

T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ

**JÖLELER, ŞEKERLEMELER,
ÇİKOLATALAR**

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. JÖLENİN KULLANIMI	3
1.1 Jölenin Tanımı	3
1.1.1. Jöle Yapımında Dikkat Edilecek Noktalar.	4
1.1.2. İyi Bir Jölenin Özellikleri:	4
1.2. Pastacılıkta Yeri ve Önemi.	4
1.3. Pastacılıkta Kullanılan Jöleler	5
1.3.1. Soğuk Jölelerin Hazırlanması ve Üründe Kullanılması:	5
1.3.2. Sıcak Jöle (Toz) Hazırlanması ve Üründe Kullanılması.	7
1.4. Jölenin Kullanıldığı Yerler	7
1.4.1. Yaş Pastalar:	7
1.4.2. Kup Çeşitleri:	7
1.4.3. Tartöletler:	8
1.4.4. Adet Pastalar:	8
1.5. Saklanması:	8
UYGULAMA FAALİYETİ	9
UYGULAMA FAALİYETİ	12
UYGULAMA FAALİYETİ	13
UYGULAMA FAALİYETİ	16
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	18
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	19
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	20
2. ŞEKERLEMELER	20
2.1. Şekerlemenin Tanımı:	20
2.2. Şekerleme Çeşitleri ve Özellikleri	21
2.2.1 Fondan Hamuru:	21
2.2.2. Krokant:	22
2.2.3. Meyve Şekerlemeleri:	22
2.2.4. Granül ve Draje Şekerlemeler:	22
2.2.5. Kestane Şekeri:	22
2.3. Şekerlemelerin Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar:	23
2.4. Kestane Şekeri Yapımı	23
2.5. Saklanması:	24
UYGULAMA FAALİYETİ	25
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	26
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	27
ÖĞRENME FAALİYETİ -3	32
3. ÇİKOLATA ÇEŞİTLERİNİN KULLANIMI	32
3.1 Pastacılıkta Kullanılan Çikolata Çeşitleri ve Özellikleri:	32
3.1.1. Katı Olanlar:	33
3.1.2. Krem Halde Olanlar:	34
3.2. Kullanıldığı Yerler:	35
3.3. Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar:	35

3.4. Saklanması:	35
UYGULAMA FAALİYETİ	36
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	37
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	38
MODÜL DEĞERLENDİRME	39
CEVAP ANAHTARLARI	40
KAYNAKLAR.....	41

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK069
ALAN	Yiyecek-İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Pastacılık
MODÜLÜN ADI	Jöle, Şekerleme ve Çikolatalar
MODÜLÜN TANIMI	Yiyecek-İçecek hizmetleri sektöründe pastacılık alanında jöle, şekerleme ve çikolataların özelliklerini, hangi ürünlerde kullanılabileceğini öğreten, farklı ürünlerde uygulama becerisi kazandıran öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Ön koşulu yoktur.
YETERLİK	Jöle, şekerleme ve çikolata çeşitlerini kullanmak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Uygun ortam ve gerekli araç gereç sağlandığında, jöle, şekerleme ve çikolataların özelliklerini ve uygulama şekillerini çeşitli ürünlerde kullanabilmek. Amaçlar <ul style="list-style-type: none">➤ Ürünün özelliğine uygun olarak jöle kullanabileceksiniz.➤ Ürünün özelliğine uygun olarak şekerlemeleri hazırlayıp kullanabileceksiniz.➤ Ürünün özelliğine uygun olarak çikolata çeşitlerini kullanabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır. Çalışma tezgâhı, ocak, tencere, kaşık, bıçak, doğrama tahtası, ölçü kapları, rende, tahta, kastrol, tel süzgeç
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Jöleler, Şekerlemeler ve Çikolatalar modülü, pastacılıkta kullanılan temel maddelerin özelliklerini ve çeşitlerini açıklayarak kullanım şekillerini göstermek ve değişik ürünlerde uygulayabilme becerisini kazandırmak amacıyla hazırlanmıştır.

Günümüzde pastacılık, gerek ulaştığı boyutlar, gerekse sektördeki hızlı gelişmeler bakımından çok talep edilen bir meslek haline gelmiştir. Pastacılık görselliğe hitap eden çok zevkli bir iş, aynı zamanda oldukça dikkatli ve titiz çalışılması gereken zahmetli bir meslektir.

Ayrıntıyı belirlemek pastayı yapana ait bir yaratıcılık ve beceri gerektirse de, iyi ve kaliteli ürünler geliştirebilmek için hangi malzemenin nerede, nasıl ve ne şekilde kullanılması gerektiğini bilmek gerekir.

Pastacılık ilerleyen teknolojidenden nasibini almış, makineleşmenin yanı sıra kullanılan malzemelerin çeşitliliği ve kullanılan maddelerin sektöre kazandırılmasıyla lezzet ve pastanın sunuş şekli daha da önem kazanmıştır.

Bu modülü tamamladığınızda, jöleleri, şekerlemeleri ve çikolataları amacına uygun olarak kullanıp hazırlayabileceksiniz. Bu modüldeki bilgileri, alanınızın diğer modülleri ile birleştirerek mesleğinizde kendinizi daha da geliştirecek pastane ve otellerin ilgili bölümlerinde çalışırken kullanabileceksiniz. Modülde size kazandırılmak istenen bilgi ve beceriler gelecekteki başarınızı artıracaktır.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Ürünün özelliğine uygun olarak jöle kullanabilmek.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizde bulunan pastanelere giderek hangi tür jöleleri tercih ettiklerini ve nedenlerini öğreniniz.
- Pastacılık malzemeleri satan iş yerlerine giderek piyasada bulunan jöle çeşitlerini araştırınız.

1. JÖLENİN KULLANIMI

1.1 Jölenin Tanımı

Jöle; pektin yoğunluğu yüksek olan meyve sularının, şeker ve limon suyu ile birlikte pişirilerek pelte durumuna getirilmesidir. Türk Gıda Kodeksi'nde; bir veya birkaç çeşit meyve suyu veya meyvenin sulu ekstraktları ile şekerlerin jelleşmiş karışımı diye tanımlanır. Özellikle Elma, Erik, Ayva, Üzüm, Limon gibi meyvelerin pektin içeriği yüksek olduğundan daha çok tercih edilir. Bu meyvelerden yapılan jölelerde meyve kalıntıları bulunmaz ve daha berrak bir görünüme sahip olur.

Jöleler, pektin eklemeyen yapılan jöleler ve pektin ilave edilerek yapılan jöleler olarak 2 temel şekilde yapılır.

Pektin ilave edilmeden yapılan jöleler daha az şeker içerir ve meyve tadı vardır. Burada önemli olan doğal pektin oranı yüksek meyvelerin tercih edilmesi ve meyvelerin mevsiminde kullanılmasıdır. Tufanda ve mevsimi geçmiş meyvelerde pektin oranı azalacağından (jöleleşme olmaz) yapılan jölenin kalitesi düşer.

Basit yöntemle değişik meyve jöleleri hazırlanabilir. Burada ilave edilen şeker miktarı, meyve suyunun tatlılığına göre değişir. Elma ve Ayva jölelerinde, 4 ölçü meyve suyuna, 3 ölçü şeker ve 2 yemek kaşığı limon suyu kullanılır. Koruk jölesinde, 4 ölçü koruk suyuna, 4 ölçü şeker kullanılır. Jöle yapmak için; meyve suyu, limon suyu ve şeker tencereye ölçülerek konur. Karıştırılarak koyulaşmaya kadar kaynatılır. Yeterli koyuluğa gelmiş jöle, metal kaşıkla döküldüğü zaman kaşıktan akan son damlanın bir önceki damla ile birleşir. Uygun kıvama gelen jöle, temizlenmiş kuru ve ılık kavanozlara veya bardaklara bir parmak boşluk bırakacak şekilde doldurulur.

İyi bir jöle oluşumunda etkili olan faktörlerden birisi de ortamın PH derecesidir. PH derecesi 3,5 'un altına düşünce jel sulanır. En iyi jel 2,8–3,2 arasında elde edilebilmektedir. Pektin ağı en iyi bu dereceler arasında esnekleşir.

Jölenin en iyi şekilde oluşması için şeker konsantrasyonunun % 65 dolayında bulunması gerekir. Bunun üzerindeki konsantrasyonlarında jel sertleşirken, altındaki konsantrasyonlarda gevşer. İdeal oran % 68-72 şeker miktarıdır.

1.1.1. Jöle Yapımında Dikkat Edilecek Noktalar.

- Jöle yaparken pektin yönünden zengin meyveler seçilmelidir.
- Meyvede pektin muayenesi yapıldıktan sonra şeker miktarı belirlenir. Pektin muayenesi şöyle yapılır: Meyve suyu çıkarıldıktan sonra bir müddet kaynatılır. 1 kaşık meyve suyu alınır. 1 kaşık % 95'lik alkol içerisine konulup bir müddet beklenir. Karışım iyice gözlenir. Dipte beyaz çöküntüler varsa meyve pektin çözeltisi fazladır.
- Jöle pişerken sürekli karıştırılmamalıdır.
- Şeker konduktan sonra oluşan köpüğü devamlı almak gerekir. Çünkü jölenin berrak bir görünüme sahip olması gerekir.
- Kıvamı iyi ayarlanmalıdır. Jöle boncuklar yaparak kaynıyorsa birkaç damla alınıp soğuk bir tabağa konur. Damlalar yayılmadan donar ve parmakla çekildiği zaman uzarsa kıvamı olmuş demektir. Çok fazla ateşte kalırsa karamelizasyon olur. Jöle 25-30 dk. Pişirilmelidir. Kaynama süresi uzatılırsa rengi ve aroması bozulur, pıhtılaşma olmaz.
- Kavanozlara sıcakken dökülür.

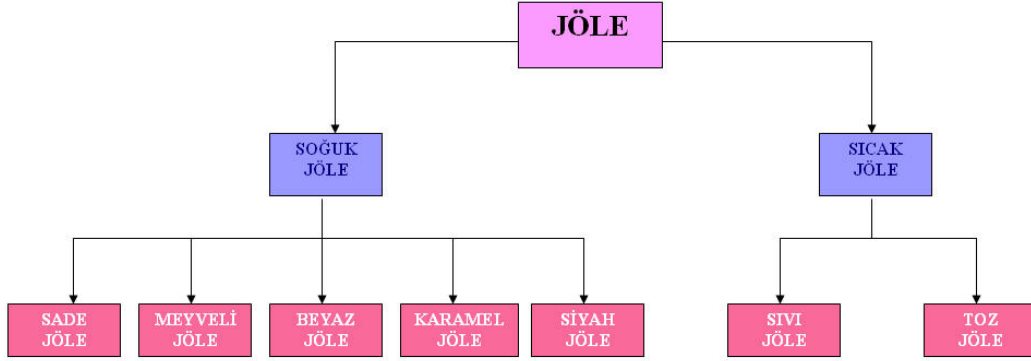
1.1.2. İyi Bir Jölenin Özellikleri:

- İyi bir jöle şeffaf ve parlaktır.
- İçinde çöküntü yapan madde yoktur.
- Bardakta dondurulup ters çevrildiği zaman akar
- Soğuyunca kesilebilir.
- Tadı ve kokusu meyvenin tad ve kokusunda olmalıdır.

1.2. Pastacılıkta Yeri ve Önemi.

Jöleler, pastalara hem lezzet katar, hem de göze hitap etmelerini sağlar. Bu sebeple pastacılıkta oldukça önemli bir yere sahiptir. Pastacılık sektöründe, daha çok piyasada çeşitli şekillerde satılan, hazır jöleler kullanılmaktadır. Ekonomik olması, uzun süre saklanabilmesi, zamandan tasarruf sağlaması, kolay kullanılabilmesi ve risk taşınamaması nedeniyle tercih edilmektedir.

1.3. Pastacılıkta Kullanılan Jöleler



Şekil 1: Jöle çeşitleri

1.3.1. Soğuk Jölelerin Hazırlanması ve Üründe Kullanılması:

Soğuk jöleler, pastacılıkta en çok kullanılan ve birçok çeşidi olan jöledir. Kullanımının kolay olması ve verdiği mükemmel sonuç tercih nedenlerindedir. Soğuk jöleler plastik kovalarda kullanıma hazır şekilde piyasada bulunmaktadır. Isıtılmadan direkt olarak (isteğe göre % 10-15 oranında soğuk su ile inceltilerek) tatbik edilir.

➤ Sade jöle(şeffaf):



Resim 1: Sade jöle

Kullanıma hazır sade soğuk jöle; % 10-15 oranında soğuk su ile inceltilerek direkt olarak kullanılır. Önce kullanılacak miktar bir kaba alınır. Yavaş yavaş karıştırılarak ölçülü su eklenip jöle hazır hale getirilir. Fırça veya kalem ile meyvelerin üzerine uygulanır. Sürüldükten sonra hemen koyulaşır ve kesinlikle akmaz. Son derece şeffaf bir yapıya sahiptir. Kalıcı ve mükemmel parlaklığı sayesinde pastaların albenisini artırır. Meyveli pastalarda meyvelerin pörsümesini, kararmasını önler ve tazeliklerini korur. İçerisine kakao, gıda boyası gibi malzemeler konularak renklendirilebilir. İçinde; glikoz şurubu, su, pektin, sitrik asit, trisodyum sitrat, potasyum sorbat gibi maddeler bulunmaktadır.

➤ **Meyveli jöle:**

Pastacılıkta iki türlü meyveli jöle kullanılmaktadır;

Bunlardan birincisi içinde meyve parçacıkları bulunan jöledir. Özel bir jöle ile işleminden geçirilen meyveler; gerçek tatlarını kaybetmeden doğal hallerini uzun süre muhafaza ederler. Vişne, Frambuaz, Frenk Üzümü, Mango, Çilek, Kayısı vb. çeşitleri mevcuttur. Başlıca kullanım alanları;

Pastaların içinde dolgu ve ayrıca üstlerinde dekor olarak,

Piştirildiğinde yanmayan hamuru delmeyen, hamur içinde yayılmayan özelliklerinden dolayı çeşitli tart, kek, mekik, meyveli pizza, kruosan gibi unlu mamullerde dolgu malzemesi olarak,

Dondurulabilir özelliğinden dolayı Adisebaba ve Rokoko gibi dondurmalı pastaların yapımında,

Çeşitli kupların, tatlıların ve dondurmaların üzerine sos veya dekorasyon malzemesi olarak,

Spesiyal çikolata ve konfiseri çeşitlerinin içine dolgu malzemesi olarak kullanılır.

Diğeri ise meyve aromalı, gıda boya ile renklendirilmiş jölelerdir. Bunlarda;

Pastaların üzerinde lezzet artırıcı olarak,

Pastaların görünüşünü güzelleştirmek için,

Çeşitli tartölet, kek ve pastaların üzerinde dekor amaçlı olarak kullanılır.

İçerisinde; glikoz şurubu, su, pektin, sitrik asit, trisodyum sitrat, potasyum sorbat, doğala özdeş meyve aromaları, karamel gibi maddeler bulunmaktadır.

➤ **Beyaz jöle:**

Beyaz renkli (fondan benzeri) mükemmel ve kalıcı bir parlaklığa sahip soğuk jöledir. Pastaların üzerini kaplamada ve bazı ürünlerin içerisinde kullanılır. Vanilya ve Hindistan cevizi aromalı çeşitleri vardır. İçerisinde; glikoz şurubu, su, kıvam verici (Pektin E440), asitlik verici (Sitrik asit E330), renklendirici (Titanyum dioksit E171), vanilin, koruyucu (Potasyum sorbat E202) bulunmaktadır.

➤ **Karamel jöle:**



Resim 2: Karamel jöle

Karamelli, parlak görünümlü pastaların üzerinde kullanılan bir çeşit üründür. Pastaların üzerine direkt olarak veya sos hazırlanarak uygulanabilir. Glikoz şurubu, su, pektin, sitrik asit, trisodyum sitrat, potasyum sorbat, doğala özdeş karamel aroması, karamel gibi maddelerden oluşur.

➤ **Çikolatalı siyah jöle:**

Çikolatalı soğuk jöledir. Glaso (glazür) gibi, pastaların üzerine uygulanır. Pastalara göz alıcı bir parlaklık kazandırır. Kesinlikle matlaşma ve çatlama yapmaz. İçinde; glikoz şurubu, su, kakao, modifiye nişasta, karamel, pektin, tartarik asit, doğala özdeş çikolata aroması, potasyum sorbat gibi maddeler bulunmaktadır.

1.3.2. Sıcak Jöle (Toz) Hazırlanması ve Üründe Kullanılması.

Sıcak jöle sıvı ve toz halinde olmak üzere iki şekilde kullanılır. Pastacılıkta sıvı olan sıcak jöle daha çok tercih edilir. Yumuşak yapısı ve saydam görünüşü ile meyvelere hem kalıcı ve mükemmel bir parlaklık verir, hem de meyvelerin tazeliklerini korur. Sade, Çilek, Kayısı gibi çeşitleri vardır.

Hazırlanması: 1 kg. sıcak jöle, 600 ml. su ile 90 °C'ye kadar ısıtıldıktan sonra kullanıma hazırdır. Meyveli pastaların üzerine fırça veya sprej makinesi ile tatbik edilir. Sıcak jöleler her kullanımda birçok kez ısıtılabilir.

Toz jöle: Meyveli pastalara ve tartlara kalıcı ve mükemmel bir parlaklık kazandırması yanında, meyvelerin üzerinde koruyucu bir tabaka oluşturarak pörsümelerini ve kararmalarını önler, dayanıklılıklarını artırır. Bitkisel esaslı ham maddelerden üretilmiştir, hayvansal ham madde ihtiva etmez. Pastacılıkta fazla kullanılmaz. Krema içinde, kaplama hamurunda ve gerektiğinde jelatin yerine de kullanılabilir.

Hazırlanması: 1 litre su kaynatılır, tercihe göre içine 1 adet limon sıkılır. 250 gr.şeker ve 20 gr. toz jöle harmanlanıp kaynayan suya ilave edilir. 1 dakika kadar kaynatılıp ocaktan alınır. Bir fırça vasıtasıyla meyvelerin üzerine sürülür ya da meyve doğranmış çember veya kalıplara dökülerek jöleli meyve salatası yapılır.

1.4. Jölenin Kullanıldığı Yerler.

1.4.1.Yaş Pastalar:

Jöleler, yaş pastaların vazgeçilmez unsurlarındandır. Daha çok dekorda, pastaların renklerinin daha parlak olmasını sağlar. Pasta kremalarının içinde lezzet ve kıvam artırmada, pastanın üzerinde görünüşü güzelleştirmede ve meyvelerin pörsümesini önlemede kullanılır. Karamelli, Çikolatalı, Frambuazlı jöle çeşitleri farklı pastalar ve lezzetler yaratmak için önemlidir.

1.4.2.Kup Çeşitleri:

Kupların içerisinde daha çok toz jöle kullanılmaktadır. Lezzet vermek ve kıvam artırmak amacıyla kullanılır. Kupun özelliğine göre gerekirse üzerine konan meyvelerin kararmaması için de kullanılabilir.

1.4.3.Tartöletler:

Kalıplarda hazırlanmış tartöletlerin içine konan kremada ya da üzerinde dekor amaçlı olarak kullanılır. Ürünün özelliğine göre jöle çeşitleri, aynı şekilde inceltilerek tartların üzerini kaplayabilir. Aynı zamanda süslemede meyve kullanılıyorsa üzerine şeffaf jöle sürülür.

1.4.4. Adet Pastalar:

Adet pastalar genelde normal pastalar gibi hazırlanıp sonradan şekillendirilen ürünlerdir. Yaş pastalarda olduğu gibi kremaların içinde veya üzerini kaplamada jöle çeşitleri kullanılabilir.

1.5. Saklanması:

Jöleler piyasada değişik miktarlardaki (en az 5 kg. lık) plastik kovalarla satılmaktadır. Serin, kuru ve her türlü kokudan uzakta depolanmalıdır. Kullanım süresi açılmadan, belirtilen depolama koşullarında, ürüne göre 12 aydır. Maksimum 25° C sıcaklıkta, % 65 nem oranında, paketin ağzı kapalı olarak temiz, kuru ve palet kâğıdı yerleştirilmiş paletler üzerinde saklanmalıdır. Açıldıktan sonra buzdolabında saklanmalı 1-3 ay arasında tüketilmelidir.

UYGULAMA FAALİYETİ

JÖLELİ PASTA

➤ Gereçler:

- Pandispanya için:

- 21 cm. lik kalıp için
- 4 Yumurta
- 20 gr. Ovalet
- 125 gr. Şeker
- 180 gr. Un
- 50 ml. Su
- 1 pk. Kabartma tozu



- Üzeri için:

- 400-500 gr. Soğuk jöle
- 2 gr. Gıda boyası
- 50 ml. Ilık su
- 100 gr. Siyah kuvertür çikolata
- 100 gr. Fildişi kuvertür çikolata



- Ara kreması için:


- 500 ml. Süt
- 60 gr. Mısır nişastası
- 1 adet Yumurta
- 125 gr. Toz şeker
- 50 gr. Margarin
- 1 pk. Vanilya

- Krem şanti için:

- 500 gr. Toz krem şanti
- 500 gr. Süt

Resim 3: Jöleli Pasta yapım aşamaları

İşlem Basamakları	Öneriler
Kişisel hazırlığınızı yapınız.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ İş kıyafetlerinizi giyiniz. ➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız. ➤ İşinizi planlayarak yapınız. ➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Terazi ve ölçü kaplarını hazırlayınız. ➤ Mikser ve çırpma kabını hazırlayınız. ➤ Pandispanya kalıbını hazırlayınız. ➤ Tencere, spatula ve bıçakları hazırlayınız.
Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yumurtaları yıkayıp hazırlayınız ➤ Şeker, un, emülgatörü (katkı maddesini) ve suyu ölçünüz. ➤ Kremanın malzemelerini hazırlayınız.
Ürüne uygun jöleyi seçiniz ve hazırlayınız. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gıda boyasını ılık suyla eziniz. ➤ Sade soğuk jölenin içerisine karıştırınız. ➤ Akıcı kıvama geldiğinde içine bir miktar (% 10 oranında) krem şanti ilave ediniz. ➤ İyi karıştırınız. ➤ İstenirse bunun yerine Frambuazlı (meyveli) jöle doğrudan uygulanabilir. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ İstenirse bunun yerine Frambuazlı (meyveli) jöle doğrudan uygulanabilir. ➤ Hazırladığınız bu karışıma ROSE adı verilir.

<p>Üründe kullanınız.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Hazırlamış olduğunuz jöleyi pastanın üzerine dökünüz.➤ Spatula, sıvama bıçağı veya palet yardımıyla düzgünce pastanın her tarafını kaplayınız.	
<p>Servise hazırlayınız.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Benmari usulü Bitter çikolata ve fildişi çikolatayı ayrı kaplarda eritiniz.➤ Kaşığı erimiş çikolataya batırınız.➤ Jölenin üzerinde sallayarak çikolatayı rast gele serpiniz.➤ Aynı uygulamayı beyaz çikolata ile de yapınız.➤ Buzdolabında en az birkaç saat dinlendiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Erittiğiniz çikolatayı bekletmeden kullanınız. Fazla bekletirseniz katılaşır ve istediğiniz şekilde kullanamazsınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

KESTANELİ KUP

➤ **Gereçler:**

- 400 gr. Kırık Kestane Şekeri
- 100 ml. Su
- 4 çay Kaşığı Toz jöle
- 1 çay Bardağı tz şeker



İşlem Basamakları	Öneriler
Kişisel hazırlığınızı yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ İş kıyafetlerinizi giyiniz.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız.➤ İşinizi planlayarak yapınız.➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
Araçları ve gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Terazi ve ölçü kaplarını hazırlayınız.➤ Kup bardaklarını hazırlayınız.➤ Tencereyi hazırlayınız.
Kupun hazırlanması	<ul style="list-style-type: none">➤ Kup bardağının içine kestane şekerini koyunuz.➤ Suyun yarısını kaynatınız.➤ Toz jöleyi kaynatılan su ile eritiniz.➤ Soğuk suyu ilave ediniz.➤ Kestanelerin üzerine dökünüz. <p>15 dakika donmasını bekleyiniz ve servise hazırlayınız.</p>

UYGULAMA FAALİYETİ

JÖLELİ TARTÖLET

➤ Gereçler:

- 500 gr Un
- 180 gr. Pudra şekeri
- 2 adet Yumurta
- 250 gr. Margarin
- 1 pk. Vanilya



Resim 5: Jöleli Tartölet

➤ Krema için:

- 1 kg. Süt
- 120 gr. Mısır nişastası
- 3 yumurta
- 250 gr. Toz şeker
- 100 gr. Margarin
- 1 paket Vanilya

➤ Üzeri için:

- Kivi, Muz, Çilek, Vişne, Krem Şanti

İşlem Basamakları	Öneriler
Kişisel hazırlığınızı yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ İş kıyafetlerinizi giyiniz.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız.➤ İşinizi planlayarak yapınız.➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Terazi ve ölçü kaplarını hazırlayınız.➤ Mikser ve çırpma kabını hazırlayınız.➤ Tartölet kalıplarını hazırlayınız.➤ Tencere, spatula, merdane ve kaşık hazırlayınız.

<p>Gereçleri hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un ve pudra şekeri ölçünüz. ➤ Margarin ve yumurtaları hazırlayınız. ➤ Kremanın malzemelerini hazırlayınız. ➤ Vanilya yerine limon kabuğu rendesi kullanabilirsiniz. ➤ Meyveleri yıkayıp hazırlayınız. ➤ Krem şantiyi ve sütü ölçerek hazırlayınız.
<p>Hamuru hazırlayınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Unu tezgaha eleyiniz. ➤ Margarini içine koyup bıçakla kıyınız. ➤ Yumurta, pudra şekeri ve vanilyayı koyup bir hamur hazırlayınız. ➤ Hamur toplandığında 10-15 dk. serin bir yerde dinlendiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamuru uzun süre yoğurmayınız.
<p>Kremayı hazırlayınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Toz şeker ve yumurtayı karıştırınız. ➤ Unu ve nişastayı ilave ediniz. ➤ Sütü yavaşça dökünüz ve karıştırınız. ➤ Koyulaşık krema haline gelince ocaktan alınız. ➤ Margarin ve vanilyayı koyunuz. ➤ Arada karıştırarak soğutunuz. <p>Soğuyunca içine bir miktar (1/3 oranında) krem şanti ilave ediniz.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Soğuyunca içine bir miktar (1/3 oranında) krem şanti ilave ediniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamurun şekillendirilmesi ➤ Hamuru tezgâh üzerinde merdaneyle 7-8 mm. incelikte açınız. ➤ Tartölet kalıplarına yerleştiriniz. 	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamurun pişirilmesi ➤ Kabarmaması için hamuru çatalla deliniz. <p>Fırında 160-180 C° sıcaklıkta 20-25 dk. pişiriniz.</p>	

Tartöletlerin süslenmesi ve servise hazırlanması

- Tartöletler soğuyunca kalıplardan çıkarınız.
- Hazırladığınız kremayı tartöletlerin içine doldurunuz.
- Üzerini dilimlediğiniz meyveler ile süsleyiniz.
- Sade soğuk jöleyi bir miktar su ile inceltiniz.

Bir fırça veya pürmüz ile meyvelerin üzerini jöle ile kaplayınız.



UYGULAMA FAALİYETİ

ADET PASTA

➤ Gereçler:



Resim 6:Adet pasta

➤ Pandispanya için:

- 20 yumurta
- 100 gr. Ovalet
- 625 gr. Şeker
- 900 gr. Un
- 250 ml. Su
- 40 gr. Kabartma tozu

➤ Ara Kreması için:

- 2 lt. Süt
- 240 gr. Mısır Nişastası
- 4 adet Yumurta
- 500 gr. Toz şeker
- 200 gr. Margarin
- 40 gr. Vanilya
- 80 gr. Kakao
- 200 gr. Çırpılmış Krem Şanti

➤ Üzeri için:

- 1 kg. Çikolatalı Soğuk jöle
- 100 ml.ılık su
- 100 gr. Fildişi çikolata
- 500 gr. Meyve şekerlemesi (vişne)

İşlem Basamakları	Öneriler
Kişisel hazırlığınızı yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ İş kıyafetlerinizi giyiniz.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız.➤ İşinizi planlayarak yapınız.➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
Araçları hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Terazi ve ölçü kaplarını hazırlayınız.➤ Mikser ve çırpma kabını hazırlayınız➤ Kek tepsisine yağlı kâğıt seriniz. (Büyük, uzun dikdörtgen tepsiler kullanınız.)➤ Tencere, spatula ve bıçakları hazırlayınız.

<p>Gereçleri hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yumurtaları yıkayıp hazırlayınız. ➤ Şeker, un, emülgatörü ve suyu ölçünüz. ➤ Kremanın malzemelerini hazırlayınız. ➤ Çikolatalı jöleyi inceltiniz
<p>Pandispanyayı hazırlayınız ve pişiriniz.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tüm gereçleri mikserde çırpınız. ➤ Sanayi mikseriyle 8-10 dk, çırpınız. ➤ Yağlı kâğıt serdiğiniz kalıba karışımı ince dökünüz. ➤ Önceden ısıtılmış fırında 150-160 C° pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bu pasta rulo veya üst üste katlanarak kullanıldığı için ince dökülür.
<p>Kremayı Hazırlayınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Toz şeker ve yumurtayı karıştırınız. ➤ Un, kakao ve nişastayı ilave ediniz. ➤ Sütü yavaşça dökünüz ve karıştırınız. ➤ Koyulaşıp krema haline gelince ocaktan alınız. ➤ Margarin ve vanilyayı koyunuz. ➤ Arada karıştırarak soğutunuz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ İçine hazırladığınız kremşantiyi dökünüz ve karıştırınız.
<p>Pastayı hazırlayınız ve süsleyiniz.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Keki kalıptan çıkarınız. ➤ Uzunluğuna göre 3 veya 4 parçaya kesiniz. ➤ Aralarına krema sürerek üst üste parçaları yerleştiriniz. ➤ Tüm katlar bittiğinde krema ile sıvayınız. ➤ Biraz buzdolabında bekletiniz. ➤ Hazırlamış olduğunuz çikolatalı jöleyi pastanın üzerine dökünüz ve yayınız. ➤ Daha sonra pastaları eşit olarak kare, üçgen veya dikdörtgen parçalara kesiniz. ➤ Üzerlerini meyve şekerlemeleri ile süsleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Keki soğuyunca kalıptan çıkarınız. ➤ Eğer kekiniz kalın olduysa mutlaka arasından kesiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Adı Soyadı	Tarih
Sınıf: Modülün Faaliyet Nu:	
Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı? ➤ Uygun araçları seçtiniz mi? ➤ Esas gereçleri seçtiniz mi? ➤ Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi? ➤ Tüm araçların ön hazırlıklarını yaptınız mı? ➤ Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı? ➤ Ürüne uygun jöleyi seçtiniz mi? ➤ Seçtiğiniz jöleyi üründe kullandınız mı? ➤ Kup için jöleyi hazırladınız mı? ➤ Jöleli tart için hamuru tekniğine uygun hazırladınız mı? ➤ Kremayı tekniğine uygun hazırladınız mı? ➤ Jöleli tartöleti tekniğine uygun pişirdiniz mi? ➤ Tartöletleri süsleyerek servise hazırladınız mı? ➤ Adet pasta için pandispanyayı tekniğine uygun hazırladınız mı? ➤ Pandispanyayı tekniğine uygun pişirdiniz mi? ➤ Kremayı tekniğine uygun hazırladınız mı? ➤ Pastayı süsleyip servise hazırladınız mı?	<u>Evet</u> <u>Hayır</u>

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığımız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Aşağıdakilerden hangisi soğuk jölelerin çeşitlerinden değildir?

- A) Sade jöle B) Granül jöle C) Karamel jöle D)Siyah jöle

2. Pastacılıkta jölenin kullanılma sebebi aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Pastaların rengini matlaştırır.
B) Sadece görünüş için kullanılır.
C) Renksiz ve lezzetsizdir.
D) Meyvelerin kararmasını önleyerek parlaklık kazandırır.

Aşağıdaki cümleleri *doğru* veya *yanlış* şeklinde cevaplandırınız

	DOĞRU	YANLIŞ
3. Jöle yaparken pektince zengin meyveler seçilmelidir.	()	()
4. Pastacılıkta kullanılan jöleler, soğuk ve sıcak olmak üzere ikiye ayrılır.	()	()
5. Sade soğuk jöle % 50 su ile inceltilerek kullanılır.	()	()
6. Sıcak jöle sıvı, krem ve toz jöle olmak üzere üçe ayrılır.	()	()
7. Jöleler çikolata yapımında da kullanılır.	()	()
8. Jöleler, meyvelerin pörsümesini engellemek için kullanılır.	()	()

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı kontrol ediniz. Yanlış cevaplarınızı faaliyete geri dönerek kontrol ediniz

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Ürünün özelliğine uygun olarak şekerlemeleri hazırlayıp kullanabilmek.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki pastanelere giderek kullandıkları şekerleme çeşitlerini araştırınız
- Pastanelere giderek ustaların hangi şekerlemeleri yaptıklarını ve hazırlarken nelere dikkat ettiklerini öğreniniz.

2. ŞEKERLEMELER

2.1. Şekerlemenin Tanımı:

Şekerleme; Armut, Elma, İncir, Kayısı, Badem, Kestane, Turunç gibi meyvelerin ve kabuklarının veya fındık, fıstık, badem, ceviz, Hindistan cevizi gibi kuru meyvelerin şekerle kaynatılmasıyla yapılmış besinlerdir. Şekerlemeler; şeker ve glikozun veya sadece şekerin pişirilmesinden sonra sitrik asit, tartarik asit veya potasyum bitartarat ilave edilerek kestirilmesi sonucu oluşan hamura, üretilecek ürünün çeşidine göre süt, süt tozu, jelâtin, yağ ve aroma gibi maddelerin eklenmesi ve şekillendirilerek ambalajlanması sonucu elde edilen gıda maddeleridir.

Çeşitli şekerleme türleri, şeker ve glikoz şurubunun pişirilerek plastik bir şeker hamuru haline getirilmesiyle elde edilir. Bu hamur, uygun bir sıcaklığa kadar tutulur, işlenir, içine aroma maddeleri katılır ve mekanik olarak şekil verilir.

Şekerlemeler, Türk Gıda Kodeksinde aşağıdaki şekilde gruplara ayrılmıştır.

- Sert şekerleme
- Yumuşak şekerleme
- Jöle şekerleme
- Draje şekerleme
- Tablet şekerler
- Meyve şekerlemeleri
- Badem ezmesi ve benzerleri
- Koz helva, nuga ve benzerleri
- Fondan
- Krokan
- Dolgulu şekerleme ürünleri

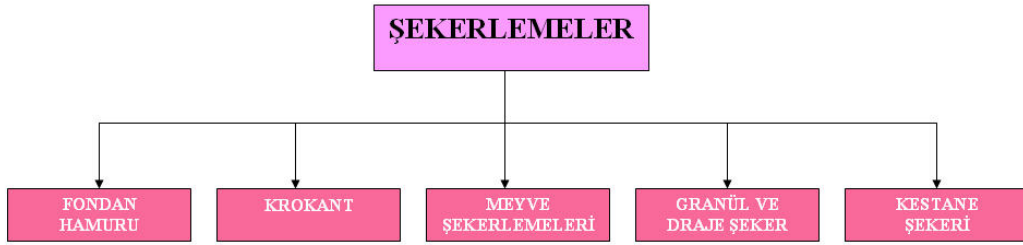
Şekerlerin pişirilmesi küçük işletmelerde geleneksel tavalarda ve açık ateş üzerinde, aralıksız çalışan endüstriyel işletmelerde vakumda ya da atmosfer basıncında yapılır. Şekerin, invert şeker haline dönüşmesini önlemek için atmosferik basınç altında yapılan uygulama, 6-8 saniye gibi çok kısa bir sürede yapılır. Böylece hazırlanıp içine katkı

maddeleri de ilave edilen şeker hamuru, şekil verme kısmına gönderilir. Şekil verme işi alçak bir yere yerleştirilmiş oyuklu silindirlerde ya da çemberli (plaklı) preslerde yapılır. Bu preslerde her bir çember ya da plaklara ayrı bir şekerleme çeşidi konur. Şekerlemeyi nemden korumak için, soğuyunca üzerlerine ince bir sakaroz zarı kaplanır.

İçleri krema, meyve, bal, likör ve benzeri maddelerle doldurulan şekerlemeler elde etmek için, pişmiş şeker hamuru, içi boş bir boru etrafına sardırılır ve içine bir tulumba yardımı ile istenen dolgu maddesi pompalanır. Dolgu maddesi, sıvı veya katı olarak verilebilir.

Pastacılık dünyasında saf şeker kamışı şurubundan elde edilmiş ve invert şeker yardımıyla hazırlanmış özel şeker şurupları, sıvı karameller, nişasta ve jelâtin ile hazırlanmış, Pastiyaj adı verilen özel şekerler kullanılmaktadır.

2.2. Şekerleme Çeşitleri ve Özellikleri



Şekil 2: Şekerleme çeşitleri

2.2.1 Fondan Hamuru:

Daha çok profesyonel pastacılıkta kullanılır. Bunun elde edilmesi için, şeker şurubu ılıyınca bir miktar glikoz şurubu veya krem tartar ile karıştırılır. Fondan, pasta ve şekerlemelerin kaplamalarında koku ve lezzet vermek için kullanılır. Pastacılıkta sık başvurulan bir süsleme malzemesidir. Fondan, evlerde şeker şurubu, toz şeker, yumurta akı ve glikoz şurubu ile hazırlanır. Daha kolay bir çözüm, piyasada satılan hazır fondanın alınıp bir miktar su eklenerek istenen kıvama getirilmesidir. % 5-10 oranında su ilave edilip ısıtılarak kullanılır. Hazır fondan şekerini kullanırken eritme işlemi mutlaka benmari usulünde yapılmalıdır. Fazla ısı gören fondan parlaklığını kaybeder ve matlaşır. Eritme esnasında ilave edeceğiniz bir miktar su daha rahat kullanım ve parlaklık sağlayacaktır. Fondan şekerini kendiniz yapmak isterseniz, 1 kg. şeker 250 gr. glikoz, 350 gr. su ilave ederek 125 °C kaynatıp tezgâha dökünüz. Ilık hale geldiğinde tahta spatula ile karıştırarak şekerin kestirilmesi ile fondan elde edebilirsiniz.

2.2.2. Krokant:

Fındık, fıstık, badem gibi kuruyemişlerin şekerle beraber kavrulularak oluşturdukları sert ve lezzetli maddedir. Çikolatadan pastaya birçok yerde kullanılır. İsteğe göre pastanın üzerini süslemeye ya da içinde kullanılabilir. 1200 gr. fındık fırında sıcak bekletilir. 1 kg toz şeker ateşte yanmayacak şekilde eritilip kızarmış şeker durumuna gelince 1-2 damla limon suyu ilave edilir. Fındıklar içine boşaltılıp karıştırılır. Soğumadan yağlanmış mermer tezgâhın üzerine boşaltılır, merdane ile düzeltilip şekilli kesilebilir veya kıyılarak kullanılabilir. İstenirse uzun rulo halinde kek üstüne bütün olarak da konulabilir.

2.2.3. Meyve Şekerlemeleri:



Resim 7: Meyve şekerlemesi

Kek, pasta, kurabiye, tart gibi tatlı çeşitlerinde kullanılan çeşitli meyve şekerlemeleri, piyasada hazır olarak satılmaktadır. Şuruplu ve şurupsuz olarak iki çeşit bulunmaktadır. Vişne, Armut, Şeftali ve tane Kestane şuruplu; Portakal, İncir, Kiraz. vb. şurupsuz olarak teneke ambalajlarda bulunmaktadır. Ayrıca Portakal kabuğu, İncir, Kiraz gibi çeşitlerden kurutulmuş olarak da kullanılmaktadır. Kullanılması ve saklanması kolay olması nedeniyle pastacılıkta çok kullanılan bir şekerleme çeşididir.

2.2.4. Granül ve Draje Şekerlemeler:

Pastada, dekor ve süslemeye kullanılır. Piyasada birçok çeşidi ve rengi bulunmaktadır. Şeker ve çikolata ağırlıklıdır. Hediyelik çikolata, bademli, fındıklı, üzümlü gibi çeşitleri vardır.

2.2.5. Kestane Şekeri:

Kestane şekeri Akdeniz ve Avrupa ülkelerinin damak tadı olarak bilinir. Ülkemizde Kestane şekeri denilince Bursa akla gelir. Kestane şekeri, şeker kestanesi olarak bilinen, aşılı Kestanelerden elde edilen, daha büyük hacimli ve daha lezzetli Kestanelerden yapılır. Şeker Kestanesi daha çok Ege bölgesinde (sırasıyla Aydın, İzmir, Ödemiş, Kütahya-Simav, Bursa vs.) üretilir. Kestane şekeri, Bezli bütün kestane, kırık kestane ve püre kestane olmak üzere 3'e ayrılır. Hemen her yaşta insanın severek yediği kestane şekeri pastacılıkta oldukça önemli bir yere sahiptir.

2.3. Şekerlemelerin Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar:

Şekerlemeleri kullanırken, kullanım alanlarını ve özelliklerini göz önünde bulundurmak gerekir. Hijyen kurallarına uyarak şekerlemelere zarar vermeden çalışılmalıdır. Hazır fondan şekerini eritirken yüksek ısıdan kaçınılmalıdır. Fondanın özelliği bozulacağından benmari usulünde eritilir. Krokantlar hazırladıktan sonra yağlanmış tezgahta kullanacağınız yere göre hemen şekillendirilmelidir. Krokant hazırlanırken de karışan iki ürünün (şeker ve fındık) sıcaklığının birbirine yakın olması gerekir. Bu yüzden Fındık bir süre fırında ısıtılmalıdır. Şeker donacağı için hızlı çalışmak gerekir. Şekerlemeleri kullanıldıktan sonra ambalajlarının kapatılmasına özen gösterilmelidir.

2.4.Kestane Şekeri Yapımı .

➤ Malzemeler:

- 1 kg. Kestane
- 600 gr. Toz seker
- 625 ml. Su
- 190 ml. Sıvı glikoz veya şeffaf mısır şurubu
- 2-3 tatlı kaşığı hakiki sıvı vanilya özü, ekstresi



İşlem Basamakları	Öneriler
Kişisel hazırlığınızı yapınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ İş kıyafetlerinizi giyiniz.➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun çalışınız.➤ İşinizi planlayarak yapınız.➤ Temiz ve düzenli çalışınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli bir şekilde kullanınız.
Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kestaneleri pişirecek uygun bir tencere seçiniz.➤ Bıçak ve kevgir hazırlayınız.➤ Ölçü kabı ve teraziyi hazırlayınız.➤ Kestaneleri sarmak için ince tüller hazırlayınız.

<p>Gereçleri hazırlayınız.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kestane şekerini yapımına uygun kestaneler seçiniz. ➤ Şurup için toz şeker, su ve glikozu ölçerek hazırlayınız. ➤ Kestanelerin dış kabuklarını soyunuz.
<p>Kestaneleri pişiriniz.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Kestaneleri iç kabuğuyla haşlayınız. ➤ Soğuyunca kabuklarını soyunuz. ➤ Ölçtüğünüz toz şeker, su ve glikoz ile bir şurup hazırlayınız. ➤ Şeker eriyince kestaneleri içine atınız. ➤ Hafif ateşte kaynatmadan iki saat pişiriniz. ➤ Ocaktan aldıktan sonra şurubun içinde birgün bekletiniz. ➤ Kalan şurubu emene kadar hafif ateşte tekrar pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kestanelerin pişerken dağılmaması için tül bezlere sarınız.
<p>Servise hazırlayınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Kestane şekerleri küçük kâğıtlara konularak servis yapılabilir. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servis yaparken üzerine vanilya konabilir.

2.5. Saklanması:

Şekerlemeler ambalajlı olarak serin ve kuru ortamlarda saklanmalıdır. Kesinlikle hava almayacak ve nemden etkilenmeyecek şekilde sarılmalıdır. Krokantlar hazırlandıktan sonra hemen tüketilmeyecekse hava almayacak şekilde sarılmalı ve oda ısısında saklanmalıdır. Kestane şekerleri, kendi şurubunda muhafaza edilmeli, kullanılacağına el değmeden alınıp tekrar ağzı kapatılmalıdır. Meyve şekerlemelerinde şuruplu olanlar, şurup içinde saklanmalı, teneke ambalajlı olanlar uzun süre duracaksa kavanoza alınmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Portakal kabuğu şekerlemesi hazırlayınız.

➤ **Gereçler**

- 2 adet portakal
- 150 g Toz şeker

İşlem Basamakları	Öneriler
<p>Kabukların çıkarılması ve dilimlenmesi</p> <p>➤ Portakalın kabuğunu, sap yerinden aşağı doğru dörde bölecek biçimde meyve bıçağıyla çiziniz.</p> <p>➤ Kabukları,mutfak bıçağıyla 5 mm'lik ince şeritler halinde dilimleyiniz.</p>	
<p>Şekerin kaynatılması ve dilimlerin pişirilmesi</p> <p>Şekeri suyun içinde eriyene kadar, sonra şerbet kaynama noktasına gelene kadar ısıtınız.</p> <p>➤ Dilimlenmiş kabukları şerbete atınız.</p> <p>➤ Yuvarlak kesilmiş bir parça pişirme kağıdını portakal kabuklarının üzerine örtünüz ve üstüne bir tabak kapatarak şerbetin içinde kalmasını sağlayınız.</p> <p>➤ Şerbeti ağır ağır ısıtıp 10-12 dakika kaynama noktasına getiriniz.</p> <p>➤ 1 saat kadar pişiriniz.</p>	
<p>Tencereden alma</p> <p>➤ Tencereyi ateşten alınız ve kabukları şerbetin içinde oda sıcaklığında 24 saat bekletiniz.</p> <p>➤ Kabukları şerbetten çıkarıp tepsi üzerine yerleştirilmiş ızgaraya alınız ve 3-5 saat kurumalarını bekleyiniz.</p>	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Aşağıdakilerden hangisi şekerleme çeşitlerinden değildir?

- A) Pralin
- B) Krokant
- C) Fondan
- D) Draje

2. Fındık, fıstık, badem gibi kuruyemişlerin şekerle beraber kavularak oluşturdukları sert ve lezzetli şekerleme aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Fondan
- B) Krokant
- C) Pralin
- D) Glazür

3- Kestane şekeri ile ilgili aşağıdakilerden hangisi doğrudur?

- A) Kestane şekeri, her tür kestaneden yapılır.
- B) Kestane şekeri, çok yüksek ısıda şurubu çekene kadar pişirilir.
- C) Kestane şekeri; bezli bütün, kırık ve püre olarak üç çeşittir.
- D) Kestane şekeri haşlandıktan sonra bir hafta şurupta bekletilir.

Aşağıdaki cümleleri **doğru** veya **yanlış** şeklinde cevaplandırınız

DOĞRU YANLIŞ

- 4. Şuruplu meyve şekerlemeleri açıldıktan sonra kuru olarak ambalajlanmalıdır. () ()
- 5. Krokantlar buzdolabında açık olarak saklanabilir. () ()
- 6. Meyve şekerlemeleri, dayanıksızlığı nedeniyle pastacılıkta pek tercih edilmez () ()
- 7. Hazır fondan şekeri eritilirken benmari usulünde yapılmalıdır () ()
- 8. Krokant yapımında fındık ile şekerin aynı ısıda olmasına dikkat edilmelidir. () ()

NOT: Cevaplarınızı kontrol ediniz. Yanlış cevaplarınızı faaliyete geri dönerek kontrol ediniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

AÇIKLAMA: Bu faaliyeti gerçekleştirirken aşağıdaki kontrol listesini bir arkadaşınızın doldurmasını isteyiniz. Sadece ilgili alanı doldurunuz.

Aşağıda listelenen davranışların her birinin arkadaşınız tarafından yapıp yapılmadığını gözlemleyiniz. Eğer yapıldıysa evet kutucuğunun hizasına X işareti koyunuz. Yapılmadıysa hayır kutucuğunun hizasına X işareti koyunuz.

EĞERLENDİRME KRİTERLERİ		EVET	HAYIR
1	İş önlüğünü giyip gerekli güvenlik önlemlerini aldınız mı?		
2	Ortamın temizliğini kontrol ettiniz mi?		
3	Kişisel hazırlığınızı yaptınız mı?		
4	Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
5	Gereçlerinizi doğru hazırladınız mı?		
6	İşlem basamaklarına uyarak ürünü hazırladınız mı?		
7	Portakal kabuklarını işlem basamaklarına uygun pişirdiniz mi?		
8	Ürünün rengi, kıvamı istenilen özellikte oldu mu?		
9	Ürünü servise doğru olarak hazırladınız mı?		
10	Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Arkadaşınız kontrol listesindeki davranışları sırasıyla uygulayabilmelidir. Uygulayamadığı davranıştan diğer davranışa geçmek mümkün olmayacağından faaliyeti tekrar etmesini isteyiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Ürünün özelliğine uygun olarak çikolata çeşitlerini kullanabilmek.

ARAŞTIRMA

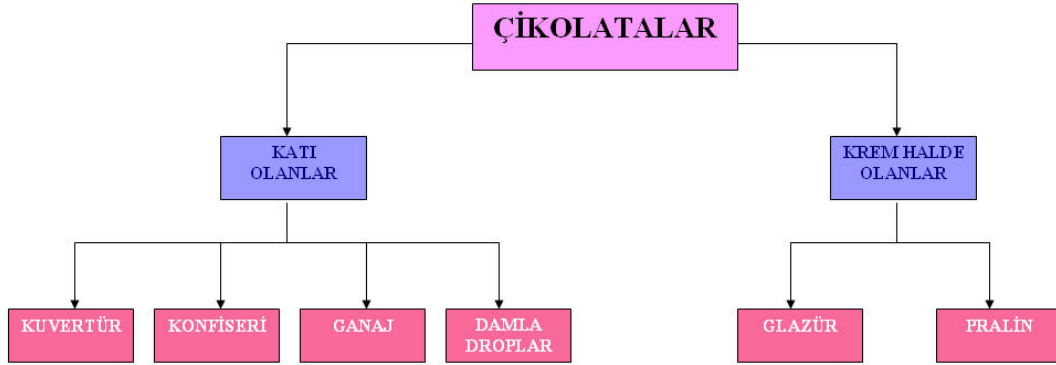
- Çevrenizde bulunan pastanelere giderek kullandıkları çikolataların özelliklerini ve ne şekilde hazırlayıp kullandıklarını öğreniniz.
- Çevrenizde bulunan pastanelerde hazırlanan ürünlerde kullanılan çikolatalarla yapılan süsleme türlerini araştırınız.

3. ÇİKOLATA ÇEŞİTLERİNİN KULLANIMI.

3.1 Pastacılıkta Kullanılan Çikolata Çeşitleri ve Özellikleri:

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.



Şekil 3: Çikolatanın sınıflandırılması

3.1.1. Katı Olanlar:

➤ **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 arttırma 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. Sıcığın 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.

3.1.2. Krem Halde Olanlar:

➤ **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 karışıp, kullanım kolaylığı sağlar. İçerdiği bol fındık ve kakao ile çeşitlerinize lezzet katar.



Resim 9: Kuvertür çikolata çeşitleri

3.2. 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 kıyma 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 sprey yardımıyla ince çikolata tabakası sıkma
- Krema, sos ve jölelerin içine ilave edilerek kıvam ve lezzet arttırmada kullanılır.

3.3. 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.

3.4. 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

UYGULAMA FAALİYETİ

Çikolatalı çilekler hazırlayınız.

İşlem Basamakları	Öneriler
Çilekleri hazırlayınız. <ul style="list-style-type: none">➤ Çilekleri yıkayınız.➤ Sularını süzdürerek kurumalarını sağlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kâğıt havlu kullanırsanız kurumayı daha çabuk sağlarsınız.➤ Çileklerin saplarını çıkarmazsanız daha güzel bir görüntü elde edersiniz.
Kuvertürü eritiniz. <ul style="list-style-type: none">➤ Kuvertürü rendeleyiniz. Rendelediğiniz çikolataları benmari usulüyle eritiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Kuvertürü mümkün olduğunca küçük şekilde rendeleyiniz.➤ Erettiğiniz çikolatayı fazla bekletmeden kullanınız.
Çilekleri kuvertüre batırınız. <ul style="list-style-type: none">➤ Çilekleri erittiğiniz kuvertüre batırıp çıkartınız.➤ Yağlı kâğıt veya alüminyum folyo üzerine yerleştirerek donmalarını bekleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Çilekleri tamamen kuvertüre batırabileceğiniz gibi, yarısını da batırabilirsiniz.
Servise hazırlayınız. <ul style="list-style-type: none">➤ Çikolataya batırdığımız çilekleri tek başına servis edebileceğiniz gibi, pasta süslemelerinde de kullanabilirsiniz.	
Saklanması <p>Genellikle meyveli çikolatalar uzun süre saklanmazlar.</p>	



Resim 10:Çikolatalı çilekler

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Aşağıdakilerden hangisi çikolata çeşitlerinden değildir?

- A) Glazür
- B) Konfiseri
- C) Kuvertür
- D) Krokant

2. Çikolatanın kullanımında aşağıdakilerden hangisine dikkat edilir?

- A) Beyaz çikolata 45 C°, siyah çikolata 50 C°'de eritilmeli.
- B) Yüksek ısıda eritilmeli.
- C) Eritme sırasında sıcak su ilave edilmeli.
- D) Çikolata donduğunda tekrar tekrar eritilmeli.

3. Aşağıdakilerden hangisi çikolataların kullanıldıkları yerlerden değildir?

- A) Ürüne lezzet vermede.
- B) Görüntü ve kaplama amaçlı.
- C) Meyvelerin kararmasını önlemede.
- D) Dolgu maddesi olarak.

Aşağıdaki cümleleri soruları **doğru** veya **yanlış** şeklinde cevaplandırınız

DOĞRU YANLIŞ

- | | | |
|---|-----|-----|
| 4. Glazür ve Pralin krem halde olan çikolatalardandır. | () | () |
| 5. Konfiseri, kaplama ve dekorlarda kullanılan çikolatadır. | () | () |
| 6. Ganaj çikolata, dekor ve ürünlerin içerisinde renk vermek amacıyla kullanılır. | () | () |
| 7. Temperleme, erimiş çikolatayı kıvama getirmek anlamına gelir. | () | () |
| 8. Çikolatalar buzdolabında saklanmalıdır. | () | () |

NOT: Cevaplarınızı kontrol ediniz. Yanlış cevaplarınızı faaliyete geri dönerek kontrol ediniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

- Bu modülde kullanmayı öğrenmiş olduğunuz jöle, şekerleme ve çikolata çeşitlerinden istediğinizi kullanarak bir yaş pasta yapınız.

AÇIKLAMA: Bu faaliyeti gerçekleştirirken aşağıdaki dereceleme ölçeğini bir arkadaşınızın doldurmasını isteyiniz. Sadece ilgili alanı doldurunuz.			
DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ		Evet	Hayır
1	İş önlüğünü giydiniz mi?		
2	Araç gereçleri hazırladınız mı?		
3	Malzemeleri doğru kullandınız mı?		
4	Pandispanyayı hazırlayabildiniz mi?		
5	Ürünleri (jöle, şekerleme, çikolata) özelliklerine uygun kullanabildiniz mi?		
6	Pastayı süsleyebildiniz mi?		
7	Lezzet ve kıvamın uygunluğu istenilen nitelikte mi?		
8	Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
9	İşi zamanında bitirebildiniz mi?		
TOPLAM PUAN			
DÜŞÜNCELER			
.....			

DEĞERLENDİRME

Arkadaşınız derecelendirme ölçeği listesindeki davranışları sırasıyla uygulayabilmelidir.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Teorik bilgilerle ilgili testleri doğru olarak cevaplandırdıktan sonra, yeterlik testi sonucunda, tüm sorulara evet cevabı verdiyseniz bir sonraki modüle geçiniz. Eğer bazı sorulara hayır şeklinde cevap verdiyseniz eksiklerinizle ilgili bölümleri tekrar ederek yeterlik testini yeniden yapınız.

NOT: Örgün eğitim kurumlarında modül değerlendirme işlemleri zümre öğretmenleri kararı alındıktan sonra ilgili ders öğretmenleri tarafından hazırlanarak uygulanabilir.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1-	B
2-	D
3-	D
4-	D
5-	Y
6-	Y
7-	Y
8-	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1-	A
2-	B
3-	C
4-	Y
5-	Y
6-	Y
7-	D
8-	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1-	D
2-	A
3-	C
4-	D
5-	D
6-	Y
7-	D
8-	Y

KAYNAKLAR

- ARINCI Ülkü, S. GÜREL, **Besin Saklama Kitabı**, Ankara, 1984
- INGHAM H. Barbara, **Making Jams, Jellies & Fruit Preserves**, Wisconsin Safe Food Preservation Series, University of Wisconsin, 2003
- **Puratos Çikolata Kataloğu**, İstanbul, 2006
- SABIRLI Sefa, **Pasta Ustası**, İstanbul, 2006
- AKÇİN Seyit Ahmet, Prof.Dr. Şükran GEÇGİL, **Piyasada Bulunan Sütü Çikolata Çeşitleri ve Özellikleri Üzerine Araştırmalar**, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 1988
- ŞAVKAY Tuğrul, **Tatlı Kitap**, Şekerbank Yayınları, İstanbul, 2000
- TÜTER Cemaliye, **Yemek Kitabı**, Cilt I, İnkılap Kitabevi, İstanbul, 1999
- <http://www.unipro.com.tr/guncel/default.htm>
- <http://www.katpa.com.tr/urunler.htm>
- <http://www.kafkas.com.tr/>
- <http://www.katpa.com.tr/urunler.htm>
- <http://www.marsa.com.tr/proser/tr/kurabiyeler.asp>
- http://www.puratos.com.tr/products_solutions/patisserie/glazes/default.aspx
- <http://www.ruki.org/bonbon.htm>
- <http://www.efescikolata.com.tr/>