



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTA SÜSLEMEDE KULLANILAN GEREÇLER

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

Meyve Şekerlemeleri:

Pastacılıkta en fazla kullanılan meyve şekerlemesi kiraz şekerlemesidir. 4-5 gün şekerleme işleminden sonra kutulanır. Kırmızı, yeşil ve sarı renklerde hazırlanabilir. Kiraz şekerlemesi dışında pastacılıkta incir, vişne, kestane vb. şekerlemelerde kullanılmaktadır. Meyve şekerlemeleri çikolatayla karıştırılarak da kullanılabilir. Şekerlemelerin dışında meyve kompostoları da oldukça sık kullanılmaktadır. Özellikle ananas konservesi pastacılıkta yaygın olarak kullanılır. Kompostolar daha çok pastanın katları arasında kullanılır.

Taze meyveler:

Yaş pastalara lezzet ve görüntü açısından zenginlik katan taze meyveler pastaların hem katları arasında hem de süslemede kullanılır. Hemen hemen her çeşit taze meyvenin kullanıldığı pastalarda dikkat edilmesi gereken nokta, süslemede kullanılan meyvelerin kararmasını engellemektir. Meyvelerin canlılığını ve renklerini korumak için ıslak jöle adı verilen jöle kullanılır. Soğuk ve sıcak olmak üzere iki türü olan bu jöle, hafif sulandırılarak fırça ile pasta üzerine yerleştirilen meyvelerin üzerine sürülür.

Fındık, Fıstık vb:

Pastaların süslenmesinde ve lezzetini artırma için kullanılan türlerdir. Pastacılık piyasasında özel olarak hazırlanmış bu ürünlerin birçok çeşidi vardır. Fındık, fıstık, badem, ceviz vb. gereçler pasta süslemede kullanılabildiği gibi pastanın katları arasında da kullanılır. Üretimde işleme yöntemine göre tüm, toz, kırık, file (rende) olarak isim alırlar.

Kuvertürler:

Kuvertür eritilerek bir hamur elde edilir. Özellikle yeni bir kuvertür olan konfiseri kuvertür kaplama ve süslemede tercih edilir. Bu hamurla gül, yaprak, çiçek ve çeşitli figürler yapılabilir. Fildişi kuvertür istenilen renge boyanabilir veya madlen ve bitter kuvertürle de yapılabilir. Hamur yapmak için 1 kg konfiseri kuvertür (kuvertürden daha yumuşak çikolata) benmari usulü 40 derecede eritilip içine yine 40 derecede eritilmiş glükoz ilave edilir, hızlı karıştırılır. Naylon poşet içerisinde buzdolabında 2-3 saat dinlendirilir. Dolaptan çıkarılan hamur elle yoğurulur ve istenilen şekilde kullanılır. Kalan hamur tekrar poşete konularak buzdolabında saklanabilir.

Kakao:

İçerdiği yağın çok büyük bölümü alınmış ve şeker katılmamış saf kakao tozudur. Piyasada kolayca bulunan alkaliye kakao, hem yumuşak tadı hem de kolay erime özelliği bakımından en iyisidir. Kremalı ya da kremli dolguların ve örtülüklerin kullanıldığı pastaların üstüne serpilerek hafif bir çikolata tadı eklemek için ya da ana karışıma katılarak kullanılır.

Şeker Boyası (Gıda Boyası):

Günümüzde gıda boyalarının çok çeşitli kullanım alanları bulunmaktadır. Ürünleri daha çekici yapmaları, insan sağlığı ve doğaya zarar vermemeleri gibi nedenlerden ötürü bu boyalar gıda sektöründe birçok alanda kullanıldığı gibi pastacılıkta da fazlaca kullanılmaktadır. Doğal ve kimyasal yöntemlerle elde edilen gıda boyalarını piyasada toz ve sıvı halde bulmak mümkündür.

Hazır Süsleme Gereçleri:

İnciler (gümüş şeker drajeler):

Pastacılıkta dekorasyonda kullanılan inciler ve benzeri hazır ürünler kuskusun üzeri badem hamuruyla kaplandıktan sonra gümüş ya da istenilen renkte sıvı gıda boyası ile tekrar kaplanarak hazırlanır. Özellikle düğün ve nişan pastalarının dekorasyonunda kullanılır.

Badem ezmesinden (marzipan) yapılan figürler:

Pastacılıkta çok eskiden beri oldukça yaygın bir şekilde kullanılan dekorasyon ürünüdür. Hamur, şeker, yumurta akı, badem ezmesi ve çok az tuzla hazırlanır. Marzipan hamuruyla hazırlanan figürlerin en büyük özelliği yapımı hiç kalıp kullanılmamasıdır. Tamamen elle şekillendirilen bu ürünler çok güzel görünümlerine rağmen lezzetleri için aynı şeyi söylemek mümkün değildir.

Diğerleri:

Piyasada, pasta süslemede kullanılmak üzere hazırlanmış çok çeşitli ürünler mevcuttur. Özellikle son yıllarda talep doğrultusunda, günlük ve az sayıda olmak üzere kişilere özel (haute couture-butik pastacılığı) pasta hazırlamanın yaygınlaşması kullanılan bu süsleme gereçlerinin çeşitlenmesine ve yaygınlaşmasına neden

olmuştur. Çikolata dekorlar, plastik çikolata dekorlar, gofret çiçekler , royal icing (renkli) dekorlar, pastilaj (şeker paste-plastik hamuru),gofretten yapılmış çiçekler (ostiya), çeşitli soğuk jöleler kullanılan bu ürünlerden bazılarıdır. Ayrıca eskiden beri süregelen süsleme tekniklerinden biri olan krem şanti ile pasta süsleme günümüzde de vazgeçilmez yöntemlerden biridir.

Royal icing (renkli royal glas) ya da sade royal glas yaş pastaların vazgeçilmez süsleme yöntemidir. İçinde yumurta akı,pudra şekeri ve birkaç damla limon suyu bulunur.

Royal glas,badem ezmesi(marzipan) ile kaplanmış pastalara daha beyaz olmaları için sos olarak dökülebileceği gibi renklendirilerek kalem torba ile desenler yapılabilir.Yapılan desenler ve şekiller kurutulup pasta üzerinde dekor amaçlı kullanılabilir.

Günümüzde bu şekillerin elde edilmesinde kalıplar da kullanılmaktadır.

Karamela şeker süslemeleri de pastacılıkta kullanılan türlerden biridir. Karamelada kullanılan şeker, yurt dışında karamela şekeri için özel olarak üretilmektedir. Bu şekeri yurt dışından özel siparişle getirtmek mümkün olsa da fiyatının yüksek olması kullanımı kısıtlamaktadır. Karamela şekerden çeşitli figürler hazırlamak için hava veren el pompaları ile şişirme işlemi yapılabilir.Şişirme işlemi sırasında şekerin sıcak olması gerekir.

Süsleme Gereçlerinin Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar:

Çikolatanın iki unsur ile etkileşimi oksitlenmeye neden olur bu da tadını bozar:

-su

-ışık(güneş ışığı)

Bunun yanı sıra eğer çikolata keskin kokulu maddelere yakın olduysa da bozulma oluşabilir.Beyaz çikolata yüksek miktarda şeker, süt mineralleri ve laktoz taşır. Bu maddelerin ise sıcaktan etkilenmesi daha kolaydır.Sıcaklık +45 dereceyi aşmış veya su ile temasta bulunulmuşsa kullanılan çikolatada pütürlenmeler oluşur.

Çikolataların eritilmesinde tavsiye edilen sıcaklıklar:

Bitter çikolata : + 45 oC

Sütlü çikolata : + 42 oC

Fildişi çikolata: + 40 oC

Franbuazlı çikolata: + 4 oC

Herhangi bir problem olmaması için çikolatanın en fazla 2 veya 3 defa eritilmesi uygundur.

Yağda çözülebilen aromalar erimiş çikolataya eklenirse değişik tat ve kokular elde edilebilir

Krem şantiyi mümkün olduğunca soğuk sütle çırpıp pasta üzerine sürüldükten sonra çatlamasına engel olur.

Meyve şekerlemelerini, kullanmadan 20 dakika önce süzgece alıp bekletirsek şurubundan arınmış olacak ve pasta üzerinde kullanıldığında, şurup kremanın üzerine akmamış olacaktır.

Taze meyveler, yapılan pastanın amacına ve kullanılan diğer gereçlere uygun olarak seçilmeli ve kullanılmalıdır.Taze meyvelerin üzerine pudra şeker serpiliş pürmüzle yakılarak karamelize edilebilir.Hem güzel bir görüntü elde edilmiş olur hem de kararması engellenmiş olur. Kararmayı engellemenin diğer bir yolu da meyvelerin üzerine jöle sürmektir.

Saklanması:

Çikolata saklamaya en uygun ortam +16 oC dolayında bir sıcaklık ve kuru, havadar bir yerdir.Açılmış paketleri nemden korunacak biçimde sıkıca kapatınız ve kokusu güçlü olan maddelerden uzak tutunuz.İyi koşullarda sade (bitter) çikolata 3 aydan daha uzun süre saklanabilir. Saklama süresi, sütlü çikolata ve beyaz çikolata için daha kısadır. Çikolatayla yapılmış süslemeler sertleştikten sonra buzdolabında ya da buzlukta 1-2 hafta dayanır. Kötü koşullarda saklanan çikolatanın üzerinde incecik, beyazımsı bir kakao yağı ya da şeker katmanı oluşur. Bu ince katman hoş görünmese de çikolatanın tadını etkilemez. Böyle bir çikolata eritilerek kullanılabilir ama rendelenerek süslemede kullanılamaz.

Çikolata erimiş halde en fazla ne kadar bekletilmelidir?

Uygun şartlarda:

Fildişi/Franbuazlı : En çok 2 hafta

Sütlü (madlen) : En çok 4 hafta

Sütsüz(bitter) : En çok 6 hafta

Erimiş çikolatanın en uygun şekilde korunması nasıl sağlanır?

Çift duvarlı içten ısıtılmalı tanklarda 45 oC -50 oC sıcakta ve mümkünse küçük bir de karıştırıcının bulunması gereklidir. Taze meyveler +4 oC soğuk hava depolarında saklanmalıdır.

Diğer süsleme gereçleri +8-10 oC depolarda saklanabilir. Kullanılırken raf ömürlerine dikkat edilmelidir. Raf ömrü geçmiş ürünler kesinlikle kullanılmamalıdır.

Süslemede kullanılacak çikolata yapraklar, aralarına parşömen kâğıdı (yağlı kâğıt) yerleştirilerek buzdolabında 1 hafta saklanabilir.

