**MENTEŞE MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**

**2020 EYLÜL UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI**

**Alan/Dal Adı :** Yiyecek İçecek Hizmetleri -Pasta ve Tatlı Yapımı

**Ders Adı :** Temel Hamur Teknikleri

**Dersin Sınıf Düzeyi :** 11. Sınıf

**Modül/Kazanım Adı :** Bisküvi ve Kurabiyeler

**Konu :** Tatlı Tuzlu Bisküviler

**Konu Tarihi Aralığı :** 28 EYLÜL - 2 EKİM

**Ders Öğretmeni :** Güler TUNCA

**TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ DERSİ**

**BİSKÜVİ VE KURABİYELER**

**1.TATLI TUZLU BİSKÜVİLER**

**BİSKÜVİ HAMURU HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR**

--Bisküvi ve kurabiye hamurları fazla yoğrulmamalıdır. Fazla yoğrulduğunda yapısındaki yağı bırakır (kusar), sertleşir ve gevrekliğini kaybeder.

--Hamur hazırlarken tarifin dışında un eklenmemelidir. Fazla un hamuru katılaştırır. Ürün kalitesini olumsuz şekilde etkiler.

--Hamuru açarken çok az miktarda un kullanılmalıdır.

--Un, pudra şekeri, kabartma tozu ve kakao hamur hazırlanmadan önce mutlaka elenmelidir.

--Hamur hazırlamada kullanılan malzemelerin kalitesine dikkat edilmelidir. İyi kalitedeki malzemeler ürün kalitesini doğrudan etkiler.

--Çalışma sırasında ortamının serin olmasına dikkat edilmelidir.

--Bisküvi ve kurabiyeleri eritilmiş çikolata ile kaplamadan önce çikolatanın soğumaya başladığından emin olunmalıdır. Çikolata çok sıcak veya ılık olursa bisküvilerin içi ıslanır ve dokusu bozulur.

--Tariflerde kullanılacak fındık, fıstık, ceviz, badem gibi yardımcı gereçler kullanılmadan önce tatlarını tazelemek için fırınlanır.

**-------- Pişen Üründe Aranan Özellikler**

-Bisküviler gevrek olmalı ve ağızda dağılmalıdır.

-Karbonat ve yumurta kullanılan ürünlerde, karbonat ve yumurta kokusu olmamalıdır.

-Ürün, özelliğine göre renk almalıdır.

-Yanık tadı ve kokusu olmamalıdır.

**----------Süslenmesi ve Servisi**

Bisküvi süsleme günümüzde genellikle fabrikasyon olarak yapılmaktadır. Bunun yanında ev ve mutfak atölyelerimizde bisküviler çikolata sosu, krema, susam, çörek otu, kuvertür vb. gereçler kullanılarak süslenebilir.

**İşlem Basamaklarıyla Tatlı Tuzlu Bisküvi Örnekleri**

**Fındıklı Sable Bisküvi**

**Gereçler**

-500 g un

-300 g bitkisel margarin

-200 g pudra şekeri

-2 adet yumurta

-1 çay kaşığı vanilya

-1 paket kabartma tozu

-200 g kavrulmuş fındık (üzeri için)

-1 yumurta akı (üzeri için)

**İşlem basamakları**

-Fırını 160 dereceye ayarlayınız.

-Unu tezgâha eleyiniz. Unun kenarına pudra şekerini, vanilyayı ve karbonatı eleyiniz.

-Unun ortasına tezgâhta elinizle ezerek yumuşattığınız bitkisel margarini ve yumurtayı koyarak hamuru toparlayana kadar yoğurunuz.

-Hamuru streç filme sarıp 15-20 dakika dinlendiriniz.

-Hamuru üç parçaya ayırınız. Her bir parçayı hafif unlanmış tezgâh üzerinde merdane ile 4-5 mm kalınlığında açınız.

-Açılan hamuru kurabiye kalıbı ile kesiniz. Tepsiye aralıklı olarak diziniz.

-Çırpılmış yumurta akını, yumurta fırçası ile kurabiyelerin üzerine sürünüz. Kavrulmuş fındıkları irice kıyarak kurabiyelerin üzerine serpiniz.

-Hafif pembeleşen kurabiyeleri fırından çıkarıp soğumaya bırakınız.

-Servisten önce, istenirse, pudra şekeri eleyebilirsiniz.

 

Fındıklı Sable Bisküvi Vanilyalı Ay

**Peynirli Bisküvi (Chester)**

**Gereçler**

-1 kg un

-500 g beyaz peynir

-20 g yaş maya

-40 g şeker

-10 g tuz (Beyaz peynirin tuz durumuna göre gerek görülürse eklenir.)

-500 g bitkisel margarin

-2 adet yumurta sarısı (üzeri için)

-Susam, çörek otu, haşhaş (üzeri için)

-Kaşar rendesi (üzeri için)

**İşlem basamakları**

-Fırını 170 dereceye ayarlayınız.

-Beyaz peyniri, çok iyi ezilecek şekilde rendeleyip hazırlayınız.

-Unu eleyip unun ortasına yumurta, maya, şeker, beyaz peynir ve elle ezilerek pürüzsüz hâle getirilmiş bitkisel margarini koyunuz.

-Bütün gereçleri karıştırarak hamuru yoğurunuz.

-Hamuru 30- 40 dakika dinlendiriniz.

-Hafif unlanmış tezgâh üzerinde 4-5 mm kalınlığında açınız.

-Küçük kurabiye kalıplarıyla hamuru keserek tepsiye aralıklı olarak diziniz.

-Üzerlerine yumurta sarısı sürünüz.

-İsteğe bağlı olarak üzerine susam, çörek otu, haşhaş, rendelenmiş kaşar serpiniz.

-Ayarlanmış fırında pişiriniz.

-Fırından çıkarıp soğumaya bırakınız.

<https://www.youtube.com/watch?v=3SyFXgpael4>

Krem Peynirli Chester Kurabiye | Lezzet ustasıyım

 

Peynirli Bisküvi (Chester)

**Baton Sale**

**Gereçler**

-1 kg un

-400 g bitkisel margarin

-25 g tuz

-50 g şeker

-3 adet yumurta

-5 g maya

-Susam, çörek otu (üzeri için)

-2 adet yumurta sarısı (üzeri için)

-Ilık su

**İşlem basamakları**

-Unu eleyip unun ortasını açınız.

-Şeker ve tuzu unun kenarlarına serpiniz.

-Ilık su ilavesi ile bütün gereçleri karıştırarak hamuru yoğurunuz. Hamur, poğaça hamurundan daha sert olmalıdır.

-Hamurun bütününü rulo hâline getiriniz.

-Rulodan hamur parçaları alarak tekrar rulolar yapınız. (7-8 cm uzunlukta ve 2 cm kalınlıkta) Unlanmış tepsiye aralıklı diziniz.

-Şekillenen hamurun kurumaması için üzerine fırça ile az miktarda sıvı yağ sürerek veya hamurun üzerini streç filmle sararak buzdolabında 1 saat dinlendiriniz.

-Fırını 170 dereceye ayarlayınız.

-Tepsiyi enine olarak pastacılık yağı ile üç çizgi olacak şekilde yağlayınız.

-Dinlenen hamur rulolarını, fitilleme denen işlemi yaparak koparmadan açınız ve tepsiye alınız.

-Çubukların üzerine yumurta sarısı sürerek çörek otu veya yumurta beyazı sürerek bol susam serpiniz. Önceden ayarlanmış fırında pişiriniz.

-Pişen çubukları fırından alarak bıçakla 15 cm uzunluğunda parçalara kesiniz.

<https://www.youtube.com/watch?v=RsSdNMnWx4Y>

Baton Sale-Sanal Fırın

  

Baton sale

**Susamlı Simit**

**Gereçler**

-1 kg un

-25 g tuz

-50 g şeker

-3 adet yumurta

-400 g bitkisel margarin

-10 g maya

-5 g mahlep (istenirse)

-200 g susam

-2 adet yumurta beyazı (Simitleri batırmak için 1 litre su ile karıştırılır.)

**İşlem basamakları**

-Unu eleyip unun ortasını açınız.

-Şeker ve tuzu, unun kenarlarına serpiniz.

-Elle ezilerek pürüzsüz hâle getirilen bitkisel margarini, yumurtayı, mahlep ve mayayı unun ortasında karıştırınız.

-Bütün gereçleri karıştırarak hamuru yoğurunuz.

-Hamuru 30-40 dakika dinlendiriniz.

-Fırını 170 dereceye ayarlayınız.

-Hamurdan parçalar alarak tezgâh üzerinde 1 cm kalınlığında çubuklar yaptıktan sonra uçlarını birleştirerek simit şekli veriniz.

-Yumurta beyazlarını çırpınız ve su ile karıştırınız.

-Şekil verilen simitleri yumurta beyazı-su karışımına atınız.

-Sudan çıkan simitleri elek içine alarak fazla suyunu süzünüz.

-Suyu süzülen simitleri susama bulayarak tepsiye yerleştiriniz.

-Simitleri, ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz.

-Simitleri fırından alınız ve soğutunuz.

 

Susamlı Simit

**Biscotti**

**Gereçler**

-170 g tereyağı

-270 g toz şeker

-10 g kabartma tozu

-10 g karbonat

-720 g un

-4 adet yumurta

-1 yemek kaşığı portakal rendesi

**İşlem basamakları**

-Fırını 165 dereceye ayarlayınız.

-Tereyağı ve pudra şekerini çırpıcı ile çırpınız veya tahta kaşıkla eziniz.

-Yumurta ve portakal kabuğunu ekleyerek karıştırınız.

-Kabartma tozu, karbonat ve elenen un ile hamuru yoğurunuz.

-Hamura, hafif unlanmış tezgâh üzerinde 30 cm uzunluğunda 7-8 cm genişliğinde şekil veriniz.

-Hamuru fırın tepsisine alıp 25-30 dakika pişiriniz.

-Fırından çıkardığınız biscottileri soğumaya bırakınız.Sonra ekmek bıçağı ile verev dilimleyiniz.

-Dilimlediğiniz biscottileri fırın tepsisine dizerek her iki tarafını (5’er) beşer dakika pişirip kurutunuz.

  