

**T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

# **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**BİSKÜVİ VE KURABİYELER**  
**811ORK148**

**Ankara, 2012**

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

# İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR.....	iii
GİRİŞ .....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ I.....	3
1. TATLI TUZLU BİSKÜVİLER.....	3
1.1. Bisküvi Hamurunun Hazırlanması.....	3
1.2. Hamur Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar .....	3
1.3. Bisküvi Hamurundan Hazırlanan Bisküvi Çeşitleri .....	4
1.4. Tatlı Bisküvi Çeşitleri .....	4
1.4.1. Fındıklı Sable Bisküvi.....	5
1.4.2. Vanilyalı Ay .....	7
1.4.3. İki Renkli Bisküvi (Dama Bisküvi) .....	8
1.4.4. Kayısı-Düğme Bisküvi.....	10
1.5. Tuzlu Bisküvi Çeşitleri .....	12
1.5.1. Peynirli Bisküvi (Chester).....	12
1.5.2. Baton Sale .....	13
1.5.3. Susamlı Simit .....	15
1.5.4. Anasonlu Simit .....	16
1.6. Özel Bisküviler.....	16
1.6.1. Kedidili Bisküvi.....	17
1.6.2. Biscotti .....	18
UYGULAMA FAALİYETİ.....	20
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	22
ÖĞRENME FAALİYETİ-2.....	23
2. TATLI TUZLU KURABİYELER.....	23
2.1. Kurabiye yapımında kullanılan araç ve gereçler.....	24
2.1.1. Araçlar ve Özellikleri.....	24
2.1.2. Gereçler ve Özellikleri .....	26
2.2. Hamurun Hazırlanması .....	28
2.3. Kurabiye Hamuru Hazırlamanın ve Yoğurmanın Önemi.....	32
2.4. Kurabiye çeşitleri.....	32
2.4.1. Un Kurabiyesi.....	32
2.4.2. Acı badem Kurabiyesi.....	33
2.4.3. Koko.....	34
2.5. Hamurun Şekillendirilmesi.....	35
2.5.1. Araçlarla Şekillendirme .....	35
2.5.2. Elle Şekillendirme .....	37
2.6. Pişirmede dikkat edilecek noktalar .....	38
2.7. Pişen üründe aranan özellikler.....	38
2.8. Süslenmesi ve servisi .....	39
2.9. Saklanması.....	40
UYGULAMA FAALİYETİ.....	41
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	44
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 .....	46
3. MERENG (BEZE) VE MAKARON .....	46
3.1. Beze Hazırlama.....	46

3.1.1. Mereng Hamurunun Hazırlanması.....	48
3.1.2. Hamura iç malzemelerin katılması .....	52
3.1.3. Şekil verme.....	53
3.1.4. Pişirmede dikkat edilecek noktalar .....	54
3.1.5. Servise hazırlama ve başka ürünlerde kullanma .....	54
3.1.6. Saklanması .....	54
3.2. Makaron .....	55
3.2.1. Hamurun hazırlanması .....	56
3.2.2. Şekil verme.....	59
3.2.3. Pişirilmesi.....	59
3.2.4. Servise Hazırlama.....	60
UYGULAMA FAALİYETİ.....	64
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	68
ÖĞRENME FAALİYETİ-4 .....	69
4. TUİLE, TULİP, BRANDY SNAPS .....	69
4.1. Hamurun Tekniğine Uygun Olarak Hazırlanması .....	70
4.1.1. Tuile Hamurunun Hazırlanması .....	70
4.1.2. Brandy Snaps Hamurunun Hazırlanması .....	71
4.2. Hamurun pişirme öncesi şekillendirilmesi .....	72
4.2.1. Tuile ve Tulip Hamurunun Şekillendirilmesi .....	72
4.2.2. Brandy Snaps Hamurunun Şekillendirilmesi .....	74
4.3. Pişirme .....	74
4.3.1. Tuile Hamurunu Pişirme .....	74
4.3.2. Brandy Snaps Hamurunu Pişirme .....	75
4.4. Ürünün pişirme sonrası şekillendirilmesi .....	75
4.4.1. Tuile Şekillendirme.....	75
4.4.2. Tulip(Lale) Şekillendirme .....	75
4.4.3. Brandy Snaps Şekillendirme .....	76
UYGULAMA FAALİYETİ.....	82
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	86
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	87
CEVAP ANAHTARLARI.....	91
KAYNAKÇA .....	92

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	<b>811ORK148</b>
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Pastacı/Pastacılık</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Bisküvi ve Kurabiyeler</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Bisküvi ve kurabiye hamuru hazırlama, çeşitlendirme, pişirerek servise hazır hale getirme yeterliliğini kazandıran öğretim materyalidir
<b>SÜRE</b>	40/16
<b>ÖN KOŞUL</b>	Ön koşulu yoktur.
<b>YETERLİK</b>	Kurabiye, bisküvi çeşitleri yapmak.
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<p><b>Genel Amaç:</b> Öğrenci, uygun ortam sağlandığında, tekniğine uygun olarak bisküvi hamurları hazırlayıp; istenilen pişkinlik, renk, tat, görünümde bisküvi ve kurabiye çeşitleri hazırlayacaktır.</p> <p><b>Amaçlar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bisküvi hamurlarını hazırlayıp, istenilen pişkinlik, renk, tat, görünüm ve çeşitte tatlı, tuzlu bisküviler hazırlayacaktır.</li><li>2. Kurabiye hamurlarını hazırlayıp, bu hamurlardan istenilen pişkinlik, renk, tat, görünüm ve çeşitte tatlı, tuzlu kurabiyeler hazırlayacaktır.</li><li>3. Mereng ve makaron hamurlarını hazırlayıp, istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde mereng ve makaron hazırlayacaktır.</li><li>4. Bisküvi hamurlarını hazırlayıp, bu hamurlardan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde tulip, tuile, brandy snaps hazırlayabilecektir.</li></ol>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	Fırın, 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
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modül içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen modül sonunda ölçme aracı (çoktan seçmeli test, doğru-yanlış testi, boşluk doldurma, eşleştirme vb.) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir.



# GİRİŞ

## **Sevgili Öğrenci,**

Fırından yeni çıkmış mis gibi kokan bir kurabiyeye kim hayır diyebilir. Her zaman en iyi ikram olarak bilinen kurabiyelerin yapımı, kolay ve keyiflidir. Sizin de keyfinizi artıracak bir kurabiye çeşidi elbette vardır.

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

Bu modülle birlikte pastacılık ile ilgili bilgi ve becerilere bir yenisini daha ilave etme mutluluğunu yaşayacaksınız. Ayrıca kendi yaratıcılığınızı ortaya koyarak değişik ürünler yaratma fırsatını yakalayacak ve böylece ticari mutfakların patisöri bölümlerinde çalışabilmek için gerekli olan teknik bilgi ve donanıma sahip olacaksınız.





# ÖĞRENME FAALİYETİ I

## AMAÇ

Bisküvi hamurları hazırlayıp istenilen pişkinlik, renk, tat, görünümde bisküvi ve kurabiye çeşitlerini yapabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

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

## 1.TATLI TUZLU BİSKÜVİLER

### 1.1. Bisküvi Hamurunun Hazırlanması

Bisküvi sözcüğünün altında yatan pişirme tekniğidir. Bisküvi hamuru iki kere pişirilir. Bu pişirme tekniği, hamuru iyice kuru ve sert yapmaya yarar. Böylece hazırlanan yiyeceğin daha uzun saklanması mümkün olmaktadır. Bu özellik, saklama şartlarının pek de iyi olmadığı dönemlerde bisküvinin yaygınlaşmasına yol açmıştır.

Bisküvi yaparken hamurunun hazırlanışına ve kıvamına dikkat etmelisiniz. İster çikolatalı, ister fındıklı olsun; bisküvinin küçük çap ve boyutlarda olmasına özen göstermelisiniz. Bisküvi hamuru ne kadar kalın olursa ve tepsiye ne kadar kalın şekilde dizilirse; lezzeti, o derece azalacaktır. Kalın şekillendirilmiş hamur, hem şekil, hem de lezzet açısından bisküvi olmaktan çıkar. Bir hamurun kalınca pişirilmesi ile ince bir tabaka şeklinde pişirilmesi lezzet açısından oldukça farklılık gösterir. Kalın şekillendirilmiş hamurun pişirme süresi uzatılsa da, fırında ne kadar uzun tutulsa da içleri daima yaş ve yumuşak olur. Bu şekilde hamurun içi yumuşak kalmakla birlikte; bu durum, hamurun üstünün kurumasına neden olacaktır. Bisküvi hamuru ince olduğu takdirde ise fırında kuruyacaktır.

Bisküvi hamuruna elinizle şekil vereceğiniz gibi, hamurları şekillendirmek için hamur sıkma torbası kullanabilirsiniz. Bunun dışında hamura kaşık ile de şekil verebilirsiniz. Burada dikkat etmeniz gereken nokta, hamuru kaşık ile tepsiye diziyorsanız, şekillerinin düzgün olmasına özen göstermelisiniz.

### 1.2. Hamur Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Bisküvi ve kurabiye hamurları fazla yoğrulmamalıdır. Fazla yoğrulduğunda yapısındaki yağı bırakır (kusar), sertleşir ve gevrekliğini kaybeder.

- Malzemeler katılar ve sıvılar olmak üzere ayrı ayrı ölçülerek hazırlanmalıdır.
- Hamur hazırlarken tarifin dışında un eklenmez. Fazla un hamuru katılaştırır. Ürün kalitesini olumsuz şekilde etkiler.
- Hamuru açarken çok az miktarda un kullanın. Bisküvi ve kurabiyeleri kestikten sonra unun fazlasını kuru bir yumurta fırçası ile temizleyebilirsiniz.
- Hamuru, sertleşmesi için daima soğutun. Bu işlem strece sarılarak buzdolabında yapılmalıdır.
- Un, pudra şekeri, kabartma tozu ve kakao hamur hazırlamadan 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 sarısını iyice çırpınız. Daha sonra yumurtanın akmamasına dikkat ederek iyi kalitede kıl fırça ile sürünüz.
- Çikolatalı tariflerde çikolatayı keskin bıçakla kıyarak veya parçalayarak benmari usulü eritmeye özen gösteriniz.
- Bisküvi ve kurabiyeleri eritilmiş çikolata ile kaplamadan önce çikolatanın soğumaya başladığından emin olun. Çikolata çok sıcak veya ılık olursa bisküvilerin içi ıslanır ve dokusu bozulur.
- Tariflerde kullanılacak fındık, fıstık, ceviz, badem gibi yardımcı gereçleri kullanmadan önce tatlarını tazelemek için kenarları hafif yüksek tepsiye tek kat koyarak fırınlayınız. (Örneğin; fındıkları 175 -185 C derece ısıtılmış fırında, 6-9 dakika fırınlayınız.) Soğutarak tariflerde kullanınız. (Bu işlemi kalın tabanlı teflon tavada da soteleyerek yapabilirsiniz.)
- Hamur hazırlamada ayırdığınız yumurta aklarını buzdolabında hatta derin dondurucuda saklayabilirsiniz. Sakladığınız yumurta akları ile mereng ve makaron yapabildiğiniz gibi çeşitli gereçleri kullanarak da omlet olarak değerlendirebilirsiniz.
- Bisküvi ve kurabiyeleri kestiğinizde kesme aletini una batırın; hamuru düz kesmek için sertçe bastırın.
- Kalan hamur parçalarını azaltmak için bisküvi ve kurabiyeler birbirine yakın kesilmelidir. Hamuru bir kez açmak en iyisidir.

### **1.3. 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, İki 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.

### **1.4. Tatlı Bisküvi Çeşitleri**

Tatlı bisküviler hamuruna şeker eklenerek hazırlanan bisküvilerdir. Kaynağı Fransızca olan kelime “bis”, Fransızca’da "yinelenen, tekrar" anlamındadır. “cuire” ise Fransızcada “pişmek” demektir. “Cuit”, “cuire” kelimesinin geçmiş zaman hâlidir. Yani birleştirdiğimizde "bisküvi(biscuit)" kelimesi iki defa pişirilmiş anlamı içerir. Bisküvi de tam olarak işte böyle yapılır. Tatlı bisküviler bayatlamadan, kırırlığını kaybetmeden yenmelidir. Bu bisküviler, ağız tadı açısından açlık anlarında hoş bir atıştırmalıktır. Çaya eşlik eden en iyi ktır yiyecektir.

#### 1.4.1. Fındıklı Sable Bisküvi

##### Gereçler

- 500 g un
- 300 g bitkisel margarin
- 200 g pudra şekeri
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 fiske karbonat
- 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 strece 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.
- Çırpılmış yumurta akını, yumurta fırçası ile kurabiyelerin üzerine sürüp, kavrulmuş fındıkları irice kıyarak üzerine serpiniz.
- Hafif pembeleşen kurabiyeleri fırından çıkarıp soğumaya bırakınız.
- Servisten önce, istenirse, pudra şekeri eleyebilirsiniz.



---

**Resim 1. 1: Fındıklı sable**

## 1.4.2. 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.
- Çırpıcı (mikser) ile tereyağını (oda sıcaklığında), şekeri hafif ve kabarık krema haline getiriniz.
- Karışıma toz badem, vanilya, tuz ve un ilave edilerek 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 kıvrılarak 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 için

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



Şekil 1. 2: Vanilyalı ay

### 1.4.3. İki Renkli Bisküvi (Dama Bisküvi)



Resim 1. 3: İki renkli 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. Kakao, un ve toz bademle birlikte hamura eklenir.
- Her hamur parçasını, hafif unlanmış tezgâh üzerine, 2 cm kalınlığında ve 20x 20 cm ölçüsünde bir kare şeklinde açınız.
- Çikolatalı sable hamurunun üzerine, fırçayla yumurta akı sürüp, vanilyalı sable hamuru yerleştiriniz. **(Resim 1.4)**
- 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. **(Resim 1.5)**
- İkinci kesilen hamur, ters yüz edilip; yanlarına yumurta akı sürülerek, birbirine yapıştırınız. Böylece, 4 cm kalınlıkta dama deseni ortaya çıkar. **(Resim 1.6)**
- Dama deseni oluşturulan hamurları, tekrar buzdolabında dinlendirildikten sonra bıçak ile dilimleyiniz. **(Resim 1.7)**
- Fırın tepsisine aralıklı olarak dizerek, önceden ısıtılmış fırında pişiriniz.
- Tepsileri, fırından çıkarıp; soğumaya bırakınız.



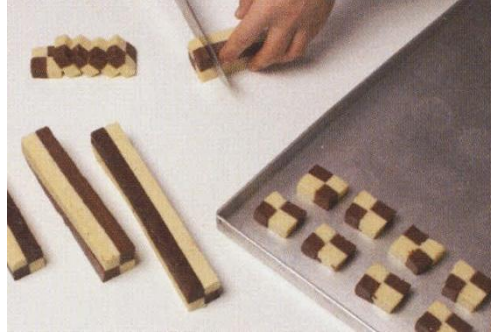
**Resim 1. 4: Çikolatalı sable ve vanilyalı sable hamurunun birleştirilmesi**



**Resim 1. 5: Hamurun bıçakla kesilmesi**



Resim 1. 6: Kesilen hamurları yumurta akı ile birleştirme



Resim 1. 7: Dama deseni oluşturma



Resim 1. 8: İki renkli bisküvi

#### 1.4.4. Kayısı-Düğme Bisküvi

##### Gereçler

- 250 g un
- 150 g bitkisel margarin
- 100 g pudra şekeri
- 1 adet yumurta
- 5 g vanilya
- 5 g limon kabuğu rendesi
- ¼ çay kaşığı karbonat



### Süsleme İçin

- 50 g kayısı marmelatı
- 50 g toz şeker
- 1 g kırmızı gıda boyası
- 1 g yeşil gıda boyası
- 1 g sarı gıda boyası
- Fırını 170 dereceye ayarlayınız.

### İşlem Basamakları

- Fırını 160 dereceye ayarlayınız.
- Tezgâhın üzerine un ve pudra şekeri eleyiniz. Elenmiş un ve pudra şekerinin ortası açınız.
- Unun ortasına limon kabuğu, vanilya, karbonat ve yumurta ekleyiniz.
- Bitkisel margarini, tezgâh üzerinde pürüzsüz hale gelinceye kadar eziniz.
- Yağ ile bütün malzemeleri karıştırıp, unun ortasına koyunuz.
- Fazla yoğurmadan hamuru toparlayınız.
- Streçle 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, yeşil gıda boyalarını, ayrı kaplarda sulandırınız. **(Resim 1.9)**
- 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.



Resim 1. 9: Gıda boyalarının hazırlanması



**Resim 1.10: Kayısı bisküvi**

## 1.5. Tuzlu Bisküvi Çeşitleri

Tuzlu bisküviler hamuruna tuz veya tuzlu malzemeler (peynir, zeytin vb) eklenerek hazırlanan bisküvilerdir. Tatlı kurabiyelerin yanında ikram edildiklerinde lezzet ve görünüşleriyle çay ve başka içeceklere eşlik ederler.

### 1.5.1. 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, çörekotu, 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 hale getirilmiş bitkisel margarini atınız.
- 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, çörekotu, haşhaş, rendelenmiş kaşar serpiniz.
- Ayarlanmış fırında pişiriniz.

- Fırından çıkarıp, soğumaya bırakınız.



**Resim 1.1: Kalp ve çiçek kopatlarla şekillendirilmiş chester**

### 1.5.2. Baton Sale

#### Gereçler

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

#### İşlem Basamakları

- Unu eleyip, unun ortasını açınız.
- Şeker ve tuzu, unun kenarlarına serpiniz.
- Elle ezilerek pürüzsüz hale getirilen bitkisel margarini, yumurta ve mayayı unun ortasında karıştırınız.
- Ilık su ilavesi ile bütün gereçleri karıştırarak hamuru yoğurunuz.
- Hamur, poğaça hamurundan daha sert olmalıdır.
- Hamurun bütününü rulo haline getiriniz.
- Rulodan hamur parçaları olarak 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 streçle sararak buzdolabında 1 saat dinlendiriniz.
- Fırın 170 dereceye ayarlayınız.
- Tepsiyi enine olacak şekilde pastacılık yağı ile üç çizgi olacak şekilde yağlayınız.

- Dinlenen hamur rulolarını, fitilleme denen işlemleri yaparak koparmadan açınız ve tepsiye alınız.
- Çubukların üzerine yumurta sarısı sürülerek çörekotu serpiniz veya yumurta beyazı sürerek bol susam serpiniz. Önceden ayarlanmış fırında pişiriniz. (**Resim 1.12**)
- Pişen çubukları fırından alarak bıçakla 15 cm uzunluğunda parçalara kesiniz.



**Resim 1.12: Baton sale**

### 1.5.3. Susamlı Simit

#### Gereçler

- 1 kg un
- 25 g tuz
- 50 g şeker
- 3 yumurta
- 400 g bitkisel margarin
- 10 g maya
- 5 g mahlep (istenirse)
- 200 g susam
- 2 adet yumurta beyazı (simitleri batırmak için- 1 lt su ile karıştırılır)

#### İşlem Basamakları

- Unu eleyip, unun ortasını açınız.
- Şeker ve tuzu, unun kenarlarına serpiniz.
- Elle ezilerek pürüzsüz hale 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 alınarak 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.



**Resim 1.13: Susamlı simit**

### 1.5.4. Anasonlu Simit

#### Gereçler

- 1 kg un
- 25 g tuz
- 50 g şeker
- 3 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 hale 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.



Resim 1.14: Anasonlu Simit

### 1.6. Özel Bisküviler

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

### 1.6.1. Kedidili Bisküvi

Klasik Fransız kurabiyeleri, hafifçe pütürlü dokuya sahip; uzun, ince ve oval, süngerimsi bisküvilerdir. İtalyancada “savoardi” (savoy), İngilizcede ise “ladyfingers” olarak adlandırılır. Kedi dilli, tatlı tariflerinin temel maddesidir. Bugün yaygın olarak charlottes ve tiramisu yapımında kullanılır. Tiramisu yapımında kahveye veya kahve-likör karışımına batırılarak kullanılır. Ayrıca kedidili bisküvisi dondurmalarla birlikte servis edilir.

#### Gereçler

- 15 yumurta
- 300 g un
- 250 g toz şeker

#### İşlem Basamakları

- Fırını 170 dereceye ayarlayınız.
- Yumurtaların sarısı ve beyazını ayırınız.
- Mikserde yumurta beyazları köpük haline gelinceye kadar çırpılır.
- Çırpılan yumurta beyazlarının içine toz şeker yavaş yavaş yedirilir.
- Şeker eriyince yumurta sarıları eklenir. Hamurun sulanmaması için bu işlem çabuk yapılarak çırpıcı durdurulur.
- Elenen un karışıma eklenerek spatula ile karıştırılır.
- Fırın tepsisine yağlı kâğıt serilir.
- Hamur, düz uç takılmış krema torbasıyla fırın tepsisine boşluk bırakarak yaklaşık 10 cm uzunluğunda sıkılır. **(Resim 1.15)**
- Kedidillerini kenarları hafif kızarana kadar pişiriniz.



Resim 1.15: Yağlı kâğıt üzerine sıkılmış



**Resim 1.16: Kedidili bisküvi**

## 1.6.2. 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 da ekleyerek karıştırınız.
- Kabartma tozu, karbonat ve elenen un ile hamuru yoğurunuz.
- Hamura, hafif unlanmış tezgâh üzerinde 30cm uzunluğunda, 7-8cm genişliğinde şekil veriniz. (Resim1.16)
- Hamuru fırın tepsisine alıp 25-30 dakika pişiriniz.
- Fırından çıkardığınız biskottileri soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra ekmek bıçağı ile verev dilimleyiniz. (Resim 1.17)
- Dilimlediğiniz biskottileri fırın tepsisine dizerek her iki tarafını 5'er dakika pişirip kurutunuz.



**Resim 1.17: Hamura şekil verilmesi**





**Resim 1.18: Biskotti'nin kesilmesi**



**Şekil 1.19: Biscotti**

## UYGULAMA FAALİYETİ

### Çeşnili kokteyl bisküvi hazırlayınız.

#### Gereçler

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

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	➤ Planlı çalışınız. ➤ İşe uygun giyiniz.
➤ Araçları hazırlayınız: ➤ Fırınınızı önceden 170 °C'de hazırlayınız.	➤ Ürün aksi belirtilmedikçe önceden ısıtılmış fırında pişirilmelidir.
➤ Gereçleri hazırlayınız: ➤ Gereçleri tartarak hazırlayınız. ➤ Unu eleyip ortasını açınız.	➤ Gereçlerinizi ölçülü olarak hazırlanmasına dikkat ediniz. ➤ Toz gereçleri eleyerek kullanınız.
➤ <b>Hamurunu hazırlayınız:</b> ➤ Unun ortasına yumurta, maya, şeker, tuz ve yumuşatılmış bitkisel margarin koyarak yoğurunuz. ➤ Dereotu, parmesan ve toz biber eklenerek karışımaya kadar yoğrulur.	➤ Yoğurma işlemini uzun tutmayınız. Aksi halde hamurun yapısındaki yağ hamurun dokusundan ayrılır ve hamurun dışına çıkar. Bozuk hamurla hazırlanan bisküviler sert olur gevrek olmaz ➤ Kabarık olmaz sıkışık olur.
➤ Hamuru Dinlendirme: ➤ <b>Hamuru 15- 20 dakika dinlendiriniz.</b>	➤ Hamuru dinlendirme ürün kalitesini olumlu etkileyecektir.
➤ <b>Hamuru Şekillendirme:</b> ➤ Hamuru hafif unlanmış tezgâh üzerinde 4-5 mm kalınlığında açınız. ➤ Hamuru küçük kopatlarla kesiniz. ➤ Tepsiye aralıklı olarak diziniz. ➤ Üzerine yumurta sarısı sürünüz. ➤ Üzerine susam, çörekotu sepiniz.	➤ Hamuru merdane yardımıyla açınız. ➤ Tezgâhı hafif unlayınız. ➤ Kopatları una bulayarak kesme işlemini yapınız. ➤ Hamuru kopatla keserken aralık bırakmadan kesmeye dikkat ediniz.
➤ <b>Ürünü Pişirme</b> ➤ Ürünün üzeri hafif kızarıncaya kadar pişiriniz.	➤ Önceden ayarlanmış fırına sürünüz.
➤ <b>Ürünün Servisi:</b> ➤ Ürünü soğuk veya ılık olarak servis yapınız.	➤

## KONTROL LİSTESİ

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
<b>1. Kişisel hijyen</b>		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
D) Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
<b>2. Araç gereç seçimi</b>		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru ve ölçülü olarak hazırladınız mı?		
<b>3. İşlem basamakları</b>		
A) Fırını uygun ısıda ayarladınız mı?		
B) Tereyağını eritip oda sıcaklığında soğuttunuz mu?		
C) Bütün malzemeleri karıştırıp hamuru yoğurdunuz mu?		
D) Hamuru disket haline getirerek düzleyip streç ile sardınız mı?		
E) Hazırladığınız hamuru dinlendirmek için buzdolabına koydunuz mu?		
F) Hamuru hafif unlanmış tezgâh üzerinde açtınız mı?		
G) Hamuru kopatla kesip fırın tepsisine aralıklı dizdiniz mi?		
H) Yumurta sarısı sürüp susam, çörekotu serptiniz mi?		
I) Uygun ısıda pişirdiniz mi?		
<b>5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?</b>		

## DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice 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.
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.
3. Aşağıdaki seçeneklerden hangisi tatlı bisküvi çeşitlerine örnek değildir?  
A) Sable bisküvi  
B) Chester  
C) Vanilyalı ay  
D) İki renkli bisküvi
4. Aşağıdaki seçeneklerden hangisi tuzlu bisküvi çeşitlerine örnek değildir?  
A) Düğme bisküvi  
B) Susamlı simit  
C) Chester  
D) Anasonlu simit
5. Bisküvi hamuru ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?  
A) Bisküvi yaparken hamurunun 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.

### 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

## AMAÇ

Kurabiye hamurlarını hazırlayarak; istenilen pişkinlik, renk, tat, görünüm ve çeşitte tatlı tuzlu kurabiyeler hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

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

## 2. TATLI TUZLU KURABİYELER

Kurabiyenin sözlük anlamı; 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 Ortadoğu'ya oradan da Avrupa'ya yayılmıştır. Kurabiyenin ilk defa 7. yüzyılda Persler (eski İran) tarafından yapıldığına inanılmaktadır. Ortaçağ'a gelindiğinde İtalyan'lar biscotti (biskotti) yapmaya başlamışlardır. Bu kelime İngilizcedeki bisküvi kelimesinin ortaya çıkmasına neden olmuştur.



Resim 2.1:Kurabiye yapımında kullanılan araçlar

## 2.1. Kurabiye yapımında kullanılan araç ve gereçler

### 2.1.1. Araçlar ve Özellikleri

Bisküvi ve kurabiye hamurlarında iyi sonuç elde etmek için kullanılan araçların kalitesi son derece önemlidir. Kullanılan araçların iyi kalitedeki materyallerden imal edilmiş ve temizliklerinin kolay yapılabilir olması önemlidir.

#### ➤ **Çırpıcı**

Büyük miktarlarda hazırlanan hamurlar için çeşitli, iyi kalitedeki sert, metal veya plastik kesiciler; karıştırmak için devri ayarlanabilen motor gücü yüksek kendi kendine karıştırma işlemi yapan, tezgâhüstü çırpıcılar önemli yer tutar.

#### ➤ **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, paslanmaz çelikten olması hamur için uygundur.

#### ➤ **Kâseler**

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

#### ➤ **Merdane**

Hamuru açmak için kullanılan kalın ince, kalın 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 tırtıllı ve 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 görünümü açısından şıklık sağlar.



**Resim 2. 2: Bisküvi kurabiye kopatları ve Tart tartolet kalıpları**

➤ **Tart ve Tartölet kalıpları**

Hazırlanan hamurun şekil aldığı çeşitli büyüklükteki kalıplardır. Tart hamurlarını içine döşeme 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 metallere olabilir. Tart ve tartölet yapımında flan kalıpları da kullanılır.

➤ **Terazi**

Herhangi bir malzemeyi ölçmek için kullanılan hassas tartıların pastacılıkta kullanılması gereklidir. Dijital veya mekanik olabilir. Ancak hassas ölçme için dijital olanları tercih edilir.

➤ **Yumurta Fırçası**

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



**Resim 2.3: Yumurta fırçası**

➤ **Ocak**

Ocaklar yakılacak yakıtın cinsine göre seçilir. Kullanılan yakıt; gazyağı, tüp gaz, hava gazı veya elektrikle çalışır.

➤ **Kaserol**

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

➤ **Tepsiler**

Fırın tepsileri özel şekillerle polimize edilmiş 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**

Saplı tercihen 15-20 cm çapında un, nişasta, pudra şekeri kullanılıyorsa kabartma tozu ve toz vanilyayı elemek için ince tel süzgeç kullanılır. Her defasında unun ve diğer malzemelerin elenmesi ürün kalitesi için oldukça önemlidir.

➤ **Bıçak**

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

### 2.1.2. 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.



Şekil 2. 4: Yağlar

➤ **Tereyağı**

Tuzsuz tereyağı kurabiye yapımında esas gereçlerdendir. Tereyağı kullanımında sıcaklığı 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 demek, buzdolabından çıkmış katı yağı sadece 10-15 dakika gibi tezgahda bekletmek demektir. Yine katıdır, soğuktur, yine küçük küçük çoğunlukla küplere kesilerek kullanılır. Soğuktur ama çırpılınca yüz kremi gibi bir kıvam alır.

Tereyağını eritmeniz gerekiyorsa küp halinde doğrayıp eritebilirsiniz. Tereyağının 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. Ya da tereyağı ve margarin karışımları da tercih edilebilir. Bitkisel margarinin raf ömrü 6 aydır, 10 kg 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 ambalajlarda satılmaktadır.

#### ➤ **Şeker**

Pastacılık sektöründe kurabiye ve bisküvi hamurları hazırlamada kullanılan şeker daha çok pudra şekeri ve toz şekeri. 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) de kullanılır. Kullanılan esmer şeker bazı durumlarda gerçek şeker olmayabilir. Türkiye’de satılan kahverengi şeker, irice taneli şekerdir (Demerera Sugar). ABD’de ve dünyada patisseride kullanılan; kahverengi şeker denen paket şeker, ağız kapalı kuru ortamda saklanmazsa kurur ve kullanımı zorlaşır. Piyasada bulunan esmer şekerin gerçek olmama riskine karşı 200 gr beyaz, ince, toz şeker 3-4 yemek kaşığı pekmez ile karıştırılarak kullanılabilir.

Pastacılıkta sıklıkla kullanılan diğer tat verici pudra şekeri. Pudra şekeri de değişik kalınlık ve incelikte olabilir. Pastacılıkta tariflerde kullanılan pudra şekeri 10 defa inceltirilip mısır nişastası ile karıştırılarak elde edilir. Pudra şekerinin nemi çekerek katılaşmaması için ağız 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 unlarının tercih edilmektedir. Kurabiye ve bisküvilerde iyi sonuç almak için patisseri, 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 hale dönüştürür. Ayrılan yumurta aklarını derin dondurucuda veya buzdolabında saklayarak değişik ürünlerde kullanmak mümkündür.

#### ➤ **Kabartıcılar**

**Kabartma Sodası (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 işlevini yapar. Bazı tariflerde karşımıza çıkan kabartma sodası (sodyum bikarbonat=karbonat) ile hazırlanan hamurlar asla bekletilmez. Hemen pişirilir. 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.

## 2.2. Hamurun Hazırlanması

Kurabiye hamuru hazırlamanın farklı yolları vardır. Kurabiye hamuru hazırlama yöntemleri pişirdiğiniz 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 tezgahüstü 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 da buzdolabında soğutulmaları gerekir. Soğutulan hamur daha kolay açılır; yapışkan değildir. Eğer hamurunuz çok yapışkan veya yumuşaksa, çalışmanın zor olacağını düşünüyorsanız asla un eklemeyin. Hamuru strece, naylona ve düz bir tabağa, tepsiye koyun ve buzdolabında soğutun. Bir hamura yumuşak diye sürekli gereksiz un ilave etmektense, her zaman sarıp buzdolabında soğutma metodunu tercih edin. 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 tereyağın 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.

Krema yöntemini kahveli kurabiye tarifi vererek daha iyi anlaşılmasını sağlayalım.

### 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 cappucino kahve
  - 2 tatlı kaşığı kaynamış su

- Süslemek İçin
  - 50 g fildişi (beyaz) çikolata
  - 25 g bitter çikolata

### İşlem Basamakları

- Fırını 180 dereceye ayarlayınız.
- Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz.
- Kahveye kaynamış su ekleyin ve karıştırınız.
- Unu ve pudra şekerini eleyiniz.
- Tereyağı ve şekeri çırpıcı ile krema haline gelinceye kadar çırpın.
- 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 çıkarın ve soğumasını bekleyiniz.
- Fildişi ve bitter çikolatayı benmari usulü eritiniz.
- Yağlı kâğıttan yaptığınız sıkma torbasına sırasıyla erimiş çikolataları alarak bisküvilerin üzerinde ince çizgiler oluşturarak süsleyiniz.



**Resim 2. 5: Kahveli kurabiye**

Hamuru bir **mutfak robotunda yoğurmada** başka bir kurabiye hamuru yapma yöntemidir. Bu yöntemde elenmiş un ve tuz mutfak robotuna alınır 4-5 saniye karıştırılır. Küp haline getirilmiş tereyağı una eklenir ve ince ekmek kırıntılarını andırana kadar (yaklaşık 10 saniye) çekilir. Yumurta, süt veya kullanacağınız sıvı, un-yağ karışımının üzerine dökülür. Karışım birbirine yapışmaya başlayınca kadar çekilir. Burada dikkat edilecek nokta karışımın mutfak robotunda top haline gelmesine izin vermemektir. Karışım robottan alınarak az unlu bir yüzeyde birkaç saniye pürüzsüz kıvam alınca kadar yoğrulur, strece sarılarak buzdolabında dinlendirilir.

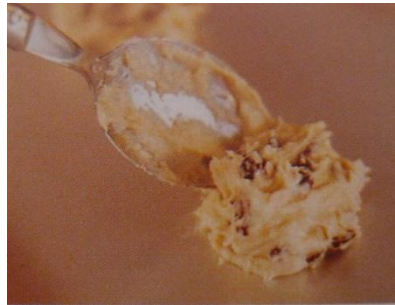


**Şekil 2. 6: Hamuru mutfak robotunda yoğurma**

Ovalama/yedirme tekniğinde ise malzemeler için oda sıcaklığında olma ölçütü aranmaz. Tereyağı ya da margarin buzdolabından çıkarıldıktan sonra küçük parçalara ayrılır. Parmak uçları kullanılarak kuru malzemeler ile bütünleşmesi sağlanır. Daha sonra sıvı malzemeler eklenir (su, süt, krema, yumurta vb.).Yine parmak uçları kullanılarak hamur bütünleştirilir. Hamurdan küçük parçalar koparılıp şekil verilerek pişirme kâğıdı serilmiş olan tepsiye dizilir.

Çatı kiremidine benzeyen tuile, acıbadem kurabiyeleri ve kedidili gibi kurabiye ve bisküvilerin yapımında çırpma yöntemi uygulanır. Bu yöntemde tereyağı ve pudra şekeri krema haline gelinceye kadar çırpılır. Yumurta akı sert tepecikler oluşana kadar çırpılır. Şeker veya pudra şekeri eklenerek çırpılır. Yumurta aklarını tereyağlı karışıma ekleyerek un ilave edilir.

Bazı hamurlar ise tüm malzemelerin bir kaba konulması ve hep birlikte çırılması veya karıştırılması ile hazırlanır. Yağın yeterli yumuşaklıkta olması gerekir. Bu kurabiyelere örnek olarak damla kurabiyeler verilebilir. Hamur fırın tepsisine kaşıkla koyulacak yumuşaklıkta olduğu için damla kurabiyeler olarak adlandırılır. Damla kurabiyeleri tatlandırmak için damla çikolata parçaları, çözünebilir kahve tozları, ceviz ya da fındık, kurutulmuş meyveler eklenebilir. Damla kurabiyelere tatlandırmak için kullanılacak meyve ve çerezler, damla çikolata ve kahveler hamur yoğrulduktan sonra eklenir.



**Şekil 2. 7: Damla kurabiyeleri şekillendirme**

## 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

### İşlem Basamakları

- Fırını 180 dereceye ayarlayınız.
- Fırın tepsisine yağlı kâğıt serin.
- 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 üzümleri karışıma ekleyerek karıştırınız.
- Karışımı kaşık yardımıyla alarak fırın tepsisine aralıklı olarak diziniz.
- Bisküvileri altın sarısı renk alana kadar pişiriniz.

## 2.3. 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. Hamuru toparlanma işlemi tezgâh üzerinde elle yapılması uygun olur.

Bu özellikteki hamurlar tüm gereçler ıslanıp karıştırılarak hızlı bir şekilde toparlanıp dinlendirilme esasına dayanır. Gereğinden fazla yoğrulmuş hamurlarda gluten kompleksi oluşacağından 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 seri ve hızlı çalışmak gerekir.

## 2.4. Kurabiye çeşitleri

### 2.4.1. 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 hale 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 fırına alarak pişiriniz.
- Pişmişliğini kürdan batırarak kontrol ediniz.
- Soğuyan un kurabiyelerinin üzerine pudra şekeri eleyiniz.



Resim 2. 8: Un kurabiyesi

### 2.4.2. Acı badem Kurabiyesi

#### Gereçler

- 500 g toz fındık
- 750 g toz şeker
- 100 g hindistan cevizi
- 600 ml yumurta beyazı
- 1 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 karıştırılarak homojen hale 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 elinizle karıştırınız.
- Tepsiyeye yağlı kâğıt seriniz.
- Düz uç takılmış krema torbasına hamuru koyunuz, yuvarlak şekil verilerek tepsiyeye aralıklı olarak sıkınız.(İstenirse acı bademlerin üzerine kabuğu soyulmuş tüm badem konulabilir.)
- Tepsiyeyi tezgâha vurarak acıbademlerin yayılmasını sağlayınız.
- Ayarlanmış fırına tepsiyeyi koyunuz. Pişme işlemi sırasında fırının kapağını açmayınız.
- Fırındaki acı bademleri kontrol ediniz. Acı bademler çatlamaya başlayınca fırının ısısını 120-130 dereceye getiriniz.
- Acıbademlerin pembeleşmesi için Fırının ısısını 140 dereceye getirerek pişiriniz, kürdan ile pişmişliği kontrol edilerek fırından alınız.
- Yağlı kâğıttaki acıbademleri tezgâh üzerine ters çevriniz.
- Yağlı kâğıda fırça ile su sürünüz. Bu işlem acı bademlerin yağlı kâğıttan çıkmasını kolaylaştırır.
- İki adet acı badem birbirine yapıştırınız.



**Resim 2. 9: Acıbadem kurabiyesi**

### 2.4.3. Koko

#### Gereçler

- 450 g pudra şekeri
- 450 g toz fındık
- 450 g hindistan cevizi
- 7 yumurta beyazı

#### Batırmak için

- Fildişi kuvertür
- Hindistan cevizi

#### İşlem Basamakları



- Miksere yumurta beyazlarını, toz fındık, pudra şekeri, hindistan cevizini alarak karıştırınız.
- Karışımı eliniz ile istediğiniz büyüklüğünde yuvarlayınız ve tepsiye alınız.
- Tepsiyi buzdolabına alarak kokoları soğutunuz.
- Fildişi kuvetürü benmari usulü eritiniz.
- Buzdolabında çıkan kokoları önce fildişi kuvertüre daha sonra hindistan cevizine bulayınız.
- Kokoları çeşitli renkte kapsüllerde servis ederek farklı bir sunum elde edebilirsiniz.

## 2.5. Hamurun Şekillendirilmesi

### 2.5.1. Araçlarla Şekillendirme

Kurabiye hamuru merdane ve oklava ile muntazam açılmazlar. Ancak merdane ile belirli büyüklükte ve incelikte açılırlar. Hamurlar çeşitli şekillerde kalıplar ve kopatlar yardımıyla şekillendirilebilirler.



**Resim 2.10: Kurabiye hamurunu merdane ile açma**



**Resim 2.1: Hamuru kalıpla kesme**



**Resim 2.12: Çeşitli şekillerde kopatlar**      **Resim 2.13: Hamuru krema torbası ile sıkma**

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

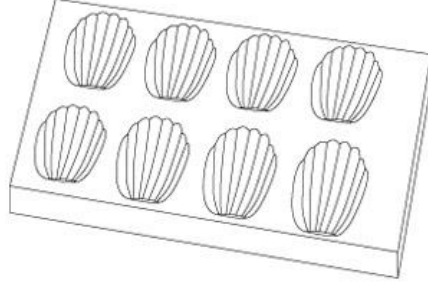
Bazı kurabiye hamurları ise krema torbasına alınarak tepsiye sıkılır. Krema torbasının ucuna kurabiye çeşidine göre dişli veya düz uç takılır. Torba kurabiye ya da kedidili bisküvide olduğu gibi.

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



**Resim 2.14: Buzdolabından çıkan hamurun kesilmesi**

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



**Resim 2.15: Madlen kurabiye kalıbı**



**Resim 2.16: Madlen kurabiye**

Bar Kurabiyelerde ise 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.



**Resim 2.17: Limonlu sar**

### **2.5.2. Elle Şekillendirme**

Elle şekillendirilen, orta yumuşaklıkta yoğrulan kurabiye hamurları, ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp; yuvarlak, ay şekli, uzun vb. şekiller verilir. Dış süslemelerle şekil verilip, pişirmeden önce veya fırından çıktıktan sonrada 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 ve 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 çıkardığımız bisküvi ve kurabiyelerinizi spatula yardımı ile kaldırınız. Bu işlemi yapmazsanız ürünler pişmeye devam ederek altı yanabilir.
- Piştikten sonra kurabiyeler tel ızgaranın üzerine konulmalıdır. Bu işlem kurabiyelerin nemli olmasını önler.
- Fırından çıkan tepsiye tekrar ürün koyup pişirmeyiniz. Hamurunuz eriyerek yayılır ve bozulur. Yeni pişirme işlemi için başka soğuk tepsi kullanınız.
- Tepsileriniz koyu renkli olmamasına dikkat ediniz. Çünkü koyu renkli tepsiler ısıyı çok emerler ve yanıklara sebep olurlar. Parlak, ağır alüminyum tepsiler ve beyaz emaye tepsiler, 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 gibi.
- Birden fazla tepsilere hazırlanmış kurabiyeleri, fırına girinceye kadar üstünü örterek soğuk oda veya buzdolabında bekletiniz.
- Keserek konan kurabiyelerin en az 3-4 cm ara ile yerleştiriniz. Tarifte verilen fırın ısı ve süresine dikkat ediniz. Kesilmiş kurabiyelerin altı kızarıp, yan kenarları da hafif kızardıklarında pişmişlerdir.
- Fırının ısısının düşük olması kurabiyede istenmeyen yayılmalara neden olur. Yüksek ısı ise yayılmayı önler. Ama çabuk yanmasına neden olur. O nedenle uygun ısının seçilmesi çok önemlidir.
- Çok yumuşak hamur ile hazırlanan ürünler yine 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 ürün kabarması önlenir. Sıvı miktarı az olduğundan gluten oluşumu ve nişastanın jelatinize 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 renkte 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 yaratır.
- Kurabiyelerin üzerine bütün, kıyılmış veya dilimlenmiş çerezlerde serpilir. Çok yüksek sıcaklıkta pişirmek çerezleri yakacağı için dikkatli olmak gerekir.
- Kurabiyelerin ortası kesilip renkli şekerle doldurulduğunda şekerler pişme süresince eriyecek ve soğuduğunda katılaşacaktır.



**Resim 2. 18: Kurabiye süsleme**

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

### 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 akı ve limon suyu kâsede karıştırılır.
- Karışıma pudra şekerini azar azar ilave ediniz.

- Kâğıttan yaptığınız krema torbası yardımı ile kurabiyelerinizi istediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz.



**Resim 2. 19: Kurabiye süsleme**

## 2.9. Saklanması

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

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

Yine pişmiş kurabiyeleri iyice soğutup, üstlerine hiçbir şey sürmeden (son süslemesi yapılmadan) saklama kaplarına veya kilitli buzdolabı torbalarına yerleştirerek derin dondurucuda uzun süre saklanabilir. Derin dondurucudan çıkarılan kurabiyeler istenirse mikro dalga fırında ısıtılarak servise hazırlanabilir. Ya da oda ısısında 10-15 dakika bekletilerek 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 halde kurabiyeler nemlenerek yumuşarlar. İçinde veya kaplamasında krem peyniri veya 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 sererek ağzı sıkı kapatılmış metal kutularda veya kavanozlarda saklanması uygun olur. Aksi halde nemlenerek gevrekliklerini yitirirler.

## UYGULAMA FAALİYETİ

Antep fıstıklı kurabiye hazırlayınız.

### Gereçler

- 200 g toz şeker
- 110 g toz antepfıstığı
- 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
➤	➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz. ➤ Temiz ve planlı çalışınız. ➤ Dikkatli olunuz. ➤ İşe uygun giyiniz.
➤ Araçlarınızı hazırlayınız. ➤ Fırın tepsinizi yağlayıp, unlayınız.	➤ Fırınınızı önceden 165 °C’de hazırlayınız.
➤ Gereçlerinizi hazırlayınız. ➤ Toz fıstık, şekerin yarısı, un, nişasta ve tuzu karıştırınız.	➤ Gereçlerinizi ölçülü olarak hazırlanmasına dikkat ediniz. ➤ Toz gereçleri eleyerek kullanınız.
➤ 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 ediniz. ➤ Çırpma işlemini çırpıcı ile yapmanız zamandan kazanmanızı sağlayacaktır. ➤ Çırpıcı yerine tahta kaşık kullanabilirsiniz.
➤ Hamuru Şekillendiriniz: ➤ Hamuru tezgâhın üzerine alarak rulo şekli veriniz, strece 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 veya tepsinin içine alarak ruloyu fıstığa bulayarak kaplayınız. ➤ Ruloyu 1 cm kalınlığında	➤ Hamuru buzdolabında 1 saat dinlendiriniz. ➤ Bu işlem hamurunuzun düzgün kesilmesini sağlayacaktır. ➤ Bekleme süresini kısaltmak için derin dondurucuda bekletebilirsiniz.



dilimleyiniz ve tepsiye aralıklı olarak diziniz.	
➤ Tepsiyi fırına alarak önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişiriniz. ➤ Tepsileri fırından çıkararak soğumaya bırakınız.	➤ Fırın tepsilerini yağlayıp hafif unlayıp kullanabileceğiniz gibi, tepsilere yağlı kâğıt sererek kullanabilirsiniz.



**Resim 2.18: Antep fıstıklı kurabiye**



## KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
<b>1. Kişisel hijyen</b>		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
<b>2. Araç gereç seçimi</b>		
➤ Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru ve ölçülü olarak hazırladınız mı?		
<b>3. İşlem basamakları</b>		
➤ Fırını uygun ısıda ayarladınız mı?		
➤ Tereyağını odada bekleterek oda sıcaklığına getirdiniz mi?		
➤ Tereyağı ve şekeri karıştırdınız mı?		
➤ Yumurta sarısını ekleyip karıştırdınız mı?		
➤ Daha önce hazırladığımız toz karışımları ekleyip 1-2 dakika karıştırdınız mı?		
➤ Bütün malzemeleri karıştırıp hamuru yoğurdunuz mu?		
➤ Hazırladığınız hamuru dinlendirmek için buzdolabına koydunuz mu?		
➤ Buzdolabından çıkan hamuru oda sıcaklığında 15-20 dakika beklettiniz mi?		
➤ Hamuru uygun şekillendirdiniz mi?		
➤ Üzerini uygun gereçlerle süslediniz mi?		
➤ Tepsiye aralıklı olarak dizdiniz mi?		
➤ Uygun ısıda ve sürede pişirdiniz mi?		
➤ Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi kurabiyelerde tereyağının krema haline getirilip kullanımı için doğru ifadedir?
  - A) Tereyağı krema haline getirilecekse 1-2 saat önce buzdolabından çıkarılmalıdır.
  - B) Tereyağı krema haline getirilecekse 5-10 dakika önce buzdolabından çıkarılmalıdır.
  - C) Tereyağı sıcaklığı kurabiyelerde önemli değildir.
  - D) Tereyağı 1 gece önceden oda ısısına alınmalıdır.
2. Aşağıdakilerden hangisi kurabiyelerde kullanılan un çeşitlerindedir?
  - A) Patisseri unu,
  - B) Kurabiye unu
  - C) Kek unu
  - D) 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.
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 disket haline getirilme işlemi tezgâh üzerinde elle yapılması uygun olur.
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.

## 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

## AMAÇ

Mereng ve makaron hamurlarını hazırlayıp, istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde mereng ve makaron hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

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

## 3. MERENG (BEZE) VE MAKARON

### 3.1. Beze Hazırlama

Beze, 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 işlemde dolayı bezelere “unutulmuş kurabiyeler” de denilmektedir.



Resim 3. 1: Beze

#### Beze

#### Gereçler

- 500g yumurta akı
- 1 kg toz şeker
- ¼ çay kaşığı vanilya
- 300 g bitter çikolata
- 3 çay kaşığı sıvıyağ



## İşlem Basamakları

- Fırını 100 dereceye ayarlayınız.
- Tencereyi ocağa alınız. Yumurta akı, toz şeker ve vanilyayı çok kısık ateşte sürekli karıştırarak eritiniz.
- Tencereyi ocaktan alıp çırpıcı veya çırpma teli ile çırparak kabartınız.
- Karışımı, ucuna düz duy takılmış krema torbasına alıp; yağlı kâğıt serilmiş tepsilere ceviz büyüklüğünde sıkınız.
- Önceden ayarlanmış fırında, bezeler kuruyuncaya kadar pişiriniz.
- Çikolatayı benmari usulü eritiniz. Sıvıyağ ekleyip karıştırınız.
- Soğuyan bezelerin altlarını çikolataya batırıp birbirine yapıştırınız.

### 3.1.1. Mereng Hamurunun Hazırlanması

3 temel mereng yapılışı vardır;

- Fransız Merengi,
- İtalyan Merengi
- İsviçre Merengi

#### 3.1.1.1. Fransız Merengi

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



**Resim 3.2: Soft peak aşamasındaki yumurta beyazı**



**Resim 3.2: Stiff peak aşamasındaki yumurta beyazı**

Mereng yapımında yumurtayı *stiff peak* aşamasında kullanacağız. Fransız merenginin özelliği herhangi bir ısıya tabii 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 tabii tutulmadan yapıldığı için sağlık açısından pek tercih edilmez.

### **Fransız Merengi**

#### **Gereçler**

- 50 gr 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 şeker yavaş yavaş ekleyerek çırpmaya devam ediniz.
- Stiff peak kıvamına gelince sıkma torbasına alın.
- Çeşitli şekillerde sıkıp 100 derecede kurutun.

### **Bademli mereng**

- Yukarıdaki tarife stiff peak aşamasında 100 g toz badem ekleyin ve sulanmadan
- yavaşça fold edin. Fold etmek spatulayla çırpmadan yedirmek demektir. Merengleri sıktıktan sonra üzerlerine soyulmuş badem ekleyebilirsiniz.

### **3.1.1.2. İsviçre Merengi**

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

#### **Gereçler**

- 4 adet yumurta akı (Oda ısısında)
- 200 gram toz şeker
- 1/4 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, şeker 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 aldığınız 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, 100 derecede kurutunuz.

### **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 yumurta beyazı
- 200 g toz şeker
- 1/4 çay kaşığı krem tartar tozu veya tuz

### **Limon Curd (Kord)**

- 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**

#### ➤ **Mereng Hazırlama**

- Benmari olarak kullanmak üzere büyük sos tenceresine su doldurup kaynatın.
- Yumurta aklarını, şeker 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.

#### ➤ **Limon Curd Hazırlama**

- Yumurta 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 ısıısını ölçüp 71 dereceye gelince ocaktan alınız.
- İçine küçük parçalara ayrılmış tuzsuz tereyağı ve limon kabuğunu ekleyerek karıştırınız.
- Kabuk tutmasını önlemek için limon curd'un üzerine 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 soğuk suyu 1 çorba kaşığı halinde ekleyerek hamuru toparlayınız.
- Hafif unlanmış tezgâh üzerinde hamuru açınız ve tart kalıbı içine yerleştiriniz. Kenarlarına dalgali şekil veriniz.
- Bir çatala 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 mereng hafif esmerleşinceye kadar pişirilir.



**Resim 3. 3: Limon Mereng**

### 3.1.1.3. İtalyan Merengi

İtalyan Merengi'ni 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. Şeker şurubunun aşamaları şu şekildedir;

105-111derece →**thread**- şeker şurubu kaynatılır, soğuk suya atıldığında ip gibi olursa thread (ip) aşamasında demektir.

112-116derece →**soft ball** (yumuşak top)- soğuk suya atıldığında şekilsiz bir toplanma olur, elde şekil alır.

118-121derece →**firm ball** (sağlam top)- İtalyan merengindeki aşama, soğuk suya atıldığında top gibi iner.

121-127derece →**hard ball** (sert top)- soğuk suya atıldığında kaskatı olur.

#### Gereçler

- 50 g yumurta beyazı
- 25 g glikoz
- 70g şeker
- 25 ml su

#### İşlem Basamakları

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

#### Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Şeker kıvama gelirken yumurta hazırlanmalıdır.
- Yumurta akı çirpılırken şurubun hazırlanıp bekletilmeden eklenmesi gerekir.
- Yumurta kar gibi çirpıldıktan sonra şurup kaynar olarak ilave edilmelidir.
- Şurup tamamen yedirildikten sonra yumurta iyice soğuyuncaya çirpmaya devam edilmelidir.

### 3.1.2. Hamura iç malzemelerin katılması

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

- Gıda boyası
- Damla drop

- Vanilya, badem ve hindistan cevizi özleri
- Toz haline getirilmiş veya parçalanmış çerezler
- Kanyak ya da likör eklenerek tatlandırılabilir.

### 3.1.3. Şekil verme

- **DİSK ŞEKLİ VERME:** İstedığınız ölçüde bir daire işaretleyin ve ortadan başlayarak, spiral şeklinde daireyi doldurarak sıkın. Sıkma torbasının ağzına 12 mm'lik bir uç kullanın.



**Resim 3. 4: Mereng**

- **KUBBE ŞEKLİ VERME:** 16 mm'lik tüpten, 2.5 cm çapında ve 2.5 cm yüksekliğinde kubbeler sıkılarak oluşturulur.



**Resim 3. 5: Mereng**

- **PARMAK ŞEKLİ VERME:** 16 mm'lik dişli duy ile 9 cm uzunluğunda ve 5 cm genişliğinde şeritler sıkılarak oluşturulur.



**Resim 3. 6: Mereng**

### 3.1.4. 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.
- **BEZELERİN ESMELEŞMEDEN GEVREK VE KURU PİŞİRİLMESİ GEREKİR.**
- Küçük boyutlarda hazırlanmış merengler ortalama 1 saat civarında kururlar, büyük boyutlardaki merengler ise 1.5 saatten daha fazla sürede kururlar.

### 3.1.5. 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.



Resim 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 süreli bekletmek mümkünse de en sağlıklı ürünü fazlaca bayatlamadan tüketmektir.

## 3.2. Makaron



**Resim 3. 8: Çeşitli renklerde makaronlar**

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

Makaron, badem, yumurta akı ve şeker ile hazırlanmış iki pürüzsüz parlak yüzeyli 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.

Çeşitli kaynaklarda belirtildiğine göre Paris'te 1862'den beri faaliyet gösteren bir pastane olan Laduree'nin şefi Pierre Desfontaines'in 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 birleşimlere zenginleştirilmiş, hem görsel hem de 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. Günümüzde Herme makaron sanatkârı olarak onurlandırılan Laduree'yi klasik bir tedarikçi olarak kabul ediliyor.

Dünyanın her yerinde Türkiye de dâhil makaron yapan pastaneler vardır. Fakat unutmamak gerek ki makaronlar ustalık ve dikkat isteyen nazik kurabiyelerdir.

### 3.2.1. Hamurun hazırlanması



**Resim 3. 9: Makaron Malzemeleri**

Makaron hamuru dört temel malzemeden oluşmaktadır:

- **BADEM UNU:** Badem unu ile kastedilen kavrulmuş bademin incecik çekilerek un haline getirilmiş halidir. 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 ŞEKERİ:** Marketlerden temin edeceğiniz pudra şekerleri nişasta içermektedir. Eğer temin edebilirsiniz nişastasız olanını kullanmak daha iyi sonuç verecektir.
- **YUMURTA AKI:** 24 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 ortaya çıkarmamız için bize kuruma aşamasında daha çabuk olmasını sağlayacaktır. Ayrıca beklemiş yumurta akı kullanmak makaronun dış kabuğunun daha kalın olmasına sebep olacaktır. Yumurta akından yapacağımız köpüğün daha kuvvetli olması için krem tartar veya tuz da kullanabilirsiniz.
- **TOZ ŞEKER:** İtalyan merengi hazırlamada kullanılır.

## MAKARON

### Gereçler

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

### İşlem Basamakları



**Resim 3.10: Makaron hamuru için bademin çekilmesi**

Makaron hamurunu hazırlarken ilk yapmanız gereken badem ununu ve pudra şekeri birlikte mutfak robotunda ya da kahve öğütücünde 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





### **Resim 3.11: Makaron hamuru için yumurta akına malzemelerin eklenmesi**

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



### **Resim 3.12: Makaron hamurunun renklendirilmesi**

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



### **Resim 3.13: Makaron şurubunun hazırlanması**

Bir kaba su ve şekeri ekleyerek eritin ve karıştırmadan kaynatın. Böylece şurubu oluşturun. Şurup 115 dereceye geldiğinde yumurta akı çırpıcı ile çırpılmaya başlanmalıdır. Şurup 118 dereceye gelince kar gibi olan merenge çırpıcı durdurulmadan şurup yavaş yavaş eklenmelidir. Karışım soğuyuncaya kadar çırpıcı düşük ayarda çalışmaya devam etmelidir. Böylece İtalyan merengi hazırlanmış olur

Makaron hazırlarken bunları da aklınızdan çıkarmayın:

- Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.



- Mutlaka bir şeker derecesi kullanılmalıdır.
- Merengin (yumurta akı) kıvamı kaşıkla kesilebilecek kadar katı olmalıdır.
- Mereng hazırlanırken hep aynı yöne çırpılmalıdır.
- Makaron yaparken oda sıcaklığı değişmemeli, mutfakta esinti olmamalı yoksa makaronlar çatlar.
- Merengi ve kurabiyeleri yaparken kullandığınız takım kuru olmalıdır.
- İç dolgusu için rengi ne kadar baskın olursa olsun taze meyve kullanılmamalıdır.
- Renkli kremalar için fildişi kuvertür kullanılabilir.
- Su ve şeker karışımı 115 dereceye geldiğinde yumurta akı çırpılmaya başlanmalı, 118 dereceye gelince kar gibi olan merenge eklenmelidir.

### 3.2.2. Şekil verme

Makaronları mümkünse silikon altıklar veya silpat üzerinde pişiriniz. Bunlar yoksa tepsinize iki kat yağlı kâğıt seriniz. Aksi takdirde makaronlarınızın tabanlarının tepsiye yapışacaktır. Yağlı kâğıt pişme sırasında yerinden kalkmasın diye tepsi ile arasına köşe kısımlara karışımınızdan biraz kullanarak yapıştırıcı yapabilirsiniz.

Eğer yağlı kâğıtta pişirdiğinizde yapışma gibi bir sorunla karşılaşırsanız o zaman tamamen soğuyana kadar kurabiyelerinizi kâğıttan ayırmaya çalışmayın. Soğuduğu halde kâğıttan çıkmıyorsa bu sefer de kâğıdı tepside alıp altına biraz su serpin. Kolayca ayrılacaktır.



**Resim 3.14: Makaron hamurunun sıkma torbası ile kullanımı**

Makaron hamurunuzu bir sıkma torbasına koyun. Sıkma torbasına 8 mm'lik düz duyu takarak 3-4 cm çapında daireler sıkınız. Dairelerin arasında 1'er cm aralıklar bırakınız. Oluşan tepecikleri düzeltmek için tüm sıkma işlemi bittikten sonra tepsiyi tezgâha hızlıca birkaç kere vurabilirsiniz.

Şekillendirdiğiniz makaron hamurunu 20-30 dakika kadar bekletiniz. Bu sırada hamurun üzeri kuruyacak ve istenilen kıtır dış kabuk oluşumu ve makaronun etek yapması sağlanacaktır.

### 3.2.3. Pişirilmesi

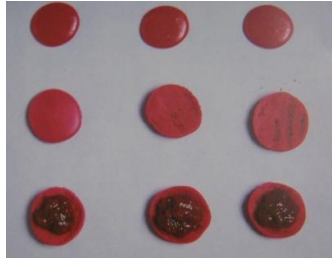
Makaronu pişireceğiniz fırın çok önemlidir. Makaronları pişirmede 140-145 derecede önceden ısıtılmış fırın kullanılmalıdır.



**Resim 3.15: Pişirilmiş makaronlar**

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

Makaronlarınızı tel ızgara üzerinde soğutunuz.



**Resim 3.16: Soğutulmuş makaronlar**

### **3.2.4. Servise Hazırlama**

Makaronları benzer büyüklük ve görünüşte olanları 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.



**Resim 3.17.Çikolatalı makaron**

## Çikolatalı Ganaj

### Gereçler

- 113 g küçük parçalara kesilmiş çikolata
- 1/2 bardak çiğ krema
- 2 yemek kaşığı oda sıcaklığında tereyağı

### İşlem Basamakları

- Kremanızı önce hazırlarsanız makaronlar hazır oluncaya kadar sürülecek kıvama gelecektir.
- Küçük bir tencerede kremanızı kaynama noktasına getiriniz.
- Altını kapatıp çikolata parçalarını kremaya ekleyiniz. Karıştırarak çikolatanın pürüzsüzce erimesini sağlayınız.
- Biraz soğuduktan sonra yumuşak tereyağını ekleyiniz ve hızlıca karıştırarak kremanızla bütünleştiriniz.
- Çikolatalı ganajı makaronları yapıştıracak kıvama gelinceye kadar bekletiniz.



Resim 3.18: Fıstıklı makaron

## Fıstıklı Krema

### Gereçler

- 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 bütünleştiriniz.
- Sürülecek kıvama gelinceye kadar buzdolabında dinlendiriniz.

## **Portakallı Krema**

### **Gereçler**

- 100 g tereyağı
- 1 kahve fincanı portakal suyu
- 2 çay bardağı şeker
- 3 yumurtanın sarısı
- 2 yumurta
- 1 portakal
- 2 çorba 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



**Resim 3.19: Çikolatalı makaron**

Çikolatalı Makaron (3 cm çapında 50 adet makaron için)

### 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 çalışınız. ➤ Dikkatli olunuz. ➤ İşe uygun giyiniz.
<b>Araçlarınızı hazırlayınız.</b> ➤ Fırın tepsinize silpat veya yağlı kâğıt seriniz.	➤ Fırınınızı önceden 140 °C'de hazırlayınız.
<b>Gereçlerinizi hazırlayınız.</b> ➤ Badem unu ve pudra şekerini robotta inceltiniz.	➤ Gereçlerinizi ölçülü olarak hazırlanmasına dikkat ediniz. ➤ Toz gereçleri eleyerek kullanınız.
➤ Karışıma kakaoyu ekleyerek karıştırınız.	➤ Elekten geçirmek işlemi badem ununda bulunan ezilmemiş parçaları ayırmanızı sağlayacaktır.
➤ Karışımı elekten geçiriniz.	
<b>Kremayı hazırlayınız:</b>	➤ Kremayı bir gün önce hazırlamanız

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

	<p>elekle kakao eleyebilirsiniz.</p> <p>➤</p>
<p><b>Makaronları Pişirme:</b></p> <p>➤ Tepsiyi hafifçe tezgâha vurarak makaronların yayılmasını sağlayınız.</p>	<p>➤ Makaronları sıktıktan sonra bekletmeyi unutmayınız!</p>
<p>➤ Makaronları oda ısısında etek yapması ve kuruması için 20 dakika bekletiniz.</p>	
<p>➤ Önceden ısıttığınız fırında makaronları pişiriniz.</p>	
<p>➤ Makaronları fırından alarak soğumasını bekleyiniz.</p>	<p>➤ Makaronları buzdaolabında bekletirseniz krema ve kurabiye kısmı bütünleşecek ve lezzetli olacaktır.</p>
<p><b>Makaronu Oluşturma:</b></p> <p>➤ Önceden hazırladığınız kremayı krema torbasına doldurunuz.</p>	
<p>➤ Makaron kabuklarını büyüklüklerine göre eşleştiriniz.</p>	
<p>➤ Krema torbası ile içlerini doldurarak makaronları hazırlayınız.</p>	



## KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
<b>1. Kişisel hijyen</b>		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
<b>2. Araç gereç seçimi</b>		
➤ Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru ve ölçülü olarak hazırladınız mı?		
<b>3. İşlem basamakları</b>		
➤ Makaron kremasını hazırladınız mı?		
➤ Badem unu ve pudra şekerini robotta çekip elediniz mi?		
➤ Badem hamurunu homojen şekilde hazırladınız mı?		
➤ Badem hamuruna gıda boyası ve aromayı eklediniz mi? (Renklendirmek ve aromalandırmak isterseniz)		
➤ Şurubu doğru şekilde hazırlayıp yumurta akına stiff peak aşamasında eklediniz mi?(İtalyan Merengi)		
➤ Badem hamuru ve İtalyan merengini birleştirdiniz mi?		
➤ Fırını önceden uygun sıcaklıkta ayarladınız mı?		
➤ Makaron hamurunu uygun şekillendirdiniz mi?		
➤ Şekillendirilen makaronu oda ısısında beklettiniz mi?		
➤ Makaronları uygun ısıda pişirdiniz mi?		
➤ Makaronların soğumasını bekleyip, makaronların arasına kremasını krema torbası ile sıktınız mı?		
➤ Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

## DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

- Aşağıdakilerden hangisi mereng çeşitlerinden değildir?
  - İtalyan merengi.
  - Fransız merengi.
  - İsveç merengi.
  - İsviçre merengi.
- Aşağıdakilerden seçeneklerden hangisinde İtalyan merengi hazırlarken kullanılan şurup sıcaklığı doğru ifade edilmiştir?
  - 105-111derece**—>thread
  - 112-116derece**—>soft ball
  - 118-121derece**—>firm ball
  - 121-127derece**—>hard ball
- Aşağıdakilerden hangisi makaron hazırlama için yanlış ifadedir?
  - Mutlaka bir şeker derecesi kullanılmalıdır.
  - Şurubun yumurta akına eklenmesi soft peak aşamasında olmalıdır.
  - Su ve şeker karışımı 115 dereceye geldiğinde yumurta akı çırpılmaya başlanmalı, 118 dereceye gelince kar gibi olan merenge eklenmelidir.
  - Merengi ve kurabiyeleri yaparken kullandığınız ekipman kuru olmalıdır.
- Aşağıdakilerden hangisi makaron yapımında kullanılan temel malzemelerden değildir?
  - Gıda boyası
  - Badem unu
  - Pudra şekeri
  - Yumurta akı
- Gıda boyası ve aroma makarona hangi aşamada eklenmelidir?
  - Yumurta akı soft peak aşamasına geldikten sonra.
  - Makarona hamuru hazırlandıktan sonra.
  - İtalyan merengi hazırlandıktan sonra.
  - Badem hamuru oluşturulduktan 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

## AMAÇ

Bisküvi hamurlarını hazırlayıp, bu hamurlardan istenilen pişkinlik, renk, tat ve görünümde tulip, tuile, brandy snaps hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

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

## 4. TUİLE, TULİP, BRANDY SNAPS

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



Resim 4.1: Tuile



**Resim 4.2: Parmesan tuile**

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



**Resim 4.3: Tulip**

Brandy snaps İngiltere, Avustralya, İrlanda ve Yeni Zelanda da geleneksel olarak yapılan tatlı bir kurabiyedir. Mısır şurubu, tereyağı, brandy, zencefil ve undan oluşan hamurun hazırlanması ve pişirilmesi; sıcakken şekillendirilmesi ile oluşur. Gevreklerin içine krema doldurularak servis edilir.



**Resim 4.4: Brandy Snaps**

## **4.1. Hamurun Tekniğine Uygun Olarak Hazırlanması**

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.

### **4.1.1. Tuile Hamurunun Hazırlanması**

#### **Gereçler**

- 65 g tereyağı
- 90 g pudra şekeri

- 2 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 kırarak köpürtünüz ve tereyağlı karışıma azar azar ekleyiniz.
- Un ve vanilyayı karıştırarak eleyiniz.
- Karışıma çırpma işlemi devam ederken un ve vanilyayı azar azar ekleyiniz.
- Çırpıcıdan karışımı alarak streçle üzerini kapatınız.
- Hamuru 30 dakika oda ısında dinlendiriniz.

#### 4.1.2. Brandy Snaps Hamurunun Hazırlanması



Resim 4.5: Brandy Snaps

#### Gereçler

- 75 g küp halinde doğranmış tereyağı
- 75 g ince çekilmiş şeker
- 45 ml mısır şurubu
- 75 g un
- 1 tatlı kaşığı toz zencefil
- 30 ml brandy
- 15 ml limon suyu

#### İşlem Basamakları

- Fırını 190 dereceye ayarlayınız.
- Birkaç adet fırın tepsisini yağlayarak üzerine yağlı kâğıt seriniz.
- Tereyağı, mısır şurubu ve şekerini altı kalın tencereye koyunuz.
- Düşük ısıda ara sıra karıştırarak, karışım eriyinceye ve pürüzsüz bir kıvam alınca kadar ısıtınız.
- Tencereyi ateşten alınız ve karışımı soğumaya bırakınız.

- Unu, zencefilili bir kaba eleyiniz. Brendy ve limon suyu ile birlikte tereyağlı karışıma ekleyiniz.
- Unun nemlenmesine izin vermek için birkaç dakika bekleyiniz.

## 4.2. Hamurun pişirme öncesi şekillendirilmesi

### 4.2.1. Tuile ve Tulip Hamurunun Şekillendirilmesi

#### 4.2.1.1. Kalıp İle Şekillendirme



**Resim 4.6: Çember kalıp**

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



**Resim 4.7: Hamurun çember kalıba yayılması**

Tuile hamuru mümkün olduğunca eşit kalınlıkta bisküvi kalıbının içine yayılır.



**Resim 4.8: Pişmeye hazır tuile hamuru**

Bisküvi kalıbı çıkarılır. Tuile hamuru pişmeye hazır hâle gelmiştir

#### 4.2.1.2. Şablon ile Şekillendirme



**Resim 4.9: Yağlı kâğıttan şablon hazırlama**

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



**Resim 4.10: Tuile hamurunun şablon üzerine serilmesi**

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



**Resim 4.11: Tuile hamurunun şablon üzerine yayılması**

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



**Resim 4.12: Şablonun kaldırılması**

#### **4.2.2. Brandy Snaps Hamurunun Şekillendirilmesi**



**Resim 4.13: Snaps hamurunun yağlı kağıt üzerine dökülmesi**

Yağlanmış tepsi üzerine yağlı kâğıt parçalarını yerleştiriniz. Brandy snaps hamurunu bir kaşıkla yağlı kâğıtların üzerine dökünüz.

#### **4.3. Pişirme**

##### **4.3.1. Tuile Hamurunu Pişirme**



**Resim 4.14: Pişirilmiş tuile hamuru**

Önceden ısıtılmış fırında kenarları kahverengi renk alıncaya kadar 8-10 dakika pişirilir.



### 4.3.2. Brandy Snaps Hamurunu Pişirme



Resim 4.15: Pişirilmiş snaps hamuru

Önceden ısıtılmış fırında brandy snaps kurabiyelerinin üzerleri dantelli bir dokuya sahip oluncaya kadar ve altın sarısı renk alıncaya kadar pişiriniz.

## 4.4. Ürünün pişirme sonrası şekillendirilmesi

### 4.4.1. Tuile Şekillendirme

- Tuile kurabiyeleri fırından çıkarıp tepside alınca hafifçe sıvıyağla yağlanmış merdane veya tuile kalıbı üzerine alınır.
- Kenarlarına hafifçe bastırılarak kıvrık şekil verilir.
- Tuile kurabiyelerin soğuması ve gevşemesi için kalıp üzerinde bekletilir.



Resim 4.16: Tuile hamurunu kalıpla ve merdane ile şekillendirme

### 4.4.2. Tulip(Lale) Şekillendirme

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

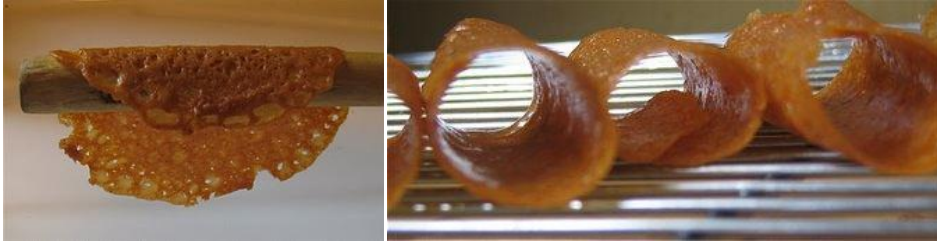
- Kurabiyeler piştikten sonra 10- 15 saniye beklenir ve fırın tepesinde gevşetilir.
- Kurabiye hafif yağlanmış ters çevrilmiş küçük kâse, bardak veya uygun bir kabin üzerine alınır.
- Kurabiyenin kenarlarına parmaklarla bastırarak oyuklar yapılır.
- Kurabiyeler şekil aldığı anda kalıptan çıkarılır.



**Resim 4.17: Çeşitli şekillerde tulip şekillendirme**

#### **4.4.3. Brandy Snaps Şekillendirme**

- Fırından çıkardığınız kurabiyeleri hafifçe sertleşmeleri için bekletiniz.
- Brandy snapsleri kopat, koni veya tahta kaşık sapı veya oklava ile şekillendiriniz.



**Resim 4.18: Brandy snaps oklava ile şekillendirme**



**Resim 4.19: Brandy snaps korne kalıbı ile şekillendirme**

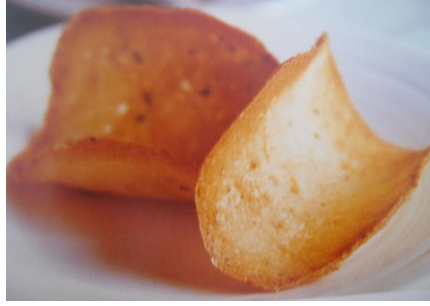


**Resim 4.20: Brandy snaps kopat ile brandy snaps**



**Resim 4.21: Ahududu ve krema dolgulu şekillendirme**

### **Biberiye Kokulu Limonlu Tuile**



**Resim 4.22: Brandy snaps korne kalıbı ile şekillendirme**

### **Gereçler**

- 50 g küp halinde 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 önceden 190 dereceye ayarlayınız.
- Fırın tepsisine silpat seriniz.
- Tereyağını düşük ısıda eritiniz ve soğumaya bırakınız.
- Yumurta aklarını sertleşene kadar çırpınız ve şekeri azar azar ilave ederek çırpmaya devam ediniz.
- Limon, 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 halinde ve eşit kalınlıkta yayınız.

- Önceden ısıtılmış fırında altın sarısı renk alınca kadar pişiriniz. Pişirme süresi tuilin büyüklüğüne göre değişecektir.
- Fırından çıkarınız ve tuile'leri palet bıçağı veya metal spatula kullanarak gevşetiniz.
- Tuile'leri şekil alması için tuile kalıbına ya da merdanenin üzerine yerleştiriniz.
- Tuile'ler kıvrıldıklarında merdanenin ya da tuile kalıbından alınız.

#### 4.5. Pasta ve Tabak Dekorlarında Kullanımı

- Tuile'leri çeşitli şablonlarla şekillendirdikten sonra;
- Tuile kaplarını veya kâselerini dondurma, sorbe, krema ya da taze meyvelerle doldurabilirsiniz.



**Resim 4.23: Tuile kalıplarının doldurulması**

- Panna cotta gibi tatlıları süslemek için kullanabilirsiniz.



**Resim 4.24: Panna cotta**

- Tuile konilerini çeşitli kremlar veya meyvelerle ile doldurabilirsiniz.



**Resim 4.25: Huni şeklinde tuile**

- Düz tuile'leri pasta kreması ve meyvelerle doldurup üst üste koyarak meyve katları yapabilirsiniz.



**Resim 4.26: Tuile ile meyve katları**

- Kaşığın sapına sarıp şekillendirdikten sonra tabak dekorlarında kullanabilirsiniz.



**Resim 4.27: Tuile ile dekorasyon oluşturma**

- Sigara şeklinde sarıp kahvenin yanında ikram edebilirsiniz.





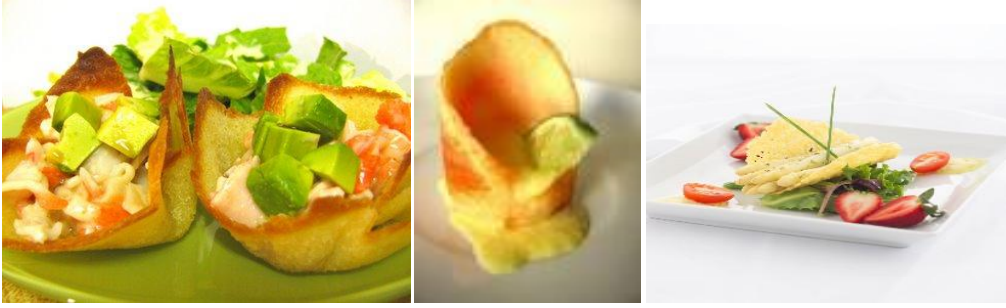
**Resim 4.28: Rulo tuile**

- Pastalara dekor olarak kullanabilirsiniz.



**Resim 4.29: Tuile ile pasta dekorları**

- Salatalarınızı süsleyebilirsiniz.



**Resim 4.30: Tuile ile salata dekorları**

- Tartöletlerinizi tuile hamuru ile yapabilirsiniz.



**Resim 4.31: Tuile ile yapılan tartaletler**

- Ve hayal gücünüzü kullanarak siz de yapabilirsiniz.



**Resim 4.32: Tuile ile hazırlanmış çeşitli dekorlar**

## UYGULAMA FAALİYETİ

Haşhaşlı kâse içinde meyve hazırlayınız.



Resim 4.26: Haşhaşlı Tuile

### 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 kayısı
- 1 dilim karpuz
- Vanilyalı dondurma

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	➤ Temiz ve planlı çalışınız. ➤ Dikkatli olunuz. ➤ İşe uygun giyiniz.
<b>Araçlarınızı hazırlayınız.</b> ➤ Fırın tepsinize silpat veya yağlı kağıt seriniz.	➤ Fırınınızı önceden 180 °C’de hazırlayınız.
<b>Hamuru hazırlama:</b> ➤ Bütün gereçleri çırpıcı ile 5 dakika karıştırınız. ➤ Hamuru buzdolabına alarak 5 dakika buzdolabında bekletiniz.	➤ Gereçlerinizi ölçülü olarak hazırlanmasına dikkat ediniz. ➤ Toz gereçleri eleyerek kullanınız. ➤ Tereyağının oda sıcaklığında olmasına dikkat ediniz.



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

## KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet**, kazanamadığınız beceriler için **Hayır** kutucuğuna (X) işareti koyarak kendinizi değerlendiriniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
<b>1. Kişisel hijyen</b>		
➤ Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)		
➤ Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
➤ Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
➤ Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
<b>2. Araç gereç seçimi</b>		
➤ Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
➤ Gereçlerinizi doğru ve ölçülü olarak hazırladınız mı?		
<b>3. İşlem basamakları</b>		
➤ Oda ısısındaki tereyağı ile pudra şekerini mikserin düşük seviyesinde çırpınız mı?		
➤ Yumurta aklarını çatal ile hafifçe kırarak köpürtünüz ve tereyağlı karışıma azar azar eklediniz mi?		
➤ Karışıma çırpma işlemi devam ederken un ve vanilyayı azar azar eklediniz mi?		
➤ Hamur 30 dakika oda ısında dinlendiriniz mi?		
➤ Fırın tepsisine yağlı kâğıt veya silpat serip üzerine bisküvi kalıbı yerleştirdiniz mi?		
➤ Tuile hamuru eşit kalınlıkta bisküvi kalıbının içine yaydınız mı?		
➤ Önceden ısıtılmış fırında kenarları kahverengi renk alıncaya kadar pişirdiniz mi?		
➤ Tuile kurabiyeleri fırından çıkarıp tepside alınca hafifçe sıvıyağla yağlanmış merdane veya tuile kalıbı üzerine aldınız mı?		
➤ Kenarlarına hafifçe bastırılarak kıvrık şekli verdiniz mi?		
➤ Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

## DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “**Hayır**” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “**Evet**” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

## 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 kabın 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. ( ) Brandy snaps hamuru kalıp ve şablon ile şekillendirilir.
8. ( ) Tulip ve tuile hamuru hazırlama, şekillendirme ve pişirme aşamalarında önemli farklılıklar vardır.
9. ( ) Brandy snaps kurabiyeleri üzerleri dantelli bir dokuya sahip oluncaya kadar ve altın sarısı renk alıncaya kadar pişirilir.
10. ( ) Tuile kurabiyeleri fırından çıkarıp tepsiden alınca hafifçe sıvı yağla yağlanmış merdane veya tuile kalıbı üzerine alınır.

### DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırmız. 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

Değerlendirme Ölçütleri	EVET	HAYIR
<b>Çeşnili kokteyl bisküvi hazırlamak</b>		
Fırınıızı önceden 170 °C' ısıttınız mı?		
Unu eleyip ortasını açtınız mı?		
Unun ortasına yumurta, maya, şeker, tuz ve yumuşatılmış bitkisel margarin koydunuz mu?		
Dereotu, parmesan ve toz biber eklenerek karışınca kadar yoğurdunuz mu?		
Hamuru 15- 20 dakika dinlendirdiniz mi?		
Hamuru hafif unlanmış tezgâh üzerinde 4-5 mm kalınlığında açtınız mı?		
Hamuru küçük kopatlarla kestiniz mi?		
Tepsiye aralıklı olarak dizdiniz mi?		
Üzerine yumurta sarısı sürdünüz mü?		
Üzerine susam, çörekotu serptiniz mi?		
Ürünün üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirdiniz mi?		
Ürünü soğuk veya ılık olarak servis yaptınız mı?		
<b>Antep fıstıklı kurabiye hazırlamak</b>		
Fırın tepsinizi yağlayıp, unladınız mı?		
Toz fıstık, şekerin yarısı, un, nişasta ve tuzu karıştırdınız mı?		
Tereyağı ve şekerin kalanını mikserle karıştırdınız mı?		
Yumurta sarısını ekleyip karışıma yedirdiniz mi?		
Daha önce hazırladığımız toz karışımları ekleyip 1-2 dakika karıştırdınız mı?		
Hamuru tezgâhın üzerine alarak rulo şekli veriniz, strece sararak buzdolabında 1 saat soğuttunuz mu?		
Buzdolabından çıkan hamuru oda sıcaklığında 15-20 dakika beklettiniz mi?		

<b>Değerlendirme Ölçütleri</b>	<b>EVET</b>	<b>HAYIR</b>
Bir yumurta akını hafifçe çırpıp rulo üzerine sürdünüz mü?		
➤ Pirinç fıstığı tezgâhın üzerine veya tepsinin içine alarak ruloyu fıstığa bulayarak kapladınız mı?		
➤ Ruloyu 1 cm kalınlığında dilimleyiniz ve tepsiye aralıklı olarak dizdiniz mi?		
➤ Tepsiyi fırına alarak önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirdiniz mi?		
➤ Tepsileri fırından çıkararak soğumaya bıraktınız mı?		
<b>Çikolatalı Makaron</b>		
➤ Fırın tepsinize silpat veya yağlı kâğıt serdiniz mi?		
➤ Badem unu ve pudra şekerini robotta inceltiniz mi?		
➤ Karışıma kakaoyu ekleyerek karıştırdınız mı?		
➤ Karışımı elekten geçirdiniz mi?		
➤ Kremayı bir gün önceden hazırladınız mı?		
➤ Çikolatayı bıçakla parçalara ayırarak bir kâsenin içine aldınız mı?		
➤ Kremayı kaynama derecesine geldiğinde ocaktan alıp çikolatanın üzerine döktünüz mü?		
➤ Küçük parçalara ayrılmış tereyağını ve kahve ekstresini çikolataya ekleyerek karıştırarak erittiniz mi?		
➤ Oda sıcaklığında soğutup streçleyerek buzdolabına koydunuz mu?		
➤ Badem unu, pudra şekeri ve kakaoyu 80 g yumurta akıyla karıştırdınız mı?		
➤ İtalyan Merengi için bir kapta toz şekeri ve suyu kaynattınız mı?		
➤ Şurubu karıştırdınız mı?		
➤ Bu şekilde elde ettiğiniz şurubun sıcaklığının 115 dereceye geçmemesine dikkat ettiniz mi?		
➤ Yumurta akını mikserle alarak çırpılmaya başladınız mı?		
➤ Şurubun sıcaklığı 115 dereceye geldiğinde mikserin hızını arttırdınız mı?		
➤ Şurubun ısısını 118 derecede durdurunuz ve çırpılmakta olan yumurta aklarının üzerine ince bir ip şeklinde yavaş yavaş ekleyiniz.		
➤ Mikserin dış yüzeyine elinizle dokunarak soğuduğunu kontrol ediniz ve mikserin çalışmasını durdurdunuz mu?		
➤ Merengi badem hamurunun üzerine alarak spatula yardımı ile yavaş yavaş karıştırdınız mı?		

<b>Değerlendirme Ölçütleri</b>	<b>EVET</b>	<b>HAYIR</b>
➤ İtalyan merenginizi badem hamurunuzdan elde ettiğiniz renk kadar parçaya ayırdınız mı?		
➤ Krema torbasına 8 mm'lik düz duy taktınız mı?		
➤ Hazırladığınız tepsisi üzerine 3 cm çapında makaronları sıktınız mı?		
➤ Tepsiyi hafifçe tezgâha vurarak makaronların yayılmasını sağladınız mı?		
➤ Makaronları oda ısısında etek yapması ve kuruması için 20 dakika beklettiniz mi?		
➤ Önceden ısıttığınız fırında makaronları pişirdiniz mi?		
➤ Makaronları fırından alarak soğumasını beklediniz mi?		
➤ Önceden hazırladığınız kremayı krema torbasına doldurdunuz mu?		
➤ Makaron kabuklarını büyüklüklerine göre eşleştirdiniz mi?		
➤ Krema torbası ile içlerini doldurarak makaronları hazırladınız mı?		
<b>Haşhaşlı kâse içinde meyve hazırlamak</b>		
➤ Fırın tepsinize silpat veya yağlı kağıt serdiniz mi?		
➤ Bütün gereçleri çırpıcı ile 5 dakika karıştırdınız mı?		
➤ Hamuru buzdolabına alarak 5 dakika buzdolabında beklettiniz mi?		
➤ Hamurdan kayısı büyüklüğünde parçalar kopararak avuç içinde yuvarladınız mı?		
➤ Silpat serdiğiniz fırın tepsisine hamuru aralıklar bırakarak yerleştirdiniz mi?		
➤ Önceden ısıtılmış fırında brendy snaps kurabiyelerinin üzerleri dantelli bir dokuya sahip oluncaya kadar ve altın sarısı renk alınca kadar pişirdiniz mi?		
➤ Fırından çıkan haşhaşlı gevreğin ılımasını beklediniz mi?		
➤ Ters çevrilen su bardağının üzerine pişen haşhaşlı gevreği koyunuz yanlarından parmaklar ile bastırılarak şekillendirdiniz mi?		
➤ Mevsim meyvelerini küçük küpler halinde doğradınız mı?		
➤ Haşhaşlı kâseyi servis tabağına alarak içine hazırladığınız meyveleri eklediniz mi?		
➤ Süsleme amaçlı ve tat vermesi için vanilyalı dondurma ile servis ettiniz mi?		

## DEĞERLENDİRME

---

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



# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

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

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

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

## ÖĞRENME FAALİYETİ-3'ÜN CEVAP ANAHTARI

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

## ÖĞRENME FAALİYETİ-4'ÜN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1	Yanlış
2	Doğru
3	Yanlış
4	Yanlış
5	Doğru
6	Doğru
7	Doğru
8	Yanlış
9	Doğru
10	Doğru

## KAYNAKÇA

- COŞKUN Haydar, Elizinn Patisserie Restaurant, Ankara
- OKTAY Özge, Past-art, Ankara
- ATKINSON Catherine, Joanna FARROW, Valerie BARRETT, **Dünyanın En Güzel Kurabiyeleri**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Çin, 2008.
- DAY Martha, **Dünya Mutfaklarından Hamur İşleri**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Çin, 2008.
- ERYILMAZ CILIZOĞLU Leman, **Pasta Bisküvi Hazırlama Teknikleri ve Çeşitleri**, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2010
- MARÉCHAL José, **Macarons**, Marabout, France, 2007
- SUDA STOYANOF Nathalie, **Beyaz Fırın'dan Yeni Çıkmış Kurabiyeler**, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2011
- Uniprodan **Profesyonellere Pastacılık Tarifleri**, Temmuz 2009, İstanbul