

**T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

**ÖZEL GÜN PASTALARI
811ORK075**

Ankara, 2011

-
- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
 - Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
 - **PARA İLE SATILMAZ.**

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR.....	ii
GİRİŞ.....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ- 1.....	3
1. NİŞAN VE DÜĞÜN PASTALARI.....	3
1.1. Nişan ve Düğün Pastaları İçin Pandispanya Hazırlamak.....	3
1.2. İç Kremayı Kullanma.....	6
1.3. İç Gereçleri Hazırlama ve Kullanma.....	6
1.4. Pasta Ayağını Kullanmada Dikkat Edilecek Noktalar.....	7
1.5. Örtülük Kullanma.....	7
1.6. Şeker Boyasının Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar.....	8
1.7. Süslemede Kullanılan Gereçleri Hazırlama ve Kullanma.....	8
1.7.1. Yapma Çiçekler.....	9
1.7.2. İnciler.....	11
1.7.3. Glas Noya.....	11
1.7.4. Hazır Figürler.....	11
UYGULAMA FAALİYETLERİ.....	13
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	15
ÖĞRENME FAALİYETİ- 2.....	17
2. DOĞUM GÜNÜ VE YENİ YIL PASTALARI.....	17
2.1. Doğum Günü ve Yeni Yıl İçin Pandispanya Hazırlamak.....	17
2.1.1. Değişik Şekillerde Kalıplar Kullanarak.....	18
2.1.2. Gato.....	18
2.2. İç Kremayı Kullanmak.....	19
2.3. İç Gereçleri Hazırlama ve Kullanma.....	19
2.4. Örtülük Kullanma.....	19
2.4.1. Beyaz (krem şanti) Krema.....	20
2.4.2. Şeker Boyası ile Renklendirilmiş Krema.....	20
2.4.3. Kakaolu Krema.....	20
2.4.4. Glazürle Kaplama.....	20
2.5. Süslemede Kullanılan Gereçleri Hazırlama ve Kullanma.....	21
2.5.1. Yapma Çiçekler.....	21
2.5.2. Fondan Hamuru.....	21
2.5.3. İnciler.....	22
2.5.4. Hazır Figürler.....	22
2.5.6. Süslemede Yazının Önemi ve Yazımda Dikkat Edilecek Noktalar.....	23
2.5.7. Saklanması.....	24
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	27
CEVAP ANAHTARLARI.....	29
KAYNAKÇA.....	30

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK075
ALAN	Yiyecek içecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Pastacılık
MODÜLÜN ADI	Özel Gün Pastaları
MODÜLÜN TANIMI	Öğrenciye, tekniğine ve ürünün özelliğine uygun olarak özel gün pastaları hazırlayabilme becerisi kazandıracak olan öğrenme materyalidir.
SÜRE	40 – 32
ÖN KOŞUL	Çırpılarak yapılan hamurlar, krema-sos ve şuruplar modüllerini başarmış olmak.
YETERLİK	Özel günler için pastalar hazırlamak.
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine ve ürünün özelliğine uygun olarak özel günler için pastalar hazırlayabileceksiniz. Amaçlar ➤ Ürün özelliğine ve tekniğine uygun olarak nişan ve düğün pastaları hazırlayabileceksiniz. ➤ Ürün özelliğine ve tekniğine uygun olarak doğum günü ve yeni yıl pastaları hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Çalışma tezgâhı, fırın,ocak,çemberler,ölçü kapları,terazi,elek,bıçak, spatüller, pasta ayağı, çeşitli şekillerde kalıplar, sos kepçesi, doğrama tahtası, krema torbası, duylar, parşömen kağıdı.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	➤ Modülün içinde yer alan herhangi bir öğrenme faaliyetinden sonra, verilen ölçme araçları ile kendi kendinizi değerlendireceksiniz. ➤ Modül sonunda öğretmeniniz tarafından teorik ve pratik performansınızı ölçme teknikleri uygulayarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Bu modül ile insanlar için çok özel ve önemli olan günlerde tercih edilen yiyecek olan pastaları öğrenecek ve bu pastaları yapabilecek gerekli teorik ve pratik bilgilere sahip olacaksınız.

Ülkemiz ve dünyada özel günlerde (nişan, düğün, doğum günü ve yeni yıl gibi)en çok tercih edilen yiyecek olan pastalar temiz, kaliteli, taze ve çekici oldukları takdirde rağbet görmektedirler.

Pastacılık sektöründe hizmet veren kişiler, pastaları tanımalı, uygun araç, gereç ve malzeme kullanarak özel gün pastalarını hazırlayabilmelidirler. Alacağınız modülle, bu yeterliği kazanacaksınız.



ÖĞRENME FAALİYETİ- 1

AMAÇ

Ürünün özelliğine ve tekniğine uygun olarak nişan ve düğün pastaları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki pastaneleri gezerek nişan ve düğün pastaları hakkında bilgi toplayınız.
- En çok satılan nişan ve düğün pastalarının yapımlarını inceleyiniz.
- Edindiğiniz bilgileri sınıf ortamına getirerek tartışınız.

1. NİŞAN VE DÜĞÜN PASTALARI



Resim 1.1: Nişan pastası

1.1. Nişan ve Düğün Pastaları İçin Pandispanya Hazırlamak

Pandispanya, pastaların ana hamurudur. Hemen hemen piyasadaki bütün pastalar ve kekler bu hamurla yapılır.

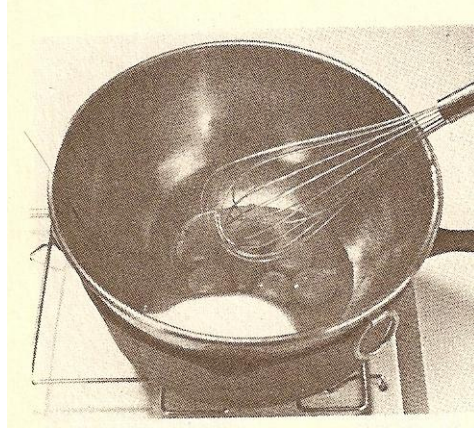
➤ Pandispanya Hamurunun Hazırlanması

• Malzemeler

- 10 adet yumurta
- 250 gr. toz şeker (10 çorba kaşığı)
- 10 çorba kaşığı un (300gr)
- ½ paket Baking powder(kabartma tozu)
- Vanilya

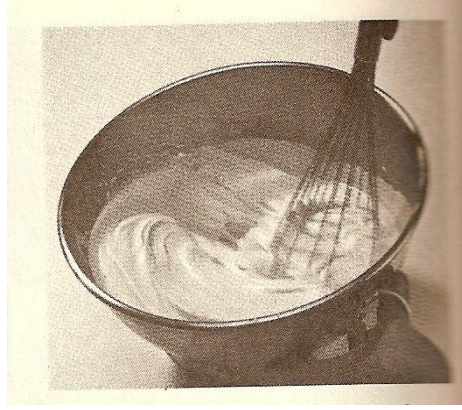
• Hazırlanışı

- 10 yumurtayı, 250 gr. şekerini, yumurta çarpma kabına, yoksa bakır bir tencereye koyup, çok hafif bir ateş üzerinde çırparak koyulaştırınız. Çırdığınız yumurtadan biraz kaldırıp telin ucundan akıtın, akan son damlalar bir süre bozulmadan duruyorsa kıvam tamdır.

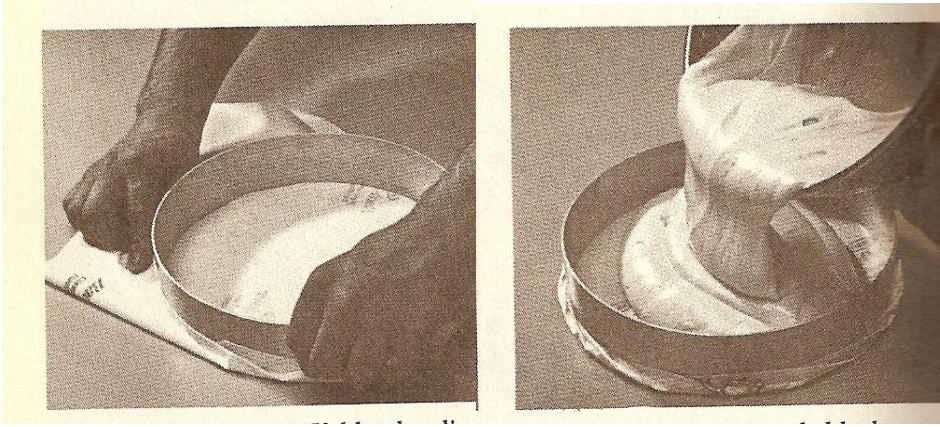


Resim 1.2:Çarpma kabı

- Koyulaşan yumurtaya elenmiş, vanilya ve baking powder karıştırılmış unu ilave ediniz.
- Telle alt üst etmek suretiyle unu yumurtaya yediriniz.
- Mikserle çarpıyorsanız düğmeyi yavaşça getirerek unu yediriniz. Fazla karıştırma hamurun sulanmasına neden olur. Sulanan hamurda fırında kabarmaz. Bu bakımdan karıştırma işlemini fazla yapmayınız.
- Yuvarlak bir pasta kalıbının kenarına yağ sürüp, altına da parşömen kağıdı koyup, hamuru yarıya kadar bu kalıba doldurunuz.(Kare,dikdörtgen,vb olabilir)

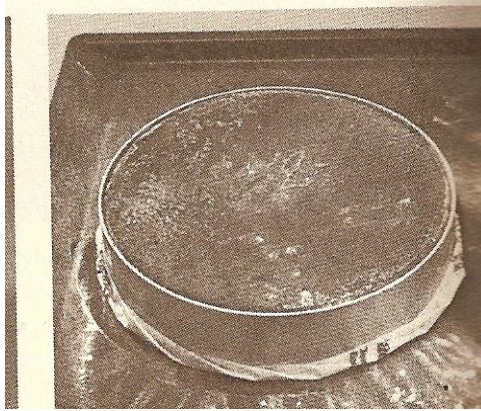


Resim 1.3: Un ve yumurta çarpılması



Resim 1.4: Hamurun kalıba dökülmesi

- Önceden ısıtılmış bir fırında ve hafif hararete 40-45 dakika pişiriniz.



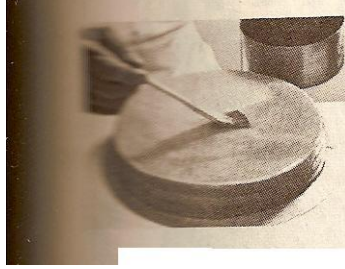
Resim 1.5: Pandispanyanın fırından çıkmış hali



Resim 1.6: Pandispanyanın kesilmiş hali

1.2. İç Kremayı Kullanma

Pasta, ıslatma suyuyla ıslatılmış katlara 1,5 veya 2 çorba kaşığı krema konup bir spatülle veya geniş yüzeyle bir bıçakla muntazam olarak sürülür. Pastanın ikinci katı kremanın üzerine konur ve üzerine krema sürülüp en üst kat konur. Eğer pasta cilası uygulanacak ise, en üst kata krema sürülüp üzerine her hangi bir pasta cilası dökülür ve dondurulur. Sonra pastanın üzeri süslenir.



Resim 1.7: Pasta ıslatılması

1.3. İç Gereçleri Hazırlama ve Kullanma

Pastalarda kullanılan iç gereçler genelde kremalardır. Bunun yanı sıra taze meyveler, fındık, fıstık vb. damla drop, tutti frutti gibi gereçlerde iç gereç olarak kullanılır.

Krema ,sos ve şuruplar modülünü yeniden inceleyiniz.

1.4. Pasta Ayağını Kullanmada Dikkat Edilecek Noktalar

Nişan ve düğün pastaları genelde katlı olarak sipariş edilirler. Bu katları oluşturabilmek için pasta ayakları kullanılır. Bu ayaklara portatif düğün pasta kalıpları da denir. Pastanın kat sayısına göre birbirinin üzerine oturarak ayaklı pasta kalıpları monte edilir. Bu ayaklı kalıplar fabrikasyon olarak plastik veya alüminyumdan olabilir. Ağaçtan özel ihtiyaca göre yapılanları da vardır. Önemli olan iyi monte edilmeleri ve hijyenik olmalarıdır.



Resim:1.10 Alüminyum pasta ayağı

1.5. Örtülük Kullanma

Pastaların üstünün cam gibi parlak ve donmuş bir görüntüye sahip olması bunun yanında kolay süslenebilmesi için kullanılan pasta üst kremalarına örtülük denir.

➤ Beyaz (sade) Krema

• Kullanılacak Malzemeler

- 1 Büyük paket margarin
- 250gr. toz şeker(10 çorba kaşığı)
- 1çorba kaşığı pudra şekeri
- 3 adet yumurta akı
- 1 kahve fincanı su
- Vanilya

- **Hazırlanışı**

- Bir tencereye şekeri ve üzerini örtecek kadar suyu koyup eriterek bir iki taşım kaynatınız.
- Yumurta aklarını bir tencereye koyup, çarparak kar haline getiriniz.
- Kaynayan şurubu azar azar yumurta akına koyup, yediriniz.
- Bu karışımı ateşe koyup, 5 dakika daha çarparak ısıtınız.
- Porselen bir kaseye yağı ve pudra şekerini koyup biraz beyazlatınız.
- Beyazlatılan yağa şekerli yumurta karışımını azar azar koyarak iyice birbirine yediriniz.
- Bütün malzemeleri iki dakika çarpınız. Vanilyayı ekleyip kullanınız.

- **Şeker Boyası ile Renklendirilmiş**

Yukarda hazırlanmış olan kremi istenilen şeker boyası ile arzuunuza göre boyayarak, renklendirerek kullanınız.

1.6. Şeker Boyasının Kullanımında Dikkat Edilecek Noktalar

- Pastaya uygun şeker boyası seçilmelidir.
- Sağlığa zararlı olmayan kaliteli şeker boyaları seçilmelidir.
- Renklendirici olduğu için kıvamı iyi ayarlanmalıdır.
- Renkler pastaya ve pastanın yapılış amacına uygun seçilmelidir.

1.7. Süslemede Kullanılan Gereçleri Hazırlama ve Kullanma

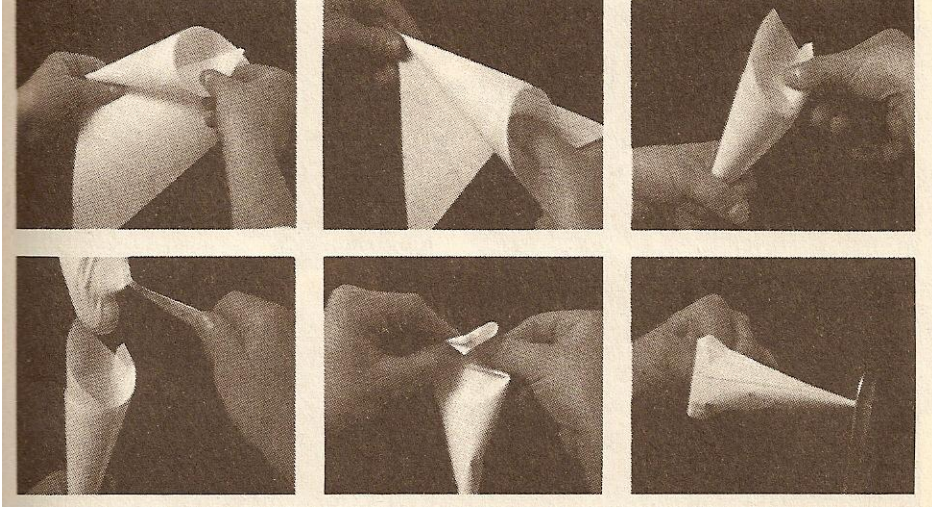
Pastaları süslemede kullanılan gereçler şunlardır



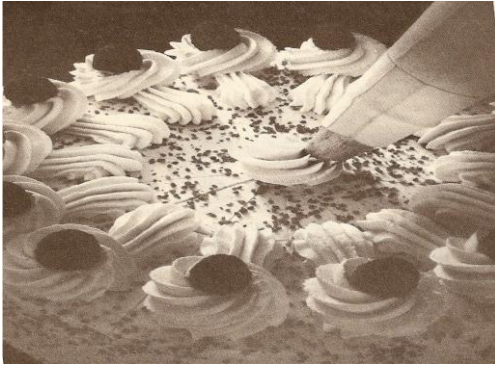
1.11: Süslenmiş pasta

- Pastaya kullandığınız ara kremden az bir parça
- Kullandığınız üst kremden parçalar
- Mereng hamurları

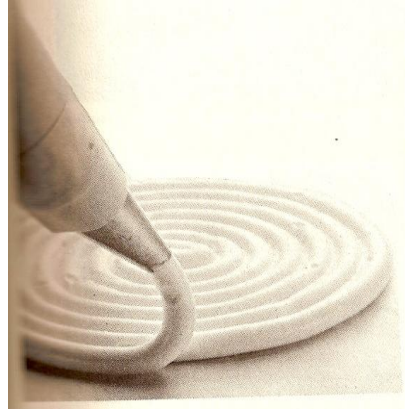
- Fındık, fıstık, ceviz, vb malzemeler
- Muhtelif şekerlemeler
- Muhtelif boyalarla boyanmış azar azar kremler
- Meyvelerin kendileri, kompostoları, badem ezmeleri,
- Çeşitli boyda mumlar
- Badem ezmeleriyle yapılan gül, hayvan şekli, vb. süsler
- Yazıyla yazılan süsler



1.12: Kağıt huni



1.13: Süsleme



1.14: Süsleme

1.7.1. Yapma Çiçekler

Pasta süslemede kullanılan yapma çiçekler özel hazırlanan şekerler veya badem ezmesiyle yapılabilirler. Özel kalıpları vardır. Bu kalıplar sayesinde veya el becerisiyle hazırlanırlar.



1.15: Çiçekle süslenmiş pastalar

➤ **Şeker şu şekilde hazırlanır**

• **Kullanılacak Gereçler**

- 1,5 - 2 kg pudra şekeri
- 25gr jelatin
- Yarım limon suyu
- 1 su bardağı su

• **Hazırlanışı**

- Jelatini yıkayıp, bir su bardağı suyla ıslatınız.
- Islatılmış jelatinin içine, limon suyunu glikoz şekerini ilave ediniz.
- Sonra bu karışıma pudra şekeri de ilave edip, şeker ve jelatin eriyinceye kadar ateşte tutunuz.
- Ateşten alınca yoğurarak lastik haline getirmeye çalışınız. Soğudukça sertleşir, sertleşmemesi için çabuk çabuk yoğurarak lastik haline getiriniz.
- Lastik haline gelen şekerin üzerine nemli bez örtüp, biraz dinlendiriniz.
- Sonra çalışacağımız yere pudra şekeri serpip pastanız için muhtelif süsler yapınız.



1.16: Çilek pasta süsleri

1.7.2. İnciler

Pasta süslemede kullanılır. Daha ziyade düğün ve nişan pastaları için uygundur. Bildiğimiz inci tanesi şeklinde ve renginde olurlar. Yenilebilirler. Hazırları satılmaktadır.

1.7.3. Glas Noya

➤ Gereçler

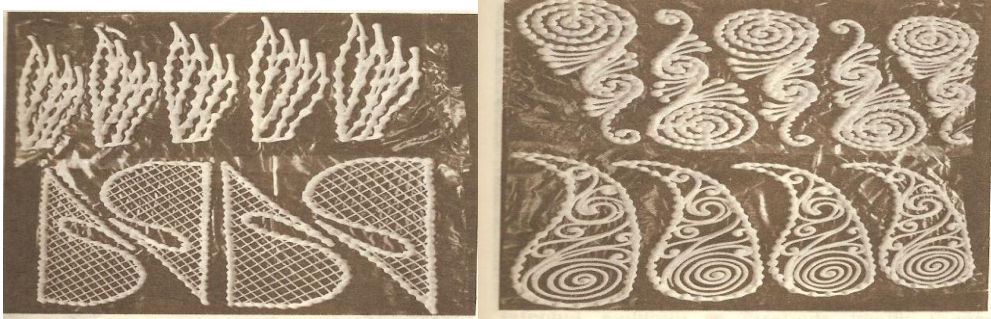
- 700gr. elenmiş pudra şekeri
- 125gr. yumurta beyazı
- 1 çay kaşığı limon suyu

➤ Hazırlanışı

Bütün malzemeyi cam, paslanmaz çelik veya porselen bir kaba koyarak ağaç spatula ile 10-15 dakika krema gibi beyaz bir renk alıncaya kadar karıştırınız.

➤ Kullanımı

Her türlü dantel gibi işlemlerde yerine göre sıvama ve plastik gibi şekerleri yapıştırmada bilhassa düğün pastalarında kullanılır. Hazırlandıktan sonra kurumaması için üzerine ıslatılmış ve sıkılmış bir bez kapatınız. Kullanacağınız zaman ağaç spatula ile iyice karıştırın ve sonra kullanınız. Eğer sertse bir iki damla limon suyu ilave edip karıştırarak yumuşatınız.



Resim 1.17:Glas noyayla hazırlanmış dantel işlemler

1.7.4. Hazır Figürler

Şeker boylarıyla renklendirilmiş şekerlerle, badem ezmesiyle, tereyağıyla veya hazır olarak sağlanır. Pastanın mahiyetine ve günün önemine göre figürler seçilir. Bu figürler pastaların görünümlerini güzelleştirip bazı anlamlar katarlar.



1.18: Hazır figürlerle süslenmiş pasta

Özellikle son zamanlarda müşterilerin isteklerine göre özel figürler oluşturulup pasta süslemelerinde kullanılmaktadır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Nişan veya Düğün Pastası Hazırlayınız

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
<ul style="list-style-type: none">➤ Ön hazırlığınızı yapınız.	<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 tezgâha 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 tezgâha sırayla yerleştiriniz.➤ Un, vanilya, kabartma tozunu eleyerek hazırlayınız.➤ Yumurtaları kaseye teker teker kırarak tazeliklerini kontrol ediniz.
<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 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 yada 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 kapağı 20-25 dakika açmayınız.➤ Pandispanya soğuyunca, eşit kalınlıkta üç parçaya ayırınız.

<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.➤ Kremayı pasta yüzeyine düzgünce sürünüz.➤ Hazırladığınız örtülüğü pastanın orta kısmından başlayarak dökünüz.➤ Süsleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Varsa pandispanyanın kenarlarındaki sert kısımları düzgünce keserek alınız.➤ Üstteki pandispanyayı hafifçe bastırarak kremanın üzerine sabitleyiniz.➤ Pastanın kenarlarını,ortasından taşan kremayı sıvama bıçağı ile yayarak 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 tabağı yerleştiriniz.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Boş bırakılan kısımları doldurunuz. Cevaplarınızı , cevap anahtarından kontrol ediniz.

1. pastaların ana hamurudur.
2. Pandispanya hazırlanacak fırın mutlaka önceden olmalıdır.
3. Pandispanya hamurunda 1 adet yumurta için.....gr un,gr şekere ihtiyaç vardır.
4. suyuyla ıslatılmış katlara 1,5 veya 2 çorba kaşığı krema konur.
5. Pasta cilasının diğer bir ismi de
6. Pasta ayakları fabrikasyon olarakveya olabilir.
7. Mereng hamurları pastaları kullanılır.
8. bir nevi tutkal ve dondurucu bir maddedir.
9. Pasta süslemede kullanılan yapma çiçekler özel hazırlanan.....veya..... ezmesiyle yapılabilirler.
10. her türlü dantel gibi işlemlerde yerine göre sıvama ve plastik gibi şekerleri yapıştırımda bilhassa düğün pastalarında kullanılır.

DEĞERLENDİRME

Sorulara verdiğiniz cevaplar ile cevap anahtarını karşılaştırdınız. Cevaplarınız doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Yanlış cevaplarınız varsa öğrenme faaliyetinin ilgili bölümlerini tekrar ediniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Adı Soyadı		Tarih	
Sınıf:		Evet	Hayır
Modülün Faaliyet No:			
➤ Hijyen ve sanitasyona kurallarına uygun hazırlığını 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?			

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

Ürün özelliğine ve tekniğine uygun olarak doğum günü ve yeni yıl pastaları hazırlayabileceksiniz.

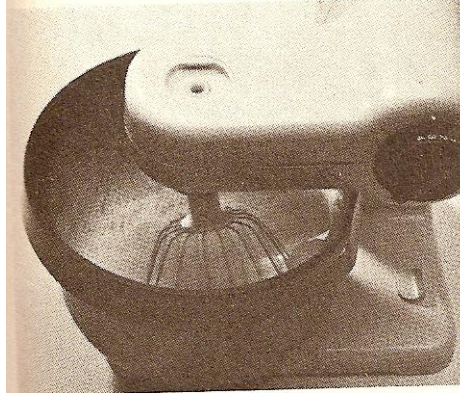
ARAŞTIRMA

- Doğum günlerinde pasta tercih edilme sebeplerini araştırınız.
- Doğum günleri ve yeni yıl pastalarında kullanılan ve uygulanan süsler hakkında bilgi toplayınız.
- Çevrenizdeki imalathaneleri gezerek doğum günü pastalarının yapımlarındaki aşamaları inceleyiniz.
- Pasta resimleriyle ilgili dokümanlar bulmaya çalışınız.
- Bulduğunuz bilgi ve bulguları sınıf ortamında tartışınız.

2. DOĞUM GÜNÜ VE YENİ YIL PASTALARI

2.1. Doğum Günü ve Yeni Yıl İçin Pandispanya Hazırlamak.

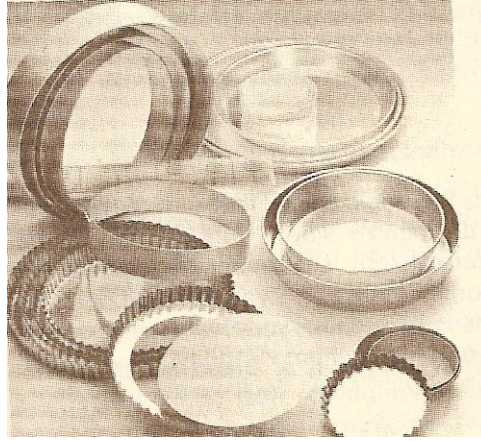
- **Kullanılacak Gereçler:**
 - 5 adet yumurta
 - 5 çorba kaşığı un (150gr)
 - 5 çorba kaşığı toz şeker(125gr)
 - Yarım paket baking powder (Kabatma tozu)
 - Limon kabuğu rendesi
 - Vanilya
- **Hazırlanışı**
 - Yumurtaları yumurta tenceresine kırınız.
 - Şekeri de yumurtalara ilave edip çok hafif bir ateş üzerinde çarparak ezilmiş yoğurt kıvamına getiriniz. Varsa mikserde çarpınız.
 - Ateşten alıp içerisine baking powder, vanilya, limon kabuğu karıştırılmış ve elenmiş unu ilave ediniz.
 - 1-2 defa karıştırarak unu yediriniz.
 - Yağlanmış ve altına kağıt konmuş kek veya pasta kalıbına yarıya kadar dökünüz.
 - Isıtılmış fırına koyup, 30-40dakika pişiriniz.



Resim 2.1: Pandispanya hamurunun mikserde çarpılması

2.1.1. Değişik Şekillerde Kalıplar Kullanarak

Hazırlanan pandispanyalar çok çeşitli pasta kalıplarından herhangi bir tanesine , kendi tercihinize bağlı olarak dökülür ve pişirilir.



Resim 2.1: Pasta kalıpları

2.1.2. Gato

Eski Fransızca da çok lezzetli, çabuk bozular anlamına gelen gato kelimesinden gelmektedir. Günümüzde turta olarak kullanılmaktadır.

➤ Yaş Günü Gatosu

• Malzemeler

- 10 yumurtadan pandispanya malzemesi
- Çikolata glazür
- Yağlı krem gereçleri.

- **Yapılışı**

- 10 yumurtadan bir pandispanya hazırlayınız.
- Pandispanya pişip soğuyunca yüksekliğine göre ikiye veya üçe kesiniz.
- Her parçayı şekerli su ile ıslatınız.
- Pasta kremi sürüp her parçayı birbirinin üzerine koyunuz.
- En üstünü de hafifçe ıslatınız.
- Çikolatalı glazürünü döküp hafif hafif vurarak yüzey kadar yayınız.
- Donunca üzerine yağlı kremle yazı ve süs yaparak süsleyiniz.



Resim 2.3:Yaş günü gatosu



Resim 2.4:Yaş günü pastası

2.2. İç Kremayı Kullanmak

Aynen nişan ve düğün pastalarında olduğu gibi kullanılır.1. bölümdeki iç kremayı kullanmak konusunu inceleyiniz.

2.3. İç Gereçleri Hazırlama ve Kullanma

Nişan ve düğün pastalarında olduğu gibi hazırlanır ve kullanılır.1. bölümdeki iç gereçleri hazırlama ve kullanma konusunu inceleyiniz.

2.4. Örtülük Kullanma

1.bölüm nişan ve düğün pastalarında bu konu açıklanmıştır. O bölümü inceleyiniz.

2.4.1. Beyaz (krem şanti) Krema

➤ **Kullanılacak Gereçler:**

- 1 Poşet hazır krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt
- 1 çay bardağı toz şeker

➤ **Hazırlanışı**

- Kaynamış soğutulmuş süte şekeri koyup, eritiniz.
- 1 poşet krem şantiyi bir kaseye boşaltınız.
- Sütü ilave ederek süratle karıştırınız.
- Koyulaşınca pastanın üzerine döküp, spatülle veya bıçakla yayınız.

2.4.2. Şeker Boyası ile Renklendirilmiş Krema

Şeker boyaları diğer pastalarda olduğu gibi kullanılır.İstenilen boya kullanılarak kremalar renklendirilir

2.4.3. Kakaolu Krema

Kakaolu krema pasta üstü için kullanılabilir. Bu tip kremlere örtülük veya glazür de denmektedir. Ayrıca cilalar olarak da pastacılık dilinde kullanılır. Çikolatalı olanları da çok tercih edilenlerdendir.

2.4.4. Glazürle Kaplama

Glazürlerin tam anlamı parlatmak, cilalamak, demektir. İyi yapılmış bir pastanın gözü tatmin edebilmesi için üzerine glazür dökülerek parlatılmış olması şarttır.

Pasta glazürleri şunlardır

- Yağlı çikolata glazürleri
- Fondan glazürleri
- Krema glazürleri
- Beyaz yumurta ve pudra şekeri glazürleri



Resim 2.5:Glazürlü pasta

2.5. Süslemede Kullanılan Gereçleri Hazırlama ve Kullanma

Birinci bölümde anlatıldığı gibi süsleme gereçleri hazırlanır ve kullanılır. Günümüzde bu gereçlerin çoğunun hazırları mevcuttur.

2.5.1. Yapma Çiçekler

Özel şekerlerle yapılırlar. Şekerin yapılışı birinci bölümde anlatılmıştır. Hazır yapma çiçeklerde kullanılabilir.



Resim 2.6: Yapma çiçekli pasta

2.5.2. Fondan Hamuru

Pasta süslemeleri için kullanılır. Fondan hamuru ş şekilde hazırlanır.

➤ Malzemeler

- 250gr. toz şeker(10 çorba kaşığı)
- 1 kahve kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı su

➤ Hazırlanışı

- İçi yuvarlak çok temiz bir tencereye şeker ve suyu koyup, ateşe koyunuz.
- Orta ısılı bir ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırıp, kaynamaya bırakınız.
- Kaynarken tencerenin kenarına sıçrayan şurup damlacıklarını temiz ıslak bir bezle siliniz.
- Şeker lokum kıvamından biraz suluca bir hale gelince, limon suyunu sıkıp, 1-2 taşım daha kaynatıp, ateşten alınız.
- Şurubu ateşten alınca içerisine elinizle biraz su serpiştiriniz.
- Şeker, hafif ılık bir hale gelinceye kadar soğutunuz.
- Şeker, hafif ılık bir hale gelince, tahta bir kaşık veya spatülle karıştırarak beyazlatıp, kesik bir hale getiriniz.

- Kesik bir duruma gelen şekeri elinizle toplayıp, bastıra bastıra hamur haline getiriniz.
- Bu hamurdan az bir parça alıp, merdaneyle pastanın yüzeyi kadar açıp, yine merdaneye sarıp pastanın yüzeyine yayınız.(Yaymadan önce tutması için pastanın yüzeyine ince bir kat marmelat veya ara pasta kremi sürünüz.)

Fondanın diğer bir kullanılış şeklide şudur:

- Beyazlatılan fondan çok katı ise, üzerine bir çorba kaşığı su koyup hafif ateşte şurup haline gelmeden çok az ısıtınız.
- Devamlı karıştırarak 45-50 dereceye kadar ısıtınız.
- Ezilmiş yoğurt kıvamına ve istenilen sıcaklığa gelince, pastanın üzerine döküp, hafif vuruşlarla pastanın yüzeyine dağıtınız.
- Soğuk bir yerde donmasını temin ediniz.
- Donunca pastanın üzerini istenilen şekilde süsleyiniz.



Resim 2.7:Hazır figürlü pasta

2.5.3. İnciler

Birinci öğrenme faaliyetinde anlatılmıştır.

2.5.4. Hazır Figürler

Pastanın hazırlanış amacına göre hazır figürler kullanılır.



Resim 2.8: Hayvan figürlü pasta



Resim 2.9:Ayıcıklı pasta

2.5.6. Süslemede Yazının nemi ve Yazımda Dikkat Edilecek Noktalar

Pastalar hangi amaca göre hazırlanmışsa o amaca uygun süslenmesi gerekir. Pasta süslemede yazılar önemli bir yer tutmaktadır. Bu güzelliklerle bütünleşen yazı daha da bir anlam kazanmaktadır.



Resim 2.10: Yazılı süslenmiş pasta



Resim 2.11: zeri yazılmış pasta



Resim 2.12: İsimli pasta

Bu yazılar için çeşitli boylarda ince uçlu huniler gerekir. Yazılar çok ince uçlu hunilerle yazılmalıdır. Pastanın örtülüğü tamamen kapatılacak şekilde süslenmesi doğru değildir. Yazılar kısa, okunur ve anlamlı olmalıdır.


2.5.7. Saklanması

Pastalar yapıldıkları malzemelere göre özel pasta dolaplarında veya normal buzdolaplarında tazeliklerini en fazla 2-3 gün koruyabilirler. En doğrusu üretildikleri ilk iki gün içinde tüketilmeleridir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Doğum günü veya yeni yıl pastası hazırlayınız.

İŞLEM BASAMAKLARI	ÖNERİLER
<ul style="list-style-type: none">➤ Ön hazırlığımızı yapınız.	<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 tezgâha 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 tezgâha sırayla yerleştiriniz.➤ Un, vanilya, kabartma tozunu eleyerek hazırlayınız.➤ Yumurtaları kaseye teker teker kırarak tazeliklerini kontrol ediniz.
<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 ekleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Tüm malzemeleri karıştırırken çırpmadan devamlı olarak dip tarafı üste çıkartılmasına dikkat ediniz.➤ Hamuru kalıbın ¾'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 yada 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 kapağı 20-25 dakika açmayınız.➤ Pandispanya soğuyunca, eşit kalınlıkta üç parçaya ayırınız.
<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	<ul style="list-style-type: none">➤ Varsa pandispanyanın kenarlarındaki sert kısımları düzgünce keserek alınız.➤ Üstteki pandispanyayı hafifçe bastırarak kremanın üzerine sabitleyiniz.➤ Pastanın kenarlarını, ortasından taşan kremayı sıvama bıçağı ile yayarak düzeltiniz.➤ Örtülüğü pasta üzerine dökerken mutlaka pastayı ızgara üzerine alınız.➤ Örtülüğü sıvama bıçağı yardımı ile pasta yüzeyine

<p>düzgünce yerleştiriniz ve aynı işlemi burada da yapınız.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Pandispanyanın en üst parçasını, kesik yüzü alta gelecek biçimde yerleştiriniz.➤ Kremayı pasta yüzeyine düzgünce sürünüz.➤ Hazırladığınız örtülüğü pastanın orta kısmından başlayarak dökünüz.➤ Kiraz şekerlemesi ile süsleyiniz.	<p>düzgünce yayınız.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ 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. Eski Fransızca da çok lezzetli, çabuk bozular anlamına gelengünümüzde turta olarak kullanılmaktadır.
2. Pandispanya hamurunu ısıtılmış fırında-.....dakika pişiriniz.
3. İyi yapılmış bir pastanın gözü tatmin edebilmesi için üzerine..... dökülerek parlatılmış olması şarttır.
4. Fondan hamurunu yaymadan önce tutması için pastanın yüzeyine ince bir katveya.....sürünüz.
5. Çikolatalı glazürdegram sütsüz çikolata vegram margarin kullanılır.
6. Pasta üzerine yazılan yazılar için çeşitli boylarda ince uçlu gerekir.
7. Pastanın tamamen kapatılacak şekilde süslenmesi doğru değildir. Yazılar kısa, okunur ve anlamlı olmalıdır.
8. Beyazlatılan..... çok katı ise, üzerine bir çorba kaşığı koyup hafif ateşte şurup haline gelmeden çok az ısıtınız.
9. Pasta glazürleri yağlı çikolata glazürleri, fondan glazürleri, krema glazürleri,vedir.
10. Doğum günü ve yeni yıl için hazırlanan pandispanyada 5 adet yumurta, 5 çorba kaşığı un (150gr), 5 çorba kaşığı toz şeker(125gr), Yarım paket baking powder,..... ve vanilya kullanılır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Bu faaliyette eksik olduğunuzu düşündüğünüz konular varsa tekrar ilgi sayfasına dönerek eksik olan yönlerinizi ders öğretmeninizden de yardım alarak tamamlayabilirsiniz. Ayrıca performans testindeki hayır şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz.

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Adı Soyadı		Tarih	
Sınıf:		Evet	Hayır
Modülün Faaliyet No:			
➤ Hijyen ve sanitasyona kurallarına uygun hazırlığını 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?			
➤ Doğum günü veya yılbaşı pastası 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?			

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

1	Pandispanya
2	Isıtılmış
3	30-25
4	Pasta Islatma
5	Glazür
6	Plastik-Alimünyum
7	Süslemede
8	Jelatin
9	Şekerler-Badem Ezmesi
10	Glas Noya

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

1	Gato
2	30-40
3	Glazür
4	Marmelat-Ara Pasta Kremi
5	150gr-50gr
6	Huni
7	Örtülüğü
8	Fondan-Su
9	Beyaz Yumurta-Pudra Şekeri
10	Limon Kabuğu Rendesi

KAYNAKÇA

- SAĞLAM Faruk, **Türk Mutfağının Yemek ve Tatlı Kitabı**, Huzur Yayınları.
- USTA Necip, **Fransız Pasta ve Tatlı Sanatı**, Nadir Basımevi, 1979
- CILIZOĞLU Leman, **Pasta ve Bisküvi Hazırlama Teknikleri ve Çeşitleri**, **Remzi Kitabevi, 2003**
- www.Maksimum.com
- www.yemekicemek.com
- www.sana.com.tr
- www.yemek.ülkeler.net
- www.yazitepe.com
- www.aynalifirin.com
- www.tencereonline.com