



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PASTACILIK ANA MADDELERİ

Pastacılıkta, alaturka ve alafranga tatlılarda kullanılan bazı ana maddeler vardır. Bu maddeler hakkında gerekli bilgiye sahip bulunmayan kişiler, hazırladıkları tatlı ve pastalarda bazı arızalara yol açmaktadırlar. Meselâ hamura gerektiğinden önce tuz veya şeker atarak hamurun mayalanmasını önlemektedirler. Bu durumu göz önünde tutarak, bu ana maddeler, özellikleri ve dikkat edilecek noktalar;

### UN

Hamur işlerinin ve pastacılığın temeli undur. Bu ana madde buğday, çavdar, mısır, yulaf, pirinç gibi maddelerden birinin öğütülmesiyle elde edilir. Ancak pastacılıkta kullanılan un, buğday unudur.

Buğday ununun kuvvetli, kuvvetsiz, esmer, beyaz, hafif sarı gibi çeşitli cinsi vardır. En iyi cinsi hafif sarımtırak olanıdır. Esmer unlar makbul değildir.

Unun kuvvetli veya kuvvetsiz olanını anlamak için bundan bir miktar alınır ve avuç içinde sıkıştırılır. Un etraftan fıskırırsa kuvvetlidir. Avuç içinde kalıp gibi kalanıysa kuvvetsizdir. Unun dayanma süresi azdır. Cinsine göre un 4-10 ay arasında bozulmaya başlar. Bozulan un acılaştır, kesik bir hâl alır, acayip bir koku yapar. Bazan unun böceklenmesi de olur. Onun için unu sık sık elemeli, havalandırmalı ve rutubetsiz havalı yerlerde saklamak. Böylece unun dayanma süresi az da olsa bir miktar artırılmış olur.

### NİŞASTA

Nişasta genellikle alafranga tatlılarda çok kullanılır. Bu madde buğday, mısır, patates, pirinç ve benzeri maddelerden birinin suyla iyice ezildikten sonra kendine mahsus çok ince süzgeçlerden geçirilerek başka bir kaba alınması ve bir süre sonra bu kabın dibine çökmüş olan çamurun alınıp yayılması ve kurutulmasıyla elde edilir.

### İRMİK

Tatlılarımızda çok kullandığımız maddelerden biri de irmiktir. Bu madde sert buğdayların yıkandıktan sonra öğütülmesiyle elde edilir. İrmiğin ince, kalın ve orta gibi cinsleri vardır.

### KURUTULMUŞ EKMEK TOZU

Birçok kimse, hamur işlerinde, kalıplamalarda ve kroket gibi yemeklerde galeta tozundan yararlanmaktadırlar. Galeta tozu peksimetin bir başka cinsi olan galetanın öğütülmesiyle elde edilir. Ancak genellikle galeta tozu garip bir koku yapar. Bunun için galeta tozu yerine kurutulmuş ekmek tozu kullanmak daha doğrudur.

Kurutulmuş ekmek tozu şöyle hazırlanır: Ekmek dilimleri ba-yatlayınca bunları mümkün olduğu kadar ince kesip her iki yanları nar gibi oluncaya kadar fırında kızartılır. Sonra fırınlanmış bu ekmek dilimleri havanda ince bir irmik hâline gelinceye kadar dövülür.

Böylece elde edilecek kurutulmuş ekmek tozu kuru ve havadar bir yerde saklanır.

### YUMURTA

Pastacılıkta, alafranga ve alaturka tatlılarda en çok kullanılan maddelerden biri de yumurtadır.

Yumurtanın bütününden yararlanıldığı gibi sarısından ve akından ayrı ayrı da yararlanmak mümkündür. Hindi, kaz, ördek, tavuk gibi hayvanların yumurtaları yenebilirse de pastacılıkta ve tatlıcılıkta kullanılan yumurtanın tavuk yumurtası olması şarttır. Bazı kişiler martı yumurtasını da kullanmaktaysalar da bu, tatlı ve pastanın lezzetini iyice bozar.

### ŞEKER

Pasta ve tatlıların ana maddelerinden biri de şekerdir. Nasıl unsuz bir hamur işi ve pasta olmazsa, şekerlessiz bir pasta ve tatlı da olamaz. Şeker, pancar ve şeker kamışından elde edilir. Terkinde karbon, hidrojen ve oksijen vardır. Vücutta faaliyet gösteren kişilerin mukavemetlerini artıran besleyici bir maddedir.

Bizde kesme, toz, kristalize ve pudra gibi çeşitleri vardır. Pastacılığa en elverişlileri toz ve pudra şekerleridir.

### VANİLYA

Meksika, Tahiti, Cava, Moris adaları gibi yerlerde yetişen ve sarmaşığa benzeyen bir bitkiden elde edilmektedir. Vanilya iki biçimde bulunur: Çubuk hâlinde ve toz hâlinde. Çubuk vanilya 15-20 santim uzunluğunda, yarım ile bir santim eninde koyu kahve renginde yumuşak ve çok kokulu bir çubuktur. Bu çubukların üzerinde esansın billürleşmesiyle beyaz ve çok kokulu bir cins çıkıntılar husule gelir ki buna vanilin yani vanilya tozu denir.

Vanilya tozunu sunî olarak da imal etmek mümkündür. Ancak bu sunî vanilya tozu bir sıvının içinde kaynatıldığında kokusu artacağı yerde azalır. Bundan ötürü sunî vanilya tozu süt ve benzerleriyle birlikte kaynatılıp bu sıvılar soğuduktan sonra içlerine katılıp karıştırılır. Vanilya, pastacılık ve alafranga tatlıcılıkta çok kullanılan ve âdeta vazgeçilmez denilecek maddelerinden biridir.

Toz vanilya çubuktan daha kullanışlı olduğundan genellikle tozu tercih edilir. 100 gram toz vanilyanın yapacağı iş ancak bir kilo çubuk vanilya yapabilir. Şekerli veya bayat olanları makbul değildir. Çünkü bayatlayınca kokusu

yok olur.

## KAKAO

Genellikle Haiti; Antille, Orta ve Güney Amerika'da yetişen bir ağacın meyvesidir. 15-25 santim uzunluğunda bir kabuk içinde 25-40 kadar kakao tanesi vardır. Bu taneciklerde yüzde 45-50 oranında yağ bulunduğu gibi albü-min ve kazeine benzeyen azotlu maddelerle theobromin de vardır. Bu maddelerin oranı kakao ağacının yetiştirildiği toprağa göre değiştiğinden kakao taneleri Santome, Trinite, Krank gibi adlarla anılır.

Bu kakao tanecikleri kavurulduktan sonra iç kabukları ayrılıp atılır. Sonra bunlardaki yağ oranının yarısı alınır ve çeşitli yerlerde kakao yağı olarak kullanılır. Bu şekilde yağı alınmış kakaonun öğütülmesi sonucunda elde edilen tozların imkân nisbe-tinde esmer olanları makbuldür. Kakao, pastacılıkta olduğundan çok çikolatalıkta ve şekerlilikte kullanılmaktaysa da birçok pastada çikolatanın da yer almasıyla pastacılıkta doğrudan doğruya ve dolayısıyla çok önemli bir yer tutmaktadır.

## PRALIN

1/2 kilo kavurulmuş bademle 1/2 kilo kavurulmuş fındığı 1 kilo toz şekerini kattıktan sonra bu karışım çikolata fabrikalarında bulunan bir çeşit değirmenden 3-5 defa geçirilerek öğütülür ve böylece pralin elde edilir.

## AMONYAK TUZU

Hamuru kabartmak için maya ve baking powder'den başka halk tarafından karbonat diye anılan bikarbonat dö sud, soda (maden sodası) hattâ gazoz da kullanılırsa da bunlar genel olarak pastacılıkta gereği kadar işe yaramazlar, hattâ makbul sayılmazlar. Ancak pastacılıkta işe yarayan bir maya daha vardır ki o da karbonat damonyum yâni amonyak tuzu'dur. Amonyakla asit karboniğin birleşmesinden meydana gelen bu tuzla yoğurulmuş hamur fırına verince, ısının artmasıyla amonyaklı asit karbonik birbirlerinden ayrılıp gaz hâline gelir ve kaçmak isterken de hamuru yukarıya doğru iterek kabartırlar. Bu arada da hamurda ne amonyak, ne de asit karbonik kalır. Karbonatta yâni bikarbonat dö sutta ise bunun tamamıyla aksi olur, yâni bikarbonat dö suttaki karbonik asidin sadece bir kısmı kaçar; kalan kısım ise karbonat dö sut yâni çamaşır sodası hâline dönüşür. Bu da hem hamurun lezzetini, hem rengini bozmaktadır. Amonyak tuzu da pastada gereğinden fazla konulursa, bu da hamurun bozulmasına sebep olur.

## TEREYAĞI

Yukarıdaki satırlarda görüldüğü gibi tereyağı, çiğ kremadan elde edilir. Bunun için çiğ krema «barat» denilen bir makineye konur ve burada dövülerek tereyağı hâline getirilir. Bununla birlikte tereyağı sadece çiğ kremadan elde edilmez. Sütten de elde edilebilir.

Süt hafifçe ekşitildikten sonra yayıkta dövülerek tereyağı hâline getirilir. Bugün bu ikinci usul pek fazla kullanılmamaktadır. Kremada olduğu gibi tereyağında da keçi sütü pek makbul değildir. İnek sütünden veya inek sütü kremasından elde edilen te-reyağf miktarca az olmasına rağmen manda ve koyununkinden çok daha makbuldür. Hele koyun sütünden elde edilen tereyağının çabuk cıvıması yüzünden pastacılığın kruvasan, föyöte ve miföyöte gibi çok yağ çeken kısımlarında kullanılması pek doğru değildir. Kremanın kuvvetine göre 9-10 kilo çiğ kremadan 6 kilo kadar tereyağı elde edülebilir. Tereyağı, buzdolabında saklanma bile her geçen gün asidi biraz daha artacağından bir hafta sonra acılaşımaya ve bozulmaya başlayacaktır. Bunun için tereyağının fazla bekletilmeden kullanılması gerekmektedir.

## MAYA

Hamurlu maddelerin fırına girmeden yani pişmeden önce kabarmalarını temin etmek için maya kullanılır. Fırınlarda kullanılan âdi ekmek mayası pastacılıkta kullanılmaz. Pastacılıkta daha toz maya, baking powder ve çeşitli isimler altındaki Avrupa menşeli mayalar kullanılmaktadır. Mayaya başlangıçta şeker ve tuz koymak doğru değildir. Hamurun kabarması önlenir. En iyi usul şöyledir: Maya bir miktar ılık suda eritilir. Sonra bu, unun dörtte birine veya üçte birine katılarak hamur elde edilir. Bu hamur ılıkça bir yere bırakıldığında, hamurdaki nişastanın fermante etmesiyle meydana gelen asit karbonik gazı hamurdan kaçmak ister ve kaçarken de hamuru yukarıya doğru ittiğinden bunun kabarmasını temin eder. Bu hamur iki misli kabardıktan sonra geri kalan unla şeker, tuz, tereyağı gibi maddeler karıştırılarak hamur yoğurulur ve tekrar kabartıldıktan sonra gerektiği şekilde kullanılır.

## SÜT

Manda, koyun, inek, keçi gibi kocabaş ve küçükbaş hayvanların sağılmalarıyla süt elde edilir. Alafranga ve alaturka tatlılarla pastacılıkta her cins süt kullanmak mümkündür. Ancak inek sütünün kullanılması âdet hâline gelmiştir. Dondurmalaradaysa koyun sütü tercih edilir. Keçi sütünün kendine has bir kokusu olduğundan bu sütün kullanılması doğru değildir.

Sütlerin kaynatılmadan birkaç saatten fazla saklanması doğru değildir. Hele yazın bu kadar da dayanmaz.

Sütlerin daima kapaksız ve temiz tencerelerde kaynatılması lâzımdır. Süt sıcakken, buna limon, sirke veya herhangi bir meyve suyu gibi ekşi madde damlatılmamalıdır. Yoksa süt hemen bozulur ve peynire benzer bir hâl alır.

## ÇİĞ KREMA

Kaynamamış sütün üstündeki bir çeşit sübyeleşmiş yağ birikintilerine krema denir ki buna bir nevi kaynamamış kaymak dahi demek mümkündür. Sütün en kıymetli maddesi olan bu krema separatör denilen makineyle elde edilir. Bu makineyle aynı miktar sütten her vakit aynı ölçüde krema elde edilmez. Bu miktar sütün kuvvet ve nev'ine göre değişir. 8-10 litre manda veya koyun sütünden bir litre kadar krema elde edilirken aynı ölçüdeki inek sütünden sadece 1/2 litre krema elde edilebilir.

Keçi sütünden elde edilen krema makbul değildir. Bu kremaların rengi hafif maviye çaldığı gibi içinde de hafif bir koku vardır.

Çiğ krema sütten çıktıktan sonra bilhassa yazın buz içinde veya buz dolabında saklanmalıdır. Yazın buz

dolabmda tutulacak bu krema ancak 48 saat kadar bozulmadan saklanabilir. Daha uzun süre saklanırsa ekşiyip bozulur. Avrupa'da konserve edilmiş kremler bulunmaktadır. Ancak bu kremler, soğukta tutulmak şartıyla uzun bir süre bozulmadan saklanabilir. Çiğ kremadan tereyağı elde edildiği gibi bunu şekerle döverek krem şantiy de elde etmek mümkündür. Krema, çiğ olarak da krem şantiy olarak da gerek pastacılıkta ve gerek çeşitli tatlılarda çok kullanılmaktadır. Bu arada bazı yemeklere de konmaktadır. En makbul krema inek kremasıdır. Ondan sonra koyun veya manda sütüyle yapılanı gelir.

### ŞEKERCİ BOYASI

Krema, jöle ve dondurmaların, pastaların üstüne sürülen glazenin renklendirilmesinde şekerçi boyası kullanılır. Bu boyalar çeşitli bitkilerden elde edilen zararsız boyalardır. Genellikle toz hâlinde olan bu boyalarla küçük bir şişe yarıya kadar doldurulur. Bunların üstüne de sıcak su konur ve şişeler iyice çalkalanarak içlerindeki boyalar eritilir.

Gerektiği zaman istenilen renkteki boyadan krema, şurup ve benzerlerine birkaç damla damlatılarak istenilen renk elde edilir.

### JELATİN

Jelatin yaprağı hayvanların paça kısımlarıyla kemiklerinden elde edilir ve saydam ince yaprak haline getirilir. Her yaprağı 2 gram kadar gelen jelatin bir çeşit tutkaldır. Bununla alafranga tatlıların, elmasiyelerin hattâ bazı yemeklerin pelteleşmesi temin edilir.

Jelatin yaprakları ne kadar ince ve saydam olursa o derece makbuldür. Kalın ve tam saydam olmayan jelatin yaprakları iyi temizlenmemiş veya kötü bir şekilde hazırlanmış demektir. Bu gibileriyse herhangi bir sıvıda kolayca erimediklerinden veya hoş olmayacak kokular bıraktıklarından o yemeğin veya tatlının tadını bozacaklardır. Onbeş dakika kadar soğuk suda ıslatılarak yumuşatılacak jelatin yaprakları ufalanarak kaynar suya atılır atılmaz hemen eriyip bu sıvıya karışır. Kaynar suya atılınca kabın ateşten çekilmesi lâzımdır. Jelatin ne kadar çok kaynatılırsa tutkallık vasfı o kadar çok kaybolur.