



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇIRPILARAK YAPILAN HAMURLARDA KULLANILAN GEREÇLER

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Un: Kek unları düşük proteinli ince öğütülmüş, yumuşak buğday unlarından yapılmalıdır. Keklerde gluten kompleksinin oluşması istenmediği için ekstra ekstra unlar kullanılır. Gerekirse nişasta eklenebilir. Çırpılarak yapılan hamurların hazırlanmasında kullanılan unlar genel olarak halk arasında baklavalık un diye tabir edilen % 60-70 randımanlı extra extra kalitede unlardır. % 70-80 randımanlı ve extra tabir edilen unlar da, bu hamur çeşitlerinden elde edilen çeşitli ürünlerde kullanılmaktadır. Taze unlar kullanılmalıdır. Unun tazeliğini anlamak için un avuç arasında sıkılır, eğer un avuç arasından fıskırır ve şekil almazsa taze demektir. Unun dayanma süresi azdır. Un, kalitesine ve çeşidine göre 6 ayla 1 sene arasında bozulmaya başlar. Mısır unu gibi unların ve kepekli unların bozulmaları diğerlerine göre daha kısa sürede gerçekleşir. Unun bozulması kesik bir görünüm almasıyla ve bazen de böceklenmesiyle kendini gösterir. Bu nedenle unları sık sık havalandırmak gerekir. Unların bekletme ortamları da bozulmasını etkileyen önemli faktörlerdendir. Güneş almayan serin ve rutubetsiz ortamlarda bekletilmesi gerekir.

Yumurta:

Yumurtanın çırpılarak yapılan hamurlardaki görevi fom ve emulsiyon oluşturmaktır. Her çeşit pasta hamurunun hazırlanmasında olduğu gibi çırpılarak hazırlanan hamurlarda da yumurta temel gereç olarak karşımıza çıkar ve tavuk yumurtası kullanılmalıdır. Yumurta bazen bütün olarak bazen de sadece sarısı yada akı kullanılmaktadır. Çırpılarak hazırlanan hamurlarda ortalama 50 g ağırlığındaki orta büyüklükteki yumurtalar kullanılmalıdır. Yumurtanın çok büyük ya da küçük olması hamurun kıvamının istenilen kalitede olmamasına neden olduğu kadar kabarmasında da etkilidir. Yumurtanın akı çırpıldığında içine hava alarak kabarır ve hacminin 7 katı genişler. Taze yumurtadan yapılan fom daha dengelidir. Kek yapımında oda ısısında yumurtanın bekletilmiş olması gerekir. Yani buzdolabından çıkarıldıktan sonra en az 2 saat oda ısısında bekletilmeli. Yumurtanın taze olmasına dikkat edilmelidir. Bayat ve bozuk yumurtalar ürünün de sağlıksız olmasına neden olur.

Şeker:

Çırpılarak hazırlanan hamurların temel gereçlerinden biridir. Hazırlanmaları esnasında toz ya da ezilmiş şekli olan pudra şekeri kullanıldığı gibi bazı ürünlerin hazırlanmasında esmer şeker de kullanılmaktadır. Kullanılacak şeker rutubetten etkilenmemiş olmalı, aksi takdirde hamurun sulanmasına neden olacağı için kabarmayı olumsuz olarak etkiler. Pudra şekeri kullanılmadan önce elenmelidir.

Yağlar:

Çırpılarak hazırlanan hamurlardan hazırlanan ürünlerin lezzetli ve gevrek olması amacıyla kullanılır. Bu amaçla genellikle çeşitli margarinler, tereyağ ve sıvı yağlar kullanılır. Bu amaçla üretilmiş çeşitli katı yağlar da (alba, biskin vb..) ticari mutfaklarda kullanılmaktadır. Çiğ kremada pastacılıkta çok kullanılır. Katı yağların bu hamurlarda kullanım şekli iki şekilde olur: Eritilmiş olarak (yağın yakılmamasına dikkat edilmelidir) Tahta bir kaşık ya da spatulayla beyazlatılmış olarak kullanılır. Beyazlatma işlemi esnasında yağ, sade olarak ya da pudra şekeriyle birlikte kullanılır. Ayrıca üzerinin yarılması gereken keklerin üzerine katı yağ şerit halinde sıkılarak kullanılır. Soğuk olarak kullanılmamalı buzdolabından çıkarıldıktan sonra en az 2 saat oda ısısında bekletilmelidir.

Vanilya:

Tüm hamur çeşitlerine koku vermek ve yumurta kokusunu hafifletmek amacıyla koyulur. Piyasada toz olarak paketlenmiş satılan vanilya sentetik olarak elde edilmektedir. Kokusu çok çabuk uçar. Hakiki vanilya sıcak ülkelerde yetişen bir bitkiden elde edilir. Çubuk ve toz olmak üzere iki şekildedir. Çubuk vanilya 15-20 cm boyunda 0.5-1 cm eninde koyu esmer renkte ve fasulye şeklindedir. Kokusu çok yoğundur. Toz vanilya çubuklarındaki esans hava temasıyla buharlaşır ve buharlaşırken çıkıntı oluşturur. Bu çıkıntılardan vanilya elde edilir. Bir çubuk 7-8 kez kullanılır.

Kakao:

Pasta ve krema yapımında renklendirmek ve lezzet vermek amacıyla kullanılır. Orta ve Güney Amerika ile Haiti ve Antil adalarında yetişen bir ağacın meyvesidir. 15-20 cm uzunluğunda bir kabuk içerisinde 25-50 kakao tanesi vardır. Kakao taneleri koyu kahverengi ve kahve tanelerine benzer. Bu tanelerde bol miktarda yağ vardır. Bu yağlara [?]kakao yağı[?] denir. Kakaoda ayrıca [?]theobromin[?] isimli bir madde vardır ve bu da sinir sistemini uyarıcı bir maddedir. Kakaodan yağ alındıktan sonra kalan kısım öğütülmek suretiyle kakao tozu elde edilir. Bu toz da pastacılık ve tatlı sanatının birçok alanında kullanılır.

Kabartma tozları:

Pasta, bisküvi, çörek ürünlerin hazırlanmasında kullanılan hamurlarda üç çeşit kabartma tozu kullanılır. Bunlar, karbonat, baking powder, amonyak tozudur. Çırpılarak yapılan hamurlarda gerektiğinde en iyi kabartıcı olarak baking powder ve amonyak tozu kullanılmalıdır. Karbonatın bu tür hamurlarda kullanılmaması gerekir. Çünkü karbonat, hazırlanan ürünün hem rengini hem de lezzetini olumsuz olarak etkiler. Kabartma tozu, hamura elle serperek ya da unun ortasına koyarak eklenmemelidir. Hamurda kullanılacak olan kabartma tozları unun içerisine eleyerek karıştırıldıktan sonra kullanılmalıdır. Kabartma tozları kullanırken miktarlarına dikkat edilmelidir.

Fındık, yeşil fıstık ve badem:

Çırpılarak yapılan hamurlardan elde edilen ürünlerin gerek hamurlarında gerekse süslenmelerinde görünümlerinin güzelleştirilmesinde ve lezzetlendirilmesinde kullanılırlar. Fındık kabuklu ise kırılarak fırında ya da ocakta kısık ateşte kavrularak kabuklarından sıyrılır. Yeşil fıstık ve badem gibi tuzlanmış ürünlerin kabukları ayıklandıktan sonra tuzundan arındırmak için üzerini örtecek kadar suyla kaynamaya bırakılır. Bir iki taşım kaynattıktan sonra üzerine soğuk su konur. Fazla suyu dökülerek kabukları çıkartılır ve istenilen yerde kullanılır. Hamurların içinde iri kıyılmış ve toz haline getirilmiş şekilleri kullanılmasına karşılık, genellikle süslemelerde file tabir edilen şekli kullanılır. File; badem, fındık ve fıstığın bütün olarak julienne doğranmış şeklidir.

Meyveler ve meyve şekerlemeleri:

Çırpılarak yapılan hamurların bazı çeşitlerinde taze meyve dilimleri ve şekerlemelerde kullanılır. Taze meyveler soyulup, ayıklanıp, uygun büyüklüklerde doğrandıktan sonra, hamurda kullanılacak meyvenin cinsine uygun likör vb. içecekler içerisinde ortalama yarım saat bekletilerek lezzetlendirilir. Suyu süzdürüldükten sonra elenmiş una bulanarak kullanılır. Meyvelerin una bulanmasının nedeni, hamur pişerken meyvelerin dibe çökmemesi içindir. Şekerlemeler de taze meyveler gibi hazırlanarak kullanılır.