



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLE HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

Jöle; pektin yoğunluğu yüksek olan meyve sularının, şeker ve limon suyu ile birlikte pişirilerek pelte durumuna getirilmesidir. Türk Gıda Kodeksi'nde; bir veya birkaç çeşit meyve suyu veya meyvenin sulu ekstraktları ile şekerlerin jelleşmiş karışımı diye tanımlanır.

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 olur.

Jöleler, pektin eklemeyen yapılan jöleler ve pektin ilave edilerek yapılan jöleler olarak 2 temel şekilde yapılır.

Pektin ilave edilmeden yapılan jöleler daha az şeker içerir ve meyve tadı vardır.

Burada önemli olan doğal pektin oranı yüksek meyvelerin tercih edilmesi ve meyvelerin mevsiminde kullanılmasıdır. Tufanda ve mevsimi geçmiş meyvelerde pektin oranı azalacağından (jöleleşme olmaz) yapılan jölenin kalitesi düşer.

Basit yöntemle değişik meyve jöleleri hazırlanabilir. Burada ilave edilen şeker miktarı, meyve suyunun tatlılığına göre değişir. Elma ve Ayva jölelerinde, 4 ölçü meyve suyuna, 3 ölçü şeker ve 2 yemek kaşığı limon suyu kullanılır. Koruk jölesinde, 4 ölçü koruk suyuna, 4 ölçü şeker kullanılır. Jöle yapmak için; meyve suyu, limon suyu ve şeker tencereye ölçülerek konur. Karıştırılarak koyulaşmaya kadar kaynatılır. Yeterli koyuluğa gelmiş jöle, metal kaşıkla döklüdüğü zaman kaşıktan akan son damlanın bir önceki damla ile birleşir. Uygun kıvama gelen jöle, temizlenmiş kuru ve ılık kavanozlara veya bardaklara bir parmak boşluk bırakacak şekilde doldurulur.

İyi bir jöle oluşumunda etkili olan faktörlerden birisi de ortamın PH derecesidir. PH derecesi 3,5'in altına düşünce jel sulanır. En iyi jel 2,8-3,2 arasında elde edilebilmektedir. Pektin ağı en iyi bu dereceler arasında esnekleşir.

Jölenin en iyi şekilde oluşması için şeker konsantrasyonunun % 65 dolayında bulunması gerekir. Bunun üzerindeki konsantrasyonlarında jel sertleşirken, altındaki konsantrasyonlarda gevşer. İdeal oran % 68-72 şeker miktarıdır.

Jöle Yapımında Dikkat Edilecek Noktalar:

Jöle yaparken pektin yönünden zengin meyveler seçilmelidir.

Meyvede pektin muayenesi yapıldıktan sonra şeker miktarı belirlenir. Pektin muayenesi şöyle yapılır: Meyve suyu çıkarıldıktan sonra bir müddet kaynatılır. 1 kaşık meyve suyu alınır. 1 kaşık % 95'lik alkol içerisine konulup bir müddet beklenir. Karışım iyice gözlenir. Dipte beyaz çöküntüler varsa meyve pektin çözeltisi fazladır.

Jöle pişerken sürekli karıştırılmamalıdır.

Şeker konduktan sonra oluşan köpüğü devamlı almak gerekir. Çünkü jölenin berrak bir görünüme sahip olması gerekir.

Kıvamı iyi ayarlanmalıdır. Jöle boncuklar yapıyorlarsa birkaç damla alınıp soğuk bir tabağa konur.

Damlalar yayılmadan donar ve parmakla çekildiği zaman uzarsa kıvamı olmuş demektir. Çok fazla ateşte kalırsa karamelizasyon olur.

Jöle 25-30 dk. Pişirilmelidir. Kaynama süresi uzatılırsa rengi ve aroması bozulur, pıhtılaşma olmaz.

Kavanozlara sıcakken dökülür.

İyi Bir Jölenin Özellikleri:

İyi bir jöle şeffaf ve parlaktır.

İçinde çöküntü yapan madde yoktur.

Bardakta dondurulup ters çevrildiği zaman akar

Soğuyunca kesilebilir.

Tadı ve kokusu meyvenin tad ve kokusunda olmalıdır.

Jölenin Pastacılıkta Yeri ve Önemi:

Jöleler, pastalara hem lezzet katar, hem de göze hitap etmelerini sağlar. Bu sebeple pastacılıkta oldukça önemli bir yere sahiptir. Pastacılık sektöründe, daha çok piyasada çeşitli şekillerde satılan, hazır jöleler kullanılmaktadır. Ekonomik olması, uzun süre saklanabilmesi, zamandan tasarruf sağlaması, kolay kullanılabilmesi ve risk taşıması nedeniyle tercih edilmektedir.

Soğuk Jölelerin Hazırlanması ve Üründe Kullanılması:

Soğuk jöleler, pastacılıkta en çok kullanılan ve birçok çeşidi olan jöledir.

Kullanımının kolay olması ve verdiği mükemmel sonuç tercih nedenlerindedir. Soğuk jöleler plastik kovalarda kullanıma hazır şekilde piyasada bulunmaktadır. Isıtılmadan direkt olarak (isteğe göre % 10-15 oranında soğuk su ile inceltilerek) tatbik edilir.

Sade jöle(şeffaf):

Kullanıma hazır sade soğuk jöle; % 10-15 oranında soğuk su ile inceltilerek direkt olarak kullanılır. Önce kullanılacak miktar bir kaba alınır. Yavaş yavaş karıştırılarak ölçülü su eklenip jöle hazır hale getirilir. Fırça veya kalem ile meyvelerin üzerine uygulanır. Sürüldükten sonra hemen koyulaşır ve kesinlikle akmaz. Son derece şeffaf bir yapıya sahiptir. Kalıcı ve mükemmel parlaklığı sayesinde pastaların albenisini artırır. Meyveli pastalarda meyvelerin pörsümesini, kararmasını önler ve tazeliklerini korur. İçerisine kakao, gıda boyası gibi malzemeler konularak renklendirilebilir. İçinde; glikoz şurubu, su, pektin, sitrik asit, trisodyum sitrat, potasyum sorbat gibi maddeler bulunmaktadır.

Meyveli jöle:

Pastacılıkta iki türlü meyveli jöle kullanılmaktadır; Bunlardan birincisi içinde meyve parçacıkları bulunan jöledir. Özel bir jöle ile işleminden geçirilen meyveler; gerçek tatlarını kaybetmeden doğal hallerini uzun süre muhafaza ederler. Vişne, Frambuaz, Frenk Üzümü, Mango, Çilek, Kayısı vb. çeşitleri mevcuttur. Başlıca kullanım alanları; Pastaların içinde dolgu ve ayrıca üstlerinde dekor olarak, Pişirildiğinde yanmayan hamuru delmeyen, hamur içinde yayılmayan özelliklerinden dolayı çeşitli tart, kek, mekik, meyveli pizza, kruosan gibi unlu mamullerde dolgu malzemesi olarak, Dondurulabilir özelliğinden dolayı Adisebaba ve Rokoko gibi dondurmali pastaların yapımında, Çeşitli kupların, tatlıların ve dondurmaların üzerine sos veya dekorasyon malzemesi olarak, Spesiyal çikolata ve konfiseri çeşitlerinin içine dolgu malzemesi olarak kullanılır. Diğerleri ise meyve aromalı, gıda boyaları ile renklendirilmiş jölelerdir. Bunlarda; Pastaların üzerinde lezzet artırıcı olarak, Pastaların görünüşünü güzelleştirmek için, Çeşitli tartölet, kek ve pastaların üzerinde dekor amaçlı olarak kullanılır. İçerisinde; glikoz şurubu, su, pektin, sitrik asit, trisodyum sitrat, potasyum sorbat, doğala özdeş meyve aromaları, karamel gibi maddeler bulunmaktadır.

Beyaz jöle:

Beyaz renkli (fondan benzeri) mükemmel ve kalıcı bir parlaklığa sahip soğuk jöledir. Pastaların üzerini kaplamada ve bazı ürünlerin içerisinde kullanılır. Vanilya ve Hindistancevizi aromalı çeşitleri vardır. İçerisinde; glikoz şurubu, su, kıvam verici (Pektin E440), asitlik verici (Sitrik asit E330), renklendirici (Titanyum dioksit E171), vanilin, koruyucu (Potasyum sorbat E202) bulunmaktadır.

Karamel jöle:

Karamelli, parlak görünümlü pastaların üzerinde kullanılan bir çeşit üründür. Pastaların üzerine direkt olarak veya sos hazırlanarak uygulanabilir. Glikoz şurubu, su, pektin, sitrik asit, trisodyum sitrat, potasyum sorbat, doğala özdeş karamel aroması, karamel gibi maddelerden oluşur.

Çikolatalı siyah jöle:

Çikolatalı soğuk jöledir. Glaso (glazür) gibi, pastaların üzerine uygulanır. Pastalara göz alıcı bir parlaklık kazandırır. Kesinlikle matlaşma ve çatlama yapmaz. İçinde; glikoz şurubu, su, kakao, modifiye nişasta, karamel, pektin, tartarik asit, doğala özdeş çikolata aroması, potasyum sorbat gibi maddeler bulunmaktadır.

Sıcak Jöle (Toz) Hazırlanması ve Üründe Kullanılması.

Sıcak jöle sıvı ve toz halinde olmak üzere iki şekilde kullanılır. Pastacılıkta sıvı olan sıcak jöle daha çok tercih edilir. Yumuşak yapısı ve saydam görünüşü ile meyvelere hem kalıcı ve mükemmel bir parlaklık verir, hem de meyvelerin tazeliklerini korur. Sade, Çilek, Kayısı gibi çeşitleri vardır.

Hazırlanması: 1 kg. sıcak jöle, 600 ml. su ile 90 °C'ye kadar ısıtıldıktan sonra kullanıma hazırdır. Meyveli pastaların üzerine fırça veya sprey makinesi ile tatbik edilir. Sıcak jöleler her kullanımda birçok kez ısıtılabilir.

Toz jöle: Meyveli pastalara ve tartlara kalıcı ve mükemmel bir parlaklık kazandırması yanında, meyvelerin üzerinde koruyucu bir tabaka oluşturarak pörsümelerini ve kararmalarını önler, dayanıklılıklarını artırır. Bitkisel esaslı ham maddelerden üretilmiştir, hayvansal ham madde ihtiva etmez. Pastacılıkta fazla kullanılmaz. Krema içinde, kaplama hamurunda ve gerektiğinde jelatin yerine de kullanılabilir.

Hazırlanması: 1 litre su kaynatılır, tercihe göre içine 1 adet limon sıkılır. 250 gr.şeker ve 20 gr. toz jöle harmanlanıp kaynayan suya ilave edilir. 1 dakika kadar kaynatılıp ocaktan alınır. Bir fırça vasıtasıyla meyvelerin üzerine sürülür ya da meyve doğranmış çember veya kalıplara dökülerek jöleli meyve salatası yapılır.

Jölenin Kullanıldığı Yerler:

Yaş Pastalar: Jöleler, yaş pastaların vazgeçilmez unsurlarındandır. Daha çok dekorda, pastaların renklerinin daha parlak olmasını sağlar. Pasta kremalarının içinde lezzet ve kıvam artırmada, pastanın üzerinde görünüşü güzelleştirmede ve meyvelerin pörsümesini önlemede kullanılır. Karamelli, ÇikoÇikolatalı, Frambuazlı jöle çeşitleri farklı pastalar ve lezzetler yaratmak için önemlidir.

Kup Çeşitleri: Kupların içerisinde daha çok toz jöle kullanılmaktadır. Lezzet vermek ve kıvam artırmak amacıyla kullanılır. Kupun özelliğine göre gerekirse üzerine konan meyvelerin kararmaması için de kullanılabilir.

Tartöletler: Kalıplarda hazırlanmış tartöletlerin içine konan kremada ya da üzerinde dekor amaçlı olarak kullanılır. Ürünün özelliğine göre jöle çeşitleri, aynı şekilde inceltilerek tartların üzerini kaplayabilir. Aynı zamanda süslemede meyve kullanılıyorsa üzerine şeffaf jöle sürülür.

Adet Pastalar: Adet pastalar genelde normal pastalar gibi hazırlanıp sonradan şekillendirilen ürünlerdir. Yaş pastalarda olduğu gibi kremaların içinde veya üzerini kaplamada jöle çeşitleri kullanılabilir.

Saklanması:

Jöleler piyasada değişik miktarlardaki (en az 5 kg. lık) plastik kovalarla satılmaktadır. Serin, kuru ve her türlü

kokudan uzakta depolanmalıdır. Kullanım süresi açılmadan, belirtilen depolama koşullarında, ürüne göre 12 aydır. Maksimum 25° C sıcaklıkta, % 65 nem oranında, paketin ağzı kapalı olarak temiz, kuru ve palet kâğıdı yerleştirilmiş paletler üzerinde saklanmalıdır. Açıldıktan sonra buzdolabında saklanmalı 1-3 ay arasında tüketilmelidir.