**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 :** 21-25 Eylül 2020

**Ders Öğretmeni :** Güler TUNCA

**TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ DERSİ**

**BİSKÜVİ VE KURABİYELER**

**1.TATLI TUZLU BİSKÜVİLER**

**---BİSKÜVİ**, az mayalanmış undan yapılan, nem oranı düşürüldüğü için uzun zaman muhafaza edilebilen sert, kuru, tatlı veya tuzlu kurabiyedir. Genellikle buğday unu, bitkisel yağlar, su, kabartma tozu ile çeşidine göre tatlı veya tuzlu olarak hazırlanan bisküvi hamuruna, kakao, peynir, fındık, vanilya ve kuru üzüm gibi maddeler katılır. Bu karışım, kalıplara dökülerek değişik derecedeki sıcaklıklarda gevrekleşinceye kadar fırında pişirilir.

**---BİSKÜVİ HAMURUNDAN HAZIRLANAN BİSKÜVİ ÇEŞİTLERİ:**

Sable bisküvi, fındıklı sable bisküvi, bademli sable bisküvi, bademli bisküvi, kayısı bisküvi, vanilyalı ay, iki renkli bisküvi, kremalı bisküvi, marmelatlı bisküvi, cevizli bisküvi, peynirli bisküvi, baton sale (tuzlu çubuk), susamlı çubuk, susamlı simit, anasonlu simit, kaşar peynirli bisküvi, kedidili bisküvi, biscotti vb.

  

 **Fındıklı sable Vanilyalı ay**

**---TATLI BİSKÜVİ ÇEŞİTLERİ**

Hamuruna şeker eklenerek hazırlanan bisküvilerdir. Kaynağı Fransızca olan bisküvi (biscuit) kelimesi iki defa pişirilmiş anlamı içerir. Bisküvi de tam olarak böyle yapılır. Tatlı bisküviler bayatlamadan, kıtırlığını kaybetmeden yenmelidir.

**--- TUZLU BİSKÜVİ ÇEŞİTLERİ**

Hamuruna tuz veya tuzlu malzemeler (peynir, zeytin vb.) eklenerek hazırlanan bisküvilerdir.

**--- BİSKÜVİ YAPIMINDA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER**

Kullanılan araçların iyi kalitedeki materyallerden imal edilmiş ve temizliklerinin kolay yapılabilir olması önemlidir. Araçların hijyen kurallarına uygun muhafaza edilmesi gerektiği unutulmamalıdır.

**Çırpıcı-** Büyük miktarlarda hazırlanan hamurlar için çeşitli iyi kalitedeki maddeden yapılmış, devri ayarlanabilen, motor gücü yüksek, kendi kendine karıştırma işlemi yapan çırpıcılar, tezgâh üstü ve set olarak piyasada bulunabilir.

**Fırın-** Fırınlar, emaye ve dökme demirden yapılır. İçte aydınlatma düzeni, ısıya dayanıklı camdan yapılmış kapağı bulunur. Fırınlar pasta ve kurabiye fırını olmalıdır.

**Çalışma tezgâhı-**Mermer veya paslanmaz çelikten olması hamur için uygundur.

**Kâseler-** Malzemeleri ölçülü olarak hazırlamak ve zaman kazanmak açısından cam, porselen, iyi kalitedeki seramik kâseler hamur hazırlamada kolaylık sağlar.

**Merdane-** Hamuru açmak için kullanılan kalın ince, cilalı rulo merdaneler kurabiye ve bisküvi hamurlarını şekillendirmede kolaylık sağlar.

**Ölçü kapları-** Malzemelerin pratik şekilde ölçülmesini sağlar. Kaliteli plastik veya cam ölçü kapları ölçme işlemi için kullanılır. Bu tür hamurlarda ölçülü malzeme kullanmak oldukça önemlidir.

**Kopatlar-** Yuvarlak, yarım ay biçiminde bisküvi, kurabiye şeklindeki hamurları kesmeye yarayan, uçları tırtıklı, paslanmaz çelikten yapılmış, büyüklü küçüklü çeşitli formlarda hazırlanmış araçlardır. Kesme ve şekillendirme işlemi için cam su bardağı, çay bardağı veya fincan da kullanılabilir. Fakat kopatların kenarlarının tırtıklı ve şekilli olması ürünlerin görünümü açısından şıklık sağlar.

 **  **

 **Kopatlar Yumurta fırçası Tart kalıpları**

**Tart ve tartölet kalıpları-** Tart hamurlarını içine döşemeye ve pişirmeye yarayan bu kalıplar, 18-20 cm çapında, kenarları ensiz ve yuvarlak bir formdadır. Bu kalıplar ısıya dayanıklı payreks camdan olduğu gibi iyi kalitedeki metallerden de olabilir.

**Terazi-** Herhangi bir malzemeyi ölçmek için kullanılan dijital veya mekanik hassas tartılardır. Hassas ölçme için dijital olanları tercih edilir.

**Yumurta fırçası-** Ürünlerin üzerine gerektiğinde yumurta sarısı ve yağ sürmek için kullanılacak fırçaların iyi kalitedeki kıl fırça olmasına dikkat edilmelidir. Naylon ve plastik fırçalar hamurun yüzeyini çizdiği için pek tercih edilmez.

**Ocak-** Yakıtın cinsine göre seçilir. Ocaklar; tüp gaz, hava gazı veya elektrikle çalışır.

**Kaserol-** iyi kalitedeki metalden (çelik vb.) üretilen derin, kapaksız çeşitli boylarda saplı tencerelerdir.

**Tepsiler-**Emaye, ısıya dayanıklı, kaplanmış cam veya dökme demir olabilir. Her şekil ve boyda bulunur. Özellikle bisküvi ve kurabiye için teflon kalın tabanlı tepsiler de kullanılır.

**Elek-** Un, nişasta, pudra şekeri, kabartma tozu ve toz vanilyayı elemek için saplı, tercihen 15-20 cm çapında ince tel süzgeç kullanılır. Unun ve diğer malzemelerin her defasında elenmesi ürün kalitesi için oldukça önemlidir.

**Bıçak-** Metal kısmın uzunluğu 25-30 cm’dir. Sap kısımları tahta, bakalit, boynuz veya başka maddeden olabilir. Kesici kısımlarının paslanmaz olması, saplarının kullanım kolaylığı açısından ergonomik olması önem taşır.

**---GEREÇLER VE ÖZELLİKLERİ**

Pek çok kurabiye birkaç temel malzemeden yapılır (tereyağı, şeker, un, yumurta ve diğer malzemeler) İyi kurabiye yapmak için daima en taze ve en iyi kalitedeki malzemeleri kullanmak gerekir.

**Tereyağı-** Tuzsuz tereyağı, kurabiye yapımında esas gereçlerdendir. Oda ısısında bekletilmiş olmalıdır. Yağı oda ısısında bekletmek, buzdolabından çıkmış katı yağı sadece

10-15 dakika tezgâhta bekletmek demektir. Yine katıdır, soğuktur. Çoğunlukla küçük küçük küplere kesilerek kullanılır. Soğuktur ama çırpılınca krem gibi bir kıvam alır.

Tereyağını eritirken yanmasını önlemek için çok kısık ateşte eritin ve ateşten alın, tavanın ısısı tereyağının tamamen erimesini sağlayacaktır.

  

**Bitkisel margarin-** Kurabiye ve bisküvilerde tereyağı yerine kullanılabilir. Tereyağı ve margarin karışımları da tercih edilebilir. Bitkisel margarinin raf ömrü 6 aydır.

**Bitkisel susuz yağ-**Kurabiye ve bisküvilerde tazelik ve gevreklik sağlar. Pişirilen ürünlerin raf ömrünü uzatır. Bitkisel susuz yağın raf ömrü 12 aydır.

**Şeker-**Pastacılık sektöründe kurabiye ve bisküvi hamurları hazırlamada kullanılan şeker daha çok pudra şekeri ve toz şekerdir. İnce ve kolay eriyen toz şekilde olmalıdır. O nedenle iri taneli toz şekeri robotta çekerek veya havanda dövüp incelterek kullanmak ürün kalitesini olumlu yönde etkiler.

Bazı ürünlerde esmer şeker (kahverengi şeker) kullanılır. Piyasada bulunan esmer şekerin gerçek olmama riskine karşı 200 g beyaz, ince, toz şeker 3-4 yemek kaşığı pekmez ile karıştırılarak kullanılabilir.

Pastacılıkta kullanılan pudra şekeri 10 defa inceltilip mısır nişastası ile karıştırılarak elde edilir. Pudra şekerinin nemi çekerek katılaşmaması için ağzı kapalı kavanozlarda saklanması uygundur. Pudra şekerini pasta çeşitlerinde kullanırken her defasında elenmesi gerekir.

**Un-**Kurabiye ve bisküvi hamurlarında gluten kompleksi ve kabarma istenmediğinden daha iyi sonuç almak için yumuşak buğday unları tercih edilmektedir. Kurabiye ve bisküvilerde iyi sonuç almak için kurabiye unu veya kek unu kullanılmaktadır. Kullanılacak un her defasında elenmelidir.

**Yumurta-**Yumurta, kurabiye hamurlarını zenginleştirir ve kuru malzemelerin birbirine yapışmasını sağlar. Kullanılacak yumurtalar, oda sıcaklığında olmalıdır. Yumurta sarısı, sürme işlemi için kullanılacaksa bir fiske tuz ile çırpılarak ürünün kenarlarına akıtmadan kıl fırça ile sürülmelidir. Yumurta sarısı sürülen bisküvi ve kurabiyeler pişme esnasında parlak ve pembe renk alarak ürünün görünümünü cazip hâle dönüştürür.

**Kabartıcılar-**

K**abartma tozu (baking powder):** Kabartma tozunun iki defa işlev yapan türleri vardır. Ürünü hazırlama esnasında biraz kabartır. Ürünün fırına girmesi ile ısı yardımı ile ikinci kez kabarma işlevi görür. Kabartma tozu nem ve ısı yardımı ile kabartma işlemini yapar.

**Kabartma sodası (sodyum bikarbonat=karbonat)** ile hazırlanan hamurlar asla bekletilmez. Hemen pişirilir. Kabartma sodası, hamura gereğinden fazla ilave edilirse hamura acılık verir. Ayrıca kabartma sodasının kabartma işlevini yapması için ortamda aside ihtiyaç vardır. O nedenle kabartma sodasının yer aldığı tariflerde ekşi krema, yoğurt, limon veya portakal suyu gibi malzemeler bulunur. Böylece asitli malzemelerle birleşen karbonat, karbondioksit gazı ortaya çıkararak hamurun kabarmasını sağlar.