



Alfa
Pastacılık Yağları

A'dan Z'ye Pastacılık

YÖRESEL LEZZETLER:
ÇİKOLATALI BOYOZ

ADIM ADIM SOSLU
KURABIYE YAPIMI

SONBAHARA ÖZEL
TARİFLER

NOKTA İŞİ PASTA
SÜSLEMÉ

BAYİLERİMİZDEN
HABERLER

GIDA FUARINDAN
HABERLER

HANGİ ALFA ÜRÜNÜ İLE
NE YAPILIR



İçindekiler

01

USTALARDAN SEKTÖRE
YÖNELİK MESAJLAR

02-03

YÖRESEL LEZZETLER:
ÇİKOLATALI BOYOZ

04-05

ADIM ADIM SOSLU
KURABİYE YAPIMI

06-07

İRLANDALI
PASTA

08-09

FESLEĞENLİ KRAKER

10-11

BÖREKTAS

12-13

GRIWECH

14-15

TUZLU KOKTEYL

16-17

TUNA USTA İLE
NOKTA ÇALIŞMASI

18-19

BAYİLERİMİZDEN
HABERLER
İzberrak Gıda

20-21

HANGİ ALFA ÜRÜNÜ İLE
NE YAPILIR?

22-23

FUARLARDAN
HABERLER

USTALARDAN MESAJINIZ VAR



Değerli ustalar ve değerli gençler,

Sektörümüz ile alakalı sizlere biraz eski günlerden bahsedeceğim.

Eskiler hatırlar, 70'li yılların sonlarında her yerde ürün alabilmek için sıra vardı. Kuyruk sırası yağlara da gelmişti. Toptancılardan 3-5 koli yağı yalvar yakar alıyor, her gün yağ arıyor, bulunca yarabbi şükür diyorduk. Sonra hiç bulunmaz oldu. Kara borsada bile bulunmuyordu. Yağ bulamıyor ürün yapamıyorduk. Sabahtan akşama kadar kuyrukta bekliyor; yağlar 3'er 5'er dağıtılıyor sıra tam bize yaklaşırken yağ bitti diyorlardı. Ne yapacağız, kimden isteriz, kimden buluruz derken bir arkadaşım Keşan'da tanıdığı bir toptancı olduğunu, hatırının geçeceğini söyledi. Keşan'a gitmeye karar verdik. Üstelik soğuk bir kış günüydü, sabaha ürün yetiştirmek için akşam geç saatte yola çıktık. Toptancı Osman ağabeyi gecenin saatinde yatağından kaldırarak durumumuzu anlattık. İstanbul'da yağ bulamadığımızı bize 1-2 günlük de olsa yağ vermesini istediğimizi anlattık. Osman ağabey acı bir tebessüm ile "Yahu arkadaşlar İstanbul'da bulamadığınız yağ Keşan'da ne arar?" demesini mi! Tabii ki başımızdan aşağı kaynar sular döküldüğünü hissettik, öyle ya İstanbul'da olmayan yağ Keşan'da ne arasın!

Ama artık o günler eskide kaldı. Şimdi İzmir'de dev gibi bir yağ fabrikamız var. Bizler de o yağ firmasında yağları tanıtıyor, yurt dışı dahil Türkiye'nin dört bir yanına gönderiyoruz. Bu yağ kıtlığını yaşayan eski ustalardan biriyim, yokluğu bilmeyen varlığı da bilemez.

Goethe'nin de dediği gibi, "Yalnız elleri ile çalışan kişi işçidir, elleri ve kafası ile birlikte çalışan kişi ustadır, elleri, kafası ve kalbi ile çalışan kişi ise sanatkârdır".

Nokta değil virgül koyarak hoşça kalın diyorum.

TUNA USTA



Değerli meslektaşlarım,

Her mesleğin kendine göre incelikleri vardır. Özellikle bizim mesleğimizde ustalara yönelik püf noktalar çok fazla işe yarıyor. Her ustanın kendine göre bir yöntemi olsa da bazı detaylar her ustanın işine yarayacak cinsten oluyor. Örneğin hamurların dinlendirilmesi konusu mesleğimizdeki her ustanın işine yarayacak bir konu.

Mevsim geçişlerinde ustaların hamurlarına dinlendirme aşamalarına çok dikkat etmeleri gerekiyor. Dinlendirilmeyen hamurlardan gereken performans alınamıyor. Hamurun performansında elbette yağın da rolü çok büyük, bu kısmı atlamamak lazım.

Bunun yanı sıra başka bir püf noktasından bahsetmek gerekirse; çok sıcak havalarda mutlaka soğuk su kullanmak gerekiyor. Özellikle börek ve boyozlarda bu hususa çok dikkat edilmeli. Mayalı poğaçalarda ise, yağı, yumurtayı gerekirse unu bile dolaptan kullanılması gerekmektedir. Bu uygulama kesinlikle çok fayda sağlayacaktır.

Saygılar.

METİN USTA



Değerli meslektaşlarım;

Başarılı insan, istemesi gerekeni bildiği gibi elde etmesini de bilir. Birçok hata ile karşılaşsa da insan başarısızlıkları yetenekleri ile yenebilir. Elbette ki gücünü ve haddini bilerek basamakları çıkmak gerekir. Hedefe giden yolun anahtarı; cesaretli olmak, kararlılıkla mücadele etmektir. Yaptığınız tüm işlerden asla pes etmeyin. Sonucu kötü olsa dahi bir tecrübedir. İnanıyorum ki tüm genç meslektaşlarım bu uzun maratonda sabırla, azim ve istekle başarıyı mutlaka yakalayacaklardır.

Meslektaşlarıma tavsiyem ise her zaman kalite standartlarından ödün vermemeleridir.

Herkese iyi çalışmalar diliyorum.

Sevgi ve saygılarımla.

İLHAMİ USTA

YÖRESEL LEZZETLER

Geleneksel Tatlarla Yeni Yaklaşımlar: Çikolatalı Boyoz

Boyoz İzmir damak tadı ile özdeşleşmiş, İzmir mutfağına aslında Sefaradlar tarafında yerleşmiş mayasız bir hamur işi. Genellikle içi boş yani sade olarak gördüğünüz boyozu, Alfa Ustalarımızdan Metin Usta farklı bir içerikle sizler için tekrardan yorumladı. Çikolatalı Boyoz Alfa ailesinden Metin Usta'nın sektöre kazandırdığı yeni bir tarif. Boyozun muhteşem lezzetine çikolata tadı eklendiği zaman ortaya gerçekten damaklarda enfes bir tat bırakan bir ürün çıkıyor. Siz de fırınıızda farklı ürünler sunmak istiyorsanız bu yöresel tarifi yeni yorumu ile denemenizi öneriyoruz...



MALZEMELER:

Hamuru için:

- 1 kg böreklik un
- 125 gr pudra şekeri
- 10 gr kakao
- 10 gr tuz
- 20 gr yumurta sarısı
- 500 gr su
- 50 gr Alfa Ayçiçek Yağı

Arası için:

- 400 gr Alfa Katkat Yağı

İç dolgusu için:

- 500 gr damla çikolata

HAZIRLANIŞI:

Un, pudra şekeri, kakao, tuz, yumurta sarısı, su ve Alfa Ayçiçek Yağı'nı mikserde 5-6 dk çalıştırın. Hazırladığınız hamuru yuvarlak bir şekilde 150'şer gramlık eşit parçalara bölün. El yardımı ile açın, üzerine 50 gr Alfa Katkat yağınızdan koyun. Bir kat hamur ve 50 gr Alfa Katkat Yağı'nın üzerine tekrar bir kat hamur koyun ve bastırın. İyice bastırarak Alfa Katkat Yağı'nın hamurlarla bütünleşmesini sağlayın. Birleştirilen hamurları en az 1 saat dinlendirin.

Resim A:

1 saat sonunda birleşen hamuru önce merdane sonra elinizle bastırarak açın.

Resim B:

Daha sonra elinizle çekerek açmaya devam edin.

Resim C:

Kenarlarının ince olmasına dikkat edin. Kalın olursa hamur açılırken ortadan yırtılır. İnce bir yapı alana kadar el ile çevirerek açın.

Resim D:

İyice açtığınız hamuru resimde gördüğünüz şekilde kenarlarından zarf şeklinde katlayın.

Resim E:

Zarf şekline gelen hamurun üst kısmına çikolatalarınızı koyun.

Resim F:

Rulo halinde fitil şekline getirip sarın. Fitil yaparken hava almamasına ve çok sıkı olmasına dikkat etmelisiniz.

Resim G:

Fitil haline getirdiğiniz hamurları 30 dk. dinlendirin.

Resim H:

Dinlendirilmiş fitillerden, fitili boğarak parçalar koparın. 500 gr fitilden 8-10 parça kesebilirsiniz.

Resim I:

Kopardığınız parçaya resimde gösterildiği gibi altından ittirerek şekil verin.

Resim İ:

Alt kısmı içeri verin ve yassılaştırın.

Resim J:

Son hali resimdeki gibi yassı bir şekilde olacaktır. Tepsiye dizin 20 dk bekletin.

Resim K:

Tepsiye yerleştirildikten 20 dk sonra üstlerine iyice bastırın. Hamurunuzu bu aşamadan sonra pişirmeden 1 saat dinlendirmelisiniz. 1 saat dinlenen boyozları 200°C'de 15 dk pişirin.



ANTEP FISTIKLI SOSLU KURABIYE

Kurabiye çeşitleri son dönemde pastanelerde en çok aranan ürünler arasında. Değişik iç dolgulu soslu kurabiyeler müşteriler tarafından çok beğeniliyor. Son zamanlarda tüketiciler tek porsiyonluk ürünlere doğru yönelmeye başladı. Farklılık yaratan orijinal kurabiye fikirleri ve tarifleri de pastanelerin en gözde ürünleri arasında yükselişte. Özellikle sonbahar ve kış aylarında fırından sıcak çıkan kurabiyelerin kokusu pastanenizi sararken müşterileriniz her gün uğrayıp bu nefis kurabiyelerden tatmak isteyecek.

Bu sayımızda Alfa Ustalarımızdan İlhami Usta sizler için Antep fıstıklı soslu kurabiye yaptı. Bu tarif sizin de pastanenizde vazgeçilmez tarifleriniz arasına girmeye aday. Antep fıstıklı muhteşem iç dolgusu, leziz hamuru ve üzerine yapacağınız Antep fıstıklı sosu ile spesiyal kategorinize de enfes bir alternatif olacak. Üzerindeki sosu oluşturan beyaz çikolata ve Antep fıstığının birleşiminde yarattığı lezzete hem siz bayılacaksınız hem de müşterileriniz...



MALZEMELER:

Hamuru için:

- 500 gr un
- 100 gr yoğurt
- 75 ml Alfa Ayçiçek Yağı
- 250 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 7 gr kabartma tozu
- 3 gr vanilya

İç dolgusu için:

- 100 gr toz şeker
- 150 gr toz yeşil fıstık
- 30 gr yumurta beyazı

Sos kaplaması için:

- 500 gr fildişi kuvertür
- 200 gr fondan şekerleme
- 125 ml su
- 150 gr toz yeşil fıstık

HAZIRLANIŞI:

Resim A:

Unu havuz haline getirin. Ortasına diğer malzemeleri koyun.

Resim B:

Hamuru kıvamına getirene kadar yoğurun.

Resim C:

Bütün malzemeler iyice karışınca bir kurabiye hamuru elde edeceksiniz. Bu aşamadan sonra Antep fıstıklı iç dolgunuzu hazırlamaya başlayın.

Resim D:

Şeker, toz Antep fıstığı ve yumurta beyazını karıştırın.

Resim E:

İyice yoğurduğunuzda resimde gördüğünüz şekilde bir iç dolgusu elde edeceksiniz.

Resim F:

İç dolgunuzu hazırladıktan sonra, kurabiye hamurunuzdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp kurabiyelerinizi hazırlamaya başlayın.

Resim G:

Bu parçaları merdane yardımıyla yuvarlak şekilde açın.

Resim H:

Bütün hamurlarınızı açtıktan sonra, iç dolgunuzu bir sıkma torbasına doldurun.

Resim I:

Dolgunuzu açtığınız hamurlara tek tek sıkın.

Resim İ - J:

Her bir parçaya dolgu koyduktan sonra, resimdeki şekilde katlamaya başlayın.

Resim K - L:

Katladığınız kurabiyeleri yuvarlayıp tepsiye dizin. 150 °C'de 30 dk. pişirin.

Resim M:

Kurabiyeleriniz pişerken üzeri için sos hazırlamaya başlayın. Doğranmış beyaz çikolatanızı benmari usulü eritin. İçine fondan şekerleme ve su ilave ederek karıştırın.

Resim N - O:

İçine toz Antep fıstığını koyup karıştırın. Sosunuz hazırdır.

Resim Ö - P:

Fırından çıkıp soğuttuğunuz kurabiyelerinizi sosa batırın ve tepsinize dizin.

Resim R:

Kurabiyeleriniz sunuma hazırdır.



İRLANDALI PASTA



MALZEMELER:

(60*40 tepsi için)

Dakuaaz bisküvi için:

- 500 gr yumurta beyazı
- 300 gr şeker
- 75 gr un
- 300 gr toz fındık
- 300 gr pudra şekeri
- 40 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin

Cevizli pralin için:

- 600 gr ceviz
- 600 gr bitter çikolata
- 150 gr mandıra krema

Sütlü çikolatalı mus için:

- 75 ml su
- 15 ml limon suyu
- 150 gr şeker
- 150 gr yumurta sarısı
- 900 gr sütlü çikolata
- 600 gr mandıra krema
- 1 limon kabuğu rendesi
- 20 gr yaprak jelatin

İrlanda kremalı şanti:

- 5 gr yaprak jelatin
- 600 gr mandıra krema
- 150 gr İrlanda kreması (Pasta toptancılarında İrlanda Kreması Aromalı Şurup olarak bulabilirsiniz)

HAZIRLANIŞI:

Dakuaz bisküvi:

- Yumurta beyazlarını şeker ile çirpin.
- Bu sırada Alfa Genel Amaçlı Margarin'i eritiniz.
- Un, toz fındık ve pudra şekerini karıştırın. Yavaşça şeker ile çırptığınız yumurta beyazlarının içine dökün.
- Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Karışımı üzerine yayın. **(Resim A)**
- Hazırlamış olduğunuz karışıma erittiğiniz Alfa Genel Amaçlı Margarin'i ekleyin.
- Pişirmeden önce karışımın üzerine fındık parçaları serpebilirsiniz.
- 220°C'de 7 dk pişirin.

Cevizli pralin:

- Cevizleri güzelce ezin.
- Erittiğiniz çikolata ile karıştırın. **(Resim B)**
- Kremayı da bu karışıma ekleyin. İyice karıştırın.
- Karışımı dikdörtgen şekilde yayıp daha sonra dakuaz bisküvi üzerine koymak için bekletin. **(Resim C)**

Sütlü Çikolatalı Mus:

- Jelatinleri buzlu suda yumuşatın.
- Su, limon suyu ve şekeri 121°C'ye gelene kadar kaynatın.
- Başka bir kaptaki yumurta sarılarını çirpin.
- Kaynattığınız şekerli suyu çırptığınız yumurta sarılarının üzerine devamlı karıştırarak dökün.
- Ayrı bir yerde çikolatayı eritin.

- Kremayı çirpin.
- Çırptığınız kremanın içine erittiğiniz çikolatayı, limon kabuğu rendesini, şekerli suyu ve yumurtalı karışımı ekleyin. Yumuşayan jelatinleri de karışıma ilave ediniz. **(Resim D)**

BİRLEŞTİRİLMESİ:

- Keki hazırlamak için 60*40 cm ölçülerinde, 5 cm derinliğinde bir kalıp kullanın.
- Dakuaz bisküviyi en alta yerleştirin. **(Resim E)**
- Üzerine cevizli pralini yerleştirin. **(Resim F)**
- İkinci kat dakuaz bisküviyi üzerine koyun. **(Resim G)**
- Üzerine sütlü çikolatalı musu dökün. **(Resim H)**

- Üçüncü kat bisküvinizi yerleştirin. **(Resim I)**

- İyice bastırıp sıkılaştırın.

- Dondurucuda bekletin.

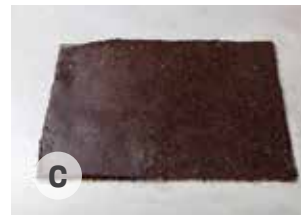
İrlanda Kremalı Şanti:

- Jelatini buzlu suda yumuşatın.
- Mandıra kremasını hafifçe çirpin.
- Jelatini İrlanda kremasının içerisine ekleyin.
- Ardından hafifçe çırptığınız mandıra kremasının içine karıştırın. Hemen kullanın. **(Resim I)**

BİTİRİLMESİ:

- Son katmanın üzerine hazırlamış olduğunuz İrlanda kremalı şantinizden sıkın. **(Resim J)**
- Üzerini çikolata diskleri ile süsleyip dilediğiniz gibi sunabilirsiniz.

Sunuma hazırdır.



FESLEĞENLİ KRAKER



MALZEMELER:

- 400 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 11 gr tuz
- 900 gr un
- 125 gr toz badem
- 100 ml su
- 175 gr mandıra kreması
- 60 gr Parmesan peyniri (rende)
- 40 gr fesleğen
- 18 gr şeker



HAZIRLANIŞI:

- Bütün malzemeleri karıştırıp yoğurun. **(Resim A-B)**
- Hamuru tezgahta açın. **(Resim C)**
- Kenarlarını düzeltip, bir dikdörtgen haline getirip pişirme tepsisine alın. **(Resim D)**
- Eni 2 cm, boyu 16 cm olacak şekilde şeritlere bölün. **(Resim E)**
- 170°C'de 12 dk pişirin. **(Resim F)**

Alternatif Kesim Önerisi:

- Dilerseniz yuvarlak kopartla kesip, kenarlarını çörek otu ya da susamla süsleyebilirsiniz. **(Resim G)**

Sunuma hazırdır.



BÖREKTAS



MALZEMELER:

Hamuru için:

- 700 gr un
- 300 gr Alfa Genel Amaçlı Margarin
- 200 gr Alfa Ayçiçek Yağı
- 250 gr eski kaşar (rendelenmiş)
- 10 gr tuz
- 80 ml su
- 10 gr kabartma tozu
- 100 gr salça

İç dolgusu için:

Peynirli dolgu:

- 300 gr yağsız beyaz peynir
- 30 gr maydanoz

Zeytinli dolgu:

- 300 gr zeytin ezmesi
- 100 gr beyaz peynir

Patlıcanlı dolgu:

- 300 gr közlenmiş patlıcan
- 20 gr un
- 100 gr kaşar peyniri (rendelenmiş)

HAZIRLANIŞI:

Hamur:

- Unu tezgahınıza yayın.
- Ortasını havuz şeklinde açın.
- Alfa Genel Amaçlı Margarin'i, Alfa Ayçiçek Yağı'nı, kaşar peynirini, tuzu, suyu ve kabartma tozunu ortasına koyun, yoğurun. **(Resim A)**
- Hamurun yarısını ayırın.
- İçine salçanızı ilave edin. **(Resim B)**
- Böylece iki farklı hamur elde etmiş olacaksınız. **(Resim C)**

İç Dolgu:

Peynirli Dolgu:

- Peyniri ve maydonozu birlikte ezin.

Zeytinli Dolgu:

- Zeytin ezmesi ve peyniri karıştırın.

Patlıcanlı Dolgu:

- Közlenmiş patlıcanı un ile kavurun.
- İyice birleştikten sonra karışım sıcakken içine kaşar rendelerini atıp karıştırın.

BİTİRİLİŞİ:

- Yoğurduğunuz hamuru dikdörtgen şekilde açın. **(Resim D)**
- Hamurun içine uç kısmından katlayacak boşluğu bırakarak dolgularınızdan birini sıkma torbası yardımıyla uzunlamasına sıkın. **(Resim E)**
- Boşluk bıraktığınız kısmı dolgunun üzerini kapatacak şekilde katlayın. **(Resim F)**
- Yuvarlak, tırtıklı bir kopart yardımıyla bu köşeden yarım ay şeklinde parçalar çıkarın. **(Resim G)**
- Aynı işleme hamurunuz bitene kadar devam edin.
- Salça koyduğunuz hamur için de aynı işlemi tekrarlayın.
- Üzerlerine yumurta sarısı sürüp dilediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz. **(Resim H)**

Sunuma hazırdır.



GRIWECH



Malzemeler:

- 150 gr Alfa Chef
- 50 gr yumurta
- 500 gr un
- 5 gr vanilya
- 5 gr kabartma tozu
- 15 ml sirke
- 120 ml su
- 3 gr tuz

Üzeri için:

- Şerbet*
- Susam

*Şerbet için: 300 ml su, 300 gr şeker, 10 ml limon suyu

Kızartmak için:

- Alfa Tatlı Kızartma Yağı

HAZIRLANIŞI:

- Alfa Chef'i eritip soğumaya bırakın.
- Yumurtayı çirpin, soğuyan Alfa Chef'i ilave edin.
- Kalan bütün malzemeleri ekleyip önce mikserde çalıştırın.
- Daha sonra elde yoğurup bir hamur elde edin.
- Hamurun üzerini kapatın ve 15 dk dinlendirin.
- Hamuru merdane yardımıyla yarım cm kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın. **(Resim A)**
- Bu sırada Alfa Tatlı Kızartma Yağı'nı ısıtmaya başlayın.
- Açtığınız hamuru 9 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı şeritlere bölün. **(Resim B)**
- Çıkardığınız parçayı önce ikiye katlayın. **(Resim C)**



- Ortasından hafifçe ayırın. **(Resim D)**
 - Bir ucunu ortasından düğüm atar gibi geçirin. **(Resim E)**
 - İki ucunu hafifçe çekerek resimdeki şekli verin. **(Resim F)**
 - Hamura şekil vermeniz bitince Alfa Tatlı Kızartma Yağı'nda kızartın.
 - Bir yandan şerbetinizi hazırlayın. Bütün malzemeleri koyup kaynatın ve soğumaya bırakın. Şerbeti ılık kullanacaksınız.
 - Kızarttığınız griwech'leri ılık şerbete batırın.
 - Üzerine susam serpin.
- Sunuma hazırdır.

TUZLU KOKTEYL

MALZEMELER:

Profiterol hamuru için:

- 140 ml süt
- 215 ml su
- 9 gr şeker
- 5 gr tuz
- 90 gr Alfa Chef
- 200 gr un
- 325 gr yumurta
- 150 gr rendelenmiş gravyer

Dolgular için:

Pesto domates sos için:

- 200 gr kurutulmuş domates
- 3-4 diş sarımsak
- 1 tutam taze fesleğen
- 60 ml zeytinyağı
- 20 ml sirke
- Tuz
- Karabiber
- 100 gr doğranmış parmesan peyniri ya da tulum

Peynirli dolgu için:

- 50 gr Alfa Chef
- 150 gr beyaz peynir
- 20 gr maydanoz

Zeytin ezmeli dolgu için:

- 50 gr Alfa Chef
- 200 gr tulum loru
- 250 gr zeytin ezmesi

Jambonlu dolgu için:

- 50 gr Alfa Chef
- 150 gr labne peyniri
- 100 gr tulum loru
- 125 gr jambon
- 3 gr dereotu

HAZIRLANIŞI:

Hamuru:

- Sütü, su, şeker, tuz, ve Alfa Chef ile karıştırın. Yavaşça kaynatın.
- Karışıma unu karıştırarak ekleyin ve mikserde alın.

- Yumurtaları karışıma ekleyerek mikserde çalıştırın. Karışım pürüzsüz bir kıvam almalı.

(Resim A)

- Karışım akışkan bir kıvama geldiğinde hamurunuz hazırdir. (Resim B)

- Silpatlı tepsinize profiterol topları şeklinde sıkın. (Resim C)

- Üzerine gravyer peynirlerini serpin.

(Resim D)

- 180°C'de 20 dk pişirin.

Pesto Domates Sos:

- Kurutulmuş domates, sarımsak, fesleğen, zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiberi blenderden geçirip püre haline getirin.

- Peyniri ekleyip biraz daha blender ile karıştırın.

- Sosunuz hazır.

Peynirli Dolgu:

- Alfa Chef ve peyniri ezin.
- Maydanozları içine ekleyin. İyice karıştırın.

Zeytin Ezmeli Dolgu:

- Alfa Chef ve tulum lorunu birlikte karıştırın.
- İçine zeytin ezmesini ekleyin. Dolgunuz hazırdir.

Jambonlu Dolgu:

- Alfa Chef'i, labne peynirini ve tulum lorunu birlikte ezin.
- Jambon ve dereotunu içine koyun. Dolgunuz hazırdir.

BİRLEŞTİRİLMESİ:

- Pişirdiğiniz profiterollerin üst kısmını kesin. (Resim E)

- İçine dolgularınızı sıkın. (Resim F)

- Dilediğiniz şekilde süsleyin. (Resim G)

Sunuma hazırdir.



TUNA USTA İLE NOKTA ÇALIŞMASI



Süsleme çeşitleri bütün pasta ustalarının en çok önem verdiği detaylardan bir tanesi, çünkü pastacılıkta süsleme ve dekor yaptığınız çalışmayı bambaşka yerlere taşıyabiliyor. Pasta süsleme her türlü ekipmanla yapabiliyor, aklınıza gelebilecek çok basit malzemeler aslında pasta süslemeniz için yeterli. Müşterileriniz sürekli değişik şeyler görmek istedikleri için siz de farklı süsleme araçları kullanarak farklı pastalar yapabilirsiniz. Pastacılıkta kalem çalışmaları çok beğenilen geleneksel çalışmalardır. Kalem işinde ustalar genellikle çikolata kullanır. Çizdikleri şablona çikolata ile deseni yapıp pastanın üzerine kaplarlar ve deseni çıkarırlar. Tuna Usta bu sayımızda sizlere biraz daha farklı bir çalışma yapmak istedi. Alfa Genel Amaçlı Margarin ve Alfa Krema Yağı kullanarak "Nokta Çalışması" denilen bir tekniği sizler için çalıştı. Şimdi bu tekniği adım adım nasıl uyguladığını inceleyeceğiz.

İşte bu pastaların püf noktaları ve Tuna Usta'nın tavsiyeleri:

Resim 1:

Alfa Genel Amaçlı Margarin ve Alfa Krema yağını aynı ölçülerde karıştırın. Toplam ne kadar kullanacağınızı renklere göre belirleyebilirsiniz. Karıştırdığınız yağların içine yağ bazlı gıda boyası koyarak istediğiniz renkleri elde edin. Boyaları koyduktan sonra yağ ile iyice karıştıp bütünleşmesini sağlamalısınız. Palet bıçağınız yardımıyla boya ve yağ karışımını kullanacağınız hale getirmek için tezgahta karıştırın.



Resim 2:

Pastanıza çizeceğiniz desenleri daha sonra zorlanmamak amacıyla şablon kullanarak önceden işleyebilirsiniz. Önce yağlı küçük bir kağıda çizip pastanın üzerine kaç adet desen sığacağına karar verin. Daha sonra çıkardığınız şablonu pastanın üzerine koyarak kürdan yardımı ile desenin izini pastaya çıkarınız.



Resim 3:

Yapacağınız şeklin kenarlarını belirlemek için önce çikolata ile bir kalem hazırlayın. Bunun için bitter ya da sütlü kuvertür eriterek kaleminize doldurun. Yapacağınız desenin çerçevesini çizdiğiniz deseni takip ederek bu kalem ile tamamlayın.



Resim 4:

Hangi renk ile başlayacaksınız onun için hazırladığınız kalem ile ilk deseninizin içeri doldurmaya başlayın. Doldurma işlemini noktalar ile yapacaksınız. Kalemin ucundan noktalar sıkarak sıra sıra şekli doldurun.



Resim 5:

Diğer şekillerin içeri de istediğiniz renklerle nokta nokta ilerleyerek devam edin. Noktaları eşit ve çok büyük olmayacak şekilde sıkmalısınız. Büyük ve orantısız noktalar orijinal desenin görünmesini engelleyecektir. O yüzden noktaları eşit büyüklükte ve aynı sırada sıkmaya özen gösterin.



Resim 6:

Ana deseni tamamladıktan sonra pastanın kenarlarına da figür çalışabilirsiniz. Pastanın üzerinde yoğun bir desen kullandıysanız, yanlarda daha küçük noktalar uyguladığınız daha sade bir çalışma yapmanızı öneririz. Tuna Usta çiçek çalıştığı için, yan bölüme dalları işlemeyi tercih etti.



Resim 7:

Bütün deseni doldurduğunuz zaman çalışmanız tamamlanmış olacaktır. Yaptığınız nokta çalışmasını işlediğiniz ürünü çok sıcak bir ortamda muhafaza etmeyin.



Pasta süslemek hayatı
süslemek gibidir.
Sevgiler,
Tuna Usta

BAYİLERİMİZDEN HABERLER İZBERRAK GIDA



1- Öncelikle bize biraz kendinizi tanıtırmısınız?

İsmim Fatih Parlak. Dokuz Eylül Üniversitesi'nde öğrencilik yaptığım yıllarda, bir anda karar vererek okulu bırakıp perakende sektöründe hizmet veren kurumsal bir firmada satış temsilcisi olarak göreve başladım. Daha sonra ev dışı tüketim kanalında hizmet veren kurumsal bir firmaya geçerek sektöre giriş yaptım. Evliyim. İki çocuk babasıyım.

2- İzberrak Gıda olarak Ege bölgesinin önde gelen distribütörlerindensiniz. İzberrak nasıl yola çıktı?

E.D.T. kanalında bölge yöneticisi iken işten ayrılıp kendi işimi kurma kararı aldım. 70 m² bir depoda ilk işime başladım. Firmamız ilk kurulduğunda 2 yıl kadar tek başıma çalıştım. İki yılın sonunda yanıma personel almaya başladım ve büyüme süreci başladı. İzberrak Gıda'nın kurulduğu dönemde, satış dağıtım firmaları market kanalına yatırım yapıyordu. Biz E.D.T. ve pastacılık sektörüne yatırım yaptık. E.D.T. nin hızlı büyümesine paralel olarak biz de işimizi büyüttük.

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

2016 yılı Nisan ayı itibarı ile bayiliğimiz başladı. Felda Iffco'nun İzmir merkez pastacılık sahasındaki yeni yapılanması ile yollarımız keşişti.

4- Dağıtım ağı nasıl? Kaç noktaya dağıtım yapıyorsunuz?

İzmir, Manisa, Aydın il merkezlerine ve ilçelerine dağıtım yapmaktayız. 1250 noktaya hizmet veriyoruz.

5- Firmanızın depolama şartları ve standartları nasıl?

Depomuz 2000 palet kapasiteli, yükleme rampalı ve un istifleme alanımız mevcut. Depolamada Avrupa standartlarını takip etmekteyiz. Raf sistemi üzerine kurulu, alan olarak yüksekliği de kullanmaktayız. Sektörde depolama konusunda öncü firmalardanız.

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

Pastacılık ve catering grubunda 1400 çeşit ürün ile pazara hitap etmekteyiz. Felda Iffco ile beraber, sektörün öncü firmalarının bayiliklerini yapmaktayız. Hizmet verdiğimiz müşterilerimizin ihtiyacı olan ürünlerin %100 ünü karşılayabilecek portföye sahibiz.

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

Dokuz kişilik profesyonel satış kadrosu ile hizmet vermekteyiz. Ürün eğitimleri ile ilgili, bayiliğini yaptığımız firmalardan destek almaktayız. Satış ekibindeki arkadaşlarımız, sektör tecrübeleri yüksek olan arkadaşlardır.



Fatih Parlak

Biz de firma olarak satış eğitimleri için, kendi tecrübelerimizi aktarmakta ve satış eğitim danışmanlarından hizmet almaktayız.

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

Gelişmekte ve büyümekte olan bir sektör. Sektörün en büyük dinamikleri; kaliteli, güvenli ve düzenli bir hizmet. Pazarda müşteriye güven sağlayan, kaliteli ve düzenli hizmet veren firmalar bir adım öne çıkmaktadır.

Bizim gelişim için önerimiz; sahaya hizmet verdiğimiz personeller ile, istikrarlı ve uzun yıllar hizmet verebileceğimiz ortamı sağlayıp en kaliteli yapıyı kurmaktır. Çoklu marka yapısından çıkıp tek distribütörlük ve bayilikler ile yola devam etmektir. Bayisi olduğumuz ürünlere konsantre olup bu ürünleri sahiplenerek sahaya çıkmaktır.

Distribütörlüğünü yaptığımız bölgelerde Felda Iffco denince akla İzberak Gıda'nın, İzberak Gıda denince akla Felda Iffco'nun gelmesini sağlamaktır.



USTALARIN LEZZET SIRLARI





Alfa
Pastacılık Yağları



FUAR HABERLERİ

Felda Iffco Türkiye, WorldFood 2017 Fuarı'nda Öncü Markaları İle Fark Yarattı.



Bitkisel yağ sektöründe dünyanın en büyük firmalarından olan ve Türkiye'de zirvede olan şirketimiz Felda Iffco Türkiye, 7-10 Eylül 2017 tarihlerinde İstanbul Tüyap Kongre Merkezi'nde düzenlenen 25. Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknoloji Fuarı "WorldFood"da yerini aldı.

Fuar, özellikle endüstriyel ve ihracat kanalı müşterilerinin yoğunluğu açısından bir hayli verimli geçti. Hizmet ve kalite anlayışı ile tüm iş ortaklarının taleplerini karşılayan ekibimiz, fuar süresince satışa dönük görüşmeler yaparak iş hacmini de genişletti. Markalarımız açısından çok verimli görüşmeler yapıldı.

Stant alanında mevcut olan açık mutfakta ise Alfa Pastacılık TV kanalımızın Alfa ustaları tarafından hazırlanan ikramlıklar ve ürünler oldukça beğenildi. Ustalarımızın şovlarını fuar süresince Facebook'tan canlı yayınladık. Sunumlar geçen sene olduğu gibi bu yıl da büyük ilgi gördü. Ustalarımız hem fuar alanında hem de sosyal medyadan gelen sorulara canlı canlı cevap verdi.



Felda Iffco, Dubai Gulfood Manufacturing Fuarı'nda Grup Şirketi Iffco'nun Standında Ürünleriyle Yer Aldı.



Felda Iffco Türkiye, ev dışı tüketim, pastacılık ve endüstriyel müşterileriyle Dubai Gulfood Manufacturing 2017 fuarını ziyaret etti. Gulfood Manufacturing bölgenin en büyük ve kapsamlı gıda fuarı olarak yine iddialı görüşmelere yer verdi. Yaklaşık 60 ülkeden işletmelerin katıldığı fuarda Felda Iffco Türkiye ekibi, grup şirketi olan Iffco'nun standında markalarıyla yer aldı.



Felda Iffco Türkiye Satış ve Pazarlama Direktörü Eren Dönmez ve İhracat Müdürü Cem Kocagözoğlu'nun katıldığı fuarda iş ortaklarıyla gelecek projeler ve birlikte büyütülecek işler üzerine güzel fikir alışverişlerinde bulunuldu. Fuarda, özellikle endüstriyel ve ihracat kanalı müşterileri açısından verimli görüşmeler yapıldı. Satışa dönük gerçekleştirilen görüşmelerde iş hacmini genişletmeye yönelik adımlar atıldı.

Alfa

ŞEFLERİN SEÇİMİ ALFA

Profesyonellerin tercihi Alfa'dan şeflere özel ürünler...

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 TATLI KIZARTMA

Yenilenen formülü ile daha üstün performans

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



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.



Alfa
Pastacılık Yağları

ALFA N İLE KATKAT ÇITIR ÇITIR BÖREKLER

- ✓ Ürüne verdiği parlaklık
- ✓ Yüksek performans
- ✓ Ürüne kattığı lezzet



www.feldaifco.com.tr | www.alfapastacilik.com.tr

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



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