



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TART TARTÖLET HAMURU HAZIRLAMADA KULLANILAN ARAÇLAR

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

Tart ve tartölet hamuru hazırlamada un, pudra şeker gibi malzeme ölçüleri Amerikan ölçüsü [?]kap[?] ile ifade edilir. Standart Amerikan kap ölçüleri aşağıdaki gibidir:

1 kap - 250 ml

1/2 kap - 125 ml

1/3 kap - 80 ml

1/4 Kap - 60 ml

Tart ve tartöletleri hazırlamada el mikseri veya robotlar kullanılabilir. Ancak bu araçlar hamur yoğurmada kullanılırken düşük devirde kısa süre kullanılmalıdır. Kısacası piring taneleri halini alan hamur el ile toplanmalıdır. Tart ve tartöletlerin gevrek olması ve ağızda dağılması için elde yapma aleti kullanılmaktadır. Ya da hamuru riske atmamak için el ile fazla oynamadan hamur hazırlamak daha uygundur. Elde yoğurmada metal el aleti olan kesici 4-5 çelik telli [?]pastry blender[?] aleti, unla hamuru keserek hamuru hazırlamak için kullanılır. Tart ve paylarda iyi netice almada oldukça önemli bir alettir. Hamur yoğurmada çelik bıçaklı robot-cuisinart gibi araçlar da kullanılır.

Tart ve Pay Kalıpları:

Tartların hazırlanmasında derinliği fazla olmayan kenar yüksekliği 3 cm olan kalıplar tercih edilir. Çünkü tartların kabarması istenmediğinden derin kalıplar kullanılmaz. Tartlar için piyasada ısıya dayanıklı payreks ve borcam tart kalıpları, silikon ve çelik alaşımlı kalıpları bulmakta mümkündür.

Payları aynı kalıplarda ve kelepçeli, derinliği az olan kalıplarda hazırlamak mümkündür. Tart ve paylar için çoğu zaman flan kalıpları da kullanılır. Flan kalıpları sayesinde pay veya tartın pişirildikten sonra kalıptan çıkarma esnasında kırılma riskini azaltır.

Tartölet Kalıpları:

Tart kalıplarının tek kişilik olarak tasarlandığı çelik, teflon vb. materyallerden hazırlanmış kalıplardır. Bu kalıplar küçük tartölet ve papatya bisküvisi kalıpları olarak da bilinir.