



Alfa
Pastacılık Yağları

A'dan Z'ye Pastacılık

YÖRESEL LEZZETLER:
BOŞNAK BÖREĞİ

ADIM ADIM MİLFÖY VE
KRUVASAN YAPIMI

KARPATKA PASTASI

USTALARA ÖZEL
TARİFLER

BAYİLERİMİZDEN
HABERLER

PRİSTINE
Hulala ÜRÜN
GRUBU



İçindekiler

03

USTALARDAN MESAJINIZ VAR

04-05

YÖRESEL LEZZETLER:
BOŞNAK BÖREĞİ

06-07

ADIM ADIM MİLFÖY VE
KRUVASAN YAPIMI

08-09

BADEM KREMALİ
ARMUTLU MİLFÖY

10-11

KARAMELİZE SOĞANLI
PEYNİRLİ MİNİ TART

12-13

KARPATKA PASTASI

14-15

NANELİ ÇÖREK

16-17

ÇİKOLATALI
RUS CHEESECAKE

18-19

ORMAN MEYVELİ
PAVLOVA

20-21

BAYİLERİMİZDEN
HABERLER:
GÜMÜŞ GIDA

22-23

FARK YARATAN
LEZZETLER:
HULALA ÜRÜN GRUBU

24-25

ALFA ÜRÜNLERİ

26-27

FELDA IFFCO'DAN
HABERLER

USTALARDAN MESAJINIZ VAR



Pastacılıkta Süsleme ve Görseelliğin Önemi

Günümüzde pastacılık her kesime hizmet eden bir sektör haline gelmiştir. Bizler hem pastacı ustası hem de lezzet işçileriyiz. Yalnızca pastadaki lezzet ve görseelliğe değil, amacımız insan ruhunu da beslemektir. Müşteriyi pastanın zerafeti ve yapılan sıcak poğaçanın kokusu çeker. Tadar ve lezzetini alır. Koku ve lezzet, madde ile ruh arasındaki köprüdür. Mesleğimizin amacı müşteriyi doyurmak değil, ruhunu doyurmaktır.

Mesleğimizin ana malzemesi un, yağ ve şekerdir. Bu üçü meslek ağacımızın kökleri sayılır. Her meslekte olduğu gibi mesleğimizde de ölçü çok önemlidir. Bizler hem çıraklarımızı hem de çocuklarımızı yetiştirirken ölçülü davranmalarını ve malzemeleri ölçülü tartmalarını istemiyor muyuz? Ne az ne çok diyoruz, ne demektir bu hakkını vermektir, adaleti yerine getirmektir.

Değerli meslektaşım, bizler Alfa ailesi olarak mesleğimizin ilerlemesinde katkı sağlayan tüm ustalara büyük saygı duyuyor ve takdir ediyoruz. Mesleğimizin devamı ve geleceği olan gençleri önemsiyoruz. O yüzden ki eski, yeni ve önemli bilgileri, yeni gelişmeleri sizlerle paylaşmaya devam edeceğiz. Meslektaşlarıma tavsiyem şudur ki; yenilikler eskiyi unutturursa mesleğimiz özünü yitirebilir. Nokta değil virgül koyarak hoşçakalın diyoruz.

TUNA USTA



Sevgili Meslektaşlarım,

Yurdumuzun birçok yerlerinde yapmış olduğumuz çalışmalar ve ziyaretler hız kesmeden devam etmektedir. Öyle görülüyor ki uzun seneler boyunca pastacılık mesleğimiz adını altın harflerle ilk sıralara yazdırmaya devam edecektir. Özellikle Alfa ailesi olarak 2019 Mart ayında Diyarbakır, geçtiğimiz Eylül ayında Ankara'da verimli, keyifli, katılımlı ve ilginin üst seviyede olduğu seminerler düzenledik.

Amacımız bilgi ve tecrübelerimizi sizlerle paylaşmak, yeniliklerden haberdar etmek, ürünlerimizi birebir tanıma fırsatını görmek ve kaynaşmaktır. Üst düzey ve bölgesel yöneticilerimiz, her zaman yanımızda olan bayii ve çalışanları, değerli işletme sahipleri ve de değerli ustalarımız, sevgili kalfa ve çıraklarımızla birlikte elele omuz omuza karnaval havasında unutulmayacak bir ortamda bir araya geldik. Birçok soru ve cevapla karşılaşmış olmamız bizlere ayrıca bir güç ve motivasyon kaynağı oldu. Sosyal medya aracılığıyla artık daha da ses getirdiğimizi, memnuniyetlerini ifade ettiler. Sıklıkla düzenlenmesini ve de buna ihtiyaçları olduklarını belirttiler. Bizler de uzun vadede uygun zaman ve şartlar doğrultusunda desteklerimize devam edeceğiz. Gönül rahatlığıyla söyleyebilirim ki mesleki olarak doğru yoldayız. Aynı kararlılıkla ve azimle işimize sınırsız sarılarak kenetlenelim. Başarı zaten kaçınılmaz olacaktır.

Bizleri Alfa Pastacı TV'den takip etmeyi unutmayın. Herkese en içten dileklerle sevgi ve saygılarımı sunarım.

İLHAMİ USTA



Pastacılık dışarıdan bakıldığında hep çok romantik, neşeli bir meslek gibi görünüyor. Gerçekte böyle mi, yoksa pastane mutfağında da strese yer var mı?

Pastacılık öyle bir meslek ki, bir çeşit tutku.. Bütün pastacıların en büyük stres kaynağı ise müşteriyi memnun edebilmek, dolayısıyla insanları mutlu edebilmektir. Bunu ne kadar hissederseniz, memnun edebilme çabası arttığından, müşteri memnuniyeti de artıyor. Tecrübe arttıkça stresin azalacağı düşünülse de sizden beklentiler çoğaldığı için aslında o stres hayatınız boyunca devam ediyor. Bu durum bizi yeni arayışlara, sektördeki en son çıkan trend ürünleri aramaya yöneltiyor. Pastacılık kendini sürekli yeniliyor, ekipman ve yeni hammaddele ustanın hem kendini geliştirmesi hem de pastanelerin vitrinlerini yeni çeşitler ile görsel olarak yenilemesini sağlıyor. Bunu bir rüzgar olarak düşünürsek kişisel beceri ve yeni lezzetler arama konusunda rüzgarı arkamıza almamız gerekiyor, bu rüzgarı kaçırmanın yerinde saymaya gidemeye başlıyoruz.

Son yılların trendi kesinlikle 'şekeri azaltmak'. Bunun dışında klasik pastalara dönüş var. Sektör çocukluğumuzdaki tatları aramaya ve kullanmaya başladı. Geleneksel tatların modernize edilmesi ön planda. Bugünlerde eskinin o meşhur Alman pastasını biraz değişik şekillerde vitrinlerde görmeye başladık. Buna ilave olarak hiç popülerliği bitmemiş olan ekler çeşitlerinden daha renkli çeşitleriyle vitrinleri süslemekte. Bizim toplulumuz eski tatları seviyor bu ürünleri tespit edip yeni ürünlerle birlikte tadıma sunarak yeni pazarlar yaratabiliriz.

ADEM USTA



Merhaba değerli meslektaşlarım,

Ben boyoz ve börek ustası olarak bu mesleğe yaklaşık 20 yılını vermiş bir kardeşinizim.

Bu 20 senenin yaklaşık 3 senesini demo ustası olarak geçirdim, sayısız fırın, unlu mamüller, cafe, pastane gezdim. Geleceği parlak bir mesleğin ustası olarak söylüyorum ki: "Geleceği parlak dememin sebebi, mesleğin henüz ülkemizin birçok yerine ulaşmamış olması." Bu yüzden önümüzdeki yıllarda ülkemizin diğer illerinde boyozcu ve börekçi ustası talepleri olacaktır. Sizlerden ricam elinizdeki sanatın değerini bilmeniz ve sanatınızı gelecek nesillere doğru ve istekli bir şekilde aktarmanız. Kendimizi yeniliklere açık ve mesleki arayış içerisinde olan ustalar olarak görmeliyiz.

Biz bu mesleği zor zamanlardan geçmiş bir neslin elinden aldık ve onu en iyi şekilde gelecek nesile aktarmak da bizim görevimiz ve mesleki sorumluluğumuzdur. Usta olmanın vermiş olduğu sorumluluklarımızın bilincinde olmamız gerekir. Bir usta çırağının rol modelidir, her konuda örnek aldığı kişidir. Gerek ahlâkı gerek mesleki gerekse de insani olarak örnek aldığı kişidir. Usta babadan daha fazla özenilen kişidir. Bunun bilincinde olmamız ve ona göre davranışlarımıza dikkat etmemiz gerekmektedir. İş güvenliği bilinci ile hareket edilmeli, çalışma ortamının hijyenik olması işverenden talep edilmelidir.

RECAİ USTA

YÖRESEL LEZZETLER:

BOŞNAK BÖREĞİ



MALZEMELER:

Hamur için:

- 1 kg un
- 30 gr tuz
- 550 ml su
- 50 ml Alfa Ayçiçek (bezelerin üstüne basmak için)
- 200 gr Alfa Katkat (bezeleri açtıktan sonra)

İç harcı için:

- 20 ml Alfa Ayçiçek Yağı
- 1 soğan
- 1 kg ıspanak
- 250 gr lor peyniri
- 2 yumurta
- 10 gr tuz

Üzeri için:

- 1 yumurta sarısı



HAZIRLANIŞI:

- Unun ortasını havuz şeklinde açıp malzemeleri koyun ve yoğurun. **(Resim A)**

- Bu şekilde üzerine streç film ile örtüp 5 dk. dinlendirin.

(Resim B)

- Hamuru önce ortadan ikiye bölün. Sonra 200 gramlık parçalar kesip beze haline getirin.

(Resim C)

- Bezeleri 20 dk. dinlendirin. 20 dk. sonunda Alfa Ayçiçek yardımı ile bezelerin üzerine basın.

(Resim D)

- Bastığınız bezeleri 30 dk. dinlendirildikten sonra, el yardımı ile biraz açın. Üst üste koyun ve bu şekilde 10 dk. dinlendirin.

(Resim E)

- Dinlenen hamurları

merdane yardımıyla açın. Üzerine 20 gr Alfa Katkat sürün.

(Resim F)

- Alfa Katkat sürdüğünüz hamuru çarşaf gibi serpmeye şeklinde açın.

(Resim G)

- Serpmeye şeklinde açtığınız hamurun üzerine iç harcınızı serin. **(Resim I)**

- Yanlardan katlayın, rulo haline getirin.

(Resim J)

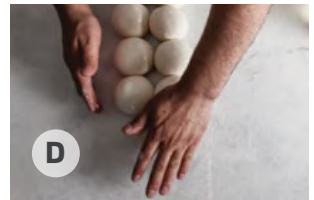
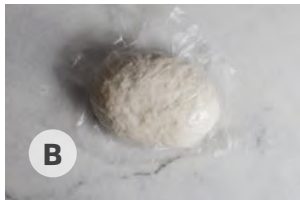
- Yuvarlak tepsiye rulo şeklinde sararak koyun. **(Resim K)**

- Üzerine yumurta sarısı sürün.

(Resim L)

- 220 °C'de 20 dk. pişirin. **(Resim M)**

Sunuma hazırdır.



ADIM ADIM MİLFÖY VE KRUVASAN



MALZEMELER:

Kruvasan hamuru için:

- 500 gr un
- 140 ml su
- 140 ml süt
- 55 gr şeker
- 40 gr Alfa Katkat
- 11 gr instant maya
- 12 gr tuz

Hamur için ekstra:

- 280 gr Alfa Katkat (katları için)
- 1 yumurta
- 10 ml su (yumurta banyosu için)

İç dolgular için:

- Jambon
- Hindi füme
- Marul
- Dereotu
- Salatalık

- Peynir
- Labne peyniri
- Somon
- Böğürtlen
- Çilek
- Hulala Classic Şekerli Bitkisel Sıvı Şanti

HAZIRLANIŞI:

• Hamurunuzu hazırlayıp 12 saat soğumaya bırakın.

2. gün (Hamurun Mayalanması)

• Alfa Katkat yağınızı hamur zarfının içerisine yerleştirecek şekilde 2 yağlı kağıt arasında merdane ile açın ve 17 x 17 cm'lik bir kare elde edin. **(Resim A)**

• Ardından bir gece önceden dinlendirdiğiniz hamurunuzu 26 x 26 cm olacak şekilde kare şeklinde açın. **(Resim B)**

• Hazırlamış olduğunuz yağı açtığınız hamurun içerisine yerleştirin. Zarf şeklinde katlayın. **(Resim C-D)**

• 20 x 60 cm'lik bir dikdörtgen elde edecek şekilde merdane ile açın. Katlayın. **(Resim E-F-G)**

• 30 dk. dinlendirin.

• 90 derece çevirerek yine 20 x 60 cm'lik bir dikdörtgen elde edecek şekilde açın. Tekrar katlayın.

• 30 dk. dinlendirin.

• 90 derece çevirerek yine 20 x 60 cm'lik bir dikdörtgen elde edecek şekilde açın. Tekrar katlayın.

• Ertesi güne kadar dinlendirin.

3. gün (Kruvasanın Hazırlanması)

• Hamuru 20 x 110 cm olacak şekilde

açın. Eğer tam olarak açamazsanız 20 dk. dinlendirip tekrar deneyin.

• Açtığınız hamuru, rulet bıçak ile üçgen parçalara bölün ve kruvasan şeklini verin. **(Resim H-I-I)**

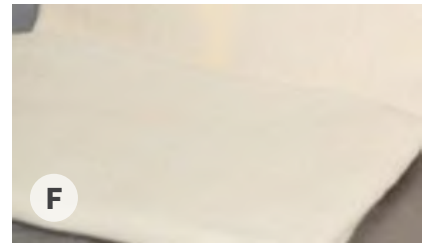
• Üzerini yumurta ile yağlayın.

• 2 saat mayalanmaya bırakın.

• Tekrar yumurta ile yağlayın.

• 15-18 dk. pişirin. (Fırını önceden 200°C'ye ayarlayın. Kruvasanları fırına vereceğiniz sırada 175°C'ye düşürüp 10 dk. 175°C'de ardından 150°C'ye düşürüp 6 dk daha bu şekilde pişirin) Arzu ettiğiniz dolgularla, soğuduktan sonra sandviç şekline getirin.

Sunuma hazırdır.



BADEM KREMALI ARMUTLU MİLFÖY



MALZEMELER:

8 adet için:

- 500 gr mılföy hamuru
- 2 adet elma
- 2 adet armut

Şerbeti için:

- 800 ml su
- 400 gr şeker
- 1 limon kabuğu
- Tarçın

Badem kreması için:

- 50 gr Alfa Chef
- 50 gr şeker
- 1 yumurta
- 50 gr badem tozu
- 10 gr un
- 2 damla badem aroması
- 100 ml ananas suyu/ elma suyu aroması



HAZIRLANIŞI:

Elma ve armutların hazırlanması:

- Elmaları ve armutları soyun. Ortadan ikiye bölün.
- Bir tencerenin içine suyu, şekeri, limon kabuğu ve tarçını alın.
- Şerbeti 2-3 dk. kaynatın. Ardından meyveleri içerisine koyun.
- 15-20 dk. pişirin.

- Pişirme sonunda meyveler iyice yumuşamış ama dağılmamış olmalı.
- Ateşten alıp, şerbetin içerisinde soğumaya bırakın.

Badem Kreması:

- Alfa Chef'i yumuşatın. Mikser kabında çalıştırın.
- Şekeri ve yumurtayı ekleyin. Badem tozunu ve unu da ekleyin.
- İçerisine elma suyunu ve badem aromasını da

ekleyin.

- Son bir kez çalıştırın. Sıkma torbasına alıp soğutun.

Bitirmek için:

- Fırını 180°C ye ayarlayın.
- Meyveleri şerbetten çıkarıp kurumaya bırakın.
- Tezgaha koyduğunuz milföy hamurunu üzerine meyveleri koyarak onların şeklinde, kenarlarından

pay kalacak şekilde kesin. **(Resim A)**

- Daha sonra bu hamurları yağlı kağıdın üzerine koyun. Bu hamurların tam göbeğine badem kreması sıkın. **(Resim B)**
- Üzerine meyveyi yerleştirin. **(Resim C)**
- Fırından almadan 5 dk. önce üzerine sıcak glasesini sürüp 5 dk. tutun. **(Resim D)**

Sunuma hazırdır.



KARAMELİZE SOĞANLI BEYAZ PEYNİRLİ MINI TART



MALZEMELER:

- 500 gr milföy hamuru

Dolgusu için:

- 10 gr Alfa Chef
- 20 ml Alfa Ayçiçek
- 4 büyük soğan (ince doğranmış)
- 4 gr tuz
- 4 gr toz şeker
- 15 ml sirke
- Karabiber

Yumurta banyosu için:

- 1 yumurta+ 5 ml su (çirpılmış)

En üst katman için:

- 250 gr incir reçeli
- 150 gr sert beyaz peynir
- 3-4 dal taze kekik
- Bal



HAZIRLANIŞI:

Dolgusu:

- Geniş bir kaptaki Alfa Chef ve Alfa Ayçiçek'i eritip ısıtın. Soğanları ekleyip 60 dk. yağda, 4-5 dk.'da bir karıştırarak çevirin.
- İlk 10 dk. geçtikten sonra tuz ekleyin. 40 dk. bu şekilde piştikten sonra şekeri ekleyin. 4-5 dk.'da bir karıştırdığınızdan emin olun.
- 60 dk. sonunda tamamen piştiğinde güzel bir kahverengine dönüşmüş olacaktır. Bu aşamada sirkeyi ekleyin kabın dibini

iyice sıyırarak karıştırın. Karabiberi de ekleyin.

- Soğanların pişmesinin bitmesi iyice tamamlanmaya başladığında fırını 200 °C'ye ayarlayın.

Hamuru:

- Milföy hamurunuzu 6 dikdörtgen parçaya ayırın.
- Tezgahınızı unlayın ve her dikdörtgen parçayı 9 x 30 cm ölçülerinde olacak şekilde merdane ile açın. **(Resim A)**
- 7 cm'lik bir kopart ile her parçadan 4 adet yuvarlak çıkartın. **(Resim B)**

- Tartları fırın kağıdı üzerine taşıyın, aralarına boşluk bırakmayı unutmayın. Kalan parçalardan da aynı şekilde yuvarlaklar çıkarın. 10-12 adet daha tartınız olacaktır.

- 5 cm'lik bir kopart ile tartların tam ortasından hizalayarak işaretleyin. 1 cm genişliğinden bir kenar bırakmış olacaksınız. Bu kenarı yumurta banyosu ile fırçalayın. **(Resim C)**

Birleştirilmesi:

- İncir reçelini küçük bir sos tavaında orta ateşte ayrışma kıvamına gelene kadar ısıtın. Reçeli tartların

tam ortasına bir sıkma torbası yardımıyla sıkın ve yayın. **(Resim D)**

- Üzerine karamelize soğanınızdan koyun. Üzerine de beyaz peynirinizden yerleştirin. Taze kekikleri de ayırıp üzerlerine serpin. **(Resim E)**

• Milföy hamurları altın rengi alana kadar 15-18 dk. fırınlayın. Fırından çıktıktan sonra üzerlerine bal damlatın. Sunuma hazırdır.



KARPATKA PASTASI



MALZEMELER:

Hamuru için:

- 250 ml su
- 125 gr Alfa Chef
- 2 gr tuz
- 140 gr un
- 4 gr kabartma tozu
- 5 yumurta

İç Dolgu Kreması için:

- 480 ml süt
- 150 gr toz şeker
- 16 gr nişasta
- 9 gr un
- 20 gr vanilin
- 3 yumurta sarısı
- 125 gram Alfa Chef

Üzeri için:

- 20 gr pudra şekeri

HAZIRLANIŞI:

- Hamuru için ufak bir tencerede su, Alfa Chef ve tuzu orta ateşte kaynar hale getirin. Karışıma unu karıştırarak ekleyin, fazla su ve topaklar gidene kadar hamuru pişirin. **(Resim A)**
- Bu işlem 3-5 dk. sürebilir. Hamuru soğuması için başka bir kaba alın.
- İlinan hamura kabartma tozunu ve yumurtaları tek tek karıştırarak yedirin.

- Hamurun yarısını yağlı kağıt serilmiş kelepçeli bir kalıba yayın ve fazla düzleştirmeyin.

(Resim B)

- 190-200 °C fırında 30 dk. kızarana kadar pişirin. Pişen hamuru kalıptan çıkarın ve oda ısısında soğutun. **(Resim C)** Kalan yarısı için aynı işlemi tekrar uygulayın.

İç Dolgu Kreması:

- Kreması için Alfa Chef hariç tüm malzemeyi karıştırın ve ocağa alın. Orta ateşte sürekli

çırparak muhallebi kıvamı alana kadar çırpın.

- Kıvam alan kremayı ocaktan alın ve kabuklanmaması için üzerine streç film serip soğutun.

- Oda sıcaklığındaki yumuşak Alfa Chef'i çırpın, kremayı azar azar ekleyerek homojen ve pürüzsüz hale getirin.

Birleştirilmesi:

- Kalıbın tabanına pişen hamurlardan birini koyun, kalıbı kapatın.

- Kremanın tamamını hamuru örtecek şekilde dökün, düzleştirin.

(Resim D)

- Diğer hamuru da hafifçe bastırarak kremanın üzerine kapatın. **(Resim E)**

- Pastanızı buzdolabında en az 3 saat iç dolgusu sertleşene kadar dinlendirin. Pastayı kalıptan çıkartın ve üstüne pudra şekeri serpin. **(Resim F)**

Sunuma hazırdır.



NANELİ ÇÖREK



MALZEMELER:

- 500 gr un
- 125 gr Alfa Chef
- 2 yumurta (birinin sarısı üstü için)
- 75 ml Alfa Ayçiçek Yağı
- 70 gr yoğurt
- 100 gr beyaz peynir
- 8 gr tuz
- 20 gr kuru nane
- 10 gr kabartma tozu

Üstü için

- Çörek otu
- Kuru nane
- Kırmızı pulbiber



HAZIRLANIŞI:

- Unun ortasını havuz şeklinde açın. Malzemelerin hepsini ortasına koyun. **(Resim A)**
- Hamuru yoğurun.

Hamur yumuşak kıvamda olmalı, çok fazla yoğurmayın. **(Resim B)**

- Hamurdan yuvarlak parçalar koparın. Fırın tepsisine dizin. Dizdiğiniz bezelerin üzerine

biraz bastırıp düzleyin. **(Resim C)** Pişerken kabarmaktadırlar.

- Düzlediğiniz hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. Üzerlerine çörek otu, kuru nane ve kırmızı

biber serpin. **(Resim D)**

- 160 C°de fanlı veya fansız üzerleri kızarana kadar pişirin.

Sunuma hazırdır.



A



B



D



E

ÇİKOLATALI RUS CHEESECAKE



MALZEMELER:

Hamuru için:

- 375 gr un
- 15 gr kabartma tozu
- 10 gr şekerli vanilin
- 40 gr kakao
- 200 gr şeker
- 1 yumurta
- 200 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin

İç dolgu:

- 250 g Alfa Chef
- 500 gr labne
- 200 gr şeker
- 10 gr vanilya
- 3 yumurta
- 40 gr mısır nişastası

HAZIRLANIŞI:

- Un, kabartma tozu, vanilin ve kakaoyu karıştırın. Şekeri, yumurtayı ve Alfa Genel Amaçlı'yı ilave edin. Önce düşük devirde sonra yüksek devirde yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar çalıştırın. Streç filme sarıp dolapta 30 dk. bekletin.

(Resim A)

- Cheesecake tabanı için soğuttuğunuz hamurun 3/4'ünü açın. Kenarları da kaplayarak taban kısmını oluşturun. **(Resim B)** Hamurun bir kısmını çizkekin üstü için ayırın.

İç dolgusu:

- İç dolgu için Alfa Chef'i eritip soğumaya bırakın.

26 cm'lik çember halkayı yağlayıp kenara alın. Fırını 180°C'ye ayarlayın. Labne ve şekeri, şekerli vanilyayı, yumurtaları, mısır nişastasını ve eritip soğuttuğunuz Alfa Chef'i birbirine yedinir.

Birleştirilmesi:

- Hazırladığınız iç dolguyu cheesecake hamurunun üzerine

dökün. **(Resim C)**

- Kalan hamuru ince uzun açın ve hamurdan minik parçalar koparın. Bu parçaları dolgunun üzerine minik parçalar halinde dağıtın.

(Resim D)

- Cheesecake'inizi 60-65 dk. pişirip soğumaya bırakın.

Sunuma hazırdır.



A



B



C



D

ALFA, DEKOR SAYFASINDA

ORMAN MEYVELİ PAVLOVA



MALZEMELER:

Krema için:

- 1 kg süt
- 180 gr toz şeker
- 90 gr mısır nişastası
- 90 gr un
- 1 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 100 gr fildişi çikolata

Keki için:

- 5 yumurta
- 75 ml su
- 75 gr toz şeker
- 85 gr un
- 15 gr pasta katkısı
- 5 gr kabartma tozu



Nasıl Yapılır?

1. Keki için, malzemeleri mikserde 6 dk. çirpin. Silpatın üzerine palet bıçağıyla yayın.



2. 190 °C'de 15 dk. pişirin. Pişince fotoğraftaki görüntüyü elde edeceksiniz.



3. Kreması için, toz şeker, nişasta, un ve yumurtaları bir kabın içinde çirpin. Sütü ilave edin.



4. Göz göz oluncaya kadar kaynatın. Ateşten alın. Fildişi çikolatayı ekleyin. Kremayı soğumaya bırakın.



5. Kekin üzerine palet bıçağı yardımıyla kremayı yayın.



6. Kremanın üzerine meyvelerinizi yerleştirin.



7. Pişirme kağıdı üzerinde rulo haline getirin.



8. Rulo haline gelen pavlovanızın üzerine pudra şekeri serpin.



9. Üzerine yine orman meyveleri ve taze nane yaprakları ile dekor yapın.



BAYİLERİMİZDEN HABERLER



GÜMÜŞ GIDA

İstanbul Bayi

1) Öncelikle bize biraz kendinizi tanıtır mısınız?

İsmim Kemal Selçuk Gümüş, 1993 İstanbul doğumluyum. Evli ve bir çocuk babasıyım. Aslen Karabük ilinin tarihi Safranbolu ilçesinin nüfusuna kayıtlıyız. Bir memleket sevdalısı olarak Safranbolulu olduğumuzu ve memleketimiz ile olan bağlarımızın halen devam etmekte olduğunu özellikle belirtmek isterim.

2-) Gümüş Gıda olarak bölgenizin önde gelen distribütörlerindensiniz. Gümüş Gıda nasıl yola çıktı?

GÜMÜŞ GIDA 1964 yılında İstanbul/Unkapanı'nda, o zamanki adıyla " yağ iskelesinde " ticaret hayatına

başlamış olup, kurucumuz merhum dedem Sevinç Gümüş'tür. 1988 yılında dedemin vefatının ardından babam Ömer Güven Gümüş bayrağı devralmış.

1999 yılının Aralık ayında babam Ömer Güven Gümüş önderliğinde yeniden bir yapılanma içerisine giren firmamız; bugün itibarıyla ticari yaşantısında yarım asrı devirmiş olmanın haklı kıvancını yaşamaktadır.

Günümüz itibarıyla, babamın sahip olduğu ticari bilgi birikimi ve tecrübelerini bir şirket politikası olarak benimseyerek, 3.kuşak olarak enerjimiz ile harmanlayıp, kuruluşumuzun 55.yılıni doldurmuş olduğumuz bugünlerde dahi, ilk günkü heyecan, arzu ve hırsla ticari hayatımıza devam etmekteyiz.

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

Felda-Iffco'nun ülkemize yapmış olduğu yatırımlar neticesinde, 2012 yılında yollarımız kesişti. 2012'den bugüne dek süregelen bir iş ortaklığımız mevcut. Yıllar içerisinde de mevcut iş ortaklığımızın karşılıklı güven ve şeffaflık prensipleri çerçevesinde gelişerek büyüyeceğini temenni etmekteyim.

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

GÜMÜŞ GIDA SAN.TİC.AŞ. olarak yurt içi satışlarımızın İstanbul ilinin iki yakası ağırlıklı





olmak üzere tüm Türkiye'nin 81 ilini kapsadığını söyleyebilirim. Bu yönüyle yaygın bir dağıtım ağına sahibiz. Yurt dışı ihracatlarımızı ise; Afrika'nın kuzeyi ve batısı, Orta Asya, Güney Amerika ve Orta Avrupa'ya olmak üzere dört kıtada gerçekleştirdiğimizi söyleyebilirim.

5-)Firmanızın depolama şartları ve standartları nasıl?

Firmamızın kendi öz kaynakları içerisinde yer almak kaydı ile İstanbul'da, Avrupa ve Anadolu yakalarında olmak üzere toplamda 10.000 m2 kapalı alana sahip iki ayrı satış deposu bulunmakta. Bununla birlikte, yine firmamız öz kaynaklarına dahil, 3.000 m2 kapalı depolama alanına sahip Ege Bölgesi depomuz, İzmir/Bornova'da faaliyetlerine devam etmektedir.

Depolama prensibimiz; "İlk Giren Önce Çıkar!" Bu prensip doğrultusunda, gerek ürün dağıtımında, gerekse mal kabulünde gerekli görülen tüm hijyen kurallarına uyulmasına özellikle itina gösterip, ISO 22000 kuru gıda depolama talimatları eksiksiz yerine getirmekteyiz.

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

Yurt dışına ihracatını gerçekleştirdiğimiz ürünlerle birlikte toplamda 7000 çeşide yakın bir ürün yelpazemiz mevcut. Bununla birlikte yurt içi satışlarımızı; pastacılık malzemeleri, edt ürünleri ve endüstriyel gıda ürünlerinde kullanılan ham maddelerin tedariki olmak üzere 3 ana başlıkta toplayabiliriz.

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

Satış ekibimiz toplam sekiz kişiden oluşmakta. Ekibin tamamı distribütörlüğünü yapmış olduğumuz ürünleri sahiplenerek; alıcıya sunumu, detaylı anlatımı, ikna kabiliyeti ve satış konusunda uzmanlaşmış arkadaşlarımızdır. 15'er günlük periyotlarla şirket içi satış politikamızı birlikte değerlendirmekteyiz. Bununla birlikte, her 6 ayda

bir, düzenli olarak profesyonel şirketlerden satış gelişimi hakkında destek almaktayız.

Ekip başarısının en üst seviyelere ulaşabilmesi adına, ekip ruhunu diri tutacak çeşitli etkinlikler gerçekleştirmekteyiz. Sportif faaliyetler, piknik ve motivasyon yemekleri bunlardan bazıları...

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

Sektörde daha gidilecek çok yol olduğunu düşünüyorum. Son beş yılda en hızlı büyüyen sektör edt kanalıdır. Bunun nedenlerine inecek olursak; kadınların günümüz Türkiye'sinde artık iş hayatında daha aktif rol almaları, özellikle metropollerde hayatın çok erken saatlerde başlaması ve hatta hiç durmaması, tek kişilik evlerin ve tek çocuklu ailelerin sayılarının çoğalması, hemen hemen her şehirde üniversitelerin kurulmasını söyleyebilirim. Söylediklerime bağlı olarak, toplumdaki yemek yeme alışkanlıklarının değişmesi edt kanalının ciddi biçimde büyümesine sebep olmuştur. Ayrıca hazır gıdaların kolay ulaşılabilir, pratik ve ucuz olması yine edt kanalının canlı kalmasını sağlayan ana etmenlerdir.

Ancak bu kadar dinamik ve hızlı büyüyen bu sektörde kalifiye eleman bulmakta güçlük çekiyoruz. "İş bulamıyoruz" diyen yeni mezun genç arkadaşların sebatsızlığı, sabırsızlığı, az çalışıp çok kazanma ve kısa yoldan makam/mevki sahibi olma, zengin olma hayalleri yüzünden çekirdekten eleman yetiştirmekte sıkıntılar çekiyoruz.





PRISTINE
HuLaLai

HULALA CLASSIC ŞEKERLİ KREM ŞANTI, PASTACILIK DOLGULARI VE DEKORASYONUNA UYGUN BİTKİSEL YAĞLI KREM ŞANTİDİR.

- TEK BAŞINA YA DA FARKLI KARIŞIMLARLA KULLANILABİLİR.
- ŞEKERLİ
- LAKTOZSUZ
- GLUTENSİZ
- LEZİZ TAT
- MÜKEMMEL HACİM
- NÖTR LEZZET VE ÇOK YÖNLÜ KULLANIM



UYGULAMALAR:

PASTACILIK DOLGU KREMALARI
PASTA DEKORASYONU
TEK BAŞINA YA DA FARKLI KARIŞIMLARLA KULLANILABİLİR.
(TOPLAM MİKTARIN %30 ORANINA KADAR SÜT İLE KARIŞTIRILABİLİR)

HULALA ŞEKERSİZ, ŞEKER İLAVESİZ UHT BİTKİSEL KREM ŞANTİDİR.

- YEMEK UYGULAMALARI İÇİN DE İDEALDİR.
- İLAVE ŞEKER YOKTUR.
- YUMUŞAK VE ŞEKERSİZ TAT
- DOYGUN ÜRÜN MİKTARI
- ÇİRPMA UYGULAMALARINDA MUHTEŞEM DOKU
- PİŞİRME UYGULAMALARINDA YÜKSEK PERFORMANS
- MANDIRA KREMASINA ALTERNATİF
- ÇOK YÖNLÜ KULLANIM
- LAKTOZSUZ
- GLUTENSİZ



UYGULAMALAR:

PASTACILIK DOLGU KREMALARI
TATLILAR (MUS, PANNA COTTA, GANAJ)
TEK BAŞINA YA DA ŞEKER İLAVE EDEREK KULLANIM
(ÇİRPIMADAN ÖNCE %10-20 ORANINDA ŞEKER İLAVE EDİLEBİLİR)
YUMUŞAK TAT GEREKTİREN TUZLU TARİFLER (SALATA SOSLARI GİBİ)

HULALA SPRAY, ŞEKERLİ BİTKİSEL SPRAY KREMA DİR. PASTALAR, DONDURMALAR, MEYVE SALATALARI VE KAHVELERE TATLI VE HAFİF BİR LEZZET KATAN SÜSLEME ÜRÜNÜDÜR.

- KULLANIMA HAZIR SPRAY KREMA DİR.
- YÜKSEK PERFORMANS.
- AĞIZDA HOŞ VE LEZİZ TAT BIRAKIR.
- ÇOK YÖNLÜ KULLANIM.
- DOYGUN ÜRÜN MİKTARI.



UYGULAMALAR:

KAHVE
MEYVE SALATASI
DONDURMA
SICAK ÇİKOLATA SERVİSİ

Ambalaj	Tetra Pak
Miktar	1L
Raf ömrü	12 ay
Kolideki Miktar	10

Ambalaj	Tetra Pak
Miktar	1L
Raf ömrü	9 ay
Kolideki Miktar	10

Ambalaj	Teneke Kutu
Miktar	250 ml
Raf ömrü	8 ay
Kolideki Miktar	12



USTALARIN LEZZET SIRLARI





FELDA IFFCO'DAN HABERLER

FI INSTITUTE

12-13 Nisan / Antep

**FELDA IFFCO TÜRKİYE, KURDUĞU
"FI INSTITUTE EĞİTİM PLATFORMU"
BÜNYESİNDEKİ EĞİTİMLERİYLE
TÜRKİYE'Yİ GEZİYOR.**

12 Nisan 2019'da Şölen Çikolata'nın Antep fabrikasında, 13 Nisan'da ise Antep bölgesi müşterileriyle buluştu.

Bitkisel yağ konusunda verdiği kapsamlı eğitimler Felda Iffco Türkiye Teknik Ekibi ve Endüstriyel Satış Ekibi tarafından gerçekleştirildi. Oldukça verimli ve interaktif geçen eğitimlerin yanında sektör trendlerinin ve yeniliklerin de konuşulduğu toplantılar soru/cevap bölümleriyle son buldu.

FELDA IFFCO TÜRKİYE



GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE A'DAN Z'YE PASTACILIK



ALFA PASTACILIK YAĞLARI İLE GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE A'DAN Z'YE PASTACILIK TÜRKİYE'Yİ GEZİYOR.

Alfa Pastacılık Yağları tarafından hazırlanan ve tüm Türkiye'yi kapsayan A'dan Z'ye Pastacılık Usta Buluşmaları 'Geçmişten Günümüze A'dan Z'ye Pastacılık' adı altında 2019 yılına iddialı devam ediyor. Mart ayında Diyarbakır'da düzenlenen kapsamlı seminer Eylül ayında Ankara'da Hilton Garden Inn'de gerçekleşti.

2019'a Diyarbakır Alfa Usta Buluşması ile hızlı başlayan Alfa Pastacılık Yağları etkinlikleriyle adından söz ettirmeye devam ediyor. "Geçmişten Günümüze A'dan Z'ye Pastacılık" adı altında düzenlenen seminerlerin sonuncusu Ankara'da gerçekleşti. Ustalar için hem içerik olarak dolu hem görsel şölen tadında geçen etkinliğin sunuculuğunu ustalar tarafından çok sevilen ünlü sunucu/oyuncu Kadir Çöpdemir üstlendi.

Kadir Çöpdemir'in sunuculuğunda, geçmişten günümüze A'dan Z'ye Pastacılık konseptiyle geçmişteki pastacılık anılarından yeni dünya trendlerine bir çok konu başlığı altında orijinal

tarifler, sunum örnekleri, pastacılıkta dünden bugüne taşınanlar ve değişenler, sosyal medyanın günümüzdeki önemi ve gücü, Youtube kanalı Alfa Pastacılık TV başta olmak üzere birçok konuya değinildi.

Seminere katılan ustalar, grup şirketlerinin İtalya fabrikasında üretilen, Alfa Pastacılık Yağları'nın ürün portföyüne 2018'de eklenen Hulala Bitkisel Sıvı Şanti ürünlerini daha yakından tanıyıp inceleme şansı buldu. Sunumların sonunda Hulala ile Pasta Sivama yarışması da yapıldı.

Sunum içerikleri kadar, sunum salonunda yapılan çalışmalar, Alfa Pastacılık Yağları ve Hulala Bitkisel Sıvı Şanti ürünleri ile hazırlanan ikramlıklar da dikkat çekti. Tüm tariflerin ve farklı ikramlıkların bulunduğu sunum büfesi, ve "Geçmişten Günümüze A'dan Z'ye Pastacılık" konseptinin devamı niteliğindeki fuaye alanı dekorları büyük ilgi gördü.

Alfa Pastacılık Yağları Ankara bölge distribütörü CS Anadolu da yönetim ve satış ekibiyle tam kadro Alfa ekibinin yanındaydı ve misafirlerini birlikte ağırladılar.

Geçmişten Günümüze A'dan Z'ye Pastacılık seminerleri her seferinde yenilenerek farklı şehirlerde düzenlenmeye devam edecektir.

Alfa
Pastacılık Yağları

**Alfa Pastacılık Yağları İle
Ustalaştıran Tarifler İçin
Sosyal Medya Sayfalarımızı Takip Edin**

Pastacılık dünyasında yarattığı farklarla ustaların vazgeçilmez markası olan Alfa Pastacılık Yağları, **Youtube, Facebook** ve **Instagram** kanallarıyla tüm ustalara en iyi tariflerin sırlarını açıklıyor.



Alfa
Pastacılık Yağları

Alfa
Pastacılık TV

"USTA" Alfa KULLANIR

**ABONE
OL**

   /alfapastaci

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

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