

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**



MEGEP

**(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

SÜSLEME UYGULAMALARI

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. PASTA SÜSLEMEDE KULLANILAN ARAÇLARIN HAZIRLAMASI VE KULLANIMI ..3	
1.1. Sıkma Torbaları	4
1.2. Duyılar	5
1.3. Şekillendirici Spatüller ve Taraklar	6
1.4. Parşömen Kağıdı	7
1.5. Pasta Bıçakları	10
1.6. Sıvama Paleti	10
1.7. Pasta Ayağı	11
1.8. Diğer Araçlar	12
UYGULAMA FAALİYETİ	14
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	16
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	17
2. PASTA SÜSLEMEDE KULLANILAN GEREÇLER HAZIRLANMASI VE KULLANIMI 17	
2.1. Kuruyemişler	17
2.1.1. File Fındık, Fıstık	18
2.1.2. Toz Fındık, Fıstık	18
2.1.3. Tüm Fındık, Fıstık	19
2.1.4. Dövmüş Fındık, Ceviz	19
2.1.5. Toz Hindistan Cevizi	19
2.1.6. Toz Badem	19
2.1.7. Badem Ezmesi	19
2.2. Meyveler	20
2.2.1. Çeşitli Şekerlemeler	21
2.2.2. Dondurulmuş Meyveler	21
2.2.3. Taze Meyveler	22
2.2.4. Konserve Meyveleri	24
2.2.5. Marmelatlar	24
2.3. Kremalar	25
2.3.1. Beyaz krema	25
2.3.2. Çikolatalı Kremalar	28
2.3.3. Kuvertürler	30
2.4. Çeşitli Hazır Süsleme Gereçleri	33
2.4.1. Marzipan (fondan) Hamurundan Yapılmış Figürler	33
2.4.2. Marzipan (fondan) Hamurundan Yapılmış Kafes ve Plaketler	33
2.4.3. Gofretten Hazırlanmış Figürler	41
2.4.4. Renkli Şekerlemeler	41
UYGULAMA FAALİYETİ	54
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	56
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	57
MODÜL DEĞERLENDİRME	58
CEVAP ANAHTARLARI	59
KAYNAKLAR	60

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK084
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık, Pastacılık
MODÜLÜN ADI	Süsleme Uygulamaları
MODÜLÜN TANIMI	Pasta yapımı yeterliliklerini kazanmış olan öğrenciye pasta süsleme becerisini kazandıran öğrenme metaryalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Yaş Pastalar Modülünü, başarmış olmak
YETERLİK	Araç ve gereçleri kullanarak süsleme uygulamaları yapmak
MODÜLÜN AMACI	GENEL AMAÇLAR Pasta süslemede kullanılan araç ve gereçleri tanıyarak tekniğine uygun süsleme uygulamaları yapabileceksiniz. AMAÇLAR ➤ Pasta süsleme gereçlerini yöntemine uygun kullanıma hazırlayabilecek ve kullanabileceksiniz. ➤ Pasta süslemede kullanılan araç ve gereçleri tanıyarak süslemede kullanabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Pasta süslemede kullanılan araç ve gereçleri tanıyabilmek için sektör araştırması yapılmalıdır. Pasta süslemede kullanılan araç ve gereçler
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi, beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Şimdiye kadar pandispanya, kremalar, soslar vb (pasta yapımı tekniklerini) öğrendiniz. Tam bir pasta ustası olabilmek için öğrendiklerinizi uygulayarak ve süsleme araç gereçlerini kullanarak çeşitli renklerde, şekillerde ve boyutlarda pasta yapmak sizin çalışmanıza bağlıdır. Günümüzdeki pasta ustaları çevremizde gördüğümüz her türlü objeyi tasarlayarak pastasını yapabilmektedirler. Bunun için basit süsleme araçlarından ve teknolojinin imkanlarından yararlanılmaktadır.

Pasta süsleme teknikleri, insanların değişik şeyler görme isteği nedeniyle sürekli değişim göstermektedir. Değişik tatlar ve modeller yaratabilen pasta ustaları her zaman aranan ustalar olacaklardır. Çağın değişimine ayak uydurmak, ama bu arada el becerisi ve ustalığımızı ihmal etmemek, ustayı usta yapan sanatı da devam ettirmek gereklidir.

Bu modül ile temel süsleme araçları, gereçleri ve şekilleri konusunda bilgi ve beceri sahibi olacaksınız. Pasta konusunda kendinizi geliştirmek ve yeni tarzlar, çeşitler yapmak sizin elinizdedir.

Özel ve güzel pastalar yapmanız dileğiyle.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Pasta süsleme gereçlerini yöntemine uygun kullanıma hazırlayabilecek ve kullanabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Herhangi pastahane de kullanılan pasta süsleme araçlarının neler olduğunu araştırınız.

1. PASTA SÜSLEMEDE KULLANILAN ARAÇLARIN HAZIRLAMASI VE KULLANIMI



Resim1.1: Pasta süsleme araçları

İyi ve aranılan bir pasta ustası olmak için "pasta süsleme" büyük önem taşır. Kullanılan malzeme ve seçimi de çok önemlidir. İlk öğreneceğimiz şey, ucunda bir duyu bulunan sıkma torbasını veya bir kâğıt-kalem yapıp içini krema ile doldurup bol bol süsleme yapmaktır.

Günümüzde her ne kadar bilgisayarda pasta dizaynları yapılıyorsa da bunun gerçeğini her zaman bir usta yapar. Gelişen teknoloji bize sadece yardımcıdır, işimizi kolaylaştırır.

Pasta süslemede kullanılan en önemli tekniklerden ve yeniliklerden bazı örnekler verelim. Eskiden kağıt torba (kalem) içindeki krema ile süsleme yapılırdı, şimdi ise tüp içinde hazırları olduğu gibi, normal kurşun kalem gibi olup kalemin içindeki kurşun kömür yerine çikolata bulunan kalemler ile çizim ve süslemeler yapılabilmektedirler. Badem ezmesinden yapılan güller, hayvancıklar, yapraklar yerini hazır ve daha gösterişli şeker ve gofretten yapılma süslemelere, hazır baskı resimlere bırakıyor.

Bugünkü süslemelerde kullanılan yenilebilir (ostiya) kağıtları, yarım asır önce İstanbul'da imalatının yapıldığını ve satıldığını pek kimse bilmez. Bugün ise bilgisayar ile mürekkep yerine gıda boyası püskürten yazıcılar ile istenilen resimleri pasta üzerinde kopyalamak mümkün. Çağın değişimine ayak uydurmak, ama bu arada el beceri ve ustalığımızı ihmal etmemek, ustayı usta yapan sanatı da devam ettirmek gerekmektedir. Düzgün süsleme yapmak ve rahat çalışabilmek için bazı süsleme araç ve gereçlerine ihtiyaç vardır.

1.1. Sıkma Torbaları

Krema torbaları adıyla anılır. Genellikle üç çeşit torba kullanılmaktadır;

- **Bez Krema Torbası:** Uzun yıllardır kullanılmaktadır. Ucuna çeşitli duylar takılarak kullanılır. Özellikle çok sıkı dokunmuş özelliktedir. Çadır bezi gibi özel bir dokuma tekniği ile hazırlanmıştır. Dokularının arasından sızma yapmaz. Her kullanımdan sonra dezenfekte edilip kurutularak saklanmalıdır. Temizliğine çok dikkat edilmelidir.
- **Naylon Torba:** Çeşitli boyutlarda torbalar her yerde kullanılmaktadır. Duyları ucundaki vidalı sert kısım yardımıyla torba boşalmadan da duylar değiştirilebilmektedir. Sıcak suda yıkanarak kolayca temizlenebilirler. Hafif dezenfektanlarla temizlenerek hijyen sağlanabilir. Bez torbaya göre daha hijyeniktir. Tek kullanımlık olanları da mevcuttur. Şeffaf ucu sivri ve kapalı şekildedir. Ucunu istediğiniz büyüklükte keserek kullanabilirsiniz. Bez torbada olduğu gibi önceden duylar takılarak da kullanılabilir.
- **Kağıt Torba:** Özellikle ince süslemelerde uzun yıllardır kullanılan bir torba çeşididir. Parşömen kağıdından kesilebileceği gibi nemden etkilenmeyen yağ geçirmez kağıt da kullanılabilir. Torba hiçbir zaman aşırı dolu olmamalıdır, yoksa krema basınç halinde taşar. Bu yüzden torbayı yaparken kağıdı bol kullanırsanız krema taşmasını engelleyebilirsiniz. Kağıt torbalar tüple veya tüpsüz kullanılabilirler. Tüpsüz kullanmak isterseniz kağıt torbanızın ucunu, içini doldurduktan sonra makasla kesmeniz yeterlidir.

Günümüzde krema yapımı, renklendirilmesi, krema torbasına konulması işlemlerini ortadan kaldıran krema tüpleri geliştirilmiş ve sektörün kullanımına sunulmuştur.

Genelde 6 farklı renkteki t p ihtiya ımızı kar ıılar. Daha ileri a amalarla 10 tüpe daha gerek vardır. İlk aşamada yazı yazma tüpleriyle, ufak-büyük yıldız önerilmektedir. Kullanılan tüpler daha çok kağıt ve naylon torbalarda kullanmak üzere tasarlanmıştır. Çalışmanız bittikten sonra tüpü torbadan ayırıp suda yumu amaya bırakmalısınız. Eğer kullanımdan hemen sonra tekrar kullanmak isterseniz; fırçayla temizleyebilirsiniz. Kremanın t p içinde donmasına izin vermeyin, aksi taktirde temizlemede çok zorlanırsınız. Tüpün içinde donmuş kremayı sert cisimlerle temizlemeye kalkı ırsanız tüpe zarar verebilirsiniz

1.2. Duyılar

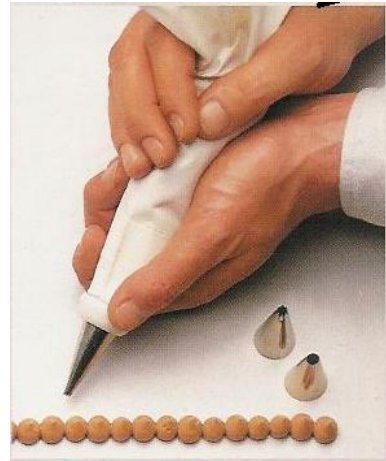
Krema ve bisküvi hamuru vb sıkmak için krema torbalarının ucuna takılarak kullanılan; küçük ucu çeşitli şekillerdeki hunilerdir.

Duyılar, aslında sıkma torbalarının u  kısmına takılan ve sıkılan malzemeye biçimini veren, torbanın ayrılmaz bir parçasıdır. Kesik bir koni biçimindeki sıkma torbasının bir ağzı, malzemenin rahat konabilmesi için geniş tutulmuş; diğer ağzı ise duyun sığabilece i kadar dar yapılmıştır. Sıkma torbaları eskiden adi bezden yapılır ve özellikle mayonez tipi ya lı malzeme torbanın dışına terleyerek çıkardı. Yeni sıkma torbalarında, iyi malzeme ile yapılmış olanlarında, böyle bir tehlike yoktur. Duyılar ise yine eskiden, tenekeden yapıldığı için çabuk paslanır ve bu yüzden atılırdı. Şimdi duyılar ya paslanmaz çelikten ya da sert plastikten imal edilmektedir. İyi bir duy takımı, değişik çaplarda ve değişik tırnaklar içeren farklı en az bir düzine çeşit içermelidir.

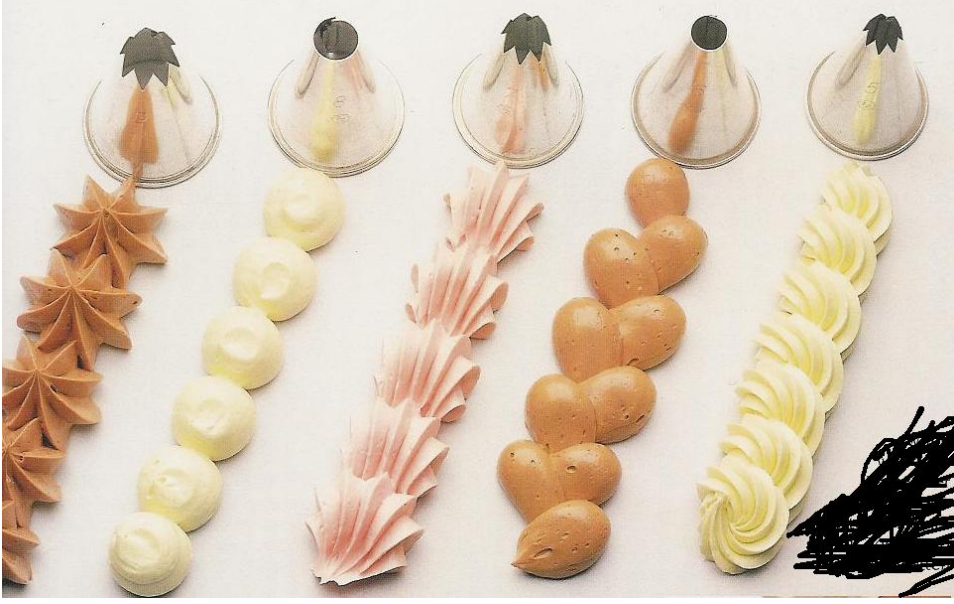
Paslanmaz  elik olanları tercih edilir. Plastik olanları da vardır. Her kullanımdan sonra temizlenip kurutulularak muhafaza edilmelidir. e itleri mevcuttur.örneğin düz duy seti (yaklaşık 10 ayrı boyutu vardır), di li duy seti (yaklaşık 10 ayrı boyutu vardır), dekor di li duy seti, papatya duy seti vb.



Resim 1.2:Duy seti



Resim 1.3 :Krema torbasının tutulu   ekli



Resim 1.4:Çeşitli duylarla yapılmış süslemeler

1.3.Şekillendirici Spatüller ve Taraklar

Spatüller; kek karışımlarını ve kremaları yaymak için kullanılırlar. Çeşitli boyutları ve şekilleri vardır.Pasta eğilimli palet bıçak, pasta eğilimli geniş palet bıçak, eğilimli spatulalar, düz spatula vb örnek olarak verilebilir.

Taraklar; hazırlanabilecek pastaların boyutları düşünülerek ilgili sektör tarafından pek çok boyutta üretilmiştir. Çeşitli şekillerde tırtırlı olanları mevcuttur. Genellikle plastik, cetvele benzer, 30 cm ile 70 cm uzunluğunda, çok amaçlı hazırlanmış aparatlardır. Örnek; şarlot tarağı, ağaç desen aparatı, dekor tarak seti vb.



Resim 1.5:Testere bıçakla pasta düzeltilmesi ve biçim verilmesi



Resim 1.6:Tarama paleti pastaya biçim verilmesi



Resim 1.7: Testere bıçakla ve tarama paleti ile düzeltilmiş süslenmeye hazır pastalar

1.4.Parşömen Kağıdı

Parşömen kağıdından pasta yapım aşamalarında yararlanılır. Fırında yanmaması, nemden etkilenmemesi nedeniyle kullanılır. Süslemede kağıt torba veya kağıt kalem yapımında kullanılır. Bunlardan başka şablon hazırlama gibi işler içinde kullanılmaktadır. Özellikle ince süslemelerde uzun yıllardır kullanılan bir torba çeşididir.

Parşömen kağıdından ucu sivri ve kapalı bir külah yapılarak hazırlanır. Parşömen kağıdından kesilebileceği gibi nemden etkilenmeyen bir kağıt çeşidi de kullanılabilir. Torba hiçbir zaman çok dolu olmamalıdır, yoksa krema basınç halinde taşar. Bu nedenle torba hazırlanırken kağıdı bol kullanırsanız, kremanın taşmasını engelleyebilirsiniz. Kağıt torbanın ucunu içini doldurduktan sonra, istediğiniz büyüklüğe göre makasla kesmeniz yeterlidir.

Kağıt torbayı tutma ve kullanma şekli de beceri ve tecrübe gerektirir.

- Torba yarım doldurulup ağzı kapatılır ve kapalı kısmı avuç içine alınarak kavranır.
- Sıkarken üstten basınç verilerek sıkılır. Ortadan sıkarsanız torbanızın ağzı açılabilir.
- İlk kullanımda direk pasta üzerine değil, başka bir yere sıkılarak deneme yapılır ve torbanın havası alınır. Düzgün kesintisiz sıkılmaya başladıktan sonra pasta üzerinde süslemeye geçilir.
- Rahat kullanmak için ve güzel motifler hazırlayabilmek için bol miktarda çalışma yapınız.

Kağıttan Kalem Yapılması:

Kağıt, 4, 8 veya 16 dikdörtgen oluşturacak şekilde katlanır. Çaprazlamasına kesildiğinde 3 farklı boyutta torba elde edilir. Bir torba yapmak için kağıdı dik açısı sağa gelecek şekilde tutunuz.



Kağıdın ön yüzünü, arka doğru uzun kenarın ortalarında bir noktaya gelene kadar katlayınız.



Geldiğiniz noktayı dikkatlice tutarak katlamaya devam ediniz.



Sarkan uç da sıkıştırıldıktan sonra torbanız hazırdır.



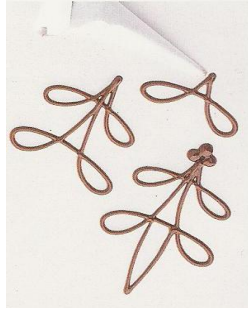
Torbayı katlarken çok özen gösterilmesi gerekir.



Torba sıkıca katlanmalıdır, aksi halde kullanım sırasında torba parçalanır.



Resim 1.8: Kağıttan kalem ile yapılan örnek süsleme çalışmaları



Resim 1.9:Kağıt kalem ile çeşitli motifler, şekiller ve yazıları deneyerek sizde yapabilirsiniz



Resim 1.10:Fondan ile süslenmiş bisküviler



Resim 1.11:Kağıt kalem pastaya sos ve jöle sıkmak içinde kullanılabilmektedir.

1.5. Pasta Bıçakları

Palet bıçak da denir. Bu bıçaklar süsleme için gereklidir. Kesici bölüm yaklaşık 18 cm olmalıdır. Bıçak fazla esnek olmamalıdır. Her zaman temiz ve parlak tutulmalıdır. Palet bıçaklarının farklı boyutları vardır. Kek karışımlarını ve kremaları yaymak için kullanılırlar. Küçük boydaki bıçaklar pasta kremasına biçim vermek için uygundur.

Kekinizin son katmanını düzgünleştirmek için düz yüzeyli uzun bir bıçağa ihtiyaç vardır.

Örnek; pasta testere bıçağı (kesme kısmı tırtırlı, yaklaşık 24 cm boyutunda), düz pasta bıçağı (kesme kısmı düz, yaklaşık 30 cm boyutunda) vb.



Resim 1.12: Pandispanyanın çemberden çıkarılması ve pasta bıçağıyla pandispanyanın katlara ayrılması

1.6. Sıvama Paleti

Bu bıçak süsleme için çok gereklidir. Kesici bölümü yaklaşık 18 cm olmalıdır. Bıçak fazla esnek olmamalıdır. Her zaman temiz ve parlak tutulmalıdır. Palet bıçakların farklı farklı boyutları vardır, kek karışımlarını ve kremaları yaymak için kullanılırlar. Küçük boyda bıçaklar özellikle pasta kremasına biçim vermek için idealdir.



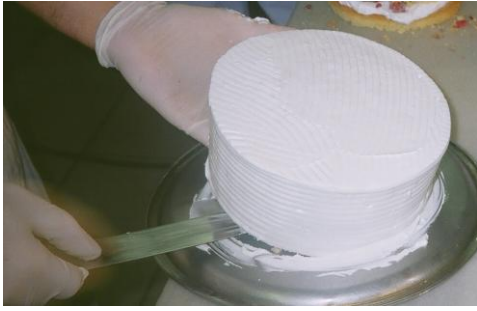
Resim 1.13: Sırasıyla; makas, sıvama paleti, testere bıçak, pastacılığın temel araçlarıdır.



**Resim 1.14:Sıvama paleti ile krema sürülmesi
biçimlendirilmesi**



**Resim 1.15:Testere bıçak ile örtünün
biçimlendirilmesi**



Resim 1.16:Palet yardımıyla pastanın kaldırılması



**Resim 1.17:Sıvama paleti ile yan
süsleme yapılması**

1.7. Pasta Ayağı



Resim 1.18: Pasta ayağı üzerinde çalışılması

Bir ayak ve üzerinde döner bir tabladan oluşan iki parçalı küçük bir masadır. Masanın üzerine yerleştirildiğinde rahatça dönebilsin diye tasarlanmıştır. Döner tabla her zaman temiz tutulmalı ve sık sık yağlanmalıdır.

1.8. Diğer Araçlar

Bezler, spatulalar, makaslar, kaplar, kesiciler, şekillendiriciler vb.

- **Plastik Kazıyıcılar:** Süsleme sırasında pek çok plastik kazıyıcıya ihtiyaç duyabilirsiniz. Bu kazıyıcıları pastanın son katını süslerken kullanabilirsiniz.

Bir atasözümüz “alet işler, el övünür.”der. Aleti edinmek ve bir süre onu kullanarak bir el becerisine sahip olmak şarttır. Burada asıl önemli olan nokta, aletin beceriyle kullanılmasından çok nerelerde ve nasıl kullanılacağını bilmektir ve bu da yaratıcılık ve deneyime bağlıdır.

Batı'da her aşçının kendi kişisel bıçak takımı bulunur. Hemen her zaman, aynı çantanın içinde, aşağıda fotoğraflarını ve isimlerini gördüğünüz dekor bıçakları da yer alır.



Resim 1.19:Plastik kazıyıcı



Resim 1.20:Spatula



Resim 1.21:Meyveler için V uçlu dekor aleti



Resim 1.22:Narenciye kabuğundan şerit çıkarmak için dekor aleti



Resim 1.23:Meyve ve sebzelerin kabuklarını soyamak için dekor aleti



Resim 1.24:Elma çekirdeğini çıkarmak için dekor aleti



Resim 1.25:Meyve şekillendirmede kullanılan bıçakların bazıları

- **Kesiciler:** Özellikle pastacılıkta ve diğer hamur işlerinin yapımında, biçim vermede çok önemli bir işleve sahiptir. Klasik kesiciler küçük ve iç içe giren halkalar halinde çemberlerden oluşur. Bunların üst çevresi, elle tutulacağı için yuvarlatılmış; altta kalan kısım ise kesmenin başarılı olabilmesi için keskinleştirilmiştir. Kesiciler bu halkalar dışında çeşitli hayvan ve bitki biçimlerini de içerir. Bir aşçının sahip olması gereken kesici sayısı önceden belirlenemez. Ancak, en azından kanepeler için 4-5 çeşit kesici her aşçının çantasında bulunmalıdır. Kesiciler günümüzde artık dayanıklı ve sağlıklı olması için sadece paslanmaz çelikten imal edilmektedir

UYGULAMA FAALİYETİ

Yönerge: Pasta süsleme uygulaması yapınız.

- Pasta şekli ve süsleme biçimi tasarlayınız.
- Pandispanyanızı, kremanızı ve süsleme araç ve gereçlerinizi temin ediniz.
- Büyük bir model düşünüyorsanız birkaç kişi grup çalışması yapabilirsiniz.
- Sınıfınızdaki veya grubunuzdaki arkadaşlarınızla farklı konseptler (düğün, yılbaşı, doğum günü, logolu, çizgi film kahramanlı vb) tasarlıyorsanız daha fazla pasta çeşidi görmüş olursunuz.

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
	➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Planlı çalışınız. ➤ Ekonomik olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Verimli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Pasta süsleme araçlarını hazırlayınız.	➤ Pasta süslemede kullanılan tüm araç ve gereçleri temin ediniz ve hazırlayınız. ➤ Sıkma torbası hazırlayınız (krema torbası çeşitlerinden bir tanesini hazırlayınız). ➤ Duylar hazırlayınız (en az iki çeşit. Örneğin: düz ve tırtırlı duylar). ➤ Şekillendirici spatüller ve taraklar hazırlayınız. ➤ Parşömen kağıdı hazırlayınız (kûlah veya kağıt kalem yapmaya çalışınız). ➤ Pasta bıçakları hazırlayınız. ➤ Sıvama paleti hazırlayınız. ➤ Pasta ayağı hazırlayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız	➤ Süslemeyi planladığınız pastaya göre bir adet pandispanya temin ediniz veya pandispanyanızı kendiniz hazırlayınız. ➤ Kremalarınızı ve soslarınızı hazırlayınız veya temin ediniz. ➤ Diğer süsleme gereçlerini temin ediniz ve kullanıma hazırlayınız.
	➤ Krema Sıkma torbası kullanma

	çalışmaları yapınız. nce tabak üzerine süsleme yapabilirsiniz (doğru şekilde tutma ve sıkma alışkanlığını kazanmalısınız). ➤ Farklı duylarla deneme yapınız. ➤ şekillendirici spatüller ve taraklar kullanarak biçimlendirme çalışmaları yapınız. ➤ Parşömen kağıdından hazırlanan klah veya kağıt kalem ile yazma, çizme, motif çalışmaları yapınız (doğru şekilde tutma ve sıkma alışkanlığını kazanmalısınız). ➤ Pasta bıçakları ile sıvama, yayma, düzleştirme ve biçimlendirme çalışmaları yapınız. ➤ Sıvama paleti düzleştirme ve biçimlendirme çalışmaları yapınız. ➤ Pasta ayağı üzerinde çalışınız.
--	---

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

ÖLÇME SORULARI

A) Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini işaretleyiniz

1) Aşağıdakilerden hangisi pastacı aracı değildir?

- A) Bıçak palet
- B) Bez krema torbası
- C) Satır
- D) Parşömen kağıdı

2) Sıvama paleti hangi iş için kullanılır ?

- A) Kremayı yaymak için
- B) Kremayı sıvamak için
- C) Tezgahtan pastayı kaldırmak için
- D) Yukarıdakilerin hepsi

3) Kağıttan kalem hangi kağıt ile yapılabilir ?

- A) Parşömen kağıdı
- B) Yağ geçirmez herhangi bir kağıt ile
- C) Alüminyum folyo ile
- E) Yukarıdakilerin hepsi

4) Pasta ayağı ne işe yarar ?

- A) Pastayı süslerken rahat çalışmak için kullanılır
- B) Pastayı vitrine koymak için kullanılır
- C) Çok önemli değildir olmasada olur
- D) Yukarıdakilerin hepsi

5) Şekillendirici taraklar ne işe yarar ?

- A) Pastacı ustası saçını tarar
- B) Pastayı süslerken desen yapar
- C) Pastayı düzleştirir
- D) Yukarıdakilerin hepsi

DEĞERLENDİRME

Öğrenme Faaliyeti-1'i bitirmiş bulunmaktasınız. Faaliyet sonundaki sorulara doğru cevap verdiyseniz bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Yanlış cevaplarınız varsa faaliyeti tekrarlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Pasta süslemede kullanılan araç ve gereçleri tanıyarak süslemede kullanabileceksiniz .

ARAŞTIRMA

- Pasta süslemede hangi malzemeler kullanılır?
- Yeni pasta süsleme tekniklerini araştırınız.
- Butik pastacılık nedir? Araştırınız.

2. PASTA SÜSLEMEDE KULLANILAN GEREÇLER HAZIRLANMASI VE KULLANIMI

2.1. Kuruyemişler

Kuru yemişler veya daha bilimsel adı ile yağlı tohumlar her türlü pasta (tatlı tuzlu, yaş pasta, dondurmali pasta vb.) süslemede, hamurunda, iç ve dışında çeşitli amaçlarla kullanılmaktadırlar. Fıstıklı, fındıklı yaş pasta, cevizli kek, adını bile duyduğumuzda cezbedicidir. Pasta yenirken dişe gelmeli ve verdiği muhteşem tat uzun süre damaklarda kalmalıdır.

Bu nedenle pasta yapımında bunlardan asla vazgeçilmeyecektir. Ayrıca besin değerleri çok yüksek ve pasta seven çocuklarımız için çok faydalıdır. Pastacılıkta genellikle tuzsuz işlenmiş haliyle kullanılırlar.



Resim 2.1:Kuruyemişler



2.1.1. File Fındık,Fıstık

Fındık ve fıstığın ince yapraklar halinde rendelenmiş halidir. Bu şekli genellikle yağ ve kuru pastaların dışında kullanılır.

2.1.2. Toz Fındık,Fıstık

Toz fındık ve fıstık: İrmik gibi çok küçük parçalar halinde öğütülmüştür. Süslemede kullandığı gibi hamuruna da katılarak kullanılır.



2.1.3. Tüm Fındık,Fıstık

Tuzsuz, kabuksuz, kavrularak işlenmiş bütün fındık ve fıstık çeşitli tatlı ve pastaların içinde ve dışında yaygın olarak kullanılmaktadır.



Resim 2.5:Fındık, fıstık, ceviz krema ve çikolata sosu ile iç karışım hazırlanması

2.1.4. Dövülmüş Fındık,Ceviz

Dövülmüş seviz ve fındık uygun olan tatlı ve pastaların iç ve dışında veya hamurunda kullanılmaktadır.

2.1.5.Toz Hindistan Cevizi

Toz hindistan cevizi tatlı ve pastaların süslenmesine yaygın olarak kullanılır. İç malzeme olarak da kullanılabilir.

2.1.6.Toz Badem

Kabukları ayrılmış bademin öğütülüp toz haline getirilmesi ile elde edilir. Pastalarda kullanılabilir; fakat daha çok bademli kurabiye, kek ve badem ezmesi hazırlanmasında kullanılır.

2.1.7.Badem Ezmesi



Resim 2.6: Badem ezmesi kolay şekil verilebilme özelliği nedeniyle pastacılıkta çiçek, hayvancık vb hazırlamada kullanılır.



Resim 2.7:Badem ezmesi ile yapılmış bebekler

Badem ezmesi ve marzipan aynı şeydir diyebiliriz. Aralarındaki fark her ikisinin de ana malzemesi badem olmakla birlikte marzipan daha çok şeker içermektedir. Bu nedenle badem ezmesini şekillendirmek, içindeki şeker miktarının az olmasından dolayı zordur. Marzipan ile çalışmak daha kolaydır. Gıda boyası ile renklendirilerek çeşitli objelerin yapılmasında kullanılır.

Badem ezmesi. çikolata içine konularak, şaraplı, likörlü vb eklenerek te değerlendirilebilir

Almanya ve İtalya gibi Avrupa ülkelerinde marzipan adıyla badem ezmeli şekerlemeler satılmaktadır.



Resim 2.8: Çeşitli meyvelerin üzerine badem parçaları saplanarak kirpi şekli verilmiş

2.2. Meyveler

Meyveler renkleri ve tatları ile pastalarla her zaman uyum sağlamışlardır. Kremanın ve pandispanyanın şekerli tadını hafifletirler



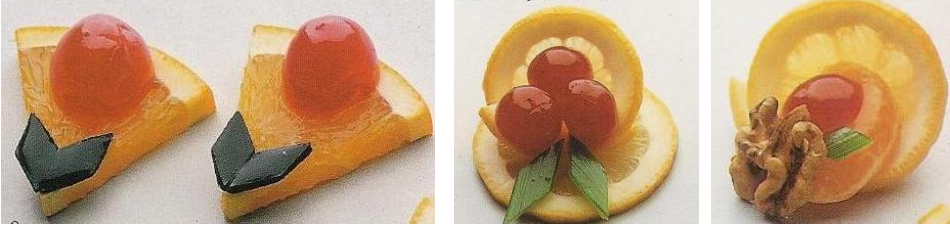
Resim 2.9: Meyvelerle süslenmiş tatlılar ve tartlar



Resim 2.10: Tropikal meyveler ve şeftali ile hazırlanmış tartlar.

2.2.1.Çeşitli Şekerlemeler

Meyveler şeker ile belli sürelerde kaynatılarak elde edilirler. Meyve şekerlemeleri parlak ve canlı renklidir. Pasta süslemede renk armonisi oluştururlar. En çok kiraz, incir, portakal, kestane şekerlemesi kullanılır.



Resim 2.11: Kiraz şekerlemesi ile süslenmiş meyveler



Resim 2.12: Kestane püresi ve şekerlemesi ile hazırlanmış pasta



Resim 2.13:Vişne

2.2.2. Dondurulmuş Meyveler

Her mevsim bulunmayan taze gibi kullanmak istediğimiz meyveler dondurularak saklanırlar. Kullanılacağı zaman çözündürülmeden kullanılabilmelidir. Daha çok kış aylarında bulunmayan vişne, ahududu, böğürtlen gibi meyveler dondurularak saklanır.



Resim 2.14:Donmuş böğürtlenle hazırlanmış pasta



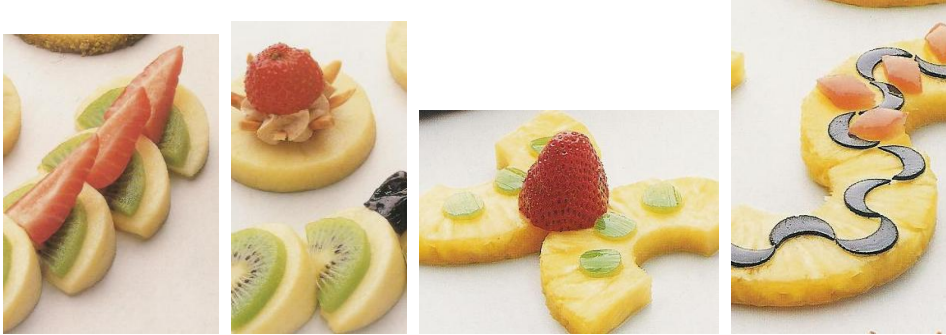
Resim 2.15:Böğürtlen pastaya çok yakışır

2.2.3. Taze Meyveler

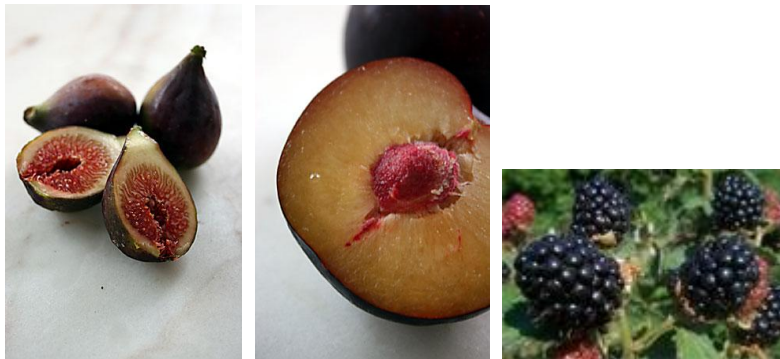
Pastaları taze meyvelerle mevsiminde süslemek vazgeçilmezdir. Özellikle yaş pastalar ve tartlara taze meyve süslemesi yakışır. Sert meyveler (elma gibi) pişirilerek, yumuşak meyveler ise doğrudan çeşitli şekillerde dilimlenerek kullanılırlar. En çok muz, çilek, kivi, incir, üzüm, ananas, tropik meyveler kullanılır. Dilimlendikten sonra kararmamaları ve kurumamaları için üzerine pastacı jölesi sürülür. Pastanın içindeki meyvelerle dışı da süslenir.



Resim 2.16: Meyvelerin hazırlanması



Resim 2.17: Pasta için hazırlanan meyve dekorları



Resim 2.18: İncir, erik ve ahududu



Resim 2.19: Muz ve çilekle iç dolgu ve dış süsleme yapılması



Resim 2.20: Muzlu ve çilekli pastalar.



Resim 2.21: Ananasın pasta dekoru için hazırlanması

2.2.4. Konserve Meyveleri

Mevsiminde bulunmayan meyvelerin temini için bir başka yol da konserve meyveleri kullanmaktır. Pastacılıkta en çok vişne, şeftali ve ananas konserve kullanılır.



Resim 2.22: Konserve vişne ile hazırlanmış vişneli pasta

2.2.5. Marmelatlar

Marmelatlar pasta süslemede (rulo pastada) iç gereç olarak, kuru pastalar ve tartlarda dış gereç olarak kullanılır. Tartların üzerindeki meyveleri korumak ve parlatmak amaçlı kayısı marmeladı sürülebilmektedir. Kısacası bütün malzemeleri yakıştığı gibi kullanabilirsiniz.



Resim 2.23: Portakal marmelatı



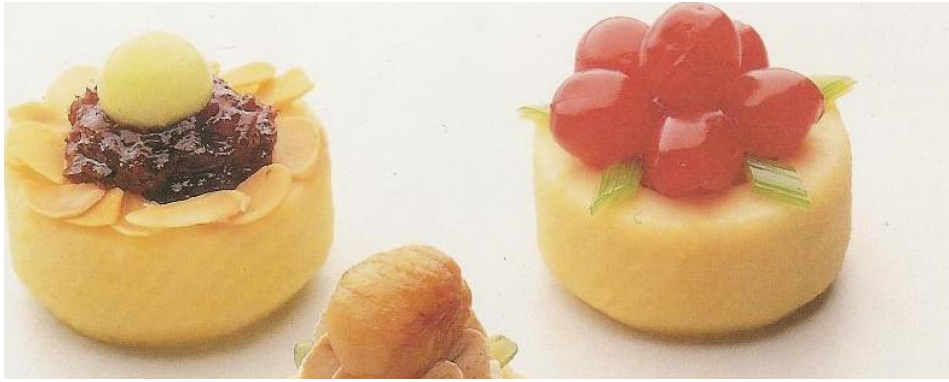
Resim 2.24: Kayısı ve erik marmelatı



Resim 2.24: Bögürtlen reçeli



Resim 2.25: Ahu dudu reçeli



Resim 2.26: Marmelat, file fıstık, kiraz şekerlemesi ile süslenmiş pötübörler

2.3. Kremalar

2.3.1. Beyaz krema

➤ Pişirilerek hazırlanan

Krem patisserie (pastacı kreması) geleneksel olarak hazırlandığı gibi günümüzde hazır olarak kullanılmaktadır. Hazır ürünlerin hazırlanması ve kullanımı daha kolay ve pratiktir. Pasta, tart, tartölet, ekler ve profitrol gibi pasta çeşitlerinde kullanılan son derece pratik bir üründür.

➤ Krem Şanti

Krem şanti pastacılıkta üç şekilde kullanılmaktadır; birincisi mandıra şantisidir (yani taze süttten elde edilen), ikincisi sıvı krem şanti (mandıra şantisine daha yakın, raf ömrü daha uzun, tetrapak kutularda satılmaktadır, hazırlanması ve kullanımı kolaydır), üçüncüsü toz krem şantisidir (soğuk sütle çırpılarak hazırlanır hazırlanması ve kullanımı kolaydır).

Her çeşit pasta yapımında kullanılmaktadır. Ağızda eriyen yumuşak yapısı, çekiciliği, tadı, hafifliği, iştah açıcıdır. Bütün tatlı ve pastalarda dolgu ve süsleme malzemesi olarak kullanılır. Güzel süslemeler yapma olanağı sağlar. Krem şanti ayrıca meyve özleri, kakao veya çikolata ile karıştırılarak kullanılabilir. Kakaolu şanti hazırlarken kakao önce bir miktar su ve şeker ile pişirilir, soğutulur, süzülür ve istenildiği kadar eklenir. Çikolata eklenecekse kuvertür bain maride eritilir, %15-20 oranında biskin yağı karıştırılır. Bu şekilde şantinin çökmesi önlenmiş olur.

Pandispanyanın üzerine sürülürken önce bir kat krem obör sürülmelidir. Daha sonra üzerine krem şanti sürülürse dolapta beklerken çatlaması önlenmiş olur.



Resim 2.27: Krem şantinin iç krema olarak kullanılması



Resim 2.28: Krem şantinin örtülük olarak kullanılması



Resim 2.29: Kakao veya çikolata ile renklendirilmiş şanti



Resim 2.30: Krem şantinin dış kaplamada kullanılması



Resim 2.31: Kremalarla rozet, çeşitli desen çalışması yapılması

Resim 32:Pralin ambalajda

2.3.2. Çikolatalı Kremalar

➤ Pralin

Fındık püresinin şeker, nebati yağ, süttozu, kakao, doğala özdeş aromalar (çikolata aroması ve vanilin) ve emülgatör (lesitin) ile karıştırılmasıyla elde edilen bir üründür. Özellikle pasta sanayisinde kullanılır. Sahte çikolata da denir. Kuvertürün kullanıldığı yerlerde kullanılır.

Ana maddesi fındıktır. Pralinin lezzetini; kaliteli fındık kullanılması ve fındığın tam avarında fırında kavrulması belirler.

Pralin ile kremalar, iç dolgu yapılan ürünler, pastalar, bazı spesyal çikolatalar yapılır. Besin değeri çok yüksektir. Kaliteli pralin; krema ve hamurlara çok çabuk karışıp kullanım kolaylığı sağlar. İçerdiği bol fındık ve kakao ile çeşitlerinize lezzet katar.

Genelde fındık, badem, ceviz, ve pecan karışımı ve kaynatılmış şeker ile yapılır. Avrupa'da fındık ve badem, Amerika'da yapılanların da ise pecan (bir tür kahve) kullanılır. Fransa'da yapılan gerçek pralin bütün bademlerin üzerine kaynatılmış şeker dökülerek üretilir. Diğer ülkelerde ise sürülecek kıvamda üretilir.

➤ Glase

Pasta yapımında pastanın süslemeden önceki en son katıdır diyebiliriz. Pastanın özelliğine göre kullanılacak örtülük hazırlanır. Eğer çikolatalı pasta yapılıyorsa kuvertür ya da glase benmari usulüyle eritilir. Fondan ile kaplanacaksa ısıtılmış glikoza jelatin eklenerek

pudra şekeri ile yoğurularak önceden fondan (plastik hamuru) hamuru hazırlanır. Sadece krem şantide örtülük olarak kullanılabilir. (Yaş Pastalar Modülü’ne bakınız).



Resim 2.33: Çikolata sosu ile pastanın süslenmesi



Resim 2.34:Krem patiserie ve kuvertur karışımından hazırlanan çikolata kremanın pasta içinde kullanılması

2.3.3. Kuvertürler

➤ Kuvertur 1-extra

Kuvertürün içeriğinde kakao, şeker ve kakao yağı bulunur. Kakaonun içeriğinde bulunan kendi yağı kuvertür yapılırken yeterli olmadığından hariçten kakao yağı kullanılır. Bu ilave ile daha sıvı, kaygan ve lezzetli kuvertürler yapılır. Sütü kuvertür yapılacaksa yukarıda bahsettiğimiz karışıma süt tozu ilave edilir.

Kullanım şekli: Genelde 40-45°C sıcaklıkta eritilir. Tekrar 25°C civarı sıcaklığa düşürmek suretiyle istenilen kalıplara dökmek, muhtelif pastacılık vs. süslemeler yapmak mümkün olur. Bunun adına "temperleme" denir. Bu temperleme yapılmadan kalıba dökülen veya başka bir dekor süsleme işi yeterince güzel olmaz, kalıba dökülen çikolatalar ise kalıba yapışır kalır, ayrıca renginde soluk, beyaz dalgalanmalar olur. Fildişi kuvertürlerin içinde zaten kakao yoktur, onun yerine "kakao yağı, şeker, süt tozu" kullanılır.

➤ Kuvertur 2 Kokolin (Sıcak Kuvertür)

Kokolin; kakao, şeker ve nebati yağlardan (kakao yağı sertliğinde) oluşur. Burada değişen yalnızca kakao yağı kullanmadan yapılmasıdır. Dış görünüş bakımından kuvertür ile kokolini ilk bakışta ayırt etmek zordur.

Kullanım şekli: Genelde 40-45°C'de eritilip, 1/3'ü dışarı alınıp temperlenir (Çalıştırılarak soğutulur). Sonra tekrar birbirleri ile karıştırılıp 28-29°C'ye getirilip kalıba dökme, dekor, süsleme (kâğıt ve naylon üzerinde) yapılır. Çalışma yapacak ustalarımızın burada 2-5 derece eksi veya artıda fazla riskleri bulunmaz. Bu türden çalışmalar için idealdir, kullanılan kalıp veya naylon üzerinden donmuş olarak çıkacak ürün son derece parlak ve başarılı olur. Konfiseri yapımı için uygundur. İçerdiği özel kakao ile çeşitlerinizin lezzetine lezzet katar.



Resim 2.35: Rendeleme makinesi ile kuvertürün rendelenmesi
eritilip şekilli kesilmesi



Resim 36: Kuvertürün eritilip şekilli kesilmesi



Resim 2.37:Parça çikolata, çikolatalı krem şanti, beyaz krema ve kiraz şekerlemesi ile süslenmiş rulo pasta



Resim 2.38: Eritilmiş kuverturun kağıt kalem ile kenar suyu çalışmaları



Resim 2.39: Eritilmiş kuverturun kağıt kalem ile desen çalışmaları yapılması

➤ **Madlen**

Parça, pul çikolatalar halindeki kuverturdur. Kıрма ve parçalama gerektirmez, daha çabuk erir ve çabuk karışır. Blok çikolata ile aynı lezzete sahiptir ve aynı yerlerde kullanılır.

➤ **Bitter**

Pasta, kek ve dondurmalara gerçek çikolata lezzeti verir. Diğerleri gibi kullanılır.

➤ **Meyveli**

İçinde genellikle yoğun kakao yağı ve frambuaz aroması bulunan kuverturlardır. Diğerleri gibi kullanılır.



Resim 2.40: Rendelenmiş meyveli kuverturun süslemede kullanılması

2.4. Çeşitli Hazır Süsleme Gereçleri

2.4.1. Marzipan (fondan) Hamurundan Yapılmış Figürler

Marzipan (şekerli badem ezmesi) ilk kez 14. yüzyılda ve sanıldığıının aksine Avrupa'da değil Osmanlı topraklarında saray tatlılarında kullanılmak üzere üretilmiş, ama sonraları İspanya ve Portekiz'e giden yük gemileriyle önce Güney Avrupa'ya ve daha sonra tüm Avrupa geneline yayılmıştır. Bugün ise Almanya, Avusturya ve İskandinav ülkelerinde bol miktarda üretim, tüketim ve ihracatı yapılmaktadır.

Başka bir rivayete göre, zamanında Lubeck'te kıtlık baş gösterir. Erzak depolarında yalnızca badem, şeker, yumurta ve yağ kalmıştır. Şehrin fırın ustasından, bu malzemeden, halkı açlıktan kurtaracak bir ekmek yapması istenir. Böylece, ilk marzipan yapılır. Bu bakımdan, marzipana Almanların aşuresi de denilebilir.

Adı Arapçadan geliyormuş, aslında malları nakletmek için kullanılan silindir şeklinde kabın adıdır. Zamanla kabın adı ürünün adı haline gelmiş.

2.4.2. Marzipan (fondan) Hamurundan Yapılmış Kafes ve Plaketler

Marzipan ile kafes (düğün pastası için), plaket, portre, tablo bile çalışabilirsiniz. Bunun için beceri kazanmanız ve hamur ile çalışmalar yapmanız gerekir. Aşağıda basit figür çalışmaları verilmiştir. Deneyerek el becerinizi arttırabilirsiniz.



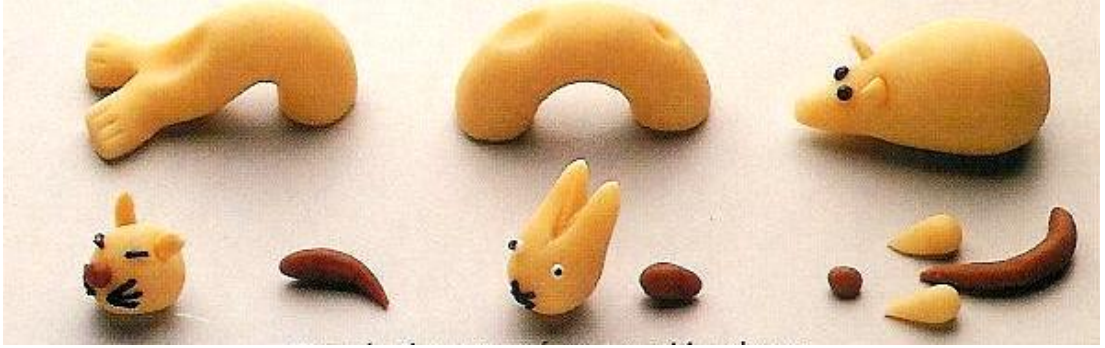
Resim 2.41: Marzipan hamuru ve şekillendirme araçları



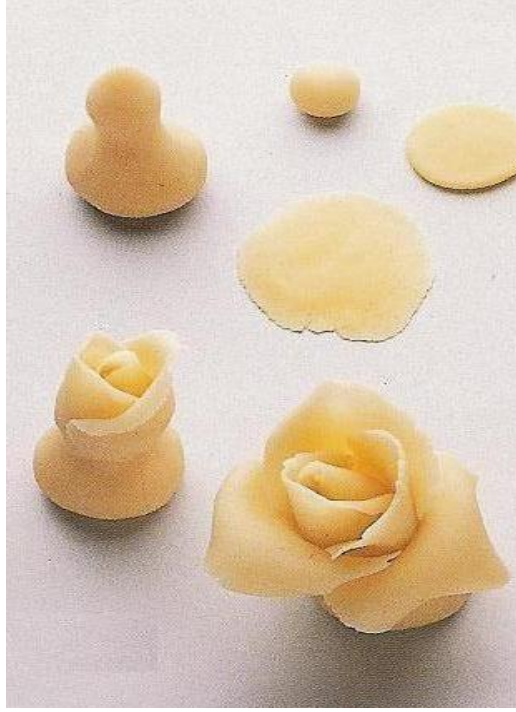
Resim 2.42: Marzipan hamuru açılmış ve kesici ile kesilmiş



Resim 2.43: Marzipan; kesici ile kesilmiş ve süslenmiş



Resim 2.44: Hayvan figürleri



Resim 2.45: Gül çalışması



Resim 2.46: Çiçek ve yaprak



Resim 47: Çiçek ve yaprak



Resim 2.48: Marzipan ile kaplanmış ve figürlerle süslenmiş doğum günü pastası



Resim 2.49: Kağıt şablon hazırlama ve süsleme çalışmaları



Resim 2.50: Kağıt şablon hazırlama ve süsleme çalışmaları



Resim 2.51: Pötübör süsleme



Resim 2.52: Renklendirilmiş marzipinla hazırlanmış güzel bir doğum günü pastası

2.4.3. Gofretten Hazırlanmış Figürler

Gofretten yapılmış figürler, diskler, rulo gofretler, plaketler süslemede ve yan dekor oluşturmada kullanılabilir.

2.4.4. Renkli Şekerlemeler

Pastacılıkta dekorasyonda kullanılan renkli şekerlemeler piyasada bulunabilmektedir. Bonibon tarzı şekerlemeler bile kullanılabilir.

➤ Draje şekerlemeler

Drajelerin içi fındık, fıstık vb. olabilir. Pastaların dışında ve içinde kullanılır.



Resim 2.53: Draje şekerleme ve damla çikolatanın iç malzemesi olarak kullanılması

➤ Granül şekerlemeler

Şeker parçalarıdır. Süzgeç, rende vb aletten şekerlerin geçirilerek parçalanması ile hazırlanmıştır.

➤ İnci şekerlemeler

Pastacılıkta dekorasyonda kullanılan inciler ve benzeri hazır ürünler; gümüş ya da istenilen renkte sıvı gıda boyası ile kaplanarak hazırlanır. Özellikle düğün ve nişan pastalarının dekorasyonunda kullanılır.



Resim 2.54: İnci şekerlemelerle süslenmiş pastalar



Resim 2.55: İnci şekerlemelerle süslenmiş pastalar

ÖRNEK SÜSLEME UYGULAMALARI

Örnek 1: Fondan kaplama çalışmaları



- Oklava ile açılan fondant kaplı pasta, elle ve şekerle yapılmış gumpaste çiçekler ve fondant kaplanmış düğün pastası

Örnek 2: Fondan kaplama çalışmaları



- Fondant kaplanmış ve üstleri değişik tekniklerle süslenmiş pastalar. Deneyerek siz de yapabilirsiniz.

Örnek 3: New York'ta ünlü düğün pastaları uzmanı RON BEN-ISRAEL' in çalışması



- Pandispanyaya ince yağlı krema sürülmüş ve oklava ile açılmış dekoratif fondant ile kaplanmış. Gum paste denen şekerden elde yapılmış incecik, kağıt gibi çiçeklerle süslenmiş. Etrafındaki kurdelesı renklendirilmiş marzipan ile hazırlanmıştır. Fondant ile de yapılabilir.
- Pembe fondant kaplı ünlü pastası New York'ta ünlü düğün pastaları uzmanı, gumpaste çiçekleri ünlü RON BEN-ISRAEL' in ünlü pastasıdır.

Örnek 4: Şekerden kurdela, sepet, çiçekler, balonlar



- Fransız Kuliner Okulunda; şeker+ su+ sirke ile hazırlanan şekerden kurdela, sepet, çiçekler, balonlar (şekerden dökme tekniği, çekme tekniği ile kopartılan, kaya şekeri, şişirme gibi) çalışma tekniklerini kullanarak pasta süslemesi çalışmalarından örnekler



Marzipanla çeşitli objelerin çalışılması

Örnek 5: Çikolata Kafes

- Bu süslemenin yapımında da arzu edilen çeşitte (bitter, fildişi, sütlü) eritilmiş kuvertür kullanılacaktır.



- Kağıt-kaleme doldurulan eritilmiş kuvertür, yağlı kağıt üzerine kafes şeklinde sıkılır ve soğumaya bırakılır
- Hafif donmuş kafes şekilleri yağlı kağıttan alınarak, balon bir kabın üzerine şekil alması için oturtulur ve iyice dondurulur.
- Çikolata balon kabın şeklini aldıktan sonra, pastanın üzerine yerleştirilerek süsleme yapılır.

Örnek 6: Ünlü bir İtalyan pasta şefinin hasır sepet örgüsü modelinde bir düğün pastası süsleme çalışması



- Pasta süslemede “swiss buttercream” kullanarak çalışılmıştır. Buttercream pastaları süslenmesinde kullanılan yağ, şeker ve yumurta akı ile hazırlanan bir tür tatlı kremadır. Pasta süslemesinde çok kolay şekil verilebildiği ve yenilebilir olduğu için kullanılmaktadır.
- Süsleme işlemini yapabilmek için mutlaka resimdeki gibi döndürülebilen bir pasta tezgahında yapılmalıdır.



Hasır örgü çalışması işlem basamakları

- Önce uzunlamasını aşağıdan yukarıya doğru kısa şeritler çekilir.
- Şeritlerin üzerinden soldan sağa doğru birleşik kısa şeritler ile bir hat çizilir.
- Sıra tamamlandıktan sonra yatay şeridin üzerinden hasır görüntüsü verecek şekilde tekrar aralarından kısa şeritler yukarıya doğru çekilir.
- Bu işlem tüm pasta bitene kadar devam ettirilir.



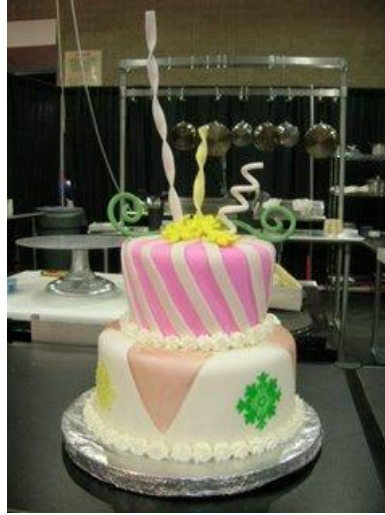
- İkinci küçük parçayı koyduktan sonra iki pasta uzunluğu boyunda 3 adet ortası boş üçgen bir plastik çubuk kesilir.
- Plastik çubuklar ile diğer büyük parça, ortadan birleştirilir. Bu şekilde parçanın yerinden oynaması engellenmiş olur.



- Küçük pastasında örgü şekillendirmesi yapılarak pastanın fonu tamamlanır.
- İki pastanın birleşme noktasındaki kat minik şekiller ile kapatılır.
- Şeker hamurundan hazırlanan gül ve orkide çiçek motifleri boşluk alanlarına yerleştirilerek bırakılan boşluk kapatılır.
- En son, şeker hamurundan hazırlanmış yaprak ve şeritler ile pasta tamamlanır.



Örnek 7: Şeker hamuru (fondant) ile pasta kaplama çalışması



- Şeker hamuru (fondant) ile kaplanmış olan pastaları birleştirmek için önce ilk pastasının üzerine bir miktar buttercream sürülür.
- Küçük olan diğer pasta üzerine oturtulur.
- Pastanın kaymasını önlemek için 3 adet plastik çubuk pastaların ortasından batırılarak birbirlerine sabitlenir.



- Şeker hamurunun altına pudra şekeri serpilerek yufka gibi açılır. Üstünü kaplayacak kadar ince şeritler kesilir.



- Hazırlanan şeritler verev şekilde tek tek üst taraftan sabitlenerek üsteki parçaya yerleştirilir.



- Pasta süslemesinde kullanılan stensil motif istenilen alana yerleştirilir ve ince bir tabaka halinde renklendirilmiş krema (frosting) sürülür.
- Pastanın birleşim noktaları krema ile minik çiçek şekilleri ile süslenir. Pastanın alt bölümüne plastik pasta şekillendirme bıçağı ile V şeklinde çizilir. Yıldızlı gıda boyası ile boyanır.



Örnek 8: Plastik Hamur



Malzeme

- 1200 g pudra şekeri
- 40 g yumurta beyazı
- 600 g glikoz
- 20 g sıvı yağ
- 2 g krem tartar
- 10 g jelatin

Yapılışı

- Glikoz bir kabın içerisinde ısıtılır, jelatin ilave edilir.
- Pudra şekerinin yarısı ve diğer malzemeler eklenerek karıştırılır ve yumuşak bir hamur elde edilir. Kalan pudra şekeri de eklenir ve iyice yoğurulur. Tamamlanan hamur, ağzı kapalı plastik torbalarda saklanır.

- Hazırlanan hamur ince bir merdane yardımıyla açılır. İsteğe bağlı olarak hamurlar gıda boyalarıyla renklendirilir.
- Açılan hamur, yapılan pastanın üzerine yerleştirilir. Hamur, iyice düzleştirilir, kenarlarından fazlalıklar alınır.
- Hamur ile kaplanan pastanın ortasına, farklı renkteki hamur yerleştirilir. Pastanın üzerine royal glaseden hazırlanan şekiller konulur, resimde gösterilen şekilde süslemesi tamamlanır.



Örnek 9: ROYAL GLASE

Malzeme

- Yumurta beyazı
- Pudra şekeri
- Limon suyu

Not: Düğün pastalarının kafeslerinin yapılması için eritilmiş jelatin yumurta yerine kullanılırsa kafeslerin kırılma ihtimali daha az olur. İngiliz tipi düğün keki yapılacaksa jelatin kullanılmaz. Burada belirtilen reçete kullanılır. Mikserde karıştırma esnasında mikserden alınmadan önce 10 g gliserin ilave edilir.

Yapılışı

- Pudra şekeri ve yumurtanın beyazı bir kabın içerisinde ılık suda benmari edilirken spatula yardımıyla yavaş yavaş karıştırılır. Daha sonra mikserde orta hızda çırpılır ve son olarak limon suyu ilave edilir.
- Hazırlanan royal glase kağıt kaleme doldurulur, pastanın üst yüzeyine kafes şeklinde sıkılır.
- Royal glaseye istenilen miktarda gıda boyası ilave edilir. Renklendirilmiş royal glase torbaya doldurulur, dişli duy ile pastanın kenarlarına sıkılır.
- Pastanın son süslemesinde ise marzipandan yapılan gül ile royal glaseden hazırlanmış diğer şekiller kullanılır. Pastanın etrafına, üst dekora uygun renklerdeki kurdela bağlanır.



Örnek 10: HERKÜL

Malzeme

- Eritilmiş bitter kuvertür
- Naylon
- Gıda boyası

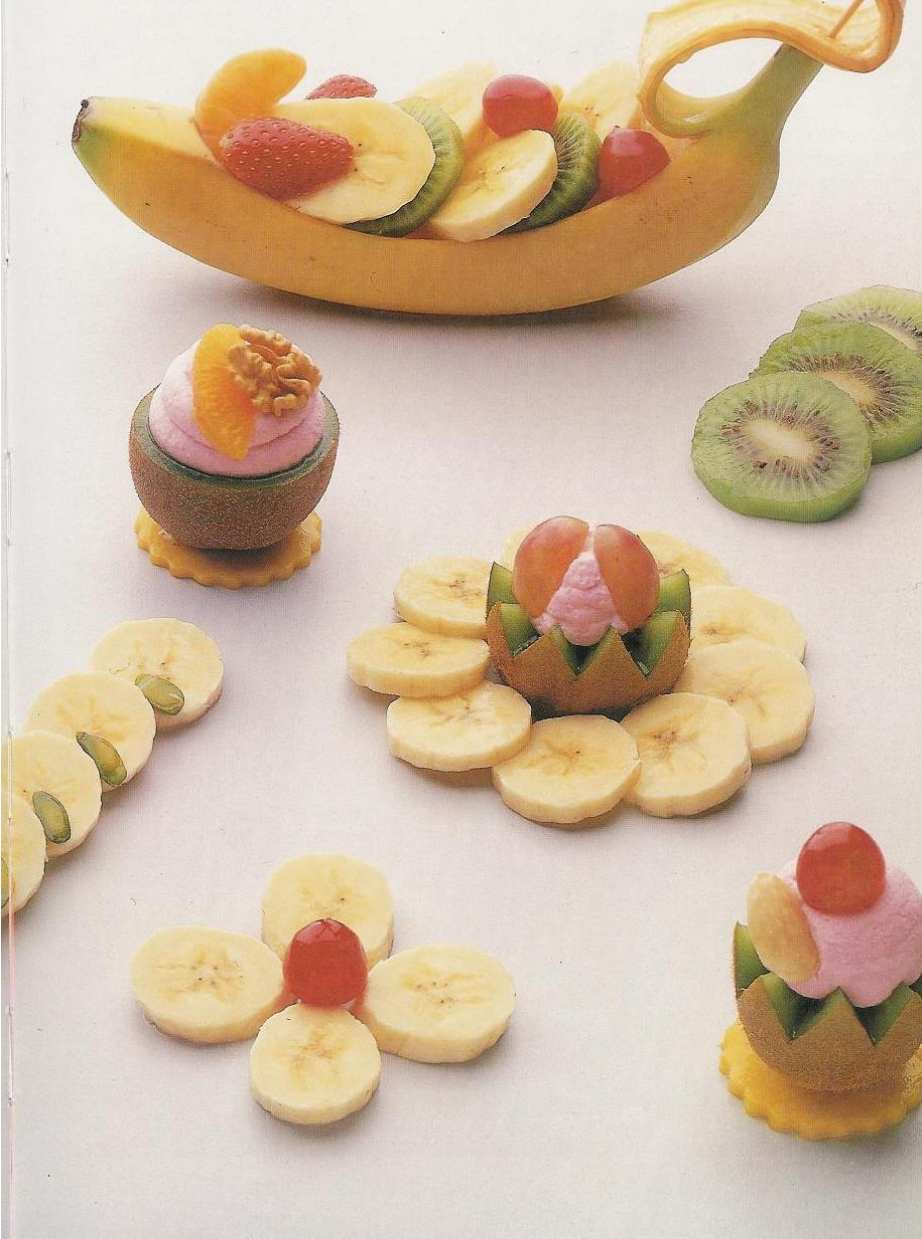
Not: Boyama için sprey gıda boyası, fırça, kompresör kullanabilirsiniz.

Yapılışı

- Resmin üzerine şeffaf naylon konulur. Eritilmiş kuvertür ile kalem yapıp çizgilerin üzerinden kopya çekilir.
- Çizim bittikten sonra 10 dakika donması için bekletilir. Naylon ters çevrilerek pastanın üzerine oturtulur. Çok hafif şekilde, çizimin pastaya yapışması için bastırılır. Naylon hafif şekilde pastanın üzerinden çizimleri bozmadan çıkarılır
- Pastanın üzerindeki şekil uygun renklerde gıda boyası ile boyanır.



Örnek 11: Meyve süslemeleri





UYGULAMA FAALİYETİ

Yönerge: Pasta süsleme uygulaması yapınız.

- Birinci faaliyette tasarladığınız pastanın süsleme biçimini ve gerekli süsleme malzemelerini temin ediniz.
- Birinci faaliyetin devamı olarak aynı şekilde grup çalışması veya bireysel çalışma yapabilirsiniz.
- Sınıfınızdaki veya grubunuzdaki arkadaşlarınızla farklı konseptler (düğün, yılbaşı, doğum günü, logolu, çizgi film kahramanlı vb) tasarlıyorsanız daha fazla pasta çeşidi görmüş olursunuz.

İşlem Basamakları	Öneriler
	➤ Temiz ve düzenli çalışınız. ➤ Planlı çalışınız. ➤ Ekonomik olunuz. ➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➤ Verimli çalışınız. ➤ Meslek etiğine uyunuz.
➤ Pasta süsleme araçlarını hazırlayınız	➤ Pasta süslemede kullanılan tüm araç ve gereçleri temin ediniz ve hazırlayınız. ➤ Sıkma torbası hazırlayınız (krema torbası çeşitlerinden bir tanesini hazırlayınız). ➤ Duyılar hazırlayınız (en az iki çeşit olmalıdır. Örneğin düz ve tırtırlı duy). ➤ Şekillendirici spatüller ve taraklar hazırlayınız. ➤ Parşömen kağıdı hazırlayınız. (külâh veya kağıt kalem yapmaya çalışınız). ➤ Pasta bıçakları hazırlayınız. ➤ Sıvama paleti hazırlayınız. ➤ Pasta ayağı hazırlayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Hazırlamayı düşündüğünüz pasta çeşidine ve süsleme tekniğine göre gereçlerinizi hazırlayınız. ➤ Kuruyemişleri hazırlayınız. ➤ Meyveleri hazırlayınız. ➤ Kremaları hazırlayınız. ➤ Çeşitli hazır süsleme gereçlerini hazırlayınız (marzipan, fondan, şekerlemeler, hazır figürler vb).
➤ Pasta süsleme gereçlerini kullanarak ve örnek uygulamalardan yararlanarak	➤ Süslemede renk uyumuna, ➤ Şekil uyumuna, ➤ Konusuna göre süsleme yapmaya çalışınız. Örneğin doğum günü, nişan, düğün, yılbaşı, yıldönümü gibi ➤ Hazırladığınız pasta süslemeleri ile ilgili

pastanızı süsleyiniz.	olumlu ve olumsuz eleştiriler yapınız.
--------------------------	--

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini işaretleyiniz

1) Aşağıdakilerden hangisi pasta süslemede kullanılmaz?

- A) Marzipan, fondant, kuvertur
- B) İnci şekeri, draje
- C) Pandispanya, kek
- D) Kakao, Hindistan cevizi

2) Marzipanın içeriği nedir?

- A) Şekeri fazla badem ezmesi
- B) Şekeri az badem ezmesi
- C) Badem ezmesi
- D) Çikolata

3) Pastacılıkta meyveler hangi amaçlar için kullanılırlar ?

- A) Tadı güzel olduğu için
- B) Besin değeri için
- C) Renkleri güzel olduğu için
- D) Yukarıdakilerin hepsi

4) Pralin ne işe yarar ?

- A) İç dolgu yapılır
- B) Pasta yapılır
- C) Kremalar yapılır
- D) Yukarıdakilerin hepsi

5) Glace hangi malzeme ile yapılamaz?

- A) Fondantla
- B) Meyvelerle
- C) Kuverturle
- D) Krem şantiyle

6) Marzipan ile aşağıdakilerden hangisi yapılamaz?

- A) Kruvasan
- B) Çiçekler güller
- C) Pasta kaplama
- D) Tablo ve plaket

DEĞERLENDİRME

Öğrenme Faaliyeti-2'yi bitirmiş bulunmaktasınız. Faaliyet sonundaki sorulara doğru cevap verdiyseniz bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Yanlış cevaplarınız varsa başa dönerek faaliyeti tekrarlayınız.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI (PERFORMANS TESTİ)

Grup çalışması yaparak mezuniyet pastası hazırlayınız (Başka bir konudada hazırlayabilirsiniz)

	Evet	Hayır
➤ Kişisel hijyen		
• Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kep, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi).		
• Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
• Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
• Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
➤ Ürünün hazırlanmasında araç gereç seçimi		
• Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
• Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?		
➤ İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi		
• Pasta süsleme araçlarını hazırlayıp kullandınız mı?		
• Doğru ve seri kullanma alışkanlığı kazandınız mı?		
• Pasta süsleme gereçlerini kullandınız mı?		
• Pastanızı süslediniz mi?		
• Marzipan kullanma alışkanlığı kazandınız mı?		
• Fondant kullanma alışkanlığı kazandınız mı?		
• Kuvertür kullanma alışkanlığı kazandınız mı?		
• Meyve şekillendirme alışkanlığı kazandınız mı?		
• Renk ve şekil uyumuna dikkat ettiniz mi?		
➤ Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
➤ İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
➤ Ürünü zamanında çıkarttınız mı?		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Hayır cevabı verdiğiniz sorularla ilgili konuları tekrarlayınız.

Cevaplarınızın hepsi evet ise bir sonraki modüle geçebilirsiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Süsleme uygulamaları modülünü tamamladınız.

Kazandığınız yeterliliği öğretmeniniz değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.

CEVAP ANAHTARLARI

UYGULAMA FAALİYETİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

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

UYGULAMA FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARI

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

KAYNAKLAR

- Necip Usta, **Frasız Pasta Sanatı**, Remzi Kitapevi, İstanbul, 1979.
- Pelikan pastanesi çalışanları, Bańcelievler, ANKARA, Nisan, 2006.
- Esma Özkök ders notları
- Beysa Otel Ekipmanları Katoloğu-
- UNİPRO Pastacıdan Pastacıya yayınları
- http://www.ubffoodsolutions.com.tr/Akademi/sa_patisori.asp
- <http://www.karafirin.com.tr/dogumgunu.htm>
- www.misketpasta.com/
- <http://sourtimes.org/show.asp?t=marzipan>
- www.afiyetolsun.net
- www.ruki.org
- www.ubf.com.tr