



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER ÇEŞİTLERİ

Tuğrul Şavkar

Bizde kullanılan şekerler, "pudraşekeri", "tozşeker" ve "kesmeşeker" olarak üç çeşitle sınırlı. Bunlara son zamanlarda piyasalarda toz ve kesme biçiminde görülen kahverengi şekerler de katıldı. Bütün dünyada en çok kullanılan türler bunlar. Ancak hemen belirtelim ki, şeker meraklıları asla bu çeşitlerle yetinmez. Onlar, şekerin bize yabancı olan daha birçok türüne mutfaklarında yer verirler.

Şeker çeşitlerine girmeden önce biraz "rafine şeker"den söz etmek gerekir. Rafine şeker bildiğimiz pudra, toz veya kesmeşekerin aslını oluşturur. Kaynağı ister şeker kamışı isterse şeker pancarı olsun, yüzde 99.7 oranında süzkroz içerir. Bu, öngörülen alt sınırdır ve genellikle saflık oranı yüzde 99.9'u bulur. Rafine edilmiş şekerin geri kalan kısmı ise büyük ölçüde içinde kalan nemden oluşur.

Tozşeker, bütün şeker türleri içinde en yaygın biçimde kullanılanı. Doğrudan şurubun kaynatılması ile elde edilir. Kaynatma sırasında, şurup içinde bildiğimiz irilikte şeker kristalleri oluştuğu, bunlar oradan alınır ve paketlenerek piyasaya verilir.

Pudraşekeri, tozşekerin çok ince eleklerden geçirilmesiyle elde edilir. Bir başka elde edilme yöntemi de, şurubun daha ileri aşamada kaynatılmasıdır. Kullanım alanı çok geniş olmakla birlikte, daha çok pasta ve kek süslemelerinde görülür. Pudraşekerinin içine bazen yüzde 3'ü geçmeyen küçük oranlarda nişasta veya kalsiyum fosfat gibi katkı maddeleri eklenir.

Küpşeker, tozşekerin daha sıcakken preslenmiş halidir. Kuruma sırasında şeker kristalleri birbirine yapışır ve ortaya kesmeşeker çıkar. Kesmeşeker oldukça yeni sayılabilecek bir buluş. 1854 yılında Eugene François adında bir Fransız şeker toptancısı tarafından keşfedilmiş. Kesmeşeker değişik büyüklüklerde, genellikle düzgün küpler halindedir. Ancak bazı ülkelerde biçimsiz küp şekerler de üretilmekte. Islak kaşığa yapışmadıkları ve kolayca paketlenildikleri için kahve, çay servisi yapılan yerlerde bu biçim tercih edilir. Bazen küpşeker limon ya da portakal kabuğuna sürtülerek aroma kazandırıldıktan sonra tatlılarda kullanılır.

Lüks şeker denilen türü genellikle Fransa'da kullanılan özel bir şekerdir. Sadece çok saf şuruplardan elde edilen iri ve parlak şeker küplerinden yapılır. Elmas görünümündeki bu küpler, sonra parçalanarak rasgele boyutlarda daha küçük hale getirilir. Görünümü gerçekten göz alıcı güzelliكتedir.

Reçel şeker, ev kadınlarına büyük bir kolaylık sağlamak üzere hazırlanmış bir şeker olarak bilinir. Özelliği, şeker kristallerinin iri olmasıdır. İri kristaller çabuk eridiğinden kaynatma sırasında istenmeyen köpüğün oluşması engellenmiş olur.

Reçel şekerinin yanı sıra bir de özel reçel şekerleri vardır. Bunlar reçel yapımında kullanılan ve genellikle elma, ayva gibi meyvelerin çekirdeklerinde bulunan pektin adlı madde ile limon asidinin, şekerle bileşiminden oluşur. Bazen limon asidi yerine tartarik asit de kullanılır. Her durumda ana madde yine de tozşekerdir. Ancak bu bileşim reçel ve marmelatların parlak ve berrak olmalarını sağlar, pişirme süresini de azaltır. Böylece meyvelerin özgün tatları daha çok korunmuş olur.

Vanilyalı şeker, ev kadınlarının yabancı olmadığı bir çeşit sayılır. Burada şeker, yaklaşık yüzde 10 oranında doğal vanilya esansı ya da doğal vanilya tozu ile karıştırılır. Yapay esansla hazırlanmış vanilyalı şekerler, bu türün ikinci sınıf olanlarıdır.

Fondan ise, daha çok profesyonel pastacılık dünyasında kullanılır. Bunun elde edilmesi için, şeker şurubu ılınca bir miktar glikoz şurubu veya krem tartar ile karıştırılır. Fondan, pasta ve şekerlemelerin kaplamalarında koku ve lezzet vermek için kullanılır. Pastacılıkta sık başvurulan bir süsleme malzemesidir. Fondan, evlerde şeker şurubu, tozşeker, yumurta akı ve glikoz şurubu ile hazırlanır. Daha kolay bir çözüm, piyasada satılan hazır fondanın alınıp bir miktar su eklenerek istenen kıvama getirilmesidir.

Bütün bu şeker türlerinin dışında, pastacılık dünyasında saf şeker kamışı şurubundan elde edilmiş ve invert şeker yardımıyla hazırlanmış özel şeker şurupları, sıvı karameller, nişasta ve/veya jelatin ile hazırlanmış, pastiyaj adı verilen özel şekerler mevcut.