



**Alfa**  
Pastacılık Yağları

# A'dan Z'ye Pastacılık

.....  
**YÖRESEL LEZZETLER:  
KAYMAKLI FISTIKLI  
KATMER**

**ADIM ADIM  
STROMBOLİ**

**SONBAHARA ÖZEL  
TARİFLER**

**NAKED CAKE DEKORU**

**BAYİLERİMİZDEN  
HABERLER**  
.....





# USTALARDAN MESAJINIZ VAR



Değerli Meslektaşlarım,

Pastacılıkta süsleme ve görselliğin önemi herkes tarafından kabul ediliyor.

Özellikle ince kalemli, ustalığım süresince hep kullanmışımdır.

Süsleme alternatifleri için de 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 tülbenitten süzölmüş,

hazır soslar, pralin veya eritilmiş çikolata gibi malzemelerden yararlanabilirsiniz.

Tam yağlı kağıt veya jelatin kağıtlardan kalem yapılması işinizi kolaylaştıracaktır. Pasta üzerine çiçeğinizin şekil ve motifler için bazı görsellerden yararlanabilirsiniz ya da kafanızda tasarladığınız şekil ve motifleri ince kalem ile işleyebilirsiniz.

Alfa Pastacı ailesi olarak bizleri takip etmeye devam edin. Sevgi ve saygılarımla.

**TUNA USTA**



Merhaba Sevgili Meslektaşlarım,

Sosyal medya son zamanlarda her alanda olduğu gibi bizim sektör için de çok önem arz etmekte. Sosyal medya sayesinde çoğu usta birbirini daha kolay ve yakından tanıyor, kendi aralarında tarif paylaşıyor. Bu sayede pastacılık sürekli kendini yeniliyor. Her geçen gün piyasaya yeni bir ürün çıkıyor, çünkü dünya trendlerini, pastacılık dünyasında neler olduğunu çok yakından takip etme şansı oluyor. Şu an internete girdiğiniz anda istediğiniz birçok tarifi çok daha kolay bulabilirsiniz. Örneğin bizim Youtube kanalımız Alfa Pastacılık TV'de devamlı yenilenen tarif videolarına istediğiniz an ulaşabilirsiniz. Tatlı, tuzlu farklı tarifleri bulabilirsiniz. Bu aynı zamanda pastaneler için çok önemli bir reklam aracı. Sosyal medyayı iyi kullanan pastaneler, unlu mamüller oldukça başarılı oluyorlar. Benim naçizane tavsiyem, bütün sektör sosyal medyayı kullanmalı ve takip etmeli. Saygılarımla.

**METİN USTA**



Değerli Meslektaşlarım,

Bir işin gerçekleştirilmesi, bir üretimin yapılması, bir işletmenin faaliyetini yürütebilmesi için gerekli olan araç, gereç ve malzemeyi doğru kullanmak maliyet ve kalite anlamında büyük önem arz etmekte, kolaylık sağlamaktadır.

Doğru strateji ve hamlelerle mutfağımızı zenginleştirmek, devamlılığı sağlamak tamamen bizlerin elinde.

Bu şekilde sektörümüze olan yoğun ilgi artarak devam edecektir. Bizler de siz değerli kardeşlerimize gerek sosyal medya aracılığıyla gerekse bire bir demo çalışması ve ziyaretlerde bulunarak destek vermeye devam edeceğiz.

Felda İffco ailesi olarak sizlerle çalışmaktan gurur duyuyoruz. Birçok yenilik, özel tariflerle bizleri destek verip bu süreci atlatabileceğimize inanıyorum.

Rekabetin her an daha da arttığı şu dönemde herkese hayırlı işler bol kazançlar diliyorum. Selam ve Saygılarımla.

**ADEM USTA**



Merhaba Sevgili Meslektaşlarım,

Alfa'yı yakından takip eden herkese buradan seslenerek duygu ve düşüncelerimizi paylaşıyoruz. Öncelikle içinde bulunduğumuz şu dönemi ele alacak olursak piyasa şartları tüm sektörleri olduğu gibi pastacılık sektörünü de etkiledi. Maliyetlerin artması ürünlere de yansısı. Burada söylemek istediğim konu biz ustalar olarak kaliteyi bozmadan maliyetleri tekrar gözden geçirerek işletmecilere destek olalım. Daha yeni reçeteler geliştirerek seçenekleri artırabiliriz.

Her geçen gün daha da zorlaşan sektörümüzün hayatta kalabilmesi adına işveren ve ustalar olarak daha çok özveride bulunarak, birbirimize destek verip bu süreci atlatabileceğimize inanıyorum.

Rekabetin her an daha da arttığı şu dönemde herkese hayırlı işler bol kazançlar diliyorum. Selam ve Saygılarımla.

**ADEM USTA**



Sevgili Meslektaşlarım,

Sizleri saygıyla selamlıyorum. Çeyrek asırdır sürdürmekte olduğum meslek hayatımı Alfa yağlarının usta grubunda devam ettirmeye başlamaktan mutluyum. Türkiye'nin dört bir yanı, her bir şehir, ilçe, kasaba, belde ayrı ayrı etkiyle çalışmaları yapmaktayız. Bizler çok değerli meslektaşlarımızla karşılaşarak ve yeni yeni lezzetleri keşfediyoruz. Bu çalışmalarımızla deneyimlerimizi paylaşıyoruz ve yeni deneyimler kazanıyoruz. Sektörümüz her geçen gün yenileniyor ve bizlerde bu yeniliklere ayak uydurmak durumundayız. Bunun için mesleğimizi saygı ve sevgi içinde yapıyoruz. Şimdilik benden bu kadar. Bir dahaki sayımızda görüşmek üzere. Allah'a emanet olun.

**İSMET USTA**

## İçindekiler

01

USTALARDAN SEKTÖRE  
YÖNELİK MESAJLAR

02-03

YÖRESEL LEZZETLER:  
ANTEP KATMER

04-05

ADIM ADIM  
STROMBOLİ

06-07

BASK KEK

08-09

OTLU BAHARATLI  
KIZARMIŞ LOKMALAR

10-11

SNICKERS BROWNİ

12-13

HAŞHAŞLI CEVİZLİ  
KURABİYE

14-15

KAHVELİ FRANSIZ  
TARTOLET

16-17

DEKOR SAYFASI

18-19

BAYİLERİMİZDEN  
HABERLER

20

FARK YARATAN LEZZETLER:  
HULALA ÜRÜN GRUBU

21

ALFA İLAN

22-23

HANGİ ALFA ÜRÜNÜ İLE  
NE YAPILIR

24-25

SOSYAL MEDYADA ALFA



YÖRESEL LEZZETLER:

# KAYMAKLI FISTIKLI KATMER



## MALZEMELER:

### Hamuru için:

- 1 kg un
- 550 gr su
- 50 ml Alfa Ayçiçek
- 25 gr tuz

### İç dolgusu için:

- 500 ml süt
- 75 gr irmik
- 150 gr toz Antep fıstığı

### İçine koymak için:

- 40 gr şeker

## HAZIRLANIŞI:

### Resim A:

Hamur için gerekli olan malzemeleri yoğurun.

### Resim B:

Hamurunuz hazır. Bu şekilde 10 dk. dinlendirin.

### Resim C:

Hamurdan bezeler koparın.

### Resim D:

Kopardığınız parçaları yuvarlayıp yuvarlak bezeler haline getirin.

### Resim E:

Yuvarlak bezelerin üzerini Alfa Ayçiçek ile yağlayın.

### Resim F:

Yağladığınız bezeleri eliniz ile biraz açın. Üst

üste koyun ve 10 dk. daha dinlendirin.

### Resim G:

Dinlenen hamurları önce eliniz ile biraz daha açın.

### Resim H:

Daha sonra merdane yardımıyla hamuru iyice açın.

### Resim J:

Hamurunuzu iyice açarak çarşaf şeklinde tezgaha alın.

### Resim K:

Açılan hamuru iki tarafından resimdeki gibi katlayın.

### Resim L-M:

Üzerine önce toz Antep fıstığını daha sonra

hazırladığınız kaymağı ve son olarak şekeri dökün.

### Resim N-O:

Kenarlardan katlayın.

### Resim P:

Zarf şekline getirin. 170°C'de hamurunuz kızarana kadar yaklaşık 25 dk. fırınlayın.

### Resim R:

Fırından çıkan katmerin üzerine soğuduktan sonra pudra şekeri serpin.

Sunuma hazırdır.





# ADIM ADIM STROMBOLİ



## MALZEMELER:

### Hamuru için:

- 420 gr un
- 15 gr yaş maya
- 10 gr tuz
- 100 ml Alfa Ayçiçek
- 120 gr yoğurt
- 120 ml ılık su
- 8 gr şeker

### İç harcı için:

- 3 dal taze soğan
- 30 ml Alfa Ayçiçek
- 5 adet domates
- Tuz
- Karabiber
- Kekik
- Pul biber
- 8-10 dilim hindi jambon
- 8-10 dilim hindi füme
- 100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
- 50 gr rendelenmiş gravyer peyniri
- 6 fesleğen yaprağı

### Üzeri için:

- 20 gr yumurta sarısı
- Susam

## HAZIRLANIŞI:

**1.** Hamur için gerekli olan tüm malzemeyi bir kaba alıp yoğurun. **(Resim A)**

**2.** Üzerini nemli bir bezle örtüp 40 dakika dinlendirin.

**3.** Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Kısık ateşte Alfa Ayçiçek ile 10 dk. soteleyin. Tuz ve baharatları ekleyip soğumaya bırakın. Taze soğanları ince doğrayın. Peynirleri rendeleyin. İç malzemeleriniz hazırdır. **(Resim B)**

**4.** Mayalanan hamuru merdane yardımıyla unlanmış tezgahta dikdörtgen şeklinde açın. **(Resim C)**

**5.** Hazırladığınız domates sosunu üzerine yayın. **(Resim D)**

**6.** Taze soğanlarınızı üzerine serpin. **(Resim E)**

**7.** Jambon ve hindi füme dilimlerini üzerine dizin. Üzerine taze fesleğenleri de koyun. **(Resim F)**

**8.** Rendelenmiş kaşar ve gravyer peynirini de üzerine yayın **(Resim G)**

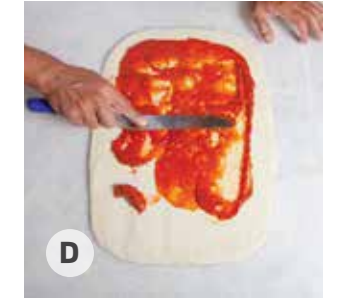
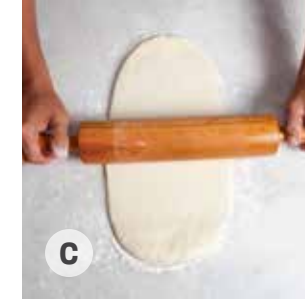
**9.** Hamurunuzu rulo şeklinde sarın, yanlarını yapıştırın. **(Resim H)**

**10.** Rulo yapılmış hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine aktarın, üzerine yumurta sarısı sürün. **(Resim I)**

**11.** Susam ve kekik serpin. **(Resim J)**

**12.** Önceden ısıtılmış 190°C fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp dilimledikten sonra servis yapın. **(Resim K)**

Sunuma hazırdır.





# BASK KEK

## MALZEMELER:

### Hamuru için:

- 175 gr Alfa Chef (oda sıcaklığında)
- 125 gr şeker
- 85 gr badem tozu
- 1/2 limon rendesi
- 20 gr yumurta sarısı
- 50 gr yumurta (yumurtanın yarısını üzerine sürmek için ayırın)
- 225 gr un
- 3 gr tuz

### Krema için:

- 300 ml süt
- 40 gr yumurta sarısı
- 60 gr şeker
- 40 gr un
- 10 gr Alfa Crema

### Vişne Sosu Malzemeleri:

- 400 gr dondurulmuş vişne
- 35 gr buğday nişastası
- 100 gr şeker
- 120 ml su

## HAZIRLANIŞI:

### Hamur:

- Şekeri, badem tozu ve Alfa Chef'i bir kaptan spatula ile karıştırın.
- Limon rendesini, yumurta sarısını ve çirpılmış yumurtanın yarısını da ilave edip spatula ile karıştırın. Yumurtanın diğer yarısını üzerine sürmek için ayırın.
- Unu ve tuzu da ilave edip spatula ile un kayboluncaya kadar karıştırmaya devam edin. Hamurunuz hazırdır. **(Resim A)**
- Hazırladığınız hamuru streç filme sarıp 2 saat buzdolabında dinlendirin.
- Dinlenen hamuru ikiye bölüp yarısını buzdolabına kaldırıp diğer yarısını iki yağlı kağıt arasında açın.
- 23 cm'lik tart kalıbının tabanını ve yan kenarlarını iyice yağlayın. Hamuru kalıp ölçüsünde kesin ve kalıbın tabanına yerleştirin. **(Resim B)**
- Hamurun kenarlarını da kalıbının kenarlarından yukarı doğru uzatın hafifçe kenarlara bastırın. Bir çatal ile tabanda delikler açın ve buzdolabına kaldırın. **(Resim C)**

### KREMANIN YAPILIŞI:

- Sütü ısıtın. Yumurta sarılarını, şekeri ve unu sos tenceresine koyup çırpıcı ile karıştırın.
- Isınan sütü yumurtalı karışıma ilave edip muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.

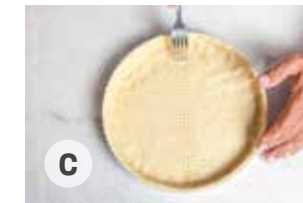
- İçine Alfa Crema'yı da ekleyin.
- Pişen muhallebiyi oda ısısında soğutun.

### VIŞNE SOSUN YAPILIŞI:

- Vişneleri bir süzgece koyup altına bir kase koyup buzdolabında suyunun süzülmesi için bekletin. (Sosu pişirirken bu sudan faydalanacaksınız.)
- Vişneleri ve suyunu bir sos tenceresine koyup üzerine şekerini ilave edip ısıtın.
- 120 ml suyun içine nişastayı ilave edip karıştırın.
- Nişastalı karışımı ısınan vişneye ilave edip koyulaşmaya kadar karıştırın. Oda ısısında soğutun.

### BİRLEŞTİRİLMESİ:

- Bir sıkma poşetine geniş yuvarlak ucu takıp içine kremayı koyup tart kalıbının kenarından başlayarak iki sıra şeklinde sıkın. **(Resim D)**
- Orta kısmına vişne sosunu koyun. **(Resim E)**
- Hamurun diğer yarısını açıp tart kalıbının üzerine koyun, kenarda arta kalan fazlalıkları kesin. **(Resim F)**
- Üzerine kalan çirpılmış yumurtayı sürüp çatal ile iz yapın. **(Resim G)**
- 180°C fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sunuma hazırdır.





# OTLU BAHARATLI KIZARMIS LOKMALAR

## MALZEMELER:

### Hamuru için:

- 1 kg un
- 10 gr tuz
- 550 gr su
- 30 gr maya

### Baharat karışımı için:

- 10 gr tuz
- 20 gr karabiber
- 20 gr kırmızı biber
- 20 gr sumak

### Otlukarışım için:

- 20 gr ince kıyılmış fesleğen
- 20 gr ince kıyılmış kekik
- 20 gr ince kıyılmış nane
- 20 gr ince kıyılmış dereotu

### Kızartmak için:

- Alfa Kızartma

## HAZIRLANIŞI:

- Hamur için olan malzemeleri yoğurun. Hamurunuz hazırdır. **(Resim A)**
- Üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dk. dinlendirin.
- Baharat karışımının ve otlukarışımın malzemelerini hazırlayın. **(Resim B)**
- Dinlenen hamura baharat karışımı ve ot karışımını ilave edip tekrar yoğurun. **(Resim C)**
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın.

- Elinizle açarak rulo yapın ve ruloların uçlarını halka olacak şekilde birleştirin. **(Resim D)**
  - Otlukarışım ve baharatlı lokmaları Alfa Kızartma'da kızartın. **(Resim E)**
- Sunuma hazırdır.





# SNICKERS BROWNI

## MALZEMELER:

### Browni için:

- 250 gr yumurta
- 200 gr toz şeker
- 125 ml süt
- 10 gr kabartma tozu
- 200 gr un
- 30 gr kakao
- 250 gr bitter kuvertür çikolata (eritilmiş)
- 200 gr Alfa Genel Amaçlı

### Ganaj için:

- 500 ml Hulala Şekersiz Krem Şanti
- 500 gr bitter kuvertür çikolata
- 50 gr Alfa Genel Amaçlı

### Üzeri için:

- Karamel dolgu
- Yer fıstığı

## HAZIRLANIŞI:

### Browni:

- Yumurtalar ve şekeri iyice köpürene kadar çalıştırın. Sütü de ekleyip çalıştırmaya devam edin.
- Kabartma tozu, un, ve kakaoyu karıştırıp, yumurtalı karışımın içine ilave edin ve çalıştırın.
- Erimiş bitter kuvertür çikolata ve Alfa Genel Amaçlı'yı da ekleyip bütün malzemeyi mikserde çalıştırın.
- 20x24 cm'lik kek kalıbına dökün. **(Resim A)**
- 170°C'de 30 dk. fırınlayın.

### Ganaj:

- 500 ml Hulala Şekersiz Krem Şanti'yi bir sos tavaında ısıtın.
- Isınan Hulala Şekersiz Krem Şanti'ye bitter kuvertür çikolatayı ve Alfa Genel Amaçlı'yı ekleyin. Eriyip homojen bir kıvam haline gelene kadar spatula yardımıyla karıştırın. **(Resim B)**

### BİRLEŞTİRİLMESİ:

- Kekinizi ortadan 2 eşit parçaya bölün.
- Yarısını kullandığınız dikdörtgen kalıbın içine yerleştirin.

- Üzerine hazırladığınız ganajın bir kısmını dökün ve spatula ile yayın. **(Resim C)**
  - Kalan keki de ganajın üzerine yerleştirin.
  - Ganajın kalan kısmını da bu katın üzerine döküp yayın. **(Resim D)**
  - Buzdolabında yarım saat bu şekilde bekletin.
  - Dolaptan çıkan keki kalıptan da çıkarın. **(Resim E)**
  - Eşit dilimler halinde dikdörtgen parçalar elde edecek şekilde kesin.
  - Parçaların üzerine sıkma torbası yardımıyla karamel dolguyu sıkın. **(Resim F)**
  - Karamel dolgu sıktığınız parçaları, yer fıstığına batırarak üst süsleme malzemesini tamamlayın. **(Resim G)**
- Sunuma hazırdır.





# CEVİZLİ VE ÇEDAR PEYNİRLİ HAŞHAŞLI KRAKER



## MALZEMELER:

- 210 gr un
- 200 gr parçalanmış ceviz
- 100 gr ufalanmış eski kaşar
- 115 gr Alfa Krema (soğuk ve küp küp kesilmiş)
- 40 gr yumurta sarısı
- 6 gr taze çekilmiş karabiber
- 20 gr mavi haşhaş tohumu
- 10 gr tuz
- 5 gr kırmızı biber

## HAZIRLANIŞI:

- Tüm malzemeyi hamur karıştırma kabına alın ve hamur kıvamına gelinceye kadar karıştırın. **(Resim A)**
- Hamuru eşit iki parçaya ayırın. **(Resim B)**
- Hamurları unlanmış bir tezgah üzerinde yaklaşık 3 cm çapında silindirik şekline getirin ve streç ile sararak en az 4 saat buzdolabında bekletin.

- İkiye böldüğünüz hamurdan 1/2 cm kalınlığında daire şeklinde parçalar kesin. **(Resim C)**
- Kestiğiniz daireleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak dizin **(Resim D)** ve önceden 200°C'de ısıtılmış fırında 10 dakika bir yüzünü 10 dakika diğer yüzünü çevirerek kenarları kızarıncaya kadar pişirin.

Sunuma hazırdır.





# KAHVELİ FRANSIZ TARTOLET



## MALZEMELER:

### Tart Hamuru için:

- 1 kg un
- 250 gr pudra şekeri
- 500 gr Alfa Genel Amaçlı
- 100 gr Alfa Krema
- 100 gr yumurta
- 40 gr yumurta sarısı
- ½ portakal kabuğu rendesi

### Kahveli Krem Brüle

#### için:

- 80 ml süt
- 450 ml Hulala Şekerli Krem Şanti
- 130 gr kahve çekirdeği
- 80 gr yumurta sarısı

### Şu Hamuru için:

- 125 ml süt
- 125 ml su
- 2,5 gr tuz
- 5 gr şeker
- 100 gr Alfa Genel Amaçlı
- 150 gr un
- 250 gr yumurta

### Vanilyalı Krem Patiseri

#### için:

- 500 ml süt
- 1 vanilya çubuğu
- 80 gr yumurta sarısı
- 100 gr şeker
- 45 gr toz krema
- 100 gr Alfa Chef

### Sütlü Çikolatalı Krema

#### için:

- 500 ml Hulala Şekerli Krem Şanti
- 10 ml vanilya özütü
- 180 gr sütlü kuvertür çikolata

### Şu hamuru üzeri için:

- Karamel

## HAZIRLANIŞI:

### Tart:

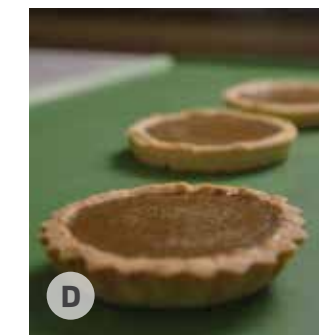
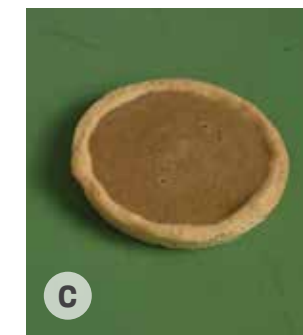
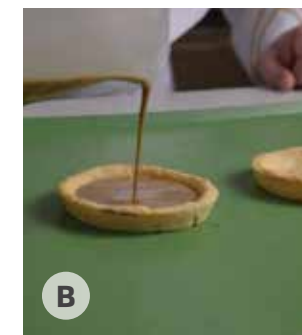
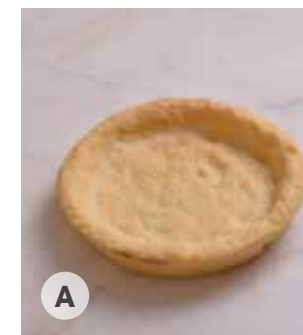
- Tüm malzemeleri oda sıcaklığına getirip yoğurun.
- Hamuru streç filme sarıp buzdolabında soğutun.
- Fırını 180°C'ye ayarlayın.
- Soğuttuğunuz tart hamurunu parçalara bölüp kullanacağınız mini tart kalıplarına yerleştirin. Diplerini çatal yardımıyla delin.
- Tart kalıplarının üzerini yağlı kağıt ile örtüp kabarmaması için kuru bakliyat yerleştirebilirsiniz.
- Bu şekilde 8 dk. pişirin. 8 dk. sonra fırından alıp üzerindeki yağlı kağıdı kaldırın ve üzeri kızarana kadar pişirin. **(Resim A)**

### Kahveli Krem Brüle:

- Sütü ve Hulala Şekerli Krem Şanti'yi ısıtın. Karışıma dövülmüş kahve çekirdeklerini ekleyin. Üzerini streçleyip 20 dk. demlenmeye bırakın.
- Demlenen karışımı süzün. Tekrar kaynama noktasına getirin.
- Üzerine yumurta sarılarını temperleyerek ekleyin.
- Krem brüleyi hazır hale getirip boş tart kalıplarını doldurun ve fırınlayın. **(Resim B)**
- 90-100°C 'de 20-30 dk. pişirin. **(Resim C-D)**

### Şu Hamuru:

- Bir sos tavaında sütü, suyu, tuzu, şekeri ve eritilmiş Alfa Genel Amaçlı'yı kaynatın.
- Unu ekleyin ve yavaşça suyunu çekmesini sağlayın.



- Ardından karışımı mikserle alıp hamur karıştırma aparatıyla karıştırırken yumurtaları 2 kerede ekleyin.
- Şu hamurunu sıkma torbası ile tepsiye aralıklı olarak sıkın. 190°C'de pişirin.

### Vanilyalı Krem Patiseri:

- Sütü vanilya çubuğu ile kaynatın. Bu sırada yumurta sarısı, toz şeker ve toz kremayı da ayrı bir kaptaki karıştırın ve ısıttığınız sütlü karışımı bu karışımın içine döküp çırpın.
- Karışımı kaynatın ve üzerine Alfa Chef'i ekleyin.
- Kaynadıktan hemen sonra düz bir zemine alıp soğutun ve şu hamurlarını doldurun.

### Sütlü Çikolatalı Krema:

- Hulala Şekerli Krem Şanti'yi kaynatın ve vanilya özütünü ekleyin.
- İçerisine sütlü kuvertürü ekleyip karıştırın. Soğumaya bırakın. (1 gece soğuması gerekmektedir)
- 1 gün sonra çırpıp kullanın.

### BİRLEŞTİRİLMESİ:

- Doldurduğunuz şu hamurlarını karamelle batırın.
- Tartların içerisine önce çikolatalı kremayı sıkın. Ardından karamel kaplı şu hamurlarını tartın üzerine yerleştirin.
- Süsleme için çikolata diskini kullanabilirsiniz. Sunuma hazırdır.



# ALFA, DEKOR SAYFASINDA SEVGİ ÖLMEZER'İ KONUK ETTİ

Alaçatı'nın meşhur İmren Pastanesi Pasta Tasarımcısı Sevgi Ölmezer bu sayımızda sizler için harika bir dekor yaptı. Naked cake yani çıplak pasta trendini Sevgi Ölmezer'den dinleyelim ve uygulamasını adım adım takip edelim.

Son zamanların trend pastası naked cake nişanların, doğum günlerinin ve özel günlerinin vazgeçilmezi olmaya başladı... Özellikle krema ve şeker hamuru sevmeyenlerin tercihlerinde ilk sıraya giriyor. En doğal haliyle canlı çiçekler ve macaronlar ile süslenip görsel bir şölene dönüşüyor. Biz sonbahar tonlarında çiçekler, yapraklar, karamel sos, altın yaprağı ve macaron kullanıp bir tasarım yaptık. Özel gün konseptine göre sınırsız tasarıma açık bir tarz Naked Cake! İki veya üç katlı hale getirip nişan ve düğün pastası yapılacakken, pastel tonlarda çiçekler kullanarak bebek doğum günleri için tasarımlar yapılabilir.

## Önemli Noktalar:

- Dikkat edilmesi gereken en önemli nokta çok yumuşak olmayan sağlam bir pandispanya kullanmak, şanti vs. ile sıvamadığımız için katların yumuşak bir pandispanya ile yamulması istediğimiz bir görüntü olmaz.
- Çıplak pastamızın dışında herhangi bir sıvama kullanmadığımız için, bu tarz pastalarda önemli olan pandispanyamızı göstermek olduğu için, patları kalın kesersek ve yüksek bir pasta elde edersek çok daha hoş görünecektir. Pastanın enine uygun orantıyla yüksek bir pasta çok daha gösterişli oluyor Naked Cake yaparken... Mesela en az dört pat kullanılırsa çok daha hoş görünecektir.
- Tabii pasta yüksek olacağı için yamulmaları engellemek için pastayı tamamladıktan sonra üçgen olacak şekilde pastanın içine çubuk saplamamız önemlidir.
- Krema olarak yine sağlamlığı korumamıza yardımcı olacak bir yapıda krema kullanmamız önemli bir noktadır. Pastacı kreması kadar pastaya ağırlık yükleyecek bir krema değil de parfe, Butter Creme gibi daha az yük yükleyecek bir tarif uygulanabilir.

## PANDİSPANYA TARİFİ:

- 8-10 Kişilik
- Malzemeler:**
- 285 gr toz şeker
- 75 gr Alfa Genel Amaçlı
- 150 gr Alfa Chef
- 400 gr yumurta
- 45 gr pasta katkısı
- 315 gr un
- 75 gr nişasta
- 15 gr kabartma tozu
- 30 gr toz kakao
- 75 ml süt

## Pandispanyanın Yapılışı:

Şeker, Alfa Genel Amaçlı ve Alfa Chef'i yüksek hızda 5 dk. boyunca çırpın. Yumurtaları teker teker ilave edin. Pasta katkısını ekleyip kabarana kadar çırpmaya devam edin. Unu, nişastayı, kakaoyu ve kabartma tozunu bir kaba eleyin. Karışımı düşük hızda çırparak önce toz karışımın yarısını ve sütün yarısını daha sonra kalanların tamamını ilave ederek 1 dk. daha çırpın. 180°C'de 40-45 dk. pişirin.



1. Hazırladığınız kremayı kekinizin üzerine sıkarak ilk katı hazırlayın.



2. Pastanız kaç kat olsun istiyorsanız bütün katlar için araya krema sıkma işlemini yapın.



3. Daha sonra pastanızın dış kısmını sıvama aşamasına geçeceksiniz.



4. Palet bıçağı ile pastanızın dış yüzeyine kremasını kaplayın. Dekorun özelliğini kaybetmemesi için ince bir tabaka halinde sürmeye dikkat edin.



5. Dekor olarak kullanacağınız altın tozlarını pastanızın yan yüzüne istediğiniz şekilde yerleştirebilirsiniz. Biraz aralıklı kullanmanız daha estetik görünecektir.



6. Akıtma tekniği ile pastanızın üst kısmının kenarlarından bir sıkma torbası yardımıyla karamel sosunuzu akıtın.



7. Siz kenarlardan sıktıkça sos doğal bir şekilde aşağı doğru akmaya başlayacak. İyice kenardan akıttığınıza emin olun.



8. Akıtmayı bitirdikten sonra süslemede kullanacağınız çiçekleri hazırlayıp pastanızın üst kısmına yerleştirmeye başlayabilirsiniz. Sonbahar konseptli bir pasta yapacağımız için Pastacı Sevgi Ölmezer bu tonlardaki çiçekleri tercih etti.



9. Taze çiçeklerin yanı sıra aynı tonlardaki makaronlarda da pasta dekoru zenginleşti. Burada da dikkat edeceğimiz nokta, dekor için kullanılan detayları pasta üzerine güzel yerleştirmek ki daha sonra düşme, yer değiştirme gibi aksilikler yaşanmasın.



10. Son dekorlarınızı da yerleştirdikten sonra pastanız hazır olacaktır. Sevgi Ölmezer somon tonlarında makaron ve çiçeklerle muhteşem bir uyum yakaladı.



**Sevgi Ölmezer**

Alaçatı İmren Pastanesi Pasta Tasarımcısı



# BAYİLERİMİZDEN HABERLER



## GALİP GIDA

### 1- Öncelikle bize biraz kendinizi tanıtır mısınız?

**Galip Özaslan:** 1993 yılı 18 Mart Üniversitesi Eğitim Fakültesi mezunuyum. Aynı yıl Antep fıstığı ticareti yapmak için Kayseri'ye yerleştim.

### 2- Galip Ticaret olarak bölgenizin önde gelen distribütörlerindensiniz. Galip Ticaret nasıl yola çıktı?

**Galip Özaslan:** Kayseri'ye ilk geldiğimde ticaretimizi küçük bir ofisten yönetiyordum. 2000 yılında pastacılık çeşitlerine ağırlık vermeye başladık. Galip Ticaret olarak 2005 yılından 2012 yılına kadar bir firmanın distribütörlüğünü yaptık. Şu an portföyümüzde 3000'e yakın ürün çeşidi bulunuyor. 30 kişilik bir ekiple yolumuza devam ediyoruz.

### 3- Kaç yıldır Felda Iffco (Alfa Pastacılık Yağları) distribütörünüz? Felda Iffco ile yolunuz nasıl kesişti?

**Galip Özaslan:** 21 Haziran 2012 yılında Felda Iffco Gıda Sanayi ile yolumuz keşti. Felda Iffco bu yıllarda bizim bölgemize yeni giriş yapmıştı. Felda Iffco ile birlikte daha iyi bir gelecek gördüğümüz için mevcut bayisi olduğumuz bayiliği bırakıp Felda Iffco ile iş ortaklığı yapmaya karar verdik.

### 4- Dağıtım ağıınız nasıl? Kaç noktaya dağıtım yapıyorsunuz?

**Galip Özaslan:** Dağıtımı kendi bünyemizden sağlıyoruz. Yaklaşık 1000 noktaya ulaşan bir dağıtım ağına sahibiz. Sivas, Yozgat, Kırşehir, Nevşehir, Niğde, Aksaray ve Kayseri il ve ilçelerine dağıtım yapıyoruz.

### 5- Firmanızın depolama şartları ve standartları nasıl?

**Galip Özaslan:** Firmamız toplamda 2400 m2 kapalı alanda kısmi raf sistemi, uygun istifleme ve soğuk hava bölümüyle Doğu Sanayi ve Toptancılar Sitesi'nde bulunuyor.

### 6- Ürün yelpazeniz nasıl? Ağırlıklı ürün gruplarını anlatabilir misiniz?

**Galip Özaslan:** Pastacılık, EDT ekipman ve endüstriyel olarak hizmet veren firmamız sektörün önde gelen markalarıyla iş ortaklığı yapmaktadır.

### 7- Satış ekibinizden bahsedebilir misiniz? Satışların artması, ürünlerin iyi anlatılması için satış ekibinize nasıl eğitim imkânı sunuyor musunuz?

**Galip Özaslan:** Sektöründe bilgili deneyimli 30 kişilik bir ekiple çalışmaktayız. Prim sistemi desteği ile bölge hakimiyeti olan bir ekibe sahibiz. Satış, pazarlama, ürün bilgisi konusunda seminerler ve eğitimler veriyoruz.



### 8- Sektör hakkında ne düşünüyorsunuz? Gelişimi için önerileriniz neler?

**Galip Özaslan:** Gelecek dönemde kalite ve hizmetin daha da ön plana çıkacağı düşüncesindeyiz. Başarı elde etmek için firmaların pazarlama, satış ve dağıtım ağına çok iyi eğitimlerle desteklenmesi gerektiğini düşünüyorum.

Altı yıldır iş ortağımız olan ve desteğini esirgemeyen Felda Iffco firması ve çalışanlarına teşekkürlerimizi sunarız.





## HULALA ÜRÜN GRUBU



### HULALÀ CLASSIC

#### Bitkisel Şekerli Krem Şanti

Çalıştırıldıktan sonra 4 kat hacim alır.

Pasta içi dolgu ve süsleme için idealdir.

Hulala Classic, tek başına ya da farklı karışımlarda; yüksek hacim ve kalıcı mukavemet gerektiren her türlü pastacılık uygulamasında yüksek performans sağlar.

### HULALÀ ŞEKERSİZ

#### Bitkisel Şekersiz Krem Şanti ve Krema

Yumuşak ve şekersiz lezzet isteyen pastacılık uygulamalarında mandıra kremasına en uygun alternatiftir.

Hulala Şekersiz, özellikle mus, panna cotta ve ganaj ile uyumludur, sönme yapmaz. Aynı zamanda hafif bir krema olup tuzlu mutfak uygulamalarında da mükemmel sonuç verir.



### HULALÀ GRAN CUCINA

#### Bitkisel yağlı krema

Hafif, kremesi enfes lezzet. Şeflerin mutfaktaki en iyi yardımcısı. Mutfak uygulamalarında makarnadan çorbaya, hatta pizzaya kadar; yüksek sıcaklıkta mükemmel performans gerektiren tüm mutfak uygulamalarında eşsiz sonuç verir.

### HULALA SPREY

#### Kullanıma hazır, bitkisel sprej. Şekerli.

Pastalar, dondurmalar, meyve salataları ve kahvelere tatlı ve hafif bir lezzet katan süsleme ürünüdür.



## ŞEFLERİN SEÇİMİ ALFA

Profesyonellerin tercihi Alfa'dan şeflere özel ürünler...

### ALFA TATLI KIZARTMA

Yenilenen formülü ile daha üstün performans

Kızartılan hamurlu tatlılara özel geliştirilmiş, köpürme yapmayan mükemmel formülü ile daha uzun kullanım avantajı sağlar.

### ALFA KIZARTMA

Şimdi yepyeni ambalajı ile

Üstün performansı ile duman ve koku yapmadan köpürmeden kızartmayı sağlayan bir yağdır.

Çok yüksek sıcaklıklara dayanıklıdır ve kokusuzdur.

### ALFA CHEF

Eşsiz aroması ile ürünlerin lezzetine lezzet katar

Profesyonel şeflerin kullandığı yemeklik bitkisel margarindir. 2,5 kg'lık blok ambalajıyla kullanım kolaylığı sağlar.

Ürünlere verdiği eşsiz aromasının yanı sıra ürünlerde bayatlamayı geciktirir ve raf ömrünü uzatır.





# USTALARIN LEZZET SIRLARI





# PASTACILIKTA, A'DAN Z'YE HER ŐEY 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



*Alfaya ve Alfa ustalarına  
istediğiniz zaman  
ulaşabilirsiniz...*



*Fikir Paylaşımı  
İçin*

Tüm ustaların ortak  
buluşma noktası  
Facebook  
sayfamızda pratik  
öneriler, sürpriz  
yarışmalar, farklı  
tarifler ve sadece  
sizlere özel içerikler  
bulabilirsiniz.



*İzlemek  
İçin*

Alfa ustalarının  
sizlere özel tarif  
videoları, püf  
noktaları, pasta  
süslemeleri ve  
seminer  
sunumlarımıza  
buradan  
ulaşabilirsiniz.



*Nerede  
Takip Etmek İçin*

Alfa ustalarının  
ne zaman  
nerede  
olduğunu merak  
ediyorsanız  
doğru adres  
Instagram  
sayfamız.



*Bilgi  
Edinmek İçin*

Alfa ile ilgili  
detaylı tüm  
bilgilere, ürün  
portföyüne ve  
kalite  
sertifikalarına  
ulaşmak için  
websitemizi  
ziyaret ediniz.





**Alfa**  
Pastacılık Yağları

Felda Iffco Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş.

A.O.S.B 10003 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