

**T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

BİSKÜVİ VE KURABİYELER

Ankara, 2018

- Bu bireysel öğrenme materyali, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan çerçeve öğretim programlarında yer alan kazanımların gerçekleştirilmesine yönelik öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmıştır.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- **PARA İLE SATILMAZ.**

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	2
1. TATLI TUZLU BİSKÜVİLER.....	2
1.1. Bisküvi tanımı	2
1.2. Bisküvi Hamurundan Hazırlanan Bisküvi Çeşitleri	2
1.2.1. Tatlı Bisküvi Çeşitleri.....	2
1.2.2. Tuzlu Bisküvi Çeşitleri.....	3
1.2.3. Özel Bisküviler	3
1.3. Bisküvi Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler	3
1.3.1. Araçlar ve Özellikleri	3
1.3.2. Gereçler ve Özellikleri.....	6
1.4. Bisküvi Hamuru Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	8
1.5. Pişen Üründe Aranan Özellikler	9
1.6. Süslenmesi ve Servisi.....	9
1.7. İşlem Basamaklarıyla Tatlı Tuzlu Bisküvi Örnekleri	9
1.7.1. Fındıklı Sable Bisküvi	9
1.7.2. Vanilyalı Ay	10
1.7.3. İki Renkli Bisküvi (Dama Bisküvi)	11
1.7.4. Kayısı-Düğme Bisküvi	14
1.7.5. Peynirli Bisküvi (Chester)	14
1.7.6. Baton Sale.....	16
1.7.7. Susamlı Simit.....	17
1.7.8. Anasonlu Simit	18
1.7.9. Kedidili Bisküvisi	19
1.7.10. Biscotti.....	20
DEĞERLER ETKİNLİĞİ.....	22
UYGULAMA FAALİYETİ	23
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	25
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	26
2. TATLI TUZLU KURABİYELER	26
2.1. Kurabiye Tanımı	26
2.2. Kurabiye Çeşitleri	27
2.3. Kurabiye Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler	27
2.4. Kurabiye Hamurunun Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar	27
2.4.1. Kurabiye Hamuru Hazırlamanın ve Yoğurmanın Önemi	27
2.5. Hamurun Şekillendirilmesi	28
2.5.1. Araçlarla Şekillendirme	28
2.5.2. Elle Şekillendirme	30
2.6. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	30
2.7. Pişen Üründe Aranan Özellikler	31
2.8. Süslenmesi ve Servisi.....	31
2.9. İşlem Basamaklarıyla Tatlı Tuzlu Kurabiye Örnekleri	32
2.9.1. Kahveli kurabiye.....	32
2.9.2. Kuru üzümlü kurabiye	33

2.9.3.Ev Kurabiyeleri (Un Kurabiyesi).....	34
2.9.4.Acı Badem Kurabiyesi.....	35
2.9.5.Koko	36
2.9.6.Royal icing.....	36
2.10.Saklanması	37
UYGULAMA FAALİYETİ	38
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	40
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	42
3. beze (mereng) VE MAKARON	42
3.1. Beze Tanımı	42
3.1.1. Mereng çeşitleri	42
3.1.2. Mereng Hazırlamada Kullanılan Gereçler	44
3.1.3.Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	44
3.1.4.Pişen Üründe Aranılan Özellikler	46
3.1.5.Mereng Süslenmesi ve Servisi	46
3.1.6. Saklanması	47
3.1.7. İşlem Basamaklarıyla Beze (Mereng) Örnekleri	47
3.2.Makaron Tanımı ve Tarihi	50
3.2.1. Makaron Çeşitleri	51
3.2.2. Makaron Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler	52
3.2.3.Makaron Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar.....	52
3.2.4.Pişen Makaronda Aranılan Özellikler.....	54
3.2.5. Makaronu Servise Hazırlama	54
3.2.6. İşlem Basamaklarıyla Makaron Örnekleri	54
UYGULAMA FAALİYETİ	58
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	61
ÖĞRENME FAALİYETİ-4	62
4. TUİLE, TULİP	62
4.1. Tuile Ve Tulip Tanımı	62
4.2. Tuile ve Tulip Kullanıldığı Yerler	63
4.3. Tuile ve Tulip Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler	63
4.4. Tuile ve Tulip Hazırlamada Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar	63
4.4.1. Tuile ve Tulip Hamurunun Şekillendirilmesi	63
4.4.2 Servis ve Sunum	65
4.5. Pişen Tuile Hamurunda Aranılan Özellikler	69
4.6. İşlem Basamaklarıyla Tuile Örnekleri	69
4.6.1. Tuile Hamurunun Hazırlanması	69
4.6.2. Biberiye Kokulu Limonlu Tuile	70
UYGULAMA FAALİYETİ	71
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	73
MODÜL DEĞERLENDİRME	74
CEVAP ANAHTARLARI	76
KAYNAKÇA	78

AÇIKLAMALAR

ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL	Pasta ve Tatlı Yapımı
MODÜLÜN ADI	Bisküvi ve Kurabiyeler
MODÜLÜN SÜRESİ	40/36
MODÜLÜN AMACI	Bireye/öğrenciye iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak bisküvi ve kurabiyeleri hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.
MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI	<ol style="list-style-type: none">1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tatlı ve tuzlu bisküvi hazırlayabileceksiniz.2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tatlı ve tuzlu kurabiye hazırlayabileceksiniz.3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip beze ve makaron hazırlayabileceksiniz.4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre, istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tulip ve tuile hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ortam: Fırın, mutfak atölyesi. Donanım: Çalışma tezgâhı, kâseler, merdane, ölçü kapları, kopatlar, tart – tartölet kalıpları, hassas ölçme işlemi yapan tartılar, iyi kalitede yumurta fırçası, ocak, kaserol, tepsiler, elek, hamur kazıyıcı, bıçak, soğutmak için tel ızgara ve doğrama tahtası.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrencimiz,

Fırından yeni çıkmış mis gibi kokan bir kurabiyeye kim hayır diyebilir? En iyi ikramlardan biri olan kurabiyelerin yapımı kolay ve keyiflidir. Sizin de keyfinizi artıracak bir kurabiye çeşidi elbette vardır.

Bu bireysel öğrenme materyalinde kurabiye ve bisküvilerin yapımını kolaylaştıracak temel bilgiler bulunmaktadır. Ayrıca kurabiye ve bisküvi yaparken kullanılacak araç gereçlerden, malzemelerden bahsedilmektedir. Bu bireysel öğrenme materyali kurabiyelerin yapımını, şekillendirilmesini, pişirilmesini, saklanmasını ve yeni lezzetler bulmanızı sağlayacak tarifleri içerir.

Bu bireysel öğrenme materyaliyle birlikte pastacılık ile ilgili bilgi ve becerilere bir yenisini daha ilave etme mutluluğunu yaşayacaksınız. Yaratıcılığınızı ortaya koyarak değişik ürünler yaratma fırsatını yakalayacak ve böylece ticari mutfakların pastane bölümlerinde çalışabilmek için gerekli olan teknik bilgi ve donanıma sahip olacaksınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tatlı ve tuzlu bisküvi hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden bisküvi hamuru çeşitlerini, hazırlamada kullanılan araç gereçlerin özelliklerini ve işlem basamaklarını araştırınız.

1. TATLI TUZLU BİSKÜVİLER

1.1. Bisküvi tanımı

Bisküvi, az mayalanmış undan yapılan, nem oranı düşürüldüğü için uzun zaman muhafaza edilebilen sert, kuru, tatlı veya tuzlu kurabiyedir. Genellikle buğday unu, bitkisel yağlar, su, kabartma tozu ile çeşidine göre tatlı veya tuzlu olarak hazırlanan bisküvi hamuruna, kakao, peynir, fındık, vanilya ve kuru üzüm gibi maddeler katılır. Bu karışım, kalıplara dökülerek değişik derecedeki sıcaklıklarda gevrekleşinceye kadar fırında pişirilir. Ürünler, nemden korunması için çeşitli ambalajlar içinde muhafaza edilir. Bisküvinin tazeliğini koruma süresi, en uygun şartlarda bir veya bir buçuk senedir. Süt ve yumurtadan imal edilen yarı kuru bisküviler uzun zaman korunamadığından, kısa sürede tüketilmelidir.

Türkiye'de üretimine 1924'te başlanan bisküvinin, gıda sanayi içinde büyük bir payı vardır. Bisküvi üretimi, 1970-80 yılları arasında büyük bir artış göstermiştir. Ülkemizde, dördü büyük olmak üzere otuza yakın fabrikada bisküvi üretimi yapılmaktadır. Günlük üretim kapasitesi ortalama 600 tondur. Üretimin bir kısmı, Ortadoğu ve Körfez ülkelerine ihraç edilmekte olup en büyük pazar payı Suudi Arabistan'ındır.

1.2. Bisküvi Hamurundan Hazırlanan Bisküvi Çeşitleri

Bisküvi hamurundan hazırlanan tatlı ve tuzlu bisküvi çeşitleri şunlardır: Sable bisküvi, fındıklı sable bisküvi, bademli sable bisküvi, bademli bisküvi, kayısı bisküvi, vanilyalı ay, iki renkli bisküvi, kremalı bisküvi, marmelatlı bisküvi, cevizli bisküvi, peynirli bisküvi, baton sale (tuzlu çubuk), susamlı çubuk, susamlı simit, anasonlu simit, kaşar peynirli bisküvi, kedidili bisküvi, biscotti vb.

1.2.1. Tatlı Bisküvi Çeşitleri

Tatlı bisküviler, hamuruna şeker eklenerek hazırlanan bisküvilerdir. Kaynağı Fransızca olan **bisküvi (biscuit)** kelimesi iki defa pişirilmiş anlamı içerir. Bisküvi de tam

olarak böyle yapılır. Tatlı bisküviler bayatlamadan, kırırlığını kaybetmeden yenmelidir. Bu bisküviler, ağız tadı açısından açlık anlarında hoş bir atıştırma malıdır. Çaya eşlik eden en iyi ktır yiyecektir. Uygulamalar kısmından örneklere bakabilir ve uygulama yapabilirsiniz.

1.2.2. Tuzlu Bisküvi Çeşitleri

Tuzlu bisküviler, hamuruna tuz veya tuzlu malzemeler (peynir, zeytin vb.) eklenerek hazırlanan bisküvilerdir. Uygulamalar kısmından örneklere bakabilir ve uygulama yapabilirsiniz.

1.2.3. Özel Bisküviler

Özel bisküviler; klasik, tatlı, tuzlu bisküvilerin dışında farklı yöntemlerle hazırlanan çeşitlerdir.

1.3. Bisküvi Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler

1.3.1. Araçlar ve Özellikleri

Kullanılan araçların iyi kalitedeki materyallerden imal edilmiş ve temizliklerinin kolay yapılabilir olması önemlidir. Araçların hijyen kurallarına uygun muhafaza edilmesi gerektiği unutulmamalıdır.

➤ Çırpıcı

Büyük miktarlarda hazırlanan hamurlar için çeşitli iyi kalitedeki sert metal veya plastik maddeden yapılmış, devri ayarlanabilen, motor gücü yüksek, kendi kendine karıştırma işlemi yapan çırpıcılar, tezgâh üstü ve set olarak piyasada bulunabilir.

➤ Fırın

Fırınlr, emaye ve dökme demirden yapılır. İçte aydınlatma düzeni, ısıya dayanıklı camdan yapılmış kapağı bulunur. Fırınlr pasta ve kurabiye fırını olmalıdır.

➤ Çalışma tezgâhı

Çalışma tezgâhlarının, mermer veya paslanmaz çelikten olması hamur için uygundur.

➤ Kâseler

Malzemeleri ölçülü olarak hazırlamak ve zaman kazanmak açısından cam, porselen, iyi kalitedeki seramik kâseler hamur hazırlamada kolaylık sağlar.

➤ **Merdane**

Hamuru açmak için kullanılan kalın ince, cilalı rulo merdaneler kurabiye ve bisküvi hamurlarını şekillendirmede kolaylık sağlar.

➤ **Ölçü kapları**

Malzemelerin pratik şekilde ölçülmesini sağlar. Kaliteli plastik veya cam ölçü kapları ölçme işlemi için kullanılır. Bu tür hamurlarda ölçülü malzeme kullanmak oldukça önemlidir.

➤ **Kopatlar**

Yuvarlak, yarım ay biçiminde bisküvi, kurabiye şeklindeki hamurları kesmeye yarayan, uçları tırtıklı, paslanmaz çelikten yapılmış, büyüklü küçüklü çeşitli formlarda hazırlanmış araçlardır. Kesme ve şekillendirme işlemi için cam su bardağı, çay bardağı veya fincan da kullanılabilir. Fakat kopatların kenarlarının tırtıklı ve şekilli olması ürünlerin görünümünü açısından şıklık sağlar.



Fotoğraf 1.1: Kopatlar



Fotoğraf 1.2: Tart kalıpları



Fotoğraf 1.3: Yumurta fırçası

➤ **Tart ve tartölet kalıpları**

Hazırlanan hamurun şekil aldığı çeşitli büyüklükteki kalıplardır. Tart hamurlarını içine döşemeye ve pişirmeye yarayan bu kalıplar, 18-20 cm çapında, kenarları ensiz ve yuvarlak bir formdadır. Bu kalıplar ısıya dayanıklı payreks camdan olduğu gibi iyi kalitedeki metallerden de olabilir. Tart ve tartölet yapımında flan kalıpları da kullanılır. Bisküvi hamuru kesiminde veya pişirilmesinde de kullanılır.

➤ **Terazi**

Herhangi bir malzemeyi ölçmek için kullanılan dijital veya mekanik hassas tartılardır. Hassas ölçme için dijital olanları tercih edilir.

➤ **Yumurta fırçası**

Ürünlerin üzerine gerektiğinde yumurta sarısı ve yağ sürmek için kullanılacak fırçaların iyi kalitedeki kıl fırça olmasına dikkat edilmelidir. Naylon ve plastik fırçalar hamurun yüzeyini çizdiği için pek tercih edilmez.

➤ **Ocak**

Ocaklar yakıtın cinsine göre seçilir. Ocaklar; gaz yağı, tüp gaz, hava gazı veya elektrikle çalışır.

➤ **Kaserol**

Sos hazırlamada da sıklıkla kullanılan iyi kalitedeki metalden (çelik vb.) üretilen derin, kapaksız çeşitli boylarda saplı tencerelerdir.

➤ **Tepsiler**

Fırın tepsileri emaye, ısıya dayanıklı, kaplanmış cam veya dökme demir olabilir. Her şekil ve boyda bulunur. Özellikle bisküvi ve kurabiye için teflon kalın tabanlı tepsiler de kullanılır.

➤ **Elek**

Un, nişasta, pudra şekeri, kabartma tozu ve toz vanilyayı elemek için saplı, tercihen 15-20 cm çapında ince tel süzgeç kullanılır. Unun ve diğer malzemelerin her defasında elenmesi ürün kalitesi için oldukça önemlidir.

➤ **Bıçak**

Metal kısmın uzunluğu 25-30 cm'dir. Sap kısımları tahta, bakalit, boynuz veya başka maddeden olabilir. Kesici kısımlarının paslanmaz olması, saplarının kullanım kolaylığı açısından ergonomik olması önem taşır.

1.3.2. Gereçler ve Özellikleri

Pek çok kurabiye birkaç temel malzemeden yapılır (tereyağı, şeker, un, yumurta ve diğer malzemeler) İyi kurabiye yapmak için daima en taze ve en iyi kalitedeki malzemeleri kullanmak gerekir.



Fotoğraf 1.4: Yağlar

➤ **Tereyağı**

Tuzsuz tereyağı, kurabiye yapımında esas gereçlerdendir. Tereyağı kullanımında sıcaklık önemlidir. Hamurla birlikte yoğrulması için soğuk olması gerekir. Kullanmadan 5 dakika önce buzdolabından çıkarılması gerekir. Ancak krema kıvamına getirmek için oda ısısında bekletilmiş olmalıdır. Yağı oda ısısında bekletmek, buzdolabından çıkmış katı yağı sadece 10-15 dakika tezgâhta bekletmek demektir. Yine katıdır, soğuktur. Çoğunlukla küçük küçük küplere kesilerek kullanılır. Soğuktur ama çırpılınca krem gibi bir kıvam alır.

Tereyağını eritmeniz gerekiyorsa küp hâlinde doğrayıp eritebilirsiniz. Tereyağını eritirken yanmasını önlemek için çok kısık ateşte eritin ve ateşten alın, tavanın ısısı tereyağının tamamen erimesini sağlayacaktır.

➤ **Bitkisel margarin**

Tereyağına göre daha ekonomiktir. Kurabiye ve bisküvilerde tereyağı yerine kullanılabilir. Tereyağı ve margarin karışımları da tercih edilebilir. Bitkisel margarinin raf ömrü 6 aydır. 10 kg'lık ambalajlarda satılmaktadır.

➤ **Bitkisel susuz yağ**

Kurabiye ve bisküvilerde tazelik ve gevreklik sağlar. Pişirilen ürünlerin raf ömrünü uzatır. Bitkisel susuz yağın raf ömrü 12 aydır. 10 kg'lık ambalajlarda satılmaktadır.

➤ **Şeker**

Pastacılık sektöründe kurabiye ve bisküvi hamurları hazırlamada kullanılan şeker daha çok pudra şekeri ve toz şekerdir. Şeker, nem tutucu özelliğe sahip olmasından dolayı pişirme

süresini biraz uzatmaktadır. Pastacılıkta kullanılan şeker, ince ve kolay eriyen toz şekilde olmalıdır. O nedenle iri taneli toz şekeri robotta çekerek veya havanda dövüp incelterek kullanmak ürün kalitesini olumlu yönde etkiler.

Bazı ürünlerde esmer şeker (kahverengi şeker) kullanılır. Kullanılan esmer şeker bazı durumlarda gerçek şeker olmayabilir. Türkiye’de satılan kahverengi şeker, irice taneli şekerdir (demerera sugar). ABD’de ve dünyada pastacılık kullanılan kahverengi şeker denen paket şeker, ağzı kapalı kuru ortamda saklanmazsa kurur ve kullanımı zorlaşır. Piyasada bulunan esmer şekerin gerçek olmama riskine karşı 200 g beyaz, ince, toz şeker 3-4 yemek kaşığı pekmez ile karıştırılarak kullanılabilir.

Pastacılıkta sıklıkla kullanılan diğer tat verici pudra şekeridir. Pudra şekeri de değişik kalınlık ve incelikte olabilir. Pastacılıkta kullanılan pudra şekeri 10 defa inceltip mısır nişastası ile karıştırılarak elde edilir. Pudra şekerinin nemi çekerek katılaşmaması için ağzı kapalı kavanozlarda saklanması uygundur. Pudra şekerini pasta çeşitlerinde kullanırken her defasında elenmesi gerekir. Pastacılıkta kullanılan şekerin yeterince temiz ve beyaz olması ürün kalitesini olumlu yönde etkiler.

➤ **Un**

Kurabiye ve bisküvi hamurlarında gluten kompleksi ve kabarma istenmediğinden daha iyi sonuç almak için yumuşak buğday unları tercih edilmektedir. Kurabiye ve bisküvilerde iyi sonuç almak için kurabiye unu veya kek unu kullanılmaktadır. Kullanılacak un her defasında elenmelidir.

➤ **Yumurta**

Yumurta, kurabiye hamurlarını zenginleştirir ve kuru malzemelerin birbirine yapışmasını sağlar. Kullanılacak yumurtalar, oda sıcaklığında olmalıdır. Bazı durumlarda özellikle bisküvi ve kurabiye çeşitlerinde yumurta akı ve sarısı, ürünün üzerine sürmek için kullanılır. Örneğin, susamlı simitte yumurta akı, susamla simidi bulama işlemi için; peynirli bisküvide ise yumurta sarısı, bisküvinin yüzeyine sürme işlemi için kullanılır. Yumurta sarısı, sürme işlemi için kullanılacaksa bir fiske tuz ile çırpılarak ürünün kenarlarına akıtmadan kıl fırça ile sürülmelidir. Yumurta sarısı sürülen bisküvi ve kurabiyeler pişme esnasında parlak ve pembe renk alarak ürünün görünümünü cazip hâle dönüştürür. Ayrılan yumurta aklarını derin dondurucuda veya buzdolabında saklayarak değişik ürünlerde kullanmak mümkündür.

➤ **Kabartıcılar**

- **Karbonat ve kabartma tozu (baking powder):** Kurabiyelerin hazırlanmasında iki yardımcı gereç olarak zaman zaman karşımıza çıkar. İki ürün de kabartma işlemi için kullanılır ama birbirlerinin yerine kullanılamazlar. Çünkü fonksiyonları çok farklıdır. Kabartma tozunun (baking powder) **double acting** denen ve iki defa işlev yapan türleri vardır. Ürünü hazırlama esnasında biraz kabartır. Ürünün fırına girmesi

ile ısı yardımı ile ikinci kez kabarma işlevi görür. Kabartma tozu nem ve ısı yardımı ile kabartma işlemini yapar. Bazı tariflerde karşımıza çıkan kabartma sodası (sodyum bikarbonat=karbonat) ile hazırlanan hamurlar asla bekletilmez. Hemen pişirilir. Kabartma sodası, hamura gereğinden fazla ilave edilirse hamura acılık verir. Ayrıca kabartma sodasının kabartma işlevini yapması için ortamda aside ihtiyaç vardır. O nedenle kabartma sodasının yer aldığı tariflerde ekşi krema, yoğurt, limon veya portakal suyu gibi malzemeler bulunur. Böylece asitli malzemelerle birleşen karbonat, karbondioksit gazı ortaya çıkararak hamurun kabarmasını sağlar.

1.4. Bisküvi Hamuru Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Bisküvi ve kurabiye hamurları fazla yoğrulmamalıdır. Fazla yoğrulduğunda yapısındaki yağı bırakır (kuser), sertleşir ve gevrekliğini kaybeder.
- Malzemeler, katılar ve sıvılar olmak üzere ayrı ayrı ölçülerek hazırlanmalıdır.
- Hamur hazırlarken tarifin dışında un eklenmemelidir. Fazla un hamuru katılaştırır. Ürün kalitesini olumsuz şekilde etkiler.
- Hamuru açarken çok az miktarda un kullanılmalıdır. Bisküvi ve kurabiyeleri kestikten sonra unun fazlasını kuru bir yumurta fırçası ile temizleyebilirsiniz.
- Hamur, sertleşmesi için daima soğutulmalıdır. Bu işlem streç filme sarılarak buzdolabında yapılmalıdır.
- Un, pudra şekeri, kabartma tozu ve kakao hamur hazırlanmadan önce mutlaka elenmelidir.
- Hamur hazırlamada kullanılan malzemelerin kalitesine dikkat edilmelidir. İyi kalitedeki malzemeler ürün kalitesini doğrudan etkiler.
- Çalışma sırasında ortamının serin olmasına dikkat edilmelidir.
- Ürünlerin üzerine yumurta sürmek gerekirse yumurta sarısı iyice çırpılmalıdır. Yumurtanın akmasına dikkat ederek iyi kalitede kıl fırça ile sürülmelidir.
- Çikolatalı tariflerde, çikolata keskin bıçakla kıyılarak veya parçalanarak benmari usulü eritilmelidir.
- Bisküvi ve kurabiyeleri eritilmiş çikolata ile kaplamadan önce çikolatanın soğumaya başladığından emin olunmalıdır. Çikolata çok sıcak veya ılık olursa bisküvilerin içi ıslanır ve dokusu bozulur.
- Tariflerde kullanılacak fındık, fıstık, ceviz, badem gibi yardımcı gereçler kullanılmadan önce tatlarını tazelemek için kenarları hafif yüksek tepsiye tek kat konarak fırınlanır. (Örneğin, fındıklar 175-185 derece ısıtılmış fırında, 6-9 dakika fırınlanır. Bu işlemi kalın tabanlı teflon tavada soteleyerek de yapabilirsiniz.) Soğutarak kullanılır.
- Hamur hazırlamada ayırdığınız yumurta aklarını buzdolabında hatta derin dondurucuda saklayabilirsiniz. Sakladığınız yumurta akları ile mereng ve makaron yapabileceğiniz gibi çeşitli gereçleri kullanarak omlet olarak da değerlendirebilirsiniz.
- Bisküvi ve kurabiyeleri kesmek için kesme aletini una batırın, hamuru düz kesmek için sertçe bastırın.

- Kalan hamur parçalarını azaltmak için bisküvi ve kurabiyeler birbirine yakın kesilmelidir.

1.5. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Bisküviler gevrek olmalı ve ağızda dağılmalıdır.
- Karbonat ve yumurta kullanılan ürünlerde, karbonat ve yumurta kokusu olmamalıdır.
- Ürün, özelliğine göre renk almalıdır.
- Yanık tadı ve kokusu olmamalıdır.

1.6. Süslenmesi ve Servisi

Bisküvi süsleme günümüzde genellikle fabrikasyon olarak yapılmaktadır. Bunun yanında ev ve mutfak atölyelerimizde bisküviler çikolata sosu, krema, susam, çörek otu, kuvertür vb. gereçler kullanılarak süslenebilir.

Bisküvi servisinde içecek olarak çay ve kahve önerilir.

1.7. İşlem Basamaklarıyla Tatlı Tuzlu Bisküvi Örnekleri

1.7.1. Fındıklı Sable Bisküvi

- **Gereçler**
 - 500 g un
 - 300 g bitkisel margarin
 - 200 g pudra şekeri
 - 2 adet yumurta
 - 1 çay kaşığı vanilya
 - 1 paket kabartma tozu
 - 200 g kavrulmuş fındık (üzeri için)
 - 1 yumurta akı (üzeri için)
- **İşlem basamakları**
 - Fırını 160 dereceye ayarlayınız.
 - Unu tezgâha eleyiniz.
 - Unun ortasını açınız. Unun kenarına pudra şekerini, vanilyayı ve karbonatı eleyiniz.
 - Unun ortasına tezgâhta elinizle ezerek yumuşattığınız bitkisel margarini ve yumurtayı koyarak hamuru toparlayana kadar yoğurunuz.
 - Hamuru streç filme sarıp 15-20 dakika dinlendiriniz.
 - Hamuru üç parçaya ayırınız. Her bir parçayı hafif unlanmış tezgâh üzerinde merdane ile 4-5 mm kalınlığında açınız.
 - Açılan hamuru kurabiye kalıbı ile kesiniz. Tepsiyeye aralıklı olarak diziniz.

- ırpılmış yumurta akını, yumurta fırçası ile kurabiyelerin üzerine sürünüz. Kavrulmuş fındıkları irice kıyarak kurabiyelerin üzerine serpiniz.
- Hafif pembeleşen kurabiyeleri fırından çıkarıp soğumaya bırakınız.
- Servisten önce, istenirse, pudra şekeri eleyebilirsiniz.



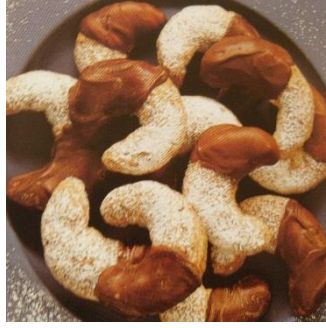
Fotoğraf 1.5: Fındıklı sable

1.7.2. Vanilyalı Ay

- **Gereçler**
 - 225 g tereyağı
 - 115 g un
 - 175 g badem unu
 - 1 çay kaşığı vanilya veya 5 ml vanilya esansı
 - ¼ çay kaşığı tuz
 - 115 g toz şeker
 - Üzerine serpmek için pudra şekeri
- **İşlem basamakları**
 - Fırını 160 dereceye ayarlayınız.
 - Oda sıcaklığında tereyağı ve şekeri çırpıcı (mikser) ile hafif ve kabarık krema haline getiriniz
 - Karışıma toz badem, vanilya, tuz ve un ilave ederek 1-2 dakika karıştırınız. Çok fazla karıştırmamaya dikkat ediniz.
 - Hamuru 30 dakika buzdolabında soğutunuz.
 - Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırınız.
 - Parçalara 5 cm uzunluğunda parmak şeklini veriniz ve iki ucu içe doğru kıvrarak ay şeklini veriniz.
 - Şekil verilen vanilyalı ay kurabiyelerini tepsiye aralıklı olarak diziniz.
 - Kurabiyeleri 20 dakika kadar pişirdikten sonra fırından alarak tepsilerde dinlendiriniz.
 - Üzerlerine bolca pudra şekeri serpiniz.

➤ **Süsleme**

- İsteğe göre bitter veya sütlü çikolata benmari usulü eritilir. Soğumaya başlayan çikolataya, dinlenen kurabiyelerin yarısı batırılır. Çikolataya batırılmış kısmına file badem serpilerek süslenebilir.



Fotoğraf 1.6: Vanilyalı ay

1.7.3. İki Renkli Bisküvi (Dama Bisküvi)

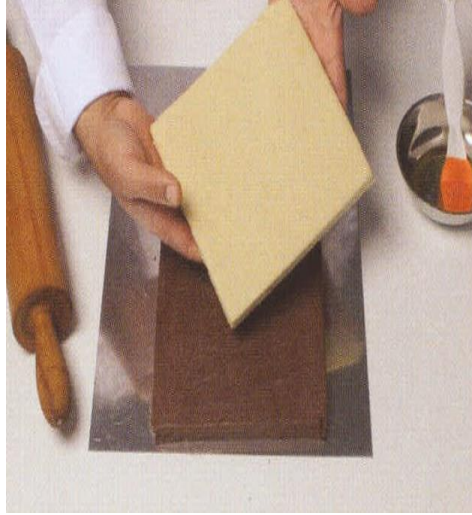
➤ **Gereçler**

- **Vanilyalı sable**
 - 600 g un
 - 270 g tereyağı
 - 240 g pudra şekeri
 - 1 adet yumurta
 - 100 g toz badem
 - 1 çay kaşığı vanilya
- **Çikolatalı sable**
 - 600 g un
 - 270 g tereyağı
 - 240 g pudra şekeri
 - 320 g toz fındık
 - 2 adet yumurta
 - 60 g toz badem
 - 50 g kakao
 - 2 adet yumurta akı (katları yapıştırmak için)

➤ **İşlem basamakları**

- Fırını 170 dereceye ayarlayınız.
- Vanilyalı sable hamurunu, sable bisküvi hamuru gibi hazırlayınız.
- Çikolatalı sable hamuru, vanilyalı sable hamuruyla aynıdır. Un ve toz bademle birlikte hamura kakao eklenir.
- Her hamur parçasını, hafif unlanmış tezgâh üzerinde, 2 cm kalınlığında ve 20 x 20 cm ölçüsünde bir kare şeklinde açınız.

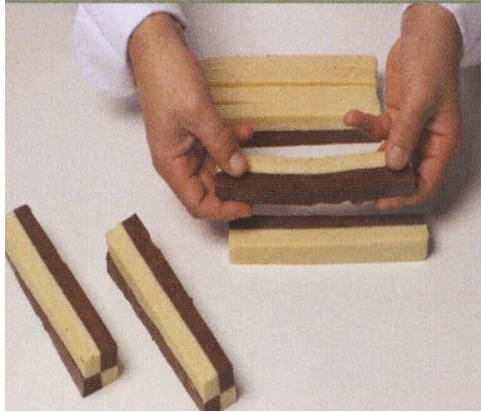
- ikolatalı sable hamurunun üzerine, fırçayla yumurta akı sürüp vanilyalı sable hamuru yerleştiriniz **(Fotoğraf 1.7)**.
- Hamuru, buzdolabında 30 dakika soğutunuz.
- Soğumuş hamur, düz iki renkli olarak üst üste oturmuş olur. Hamurun tamamının kalınlığı 4 cm olmuştur.
- Hamuru 2 cm olarak keskin bir bıçak ile uzunlamasına kesiniz **(Fotoğraf 1. 8)**.
- İkinci kesilen hamuru ters yüz edip yanlarına yumurta akı sürerek birbirine yapıştırınız. Böylece 4 cm kalınlıkta dama deseni ortaya çıkar **(Fotoğraf 1.9)**.
- Dama deseni oluşturulan hamurları buzdolabında tekrar dinlendirdikten sonra bıçak ile dilimleyiniz **(Fotoğraf 1.10)**
- Fırın tepsisine aralıklı olarak dizerek önceden ısıtılmış fırında pişiriniz.
- Tepsileri fırından çıkarıp soğumaya bırakınız.



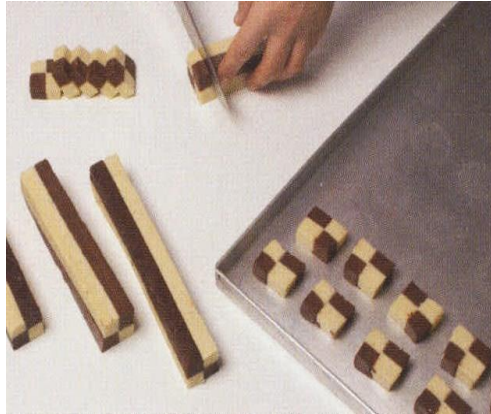
Fotoğraf 1.7: ikolatalı sable ve vanilyalı sable hamurunun birleştirilmesi



Fotoğraf 1.8: Hamurun bıçakla kesilmesi



Fotoğraf 1.9: Kesilen hamurları yumurta akı ile birleştirme



Fotoğraf 1.10: Dama deseni oluşturma

1.7.4. Kayısı-Düğme Bisküvi

➤ **Gereçler**

- 250 g un
- 150 g bitkisel margarin
- 100 g pudra şekeri
- 1 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 5 g limon kabuğu rendesi
- 1 paket kabartma tozu

➤ **Süsleme için**

- 50 g kayısı marmeladı
- 50 g toz şeker
- 1 g kırmızı gıda boyası
- 1 g yeşil gıda boyası
- 1 g sarı gıda boyası

➤ **İşlem basamakları**

- Fırını 160 dereceye ayarlayınız.
- Tezgâhın üzerine un ve pudra şekeri eleyiniz. Elenmiş un ve pudra şekerinin ortasını açınız.
- Unun ortasına limon kabuğu, vanilya, karbonat ve yumurta ekleyiniz.
- Bitkisel margarini, tezgâh üzerinde pürüzsüz hâle gelinceye kadar eziniz.
- Yağ ile bütün malzemeleri karıştırıp unun ortasına koyunuz.
- Fazla yoğurmadan hamuru toparlayınız.
- Streç filmle sarılan hamuru 1 saat buzdolabında soğutunuz.
- Hamurdan bilye büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayınız.
- Yuvarlanan hamurları tepsiye aralıklı olarak diziniz.
- Hamuru, önceden ısıtılmış fırında pişiriniz.
- Bisküvileri fırından alarak soğutunuz.
- Bisküvilerin arasına marmelat sürüp iki bisküviyi yapıştırarak birleştiriniz.
- Sarı, kırmızı ve yeşil gıda boyalarını, ayrı kaplarda sulandırınız.
- Bisküvileri, kayısı rengi verecek şekilde gıda boyalarına batırınız.
- Bisküvileri toz şekere bulayarak servise hazırlayınız.
- Yeşil, küçük yaprakların sapını, bisküvilerin arasına girecek şekilde yerleştirerek servis tabağına alınız.

1.7.5. Peynirli Bisküvi (Chester)

➤ **Gereçler**

- 1 kg un
- 500 g beyaz peynir

- 20 g yaş maya
- 40 g şeker
- 10 g tuz (Beyaz peynirin tuz durumuna göre gerek görülürse eklenir.)
- 500 g bitkisel margarin
- 2 adet yumurta sarısı (üzeri için)
- Susam, çörek otu, haşhaş (üzeri için)
- Kaşar rendesi (üzeri için)

➤ **İşlem basamakları**

- Fırını 170 dereceye ayarlayınız.
- Beyaz peyniri, çok iyi ezilecek şekilde rendeleyip hazırlayınız.
- Unu eleyip unun ortasını açınız.
- Unun ortasına yumurta, maya, şeker, beyaz peynir ve elle ezilerek pürüzsüz hâle getirilmiş bitkisel margarini koyunuz.
- Bütün gereçleri karıştırarak hamuru yoğurunuz.
- Hamuru 30- 40 dakika dinlendiriniz.
- Hafif unlanmış tezgâh üzerinde 4-5 mm kalınlığında açınız.
- Küçük kurabiye kalıplarıyla hamuru keserek tepsiye aralıklı olarak diziniz.
- Üzerlerine yumurta sarısı sürünüz.
- İsteğe bağlı olarak üzerine susam, çörek otu, haşhaş, rendelenmiş kaşar serpiniz.
- Ayarlanmış fırında pişiriniz.
- Fırından çıkarıp soğumaya bırakınız.



Fotoğraf 1.11: Çiçek chester



Fotoğraf 1.12: Kalp chester

1.7.6. Baton Sale

➤ Gereçler

- 1 kg un
- 400 g bitkisel margarin
- 25 g tuz
- 50 g şeker
- 3 adet yumurta
- 5 g maya
- Susam, çörek otu (üzeri için)
- 2 adet yumurta sarısı (üzeri için)
- Ilık su

➤ İşlem basamakları

- Unu eleyip unun ortasını açınız.
- Şeker ve tuzu unun kenarlarına serpiniz.
- Ilık su ilavesi ile bütün gereçleri karıştırarak hamuru yoğurunuz. Hamur, poğaç hamurundan daha sert olmalıdır.
- Hamurun bütünü rulo hâline getiriniz.
- Rulodan hamur parçaları alarak tekrar rulolar yapınız. (7-8 cm uzunlukta ve 2 cm kalınlıkta) Unlanmış tepsiye aralıklı diziniz.
- Şekillenen hamurun kurumaması için üzerine fırça ile az miktarda sıvı yağ sürerek veya hamurun üzerini streç filmle sararak buzdolabında 1 saat dinlendiriniz.
- Fırını 170 dereceye ayarlayınız.
- Tepsiyi enine olarak pastacılık yağı ile üç çizgi olacak şekilde yağlayınız.
- Dinlenen hamur rulolarını, fitilleme denen işlemi yaparak koparmadan açınız ve tepsiye alınız.
- Çubukların üzerine yumurta sarısı sürerek çörek otu veya yumurta beyazı sürerek bol susam serpiniz. Önceden ayarlanmış fırında pişiriniz.

- Pişen çubukları fırından alarak bıçakla 15 cm uzunluğunda parçalara kesiniz.



Fotoğraf 1.13: Baton sale

1.7.7. Susamlı Simit

- **Gereçler**
 - 1 kg un
 - 25 g tuz
 - 50 g şeker
 - 3 adet yumurta
 - 400 g bitkisel margarin
 - 10 g maya
 - 5 g mahlep (istenirse)
 - 200 g susam
 - 2 adet yumurta beyazı (Simitleri batırmak için 1 litre su ile karıştırılır.)
- **İşlem basamakları**
 - Unu eleyip unun ortasını açınız.
 - Şeker ve tuzu, unun kenarlarına serpiniz.
 - Elle ezilerek pürüzsüz hâle getirilen bitkisel margarini, yumurtayı, mahlep ve mayayı unun ortasında karıştırınız.
 - Bütün gereçleri karıştırarak hamuru yoğurunuz.
 - Hamuru 30-40 dakika dinlendiriniz.
 - Fırını 170 dereceye ayarlayınız.
 - Hamurdan parçalar alarak tezgâh üzerinde 1 cm kalınlığında çubuklar yaptıktan sonra uçlarını birleştirerek simit şekli veriniz.
 - Yumurta beyazlarını çırpınız ve su ile karıştırınız.
 - Şekil verilen simitleri yumurta beyazı-su karışımına atınız.

- Sudan çıkan simitleri elek içine alarak fazla suyunu süzünüz.
- Suyu süzülen simitleri susama bulayarak tepsiye yerleştiriniz.
- Simitleri, ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz.
- Simitleri fırından alınız ve soğutunuz.



Fotoğraf 1.14: Susamlı simit

1.7.8. Anasonlu Simit

➤ Gereçler

- 1 kg un
- 25 g tuz
- 50 g şeker
- 3 adet yumurta
- 600 g bitkisel margarin
- 50 g bitkisel susuz yağ
- 10 g maya
- 20 g anason
- 50 g susam
- 2 adet yumurta sarısı (üzeri için)

➤ İşlem basamakları

- Unu eleyip unun ortasını açınız.
- Anasonu 15-20 dakika suda bekletiniz. Anasonun temiz kısmı suyun dibine çökecektir. Anasonu, suyunu süzerek unun ortasına ilave ediniz.
- Şeker ve tuzu unun kenarlarına serpiniz.
- Elle ezilerek pürüzsüz hâle getirilen bitkisel margarini ve bitkisel susuz yağı, yumurtayı ve mayayı unun ortasında karıştırınız.
- Bütün gereçleri karıştırarak hamuru yoğurunuz.
- Hamuru 30-40 dakika dinlendiriniz.
- Fırını 170 dereceye ayarlayınız.

- Hamurdan parçalar alıp tezgâh üzerinde 1cm kalınlığında çubuklar yaptıktan sonra uçlarını birleştirerek hamura simit şeklini veriniz.
- Simitlerin üzerine yumurta sarısı sürerek anason veya susam serpiniz.
- Simitleri, ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz.
- Simitleri fırından alarak soğutunuz.



Fotoğraf 1.15: Anasonlu simit

1.7.9. Kedidili Bisküvisi

- **Gereçler**
 - 15 adet yumurta
 - 300 g un
 - 250 g toz şeker
- **İşlem basamakları**
 - Fırını 170 dereceye ayarlayınız.
 - Yumurtaların sarısı ve beyazını ayırınız.
 - Mikserde yumurta beyazları köpük hâline gelinceye kadar çırpınız.
 - Çırpılan yumurta beyazlarının içine toz şekeri yavaş yavaş yediriniz.
 - Şeker eriyince yumurta sarılarını ekleyiniz. Hamurun sulanmaması için bu işlem çabuk yapılarak çirpici durdurulur.
 - Elenen unu karışıma ekleyerek spatula ile karıştırınız.
 - Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz.
 - Hamuru, düz uç takılmış krema torbasıyla fırın tepsisine boşluk bırakarak yaklaşık 10 cm uzunluğunda sıkınız. (Fotoğraf 1.16)
 - Üzerlerine toz şeker, pudra şekeri karışımı serpebilirsiniz.
 - Kedidillerini kenarları hafif kızarana kadar pişiriniz.



Fotoğraf 1.16: Yağlı kâğıt üzerine sıklmış keditili bisküvi hamuru



Fotoğraf 1.17: Keditili bisküvi

1.7.10. Biscotti

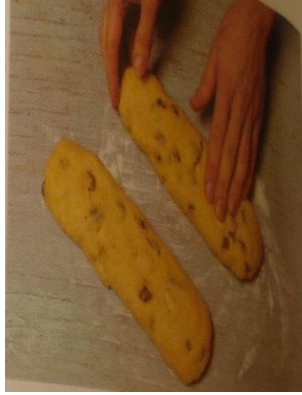
➤ **Gereçler**

- 170 g tereyağı
- 270 g toz şeker
- 10 g kabartma tozu
- 10 g karbonat
- 720 g un

- 4 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı portakal rendesi

➤ **İşlem basamakları**

- Fırını 165 dereceye ayarlayınız.
- Tereyağı ve pudra şekerini çırpıcı ile çırpınız veya tahta kaşıkla eziniz.
- Yumurta ve portakal kabuğunu ekleyerek karıştırınız.
- Kabartma tozu, karbonat ve elenen un ile hamuru yoğurunuz.
- Hamura, hafif unlanmış tezgâh üzerinde 30 cm uzunluğunda 7-8 cm genişliğinde şekil veriniz.
- Hamuru fırın tepsisine alıp 25-30 dakika pişiriniz.
- Fırından çıkardığınız biscottileri soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra ekme bıçağı ile verev dilimleyiniz.
- Dilimlediğiniz biscottileri fırın tepsisine dizerek her iki tarafını (5'er) beşer dakika pişirip kurutunuz.



Fotoğraf 1.18: Hamura şekil verilmesi



Fotoğraf 1.19: Biscotti'nin kesilmesi

YOLUMUZDAKİ ENGELLER

Eski zamanlarda bir kral, saraya gelen yolun üzerine kocaman bir kaya koydurdu. Kendisi de pencereye oturup izlemeye başladı.

Sabahtan öğlene kadar ülkenin en zengin tüccarları, en güçlü kervancıları, saray görevlileri birer birer geldiler. Hepsi kayanın etrafından dolaşp saraya girdiler. Pek çoğu kralı yüksek sesle eleştirdi. Halkından bu kadar vergi alıyor ama yolları temiz tutamıyordu. Sonunda bir köylü çıkageldi. Saraya meyve ve sebze getiriyordu. Sırtındaki küfeyi yere indirdi, iki eli ile kayaya sarıldı ve ıkına sıkına itmeye başladı. Sonunda kan ter içinde kaldı ama kayayı da yolun kenarına çekti. Tam küfesini yeniden sırtına almak üzereydi ki kayanın eski yerinde bir kesenin durduğunu gördü. Açtı. Kese altın doluydu. Bir de kralın notu vardı içinde. "Bu altınlar kayayı yoldan çeken kişiye aittir." diyordu kral. Köylü, bugün pek çoğumuzun farkında olmadığı bir ders almıştı. "Her engel, yaşam koşullarınızı iyileştirecek bir fırsattır."

- Kendi hayatınızı ve şartlarınızı düşünerek yukarıdaki hikâyeden nasıl bir sonuca ulaşırsınız?
- Bu hikâyeden ulaştığınız sonucu iş hayatınızda nasıl uygularsınız?

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çeşnili kokteyl bisküvi hazırlayınız.

- **Gereçler**
- 500 g un
 - 300 g bitkisel margarin
 - 25 g tuz
 - 40 g şeker
 - 10 g maya
 - 3 adet yumurta
 - 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
 - 1 yemek kaşığı dereotu
 - 50 g toz parmesan peyniri
 - Çörek otu, susam, haşhaş (üzerine)
 - 2 adet yumurta sarısı (üzerine)

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	➤ Planlı çalışmalısınız. ➤ İşe uygun giyinmelisiniz. ➤ Dikkatli olmalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız. ➤ Fırınıınızı önceden 170°C’de hazırlayınız.	➤ Ürün aksi belirtilmedikçe önceden ısıtılmış fırında pişirilmelidir.
➤ Gereçleri hazırlayınız: ➤ Gereçleri tartarak hazırlayınız. ➤ Unu eleyip ortasını açınız.	➤ Gereçlerinizin ölçülü olarak hazırlanmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Toz gereçleri eleyerek kullanmalısınız.
➤ Unun ortasına yumurta, maya, şeker, tuz ve yumuşatılmış bitkisel margarin koyarak yoğurunuz. ➤ Dereotu, parmesan ve toz biber ekleyerek karıştırmaya kadar yoğurunuz.	➤ Yoğurma işlemi uzun tutmamalısınız. Aksi hâlde hamurun yapısındaki yağ hamurun dokusundan ayrılır ve hamurun dışına çıkar. Bozuk hamurla hazırlanan bisküviler sert olur, gevrek olmaz ➤ Kabarık olmaz, sıkışık olur.
➤ Hamuru 15- 20 dakika dinlendiriniz.	➤ Hamuru dinlendirme ürün kalitesini olumlu etkileyecektir.
➤ Hamuru hafif unlanmış tezgâh üzerinde 4-5 mm kalınlığında açınız. ➤ Hamuru küçük kopatlarla kesiniz. ➤ Tepsiye aralıklı olarak diziniz. ➤ Üzerine yumurta sarısı sürünüz.	➤ Hamuru merdane yardımıyla açmalısınız. ➤ Tezgâhı hafif unlamalısınız. ➤ Kopatları una bulayarak kesme işlemi yapmalısınız. ➤ Hamuru kopatla keserken aralık bırakmadan kesmeye dikkat etmelisiniz.

<ul style="list-style-type: none">➤ Üzerine susam, çörek otu serpiniz.➤ Ürünün üzeri hafif kızarıncaya kadar pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Önceden ayarlanmış fırına sürmelisiniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Ürünü soğuk veya ılık olarak servis yapınız.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Bisküvi hamuru ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi **yanlıştır**?
A) Bisküvi ve kurabiye hamurları fazla yoğrulmamalıdır.
B) Hamur hazırlarken tarifin dışında un eklenmemelidir.
C) Hamuru açarken çok az miktarda un kullanılmalıdır.
D) Hamuru açarken hamurun tezgâha yapışmaması için bol miktarda un kullanılmalıdır.
E) Bisküvi hamuru küçük parçalar halinde olmalıdır.
2. Bisküvi hamuru ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi **yanlıştır**?
A) Çalışma sırasında ortamının serin olmasına dikkat edilmelidir.
B) Un, pudra şekeri, kabartma tozu ve kakao hamur hazırlamadan önce mutlaka elenmelidir.
C) Hamuru birkaç kez açmak en iyi sonucu verir.
D) Malzemeler katılar ve sıvılar olmak üzere ayrı ayrı ölçülerek hazırlanmalıdır.
E) Bisküvi hamuruna gereğinden fazla un atılmamalıdır.
3. Aşağıdaki seçeneklerden hangisi tatlı bisküvi çeşitlerine örnek **değildir**?
A) Sable bisküvi
B) Chester
C) Vanilyalı ay
D) İki renkli bisküvi
E) Peynirli bisküvi
4. Aşağıdaki seçeneklerden hangisi tuzlu bisküvi çeşitlerine örnek **değildir**?
A) Düşme bisküvi
B) Susamlı simit
C) Chester
D) Anasonlu simit
E) Baton sale
5. Bisküvi hamuru ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi **yanlıştır**?
A) Bisküvi yaparken hamurun hazırlanışına ve kıvamına dikkat edilmelidir.
B) İki kere pişirme hamuru iyice kuru ve sert yapmaya yaramaktadır.
C) Bisküvi hamuru ne kadar kalın olursa lezzeti o derece artacaktır.
D) Kalın şekillendirilmiş hamurun pişirme süresi uzatılsa da, fırında ne kadar uzun tutulsa da içleri daima yaş ve yumuşak olur.
E) Bisküvi hamuru çok ince olursa fırında kuruyacaktır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tatlı ve tuzlu kurabiye hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten, kurabiye çeşitlerini hazırlamada kullanılan gereçlerin özelliklerini, çeşitlerini ve işlem basamaklarını araştırınız.

2. TATLI TUZLU KURABİYELER

2.1. Kurabiye Tanımı

Kurabiye, un, yağ, badem, fıstık vb. ile yapılan, şekerli ve küçük çöreklerdir. Kurabiye, gevrek kurabiyelerden içi yumuşak bezelere, hafif madlenlerden, tereyağlı ve parça çikolatalı kurabiyelere, bar kurabiyelere kadar tatlı ve tuzlu lezzetleri barındıran geniş bir aileyi temsil eder.

Kurabiye yapımına nasıl başlandığı, zaman içinde kaybolan bir bilgidir. Romalılar, un ve suyu macun kıvamına gelinceye kadar kaynattıktan sonra yağda kızartarak balla servis ettikleri kurabiye benzeri yiyecekler pişiriyorlardı. Ancak kurabiye yapımı büyük olasılıkla şekerin geniş oranda üretilmeye ve işlenmeye başlamasından sonra ortaya çıkmıştır. Şeker tarımı Hindistan'dan Çin'e, Çin'den Orta Doğu'ya oradan da Avrupa'ya yayılmıştır. Kurabiyenin ilk defa 7. yüzyılda Persler (eski İran) tarafından yapıldığına inanılmaktadır. Orta Çağ'a gelindiğinde İtalyanlar biscotti (biskotti) yapmaya başlamışlardır. Bu kelime İngilizcedeki bisküvi kelimesinin ortaya çıkmasına neden olmuştur.



Fotoğraf 2.1: Kurabiye yapımında kullanılan araçlar

2.2. Kurabiye Çeşitleri

Ülkemiz kurabiye kültürü bakımından çok zengindir. Tatlı ve tuzlu çeşitleri yapılabilmektedir. Sam usulü, cevizli, tarçınlı, ıslak, margarinsiz, vanilyalı vb. sayılabilecek birçok çeşidi bulunur.

2.3. Kurabiye Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler

Kullanılan araçların iyi kalitedeki materyallerden imal edilmiş ve temizliklerinin kolay yapılabilir olması önemlidir. Araçların hijyen kurallarına uygun muhafaza edilmesi gerektiği unutulmamalıdır. Kullanılan araç gereçler için Öğrenme Faaliyeti-1'e dönüp konuyu tekrar gözden geçirebilirsiniz.

2.4. Kurabiye Hamurunun Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Kurabiye hamuru hazırlamanın farklı yolları vardır. Kurabiye hamuru hazırlama yöntemleri, pişirilen kurabiyeye bağlı olarak değişiklikler göstermektedir.

Bazı kurabiyeleri hazırlamak için krema yöntemi kullanılır. Katı, soğuk, küp küp kesilmiş, oda sıcaklığına getirilmiş yağ, şekerle çırpılır. Yumuşatılmış yağ tabiri, bu durumu ifade eder. Bu metotta tahta kaşık veya elle kullanılan elektrikli çırpma aleti veya tezgâh üstü çırpıcı kullanılır. Çırpma sırasında yağa, hamura hava karıştır; bu da pişerken kabarmayı ve hoş kurabiyelerin olmasını sağlar. Bu hava kabarcıkları, hamuru yoğurma, açma sırasında yok edildikleri için bazı hamurlara çok az kabartma tozu ilave edilir. Bu hamur yumuşaktır. Çoğu hemen yoğurulur ve açılabilir ama bazılarının buzdolabında soğutulmaları gerekir. Soğutulan hamur daha kolay açılır; yapışkan değildir. Eğer hamur çok yapışkan veya yumuşaksa, çalışmanın zor olacağını düşünülüyorsa asla un eklenmemelidir. Hamur streç filme, naylona ve düz bir tabağa, tepsiye konarak buzdolabında soğutulmalıdır. Hamura yumuşak diye sürekli un ilave etmekte sarıp buzdolabında soğutma metodunu tercih etmek en doğrusudur. Çünkü ilave edilen un, kurabiyelerin tadını ve görünümünü kötüleştirecek, özelliğini yitirmesine sebep olacaktır.

Yağın kolaylıkla çırpılması için oda ısısında olması gerekir. Bunun için 5-10 dakika önce buzdolabından çıkarılması gereklidir. Tuzsuz tereyağı kurabiyeler için en iyi seçimdir; ancak pastanelerde tereyağı yerine bitkisel margarin denilen çeşitli markaların yağları kullanılmaktadır. Kurabiye ve bisküvilerde bitkisel margarinler, tereyağı ile karıştırılarak da kullanılabilir. Ayrıca kurabiye ve bisküvilerde tazelik ve gevreklik sağlayan bitkisel susuz yağlar kullanılmaktadır.

2.4.1. Kurabiye Hamuru Hazırlamanın ve Yoğurmanın Önemi

Kurabiye hamurları elle yoğrulacaksa fazla yoğrulmadan hazırlanmalıdır. Büyük miktarlarda hazırlanan hamurlarda güçlü motorlu karıştırıcı aletler, elektrikli el aletleri, çırpıcı kullanılır. Kurabiye hamuru hazırlamada elektrikli araçlar kullanılırken özellikle un

ilave edildikten sonra uzun uzun karıştırma işlemi yapılmaz. Karıştırma işlemi düşük devirde tüm gereçler ıslanana kadar yapılmalıdır. Hamurun toparlama işleminin tezgâh üzerinde elle yapılması uygun olur.

Kurabiye hamurları, tüm gereçler ıslanıp karıştırılarak hızlı bir şekilde toparlanıp dinlendirilme esasına dayanır. Gereğinden fazla yoğrulan hamurlarda gluten kompleksi oluşur. Bu da ürünün piştikten sonra sertleşmesine neden olur. Bu nedenle bu tür hamurlarda yoğurma dikkat ve özen ister. Ürünlerin istenilen nitelikte (ağızda dağılan ve yumuşak) olması için hamurla fazla oynanmaz. Bu hamurla çalışırken hızlı olmak gerekir.

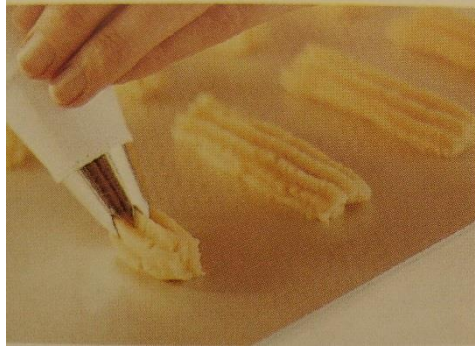
2.5. Hamurun Şekillendirilmesi

2.5.1. Araçlarla Şekillendirme

Kurabiye hamuru merdane ve oklava ile muntazam açılmaz. Ancak merdane ile belirli büyüklükte ve incelikte açılır. Hamurlar çeşitli şekillerde kalıplar ve kopatlar yardımıyla şekillendirilebilir.



Fotoğraf 2.2: Kurabiye hamurunu merdane ile açma



Fotoğraf 2.3: Hamuru krema torbası ile sıkma

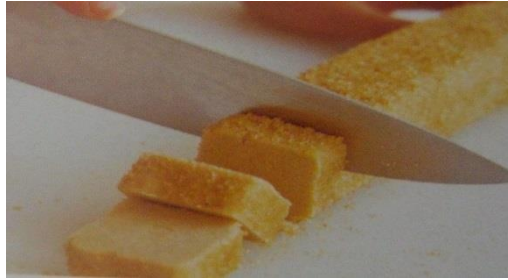


Fotoğraf 2.4: Hamuru kalıpla kesme ve çeşitli şekillerde kopatlar

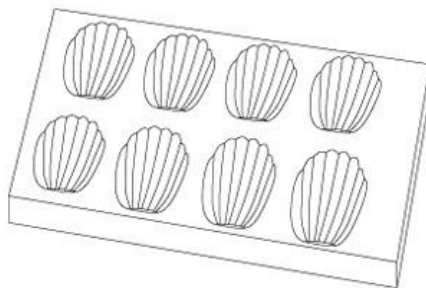
Şekillendirme sırasında hamur; katlanacaksa 0,5 cm, katlama işlemi yapılmayacaksa 1 cm kalınlığında olmalıdır. Şekillendirme işleminde oda ısısında çalışılmalıdır. Isı fazla olursa yağlı hamurun şekillendirilmesi zorlaşır. Bu nedenle ortamın serin olmasına dikkat edilmelidir.

Bazı kurabiye hamurları krema torbasına alınarak tepsiye sıkılır. Krema torbasının ucuna kurabiye çeşidine göre dişli veya düz uç takılır (torba kurabiye ya da kedidili bisküvide olduğu gibi).

Buzdolabı kurabiyeleri ise rulo, kare, üçgen vb. şekiller verildikten sonra streç film veya naylona sarılarak buzdolabında sertleşene kadar soğutulur. Hamur buzdolabından alınarak streç film çıkarılır, keskin bir bıçakla kesilir ve pişmesi için tepsilere yerleştirilir (Uygulama faaliyetinde Antep fıstıklı kurabiye örnek olarak verilmiştir.).



Fotoğraf 2.5: Buzdolabından çıkan hamurun kesilmesi



Şekil 2.1: Madlen kurabiye kalıbı

Başka bir şekillendirme Fransız usulü limonlu kurabiyelerde kullanılır. Midye şeklindeki kalıplara alınarak pişirilir. Bu kurabiyelere **madeleines (madlen) kurabiye** denilir.



Fotoğraf 2.6: Madlen kurabiye



Fotoğraf 2.7: Limonlu sar

Bar kurabiyelerde kurabiye hamuru kare veya dikdörtgen tepsiye alınır. Hamur tepsinin tabanına yayılarak bastırılıp düzleştirilir. Genellikle üst süslemesi eklenmeden önce pişirilir. Bu üst malzemenin yanmasını önler. İç malzemesi çeşitli şekillerde hazırlanabilir. Pişen bar kurabiyeler kare veya dikdörtgen şekillerde kesilir.

2.5.2. Elle Şekillendirme

Elle şekillendirilen, orta yumuşaklıkta yoğrulan kurabiye hamurları, ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp yuvarlak, ay şekli, uzun vb. şekiller verilir. Dış süslemeler ve şekil verme işlemi fırına verilmeden veya fırından çıktıktan sonra uygulanabilir.

2.6. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

Kurabiye yapımında iyi sonuç almada kullanılan araçların önemi büyüktür. Hamuru hazırlamada, kalın teflon tepsiler veya bisküvi için özel tepsiler ile bisküvi ve kurabiye fırınlarının kullanılması önem taşır.

- Fırınınızı ortalama 10 dakika önceden ısıtınız. Yağlı hamurla hazırlanan ürünleri asla soğuk fırına koymayınız.
- Kurabiyeler kısa sürede pişer. Ürün pişerken sık sık kontrol ediniz.
- Pişen ürünleri fırın ısısında bırakmayınız. Hemen çıkardığınız bisküvi ve kurabiyelerinizi spatula yardımı ile kaldırınız. Bu işlemi yapmazsanız ürünler pişmeye devam ederek altı yanabilir.

- Fırından çıkan tepsiye tekrar ürün koyup pişirmeyiniz. Hamurunuz eriyerek yayılır ve bozulur. Yeni pişirme işlemi için başka soğuk tepsi kullanınız.
- Tepsilerinizin koyu renkli olmamasına dikkat ediniz. Çünkü koyu renkli tepsiler, ısıyı çok emer ve yanıklara sebep olur. Parlak, ağır alüminyum tepsileri, beyaz emaye tepsileri ve koyu renkli olmayan yapışmaz teflon tepsileri tercih ediniz. Fırın tepsilerini gereğinden fazla yağlamayınız. Aksi takdirde kurabiye ve bisküvileriniz yayılır.
- Kurabiyeleri pişirme esnasında çok düşük ve çok yüksek ısı kullanılmamalıdır. Bisküvi kurabiye hamurları 150-200 °C arasında orta sıcaklıktaki fırında üstü pembeleşene kadar pişirilir. Bazı ürünler, özelliğine göre beyaz renkte pişirilir. Örneğin, un kurabiyesi.
- Birden fazla tepsilere hazırlanmış kurabiyeleri, fırına girinceye kadar üstünü örterek soğuk oda veya buzdolabında bekletiniz.
- Keserek konan kurabiyeleri en az 3-4 cm ara ile yerleştiriniz. Tarifte verilen fırın ısısına ve süresine dikkat ediniz. Kesilmiş kurabiyelerin altı kızarıp yan kenarları da hafif kızardıklarında kurabiyeler pişmiştir.
- Fırının ısısının düşük olması kurabiyede istenmeyen yayılmalara neden olur. Yüksek ısı ise yayılmayı önler ama kurabiyenin çabuk yanmasına neden olur. O nedenle uygun ısının seçilmesi çok önemlidir.
- Çok yumuşak hamur ile hazırlanan ürünler, pişme sırasında yayılır. Bu nedenle hamurun şekillendirmesi ve kıvamı pişme sırasında yayılmayı önleme amaçlı olmalıdır.

2.7. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Kurabiye hamurlarında temel ilke, yağın nişasta granüllerinin etrafını sararak su geçirmeyen bir tabaka oluşturmaktır. Çünkü nişasta granülleri su çekmezler ve gluten kompleksi oluşumunu engellerler. Böylece ürünün kabarması önlenir. Sıvı miktarı az olduğundan gluten oluşumu ve nişastanın jel hâlinde olması söz konusu değildir. Gluten kompleksi olmadığı için gevrek ve katmerli bir yapı elde edilir.
- Kurabiyeler, gevrek olmalı ve ağızda dağılmalıdır.
- Karbonat ve yumurta kullanılan ürünlerde karbonat ve yumurta kokusu olmamalıdır.
- Ürünün özelliğine göre renk beyaz veya pembe olmalıdır.

2.8. Süslenmesi ve Servisi

Kurabiyeler pişirilmeden önce, fırından çıkarıldıklarında ya da soğuduklarında süslenebilir.

- Pudra şekeri, pişmemiş kurabiyelerin üzerine ince ve sert doku katmak için kullanılabilir. Pişmemiş kurabiyelerin üzerine serpilene esmer şeker veya toz şeker hoş bir görüntü oluşturur.

- Kurabiyelerin üzerine bütün, kıyılmış veya dilimlenmiş çerezler de serpilir. Çok yüksek sıcaklıkta pişirmek çerezleri yakacağı için dikkatli olmak gerekir.
- Kurabiyelerin ortası kesilip renkli şekerle doldurulduğunda şekerler pişme süresince eriyecek ve soğuduğunda katılaşacaktır.



Fotoğraf 2.8: Kurabiye süsleme

- Eritilmiş çikolata, kurabiye süsleme, desen oluşturma ya da kaplamada kullanılabilir.
- Fırından çıkan ürünlerin üzerine özelliğine göre pudra şekeri, tarçın veya vanilya karıştırılarak elenebilir.
- Kurabiyeler çeşitli şekillerde hazırlanan kremlarla süslenebilir. Kurabiyelerin üzerine akıtmak, yazı yazmak, fotoğraf ve şekiller yapmak için çabuk kuruyan **Royal Icing** hazırlayabilirsiniz.

2.9. İşlem Basamaklarıyla Tatlı Tuzlu Kurabiye Örnekleri

2.9.1.Kahveli kurabiye

- **Gereçler**
 - 150 g un
 - 50 g mısır unu
 - 15 g kakao
 - 225 g oda sıcaklığında tuzsuz tereyağı
 - 50 g şeker
 - 2 tatlı kaşığı kahve (kapuçino)
 - 2 tatlı kaşığı kaynamış su
- **Süslemek için**
 - 50 g fildişi (beyaz) çikolata
 - 25 g bitter çikolata
- **İşlem basamakları**
 - Fırını 180 dereceye ayarlayınız.
 - Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz.
 - Kahveye kaynamış su ekleyiniz ve kahveyi karıştırınız.

- Unu ve pudra şekerini eleyiniz.
 - Tereyağı ve şekeri çırpıcı ile krema hâline gelinceye kadar çırpınız.
 - Kahve, mısır unu, kakao ve unu çırpıcı ile karıştırınız.
 - Hamuru buzdolabında 30-40 dakika soğutunuz.
 - Hamura dondurma kaşığı ile şekil veriniz ve fırın tepsisine aralıklı olarak diziniz.
 - Ayarlanmış fırında 10-15 dakika sertleşinceye kadar pişiriniz.
 - Fırından çıkarınız ve soğumasını bekleyiniz.
 - Fildişi ve bitter çikolatayı benmari usulü eritiniz.
 - Yağlı kâğıttan yaptığınız sıkma torbasına erimiş çikolataları sırasıyla alınız ve bisküvilerin üzerinde ince çizgiler oluşturarak süsleyiniz.



Fotoğraf 2.9: Kahveli kurabiye

2.9.2.Kuru üzümlü kurabiye

- **Gereçler**
 - 115 g bitkisel margarin
 - 115 g şeker
 - 1 adet yumurta
 - 1 çay kaşığı kabartma tozu
 - 1 çay kaşığı vanilya
 - 150 g un
 - 150 g çekirdeksiz kuru üzüm



Fotoğraf 2.10: Kuru üzümlü kurabiye

- **İşlem basamakları**
 - Fırını, 180 dereceye ayarlayınız.
 - Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz.
 - Unu ve kabartma tozunu karıştırma kabına eleyiniz.
 - Şekeri, bitkisel margarini, hafif çırpılmış yumurtayı ve vanilyayı karıştırma kabına alarak tahta bir kaşık yardımıyla iyice karıştırınız.
 - Kuru üzümle karışıma ekleyerek karıştırınız.
 - Karışımı kaşık yardımıyla alarak fırın tepsisine aralıklı olarak diziniz.
 - Bisküvileri altın sarısı renk alana kadar pişiriniz.

2.9.3.Ev Kurabiyeleri (Un Kurabiyesi)

- **Gereçler**
 - 1 kg un
 - 500 g bitkisel susuz yağ
 - 500 g pudra şekeri
 - 10 g kabartma tozu
- **İşlem basamakları**
 - Fırını 100 dereceye ayarlayınız.
 - Unu, pudra şekerini ve kabartma tozunu eleyiniz.
 - Susuz bitkisel margarini elinizle tezgâh üzerinde ezerek pürüzsüz hâle getiriniz.
 - Bütün gereçleri birbiri ile bütünleşinceye kadar tezgâhta yoğurunuz.
 - Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz.
 - Hamurdan parçalar alarak yuvarlayınız.
 - Yuvarlanan hamuru kalbura bastırarak şekil veriniz ve tepsiye aralıklı olarak diziniz.
 - Hamurdan parça alarak rulo yapınız, üzerini çatalla çizerek bıçakla 3 cm uzunluğunda kesiniz (başka şekillendirme).
 - Önceden ayarlanmış fırında pişiriniz.
 - Pişmişliği kürdan batırarak kontrol ediniz.
 - Soğuyan un kurabiyelerinin üzerine pudra şekeri eleyiniz.



Fotoğraf 2.11: Un kurabiyesi

2.9.4.Acı Badem Kurabiyesi

➤ **Gereçler**

- 500 g toz fındık
- 750 g toz şeker
- 100 g Hindistan cevizi
- 600 ml yumurta beyazı
- 1 adet limon
- 30 g buğday nişastası

➤ **İşlem basamakları**

- Fırını 100 dereceye ayarlayınız.
- Tencereye şeker, toz fındık, Hindistan cevizi ve yumurta beyazını ilave ediniz.
- Çırpma teli ile karıştırarak homojen hâle getiriniz.
- Tencereyi ocağa alarak kısık ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırınız.
- Hamuru tezgâha alarak soğutunuz.
- Soğuma aşamasında 1 tatlı kaşığı limon sıkınız.
- Hamura buğday nişastasını ekleyiniz ve hamuru elinizle karıştırınız.
- Tepsiyeye yağlı kâğıt seriniz.
- Düz uç takılmış krema torbasına hamuru koyunuz, yuvarlak şekil vererek tepsiyeye aralıklı olarak sıkınız (İstenirse acı bademlerin üzerine kabuğu soyulmuş tüm badem konulabilir.).
- Tepsiyeyi tezgâha vurarak acı bademlerin yayılmasını sağlayınız.
- Ayarlanmış fırına tepsiyeyi koyunuz. Pişme işlemi sırasında fırının kapağını açmayınız.
- Acı bademlerin pembeleşmesi için fırının ısısını 140 dereceye getirerek pişiriniz, kürdan ile pişmişliği kontrol ederek fırından alınız.

- Yağlı kâğıttaki acı bademleri tezgâh üzerine ters çevriniz.
- Yağlı kâğıda fırça ile su sürünüz. Bu işlem acı bademlerin yağlı kâğıttan çıkmasını kolaylaştırır.
- İki adet acı bademi birbirine yapıştırınız.



Fotoğraf 2.12: Acı badem kurabiyesi

2.9.5.Koko

➤ Gereçler

- 450 g pudra şeker
- 450 g toz fındık
- 450 g Hindistan cevizi
- 7 adet yumurta beyazı

➤ Batırmak için

- Fildişi kuvertür
- Hindistan cevizi

➤ İşlem basamakları

- Miksere yumurta beyazlarını, toz fındığı, pudra şekerini, Hindistan cevizini alarak karıştırınız.
- Karışımı eliniz ile istediğiniz büyüklükte yuvarlayınız ve tepsiye alınız.
- Tepsiyi buzdolabına alarak kokoları soğutunuz.
- Fildişi kuvertürü benmari usulü eritiniz.
- Buzdolabından çıkan kokoları önce fildişi kuvertüre daha sonra Hindistan cevizine bulayınız.
- Kokoları, çeşitli renkte kapsüllerde servis ederek farklı bir sunum elde edebilirsiniz.

2.9.6.Royal icing

➤ Gereçler

- 15 ml / 1 yemek kaşığı hafif çırpılmış yumurta akı

- 15 ml /1 yemek kaşığı limon suyu
- 115 g / 1 su bardağı elenmiş pudra şekeri

➤ **İşlem basamakları**

- Yumurta akını ve limon suyunu kâsede karıştırınız.
- Karışıma pudra şekerini azar azar ilave ediniz.
- Kâğıttan yaptığınız krema torbası yardımı ile kurabiyelerinizi istediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz.



Fotoğraf 2.13: Kurabiye süsleme

2.10.Saklanması

Pişmemiş, son şekli verilmiş kurabiye hamurları önce 2-3 saat küçük tepsilerde dondurulduktan sonra saklama kaplarına veya naylon kilitli torbalara konarak derin dondurucuda saklanabilir. Gerektiğinde yağlanmış tepsilere dizilerek önceden ısıtılmış uygun ısıdaki fırında pişirilir. Bu şekilde hazırlanan hamurlar derin dondurucuda 2-3 ay saklanabilir.

Sable hamuru gibi bisküvi hamurları streç film ile sarılarak derin dondurucuda saklanabilir. Kullanılacağı zaman 10-15 dakika önce çıkarılan hamurlar, kesilerek veya şekillendirilerek pişme işlemi için hazırlanır.

Pişmiş kurabiyeler, iyice soğutulup üstlerine hiçbir şey sürülmeden (son süslemesi yapılmadan) saklama kaplarına veya kilitli buzdolabı torbalarına yerleştirilerek derin dondurucuda uzun süre saklanabilir. Derin dondurucudan çıkarılan kurabiyeler, istenirse mikro dalga fırında ısıtılarak servise hazırlanabilir. Oda ısısında 10-15 dakika bekletilerek de servis edilebilir. Gevrekliğini kaybetmesini istemediğiniz kurabiyeleri derin dondurucudan çıkardığınızda, saklama kabında ise kapağını açarak torbada ise torbadan çıkartarak mikrodalga veya normal fırında ısıtmanız uygun olur. Aksi hâlde kurabiyeler nemlenerek yumuşar. İçinde veya kaplamasında krem peyniri, yoğurt vb. olan kurabiyeleri sağlık açısından direkt buzdolabına koymak uygun olur.

Bisküvi ve kurabiyelerin gevrek ve taze kalmaları için havayla temas etmeyecek şekilde aralarına parşömen kâğıdı serilerek ağzı sıkı kapatılmış metal kutularda veya kavanozlarda saklanması uygun olur. Aksi hâlde nemlenerek gevrekliklerini yitirir.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Antep fıstıklı kurabiye hazırlayınız.

- **Gereçler**
 - 200 g toz şeker
 - 110 g toz Antep fıstığı
 - 140 g un
 - 40 g nişasta
 - 180 g tereyağı
 - 1 adet yumurta sarısı
 - 50 g pirinç fıstık
 - 1 adet yumurta akı
 - ¼ çay kaşığı tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe ön hazırlık yapınız	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat etmelisiniz. ➤ Temiz ve planlı çalışmalısınız. ➤ Dikkatli olmalısınız. ➤ İşe uygun giyinmelisiniz.
➤ Araçlarınızı hazırlayınız. ➤ Fırın tepsinizi yağlayıp unlayınız.	➤ Fırınınızı önceden 165 derecede hazırlamalısınız.
➤ Gereçlerinizi hazırlayınız. ➤ Toz fıstık, şekerin yarısı, un, nişasta ve tuzu karıştırınız.	➤ Gereçlerinizin ölçülü olarak hazırlanmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Toz gereçleri eleyerek kullanmalısınız.
➤ Hamuru hazırlayınız. ➤ Tereyağı ve şekerin kalanını mikserle karıştırınız. ➤ Yumurta sarısını ekleyip karışıma yediriniz. ➤ Daha önce hazırladığımız toz karışımları ekleyip 1-2 dakika karıştırınız.	➤ Tereyağının oda sıcaklığında olmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Çırpma işlemini çırpıcı ile yapmanız zamandan kazanmanızı sağlayacaktır. ➤ Çırpıcı yerine tahta kaşık kullanabilirsiniz.
➤ Hamuru şekillendiriniz. ➤ Hamuru tezgâhın üzerine alarak rulo şekli veriniz, streç filme sararak buzdolabında 1 saat soğutunuz. ➤ Buzdolabından çıkan hamuru oda sıcaklığında 15-20 dakika bekletiniz. ➤ Bir yumurta akını hafifçe çırpıp rulo üzerine sürünüz. ➤ Pirinç fıstığı, tezgâhın üzerine	➤ Hamuru buzdolabında 1 saat dinlendirmelisiniz. Bu işlem hamurunuzun düzgün kesilmesini sağlayacaktır. ➤ Bekleme süresini kısaltmak için derin dondurucuda bekletebilirsiniz.

<p>veya tepsinin içine alarak ruloyu fıstığa bulayarak kaplayınız.</p> <p>➤ Ruloyu 1 cm kalınlığında dilimleyiniz ve tepsiye aralıklı olarak diziniz.</p>	
<p>➤ Tepsiyi fırına alarak önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişiriniz.</p> <p>➤ Tepsileri fırından çıkararak soğumaya bırakınız.</p>	<p>Fırın tepsilerini yağlayıp hafif unlayıp kullanabileceğiniz gibi tepsilere yağlı kâğıt sererek de kullanabilirsiniz.</p>



ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi kurabiyelerde tereyağının krema hâline getirilip kullanımı için doğru ifadedir?
A) Tereyağı, krema hâline getirilecekse 4-5 saat önce buzdolabından çıkarılmalıdır.
B) Tereyağı, krema hâline getirilecekse 5-10 dakika önce buzdolabından çıkarılmalıdır.
C) Tereyağı sıcaklığı, kurabiyelerde önemli değildir.
D) Tereyağı, 1 gece önceden oda ısısına alınmalıdır.
E) Tereyağı derin dondurucudan, kullanılacağı zaman çıkartılmalıdır.
2. Aşağıdakilerden hangisi kurabiyelerde kullanılan un çeşitlerindedir?
A) Patisseri unu
B) Kurabiye unu
C) Kek unu
D) Bisküvi unu
E) Hepsi
3. Aşağıdakilerden hangisi kurabiyelerde yağ kullanımı için **yanlış** ifadedir?
A) Kurabiyelere gevreklik vermek için bitkisel susuz yağ kullanılabilir.
B) Bitkisel margarin kurabiyelerde tek başına kullanılmaz.
C) Kurabiyelerde tereyağı ve bitkisel margarin çeşitli ölçülerde karışım yapılarak kullanılabilir.
D) Bitkisel margarin, tereyağına göre daha ekonomiktir. Ekonomik olması kurabiyelerde çokça kullanılmasının nedeni olabilmektedir.
E) Margarin kurabiyelerde tek başına kullanılır.
4. Aşağıdakilerden hangisi kurabiye hamuru hazırlama ile ilgili **yanlış** ifadedir?
A) Kurabiye hamurları, elle yoğrulacaksa fazla yoğrulmadan hazırlanır.
B) Kurabiye hamuru hazırlamada elektrikli araçlar kullanılırken özellikle un ilave edildikten sonra uzun uzun karıştırma işlemi yapılmaz.
C) Kurabiye hamurunu özleştirerek uzun süre yoğurmak ürün kalitesini olumlu etkiler.
D) Hamurun toparlanıp misket hâline getirilme işleminin tezgâh üzerinde elle yapılması uygun olur.
E) Hamur yumuşak ise un eklemeyiniz.
5. Aşağıdakilerden hangisi kurabiye hamurunu araçlarla şekillendirmede kullanılan doğru ifade **değildir**?
A) Madlen kurabiye kalıplarını kullanmak
B) Hamuru krema torbasına alarak sıkmak
C) Hamuru merdane ile açıp kopatlarla kesmek
D) Hamurdan parçalar alıp elle yuvarlamak
E) Hamuru çeşitli dekor kalıpları ile kesmek

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip beze ve makaron hazırlar.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten, mereng ve makaron çeşitlerini hazırlamada kullanılan gereçlerin özelliklerini, çeşitlerini ve işlem basamaklarını araştırınız.

3. BEZE (MERENG) VE MAKARON

3.1. Beze Tanımı

Beze (mereng), çırpılmış yumurta akı ve şekerden hazırlanan bir tatlı türüdür. Bisküvi gibi yenen bezeler, düşük sıcaklıkta uzun süre pişirilir. Pastanelerde çırpılan ve şekillendirilen bezeler, tepsi ile fırının üzerine konulur. Bezeler, diğer ürünleri pişirme esnasındaki fırın ısısı ile pişirilir. Bu işlemden dolayı bezelere **unutulmuş kurabiyeler** de denilmektedir.



Fotoğraf 3.1: Beze

3.1.1. Mereng çeşitleri

Üç temel mereng çeşidi vardır.

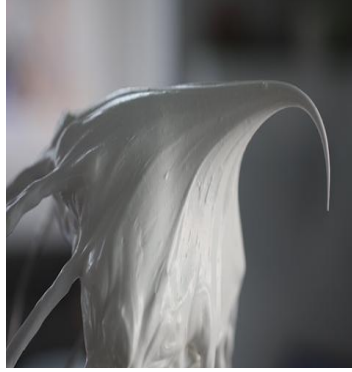
- Fransız merengi
- İtalyan merengi
- İsviçre merengi

3.1.1.1. Fransız Merengi

Yumurtanın beyazına şeker ekleyip çırpıttıktan sonraki ilk aşamaya **soft peak** denir. **(Fotoğraf 3.2)** Yumurta beyazı köpükleşir ancak hâlâ yumuşaktır. Daha da çırparsak **stiff peak** aşamasına gelir. Bu aşamada yumurta beyazı sertleşmiştir ve çırpıcının ucuyla kaldırdığımızda dimdik durur **(Fotoğraf 3.3)**. Eğer daha fazla çırparsanız sulanma meydana gelir.



Fotoğraf 3.2: Soft peak aşamasındaki yumurta beyazı



Fotoğraf 3.3: Stiff peak aşamasındaki yumurta beyazı

Mereng yapımında yumurtayı **stiff peak** aşamasında kullanacağız. Fransız merenginin özelliği herhangi bir ısıya tabi tutulmadan yapılmasıdır. Yumurta beyazı köpürmeye başladıktan sonra şeker, yavaş yavaş eklenir. Fransız merengi stiff peak aşamasında (pişirilmeden) mus ve parfe yapımında kullanılır. Ancak bu mereng, yumurtalar hiç bir şekilde ısıya tabi tutulmadan yapıldığı için sağlık açısından pek tercih edilmez.

3.1.1.2. İsviçre Merengi

Yumurta aklarının kar gibi çırpılması ile hazırlanan İsviçre merengi, tartları süslemede kullanılır.

3.1.1.3. İtalyan Merengi

İtalyan merengini yaparken 118 derece şeker şurubu kullanılır. Sıcak şeker şurubu kullanıldığı için yumurta beyazı şekerin ısıyla pişer ve salmonella riskini yok eder. Genellikle muslarda ve parfe yapımında kullanılır.

3.1.2. Mereng Hazırlamada Kullanılan Gereçler

➤ Çırpıcı

Büyük miktarlarda hazırlanan hamurlar için çeşitli, iyi kalitedeki sert metal veya plastik maddeden yapılmış, devri ayarlanabilen, motor gücü yüksek, kendi kendine karıştırma işlemi yapan çırpıcılar, tezgâh üstü ve set olarak piyasada bulunabilir.

➤ Fırın

Fırınlr, emaye ve dökme demirden yapılır. İçte aydınlatma düzeni, ısıya dayanıklı camdan yapılmış kapağı bulunur. Fırınlr pasta ve kurabiye fırını olmalıdır.

➤ Ölçü kapları

Malzemelerin pratik şekilde ölçülmesini sağlar. Kaliteli plastik veya cam ölçü kapları ölçme işlemi için kullanılır. Bu tür hamurlarda ölçülü malzeme kullanmak oldukça önemlidir.

➤ Terazi

Herhangi bir malzemeyi ölçmek için kullanılan dijital veya mekanik hassas tartılardır. Hassas ölçme için dijital olanları tercih edilir.

➤ Tepsiler

Fırın tepsileri, emaye, ısıya dayanıklı, kaplanmış cam veya dökme demir olabilir. Her şekil ve boyda bulunur. Özellikle bisküvi ve kurabiye için teflon kalın tabanlı tepsiler de kullanılır.

➤ Krema Torbası

Hazırlanan fomu (yumurta akı) torbaya doldurup yağlı kağıda estetik olarak sıkılmasını sağlayan araçtır.

3.1.3. Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Şeker, kıvama gelirken yumurta hazırlanmalıdır.
- Yumurta akı çırpılırken şurubun hazırlanıp bekletilmeden eklenmesi gerekir.
- Yumurta kar gibi çırpıldıktan sonra şurup kaynar olarak ilave edilmelidir.

- Şurup tamamen yedirildikten sonra yumurta iyice soğuyuncaya kadar çırpmaya devam edilmelidir.

3.1.3.1.Şekil Verme

- **Disk şekli verme**

İstedığınız ölçüde bir daire işaretleyin ve ortadan başlayarak spiral şeklinde daireyi doldurarak sıkın. Sıkma torbasının ağzına 12 mm'lik bir uç kullanın.



Fotoğraf 3.4: Mereng

- **Kubbe şekli verme**

16 mm'lik tüpten, 2.5 cm çapında ve 2.5 cm yüksekliğinde kubbeler sıkılarak oluşturulur.



Fotoğraf 3.5: Mereng



Fotoğraf 3.6: Mereng

➤ **Parmak şekli verme**

16 mm'lik dişli duy ile 9 cm uzunluğunda ve 5 cm genişliğinde şeritler sıkılarak oluşturulur.

3.1.3.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Mereng hamurunun en önemli noktası pişirilmesidir.
- Fırının ısısı önceden çok düşük ısıda (100 °C'de) ayarlanır.
- Merengler uzun sürede ve düşük sıcaklıkta pişirilir.
- Bezelerin esmerleşmeden gevrek ve kuru pişirilmesi gerekir.
- Küçük boyutlarda hazırlanmış merengler ortalama 1 saatte kurur. Büyük boyutlardaki merengler ise 1,5 saatten daha fazla sürede kurur.

3.1.4. Pişen Üründe Aranacak Özellikler

Mereng diğer adı ile beze, kuru ve gevrek olmalıdır. Şekil olarak sıkma torbasından aldığı görünümü korumalı ve tepsiye yayılmamalıdır. Renk olarak beyaz kalması gerekir. Eğer çeşitli gıda boylarıyla hazırlanmışsa gıda boyası rengini almalıdır.

3.1.5. Mereng Süslenmesi ve Servisi

Mereng birçok sıcak ve soğuk tatlının üzerine ya da içine kullanılır. Merengin içine

- Gıda boyası
- Damla drop
- Vanilya, badem ve Hindistan cevizi özleri
- Toz hâline getirilmiş veya parçalanmış çerezler eklenir.

3.1.5.1. Servise Hazırlama ve Başka Ürünlerde Kullanma

Tartlar, dolgu malzemesi konduktan sonra örneğin; pasta kreması, limon curd'u vb. malzemelerden sonra isviçre merengi ile süslenebilir. İsviçre merengini tartın en üstüne krema torbası ile sıkıp sadece üstünü yakarak ya da alev aleti (pürmüz) kullanarak merenginizin çok hoş kahverengileşmesini sağlarsınız. Bu da tartınıza güzel bir görünüm kazandırır. İtalyan merengi ve Fransız merengi genellikle muslarda ve parfe yapımında kullanılır.



Fotoğraf 3.7: Limon mereng

3.1.6. Saklanması

Mereng hamurundan hazırlanan ürünler, kuru ortamda ve gıda kodeksine uygun poşetlerde paketlenmiş olarak 10-15 gün süreyle saklanabilir. Daha uzun süre bekletmek mümkünse de en sağlıklı ürünü fazla bayatlamadan tüketmektir.

3.1.7. İşlem Basamaklarıyla Beze (Mereng) Örnekleri

3.1.7.1. Fransız Merengi

- **Gereçler**
 - 50 g yumurta beyazı
 - 2 damla limon suyu
 - 90 g şeker
- **İşlem basamakları**
 - Yumurta beyazını ve limon suyunu çırpıcı ile çırpınız.
 - Yumurta beyazı 3-4 katına ulaşınca şekeri yavaş yavaş ekleyerek çırpmaya devam ediniz.
 - Stiff peak kıvamına gelince sıkma torbasına alınız.
 - Çeşitli şekillerde sıkıp 100 derecede kurutunuz.

3.1.7.2. İsviçre Merengi

- **Gereçler**
 - 4 adet yumurta akı (oda ısısında)
 - 200 gram toz şeker
 - ¼ çay kaşığı krem tartar tozu veya tuz
 - ½ tatlı kaşığı vanilya

- **İşlem basamakları**
 - Benmari olarak kullanmak üzere büyük sos tenceresine su doldurup kaynatınız.
 - Yumurta aklarını, şekeri ve krem tartarı uzun saplı ikinci bir sos tenceresine koyunuz.
 - Kaynamakta olan suyun içine uzun saplı ikinci sos tenceresinin altı temas etmeyecek şekilde koyarak balon telle sürekli ve hızlı bir şekilde çırpınız.
 - Şeker eriyip kar görünümü alana kadar tahmini 3-6 dakika durmaksızın çırpma işlemine devam ediniz.
 - Ateşten aldığımız karışımı, el çırpıcısı ile en hızlı ayarda 8-10 dakika çırpınız. Karışım kaşıktan düşmeyecek katılığa geldiğinde çırpma işlemini sonlandırınız.
 - Karışımı sıkma torbasına alıp çeşitli şekillerde sıkınız ve 100 derecede kurutunuz.

3.1.7.3. Limon Mereng

- **Gereçler**
 - Hamur
 - 150 g un
 - 100 g tereyağı
 - 15 g toz şeker
 - ½ tatlı kaşığı tuz
 - 2 çorba kaşığı soğuk su
- **Mereng**
 - 4 adet yumurta beyazı
 - 200 g toz şeker
 - ¼ çay kaşığı krem tartar tozu veya tuz

3.1.7.4.Limon Curd (kord)

- **Gereçler**
 - 3 adet yumurta
 - 150 g tozşeker
 - 80 ml limon suyu
 - 1 tatlı kaşığı mısır nişastası
 - 60 g tuzsuz tereyağı
 - 1 tatlı kaşığı sarı limon kabuğu
- **İşlem basamakları**
 - Benmari olarak kullanmak üzere büyük sos tenceresine su doldurup kaynatın.

- Yumurta aklarını, şekeri ve krem tartarı uzun saplı ikinci bir sos tenceresine koyunuz.
 - Kaynamakta olan suyun içine uzun saplı ikinci sos tenceresinin altı temas etmeyecek şekilde koyarak balon telle sürekli ve hızlı bir şekilde çırpınız.
 - Şeker eriyip kar görünümü alana kadar tahmini 3-6 dakika durmaksızın çırpma işlemine devam ediniz.
 - Ateşten aldığımız karışımı, el çırpıcısı ile en hızlı ayarda 8-10 dakika çırpınız.
 - Karışım kaşıktan düşmeyecek katılığa geldiğinde çırpma işlemi sonlandırınız.
- **Limon curd hazırlama**
- Yumurta ve şekeri kaynamakta olan suyun içine uzun saplı ikinci sos tenceresinin altı temas etmeyecek şekilde koyarak balon telle sürekli ve hızlı bir şekilde çırpınız.
 - Karışıma limon suyunu ekleyiniz ve yaklaşık 10 dakika karıştırarak kıvama gelmesini bekleyiniz.
 - Limon curd'u derece ile ısısını ölçüp 71 dereceye gelince ocaktan alınız.
 - İçine küçük parçalara ayrılmış tuzsuz tereyağını ve limon kabuğunu ekleyerek karıştırınız.
 - Kabuk tutmasını önlemek için limon curd'un üzerini streç filmle kapatınız.
- **Hamurun hazırlanması**
- 18 cm çapında tart kalıbını hazırlayınız.
 - Unu, tuzu tezgâha eleyiniz, parçalara ayrılmış soğuk tereyağı ile un ve tuzu ekmek gibi ufalanıncaya kadar parmak uçlarıyla karıştırınız.
 - Karışıma 1 çorba kaşığı soğuk su ekleyerek hamuru toparlayınız.
 - Hafif unlanmış tezgâh üzerinde hamuru açınız ve tart kalıbı içine yerleştiriniz.
 - Kenarlarına dalgalı şekil veriniz.
 - Bir çatalla tart hamuruna delikler açınız.
 - Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede pişiriniz.
 - Limon curd'u pişmiş ve soğumuş tartın üzerine yayınız.
 - Limon curd'un üzerine spatula ile merengi girdap şekli vererek tümsek olarak yayınız.
 - Önceden ısıtılmış fırında (220 derecede) merengi hafif esmerleşinceye kadar pişiriniz.

3.1.7.5.İtalyan merengi

- **Gereçler**
- 50 g yumurta beyazı
 - 25 g glikoz

- 70 g şeker
- 25 ml su

➤ **İşlem basamakları**

- Şeker, su ve glikozu 118 dereceye (firm ball) gelene kadar kaynatınız.
- Yumurta beyazını çırpınız. Yumurta beyazının kaşıktan düşmeyecek katılığa gelmesi gerekmektedir.
- Şurubu yavaş yavaş çırpılmakta olan yumurta beyazına ekleyin. Eklerken çırpıcının hızını azaltınız ancak şurubu çok yavaş dökmeye çalışınız.
- Stiff peak kıvamına gelinceye kadar çırpmaya devam edin.
- İtalyan merenginde sıcak şurup kullandığımız için bu merengin parlak bir yapısı olacaktır.
- Karışımı sıkma torbasına alıp çeşitli şekillerde sıkınız. 100 derecede kurutunuz.

3.2.Makaron Tanımı ve Tarihi

Makaron, badem, yumurta akı ve şeker ile hazırlanmış, iki pürüzsüz parlak yüzeyle çıtır kubbenin arasına çeşitli dolgu malzemesi konularak zenginleştirilen bir tatlıdır. Genelde 3-5 cm çapında hazırlanan makaronları daha büyük ya da küçük yapabilmek de mümkündür.



Fotoğraf 3.8: Açık büfe servise hazırlanmış makaron kulesi



Fotoğraf 3.9: Hazırlanmış makaron çeşitleri



Fotoğraf 3.10: Satışa hazırlanmış makaron çeşitleri



Fotoğraf 3.11: Çeşitli renklerde makaronlar

Çeşitli kaynaklarda belirtildiğine göre Paris'te 1862'den beri faaliyet gösteren bir pastane olan [Laduree](#)'nin şefi Pierre Desfontaines, 20. yüzyılın başlarında bulduğu reçeteye istinaden makaronun kendi icatları olduğunu iddia etmektedir. Makaronun hangi yollardan geçerek bugünkü zirvesine ulaştığını belirlemek şüphesiz ki çok zordur. Zira her ne kadar Desfontaines'in reçetesi kadar başarılı kabul edilmeseler de Paris'te makaron yapan pek çok pastane vardır. Dünyada kabul görmüş, güvenilirliğine itimat edilen pek çok yemek ansiklopedisinde de makaronun tarifine ya da tarihçesine pek önem verilmemiş ve kısaca bahsedilip geçilmiştir. Ta ki Fransız şef [Pierre Herme](#), standart makaronlar yerine farklı birleşimlerle zenginleştirilmiş, hem görsel hem lezzet açısından büyük beğeni kazanan makaronlar yapmaya başlayana kadar. Öyle ki kısa sürede Herme'nin Paris'teki küçük pasta butiğinin önünde onun yeni lezzet denemelerini tatmak için uzun kuyruklar oluşmaya başlamıştır.

3.2.1. Makaron Çeşitleri

Fransız mutfak kültürünün güzel bir tatlısı olan makaronun acı badem kurabiyesinden en önemli farkı; çok çeşitli renklerde yapılabilmesi, üstünün pürüzsüzlüğü ve içinin çeşitli kremlarla lezzetlendirilmiş olmasıdır.

- Sade severler için **vanilyalı makaron**
- Limon tam bir vitamin deposudur. Bol vitaminli **limonlu makaron**
- Karamel yoğun ve lezzetli bir tattır. Yoğun tatlı **karamelli makaron**
- C vitamini deposu **portakallı makaron**
- Gül diyince insanların aklına zerafet gelir. Zarif **güllü makaron**
- Çilek meyvelerin baş tacıdır. Baş tacınız **çilekli makaron**
- Turuncgil sevdalarına **mandalinalı makaron**

3.2.2. Makaron Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler

Makaron hazırlamada kullanılan araçlar için beze (mereng) konusuna bakabilirsiniz. Genel olarak aynı araçlar kullanılmaktadır.



Fotoğraf 3.12: Makaron malzemeleri

Makaron hamuru dört temel malzemeden oluşmaktadır:

➤ **Badem unu**

Badem unu ile kastedilen kavrulmuş bademin incecik çekilerek un hâline getirilmiş hâlidir. Eğer badem unu bulamazsanız bademi çekerek kendiniz de yapabilirsiniz. Ama yeterince ince çekmeniz zor olabilir ve eğer badem nemli ise ununuz da nemli olur. Bu pek tercih edilmeyen bir durumdur.

➤ **Pudra şekeri**

Marketlerden temin edeceğiniz pudra şekerleri nişasta içermektedir. Eğer temin edebilirsiniz nişastasız olanını kullanmak daha iyi sonuç verecektir.

➤ **Yumurta akı**

Yirmi dört saat oda ısısında beklemiş olması tercih edilir. Çünkü yumurta akı protein ve yüksek miktarda su içerir. Yumurta beklemiş olursa su miktarını biraz kaybedeceği için güzel makaronlar yapmak için kuruma aşamasının daha çabuk olmasını sağlayacaktır. Ayrıca beklemiş yumurta akı kullanmak makaronun dış kabuğunu daha sert yapacaktır. Yumurta akından yapılacak köpüğün daha kuvvetli olması için krem tartar veya tuz da kullanılabilir.

3.2.3. Makaron Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.
- Mutlaka bir şeker derecesi kullanılmalıdır.
- Mereng (yumurta akı) kıvamı kaşıkla kesilebilecek kadar katı olmalıdır.
- Mereng hazırlanırken hep aynı yöne çırpılmalıdır.
- Makaron yaparken oda sıcaklığı değişmemeli, mutfakta esinti olmamalıdır. Yoksa makaronlar çatlar.

- Merengi ve kurabiyeleri yaparken kullanılan araç gereçler kuru olmalıdır.
- İç dolgusu için rengi ne kadar baskın olursa olsun taze meyve kullanılmamalıdır.
- Renkli kremler için fildişi kuvertür kullanılabilir.
- Su ve şeker karışımı 115 dereceye geldiğinde yumurta akı çırpılmaya başlanmalı, 118 dereceye gelince kar gibi olan merenge eklenmelidir.

3.2.3.1. Şekil verme

Makaronlar mümkünse silikon altlıklar veya silpat üzerinde pişirilir. Bunlar yoksa tepsiye iki kat yağlı kâğıt serilir. Aksi takdirde makaronlarınızın tabanları tepsiye yapışacaktır. Yağlı kâğıdın pişme sırasında yerinden kalkmaması için tepsi ile arasına köşe kısımlara karışımdan biraz kullanılarak yapıştırıcı yapılabilir. Eğer yağlı kâğıtta pişirildiğinde yapışma gibi bir sorunla karşılaşılırsa tamamen soğuyana kadar kurabiyeler kâğıttan ayırmaya çalışılmaz. Soğuduğu hâlde kâğıttan çıkmıyorsa bu sefer de kâğıdı tepside alıp altına biraz su serpilir. Kâğıttan kolayca ayrılacaktır.



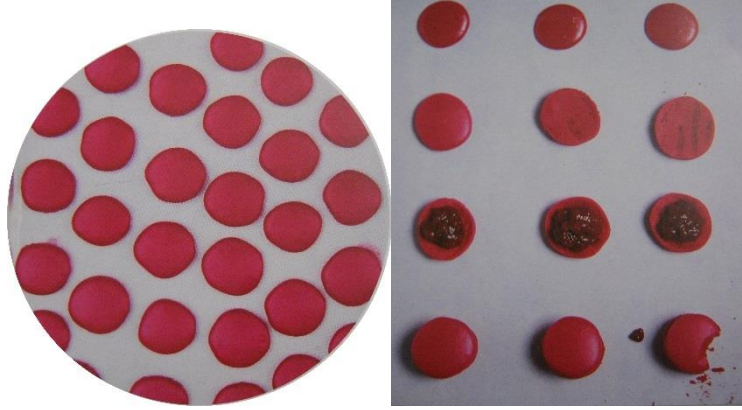
Fotoğraf 3.13: Sıkma torbası ile 8 mm'lik düz duy takarak 3-4 cm çapında daireler sıkılması

Makaron hamuru bir sıkma torbasına konur. Sıkma torbasına 8 mm'lik düz duy takarak 3-4 cm çapında daireler sıkılır. Dairelerin arasında 1'er cm aralıklar bırakılır. Oluşan tepcikleri düzeltmek için tüm sıkma işlemi bittikten sonra tepsiyi tezgâha hızlıca birkaç kere vurulabilir.

Şekillendirilen makaron hamuru, 20-30 dakika kadar bekletilir. Bu sırada hamurun üzeri kuruyacak ve istenilen ktır dış kabuk oluşumu ve makaronun etek yapması sağlanacaktır.

3.2.3.2. Pişirilmesi

Makaronu pişireceğiniz fırın çok önemlidir. Makaronları pişirmede 140-145 derecede önceden ısıtılmış fırın kullanılmalıdır.



Fotoğraf 3.14: Makaronları pişirmede 140-145 derecede önceden ısıtılmış fırın kullanılması

Makaronlarınız 5. dakika sonunda eteklenmeye, 6.-7. dakikada makaronlarınızın rengi dönmeye başlayacaktır. Eğer bu renk değişirme işlemi sırasında bazılarının daha çabuk piştiğini gözlemlerseniz bu aşamada tepsiyi çevirebilirsiniz. Bu işlem makaronların her yerinin eşit pişmesini sağlayacaktır. Makaronlarınızı tel ızgara üzerinde soğutunuz.

3.2.4. Pişen Makaronda Aranılan Özellikler

Makaron görünüm olarak çok çeşitli renklerde olabilir. Tadını kremasından alması gerekir. Eğer hamurda kullanılan kahve vb. gereçler varsa tadı makarona yerleşecektir. Dış yüzeyi yumuşaktır ve ağızda hemen dağılır.

3.2.5. Makaronu Servise Hazırlama

Makaronların benzer büyüklük ve görünüşte olanlarını çift çift ayırınız. Aralarına ½ tatlı kaşığı (ya da arzuya bağlı miktarda) kremasından koyup iki makaronu yapıştırınız. Bir gece buzdolabında kaldıktan sonra krema ve kurabiye kısmı bütünleşip tadı çok daha güzel olmaktadır. Sunum için ekstra soslar kullanılabileceği gibi tek başına da görseli tamamlayabilen bir mini pasta çeşitidir.



Fotoğraf 3.15: Çikolatalı makaron

3.2.6. İşlem Basamaklarıyla Makaron Örnekleri

3.2.6.1. Makaron

- **Gereçler**
 - 200 g badem unu

- 200 g pudra şekeri
- 200 g şeker
- 8 cl su
- 2x80 g yumurta akı

➤ **İşlem basamakları**



Fotoğraf 3.16: Makaron hazırlamak için badem ununun ve pudra şekerinin karıştırılması



Fotoğraf 3.17: Makaron hamurunun renklendirilmesi

Makaron hamurunu hazırlarken ilk yapmanız gereken badem ununu ve pudra şekerini birlikte mutfak robotunda ya da kahve öğütücüde çekmek olacaktır. Böylelikle hem badem ununda olabilecek büyük parçaları iyice ufalamış olacaksınız hem de badem yağını salarken şeker onu emecek ve malzemeniz daha iyi bütünleşmiş olacaktır. İnceltile badem ununu ve pudra şekerini eleyiniz.

Yumurta akına, elediğiniz badem unu ve pudra şekeri karışımını ekleyerek homojen bir hamur elde ediniz. Bu aşamada aroma veya boya eklenebilir.

Makaron hamurunun renklendirilmesi oldukça yaygın bir durumdur. Renkli makaronlar yapmak için toz gıda boyaları kullanabilirsiniz. Bademin kendine has tadının korunması için aroma kullanılması önerilmemektedir.

3.2.6.2. ikolatalı Ganaj

➤ Gereerler

- 113 g kk parçalara kesilmiş çikolata
- ½ bardak çiğ krema
- 2 yemek kaşığı oda sıcaklığında tereyağı

➤ İşlem basamakları

- Kremanızı önce hazırlarsanız makaronlar hazır oluncaya kadar sürülecek kıvama gelecektir.
- Kk bir tencerede kremanızı kaynama noktasına getiriniz.
- Altını kapatıp çikolata parçalarını kremaya ekleyiniz. Karıştırarak ikolatanın pürüzsüzce erimesini sağlayınız.
- Biraz soğuduktan sonra yumuşak tereyağını ekleyiniz ve hızlıca karıştırarak kremanızla btnleştiriniz.
- ikolatalı ganajı makaronları yapıştıracak kıvama gelinceye kadar bekletiniz.

3.2.6.3.Fıstıklı Krema

➤ Gereerler

- 45 g ayıklanmış tuzsuz Antep fıstığı
- 1 bardak pudra şekeri
- 6 yemek kaşığı yumuşak tereyağı
- Vanilya

➤ İşlem basamakları

- Krema için, fıstıkları ve pudra şekerini birlikte çekiniz.
- Elde ettiğiniz fıstık ununu ve vanilyayı oda sıcaklığındaki tereyağıyla karıştırarak btnleştiriniz.
- Sürülecek kıvama gelinceye kadar buzdolabında dinlendiriniz.

3.2.6.4.Portakallı Krema

➤ Gereerler

- 100 g tereyağı
- 1 kahve fincanı portakal suyu
- 2 ay bardağı şeker
- 3 adet yumurtanın sarısı
- 2 adet yumurta
- 1 adet portakal
- 2 orba kaşığı nişasta

➤ **İşlem basamakları**

- Portakalın kabuğunu rendeleyiniz.
- Tüm malzemeyi sos tenceresine alıp kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.
- Ocaktan alıp soğumaya bırakınız.

UYGULAMA FAALİYETİ



İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çikolatalı makaron (3 cm çapında 50 adet makaron için) hazırlayınız.

- **Gereçler**
 - 180 g badem unu
 - 200 g pudra şekeri
 - 2x80 g yumurta akı
 - 30 g toz kakao
 - 200 g toz şeker
 - 8 cl su
 - Kahverengi gıda boyası
- **Kreması İçin**
 - 250 g bitter çikolata
 - 20 cl süt kreması
 - 70 g tereyağı
 - 3 damla kahve ekstresi

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	➤ Temiz ve planlı çalışmalısınız. ➤ Dikkatli olmalısınız. ➤ İşe uygun giymelisiniz.
➤ Araçlarınızı hazırlayınız. ➤ Fırın tepsinize silpat veya yağlı kâğıt seriniz.	➤ Fırınınızı önceden 140 derecede hazırlamalısınız.
➤ Gereçlerinizi hazırlayınız. ➤ Badem unu ve pudra şekerini robotta inceltiniz. ➤ Karışıma kakaoyu ekleyerek karıştırınız. ➤ Karışımı elekten geçiriniz.	➤ Gereçlerinizi ölçülü olarak hazırlanmaya dikkat etmelisiniz. ➤ Toz gereçleri eleyerek kullanmalısınız. ➤ Elekten geçirme işlemi badem ununda bulunan ezilmemiş parçaları ayırmanızı sağlayacaktır.
➤ Kremayı hazırlayınız. ➤ Kremayı bir gün önceden hazırlayınız. ➤ Çikolatayı bıçakla parçalara ayırarak bir kâsenin içine alınız. ➤ Kremayı kaynama derecesine geldiğinde ocaktan alınız ve çikolatanın üzerine	➤ Kremayı bir gün önce hazırlamanız kremanın lezzetine olumlu katkıda bulunacaktır.

<p>dökünüz.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Küçük parçalara ayrılmış tereyağını ve kahve ekstresini çikolataya ekleyip karıştırarak eritiniz. ➤ Oda sıcaklığında soğutunuz ve streç filmle sararak buzdolabına koyunuz. 	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Badem hamurunu hazırlayınız. ➤ Badem unu, pudra şekeri ve kakaoyu 80 g yumurta akıyla karıştırınız. Böylece homojen bir bademli hamur elde ediniz. ➤ Hamuru renkli makaronlar elde etmek için 2-3 parçaya ayırabilir ve kahverenginin birçok tonunu gıda boyası ekleyerek oluşturabilirsiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bu aşamada aroma ve gıda boyasını badem hamuruna eklemelisiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ İtalyan merengi hazırlayınız. ➤ Bir kapta toz şekeri ve suyu kaynatınız. ➤ Şurubu karıştırmayınız. ➤ Bu şekilde elde ettiğiniz şurubun sıcaklığının 115 dereceyi geçmemesine dikkat ediniz. ➤ Yumurta akını mikserle alarak çırpmaya başlayınız. ➤ Şurubun sıcaklığı 115 dereceye geldiğinde mikserin hızını arttırınız. ➤ Şurubun ısını 118 derecede durdurunuz ve çırpılmakta olan yumurta akılarının üzerine ince bir ip şeklinde yavaş yavaş ekleyiniz. ➤ Mikserin dış yüzeyine elinizle dokunarak soğuduğunu kontrol ediniz ve mikserin çalışmasını durdurunuz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şurubun sıcaklığını ölçmek için mutlaka mutfak derecenizin olması gerekir. ➤ Şurubun sıcaklığı çok yüksek olduğu için dikkatli olmalısınız.
<p>Makaron Hamurunu Oluşturma</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Merengi badem hamurunun üzerine alarak spatula yardımı ile yavaş yavaş karıştırınız. ➤ İtalyan merenginizi badem hamurunuzdan elde ettiğiniz renk kadar parçaya ayırmayı unutmayınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Karıştırma işlemini spatula veya el yardımıyla yavaş yavaş yapmanız gerekir. ➤ Karıştırma işlemini elle yapacaksanız eldiven takmayı unutmalısınız.
<p>Makaronu Şekillendirme</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Krema torbasına 8 mm'lik düz duy takınız. ➤ Hazırladığınız tepsi üzerine 3 cm çapında makaronları sıkınız. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Oluşturduğunuz her renk için ayrı krema torbası hazırlamayı unutmalısınız. ➤ Makaronlarınızın üzerine ince bir elek kakaoyu ekleyebilirsiniz.

Makaronları Pişirme <ul style="list-style-type: none">➤ Tepsiyi hafifçe tezgâha vurarak makaronların yayılmasını sağlayınız.➤ Makaronları oda ısısında etek yapması ve kuruması için 20 dakika bekletiniz.➤ Önceden ısıttığımız fırında makaronları pişiriniz.➤ Makaronları fırından alarak soğumasını bekleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Makaronları sıktıktan sonra bekletmeyi unutmamalısınız.
Makaronu Oluşturma <ul style="list-style-type: none">➤ Önceden hazırladığımız kremayı krema torbasına doldurunuz.➤ Makaron kabuklarını büyüklüklerine göre eşleştiriniz.➤ Krema torbası ile içlerini doldurarak makaronları hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Makaronları buzdolabında bekletirseniz krema ve kurabiye kısmı bütünleşecek ve lezzetli olacaktır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi mereng çeşitlerinden **değildir**?
A) İtalyan merengi
B) Fransız merengi
C) İsveç merengi
D) İsviçre merengi
E) Limonlu mereng
2. Aşağıdakilerden seçeneklerden hangisinde İtalyan merengi hazırlarken kullanılan şurup sıcaklığı doğru ifade edilmiştir?
A) 105-111 derece—>thread
B) 112-116 derece—>soft ball
C) 118-121 derece—>firm ball
D) 121-127 derece—>hard ball
E) 147-163 derece—>hardest ball
3. Aşağıdakilerden hangisi makaron hazırlama için **yanlış** ifadedir?
A) Mutlaka bir şeker derecesi kullanılmalıdır.
B) Şurubun yumurta akına eklenmesi soft peak aşamasında olmalıdır.
C) Su ve şeker karışımı 115 dereceye geldiğinde yumurta akı çırpılmaya başlanmalı, 118 dereceye gelince kar gibi olan merenge eklenmelidir.
D) Merengi ve kurabiyeleri yaparken kullandığımız ekipman kuru olmalıdır.
E) Mereng uzun sürede düşük ısıda pişmelidir.
4. Aşağıdakilerden hangisi makaron yapımında kullanılan temel malzemelerden **değildir**?
A) Gıda boyası
B) Badem unu
C) Pudra şekeri
D) Yumurta akı
E) Şeker
5. Gıda boyası ve aroma makarona aşağıdaki hangi aşamada eklenmelidir?
A) Yumurta akı soft peak aşamasına geldikten sonra
B) Makaron hamuru hazırlandıktan sonra
C) İtalyan merengi hazırlandıktan sonra
D) Badem hamuru oluşturulduktan sonra
E) Fırından çıkardıktan sonra

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre, istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tulip ve tuile hazırlar.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten, tulip, tuile çeşitlerini hazırlamada kullanılan gereçlerin özelliklerini, çeşitlerini ve işlem basamaklarını araştırınız.

4. TUİLE, TULİP

4.1. Tuile Ve Tulip Tanımı

Tuile bir tür hafif, kuru ve gevrek kurabiyedir. Fransa’da kıvrık çatı kiremitleri olarak adlandırılan bu kurabiyeler hem tatlı hem tuzlu olarak yapılabilir.



Fotoğraf 4.1: Tuile



Fotoğraf 4.2: Parmesan tuile



Fotoğraf 4.3: Tulip

Tulip ise, tuile hamurunun piştikten sonra çeşitli kalıplarla lale şeklinde şekillendirilmesi ile oluşur.

4.2. Tuile ve Tulip Kullanıldığı Yerler

Özellikle tatlı ve salatalarda süs malzemesi olarak kullanılabilir. Çay ve kahve yanına ikram olarak da sunulabilir.

4.3. Tuile ve Tulip Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

Tuile ve tulip hazırlamada kullanılan araçlar için beze (mereng) konusuna bakabilirsiniz. Genel olarak aynı araçlar kullanılmaktadır.

4.4. Tuile ve Tulip Hazırlamada Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

Temel tuile hamuru, un, tereyağı, şeker ve yumurta akından oluşmaktadır. Tuile hamurunu lezzetlendirmek için portakal ve limon kabuğu rendesi, çikolata, baharat, susam, çeşitli çerezler, vanilya aroması, kakao, tarçın vb. hamura eklenebilir.

- Fırını 180 dereceye ayarlayınız.
- Oda ısısındaki tereyağı ile pudra şekerini çırpıcının düşük seviyesinde çırpınız.
- Yumurta aklarını çatal ile hafifçe çırparak köpürtünüz ve tereyağı karışıma azar azar ekleyiniz.
- Un ve vanilyayı karıştırarak eleyiniz.
- Çırpma işlemi devam ederken karışıma un ve vanilyayı azar azar ekleyiniz.
- Karışımı çırpıcıdan alarak streç filmle üzerini kapatınız.
- Hamuru 30 dakika oda ısısında dinlendiriniz.

4.4.1. Tuile ve Tulip Hamurunun Şekillendirilmesi

Ürünler pişirilmeden uygun görülen biçimlerde şekillendirilirler.

4.4.1.1. Kalıp İle Şekillendirme



Fotoğraf 4.4: Kalıp hazırlama

Fırın tepsinisine yağlı kâğıt veya silpat serilir. Üzerine bisküvi kalıbı yerleştirilir.



Fotoğraf 4.5: Hamurun kalıp içine yayılması

Tuile hamuru bisküvi kalıbının içine mümkün olduğunca eşit kalınlıkta yayılır. Bisküvi kalıbı çıkarılır. Tuile hamuru pişmeye hazır hâle gelmiştir.

4.4.1.2. Şablon ile Şekillendirme



Fotoğraf 4.6: Şablon ile tuile hamurunu şekillendirme

Kestiğiniz yağlı kâğıt parçası üzerine istediğiniz büyüklükte yuvarlak çizerek kesiniz. Böylece tuile şablonunu oluşturmuş olacaksınız.

Şablonu silpat üzerine yerleştiriniz. Şablonun üzerine tuile hamurunu ince bir tabaka hâlinde spatula ile yayınız.

Yağlı kâğıttan hazırlanan şablonu çıkarınız. Böylece tuile hamurunu şekillendirmiş olacaksınız.



Fotoğraf 4.7: Çeşitli şekillerde şablonlar

4.4.2 Servis ve Sunum

Ürün pişirildikten sonra aşağıda verilen örneklerdeki gibi şekillendirilir.

4.4.2.1. Tuile Şekillendirme

- Tuile kurabiyeleri fırından çıkarılıp tepside alınınca hafifçe sıvı yağla yağlanmış merdane veya tuile kalıbı üzerine alınır.
- Kenarlarına hafifçe bastırılarak kıvrık şekil verilir.
- Tuile kurabiyelerin soğuması ve gevşemesi için kalıp üzerinde bekletilir.



Fotoğraf 4.8: Tuile hamurunu kalıpla ve merdane ile şekillendirme

4.4.2.2. Tulip(Lale) Şekillendirme

Tulip hamuru, hazırlama, şekillendirme ve pişirme aşamaları tuile ile aynı işlem basamaklarına göre hazırlanır.

- Kurabiyeler piştikten sonra 10- 15 saniye beklenir ve fırın tepesinde gevşetilir.
- Kurabiye hafif yağlanmış, ters çevrilmiş küçük kâse, bardak veya uygun bir kabın üzerine alınır.
- Kurabiyenin kenarlarına parmaklarla bastırarak oyuklar yapılır.
- Kurabiyeler şekil aldığı kalıptan çıkarılır.



Fotoğraf 4.9: Çeşitli şekillerde tulip şekillendirme

➤ **Pasta ve tabak dekorlarında kullanımı**

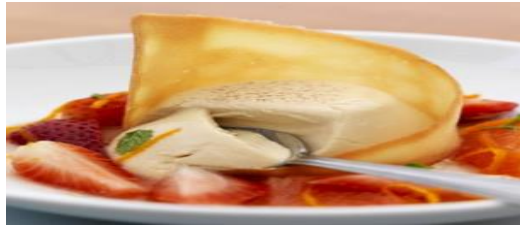
Tuileleri çeşitli şablonlarla şekillendirdikten sonra;

- Tuile kaplarını veya kâselerini dondurma, sorbe, krema ya da taze meyvelerle doldurabilirsiniz.



Fotoğraf 4.10: Tuile kaplarının veya kâselerinin dondurma, sorbe, krema, taze meyvelerle doldurulması

- Panna cotta gibi tatlıları süslemek için kullanabilirsiniz.



Fotoğraf 4.11: Panna cotta gibi tatlıları süslemek için kullanılması

- Tuile konilerini çeşitli kremlar veya meyvelerle ile doldurabilirsiniz.



Fotoğraf 4.12: Düz tuileleri pasta kreması ve meyvelerle doldurulması

- Düz tuileleri pasta kreması ve meyvelerle doldurup üst üste koyarak meyve katları yapabilirsiniz.



Fotoğraf 4.13: Düz tuilelerin pasta kreması ve meyvelerle doldurulması

- Kaşığıın sapına sarıp şekillendirdikten sonra tabak dekorlarında kullanabilirsiniz.



Fotoğraf 4.14: Tuilelerin süslemede kullanılması

- Rulo şeklinde sarıp kahvenin yanında ikram edebilirsiniz.
- Pastalara dekor olarak kullanabilirsiniz.



Fotoğraf 4.15: Tuilelerin kahve veya çay garnitürü olarak kullanılması



Fotoğraf 4.16: Tuilelerin pasta dekoru olarak kullanılması

- Salatalarınızı süsleyebilirsiniz.



Fotoğraf 4.17: Tuilelerin salata dekoru olarak kullanılması

- Tartöletlerinizi tuile hamuru ile yapabilirsiniz.



Fotoğraf 4.18: Tuilelerin tartölet yapımında kullanılması

- Hayal gücünüzü kullanarak siz de farklı süslemeler ve çalışmalar yapabilirsiniz.



Fotoğraf 4.19: Tuilelerle farklı çalışmalar yapılması

4.5. Pişen Tuile Hamurunda Aranılan Özellikler

Tuile hamuru pişirme esnasında rahatlıkla şekil almaması ve kırılmaması için sıcakken yumuşak olmalıdır. Altın sarısı rengini almalı, ince olmalıdır. Kesinlikle kabarmamalı ve kullanılacağı dekora göre tatlı ve tuzlu olmasına dikkat edilmelidir.

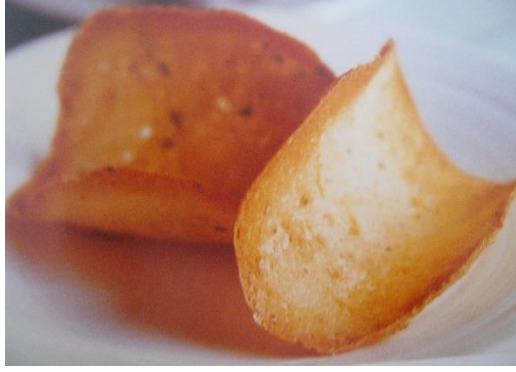
4.6. İşlem Basamaklarıyla Tuile Örnekleri

4.6.1. Tuile Hamurunun Hazırlanması

- **Gereçler**
 - 65 g tereyağı
 - 90 g pudra şekeri
 - 2 adet yumurta beyazı
 - 75 g un
 - ½ çay kaşığı vanilya
- **İşlem basamakları**
 - Fırını 180 dereceye ayarlayınız.
 - Oda ısısındaki tereyağı ile pudra şekerini çırpıcının düşük seviyesinde çırpınız.
 - Yumurta aklarını çatal ile hafifçe çırpılarak köpürtünüz ve tereyağlı karışıma azar azar ekleyiniz.
 - Un ve vanilyayı karıştırarak eleyiniz.
 - Çırpma işlemi devam ederken un ve vanilyayı azar azar ekleyiniz.
 - Çırpıcıdan karışımı alarak streç filmle üzerini kapatınız.

- Hamuru 30 dakika oda ısısında dinlendiriniz.

4.6.2. Biberiye Kokulu Limonlu Tuile



Fotoğraf 4.20: Biberiye kokulu limonlu tuile

➤ Gereçler

- 50 g küp hâlinde doğranmış tuzsuz tereyağı
- 2 adet çırpılmış yumurta akı
- 115 g ince çekilmiş şeker
- ½ limonun ince rendelenmiş kabuğu
- ½ portakalın ince rendelenmiş kabuğu
- 2 tatlı kaşığı kıyılmış taze biberiye
- 50 g un

➤ İşlem basamakları

- Fırını 190 dereceye ayarlayınız.
- Fırın tepsisine silpat seriniz.
- Tereyağını düşük ısıda eritin ve soğumaya bırakınız.
- Yumurta aklarını sertleşene kadar çırpınız ve şekeri azar azar ilave ederek çırpmaya devam ediniz.
- Limon ve portakal kabuklarını, biberiyeyi, unu ve eritilmiş tereyağını yumurta akı şeker karışımına ekleyiniz.
- Yağlı kağıt ile şablonlar oluşturarak silpatın üzerine yerleştiriniz.
- Hamuru şablonların üzerine ince bir tabaka hâlinde ve eşit kalınlıkta yayınız.
- Önceden ısıtılmış fırında altın sarısı renk alıncaya kadar pişiriniz. Pişirme süresi tuilenin büyüklüğüne göre değişecektir.
- Fırından çıkarınız ve tuileleri palet bıçağı veya metal spatula kullanarak gevşetiniz.
- Tuileleri şekil alması için tuile kalıbına ya da merdanenin üzerine yerleştiriniz.
- Tuileler kıvrıldıklarında merdaneden ya da tuile kalıbından alınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak haşhaşlı kâse içinde meyve hazırlayınız.



- **Gereçler**
 - 180 g şeker
 - 105 g un
 - 10 g mavi haşhaş
 - 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
 - 90 g glikoz
 - Mevsim salatası

- **Gereçler**
 - 2 adet çilek
 - 1 adet kivi
 - 1 adet armut
 - 2 adet kayısı
 - 1 dilim karpuz
 - Vanilyalı dondurma

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	➤ Temiz ve planlı çalışmalısınız. ➤ Dikkatli olmalısınız. ➤ İşe uygun giyinmelisiniz.
➤ Araçlarınızı hazırlayınız. ➤ Fırın tepsinize silpat veya yağlı kâğıt seriniz.	➤ Fırınınızı önceden 180 derecede hazırlamalısınız.
Hamuru hazırlama ➤ Bütün gereçleri çırpıcı ile 5 dakika karıştırınız. ➤ Hamuru buzdolabına alarak 5 dakika bekletiniz.	➤ Gereçlerinizin ölçülü olarak hazırlanmasına dikkat etmelisiniz. ➤ Toz gereçleri eleyerek kullanmalısınız. ➤ Tereyağının oda sıcaklığında olmasına dikkat etmelisiniz.

<p>Hamuru Şekillendirme</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamurdan kayısı büyüklüğünde parçalar kopararak avuç içinde yuvarlayınız. ➤ Silpat serdiğiniz fırın tepsisine hamuru aralıklar bırakarak yerleştiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hamur yayıldığı için silpat üzerine hamurları yerleştirirken mutlaka aralıklar bırakmalısınız.
<p>Hamuru Pişirme</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Önceden ısıtılmış fırında brendy snaps kurabiyelerinin üzerleri dantelli bir dokuya sahip oluncaya ve altın sarısı renk alıncaya kadar pişiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pişirme ısısı, hazırladığınız hamurların büyüklüklerine göre değişecektir. Kontrol ederek pişirmeyi unutmamalısınız.
<p>Pişirme Sonrası Şekillendirme</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fırından çıkan haşhaşlı gevreğin ılımasını bekleyiniz. ➤ Ters çevrilen su bardağının üzerine pişen haşhaşlı gevreği koyunuz ve yanlarından parmaklar ile bastırarak şekillendiriniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Haşhaşlı gevreklerin şekillendirilmesi sırasında kırılmaması ve kolay şekil alması için ılık olmasına dikkat etmelisiniz.
<p>Meyvelerin Hazırlanması</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mevsim meyvelerini küçük küpler hâlinde doğrayınız. ➤ Haşhaşlı kâseyi servis tabağına alarak içine hazırladığınız meyveleri ekleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Haşhaşlı kâse içine meyveleri alırken meyvelerin suyunu süzerek almalısınız. ➤ Kullanacağınız tabağa çeşitli soslarla dekorlar yaparak süsleyebilirsiniz.
<p>Tabağın Hazırlanması</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Süsleme amaçlı ve tat vermesi için vanilyalı dondurma ile servis ediniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dondurmayı, dondurma otomatı ile şekillendirip dondurmanın üzerine taze nane koyarak süslemelisiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise **D** yanlış ise **Y** yazınız.

1. () Tulip Fransa'da kıvrık çatı kiremitleri olarak adlandırılan kurabiyelerdir.
2. () Tulip, tuile hamurunun piştikten sonra çeşitli kalıplarla lale şeklinde şekillendirilmesi ile oluşur.
3. () Tuile kurabiyeleri sadece tatlı olarak yapılabilir.
4. () Temel tuile hamuru un, tereyağı, şekerden oluşmaktadır.
5. () Tulip kurabiyeyi şekillendirmek için hafif yağlanmış, ters çevrilmiş küçük kâse, bardak veya uygun bir kap üzerine alınır.
6. () Tuile hamurunu lezzetlendirmek için portakal ve limon kabuğu rendesi, çikolata, baharat, susam, çeşitli çerezler, vanilya aroması, kakao, tarçın vb. hamura eklenebilir.
7. () Tulip ve tuile hamuru hazırlama, şekillendirme ve pişirme aşamalarında önemli farklılıklar vardır.
8. () Tuile kurabiyeleri fırından çıkarıp tepsiden alınca hafifçe sıvı yağla yağlanmış merdane veya tuile kalıbı üzerine alınır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları, faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise **Modül Değerlendirme**'ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak bisküvi ve kurabiye yapınız.

KONTROL LİSTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri Evet, kazanamadığınız becerileri **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
1. Bisküvi yapımında kullanılan araç ve gereçleri hazırladınız mı?		
2. Bisküvi hamurunu hazırladınız mı?		
3. Bisküvi hamuruna şekil verdiniz mi?		
4. Fırın ısı ve süre ayarlarını yaptınız mı?		
5. Pişen ürünün kalite kontrolünü yaptınız mı?		
6. Bisküviyi servise sundunuz mu?		
7. Kurabiye yapımında kullanılan araç ve gereçleri hazırladınız mı?		
8. Kurabiye hamurunu hazırladınız mı?		
9. Kurabiye hamurunu soğuttunuz mu?		
10. Kurabiye hamuruna şekil verdiniz mi?		
11. Fırın ısı ve süre ayarlarını yaptınız mı?		
12. Pişen ürünün kalite kontrolünü yaptınız mı?		
13. Kurabiyeyi servise sundunuz mu?		
14. Beze (Mereng) ve makaron yapımında kullanılan araç ve gereçleri hazırladınız mı?		
15. Beze (Mereng) ve Makaron hamurunu hazırladınız mı?		
16. Beze (Mereng) ve Makaron hamuruna şekil verdiniz mi?		
17. Fırın ısı ve süre ayarlarını yaptınız mı?		
18. Pişen ürünün kalite kontrolünü yaptınız mı?		
19. Beze (Mereng) ve Makaronu servise sundunuz mu?		

20. Tulip, tuile yapımında kullanılan araç ve gereçleri hazırladınız mı?		
21. Tulip, tuile hamurunu hazırladınız mı?		
22. Tulip, tuile hamuruna şekil verdiniz mi?		
23. Fırın ısı ve süre ayarlarını yaptınız mı?		
24. Pişen ürüne şekil verdiniz mi?		
25. Pişen ürünün kalite kontrolünü yaptınız mı?		
26. Tulip, tuileyi pasta ve tabak dekorlarında kullandınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda **Hayır** şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız **Evet** ise bir sonraki bireysel öğrenme materyaline geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	C
3	B
4	A
5	C

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	B
2	E
3	B
4	C
5	B

ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	C
3	B
4	A
5	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	Yanlış
2	Doğru
3	Yanlış
4	Yanlış
5	Doğru
6	Doğru
7	Doğru
8	Doğru

KAYNAKÇA

- ATKINSON Catherine, Joanna FARROW, Valerie BARRETT, **Dünyanın En Güzel Kurabiyeleri**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2014.
- DAY Martha, **Dünya Mutfaklarından Hamur İşleri**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2008.
- ERYILMAZ CILIZOĞLU Leman, Pasta Bisküvi Hazırlama Teknikleri ve Çeşitleri, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2010.
- SUDA STOYANOF Nathalie, **Beyaz Fırın'dan Yeni Çıkmış Kurabiyeler**, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2011.
- **Uniprodan Profesyonellere Pastacılık Tarifleri**, İstanbul, Temmuz 2009.
- MEGEP-Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı, Kuru Pastalar, Ankara, 2006.
- www.megep.meb.gov.tr
- <http://yavuzfan.blogcu.com/ogut-veren-hikayeler/446123> (ekleme tarihi: 30/01/2018 saat 11:07)