

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

KREMA, SOS VE ŞURUPLAR

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

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	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. KREMALAR	3
1.1. Krema, Sos ve Şurup Hazırlanmasında Kullanılan Araçlar Ve Özellikleri	3
1.2. Krema, Sos ve Şurup Hazırlanmasında Kullanılan Gereçler ve Özellikleri	6
1.3. Kremanın Pastacılıkta Yeri ve Önemi	8
1.4. Krema Çeşitleri Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler	8
1.5. Krema Hazırlama ve Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	15
1.6. Saklama	16
UYGULAMA FAALİYETİ	17
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	19
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	21
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	22
2. SOSLAR	22
2.1. Pasta Yapımında Sosun Yeri ve Önemi	22
2.2. Sosların Kullanıldığı Yerler	22
2.3. Sos Çeşitleri ve İşlem Basamakları	23
2.4. Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	23
2.5. Glazür Hazırlama İşlem Basamakları	31
2.6. Saklama	32
UYGULAMA FAALİYETİ	33
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	34
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	35
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	36
3. ŞURUPLAR	36
3.1. Şurup Çeşitleri ve Kullanım Alanları	36
3.2. Basit Şurup(Pasta İslatma Şurubu)	36
3.3. Şurup Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	37
3.4. Saklanması	38
UYGULAMA FAALİYETİ	39
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	41
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	42
MODÜL DEĞERLENDİRME	43
CEVAP ANAHTARLARI	44
KAYNAKLAR	45

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK068
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Pastacılık-Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Krema, Sos ve Şuruplar
MODÜLÜN TANIMI	Pasta ve tatlı çeşitleri için krema, sos ve şurupların öğretildiği öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	
YETERLİK	Krema, sos ve şurupları hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	<p>Genel Amaç: Mutfak ortamı sağlandığında tekniğine ve ürünün özelliğine uygun krema, sos ve şurup hazırlayabileceksiniz.</p> <p>Amaçlar</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Krema çeşitlerini ürünün özelliğine göre hazırlayabileceksiniz.➤ Sos çeşitlerini ürünün özelliğine göre hazırlayabileceksiniz.➤ Şurup çeşitlerini ürünün özelliğine göre hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	<p>Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım,araç-gereçler sağlanmalıdır.Uygulamalı olarak işlenmelidir.</p> <p>Ocak, tencere, tepsi, balon çırpma teli, sos ve krema tenceresi, kaseler, çelik spatüller, ölçü kapları, terazi, kaşık,sos kepçesi, buzdolabı, terazi, krema torbası, duylar, tel ızgara, bıçak, derin çırpma kaseleri, mikser.</p>
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<p>Modülün içinde yer alan her bir öğrenci faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz.</p> <p>Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.</p>

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Pastacılık sektöründe önemli yeri olan kremler, soslar ve şuruplar, ürünün özelliğine göre değişik şekillerde hazırlanır. Pastanın, tartların dolgu maddesi olan kremlerin çok sayıda çeşidi vardır. Pastayı pasta yapan krema genellikle ara krema ve kaplama şeklinde hazırlanır. Krema hazırlarken ürüne uygun kremanın seçimi ve standardı oldukça önemlidir.

Sosların kullanım alanları kremaya göre daha geniştir. Pastacılıkta süslemede kullanıldığı gibi dondurmaların, tart ve payların dekore edilerek servise hazırlanmasında oldukça sık kullanılır. Soslar çikolatalı, meyveli ve vanilyalı olarak hazırlandığı gibi birçok gercin ilavesi ile çok değişik alternatifte türeyenlerini elde etmek mümkündür. Uluslararası mutfaklarda değişik isimlerle yer alan sosları sınırlandırmak ve genellemek fazla mümkün değildir. Bu modül iyi bir pastacının bu bilgileri edinerek kendine ait lezzetler yaratması için iyi bir başlangıç olacaktır. Bu konuda profesyonellik kazanmak ve sektörde aranılan nitelikli bir eleman olmak için uğraş vermek gerekir. Her ustanın kendine ait bir sos ve krema tarifi mutlaka vardır. Bu ayrıcalığa sahip olmak deneyim ve emek ister. İyi bir mutfak elemanı yeniliklere sürekli açık olmalı, tarifleri sürekli deneyerek, geliştirerek zamanla kendine özgü yeni tatların ortaya çıkmasını sağlayabilme isteğine sahip olmalıdır.

Şuruplar ise tatlıcılıkta önemli bir yere sahiptir. Pastacılıkta da zaman zaman kullanılan meyveli ve sade şuruplar pastayı ıslatma işleminde kullanılır. Esas olan tatlıcılıkta kullanılan şurupların kıvamlarının iyi ayarlanmasıdır. Tatlıya son rötuş olan şuruplamanın başarılı olması; şurubun ölçülü ve kıvamında hazırlanmasına bağlıdır.

Konusunda başarılı olmak isteyen her usta önce yapacağı iş ile ilgili bilgileri edinir. Daha sonra kullanacağı araç ve gereçleri tanır. Bu bilgiler ışığında deneyim kazanarak yaratıcılığını ortaya koyar. Pastacılık sektöründe yer almak isteyen bir eleman krema, sos ve şuruplar konusu ile ilgili yeterliliklere sahip olmak için bu modüldeki tarifleri öğrenerek, araştırarak ve deneyerek işe başlayabilir.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında krema çeşitlerini ürünün özelliğine göre hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerde ve internet ortamında krema çeşitlerini, krema hazırlamada kullanılan araç-gereçler ve krema hazırlama işlem basamaklarını araştırınız.

1. KREMALAR

1.1. Krema, Sos ve Şurup Hazırlanmasında Kullanılan Araçlar Ve Özellikleri

Krema, sos ve şurupları hazırlamada kullanılan araçlar, kullanımı kolay, iyi kalitedeki materyallerden (çelik, plastik vb.) hazırlanmış olması önem taşır. Krema hazırlamada sık kullanılan araçlar aşağıda verilmiştir. Bunların dışında; hassas teraziler, tel ızgaralar, ocak gibi araçlar da kullanılmaktadır.

- **El Mikseri:** Karıştırma ve çırpma işlemi için gerekli mikser elde mekanik ve elektrikle çalışan araçlardır.
- **Sos Tenceresi:** Özellikle krema tencerelerinin ve sos tencerelerinin saplı olması (kastrol) kullanım kolaylığı sağlamaktadır. Pasta kremaları hazırlamada 23-25 cm çapında ve 7-10 cm derinliğinde olan altı kalın (çift tabanlı arasına bakır konmuş) iyi kalite çelikten yapılmış tencerelerin kullanılması ürün kalitesi açısından oldukça önemlidir. Özellikle süt ile hazırlanan krema ve soslarda renk veren alüminyum gibi materyallerle yapılmış tencereler ürün kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir.

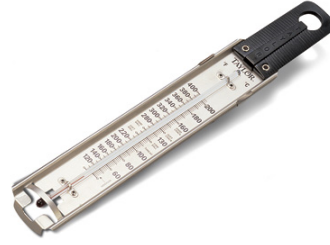


Resim 1: Saplı sos tenceresi (Kastrol)

- **Şeker ve Cep Termometresi:** Çok yüksek ısıyı ölçen şurup ve krema ısısını ölçen bu aracın dışı çelikten olup, uzundur. Kordonlu ve dijital olanı vardır. Profesyonel olarak pasta hazırlamada oldukça gerekli ve önemli bir araçtır.400 °F gibi yüksek ısıyı ölçebilmektedir.



Resim 2: Dijital cep termometresi



Resim 3: Cep termometresi

- **Plastik Büyük Spatula:** Isıya dayanıklı plastik daha çok beyaz renkte olan spatüller sıyırma ve sıvama işlemlerinde kullanılır.
- **Tel Süzgeç:** Ürün hazırlamada iyi netice almak için un, nişasta , toz vanilyanın elenmesinde 12-15 cm çapında ince tel süzgeç kullanılır.
- **Ekmek Bıçağı:** Pasta hazırlama da ,pastayı kesmek için metal kısmı 25-30 cm uzunlukta keskin ve iyi kalitede , tırtıklı bıçaklar kullanılır.
- **Kek Standı:** Hazırlanan kremanın pastada kullanılması için elle döndürülen üstünde her tür pastayı kremalamak, dekore etmek için gereklidir.
- **Çelik Sıvama Spatülleri:** Çeşitli büyüklüklerde olan “off set spatula” denilen çelik hafif kavisli ve düz olan çeşitleri vardır. Kremanın pastaya sürülmesinde oldukça önemlidir.



Resim 4: Çelik düz spatül (sıvama bıçağı)



Resim 5: Kavisli çeşitli boylarda çelik spatül

- **Balon Tel Çırpıcılar:** Boy boy balon şeklinde tel çırpıcılardır.



Resim 6: Tel çırpıcı

- **Sıkma Torbası (Krema torbası):** 40 cm uzunlukta krema sıkma kolaylık sağlayan tekrar tekrar kullanılabilen, bez veya plastik olup yıkama ve temizliği kolay olan sıkma torbaları kullanılmalıdır. Tek sefer kullanıldıktan sonra atılan içi görünen plastikten sıkma torbaları olduğu gibi iyi kalitede plastik şırıngalar da kullanılmaktadır. Bunun yanında krema sıkma işlemi için parşömen kağıdından yapılan huniler (kalem) de kullanılır. Bu araçlar bir defa kullanılan araçlardır. İyi kalitedeki sıkma torbaları defalarca kullanılabilir. Sıkma torbaları sık sık uygun dezenfektanlarla dezenfekte edilmelidir.



Resim 7: Krema sıkma torbası

- **Sıkma Çelik Uçları (Duylar):** Sıkma torbası ile kullanılan çeşitli büyüklükteki uçlar ve duylar düz uçlu olduğu gibi tırtıklı yıldız biçiminde çeşitli şekillerde olabilir. Uçların çelikten veya iyi kalite plastikten olmasına dikkat etmek gerekir. Her kullanımdan sonra yıkayıp kurulanmalıdır.



Resim 8: Çeşitli şekillerde krema sıkma için çelik uçlar

- **Parşömen Kâğıdı:** Yağlı kağıttan farklı olan parşömen kâğıdı sıkma hunileri ve pasta süslemede çeşitli şekillerde kullanılır.
- **Ölçü Kapları ve Hassas Teraz:** Krema hazırlamada ölçekli plastik, metal veya ısıya dayanıklı camdan yapılmış kaplar ve hassas tartı kullanılır. Kremanın istenilen kalitede olması için ölçülü malzeme kullanmak oldukça önemlidir. Sıvılar(süt vb.) için payreks, plastik vs. küçük sürahi şeklindeki ölçekli kaplar kullanılırken, katılar(un, şeker,vb.) için ise iç içe geçmiş plastik veya metal ölçü kapları kullanılır. Sıvı ölçü kaplarında 50-100-150-200-250 milimetrik olarak işaretlidir.

1 kap(cup)=250 ml
½ kap(cup)=125 ml
1/3 kap (cup) =80 ml
¼ kap (cup) =60 ml

- **Kaşıklar:** Krema, sos ve şurup hazırlamada kullanılan kaşıkların metal ve temizliğinin kolay olmasına özen gösterilmelidir. Karıştıma ve hazırlamada kullanılan tahta kaşıklar sadece sos için kullanılmalıdır. Aksi takdirde yemeklerde kullanılan tahta kaşıklar ne kadar iyi temizlenseler de ürüne yemeğin tat ve kokusunu verme riski taşırlar. Kullanılan kaşıkların uzun saplı olması karıştırma ve kıvam ayarlamada kolaylık sağlar.



Resim 9: Uzun saplı sos kepçeleri

Krema hazırlamada kullanılan bütün araçların temizliğinin kolay ve ergonomik özelliklere sahip olması kullanım kolaylığı açısından son derece önemlidir. Krema hazırlamada kullanılan araçların her kullanımdan sonra bekletilmeden dezenfekte edilmesi gerekir.

1.2. Krema, Sos ve Şurup Hazırlanmasında Kullanılan Gereçler ve Özellikleri

Krema, sos ve şurup hazırlamada kullanılan gereçlerin çoğu piyasada ünlü firmalar tarafından hazır paketler şeklinde üretilmiş olması pastacılık sektöründe kullanım kolaylığı sağlar. Pastacılıkta kullanıma hazır gereçlerin üretim tarihi, raf ömrüne dikkat edilmelidir. Kullanım tarihi geçen ürünler pastada kullanılmamalıdır. Özellikle krema hazırlamada kullanılan çiğ yumurta ve sütün temizliğine sağlık açısından dikkat etmek gerekmektedir. Pastacılık sektöründe krema yapımında sıkça kullanılan gereçlerin başında süt, un, nişasta, şeker, çikolata, kakao, pralin, şeker boyları, krem şanti , jelatin , sıvı veya toz vanilya gibi

kullanıma hazır gereçler yer alır. Sos hazırlamada ; kakao, çikolatanın yanı sıra çeşitli meyve püreleri, reçel, marmelatlar ,şurup için ise şeker yerine şekerlenme riski daha az olan glikoz daha sık kullanılır. Kremanın temel malzemesi olan süt, yumurta, yağ ve şeker hakkında kısaca şu bilgileri hatırlatmakta fayda vardır:

- **Süt:** Temel malzeme olan sütün temizliğinden emin olmak gerekir. Krema da pastörize ve sterilize sütler kullanılması sağlık açısından önemlidir. Çiğ süt ve krema ile hazırlanan kremler patojen (hastalık yapan) mikroorganizmaları barındırmaları ve kremanın çabuk ekşimesine neden olmaları açısından oldukça risklidir.
- **Yumurta:** Bir yumurtanın ağırlığı 40 ile 80 g arasında değişir. 50 g ağırlığında bir yumurtanın ortalama 30 g beyaz (ak), 20 g sarısıdır. Krema hazırlamada kullanılan yumurtanın taze olması ürün kalitesini olumlu yönde etkiler. Yumurta sarısı krema hazırlama esnasında oda sıcaklığına getirilerek kullanılır. Yine yumurta sarısı ısıtılması gerekiyorsa mutlaka ısıtılmalıdır. Ancak bu işlem benmari usulü yapılır. Isıtılan yumurta iyi kabarır ve jel kıvamına daha çabuk ulaşır. Un veya nişasta ilavesinde çabuk sönmez. Ancak ısıyı iyi ayarlamak gerekir. Yüksek ısı yumurtanın denatüre olmasına neden olur ki bu da krema kalitesini olumsuz etkiler.
- **Yağ:** Yağlı krema hazırlamada kullanılan yağın taze, kokusuz olmasına dikkat etmek gerekir. Krema yapımında iyi kalite katı yağ kullanılmalıdır. İyi kalitedeki yağda su oranı düşüktür. Dolayısıyla ürün kalitesini olumlu yönde etkiler.
- **Şeker:** Kremada şekerin iki temel görevi vardır.
 - Bunlar kremaya tat vermek ve karışımın yapısını güçlendirmek.
 - Yumurtanın üzerine ilave edilen toz şeker fazla köpüğü sertleştirip, karışıma un ilave edilirken daha dayanıklı olmasını sağlar.

Kremanın içine konulan şeker son derece temiz olmalıdır. Aksi takdirde kremanın rengi ve kıvamı istenilen kalitede olmaz.



Resim 10: Şeker (gıda) boya ları



Resim 11: Şeker boyası ile krem şantinin renklendirilmesi

- **Şeker boyası:** Kremaları renklendirmek için piyasada bulunan değişik markalarda şeker boyaları kullanılır. Kullanılan şeker boyalarının Sağlık Bakanlığı'nca onaylanmış olmasına dikkat edilmelidir. Bu boyalar gıda sektöründe sıklıkla kullanılmaktadır. Kullanım ölçüleri ve şekli için boyaların kullanım talimatları dikkatlice okunmalıdır.

1.3. Kremanın Pastacılıkta Yeri ve Önemi

Kremalar; pastacılıkta hemen hemen tüm çeşitlerde lezzet vermek, dolgu yapmak, süslemek ve pastanın kurummasına karşı koruyucu bir tabaka oluşturmak için kullanılan temel ürünlerden birisidir.

Pastacı kreması, kremobör ve krem şanti pastacılıkta kullanılan temel krema çeşitlerinden olup, yardımcı gereçler ilavesi ile değişik krema çeşitleri elde edilebilir. Ocak üzerinde veya çığ olarak hazırlanabilen pasta yüzeyinde ve arasında kullanılan , pastaya lezzet ve form veren kremayı çok değişik şekillerde hazırlamak mümkündür. Pastacılık sektöründe önemli yere sahip kremaların piyasada hazır şekilde bulunması kullanım açısından kolaylık sağlar. Geleneksel yöntemlerle de hazırlanabilen kremalar; keklerde, baton, gato ve rulo yaş pastalarda kullanılabilirdiği gibi tart ve tartöletlerde vb. ürünler başta olmak üzere kullanım alanı oldukça geniştir. Çoğu zaman tek başına veya çeşitli meyvelerle zenginleştirilerek de servisi yapılabilmektedir. Pasta da kullanılan kremaların pastanın özelliğine , dokusuna uygun hazırlanması ve seçimi istenen kalitede elde edilecek bir pasta veya ürün için oldukça önemlidir. Örneğin; meyveli bir pasta için kakaolu veya çikolatalı krema hazırlamak yerine sade beyaz krema hazırlamak daha uygundur.

1.4. Krema Çeşitleri Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

- **Temel Kremalar**
 - **Beyaz krema (cremé patissere) hazırlama yöntemleri**
 - **Krem şanti Klasik Ana Fransız Patisseri**
- **Beyaz Krema:** Sütlü krema veya unlu krema olarak isimlendirilen pastacı kreması (Cremé Patissière), pasta çeşitlerine lezzet vermek ve dolgu maddesi amacıyla sıklıkla kullanılır. Geleneksel yöntemlerle yapılan pastacı kreması süt, şeker, ve yağ gibi temel gereçlerle hazırlanır. Aroma kazandırmak için ise çoğu kez vanilya kullanılır. Artık piyasada kolaylıkla bulunabilen kullanıma hazır paketler şeklinde satılan pastacı kreması; zamandan ve işçilikten tasarruf sağlar. Temel krema olarak kullanılan pastacı kremasına değişik lezzetler ilave ederek alternatif krema çeşitleri elde etmek oldukça kolaydır.
- **Krem Şanti:** Pastacılıkta en sık kullanılan krem şanti genellikle meyve, pasta veya dondurma ile kullanılan çırpılarak köpürtülüp, şeker ilave edilen bir krema çeşididir. Klasik yöntemlerle krem hazırlarken içine konulan malzeme ayarını hep aynı ölçüde tutturmak ve her zaman iyi sonuç almak oldukça zordur. Bu da zaman kaybının yanı sıra, ürün kalitesini olumsuz yönde etkiler. Günümüzde hazır paket krem şantiler bu riski ortadan kaldırdığı gibi her zaman aynı kaliteyi

ve standartta ürün elde etmeyi sağlayacaktır. Bunun yanında zamandan ve işçilikten kazandıran iyi kalitede, dayanıklı ürünler elde etmede yardımcı olacaktır. Pastacılık sektöründe ; 400 gramlık tripleks ambalajda ,4 kilogramlık veya 1 kilogramlık paketlerde 10 adet halinde kolilerde krem şantiler bulunur. İyi sonuç almak için krem şantilerin kullanım talimatına dikkat etmek ve aynen uygulamak gerekir.

- Toz şanti çırpılmadan önce ilave edilen süt veya suyun +4 °C’de olmalıdır.
- Çırpılan krem şanti buzdolabında bekletilmelidir.
- Bekletilen krem şanti kullanılacağı sırada tekrar mikserle çırpılarak kabartılması gerekir. Elde çırpma işlemi yapılmaz. Krem şanti söner.
- Gün boyu açılıp kapanan buzdolabı ve dolaptaki sirkülasyon şantinin kuruma ve çatlamasına neden olur. O nedenle buzdolabına koyduğunuz krem şantinin üzerini strech veya kapakla örtmekte yarar vardır. Aynı zamanda buzdolabını gereğinden fazla açıp kapatmamaya özen gösterilmelidir.
- Krem şanti hazırlamada kullanılan araç ve gereçlerin temizliliğine dikkat edilmelidir. Krema hazırlamada kullanılan gereçlerin çabuk bozulması açısından hijyen son derece önemlidir. Çünkü süt, çiğ yumurta vb.bakterilerin rahat üreyebileceği ortamlardır.

➤ **Cremé Patissere (Pastacı Kreması)**

Çok amaçlı kullanılan pastacı kreması puding gibi yenebildiği gibi türeyenleri pastacılıkta çok sıklıkla kullanılır. Önceden pişirilmiş ve soğutulmuş tartların içinde dolgu maddesi olarak sıklıkla kullanılır. Ana malzeme pastacı kreması hazırlama esnasında ve sonrasında ilave edilen değişik tatlar çeşitli krema lezzetlerinin ortaya çıkmasını sağlar. Pastacı kreması ara krema ve üst astar olarak kullanılabilir. Piyasada pastacı kremasını kullanıma hazır paket şeklinde bulmak mümkündür.

• **Ölçüler**

- 1/2 litre süt
- 3 adet yumurta
- 5 g vanilya
- 150 g toz şeker
- 150 g Margarin
- 65 g un

Kremanın kakaolu olması istenirse içine 2-3 yemek kaşığı kakao elenerek konulabilir.

• **Hazırlanması**

- Sütü kaynatınız.
- Krema tenceresinde yumurta,toz şeker ve unu iyice karıştırınız.
- Bu karışıma sütü ilave ediniz.
- Çırpma teli ile karıştırınız.
- Kısık ateşte koyulaşmaya kadar pişiriniz.

- Piştikten sonra vanilyayı ve margarini ilave ediniz.
- Kremanız oda ısısında soğurken kabuk tutmaması için ara sıra karıştırınız.
- Soğuyan kremanızı kapaklı saklama kabına alarak buzdolabına koyunuz.
- Kremayı kullanacağınız zaman el mikseri ile karıştırdıktan sonra kullanınız.

- **Alternatif tatlar için**

- 200 g pastacı kreması ve 75 g çırpılmış krem şanti karıştırınız.
- Fındık, fıstık, çam fıstığı vs kıyarak pastacı kremasıyla karıştırınız.
- Pişmiş meyve püresi veya çiğ kıyılmış taze meyve ile karıştırınız.
- 2-3 yemek kaşığı fıstık ezmesini krema ile karıştırınız.
- 2-3 yemek kaşığı çilek veya frambuaz reçeli ile karıştırınız.
- 1-2 yemek kaşığı brendi, viski, rom, menthe (nane) veya kahve likörü ile karıştırınız.

- **Limonlu Kord Kreması**

Daha çok önceden pişirilen tart, tartölet ve küçük pastalarda dolgu maddesi olarak kullanılan kortlar hazırlanması oldukça kolay olup lezzetli kremalardır. Aynen pastacı kremasında olduğu gibi kortlara limon yerine başka alternatif lezzetler ilave ederek karıştırmak suretiyle yeni tatlar elde edebilirsiniz.

- **Ölçüler**

- 3 büyük yumurta sarısı
- 1 limonun ince rendelenmiş kabuğu
- 2 adet büyük limonun sıkılmış ($\frac{1}{4}$ kap=60 ml)taze suyu
- 50-60 g tuzsuz katı yağ- soğuk ve küp küp kesilmiş
- 7-8 yemek kaşığı toz şeker
- Cep termometresi kullanın -82-91 °C derecede yeterince koyulaşacaktır.

- **Hazırlanması**

Limonlu kord önceden çıplak pişmiş tartlara-paylarda kullanıldığı gibi yağ pasta ve çeşitlerinde de kullanılır.

- Önce derin saplı sos tenceresine yumurta sarıları ve şekerini ilave ederek beyaza yakın renkte olana kadar iyice çırpınız.
- İkinci bir derin su dolu tencere hazırlayarak orta hararetli ateşin üzerine koyunuz. İçine de saplı ısıya dayanıklı sos tenceresini(içinde yumurta sarıları bulunan) koyunuz.

- Limon kabuğu rendesi, limon suyunu ilave ederek çırpma teli ile sürekli çırpınız. Tahta kaşıkla kenarları ve dibini sürekli karıştırınız.
- Limonlu kordu 5-7 dakika koyulaşana kadar sürekli ve hızlı daireler şeklinde sürekli karıştırarak Benmari usulü pişiriniz.
- Ateşten aldığınız korda yağı parça parça ilave ederek sürekli karıştırınız.
- Kordun homojen olmasına dikkat ediniz.
- Bir cam kaseye aldığınız kordun çabuk soğuması için soğuk suyun içine oturtup sürekli karıştırarak soğutunuz.
- Soğuttuğunuz kordu saklama kabına veya ağzı kapaklı kavanoza koyarak buzdolabında 1-2 gün saklayabilirsiniz.

➤ **Klasik Ana Pasta Ara Kat Kreması (Cremé Patissere)**

Bu pasta kreması çok amaçlı kullanılabilir.

- **Ölçüler**
 - ½ litre süt
 - 3 adet yumurta
 - 5 g vanilya
 - 150 g margarin
 - 150 g toz şeker
 - 65 g un
- **Hazırlanması**
 - Sütü kaynatınız.
 - Krema tenceresinde yumurta, toz şeker ve unu iyice karıştırınız.
 - Bu karışıma sütü ilave ediniz.
 - Çırpma teli ile karıştırınız.
 - Kısık ateşte koyulaşmaya kadar pişiriniz.
 - Piştikten sonra vanilyayı ve margarini ilave ediniz.
 - Çabuk soğuması için temiz bir tepsiye döküp, kremanın kabuk tutmaması için üstünü strechleyiniz. Oda ısısında soğumaya bırakınız.
 - Krema ertesi gün kullanılacaksa buzdolabına üzeri kapalı olarak koyunuz. Kremayı kullanım esnasında mikserle çırpıp, yumuşattıktan , homojen bir görünüm elde ettikten sonra kullanınız.
 - Hazırlanan kremaya sıcakken kokusuz, renksiz, 1-2 yaprak jelatini soğuk suda 4-5 dakika bekletip kuruladıktan sonra ilave ederek daha iyi netice alabilirsiniz.

➤ **Kolay Yağlı Mereng Kreması-Buttercream**

Keklerin arasına ve üstüne sürmek için kullanılabilir. Hazırlanması oldukça kolaydır. Yağlı kremler sade veya değişik tatlarla lezzetlendirilerek hem ara katlara hem de üste dekoratif amaçla süslemelerde kullanılabilir. Fondan kaplamaların altına kırıntıları örtmek amaçlı kullanılabilir. Arzu edilen tat ve lezzet için pastanın arasına ve içine ilave edilen malzeme ile uyum içinde olmalıdır. Örneğin; içine portakal rendelenmiş pasta kreması veya çikolatalı pasta kreması veya ganaj kullanılmışsa da dışındaki yağlı kremaya 1-2 kapak Grand Marnier ilave etmek uygun olur. Ya da sade pastacı kreması kullandıysanız çilek doğrayabilir ya da 2-3 yemek kaşığı frambuaz likörü, rom ilave edebilirsiniz.

• **Ölçüler**

- 4 adet büyük yumurta beyazı
- 200 g tozşeker
- 3 g tuz
- 350 g margarin

• **Hazırlanması**

- Katı yağı 2 cm küp küp keserek oda sıcaklığında 10 dakika bekletiniz.
- Derin orta boy ince çelik çırpma kabına yumurta beyazlarını, şeker ve tuzu ilave ederek , başka bir kaptaki hafif kaynamakta olan suyun içine altı suya temas etmeyecek şekilde. Ben mari usulü oturtunuz.
- Büyük çırpma teli ile yumurta aklarını sürekli ve hızlı çırpınız. Çırpma işlemine ara vermeyiniz.
- Şeker eriyinceye kadar ortalama 3-4 dakika, akların ısısı 60 °C ye ulaşıncaya kadar çırpma işlemine devam ediniz. Bu işlem esnasında cep termometresi kullanınız.
- Ben mariden aldığınız yumurta aklarını elektrikli mikserle 5-7 dakika çırpma devam ediniz.
- Çırpma sırasında yumurta akları soğuyup koyulaşacaktır.
- Koyulaşan karışıma soğuduğundan emin olduktan sonra (elle kontrol ediniz) yağı azar azar ilave ederek çırpma işlemine devam ediniz.
- Tüm yağı ilave edip homojen, sürülebilecek kıvama gelen kremayı saklama kabına alınız.
- Üzerini örttüğünüz kremayı en fazla 5 gün buzdolabında saklayabilirsiniz.
- Kremayı kullanmadan önce oda ısısında 30 dakika bekletip mikserle tekrar çırparak kullanınız.
- Bu şekilde hazırladığınız kremanıza dilediğiniz lezzet vericileri ilave edebilirsiniz. İlaveden sonra kremanızı 2 dakika mikser ile çırpınız.

- **Alternatif lezzetler için**
 - 2-3 yemek kaşığı içki, alkol
 - 25-50 g ben maride eritilip oda sıcaklığında soğutulmuş çikolata
 - 50-60 g renkli meyve püresi

➤ **Yağlı Krema Tarifi 2**

Kek arasına ve üstüne kaplama, süsleme için de kullanılır.

- **Ölçüler**
 - 170 g tereyağ(küp küp kesilmiş)
 - 60 g margarin-(oda ısısında bekletilmiş)
 - 125 ml su
 - 3 g tuz
 - 10 g vanilya
 - 1/2 tatlı kaşığı badem extre sıvısı
 - 910 g elenmiş pudra şekeri
- **Hazırlanması**
 - Önceden oda sıcaklığında beklettiğiniz katı yağları mikser yardımı ile iyice çırpınız.
 - Bir başka kapta lezzet vericileri ve suyu karıştırınız.
 - Çırpılmış yağa suyu ve pudra şekerini ilave ederek 2 dakika orta ayarda mikser ile çırpınız. Keklerin arasına kullanabileceğiniz gibi üzerini sıvamada da kullanabilirsiniz.
 - Not: Bu tarife kakao veya eritilmiş çikolata ilave ederek değişik bir tat ve krema elde edebilirsiniz.

➤ **Kaynamış Şuruplu Yağlı Krema**

- İtalyan merengli bu kremayı pastanın hem arasına hem de üstüne sürebilirsiniz. Profosyonel pastacılıkta kullanılan önemli bir krema çeşididir.
- **Ölçüler**
 - 475 g ince çekilmiş beyaz toz şeker
 - 150 ml su
 - 5 iri yumurta akı
 - 10 g vanilya
 - 500 g soğuk, küp küp kesilmiş margarin
 - Soğuk su dolu kase
 - Pastacı fırçası
 - Şeker termometresi

- **Hazırlanması**
 - 1 litrelik saplı , derin sos tenceresine şeker ve suyu koyup, şekerin ıslanmasını sağlayınız.
 - Şekerin orta hararettteki ısıda pişmesini sağlayınız.
 - Sık sık kenarlarını ıslak fırça ile aşağı sıyırarak kenarlarda şeker kristali kalmamasını sağlayınız.
 - İçine şeker termometresini koyarak termometrenin 121 °C ye gelmesini bekleyiniz.
 - Bu ısıda kaynayan şurubu hiç karıştırmayınız. Sos tenceresini havada daire çizerek sağa sola, ileri geri çevirerek şekeri kap içinde akmasını sağlayınız.
 - 2 litrelik başka bir sos tenceresine önceden hazırladığınız yumurta aklarını koyup mikserle kar gibi oluncaya kadar çırpınız.
 - Kaynamakta olan şurubunuz 121 °C ye gelince çok dikkatli sağa sola sıçratmadan çırpılmaya devam edilmelidir. Burada zamanlama çok önemlidir. Şurup ve yumurta akları aynı anda hazır olmalıdır.
 - Yumurta akları çırpılmaya devam ederken çok kaynar olan şurubu ip gibi akıtmak suretiyle ilave ediniz. Çırpılma işlemine mikserin devir hızını artırarak devam ediniz. Çırpılma işlemine uzun bir süre karışım ılıncaya kadar devam ediniz. Kaynar şurupla karışan yumurta aklarının oluşturduğu karışıma İtalyan Merengi denir.
 - Çırpma kabının dışını elle kontrol ederek soğuduğundan emin olunuz.
 - Soğuyan merenge yağın hepsini bir defada ilave ederek çırpma işlemine devam ediniz. Mikserin devrini artırınız.
 - Yağlı krema koyu, kalın, homojen, parlak bir görünüm alınca kadar 10-15 dakika çırpma işlemine devam ediniz.
 - **Not:** Eğer mereng sıcakken yağı ilave ederseniz krema çorba gibi olur. Bu nedenle merengın soğuduğundan emin olunuz.

Kremanızı hemen kullanabileceğiniz gibi ağzı kapalı olarak saklama kabında 3-4 gün saklayabilirsiniz. Derin dondurucu da busüre daha uzundur. Derin dondurucu veya buzdolabında sakladığınız kremayı kullanmadan önce oda ısısında bekletiniz. Elde edilen krema miktarı 1.5 litre kadardır.

➤ **Pastacı KremasıTüreyenleri**

- **Meyveli kremlar:** Pastanın özelliğine göre mevsimine uygun veya derin dondurucuda saklanmış meyveler püre haline getirilerek veya blenderden geçirilerek pastacı kremasına ilave edilerek elde edilirler. Ayrıca meyve tatları taşıyan aromatik meyve esansları da kullanılır.
- **Kakaolu kremlar:** Kakao veya ben mari kullanılarak, sütsüz bitter çikolatının eritilmesi ile elde edilirler.
- **Renkli kremlar (şeker boyası kullanılarak hazırlanan.):** Pastacı kremasına toz şeklinde bulunan şeker boyalarının ilavesi ile elde edilirler.

- **Diğerleri:**Farklı lezzetler elde etmek için pastacı kremasına , pastanın özelliğine uygun;
 - 5-10 adet iri taze çileği çok minik küp küp doğrayarak yada blendırdan geçirip püre haline getirip, püre olarak hazırladıktan sonra ilave edebilirsiniz.
 - Veya 2-3 yemek kaşığı rom,veya viski,brendi koyabilirsiniz.
 - Veya pişme sırasında pastacı kremasının içine 35 g/ 1-2 yemek kaşığı kakao;
 - Ya da ben maride eritilmiş ve oda ısısına getirilmiş 50-100 g çikolatayı ilave edebilirsiniz.
 - Veya 2 ölçek badem kreması ile bir ölçek pasta kremasını karıştırıp tartların en altına, keklerin arasına sürerek çok lezzetli ürünler elde edebilirsiniz.
 - Ya da bire bir oranlarda çırpılmış krem şanti krema ile, pişirilerek hazırladığınız
 - soğutulmuş ve tekrar çırpma teliyle çırpılmış ana pasta kremasını karıştırarak çok daha hafif ve lezzetli pasta kremaları elde edebilirsiniz.

1.5. Krema Hazırlama ve Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Pasta kreması hazırlamada ısıyı yavaş yavaş iletmesi açısından kalın tabanlı çelik tencereler kullanılmalıdır. Kremanın dibinin karamelize olmasını önlemek açısından ocak ısısı harlı olmamalıdır.
- Krema hazırlamada zamanlama açısından ; önceden gereçler ölçülü olarak hazırlanmalıdır.
- Kremada kullanılan un, toz vanilya, kakao vb. gibi gereçlerin elenmesi gerekir.
- Yağlı kremalarda kullanılan katı yağın su oranı düşük iyi kalitedeki yağ olması gerekir. Yağı ilave edilmeden önce krema iyice soğumalıdır. Yağın erimesi istenmeyen bir durumdur. Kremanın beyaz olması için de bu noktaya dikkat etmek gerekir.
- Kremanın işlem basamaklarına uygun olarak katı gereçlere süt ilave ederken karıştırma işlemi hızlı ve sürekli olmalıdır.
- Pişen kremada çiğ nişasta ve un kokusu olmamalıdır. Kremaya aromatik lezet vermek için kullanılan vanilya gibi gereçler kremanın ocaktan indirilmesine yakın ilave edilmelidir.
- Soğutma esnasında kremanın kabuk tutmaması için ara sıra karıştırılmalı ve üzeri örtülmelidir.
- Soğutulan kremalar uzun süre oda sıcaklığında bırakılmaz. Aksi halde krema ekşir.
- Buzdolabında saklanan kremalar kullanılmadan önce mikser ile çırpılıp, yumuşatılarak kullanılmalıdır.

1.6. Saklama

Kremaların hazırlanmasında hijyen son derece önemlidir. Hazırlama esnasında kullanılan araç ve gereçlerin temizliğinden (hijyeninden) emin olunmalıdır.

Kremanın ana malzemeleri ve pastane imalathanesi bakterilerin üremesi için uygun ortam olduğundan uygun koşullarda saklanmayan krema çabuk ekşiyip bozulabilir. En ideali günlük taze olarak krem şantinin ve krema çeşitlerinin hazırlanmasıdır. Bekletilen krem şanti ve kremaların mutlaka üstü örtülerek buzdolabında saklanmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

➤ Cremé Patissere (Pastacı Kreması)

• Ölçüler

- 2 kap 500 ml süt
- 1 tatlı kaşığı hakiki vanilya sıvısı veya varsa hakiki vanilya çubuğunu ikiye bölüp ve içini kazıyarak dışı ile birlikte süte koyunuz.
- 125 g şeker
- 2 adet yumurta ve 2 yumurta sarısı
- 60 g mısır nişastası
- Kremanın kakaolu olması istenirse icine 2-3 yemek kaşığı kakao elenerek koyulabilir.

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız. ➤ Planlı çalışınız.
➤ Araçlarınızı hazırlayınız.	➤ Kremanızı pişirebileceğiniz çift tabanlı çelik tencerenizi hazırlayınız. ➤ Kullanacağınız tahta kaşığın sadece krema hazırlamada kullanınız. ➤ Krema pişireceğiniz tencerenize uygun büyüklüte ocak seçiniz. ➤ Ölçü kabınızı ve terazinizi hazırlayınız. ➤ Çırpma balon telinizi ve sos kepçenizi hazırlayınız. ➤ Elektrikli mikserinizi hazırlayınız. ➤ Yumurtaları çırpma için derin çırpma kabı hazırlayınız.
➤ Gereçlerinizi hazırlayınız.	➤ Kutuda kullanıma hazır süt tercih ediniz. ➤ Açık alınmış süt kullanacaksanız; süzüp kaynatıp soğutuz. ➤ Ölçülü olarak gereçlerinizi hazırlayınız. ➤ Hakiki vanilya çubuğu kullanacaksanız; vanilya çubuğunu ikiye bölüp ve içini kazıyarak dışı ile birlikte hazırlayınız. ➤ Nişastanızı eleyiniz.
➤ Sütü kaynatınız.	

➤ Başka bir kapta yumurtaları, un ve şekeri çırpınız.	
➤ Çırdığınız karışıma kaynar sütü ilave ediniz.	➤ Kremanızı eğer kakaolu yapacaksanız krema piştikten sonra kakao ilave edip kremayı mikserle çırdıktan sonra kullanabilirsiniz.
➤ Kremanızı 2-3 dakika pişiriniz.	➤ Kremanızı kısık ateşte ve dibinin tutmaması için sürekli karıştırarak pişiriniz.
➤ Krema piştikten sonra vanilya ve margarini ilave ediniz.	
➤ Kremanızı oda sıcaklığında soğutunuz.	➤ Kremanın üzeri kaymak tutmasın diye ara sıra karıştırınız.
➤ Oda sıcaklığında soğuyan kremanızı elektrikli mikser ile çırpınız.	➤ Buzdolabında saklayabileceğiniz ısıya gelen kremanızı mikser ile iyice homojen hale gelinceye kadar çırpınız. ➤ Hazırladığınız kremayı hemen kullanmayacaksanız ağzını kapatarak buzdolabında saklayınız.
➤ Kremayı kullanacağınız zaman tekrar mikserle çırpınız. Gerekirse kıvamı ayarlamak için soğuk süt ile inceltiniz.	➤ Alternatif tatlar için; ➤ 200 g pastacı kreması ve 75 g çırpılmış kremi karıştırınız. ➤ Fındık, fıstık, çam fıstığı kıyarak pastacı kremasıyla karıştırınız. ➤ 2-3 yemek kaşığı çilek veya frambuaz reçeli ile karıştırınız. ➤ 1-2 yemek kaşığı brendi, viski, rom, menthe (nane) veya kahve likörü ile karıştırınız. ➤ Çok koyu Amerikan veya espresso kahvesi ilave ederek karıştırınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

- 1- Aşağıdakilerden hangisi krema hazırlamada kullanılan tencere özelliklerinden biridir?
 - A) Çift tabanlı çelik tencere olmalı
 - B) Alüminyum ve derin tencere olmalı
 - C) Hafif çelikten sadece sos ve krema için kullanılmalı
 - D) Emaye ve yayvan olmalı
- 2- Aşağıdakilerden hangisi krema pişirmek için en uygun olan ısı ayarıdır?
 - A) Harlı yüksek ateş
 - B) İlk önce hafif sonra harlı ateş
 - C) Orta derecede harlı ateş
 - D) Hafif kısık ateş
- 3- Aşağıdakilerden hangisi kremada kullanılan yardımcı gereçlerden biri değildir?
 - A) Un
 - B) Nişasta
 - C) Margarin
 - D) Yumurta
- 4- Aşağıdakilerden hangisi krema hazırlamada tercih edilen sütün özelliğidir?
 - A) Çiğ süt
 - B) Yağı alınmış süt
 - C) Pastörize veya sterilize süt
 - D) Süt tozu
- 5- Aşağıdakilerden hangisi kremayı pişirmede dikkat edilecek noktalardan biri değildir?
 - A) Pişirme esnasında krema çırpma teli ile sürekli karıştırılır.
 - B) Krema yüksek ısıda karıştırılmadan pişirilir.
 - C) Krema hafif ateşte pişirilir.
 - D) Krema gereğinden fazla pişirilmemelidir.
- 6- Aşağıdakilerden hangisi kremalar için doğru bir ifadedir?
 - A) Kremalarda daima katı gereçlerle karıştırılarak soğuk pastörize süt sonra ilave edilir.
 - B) Çiğ süt diğer gereçlerle karıştırılıp ocağa konularak pişirilir.
 - C) Kullanıldığı ürüne ve amaca göre kremanın hazırlanması
 - D) Alternatif lezzetler elde etmek kremalar pişirildikten sonra diğer malzemeler ilave edilir.
- 7- Aşağıdakilerden hangisi krema hazırlama da kullanılan araçların özelliklerinden biridir?
 - A) Ergonomik olmalıdır.
 - B) Temizliği kolaylık yapılabilmelidir.
 - C) İyi kalitedeki metal ve plastikten olmalıdır.
 - D) Hepsi

8- Aşağıdakilerden hangisi kremalarda aranılan özelliklerden biridir?

- A) Kremalar kendine has koku ve lezzette olmalıdır.
- B) Kremalar homojen bir yapıya sahip olmalıdır.
- C) Pişirilen kremalarda yanık tadı ve kokusu olmamalıdır.
- D) Hepsi.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Yapılan İşlemler	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Süt, yumurta, un ve diğer gereçlerinizi ölçülü olarak kullanıma hazırladınız mı?		
B) Nişastanızı (eğer kullanıyorsanız kakao, toz vanilya)elediniz mi?		
C) Yumurtalarınızı işlem basamaklarına göre hazırladınız mı?		
D) İşlem basamaklarına uygun krema karışımını hazırladınız mı?		
E) Kremanızı sürekli ve hızlıca karıştırarak uygun ısıda pişirdiniz mi?		
F)Pişirdiğiniz kremaya vanilya veya limon kabuğu rendesini ilave ettiniz mi?		
G)Kremanızı soğutarak, soğuk katı yağınızı ilave ettiniz mi?		
H)Kremanızı ürüne uygun şekilde gelecek şekilde mikser ile çırpınız mı?		
I) Kremanızı hemen kullanmayacaksanız uygun şekilde saklamak için hazırladınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Kremanın görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Kremanın kıvamı ve kokusu istenilen nitelikte mi?		
D)Kremanın lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın. Uygulamanız sonucunda çıkan “**Hayır**” cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi “**Evet**” ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında sos çeşitlerini ürün özelliğine uygun hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten Ticaret mutfağında sık kullanılan sos çeşitlerini , hazırlama ve işlem basamaklarını araştırınız. Araştırdığınız bilgilerle ilgili bir dosya hazırlayınız.

2. SOSLAR

2.1. Pasta Yapımında Sosun Yeri ve Önemi

Pastacılıkta; pasta, tatlı ve dondurma çeşitlerinin servise sunulmasında kullanılan soslar çok değişik şekillerde hazırlanabilir. Pastacılıkta soslar daha çok hataların kapatılarak değişik lezzetler ortaya çıkarma amaçlı kullanılırlar. Ganaj (kazımalık çikolata), glazür gibi isimlerle de karşımıza çıkan kaplamalar glase (cilalama-parlatma) amaçlı da kullanılır. En sık kullanılan sos çeşidi çikolatalı olanıdır. Bunun yanında meyveli ve vanilyalı, sade olarak hazırlanan çeşitleri de vardır.Pastacılıkta keklerin hem arasına hem de üstlerine sürülen kaplamalara frosting denir. Frosting ve glase soslar keklerde, kurabiyelerde, tatlı ve dondurmalarda kullanılır. Ürünün üstüne dökülerek, sıvanarak, kaşıkla gezdirilerek kullanılan kolay üst kaplamalarıdır. Bazen hazırlanan frostinglere ürünü batırmak koşuluyla da kaplama yapılabilir. Frosting, , glazür gibi kaplamalar pastacılıkta daha çok pralin, kakao, çikolata vs. ürünlerle hazırlanır. Artık piyasada pasta çeşitlerinde kullanılacak hazır paket soslar daha çok rağbet görmektedir. Aşağıda klasik kaplamalara örnek olması bakımından çeşitli basit tarifler verilmiştir. Frostinglerin binlerce çeşidi , metodu ve tarifi olup buradaki tarifler sadece bir kaçıdır. Biz burada temel tariflere örnekler verilecektir. Bu lezzetleri çeşitlendirmek ve artırmak sizin elinizde olacaktır. Binlerce çeşitleri yöntemleri, tarifleri vardır. Aşağıda size fikir verecek temel tariflerden örnekler verilmiştir.

2.2. Sosların Kullanıldığı Yerler

- **Pastalarda**
- **Tatlılarda**
- **Dondurmalarda**

2.3. Sos Çeşitleri ve İşlem Basamakları

- Vanilyalı
- Meyveli
- Çikolatalı

2.4. Sos Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Sos hazırlayacağınız araçların temizliğinden emin olunuz.
- Sos hazırlamada kullanacağınız gereçlerin temiz, kaliteli ve taze olmasına dikkat ediniz.
- Sos hazırlamada kullanılan pudra şekeri, un, nişasta, toz vanilya gibi gereçlerinizi eleyerek kullanınız.
- Sosunuzu hazırlarken düşük ocak ısısını tercih ediniz. Çikolata ve katı yağ eritmede en ideali benmari yöntemidir.
- Sosunuzu karıştırmada orta büyüklükte balon, tel veya el mikseri kullanınız.
- Hazırlayacağınız sosun kullanılacak ürüne doku, renk ve lezzet açısından uygun olmasına dikkat ediniz.
- Kullanılacak ürün özelliğine göre sosunuzun kıvamını ayarlayınız.
- Karıştırma işlemine ara vermeden sürekli yapmaya özen gösteriniz.
- Taze meyvelerle hazırladığınız sosları hemen kullanınız.
- Hazırladığınız sosu taze olarak kullanmaya özen gösteriniz.

➤ Çikolatalı Sos 1

- 75 g tuzsuz katı yağ
- 100-120 g Bitter (sütsüz) çikolata
- 300 g pudra şekeri
- ¼ kap ılık su
- Yağ ve çikolatayı bir küçük tencerede hızlıca eritiniz. En ideal eritme şekli benmari usulü ile eritmedir.
- Eriyen çikolatayı ateşten alınız. Ve içine elenmiş pudra şekerini ilave ediniz.
- Çırpma teli ile veya el mikseri ile homojen bir karışım elde edene kadar çırpınız.
- Ilık suyunuzu yavaş yavaş ilave ediniz. İsteddiğiniz akıcı kıvama gelen kaplamanızı pastanızın üzerine dökünüz. Donmaya bırakınız.

➤ Çikolatalı Sos 2

- 125 g semisweet (yarı tatlı) çikolata
- 1/2 kap kaynama noktasına getirilmiş süt

- **Hazırlanması**
 - Çikolatayı bıçakla kıyınız.
 - Kaynama noktasına getirdiğiniz krema sütünü çikolatanın üzerine dökünüz.
 - 1 dakika bekleyerek balon tel veya mikser ile çırpınız. Ilık olarak spatül yardımı ile hemen kullanınız.

➤ **Çikolatalı Sos 3 –Kakaolu**

- 2 yemek kaşığı = 30 g katı yağ
- 2 yemek kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı ılık su
- 150 g pudra şekeri
- 5 g vanilya
- **Hazırlanması**
 - Yağı ateşte yakmadan eritiniz.
 - Ayrı bir karıştırma kabında kakao ile suyu karıştırınız.
 - Yağa ilave ediniz.
 - Ben maride homojen bir karışım olana kadar çırpma teli sürekli çırpınız.
 - Düzgün kıvama gelen frostingi biraz soğutunuz.
 - Pudra şekeri ve vanilyayı ilave ediniz. Daha koyu kalın bir sıvama frostingi istenirse arasına karıştırarak soğutmak suretiyle çırpınız.
 - Eğer koyu kıvam istenmiyorsa soğumasını beklemeden çırptığınız frostingi spatula veya kaşıkla pastanızın üzerine döküp sıvayabilirsiniz.
 - Sıvadığınız frostingin soğuyarak kurumasını bekleyiniz.

➤ **Çikolatalı Kaplama**

- 125 g tuzsuz katı soğuk yağ (küp küp kesilmiş)
- 50 g krema sütü
- 1 yemek kaşığı =15 g toz kakao
- 100 g pudra şekeri
- **Hazırlanması**
 - Bütün gereçleri sos tenceresine koyunuz.
 - Benmari usulü ısıtarak, çırpma teli ile sürekli karıştırınız.
 - İstenilen akıcı kıvama gelinceye kadar ara sıra karıştırarak soğutunuz.
 - Kek, kurabiye ve meyve kaplamalarında kullanınız.

➤ **Vişne ya da Çilekli (renkli) Kaplama**

- 150 g pudra şekeri
- 2-3 yemek kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı püre yapılmış vişne ya da çilek reçeli
- **Hazırlanması**
 - Bütün gereçleri sos tenceresine koyup çırpma teli veya mikser ile karıştırınız.
 - Homojen , sürülebilir kıvama gelince dilediğiniz şekilde kullanınız.
 - Taze meyve ile hazırladığınız soslarda kullanacağınız meyvenin şeker içeriğine göre toz şeker ilavesi ile blenderden geçirerek kullanmanız daha iyi sonuç almanızı sağlar.

➤ **Portakallı Kaplama**

- 150 g elenmiş pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 5 g toz vanilya
- 1-2 yemek kaşığı taze portakal suyu
- **Hazırlanması**
 - Bütün gereçleri sos tenceresine koyup çırpma teli veya mikser ile karıştırınız.
 - Homojen , sürülebilir kıvama gelince dilediğiniz şekilde kullanınız.

➤ **Ballı Sos**

- 50 g tuzsuz katı yağ
- 1 tam ve 1/2 kap pudra şekeri
- 25 g bal
- 2 veya 3 yemek kaşığı portakal veya mandalina suyu
- 1 ya da iki portakalın ince kabuk rendesi=2 yemek kaşığı kadar
- Renk vermek için bir tatlı kaşığı vişne reçeli şurubu
- **Hazırlanması**
 - Bütün gereçleri sos tenceresine koyup çırpma teli veya mikser ile karıştırınız.
 - Homojen , sürülebilir kıvama gelince dilediğiniz şekilde kullanınız.

➤ **Krema Sütü ile Glase (Glazür) Hazırlama**

- 300 g iyi kalite çikolata
- 150 g süt
- 15-20 g katı yağ (oda ısında bekletilmiş)
- 1 -2 yemek kaşığı glikoz veya mısır şurubu veya bal
- **Hazırlanması**
 - Glikoz ya da mısır şurubu, bıçakla kıyılan çikolatayı derin bir çırpma kasesine koyunuz.
 - Başka bir kaptaki süt kremasını ısıtınız. Ancak kaynatmayınız.
 - Süt kremasının kenarlarında göz göz kaynama belirtisi görür görmez kremayı ateşten alınız.
 - Ateşten aldığınız süt kremasını çikolatanın her tarafını kaplayacak şekilde üzerine dökünüz.2-3 dakika bekletiniz.
 - Sonra mikser veya çırpma teli ile homojen bir karışım olana kadar karıştırınız.
 - 38 °C gibi vücut ısısına gelene kadar soğutunuz.
 - Yüz kremi kıvamına getirilmiş yağı ilave ediniz.Yağ tamamen karışına kadar karıştırınız.Glase edilecek kekin, mufin, kurabiyelerin üstüne dökebilirsiniz. Ya da kurabiyenin bir kısmını ganajın içine batırılabilirsiniz. Kullanma amacına göre bekleterek, ara sıra karıştırıp koyulaştırarak kek aralarında ve üstünde kullanabilirsiniz.

➤ **Vanilyalı Sos**

- 75 g soğuk süt
- 1 yemek kaşığı= 15 g katı yağ
- 5 g vanilya
- 150 g şeker (eleyerek kullanınız.)
- **Hazırlanması**
 - Süt, katı yağ ve vanilyayı benmari usulü erittiniz.
 - 150 g pudra şekerini ilave ediniz.
 - Çırpma teli veya mikser ile iyice çırpınız. Dilediğiniz şekilde kullanınız.

➤ **Vanilyalı Sade Frosting**

- 450 g elenmiş pudra şekeri
- 115 g katı yağ
- 1 yemek kaşığı vanilya
- 2-3 yemek kaşığı süt
- **Hazırlanması**
 - Elenmiş pudra şekerini derin bir kaseye koyunuz.
 - Yağı oda sıcaklığında 30 dakika bekletip yumuşayınca kadar sürekli çırpınız.
 - Şekere, yağı, vanilyayı ve sütü ilave ediniz.
 - Elektrikli mikserle homojen bir karışım oluncaya kadar karıştırınız.
 - Karışımın kıvamı sert ise süt ekleyiniz. Çok akıcı kıvamda ise elenmiş pudra şekeri ilave ediniz. Bu temel frostinga meyve püresi, moka, portakal rendesi, pralin, krem peynir gibi tatlar ilave etmek suretiyle birçok lezzet değişiklikleri yapabilirsiniz.

➤ **Beyaz Sade Kaplama**

- 150 g toz şeker
- 100 g sıcak su
- 2 g krem tartar
- 150 g elenmiş pudra şekeri
- **Hazırlanması**
 - Toz şeker, su ve krem tartarı kaynatınız.
 - Koyu kıvama gelince ateşten alınız.
 - Soğutunuz. Ilık hale gelince pudra şekerini ilave ediniz.
 - Çırpma teli veya mikser ile çırpınız. Ilık olarak kullanınız. Soğuyunca sürmek zorlaşır.

➤ **Vanilyalı Glase**

- 55 g katı yağ veya margarin
- 150 g elenmiş pudra şekeri
- 2-3 yemek kaşığı sıcak su
- 5 g vanilya

- **Hazırlanması**
 - Yağı ateşte yanmayacak şekilde eritiniz.
 - Ateşten aldığınız eriyen yağa pudra şekeri, sıcak su ve vanilyayı ilave ederek homojen krem halini alana kadar çırpınız. Dilediğiniz üründe kullanınız.

➤ **Klasik Çikolata Kaplama (Glase etmek)**

Pasta kaplamada kullanabilirsiniz.

- 350 g bitter (sütsüz-acı) veya semisweet (yarı tatlı) çikolata
- 225 g küp küp kesilmiş tuzsuz katı yağ (hakiki iyi kalitede tereyağ)
- 2 yemek kaşığı mısır şurubu veya yoksa bal
- İstenirse 1-2 yemek kaşığı brendi
- Not: Yarısı 20-25 cm lik kek için yeterlidir.

- **Hazırlanması**
 - Gereçleri ısıya dayanıklı payreks ya da çelik saplı sos tenceresine koyunuz.
 - Benmari usulü tüm gereçlerin 2/3'sinin erimesini sağlayınız.
 - 2/3'i eriyen karışımı tezgah üzerine alınız. Tezgahta çırpma teli ile karıştırarak tamamının erimesini sağlayınız.
 - Ilık ve akıcı kıvamda iken kullanınız.



Resim-12 Kremalı,meyveli pasta



Resim-13 Kahveli franbuazlı pasta

➤ **Klasik Amerikan Çikolatalı Frosting-(Kaplama için)**

- 450 g elenmiş pudra sekeri
- 70 g elenmiş kakao
- 145 g katı, soğuk yağ
- Vanilya veya tad veren başka bir alternatif (portakal kabuğu rendesi)
- 8-10 yemek kaşığı süt
- **Hazırlanması**
 - Şeker ve kakaoyu eleyiniz.
 - Küp küp keserek oda sıcaklığında 30 dakika beklettiğiniz yağı ,vanilya, portakal kabuğu rendesini ilave ederek mikser yardımı ile çırpınız.
 - Karışım eğer çok katı ise biraz süt ilave ediniz. Çok akıcı ise pudra sekeri ilave ederek biraz daha karıştırınız.
 - Hazırladığınız kaplamayı istediğiniz pastada kullanınız.

➤ **Alternatif Lezzetler İçin**

Yukarıdaki frosting tarifine aşağıdaki lezzetleri ilave ederek değişik tatlar elde edebilirsiniz.

- Mokalı frosting: Vanilya yerine; 2 tatlı kaşığı suda eriyen kahve, espressoyu 1 tatlı kaşığı kaynar suda eriterek ilave ediniz.
- Fındıklı: ½ kap incecik kıyılmış fındık ilave ediniz.
- Bourbonlu – içkili: Sütün yarısı yerine tercih edeceğiniz içkiyi ilave edebilirsiniz.
- Portakallı Frosting: Vanilya yerine 1 adet portakalın ince kabuk rendesini veya 1 tatlı kaşığı portakal ekstresi veya bir kaç damla portakal yağı ya da süt yerine taze sıkılmış portakal suyu ilave edebilirsiniz.
- Pastacı kreması: Bu tarife 150 g pasta kreması ilave ederek de kullanabilirsiniz.
- Pralin ezmesi: Tarife 60-80 ml pralin veya fındık ezmesi ilave edebilirsiniz.

➤ **Basit Kaplama**

- **Ölçüler**
 - 500 g elenmiş pudra sekeri
 - 90 ml sıcak su
 - 30 g iki yemek kaşığı glikoz veya bal
 - 10 g vanilya

Sos tenceresine tüm gereçleri ilave ediniz.

- Benmari usulü ile tüm gereçleri çırpma teli ile veya çırpıcı ile karıştırınız.
- 38 °C'ye gelinceye kadar karıştırma işlemine devam ediniz.Hemen kullanınız.

➤ **Her Renkte Sıvama veya Akıtma (Icing)**

• **Ölçüler**

- 150 g elenmiş pudra şekeri
- 3 yemek kaşığı süt
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 2-3 damla istediğiniz renkte şeker (gıda) boyası .İstenilen rengin elde edilmesine göre bu miktar değişebilir.

• **Hazırlanması**

- 150 g elenmiş pudra şekeri, 3 yemek kaşığı süt ve vanilyayı iyice çırpınız.
- İsteddiğiniz rengi elde etmek için iyi kalitedeki şeker boyasını ilave ediniz.
- Dilerseniz karışımı üçe bölerek istediğiniz renk ve tonlarını hazırlayabilirsiniz. Hazırladığınız aysingi (icing) bir çok üründe süsleme için kullanabilirsiniz.

➤ **Tart, Keklerde Parlaklık Vermek İçin Hazırlanan Kaplama**

- Dilediğiniz açık renkli meyvelerden birisi ile (örneğin kayısı gibi) meyve püresi hazırlayınız. Ya da kayısı reçeli veya marmelatını 1-2 yemek kaşığı su ile kaynatınız.
- Elektrikli el blenderi ile kaynama sırasında iyice püre haline getiriniz.
- Sıcak olan meyve püresini ince tel süzgeçten geçiriniz.
- Sıcak olarak kıl fırça ile kek, meyve vs üstüne sürünüz.
- Bu işlemi yaparken sulandırılan meyve reçeli veya püresinin kaynaması esastır. Kaynayan karışım tel süzgeçten süzülerek kullanılmalı gerekir.Bu işleme pastacılıkta “napaj” denir.
- Aynı şekilde hazırlanan püre veya kayısı reçelinden meyve suyu hazırlayınız.
- Elde ettiğiniz meyve suyunun miktarına göre 1-2 adet jelatin yaprağını soğuk suda 3-5 dakika bekletip, süzerek kurulaayınız.
- Sıcak meyve suyuna ilave ediniz. Jelatinleri eritiniz.
- Yine tel ince delikli süzgeçten geçiriniz.
- Elde ettiğiniz karışımı hemen kullanınız.

- Kayısı reçeli veya marmelatı ile hazırlanan napaj taze meyvelerle hazırlanan tart ve pastaların üzerine parlaklık vermek amacı ile kullanılır. Ayrıca üstü çikolata, ganaj ve fondan ile kaplanan pasta ve keklerin üzerine de uygulanır.

2.5. Glazür Hazırlama İşlem Basamakları

Pastacılıkta kaplamalar frosting, örtülük, cila, ganaj (kazımalık çikolata) gibi isimler alırlar. Glazür de pastacılıkta yine bir kaplama, örtülük çeşididir. Üst kreması sürülen pastaların üzerini kaplamak için kullanılır. Glazürleri hazırlamada iyi kalitede sütsüz çikolata (bitter) veya pralin kullanılır. Bazı durumlarda çikolata yerine kakao kullanılarak da glazür yapılabilir. Glazürler pastayı kaplayan akıcı kıvamda hazırlanırlar . Glazür ile kaplanan pastanın kurumması, soğuyup donması beklenir. Bu işlem pasta teşhir dolaplarına konularak yapılabilir. Bu işlemin ayaklı tel ızgara veya döner pasta ayağı üzerinde yapılması daha uygun olur.

Yukarıda sizlere bir çok kaplama örnekleri verildi. Şimdi size evlerde de kolaylıkla hazırlayabileceğiniz basit glazür tarifleri verilecektir.

➤ Çikolatalı Glazür

- **Ölçüler**
 - 150 g (sütsüz) bitter çikolata
 - 50 g margarin veya tereyağ
- **Hazırlanması**
 - 50 g tereyağını saplı küçük sos tenceresinde hafif ateşte eritiniz. Yağın yanmamasına dikkat ediniz.
 - Yağ sıcakken içine küçük parçalara ayırdığınız çikolataları ilave ediniz.
 - Saplı sos tencerenizi sıcak su dolu başka bir tencerenin içine koyarak (benmari usulü) çikolataların erimesini sağlayınız.
 - Erime sırasında yağ ve çikolatanın birbirine iyice karışmasını sağlamak için çırpma teli kullanınız.
 - Homojen olarak elde ettiğiniz ara ve üst kreması sürülmüş pastanızın üzerine dökünüz.
 - Pastanızı döner pasta standı veya ayaklı tel ızgara üzerine yerleştirerek bu işlemi daha kolay yapabilirsiniz.
 - Glazürün pastanızın her yanına kaplamasına dikkat ediniz.

➤ **Pralinli Glazür**

- **Ölçüler**

- 100 g pralin
- 100 g (sütsüz) bitter çikolata
- 100 g margarin

- **Hazırlanması**

- Yağı çikolatalı glazürde olduğu gibi eritiniz.
- Yağınız sıcakken pralin ve parçalara ayrılmış çikolatayı ilave ediniz.
- Çikolatalı glazür gibi hazırlayıp istediğiniz şekilde kullanınız.

2.6. Saklama

Frostingleri ve glazür kaplamaları taze olarak kullanmak her zaman ürün kalitesini olumlu yönde etkiler. Mecbur kalmadıkça kaplama sosunuzu bekletmeyiniz. Hemen kullanınız. Artan veya hemen kullanılmayan kaplama ve akıtma malzemesini buzdolabında ağzı kapalı olarak sadece 3 gün , derin dondurucuda ise 3 ay saklayabilirsiniz. Kullanılacağı sırada çırpma işlemi tekrarlanmalıdır. Ancak şeker ilaveli kaplamalar derin dondurucuda kristalize olacağından ben-mari usulü kıvamı gevşetmek gerekebilir. Özellikle süt ve krema ile hazırlanan sos ve kaplamaları asla uzun süre oda sıcaklığında bekletmeyiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

➤ Çikolatalı Glazür

• Ölçüler

- 150 g sütsüz bitter çikolata
- 50 g iyi kalitede margarin veya tereyağ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına bağlı kalınız. ➤ Planlı çalışınız.
➤ Araçlarınızı hazırlayınız.	➤ Kaplama hazırlamak için ben-mari düzeneği hazırlayınız. ➤ Kalın tabanlı çelik kastrol veya küçük bir tava hazırlayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Ölçülü gereçlerinizi hazırlayınız.
➤ 50 g tereyağı saplı küçük sos tenceresinde hafif ateşte eritiniz.	➤ Yağın yanmamasına dikkat ediniz.
➤ Yağ sıcakken içine küçük parçalara ayırdığınız çikolataları ilave ediniz.	➤ Çikolatanın kolaylıkla erimesi için bıçakla kıyınız veya parçalara ayırınız.
➤ Saplı sos tencerenizi sıcak su dolu başka bir tencerenin içine koyarak (Benmari usulü) çikolataların erimesini sağlayınız.	➤ Bu işlem için mutlaka benmari usulünü kullanınız. ➤ Çikolatanın erimesini sağlamak için küçük çırpma teli ile yavaş yavaş karıştırınız..
➤ Homojen olarak elde ettiğiniz ara ve üst kreması sürülmüş pastanızın üzerine dökünüz.	➤ Ara ve astar kreması sürülmüş pastanızı pasta ayaklığı veya ayaklı tel ızgara üzerine alınız. ➤ Homojen olarak hazırladığınız akıcı kıvamdaki glazürünüzü pastanın her tarafını kaplayacak şekilde dökünüz. ➤ Bu işlem için metal kaşık kullanabilirsiniz. ➤ Glazürün pastanın her tarafını kaplamasına dikkat ediniz.
➤ Glazürün soğuyup donması için bekleyiniz. Daha sonra pastanızı servis edebilirsiniz.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru şikkını işaretleyiniz.

- 1- Aşağıdaki hangisi kaplama örtülük anlamında kullanılan sözcüklerden biri değildir?
 - A) Frosting
 - B) Glazür
 - C) Ganaj
 - D) Sos

- 2- Aşağıdakilerden hangisi kaplamaların kullanım amaçlarından birisi değildir?
 - A) Pastalara form kazandırmak için kullanılır.
 - B) Pastalarda süsleme ve dekorasyon için kullanılır.
 - C) Kaplamalar ürüne hacim kazandırmak amacıyla kullanılır.
 - D) Kek, meyve ve pastaları glase etmek için kullanılır.

- 3-Aşağıdakilerden hangisi kaplama hazırlamada kullanılan en ideal ısıdır?
 - A- Harlı ocak ısısı
 - B- Benmari usulü
 - C- Yüksek fırın ısısı
 - D- Hafif ocak ısısı

- 4- Kaplama hazırlamada kullanılan yağ aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Margarın
 - B) Sıvı yağ
 - C) Su oranı düşük iyi kalitede tereyağ
 - D) Su oranı yüksek tereyağ

- 5- Aşağıdakilerden hangi kaplamada sık kullanılan malzemelerden birisidir?
 - A) Pralin
 - B) Bitter çikolata
 - C) Pudra şekeri.
 - D) Hepsi

- 6- Aşağıdakilerden hangisi sosların kullanıldığı ürünlerden birisidir?
 - A) Dondurmalar
 - B) Tarttlar ve tatlılar
 - C) Pasta ve kek çeşitleri
 - D) Hepsi

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşlarınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Gözlenecek Davranışlar	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Ürüne uygun sos veya kaplama için gereçlerinizi ölçülü olarak kullanıma hazırladınız mı?		
B) Yağınızı yakmadan sos tenceresinde erittiniz mi?		
C) Çikolatanızı ben mari usulü ile eriterek kullanıma hazırladınız mı?		
D) İşlem basamaklarına uygun sos veya kaplama karışımını hazırladınız mı?		
E) Sos veya kaplamayı sürekli ve hızlıca karıştırarak kullanılacak uygun ısıya getirdiniz mi?		
F) Ara ve astar kreması sürülen pastanızı hazırladığınız glazür ile her tarafı kaplanacak şekilde kaplama ile pişirdiğiniz kremaya vanilya veya limon kabuğu rendesini ilave ettiniz mi?		
G) Kaplama işlemi için tel ızgara veya döner pasta standı kullandınız mı?		
H) Sosu üründe uygun şekilde kullanmak üzere balon tel veya mikser ile çırtınız mı?		
I) Sosu hemen kullanmadıysanız uygun şekilde saklamak için hazırladınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Sosu zamanında tamamladınız mı?		
B) Sosun görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Sosun kıvamı ve kokusu istenilen nitelikte mi?		
D) Sosun lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız. Uygulamanız sonucunda çıkan “**Hayır**” cevaplarınızı tekrar ediniz. Cevaplarınızın hepsi “**Evet**” ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında ürün çeşidine şuruplar hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerde, ticari mutfaklarda ve büyük otel mutfaklarında tatlılarda kullanılan şurupların işlem basamaklarını ve kullanıldığı ürünleri, kullanılma esnasındaki püf noktalarını araştırınız.

3. ŞURUPLAR

3.1. Şurup Çeşitleri ve Kullanım Alanları

Piyasada tatlı ve pasta hazırlamada şekerle birlikte glikoz da kullanılır. Tatlılarda geleneksel olarak kullanılan şuruplar ikiye ayrılır.

a-Kıvamlı şurup: Şurubu içine çekerek genişlemesi ve yumuşaması istenmeyen hamur tatlılarında kullanılır. Hanım göbeği, tulumba tatlısı gibi.

b-Kıvamsız şurup: Şurubu içine çekerek genişlemesi ve biraz da yumuşaması istenen tatlılar da kullanılır. Daha sonra kalan şurup koyulaştırılarak tatlının görünümünü şeffahlaştırmak ve estetik kazandırmak için üzerine dökülür. Kıvamsız şuruplar şam baba , revani, Kemal Paşa gibi tatlılarda kullanılır.

3.2. Basit Şurup(Pasta Islatma Şurubu)

- 2 kap 500 ml su
 - 2 kap 400 g toz seker
 - 1 adet limon kabuğu rendesi vb.
- Şeker ve suyu sos tenceresine koyunuz. Şeker suyun içinde eriyinceye kadar karıştırınız.
 - Şekerin tamamen erimesinden sonra şurubun kaynamasını bekleyiniz.Kaynayan şurubu ocaktan alınız.
 - Pastanızda kullandığınız kremanın özelliğine göre şurubunuza aşağıdaki gereçleri ilave ederek alternatif lezzetler elde edebilirsiniz.
 - Şurubu hemen kullanabileceğiniz gibi ağzını kapatarak 3-4 gün buzdolabında da saklayabilirsiniz.

- 4-5 yemek kaşığı taze meyve suyu-limon,portakal,
- 5 g vanilya
- 3-4 damla badem esansı veya 1-2 tatlı kaşığı badem özü ekstresi
- 60 ml limon suyu
- 1 tatlı kaşığı gül suyu
- 60 ml portakal likörü, Grand Marnier, Cointreau, Drambui gibi çeşitli alkoller vs
- 25 g fındık likörü
- 25 g çikolata likörü
- 25 g marmelat
- Çeşitli baharatlar
- 2-3 yemek kaşığı koyu renkli rom veya viski veya Kahlua, Tia Maria gibi kahve likörü, çok koyu Amerikan kahvesi, meyva likörleri ve esansları veya brendi (her meyveye yakışan brendi/alkollü içkisi farklıdır)

3.3. Şurup Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

a-Kaynama süresi : Şurubun özelliğine, miktarına göre kaynama süresi değişir. Eğer şeker üzerine ilave edilen su fazla olursa şurubun geç koyulaşmasına(kıvama gelmesine) az ilave edilen su ise şurubun kıvamının hemen ağıdalanarak kristalize olmasına (şekerlenmesine) neden olur.

b-Kıvam : Şurubun kıvamı kullanılacak ürün özelliğine göre değişir. Baklava, hanım göbeği, lokma , tel kadayıf gibi tatlılarda kullanılan kıvamlı şuruplar , baba tatlısı, ekmek kadayıfı gibi tatlılarda kıvamsız şuruplar kullanılır.

Şurubun kıvamı son derece önemlidir. Şurup sulu olursa tatlının hamur olmasına neden olur. Kıvam koyu olursa da bu defa da hazırlanan ürün şurubu çekmez ve sert olur.

c-Limonun şuruba etkisi: Şurup kıvama gelmek üzere iken ilave edilen limon suyu sakkoroza glikoz ve furuktoza ayırarak şurubun bekleme sırasında şekerlenmesini (kristalize olmasını) önler.

- **Şurup hazırlamada dikkat edilecek püf noktaları**
 - Şurup hazırlamada altı kalın sos tenceresi kullanınız. Tencerenin temizliğinden emin olunuz. Yemek veya krema artığı şurubunuzun tadını, rengini olumsuz yönde etkiler.
 - Şurup hazırlama da genel ölçü genellikle 1'e-1 'dir. Yani 1 kap şeker, 1 kap su, 2 kap şeker , 2 kap su gibi. Ürün özelliğine göre miktar ve ölçü değişebilir. Klasik olarak ölçülü şekerin üzerini iki parmak örtecek şekilde suyun konması şeklindedir.
 - Şurup için kullanacağınız toz şeker ve suyun temizliğinden emin olunuz.
 - Şurubunuzu su içinde şekerin erimesi için kullanacağınız kaşığı uzun saplı ve metal olmasına özen gösteriniz. Tahta kaşık kullanıyorsanız

sadece bu iş için kullandığınız kaşığı tercih ediniz. Aksi halde tahta kaşık ne kadar iyi temizlense de yemek için kullanılmışsa şurubun ısısı ile kaşıktaki yemek kokusu ve tadı şuruba geçer. Bu da istenmeyen bir durumdur.

- Şurup hazırlamada şeker suyun içinde eriyinceye kadar karıştırma işlemi yapılmalıdır. Daha sonra şurup karıştırılmamalıdır. Aksi halde çok karıştırılan şurup daha çabuk şekerlenir.
- Tatlı ve pastalarda kullanılan şurupların kullanılacağı ısı da son derece önemlidir. Genel kural kullanılacak ürünün birinin sıcak, diğerinin soğuk olması gerekir. Örneğin; şurup soğuk olursa , uygulayacağınız tatlının sıcak veya ılık olmasına, sıcak olursa uygulanan tatlının soğuk olmasına dikkat ediniz. Klasik olan bu kural bazen değişebilir.
- Şuruba tat vermek için ilave edeceğiniz (limon kabuğu rendesi gibi) gereçleri gereğinden fazla veya az kullanmayınız. Mutlaka kullanmadan önce tadını kontrol ediniz.

3.4. Saklanması

Hazırlanan ve kullanımdan artan şurubunuzu ağzı kapaklı cam kavanozlarda, buzdolabında saklayabilirsiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

KIVAMLI VE KIVAMSIZ ŞURUP HAZIRLAMA

- **Ölçüler**
- 750 g şeker
 - 1-1,5 litre su
 - ½ çorba kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz. ➤ Planlı çalışınız.
➤ Araçlarınızı hazırlayınız.	➤ Şurubunuzu hazırlamak üzere altı çift tabanlı çelik sos tenceresi seçiniz. ➤ Tencerenizin temizliğinden emin olunuz. Mümkünse kullanılan sos tenceresini sadece şurup için kullanınız. ➤ Ölçü kabınızı ve terazinizi hazırlayınız. ➤ Karıştırma işlemi için uzun saplı metal kaşık kullanınız. ➤ Elinizin yanmaması için kaşığınızı uzun süre şurup içinde tutmayınız. ➤ Kaşığınızı koyacağınız porselen bir tabağınızı yanınızda hazır ediniz. ➤ Daha sonra bu tabağı şurubun kıvamına bakmak için de kullanacaksınız. ➤ Uzun saplı sos kaşığınızı hazırlayınız. ➤ Tencerenin büyüklüğüne uygun ocağınızı seçiniz.
➤ Gereçlerinizi hazırlayınız.	➤ Suyun ve şekerin temizliğinden emin olunuz. ➤ Ölçülü olarak gereçlerinizi hazırlayınız. ➤ Limon suyunu sıkıp süzünüz.
➤ Şekeri ölçülü olarak su ile beraber tencerenize koyunuz.	➤ İlave edilen su şekerin üstünü iki parmak geçmelidir. ➤ Suyunuzu ölçülü ilave ediniz.
➤ Şekerli suyunuzu harlı olmayan ateşin üzerine koyunuz.	➤ Harlı ateş, suyun tencere kenarlarından buharlaşmasına neden olur. O nedenle ocak ısısını iyi ayarlayınız.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şurubunuzu bir iki taşım kaynatınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şurubunuz bir iki taşım kaynayınca ölçülü limon suyunu ilave ediniz. ➤ Bu şekilde hazırladığımız şurup kıvamsız sulu bir şuruptur. ➤ Bir taşım kaynayan şurubunuzu ocaktan alarak genişleyip, kabarmasını istediğiniz (revani, savaren baba tatlısı gibi) tatlının üzerine sıcak olarak dökünüz. ➤ Kalan şurubu daha sonra kaynatmak suretiyle koyulaştırarak tatlının üzerini glase edebilirsiniz. ➤ Bazı durumlarda özellikle ekme kadayıfı kıvamsız şurup içinde birlikte hazırlanır. O nedenle şurubun kullanımı ürün özelliğine göre değişir. Unutmayınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Eğer kıvamlı şurup elde etmek istersek limon suyunu ilave etmeden önce kıvamı koyulaşmaya kadar kaynatıp, limon suyunu ilave ediniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kıvamlı şurup kıvamsız şuruba göre daha yoğun kıvamlıdır. ➤ Şurubunuzun kıvamını kontrol etmek için kaşığınızı şuruba batırıp çıkarınız. Kaşıktan düşen şurup damlaları uzayarak akıyorsa, şurubun kıvamı olmuş demektir. ➤ Ya da bir kaşık şurubu porselen düz pasta tabağa damlatın şurup dağılmıyorsa şurubunuz kıvama gelmiş demektir. ➤ Unutmayınız ki soğuma ve bekleme sırasında şurubunuz biraz daha koyulaşacaktır. ➤ Bu ayrıntıyı gözden kaçırmadan limon suyunuzu ilave edip bir taşım kaynayan şurubu ocaktan alınız. ➤ Limon suyu şurubunuzun şekerlenmesine önleyecek ve geciktirecektir.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Elde ettiğiniz şurubu ürünün özelliğine uygun şekilde soğutunuz kullanınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Genellikle şurup sıcaksa tatlı soğuk, şurup soğuksa tatlı sıcak olarak kullanınız ki, tatlı şurubu içine iyice çöksin.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şurubunuzu mümkünse hemen kullanınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ürünün kalitesi için şurubunuzu hemen kullanınız. Kullanılmayan veya artan şurubunuzu mutlaka ağzını kapatarak cam kavanozda buzdolabında saklayınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A- Doğru- Yanlış Testi

Aşağıdaki soruları doğru ve yanlış olarak cevaplayınız.

D Y

- () () 1-Şurup hazırlamada pudra şekeri kullanılır.
() () 2-Şurup hazırlama sırasında herhangi bir tahta kaşık kullanılabilir.
() () 3-İçine şurubu çekerek genişlemesi istenen tatlılarda kıvamsız şurup kullanılır.
() () 4-Şurup hazırlamada karıştırma işlemine sürekli devam edilmelidir.
() () 5-Basit olarak hazırlana şuruplar pasta ıslatmada kullanılır.
() () 6-Revani ve şam baba tatlısında kıvamlı şurup kullanılır.
() () 7-Şurubun şekerlenmesini önlemek için ocaktan indirmeye yakın limon suyu ilave edilir.
() () 8-Şurubun gereksiz karıştırılması çabuk şekerlenmesine neden olur.
() () 9-Kullanılmayan şurupları derin dondurucuda ağzı kapalı kavanozlara 5-6 ay saklayabiliriz.
() () 10-Suyun ve şekerin kaliteli ve temiz olması şurubun rengini, kokusunu olumlu yönde etkiler.
() () 11-Pasta ve tatlıcılık sektöründe şurup hazırlamada glikoz da kullanılır.
() () 12-Şurup hazırlamada şekeri karamelize etmek daha iyi sonuç verir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç, gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Gözlenecek Davranışlar	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)?		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı yapacağınız sütlü tatlıya uygun hazırladınız mı? ereçlerinizi sütlü tatlının özelliğine göre hazırladınız mı?		
3. İşlem basamakları		
A) Şeker ve suyu ölçülü olarak tencerenize koydunuz mu?		
B) Şeker suyun içinde eriyene kadar karıştırdınız mı?		
C) Ürün özelliğine uygun kıvamı ayarladınız mı?		
D) Kıvamlı ve kıvamsız şurubu ocaktan almadan limon suyunuzu ilave ettiniz mi?		
E) Kullanılmayan şurubu saklama koşullarına uygun olarak hazırladınız mı?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Şurubun rengi istenilen nitelikte mi?		
B) Şurubun kokusu istenilen nitelikte mi?		
C) Şurubun kıvamı kullanacağınız ürüne uygun mu?		
D) Şuruplanmış ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan “**Hayır**” cevaplarınızı tekrar ediniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

YETERLİK ÖLÇME

- Yaptığınız araştırmaların kısa bir değerlendirme raporunu hazırlayınız.
- Kazandığınız tecrübeleri göz önüne alarak yemek pişirme atölyesinde veya uygun mutfak ortamlarında krema, sos ve şurup çeşitlerini tek başınıza deneyerek yapabilirsiniz.
- Krema, sos ve şurup çeşitleri ile ilgili tüm örnekleri denemek mümkün olmadığından seçilmiş örnek faaliyetlerle değerlendirmeniz yapılacaktır. Hazırladığınız örnek ürünleri uygun ürünlerle kullanınız.

DEĞERLENDİRME

- **Raporun Deęerlendirilmesi:** İçerik, imlâ kuralları, resimler, araştırma ürünlerin farklı yerlerdeki yapılışları, çeşitleri, görüşme ve mülakatlar olmak üzere 100 puan üzerinden değerlendirilecektir.
- **Uygulamanın Deęerlendirilmesi:** 100 puan üzerinden deęerlendirilecektir.

Kremalar,soslar ve şuruplar modülünü tamamladınız. Bu modülün değerlendirilmesinde öğretmeniniz sizi değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.

Öđretmeninizle iletişime geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	A
S.2.	D
S.3.	B
S.4.	C
S.5.	B
S.6.	C
S.7.	D
S.8.	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
s.1.	D
s.2.	A
s.3.	B
s.4.	C
s.5.	D
s.6.	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜNCEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	Y
S.2.	Y
S.3.	D
S.4.	Y
S.5.	D
S.6.	Y
S.7.	D
S.8.	D
S.9.	Y
S.10.	D
S.11.	D
S.12.	Y

KAYNAKLAR

- ARICI Nurten, Yayınlanmamış Tatlı Yapım Teknikleri Ders Notları
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeđi**, Fon matbaası, Ankara, 1983.
- AKTOROS Fikret, **Yemek Dünyası**, İstanbul, 1999.
- TÜRKAN Cemal, **Mutfak Teknolojisi**
- UNIPRO Pastacılık Dergileri
- ERYILMAZ CILIZOđLU Leman, **Pasta ve bisküvi**, İstanbul, 1993.
- ŐANLIER Nevin, Yaman Melek, **Kremalar ve Türleri, Yiyecek Üretimi 2**, Yapa, İstanbul, 2002.
- www.yemektarifleri.org
- www.ruki.org
- www.lezzet.com