



Alfa
Pastacılık Yağları

A'dan Z'ye Pastacılık

.....
**YÖRESEL LEZZETLER:
RENKLİ MEKSİKA
ÇÖREKLERİ**

**ADIM ADIM
ISPANAKLI PRETZEL**

**ÇİKOLATA
DEKORU**

**İLKBAHARA ÖZEL
TARİFLER**

**BAYİLERİMİZDEN
HABERLER**

**PRISTINE
Hulala ÜRÜN
GRUBU**
.....



İçindekiler

01

METİN USTA'YI
ANMA

02-03

YÖRESEL LEZZETLER:
RENKLİ MEKSİKA
ÇÖREKLERİ

04-05

ADIM ADIM
ISPANAKLI PRETZEL

06-07

BADEMLİ BİSCOTTİ

08-09

ÇÖREKOTLU TUZLU
ÇUBUK

10-11

UNSUZ ÇİKOLATALI
KEK

12-13

CEVİZLİ KURABIYE

14-15

BEYAZ KRALIÇE

16-17

DEKOR SAYFASI

18-19

BAYİLERİMİZDEN
HABERLER: SİNAN CAN
GIDA

20-21

FARK YARATAN LEZZETLER:
HULALA ÜRÜN GRUBU

22-23

ALFA ÜRÜNLERİ

24-25

YOUTUBE ALFA
PASTACILIK TV



Metin Usta'yı
sevgi, saygı ve rahmetle anıyoruz.

Çok değerli iş arkadaşımız Sevgili Metin Usta'mız, çok kısa zamanda ve genç yaşında aramızdan ayrıldı. Bizdeki acısı büyük ve tarifsiz. Her ölüm erkendir, her ölüm anidir ancak Metin Usta'mızın ayrılışı tüm çalışanlarımızı derinden üzdü. Herkesin kalbinde çok özel bir yeri olan Metin Usta'nın kişiliği, duruşu, işine olan aşkı, iş disiplini tüm çalışanlarımıza örnek olmuş, babacan tavırlarıyla da gönüllerde taht kurmuştur. Alfa markasının sahada büyümesi için yaptığı özverili ve kendine özgü çalışmalarıyla, onu çok arayacağız.

Sevgi, saygı ve hasretle anıyoruz. Yerin dolmayacak Metin Usta.



TUNA USTA

Metin Usta'yı tanımak, birlikte çalışmak çok güzeldi. İşini ve mesleğini özveriyle severek yapan bir insandı. Genç ustalara bilgilerini, tecrübelerini aktarırken gönüllerde kişiliğiyle de Alfa Metin Usta olarak yer edindi. Gençlerle paylaştığı bilgiler ışığında arkasından gelecek bir sürü Metin Usta'ların yetişmesine de katkıları yaptı. Çalışmış olduğu Felda Iffco firmasına ve sektörümüze unutulmaz faydaları oldu. Bu fani dünyada hepimiz gelip geçiciyiz, insanlar bıraktıkları eserlerle anılır. Metin Usta da mesleğiyle sanatkârlığıyla ve güzelliklerle anılacak. Birlikte çalıştığımız süreler içinde güzel günlerimiz oldu. Büyük ustalığının yanı sıra taklit etme yetenekleri de bir başkaydı. Hele hele beni taklit ettiği taklitleriyle onu hiç unutmayacağım. Allah rahmet eylesin, ailesine ve çocuklarına sabırlar diliyorum. Alfa ailesinin ve sektörün başı sağolsun.



ADEM USTA

Çok değerli meslektaşım ve iş arkadaşım Metin Usta'm seni sevgi ve hasretle yâd ediyoruz. Metin Usta ile kısa bir süre içinde tanışmama rağmen yıllardır beraber çalışıyormuş gibi kendime yakın hissettim. Duruşuyla, yaptığı işlerle çevreye, insanlara, onu tanıyan herkese ne kadar sevecen ve saygılı olduğuna şahit oldum. Aramızdan ayrılrsa da bizler onu hiç unutmayacağız. Mekanı cennet olsun, nur içinde yatsın inşallah. Sevgiler, saygılar. Rahmetle anıyoruz.



İLHAMİ USTA

Değerli meslektaşım, kısa bir süre önce aramızdan zamansız bir şekilde amansız bir hastalığa yakalanıp, bizleri derin ve kalıcı bir üzüntüye sevk eden, rahmetle bir ömür boyu yâd edeceğimiz, enerji dolu, saygıdeğer ve herkes tarafından takdir gören, işini bilen ve bir o kadar da mesleğine aşık kardeşimizi kaybetmenin hüznü içerisindeyiz. Metin Usta'mızla çalışmış olduğum dönemlerde çok samimi ve içten bir dostluk edindik. Halen onun boşluğunu hissediyorum. Hayatımız boyunca böyle meziyetli ve başarılı insanlarla çalışmak inanın gurur verici. İşte böyle kalıcı başarılar ve güzel eserler bırakmak iş aşkı ve disiplini olan insanlardan ilham almamız lazım. Metin Usta'yı sevgi, saygı ve rahmetle anıyoruz.

YÖRESEL LEZZETLER:

RENKLİ MEKSİKA ÇÖREKLERİ



MALZEMELER:

Tatlı Çörek Hamuru için:

- 10 gr aktif kuru maya
- 120 ml ılık su (43°C)
- 120 ml ılık süt
- 70 gr şeker
- 80 gr Alfa Genel Amaçlı
- 8 gr tuz
- 50 gr yumurta
- 500 gr un

Şekerli Üst Hamuru için:

- 70 gr şeker
- 60 gr Alfa Krema
- 70 gr un
- 5 ml vanilya aroması
- Jel gıda boyası

HAZIRLANIŞI:

Hamur:

- **Resim A:** Mayayı mikser haznesinde ılık su ile eritin.
- **Resim B:** Ardından sütü, şekeri, Alfa Genel Amaçlı'yı, tuzu, yumurtayı ve 280 gr unu ilave edip hamur çalıştırma aparatıyla mikserinizde tüm malzemeyi bütünüyle karışana kadar çalıştırın.
- **Resim C:** Ardından mikserin hamur karıştırma aparatını çıkarıp kanca aparatını takınız ve 140 gr daha un ekleyip orta düşük devirde

çalıştırın. Hamur unu tamamen yediğinde 5 dk. elde yoğurun. Hamurun elastik ve biraz yapışık yine de elle işlemesi kolay bir kıvamda olması gerekmektedir. Eğer hamur çok yapışkan bir kıvamda ise kalan unu da ilave edin.

• Resim D:

Hamurunuzu yağlanmış geniş bir kaseye alın. 1,5 saat kadar mayalanmaya bırakın. Bu sırada şekerli üst hamuru yapın.

Şekerli Üst Hamurun Yapılışı:

- **Resim E:** Şekeri ve Alfa Krema yağını beraberce karıştırın.
- **Resim F:** Unu ilave edip kalın bir hamur elde edene kadar karıştırın. Eğer gerekirse biraz daha un ilave edin.
- **Resim G:** Hamuru 3 veya 4 eşit parçaya bölüp her birini dilediğiniz gıda boyası ile renklendirin. Hazırlamış olduğunuz parçaları kullanacağınız zamana kadar streç filme sarılı olarak bekletin.



BİRLEŞTİRİLMESİ:

- **Resim H:** Mayalanan hamuru 2 katı hacme ulaştığında tezgaha alın. Hamuru 16 eşit parçaya ayırın.
- **Resim I:** Hamurları köşelerinden tutup alta sıkıştırarak yuvarlak şekli verin ve geniş bir silpata alın.
- **Resim J:** Üst için hazırladığınız şekerli hamurları yağlı kağıt arasında oklava yardımıyla açın.
- **Resim K:** 6 cm'lik bir kurabiye kesme halkası ile parçalar kesin. Aynı kesme halkasını üzerindeki deniz kabuğu şekilleri vermek için de kullanabilirsiniz.

- **Resim L:** Palet bıçağı yardımı ile, şekillendirdiğiniz üst hamurları çöreklerin üzerine yerleştirin.

Eğer hamur üst hamura doğal bir şekilde yapışmıyorsa alt kısmına bir fırça yardımıyla su damlacıkları serpip tekrar deneyin.

Çöreklerinizi bu şekilde 40 dk. kadar mayalanmaya bırakın. Fırını 180°C'ye ayarlayın. 18-20 dk. pişirin.

Fırından çıkınca soğumaya bırakın.

Sunuma hazırdır.



ADIM ADIM

ISPANAKLI PRETZEL

MALZEMELER:

12 Adet Ispanaklı Pretzel için:

- 375 ml ılık su (43°C)
- 12 gr şeker+ 4 gr şeker
- 17 gr maya
- 630 gr un
- 12 gr tuz
- 15 gr Alfa Ayçiçek
- 90 gr karbonat
- 1L sıcak su
- 225 gr kavrulmuş kremalı ispanak
- 100 gr beyaz peynir
- 100-125 gr kaşar peyniri
- 30 gr Alfa Chef

HAZIRLANIŞI:

1. Bir kaptaki ılık su, maya ve 4 gr şekeri karıştırın. 10 dk bekletin. **(Resim A)**
2. 490 gr un, 12 gr şeker, 12 gr tuzu mikserinize alın. Birkaç

saniye çalıştırın. **(Resim B)**

3. Alfa Ayçiçek ve maya karışımını da kuru malzemeye ekleyip hamurun tamamı nemleninceye kadar çalıştırın. **(Resim C)**

4. Hamur çalıştırma aparatını takıp yavaş devirde, hamur kabın kenarlarından ayrılana kadar çalıştırmaya devam edin. Kalan unu da çalıştırırken eklemeye devam edin.

5. Hamur hazır hale gelince Alfa Ayçiçek ile yağladığınız kabın içerisine alıp 1 saat mayalanmaya bırakın. **(Resim D)**

6. Fırını, hamuru fırına vermeden 30 dk önce 230°C'ye ayarlayın. Fırın tepsisini Alfa

Ayçiçek ile yağlayıp yağlı kağıt serin.

7. Karbonatı sıcak su içinde eritin. **(Resim E)**

8. Hamur mayalanınca un serpili tezgaha alıp 12 eşit parçaya bölün. **(Resim F)**

9. Her parçayı 1,5 cm çapında birer rulo haline getirin. **(Resim G)**

10. Her ruloyu merdane ile düzleştirin. **(Resim H)**

11. Hamurların ortasına bir kaşık kremalı ispanak, biraz beyaz peynir, biraz da kaşar koyun. Hamurları kenarlarından kapatın. Dağılmamaları için sıkı kapattığınıza emin olun. **(Resim I-J-K)**

12. Pretzel şeklini vermek için fotoğraftaki sıralamayı takip edin. **(Resim L-M-N-O)**

13. Dikkatlice her pretzeli teker teker karbonatlı suyun içerisine daldırıp çıkartın. **(Resim P)**

14. Ardından hazırlamış olduğunuz fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Altın sarısı rengini alana kadar 8 dakika pişirin.

15. Fırından aldığınızda erimiş Alfa Genel yağ ile yağlayın ve üzerine kaya tuzu serpin. **(Resim R)** Sunuma hazırdır.



BADEMLİ BISCOTTI



MALZEMELER:

Hamuru için:

- 280 gr un
- 8 gr kabartma tozu
- 2 gr tuz
- 112 gr Alfa Genel (eritilmiş, soğutulmuş)
- 120 gr yumurta
- 150 gr şeker
- 10 gr badem aroması
- 15 gr vanilya aroması
- 150 gr tüm badem

HAZIRLANIŞI:

- Fırını 175°C'ye ayarlayın. Fırın tepsisine yağlı kağıdı serin.
- Un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Alfa Genel'i eritip bir kenara alın.
- Bu sırada, yumurta ve şekeri mikser kabına alın. **(Resim A)**
- Yumurta ve şeker kabarıp açık sarı rengini alana kadar, en az 3-4 dk çırpın. Çırpma derecesini düşürüp

- soğutulmuş Alfa Genel'i yavaşça ilave edin.
- Vanilya ve badem aromasını da ekleyip bir kez daha çalıştırın. Kuru malzemeleri de ekleyip düşük devirde çalıştırın.
- Bütün haldeki bademleri de ekleyip son kez karıştırın. **(Resim B)**
- Hamuru 2'ye bölüp yağlı kağıda resimdeki gibi yerleştirin. Aralarında genişçe

- bir boşluk bırakın. Hamurunuz ıslak ve yapışkan bir kıvamda olacaktır. **(Resim C)**
- Hamurlarınızı nemli eliniz ile, 9 cm genişliğinde, 22 cm uzuluğunda, 2 cm yüksekliğinde işlemelisiniz. 24-26 dk pişirin.
- Fırından çıkarıp 10 dk soğumaya bırakın. **(Resim D)**

- Fırının derecesini 150'ye düşürün.

- Her bir biskottiyi 8 eşit parçaya bölün. **(Resim E)**
 - Fırın tepsisine tekrar dizip 18-20 dk pişirin. Soğumaya bıraktığınızda kıtır yapısına kavuşacaktır. **(Resim F)**
- Sunuma hazırdır.



ÇÖREKOTLU TUZLU ÇUBUK



MALZEMELER:

- 500 gr un
- 12 gr tuz
- 35 gr toz şeker
- 5 gr maya
- 125 ml su
- 250 gr Alfa Genel
- 50 gr yumurta
- 25 gr çörek otu

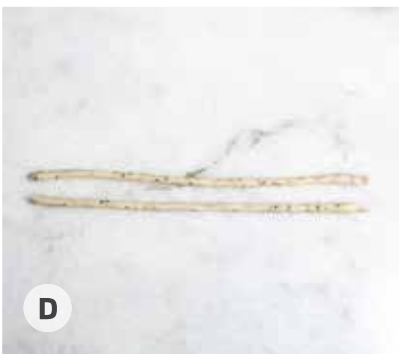
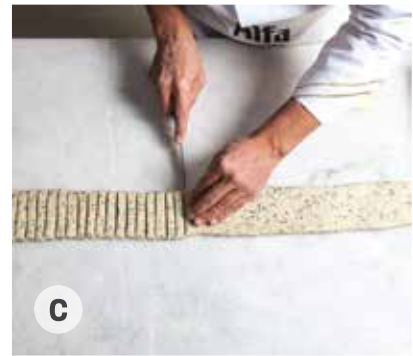
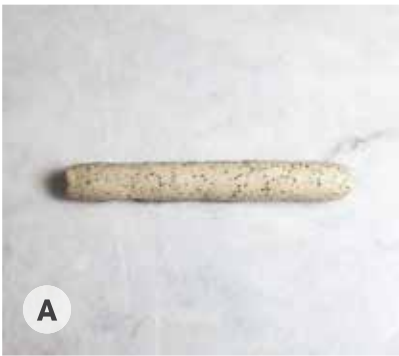
Üzeri için:

- Süt
- Yumurta sarısı



HAZIRLANIŞI:

- Unun ortasını havuz şeklinde açın.
 - Bütün malzemeleri sırasıyla koyup, yoğurun. Hamurunuz hazırdır. **(Resim A)**
 - Hamuru eliniz ile bastırarak düz bir hale getirin. **(Resim B)**
 - Hamurları 1 cm eninde düz bıçakla kesin. **(Resim C)**
 - Kestiğiniz parçaları tezgahta eliniz ile iyice uzatarak çubuk haline getirin. **(Resim D)**
 - Fırın tepsisini yağlayın. Çubukları aralıklı olarak dizin. **(Resim E)**
 - Süt ile yumurta sarısını karıştırın. Çubukların üzerine bu karışımı sürün. **(Resim F)**
 - 180 °C fırında kabarıp iyice kızarana kadar pişirin. (Yaklaşık 20 dakika)
 - Kızarıp kırılaşınca çok beklemeden fırından alın.
- Sunuma hazırdır.



UNSUZ ÇİKOLATALI KEK



MALZEMELER:

- 4 yumurta
- 12 gr vanilya özü
- 2 gr tuz
- 200 gr toz şeker
- 35 gr badem unu
- 340 g bitter çikolata
- 170 gr Alfa Chef



HAZIRLANIŞI:

- 4 yumurtanın akı ve sarılarını ayırıp, iki ayrı kaba alın.
- Yumurta sarılarının içine vanilya özü, bir tutam tuz ve toz şekerin yarısını ekleyip karıştırın. **(Resim A)**
- Bu karışımı badem unu ile karıştırın.
- Çikolatayı ve Alfa Chef'i benmari usulü eritin.
- Çikolatalı karışımı yumurta sarılı karışım ile karıştırın. **(Resim B)**

- Yumurta aklarını mikser yardımıyla köpürüncüye kadar çırpın. Kalan şekeri ekleyip çırpmaya devam edin. **(Resim C)**
- Karışımı yavaşça çikolatalı karışıma ekleyip bir kaşık yardımıyla yedirin. **(Resim D)**
- Kek hamurunuz hazırdır. **(Resim E)**
- Kek hamurunu yağlayıp unladığınız fırın kabına aktarın. **(Resim F)**
- Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 50-55 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.



CEVİZLİ KURABIYE

MALZEMELER:

Hamuru için:

- 50 gr yumurta
- 100 gr şeker
- 1 gr tuz
- 125 gr Alfa Chef (eritilmiş)
- 4 gr karbonat
- 15 ml sirke
- 280 gr un

Kalıbı yağlamak için:

- 10 ml Alfa Ayçiçek

İç dolgusu için:

- Bisküvi parçacıkları
- Ganaj Dolgu

Ekipman:

- Ceviz kurabiye kalıbı



HAZIRLANIŞI:

- Yumurtayı kırıp iyice köpürtün. Şekeri ve tuzu ekleyin. Karıştırın.
- Sonra sırasıyla Alfa Chef, karbonat ve sirkeyi de ekleyin. Karıştırmaya devam edin.
- Unu yavaş yavaş karıştırarak ilave edin. Hamurunuz hazırdir. **(Resim A)**
- Ceviz kurabiye kalıbında hamur koyacağınız yerleri Alfa Ayçiçek ile yağlayın. **(Resim B)**
- Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. **(Resim C)**
- Kalıbı ocakta biraz ısıtın.
- Fındık büyüklüğündeki parçaları kaliba yerleştirin. **(Resim D)**

- Kalıbı kapatıp 30 sn. bir yüzünü, daha sonra 30 sn'de diğer yüzünü çevirip ateşte pişirmeye devam edin. Kalıbı ocaktan aldığınızda fotoğraftaki gibi görünecektir. **(Resim E)**
- Bütün halde çıkan hamurdan ceviz şeklindeki kısımları bıçak yardımıyla ayırın. **(Resim F)**
- İç dolgusu için bisküvi parçacıklarını ve ganaj dolguyu karıştırın.
- İçlerine iç dolgunuzu yerleştirip üzerine yine başka bir parça kapatın. **(Resim G-H)**
- Ceviz şekline geldikten sonra derseniz üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz.



A



B



C



D



E



F



G



H

BEYAZ KRALIÇE



MALZEMELER:

Vanilya Sünger Kek (2x 20 cm çapında) için:

- 280 gr yumurta
- 150 gr şeker
- 15 ml Alfa Ayçiçek
- 30 gr kefir
- 150 gr un
- Kabartma tozu
- Vanilya
- 2 gr tuz

Islak Badem Keki için:

- 140 gr yumurta
- 100 gram şeker
- 100 gram badem tozu
- 40-45 gr un
- 3 gr kabartma tozu
- Vanilya
- 50 gr Hulala Şekersiz Sıvı Şanti

*Pastacı Kreması için:

- 500 ml süt
- 10 ml vanilya aroması
- 85 gr şeker
- 50 gr mısır nişastası
- 2 gr tuz
- 120 gr yumurta sarısı
- 45 gr Alfa Genel (soğutulmuş)

Vanilya Dolgu için:

- 250 ml Hulala Şekerli Sıvı Şanti
- *Pastacı Kreması

Ara dolgu için:

- 110 gr kayısı marmeladı
- 250 ml Hulala Şekerli Bitkisel Şanti
- 75 gr fındık kırığı

Kek Katmanları

- Vanilya Sünger Keki (2x 20 cm)
- Islak Badem Keki (1x 20 cm)

HAZIRLANIŞI:

- Önce vanilyalı kekleri yaparak çalışmaya başlayın.
- Ardından badem kekini yapın.
- Birleştirmeden önce 3 kek katmanınızında soğumuş olmalı.

Vanilya Sünger Kek:

- Fırını 180C°'ye ayarlayın.
- Kek kalıplarını yağlayın.
- Yumurta ve şekerleri 3 katına ulaşana kadar 8 dk çırpın.
- Alfa Ayçiçek ve kefirini karıştırıp bir kenarda bekletin.
- Un, kabartma tozu, vanilya ve tuzu ayrı bir yerde karıştırın.
- Kuru malzemelerin yarısını yumurtalı karışıma yavaşça ilave edip spatula ile karıştırın.
- Kuru malzemelerin kalan yarısını ve kefirli karışımı da yavaşça ekleyip son bir kez karıştırın.
- Karışımı 2 kek kalıbına paylaştırın.
- 15 dk pişirin. Kekiniz hazırdır.
- 10 dk soğuttuktan sonra kalıptan çıkarabilirsiniz.

Islak Badem Kek:

- Fırınınızı 180°C'ye ayarlayın. 20 cm çapında 1 adet kek kalıbını yağlayın.
- Şeker dışındaki kuru malzemeleri karıştırın.
- Mikser kabında yumurta ve şekeri 6-7 dk orta devirde çalıştırın.
- Bu karışıma kuru malzemelerin yarısını spatula yardımı ile ilave edin. Yavaşça karıştırın.
- Ardından kuru malzemelerin kalan yarısını da Hulala şekerli sıvı şanti ile beraber ilave edin ve yavaşça karıştırın.
- Hamuru kalıba aktarın.
- 15-20 dk pişirin. Kekiniz hazırdır.
- Soğuyunca kalıptan çıkartın.

*Pastacı Kreması:

- Sütü ve vanilya aromasını bir sos tavaşına alıp karıştırarak pişirin ama kaynatmayın.
- Başka bir kaptaki şeker, mısır nişastası ve tuzu karıştırın.

- İçerisine yumurta sarılarını ilave edip çırpın.
- Çırpıma devam ederken yavaşça sıcak sütü temperleyerek yumurta sarılı karışıma ilave edin.
- Yavaşça tüm sütü ilave edene kadar devam edin ve tüm karışımı ocağa alın. Mısır nişastası tamamen eriyene kadar 2 dk kaynatın.
- Hazırladığınız kremayı pütürsüz olması için süzgeçten geçirin.
- İçerisine Alfa Genel'i ilave edin. Mermer tezgahta soğutun.

Vanilya Dolgusu için

- Hazırladığınız pastacı kremasının 1/3'ünü kullanın.
- Hulala Şekerli Sıvı Şantiyi çırpıp soğutmuş olduğunuz şantiye katarak kremanızı bitirin.

BITİRİLMESİ:

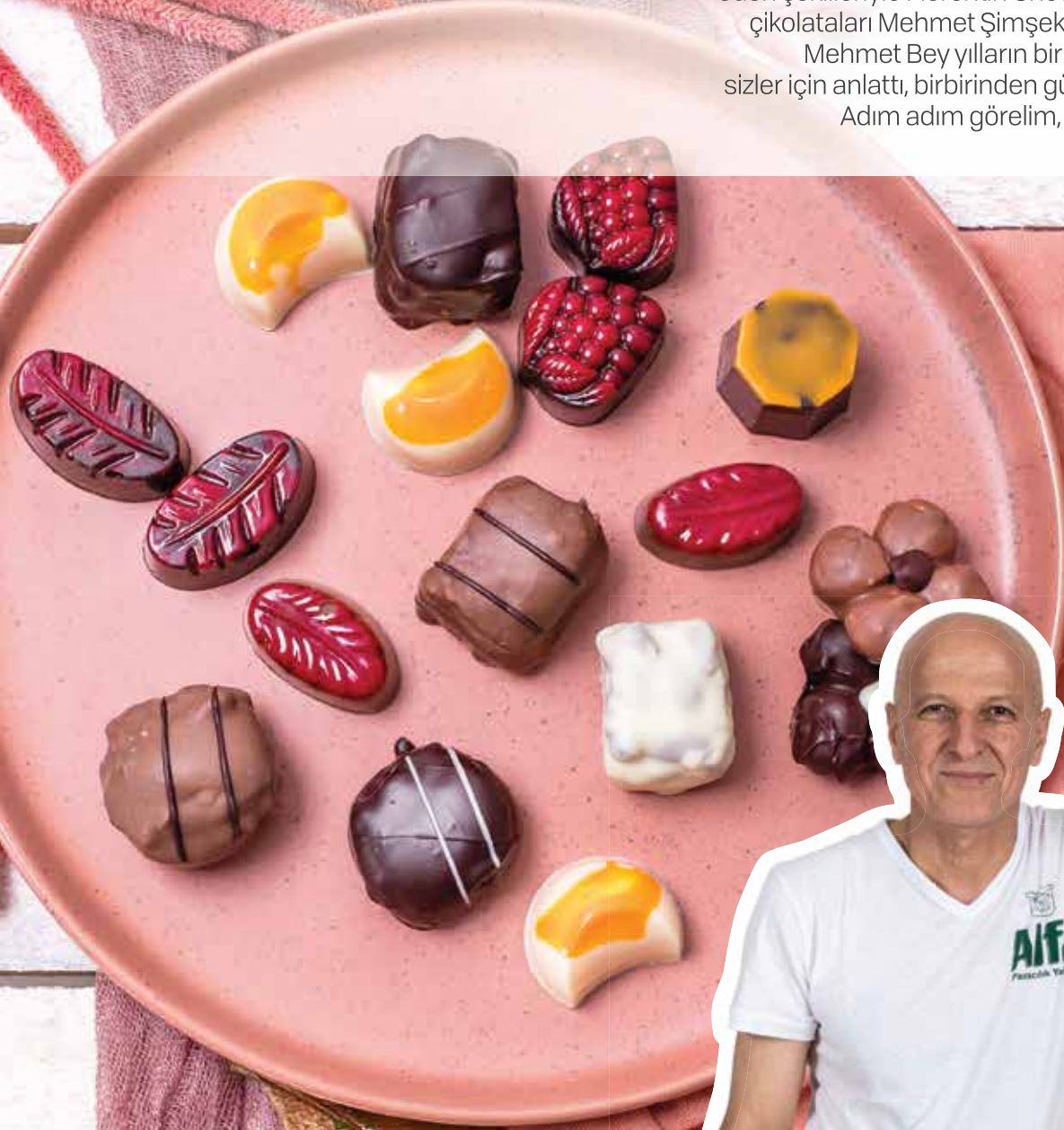
- Badem kekini en alta yerleştirin.
- Üzerine vanilya kremasını spatula ile sürün.
- Üzerine vanilyalı keki yerleştirin.
- Vanilyalı kekin üzerine kayısı marmeladını sürün.
- Hulala Şekerli Sıvı Şantiyi çırpıp içerisine fındık kırıklarını ekleyerek kayısı marmeladının üzerine sürün.
- Üzerine tekrar vanilyalı keki kapatın.
- Üzerini streç film ile kaplayıp 3-4 saat soğutun.

Marzipan Kaplama:

- Hulala Şekerli Sıvı Şantiyi vanilya ile çırpın. Bu son marzipanın altında kalacak krema olduğu için özellikle şekerli şanti kullanılmalıdır. Yoksa marzipanı eritir.
 - Soğumuş pastanızın üzerini bu şanti ile kaplayın.
 - Marzipanı iyice yoğurun.
 - Üzerini şeker hamuru kaplar gibi marzipan ile kaplayın.
 - Küçük bir gül yapıp en tepesine oturtun ve son olarak pudra şekeri serpererek bitirin.
- Sunuma hazırdır.

ALFA, DEKOR SAYFASINDA FLORENTİN CHOCOLATE'IN KURUCUSU MEHMET ŞİMŞEK'İ KONUK ETTİ

Alsancak'ta üretilen hem lezzeti hem göze hitap eden şekilleriyle Florentin Chocolate'ın mükemmel çikolataları Mehmet Şimşek'in ellerinden çıkıyor. Mehmet Bey yılların birikimini bu sayımızda sizler için anlattı, birbirinden güzel çikolatalar yaptı. Adım adım görelim, tariflerini öğrenelim.



Mehmet Şimşek
Florentin Chocolate
Alsancak



Nasıl Yapılır?

İşleyeceğiniz çikolata 40-45°C aralığında eritilir. Eğer bitter çikolata ile çalışıyorsanız temperleme işlemi için 32°C'ye düşürmelisiniz. Sütlü ve fildişi çikolatalar için bu derece 28-30°C'dir. Çikolata temperlendikten sonra kalıplara dökülür ve kalıp ters çevirilir. Fazla kısım akar. Çikolatanın dolguya hazır hale gelmesi için 16-22°C aralığında olması gereklidir. Uygun dereceye geldiğinde dolgu ile doldurulup tekrar temperlenmiş çikolata ile kapatılır. Fazlası spatula ile sıyrılır ve dolapta en düşük 5°C 'de olmak koşuluyla soğutulur. Üst dekor yapmak isterseniz, temperlenen çikolatayı kalıba dökmeden önce, kakao yağı eritilir yağ bazlı gıda boyası ile karıştırılır. Fırça yardımıyla kalıbın içerisine renk atılır. Temperlenen çikolata daha sonra bu kalıpların içerisine dökülür.

MANDALİN DOLGULU ÇİKOLATA

Malzemeler:

- 500 gr krema - 100 gr mandalin dolgu - 50 gr bal - 600 gr fildişi çikolata - 150 gr sütlü çikolata - 100 gr Alfa Chef
- 100 gr mandalin dolgu

Hazırlanışı:

- Krema, mandalin dolgu ve bal kaynatılır.
- Ocaktan alınarak üzerine çikolata eklenir.
- Karışım oda sıcaklığına geldiğinde, oda sıcaklığında Alfa Chef eklenerek spatula yardımıyla karışım homojen hale gelene kadar Alfa Chef yedirilir.
- Kalıplara sıkılır.



FRAMBUAZ DOLGULU ÇİKOLATA

Malzemeler:

- **Frambuaz dolgu için:** 400 gr şoklu frambuaz - 140 gr toz şeker - 6 gr pektin
- **Basit ganaj için:** 500 gr krema - 800 gr fildişi çikolata

Hazırlanışı:

- **Paste:** Frambuaz ve şeker yaklaşık olarak 5 dk kaynatılır.
- Sonrasında karışıma pektin eklenerek 1dk daha kaynatmaya devam edilir.
- Ocaktan alınır.
- **Ganaj:** Krema kaynatılarak çikolata eklenir.
- **Frambuaz ganaj:** 250 gr ganaja 50 gr dolgu eklenir ve kalıplara doldurulur.



BAYİLERİMİZDEN HABERLER



SİNAN CAN GIDA

Diyarbakır Bölge Bayi

1) Öncelikle bize biraz kendinizi tanıtır mısınız?

Mahmut Can: Sinan Can Gıda LTD ŞTİ'nin yöneticisiyim. Ticaret hayatına 12 yaşımdayken babam Ahmet Can'ın kurduğu Can Ticaret'te başladım. 8 yıl boyunca çalışmamı sürdürdüm. 24 yaşında bir kamu kurumunda memuriyete başladım ama ticaretle bağım hiç kopmadı. 2012 yılında emekli olduğumdan beridir de tam zamanlı olarak ticaret hayatının içindeyim.

2) Sinan Can Gıda olarak bölgenizin önde gelen distribütörlerindensiniz. Sinan Can Gıda nasıl yola çıktı?

Mahmut Can: Sinan Can Gıda LTD ŞTİ bir aile şirkettir. 1977 yılında babamız Ahmet Can tarafından Suriçi Melikahmet Caddesi'nde gıda toptancısı olarak Can Ticaret adıyla kurulmuştur. Biz şu anda ikinci kuşak olarak ağabeyim ve kardeşimle birlikte şirketimizi yürütmekteyiz. 2012 yılına kadar temel gıda maddeleri satışı eksenindeyken 2012 itibarıyla pastacılık ürünlerini de ekleyerek satış portföyümüzü genişlettik. Şu anda 250 çeşit ürün satmaktayız.





3) Kaç yıldır Felda İffco (Alfa Pastacılık Yağları) distribütörünüz? Felda İffco ile yolunuz nasıl keşişti?

Mahmut Can: 2013 yılında Felda İffco ile rakip firmaların ürünlerini incelerken tanıştık. 2016 yılından beridir de Felda İffco'nun Diyarbakır bayiliğini yürütmekteyiz.

4) Kaç noktaya dağıtım yapıyorsunuz?

Mahmut Can: Yaklaşık 1000 noktaya dağıtım yapıyoruz.



5) Ürün yelpazeniz nasıl? Ağırlıklı ürün gruplarını anlatabilir misiniz?

Mahmut Can: Temel gıda maddeleri, pastacılık ürünleri ve ambalajdan oluşan yaklaşık 600 çeşit bir ürün yelpazemiz var. Ağırlıklı ürün grubumuz ise temel gıda maddelerinden oluşmaktadır.

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

Mahmut Can: 18 çalışmamız var. Sahaya 3 kişi çıkıyoruz. Ben haftada üç gün sahada ürün tanıtımı ve satışı yapıyorum. Diğer iki çalışmamız da haftada altı gün tanıtım ve satış yapmakta.

7) Sektör hakkında ne düşünüyorsunuz? Gelişimi için önerileriniz neler?

Mahmut Can: Ev dışı tüketimin artmasıyla pastacılık önü açık geleceği olan bir sektöre dönüştü. AR-GE merkezinizle diyalogumuz sonucunda ortaya çıkan yaş pasta ürünleriyle de sektörde daha kolay rekabet edebiliyoruz.



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

HULALA GRAN CUCINA BİTKİSEL YEMEKLİK KREMADIR. 2 – 3 DAKİKADAN DAHA FAZLA PİŞİRMEME GEREK KALMADAN KULLANIMA HAZIRDIR. ÇOK KISA ZAMANDA HAZIR OLDUĞU İÇİN ŞEFLERE ZAMAN TASARRUFU SAĞLAR.

- KULLANIMA HAZIR YEMEKLİK KREMADIR.
- YOĞUN VE KREMSİ DOKUSU VARDIR.
- HİDROJENİZE YAĞ İÇERMEZ.
- YÜKSEK SICAKLIKLARDA ÜSTÜN PERFORMANS.
- AĞIZDA HOŞ VE LEZİZ TAT BIRAKIR.
- KESİLME YAPMAZ, AYRIŞMAZ, YANMAZ.
- MAKARNAYI İDEAL ŞEKİLDE KAPLAR.
- ASİTLİ GIDALARLA UYUMLUDUR.



UYGULAMALAR:

**MAKARNA
ÇORBA
PİZZA
SALATA SOSLARI
SOSLAR
SICAK & SOĞUK SOSLAR**

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



KAPAKLI

USTALARIN LEZZET SIRLARI





Alfa
Pastacılık Yağları



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






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

Haydi siz de hemen **Youtube/AlfaPastaci** kanalına tıklayın!

You **Tube** Alfa Pastacılık TV

 FELDA IFFCO

www.alfapastacilik.com.tr • feldaiffco.com.tr • alfaiffco.com.tr     /AlfaPastaci

ALFA PASTACILIK YAĞLARI SOSYAL MEDYADA GETİRDİĞİ YENİLİKLERE 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 Poğaç 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 devam ediyor.

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





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.feldaiifco.com.tr
www.alfapastacilik.com.tr