavrulularak oluşturdukları sert ve lezzetli maddedir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenilen renk, kıvam, lezzet ve görünüşte yapılacak sos dekorlarını kullanıp pastaları süsleyebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Sos dekorları yapma için kullanılan gereçleri ve özelliklerini araştırınız.
- Sos dekorlarının benzer ve farklılıklarını şematize ediniz.
- Edindiğiniz bilgileri resim ve fotoğraflarla destekleyerek uyarıcı pano hazırlayınız.
- Bilgilerinizi arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

4. SOS DEKORLARI YAPMA

4.1. Sos Dekorlarının Özellikleri ve Pastacılıktaki Yeri

Pasta ve kurabiye süslemede soslar daha çok hataları kapatma, değişik lezzetler ortaya çıkarma amaçlı kullanılır. Ganaj (kazımalık çikolata), glazür gibi isimlerle de karşımıza çıkan kaplamalar glase (cılalama-parlatma) amaçlı da kullanılmaktadır. En sık kullanılan sos çeşidi çikolatalı olanıdır. Bunun yanında karamel, meyveli, vanilyalı ve sade olarak hazırlanan sos çeşitleri de vardır.

Pastacılıkta pandispanya ve kurabiyelerin hem arasına hem de üzerine sürülen kaplamalara “**frosting**” denir. Ürünün üstüne dökülerek, sıvanarak, kaşıkla gezdirilerek kullanılan kolay üst kaplamalarıdır. Bazen hazırlanan frostinglere ürünü batırmak koşuluyla da kaplama yapılabilmektedir.

4.2. Sos Dekor Yapımında Kullanılan Araç Gereçler

Sos hazırlamada kullanılan araçlar, kullanımı kolay, iyi kalitedeki materyallerden (çelik, plastik vb.) hazırlanmış olması önem taşır. Krema hazırlamada kullanılan bütün araçların temizliğinin kolay ve ergonomik özelliklere sahip olması kullanım kolaylığı açısından son derece önemlidir. Sos hazırlamada kullanılan araçların her kullanımdan sonra bekletilmeden dezenfekte edilmesi gerekir.

- **Sos hazırlamada sık kullanılan araçlar**
 - **El mikseri:** Karıştırma ve çırpma işlemi için gerekli elde mekanik ve elektrikle çalışan araçlardır.

- **Sos tenceresi:** Saplı olması (kastrol) kullanım kolaylığı sağlamaktadır. Pasta kremaları hazırlamada 23-25 cm çapında ve 7-10 cm derinliğinde olan altı kalın (çift tabanlı arasına bakır konmuş) 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, 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. 400 °F gibi yüksek ısıyı ölçebilmektedir.
- **Plastik büyük spatula:** Isıya dayanıklı plastikten yapılmalıdır. Beyaz renkte olan spatüller sıyırma ve sıvama işlemlerinde kullanılır.
- **Tel süzgeç:** Ürün hazırlamada iyi netice almak için un, nişasta, toz vanilyanın elenmesinde 12-15 cm çapında ince tel süzgeç kullanılır.
- **Kek standı:** Hazırlanan sosların pastada kullanılması için elle döndürülen üstünde her tür pastayı soslamak, dekore etmek mümkündür.
- **Çelik sıvama spatülleri:** Çeşitli büyüklüklerde olan “off set spatula” denilen çelik hafif kavisli ve düz olan çeşitleri vardır. Sosun pastaya sürülmesinde oldukça önemlidir.
- **Balon tel çırpıcılar:** Sosları karıştırmak için kullanılan çelik malzemeden yapılmış araçlardır.
- **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.
- **Sıkma 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 sos ile süslemede çeşitli şekillerde kullanılır.
- **Ölçü kapları ve hassas terazî:** Sos hazırlamada ölçekli plastik, metal veya ısıya dayanıklı camdan yapılmış kaplar ve hassas tartı kullanılır. Sosun istenilen kalitede olması için ölçülü malzeme kullanmak oldukça önemlidir. Sıvılar(süt vb.) için payreks, plastik vs. küçük sürahi şeklindeki ölçekli kaplar kullanılırken, katılar(un, şeker, vb.) için ise iç içe geçmiş plastik veya metal ölçü kapları kullanılır. Sıvı ölçü kaplarında 50-100-150-200-250 milimetrik olarak işaretlidir. 1 kap(cup)=250 ml ½ kap (cup)=125 ml 1/3 kap (cup) =80 ml ¼ kap (cup) =60 ml

- **Kaşıklar:** Sos hazırlamada kullanılan kaşıkların metal ve temizliğinin kolay olmasına özen gösterilmelidir. Karıştırma ve hazırlamada kullanılan tahta kaşıklar sadece sos için kullanılmalıdır. Aksi takdirde yemeklerde kullanılan tahta kaşıklar ne kadar iyi temizlenseler de ürüne yemeğin tat ve kokusunu verme riski taşırlar. Kullanılan kaşıkların uzun saplı olması karıştırma ve kıvam ayarlamada kolaylık sağlamaktadır.

➤ **Sos Hazırlamada kullanılan gereçler ve özellikleri**

Sos hazırlamada kullanılan gereçlerin birçoğunun piyasada firmalar tarafından hazır paketler şeklinde üretilmiş olması pastacılık sektöründe kullanım kolaylığı sağlamaktadır. Pastacılıkta kullanıma hazır gereçlerin üretim tarihi, raf ömrüne dikkat edilmelidir. Kullanım tarihi geçen ürünler kullanılmamalıdır. Sos hazırlamada; kakao, çikolatanın yanı sıra çeşitli meyve püreleri, reçel, marmelatlar, şekerlenme riski daha az olan glikoz kullanılmaktadır.

4.3. Sos Dekorlarının Hazırlanması İlkeleri

- Sos hazırlanan araçlar temiz olmalıdır.
- Sos hazırlamada kullanılacak gereçlerin temiz, kaliteli ve taze olmasına dikkat edilmelidir.
- Sos hazırlamada kullanılan pudra şekeri, un, nişasta, toz vanilya gibi gereçler elenerek kullanılmalıdır.
- Soslar hazırlanırken düşük ocak ısısı tercih edilmelidir.
- Çikolata ve katı yağ eritmede benmari yöntemi kullanılmalıdır.
- Sos karıştırmada orta büyüklükte balon, tel veya el mikseri kullanılmalıdır.
- Hazırlanacak sosun kullanılacak ürüne doku, renk ve lezzet açısından uygun olmasına dikkat edilmelidir.
- Kullanılacak ürün özelliğine göre sosun kıvamı ayarlanmalıdır.
- Karıştırma işlemi ara verilmeden sürekli yapılmalıdır.
- Taze meyvelerle hazırlanan soslar hemen kullanılmalıdır.

4.4. Sos Dekor Çeşitleri

4.4.1. Beyaz Sos Dekorları

- **Beyaz çikolata sosu**
 - **Malzemeler**
 - 75 gram tuzsuz katı yağ
 - 100-120 gram Bitter (sütsüz) çikolata
 - 300 gram pudra şekeri
 - ¼ kap(cup) ılık su
 - **Hazırlanması**
 - Yağ ve çikolatayı bir küçük tencerede hızlıca eritiniz. En ideal eritme şekli benmari usulü ile eritmedir.

- Eriyen çikolatayı ateşten alınız ve içine elenmiş pudra şekerini ilave ediniz.
- Çırpma teliyle veya el mikseriyle homojen bir karışım elde edene kadar çırpınız.
- Ilık suyunuzu yavaş yavaş ilave ediniz. İstediğiniz akıcı kıvama gelen kaplamanızı pastanızın üzerine dökünüz ve donmaya bırakınız.

➤ **Vanilyalı sos**

• **Malzemeler**

- 75 g soğuk süt
- 1 yemek kaşığı= 15 g katı yağ
- 5 g vanilya
- 150 g şeker (şekeri, eleyerek kullanınız.)

• **Hazırlanması**

- Süt, katı yağ ve vanilyayı benmari usulü erittiniz.
- 150 g pudra şekerini ilave ediniz.
- Çırpma teli veya ırpıcı ile iyice çırpınız. Dilediğiniz şekilde kullanınız.

➤ **Vanilyalı frosting**

• **Malzemeler**

- 450 g elenmiş pudra şekeri
- 115 g katı yağ
- 1 yemek kaşığı vanilya
- 2-3 yemek kaşığı süt

• **Hazırlanması**

- Elenmiş pudra şekerini derin bir kâseye koyunuz.
- Yağı oda sıcaklığında 30 dakika bekletip yumuşayınca kadar sürekli çırpınız.
- şekere, yağı, vanilyayı ve sütü ilave ediniz.
- ırpıcıyla homojen bir karışım oluncaya kadar karıştırınız.
- Karışımın kıvamı sert ise süt ekleyiniz. Çok akıcı kıvamda ise elenmiş pudra şekeri ilave ediniz.

Bu temel frostinge meyve püresi, moka, portakal rendesi, pralin, krem peynir gibi tatlar ilave etmek suretiyle birçok lezzet değişiklikleri yapabilirsiniz.

➤ **Beyaz sade kaplama**

• **Malzemeler**

- 150 g toz şeker
- 100 g sıcak su
- 2 g krem tartar
- 150 g elenmiş pudra şekeri

• **Hazırlanması**

- Toz şeker, su ve krem tartarı kaynatınız.
- Koyu kıvama gelince ateşten alınız.

- Soğutunuz, ılık hâle gelince pudra şekerini ilave ediniz.
 - Çırpma teli veya çırpıcı ile çırpınız, ılık olarak kullanınız, soğuyunca sürmek zorlaşır.
- **Vanilyalı glase**
- **Malzemeler**
 - 55 g katı yağ veya margarin
 - 150 g elenmiş pudra şekeri
 - 2-3 yemek kaşığı sıcak su
 - 5 g vanilya
 - **Hazırlanması**
 - Yağı ateşte yanmayacak şekilde eritiniz.
 - Ateşten aldığınız eriyen yağa pudra şekerine, sıcak su ve vanilyayı ilave ederek homojen krem hâlini alana kadar çırpınız sonra dilediğiniz üründe kullanınız.

4.2.2 Çikolatalı Sos Dekorları

Çikolata, pastacılıkta kullanılan temel ürünlerden biridir. Değişik tekniklerle ürünlerin içinde, süslemede, dekor hazırlamada ve kaplamada kullanılır.

Çikolatanın kalitesini belirleyen tat, renk, erimeye karşı hassasiyet, akışkanlık ve incelik gibi beş özellik vardır. Profesyonel pastacılıkta çikolatanın içindeki yağ oranı bile önem taşır. Çikolataların özelliklerini iyi bilmek ve kullanım alanlarına göre gerekli yerlerde uygulayabilmek gereklidir.

- **Çikolatalı sos 1:**
- **Malzemeler**
 - 75 gram tuzsuz katı yağ
 - 100-120 gram bitter (sütsüz) çikolata
 - 300 gram pudra şekeri
 - ¼ kap ılık su
 - **Hazırlanması**
 - Yağ ve çikolatayı bir küçük tencerede hızlıca eritiniz. En ideal eritme şekli benmari usulü ile eritmedir.
 - Eriyen çikolatayı ateşten alınız ve içine elenmiş pudra şekerini ilave ediniz.
 - Çırpma teliyle veya el mikseriyle homojen bir karışım elde edene kadar çırpınız.
 - Ilık suyunuzu yavaş yavaş ilave ediniz. İsteddiğiniz akıcı kıvama gelen kaplamanızı pastanızın üzerine dökünüz ve donmaya bırakınız.
- **Çikolatalı sos 2:**
- **Malzemeler**
 - 125 gram semisweet (yarı tatlı) çikolata
 - 1/2 kap kaynama noktasına getirilmiş süt

- **Hazırlanması**
 - Çikolatayı bıçakla kıyınız.
 - Kaynama noktasına getirdiğiniz krema sütünü çikolatanın üzerine dökünüz. 1 dakika bekleyerek balon tel veya çırpıcı ile çırpınız. Ilık olarak spatül yardımı ile hemen kullanınız.
- **Çikolatalı sos 3 (kakaolu):**
 - **Malzemeler**
 - 2 yemek kaşığı = 30 gram katı yağ
 - 2 yemek kaşığı kakao
 - 2 yemek kaşığı ılık su
 - 150 gram pudra şekeri
 - 5 gram vanilya
 - **Hazırlanması**
 - Yağı ateşte yakmadan eritiniz.
 - Ayrı bir karıştırma kabında kakao ile suyu karıştırınız.
 - Yağa ilave ediniz.
 - Benmaride homojen bir karışım olana kadar çırpma teliyle sürekli çırpınız.
 - Düzgün kıvama gelen frostingi biraz soğutunuz.
 - Pudra şekeri ve vanilyayı ilave ediniz. Daha koyu kalın bir sıvama frostingi istenirse ara sıra karıştırarak soğutmak suretiyle çırpınız.
 - Koyu bir kıvam istenmiyorsa soğumasını beklemeden çırptığınız frostingi spatula veya kaşıkla pastanızın üzerine döküp sıvayabilirsiniz.
 - Sıvıdığımız frostingin soğuyarak kurumasını bekleyiniz.
- **Çikolatalı kaplama**
 - **Malzemeler**
 - 125 gram tuzsuz katı soğuk yağ (küp küp kesilmiş)
 - 50 gram krema sütü
 - 1 yemek kaşığı =15 gram toz kakao
 - 100 gram pudra şekeri
 - **Hazırlanması**
 - Bütün gereçleri sos tenceresine koyunuz.
 - Benmari usulü ısıtarak çırpma teli ile sürekli karıştırınız.
 - İstenilen akıcı kıvama gelinceye kadar ara sıra karıştırarak soğutunuz.
 - Kek, kurabiye ve meyve kaplamalarında kullanınız.

4.2.3. Meyve Sosu Dekorları

- **Vişne veya çilekli (renkli) kaplama**
 - **Malzemeler**
 - 150 gram pudra şekeri
 - 2-3 yemek kaşığı süt
 - 1 yemek kaşığı püre yapılmış vişne ya da çilek reçeli

- **Hazırlanması**
 - Bütün gereçleri sos tenceresine koyup çırpma teli veya çırpıcıyla karıştırınız.
 - Homojen, sürülebilir kıvama gelince dilediğiniz şekilde kullanınız.
 - Taze meyve ile hazırladığınız soslarda kullanacağınız meyvenin şeker içeriğine göre toz şeker ilavesi ile blenderden geçirerek kullanmanız daha iyi sonuç almanızı sağlamaktadır.

➤ **Portakallı kaplama**

- **Malzemeler**
 - 150 gram elenmiş pudra şekeri
 - 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
 - 5 gram toz vanilya
 - 1-2 yemek kaşığı taze portakal suyu
- **Hazırlanması**
 - Bütün gereçleri sos tenceresine koyup çırpma teli veya çırpıcıyla karıştırınız.
 - Homojen, sürülebilir kıvama gelince dilediğiniz şekilde kullanınız.

➤ **Karamel sos**

Karamelize etmek; meyve ve sebzelerin içindeki şekeri açığa çıkartmak için yapılan ve hafif kahverengi bir görünüm kazanmalarını sağlayan ısı bir işlemdir.

Karamel sos: Toz şekerin karamelize edilmesiyle hazırlanan karamelin, tereyağı ve krema ilavesiyle sos hâline getirilmesidir.

- **Malzemeler**
 - 1,5 su bardağı toz şeker
 - 1/2 su bardağı su
 - 4 damla limon suyu
 - 75 gram tereyağı
 - 125 ml Sıvı krema
- **Yapılışı**
 - Toz şeker, su ve taze sıkılmış limon suyunu derin bir sos kabına alınız.
 - Erimekte olan toz şekeri karıştırmadan sos kabını aralarda sallayarak şekerin karamelize olmasını sağlayınız.
 - Yüksek ateşte şekerin yanmamasına dikkat ediniz.
 - Sütlü bonbon rengini alan şeker karışımına soğuk tereyağı ilave ederek tahta bir kaşık yardımıyla karıştırınız.
 - Rengi koyulaşan ve kısık ateşte pişirmeye devam ettiğiniz karamel karışımına son olarak krema ilave ederek hızlıca karıştırınız.
 - Kısık ateşte 2-3 dakika daha pişirdiğiniz karamel karışımını ocaktan alınız. Sıcağı sıcağına cam ya da seramik bir kavanoza boşaltınız.
 - Oda sıcaklığında soğutup kapağını kapattıktan sonra buzdolabına kaldırıp muhafaza ediniz.

- Soğudukça katı bir hâl alan karameli, benmari usulü eriterek süslemelerde kullanınız.

Şekeri yakmadan kahverengi bir renk alana kadar pişirmeye dikkat ederek karamelize olan toz şekeri karıştırmayın, kabın kenarlarına bulaştırmayın. Koyu bir renk almaya başlayan toz şekere tereyağını ilave ederek karıştırın. Krema eklediğiniz zaman köpürmeye başlayacaktır oldukça sıcak olan karamelin ocak ve elinize yapışmamasına dikkat ediniz. Bu nedenle derin ve çelik bir sos kabı kullanınız. Karameli kapağı kapalı cam bir kavanozda 10-15 gün süresince buzdolabında saklayabilirsiniz.

➤ **Kremalı karamel sos**

• **Malzemeler**

- 100 g toz şeker (4 yemek kaşığı)
- 1 Paket krema (200 ml)
- 20 g tereyağı

• **Yapılışı**

- Sos kabının içerisine toz şekeri koyarak düşük ısıda eritiniz.
- Şeker eriyip karamel rengini aldığı anda, üzerine yavaşça kremayı ilave edilerek karıştırınız.
- Krema köpürmeye başladığında, ocak ısısı en düşük ısı konumuna getiriniz.
- Karışımı sürekli karıştırarak, kremanın suyunu çektiniz.
- Karışım istenilen kıvama geldiğinde tereyağı ilave edilerek karıştırınız ve ocaktan alınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak karamel sos hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kişisel iş kıyafetlerinizin temiz ütülü olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Çalışma ortamında iş kıyafetlerinizi eksiksiz (bone, kaymaz terlik, koruyucu önlük, vb.) giymeyi alışkanlık hâline getirmelisiniz.➤ Ellerinizde yara veya kesik varsa eldiven giymelisiniz.➤ Tırnaklarınızın kısa ve ojesiz olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Nezle grip vb. bulaşıcı hastalığınız varsa maske takmalısınız.➤ Çalışma ortamınızın hijyenini tezgâhlarınızı kullanmadan önce deterjanlı su ile silerek, durulayarak ve kurularak sağlamalısınız.
➤ Karamel sos için gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kullanacağınız miktarlarda gereçleri tartarak ayrı ayrı porselen veya cam derin kaplara koymalısınız.➤ Elenmesi gereken gereçleri mutlaka elyerek kullanmayı alışkanlık hâline getirmelisiniz.➤ Verilen ölçülere uymanızın ürününüzün kalitesine etkili olduğunu düşünerek dikkatli olmalısınız.➤ Düzenli çalışmanın zaman ve enerji tasarrufu açısından önemine dikkat etmelisiniz.
➤ Karamel sos için araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları kullanım sırasına uygun tezgâha yerleştirmelisiniz.➤ Araçları kullanmadan önce temizliğini kontrol etmelisiniz.➤ İşe uygun araç seçmenin iş güvenliği için gerekli olduğuna dikkat etmelisiniz.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planlı çalışmanın zaman ve enerji tasarrufu açısından önemine dikkat etmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ İşlem basamaklarına uyarak sosu hazırlayınız. <ul style="list-style-type: none"> • Malzemeler <ul style="list-style-type: none"> ○ 1,5 su bardağı toz şeker ○ 1/2 su bardağı su ○ 4 damla limon suyu ○ 75 gram tereyağı ○ 125 ml sıvı krema 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verilen reçeteyi işe başlamadan önce anlayarak okumalısınız. ➤ Yapacağınız işleri işlem sırasına göre gruplandırılmalısınız. ➤ Reçetede verilen aşamaları sırasıyla uygulayarak istenilen nitelikte ürün yapmalısınız. ➤ Toz şeker, su ve taze sıkılmış limon suyunu derin bir sos kabına almalısınız. ➤ Erimekte olan toz şekeri karıştırmadan sos kabını aralarda sallayarak şekerin karamelize olmasını sağlamalısınız. ➤ Yüksek ateşte şekerin yanmamasına dikkat etmelisiniz. ➤ Sütlü bonbon rengini alan şeker karışımına soğuk tereyağı ilave ederek tahta bir kaşık yardımıyla karıştırmalısınız. ➤ Rengi koyulaşan ve kısık ateşte pişirmeye devam ettiğiniz karamel karışımına son olarak krema ilave ederek hızlıca karıştırmalısınız. ➤ Kısık ateşte 2-3 dakika daha pişirdiğiniz karamel karışımını ocaktan almalısınız. Sıcağı sıcağına cam ya da seramik bir kavanoza boşaltmalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sosu soğutunuz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Karamel sosun soğutulma yöntemlerini değişik kaynaklardan araştırmalısınız. ➤ Çalışma ortamınızın ısını kontrol etmelisiniz. ➤ Soğutma işlemi için değişik araçlardan yararlanmalısınız. ➤ Oda sıcaklığında soğutmalısınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Elde ettiğiniz sosu saklayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Karamel sosun saklama yöntemlerini değişik kaynaklardan araştırmalısınız. ➤ Ürününüzün kalitesi için saklama koşullarının önemine dikkat etmelisiniz. ➤ Soğutup kapağını kapattıktan sonra buzdolabına kaldırıp muhafaza etmelisiniz. ➤ Ağız açık kalan ürünün bozulacağını düşünmelisiniz.

	➤ Soğudukça katı bir hâl alan karameli, benmari usulü eriterek süslemelerde kullanılmalısınız.
--	--

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise **D**, yanlış ise **Y** yazınız.

1. () Pasta ve kurabiye süslemede soslar daha çok hataları kapatma, değişik lezzetler ortaya çıkarma amaçlı kullanılmaktadır.
2. () Sos hazırlamada kullanılan araçların her kullanımdan sonra bekletilmeden dezenfekte edilmesi gerekir.
3. () Sos hazırlamada kullanılan gereçlerin çoğu piyasada firmalar tarafından hazır paketler şeklinde üretilmiş olması pastacılık sektöründe karışıklık yaratmaktadır.
4. () Soslar hazırlanırken ocak ısısı önemli değildir.
5. () Çikolataların özelliklerini iyi bilmek ve kullanım alanlarına göre gerekli yerlerde uygulayabilmek ürün kalitesi için gereklidir.
6. () Meyve ve sebzelerin içindeki şekeri açığa çıkartmak için yapılan ve hafif kahverengi bir görünüm kazanmalarını sağlayan ısıtma işlemi karamel adı verilmektedir.
7. () Taze meyvelerle hazırlanan soslar bekletilerek kullanılabilir.
8. () Sos hazırlamada kullanılan kaşıkların uzun saplı olması karıştırma ve kıvam ayarlamada kolaylık sağlamaktadır.
9. () Pastacılıkta padispanya ve kurabiyelerin hem arasına hem de üzerine aynı kremayı kullanmak ürünün lezzetini olumsuz etkilemektedir.
10. () Sos hazırlamada kullanılan araçların, iyi kalitedeki çelik, plastik vb. hazırlanmış olması önem taşımaktadır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-5

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çeşitli süsleme tekniklerini kullanıp kurabiyeleri süsleyebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Kurabiye süslemek için kullanılan gereçleri ve özelliklerini araştırınız.
- Kurabiye süslemede kullanılan tekniklerin benzer ve farklılıklarını şematize ediniz.
- Edindiğiniz bilgileri resim ve fotoğraflarla destekleyerek uyarıcı pano hazırlayınız.
- Bilgilerinizi arkadaşlarınızla ve öğretmeninizle paylaşınız.

5. KURABIYE SÜSLEME

Son zamanlarda pastalar ile birlikte özel günlerimizin başrolünü paylaşan süslü kurabiyeler şirin görünümleri ile çok ilgi görmektedir. Nişan, doğum günü, kutlama, mezuniyet, doğum gibi özel günlerimizde süslü kurabiyeler almak artık bir alışkanlık hâline geldi. Bu sayede kurabiye süsleme işi gittikçe popüler olmaya başlamıştır.

5.1. Kurabiyelerin Pastacılıkta Yeri ve Önemi

Kurabiyeler, pastacılık sektöründe ürün yelpazesinin önemli kısmını oluşturur. Günümüzde pastacılık sektöründeki rekabet nedeniyle kişiye özel tasarım yapan, butik kurabiye çalışması yapan firmalar ilgi görmektedir. Özel günler için tasarlanan şeker hamurlu, fotoğraflı, resimli kurabiyeler çocuklar için tercih edilen ürünler arasındadır. Hediye olarak hazırlanmış butik kurabiyeler sipariş üzerine yapılmaktadır.

5.2. Süslemede Kullanılacak Olan Kurabiyelerin Özellikleri

Süslemede kullanılacak olan kurabiyelerin taze ve ilgi çekici olmasına özen gösterilmelidir. Yağ oranı oldukça yüksek olan kurabiyeler piştiğinde gevrek ve ağızda dağılan lezzetli ürünlere dönüşür. Kurabiyelerde nem oranı düşük olduğundan raf ömürleri uzundur. Kurabiye hamurlarında katı ve sıvı yağ birlikte kullanılabilirdiği gibi genellikle katı yağ tercih edilir. Katı yağlar unla birlikte çırpıcı yardımıyla karıştırılıp diğer malzemeler sonradan eklenerek homojen bir hamur hâline getirilir. Kurabiyelerin bir kısmında kabartma tozu kullanılırken bir kısmında kullanılmaz. Özelliklerine göre yumurta, yoğurt, süt, kurutulmuş meyveler, kremalar, pudıngler, tatlı ve tuzlu soslar vb. kullanılarak farklı lezzet kıvam ve görünümde kurabiyeler hazırlanabilir.

5.3. Çeşitli Kurabiye Süsleme Teknikleri ve Kullanılan Araç Gereçler

5.3.1. Royal Icing ile Süsleme

Royal icing, özellikle kurabiyelerin üzerini kaplamak için kullanılan, dondurularak servis edilen bir süsleme türüdür. Kendisi aynı zamanda bir mereng çeşidi de olan bu kaplama türü ile en basit şekilden en ince detaylı şekle kadar süsleme yapılabilir. Yapılacak şekle göre farklı renkler ve kalınlıklar verilerek süslenebilir. Hem kurutularak ve üstüne eklenerek hem de ıslakken iç içe geçirilerek süslemeler yapılabilir. Sosluklarla, spatula ya da özel kürdanlarıyla sürme ve süsleme işlemleri gerçekleştirilmektedir.

Kurabiye süslemede kullanabileceğiniz lezzetli bir krema çeşididir. Kıvamı, lezzeti ve üzerinde rahat çalışılabilir olması, onu diğer kremalardan ayıran en önemli özelliğidir. Sert bir krema çeşidi olduğu için kuruduktan sonra bozulmadan sabit kalır. Ayrıca bu özelliği nedeniyle pastaların üzerine yazı yazmada veya şekil çizmede de rahatlıkla kullanılabilir. Yaptığınız kurabiyeleri dilediğiniz gibi renklendirerek royal icing ile kolayca süsleyebilirsiniz.



Fotoğraf 5.1: Royal icing ile süsleme

Royal icing hiç bir zaman üstü açık bir şekilde bırakmayınız hemen kurumaya başlayacağı için çalışırken sıkıntı yaratmaktadır. Renklendirmek için kâselere bölüp az miktarda toz veya jel boya ile karıştırılmalıdır. (Jel boyalar daha fazla renk verdiği için çok az miktarda kullanılmalı. İsteğe göre yavaş yavaş renk tonu artırılmalıdır.)

Kullanıma hazır hâle getirilen ürün ince bir uç takılan sıkma torbasına doldurularak, süsleme yapılacak kurabiyein etrafına ince bir kontör geçilerek ve ardından içi doldurularak hazırlanmaktadır. Düz renk ile kapladığınız ürünün üzerine farklı bir renk ile puantiyeler, şeritler, çiçekler, kalp gibi birçok desen yapabilirsiniz.

- Royal icing
- Malzemeler
 - 3 adet yumurta akı
 - 1 paket pudra şekeri (250 gram)
 - 1/4 limon suyu
 - Toz gıda boyası (renklendirmek istenirse)
 - Yapılışı
 - Pudra şekerini birkaç kez eleyiniz.
 - Pudra şekeri mümkün olduğunca ince olmalı, kalın pudra şekerini robottan geçirerek inceltiniz.
 - Yumurta akı ve pudra şekerini yavaştan hızlıya doğru beraber çırpınız.
 - Karışıma limon suyunu ekleyip krem şanti kıvamına gelene kadar çırpmaya devam ediniz.
 - Kıvamını doğru tutturmalısınız. Akışkan olursa kenarlardan taşar, sert olursa düzgün şekil veremezsiniz.
 - Kıvamının doğru olup olmadığını anlamak için karışımdan bir kaşık alınız ve aldığınız yere geri damlatınız (Kâseye düştükten sonra karışımın üstünde yaklaşık 5 saniye durmalıdır.). Akışkan olursa yavaş yavaş pudra şekeri ekleyerek kıvamı ayarlamaya çalışınız.
 - Renklendirmek için çok az toz boya ekleyiniz ve kısa bir süre daha çırpınız.
 - Kurumaması için kaplamayı bekletmeden kullanınız.
 - Karışımı yağlı kâğıttan yaptığınız huninin içine doldurabileceğiniz gibi spatula, bıçak ya da hazır krema sıkacağıyla da kolaylıkla sürebilirsiniz.



Fotoğraf 5.2: Royal icing ile ebru tekniğiyle süsleme

5.3.2. Şeker Hamuruyla Süsleme

Kurabiyelerinizi süslemek için bir diğer yöntem şeker hamurudur. Kimine göre glazürden daha kolay, kimine göre daha zor olarak görülmektedir. Şeker hamurunda daha profesyonel şekilde süslemeler yapmak için bazen kalıplar, kesme araçları ve baskı araçları gerekmektedir.



Fotoğraf 5.3. Şeker hamuru kaplama kurabiyesi

Süslemede kullanılacak olan kurabiyelerin taze ve ilgi çekici olmasına özen gösterilmelidir. Yağ oranı oldukça yüksek olan kurabiyeler piştiğinde gevrek ve ağızda dağılan lezzetli ürünlere dönüşür. Kurabiyelerde nem oranı düşük olduğundan raf ömürleri uzundur.

Şeker hamuru ile kurabiye süslemek için ister kurabiyenin tüm yüzünü kaplayarak, isterseniz de sadece küçük dekoratif şekiller ile süsleme yapabilirsiniz.



Fotoğraf 5.4: Şeker hamuru ile kaplama

Şeker hamurunu kullanmak için ilk önce belli bir yumuşaklığa gelmesi için elinizle yoğurma işlemi yapmalısınız. Daha sonra hamur açar gibi gerekli olan inceliğe gelene kadar şeker hamurunu açınız. Bu aşamada hamuru çok ince açmamaya dikkat ediniz. Hamurun biraz

kalın kalması kurabiye üzerinde daha şık durmasını sağlamaktadır. Hamuru açtıktan sonra kurabiye kalıplarınız ile hamurdan parçalar çıkartarak kurabiye üzerine koyunuz. Şeker hamurunu kurabiye üzerine yapıştırmak için kurabiyenin soğumasını bekledikten sonra küçük bir fırça ile kurabiyeye şekerli su sürüp, üzerine şeker hamurunu yapıştırınız. Şeker hamuru üzerine şekiller yapmak için kolayca bulabileceğiniz harf, çiçek, yıldız veya farklı şekillerdeki baskı araçlarını kullanabilirsiniz. Eğer elinizde bu malzemeler yoksa kürdan, kaşık ucu gibi evdeki eşyalarınızı kullanabilirsiniz.



Fotoğraf 5.5: Şeker hamur kaplamalı kurabiye sepeti

5.3.3. Çikolata ile Süsleme

Kurabiyenizi süslemek için illaki renkli malzemeler kullanmanız gerekmez. Çikolata kaplamalı kurabiyeler yaparak da bunları süsleyebilirsiniz. Hazırladığınız kurabiyenin soğumasını bekledikten sonra erittiğiniz çikolataya batırınız. Çikolatayı eritmek için benmari yöntemini kullanabilirsiniz. Daha yoğun bir kakao tadı olmasını tercih ederseniz bitter çikolata kullanmayı deneyiniz. Çikolataya batırdıktan sonra eğer üzerine bir süsleme yapmayacaksınız direk buzdolabına koyarak çikolatayı dondurunuz. Üzerini süslemek isterseniz de pasta süsleme dekorlarını kullanabilirsiniz.



Fotoğraf 5.6: Çikolata sosu süslü kurabiye

5.3.4. Krema ve Granül Şekerler ile Süsleme

Kurabiyelerinizin üzerini krema ile de süsleyebilirsiniz. Kullandığınız krema “frosting” denilen bir süsleme kremasıdır. Bu krema pastacı kremasından biraz farklıdır. Frosting kreması, cupcakelerin üzerinin süslediği dolgun ve kıvamlı görünen bir kremadır. Tereyağı, vanilya özütü ve pudra şekeri ile yapılmaktadır. Renkli krema yapmak isterseniz yine gıda boyası kullanabilirsiniz. Hazırladığınız kremayı sıkma torbası yardımıyla veya bir spatula ile kurabiyelerin üzerine sürebilirsiniz. Tercihinize göre üzerine granül şekerler serpiştirerek kurabiyelerinizi süsleyebilirsiniz.

- Labne peynirli frosting
 - Malzemeler
 - 225 g labne peyniri
 - 55g tuzsuz tereyağı
 - 120 g pudra şekeri
 - 1 tatlı kaşığı vanilya özütü
 - 1-2 damla gıda boyası(isteğe bağlı)
 - Yapılışı
 - Labne peynirini birkaç saat tülbentle süzölmeye bırakınız.
 - Süzölmüş labne peyniri ve oda sıcaklığındaki yağı çırpıcı kabında kabarana kadar çırpınız.
 - Diğer malzemeleri de katıp hepsi homojen bir şekilde karışana kadar çırpmaya devam ediniz. Bu süre içinde yumuşama olursa bir süre buzdolabında soğutabilirsiniz.
 - Daha sonra kremanızı krema torbasına doldurup süslemeler için kullanabilirsiniz.
- Vanilyalı buttercream (tereyağı kreması)
 - Malzemeler
 - 110 g tuzsuz tereyağı, (oda sıcaklığında)
 - 500 g pudra şekeri
 - 60 ml %50 yağlı süt, (oda sıcaklığında)
 - 1 çay kaşığı vanilya özütü
 - Bir kaç damla gıda boyası (isteğe bağlı)

- Yapılışı
 - Büyük bir kaptaki oda sıcaklığındaki tereyağı, süt, vanilya özütü ve pudraşekerinin yarısını çırpıcı yardımıyla şeker iyice eriyene kadar çırpınız.
 - Pudra şekerinin diğer yarısını da azar azar ekleyin ve “buttercream” iyice yumuşak ve kremi olana kadar çırpmaya devam ediniz.
 - Daha sonra kremayı krema torbasına doldurup süslemeler için kullanabilirsiniz.
- Frosting
 - Malzemeler
 - 500 g pudra şekeri
 - 250 g tereyağı
 - 2 yemek kaşığı limon suyu
 - 2 yemek kaşığı süt
 - 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
 - 1 paket vanilya
 - Yapılışı
 - Oda sıcaklığındaki tereyağı ve pudra şekerinin yarısı çırpıcı ile krema kıvamına gelene kadar çırpılır.
 - Kalan pudra şekeri ve limon kabukları el ile ovulur ve tereyağlı karışıma eklenir.
 - Karışıma süt, limon suyu ve vanilya eklenerek biraz daha çırpılır.
 - Buzdolabında bekletilerek kıvam kazandırılır.



Fotoğraf 5.7: Frosting ile süsleme

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak royal icing hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kişisel iş kıyafetlerinizin temiz ütülü olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Çalışma ortamında iş kıyafetlerinizi eksiksiz (bone, kaymaz terlik, koruyucu önlük, vb.) giymeyi alışkanlık hâline getirmelisiniz.➤ Ellerinizde yara veya kesik varsa eldiven giymelisiniz.➤ Tırnaklarınızın kısa ve ojesiz olmasına dikkat etmelisiniz.➤ Nezle grip vb. bulaşıcı hastalığınız varsa maske takmalısınız.➤ Çalışma ortamınızın hijyenini tezgâhlarınızı kullanmadan önce deterjanlı su ile silerek, durulayarak ve kurulayarak sağlamalısınız.
➤ Royal Icing Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kullanacağınız miktarlarda gereçleri tartarak ayrı ayrı porselen veya cam derin kaplara koymalısınız.➤ Elenmesi gereken gereçleri mutlaka elyerek kullanmayı alışkanlık hâline getirmelisiniz.➤ Verilen ölçülere uymanızın ürününüzün kalitesine etkili olduğunu düşünerek dikkatli olmalısınız.➤ Düzenli çalışmanın zaman ve enerji tasarrufu açısından önemine dikkat etmelisiniz.
➤ Royal icing Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları kullanım sırasına uygun tezgâha yerleştirmelisiniz.➤ Araçları kullanmadan önce temizliğini kontrol etmelisiniz.➤ İşe uygun araç seçmenin iş güvenliği için gerekli olduğuna dikkat etmelisiniz.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Planlı çalışmanın zaman ve enerji tasarrufu açısından önemine dikkat etmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ İşlem basamaklarına uyarak sosu hazırlayınız. <ul style="list-style-type: none"> • Malzemeler <ul style="list-style-type: none"> ○ 3 adet yumurta akı ○ 1 paket pudra şekeri (250 gram) ○ 1/4 limon suyu ○ Toz gıda boyası (renklendirmek istenirse) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verilen reçeteyi işe başlamadan önce anlayarak okumalısınız. ➤ Yapacağınız işleri işlem sırasına göre gruplandırmalısınız. ➤ Reçetede verilen aşamaları sırasıyla uygulayarak istenilen nitelikte ürün yapmalısınız. ➤ Pudra şekerini birkaç kez elemelisiniz. ➤ Pudra şekeri mümkün olduğunca ince olmalı, kalın pudra şekerini robottan geçirerek inceltmelisiniz. ➤ Yumurta akı ve pudra şekerini yavaştan hızlıya doğru beraber çırpmalısınız. ➤ Karışıma limon suyunu ekleyip krem şanti kıvamına gelene kadar çırpmaya devam etmelisiniz. ➤ Kıvamını doğru tutturmalısınız. Akışkan olursa kenarlardan taşar, sert olursa düzgün şekil veremezsiniz. ➤ Kıvamının doğru olup olmadığını anlamak için karışımdan bir kaşık almalısınız ve aldığınız yere geri damlatmalısınız (Kâseye düştükten sonra karışımın üstünde yaklaşık 5 saniye durmalıdır.). Akışkan olursa yavaş yavaş pudra şekeri ekleyerek kıvamı ayarlamaya çalışmalısınız. ➤ Renklendirmek için çok az toz boya ekleyiniz ve kısa bir süre daha çırpmalısınız. ➤ Kurumaması için kaplamayı bekletmeden kullanmalısınız. ➤ Karışımı yağlı kâğıttan yaptığımız huninin içine doldurabileceğiniz gibi spatula, bıçak ya da hazır krema sıkacağıyla da kolaylıkla sürebilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hazırladığımız royal icing süslemeler için kullanınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pastalarda ve kurabiyelerde kullanabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1. Süslemede kullanılacak kurabiyeler taze ve olmalıdır.
2. Hediyelik hazırlanmış butik kurabiyeler üzerine yapılmaktadır.
3. Kurabiyelerin üzerini kaplamak için özellikle, kullanılmaktadır.
4. Süsleme de kullanılan kurabiyelerin oranı düşük olduğundan raf ömürleri uzundur.
5. Şeker hamuru ile süsleme yaparken açarken biraz kalın kalması üzerinde daha şık durmasını sağlamaktadır.
6. Süsleme yapmak için kullanılacak çikolata yöntemini ile eritilmelidir.
7. Kurabiyeler krema ile süslenecekse adı verilen kıvamlı krema çeşitleri tercih edilmelidir.
8. Kurabiyelerin üzerine şeker hamuru ile kaplama yaparken yapışması için sürülmelidir.
9. Royal icing hazırlanırken kıvamı olmuşsa pudra şekeri ilave edilmelidir.
10. Kurabiye yapımında katı yağlar unla birlikte çırpıcı yardımıyla karıştırılıp diğer malzemeler sonradan eklenerek bir hamur hâline getirilmelidir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise “Modül Değerlendirme”ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümleleri dikkatle okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız.

1. Butik pastacılık ve kişiye özel pasta, kurabiye tasarımlarda hamurları süslemek için tercih edilmektedir.
2. Marzipan hamurunu şeker hamurundan ayıran özellik içerisinde unu, yağı olmasıdır.
3. Süsleme de kullanılan kurabiyelerin nem oranı düşük olduğundan ömürleri uzun olmaktadır.
4. Süsleme yapmak için kullanılacak benmari yöntemini ile eritilmelidir.
5. Sos hazırlamada kullanılan kaşıkların olması karıştırma ve kıvam ayarlamada kolaylık sağlamaktadır.
6. Pasta ve kurabiye süslemede daha çok hataları kapatma, değişik lezzetler ortaya çıkarma amaçlı kullanılmaktadır.
7. Mirror glazing olarak ta bilinen parlak glazüre özelliğini içerisine eklenen vermektedir.
8. Kuru yemişler pastacılıkta işlenmiş hâliyle kullanılmalıdır.
9. Kaplama hamurlarıyla kaplanan pastalar, figürler kullanılarak süsleme yapılabildiğinden kokteyl ve diğer kutlamaların vazgeçilmezi olmuşlardır.
10. Kaplama hamurunu açarken üzerinde herhangi bir olmaması için silikon mat kullanılmaktadır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki bireysel öğrenme materyaline geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	E
3	A
4	B
5	D
6	A
7	C
8	E
9	D
10	E

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	SÜSLER, DEKORLAMA
2	SİLİKON MAT
3	MODELLEME APARATLARIN
4	ŞEKİL OKLAVASI
5	GIDA BOYALARI
6	KURUMAMASINA
7	MERDANE
8	PÜRÜZSÜZ
9	PASTA
10	FİGÜRLER

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	Y
3	D
4	D
5	Y
6	Y
7	D
8	D
9	Y
10	D

ÖĞRENME FAALİYETİ- 4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	D
3	Y
4	Y
5	D
6	Y
7	Y
8	D
9	Y
10	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-5'İN CEVAP ANAHTARI

1	İLGİ ÇEKİCİ
2	SİPARİŞ
3	ROYAL İCİNG
4	NEM
5	KURABİYE
6	BENMARİ
7	FROSTİNG
8	ŞEKERLİ SU
9	AKIŞKAN
10	HOMOJEN

MODÜL DEĞERLENDİRMENİN CEVAP ANAHTARI

1	KAPLAMA
2	BADEM
3	RAF
4	ÇİKOLATA
5	UZUN SAPLI
6	SOSLAR
7	JELATİN
8	TUZSUZ
9	ÜÇ BOYUTLU
10	İZ

KAYNAKÇA

- Necip USTA, Fransız Pasta Sanatı, Remzi Kitabevi, İstanbul,1979.
- UNİPRO, Pastacılıkta Yeni Ufuklar, Unipro Pastacılık Eğitimleri, İstanbul.
- SÖZER Işıl, Berna GÜLŞEN, Butik Pastacılık, Boyut Yayıncılık AŞ, 2010.