



Alfa
Pastacılık Yağları

A'dan Z'ye Pastacılık

.....
**YÖRESEL LEZZETLER:
AFYON BÜKME**

**ADIM ADIM
KEÇİ PEYNİRLİ
ISPANAKLI KİŞ**

**İLKBAHARA ÖZEL
TARİFLER**

**TUNA USTA İLE AYÇİÇEK
ÇALIŞMASI**

**BAYİLERİMİZDEN
HABERLER**

**YOUTUBE BAŞARI
HİKÂYESİ**
.....



USTALARDAN MESAJINIZ VAR

İçindekiler

01

USTALARDAN
MESAJINIZ VAR

02-03

YÖRESEL LEZZETLER:
AFYON BÜKMESİ

04-05

ADIM ADIM
KEÇİ PEYNİRLİ İSPANAKLI
KİŞ YAPIMI

06-07

ELMALI GÜL
TURTA

08-09

KIZARMIŞ SICAK
ÇİKOLATA

10-11

PORTEKİZ TARTLARI

12-13

PATATESLİ KEKİKLİ
KURABIYE

14-15

BALLI RUS PASTASI

16-17

TUNA USTA İLE
AYÇİÇEK ÇALIŞMASI

18-19

BAYİLERİMİZDEN
HABERLER
ASLAN GIDA

20

BAYI TOPLANTISI HABERİ

21

YOUTUBE BAŞARI
ÖYKÜSÜ

22-23

ALFA ÜRÜNLERİ

24-25

ALFA İLANLARI



Değerli meslektaşlarım,

İmalat üretiminde 3 önemli konuya dikkatinizi çekmek istiyorum. Hijyen, hız ve ekip çalışması. Hijyen yani temizlik.. İnsan önce kendi temizliğinden sorumludur. Daha erken yaşlarda ailemizden, öğretmenlerimizden ve ustalarımızdan temiz çalışmayı öğreniriz. Temizliğin sadece görünür kirlenme olduğunda yapılması yeterli değildir. Hepimiz biliriz ki temizlik imandan gelir.

Ne dedik, hız ve ekip çalışması. Hangi işveren, hangi usta istemez ki en iyi şekilde çalışmak. Bizim işimiz ekip işidir. Özellikle genç arkadaşlarıma sesleniyorum. Siz gençlerin gelişimi mesleğimizin devamını, ustaların gelişimi ise mesleğimizin ilerlemesini sağlar. Demek ki ustalar da mesleğimizi takip etmek zorundadır.

Artık dünyada ve Türkiye'de mesleğimizin çalışma koşulları çok değişti. Teknoloji ile birlikte hem üreticiler hem tüketiciler daha da bilinçlendi.

Değerli meslektaşlarım, bizler de ünlü komutanlar, padişahlar gibi faniyiz ama mesleğimize bıraktıklarımız kalıcıdır. Mesleğimiz bir akarsu gibi, dün ustalarımızı aktı bugün bizler akıyoruz, yarın çıraklarımız akacak. Mesleğe bu gözle bakmanızı diliyorum.

Sevgi ve saygılar.

TUNA USTA



Merhabalar sevgili meslektaşlarım,

Bilindiği gibi biz Alfa ustaları ülkemizin her yerine gidiyoruz. Bütün pastane ve unlu mamul üretimi yapan her noktadan haberdarız. Sevgili arkadaşlar edindiğim izlenime göre maalesef çok fazla çırak ile karşılaşmıyorum. Oysaki bizler yetişirken her pastanede en az iki çırak bulunmaktaydı. Ne yazık ki şu an her dört pastanede ancak bir çırak var.

Sizlerden ricam çocuklarımızı mutlaka okutalım tabii ki ama en azından tatillerde çocuklarımızı mutlaka mesleğimizle tanıştıralım. Aralarından bu mesleğe gönül verip gerçekten severek yapacak çocuklar çıkacaktır. Burada biz ustalara da iş düşüyor. Çıraklara mesleği sevdirmek, en iyisini öğretmek için çalışmalıyız. Bizler mesleği severek yaparsak onlar da bu duyguyla yetişeceklerdir.

Mesleğimizi sevdirelim yoksa korkarım ki bu güzel meslek 20 yıl içinde kaybolmaya mahkum olacak. Bu sebepten dolayı çevremizdeki eş dost akraba çocuklarımızı özellikle içlerinde yetenekli olduğuna inandığınız, bu işi severek yapacağını düşündükleriniz varsa mesleğe teşvik edelim.

Saygı ve sevgilerim ile..

METİN USTA



Değerli meslektaşlarım,

Ne mutlu ki emek ve beceri isteyen, büyük titizlik ve sabırla hazırlanmış olduğumuz ürünlerin, dünya genelinde ön sıralarda yer alması bizler adına gurur kaynağı.

Gıda sektörü büyük bir pazar, aynı zamanda sorumluluğu üst düzeyde. Kaliteden taviz vermeden hijyenik ve güvenilir ürünler hazırlamak doğru malzeme kullanmak ve olumlu sonuçlar elde etmek, büyük kitlelere ulaşmak, ancak araştırmalarla olur.

Mutfığımızda özellikle dikkat edilmesi gereken ana unsur, ürün kalitesidir. Kaliteyi de öne çıkaran ham maddedir. Kaliteli ürün aynı zamanda yarınlarmızın teminatıdır.

İşimizi her zaman zevkle ve şevkle yapalım ki emeğimizin karşılığını keyifli bir şekilde alalım. Daima araştırmacı, yenilikçi sektöre hizmet etme anlayışımızı ön planda tutalım.

Sevgi ve saygılarımla.

İLHAMİ USTA

YÖRESEL LEZZETLER: AFYON BÜKMESİ

Yöresel lezzetlerimizin bir kültür zenginliği olduğu şüphesiz. Bu lezzetlerin kaybolmaması, nesiller boyunca yaşatılması çok önemli bir konu. Afyon mutfağı da oldukça zengin bir mutfak. Özellikle hamur işleri, el açması börekleri unutulmaması gereken lezzetlerden.

Afyon bükmesi, adından da anlaşılacağı gibi Afyon yöresine ait olan el açması bir börektir. Hamuru itinayla hazırlandıktan sonra tek tek incecik açılır. Severekek tüketilen bir üründür. Çıtır çıtır çok lezzetli bir börek çeşididir. Şekil verme aşamasına dikkat edilmesi gerekir. Bu Afyon bükmesinin kat kat olmasını sağlayacaktır. Patatesli, mercimekli yapılabileceği gibi sade de yapılabilir. Bu güzel lezzeti Metin Usta'nın yorumu ile sizler için hazırladık...



MALZEMELER:

Hamuru için:

- 1 kg böreklik un
- 500 gr su
- 100 ml süt
- 50 gr Alfa Ayçiçek Yağı
- 25 gr tuz

Hamuru açarken kullanmak için:

- 200 gr Alfa Chef Extra (eritilmiş)

İç dolgusu için:

- 500 gr yeşil mercimek (haşlanmış)
- 500 gr kıyım
- 1 adet soğan
- 30 gr salça
- Tuz
- Karabiber
- 1 demet maydanoz

HAZIRLANIŞI:

Resim A:

Unun ortasını havuz şeklinde açın. Geri kalan malzemeleri ortasına koyun ve yoğurun. Hamur haline getirin.

Resim B:

Dinlendirdiğiniz hamurdan 15-16 parça kesin ve parçaları yuvarlayın. Dinlenmeye bırakın, yarım saat dinlendireceksiniz. Bu sırada bütün malzemelerini kavurarak iç harcınızı hazırlayabilirsiniz.

Resim C:

Dinlendirdiğiniz hamurları önce bir merdane yardımı ile açın.

Resim D:

Merdane ile açtığınız hamurları oklava yardımıyla daha büyük yuvarlaklar haline getirin.

Resim E:

Oklava ile açtığınız hamurlara eritilmiş Alfa Chef Extra Yağı'ndan sürün.

Resim F:

Yağladığınız her hamurun üzerine yine bir hamur kapatın.

Resim G:

Üstüne tekrar eritilmiş Alfa Chef Extra Yağı'ndan sürün ve resimdeki gibi katlamaya başlayın.

Resim I:

Her katlamada tekrar Alfa Chef Extra Yağı'ndan sürerek zarf şeklinde katlayın. Hamurları bu şekilde buz dolabından 1 saat dinlendirin.

Resim J:

Dinlenmiş hamurları resimdeki gibi 8 parçaya bölün. Parçaların ara

katları resimdeki gibi olacaktır.

Resim K:

Kestiğiniz parçaları yine merdane yardımıyla hafifçe açın.

Resim L-M:

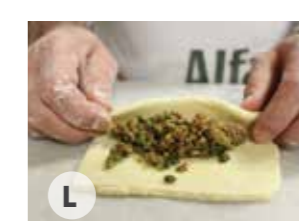
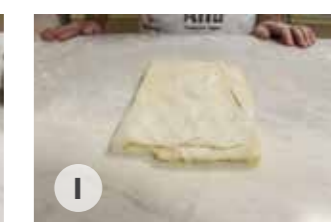
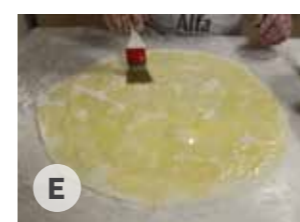
Ortasına kıymalı mercimekli iç harcınızdan koyun ve resimdeki gibi kapatın.

Resim N:

Uçlarını çatal yardımıyla şekillendirin.

Resim O:

Üstlerine yumurta sürün. Dilerseniz susam da ekleyebilirsiniz. 175°C'de 20-25 dk pişirin. Sunuma hazırdır.



KEÇİ PEYNİRLİ İSPANAKLI KURU DOMATESLİ KİŞ

Kiş, Fransız mutfağında çok bilinen bir tariftir. İnce tart hamurunun üzerine isteğe bağlı çeşitli sebze, peynir veya et ürünleri ile hazırlanabilen lezzetli bir üründür. Özellikle kış aylarında pastanizde en çok tercih edilen ürünler arasına girmeye aday. Alt hamurunun ağızda eriyip kaybolan yapısı ve leziz iç dolgusu birleşince müşterilerinize lezzet şöleni yaşatacak bir ürün.

Bu sayımızda Alfa ustalarımızdan İlhami Usta sizler için keçi peynirli ıspanaklı kuru domatesli kiş hazırladı. Bu tarif pastanizde en sık uygulananlardan olmaya aday. Lezzetli hamuru ve enfes iç dolgusu ile müşterilerinizin en çok tercih ettiği ürün olabilir.



MALZEMELER:

Hamuru için:

- 200 gr un
- 125 gr Alfa Genel Amaçlı
- 45 ml soğuk su
- 8 gr tuz

İç harcı için:

- 5 ml Alfa Ayçiçek Yağı
- 8 gr sarımsak (dövülmüş)
- 500 gr ıspanak
- 240 gr yumurta
- 240 ml süt
- 30 gr kurutulmuş domates
- 120 gr keçi peyniri (doğranmış/ ufalanmış)
- Tuz
- Karabiber

HAZIRLANIŞI:

1. Unun ortasını açın, su haricindeki malzemeleri ortasına koyun.

2. Yoğurun. Resimdeki görüntüde bir yapı elde edeceksiniz. **(Resim A)**

3. Daha sonra suyu azar azar ekleyerek yoğurmaya devam edin. Hamurunuzu elde edeceksiniz **(Resim B)**

4. Hamurunuzu streçleyip 2 saat buzdolabında dinlendirin.

5. Dinlendirdiğiniz hamuru unlanmış tezgahta yine un serpererek açın. **(Resim C)**

6. Tart kalibnizi unlayın. Açtığınız hamuru üzerine

merdane yardımıyla bırakın. **(Resim D)**

7. Elinizle bastırarak kalıbın içerisine yerleştirin. **(Resim E)**

8. Fazlalıkları kesin. Hamurunuz resimdeki şekilde kalıba yerleşmiş olacaktır. **(Resim F)**

9. Tabana çatal batırarak pişmeye hazır hale getirin. **(Resim G)** 175 °C'de 8 dk ön pişirme yapın.

10. Alfa Ayçiçek Yağı ve sarımsağı orta ateşte kavurun. ıspanakları ekleyin. ıspanaklar hafif solana kadar pişirin.

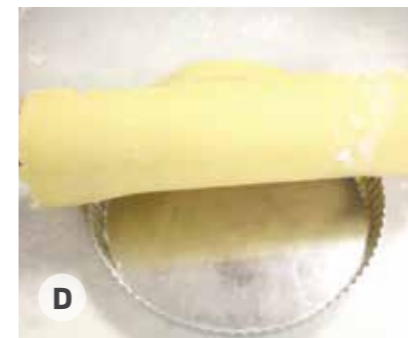
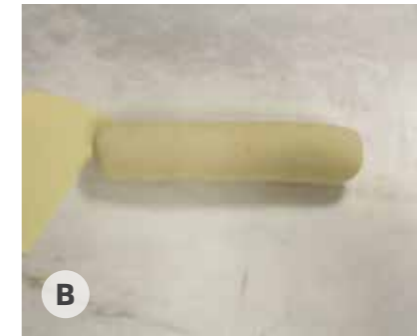
11. Yumurta ve sütü çirpin. Kurutulmuş domates, keçi peyniri ve ıspanaklı karışımı

yumurtalı karışımla karıştırın. Tuz ve karabiber de ekleyin. **(Resim H)**

12. Fırından aldığınız kiş hamurunun ortasına hazırladığınız ıspanaklı karışımı dökün. **(Resim I)**

13. Kişinizi altın sarısı bir renk alana ve iç dolgusu kadar 175°C'de 45-55 dk pişirin. Fırından çıkınca 5 dk soğumaya bırakın.

Sunuma hazırdır.



ELMALI GÜL TURTA



MALZEMELER:

Hamuru için:

- 1 kg milföy hamuru (Alfa Katkat ile hazırlanmış)

İç dolgusu için:

- 50 gr badem içi
- 50 gr esmer şeker
- 50 gr beyaz şeker
- 100 gr yumurta
- 10 gr vanilya
- 20 gr nişasta
- Portakal kabuğu rendesi
- 50 gr Alfa Chef (eritilmiş)
- 8 adet elma
- 1 limon suyu

Üzeri için:

- Pudra Şekeri
- Tarçın

HAZIRLANIŞI:

Hamur:

Öncelikle Alfa Katkat yağınız ile milföy hamurunuzu hazırlayın.

İç Dolgu:

- Badem içi, esmer şeker ve beyaz şekeri rondodan geçirin. İçerisine yumurtaları, vanilya, nişasta, portakal kabuğu rendesi ve eritilmiş Alfa Chef ekleyip iç dolgunuzu tamamlayın. **(Resim A)**
- Bu sırada elmalarınızı ay şeklinde dilimleyip (dilimlerin eşit ve çok kalın olmaması önemli) üzerine limon sıkarak 1-2 dakika haşlayın.
- Pişirmeyi durdurmak için, haşladığınız

elmaları buzlu suya alın. Bu sayede esnekliklerini koruyacaklardır. **(Resim B)**

BİTİRİLMESİ:

- Hazırladığınız milföy hamurunu açın. **(Resim C)** Görseldeki gibi dikdörtgen parçalar halinde dilimleyin. **(Resim D)**
- İçlerine hazırladığınız iç harcı sürün. **(Resim E)**
- Ardından her birine elmaları görseldeki gibi yerleştirip **(Resim F-G)** rulo haline getirerek kapkek kalıplarına yerleştirin. **(Resim H-I)**
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında, üzeri kızarıncaya kadar pişirip, pudra şekeri dökerek servis edin. Sunuma hazırdır.



KIZARMIŞ SICAK ÇİKOLATA

MALZEMELER:

İç dolgusu için:

- 200 gr sütlü çikolata
- 100 gr bitter çikolata
- 120 gr krema

Hamuru için:

- 250 gr un
- 50 gr kakao
- 2 gr tuz
- 14 gr şeker
- 120 gr yumurta
- 50 gr Alfa Chef (eritilmiş)
- 250 ml soda

Kızartmak için:

- Alfa Tatlı Kızartma Yağı

HAZIRLANIŞI:

İç Dolgu:

- Çikolataları doğrayın. Hafif eritin.
- Kremanızı 90°C'ye gelecek şekilde ısıtın.
- Çikolataların üzerine dökün.
- Homojen bir kıvam alana kadar karıştırın.
- Karışımın bulunduğu kaseyi streç film ile sarın. Streç ganaja yapışacaktır. Bu işlem karışımın donduktan sonra üst yüzeyindeki kabuklanmayı önleyecektir.
- Bu şekilde 2 saat derin dondurucuda bekletin.
- Ganajın kıvamı istediğiniz şekle gelince küçük topçuklar oluşturun. Bütün topların büyüklüğü aynı olsun. **(Resim A)**
- Hepsi hazır olduğunda derin dondurucuda en az 3 saat bekletin.

Hamur:

- Un ve kakaoyu karıştırın.
- Tuz ve şekeri de unlu karışıma ekleyin.

- Çırpıtığınız yumurtaları, eritilmiş Alfa Chef'i ve sodayı yavaşça karışıma ekleyin. **(Resim B)**
- Homojen bir kıvam elde edene kadar karıştırın. **(Resim C)**

BİRLEŞTİRİLMESİ:

- Fritözde Alfa Tatlı Kızartma Yağı'nı ısıtın.
 - Donmuş çikolatalı iç dolgu toplarını hamur karışımın içine batırın. **(Resim D)**
 - Kürdan ya da çatal yardımıyla içinden alıp kızgın Alfa Tatlı Kızartma Yağı'nın içine atın. (Yağın içine aynı anda çok fazla parça atmayın. Arada hamurlardan kopan parçaları da yağın içinden alın. Kalan parçalar kızarıp yandıkça kızarttığınız çikolata toplarına acı bir tat verebilir.)
 - Çikolata toplarını 1-2 dk kızartmanız yeterli olacaktır. **(Resim E)**
 - Kızaran parçaları kağıt havlu serdiğiniz bir tabağa alabilirsiniz.
 - Çikolataların içinde erimiş halde olması için sıcak servis etmelisiniz.
- Sunuma hazırdır.



PORTEKİZ TARTLARI



MALZEMELER:

Hamuru için:

- 290 gr un
- 2 gr tuz
- 210 ml su

Hamurun üzerine sürmek için:

- 240 gr Alfa Börek
- Un (Hamura serpmek için ekstra una ihtiyacınız olacaktır)

Kreması için:

- 40 gr un
- 60 ml süt
- 165 ml su
- 240 gr pudra şekeri
- 1 tarçın çubuğu
- 240 ml süt
- 120 gr yumurta sarısı

HAZIRLANIŞI:

Hamur:

- Un, tuz ve suyu mikser kabına koyun ve çalıştırın. Bu şekilde hamurunuzu elde edeceksiniz.
- Hamur yapışkan bir kıvam aldığı anda çalıştırmayı durdurun.
- Tezgahınızı unlayın.
- Bir kazıyıcı yardımıyla hamuru tezgaha alın.

(Resim A)

- Üzerine de un serpin ve streç filme sarın. 10 dk bu şekilde dinlendirin.

- Tezgahı yine unlayın. Streçten çıkardığınız hamuru unlu tezgaha alın.

- Hamuru bir merdane yardımıyla tezgaha açın. **(Resim B)**

- Açtığınız hamur üzerinde kalan unları ince bir fırça yardımıyla süpürü şeklinde alın.

- Alfa Börek'i küçük parçalar halinde açtığınız hamurun üzerine koyun.

- Bir spatula yardımıyla Alfa Börek parçalarını hamurun üzerine sürün. **(Resim C)**

- Açtığınız hamuru zarf şeklinde katlayın.

(Resim D-E-F)

- Zarf şeklindeki hamurun sağa ve sola katladığınız parçalarını açın. Merdane ile tekrar açın. Bu işlemi 2 kez tekrarlayacaksınız.

- Bu işlemler bittikten sonra yine unlanmış tezgaha katladığınız parçaları açıp, hamuru merdane ile dikdörtgen şeklinde açın.

- Kenarlarını keserek düzleştirip tam bir dikdörtgen şekline getirin. **(Resim I)**

- Üzerine yine parçalar halinde Alfa Börek koyup hamurun üzerine iyice yayın.

- Bu hamuru rulo haline getirin. Rulo ince olmalı. Rulonun uç kısımlarını kesin. **(Resim J)**

- Ruloyu ortadan 2'ye bölün.

- Ruloları streç filme sarıp buzdolabında 2 saat bekletin.

Krema:

- Un ve sütü çukur bir kaptaki pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın.

- Ayrı bir sos tavaşına su, pudra şekeri ve tarçın çubuğunu koyun.

- Sos tavaşındaki karışımı düşük sıcaklıkta 100°C'ye gelene kadar ısıtın.

- Aynı anda ayrı bir sos tenceresinde 240 ml sütü kaynatın.

- Kaynayan sütü en başta karıştırdığınız un ve sütlü karışıma devamlı karıştırarak dökün.

- 100°C'ye gelen su ve pudra şekerli karışımdan tarçın çubuğunu çıkarın ve sütlü karışımın içine karıştırarak dökün.

- Karışımın soğumaya bırakın.

- İlık haldeki karışıma 120 gr yumurta sarılarını sürekli karıştırarak ekleyin.

- Bu karışımı tel süzğüden geçirin.

- Üzerini streç filmle kapatıp daha sonra kullanmak üzere bekletin.

BİRLEŞTİRİLMESİ:

- Buzdolabında beklettiğiniz rulo şeklindeki hamurları çıkarın.

- Ruloların her birini 12 parçaya bölün. **(Resim K)**

- Yağladığınız kapkek kalıbınıza parçaları yerleştirin. **(Resim L)**

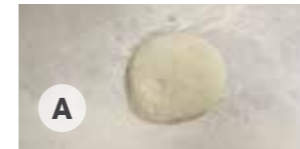
- Oda sıcaklığında kalıbın içinde 15 dk bekletin.

- Kalıbın içindeki parçalara suya batırdığınız baş parmağınız ile ortasından bastırarak yayın. Kenarlara doğru kabin şekline göre yukarı kaldırın. **(Resim M-N)**

- İçlerine kremanızı dökün. **(Resim O-P)**

- 280°C'de 8-9 dk pişirin. (250°C'de 10-15 dk da olabilir)

- Soğuduktan sonra üzerine tarçın ve pudra şekeri serpebilirsiniz. Sunuma hazırdır.



PATATESLİ KEKİKLİ KURABIYE

MALZEMELER:

Hamuru için:

- 1 kg un
- 600 gr Alfa Chef
- Tuz
- 100 gr su

Dolgusu için:

- 800 gr patates (haşlanmış)
- 40 gr biber salçası
- 160 gr rendelenmiş beyaz peynir
- Biberiye ya da kekik

Süslemesi için:

- Taze Kekik

HAZIRLANIŞI:

Hamur:

- Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi hamur yoğurma makinasında yoğurun.
- Hamur toplanmaya başlayınca hamuru ikiye bölün. Bir parçanın içine kekik ekleyin. Sterç filme sarıp ikisini de 30 dk dinlendirin. **(Resim A-B)**

İç Dolgu:

- Dolgusu için haşlanmış patatesleri iri doğrayıp geniş bir kaseye alın.
- Biber salçası ve beyaz peyniri ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar mikserden geçirin. İçerisine taze doğranmış biberiye ya da kekik ekleyin. **(Resim C)**

BİRLEŞTİRİLMESİ:

- Dinlenen hamuru iki eşit bezeye ayırın.
- Bezeleri unlanmış tezgah üzerine alarak kalıbın üzerini örtecek şekilde açın. **(Resim D)**

- Açtığınız hamuru unlanmış ravioli kalıbına serin. **(Resim E)**

- Çukur kısımlara doğru bastırın. **(Resim F)**

- Çukurların içine sıkma torbası ile harcınızı sıkın. **(Resim G)**

- Açtığınız diğer hamuru üzerine kapatın. **(Resim H)**

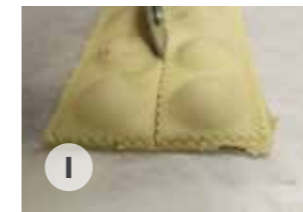
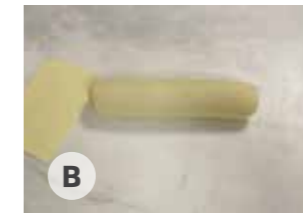
- Kalıbı ters çevirerek kare şekilde kurabiyeleri çıkarın. **(Resim I)**

Silpat serdiğiniz tepsiye alarak önceden ısıtılmış 180°C fırında 15-20 dk pişirin. Ilık servis yapın.

Sunuma hazırdır.

ALTERNATİF YAPIM ŞEKLİ:

- Ravioli kalıbınız yoksa bir kopart yardımıyla da yapabilirsiniz. Hamurdan yuvarlak parçalar çıkarıp, içine dolgusunu koyup üstüste kapatarak sandviç şeklinde kurabiye elde edebilirsiniz. **(Resim J-K)**



BALLI RUS PASTASI



MALZEMELER:

Ballı kek için:

- 180 gr yumurta
- 110 gr şeker
- 50 gr bal
- 5 gr kabartma tozu
- 10 gr karbonat
- 120 gr Alfa Chef
- 560 gr un
- 10 gr vanilya

Kreması için:

- 50 gr yumurta
- 200 gr toz şeker
- 30 gr un
- 450 ml süt
- 25 gr Alfa Chef
- 30 gr bal

HAZIRLANIŞI:

Ballı Kek:

- Fırını önceden 170°C'de ısıtın.
- Yumurta ve şekeri iyice çırpınız.
- Balı bir tavaya alıp ısıtın.
- Isındığında kabartma tozu ve karbonatı katıp köpürene dek pişirin. 1 dakika yeterlidir.
- Köpüren karışımı önceden çırdığınız yumurta ve şekerin bulunduğu kaba ilave ediniz.
- Aynı bir tavada Alfa Chef'i eritip ılınınca karışıma katınız.
- Son olarak un ve vanilyayı da azar azar ekleyip hafif sert bir hamur elde ediniz. **(Resim A-B)**
- Hamuru 6 eşit parçaya bölüp, her birini merdane yardımı ile, unlu bir zeminde 24 cm genişliğinde açınız.
- Yağlı kağıt serdiğiniz tepsilere açtığınız hamurları koyup, çatalla birkaç yerinden delerek, önceden ısıtılmış 180°C fırında 2-3 dk pişiriniz.
- Hepsi pişince, 24 cm çapında bir halka ile

kesip artan kenarları daha sonra kullanmak üzere robotta un haline getiriniz. **(Resim C)**

Krema:

- Yumurta ile toz şekeri karıştırın.
- Ardından, un, süt ekleyerek ocağa alın.
- Kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin.
- Muhallebiniz hazır olduğunda içersine Alfa Chef'i ve balı ekleyin.
- Karışım homojen bir kıvam aldığı anda kremanız kullanıma hazırdır.

BİRLEŞTİRİLMESİ:

• Pişen bisküvileri aralarına hazırladığınız kremadan sürerek üst üste yerleştiriniz. Pasta tamamen krema ile kaplanacak.

(Resim D-E-F)

• Kaplama işlemi bittiğinde kenarlarını daha önce robottan geçirip un haline getirdiğiniz kekten kalan parçalar ile kapatınız. Üzerini süslemek için beyaz çikolatadan bir disk hazırlayıp bal ile dokunuş yapabilirsiniz.

(Resim G-H)

Sunuma hazırdır.



TUNA USTA İLE DEKOR



Ayçiçek Yapımı

Süsleme ve dekor, ürünlerimizi müşterilerimize sunarken tadından önce en çok dikkat çeken bölüm. Ürünlerimiz önce göze sonra damağa hitap ediyor. Çikolatalı dekorlar da pastacılık dünyasında en çok tercih edilen çalışmalarından. Çikolata dekorlarında en önemli kısım çikolatanın eritme derecesi. Dekorunuzun sağlamlığı için oldukça hassas bir konu.

Çikolatanın yani çikolata yapmak için kullandığımız kuvertürümüzün benmari usulü eritilip belirli ısı derecelerine getirilmesine temperleme diyoruz. Çikolata direkt ateşe maruz bırakılmadan 40-45°C arasında eritilmelidir. 40-45°C arasında eritilen çikolata yaklaşık 30°C'ye indiğinde çalışmaya hazır hale gelir.

Tuna Usta bu sayıda sizler için çikolatadan ayçiçek yapıp pastanın üzerini süsledi. Şimdi çalışmayı adım adım anlatacağız.

Resim 1:

Fildişi kuvertür çikolatayı benmari usulü eritin. Ayçiçek rengini yakalamak için yağ bazlı sarı gıda boyası ile karıştırın.



Resim 2:

Eritip renklendirdiğiniz çikolatayı yağlı kağıdın üzerine dökün ve palet bıçağı yardımıyla düzleştirin ve dondurun.



Resim 3:

Çikolata donduktan sonra önce 4 şeride bölün. Daha sonra bu şeritlerden ayçiçeğinin yapraklarını hazırlamak üzere ayçiçek yaprağı şeklinde parçalar kesip çıkarın.



Resim 4:

Yaprak figürlerini bütün parçadan çıkarıp ayrı bir yere alın.



Resim 5:

Ayçiçeğinin orta göbek kısmı için yine yağlı kağıda resimdeki gibi yuvarlak şekilde çikolatanızdan sıkın.



Resim 6:

Tam ortasını pasta şekerleriyle süsleyerek ayçiçeğinin göbek görüntüsünü verin.



Resim 7:

Daha sonra orta kısmı bir kavanoz kapağının içine alın. Yaprakları çikolata ile yapıştırmaya başlayın. Bu size daha rahat süsleme imkanı tanıyacak.



Resim 8:

Her yaprağı yapıştırırken çikolata kullanacaksınız, bu yüzden kaleminizin donmamasına özen gösterin.



Resim 9:

Bütün yapraklar bittiğinde son kez ekleme yerlerine çikolata sıkarak, yine pasta şekeri ile süsleyin.



Resim 10:

Pasta şekeri ile süsledikten sonra bu şekli alacaktır.



Resim 11:

Son olarak yaprakların iç kısımlarına bir sulu boya fırçası ve sarı toz gıda boyası yardımı ile doku verelim.



*Pasta süslemek hayatı süslemek gibidir.
Sevgiler,
Tuna Usta*

BAYİLERİMİZDEN HABERLER



ASLAN GIDA

1- Öncelikle bize firmanızın yönetim kadrosunu tanıtır mısınız?

Firmamızın Genel Yönetim ve Finans Sorumlusu Mehmet Ali Aslan lise yıllarından hemen sonra ticaret hayatına Aslan Gıda'da başlamıştır. Diğer ortağımız Bilal Aslan, Satış ve Pazarlamadan Sorumlu olarak Yıldız Teknik Üniversitesi'nden mezun olduktan sonra 2006 yılında aktif olarak yönetimdeki yerini almıştır. Perakende ve Ekipman Kanalı Sorumlusu Uğur Oktay ise TED Anakara Koleji'nden mezun olduktan sonra 2005 yılında yönetim kadrosuna katılmıştır.

2- Aslan Gıda olarak İstanbul Asya bölgesinin önde gelen distribütörlerindensiniz. Aslan Gıda nasıl yola çıktı?

Firmamız 1990 yılında Mehmet Aslan tarafından kurulduktan sonra 1992 yılında Ali Aslan'ın da katılımıyla sektörde her geçen yıl sağlam adımlarla büyüyerek ilerleme kaydetmiştir. 1999 yılında Mehmet Ali Aslan, 2005 yılında Uğur Oktay ve de son olarak 2006 yılında Bilal Aslan'ın katılımı ile şirket ikinci jenerasyon genç ve dinamik yönetim kadrosu ile ürün çeşitliliğini, üretim çeşitliliğini artırarak, perakende ve e-ticaret kanalında yeni yatırımları ile güçlü bayiliklerini de birleştirerek, pazardaki yeni fırsatları da değerlendirip firmamızın şu anki konumlanmasını gerçekleştirmiş oldu. Bugün

pastacılık ağırlıklı olmak üzere EDT kanalında da yatırımlarını devam ettiren firmamız pazar payını artırarak yoluna devam etmektedir.

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

2011 yılı Şubat ayında Antalya'da fuarda tanıştık ilk olarak Felda Iffco ile. Aynı yıl nisan aylarında ise o zaman fabrika bünyesinde bulunan tek ürün olan ayçiçek yağı ile bayiliğimiz başladı.

4- Dağıtım ağıınız nasıl? Kaç noktaya dağıtım yapıyorsunuz?

İstanbul Asya yakası ağırlıkta olmak üzere İstanbul geneli ve çevresinde toplamda 380 müşteri ile aktif çalışmaktayız.

5- Firmanızın depolama şartları ve standartları nasıl?

Firmamız 1200 m2 kapalı 600m2 açık olmak üzere toplamda 1800 m2 alanda raf sistemi, modern istifleme ve soğuk hava bölümleri ile İstanbul Sultanbeyli ilçesinde hizmet vermektedir.

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

Pastacılık, EDT ve ekipman olarak hizmet veren firmamız, sektörün önde gelen markalarıyla da iş ortaklığı yapmaktadır. Ağırlıklı olarak imalat grubuna hizmet verdiğimiz söylenebilir.



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

Sektöründe deneyimli ve bilgili beş kişilik bir ekip ile çalışmaktayız. Satış konusunda eğitimler, ürünler ile ilgili ekip olarak özel eğitimlerin yanı sıra seminer katılımları ve prim destekleri ile hem ürünü hem de ürünün kullanım alanlarını iyi bilen motive bir ekip ile sektörde yer almaktayız.

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

Sektörümüz özellikle de yurt dışı pazarlar ele alındığı zaman, büyümesi önümüzdeki yıllarda hızlı olacak bir sektör. Tabii ki burada doğru ürün ve doğru hizmet çok önemli. Sektör sürekli gelişim içerisinde olduğu için yeniliklere ve kaliteli hizmete gelecek yıllarda daha çok önem verecektir. Gelişimi için ise ilk olarak hem hizmet verdiğimiz kanallara hem de biz hizmet veren kanallara mesleki yeterlilik konusunda daha iyi eğitim aldırılmalı, gelişen sektörde yeniliklere açık, daha profesyonel ekipler yetiştirilmeli. Sonrasında ise gerçek bir distribütörlük uygulamasının sektörün önde gelen firmaları tarafından uygulanması ile sektörün daha düzenli ve sistemli çalışacağını düşünüyorum.

Yaklaşık altı yıllık birlikteliğimizde bizimle birlikte yürüyen, bize değer veren ve desteklerini esirgemeyen tüm Felda Iffco ailesine de teşekkürlerimizi sunarız.



5. BAYİ TOPLANTIMIZ: BİRLİKTE DAHA GÜÇLÜYÜZ



Felda Iffco Türkiye olarak bu yıl 5.sini düzenlediğimiz bayi toplantımızda; bayilerimizle, 2018'de yapacağımız yeni proje, yeni ürün ve yatırımlarla büyüme hedeflerimizi konuştuk.

Gelenekselleşen bayi toplantımız bu yıl da özel bir programla hazırlandı. Her sene olduğu gibi bu yıl da yaratıcı bir konseptle iş ortaklarımıza yeni seneye ilgili güzel mesajlar verildi. "Güçlü Felda Iffco Güçlü Bayi" sloganıyla hazırlanan toplantıda belirtilen 2018 hedefleri hem vurucu hem iddialıydı.

Toplantıda yapılan sunumlarda şirket satış hedefleri, bölge bazlı aksiyonlar, Ar-Ge inovasyonları ve pazarlama başarıları da ayrıca paylaşıldı. Felda Iffco Türkiye olarak 2018 hedeflerimizin iş ortaklarımızla birlikte gerçekleştirilmek üzere hazır olduğu ifade edildi.

Geçtiğimiz yıllardaki başarılarımızı şampiyonluğa taşımak için tüm iş ortaklarımızla beraber zorlu bir mücadele vereceğimiz ve bu mücadeleyi nasıl göğüsleyeceğimiz "Birlikte Güçlüyüz: Güçlü Felda Iffco Güçlü Bayi" ana teması ile iş ortaklarımıza aktarıldı. Bu tema, tüm ekibin katılımıyla gerçekleştirilen Şampiyonlar Ligi Yarışması oyunu ile perçinlendi. Aktiviteye, Felda Iffco iş ortakları ve satış ekibi stratejik, motive, planlı ve etkin bir şekilde katılım sağladı.

Paloma Renaissance Antalya'da gerçekleşen bayi toplantımız, ödül töreni ve Sibel Tüzün'ün konuk sanatçı olarak katıldığı keyifli gala yemeği ile son buldu.



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

Günümüzde, YouTube yalnızca videoların yayınlandığı basit bir video paylaşım sitesi değil, çok popüler olan ve internet reklamcılığında eşsiz fırsatlar sunan bir platform haline geldi. YouTube, artık çok fazla insana hitap edebilen sosyal bir paylaşım ağıdır. YouTube'un bu potansiyelini 2012 yılında fark ederek, biz de Alfa Pastacı olarak kendi kanalımızı açtık. 2012'den bu yana bu kanalda, pastacılıkla ilgili videolar paylaşıyoruz. Dünya trendlerinden, pastacılık tariflerine, püf noktalarına, imalathanelerdeki hijyen konularına kadar öğrenmek istediğiniz her şeyi Alfa Pastacı kanalımızda topladık. Şu an 7000 abonesi, 130'dan fazla yüklenmiş videosu ve 1 milyonu geçen izlenme oranı ile Türkiye'nin ilk kapsamlı pastacılık kanalına imza attık.

Bu kanalda adeta bir pastacılık okulu gibi öğretici videolar paylaşıyoruz. Hedef kitlemiz olan siz sevgili ustalarımızın en çok merak ettiği konuları yine sizden aldığımız geri bildirimlerle işliyoruz. Tarif videolarımızın yanı sıra çektiğimiz farklı serilerle de sizlerle buluşuyoruz: Kurabiye Serisi, Börek Okulu, Dekor Okulu, Sosyal Medyada Pastanemizi Nasıl Ön plana Çıkartırız? Dünya Trendleri Nelerdir? Bu kanalda sizlerle birlikte adeta bir başarı öyküsüne imza attık, çünkü bu kadar özel bir hedef kitleyle bu rakamlara ulaşmak gerçekten emek işidir.



Haydi siz de henüz keşfetmediyseniz,

Youtube Kanalımız Alfa Pastacı TV'ye tıklayın!

yenilikleri birlikte keşfedelim.

You Tube Alfa Pastacılık TV

USTALARIN LEZZET SIRLARI



KUSURSUZ KIZARTMALAR İÇİN
— ŞEFLERİN SEÇİMİ —

ALFA KIZARTMA YAĞI

Dayanıklı, Kokusuz, Çıtır Çıtır



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

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



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



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



Alfa
Pastacılık Yağları