

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

YAŞ PASTALAR

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

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

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. GATO PASTALAR HAZIRLAMAK	3
1.1. Gato, Baton, Rulo Pastada Kullanılan Islatma Şurupları	3
1.1.1. Meyve Suları	3
1.1.2. Likörlü Su	3
1.1.3. Meyve Suyu ve Likör Karışımı	4
1.1.4. Şekerli Su	4
1.2. Gato, Baton, Rulo Pastada Kullanılan Kremalar	4
1.2.1. Pasta Ara Kremaları	4
1.3. Gato, Baton, Rulo Pastada Kullanılan Gereçler	6
1.4. Gato, Baton, Rulo Pastada Kullanılan Örtülükler	8
1.5. Süslemede Kullanılan Gereçler ve Özellikleri	9
1.5.1. Meyve Şekerlemeleri	9
1.5.2. Taze meyveler	9
1.5.3. Fındık, Fıstık vb	9
1.5.4. Kuvertürler	10
1.5.5. Kakao	10
1.5.6. Şeker Boyası (Gıda Boyası)	10
1.5.7. Hazır Süsleme Gereçleri	11
1.6. Süsleme Gereçlerinin Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar	13
1.8.1. Gatonun Tanımı	14
1.8.2. Gato Pasta Çeşitleri	14
1.8.3. Hamuru Hazırlama, Pişirme ve Soğutma	15
1.8.4. Katlara Ayırma	16
1.8.5. Islatma Şurubunu Hazırlama ve Kullanma	16
1.8.6. Krema Hazırlama ve Kullanma	16
1.8.7. İç Gereçleri Hazırlama ve Kullanma	17
1.8.8. Örtülüğü Hazırlama ve Kullanma	17
1.8.9. Dış Gereçleri Hazırlama ve Kullanma	18
1.8.10. Saklama ve Servise Hazırlama	18
UYGULAMA FAALİYETİ	19
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	22
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	23
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	24
2. BATON PASTALAR	24
2.1. Baton Çeşitleri	24
2.1.1. Sade (Beyaz) Baton	24
2.1.2. Kakaolu Baton	25
2.2. Baton Hazırlama İşlem Basamakları	25
2.2.1. Hamuru Hazırlama, Pişirme ve Soğutma	25
2.2.2. Katlara Ayırma	25
2.2.3. Krema Hazırlama ve Kullanma	25
2.2.4. İç gereçleri kullanma	25
2.2.5. Örtülüğü Hazırlama ve Kullanma	26

2.2.6. Dış Gereçleri Hazırlama ve Kullanma.....	26
2.2.7. Saklama ve Servise Hazırlama	26
UYGULAMA FAALİYETİ	27
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	29
PERFORMANS DEĞERLENDİRME.....	30
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	31
3.RULO PASTALAR	31
3.1. Rulo Çeşitleri	31
3.1.1. Sade (Beyaz) Rulo	31
3.1.2. Kakaolu Rulo	31
3.2.Rulo Hazırlama İşlem Basamakları	31
3.2.1. Hamuru Hazırlama,Pişirme ve Soğutma	31
3.2.2.Pandispanyayı Rulo Yapmada Dikkat Edilecek Noktalar	32
3.2.3.Krema Hazırlama ve Kullanma	32
3.2.4.İç Gereçleri Hazırlama ve Kullanma	32
3.2.5.Örtülüğü Hazırlama ve Kullanma.....	33
3.2.6.Dış Gereçleri Hazırlama ve Kullanma.....	33
3.2.7.Saklama ve Servise Hazırlama	34
UYGULAMA FAALİYETİ	35
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	37
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	38
CEVAP ANAHTARLARI	39
KAYNAKLAR.....	40

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK070
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Pastacılık / Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Yaş Pastalar
MODÜLÜN TANIMI	Yaş pasta çeşitleri olan gato pastalar, baton pastalar ve rulo pastalar hazırlama yeterliliğini kazandıran öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞULLAR	
YETERLİK	Yaş pastalar hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine uygun yaş pasta çeşitlerini hazırlayabileceksiniz. Amaçlar: <ul style="list-style-type: none">➤ İstenilen tat, kıvam, renk ve görünümde gato pasta hazırlayabileceksiniz.➤ İstenilen tat, kıvam, renk ve görünümde baton pasta hazırlayabileceksiniz.➤ İstenilen tat, kıvam, renk ve görünümde rulo pasta hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı, gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır. Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır. Mermer çalışma tezgahı, fırın, ocak, pasta çemberleri ve kalıplar, terazi, elek, ölçü kapları, tepsiler, bıçaklar (sıvama, testere, doğrama), doğrama tahtası, krema tenceresi, blender, çırpma teli, çeşitli şekillerde duylar, sos kepçesi, krema torbası, mikser, rende, spatül, sıyırma mikası, sıvama paleti, şekillendirici taraklar, sistre palet, diskler, pasta örtülük ızgarası, servis tabakları.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Özellikle geçtiğimiz yüzyılın ikinci yarısından itibaren, sanayileşmeye ve kadının ev dışında çalışmaya başlamasına paralel olarak artış gösteren “ev dışında yemek yeme olgusu”, aynı zamanda yiyecek içecek sektörünün önemini de artırmıştır.

Yiyecek içecek sektörünün dallarından biri olan pastacılık alanı günümüzde oldukça önemli bir iş alanı haline gelmiştir. Bu alanda çalışmayı tercih ederek geleceğiniz için önemli bir adım atmış oluyorsunuz.

Dünya mutfaklarında önemli bir yere sahip olan pastane mutfağı, beğenilerek tüketilen birçok ürünü içermektedir. Bunların başında sıkça tüketilen yaş pastalar gelmektedir.

Bu modülle pastacılıkta önemli bir yere sahip olan yaş pasta çeşitlerini yapabilme yeterliliğine sahip olacaksınız. Pastacılık üretimlerinde lezzet kadar önemli olan bir diğer unsur görselliktir. Pastalar, farklı teknikler kullanılarak yapılan süsleme sanatlarıyla görsel kaliteye sahip olabilmektedir. Özellikle yaş pasta süsleme, sınırlarını sadece ustanın becerisi ve hayal gücünün belirlediği oldukça geniş bir alandır. Modülü başarıyla tamamladığınızda yaş pasta çeşitlerini istenilen nitelikte hazırlamayı başaracak ve yaratıcılığınızı da kullanarak pastacılık sektörüne yeni ürünler ekleyebileceksiniz.

Böylece pastacılık alanında iş bulabilme olanağın artacak ve yaratıcılık yeteneğinizi de geliştirmiş olacaksınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

İstenilen tat,kıvam,renk ve görünümde gato pasta hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki otel, restoran, pastane ve çeşitli kurum mutfaklarında hazırlanan gato pastaları araştırınız.

1. GATO PASTALAR HAZIRLAMAK

1.1. Gato, Baton, Rulo Pastada Kullanılan Islatma Şurupları

1.1.1. Meyve Suları

- Portakal, mandalina, ananas vb. meyvelerin suları sıkılır.
- Sıkılan bu meyve suyuna az miktarda su (50 g) ve şeker (15 g) ilave edilerek ıslatma şurubu hazırlanır.
- Sıkılacak meyve bir adet olmalıdır. Eğer meyve sulu değilse iki adet kullanılabilir.

1.1.2. Likörlü Su

- Bir bardak suya 30 g şeker ilave edilerek eriyinceye kadar karıştırılır.
- Hazırlanan bu suya istenilen türden bir kahve fincanı likör ilave edilir.
- Eğer bu şurup meyveli pastalarda kullanacaksa, kullanılacak meyvenin likörünü kullanmak pastanızın daha lezzetli olmasını sağlar.

1.1.3. Meyve Suyu ve Likör Karışımı

- Bir su bardağı meyve suyuna 75 g şeker ve 50 g istenilen türde likör ilave edilerek karıştırılır.
- Bu karışımda mutlaka açık renkli likörler seçilmeli ve kullanılan meyve suyuna uygun likör kullanılmalıdır.

1.1.4. Şekerli Su

- Bir su bardağı suya 30 g şeker ilave edilerek eriyinceye kadar karıştırılır.

1.2. Gato, Baton, Rulo Pastada Kullanılan Kremalar

1.2.1. Pasta Ara Kremaları

- **Pastacı kreması (krem patiseri)**



Pastacı kreması diğer adıyla krem patiseri olarak bildiğimiz pişirme kremalar hemen hemen tüm üretimlerde dolgu malzemesi olarak yoğun bir şekilde kullanılmaktadır. Yapımında süt, şeker, yumurta ve un kullanılır. Geleneksel yöntemle yapılan pişirme kremalar esnek bir yapıya sahip olurlar. Bu kremaya soğuduktan sonra 150 g Alba veya Biskin (pastacılıkta kullanılan katkısız margarinler) ilave edilerek çırpıldığında esnekliğinin kaybolduğu ve rahat bir çalışma sağlandığı görülecektir. Elastikiyeti gidermenin ve lezzeti artırmanın bir başka yöntem; de kremanın içine çırpılmış şanti ilave edilmesidir.

Piştirilen kremanın soğuması için tezgaha dökülmesi imalatlarda yaygın bir şekilde uygulanan bir yöntemdir. Ancak bu durum kremanın çabuk ekşimesine neden olmaktadır. Pişirdiğiniz kremanın uzun ömürlü olmasını istiyorsanız boş temiz bir tepsiyi fırına sürüp 5 dakika ısıtınız. Pişirdiğiniz kremayı ısıttığımız tepsiye boşaltınız ve üzerine yağlı kağıt veya poşet örtüp 10-15 dakika dışarıda beklettikten sonra buzdolabına koyunuz, ihtiyacınız kadar çıkartıp kullanınız.

Uyarı: Yaptığımız kremanın uzun süre tazeliğini koruması için:

- Kremayı iyice kaynatınız ve kaynama ısısının 100 °C nin altında olmamasına özen gösteriniz.
- Pişirdiğiniz kremayı, daha önceden fırına atılmış (yakılmış) bir tepsiye dökerek üzerini hava ile temas etmeyecek şekilde, hemen naylonla kapatarak buzdolabına veya derin dondurucuya koyunuz.
- Pasta yapımında kullanılan araçların (mikser kazanı, çırpma teli, bıçak, tepsi, sıkma torbası gibi) temiz (steril) olmasına dikkat ediniz.

➤ **Yağlı krema**

250 g toz şeker

10 g vanilya

5 adet yumurta akı

Şeker bir su bardağı suyla kaynatılarak koyulaştırılır. Çırpılarak kar haline getirilen yumurta aklarına kıvamlı hale getirilen şeker kaynar olarak yavaş yavaş ilave edilir, hızlıca çırpılır. Karışım ılıklaşınca, normal ısıda yumuşatılmış tereyağı veya margarin bir kasede ezilir. Hazırlanan karışım bu yağa yavaş yavaş yedirilir.

Hazırlanan bu krema pastanın süslenmesinde veya katları arasında kullanılabilir.

➤ **Krem şanti**

Sütün akşamdan buzdolabında bekletilmesiyle, sütün üzerinde biriken yağ zerreciklerinin oluşturduğu tabakaya “Krem Şanti” denir. Bu kremaya pudra şeker ve vanilya ilave edilerek pasta kreması haline getirilir.

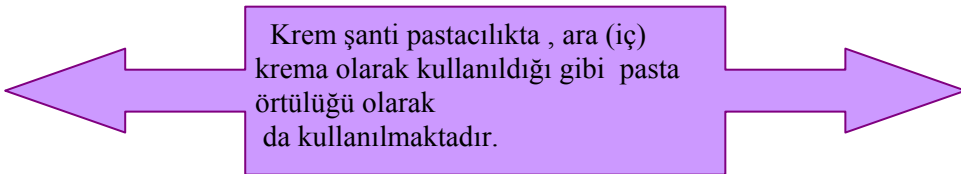
Günümüzde pastacılıkta kullanılan krem şanti , toz halde piyasada bulunmaktadır ve genellikle bu hazır ürün kullanılmaktadır.

Uyarı:

Mandra (süt kreması) kremasından elde edilen şantiler lezzetli olduğu kadar, risk içermektedir. Mandra şantisinin kesinlikle soğuk ortamda tutulması ve kullanılması gerekmektedir.

Bu şanti %100 sütten elde edildiğinden çırpıldıktan sonraki ömrü 36 saattir.

Yeni Mandra şantisi ile yapılan ürünlerin 1.5 gün içerisinde tüketilmesi gerekmektedir.



➤ **Renkli Kremalar**

Renkli krema hazırlamak için yağlı ya da yağsız olarak hazırlanan beyaz kremalara çikolata,kakao,kahve,meyve özleri, çeşitli renklerdeki gıda boya ları,hazır katkı maddeleri (siebin) vb. eklenerek renklendirme yapılır.

➤ Kremabör

Pastacılıkta kullanılan bir Fransız kremasıdır. Genellikle pastanın hamur kısmını lezzetlendirmek üzere hazırlanır. Süt yada suyla hazırlanmış şeker şurubu ve yumurta sarısından oluşur. Bazen içine yağ ile birlikte taze krema da ilave edilir.

1.3. Gato,Baton,Rulo Pastada Kullanılan Gereçler

1.3.1. Meyveler

Yaşamımızı sağlıklı devam ettirebilmenin önemli bir parçasını oluşturan vitamin ve mineral deposu meyveler, ayrıca pastacılık için vazgeçilmez bir lezzet ve güzellik kaynağıdır. Yaş pastalara lezzet ve görüntü açısından zenginlik katan meyveler , pastacılıkta taze, kuru,komposto ya da şekerleme olarak kullanılır.



Şekil : Kivili pasta



Şekil : Karışık meyveli pasta



Şekil : Çilekli-çikolatalı pasta

Eskiden pastacılıkta; incir, kayısı, portakal, armut, şeftali, kavun turunc ,mandalina , frapa ve bergamot gibi meyveler kullanılırdı. Bu meyveler 4-5 gün süren bir şekerleme işlemine tabi tutulup, tenekelerde ağızları kapalı olarak 2-3 sene bekleyecek şekilde depolanırdı. Bu bekleme sırasında her meyvenin kokusu ayrı ve güzel bir aroma oluştururdu. Bu meyvelerin şurupları atılmaz , kiraz hariç hepsi karıştırılarak ve sulandırılarak yaş pasta hazırlarken pandispanyaları ıslatmakta kullanılırdı.

Meyve ile süsleme yaparken meyvelerin pasta içeriği ile uygun olmasına ve kullanılan meyvelerin birbirleriyle renk uyumu sağlanmasına özen gösteriniz.

1.3.2. Fındık, Fıstık vb.

Pastaların süslenmesinde ve lezzetini artırmada fındık,yeşil fıstık,badem en fazla kullanılan türlerdir. Pastacılık piyasasında özel olarak hazırlanmış bu ürünlerin birçok çeşidi vardır.



Şekil :File (rende) fındık



Şekil :Kırık fındık



Şekil :Toz fındık



Şekil : Toz fıstık



Şekil : Tüm fıstık



Şekil : Püre fıstık

1.3.3. Damla Drop (Damla Çikolata) ve Granül Çikolata

Pastaların süslenmesinde ve lezzetini artırmada kullanılan çikolata türleridir. Pastanın katları arasında kullanılabilirdiği gibi dış yüzeyi süslemeye de kullanılırlar



Şekil : Damla dropla süslenmiş pasta



Şekil : Granül çikolata ile süslenmiş pasta

1.3.4. Meyve Ezmesi

Değişik türlerde meyvelerin karışımından oluşmuştur. Meyve parçacıkları şekerleme işleminden geçirilerek hazırlanır. Bir tür meyve şekerlemesidir. Pastacılıkta yaygın olarak kullanılır ve tutti furitti adıyla bilinir. Genellikle pastacı kreması diğer adıyla krem patisseriesiye ilave edilerek kullanılır.

1.3.5. Kestane Püresi ve Şekeri

Kabukları soyularak haşlanan kestanelerin zırları soyulur üzerini örtecek kadar suyla doldurulur suyunu çekene kadar pişirilir. Sonra püre makinesinden yada tel süzgeçten geçirilip ocak üzerinde şekerli süt yedirilerek püre haline getirilir ve gerektiği şekilde kullanılır.

Kestane şekeri tek başına kullanıldığı gibi pastaların süslenmesinde ve lezzetini artırmada da kullanılır. Kestane şekeri, bol miktarda şeker şurubu içerdiğinden pastalara aşırı şeker tadı verebilir. Bunu önlemek için kestane şekerini elek veya ince bir kalbura boşaltıp bol su ile yıkayınız.

1.4. Gato,Baton,Rulo Pastada Kullanılan Örtülükler

1.4.1. Kuvertür

Örtülük çikolata da denen kuvertür çikolata,içerdiği kakao yağının oranı daha yüksek olduğu için pürüzsüz ve parlaktır.Kolay eridiği, pütürlenmediği,akıcı olduğu ve parlak süslemeler oluşturduğu için meyve ve pastaları kaplamada kullanılır. Sütü sade beyaz ve meyveli çeşitleri vardır. Daha çok pastacılıkta kullanıldığı için büyük kalıplar halinde satılır.

Çikolata birçok gereçle kolayca uyum sağlar. Portakal, kayısı, vişne, kiraz vb. taze meyveler ise ya çikolata ile birlikte ya da reçel ve marmelat biçiminde örtülük olarak kullanılır.Çikolatanın yoğun tadını dengelemek için kullanılan gereçler arasında rom, viski, konyak gibi içkileri ve portakal, kiraz gibi meyvelerden yapılmış likörleri sayabiliriz.



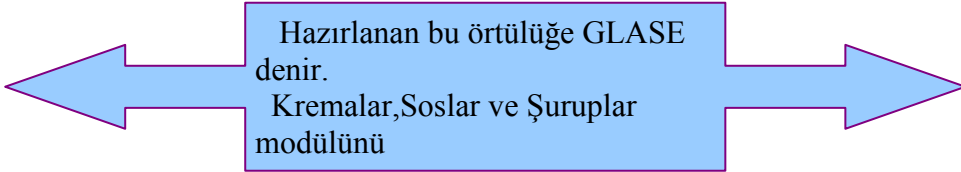
Şekil : Kuvertür çikolatanın doğranması



Şekil :Kuvertürün benmari usulü eritilmiş hali

1.4.2. Pralin

Kavrulmuş badem ya da fıncığa şeker ve kakao ilavesiyle hazırlanan bir pasta örtülüğüdür.Tek başına kullanılabilirdiği gibi rendelenmiş kuvertür ve biskin yağ (su oranı düşük saf margarin) ilave edilerek benmari yöntemiyle pasta kaplamada da kullanılır.



1.4.3. İtalyan marengası

Yumurta beyazı mikserde çırpılır, marenga hazır olunca kaynamış şurup azar azar yedirilir. Sonra 15 dakika yavaş hızda çırpılır. Hazır olunca makineden alınır. Başka bir kaba boşaltılıp, üstü kâğıt (parşömen) ile örtülür.

Gereçler	
Şeker	2000 g
Su	700 g
Yumurta beyazı	1000 g
Glikoz	220 g

1.4.4. Fondan (Plastik Hamur-İngiliz Şeker Hamuru)

Glikoz bir kabin içerisinde ısıtılır,jelatin ilave edilir.Pudra şekerin yarısı ve diğer gereçler ilave edilerek karıştırılır ve yumuşak bir hamur elde edilir.Kalan pudra şeker de eklenir ve iyice yoğurulur. Hazırlanan hamur,ağzı kapalı plastik torbada saklanır

➤ Kullanılması



- Hazırlanan hamur ince bir merdane yardımıyla açılır.İsteğe bağlı olarak hamurlar gıda boyalarıyla renklendirilir.
- Açılan hamur,hazırlanan pastanın üzerine yerleştirilir , kenarlarından fazlalıklar alınır.
- Bu hamurla istenilen türde figürler de yapılabilir.

1.5. Süslemede Kullanılan Gereçler ve Özellikleri

1.5.1. Meyve Şekerlemeleri



Pastacılıkta en fazla kullanılan meyve şekerlemesi kiraz şekerlemesidir.

4-5 gün şekerleme işleminden sonra kutulanır.Kırmızı,yeşil ve sarı renklerde hazırlanabilir. Kiraz şekerlemesi dışında pastacılıkta incir, vişne, kestane vb.şekerlemelerde kullanılmaktadır. Meyve şekerlemeleri çikolatayla karıştırılarak da kullanılabilir. Şekerlemelerin dışında meyve kompostoları da oldukça sık kullanılmaktadır. Özellikle ananas konservesi pastacılıkta yaygın olarak kullanılır. Kompostolar daha çok pastanın katları arasında kullanılır.

1.5.2. Taze meyveler



Yaş pastalara lezzet ve görüntü açısından zenginlik katan taze meyveler pastaların hem katları arasında hem de süslemede kullanılır. Hemen hemen her çeşit taze meyvenin kullanıldığı pastalarda dikkat edilmesi gereken nokta, süslemede kullanılan meyvelerin kararmasını engellemektir. Meyvelerin canlılığını ve renklerini korumak için ıslak jöle adı verilen jöle kullanılır. Soğuk ve sıcak olmak üzere iki türü olan bu jöle, hafif sulandırılarak fırça ile pasta üzerine yerleştirilen meyvelerin üzerine sürülür.

1.5.3. Fındık,Fıstık vb

Pastaların süslenmesinde ve lezzetini artırma kullanılan türlerdir. Pastacılık piyasasında özel olarak hazırlanmış bu ürünlerin birçok çeşidi vardır.Fındık, fıstık ,badem, ceviz vb.gereçler pasta süslemede kullanılabildiği gibi pastanın katları arasında da kullanılır.Üretimde işleme yöntemine göre tüm, toz, kırık, file(rende) olarak isim alırlar.

1.5.4. Kuvertürler

Kuvertür eritilerek bir hamur elde edilir.Özellikle yeni bir kuvertür olan konfiseri kuvertür kaplama ve süslemede tercih edilir. Bu hamurla gül, yaprak, çiçek ve çeşitli figürler yapılabilir.Fildişi kuvertür istenilen renge boyanabilir veya madlen ve bitter kuvertürle de yapılabilir.Hamur yapmak için 1kg konfiseri kuvertür (kuvertürden daha yumuşak çikolata) benmari usulü 40 derecede eritilip içine yine 40 derecede eritilmiş glikoz ilave edilir, hızla karıştırılır.Naylon poşet içerisinde buzdolabında 2-3 saat dinlendirilir. Dolaptan çıkarılan hamur elle yoğurulur ve istenilen şekilde kullanılır. Kalan hamur tekrar poşete konularak buzdolabında saklanabilir.



Şekil :Fildişi kuvertür (Kalıp)



Şekil : Bitter kuvertür (Kalıp sütsüz)



Şekil:Madlen kuvertür (Kalıp sütlü)



Şekil :Franbuazlı kuvertür (Kalıp)



Şekil :Granül kuvertürler

1.5.5. Kakao

İçerdiği yağın çok büyük bölümü alınmış ve şeker katılmamış saf kakao tozudur. Piyasada kolayca bulunan alkalize kakao, hem yumuşak tadı hem de kolay erime özelli bakımından en iyisidir. Kremalı ya da kremli dolguların ve örtülüklerin kullanıldığı pastaların üstüne serpilerek hafif bir çikolata tadı eklemek için ya da ana karışıma katılarak kullanılır.

1.5.6. Şeker Boyası (Gıda Boyası)

Günümüzde gıda boyalarının çok çeşitli kullanım alanları bulunmaktadır. Ürünleri daha çekici yapmaları, insan sağlığı ve doğaya zarar vermemeleri gibi nedenlerden ötürü bu boyalar gıda sektöründe birçok alanda kullanıldığı gibi pastacılıkta da fazlaca kullanılmaktadır. Doğal ve kimyasal yöntemlerle elde edilen gıda boyalarını piyasada toz ve sıvı halde bulmak mümkündür.



Şekil :Sıvı gıda boyaları

RENKLER	GENEL ADI	RENK NUMARALARI
	Tartrazine	Sarı 5
	Sunset Yellow	Sarı 6
	Carmoisine	Kırmızı 3
	Allura Red	Kırmızı 17
	Brilliant Blue FCF	Mavi 2

Şekil :En fazla kullanılan gıda boyaları renkleri

1.5.7. Hazır Süsleme Gereçleri

➤ İnciler (gümüş şeker drajeler)

Pastacılıkta dekorasyonda kullanılan inciler ve benzeri hazır ürünler; kuskusun üzeri badem hamuruyla kaplandıktan sonra gümüş ya da istenilen renkte sıvı gıda boyası ile tekrar kaplanarak hazırlanır. Özellikle düğün ve nişan pastalarının dekorasyonunda kullanılır.

➤ Badem ezmesinden (marzipan) yapılan figürler



Pastacılıkta çok eskiden beri oldukça yaygın bir şekilde kullanılan dekorasyon ürünüdür. Hamur; şeker, yumurta akı, badem ezmesi ve çok az tuzla hazırlanır.



Marzipan hamuruyla hazırlanan figürlerin en büyük özelliği yapımı hiç kalıp kullanılmamasıdır. Tamamen elle şekillendirilen bu ürünler çok güzel görünmelerine rağmen lezzetleri için aynı şeyi söylemek mümkün değildir.

➤ Diğerleri

Piyasada, pasta süslemede kullanılmak üzere hazırlanmış çok çeşitli ürünler mevcuttur. Özellikle son yıllarda talep doğrultusunda, günlük ve az sayıda olmak üzere kişilere özel (haute couture-butik pastacılığı) pasta hazırlamanın yaygınlaşması kullanılan bu süsleme gereçlerinin çeşitlenmesine ve yaygınlaşmasına neden olmuştur. Çikolata dekorlar, plastik çikolata dekorlar, gofret çiçekler , royal icing (renkli) dekorlar, pastilaj (sugar paste-plastik hamuru),gofretten yapılmış çiçekler (ostiya), çeşitli soğuk jöleler kullanılan bu ürünlerden bazılarıdır. Ayrıca eskiden beri süregelen süsleme tekniklerinden biri olan krem şanti ile pasta süsleme günümüzde de vazgeçilmez yöntemlerden biridir.



Şekil :Krem şanti ile yapılan süslemeler

Royal icing (renkli royal glas) ya da sade royal glas yaş pastaların vazgeçilmez süsleme yöntemidir. İçinde yumurta akı,pudra şekeri ve birkaç damla limon suyu bulunur. Royal glas,badem ezmesi(marzipan) ile kaplanmış pastalara daha beyaz olmaları için sos olarak dökülebileceği gibi renklendirilerek kalem torba ile desenler yapılabilir.Yapılan desenler ve şekiller kurutulup pasta üzerinde dekor amaçlı kullanılabilir.

Günümüzde bu şekillerin elde edilmesinde kalıplar da kullanılmaktadır.



Şekil :Royal glasla süslenmiş pastalar

Karamela şeker süslemeleri de pastacılıkta kullanılan türlerden biridir. Karamelada kullanılan şeker, yurt dışında karamela şekeri için özel olarak üretilmektedir. Bu şekeri yurt dışından özel siparişe getirtmek mümkün olsa da fiyatının yüksek olması kullanımı kısıtlamaktadır. Karamela şekerden çeşitli figürler hazırlamak için hava veren el pompaları ile şişirme işlemi yapılabilir.Şişirme işlemi sırasında şekerin sıcak olması gerekir.



Şekil :Şişirilmiş karamela şeker topları

1.6. Süsleme Gereçlerinin Kullanılmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Çikolatanın iki unsur ile etkileşimi oksitlenmeye neden olur bu da tadını bozar:

- -su
- -ışık(güneş ışığı)

Bunun yanı sıra eğer çikolata keskin kokulu maddelere yakın olduysa da bozulma oluşabilir. Beyaz çikolata yüksek miktarda şeker, süt mineralleri ve laktoz taşır. Bu maddelerin ise sıcaktan etkilenmesi daha kolaydır. Sıcaklık +45 dereceyi aşmış veya su ile temasta bulunulmuşsa kullanılan çikolatada pütürlenmeler oluşur.

Çikolataların eritilmesinde tavsiye edilen sıcaklıklar:

Bitter çikolata : + 45 °C

Sütlü çikolata : + 42 °C

Fildişi çikolata: + 40 °C

Franbuazlı çikolata: + 4 °C

Herhangi bir problem olmaması için çikolatanın en fazla 2 veya 3 defa eritilmesi uygundur.

Yağda çözülebilen aromalar erimiş çikolataya eklenirse değişik tat ve kokular elde edilebilir

Krem şantiyi mümkün olduğunca soğuk sütle çırpma pasta üzerine sürüldükten sonra çatlamasına engel olur.

Meyve şekerlemelerini, kullanmadan 20 dakika önce süzgece alıp bekletirsek şurubundan arınmış olacak ve pasta üzerinde kullanıldığında, şurup kremanın üzerine akmamış olacaktır.

Taze meyveler, yapılan pastanın amacına ve kullanılan diğer gereçlere uygun olarak seçilmeli ve kullanılmalıdır. Taze meyvelerin üzerine pudra şeker serpilip pürmüzle yakılarak karamelize edilebilir. Hem güzel bir görüntü elde edilmiş olur hem de kararması engellenmiş olur. Kararmayı engellemenin diğer bir yolu da meyvelerin üzerine jöle sürmektir.

1.7. Saklanması

Çikolata saklamaya en uygun ortam +16 °C dolayında bir sıcaklık ve kuru, havadar bir yerdir. Açılmış paketleri nemden korunacak biçimde sıkıca kapatınız ve kokusu güçlü olan maddelerden uzak tutunuz. İyi koşullarda sade (bitter) çikolata 3 aydan daha uzun süre saklanabilir. Saklama süresi, sütlü çikolata ve beyaz çikolata için daha kısadır. Çikolatayla yapılmış süslemeler sertleştikten sonra buzdolabında ya da buzlukta 1-2 hafta dayanır.

Kötü koşullarda saklanan çikolatanın üzerinde incecik, beyazımsı bir kakao yağı ya da şeker katmanı oluşur. Bu ince katman hoş görünmese de çikolatanın tadını etkilemez. Böyle bir çikolata eritilerek kullanılabilir ama rendelenerek süslemede kullanılamaz.

Çikolata erimiş halde en fazla ne kadar bekletilmelidir?

Uygun şartlarda:

Fildişi/Franbuazlı	: En çok 2 hafta
Sütlü (madlen)	: En çok 4 hafta
Sütsüz(bitter)	: En çok 6 hafta

Erimiş çikolatanın en uygun şekilde korunması nasıl sağlanır?

Çift duvarlı içten ısıtmalı tanklarda 45 °C -50 °C sıcakta ve mümkünse küçük bir de karıştırıcının bulunması gereklidir. Taze meyveler +4 °C soğuk hava depolarında saklanmalıdır.

Diğer süsleme gereçleri +8-10 °C depolarda saklanabilir. Kullanılırken raf ömürlerine dikkat edilmelidir. Raf ömrü geçmiş ürünler kesinlikle kullanılmamalıdır.

Süslemede kullanılacak çikolata yapraklar, aralarına parşömen kâğıdı (yağlı kâğıt) yerleştirilerek buzdolabında 1 hafta saklanabilir.

1.8. Gato Pasta Hazırlama

1.8.1. Gatonun Tanımı

Gerçek adı pane de espana'dır (pan di spagna).Düğün, nişan,kutlama gibi özel günler için hazırlanan büyük pastaların pandispanyasına verilen isim olarak da tanımlanır.Gato asıl adını yuvarlak olan şeklinden alır.

1.8.2. Gato Pasta Çeşitleri

➤ Sade (beyaz) gato

Sade (beyaz) pandispanya özellikle meyveli pasta yapımında tercih edilir.Çikolatalı pasta hazırlarken de kullanılır.

Yumurta, şeker, un, nişasta, kabartma tozu, vanilya ve ovaleks karışımından hazırlanır.

- **Ovaleks**, pastacılıkta kullanılan bir katkı maddesidir.Ovaleks ile yapılan pandispanya daha süngerimsi, gözenekli bir yapıya sahip olur ve uzun süre tazeliğini korur. Kabarma miktarını artırır ve daha fazla ürün elde edilmesini sağlar.Bayatlamayı uzun süre önler , standart kaliteli lezzetli ürünler elde edilir. Zaman ve iş gücünden büyük tasarruf sağlar, üretim güvencesi verir.Ovaleks ile hazırlanan pandispanyalarda kabarmama gibi sorun yaşanmaz.

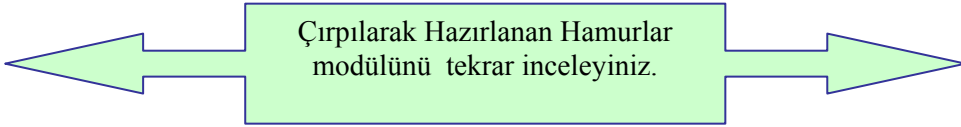


Şekil:Sade (beyaz) gato

➤ **Kakaolu gato**

Özellikle çikolatalı pastaların yapılmasında kakaolu gato kullanılır. Yumurta, şeker, un, nişasta, kabartma tozu, vanilya ve ovaleks karışımından hazırlanan hamura rendelenmiş çikolata (kuvertür-bitter veya madlen) ya da kakao ilave edilerek hazırlanır. Genellikle kakaolu gato hazırlanırken hamura karışması daha kolay olduğu için kakao eklenir

Pastacılık alanında pasta yapımında kullanılmak üzere hazırlanan pandispanyaların tümüne hazırlık denilmektedir.



1.8.3. Hamuru Hazırlama, Pişirme ve Soğutma

➤ **Hamuru hazırlama**

- Yumurta ve şeker yoğurt kıvamında çırpılır.
- Un, nişasta, kabartma tozu, vanilya ve ovaleks karışıma eklenir.
- Çırpma teli ile yavaşça tekrar karıştırılır.
- Önceden hazırlanmış pasta çemberlerine (kalıbına) hamur yarıya kadar doldurulur.
-

➤ **Pişirme**

- Fırın önceden 180 °C ısıtılmalıdır.
- 40-45 dakika pişirilmelidir.

➤ **Soğutma**

- Pişen pandispanyalar fırından çıkartılır ve soğumaya bırakılır.
- Ortamın ısısı düşük ise pandispanyalar birden fırından çıkarılmaz. Fırın kapağı birkaç dakika açık bırakılır, sonra pandispanyalar fırından çıkartılır.

1.8.4. Katlara Ayırma

- Varsa pandispanyanın kenarlarındaki sert kısımlar kesilerek alınır.
- Testere bıçağın ucuyla pandispanyanın kenarına ufak bir kesik yapılır.
- Testere bıçakla pandispanya yatay olarak üçe bölünür.
- Pandispanyayı keserken bıçağı değil, geniş dilimlemeye uygun bir hareketle pandispanyayı çeviriniz.



Şekil :Katlara ayrılmış sade ve kakaolu pandispanya

1.8.5. Islatma Şurubunu Hazırlama ve Kullanma

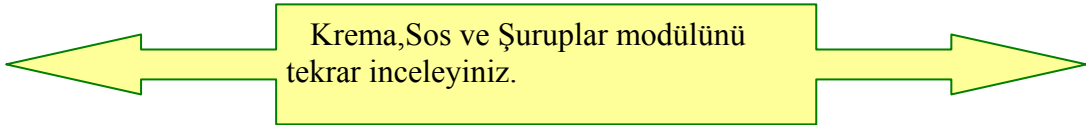
Katlara ayrılan pandispanya dilimlerinin her biri, pastaya uygun olarak hazırlanan şurupla fırça yardımıyla ıslatılır.

Uyarı:

Pastacılık sektöründe, pandispanya hamuru hazırlanırken katkı maddesi olan ovaleks kullanıldığı için pandispanyayı ıslatmaya gerek kalmamaktadır.Çünkü ovaleks pandispanyanın yumuşak olmasını sağlar.

1.8.6. Krema Hazırlama ve Kullanma

- Pastacılıkta ara krema olarak kullanılan krem patisseri (pişirme krema),hazırlanacak pastanın özelliğine göre sade yada kakaolu olarak hazırlanır.



- Pandispanyanın alt bölümüne kremanın dörtte birini sürünüz (kremanın dörtte biri iç gereçler kullanıldıktan sonra sürülecek). Pastanın orta katını sürülen kremanın üzerine düzgünce yerleştirdikten sonra , kremanın kalan diğer dörtte ikilik kısmını da bu kata sürünüz.
- Pandispanyanın en üst parçasını, kesik yüzü alta gelecek biçimde yerleştirin.Üstteki pandispanyayı hafifçe bastırarak kremanın üzerine sabitleyiniz.
- Pastanın kenarlarından taşan kremayı sıvama bıçağı ile yayarak düzeltiniz.

1.8.7. İç Gereçleri Hazırlama ve Kullanma

Daha önce kremanın hazırlanması ve kullanılmasında anlatıldığı gibi, pandispanyanın alt kısmına krema sürüldükten sonra pastanın özelliğine göre hazırlanan iç gereçler (taze meyveler, meyve ezemeleri, fındık, fıstık vb.) sürülen kremanın üzerine yayıldıktan sonra bunların üzerine tekrar krema sürülür ve düzgün bir şekilde bu katın üzerine yerleştirilir.

Aynı işlem orta kata da uygulanır ve pandispanyanın en üst parçası düzgünce yerleştirilir.

1.8.8. Örtülüğü Hazırlama ve Kullanma

- Pastanın özelliğine göre kullanılacak örtülük hazırlanır. Eğer çikolatalı pasta yapılıyorsa kuvertür ya da glase benmari usulüyle eritilir.
- Fondan ile kaplanacaksa ,ısıtılmış glikoza jelatin ilave edilerek pudra şekeri ile yoğurulur. Önceden fondan (plastik hamuru) hamuru hazırlanır.
- Krem şanti de örtülük olarak kullanılabilir.
- Eritilmiş kuvertür ya da glaseyi tamamen kuru mermerin üzerine dökerek tavlama gereklidir.
- Mermerin üzerine dökülen çikolata bir spatula yardımıyla en az üç dakika, çikolata kalınlaşıp neredeyse donacak hale gelene kadar (27 °C) karıştırılır.
- Mermerin üzerindeki çikolata tekrar bir kaba alınarak 32 °C'deki suda tekrar benmari usulüyle eritilir.
- Tavlama eritilmiş çikolata hem daha parlak görünür hem de daha kolay şekil alır.
- Eritilmiş kuvertür ya da glaseyi pasta üzerinde kullanırken, mutlaka pandispanyanın üzeri ince bir tabaka halinde krem şanti ile sıvanmalıdır. Bu işlem eritilmiş çikolatanın pasta yüzeyinde daha düzgün görünmesini sağlayacağı gibi, pandispanyanın çikolatayı yemesine de engel olur.
- Örtülük pastanın üzerine dökülmeden, pasta ızgara üzerine alınmalı ve pastanın üzerine bekletilmeden dökülmelidir. Örtülük donmadan sıvama bıçağı ile pastanın üzerine yayılarak düzeltilmelidir.

UYARI:

Örtülülüğün fazla ısınmamasına dikkat edilmelidir yoksa parlaklığını yitirir.Eğer çok koyu olursa içine çok az su konulabilir ancak örtülük kaşığa yapışacak kadar koyu olmalıdır.

Fondan hamuru sertleşmişse çok az su ilave edilerek benmari usulüyle tekrar eritilebilir.



Şekil :Glase ile kaplanmış gato pasta

1.8.9. Dış Gereçleri Hazırlama ve Kullanma

Pastanın süslenmesi, pastanın son halini yani pasta severlerin göreceği ilk halini belirlediği için pastanın lezzeti kadar iyi olmalıdır. Pasta süslerken de pastada olduğu gibi kaliteli ve lezzetli gereçler kullanılmalıdır. Amaç, görüntüyle insanları etkilemek olduğu kadar aynı zamanda pastanın lezzetini de hissettirmektir.

Pasta süslemek,ustalığın yanı sıra gereçlerin doğru, kaliteli ve sağlıklı kullanımıyla da ilgilidir.

Hazırlanan pastaya uygun olarak dış gereçler seçilmelidir.

Pasta süslemede her meyvenin kendi özelliği ön plana çıkarılmalıdır.Bunun için her meyvenin taşıdığı farklı estetik değeri göz önünde bulundurmak gerekir. Örneğin küçük çilek sapsarı ve yaprakları bütün halde aynı şekilde vişneler de sapsarıyla kullanılabilir. Bu tip meyveler, yelpazeler ve çiçekler şeklinde kesilerek ya da şekere batırılarak yepyeni bir görseleğe kavuşturulabilir. Portakal vb. meyveler dilimler ve uzun ince parçalar halinde kesilip kıvrılarak süslemelerde kullanılabilir.

Pasta süslemelerinde meyve seçerken, zemin renge kontrast (zıt) renklerde seçilmeleri uygundur.

1.8.10. Saklama ve Servise Hazırlama

➤ Saklama

Hazırlamada , ara krema ve örtülüklerde kullanılan süt nedeniyle gato pastaların kısa sürede tüketilmesi gerekmektedir. Buzdolabında iki gün süreyle tazeliğini koruyabilir.

Mandra şantisi ile yapılan ürünlerin 1.5 gün içerisinde tüketilmesi gerekmektedir.

➤ Servise hazırlama

Pasta servisinde iyi bir sunum, pastanın kalitesi ve lezzeti kadar önemlidir.

Pasta servislerinde kullanılan araç gereçler farklıdır.Yaş pastra servisinde spatula gereklidir. Orijinal pasta çatalının bir dişi kalındır.Bu çatal verildiği zaman pastanın sağ tarafına konulabilir.Özellikle yaş pastalar için hem bıçak hem çatal görevi görür. Eğer çatal verilmezse mutlaka çatal ve bıçak ayrı ayrı konulmalıdır.



Şekil :Servis için hazırlanmış gato pasta

UYGULAMA FAALİYETİ

Çikolatalı pasta hazırlayınız.

➤ Gereçler:

• Pandispanya için

- 4 yumurta
- 200 g un
- 150 g toz şeker

- 35 g nişasta
- 35 g ovaleks

- 7 g kabartma tozu
- 80 g su
- 5 g vanilya

- Altlık parşömen kağıdı (yağlı kağıt) (tepsinin içinde kullanmak için)

• Krema ve iç gereçler

- 1/2 litre süt
- 150 g toz şeker
- 100g un

- 100g margarin
- 5 g vanilya (kırmızı)
- 2 adet yumurta



- 50 g tüm yeşil fıstık
- 25 g damla drop

Örtülük ve süslemek için

- 25 g kiraz şekerleme
- 100 g biskin yağ
- 150 g glase(Pralin+kuvert ür)
- 500 g süt
- 250 g krem şanti

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ İş giysilerinizi giyiniz.➤ Planlı çalışınız.➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.
➤ Araçları hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları tezgaha sıralayınız.➤ Fırın tepsisinin (tava) içine yağlanmış parşömeni yayarak üzerine pasta çemberini yerleştiriniz.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gereçleri hazırlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gereçleri tezgaha sırayla yerleştiriniz. ➤ Un,vanilya, kabartma tozunu eleyerek hazırlayınız. ➤ Yumurtaları kaseye teker teker kırarak tazeliklerini kontrol ediniz. ➤ Krem patisseriesi pişirmek için sütü kaynatınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pandispanya hamurunu hazırlayınız. ➤ Yumurtaları yumurta tenceresine kırınız. ➤ Şekeri ekleyiniz. ➤ Ilık bir yerde yumurtalar koyulaşıp 2-3 katı kabarıncaya kadar çırpınız. ➤ Un, vanilya, kabartma tozu karışımını ve ovaleksi ekleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tüm malzemeleri karıştırırken çırpmadan devamlı olarak dip tarafı üste çıkartılmasına dikkat ediniz. ➤ Hamuru, kalıbın $\frac{3}{4}$' üne doldurunuz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pandispanya hamurunu pişiriniz. ➤ Önceden 180°C 'de ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişiriniz. ➤ Fırından alınmadan önce sivri bir bıçak ya da kürdan batırarak tamamen pişip pişmediği kontrol ediniz. ➤ Fırından alınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hazırlanan hamuru fazlaca bekletmeden fırına veriniz. ➤ Hamur hazırlanmadan önce fırının ısıtılmış olmasına dikkat ediniz. ➤ Hamurun pişip pişmediğini kontrol etmek için kürdan batırabilirsiniz. ➤ Fırının kapağını 20-25 dakika açmayınız. ➤ Pandispanya soğuyunca eşit kalınlıkta üç parçaya ayırınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Krem patisseriesi (ara krema) pişiriniz. ➤ Yumurta, toz şeker ve unu krema tenceresinin içerisinde çırpma teli ile iyice karıştırınız. ➤ Kaynar sütü yavaş yavaş ilave ediniz. ➤ Koyulaşınca a kadar orta hararetli ateşte pişiriniz. ➤ Ocaktan indirirken margarini ilave ediniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sütü önceden kaynatınız. ➤ Vanilyayı, kremayı ocaktan indirirken ilave ediniz. ➤ Krem patisseriesiye alba sade margarin ilave ediniz.(Alba sade saf margarindir, katkı maddesi içermez.) ➤ Pişen kremayı mikserle 5 dakika çırpınız. ➤ Soğuması için kuru mermer tezgaha dökerek ve arada bir karıştırarak soğutunuz.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Örtülük hazırlayınız. ➤ Kuvertürü bıçakla küçük parçalar halinde doğrayınız.  <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pralinle birlikte benmari usulü ile eritiniz. ➤ Biskin yağı ilave ediniz .(Su oranı çok düşük yağ) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Örtülüğü kullanmaya yakın hazırlayınız. ➤ Örtülüğü erittikten sonra süzgeçten ya da bir tülbentten geçiriniz.Örtülüğünüz daha pürüzsüz olacaktır.  <ul style="list-style-type: none"> ➤ Süzgeç ya da tülbentten geçirdiğiniz örtülüğü tekrar eritiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pastayı hazırlayınız ve süsleyiniz. ➤ Pandispanyanın alt bölümüne kremanın dörtte birini sürünüz, damla drop ve tüm fıstıkları her yerinde eşit olacak şekilde serpiniz ve bunların üzerine tekrar krema sürünüz. ➤ Orta katı bunların üzerine düzgünce yerleştiriniz ve aynı işlemi burada da yapınız. ➤ Pandispanyanın en üst parçasını, kesik yüzü alta gelecek biçimde yerleştiriniz. ➤ Krem şantiyi pasta yüzeyine düzgünce sürünüz. ➤ Hazırladığımız örtülüğü pastanın orta kısmından başlayarak dökünüz. ➤ Kiraz şekerlemesi ile süsleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Varsa pandispanyanın kenarlarındaki sert kısımları düzgünce keserek alınız. ➤ Üstteki pandispanyayı hafifçe bastırarak kremanın üzerine sabitleyiniz. ➤ Pastanın kenarlarından,ortasından taşan kremayı sıvama bıçağı ile yayararak düzeltiniz. ➤ Örtülüğü pasta üzerine dökerken mutlaka pastayı ızgara üzerine alınız. ➤ Örtülüğü sıvama bıçağı yardımı ile pasta yüzeyine düzgünce yayınız. ➤ Pastayı süslerken krem şanti de kullanabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servise hazırlayınız. ➤ Uygun şekilde dilimleyiniz. ➤ Birer porsiyonluk olacak şekilde tabağa yerleştiriniz. 	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Aşağıdakilerden hangisi ıslatma şurubu olarak kullanılmaz?
 - A) Meyve suları
 - B) Likörlü su
 - C) Şekerli su
 - D) Gazoz
2. Aşağıdakilerden hangisi ara krema olarak kullanılır?
 - A) Krem patiseri (pişirme krema)
 - B) Fondan(plastik hamur)
 - C) Marzipan(badem ezmesi)
 - D) Soğuk jöle
3. Mandra şantisi ile yapılan ürünler ne kadar sürede tüketilmelidir?
 - A) 3 gün
 - B) 1 gün
 - C) 1.5 gün
 - D) 4 gün
4. Aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?
 - A) Çikolatanın tadını,oksitlenmeye neden olduğu için su ve ışık (güneş ışığı) bozar.
 - B) Çikolatanın eritilmesi tadını bozar.
 - C) Çikolataya eklenen meyveler çikolatanın tadını bozar.
 - D) 2 veya 3 defa eritilmesi çikolatanın tadını bozar.
5. Aşağıdakilerden hangisi krem patiserinin (pişirme krema) temel gereçlerinden değildir?
 - A) Süt
 - B) Un
 - C) Ovaleks
 - D) Toz şeker

DEĞERLENDİRME

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete geçiniz.
Başarısız olduğunuz soruların konularını tekrar ediniz

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Adı Soyadı	Tarih
Sınıf: Modülün Faaliyet No:	
<ul style="list-style-type: none">➤ Hijyen ve sanitoryona kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?➤ Uygun araçları seçtiniz mi?➤ Esas gereçleri seçtiniz mi?➤ Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi?➤ Tüm araçların ön hazırlıklarını yaptınız mı?➤ Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?➤ Gato için pandispanya hamurunu tekniğine uygun hazırladınız mı?➤ Pandispanya hamurunu tekniğine uygun pişirdiniz mi?➤ Kremayı tekniğine uygun hazırladınız mı?➤ Örtülüğü tekniğine uygun hazırladınız mı?➤ Pastayı süsleyerek servise hazırladınız mı?	<u>Evet</u> <u>Hayır</u>

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.
Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

İstenilen tat,kıvam,renk ve görünümde baton pasta hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Baton ve rulo pasta arasındaki fark nedir? Araştırınız.

2. BATON PASTALAR

2.1. Baton Çeşitleri

2.1.1.Sade (Beyaz) Baton

Yumurta,şeker, un, nişasta, kabartma tozu, vanilya ve ovaleks karışımından hazırlanır. İçerisine çikolata veya kakao konulmadan hazırlanır.

Gato, baton ve rulo pasta hazırlarken aynı pandispanya hamuru kullanılır. Aralarındaki fark şekilleridir.



Şekil :Baton için hazırlanmış pandispanya

Baton pastaların pandispanyası dikdörtgen tepside pişirildikten sonra yine dikdörtgenler halinde kesilerek hazırlanır.



Şekil :Baton pastalar

2.1.2. Kakaolu Baton

Kakaolu gato pandispanyası gibi hazırlanır. Hazırlanan hamur çemberde değil dikdörtgen tepside pişirilir.

2.2. Baton Hazırlama İşlem Basamakları

2.2.1. Hamuru Hazırlama, Pişirme ve Soğutma

Gato pastanın pandispanyasında olduğu gibi hazırlanır. Hazırlanan hamur yağlanmış ve parşömen yerleştirilmiş dikdörtgen tepsiye dökülür ve gato pandispanyasının pişirildiği şekilde pişirilir ve soğutulur.

2.2.2. Katlara Ayırma

- Soğuyan pandispanya eşit genişlikte dikdörtgen parçalara kesilir.
- Eşit olmasını sağlamak için ilk kesilen parça, kesilecek pandispanyanın üzerine konular kesilerek eşitlik sağlanabilir.

2.2.3. Krema Hazırlama ve Kullanma

- Gato pasta yaparken hazırlanan kremanın aynısı hazırlanır.
- Gato pastada uygulanan tekniğin aynısı baton pasta yaparken de geçerlidir.
- Kremanın dörtte ikisi alt kata sürülür, geri kalan dörtte ikisi orta kat yerleştirildikten sonra üst kata sürülür.
- Aynı şekilde kenarlardan taşan krema , sıvama bıçağı ile düzeltilir.

2.2.4. İç gereçleri kullanma

- Yapılacak pastanın içeriğine göre iç gereçler hazırlanır.
- Alt kata krema sürüldükten sonra iç gereç kremanın üzerine eşit şekilde yayılır ve üzerine tekrar krema sürülerek orta kat bu kremanın üzerine düzgünce yerleştirilir.
- Aynı işlem orta katta da uygulanır ve en üst kat pandispanya yine kremanın üzerine düzgün bir şekilde yerleştirilir.
- Hafif bastırılarak üst kat pandispanya kremaya sabitlenir.

2.2.5. Örtülüğü Hazırlama ve Kullanma

Örtülüğü aynen gato pastalarda hazırlanan örtülükler gibi hazırlayıp baton pasta da kullanabilirsiniz.

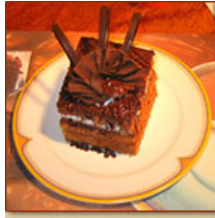
Gato pastada olduğu gibi baton pastaları da glase veya fondan ile kaplayabilir,krem şanti ile sıvayabilirsiniz.

2.2.6. Dış Gereçleri Hazırlama ve Kullanma

Hazırlanan pastaya uygun olarak dış gereçler seçilmelidir. Pasta süslemede her meyvenin kendi özelliği ön plana çıkarılmalıdır. Süslemede fındık ,fıstık vb. gereçler de kullanılır. Süslemede kullanılan bu gereçler daha çok rende , kırık ve toz şekilleriyle kullanılırlar. Özellikle pastanın yan yüzlerinde kullanılırlar.

2.2.7. Saklama ve Servise Hazırlama

Tüm yaş pastalarda olduğu gibi baton pastalar da kısa sürede tüketilmelidir. Buzdolabında 2 gün süreyle tazeliğini koruyabilir.



Şekil :Servis için hazırlanmış baton pastalar

UYGULAMA FAALİYETİ

Meyveli baton pasta hazırlayınız.

- **Gereçler:**
- **Pandispanya için**
 - 6 yumurta
 - 180 g un
 - 150 g toz şeker
 - 35 g nişasta

 - 15 g ovaleks
 - 4 g kabartma tozu
 -
 - 5 g vanilya
 - **Krema ve iç gereçler**
 - 1/2 litre süt
 - 150 g toz şeker
 - 100g un
 - 100g margarin

 - 5 g vanilya
 - 2 adet yumurta

 - 50 g tüm yeşil fıstık
 - 50 g damla drop
 - **Örtülük ve süslemek için**
 - ½ litre süt
 - 3 adet muz
 - 100 g file fıstık
 - 50 g soğuk(ıslak) jöle
 - 250 g krem şanti
 - 200g çilek

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ İş giysilerinizi giyiniz.➤ Planlı çalışınız.➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları tezgaha sıralayınız.➤ Tepsiyi yağlanmış parşömenle düzgün bir şekilde kaplayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri tezgaha sırayla yerleştiriniz.➤ Un,vanilya ve kabartma tozunu eleyerek hazırlayınız.➤ Yumurtaları kaseye teker teker kırarak tazeliklerini kontrol ediniz.➤ Krem patiseri için sütü kaynatınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Pandispanya hamurunu hazırlayınız.➤ Yumurtaları yumurta tenceresine kırınız.➤ Şekeri ekleyiniz.➤ Ilık bir yerde yumurtalar koyulaşıp 2-3 katı kabarınca kadar çırpınız.➤ Un,vanilya, kabartma tozu karışımını ve ovaleksi ekleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tüm malzemeleri karıştırırken çırpmadan devamlı olarak dip tarafı üste çıkarmaya dikkat ediniz.➤ Hamuru hazırladığınız tepsiye düzgün bir şekilde yayınız.➤ Hamurun düzgün olması için üzerini paletle düzeltebilirsiniz.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pandispanya hamurunu pişiriniz. ➤ Önceden 180°C’ de ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişiriniz. ➤ Fırından alınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hazırlanan hamuru fazlaca bekletmeden fırına veriniz. ➤ Hamur hazırlanmadan önce fırının ısıtılmış olmasına dikkat ediniz. ➤ Fırının kapağı 20-25 dakika açmayınız. ➤ Pandispanya soğuyunca ,eşit boylarda üç parçaya kesiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Krem patiseri (ara krema) pişiriniz. ➤ Yumurta, toz şeker ve unu krema tenceresinin içerisinde çırpma teli ile iyice karıştırınız. ➤ Kaynar sütü yavaş yavaş ilave ediniz. ➤ Koyulaşmaya kadar orta hararetle ateşte pişiriniz. ➤ Ocaktan indirirken margarini ilave ediniz. 	<p>Sütü önceden kaynatınız.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vanilyayı, kremayı ocaktan indirirken ilave ediniz. ➤ ➤ Krem patiseriye alba sade margarin ilave ediniz. Alba sade saf margarindir, katkı maddesi içermez. ➤ Pişen kremayı mikserle 5 dakika çırpınız. ➤ Soğuması için kuru mermer tezgaha dökerek ve arada bir karıştırarak soğutunuz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Krem şantiyi hazırlayınız. ➤ Krem şantiyi krema tenceresine boşaltınız. ➤ Sütü ilave ediniz. ➤ 4-5 dakika çırpınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Krem şantiyi kullanmaya yakın hazırlayınız. ➤ Krem şanti çırparken soğuk süt kullanınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pastayı hazırlayınız ve süsleyiniz. ➤ Pandispanyanın alt bölümüne kremanın dörtte birini sürünüz, damla drop ve tüm fıstıkları her yerinde eşit olacak şekilde serpiniz ve bunların üzerine tekrar krema sürünüz. ➤ Orta katı bunların üzerine düzgünce yerleştiriniz ve aynı işlemi burada da yapınız. ➤ Pandispanyanın en üst parçasını düzgünce yerleştiriniz. ➤ Krem şantiyi pasta yüzeyine düzgünce sürünüz. ➤ Şekillendirdiğiniz meyveleri pasta üzerine istediğiniz şekilde yerleştiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Üstteki pandispanyayı hafifçe bastırarak kremanın üzerine sabitleyiniz. ➤ Pastanın kenarlarını, ortasından taşan kremayı sıvama bıçağı ile yayarak düzeltiniz. ➤ Krem şantiyi sıvama bıçağı yardımı ile pasta yüzeyine düzgünce sürünüz. ➤ Meyveleri isterseniz katlar arasında da kullanabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servise hazırlayınız ➤ Uygun şekilde dilimleyiniz. ➤ Bir porsiyon olacak şekilde tabağa yerleştiriniz. 	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Aşağıdakilerden hangisi baton pasta için doğru bir ifadedir?
 - A) Rulo şeklinde katlanır.
 - B) Pandispanya dikdörtgen şeklinde kesilir.
 - C) Yuvarlak biçimdedir.
 - D) Kalıpla şekillendirilmiştir.
2. Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
 - A) Krem şanti soğuk sütle çırpılmalıdır.
 - B) Krem şanti uzun süre dayanabilir
 - C) Krem şanti sadece örtülük olarak kullanılır.
 - D) Krem şanti sadece baton pasta hazırlamada kullanılır.
3. Aşağıdaki gereçlerden hangisi pandispanya hamuru hazırlarken kullanılmaz?
 - A) Şeker
 - B) Un
 - C) Yumurta
 - D) Süt
4. Aşağıdakilerden hangisi pişen pandispanyada aranan özelliklerinden değildir?
 - A) Koyu altın sarısı renkte olması
 - B) Süngerimsi bir dokuya sahip olması
 - C) Her yerinin eşit kabarmış olması
 - D) Üzerinin çatlak olması
5. Aşağıdakilerden hangisiyle baton pastalar süslenmez?
 - A) Meyveler
 - B) Likör
 - C) Hindistan cevizi
 - D) Fındık, fıstık

DEĞERLENDİRME

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete geçiniz.
Başarısız olduğunuz soruların konularını tekrar ediniz

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Adı Soyadı	Tarih
Sınıf: Modülün Faaliyet Nu:	
<ul style="list-style-type: none">➤ Hijyen ve sanitasyona kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?➤ Uygun araçları seçtiniz mi?➤ Esas gereçleri seçtiniz mi?➤ Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi?➤ Tüm araçların ön hazırlıklarını yaptınız mı?➤ Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?➤ Baton pasta için pandispanyayı tekniğine uygun hazırladınız mı?➤ Pandispanyayı tekniğine uygun pişirdiniz mi?➤ Pastayı süsleyerek servise hazırladınız mı?	<u>Evet</u> <u>Hayır</u>

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığımız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

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

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

İstenilen tat,kıvam,renk ve görünümde rulo pasta hazırlayabileceksiniz.

3.RULO PASTALAR

3.1. Rulo Çeşitleri

3.1.1. Sade (Beyaz) Rulo

Yumurta, şeker, un, nişasta,kabartma tozu, vanilya ve ovaleks karışımından hazırlanır.İçerisine çikolata veya kakao konulmadan hazırlanır. Gato, baton ve rulo pasta hazırlarken aynı pandispanya hamuru kullanılır. Aralarındaki fark şekilleridir.

3.1.2. Kakaolu Rulo

Kakaolu gato ve baton pandispanyası gibi hazırlanır. Hazırlanan hamur çemberde değil batonda olduğu gibi dikdörtgen tepside pişirilir.Rulo halinde katlanarak kullanılır.



Şekil :Sade (beyaz) ve kakaolu rulo pandispanyası

3.2.Rulo Hazırlama İşlem Basamakları

3.2.1. Hamuru Hazırlama,Pişirme ve Soğutma

Gato ve baton pastanın pandispanyasında olduğu gibi hazırlanır. Hazırlanan hamur, yağlanmış ve parşömen yerleştirilmiş dikdörtgen tepsiye dökülür ve 5-7 dakika pişirilir. Pandispanya kabardığında ve dokunulduğunda ele sertçe geliyorsa,pişmiş demektir.

UYARI:

Pandispanyayı fazla pişirirseniz rulo yapmanız zorlaşacaktır.

3.2.2.Pandispanyayı Rulo Yapmada Dikkat Edilecek Noktalar

Fırından çıkarılan pandispanyanın üzerine nemli bir bez örülür.Üzerine tekrar bir tepsi kapatılarak ters yüz edilir.

Pandispanyanın alt kısmındaki parşömen çıkartılır
Pandispanya nemli bezle birlikte rulo halinde sarılır.
Soğumaya bırakılır.



Şekil :Rulo yapılarak sarılmış pandispanya

Pandispanyayı fırından çıkarır çıkarmaz parşömenle birlikte rulo halinde sararak ve üzerine nemli bir bez örtterek de rulo yapılabilir.

3.2.3.Krema Hazırlama ve Kullanma

- Gato ve baton pasta yaparken hazırlanan kremanın aynısı hazırlanır.
- Gato ve baton pastada uygulanan krema hazırlama tekniğinin aynısı rulo pasta yaparken de geçerlidir.
- Rulo olarak sarılmış pandispanya açılır, üzerine ıslatma şurubu fırçayla sürülür.
- Krema, dikdörtgen şeklinde olan ve önceden rulo yapılarak şekil verilmiş ve açılmış pandispanyanın iç kısmına düzgünce sürülür ve tekrar rulo şeklinde katlanır.

3.2.4.İç Gereçleri Hazırlama ve Kullanma

- Yapılacak ruloya göre iç gereçler hazırlanır.
- Rulonun iç kısmına krema sürüldükten sonra iç gereç kremanın üzerine eşit şekilde yayılır ve üzerine tekrar krema sürülerek rulo şeklinde sarılır.
- Rulo pasta yaparken iç gereç olarak taze meyveler, fındık, tüm yeşil fıstık, damla drop vb. kullanılır.
- İç gereçler taze meyveler dışında ,piyasadan hazır olarak alınabildikleri için herhangi bir ön hazırlığa gerek kalmamaktadır.Fındık ve yeşil fıstığı file (rende), toz, kırık olarak piyasada bulmak mümkündür.
- Taze meyveler ayıklanıp soyulduktan sonra istenilen biçimde kesilerek rulonun hem içinde hem de süslemede kullanılır.

3.2.5.Örtülüğü Hazırlama ve Kullanma

Örtülüğü aynen gato ve baton pastalarda hazırlanan örtülükler gibi hazırlayıp rulo pasta da kullanabilirsiniz.

Gato ve baton pastada olduğu gibi rulo pastaları da glase veya fondan ile kaplayabilir,krem şanti ile sıvayabilirsiniz. Ama rulo pastada örtülük olarak genellikle sade ya da kakaolu krem şanti kullanılmaktadır.

3.2.6.Dış Gereçleri Hazırlama ve Kullanma

Hazırlanan pastaya uygun olarak dış gereçler seçilmelidir.Pasta süslemede her meyvenin kendi özelliği ön plana çıkarılmalıdır.Süslemede fındık ,fıstık vb. gereçler de kullanılır. Süslemede kullanılan bu gereçler daha çok rende ,kırık ve toz şekilleriyle kullanılırlarMeyve şekerlemeleri de süslemede tercih edilen gereçlerdendir. Çikolatadan yapılmış çeşitli figürler de süslemede kullanılabilir.

Çikolatadan yapraklar ve değişik geometrik şekiller yapılabilir.Çikolatadan yaprak yapmak için,yaprakların üzerine eritilmiş çikolata sürüp donmaya bırakırsanız, yaprakları sıyırınca çikolatadan kopyalar elde edersiniz. Kalın damarlı ve dayanıklı yapraklar,örneğin gül yaprağı bu iş için uygundur. Hazırladığımız bu çikolata yaprakların arasına yağlı kâğıt (parşömen) koyarak buzdolabında 1 hafta saklayabilirsiniz.



Konu rulo parsa konulan
pasta değiştirilmeli
çikolara ile süslenmiş
rulo pasta konulmalı

Şekil :Çikolata yapraklarla süslenmiş pasta

Yağlı kâğıttan 30 cm uzunluğunda ve 5 cm genişliğinde bir şerit kesiniz .Eritilmiş çikolatayı 1,5 mm kalınlığında kâğıdın üzerine sũrũnũz. Donana kadar bekleyiniz ve donduktan sonra 4 cm olan biskũvi kalıbı (kopat) ile çikolatadan yuvarlaklar kesiniz.İsterseniz dondurarak hazırladığımız bu çikolatayı bıçakla kũçük ũçgenler ya da daha değişik şekillerde kesebilirsiniz.

Hazırladığımız bu çikolataların da arasına yağlı kağıt (parşomen) koyarak buzdolabında 1 hafta saklayabilirsiniz.

Hazırlamış olduğunuz bu şikolataları pasta sũslemede kullanabilirsiniz.

Rulo pasta yaparken değişik şekillendirme yũntemleri de kullanılabilir.Bunlardan en çok kullanılanı kũtũk pastadır.Rulo pasta hazırlandıktan sonra dũz bir biçimde değil kũtũk şekli verilerek hazırlanır ve sũsleme de buna gũre yapılır.



şekil :Değişik şekillerde hazırlanmış kũtũk (ağaç) şeklinde rulolar

3.2.7.Saklama ve Servise Hazırlama

Tũm yaş pastalarda olduğu gibi rulo pastalarda kısa sũrede tũketicilmelidir. Buzdolabında 2 gũn sũreyle tazeliğini koruyabilir

UYGULAMA FAALİYETİ

Gereçler:

Pandispanya için

- 6 adet yumurta
- 150 g toz şeker
- 180 g un
- 4 g kabartma tozu
- 5 g vanilya
- 15 g ovaleks

Krema ve iç gereçler

- ½ litre süt
- 150 g toz şeker
- 100 g un
- 100 g margarin
- 5 g vanilya
- 2 adet yumurta
- 3 adet muz

Örtülük ve süslemek için

- 500 g krem şanti
- 1 litre süt
- 2 adet muz
- 100 g file fındık
- 50 g soğuk (ıslakjöle)

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ İş giysilerinizi giyiniz.➤ Planlı çalışınız.➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları tezgaha sıralayınız.➤ Tepsiyi yağlanmış parşömenle düzgün bir şekilde kaplayınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri tezgaha sırayla yerleştiriniz.➤ Un,vanilya ve kabartma tozunu eleyerek hazırlayınız.➤ Yumurtaları kaseye teker teker kırarak tazeliklerini kontrol ediniz.➤ Krem patisseriesi için sütü kaynatınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Pandispanya hamurunu hazırlayınız.➤ Yumurtaları yumurta tenceresine kırınız.➤ Şekeri ekleyiniz.➤ Ilık bir yerde yumurtalar koyulaşıp 2-3 katı kabarınca kadar çırpınız.➤ Un,vanilya,kabartma tozu karışımını ve ovaleksi ekleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tüm malzemeleri karıştırırken çırpmadan devamlı olarak dip tarafı üste çıkarmaya dikkat ediniz.➤ Hamuru hazırladığınız tepsiye düzgün bir şekilde yayın.➤ Hamurun düzgün olması için üzerini paletle düzeltebilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Pandispanya hamurunu pişiriniz.➤ Önceden 180°C de ısıtılmış fırında 5-7 dakika pişiriniz.➤ Fırından alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Hazırlanan hamuru fazlaca bekletmeden fırına veriniz.➤ Hamur hazırlanmadan önce fırının ısıtılmış olmasına dikkat ediniz.➤ Fırının kapağını 20-25 dakika açmayınız.➤ Pandispanya soğuyunca ,eşit boylarda üç parçaya kesiniz.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pişen pandispanyayı rulo şeklinde katlayınız. ➤ Fırından çıkarılan pandispanyanın üzerini nemli bir bez ile örtünüz. ➤ Üzerine tekrar bir tepsi kapatarak ters yüz ediniz. ➤ Pandispanyanın alt kısmındaki parşömeni çıkartınız. ➤ Pandispanyayı nemli bezle birlikte rulo halinde sarınız. ➤ Soğumaya bırakınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Daha kısa bir yöntemle, fırından çıkardığınız pandispanyayı tepsiye yerleştirdiğiniz parşömenle birlikte sarıp üzerine nemli bez örterek soğumaya bırakabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Krem patiseri (ara krema) pişiriniz. ➤ Yumurta, toz şeker ve unu krema tenceresinin içerisinde çırpma teli ile iyice karıştırınız. ➤ Kaynar sütü yavaş yavaş ilave ediniz. ➤ Koyulaşınca kadar orta hararetle ateşte pişiriniz. ➤ Ocaktan indirirken margarin ilave ediniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sütü önceden kaynatınız. ➤ Vanilyayı kremayı ocaktan indirirken ilave ediniz. ➤ Krem patiseriye alba sade margarin ilave ediniz. Alba sade saf margarin dir, katkı maddesi içermez. ➤ Pişen kremayı mikserle 5 dakika çırpınız. ➤ Soğuması için kuru mermer tezgaha dökerek ve arada bir karıştırarak soğutunuz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Krem şantiyi hazırlayınız. ➤ Krem şantiyi krema tenceresine boşaltınız. ➤ Sütü ilave ediniz. ➤ 4-5 dakika çırpınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Krem şantiyi kullanmaya yakın hazırlayınız. ➤ Krem şanti çırparken soğuk süt kullanınız.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pastayı hazırlayınız ve süsleyiniz ➤ Pandispanyanın iç kısmına kremayı sürünüz, soyulmuş ve bütün halde muzları kremanın üzerine yerleştiriniz. ➤ Krem şantiyi pasta yüzeyine düzgünce sürünüz. ➤ Şekillendirdiğiniz muzları pasta üzerine istediğiniz şekilde yerleştiriniz. ➤ Rende fındıkları serperek süslemeyi tamamlayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Krem şantiyi sıvama bıçağı yardımı ile pasta yüzeyine düzgünce sürünüz. ➤ Muzların kararmaması için üzerlerine fırça ile ıslak jöle sürünüz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servise hazırlayınız ➤ Uygun şekilde dilimleyiniz. ➤ Bir porsiyon olacak şekilde tabağa yerleştiriniz. 	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Rulo pandispanyası kaç dakikada pişirilir?
 - A) 40-45 dakikada
 - B) 5-7 dakikada ısısı
 - C) 10-15 dakikada
 - D) 20-25 dakikada
2. Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
 - A) Rulo pandispanyası fazla pişerse daha lezzetli olur.
 - B) Pandispanya kabardığında ve dokunulduğunda ele sertçe geliyorsa pişmemiş demektir
 - C) Pandispanya fazla pişerse rulo yapmak zorlaşır.
 - D) Rulo pandispanyası kakaolu hazırlanmaz.
- 3) Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
 - A) Çikolatadan hazırlanan süsler buzdolabında 1 hafta saklanabilir.
 - B) Çikolatadan hazırlanan süsler saklanmadan hemen kullanılmalıdır.
 - C) Çikolatadan hazırlanan süsler 1 ay saklanabilir.
 - D) Çikolatadan hazırlanan süsler pasta süslemede tercih edilmez.
- 4) Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
 - A) Rulo pastalar hazırlandıktan sonra uzun süre tazeliğini korur.
 - B) Rulo pastalar buzdolabında 1 hafta tazeliğini korur.
 - C) Rulo pastalar dayanıksızdır hemen tüketilmelidir.
 - D) Rulo pastalar buzdolabında 2 gün tazeliğini koruyabilir.

DEĞERLENDİRME

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete geçiniz.
Başarısız olduğunuz soruların konularını tekrar ediniz

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Adı Soyadı	Tarih
Sınıf: Modülün Faaliyet No:	
<ul style="list-style-type: none">➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?➤ Uygun araçları seçtiniz mi?➤ Esas gereçleri seçtiniz mi?➤ Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi?➤ Tüm araçların ön hazırlıklarını yaptınız mı?➤ Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?➤ Rulo pasta için pandispanyayı tekniğine uygun hazırladınız mı?➤ Pandispanyayı tekniğine uygun pişirdiniz mi?➤ Pandispanyayı tekniğine uygun şekilde rulo yaptınız mı?➤➤ Pastayı süsleyerek servise hazırladınız mı?	<u>Evet</u> <u>Hayır</u>

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

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

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	C
4	A
5	C

ÖĞRENME FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	A
3	D
4	D
5	B

ÖĞRENME FAALİYETİ 3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1.	B
2	C
3	A
4	D

DEĞERLENDİRME

Faaliyet sonundaki sorulara doğru cevap verdiyseniz bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Eğer yanlış cevaplarınız varsa başa dönerek tekrar ediniz.

KAYNAKLAR

- SÖNMEZ Mustafa, Emekli Pastacı Şefi, Turban Oteli, Marmaris
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**, Ankara , 1990
- WİLLA Anne, **Chocolate Desserts**, Londra , 1992
- SIRT Alican, Yönetici, Denizati Pastaneleri, Ankara
- CILIZOĞLU Leman, **Pasta Bisküvi Temel Metod ve Uygulamaları**, Ankara
- ARLI Mine, ŞANLIER Nevin, KÜÇÜKKÖMÜRLER Saime, ERSOY Yasemin, YAMAN Melek, ÖZGEN Leyla, ŞEREN, Suzan, GÜMÜŞ Hüseyin, **Yiyecek Üretimi 2**, İstanbul 2002
- PALAOĞLU Gönül, **Tatlıdan Tuzludan**, Tisa matbaacılık, Ankara 1980
- Unipro, **Pastacılık Süslemeleri ve Kullanım Alanları**, İstanbul 2005
- Unipro, **Albaaktüel Pastacılık Aylık dergisi**, Mart 2002
- ŞAVKAY Tuğrul; **Tatlı kitap, Türk ve Dünya tatlıları**, İstanbul 2000
- TÜRKAN Cemal, **Aşçılık** ,Değişim yayınları, Ankara
- Necip Usta, **Fransız Mutfak Sanatı, Sofra ve Servis Bilgileri**, Nadir Basımevi, 1979
- www.portakalagaci.com
- www.unipro.com.tr
- www.ubf.com.tr
- www.sanamutfagi.com
- www.lezzetonline.com
- www.teatimeblog.com
- www.hanimis.blogspot.com