



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PASTALAR

Tuğrul Şavkar

Tatlılar içinde kendine apayrı bir yer edinen ve başlı başına bir sanat dalı oluşturan tek tür pastalardır. Pasta kelimesi, İtalyanca'da bizim mantıyı ve erişteyi andıran hamur işi yemekler için kullanıldığından, bir karışıklığa meydan vermemek için, Türkçe'deki anlamıyla pastalar için mutfak dilinde kek ve gato adları kullanılır. Daha açık ve anlaşılır olanı ve bizim bu bölümde anlattıklarımız ise kekten çok gato'lardır. Gato anlamında pastalar değişik temel hamurlarla hazırlanır. Milföy hamuru, tart hamuru, sable hamuru, şu hamuru, beze ve nihayet pastacılıkta en yaygın kullanılan jenuaz ya da diğer adıyla pandispanya, yani İspanya ekmeği, en çok bilinen pasta hamurları arasında sayılır.

Bu hamurlar pastanın temelini oluşturur. Mutfak tarihçilerinin altını ısrarla çizdiği gibi ilk dönemlerde gato kelimesi Fransızca'da yiyecek anlamına geliyordu ve sadece bu ekmeksi kısım elemekti. Yani ortada pasta olarak su ve unla hazırlanıp pişirilmiş yuvarlak ekmekler vardı. Zamanla bu ekmekler, önce hamurlarına eklenen yumurtayla farklı bir tat kazandı. Balla tatlandırıldı. Tereyağı eklenerek kıvamları değiştirildi ve ayrı bir lezzet katıldı. Krema, süt ve baharlarla zenginleştirildi. Bir süre sonra her yörenin kendine özgü geleneksel pastaları oluşmaya başladı.

Pastaların zirveye çıkışı on sekiz ve on dokuzuncu yüzyıllarda gerçekleşti. İşi sadece pastacılık olan tatlıcı ustaları her biri birer heykeli andıran olağanüstü güzellikte dev pastalar yapmaya başladı ve giderek kızışan rekabet, birbirinden güzel pastaların yapımıyla sürdü.

Pastacılık tarihinin önemli bir gelişmesi de, pastaların zamanla birer törensel nitelik kazanmaları idi. Nitekim bugün de düğün pastası bunlardan en çok bilineni olarak dikkati çeker. Doğum günü pastaları da bunun farklı bir örneğini oluşturur. Birçok Hıristiyan bayramı Batı'da hâlâ değişik pastalarla kutlanır. Birçok ülkede kesilmiş odun biçiminde bir pasta yapılır ve Noel'de Noel kütüğü adıyla sofrada bulundurulur.

Günümüzde modern pastacılık, bu harika yiyeceğin ana kısmını oluşturan hamurlu kısmın mutlaka çok ince olmasını emreder. Hamurun asıl görevi, üzerindeki malzemeyi taşımaktır. Çok gerekmedikçe üstte bir başka hamur tabakası bulundurulmaz. Pasta hamurunun üzerine temel tarifler arasında bir kısmını bulacağınız çeşitli kremler konur. Bunların görevi, en üstteki malzeme ile pasta hamuru arasında bir bağ oluşturmaktır. Nihayet en üste, iyice çırpılarak içine bolca hava katılmış mus kıvamındaki tatlı veya çeşitli meyveler konularak pasta tamamlanır. Bundan sonra geriye kalan, pastanın çeşitli hafif kremalar, marzipan ya da ince hamur şeritleri ile süslenmesidir. Bunlar ilk ağızda akla gelen süslemeler. Pastacı ustaları aslında çok daha farklı tekniklerle süslemeler yaparak pastalarını görücüye çıkarırlar.

Ancak, modern pastacılık böyle olmakla birlikte, hamur ağırlıklı klasik pastalar hâlâ geniş ölçüde dünyanın birçok yerinde saltanat sürmekte. Çünkü şekerli hamurlar gerçek birer lezzet kaynağı ve pastayı doyurucu yapan da bunlar.

Klasik pastalarda, krem patisyerden başlayarak, çeşitli kremler, pastanın diğer temel lezzetlendiricileri arasında sayılır ve eski anlayışı savunan ustalar tarafından kullanılırlar. Tereyağlı bir krem olan kremobör bunlardan sık kullanılan bir başkası.

Pastalar, başta belirttiğimiz gibi çok çeşitli hamurlarla hazırlanabilirse de, bunlar içinde en az kullanılanı tart hamurudur. Mutfak dilinde bunların çeşitleri 'pat brize', 'pat şükre', 'pat a flan', 'pat a pat' ve 'pat a fonce' gibi adlarla anılırlar.

Zengin çeşitliliğine karşın tart hamurunun az kullanılmasının nedeni, bu hamurun çok kırılgan olması. Hamur un, yağ, şeker, tuz, su, yumurta ve süttten oluşur. İçine tatlılar için şeker konursa da, tuzlu tartlarda şeker kullanılmaz. Yağ olarak tereyağı veya margarin önerilir. Ununun fazla özlü olmaması istenir. Bizim unlarımızın çoğu zaten bu tanıma uyar.

Yapımının incelikleri arasında, fazla yoğrulmamasını, yani hamurun pastacılık deyimiyle, fazla çalıştırılmamasını, hamuruna çok az su konmasını, açılırken tezgâhın çok az unlanması ve pişirilmeden önce soğuk bir yerde, örneğin, buzdolabında bir süre dinlendirilmesini hatırlatalım.

Tartlar daha çok meyveli olarak yapılır. 200 gramlık bir hamur için yaklaşık 500 gr. meyve gerekir. Hamur kalıbın dibine yayılır ve üzerine ayıklanmış ve gerekirse dilimlenmiş meyveler yerleştirilir. Üstüne şeker serpilir ve bir kat hamurla örtülür. Buharın çıkabilmesi için ortasına bir delik açılır. Üstteki hamur altın sarısı bir renk alınca kadar fırında pişirilir.

Tabii bu, sadece örnek bir tart yapımı. Altta bir kat hamur pişirip üzerine biraz krem patisyer konduktan sonra yıkanmış ve ayıklanmış çiğ meyvelerle yapılacak bir tart, üzerine bir kat jöle sürülerek sofraya getirilirse, bunu kim beğenmez? Aynı tart hamuruyla yapılan tartöletler yani küçük tartlar yıllardır böyle yapılmıyor mu?

Özellikle küçük pastaların yapımında kullanılan ve ekler ile profiterollerden tanıdığımız bir hamura geldi sıra.

Fransızca "choux" diye yazılıp "şu" diye okunan adıyla anılır bu hamur. Dış görünüşüyle bizim lokmamıza benzer. Biz hep pastacılıktan söz ediyoruz ama, şu hamuru tuzluların yapımında da kullanılır, içini çerkeztavuğu veya tarama ile doldurup servis yaparsanız çok şık bir kokteyl yiyeceği hazırlamış olacağınızı şimdiden söyleyebiliriz. Şu hamurunun malzemesi su, un, tereyağı -ya da margarin- yumurta ve tuzdan oluşur. Tatlılar için kullanılsa bile, biraz tuz hep gerekir. Su ve yağ bir arada bir taşıma kaynatılıp elenmiş un eklenir ve tekrar bir taşıma

kaynatılır. Hamur kendiliğinden tencerenin kenarlarından ayrılmaya başlayınca tencere ateşten alınır. İlininca içine teker teker yumurtaları kırılıp telle çırpılarak yedirilir.

Tart hamurunun aksine, şu hamuru sert bir un ister. İçine katılan yumurta akı, hamur fırında pişirilirken şu toplarının kabarmasını sağlar.

Şu hamuru toplarının içi daima vanilya veya farklı baharlar ve aromalarla zenginleştirilmiş kremalarla doldurulur. Sertleşmesi istenirse üzerine karamelize kıvamda şeker şurubu sürülür ve şekerin sertleşmesi beklenir.

Profiterolün gerçeği yapılmak istendiğinde aynı toplar dondurmayla doldurulur.

Bu klasik uygulamaların dışında, şu hamuru toplarının pastacılıkta kullanımı sonsuz değişkenlik gösterir. Hatta her zaman biçimin ille de yuvarlak olması gerekmez. İnce uzun küçük ekler pastaları da eninde sonunda bir şu hamuru ürünü değil mi?

Milföy ise pastacıların asla vazgeçemeyeceği bir hamur. Yapımını son derece ustalık ve sabırlı bir işlem gerektirir. Hamurun niteliği kadar yapımının gerektirdiği ustalık da bunu bir pastacılık gösterisi haline getirmiştir. Hamurun açılacağı mermerin soğukluğundan tutun da, katlanma biçimi ve tur verme diye anılan açılıp içine yağ eklenerek katlanması ve her tur arasında saatleri bulan soğukta dinlenmesi, milföy hamurunun evde yapılmasını neredeyse imkânsız kılar. Ama bütün bu işlemler gerektiği biçimde yapılmazsa, tereyağı unun içinde eşit katmanlar halinde dağılmaz. O zaman da, fırında pişme sırasında tereyağının içindeki su buharlaşıp hamuru düzgün biçimde kabartmaz. Böylece hamur adını hak etmez, yani "bin yaprak" haline gelmez. Hamurun adı olan milföy -orijinal yazılımla mille feuilles - herhalde kabarmış halinin tek tek sayılması sonucu verilmemiş, ancak bin değilse onlarca katlık bir hamur elde edilmesi vazgeçilmez bir özellik kabul edilir.

Özellikle pastacılıkta milföy hamurunun kabarması her zaman istenmez. Büyük pastalara altlık olarak kullanıldığında ince bir tabaka oluşturması istenir. Bu durumda milföyün üzerini çatala birkaç yerinden delmek gerekir. Böylece hamur kabarmaz ve istenen sonuç elde edilir.

Milföy hamuru yapımının çok zor olması, yanında bir de kolaylık getirmiş. Bugün artık bu hamur endüstriyel olarak yapılmakta. Derin dondurulmuş halde paketlenerek hemen her büyük bakkalda satılmakta.

Rulo pastaların hamuru da bilinmesi gereken bir örnek sayılır. Burada, ağırlıklı olarak, 2 ölçü yumurta, 1 ölçü un ve 1 ölçü şeker bir arada bulunur. Hazırlanışı ve pişirilişi aynen aşağıda anlatılan jenuaz gibidir. Yalnız fırın ısısı daha yüksek tutulur. Bir de pişme süresi 10 dakikayı geçmez. Hamur doğrudan fırın tepsisine değil, yağlı kâğıdın üzerine dökülerek pişirilir. Biraz ılınca da kâğıttan çıkartılarak alınır. Soğumaya kalmadan içi doldurularak rulo haline getirilir.

Nihayet sıra pastacılığın son, ancak en önemli hamuruna geldi. Pastacılıkta hamurların en sık kullanılanı, süngerimsi keklerdir. Bunlara teknik dilde bisküvi adı verilir. Paketlenmiş halde satılan hazır bisküvilerle bir ilgileri bulunmasa da bu ad iyice yerleşmiştir ve teknik dilden artık sökülüp atılamaz. Türkler bu ismi gündelik hayatta pek kullanmaz. Biz pandispanya dediğimiz bu hamuru, sanırım beş yüz yıl önce ispanya'dan göç eden Musevilerden öğrendiğimizden, ispanya ekmeği anlamına gelen ispanyolca pandispanya sözcüğü dilimize yerleşmiş.

Yağsız olanının reçetesi eşit miktarlarda yumurta, şeker ve undan oluşur. Bazı klasik reçeteler yumurtaların diğer iki malzemeden biraz daha ağır çekmesi gerektiğini söylese de aradaki fark çok fazla sayılmaz. Önce yumurta ve şeker bir kaptaki telle çırpılır. Kap benmariye oturtularak, alttaki kaptaki bulunan sıcak suyun etkisiyle yumurta omelete dönüşürülmeden şekerle birlikte koyu bir kıvam kazamncaya kadar çırpılır. Bu arada hacmi iki katma çıkar. Sonra elenmiş un yavaş yavaş ve nazik bir biçimde içine eklenerek yedirilir. Fırında pişirilerek pastada kullanılmaya hazır hale getirilir.

İlk kez bugünkü İtalya'nın Cenova kentinde yapıldığı için bu kente atfen jenuaz diye anılan benzer bir pasta hamuru ise yukarıdaki yağlı olanıdır. Burada bir ölçü yağa dört ölçü un ve şeker konur. Yumurtanın ağırlığı bu kez yağ ve şekerden dörtte biri kadar fazla olmalıdır.

Bunu örnek bir gramajla söyleyecek olursak, 250 gram yağ ve 250 gram un için, 300 gr. yumurta ve 4 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı gerekir. Bunun da standart bir klasik tarif olduğunu ve her pastacı ustasının ille de bu formüle uymak zorunluğu bulunmadığını, daha parlak fikri olanların kendi düşündükleri gibi bir jenuaz yapabileceklerini de ekleyelim. Nitekim böyle parlak bir fikir sayesinde çikolatalı jenuaz icat edilmiş bulunuyor.

Mucidinin muhtemal sözleriyle jenuazlar sade olabilecekleri gibi, unun bir kısmının kakaoyla yer değiştirmesi sayesinde çikolatalı olarak da hazırlanabilirler. Jenuaz yapımında, bir önceki hamurdan farklı olarak, un eklendikten sonra eritilmiş tereyağı sicim gibi akıtılarak una çok nazik bir biçimde katılıp yedirilir. Aşırı sert ve fazla karıştırma, hamuru berbat eder. Asla fazla karıştırmayın ve sert hareketlerden kaçınınız!

Jenuaz yaklaşık 200 derecelik fırında ortalama yarım saatte pişirilir. Bu aşamada bir ayrıntıyı söylemeden geçmeyelim. Fırından yeni alınmış çemberden çıkarılan sıcak hamurlar doğrudan tezgâh üzerine konmaz. Çünkü hamurun tezgâha konan yüzü terler! Bunu önlemek için, sıcak pandispanyanın daima bir tel üzerine çıkarılıp böylece soğutulması istenir. Soğuduktan sonra genellikle enlemesine yatay olarak kesilir ve arası istenen malzemeye doldurulur. Gerekliyorsa üzeri de bir başka malzemeye kaplanarak pasta hazır hale getirilir.

Bunlarla ilgili ayrıntılar her pasta için ayrıdır.

Ayrıntıları belirlemek pastayı yapana ait bir yaratıcılık ve beceri gerektirirse de, bazı ipuçlarını vererek son noktayı koyalım. Pastaların ekmeği kısmının ne tür hamurlardan hazırlanabileceğini baştan beri ayrıntılı biçimde anlattık. Ancak bunlar istenirse şeker şurubu ile yumuşatılıp tatlandırılabilirler. Hatta bazen meyva suyu karışımı da böylesine bir tatlandırıcı oluşturabilir.

İçlerine kremobör dediğimiz tereyağlı krema, çırpılmış krema ya da diğer adıyla, krem şantiyi, krem patisyer veya öbür adıyla pastacı kreması gibi kremler konabilir.

Harç olarak badem, antepfıstığı, ceviz ve benzeri kuruyemişlerle kurutulmuş kayısı, incir ve benzerleri ve nihayet çikolata parçaları sık kullanılan malzemeler arasındadır. Burada gerçekten bir sınır yoktur. Nitekim bunun en iyi örneğini içi dondurmayla doldurulmuş ünlü rokoko pastası oluşturur. Pastanın içine dondurma koymak gerçekten harika bir fikir!

Pastaların kenarları bazen doğal haliyle bırakılır. Ancak çoğu zaman ince kıyılmış badem, antepfıstığı, ince çikolatala parçacıklarıyla da kaplanır. Bazen de kenarı krem şantiyi ile sivanır. Bazı pastaların kenarları ise kedidilli bisküvisi gibi bazı özel bisküvilerle çevrelenir.

Pastaların üstleri, en gösterişli yerleridir ve dekorasyonda en çok özen buraya gösterilir. Bazen sadece krem

şantiyi veya eritilmiş çikolata ile dümdüz kaplanmış bir pastaya eklenen küçücük bir ss pastayı çok çekici yapabilir. Ama ikolatanın kazınmasıyla oluşan yongacıklar, glaze rengârenk meyveler, hatta bazen iyi dekore edilmiş ve bir renk cümbüşü oluşturan taze meyveler bile biraz jleyle parlatıldıklarında pastaya bambaşka bir hava kazandırır.

Pastaların yapımı, ve dekorasyonuyla ilgili anlatılacaklar sonsuza kadar uzatılabilir. Sözün nerede biteceği çoğu zaman bilinemez. Biz, noktayı şimdilik burada koyalım.