



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TART VE TARTOLET HAMURLARININ HAZIRLANMASI

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

Tart hamurunda, % 60-70 randımanlı extra extra olarak nitelendirilmiş 1 . kalite unlar tercih edilmelidir. Tart ve tartöletlerde kullanılan unların çok hafif ve 2-3 kez elenmiş, havalandırılmış unlarla yapılması gerekmektedir.

Kullanılan unların mutlaka elenmiş olması gerekir.

İyi ve kaliteli tart, tartölet ve pay hamuru elde etmek için yağın seçimi oldukça önemlidir.

Tart, tartölet ve paylarda margarin veya tuzsuz tereyağı kullanılır. Pastacılık sektöründe kullanılan katı yağların su oranı düşüktür. Piyasada mevcut margarinlerde %60-70 oranında su bulunmaktadır. Sektörde daha çok ALBA, ASTA gibi su oranı düşük katı yağlar ve tereyağı kullanılmaktadır.

Hazırlanan tart, tartölet ve pay hamurlarının kolay işlenebilirliğini; yapımında kullanılan iyi kalitedeki katı yağlar sağlamaktadır.

Bu çeşit pastalarda asla sıvı yağ kullanılmaz.

Margarinlerle yapılan ürünleri 30 ila 45 dakika dinlendirmek yeterlidir.

Tart ve tartöletler için özellikle pudra şeker kullanılır. Çünkü pudra şekeri çabuk eriyebilen bir yapıdadır. Ancak ilave edilecek miktara dikkat etmek gerekir. Çok miktarda ilave edilen pudra şeker, hamuru sertleştirerek çalışmayı zorlaştırır. Bu da ürünün kalitesini olumsuz yönde etkiler.

Hamur hazırlamada kullanılan gereçler kaliteli ve ürün özelliğine uygun olmalıdır.

Hamur serin ortamda hazırlanmalıdır. Gerekirse hamur ara ara buzdolabında bekletilerek hazırlama işlemine devam edilmelidir.

Robot ile hamur hazırlanırken aracın devri düşük olmalı ve kısa süreli (malzemeler ıslak görünümde pirinç taneleri görünümünde) olmalıdır.

Elle yoğurma gereğinden fazla olmamalıdır. Aksi halde ağızda dağılan gevrek tartlar hazırlanamazsınız. Kum veya pirinç taneleri görünümünde olan hamur elle hızlı bir şekilde birleştirilmelidir.

Hamuru birleştirme esnasında hamurun kolay toparlanmasını sağlamak için ilave edilen ölçülü su soğuk olmalıdır. Bazen sadece elleri ıslatarak bu işlemi yapmak yeterli olur.

Hamuru birleştirme işlemi temiz mermer tezgah üzerinde ellerin arasında sıkıştırılarak ve sürtülerek disket haline getirilir.

İdeal tart ve tartölet hatta pay hamurları hazırlandıkları anda kullanılmamalıdır. En az 1 gün buzdolabında bekletilmelidir. Bekletme esnasında hamur streç ile sarılmalıdır. Tart hamurunu acil olarak kullanmak gerekiyorsa 2-3 saat bekletilerek kullanılabilir. Ancak iyi kalitede tart, tartölet ve pay hamuru için bekletme süresi son derece önemlidir.

Gereken soğuma uygulandığı halde hamur hala yumuşaksa tart hamurunun fazla olduğu anlamına gelir.

Merdane ile açma anında hamur sık sık çatırsa suyunun yetersiz olduğu anlamına gelir ki, ellerinizi ıslatarak bir iki kez yoğurunuz.

Yine merdane ile açma anında hamur elastiki olmuşsa ve uzayıp gidiyorsa fazla yoğurulduğu anlamına gelir ki, bu durumda hamuru buzdolabında bekletmeniz uygun olur. Ancak bu tür hamurlar sert olur, ağızda dağılmazlar. Hamuru hazırlarken her zaman hızlı çalışılmalı, hamurun soğukluğu muhafaza edilmelidir.