



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABIYE HAMURUNUN HAZIRLANMASI

Milli Eğitim Bakanlığı

Kurabiye hamuru hazırlamanın farklı yolları vardır. Kurabiye hamuru hazırlama yöntemleri, pişirdiğiniz kurabiyeğe bağılı olarak değışiklikler göstermektedir.

Bazı kurabiyeleri hazırlamak için krema yöntemi kullanılır. Katı, soğuk, küp küp kesilmiş, oda sıcaklığına getirilmiş yağ, şekerle çırpılır. Yumuşatılmış yağ tabiri, bu durumu ifade eder. Bu metotta tahta kaşık veya elle kullanılan elektrikli çırpma aleti veya tezgâh üstü çırpıcı kullanılır. Çırpma sırasında yağa, hamura hava karışır; bu da pişerken kabarmayı ve hoş kurabiyelerin olmasını sağlar. Bu hava kabarcıkları, hamuru yoğurma, açma sırasında yok edildikleri için bazı hamurlara çok az kabartma tozu ilave edilir. Bu hamur yumuşaktır.

Çoğu hemen yoğurulur ve açılabilir ama bazılarının da buzdolabında soğutulmaları gerekir.

Soğutulan hamur daha kolay açılır; yapışkan değildir. Eğer hamurunuz çok yapışkan veya yumuşaksa, çalışmanın zor olacağını düşünüyorsanız asla un eklemeyin. Hamuru strece, naylona ve düz bir tabağa, tepsiye koyun ve buzdolabında soğutun. Bir hamura yumuşak diye sürekli gereksiz un ilave etmekten, her zaman sarıp buzdolabında soğutma metodunu tercih edin. Çünkü ilave edilen un, kurabiyelerin tadını ve görünümünü kötüleştirecek, özelliğini yitirmesine sebep olacaktır.

Yağın kolaylıkla çırpılması için oda ısısında olması gerekir. Bunun için 5-10 dakika önce buzdolabından çıkarılması gereklidir. Tuzsuz tereyağı kurabiyeler için en iyi seçimdir; ancak pastanelerde tereyağın yerine bitkisel margarin denilen çeşitli markaların yağları kullanılmaktadır. Kurabiye ve bisküvilerde bitkisel margarinler, tereyağı ile karıştırılarak da kullanılabilir. Ayrıca kurabiye ve bisküvilerde tazelik ve gevreklik sağlayan bitkisel susuz yağlar kullanılmaktadır.

Hamuru bir mutfak robotunda yoğurmada başka bir kurabiye hamuru yapma yöntemidir.

Bu yöntemde elenmiş un ve tuz mutfak robotuna alınır ve 4-5 saniye karıştırılır.

Küp hâline getirilmiş tereyağı una eklenir ve ince ekmek kırıntılarını andırana kadar (yaklaşık 10 saniye) çekilir.

Yumurta, süt veya kullanacağınız sıvı, un-yag karışımının üzerine dökülür. Karışım birbirine yapışmaya başlayınca kadar çekilir.

Burada dikkat edilecek nokta, karışımın mutfak robotunda top hâline gelmesine izin vermemektir. Karışım robottan alınarak az unlu bir yüzeyde birkaç saniye pürüzsüz kıvam alıncaya kadar yoğrulur, strece sarılarak buzdolabında dinlendirilir.

Ovalama/yedirme tekniğinde ise malzemeler için oda sıcaklığında olma ölçütü aranmaz. Tereyağı ya da margarin buzdolabından çıkarıldıktan sonra küçük parçalara ayrılır.

Parmak uçları kullanılarak kuru malzemeler ile bütünleşmesi sağlanır. Daha sonra sıvı malzemeler eklenir (su, süt, krema, yumurta vb.). Yine parmak uçları kullanılarak hamur bütünleştirilir. Hamurdan küçük parçalar koparılıp şekil verilerek pişirme kâğıdı serilmiş olan tepsiye dizilir.

Çatı kiremidine benzeyen tuile, acı badem kurabiyeleri ve kedidili gibi kurabiye ve bisküvilerin yapımında çırpma yöntemi uygulanır. Bu yöntemde tereyağı ve pudra şekeri krema hâline gelinceye kadar çırpılır. Yumurta akı, sert tepecikler oluşana kadar çırpılır.

Şeker veya pudra şekeri eklenerek çırpılır. Yumurta aklarını tereyağlı karışıma ekleyerek un ilave edilir.

Bazı hamurlar ise tüm malzemelerin bir kaba konulması ve hep birlikte çırpılması veya karıştırılması ile hazırlanır. Yağın yeterli yumuşaklıkta olması gerekir. Bu kurabiyelere örnek olarak damla kurabiyeler verilebilir. Hamur fırın tepsisine kaşıkla koyulacak yumuşaklıkta olduğu için damla kurabiyeler olarak adlandırılır. Damla kurabiyeleri tatlandırmak için damla çikolata parçaları, çözünebilir kahve tozları, ceviz ya da fındık, kurutulmuş meyveler eklenebilir. Damla kurabiyelere tatlandırmak için kullanılacak meyve ve çerezler, damla çikolata ve kahveler hamur yoğrulduktan sonra eklenir.

Kurabiye hamurları elle yoğrulacaksa fazla yoğrulmadan hazırlanmalıdır. Büyük miktarlarda hazırlanan hamurlarda güçlü motorlu karıştırıcı aletler, elektrikli el aletleri, çırpıcı kullanılır. Kurabiye hamuru hazırlamada elektrikli araçlar kullanılırken özellikle un ilave edildikten sonra uzun uzun karıştırma işlemi yapılmaz. Karıştırma işlemi düşük devirde tüm gereçler ıslanana kadar yapılmalıdır. Hamurun toparlama işleminin tezgâh üzerinde elle yapılması uygun olur.

Bu özellikteki hamurlar, tüm gereçler ıslanıp karıştırılarak hızlı bir şekilde toparlanıp dinlendirilme esasına dayanır. Gereğinden fazla yoğrulan hamurlarda gluten kompleksi oluşacağından ürünün piştikten sonra sertleşmesine neden olur. Bu nedenle bu tür hamurlarda yoğurma dikkat ve özen ister. Ürünlerin istenilen nitelikte (ağızda dağılan ve yumuşak) olması için hamurla fazla oynanmaz. Bu hamurla çalışırken seri ve hızlı çalışmak gerekir.

