**MENTEŞE MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ**

**2020 EYLÜL UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI**

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

**Ders Adı :** Tatlı Yapım Teknikleri

**Dersin Sınıf Düzeyi :** 12. Sınıf

**Modül/Kazanım Adı :** Uluslararası Sütlü Tatlılar

**Konu :** Uluslararası Sütlü Tatlı Çeşitleri ve Özellikleri

**Konu Tarihi Aralığı :** 5 -9 EKİM 2020

**Ders Öğretmeni :** Güler TUNCA

**ULUSLARARASI SÜTLÜ TATLILAR**

**Uluslararası Sütlü Tatlı Çeşitleri ve Özellikleri**

Uluslararası mutfaklarda sütlü tatlı denilince daha çok akıllara kremler gelir. Kremler genellikle süt, şeker ve yumurta ile hazırlanır.

Uluslararası sütlü tatlılarda yumurta çok kullanılır. Yumurtanın çiğden kullanıldığı tatlılarda taze ve mikroorganizmalardan arınmış olması çok önemlidir. Çünkü yumurta, gıda zehirlenmesine neden olan besinlerin başında gelir.

Bazı sütlü tatlıların kendi ülkeleri kadar diğer ülkelerde de sevilerek tüketildiğine rastlanır. Krem karamel ve sufle bunlardan bazılarıdır.

**1. Krem Karamel**

Fransız mutfağından dünya mutfaklarına yayılan tatlıdır. Bir kabın içerisinde pişirilen tatlı, daha sonra ters çevrilerek servis yapılır.

**Gereçler**

-1 litre süt

-7 adet yumurta

-1 su bardağı şeker (3 çorba kaşığı karamel için ayrılır.)

-1 paket vanilya

-2-3 fiske limon kabuğu rendesi

-1 fiske tuz

**Hazırlanması**

-Fırını önceden 175 derece sıcaklığa ayarlayınız.

-3 çorba kaşığı şekeri bir fincan su ile kaynatıp pekmez renginde karamel yaparak önceden ısıtılmış ısıya dayanıklı krem karamel kalıplarına paylaştırınız. Donmasını bekleyiniz.

-Yumurtalara bir fiske tuz ilave ederek tel yardımı ile çırpınız.

-Çırptığınız yumurtaları, şekerin kalan kısmını, vanilya ve limon kabuğunu derin bir kaba koyunuz. Ilık sütü yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz.

-Şeker eriyinceye kadar karıştırma işlemine devam ediniz.

-İyice karıştırdığınız sütlü karışımı karamel kalıplarına paylaştırınız.

-Derin bir fırın tepsisine 3-4 parmak kadar sıcak su koyduktan sonra kalıpları tepsiye diziniz

-Kalıpları dizdiğiniz tepsiyi fırının alttan ikinci rafına yerleştiriniz.

-Ortalama 1 saat pişiriniz. Tepsideki su bitince su ekleyiniz.

-Pişen krem karamelleri soğuduktan sora 7-8 saat buzdolabında bekletiniz.

-Donduğundan emin olduğunuz krem karamelleri servis tabağına ters çevirerek servis yapınız.

<https://www.youtube.com/watch?v=OnwnSh3-LGU>

Krem Karamel | Şemsa Denizsel

**Krem karamel hazırlarken;**

-Karamelin yanma derecesi önemlidir. Fazla yanarsa acı olur, az yanarsa rengi açık olur.

-Krem hazırlanırken fazla çırpılırsa pişen tatlı gözenekli olur.

-Benmari yöntemiyle pişirilmelidir.

-Ters çevrilirken parçalanmamalıdır. Bunun için kalıp kısa süre sıcak suya batırılabilir.

**  **

Krem karamel Krem karamelin kalıptan çıkarılması Servis edilmesi

**2. Sufle**

Fransız mutfağının önemli tatlılarından biridir. Yapımı dikkat ve özen isteyen sufleler tatlı ve tuzlu olarak hazırlanabilir. Suflelerin sıcak olarak servis edilmesi gerektiğinden ve beklediği sürece söneceğinden yenileceği anda pişirilmesi gerekir. Sufleler, 180-200 derece civarındaki fırın ısısında pişirilir. Sufleler birer kişilik kalıplarda pişirildiğinde servisi daha kolay olur. Çok kişilik hazırlanan suflelerin pişme sırasında kabarmama ihtimali yüksektir. En çok kakaolu, kahveli, çikolatalı, elmalı çeşitleri tercih edilmektedir.

Genellikle sufleler iki şekilde hazırlanır.

Birincisinde; ölçülü un, tereyağı veya margarinle kavrularak diğer malzemeler tekniğine uygun ilave edilir.

İkincisinde; un kavrulmadan tekniğine uygun olarak malzemeler ilave edilerek hamur hazırlanır. Sufle yapımında buğday ununun yanı sıra patates unu ve nişasta çeşitleri kullanılabilir. Sufle hazırlanırken içinde kullanılan katkı maddelerine göre isimlendirilir. Çikolatalı sufle (Resim 2.5), vanilyalı sufle (Resim 2.6), patates sufle vb.

**Çikolatalı sufle**

**Gereçler**

-125 g bitter çikolata

-1 yemek kaşığı tereyağı

-4 su bardağı süt

-1 su bardağı toz şeker

-1 yemek kaşığı un

-1 yemek kaşığı nişasta

-1 paket vanilya

-4 yemek kaşığı kakao

-6 adet yumurta (oda sıcaklığında bekletilmiş)

**Hazırlanışı**

-Fırınınızı 180-200 °C’ye ayarlayınız.

-Küçük çelik bir tencerede şeker ve sütü orta ateşte bir taşım kaynatınız.

-Başka bir küçük tencerede 3 kaşık tereyağını eritip un ilave ediniz.

-Sürekli karıştırarak 2-3 dakika pişiriniz.

-Karıştırmaya devam ederek az önce kaynattığınız sütü bu karışıma yediriniz.

-Karışımınız soğurken **sufle kalıplarınızı margarin veya tereyağı ile yağlayarak bir tutam toz şeker serpiştiriniz.** Sufle kalıbınız yok ise ısıya dayanıklı camdan dilimli kek kalıbı da kullanabilirsiniz.

-Çikolatanızı rendeleyerek hazırlayınız. Bu işlem için tercihen sütsüz bitter çikolatası kullanabilirsiniz.

-Bu karışımı bir kenarda soğumaya bırakınız.

-Oda sıcaklığındaki yumurtaların sarısını ve aklarını birbirinden ayırınız.

-Karışımı yumurtalarla karıştırmadan önce daha büyük çırpma kabına almanız karıştırma işlemini daha kolay yapmanızı sağlar.

-**Yumurtaları ayırırken sarısı ve akını dikkatle ayırınız. Sarısının akıyla karışmamasına özen gösteriniz. Aksi takdirde sufleniz dilediğiniz gibi kabarmaz.**

-Yumurta sarıları ve aklarını ayrı ayrı çırpınız.

-Bunun için mikserle önce akları bir fiske tuz ilave ederek katı köpük oluncaya kadar çırpınız.

-Sonra sarıları çırpabilirsiniz.

-Çikolata rendesini sütlü unlu karışıma yavaş yavaş yediriniz.

-Daha sonra yumurta sarılarını ilave ediniz.

-Vanilya veya limon kabuğu rendesini ilave ediniz.

-En son aklarını, fazla karıştırmadan karışıma kaşık kaşık ilave ediniz.

-Karıştırma esnasında çırpıcı (mikser) kullanmayınız. Mikserin devri yüksek olduğundan yumurtanın köpüğünün kesilerek kabarmanın istenen ölçüde olmasını engeller. O nedenle çırpma teli bu iş için daha uygun olacaktır.

-Yeterince karıştırıp homojen hâle getirdiğiniz karışımı yağladığınız kalıplara iki parmak eksik gelecek şekilde dökünüz.

-Önceden ısıttığınız fırına koyarak büyük fırınlarda yaklaşık 1 saatte küçük fırınlarda 160-170 °C’de 35 dakikada pişirebilirsiniz.

-**Pişme esnasında özellikle ilk 20 dakikada fırınınızın kapağını açmayınız. Sufleniz söner.**

-Pişen suflenizin üzerine pudra şeker serpip krema, dondurma veya kaymakla sıcak servis yapınız.

 

Çikolata sufle Vanilyalı sufle

<https://www.youtube.com/watch?v=eV4mqO9Gc9Y>

Sufle Nasıl Yapılır? - Arda'nın Mutfağı

**Sakızlı pasta**

**Gereçler**

-1 l süt

-1 su bardağı şeker

-1 su bardağı un

-1 paket kakaolu bisküvi

-100 g margarin

-1 çorba kaşığı Hindistan cevizi rendesi (istenirse)

-½ su bardağı ceviz

-1 adet damla sakızı

**Hazırlanışı**

-Bisküvi mutfak robotunda çekilerek un hâline getirilir. Fırın tepsisine kenarlarından taşacak şekilde alüminyum folyo serilir. Üzerine bisküviler her tarafı eşit olacak şekilde yayılır.

-Bir tencerede un ve yağ renk değiştirmeden kavrulur. Ocaktan alınır. Ilıklaşınca soğuk süt eklenir. Çırpma teli ile karıştırılarak topak olmaması sağlanır. Tekrar ocağa alınır. Sürekli karıştırılarak koyulaşana kadar pişirilir. Kaynayınca sakız eklenir. İstenirse Hindistan cevizi eklenerek karıştırılıp ocaktan alınır. İlk sıcaklığı geçince bisküvilerin üzerine eşit kalınlıkta yayılır. Üzeri çekilmiş cevizle kaplanır. İyice soğuyunca alüminyum folyo dışta kalacak şekilde rulo hâlinde sarılır. Buzdolabında birkaç saat bekletilir.

-Servis yapılacağı zaman folyodan çıkarılır. Dilimlenerek servis tabağına alınır. Süslenerek servis yapılır.

 Sakızlı pasta