**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 :** 5 - 9 EKİM

**Ders Öğretmeni :** Güler TUNCA

**TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ DERSİ**

**BİSKÜVİ VE KURABİYELER**

**2.TATLI, TUZLU KURABİYELER**

**---Kurabiye;** un, yağ, badem, fıstık vb. ile yapılan, şekerli ve küçük çöreklerdir. Kurabiye, gevrek kurabiyelerden içi yumuşak bezelere, hafif madlenlerden, tereyağlı ve parça çikolatalı kurabiyelere, bar kurabiyelere kadar tatlı ve tuzlu lezzetleri barındıran geniş bir aileyi temsil eder.

**Kurabiye Çeşitleri:** Ülkemiz kurabiye kültürü bakımından çok zengindir. Tatlı ve tuzlu çeşitleri yapılabilmektedir. Sam usulü, cevizli, tarçınlı, ıslak, margarinsiz, vanilyalı vb. sayılabilecek birçok çeşidi bulunur.

**Kurabiye Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler:** Kullanılan araçların iyi kalitedeki materyallerden imal edilmiş ve temizliklerinin kolay yapılabilir olması önemlidir. Araçların hijyen kurallarına uygun muhafaza edilmesi gerektiği unutulmamalıdır.

**Kurabiye Hamurunun Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar:** Kurabiye hamuru hazırlamanın farklı yolları vardır. Kurabiye hamuru hazırlama yöntemleri, pişirilen kurabiyeye bağlı olarak değişiklikler göstermektedir.

Bazı kurabiyeleri hazırlamak için krema yöntemi kullanılır. Katı, soğuk, küp küp kesilmiş, oda sıcaklığına getirilmiş yağ, şekerle çırpılır. Yumuşatılmış yağ tabiri, bu durumu ifade eder. Bu metotta tahta kaşık veya elle kullanılan elektrikli çırpma aleti veya tezgâh üstü çırpıcı kullanılır. Çırpma sırasında yağa, hamura hava karışır; bu da pişerken kabarmayı ve hoş kurabiyelerin olmasını sağlar. Bu hava kabarcıkları, hamuru yoğurma, açma sırasında yok edildikleri için bazı hamurlara çok az kabartma tozu ilave edilir. Bu hamur yumuşaktır. Çoğu hemen yoğurulur ve açılabilir ama bazılarının buzdolabında soğutulmaları gerekir. Soğutulan hamur daha kolay açılır; yapışkan değildir. Eğer hamur çok yapışkan veya yumuşaksa, çalışmanın zor olacağını düşünülüyorsa asla un eklenmemelidir. Hamur streç filme sarılarak buzdolabında soğutulmalıdır.

Yağın kolaylıkla çırpılması için oda ısısında olması gerekir. Bunun için 5-10 dakika önce buzdolabından çıkarılması gereklidir. Tuzsuz tereyağı kurabiyeler için en iyi seçimdir; ancak pastanelerde tereyağı yerine bitkisel margarin denilen çeşitli markaların yağları kullanılmaktadır. Kurabiye ve bisküvilerde bitkisel margarinler, tereyağı ile karıştırılarak da kullanılabilir. Ayrıca kurabiye ve bisküvilerde tazelik ve gevreklik sağlayan bitkisel susuz yağlar kullanılmaktadır.

**- Kurabiye Hamuru Hazırlamanın ve Yoğurmanın Önemi**

Kurabiye hamurları elle yoğrulacaksa fazla yoğrulmadan hazırlanmalıdır. Büyük miktarlarda hazırlanan hamurlarda güçlü motorlu karıştırıcı aletler, elektrikli el aletleri, çırpıcı kullanılır. Kurabiye hamuru hazırlamada elektrikli araçlar kullanılırken özellikle un

ilave edildikten sonra uzun uzun karıştırma işlemi yapılmaz. Karıştırma işlemi düşük devirde tüm gereçler ıslanana kadar yapılmalıdır. Hamurun toparlama işleminin tezgâh üzerinde elle yapılması uygun olur.

Kurabiye hamurları, tüm gereçler ıslanıp karıştırılarak hızlı bir şekilde toparlanıp dinlendirilme esasına dayanır. Gereğinden fazla yoğrulan hamurlarda gluten kompleksi oluşur. Bu da ürünün piştikten sonra sertleşmesine neden olur. Bu nedenle bu tür hamurlarda yoğurma dikkat ve özen ister. Ürünlerin istenilen nitelikte (ağızda dağılan ve yumuşak) olması için hamurla fazla oynanmaz. Bu hamurla çalışırken hızlı olmak gerekir.

**Hamurun Şekillendirilmesi**

**-- Araçlarla Şekillendirme**

Kurabiye hamuru merdane ve oklava ile muntazam açılmaz. Ancak merdane ile belirli büyüklükte ve incelikte açılır. Hamurlar çeşitli şekillerde kalıplar ve kopatlar yardımıyla şekillendirilebilir.

 

Kurabiye hamurunu merdane ile açma Hamuru krema torbası ile sıkma

 

Hamuru kalıpla kesme ve çeşitli şekillerde kopatlar

Şekillendirme sırasında hamur; katlanacaksa 0,5 cm, katlama işlemi yapılmayacaksa 1 cm kalınlığında olmalıdır. Şekillendirme işleminde oda ısısında çalışılmalıdır. Isı fazla olursa yağlı hamurun şekillendirilmesi zorlaşır. Bu nedenle ortamın serin olmasına dikkat edilmelidir.

Bazı kurabiye hamurları krema torbasına alınarak tepsiye sıkılır. Krema torbasının ucuna kurabiye çeşidine göre dişli veya düz uç takılır.

Buzdolabı kurabiyeleri ise rulo, kare, üçgen vb. şekiller verildikten sonra streç film veya naylona sarılarak buzdolabında sertleşene kadar soğutulur. Hamur buzdolabından alınarak streç film çıkarılır, keskin bir bıçakla kesilir ve pişmesi için tepsilere yerleştirilir

Başka bir şekillendirme Fransız usulü limonlu kurabiyelerde kullanılır. Midye şeklindeki kalıplara alınarak pişirilir. Bu kurabiyelere madlen kurabiye denilir.

 

Madlen kurabiye kalıbı Madlen kurabiye

Bar kurabiyelerde kurabiye hamuru kare veya dikdörtgen tepsiye alınır. Hamur tepsinin tabanına yayılarak bastırılıp düzleştirilir. Genellikle üst süslemesi eklenmeden önce pişirilir. Bu üst malzemenin yanmasını önler. İç malzemesi çeşitli şekillerde hazırlanabilir. Pişen bar kurabiyeler kare veya dikdörtgen şekillerde kesilir.

**-- Elle Şekillendirme**

Elle şekillendirilen, orta yumuşaklıkta yoğrulan kurabiye hamurları, ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp yuvarlak, ay şekli, uzun vb. şekiller verilir. Dış süslemeler ve şekil verme işlemi fırına verilmeden veya fırından çıktıktan sonra uygulanabilir.

**Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**

Kurabiye yapımında iyi sonuç almada kullanılan araçların önemi büyüktür. Hamuru hazırlamada, kalın teflon tepsiler veya bisküvi için özel tepsiler ile bisküvi ve kurabiye fırınlarının kullanılması önem taşır.

---Fırınınızı ortalama 10 dakika önceden ısıtınız. **Yağlı hamurla hazırlanan ürünleri asla soğuk fırına koymayınız.**

---Kurabiyeler kısa sürede pişer. Ürün pişerken sık sık kontrol ediniz.

---Pişen ürünleri fırın ısısında bırakmayınız. Hemen çıkardığınız bisküvi ve kurabiyelerinizi spatula yardımı ile kaldırınız. Bu işlemi yapmazsanız ürünler pişmeye devam ederek altı yanabilir.

---**Fırından çıkan tepsiye tekrar ürün koyup pişirmeyiniz. Hamurunuz eriyerek yayılır ve bozulur. Yeni pişirme işlemi için başka soğuk tepsi kullanınız.**

---Tepsilerinizin koyu renkli olmamasına dikkat ediniz. Çünkü koyu renkli tepsiler, ısıyı çok emer ve yanıklara sebep olur. Parlak, ağır alüminyum tepsileri, beyaz emaye tepsileri ve koyu renkli olmayan yapışmaz teflon tepsileri tercih ediniz. Fırın tepsilerini gereğinden fazla yağlamayınız. Aksi takdirde kurabiye ve bisküvileriniz yayılır.

---Kurabiyeleri pişirme esnasında çok düşük ve çok yüksek ısı kullanılmamalıdır. Bisküvi kurabiye hamurları 150-200 °C arasında orta sıcaklıktaki fırında üstü pembeleşene kadar pişirilir. Bazı ürünler, özelliğine göre beyaz renkte pişirilir. Örneğin, un kurabiyesi.

---Birden fazla tepsilere hazırlanmış kurabiyeleri, fırına girinceye kadar üstünü örterek soğuk oda veya buzdolabında bekletiniz.

---Keserek konan kurabiyeleri en az 3–4 cm ara ile yerleştiriniz. Tarifte verilen fırın ısısına ve süresine dikkat ediniz. Kesilmiş kurabiyelerin altı kızarıp yan kenarları da hafif kızardıklarında kurabiyeler pişmiştir.

---Fırının ısısının düşük olması kurabiyede istenmeyen yayılmalara neden olur. Yüksek ısı ise yayılmayı önler ama kurabiyenin çabuk yanmasına neden olur. O nedenle uygun ısının seçilmesi çok önemlidir.

**Pişen Üründe Aranan Özellikler**

-Kurabiye hamurlarında temel ilke, yağın nişasta granüllerinin etrafını sararak su geçirmeyen bir tabaka oluşturmasıdır. Çünkü nişasta granülleri su çekmezler ve gluten kompleksi oluşumunu engellerler. Böylece ürünün kabarması önlenir. Sıvı miktarı az olduğundan gluten oluşumu ve nişastanın jel hâlinde olması söz konusu değildir. Gluten kompleksi olmadığı için gevrek ve katmerli bir yapı elde edilir.

-Kurabiyeler, gevrek olmalı ve ağızda dağılmalıdır.

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

-Ürünün özelliğine göre renk beyaz veya pembe olmalıdır.

**Süslenmesi ve Servisi**

Kurabiyeler pişirilmeden önce, fırından çıkarıldıklarında ya da soğuduklarında süslenebilir.

--Pudra şekeri, pişmemiş kurabiyelerin üzerine ince ve sert doku katmak için kullanılabilir. Pişmemiş kurabiyelerin üzerine serpilen esmer şeker veya toz şeker hoş bir görüntü oluşturur.

--Kurabiyelerin üzerine bütün, kıyılmış veya dilimlenmiş çerezler de serpilir. Çok yüksek sıcaklıkta pişirmek çerezleri yakacağı için dikkatli olmak gerekir.

--Kurabiyelerin ortası kesilip renkli şekerle doldurulduğunda şekerler pişme süresince eriyecek ve soğuduğunda katılaşacaktır.



**Kurabiye süsleme**

-----Eritilmiş çikolata, kurabiye süsleme, desen oluşturma ya da kaplamada kullanılabilir.

-----Fırından çıkan ürünlerin üzerine özelliğine göre pudra şekeri, tarçın veya vanilya karıştırılarak elenebilir.

-----Kurabiyeler çeşitli şekillerde hazırlanan kremalarla süslenebilir.

**İşlem Basamaklarıyla Tatlı Tuzlu Kurabiye Örnekleri**

**Kuru üzümlü kurabiye**

**Gereçler**

-115 g bitkisel margarin

-115 g şeker

-1 adet yumurta

-1 çay kaşığı kabartma tozu

-1 çay kaşığı vanilya

-150 g un

-150 g çekirdeksiz kuru üzüm

 

Kuru üzümlü kurabiye Un Kurabiyesi

**İşlem basamakları**

-Fırını, 180 dereceye ayarlayınız.

-Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz.

-Unu ve kabartma tozunu karıştırma kabına eleyiniz.

-Şekeri, bitkisel margarini, hafif çırpılmış yumurtayı ve vanilyayı karıştırma kabına alarak tahta bir kaşık yardımıyla iyice karıştırınız.

-Kuru üzümleri karışıma ekleyerek karıştırınız.

-Karışımı kaşık yardımıyla alarak fırın tepsisine aralıklı olarak diziniz.

-Bisküvileri altın sarısı renk alana kadar pişiriniz.

**Ev Kurabiyeleri (Un Kurabiyesi)**

**Gereçler**

-1 kg un

-500 g bitkisel susuz yağ

-500 g pudra şekeri

-10 g kabartma tozu

<https://www.youtube.com/watch?v=5iOETYSsSWQ>

Un Kurabiyesi Tarifi | Burak'ın Ekmek Teknesi

**İşlem basamakları**

-Fırını 100 dereceye ayarlayınız.

-Unu, pudra şekerini ve kabartma tozunu eleyiniz.

-Susuz bitkisel margarini elinizle tezgâh üzerinde ezerek pürüzsüz hâle getiriniz.

-Bütün gereçleri birbiri ile bütünleşinceye kadar tezgâhta yoğurunuz.

-Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz.

-Hamurdan parçalar alarak yuvarlayınız.

-Yuvarlanan hamuru kalbura bastırarak şekil veriniz ve tepsiye aralıklı olarak diziniz.

-Hamurdan parça alarak rulo yapınız, üzerini çatalla çizerek bıçakla 3 cm uzunluğunda kesiniz (başka şekillendirme).

-Önceden ayarlanmış fırında pişiriniz.

-Pişmişliği kürdan batırarak kontrol ediniz.

-Soğuyan un kurabiyelerinin üzerine pudra şekeri eleyiniz.

<https://www.youtube.com/watch?v=MJzvKj0bPqM>

Acıbadem kurabiye-- Ahmet Uçar Pasta-Tatlı Tarifleri

**Saklanması**

Pişmemiş, son şekli verilmiş kurabiye hamurları önce 2-3 saat küçük tepsilerde dondurulduktan sonra saklama kaplarına veya naylon kilitli torbalara konarak derin dondurucuda saklanabilir. Gerektiğinde yağlanmış tepsilere dizilerek önceden ısıtılmış uygun ısıdaki fırında pişirilir. Bu şekilde hazırlanan hamurlar derin dondurucuda 2-3 ay saklanabilir.

Sable hamuru gibi bisküvi hamurları streç film ile sarılarak derin dondurucuda saklanabilir. Kullanılacağı zaman 10-15 dakika önce çıkarılan hamurlar, kesilerek veya şekillendirilerek pişme işlemi için hazırlanır.

Pişmiş kurabiyeler, iyice soğutulup üstlerine hiçbir şey sürülmeden (son süslemesi yapılmadan) saklama kaplarına veya kilitli buzdolabı torbalarına yerleştirilerek derin dondurucuda uzun süre saklanabilir. Derin dondurucudan çıkarılan kurabiyeler, istenirse mikro dalga fırında ısıtılarak servise hazırlanabilir. Oda ısısında 10-15 dakika bekletilerek de servis edilebilir. Gevrekliğini kaybetmesini istemediğiniz kurabiyeleri derin dondurucudan çıkardığınızda, saklama kabında ise kapağını açarak torbada ise torbadan çıkartarak mikrodalga veya normal fırında ısıtmanız uygun olur. Aksi hâlde kurabiyeler nemlenerek yumuşar. İçinde veya kaplamasında krem peyniri, yoğurt vb. olan kurabiyeleri sağlık açısından direkt buzdolabına koymak uygun olur.

Bisküvi ve kurabiyelerin gevrek ve taze kalmaları için havayla temas etmeyecek şekilde aralarına parşömen kâğıdı serilerek ağzı sıkı kapatılmış metal kutularda veya kavanozlarda saklanması uygun olur. Aksi hâlde nemlenerek gevrekliklerini yitirir.