



**Alfa**  
Pastacılık Yağları

# A'dan Z'ye Pastacılık

USTALARDAN  
MESAJINIZ VAR

DÜNYADAN YÖRESEL  
LEZZETLER: HAÇAPURİ

ADIM ADIM  
RUSTİK TART YAPIMI

YAZA ÖZEL TARİFLER

YAZ TRENDLERİ

HANGİ ALFA ÜRÜNÜ  
İLE NE YAPILIR?



# İçindekiler

01

USTALARDAN SEKTÖRE  
YÖNELİK MESAJLAR

02-03

DÜNYADAN YÖRESEL  
LEZZETLER: HAÇAPURİ

04-05

ADIM ADIM  
RUSTİK TART

06-07

ÇİKOLATALI VIŞNELİ  
GALETTE

08-09

SICILE

10-11

KIRMIZI MEYVELİ  
CHARLOTTE

12-13

BAHARATLI SANDVIÇ  
KRAKER

14-15

KAHVE DOLGULU  
PUFLAR

16-17

TUNA USTA İLE  
DANTEL PASTA

18-19

YAZ TRENDLERİ

20-21

HANGİ ALFA ÜRÜNÜ İLE  
NE YAPILIR?

# USTALARDAN SEKTÖRE YÖNELİK MESAJLAR



## YENİ NESİL PASTACILARA TAVSİYELER

Değerli meslektaşlarım,

Mesleğini ve işini iyi yapan kişi saygı duyulan kişidir, aslında kişiye duyulan saygı, mesleğe de duyulan saygıdır. Bizim mesleğimizde de mesleğimize saygı için dikkat etmemiz ve önem vermemiz gereken noktalar var.

Gelişen çağda, nüfusun artması ve teknolojik gelişmeyle, yeni mesleklerin çoğalması sonucu usta-çırak ilişkisi de insan ilişkileri gibi maalesef zayıflamıştır, fakat şimdi eskiye göre çalışma koşulları daha kolaydır. Ustaların birbirinden fikir alıp vermeye, çıraklarını yetiştirmeye zamanları daha fazladır. Bu koşullarda dahi yeni ustaların yetişmesinin zorlaştığını görüyoruz. Çağın gereği ve modası olan sosyal medya üzerinden her şeyi öğrenebilmek ve paylaşabilmek çok kolay bir hale gelmiştir. Özellikle gençlere tavsiyem, yaptığınız mesleği çok iyi öğrenmenizdir çünkü yaptığınız iş sizin geleceğinizdir. Siz gençlerin gelişimi mesleğimizin devamını, ustaların gelişimi ise mesleğimizin ilerlemesini sağlar, demek ki ustalar da yenilikleri takip etmek zorundadır.

Ölçü mesleğimizde çok önemlidir, hayatta da önemlidir. Bizler hem çocuklarımızı, hem çıraklarımızı yetiştirirken, davranışlarımızda ölçülü olmayı, malzemeleri de ölçülü tartmayı öğretmiyor muyuz? Ne az ne çok diyoruz, ne demektir bu? Hakkını vermektir, adaleti yerine getirmektir.

Bir konuya daha dikkatinizi çekmek istiyorum, yenilikler eskiyi unutturursa mesleğimiz özünü yitirebilir. Burada da ölçülü olmak, hem eskiyi yaşatmak hem de yenilikleri takip etmek gerekir.

Nokta değil virgül koyarak hoşça kalın diyorum,

**TUNA USTA**



## SOSYAL MEDYANIN ÖNEMİ

Değerli meslektaşlarım,

Sosyal medya son zamanlarda her alanda olduğu gibi bizim sektör için de çok önem arz etmekte. Sosyal medya sayesinde çoğu usta birbirini daha kolay ve yakından tanıyor, kendi aralarında tarif paylaşıyor. Bu sayede pastacılık sürekli kendini yeniliyor. Her geçen gün piyasaya yeni bir ürün çıkıyor, çünkü dünya trendlerini, pastacılık dünyasında neler olduğunu çok yakından takip etme şansı oluyor.

Şu an internete girdiğiniz anda istediğiniz birçok tarifi çok daha kolay bulabilirsiniz. Örneğin bizim Youtube kanalımız Alfa Pastacılık TV'de devamlı yenilenen tarif videolarına istediğiniz an ulaşabilirsiniz. Tatlı, tuzlu farklı tarifleri bulabilirsiniz.

Bu aynı zamanda pastaneler için çok önemli bir reklam aracı. Örneğin Küncü Fırın, Alsancak Dostlar Fırını, Ege Gençler Unlu Mamülleri, Günışığı Unlu Mamülleri, Balsa Unlu Mamülleri sosyal medyayı çok iyi kullanıyorlar. Ege bölgesinde bu yerleri neredeyse tanımayan yok. Benim nacizane tavsiyem, bütün sektör sosyal medyayı kullanmalı ve takip etmeli.

Saygılarımla,

**METİN USTA**

# DÜNYADAN YÖRESEL LEZZETLER: HAÇAPURİ

Gürcü lezzetleri genel olarak bizim damak tadımıza çok yakın. Bu yüzden bu kez yöresel lezzetler sayfamızda Gürcistan'dan yöresel bir lezzet olan haçapuriye yer vermek istedik. Haçapuri Gürcistan'ın geleneksel yemeği olan peynirli bir pide çeşidi ve yöreye göre değişen farklı çeşitleri var. Megruli, Swan, Acaristan, Abhazya, Imeruli, Raça, Oset haçapurileri gibi yörelere göre değişiyor. Imeruli yuvarlak olan biçimdir. Acar haçapurisi de hamura geniş kayık biçimi verilmesiyle Karadeniz pidesine benzese de servis edilmeden üzerine sıcakta pişmek üzere bir çiğ yumurta sarısı eklenip tereyağı sürülmesiyle farklıdır. Megruli Imeruli'ye benzer ancak üzerine peynir eklenir. Achma haçapurisi çok katlı olup sossuz lazanya gibidir. Ossetian'da iç malzemesi değişiklik gösterir, burada peynir ve patates birlikte kullanılır. En yaygın olarak yapılan şekilleri Imeruli ve Acar haçapurisidir. Haçapuri, aynı zamanda diğer eski Sovyet ülkelerinde ve İsrail'de de yaygın olarak tüketilir. Sizler de pastanelerinizde alternatif lezzet olarak Türk damak tadına çok yakın olan bu ürüne yer verebilirsiniz.



## MALZEMELER:

### Hamuru için:

- 1 kg un
- 450 gr su
- 100 gr süt
- 50 gr Alfa Chef
- 20 gr tuz
- 40 gr şeker
- 15 gr maya

### İç dolgusu için:

- 200 gr tuzsuz lor peyniri
- 150 gr tel peynir

### Üzeri için:

- Alfa Chef
- Yumurta sarısı

## HAZIRLANIŞI:

### Resim A:

Bütün malzemeleri hazırlayın.

### Resim B:

Malzemeleri karıştırın ve mayalanması için 15-20 dk. bekletin. Mayalı bir hamur elde edeceksiniz.

### Resim C:

Hamuru ortadan ikiye bölün.

### Resim D:

Böylece 2 parça elde etmiş olacaksınız.

### Resim E:

İkiye ayırdığınız parçaları da 6'şar parçaya bölün.

### Resim F:

Elinizle yuvarlayarak beze haline getirin.

### Resim G:

Bezeleri resimde gördüğünüz şekilde biraz un kullanarak elinizle hafifçe bastırın.

### Resim H:

Bastırdığınız bezeleri merdane yardımıyla açın.

### Resim I:

Merdane yardımıyla açtığınız hamurun kenarlarını resimdeki gibi katlayın.

### Resim J:

Uçlarını resimdeki gibi bastırın.

### Resim K:

Hamura pide şekli verip fırın tepsisine alın.

### Resim L:

Tepsiye aldığınız haçapuri hamurunuzun içine lor peyniri ve tel peyniri koyup iyice bastırın. 200°C'de 10-15 dk. pişirin. Üstleri kızarmaya yakın fırından alın, üzerine yumurta sarısını kırın ve 10 dk. daha pişirin. Fırından çıktıktan sonra kenarlarını Alfa Chef ile yağlayın.



# ADIM ADIM RUSTİK TART

Rustik tart diğer adıyla "Galette" Fransız mutfağına ait bir tart. Fransız serbest form olarak da anılır. Kalıp kullanmadan yapılan, içerisine keyfinize, damak tadınıza göre envai çeşit malzeme koyabileceğiniz bir tarif. Her seferinde farklı lezzetler yaratabilirsiniz. Hatta anlık mevcut malzemeler ile de hamuru doldurabilirsiniz. Yeter ki tart hamuru doğru hazırlansın.

Hamuru kare veya daire şeklinde keserek ortasına meyve ya da başka malzemeleri koyabilirsiniz. Hamurun kenarları pile pile ortaya doğru 4-5 cm kapatılarak serbest form şekli verilir. Bu tartı yaparken, sadece tuzlu değil, mevsim meyvelerini kullanarak tart kalıbı olmaksızın tatlı tartlar da yapabiliyor olacaksınız.

Rustik tartlar tadı, dokusu, ağızda bıraktığı kıtırlıkla en sık yaptığınız ürünler arasında olacak. Görünüşte biraz şekilsiz olması aslında ürüne ayrı bir hava katıyor ve lezzetli hamuruyla müşterilerinizi yerken mest edecek bu hamur, tart hamuru tarifleri arasında favoriniz olmaya aday. Bundan sonra iç malzemesi ne olursa olsun, aşağıdaki reçete ile tart hamurunuzu hazırlayabilirsiniz. Dilerseniz üzüm, elma, armut, şeftali, aklınıza ne gelirse koyabilirsiniz içine...

## RUSTİK TART

### MALZEMELER:

#### Hamuru için:

- 250 gr un
- 1,5 gr kabartma tozu
- 2 gr tuz
- 165 gr Alfa Chef
- 60 gr krem peynir
- 30 gr süt

#### Üzerine sürmek için:

- 60 gr yumurta
- 10 gr süt

#### İç dolgusu için:

- 2 dilim sert keçi peyniri
- 8-10 yaprak taze fesleğen
- 2-3 dal taze kekik
- 1 dal taze biberiye

- 30 ml Alfa Ayçiçek Yağı

- 3-4 adet büyük pembe ve birkaç renkli domates
- 2 adet kabak
- Tuz-karabiber

### HAZIRLANIŞI:

1. Un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın, küp şeklinde kesilmiş Alfa Chef'i ve krem peyniri ekleyin.

2. Hamur kendini toparlayana kadar sütü ekleyin ve mikserde çalıştırmaya devam edin. (Resim A-B)

3. Hafifçe unladığınız tezgâha hamuru alıp dikdörtgen şeklini verin.

4. Streç ile kapatıp

en az 2 saat buzdolabında bekletin.

5. Beklettiğiniz hamuru merdane ile ince olarak dikdörtgen şekilde açın. (Resim C)

6. Keçi peyniri ile ince doğranmış kekik, fesleğen, biberiye ve karabiberi karıştırın.

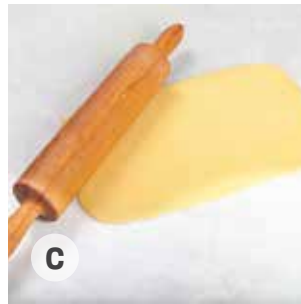
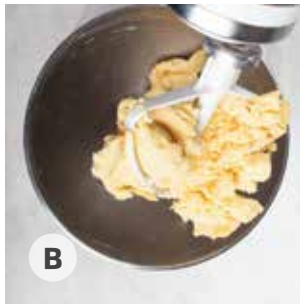
7. Kabakları ve domatesleri incecik dilimler halinde doğrayıp bir kenara alın (Resim D). Tartınızın içerisine önce kabakları nizami bir şekilde yerleştirin (Resim E). Ardından domatesleri ve hazırladığınız peynirli karışımı kenarlara çok taşırmadan yerleştirin (Resim F)

8. Bu sırada fırınınızı 200°C'ye ayarlayın.

Tartınızı görseldeki gibi gelişigüzel kapatın (Resim G-H). İç malzemesinin üzerine kekik dalları ekleyip Alfa Ayçiçek Yağı gezdirin. Ardından tuz karabiber ile tatlandırın.

9. Hamurun kenarlarına yumurta ve sütü karıştırıp fırça ile sürün. Önceden ısıtmış olduğunuz fırında tartınız kızarana kadar pişirin.

Sunuma hazırdır.



# ÇİKOLATALI VIŞNELİ GALETTE

## MALZEMELER:

### Hamuru için:

- 140 gr un
- 25 gr kakao
- 26 gr şeker
- 4 gr tuz
- 28 gr Alfa Ayçiçek
- 80 gr soğuk Alfa Chef
- 45-60 ml arası soğuk su

### Dolgusu için:

- 340 gr vişne
- 60 ml su
- 4 yaprak jelatin
- 5 ml badem özütü



## HAZIRLANIŞI:

### HAMUR:

- Un, kakao, şeker ve tuzu bir kaptta karıştırın.
- Alfa Ayçiçek'i içine dökün, karışım taneli bir kıvam alana kadar karıştırın. (Resim A-B)
- Alfa Chef'i ekleyin ve karışımı kaplamasını sağlayın.
- Suyu birer kaşık olarak eklemeye başlayın ve bu işleme karışım top haline gelene kadar devam edin. (Resim C)
- Güzelce unlanmış bir zeminde, top haline gelen hamuru yaklaşık 1,5 cm kalınlığına dikdörtgen şekilde açın ve zarf şeklinde katlayın.
- Hamuru 90 derece döndürün ve aynı işlemi tekrar yapın.
- Hamuru streç filmle kaplayın ve buzdolabında en az 2 saat bekletin.

### DOLGU:

- Jelatinleri buzlu suda yumuşatın.
- Vişneleri su ve şekerle hafif fokurdattın.

- Ocaktan alıp bir kaba aktarın ve üzerine badem özütünü ekleyin.
- Jelatin eriyince, jelatini ekleyin.
- Soğumaya bırakın.

### TARTIN BİRLEŞTİRİLMESİ:

- Fırını 210°C'ye ayarlayın. Tepsinize yağlı kağıt serin.
- Unlanmış bir zeminde tart hamurunu 2,8 cm kalınlığında açın.
- Açtığınız hamuru pişirme kağıdına alın. Vişneli dolguyu ortasına koyun. (Resim D-E)
- Hamurun kenarlarını içe doğru kapatın. (Resim F)
- Yaklaşık 35-45 dk. pişirin.
- Hamur yeterince çıtır, meyveler de yumuşadığı zaman fırından çıkarın. Üzerine file badem serpip toz şekeri eleyerek servise hazır edin. Sunuma hazırdır.



# SICILE

## MALZEMELER:

### Fıstıklı Dakuaz Kek için:

- 250 gr yumurta
- 190 gr pudra şekeri
- 190 gr toz fıstık
- 50 gr un
- 165 gr yumurta beyazı
- 25 gr toz şeker
- 40 gr Alfa Genel Amaçlı

### İtalyan mereng için:

- 120 gr şeker
- 30 ml su
- 60 gr yumurta beyazı

### Böğürtlenli mus için:

- 90 gr krema
- 90 gr böğürtlen püresi
- 4 gr yaprak jelatin
- 30 gr İtalyan merengi
- 18 ml frambuaz aroması

### Antep fıstıklı mus için:

- 450 gr krema
- 45 gr Antep fıstığı ezmesi
- 450 ml süt
- 1/10 vanilya çekirdeği
- 100 gr yumurta sarısı
- 100 gr şeker
- 10 gr yaprak jelatin

### Şurup için:

- 20 gr şeker -15 ml su (Kaynatıp soğutun)
- 20 ml su
- Vişne şerbeti (soğutulmuş)



## HAZIRLANIŞI:

### FISTIKLI DAKUAZ KEK:

- Yumurtaları, pudra şekeri ve toz Antep fıstığı ile çırpın.
- Bu sırada Alfa Genel Amaçlı margarini eritin.
- Yumurtalı karışım beyazlaşıp hacminin 2 katına ulaştınca unu ilave edip spatula ile yavaşça karıştırın.
- Bu sırada yumurta beyazları ve toz şeker ile Fransız merengi hazırlayın.
- Hazırlamış olduğunuz mereng ile hamuru karıştırıp erittiğiniz margarini de ilave ederek tamamlayın.
- Hazırlamış olduğunuz hamuru fırın tepsisine yayın.
- 200°C'de 6 dk. pişirin.

### İTALYAN MERENG:

- Şekeri ve suyu bir sos tavaında 120°C'de karıştırın.
- Derece 120°C'ye yaklaşırken yumurta aklarını çırpıma başlayın.
- Şurup hazır olduğunda, çırpıma başladığınız yumurta beyazları hala çalışırken yavaş yavaş ilave edin.
- Katı ve parlak görünüm alana kadar çırpın.

### BÖĞÜRTLENLİ MUS:

- Kremayı şanti kıvamını alana kadar çırpın ve kenara alın.
- Böğürtlen püresini kaynama noktasına gelene kadar ısıtın ve kaynamadan biraz önce ocaktan alın.
- Yaprak jelatinleri suda yumuşatıp böğürtlen püresine ekleyin ve iyice karıştırın.
- Hazırladığınız böğürtlenli karışımı hızlıca soğuması için soğutucuya atıp arada bir kere karıştırın.
- Yeterince soğuduktan sonra İtalyan merenginin içine karıştırın.
- Son olarak ikisini kremayla da karıştırın.
- Bir tavaya düzgünce yayıp dondurucuya atın.

### ANTEP FISTIKLI MUS:

- Kremayı şanti kıvamına gelene kadar çırpın ve kenara alın.

- Antep fıstığı ezmesi, süt ve vanilya çekirdeklerini bir sos tavaında karıştırın ve kaynama noktasına getirin.
- Aynı anda yumurta sarılarını ve şekeri çırpın.
- Sütlü karışım hazır olunca, yumurtalı karışımı sütle temperleyerek birbirine karıştırın.
- Kısık ateşte sürekli karıştırarak, karışımı 84°C'ye getirin.
- Yaprak jelatini ekleyin ve iyice karıştırın.
- Karışımı süzün ve buz dolu bir kaseye oturarak soğumaya bırakın.
- Ardından içerisine çırpılmış şantiyi karıştırın.

### ŞURUP:

- Malzemeleri karıştırın.

### BİRLEŞTİRMEK İÇİN:

- Pastayı tersten hazırlamaya başlayın.
- Kekleri hazırlayacağınız tavaya asetat kağıdı koyun üzerine de halkaları yerleştirin.
- Dibine ilk olarak Antep fıstıklı musu sıkın. (Resim A)
- Ardından dondurduğunuz böğürtlenli musu kullandığınız kek halkasından 1 cm daha küçük bir çapta bir halka ile kesip fıstıklı musun üzerine yerleştirin. (Resim B)
- Halkanın hemen hemen en üstüne kadar kalan musu sıkın. (Resim C)
- Fıstıklı dakuaz keki de şurupla ıslatıp kalıptan 1 cm daha küçük olan halka ile kesip en üste koyun, yavaşça musla aynı seviyeye gelene kadar bastırın. (Resim D)
- Bir gece dondurun. Kalıptan çıkarın. (En altta kalan kısım, şimdi en üst tabaka olacak şekilde yerleştirin.)
- Üzerini arzuunuza göre meyve ve fıstıkla süsleyin. Sunuma hazırdır.



# KIRMIZI MEYVELİ CHARLOTTE



## 3 AŞAMALI TATLI İÇİN PASTANIN KOMPOZİSYONU (6-8 kişilik)

- 16 cm çapında 6 cm yüksekliğinde bir çember
- Fıstıklı dakuaz kek
- Kedidili
- Karaorman meyveleri
- Karaorman meyveli disk
- Karaorman meyveli mus
- Badem aromalı mus-pembe badem aromalı mus
- Çilek suyu

### Fıstıklı dakuaz kek için:

(Bknz. Sf. 8-9)

### Karaorman meyveli disk için:

- 250 gr karaorman meyvesi
- 20 gr pudra şekeri
- 4-5 yaprak jelatin
- 5 gr limon

### İtalyan merengi için:

(Bknz. Sf. 8-9)

### Karaorman meyveli mus için:

- 200 gr karaorman meyvesi ve çilek püresi
- 12 gr jelatin
- 190 gr İtalyan merengi
- 375 gr krema

### Badem aromalı mus için:

- 200 ml badem sütü
- 40 gr yumurta sarısı
- 25 gr şeker
- 5 gr jelatin
- 160 gr krema
- Pembe renk gıda boyası
- Badem aroması

### Islatmak için:

- Çilek suyu

### Dekorasyon için:

- Karaorman meyveleri
- Pembe badem şekeri

## HAZIRLANIŞI:

### DAKUAZ KEK:

- 16 cm çapında bir çember için fıstıklı dakuaz kek hazırlayınız. (Bknz. Sf. 8-9)

### KARAORMAN MEYVELİ DİSK:

- Bir sos tavasında, meyveleri pişirip sularını salınca pudra şekeri ilave edin.
- Altını kapatıp jelatini ve limon suyunu ilave edin ve limon suyu ilave edin. Bir tavaya 1 cm yüksekliğinde boşaltın. (Donduğunda kalıpla kesip pastanızın üstüne disk şeklinde yerleştirin) (Resim A)

### İTALYAN MERENG:

- 190 gr İtalyan merengi hazırlayınız. (Bknz. Sf. 8-9)

### KARAORMAN MEYVELİ MUS:

- Meyvelerin yarısını 65°C'ye ulaşıncaya kadar ısıtın.
- Jelatini soğuk suda yumuşatın, süzün ve eritin.
- Meyvelerin altını kısıp 40°C'ye düşmesini sağlayın
- Erittiğiniz jelatini ve geri kalan meyveleri, ısıttığınız meyve karışımının içine katın ve ısının 22°C'ye düşmesini sağlayın. (Resim B)
- Kremayı çırpıp İtalyan merengine katın ve bu karışımı hazırladığınız yoğunlaşan meyve karışımına ekleyin.

### BADEM AROMALI MUS:

- Badem sütünü ısıtın (Yoksa normal süte badem aroması ekleyin). Yumurta sarılarını ve şekeri çırpın ve temperleyerek sıcak sütün üzerine ekleyin.
- Ve tüm malzemeyi 85°C'de ısıtın. Süzün ve ısıyı 40°C'ye inecek şekilde düşürün.

- Jelatini soğuk suda yumuşatın ve süzüp eritin sonra bu karışıma ekleyin.
- Karışımın bir kısmını beyaz bırakın, az bir kısmını da pembe olacak kadar gıda boyası ile renklendirin. Bu sırada mandıra kremasını krem şanti kıvamına gelinceye kadar çırpıp bir kenara alın. Diğer karışım 20°C'ye düşünce, içerisine çırpılmış şantiyi karıştırın.

### BİRLEŞTİRMEK İÇİN:

- Fıstıklı dakuazı çember boyutunda kesip çemberin dibine yerleştirin.
- Yarı yüksekliğe kadar karaorman meyveli musunu sıkın. (Resim C)
- Üzerine karaorman meyveli donmuş diskinizi yerleştirin. (Resim D)
- Üzerine çilek suyuna batırdığınız kedi dillerini yerleştirin.
- Üzerine beyaz bıraktığınız bademli musu sıkın. (Resim E)
- İnce bir katman da pembe renk bıraktığınız bademli mustan sıkın. Dondurun.

### BİTİRMEK İÇİN:

- Çemberinizi çıkartın. (Resim F)
- Eşit boyda kestiğiniz kedi dillerinin arkasına biraz krema sürüp pastanızın etrafına yapıştırarak çerçeveleyin.
- Karaorman meyveleri ile süsleyin.
- Biraz badem şekeri kırıp üzerine serpin. Sunuma hazırdır.



# BAHARATLI SANDVIÇ KRAKER



## MALZEMELER:

### Hamuru için:

- 150 gr un
- 4 gr toz kişniş
- 115 gr Alfa Genel Amaçlı
- 75 gr rendelenmiş taze kaşar peyniri
- 20 gr haşhaş tohumu
- 10 gr keten tohumu
- 20 gr yumurta sarısı

### Üzeri için:

- 10 gr kimyon tanesi

### Arası için:

- Labne peyniri





## HAZIRLANIŞI:

- Un ve toz kişnişi geniş bir kaseye alın.
- Alfa Chef'i de ilave edip parmak uçlarınızla ekmek kıvrıntısı haline gelinceye kadar yoğurun. (Resim A)
- Rendelenmiş taze kaşar peyniri, haşhaş tohumu ve keten tohumunu ekleyip karıştırın. (Resim B)
- Yumurta sarısını ilave edip sert kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. (Resim C)
- Hamuru streç film ile sarıp buzdolabında 30 dk. bekletin. (Resim D)
- Soğuyan hamurunuzu hafif unladığınız bir tezgah üzerine alın.
- Bir merdane yardımıyla 3 mm inceliğinde açın.
- Dikdörtgen bir kurabiye kalıbıyla parçalar kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. (Resim E)
- Üzerine kimyon taneleri serpip 15 dk. bekletin. (Resim F)
- Önceden ısıtılmış 190°C fırında rengi altın sarısı oluncaya kadar yaklaşık 20 dk. pişirin.
- Soğuduktan sonra aralarına labne peyniri sürüp iki kurabiyeyle birbiriyle yapıştırıp servis yapın. Sunuma hazırdır.



# KAHVE DOLGULU PUFLAR

## MALZEMELER:

### Hamuru için:

- 180 gr un
- 50 ml süt
- 8 gr yaş maya
- 60 gr yumurta
- 20 gr yumurta sarısı
- 20 gr toz şeker
- Yarım limon kabuğu rendesi
- 4 gr tuz
- 60 gr Alfa Genel Amaçlı
- 20 gr Alfa Chef (kalıbı yağlamak için)

### Kahveli karışım için:

- 400 gr filtre kahve
- 15 gr toz şeker

### Peynirli krema için:

- 200 gr Mascarpone (labne) peyniri
- 8 gr tarçın
- 1 vanilya çubuğu (yoksa şekerli vanilin)
- 35 gr pudra şekeri

### Kahveli krema için:

- 250 gr pudra şekeri
- 90 ml granül kahve, ekstra kahve aroması ile
- 2 kaşık yumurta akı
- 30 ml su

### Üzeri için:

- 100 gr kuvertür çikolata



## HAZIRLANIŞI:

### HAMUR:

- 80 gr unu, süt ve maya ile karıştırın. Yoğurarak ufak bir hamur elde edin. Hamuru bir kaba alın. Üzerine streç filmle kapatarak 1 saat mayalanmaya bırakın. Hamurun hacmi 2 katına çıkacaktır.
- Hamura yumurta ve yumurta sarısı ilave edip iyice yoğurun. Unun kalanını toz şeker, limon kabuğu rendesi, tuz ve Alfa Genel Amaçlı ile birlikte hamura karıştırın. Hızlıca yoğurup homojen ve elastik bir hamur elde edin, 30 dk. dinlenmeye bırakın. (Resim A)
- 7 cm çapında ve kubbe şeklindeki 8 adet kalıbı Alfa Chef ile yağlayıp yarısına kadar hamurla doldurun. (Resim B-C). Hamurlar kabarıp kalıpları doldurana kadar dinlenmeye bırakın.
- 185°C fırında 13-15 dk. pişirin.

### KAHVELİ KARIŞIM:

- Filtre kahveyi toz şekerle karıştırın

### PEYNİRLİ KREMA:

- Bir kapta Mascarpone peynirini (ya da labne peynirini) yarım kaşık tarçın, yarım vanilya çubuğunun tohumları (ya da şekerli vanilin) ve pudra şekeri ile karıştırın. Kremanız hazırdir.

### KAHVELİ KREMA:

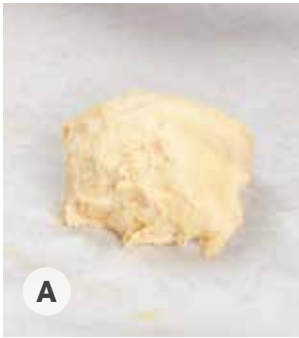
- Pudra şekerini hazırladığınız granül kahve, yumurta akı ve su ile karıştırın.

### BİTİRMEK İÇİN:

- Pufklarınızı fırından çıkarıp ılımaya bırakın. (Resim D). İldikten sonra kalıplarından çıkarıp kahveli karışıma batırın. Bir ızgaranın üzerine alıp fazla sularının süzülmesini bekleyin.
- Bir tatlı kaşığı ya da bıçak yardımıyla içlerini oyup peynirli karışımla doldurun. (Resim E). Üstlerine streç filmle örtüp 1 saat buzdolabında dinlenmeye bırakın.
- Kahveli karışıma puflları batırıp kurumaya bırakın. (Resim G)

### DEKORU İÇİN:

- Çikolatayı benmari usulü eritip yağlı kağıttan yaptığınız bir külahın içine doldurun. Çikolatayı ince şeritler şeklinde sıkarak puflları süsleyin. (Resim H). Sunuma hazırdır.



# TUNA USTA İLE DANTEL PASTA



Pastacılıkta süsleme ve dekorun rolü inkar edilemez. Özellikle bazı süsleme teknikleri var ki gerçekten ustalık gerektiriyor. Kalem işi de bunlardan biri. Birçok usta, ince kalemi pasta süslemelerinde yaygın şekilde kullanıyor.

Kalem çalışması dünyada da oldukça trend olan bir süsleme şekli. Sadece pastalarda değil, kurabiyelerde de bu teknikle süsleme yapılıyor. Kalem çalışmasını kurabiyede kullanacaksanız royal krem, pastada kullanacaksınız eritilmiş çikolata kullanabilirsiniz.

Çikolata eritme derecesi oldukça önemli 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.

Deseni yapacağınız kalemi tam yağlı kağıt veya jelatinden yapmanız işinizi kolaylaştırır. Çizeceğiniz motif için görsellerden yararlanabilir, şablona deseni çalışabilirsiniz. Kalem tekniği ile birbirinden güzel işlemleri pastalarınızın üzerine işleyebilir, muhteşem görseller elde edebilirsiniz.

Tuna Usta da sizler için renklendirilmiş kalem çalışması gerçekleştirdi.

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

### Resim 1:

Çalışmanızı asetat kağıdı kullanarak yapabilirsiniz. Asetat kağıdının en altına dilerseniz sınırlarınızı belirleyecek bir çizgi çekebilirsiniz. Deseni asetat kağıdının üzerine çizmek işinizi kolaylaştıracaktır. Çikolatanızı sıkarken çok bekletmemeye özen göstermelisiniz. Uzun bir desen yapacağınız için çikolata donmadan desenleri bitirmeniz gerekiyor.



## Resim 2:

Kalemi tutuş şekliniz çalışmanın ilerlemesi açısından önemli. Desenlerin arasını eşit yapmaya özen gösterin. Çalışma tamamlandığında ahenkli bir görüntü elde etmiş olursunuz. Çalışmayı çok detaylandırmak profesyonellik isteyecektir. Eğer yeni başlıyorsanız daha az desenden yararlanın. Büyük desenden başlamanız da işinizi rahatlatacaktır. Daha sonra küçük desenleri yerleştirebilirsiniz.



## Resim 3:

Desenleri yaparken birbirine karıştırmamaya özen gösterin. Daha sonra aralarını renkli çikolata ile dolduracağınız için bunu önceden hesaplamanız gerekiyor. Dilerseniz önce şablon çıkarıp onu da takip edebilirsiniz. Renklendirme için kuvertür çikolata ve yağ bazlı gıda boyası kullanmalısınız. Renklendirmeye istediğiniz renkten başlayabilirsiniz. Önce merkez desenleri yaparsanız renklendirme daha kolay olacaktır.



## Resim 4:

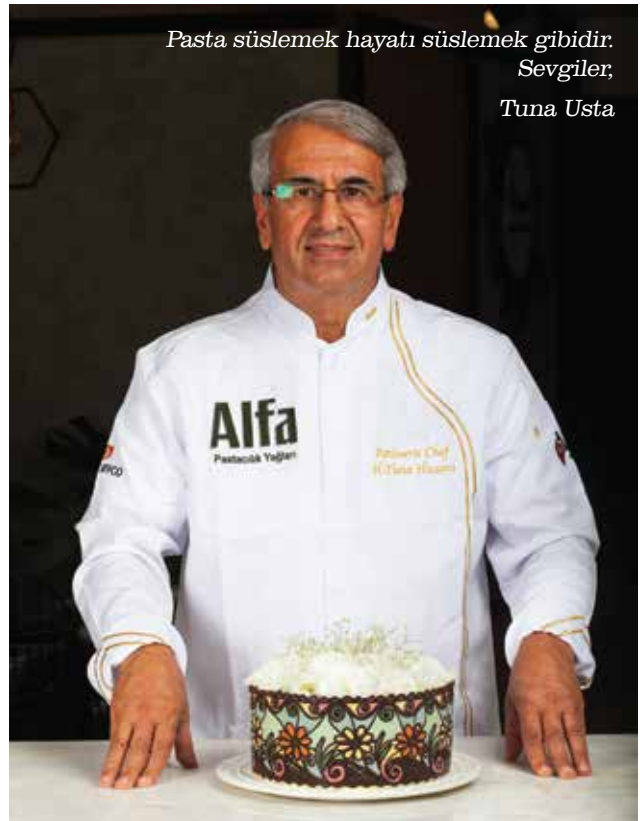
Renkleri hazırlarken, ana renkleri tek başına kullanmak yerine doğal bir görünüm elde etmek için birden çok rengi karıştırarak dilediğiniz renkleri elde etmeye özen gösterin. Böylelikle daha yumuşak ve naturel renkler elde etmiş olacaksınız.

Deseni bitirdikten sonra pastaya sarma kısmı hassas bir bölüm. Oldukça dikkatli davranmak gerekiyor. Dekor yapılacak pastanın kenar kısımları tam dikey ve düzgün olmalı.

Şekil çikolata ile işlendikten ve renklendirme yapıldıktan sonra oda ortamında donması uygun olacaktır. Daha hızlı yapılması gerekiyorsa 3-5 dakika dolapta bekletilip de sarılabilir.



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



# DOSYA KONUSU: YAZ TRENDLERİ



Yaz mevsimiyle birlikte tatlar hafiflemeye, ferahlamaya başladı. Kış aylarında tercih ettiğimiz daha yoğun kremlar, şerbetli tatlılar yerini zarif sunumlu, renkli ve hafif lezzetlere bırakıyor. Pastanelerde ince keklerle yapılmış pastalar, içi meyve dolgululu kurabiyeler, renkli dondurmalar ya da taze meyveli kremlarla yapılan sunumlar dikkat çekiyor. Kuplarda hazırlanan hafif tatlılar, muhallebili karışımlar hem hafif tatları hem de görsel açıdan verdikleri güzel görüntüyle yaz aylarında müşteriler tarafından daha çok tercih ediliyor. Özellikle tatlılar konusunda yaratıcı davranmak, yaz aylarında müşterilerinizi cezbetmek için iyi bir fikir olabilir.

Dondurma ile servis edeceğimiz nane aromalı pudingler, yine nane ile tatlandırılmış farklı

kremalı pastalar ya da küçük tek porsiyonluk kuplar, kakao çekirdeklerini kullanarak hazırlayacağınız karamelize çıtır lezzetler sizin için harika sunum alternatifleri yaratabilir. Özellikle taze nane kullanmak tazeleyici tatlar yakalamamızda çok faydalı olacaktır.

Yaz aylarında pastalar için alternatif arayışına girerseniz pavlovaları da deneyebilirsiniz. Üzerini taze meyvelerle süslediğinizde görüntüsü harika olacaktır. Tadındaki tazelik de müşterilerinizi bir kez daha hayran bırakır. Taze doğal halleriyle meyveleri diğer pastalarınızda da süsleme için kullanabilirsiniz. Farklı meyveli dolgular içeren profiterollerini de deneyebilirsiniz. Renkli görüntüleri iştah uyandıracaktır.





Dondurmaları unutmayın. Klasik dondurmaların yeri ayrı ama kendi hazırlayacağınız kremları renklendirip içine meyve parçaları koyup dondurursanız farklı sunumlar yakalayabilirsiniz.

Yaptığınız hamur işleri kadar, pastaninizde satışa sunabileceğiniz soğuk içecekler de yaz aylarının vazgeçilmezi. Limonataya alternatif smootie adını verdiğimiz meyveli - kremalı içecekler serinlemek isteyenlerin tercihi olacaktır. Sadece krema değil içinde meyveli yoğurtlar da kullanarak daha sağlıklı ve farklı içecekler de yapabilirsiniz. Taze meyve pürelерinin dayanılmaz lezzetini ve renklerini de unutmayın!



# USTALARIN LEZZET SIRLARI





**Alfa**  
Pastacılık Yağları



# ALFA TATLI KIZARTMA YAĞI İLE HAMURLU TATLILARINIZ DAHA LEZZETLİ!

Türkiye genelinde büyük bir başarı elde eden ve kısa sürede başarısını zirveye taşıyan Alfa Pastacılık Yağları bulunduğu pazara kattığı yeniliklerle öncülük etmeye devam ediyor. **"Alfa Tatlı Kızartma Yağı"** yenilenen formülü ve ambalajıyla ustaların beğenisine sunuluyor.

Sektörün nabzını sürekli tutan ve ihtiyaçları yakından takip eden Alfa Pastacılık Yağları tulumba, lokma ve halka tatlısı gibi kızartılarak yapılan tatlılar için ustaları düşünerek Alfa Tatlı Kızartma Yağı'nın formülünü yenileyerek geliştirdi. Kızartma tatlı yapan ustalara hitap eden Alfa Tatlı Kızartma Yağı kendi segmentinde çitayı bir hayli yükseltti.

Tatlı üreticilerinin birçok yönden üretimini kolaylaştıracak eşsiz bir ürün olan Alfa Tatlı Kızartma Yağı, kızartmaya dayanıklılığı ve hamurlu tatlılarda son ürüne verdiği lezzet açısından ustalar tarafından onaylanarak piyasaya çıkartılmış bir üründür.

Özellikle kültürümüzün bir parçası olan kızartılarak hazırlanan tatlılar sofralarda vazgeçilmezliğini koruyor. Yoğun imalat ortamında, köpürme yapmayan formülü ve son ürüne verdiği ekstra çıtırlık ile Alfa Tatlı Kızartma Yağı tatlı ustalarının işini kolaylaştıracaktır.

Yenilenen ambalajıyla da fark yaratan, kızartılarak yapılan hamurlu tatlılarda yüksek performansı ile dikkat çeken Alfa Tatlı Kızartma Yağı tüm tulumbacı, lokmacı ve halka tatlısı ustalarının vazgeçilmez ürünü olmayı hedeflemektedir.



## ALFA KATKAT ŞİMDİ GELİŞTİRİLMİŞ FORMÜLÜ İLE SİZLERLE

Her zaman eşit kabaran katlar için ideal bir yağ olan **Alfa Katkat** şimdi geliştirilmiş formülü ile sizlerle. Özellikle katlı ve tur verilen böreklerde, esnek yapısı sayesinde yapışmaz ve hamurun yırtılmadan açılmasını sağlar. Yüksek ısıya dayanıklılığıyla kabartma özelliği vardır.





# GELİŞTİRİLMİŞ FORMÜLÜ İLE YEPEYENİ ALFA TATLI KIZARTMA YAĞI

Geleneksel kızartma tatlılarımız  
Alfa Tatlı Kızartma Yağı ile  
artık çok daha bereketli.

Alfa Tatlı Kızartma Yağı,  
geliştirilmiş formülü ile kızartılan  
tatlılarda köpürme yapmayan  
yüksek performansı ile daha  
uzun kullanım avantajı sağlar.



**KUSURSUZ KIZARTMALAR İÇİN**  
**— ŞEFLERİN SEÇİMİ —**

**ALFA KIZARTMA YAĞI**

*Dayanıklı, Kokusuz, Çıtır Çıtır*



[www.feldaifco.com.tr](http://www.feldaifco.com.tr) | [www.alfapastacilik.com.tr](http://www.alfapastacilik.com.tr)

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

18 L

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



Pastacılıkta dűnya trendlerinden, pűf noktalarına, imalathanelerde hijyen konularına kadar Őğrenmek istediđiniz her Őeyi tek adreste topladık.

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

You **Tube** Alfa Pastacılık TV





**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.feldaiffco.com.tr](http://www.feldaiffco.com.tr)  
[www.alfapastacilik.com.tr](http://www.alfapastacilik.com.tr)