



**Alfa**  
Pastacılık Yağları

# A'dan Z'ye Pastacılık

.....  
**USTALARDAN  
MESAJINIZ VAR**

**ADIM ADIM YÖRESEL  
LEZZETLER: KETE**

**SÜT REÇELİ VE  
KARAMELİZE SÜT  
REÇELİ YAPIMI**

**BAHARA ÖZEL  
TARİFLER**

**DÜNYADAN  
SOKAK LEZZETLERİ**

**PROFESYONEL  
PASTACILIK KANALI:  
ALFA PASTACI**  
.....



# İçindekiler

01

USTALARDAN MESAJ

02-03

YÖRESEL LEZZETLER:  
KETE

04-05

SÜT REÇELİ VE  
KARAMELİZE SÜT REÇELİ  
YAPIMI

06-07

MARKİZ PASTA

08-09

PARIS BREST

10-11

MANTARLI İSPANAKLI  
CALZONE

12-13

LİMON BRULEE  
KURABIYE

14-15

KIRMIZI ORMAN  
MEYVELİ BRIOCHE

16-17

TREND ALARMI: AKITMA  
TEKNIĞİ İLE PASTA  
SÜSLEME

18-19

SOKAK LEZZETLERİ

20-21

PROFESYONEL  
PASTACILIK KANALI:  
ALFA PASTACI

# USTALARDAN MESAJINIZ VAR



## EV DIŞI TÜKETİM VE KAHALTI KÜLTÜRÜ

Bilindiği gibi kahvaltı kültürü ülkemizde çok önemli bir yer tutuyor. Özellikle metropollerde gözlemediğim, son yıllarda hayat şartları gereği 10 kişiden en az 7'si, genellikle iş günlerinde dışarıda kahvaltı etmek durumunda kalıyor. Kültürümüz gereği hamur işine özellikle kahvaltıda çok önem veriyoruz ve severek tüketiyoruz.

Bu anlamda dışarıda yapılan kahvaltılar artmasıyla birlikte pastaneler, unlu mamüller, börekçiler, boyozcular ve poğaçacılar eski hareketli günlerine kavuşmuş durumda. Edindiğim izlenime göre, kahvaltılar için alternatif yaratabilecek gelişmeye açık birçok ürün var. Örneğin Ege bölgesinde sade boyoz ilk sıradaki yerini korusa dahi son bir yıldır bizim tarifimiz olan çikolatalı boyoz da çok rağbet görüyor. Kürt böreği, poğaçalar ve farklı hamur işleri için de farklı çalışmalar yapılabilir, iç malzemelerinde değişiklikler uygulanıp farklı lezzetler elde edilebilir. Yeni lezzetler ve değişik aromalar ile farklı tatlar yakalanabilir. Sizlere tavsiyem her gün işinize bir şey katarak günü bitirmenizdir.

**METİN USTA**



## KALEM İŐİNİN PÜF NOKTALARI

Pastacılıkta süsleme ve görselliğin önemi herkes tarafından kabul ediliyor. Özellikle ince kalem, ustalığı m süresince hep kullanmışımdır. Süsleme alternatifleri içinde ayrı bir görselliği ve önemi olmuştur. Yurt dışında da giderek önemli bir konu haline gelen kalem çalışması sadece pastalarda değil kurabiyelerde de royal krem ile kullanılmaktadır. Özellikle yurt dışında kalem tekniğiyle yapılan süslemeler o kadar değerlidir ki sadece bu çalışmalara özel kurslar açılmaktadır.

Kalem çalışması için kurabiyede kullanacaksanız royal krem, pastada kullanacaksanız akışkan ve ince tül bentten süzölmüş, hazır soslar, pralin veya eritilmiş çikolata gibi malzemelerden yararlanabilirsiniz. Tam yağlı kağıt veya jelatin kağıtlardan kalem yapılması işinizi kolaylaştıracaktır. Pasta üzerine çizeceğiniz şekil ve motifler için bazı görsellerden yararlanabilirsiniz, ya da kafanızda tasarladığınız şekil ve motifleri ince kalem ile işleyebilirsiniz. Örneğin, bir çiçek figürü çizecekseniz, önce ana figürü çizmelisiniz, ondan sonra yapraklar ve detaylar renklendirilmelidir. Eğer büyük bir pastayı süsleyecekseniz, çizeceğiniz motifi kafanızda iyi tasarlamalısınız, şekillerin orantılı olması için cetvel de kullanılabilir. El yeteneği zayıf olan meslektaşlarımız da, beğendikleri bir motif üzerine, yağlı kağıt veya şeffaf her türlü kağıdı koyarak, eritilmiş çikolata kalemle motifi üzerinden giderek, şekli çizebilirler. Hafif donduktan sonra pasta üzerine ters çevirip koyarlarsa, kağıt kaldırıldığında, şekil pasta üzerinde kalacaktır.

**TUNA USTA**



## DÜNYA TRENDLERİ

Dünya genelinde pasta tüketimi, artık eve alınan pastalardan çok pastanelerin kafe bölümünde kahve, çay çeşitleri ile günün her saati ciddi bir tüketime dönüştü. Ülkemizde de birçok pastane markası kafe bölümlerini ciddi şekilde büyüterek talepleri karşılamaya başladı. Son yıllarda metal kalıpların yanında silikon pasta kalıplarının da devreye girmesiyle adet ve mini pastalar ciddi şekilde talep görmeye başladı. Tüketiciler değişik tatları denemek istiyor. Yurt dışı tecrübelerime dayanarak söyleyebilirim ki kurabiye konusunda çeşitlilik ve lezzet olarak çoğu ülkeden açık ara öndeyiz.

Pasta konusunda son yıllarda ciddi bir atılım yaptık. Ülke olarak en önemli eksikimiz yaptığımız ürünleri marka haline getirememek. İtalyanlar tiramisuyu, Fransızlar kruvasan ve makaronu, Amerikanlar cheesecake'i bir dünya markası yapabiliyorken makarondan daha lezzetli olan acıbademi Türkiye'den başka bilen yok.

Bir de son zamanlarda başlı başına bir sektör olan şeker hamurlu pastalar var. Eskiden sadece çizgi film kahramanlarından ibaret olan şeker hamurlu pastalar artık özel tasarımlara, hatta birebir modellemeye kadar giderek ciddi bir gelişme gösterdi. Ülkemizde de butik pastacılık azımsanmayacak boyuta geldi.

İnternet çağında yaşadığımız bu dönemde meslektaşlarımız artık istediği tarife veya görsele rahatlıkla ulaşabiliyor, tüketicinin de gözü açıldı, hep daha iyisini istiyor. Bu noktada biz pastacıların, dünya trendlerini takip ederek hep bir adım önde olması gerekmektedir.

**MAHMUT USTA**

# YÖRESEL LEZZETLER: KETE

Bir yöre en çok oraya has ürünlerle tanınır. İzmir denince “boyoz” gelir insanın aklına, Antakya deyince “künefe”. Kete de, Doğu Anadolu ve Doğu Karadeniz mutfağına özgü ve çok sevilen bir hamur işi türüdür. Yöreye göre, yapılışında küçük farklılıklar gösterebilir, ancak asıl çıkış noktası Kars ilimizdir ve 93 Harbi sonrası göçler ile beraber diğer yörelere de yayılmıştır. Tam anlamıyla soğuk iklim yemeği olan ketenin en önemli özelliği, hamurun içine konulan harcın “un kavurması” olmasıdır. Fakat bu, zamanla yörelerin özellikleri ile paralel olarak değişiklik göstermiştir. Kimi yörelerde ceviz, tahin, peynir gibi farklı içlerle de yapılmaya başlanmıştır. Erzurum, Kars ve Ağrı’da yapılan kete hemen hemen aynıdır, Erzincan ve Kayseri yöresinde ise hamurun işlenmesi biraz daha farklıdır, ama özüne baktığımızda hamur bu çörek türü için hepsinde aynıdır.



## MALZEMELER:

### Hamuru için:

- 1 kg un
- 70 ml Alfa Ayçiçek Yağı
- 500 ml süt
- 20 gr tuz
- 30 gr şeker
- 30 gr maya

### İçi için:

- 300 gr Alfa Chef
- 10 gr tuz
- 750 gr un

## HAZIRLANIŞI:

### Kete Hamuru

#### Resim A:

Kete hamurunun malzemelerini karıştırıp yoğurun.

#### Resim B:

200 gramlık bezelere ayırın. Bu aşamada en az yirmi dakika dinlenmesi gerekiyor.

#### Resim C:

Dinlenmiş bezelerden ilkinin merdane ile biraz açın.

#### Resim D:

Daha sonra normal bir hazır yufka kadar açın.

#### Resim E:

Açtığınız hamurun üzerini daha önceden erittiğiniz Alfa Chef'i baklava süpürgesi ile sürüp güzelce yağlayın. Hamurun üzerine 150 gr daha önceden kavrulmuş unlu karışımı koyun ve rulo yapar gibi döndürerek katlamaya başlayın.

#### Resim F:

Yufkanın son kısmına gelince ucunu bir kat döndürüp bırakın.

#### Resim G-H:

Katlama işlemini görsellerdeki gibi tamamlayın.

#### Resim I-İ:

Fitil haline gelen yufkayı ortadan sıkarak uzatın ve daha sonra yuvarlayıp etrafında dolayın.

#### Resim J:

Yuvarlak hale getirme işlemi bittikten sonra son kısmı hamurunuzun altına kıvrıp tamamlayın.

#### Resim K:

Üzerini el yardımıyla bastırıp düzleştirdikten sonra fırın tepsisine alın. Üzerine yumurta sürün. Çatal yardımı ile desen verin. Üzerine susam, ceviz ya da fındık ile süsleyebilirsiniz. 180°C’de 20 dakika pişirin.



### Unlu karışımın hazırlanması:

Alfa Chef'i eritin.

Unu, eriyen yağın içine azar azar dökerek karıştırın ve 3 dakika kavurun.

Tuzu ekleyin.

Rengi hafif pembeleştiği zaman ateşten alın.

# SÜT REÇELİ & KARMELİZE SÜT REÇELİ

Koyulaştırılmış şekerli süt, diğer bir adıyla süt reçeli oldukça uzun raf ömrü olan bir süt ürünüdür. İnek sütü uzun süre pişirilerek içindeki suyun büyük bölümü uçurulduktan sonra neredeyse kendi ağırlığı kadar şeker eklenerek hazırlanıyor. Yurt dışında birçok tarifte kullanılan ana bir malzemedir ve varlığı birçok reçetenizi kolaylaştıracaktır.

Yapımı zahmetli de olsa, uzun süreli raf ömrü sayesinde bu emeğe değdiğini göreceksiniz. Ayrıca tariflerin içerisinde bu ürünü kullanırsanız, birçok farklı yapım aşamasından da kurtulmanızı sağlayacaktır. Pastalarda, özel kremalarda, cheesecake, bar gibi özel ürünlerde kurabiye ve dondurma yapımında kullanabilirsiniz. Muffinlerin kaplama kremalarında, suflenin iç dolgusunda, kurabiye katları arasında ve sütlü tatlıların üzerinde de kullanılabilir.



## SÜT REÇELİ TARİFİ

**Miktar:** 400 gram

### MALZEMELER:

- 1200 ml süt
- 200 gr şeker

### YAPILIŞI:

**1.** Sütü orta ateşte 10 dakika pişirin.

**2.** Süt kaynamaya başladığı anda ateşten alıp kabaran sütün dinmesi için 1 dakika bekleyin.

**3.** Ocağın altını kısıp tencereyi orta ateşe alın.

**4.** 2 saat 15 dakika boyunca, her yarım saatte bir üzerinde oluşan tabakayı sıyırıp atarak pişirmeye devam edin.

**5.** Bu süreç boyunca süt kaynamayacak, hafif tıkırdayacaktır.

**6.** Eğer çok hareketlenme görürseniz altını biraz daha kısabilirsiniz.

**7.** Tencerenin içindeki süt 300 gram kalınca ateşten alın.

**8.** İnce delikli bir süzgeçten geçirerek orta boy bir tencereye aktarın.

**9.** Şekerini ilave edin, altını biraz açıp yüksek orta ateşte şeker tamamen eriyene kadar karıştırarak kaynama noktasına gelmesini bekleyin.

**10.** Bir dakika boyunca kaynatıp ateşten alın, oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

**11.** Ardından kapaklı bir kaba aktarıp buzdolabında muhafaza edin. Buzdolabında tazeliğini en az bir hafta koruyacaktır.



## PEKİ KARMELİZE SÜT REÇELİ NEDİR?

Karmelize süt reçeli, yukarıda anlattığımız ürünün bir işleminden daha geçirilerek karmelize edilmiş versiyonudur. Sıfırdan yapması oldukça zahmetli olsa da daha sonra birçok tarifinizde kullanacağınız için imalathanenizde bulunması sizin için büyük fayda sağlayacaktır.

Bu ürün hazırlamış olduğunuz süt reçelinin kavanozuyla beraber kaynayan suyun içinde en az 2-3 saat daha kaynatılmasıyla elde edilir. Pişirme süresini istediğiniz rengi elde edene kadar uzatabilirsiniz. İki ürün arasındaki en büyük fark karmelize süt reçelinin aromasının daha yoğun ve karamelle yakın olmasıdır. Süt reçeli ise hem daha likit bir yapıya sahiptir ve de aroması daha hafiftir. Karmelize süt reçelini de süt reçeli gibi sos ve içerik olarak tatlılarda (örneğin Trileçe’de), cheesecake dolgusunda, süslemesinde, kurabiye dolgularında ve krema yapımında kullanabilirsiniz.

## MALZEMELER

400 gr süt reçeli

## YAPILIŞI:

Süt reçelinizi cam bir kavanoza aktarın.

Kavanozun ağzını sıkıca kapatın ve kaynayan su dolu bir tencereye yerleştirin.

3-4 saat kaynatın.

Kaynama süresince kavanozun kapağını asla açmayın.

Dilediğiniz rengi elde ettiğinizde pişirme işlemi sonlandırın.



# MARKİZ PASTA

## MALZEMELER:

### Hamuru için:

- 10 gr karbonat + 7,5 ml sirke
- 500 gr Alfa Chef (oda sıcaklığında)
- 200 gr yumurta sarısı
- 90 ml ekşi krema
- 15 ml vanilya özütü
- 630 gr un

### Mereng için:

- 300 gr yumurta beyazı
- 600 gr şeker
- 450 gr ceviz (dövülmüş)

### Markiz pastanın kreması için:

- 700 gr Alfa Chef
- 920 gr koyulaştırılmış şekerli süt

### Üzerinin dekoru için:

- Çikolata diski





## HAZIRLANIŞI

### KEK:

Fırını önceden 180°C'de ısıtın.

Bir kapta, karbonat ve sirkeyi karıştırıp bir kenara alın.

Alfa Chef'i kremesi bir doku alana kadar 2 dakika çalıştırın.

Yumurta sarılarını 5 seferde Alfa Chef'e ekleyin. Her eklediğinizde karıştırmaya devam edin.

Ekşi krema, vanilya özütü, karbonat ve sirke karışımını da ekleyin.

Karışıma unu da ekleyip hamur kıvamına gelene kadar karıştırın.

Hamuru 6 parçaya ayırın (**Resim A**). En az yarım en çok 24 saat buzdolabında bekletin.

### MERENG:

Hamurunuzu açmaya başlamadan 10 dakika önce merengi hazırlamaya başlayın.

Yumurta beyazlarını yavaştan hızlı devire doğru çırpmaya başlayın.

30 saniye sonra şekeri 1'er kaşık 1'er kaşık eklemeye başlayın. Bu işleme bütün şeker eklenene kadar devam edin.

Yumurta beyazlarının hacimleri artıp inci beyazı bir görünüm alana kadar 5-8 dk çırpın.

Yumurta beyazlarının iyice çırpıldığından emin olun. Kapta kalıntı kalmamalı.

### AÇMA VE PIŞİRME:

Silpatınızı fırın tepsinizin üzerine yayın.

Her bir hamur topu ile ayrı çalışın.

Hamurları ince bir şekilde açıp fırın tepsinine aktarın (**Resim B-C**). Her tarafı eşit incelikte olmalı. Eşit değilse merdane ile üzerinden tekrar geçin (**Resim D-E**).

Açtığınız hamurların üzerine yaklaşık 350 gr mereng dökün ve yüzeyine yayın (**Resim F**).

50 gr cevizi merengün üzerine serpin (**Resim G**).

Merengli kekinizi kuruyana ve altın sarısı bir renk alana kadar 15-20 dk pişirin.

Pişen merengi soğuk bir tepsiye ya da düz bir yüzeye alın. Bu sırada diğer katları da pişmeye hazır hale getirmeye başlayabilirsiniz.

Bu işlemi bütün katlar için tekrarlayın.

### RUS KREMASI:

Katlarınız pişerken kremayı hazırlayabilirsiniz.

Mikser ile oda sıcaklığındaki Alfa Chef'i 5-7 dk çalıştırın.

Karıştırmaya devam ederken karamelize şekerli sütü de ilave etmeye başlayın.

Kremanın kesilmesini önlemek için fazla çalıştırmayın. Kremanız kullanıma hazırdır (**Resim H**).

### BİRLEŞTİRİLMESİ:

Bütün katlarınız piştikten ve tamamen soğuduktan sonra keki krema ile birlikte kat kat yerleştirmeye başlayabilirsiniz.

Kek katlarınızın arasına dondurma kaşığı ile kremayı sıralayıp ardından spatula ile eşit şekilde dağıtın. Son katı da krema ile süslemek isterseniz, son katı kremanın üzerine ters yerleştirin ki pürüzsüz kek tabanı yukarı baksın ve krema ile rahatça sıvansın. Ardından dekor amaçlı üzerine bir çikolata diski yerleştirip son haline getirin.

Pastanızı süsledikten sonra buzdolabında dinlendirip, servise sunabilirsiniz.



# PARIS BREST



## MALZEMELER:

### Pembe üst hamuru için:

- 50 gr Alfa Genel Amaçlı
- 60 gr esmer şeker
- 60 gr un
- 1 tutam tuz
- 1-2 damla kırmızı gıda boyası

### Pataşu hamuru için:

- 150 ml su
- 70 gr Alfa Chef
- Tuz
- 90 gr un
- 150 gr yumurta

### Mus kreması için:

- 400 ml süt
- 100 gr şeker
- 1 vanilya çubuğu
- 80 gr yumurta sarısı
- 40 gr mısır nişastası
- 80 gr Alfa Chef
- 250 gr çilek



## HAZIRLANIŞI

### PEMBE ÜST HAMURU:

22 cm'lik bir tart kalıbı kullanarak kağıdın üzerine yuvarlak şekil çizin. Bu size şekli yapmak için yardımcı olacaktır. Bu kalıbı pembe üst hamurunu kesmek için kullanacaksınız.

Alfa Genel'i, şekeri, unu, tuzu ve kırmızı gıda boyasını birlikte yoğurun. Hamuru iki adet yağlı kağıdın arasına 2 mm kalınlığında yayın ve buzdolabında 30 dk bekletin.

Hamur yeterince soğuduğunda kenar genişliği 3 cm olan simit şeklinde bir daire kesin. **(Resim A)**

Kullanacağınız vakte kadar soğutucuda bekletin.

### PATAŞU HAMURU:

Suyu, Alfa Chef ve tuz ile kaynatın.

Alfa Chef tamamen eridiğinde unun tamamını karışıma ekleyin.

İyice karıştırıp kısık ateşe alın. Hamur suyunu kaybedene kadar karıştırmaya devam edin.

Karışımı mikser kabına alın ve yumurtaları birer birer ekleyerek iyice çalıştırın.

Hazırladığınız hamuru sıkma torbasına koyun.

Yağlı kağıda 22 cm'lik bir halka şeklinde sıkın. **(Resim B).**

Üzerine önceden hazırlayıp soğuttuğunuz üst hamurunu yerleştirin. **(Resim C).**

210°C'de 5 dk pişirin. Daha sonra 180°C'ye düşürün ve 20 dk daha pişirin.

Pişirme süresi bittikten sonra 15 dk boyunca fırını açmayın.

### YUMUŞAK MUS KREMASI:

Sütü, 50 gr şeker ve ikiye ayırdığınız vanilya çubuğu ile kaynatın.

Bir kaptta yumurta sarılarını ve kalan şekeri iyice beyazlaşana kadar çalıştırın.

Mısır nişastasını ekleyin. Karışıma kaynayan sütlü karışımı da ekleyin ve kıvam alana kadar karıştırarak kaynatın.

Soğumaya bırakın.

Bu kremanın ¼'ü bu şekilde kullanılacak, kalan ¾'ü yoğun mus kreması yapılacak.

### YOĞUN MUS KREMASI:

Oda sıcaklığındaki Alfa Chef'i mikserle çalıştırın ve kalan ¾ kremayı içerisine azar azar ekleyin, krema bitene kadar işleme devam edin. Kremi ve sert bir krema elde edeceksiniz.

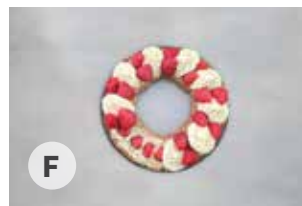
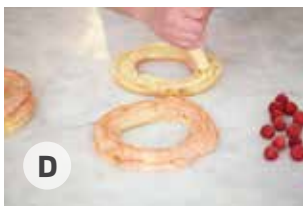
### BİRLEŞTİRİLMESİ:

Pişirdiğiniz pataşuyu iki parçaya ayıracak şekilde alt üst bölün.

Ayrılmış olduğunuz yumuşak mus kremasını alt parçaya sürün. **(Resim D)**

Yoğun mus kremasını da sıkma torbasına alın ve alt tabana sürdüğünüz kremanın üzerine sırasıyla çilek koyup krema sıkarak yerleşimi tamamlayın. **(Resim E-F)**

Üst hamuru yerleştirin. Dilerseniz şeker hamurundan minik çiçekler ile süsleyebilirsiniz. Servise hazırdır.



# MANTARLI ISPANAKLI CALZONE

## MALZEMELER:

### Hamuru için:

- 450 gr un
- 8 gr şeker
- 12 gr tuz
- 7 gr maya
- 250 ml ılık su
- 60 ml Alfa Ayçiçek Yağı

### Açmak için:

- Un
- 33 ml Alfa Ayçiçek Yağı

### İç dolgusu için:

- 30 ml Alfa Ayçiçek Yağı
- 450 gr mantar
- 12 gr sarımsak
- 4 dal taze kekik
- 60 gr Alfa Chef
- Tuz - karabiber
- 240 ml domates püresi
- 300 gr ıspanak (yıkamış, kurumuş)
- 30 gr mozzarella peyniri ya da kaşar peyniri

### Bitirmek için:

- 15 ml su (hamurları kapatırken yapıştırmak için)
- Alfa Ayçiçek Yağı (üzeri için)

## HAZIRLANIŞI

### CALZONE HAMURU

Unu, şekeri, tuzu ve mayayı bir kaba ekleyin.

Su ve Alfa ayçiçek yağı ile yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin.

Hamurunuzu unlanmış bir tezgahta 10 dakika yoğurun.

Ardından bu hamuru 6 eşit parçaya bölüp her parçayı 20 cm çapında açın. **(Resim A-B-C-D)**

### DOLGUSU

Alfa ayçiçek yağını bir tencerede orta ateşte ısıtın.

Mantarları ekleyin ve karıştırın.

Sarımsağı ve taze kekiği ekleyin. Mantarlar yumuşayıp kokuyu alana kadar pişirmeye devam edin.

Alfa Chef'i ekleyip, mantarların üzeri kaplanana kadar tuz ve karabiber ile karıştırmaya devam edin.

Domates püresini ekleyin, karıştırın.

İspanakları da ekleyip pişene kadar karıştırın.

Karışım yoğunlaşana ve suyu iyice çekene kadar pişirmeye devam edin. Dolgunuz hazırdir.

### BİRLEŞTİRME:

Karışımı açtığınız hamurlara eşit şekilde paylaşın. **(Resim E)**.

Üstlerine mozerella peynirinden, yoksa kaşar peynirinden yerleştirin, tuz-karabiber serpin.

Hamurun kenarlarını suyla fırçalayıp hamuru kapatın. **(Resim F)**

Fırınınızı 220°C'ye ayarlayın.

Calzonelerin üzerini bir havlu ile örtüp 15 dakika dinlenmeye bırakın.

Son aşamada ürünlerinizin üstlerini Alfa ayçiçek yağı ile fırçalayıp 25 dakika pişirin.

Fırından çıkarttıktan sonra hala sıcakken tekrar Alfa ayçiçek yağı ile fırçalayın.

Servise hazırdır.



# LİMON BRULEE KURABIYE

## MALZEMELER:

### Hamuru için:

- 90 gr ALfa Genel Amaçlı
- 60 gr Alfa Krema Yağı
- 100 gr pudra şekeri
- 1 limon kabuğu
- 50 gr yumurta
- 200 gr badem unu
- 200 gr un
- Yarım limon suyu
- Kurabiyeleri batırmak için ekstra şeker

### Limonlar için:

- 600 ml su
- 330 gr şeker
- 3 limon

## HAZIRLANIŞI

### KURABIYE HAMURU:

Alfa Genel Amaçlı, Alfa Krema ve pudra şekerini bir kaptan mikser ile pürüzsüz bir yapı elde edene kadar çalıştırın.

Limon kabuğunu karışıma ekleyin ve kokusunu verene kadar karıştırın.

Yumurta ekleyin ve iyice karışmasını bekleyin.

Badem unu, normal un ve limon suyunu karıştırıp karışıma ekleyin ve iyice karıştırın.

Karışımı kaptan alın ve rulo şekline getirin **(Resim A)**. Streç filme sarın ve dolapta 3 saat bekletin. Bu sırada limonları hazırlayın.

### LİMON ŞEKERLEMESİ:

Orta boy bir tencerede su ve şekeri kaynatın.

Limon dilimlerini kaynayan şekerli suya atın ve 30-40 dk düşük ısıda limonun iç kısmı yarı saydam bir görünüm alana kadar pişirin. Daha sonra tel ızgara üzerine alın, ve hamurunuzun kurabiye şekli verdikten sonra üstlerine yerleştirin.

### KURABIYENİN HAZIRLANMASI:

Fırını önceden 180°C ısıtın. Fırın tepsinize silpat serin.

Hamuru buzdolabından çıkarın. Hamurdan 4 mm kalınlığında kurabiyeler çıkarın **(Resim B)**.

Kurabiyeleri şekere batırın **(Resim C)**.

Hazırladığınız limonları kurabiyelerin üzerine bastırarak yerleştirin **(Resim D)**.

Kurabiyeleri 12-15 dk pişirin.

Kurabiyeleri fırından çıkarın.

Soğumaya bırakın.



# KIRMIZI ORMAN MEYVELİ BRIOCHE

## MALZEMELER:

### Brioche için:

- 420 gr un
- 6 gr kuru maya
- 40 gr pudra şekeri
- 4 gr tuz
- 80 gr Alfa Genel Amaçlı (Oda Sıcaklığında)
- 120 ml ılık süt
- 60 gr yumurta
- 3 ml vanilya özütü

### Dolgu için:

- 125 gr krem peynir (yumuşatılmış)
- 115 gr ekşi krema
- 10 gr pudra şekeri
- 1 limon kabuğu rendesi
- 15 ml limon suyu
- 120 ml limon kreması
- 300 gr dondurulmuş kırmızı meyve

### Üzeri için:

- 20 gr yumurta sarısı + 5 ml su
- Pudra şekeri
- 20 gr dövülmüş Antep fıstığı



## HAZIRLANIŞI

### BRIOCHE HAMURU:

160 gr unu, mayayı, pudra şekerini, tuzu ve Alfa Genel Amaçlı Margarini mikser kabına alın.

Sütü, yumurtayı ve vanilyayı ayrı bir yerde karıştırıp, unlu karışımın içine dökün.

Karışımı mikserde çalıştırın ve iyice karışınca, kalan unu yavaş yavaş çırpmaya devam ederek ekleyin.

Hamur yumuşak ve hafif yapışkan bir yapıda olmalı ve kabın kenarlarından ayrılmalı. Bu şekilde 3 dk daha yoğurun.

Hamuru yuvarlak şekle getirin **(Resim A)**.

İyice yağlanmış çukur bir kabın içerisine koyun ve üzerini streç filmle kaplayıp kuru bir yerde hacmi iki katına çıkana kadar bekletin **(Resim B)**.

Hamuru silindir şekline getirin ve 8 eşit parçaya bölün. Parçalar yaklaşık 80'er gr olacaktır.

Her parçayı 14 cm genişliğinde yuvarlak halinde açın ve fırın tepsisine yerleştirin **(Resim C)**.

Üstlerini suyla ıslatın ve ortalarında 1 cm'lik çukur oluşturun. Streç filme sarın ve 30 dakika daha dinlenmeye bırakın **(Resim D)**.



### DOLGU

Krem peyniri yumuşak bir kıvam alana kadar çırpın ve arkasından ekşi krema, pudra şekeri, limon kabuğu ve limon suyunu ekleyip çalıştırın. Limon kremasını da ekleyin ve karıştırın.

Dolgunuz hazırdır.

### BİRLEŞTİRME

Fırını 180°C'ye ayarlayın.

Dolguyu briochelara bölüştürün **(Resim E)**.

Üzerlerine kırmızı meyveleri koyun **(Resim F)**.

Kenarlarına yumurta su karışımından sürün.

Ardından tamamına bolca pudra şekeri serpin.

Altın rengi ve puf bir görünüm alana kadar 16-18 dk pişirin. Soğumaya bırakın.

Soğuduktan sonra çam fıstığı ve pudra şekeri ile süsleyin.

# Trend Alarmı: Akıtma Tekniği ile Pasta Süsleme



Dekorasyon konusunda yeni bir trend... Şeker hamurlu ve kremalı keklerle bir alternatif daha olan üzerine sosu dökülmüş gibi duran rustik kekler oldukça beğeniliyor. Bu teknikle yaptığınız pastalar elegant aynı zamanda eğlenceli, şık ve iştah uyandıran bir görünüme sahip olabilir.

Akışkan görüntüyü elde etmek için eritme şekeri ya da kuvertür kullanabileceğiniz gibi, daha yoğun ve akışkan yapı için ganaj da kullanabilirsiniz. Pastacılık ustalarımızdan Mahmut Usta hazırladığı bu dekor çalışmasında, dergimizin adım adım sayfasında yapım aşamalarını gösterdiğimiz karamelize süt reçelini kullandı. Hem lezzet hem de görüntü olarak pastaya çok yakıştı.

Akışkan görüntüyü sağlayan süslemeyi bitirdikten sonra pastanın üzerini tamamen hayal gücünüze dayarak harika parçalarla süsleyebilirsiniz. Örneğin ters konmuş bir dondurma küllahı ile, dondurma erimiş ve pastanın üzerine yayılmış izlenimi verebilirsiniz. Makaronlar, kakaolu bisküviler, gofretler, çikolata parçaları, altın renkli parçalar, lolipoplar, hepsi birer dekor malzemesi haline gelecek...

Hatta canlı çiçekler kullanarak süsleyeceğiniz pastalar en çok beğenilenler arasında olabilir. Bu şekilde az zahmetle muhteşem düğün pastaları yapabilirsiniz. Üstelik yurt dışında çok moda olan bu akım sosyal medya sayesinde ülkemizde de beğeniyle takip edilmekte ve talep edilmektedir.

## İşte bu pastaların püf noktaları ve Mahmut Usta'nın tavsiyeleri:

### Resim 1:

Pastanın üst kısmında akıtma tekniğini kullanarak uygulanan kısmında "Karamelize Süt Reçeli" kullanıldı. Pastanın üzerine yavaş yavaş döktüğünüzde aşağı doğru yayılıp akmaya başladığını göreceksiniz. Karamelize süt reçeli lezzeti kadar akışkan ve parlak görüntüsü sayesinde pastaya hoş bir hava ve lezzet kokan bir görünüm kattı.



## Resim 2:

Dekorasyon çalışmasında kullanılacak pasta son zamanların trendi rustik görünümlü bir pasta seçildi. Bu tarz pastalar abartıdan uzak görüntüsü ve dekorasyona açık yapısı ile son zamanlarda birçok pasta ustasının ilk tercihi arasında yer alıyor. Rustik görünümlü pastanın katmanları arasında yine dergimizin ilk sayfalarında yer verdiğimiz süt reçeli kullanıldı ve lezzetli bir ara krema elde edildi. Bu pastayı sıvarken dikkat etmeniz gereken pürüzsüz bir şekilde sıvamak satenimsi bir doku elde etmek. Pastanın yan kısımlarında keklerin kenarları bir gölge gibi görünecektir.



## Resim 3:

Pastanın sıvama aşaması bittikten sonra karamelize süt reçeli üzerine döküldü. Karamelize süt reçeli üst yüzeye tamamen yayıldı. En üst kısmı sıvama bıçağıyla düzleştirildi.



## Resim 4:

Yanlardan akan damlalar sayesinde akıtma işlemi gerçekleştirildi. İstedğiniz, akışkan damlaları elde etmek için dilediğiniz yere sıkma torbasıyla da fazladan damla yapabilirsiniz.



# SOKAK LEZZETLERİNİ, PASTANENİZE NASIL UYARLAYABİLİRSİNİZ?

Sokak lezzetleri hemen her dönem hayatımızda olmuştur ancak son dönemlerde sunulan ürünlerin kalitesi ve çeşitliliği bir hayli arttı. Bu da sokak lezzetlerinin daha fazla ilgi görmesini beraberinde getirdi. Önceden sadece büfelerde, seyyar arabalarda satılan köfte ekmeği, sosuslu ya da simit, boyoz, poğaçaya; yerini farklı lezzetlere bıraktı. Donutlar, farklı kurabiyeler, tek porsiyonluk kek çeşitleri... Siz de pastaneniz için dışarı açılan bir servis alanıyla müşteriyi hiç içeri sokmadan farklı lezzetler sunabilirsiniz.

Yurt dışında oldukça yaygın olan bu trend Türkiye’de aslında uzun yıllardır var. Sadece son zamanlarda ürün çeşitliliğinin ve sunumların güzelleşip artmasıyla beraber karşımıza daha çok çıkıyor. Sizler için pastanenizde de uygulayabileceğiniz örnekleri toplamaya çalıştık. Bakalım dünya sokak lezzetlerinde karşımıza neler çıkacak?

Aslında sokak lezzetleri kültürünün en büyük temsilcisi Güney Doğu Asya ülkeleridir, ancak bu akımın etkileri Avrupa’yı da fazlasıyla sarmış. Tabii lezzetler birbiriyle birebir aynı değil, çünkü her ülke tariflerini kendi damak tadına göre şekillendiriyor, ya da öyle tatlar var ki her kültürde mevcut ama isimler farklı.



Örneğin Hollanda’nın “oliebollen” isimli kızartma tatlısı bizim lokmamıza oldukça benziyor. Tek farkı oliebollen hamuruna kuru üzüm konuyor.

Siz de farklı bir sunumla müşterilerinizi etkilemek için geleneksel tariflerinizde yenilikler / eklemeler yapabilirsiniz.





Bir Alman tarifi olan Schneebollen da sokak lezzeti olarak denenebilecek keyifli bir tat, görsel olarak da oldukça neşeli.



Yine Çek Cumhuriyeti'nden Trdelnik isimli ürün aslında bir tv diziyile bizim de hayatımıza girmişti.



Portekiz'de sokak lezzeti olarak en bilinen "Egg Tart" yumurtalı tart oldukça sevilen bir ürün, yapımı da oldukça kolay, ürün çeşidinizde koyabileceğiniz harika bir lezzet.



Orta Doğu dünyasından Fatayer ise bize hiç uzak bir tat değil aslında. Bu tarz küçük sunumlarla hazırlanacak pide türevleri görsel açıdan değişik alternatifler oluşturabilir.

*Pastaninizde dışarı açılan bir servis alanı yaratırsanız ve normalde portföyünüzde olmayan tek tip bir ürünü sadece oradan satarsanız hem farkındalık yaratırsınız hem de satışlarınızı arttırabilirsiniz.*



# Alfa Pastacı Youtube kanalımızı ziyaret ettiniz mi?

Alfa Pastacılık Yağları pastacılık dünyasına girdiği günden bu yana sektöre kattığı yeniliklerle adından söz ettiriyor. Sosyal medyada da ilklere imza atan Alfa markası, Youtube kanalı Alfa Pastacılık TV ile yükselişini sürdürüyor.

Tüm dünyayı saran yemek tarifleri videoları Türkiye'de de büyük bir hızla yükselişini sürdürüyor. Ancak profesyonel pastacılık ustalarımıza hitap eden video araştırdığımızda malesef karşımıza çok fazla bir kaynak çıkmamakta. Alfa Pastacılık Yağları ustalarımıza hitap edecek nitelikli kaynakları oluşturarak ustaların bir tıkla bir çok konu hakkında bilgi sahibi olmasına katkıda bulunuyor. Türkiye'nin profesyonel pastacılık konusunda A'dan Z'ye en donanımlı Youtube kanalı olan Alfa Pastacılık TV, 2012 yılından beri biriktirdiği tariflerle profesyonel pastacılık ustalarından videolar yayınlamaya tüm bilgi birikimini aktarıyor. Ustaların merak ettiği her alanda; kalem işi süsleme teknikleri, dünyadan farklı tarifler, kasa önü sunumları, krema sıkım teknikleri, boyoz yapımı, pasta çeşitleri, pastane ziyaretleri, ustalarla röportajlar, pastacılık trendleri ve daha birçok konuda usta videoları Alfa Pastacılık TV Youtube kanalında ustalarla buluşuyor...

Ayrıca her geçen gün siz değerli ustalarımızdan gelen taleplerle, merak edilen konularla kaynağını büyötmeye devam ediyor. Siz de ustalara yönelik aradığınız profesyonel tarifleri ve daha fazlasını tek adreste bulmak istiyorsanız [www.youtube.com/alfapastaci](https://www.youtube.com/alfapastaci) linkine hemen tıklayın.

YouTube

<https://www.youtube.com/alfapastaci>



# PASTACILIKTA, A'DAN Z'YE HER ŞEY ALFA PASTACI YOUTUBE KANALINDA!



Pastacılıkta dünya trendlerinden, püf noktalarına, imalathanelerde hijyen konularına kadar öğrenmek istediğiniz her şeyi tek adreste topladık.

Haydi siz de hemen [Youtube/AlfaPastaci](https://www.youtube.com/AlfaPastaci) kanalına tıklayın!

You **Tube** Alfa Pastacılık TV



**Alfa**  
Pastacılık Yağları

Felda Iffco Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş.

A.O.S.B10003 Sk. No: 3 35620  
Çiğli / İzmir TÜRKİYE

Tel : +90 232 280 80 80  
Fax : +90 232 280 80 90



/alfapastaci

www.feldaiffco.com.tr  
www.alfapastacilik.com.tr