



Co-funded by  
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

# Pastalar

# ÜNİTE 9





Co-funded by  
the European Union



Co-funded by  
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
www.silentchefs.org



Co-funded by  
the European Union

# ÜNİTE 9

## Pastalar

---

### Konular

- 9.1. Yaş Pasta Yapımında Kullanılan Gereçler
- 9.2. Yaş pasta Yapımında Kullanılacak Süsleme/Dekor Malzemeleri





## 9.1. Yaş Pasta Yapımında Kullanılan Gereçler

Günümüzün teknolojik ilerlemeleri pastacılık sektörünü de etkilemiştir. Gelişen teknoloji sayesinde malzeme çeşitliliği artmış, katkı malzemeleri çeşitlilik kazanmış, sunum teknikleri gelişmiştir. Geline bu noktada alışagelmış pastane konseptinin dışına çıkmaya başlanmış ve daha modern, kişiye özgü tasarımlar sunan pastalar üretilmeye başlamıştır. Özel ve anlamlı günlerin (nişan, düğün, yeni yıl kutlamaları vb.) vazgeçilmezi olan pastalarda lezzet kadar görsellik de önemli bir unsurdur. Pastalar, farklı teknikler kullanılarak yapılan süsleme sanatlarıyla görsel şölene dönüşmektedir. Özellikle yaş pasta süsleme, sınırlarını sadece şefin beceri ve hayal gücünün belirlediği oldukça geniş bir alandır.

Yaş pasta, kek ve krema olmak üzere iki temel kısımdan oluşmaktadır. Yaş pastaların ortak özellikleri arasında, içlerinde benzer bir hamurun (pandispanya hamuru), içlerinde ve üzerlerinde krema ve süsleme malzemelerinin kullanılması sayılabilir. Pandispanya hamurunun temel bileşenleri; un, yumurta, şeker, su ya da süt, kabartma tozu ve lezzet verici diğer maddelerdir. Kremanın temel bileşenleri ise şeker, yağ, su, süt ve lezzet verici bileşenlerdir. Pasta yapımında ilk olarak kek hamuru hazırlanır, hazırlanan bu hamur pişirildikten sonra soğutulur. Aynı yerde hazırlanan krema dinlendirilip soğutulduktan sonra önceden soğutulmuş olan kek dilimlerinin içerisine veya yüzeyine sürülür.

Yaş pasta yapımında kullanılan araçlar kullanımı kolay ve kaliteli materyallerden (çelik, plastik vb.) üretilmiş olmalıdır. Fırın, ocak, tel ızgaranın dışında kullanılan materyaller şunlardır:

**Mikser:** Karıştırma, yoğurma ve çırpma işlemi için kullanılır.

**Sos Tenceresi (kastrol):** Özellikle krema tencerelerinin ve sos tencerelerinin saplı olması kullanım kolaylığı sağlamakla birlikte, pasta kremaları hazırlamada 23-25 cm çapında ve 7-10 cm derinliğinde, kalın tabanlı ve kaliteli çelikten yapılmış tencerelerin kullanılması oldukça önemlidir. Özellikle süt ile hazırlanan krema ve soslarda alüminyum gibi materyallerle yapılmış tencereler ürün kalitesini olumsuz yönde etkilemektedir.

**Şeker ve Cep Termometresi:** Şurupların ve kremaların ısısını ölçmeye yarayan, dış yüzeyi çelikten çelikten yapılmış bir termometredir. Pasta hazırlamada önemli bir araçtır.





Co-funded by  
the European Union

**Spatula:** Plastik veya tahtadan yapılan bu malzemeler hamurları karıştırmaya ve/veya sıyırmaya yaramaktadır.

**Ekmek Bıçağı:** Pastayı kesmek için metal kısmı 25-30 cm uzunlukta olan, kaliteli ve keskin bıçaklardır.

**Tel Süzgeç:** Un, nişasta ve toz vanilyanın elenmesinde 12-15 cm çapında ince tel süzgeç kullanılmaktadır.

**Kek Standı:** Elle döndürülerek üstünde her tür pastayı sıvamak ve dekore etmek için kullanılır.

**Kek Kalıbı:** Kek, pandispanya ve benzeri hamurları içinde pişirmeye yarayan malzemelerdir.

**Tel Çırpıcılar:** Yumurtaları çırparak köpürtmek ve krema hazırlamak için kullanılan bir araçtır.

**Sıkma Torbası (Krema Torbası):** Krema sıkmada kolaylık sağlayan bez, plastik veya kağıttan malzemelerdir.

**Sıkma Çelik Uçları (Duylar):** Sıkma torbası ile kullanılan çeşitli büyüklükteki uçlardır. Düz uçlu olduğu gibi tırtıklı, yıldız biçiminde çeşitli şekillerde olabilirler.

**Ölçü Kapları ve Hassas Terazi:** Hassas ölçüm yapabilen, çok küçük ölçüleri de hatasız gösterebilen malzemelerdir.

**Soğutucu Ünitesi:** Depo tipi soğutucu dolaplar, pasta teşhir vitrinleri, soğuk hava depoları, tezgâh tipi buzdolapları ürünleri soğutmaya yarayan ekipmanlardır.

Pastacılık sektöründe yaş pasta yapımında sıkça kullanılan malzemelerin başında süt, un, nişasta, şeker, çikolata, kakao, pralin, jelatin, ovaleks, gıda boyaları, kremşanti, sıvı veya toz vanilya, taze meyveler, kuruyemişler vb. kullanıma hazır gereçler yer alır. Temel malzemelerle ilgili kısaca şu bilgileri hatırlatmak faydalı olacaktır;

**Süt:** Temel malzeme olan sütün pastörize ve steril olması sağlık açısından çok önemlidir. Çiğ süt ve krema ile hazırlanan kremler, hastalık yapan mikroorganizmaları barındırmaları ve kremanın çabuk ekşimesine neden olmaları açısından oldukça risklidir.

**Yumurta:** Bir yumurtanın ağırlığı yaklaşık 45 ile 70 g arasındadır. 53 g ağırlığındaki taze bir yumurtanın ortalama 31 gr'ı beyaz (ak), 16 gr'ı sarısı ve 6 gr'ı kabuktur. Yaş pasta hazırlamada kullanılan yumurtanın taze



Deaf Chefs  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
www.silentchefs.org



Co-funded by  
the European Union



olması ürün kalitesini olumlu yönde etkiler. Yumurta, ürün hazırlama esnasında oda sıcaklığına getirilerek kullanılmalıdır. Oda sıcaklığına getirilen yumurta iyi kabarır, jel kıvamına daha çabuk ulaşır, içine un veya nişasta ilave edildiğinde çabuk sönmez.

**Yağ:** Yağın taze, kokusuz ve iyi kalitede olmasına dikkat edilmesi gerekmektedir. Krema yapımında iyi kalite katı yağ kullanılmalıdır. İyi kalitedeki yağda su oranı düşüktür.

**Ovaleks:** Pastacılık sektöründe pandispanya, rulo ve keklerde ürünlerin hacim ve yumuşaklığını arttıran jel formunda bir katkı maddesidir.

**Kakao:** Pasta ve krema yapımında kullanılan, şeker ve çikolata yapımının da temel maddelerinden biri olan kakao; Amerika, Haiti ve Antiller'e bağlı adalarda yetişen bir ağacın meyvesidir. Kakaodan yağ alındıktan sonra kalan kısım öğütülmek suretiyle kakao tozu imal edilmektedir.

**Şeker:** Yaş pasta hazırlanma da kullanılan ana maddelerden biridir. Pasta yapımında toz ve pudra şekeri olarak kullanılır.

**Vanilya:** Pastalara, bisküvilere ve kremalara koku vermek, yumurta kokusunu hafifletmek amacıyla kullanılan bir maddedir. Hakiki vanilya, sıcak ülkelerde yetişen bir bitkiden elde edilmektedir.

**Gıda Boyası:** Gıdaları renklendirmek için piyasada bulunan değişik markalarda şeker boya kullanılmaktadır. Kullanılan boyaların yetkili kurumlarca onaylanmış ve sağlığa zarar vermeyecek ürünler olması oldukça önemlidir.

Yaş Pasta Yapımında Kremaların Kullanımı

Kremalar, pastacılıkta ürünlere lezzet vermek, dolgu yapmak ve pastanın kurummasını engellemek amacıyla koruyucu bir tabaka olarak kullanılmaktadır. Bazı çeşitleri şunlardır;

**Pastacı Kreması (Cream Patisserie):** Pastacılık sektöründe çok tercih edilen bir kremadır, pişirilerek hazırlanmaktadır. Süt, tereyağı, un, yumurta gibi malzemelerin birleşimi ile hazırlanan pastacı kreması, bütün mutfaklarda yer almaktadır. Ekler, sufle, pasta, tart ve kurabiyelerin arasına dolgu olarak da kullanılmaktadır, tek başına hem de krem şanti ile karıştırılarak pastacı kreması kullanılabilir.

**Yağlı Krema:** Keklerin arasına ve üstüne sürmek için kullanılmaktadır.



Deaf Chefs  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
www.silentchefs.org



Co-funded by  
the European Union

Hazırlanması oldukça kolay olan yağlı kremler, sade olarak veya değişik tatlarla lezzetlendirilerek hem pastanın katlarına hem de üstüne dekoratif amaçla süsleme amaçlı kullanılmaktadır.

**Krem Şanti:** Pastacılıkta sık kullanılan krem şanti genellikle meyve, pasta veya dondurma ile kullanılan çırpılarak köpürtülüp, şeker ilave edilen bir krema çeşididir. Günümüzde hazır paket krem şantiler her zaman aynı kalitede ve standartta ürün elde etmeyi sağlamaktadır. Toz krem şanti çırpılmadan önce ilave edilen süt veya suyun +4 °C'de olmalıdır. Çırpılan krem şanti buzdolabında bekletilmelidir.

**Kremabör:** Pastacılıkta kullanılan bir Fransız kremasıdır. Genellikle pastanın hamur kısmını lezzetlendirmek üzere hazırlanır. Süt ya da suyla hazırlanmış şeker şurubu ve yumurta sarısından oluşmaktadır. Bazen içine yağ ile birlikte taze krema da ilave edilir.

## 9.2. Yaş Pasta Süsleme/Dekor Malzemeleri

Yaş pasta yapımında kullanılacak süsleme malzemeleri çeşitlilik göstermektedir. Özellikle son yıllarda değişen talepler doğrultusunda kişilere özel (butik pastacılık) pasta hazırlamanın yaygınlaşması kullanılan süsleme malzemelerinin çeşitlenmesine ve yaygınlaşmasına neden olmuştur. Çikolatadan dekorlar, gofret çiçekler, royal icing (renkli) dekorlar, çeşitli soğuk jöleler kullanılan bu ürünlerden bazılarıdır.

- Meyve Şekerlemeleri
- Taze meyveler
- Fındık, fıstık vb.
- Kuvertürler
- Gıda boyları
- Badem ezmesinden yapılan figürler
- Royal icing-royal glas (İçinde yumurta akı, pudra şekeri ve birkaç damla limon suyu bulunmaktadır, yapılan şekiller kurutulduktan sonra pasta üzerinde dekor amaçlı kullanılmaktadır.)
- Karamelize şeker



Deaf Chefs  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
www.silentchefs.org