



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTACILIKTA KULLANILAN ÇİKOLATA ÇEŞİTLERİ

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

Çikolata pastacılıkta kullanılan temel ürünlerden biridir. Değişik tekniklerle ürünlerin içinde, süslemede, dekor hazırlamada ve kaplamada kullanılır.

Çikolatanın kalitesini belirleyen beş özellik vardır: Tat, renk, erimeye karşı hassasiyet, akışkanlık ve incelik. Profesyonel pastacılıkta çikolatanın içindeki yağ oranı bile önem taşır. Çikolataların özelliklerini iyi bilmek ve kullanım alanlarına göre gerekli yerlerde uygulayabilmek gereklidir.

Katı Haldeki Çikolatalar:

Kuvertürler:

Kuvertür çikolata, çikolatalı tatlıların yapımında sık kullanılan kakao türevidir.

Kaplamalarda, kaplama soslarının hazırlanmasında ve çikolatalı ürünlerin hazırlanmasında kullanılmaktadır.

Fildişi(sütlü), Bitter (çikolatalı), meyveli ve beyaz kaplamalık çeşitleri bulunmaktadır.

Kullanım şekli: Kuvertür, 40-45 °C sıcaklıkta eritilir. Tekrar 25 °C civarı sıcaklığa düşürmek (temperleme) suretiyle istenilen kalıplara dökülerek muhtelif pastacılık ürünlerinde kullanıldığı gibi süslemede de kullanılması mümkündür. Temperleme işlemi yapılmadan kalıba dökülen çikolatalar kalıba yapışır kalır, ayrıca renginde soluk, beyaz dalgalanmalar olur.

Çikolatalı (Bitter, Madlen):

Kuvertür çikolatanın en çok kullanılan çeşididir. Sütlü çeşidi de vardır. %100 kakao yağı kullanılarak hazırlanmıştır. İçinde şeker, kakao likörü, kakao yağı, soya lesitini, aroma vanilya bulunmaktadır. Ürünle kalıplama, kaplama, batırma vb. gibi birçok teknik uygulanmaktadır. Dökme çikolata yapımında, ürünlerin içerisinde, krema ve sosların hazırlanmasında kullanılmaktadır.

Meyve aromalı:

Frambuazlı, Kivili, Çiçekli gibi çeşitleri bulunan meyve aromalı çikolatalar 40-45 °C sıcaklıkta eritilir. Dekor ve süsleme, lezzet artırma ve ürünün rengini güzelleştirmek amacıyla pastacılıkta kullanılan bir çikolata çeşididir.

Fildişi (beyaz-sütlü):

Fildişi kuvertürlerin içinde kakao yoktur. Onun yerine kakao yağı, şeker ve süttozu kullanılır. 40-45 °C sıcaklıkta eritilerek dekor amaçlı ve lezzet arttırmak için kullanılır. Ayrıca kaplama hamurlarının içinde kıvam ve lezzet arttırmada kullanılır.

Konfiseri:

Kaplamalık blok çikolata olarak piyasada bulunmaktadır. Konfiseri, pasta ve keklerin kaplamasında kullanılır. Ürün benmari usulüyle, (Derin bir kalıba koyulan ürün sıcak su dolu kaba oturtulur) eritilmelidir. Sıcaklığın ürüne temas etmemesine özen gösterilmeli ayrıca ürünün birkaç kez ısıtılmasından kaçınılmalıdır. Kuvertüre göre ürünlerdeki yağ oranı biraz daha yüksek olması (%10-20 kakao yağı) ve hemen donması nedeniyle bu çikolata daha çok kaplamalarda ve dekorlarda kullanılır. Kuvertürde olduğu gibi konfiseri çikolatanın da bitter, fildişi ve frambuaz gibi çeşitleri vardır.

Ganaj (kazımalık):

Pastacılıkta sadece dekor ve süsleme amacıyla kullanılır. Piyasada bulunan kazıma araçlarıyla farklı şekiller çıkarılarak pastaların üzerinde değişik dekorlar kullanılabilir. Kullanım şekli: Ganaj, 40-45 °C de eritilerek, 1/3'ü dışarı alınıp temperlenir (Çalıştırılarak soğutulur.). Sonra tekrar birbirleri ile karıştırılır, 28-29 °C'ye getirilip kalıba dökülür, dekor ve süsleme yapılır. Bu türden çalışmalar için ideal kullanılan kalıp veya naylon üzerinden donmuş olarak çıkacak ürün son derece parlak ve başarılı olur. Bitter, Fildişi ve Frambuaz Ganaj çeşitleri vardır.

Damla droplar:

Damla, pastacılık sektöründe dondurma, kek-pasta imalatında çeşni olarak kullanıldığı gibi süslemelerde de kullanılmaktadır. Kullanım esnasında ürün sıcaklığıyla damla çikolatanın sıcaklarının yakın olmasına özen gösterilmesi gerekmektedir.

Krem Haldeki Çikolatalar:

Glazür: Bir çeşit pasta kaplama sosudur. Glaso sosu olarak da bilinir. Pralin, susuz yağ (pastacılıkta bazı

ürünlerde kullanılan % 0 oranında su bulunan yağlardır) ve çikolata karışımı bir üründür. Tüm malzemeler glazürün içinde birebir (1-1) ölçü oranında bulunur.

Pralin: Fındık püresinin şeker, nebati yağ, süt tozu, kakao, doğala özdeş aromalar (çikolata aroması ve vanilin) ve emülgatör (lesitin) ile karıştırılmasıyla elde edilen bir üründür. Özellikle pasta sanayisinde kullanılır. Ocakta sekerle hazırlanmış karamelle ilave edilen, eşit miktarda badem ve fındık karışımıdır. Geleneksel olarak veya öteki kuru her türlü çam fıstığı vs. karıştırılabilir. Pralinler robotta çekilerek pasta kremalarına, kek hamurlarına, muslara, sütlaçlara ve anglezlere konur. Ayrıca kek, pasta dış kenarlarına sıvanır, vanilyalı dondurma üstüne ekilir. Ana maddesi fındık olup, nebati yağ, şeker ve kakao ilavesi ile yapılır. Burada pralinin lezzetini; kaliteli fındık kullanılması ve fındığın tam ayarında fırında kavrulması belirler. Pralin, krema, iç dolgu ürünlerinde, pasta ve bazı spesiyal çikolatalarda kullanıldığı gibi doğrudan da tüketilebilmektedir. Besin değeri çok yüksektir. Pralin mükemmel yapısı sayesinde krema ve hamurlara çok çabuk karışır, kullanım kolaylığı sağlar. İçerdiği bol fındık ve kakao ile çeşitlerinize lezzet katar.

Kullanıldığı Yerler:

Çikolatalarda, pastalarda, tart ve tartöletlerde, keklerde, soslarda ve birçok üründe kullanılmaktadır. Çikolatalar eritilip kalıp yardımıyla şekillendirilir ve pasta üzerlerinde dekor olarak kullanılır. Ürünün yüzeyine ince bir tabakayla kaplanarak görüntü ve kaplama amaçlı kullanılır. Damla çikolata hamurun içine ilave edilerek veya ürün çikolatalı dolgu maddesi ile doldurulup pişirilerek kullanılır. Rende, kazıma ve kıyım yöntemleriyle süslemede kullanılır. Bisküvi, meyve ve dondurma gibi ürünleri batırmak suretiyle çikolatayla kaplamada kullanılır. Çikolatayla ürüne tat vermede kullanılır. Pişirmeden önce veya sonra, ürünü çikolatalı dolgu ile doldurma (enjekte etme) Ürünün yüzeyine sprej yardımıyla ince çikolata tabakası sıkma Krema, sos ve jölelerin içine ilave edilerek kıvam ve lezzet arttırmada kullanılır.

Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar:

Çikolatalı ürünleri kullanırken, öncelikle çikolata çeşitleri ve özellikleri, hangi çikolatanın nerede ve nasıl kullanılması gerektiği iyi bilinmelidir.

Eritme: Beyaz çikolata için sıcaklık 45 °C, bitter ve sütlü çikolata için 50 °C olmalıdır. Ürün benmari usulünde ya da mikrodalga fırında eritilmelidir. Çikolata yüksek ısıdan yanar ve özelliğini kaybeder. Eritme sırasında içerisine su girmemesine özen gösterilmelidir. Su, çikolatayı çürütür, bozar, yani kullanılamaz hale getirir. Ayrıca çikolatalar tekrar tekrar eritilmemelidir.

Temperleme: Spatula yardımıyla tezgâh üzerinde erimiş çikolatayı kazıyarak kıvama getirmek olarak tanımlanabilir. Çikolatanın daha esnek ve parlak olmasını, daha iyi renk almasını, daha kolay saklanması ve kırılmasını ayrıca daha iyi yapıya sahip olmasını sağlar.

Bunların dışında yüzeydeki yağ fazının ve buna bağlı beyazlaşmanın oluşumunu engeller. Isı, zaman ve hareket temperlemedeki üç önemli parametredir.

Soğutma: Kakao yağının kristalizasyonu ve çikolatanın parlak olması için soğutma işlemi uygulanır. 29-32 °C deki ürünün son aşamada sıcaklığı 15-18 °C olmalıdır.

Saklanması:

Sıcaklığı 16-20 °C civarında olmalıdır ve nem oranı % 65'ten az olmamalıdır. Güneş ışığına maruz bırakılmamalı, yabancı ve güçlü kokulardan uzak tutulmalıdır. Paketin ağzı kapalı olarak temiz, kuru ve palet kâğıdı yerleştirilmiş paletler üzerinde saklanmalıdır. Ürünün saklandığı yerde temizlik ve hijyen çok önemlidir. Ambalajlı olarak 6-12 ay saklanabilir. Açıldıktan sonra 1-3 ay içinde tüketilmesi gerekir