



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABARTMA TOZU VE KARBONAT ARASINDAKİ FARKLAR

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Çoğumuz karbonat ve kabartma tozunun, görünüşleri aynı olduğu için özelliklerinin de aynı olduğunu düşünürüz. Aslında karbonat ve kabartma tozu bilinenin aksine kimyaları ve kullanım amaçları açısından birbirinden farklı ürünlerdir.

Kimyasal adı sodyum bikarbonat olan karbonat, sodyum tuzlarından biridir. Yemek sodası olarak da bilinir. Pasta, kurabiye, ekme vb. hamur işlerinin yapımında kullanılır. Karbonatla yapılan kekler daha yoğun kıvamlı, poğaçalar daha tok, kurabiyeler ise daha dayanıklı olurlar.

Kabartma tozu ise, nişasta gibi bir kurutma ajanı ve asit ajanlarını içerir. İçinde hızlı ve yavaş reaksiyona giren iki farklı çeşit asit bulunur. Yavaş reaksiyona giren asit hamurun ısıya maruz kalması ile reaksiyona girerken, hızlı reaksiyona giren asitin reaksiyonu oda sıcaklığında gerçekleşir. Bu yüzden kabartma tozu, kabarmanın bir kısmını dışarıda gerçekleştirirken, büyük kısmını da fırında gerçekleştirir. Her ikisi de sıkışmış karbondioksitin serbest kalmasıyla, hamurun kabarmasını sağlar.

Karbonatın içinde sodyum bikarbonat olarak tanımlanan kimyasal bir madde var. Bu yüzden hamur işlerinde doğrudan kullanılmaması gerekiyor. Kullanılacağı zaman önce limonla buluşturulup aktif hale getirilmeli, ardından tarife eklenmelidir. Eğer karbonat kullanacaksanız, maksimum 2 çay kaşığı karbonat kullanın.

Kabartma tozu ise, karbonattan farklı olarak limon gibi asidik bir desteğe ihtiyaç duymuyor ve tariflere doğrudan eklenebiliyor. Kek ve pastalarımızın daha kabarık olmasını istiyorsanız, kabartma tozunu tercih etmeniz gerekir. Çünkü kabartma tozu daha yumuşak dokular hazırlamanıza yardımcı olur. Daha yoğun ve tok kıvamlı bir tarif hazırlayacaksanız ve bayatlamasını geciktirmek istiyorsanız, karbonat kullanabilirsiniz.

Yani, karbonat ve kabartma tozunun kabartma işlevi aynıdır. Ancak tarifte kıvam farklılıkları yaratır. Bu yüzden yapacağınız tarife göre seçmeniz önemli.

