



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TART VE TARTÖLETLER HAKKINDA

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

Katı yağ ile hazırlanan özel kaplılara yerleştirilen yağlı altlık hamurlarının çeşitli dolgu maddeleri ile doldurularak pişirilen veya pişirildikten sonra tatlı ve tuzlu olarak hazırlanan Fransız (pâtisserie) patisseriesidirler. Tartöletler tek kişilik küçük kalıplarda hazırlanır. Tartlar ise tartöletlere göre daha büyük kalıplarda hazırlanarak dilimlenen pasta çeşitleridir.

Payların kökeni ise Amerikandır. Daha çok payın üstü, aynı hamur ile kapatılarak pişirilir.

Tart hamuru hazırlama, dikkat ve itina isteyen patisseriesidir. Tatlı ve tuzlu olarak hazırlanır. Fransız ve Amerika mutfağının vazgeçilmezi olan tart ve payların yüzlerce çeşidi bulunmaktadır. Ağızda dağılan, kendine has enfes tadı olan tart, tartölet ve pay çeşitlerinde ana dolgu maddesi olarak birçok taze ve dondurulmuş meyveler ve bu meyvelerden hazırlanan soslar, püreler kullanılır. Bunun yanı sıra pastacı kreması, muslar, kordlar vb. sıklıkla kullanılan diğer malzemelerdir.

Kullanılan dolgu maddesinin tart, tartölet ve paylarla uyumlu olması gerekir.

Genellikle limon, çilek, ve vişne gibi asitli meyveler tartlarda tercih edilir. Şeftali, muz gibi meyveler kullanıldığında tarçın vb. baharatlarla çeşitlendirilmesi güzel lezzet elde etmeyi sağlar.

Tart içine konulan dolgu maddesinin daha yumuşak olması istenirse pastacı kreması veya İtalyan marengası kullanılabilir.

Tart, tartöletleri paylardan ayıran en önemli özellik tartların açık olarak hazırlanmasıdır.

Kapalı olarak hazırlanan tart çeşitleri de vardır:

Üstü açık Fransız tartlar ve Amerikan paylar.

Üzerine açılan hamurun kesilerek kurdela, şeritler veya örgü şeklinde kapatılarak hazırlanan tartlar ve paylar.

Üzerindeki hamurun alttaki hamura göre biraz daha büyükçe açılarak kapatılan Amerikan paylar.

Fransız mini tartlar ki bunlara tartöletler denir. Özel küçük kalıpları vardır. Hatta "petit for" denilen mini kalıplarda ve barketlerde hazırlanan bir ısırımlık tartlar da vardır. Bunlar daha çok davetlerde ve açık büfelerde yer alır.

Fransız serbest form denilen (free form ya da rustik de denilir) hiç tart veya flan halkası kullanılmadan yapılan tartlardır. Hamur kare veya daire şeklinde kesilerek ortasına meyve veya diğer malzemeler konulur. Hamurun kenarları pile pile ortaya doğru 4-5 cm kapatılarak serbest form şekli verilir. Doğrudan yağlanmış veya parşömen kağıt serili tepsilere dizilerek pişirilen çok çeşidi vardır.