



Alfa
Pastacılık Yağları

A'dan Z'ye Pastacılık

YÖRESEL LEZZETLER:
TARSUS GEVREĞİ

ADIM ADIM
ŞAM BABA YAPIMI

YILBAŞINA ÖZEL
TARİFLER

COOKIE CAKE
DEKORU

BAYİLERİMİZDEN
HABERLER

YOUTUBE BAŞARI
HİKÂYESİ



İçindekiler

01

USTALARDAN
MESAJINIZ VAR

02-03

YÖRESEL LEZZETLER:
TARSUS GEVREĞİ

04-05

ADIM ADIM
ŞAM BABA YAPIMI

06-07

YILBAŞI KURABİYESİ

08-09

YENİ YIL KEKİ

10-11

RUS POĞAÇASI

12-13

PORTAKALLI KIŞ KEKİ

14-15

SAN SEBASTIAN
CHEESECAKE

16-17

DEKOR SAYFASI

18-19

BAYİLERİMİZDEN
HABERLER

20

FARK YARATAN LEZZETLER:
HULALA ÜRÜN GRUBU

21

ALFA İLAN

22-23

ALFA ÜRÜNLERİ

24-25

SOSYAL MEDYADA ALFA

USTALARDAN MESAJINIZ VAR



Değerli Meslektaşlarım,
Meslek seçerken kişinin öncelikle kendini iyi tanıması, yeteneklerinin farkında olması gerekmektedir. Meslekler ülkenin sosyal, ekonomik, kültürel ve siyasi olarak gelişmesini sağlar, toplumun hayat kalitesinin artmasında lokomotif görev üstlenir. Doğru meslek seçimi sayesinde kişinin yaşadığı hayat, yaşadığı çevre, aile yaşantısı, evliliği ve çocuklarının geleceği dahi etkilenmektedir.

Dünya genelinde ön sıralarda yerini gittikçe sağlamlaştıran gıda sektörü de meslek dalları arasında hak ettiği yerlere gelmiştir. Biz pastacılar olarak aynı duygu ve heyecanla çok çalışarak, yenilikleri takip ederek yarınlarımıza emin adımlarla ilerleyelim.

Felda Iffco ailesi olarak aynı kararlılıkla mücadelemiz ve desteğimiz devam edecektir. Bizleri Alfa Pastacılık TV'den izlemeye devam edin.

Yeni yılın tüm işletme sahiplerine ve değerli meslektaşlarıma hayırlara vesile olmasını canı gönülden temenni ediyorum.

İLHAMİ USTA



Merhaba Pastacılığa Gönül Vermiş Arkadaşlar,

Geride bıraktığımız 2018 yılı herkeste farklı farklı anılar, sevinçler, mutluluklar ve hüznler bıraktı. Devlet ve millet olarak da önemli olaylara hep birlikte şahit olduk. Ama ben her şey rağmen mesleğimi ve sanatımı seviyorum. Çünkü çok zevkli ve keyifli bir işimiz var, sürekli yeni bir şey öğrenmek, geliştirmek ve edindiğin tecrübeleri birileriyle paylaşmak beni mutlu ediyor. Yeni yeni tarifleri aylık dergimizde, Facebook'ta ve Youtube kanallarında sizlerle paylaşmaya devam ediyor olacağız.

Umarım 2019 yılı, sevgi bestesinin tınlarını tüm insanların yüreğinde hissedeceği hüznlerimizin dostluklarla silineceği ümitlerimizin hiç bitmeyeceği ve sağlık, mutluluk, başarı dolu bir yıl olur. Sevdiklerinizle birlikte mutlu bir yıl geçirmenizi diliyorum.

Sevgi ve selamlarımla dostça kalın...

ADEM USTA



Değerli Meslektaşlarım,

Her zaman yaptığımız işi severek yapmanın önemini vurgulamışımıdır.

Bizim mesleğimiz öyle bir sanat ki bizler adeta sanatçı gibi kendimizden bir şeyler katarak ürünlerimizi hazırlıyoruz. Bazen var olan reçetelere eklemeler yaparak bambaşka ürünler ortaya çıkarıyoruz. Bunun için tavsiyem daima sektörü ve yenilikleri takip etmeniz. Özellikle genç meslektaşlarıma tavsiyemdir.

Sosyal medyadan mesleğimizdeki gelişmeleri, ürünlerin gittiği yönü takip edin.

Alfa Pastacı ailesi olarak bizleri izleyin, takip edin.

Yeni yılda sizlerle yine yeni projelerle birlikte olacağız. Yeni yılda herkese neşeli, sağlıklı, huzurlu zamanlar dilerim. Hepimizin başarıları daim olsun. Sevdiklerinizle mutlu yıllar.

Nokta değil, virgül koyarak hoşça kalın diyorum.

TUNA USTA



Sevgili Meslektaşlarım,

Öncelikle hepimizi en içten duygularla selamlarım. Acısıyla, tatlısıyla, iyisiyle, kötüsüyle koskoca bir yılı daha geride bıraktık. Yeni yıl yeni umutlar, yeni beklentiler demek. Dilerim ki bu yeni yılda istediğiniz ve dilediğiniz her şey gönlünüzce olur. 2019'un tüm dünyaya sağlık, mutluluk, heyecan ve sevinç getirmesini dilerim. İnşallah yeni yıl ve önümüzdeki yıllarda, sektörümüz daha çok gelişecek ve bizler bu gelişmede büyük katkılar sağlayacağız. Yeni yılda yeni tarifler ve yeni lezzetler ile nasip kısmet olursa tekrar yurdumuzun dört bir yanında sizler ile buluşacağız. Bizler Alfa ailesi olarak siz meslektaşlarımıza daha iyi hizmet verebilmek için son teknolojik fabrikamızda ve bölge bayilerimizde saha elemanlarımızla gece gündüz demeden sizlere hizmet veriyoruz ve vermeye de devam edeceğiz. Sizler de bizleri, verdiğiniz desteklerle onore ediyorsunuz. Saygılarımla yeni bir söyleşide görüşmek üzere.

Saygılarımla.

İSMET USTA



Değerli Meslektaşlarım,

Acısıyla, tatlısıyla bir yılı daha geride bıraktık. Yeni yılda istediğiniz her şey gönlünüzce gerçekleşsin. 2019 tüm dünyaya sağlık, mutluluk, ve barış getirmesini dilerim. 2019'da sektörümüz adına daha çok gelişme yaşarız.

Biz Alfa Pastacı ailesi olarak bu gelişime katkıda bulunmak için elimizden geleni yapacağız. Sosyal medyada bizleri takip etmeye devam edin ve bütün yeniliklere birlikte imza atalım.

Birlikte daha güzel işlere imza atacağımız bir yıl olsun.

Herkese sevgiler, selamlar.

METİN USTA

YÖRESEL LEZZETLER:

TARSUS GEVREĞİ



MALZEMELER:

Hamuru için:

- 1 kg un
- 400 gr pudra şekeri
- 500 gr Alfa Crema (eritilmiş)
- 100 ml Alfa Ayçiçek
- 200 gr tahin
- 20 gr kabartma tozu
- 2 yumurta
- 5 gr vanilya
- 100 ml su

Şerbetli susam:

- 350 ml pekmez
- 150 ml su
- 1 kg beyaz susam

HAZIRLANIŞI:

Resim A:

Unun ortasını havuz şeklinde açın.

Resim B:

Malzemelerin hepsini ortasına koyarak yoğurun.

Resim C:

Hamurdan 80 gr bezeler keserek yuvarlak şekil verin.

Resim D:

Kesilen ve yuvarlanan bezeleri önce pekmezli susam karışımına batırın.

Resim E:

Sonra elde bastırıp düz şekil verin. Tepsiyeye dizin.

Resim F:

170°C'de önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.

Sunuma hazırdır.



Tarsus dünya üzerinde ilk kurulan yerleşim yerlerinden birisi. Dünyadaki benzerlerinden farklı olarak, on bin yıl boyunca medeniyet aralıksız devam etmiş, kent hiç terk edilmemiş, üzerinde yaşam hiç eksilmemiş. Tarih boyunca birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapması Tarsus'un yemek kültürüne de yansımış ve çok zengin bir mutfak yaratmış. Tarsus mutfağı, Akdeniz, Türk ve Orta Doğu mutfaklarının enfes bir karışımı. Tahinin bol kullanıldığı yemekler ve bazı tatlılar Arap mutfağından izler taşır. Zeytinyağı ve sebze çeşitlerinde, hamur işlerinde Girit ve Rum mutfağından yansımalar vardır.

Tarsus gevreği ise sayılmadan geçilmeyecek çeşitlerden bir tanesi. Bu sayıda Adem Usta sizler için bu lezzetin yapımını gösteriyor.



ADIM ADIM

ŞAM BABA TATLISI

Şam Baba tatlısı çok kültürlü bir tatlı, birçok ülkede farklı yorumları bulunuyor. Her ülkenin bu tatlıya bir katkısı var. Tatlının asıl kökeni Doğu Avrupa'da yatsa da, Fransa'dan da fazlaca iz taşıyor. Mantar şekli ile bilinen "Şam Baba" ya da diğer bir adıyla "Rum Baba" tatlısı, misafirlere alışıldık tatlı lezzetlerinden fazlasını sunuyor. Mevsimsel meyvelerle hazırlanan "Şam Baba"; çilek, vişne, kumkuat, limon ya da kış ayları için kızılıcık ile süslenip servis edilebilir.

Kendine has kalıplarla da hazırlanabilen tatlı için mini kek ya da cupcake kalıbı da kullanabilirsiniz. Şimdi adım adım hazırlanışını görelim.



MALZEMELER:

Şerbeti için:

- 150 gr toz şeker
- 200 ml su
- 10 ml portakal suyu

Hamuru için:

- 125 ml süt
- 7 gr kuru maya
- 2 yumurta
- 16 gr toz şeker
- 200 gr un
- 2 gr tuz
- 50 gr Alfa Chef

Kreması için:

- 150 ml Hulala Şekersiz Sıvı Şanti
- 30 gr pudra şekeri

Tamamlamak için:

- Kızılıcık
- Toz Antep fıstığı

HAZIRLANIŞI:

Şerbet:

1. Şekeri ve suyu (isteğe bağlı yarım portakalın suyu ya da birkaç damla limon) kaynatın. Pişen şerbeti soğuması için kenara alın.

2. Malzemelerinizi tezgahınızın üzerine hazırlayın. **(Resim A)**

3. Fırını 175°C'ye ayarlayın. Sütü bir cezveye alarak birkaç dakika ılıtın. Sadece ılınması yeterli. Mayayı ekleyin ve mayanın kabarması için birkaç dakika bekleyin. Bu arada yumurta ve toz şekeri bir kaseye alarak çirpin.

4. Karıştırma kabına unu, tuzu, sütlü mayayı ekleyin. **(Resim B)**

Son olarak erittiğiniz Alfa Chef'i ilave edin. Hamurun kıvamı cıvık kıvamda yumuşak olacaktır. **(Resim C)**

5. Kabın üzerini streçle kapatarak mayalanması için bir kenara alın. Hamurun iki katına kadar çıkmasını bekleyin. **(Resim D)**

6. Tatlıyı pişireceğiniz kalıpları yeterince yağladığınızdan emin olun. **(Resim E)**

7. Hacmi iki katına çıkıp kabaran hamuru bir krema sıkma torbasına doldurup, yağladığınız kalıpların yarısına gelecek şekilde sıkın. **(Resim F)**

8. Önceden 175 °C'de ısıttığınız fırında altın sarısı renge dönene kadar pişirin.

9. Buzdolabında soğuttuğunuz kremayı pudra şekeri ilave ederek sertleşinceye kadar çirpin. **(Resim G)**

10. Fırından çıkan Şam Baba tatlılarının ilk

sıcağı geçince dikkatlice parçalamadan kalıptan çıkarın. **(Resim H)**

11. Kalıbından çıkardığınız tatlıları şerbetin içerisine atın ve biraz bekleyip şerbeti emdiğinden emin olduğunuzda çıkarıp kenara alın. **(Resim I)** Çok fazla bekletirseniz dağılılabir bu nedenle kontrollü davranın. Not: Tatlıların sıcak, şerbetin soğuk olması gerekiyor.

12. Hazırladığınız tatlıların üzerine sıkma poşeti ya da bir kaşık yardımıyla kremaları ekleyin. **(Resim J)**

Kızılıcık tanesi ve Antep fıstığıyla süsleyebilirsiniz.

Sunuma hazırdır.



YILBAŞI KURABIYESİ



MALZEMELER:

Hamuru için:

- 3 yumurta
- 250 gr esmer şeker
- 80 gr bal
- 10 ml vanilya özütü
- 200 gr badem unu
- 200 gr fındık unu
- 2 gr tuz
- 2 gr kabartma tozu
- 36 gr karışık baharat (tarçın, yenibahar, kakule, zencefil, karanfil)
- 200 gr limon kabuğu ve portakal kabuğu şekerleme karışımı

Beyaz sos:

- 100 gr pudra şekeri
- 45 ml limon suyu

Çikolata sosu için:

- 250 gr bitter kuvertür çikolata (eritilmiş)

Süsleme için:

- Kabuksuz badem



HAZIRLANIŞI:

• Geniş bir kaptan, yumurtaları iyice çırpın. Yumurtaların iyice kabartılması önemli. **(Resim A)**

• Esmer şeker, bal ve vanilya özütünü ekleyin. İyice karışmalarını sağlayın. **(Resim B)**

• Badem ve fındık ununu, tuzu, kabartma tozunu, bütün baharatları, limon ve portakal kabuğu şekerlemelerini de ekleyip hepsini iyice karıştırın. Eğer mikser ile çalıştıracaksanız 2 dk. çalıştırın. Karışım fazla yumuşaksa biraz daha badem ve fındık unu ekleyebilirsiniz. **(Resim C-D)**

• Karışımı bir sıkma torbasına alıp fırın tepsinize aralıklı bir şekilde tek tek sıkın. **(Resim E)**

• 170°C fırında 20-25 dk. pişirin. **(Resim F)**

• Fırından çıkıp soğuduktan sonra üzeri için hazırladığınız beyaz ve çikolatalı sos ile üstlerini kaplayın. **(Resim G)**

• Badem ile süsleyin. **(Resim H)**

Sunuma hazırdır.



YENİ YIL KEKİ

MALZEMELER:

Hamuru için:

- 100 gr kuru üzüm
- 50 gr kuş üzümü
- 42 gr yaş maya
- 100 gr şeker
- 150 ml ılık süt
- 500 gr un
- 150 gr Alfa Genel Amaçlı
- 2 gr tuz
- 1 yumurta
- 5 gr vanilya
- 100 gr limon ve portakal şekerlemesi karışımı
- 5 gr tarçın
- 5 gr kakule
- 100 gr badem ezmesi

Üzeri için:

- 50 gr Alfa Chef (eritilmiş, sıcak olmalı)
- 50 gr pudra şekeri



Alfa
Pastacılık Yağları

HAZIRLANIŞI:

- İlk önce kuru üzüm ve kuş üzümünü bir kabın içine alın, üzerine sıcak su koyun. **(Resim A)**
- Beş dakika sonra süzün, bir kenarda bekletin.
- Mayayı küçük bir kaba alın, üzerine şekerden 16 gr ilave edin ve ılık sütü de ekleyin.
- Ayrı bir kabın içine un, Alfa Genel Amaçlı, tuz ve yumurtayı koyun. Yoğurun. **(Resim B)**
- Sütlü maya karışımı, arta kalan şekeri ve vanilyayı da ekleyin ve hamur haline getirin. **(Resim C)**
- Yoğurulan hamuru üzeri kapalı bir şekilde 30 dakika mayalanmaya bırakın. Mayası gelen hamura kuru üzüm, kuş üzümü, limon ve portakal şekerlemesi karışımı ve baharatları ekleyin. **(Resim D)**

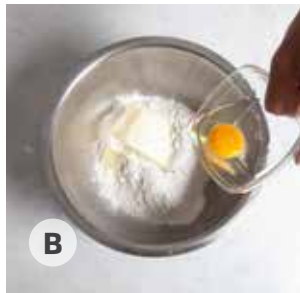
- Hamur ve kuru meyvelerin karışması için kısaca yoğurun. **(Resim E-F)**

BİTİRİLMESİ:

- Hamuru 3 mm kalınlığında açın. İçerisine badem ezmesini sıkma torbası ile sıkın. Hamuru yarım rulo yapıp kalan kenarını üzerine katlayın. Önceden yağlamış olduğunuz kek kalıbına aktarın. **(Resim F-G)**
 - Tekrar 30 dakika mayalanmaya bırakın.
 - 175°C'de 40-45 dakika pişirin.
 - Pişen kekin üzerine fırından çıkar çıkmaz hemen eritilmiş sıcak Alfa Chef'i sürün ve kalın bir tabaka pudra şekeri eleyin. **(Resim H)**
- Sunuma hazırdır.



A



B



C



D



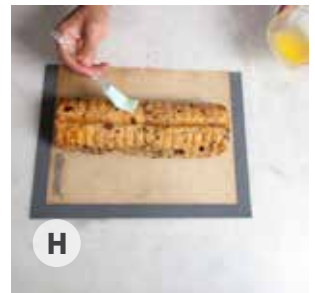
E



F



G



H

RUS POĞAÇASI



MALZEMELER:

Hamuru için:

- 470 gr un
- 240 ml süt (ılık)
- 24 gr kuru maya
- 95 gr şeker
- 60 gr Alfa Poğaçası (erimiş)
- 2 yumurta
- 15 gr ekşi krema
- 4 gr vanilya
- 2 gr tuz

İç dolgusu için:

- 450 gr tuzsuz lor peyniri (yumuşak/ kahvaltılık)
- 2 yumurta
- 52 gr şeker
- 30 gr ekşi krema

Üzeri için:

- 1 yumurta
- 10 ml süt

HAZIRLANIŞI:

Hamur:

- Unu ortası havuz şeklinde olacak şekilde tezgaha koyun.
- Ilık süte maya ve şekeri koyup karıştırın. Diğer bütün malzemeleri bu karışımla birlikte unun ortasına koyarak yoğurun. **(Resim A)**
- Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurmaya devam edin. **(Resim B)**
- Hamuru top şekline getirip mayanın aktifleşmesi için 30-40 dk. bekletin. **(Resim C)**

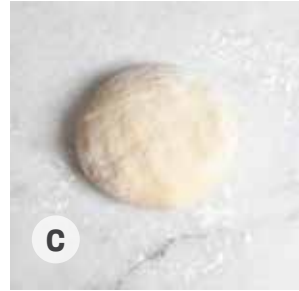
İç Dolgusu:

- Lor peynirini çatalla ezin.
- Yumurta, şeker ve ekşi kremayı ilave edip karıştırın. **(Resim D)**
- Peynirli iç dolguyu sıkma torbasına aktarıp buzdolabında 15 dakika kadar bekletin.

BİTİRİLMESİ:

- Fırını 180°C'ye ayarlayın.
- Hamuru buzdolabından alıp tekrar yoğurun.
- Hamurdan parçalar koparın. Elinizle yuvarlayıp hafif bastırarak fırın tepsisine dizin. **(Resim E)**
- Küçük bir çay bardağı yardımı ile hamur parçalarının üzerlerini çukurlaştırın. **(Resim F)**
- Sıkma torbasının içindeki peynirli karışımı yuvarlak hamurların ortasına, çukur kısımlara sıkın. **(Resim G)**
- 15 dk. bu şekilde bekletin.
- Üstlerine bir yumurta ve 10 ml süt ile hazırladığınız karışımdan sürün.
- Önceden ısıtılmış 180°C'de 30 dk. pişirin. **(Resim H)**

Sunuma hazırdır.



PORTAKALLI KIŞ KEKİ



MALZEMELER:

Hamuru için:

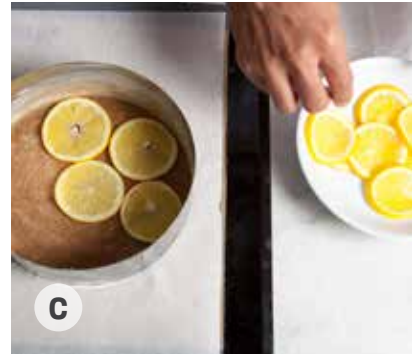
- 45 gr esmer şeker
- Portakal dilimleri (Taze portakal dilimleri kullanabileceğiniz gibi, 240 ml su ve 40 gr şeker ile kaynattığınız suda 20-30 dk. pişirdiğiniz dilimlerle de yapabilirsiniz.)
- 160 gr Alfa Genel Amaçlı
- 150 gr pudra şekeri
- 60 gr portakal reçeli
- 3 yumurta
- 160 gr un
- 2 gr tuz
- 16 gr kabartma tozu
- 40 gr badem unu
- 2 portakal kabuğu rendesi
- 100 ml portakal suyu

HAZIRLANIŞI:

Kek:

- Fırını 180°C'ye ayarlayın.
- 18 cm'lik bir kek kalıbını yağlayıp hazırlayın. **(Resim A)**
- Kalıbın tabanına esmer şekeri serpin. Portakal dilimlerini üst üste yerleştirin, bir katman yapın. **(Resim B-C)**
- Alfa Genel Amaçlı ve pudra şekerini mikserde iyice homojen olana kadar çalıştırın.
- Portakal reçeli ve çırpılmış yumurtayı da ekleyin. **(Resim D)**
- Diğer bütün malzemeleri de ekleyip çalıştırmaya devam edin.

- Hazırladığınız karışımı kek kalıbınıza dökün. **(Resim E)**
 - 45-55 dk. altın sarısı renk alana kadar fırınlayın. Fırından çıktıktan sonra oda sıcaklığında ılık hale gelmesini bekleyin.
 - Keki ılık haldeyken kalıptan çıkarıp ters çevirin. Böylece portakallar üstte kalmış olacak. **(Resim F)**
 - Dilerseniz üzerine portakal marmeladı dökebilirsiniz.
- Sunuma hazırdır.



SAN SEBASTIAN CHEESECAKE



MALZEMELER:

Hamuru için:

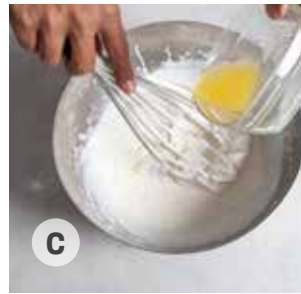
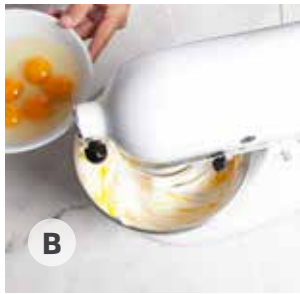
- 1 kg krem beyaz peynir
- 340 gr şeker
- 7 yumurta
- 40 gr un
- 500 ml Hulala Şekersiz Sıvı Şanti
- 50 gr Alfa Krema

HAZIRLANIŞI:

- Krem beyaz peyniri ve şekeri çalıştırın. **(Resim A)**
- İyice kıvam alınca yumurtaları tek tek ekleyerek çırpmaya devam edin. **(Resim B)**
- Başka bir kaptta kremayı güzelce karıştırın.
- İçine unu yavaş yavaş ekleyip topaklanmayacak şekilde yedirin. **(Resim C)**
- Alfa Krema'yı ekleyin.
- Unlu karışımı mikserdeki krem beyaz peynirli cheesecake karışımına ekleyin. 3-4 dk. daha

çırpın. Karışım akışkan bir yapıda olacak. **(Resim D)**

- Kek kalıbınızı iyice yağlayın. Tabana ve yanlara gelecek şekilde 2 kat yağlı kağıt yerleştirin. **(Resim E)**
 - Tekrar yağlayın. Üzerine aynı boyutta bir yağlı kağıt daha yerleştirin. **(Resim F)**
 - Karışımı dökün. **(Resim G)**
 - 220°C fırında 1 saat pişirin. **(Resim H)**
- Sunuma hazırdır.



ALFA, DEKOR SAYFASINDA MIA BAKERY'NİN YARATICISI GÜLİZ KAVURMACI'YI KONUK ETTİ

Narlıdere'de enfes dekoruyla olduğu kadar hem lezzetli hem göze hitap eden ürünleri olan Mia Bakery'nin yaratıcısı Güliz Kavurmacı bu sayımızda sizler için yeni yıla özel bir dekor yaptı. Son dönemlerin meşhur ürünü cookie cake (kurabiye pasta) nasıl süslendi adım adım görelim.

Pastacılık dünyasının en son trendlerinden bir tanesi "cookie cake". Hayatımıza Adi Klinghofer'ın soktuğu cookie cake'ler gitgide yaygınlaşıyor. Kalıplara gereksinim duymayan bu keklerin en önemli özelliği istenilen şekli alabilmesi. Harfler, rakamlar ve hatta şekiller yapmak mümkün. Bu yüzden birkaç püf noktaya dikkat etmek koşuluyla son derece basit ve hayal gücünü zorlayan bir trend. İster canlı çiçekler, makaronlar, bezeler, ister şekerlemeler, çikolatalarla süsleyerek son derece şık sonuçlar almak mümkün.

Önemli Noktalar:

- Dikkat edilmesi gereken noktaların başında cookie cake'lerin temelini oluşturan kurabiye hamurunu yapısı var. Bu hamur hem kremayı, süslemeleri taşıyacak kadar dayanıklı, hem de pastanın servisi esnasında kolay dilimlenecek kadar yumuşak olmalı.
- Hamuru hazırlarken tüm tart hamurlarında olduğu gibi, hamuru çok fazla yoğurmamaya ve crumble tekniğiyle bir araya getirmeye özen göstermeliyiz.
- Krema ağırlıklı bir kek olduğu için, kremanın lezzeti de çok önemli. Bu yüzden diplomat krema bu kek için en uygun krema türlerinden bir tanesi.
- Hem kurabiye hamurunu, hem kremayı çikolatalı olarak uygulamak mümkün.

COOKIE CAKE MALZEMELERİ:

- 300 gr un
- 75 gr badem unu
- 75 gr pudra şekeri
- 200 gr Alfa Genel Amaçlı
- 1 yumurta
- Vanilya
- Tuz
- 165 °C'de 10-12 dk. pişirin

DİPLOMAT KREMA MALZEMELER:

- 800 gr pastacı kreması
- 400 ml Hulala Şekersiz Krem Şanti
- 70 gr pudra şekeri





1. Cookie Cake'inizin ilk katını pastayı sunacağınız platforma koyun. Kremanızı iç kenarlara sıkma torbası yardımıyla bezeler şeklinde sıkın.



2. Daha sonra dış kenarlara da aynı sıkma işlemini uygulayın.



3. Son olarak orta kısmına da daha büyük bezeler sıkarak üzerine koyacağınız diğer tabakayı iyi taşımasını sağlayın.



4. İkinci katı da yerleştirin. Cookie Cake'ler doku olarak hassas olduğu için çok fazla bastırmayın, dikkatli ve yavaş davranın.



5. İkinci katın üzerine de krema sıkma işlemini yapıp, üçüncü katınızı yerleştirin.



6. Üçüncü katın üzerine de krema sıkma işlemini tamamlayın. Artık süsleme işlemine başlayabilirsiniz.



7. Dekor olarak kullanacağınız meyvelerin bazılarını şekere bulayıp kullanabilirsiniz. Özellikle yılbaşı dekoru için güzel bir görüntü olacaktır.



8. Yeni yıl teması olması için pasta tasarımcısı Güliz Kavurmacı kırmızı ve altın renklerinin baskın olduğu bir süsleme hazırladı.



9. Daha önceden şekere bulanan portakal dilimlerini de aralara yerleştirdi.



10. Kalan meyveleri de koyduktan sonra, biberiye dallarıyla süslemeyi tamamladı.



Güliz Kavurmacı

Mia Bakery
Narlidere



BAYİLERİMİZDEN HABERLER



BİLLUR TİCARET

1- Öncelikle bize biraz kendinizi tanıtır mısınız?

Mehmet Fatih Billurcu: Adım Mehmet Fatih Billurcu. 1983 yılında kardeşimle birlikte gıda toptancılığı yapmaya başladık. İlk bayiliklerimizi alarak pastacılık sektörüne girdik.

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

Mehmet Fatih Billurcu: Billur Gıda olarak pastacılık sektörüne ağırlık verdik. Uzun yıllar çeşitli bayiliklerle spot olarak çalıştık. Şu an 15 kişilik güçlü ekibimiz ve 3500 ürün çeşidimiz ile yolumuza hızla devam ediyoruz.

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

Mehmet Fatih Billurcu: 2013 yılında Felda Iffco ile Aydın Bey'in referansı ile tanıştık. Bundan sonra bütün dünyamız Alfa Pastacılık Yağları oldu. Alfa Pastacılık Yağları, gerçekten hem bize hem pastacılık sektörüne iyi, kaliteli şekilde kendini geliştirme imkânı vererek destek oldu. Felda Iffco ailesine bu anlamda çok teşekkür ediyoruz.





4- Satış ekibinizden bahsedebilir misiniz? yapıyorsunuz?

Mehmet Fatih Billurcu: 15 kişilik satış ekibimizle bölgemize hizmet vermekteyiz.

5- Sektör hakkında ne düşünüyorsunuz? Gelişimi için önerileriniz neler?

Mehmet Fatih Billurcu: Alfa Pastacılık Yağları sektörde bir numaralı marka olmalı, her türlü imkân ve kaliteyi sunuyorlar. Çeşit anlamında çok geniş, pazarlama imkânları çok iyi. Bize destek verdikleri sürece biz de satış için elimizden geleni yapacağız. Bütün herkese ve bayilere Şanlıurfa'dan selamlar.



PASTACILIK VE EV DIŐI TÜKETİME
ÖZEL PROFESYONEL ÇÖZÜMLER
HULALÀ 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.

HULALÀ SPREY

Kullanıma Hazır Şekerli Bitkisel Sprey

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



KUSURSUZ KIZARTMALAR İÇİN
ŞEFLERİN SEÇİMİ

ALFA KIZARTMA YAĞI

Dayanıklı, Kokusuz, Çıtır Çıtır



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

[f](#) [i](#) [t](#) [t](#) /AlfaPastaci

18 L

USTALARIN LEZZET SIRLARI





Alfa
Pastacılık Yağları



ALFA PASTACILIK YAĞLARI SOSYAL MEDYADA GETİRDİĞİ YENİLEKLERE DEVAM EDİYOR

Alfa, sektöre damgasını vuran ilk Youtube kanalı Alfa Pastacılık TV'de yeni paylaşımlar ve oluşturulan içeriklerle sektörün nabzını tutmaya devam ediyor. Her ay yeni bir seri yayınlayan Alfa, geçtiğimiz ay yayınladığı Poğaça ve Cheesecake serileriyle de oldukça ilgi topladı. 10.000'e yaklaşan takipçi sayısı ile paylaşımlara hız kesmeden devam ediyor.

Alfa, Facebook, Twitter ve Instagram sayfalarında da, Alfa'dan haberler, lezzet dünyasına ilişkin yenilikler ve püf noktalarının yanı sıra, Alfa ile zenginleşen muhteşem tariflere yer vermeye de devam ediyor.

Alfa Pastacı sosyal medya sayfaları, önümüzdeki günlerde yepyeni bir sürprizle daha ustaların karşısında olacak...



Alfaya ve Alfa ustalarına istediğiniz zaman ulaşabilirsiniz...



/alfapastaci

Fikir Paylaşımı İçin

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



/alfapastaci

İzlemek İçin

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



/alfapastaci

Nerede Takip Etmek İçin

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



/alfapastaci

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