1. **TART VE TARTÖLETLER**
   1. **Tart ve Tartöletler**

* Katı yağ ile hazırlanan özel kalıplara yerleştirilen yağlı altlık hamurlarının çeşitli dolgu maddeleri ile doldurularak pişirilen veya pişirildikten sonra tatlı ve tuzlu olarak hazırlanan Fransız ( pötisserrie )patisserileridirler.
* Tartöletler tek kişilik küçük kalıplarda hazırlanır. Tartlar ise tartöletlere göre daha büyük kalıplarda hazırlanarak dilimlenen pasta çeşitleridir.
  1. **Özellikleri ve Çeşitleri**
* Tart hamuru hazırlama, dikkat ve itina isteyen patisserilerdir.
* Tatlı ve tuzlu olarak hazırlanır. Fransız ve Amerika mutfağının vazgeçilmezi olan tartların yüzlerce çeşidi bulunmaktadır. Ağızda dağılan, kendine has enfes tadı olan tart, tartölet çeşitlerinde ana dolgu maddesi olarak birçok taze ve dondurulmuş meyveler ve bu meyvelerden hazırlanan soslar , püreler kullanılır. Bunun yanı sıra pastacı kreması, muslar, kordlar vb. sıklıkla kullanılan diğer malzemelerdir.
* Kullanılan dolgu maddesinin tart, tartölet ve paylarla uyumlu olması gerekir.Genellikle limon , çilek, ve vişne gibi asitli meyveler tartlarda tercih edilir. Şeftali,muz gibi meyveler kullanıldığında tarçın vb. baharatlarla çeşitlendilmesi güzel lezzet elde etmeyi sağlar.
* Tart içine konulan dolgu maddesinin daha yumuşak olması istenirse pastacı kreması veya İtalyan marengası kullanılabilir.

**Kapalı olarak hazırlanan tart çeşitleri de vardır:**

* Üstü açık Fransız tartlar
* Üzerine açılan hamurun kesilerek kurdela , şeritler veya örgü şeklinde kapatılarak hazırlanan tartlar
* Fransız mini tartlar bunlara tartöletler denir. Özel küçük kalıpları vardır.Hatta “petit for” denilen mini kalıplarda ve barketlerde hazırlanan bir ısırımlık tartlar da vardır. Bunlar daha çok davetlerde ve açık büfelerde yer alır.
* Fransız serbest form denilen (free form ya da rustik de denilir) hiç tart veya flan halkası kullanılmadan yapılan tartlardır. Hamur kare veya daire şeklinde kesilerek ortasına meyve veya diğer malzemeler konulur. Hamurun kenarları pile pile ortaya doğru 4-5 cm kapatılarak serbest form şekli verilir. Doğrudan yağlanmış veya parşömen kağıt serili tepsilere dizilerek pişirilen çok çeşidi vardır.
  1. **Tart , Tartölet Hamuru Hazırlamada Kullanılan Araçlar**

Tart ve tartölet hamuru hazırlamada un, pudra şeker gibi malzeme ölçüleri Amerikan ölçüsü “kap” ile ifade edilir.

**Standart Amerikan kap ölçüleri aşağıdaki gibidir:**

* 1 kap - 250 ml
* 1/2 kap -125 ml
* 1/3 kap - 80 ml
* 1/4 Kap - 60 ml
* Tart ve tartöletleri hazırlamada el mikseri veya robotlar kullanılabilir. Ancak bu araçlar hamur yoğurmada kullanılırken düşük devirde kısa süre kullanılmalıdır. Kısacası pirinç taneleri halini alan hamur el ile toplanmalıdır.
* Tart ve tartöletlerin gevrek olması ve ağızda dağılması için elde yapma aleti kullanılmaktadır. Ya da hamuru riske atmamak için el ile fazla oynamadan hamur hazırlamak daha uygundur.
* Elde yoğurmada metal el aleti olan kesici 4-5 çelik telli “pastry blender” aleti, unla hamuru keserek hamuru hazırlamak için kullanılır. Tart ve paylarda iyi netice almada oldukça önemli bir alettir. Hamur yoğurmada çelik bıcaklı robot-cuisinart gibi araçlar da kullanılır.

**1.3.1. Tart ve Pay Kalıpları**

* Tartların hazırlanmasında derinliği fazla olmayan kenar yüksekliği 3 cm olan kalıplar tercih edilir. Çünkü tartların kabarması istenmediğinden derin kalıplar kullanılmaz. Tartlar

için piyasada ısıya dayanıklı payreks ve borcam tart kalıpları, silikon ve çelik alaşımlı kalıpları bulmakta mümkündür.Payları aynı kalıplarda ve kelepçeli, derinliği az olan kalıplarda hazırlamak mümkündür. Tart ve paylar için çoğu zaman flan kalıpları da kullanılır. Flan kalıpları sayesinde pay veya tartın pişirildikten sonra kalıptan çıkarma esnasında kırılma riskini azaltır.

**1.3.2. Tartölet Kalıpları**

* Tart kalıplarının tek kişilik olarak tasarlandığı çelik, teflon vb. materyallerden hazırlanmış kalıplardır. Bu kalıplar küçük tartölet ve papatya bisküvisi kalıpları olarak da bilinir.
  1. **Hamurun Hazırlanmasında Kullanılan Gereçlerin Genel Özellikleri**
* Tart hamurunda, % 60-70 randımanlı extra extra olarak nitelendirilmiş 1 . kalite unlar tercih edilmelidir.
* Tart ve tartöletlerde kullanılan unların çok hafif ve 2-3 kez elenmiş, havalandırılmış unlarla yapılması gerekmektedir.
* Kullanılan unların mutlaka elenmiş olması gerekir.
* İyi ve kaliteli tart, tartölet ve pay hamuru elde etmek için yağın seçimi oldukça önemlidir.
* Tart, tartölet ve paylarda margarin veya tuzsuz tereyağı kullanılır. Pastacılık sektöründe kullanılan katı yağların su oranı düşüktür. Piyasada mevcut margarinlerde %60-70 oranında su bulunmaktadır. Sektörde daha çok ALBA, ASTA gibi su oranı düşük katı yağlar ve tereyağı kullanılmaktadır.
* Hazırlanan tart, tartölet ve pay hamurlarının kolay işlenebilirliğini; yapımında kullanılan iyi kalitedeki katı yağlar sağlamaktadır.
* Bu çeşit pastalarda asla sıvı yağ kullanılmaz.
* Margarinlerle yapılan ürünleri 30 ila 45 dakika dinlendirmek yeterlidir.
* Tart ve tartöletler için özellikle pudra şeker kullanılır. Çünkü pudra şekeri çabuk eriyebilen bir yapıdadır. Ancak ilave edilecek miktara dikkat etmek gerekir.Çok miktarda ilave edilen pudra şeker, hamuru sertleştirerek çalışmayı zorlaştırır. Bu da ürünün kalitesini olumsuz yönde etkiler.
  1. **Hamur Hazırlama**

Sektörde tart ve tartölet hamurları hazırlamada Fransız Pate Sable ve Fransız Pate Sukre sıklıkla kullanılan hamur çeşitleridir. Aynı zamanda Sortbred hamuru olarak da bilinen Pate sable kulanılmaktadır. Pate sablenin yağ oranı pate sukreye göre daha fazla olup kuki hamuru olarak da kullanılmaktadır. Pate sukre ise tipik tart hamurudur. Ama istenirse bu hamur çeşidinde kuki yapılabilir.

* 1. **Tart Hamurunu Hazırlamada Dikkat Edilecek Püf Noktaları**
* Hamur hazırlamada kullanılan gereçler kaliteli ve ürün özelliğine uygun olmalıdır.
* Hamur serin ortamda hazırlanmalıdır. Gerekirse hamur ara ara buzdolabında bekletilerek hazırlama işlemine devam edilmelidir.
* Robot ile hamur hazırlanırken aracın devri düşük olmalı ve kısa süreli(malzemeler ıslak görünümde pirinç taneleri görünümünde) olmalıdır.
* Elle yoğurma gereğinden fazla olmamalıdır. Aksi halde ağızda dağılan gevrek tartlar hazırlayamazsınız. Kum veya pirinç taneleri görünümünde olan hamur elle hızlı bir şekilde birleştirilmelidir.
* Hamuru birleştirme esnasında hamurun kolay toparlanmasını sağlamak için ilave edilen ölçülü su soğuk olmalıdır. Bazen sadece elleri ıslatarak bu işlemi yapmak yeterli olur.
* Hamuru birleştirme işlemi temiz mermer tezgah üzerinde ellerin arasında sıkıştırılarak ve sürtülerek disket haline getirilir.
* İdeal tart ve tartölet hatta pay hamurları hazırlandıkları anda kullanılmamalıdır.
* En az 1 gün buzdolabında bekletilmelidir. Bekletme esnasında hamur streç ile sarılmalıdır. Tart hamurunu acil olarak kullanmak gerekiyorsa 2-3 saat bekletilerek kullanılabilir. Ancak iyi kalitede tart, tartölet ve pay hamuru için bekletme süresi son derece önemlidir.
* Gereken soğuma uygulandığı halde hamur hala yumuşaksa tart hamurunun fazla olduğu anlamına gelir.
* Merdane ile açma anında hamur sık sık çatlarsa suyunun yetersiz olduğu anlamına gelir ki, ellerinizi ıslatarak bir iki kez yoğurunuz.
* Yine merdane ile açma anında hamur elastiki olmuşsa ve uzayıp gidiyorsa fazla yoğurulduğu anlamına gelir ki, bu durumda hamuru buzdolabında bekletmeniz uygun olur. Ancak bu tür hamurlar sert olur, ağızda dağılmazlar.
* Hamuru hazırlarken her zaman hızlı çalışılmalı, hamurun soğukluğu muhafaza edilmelidir.
  1. **Hamurun Kalıba Yerleştirilmesi**
* Tart hamurları her ne kadar yağlı hamurlar olsa da tart ve tartölet kalıpları katı yağ ile yağlanmalı, mümkünse buzdolabında bekletilmelidir. Bazı tart çeşitlerinde; badem ezmesi veya kreması, elmalı sos gibi dolgu maddeleri hamurun altına sürülür.
* Hamur kalıba yerleştirilmeden önce mermer tezgah üzerine un serpilir. Kalın merdane ile hamurun daima ortasından başlayarak aşağı ve yukarı, yine ortasından başlayarak sağa ve sola doğru açılır. Hamurun altının yapışmaması için gerektiğinde bol un serperek hamuru 45 derece ara ara çevirmek gerekir.
* Hamur istenilen ölçülere gelince bir fırça yardımı ile fazla un temizlenerek merdaneye sarılır. Tart kalıbı ortalanarak hamur kalıba yerleştirilir. Ellerle iyice köşelere yerleştirilen hamurun fazlalıkları kesilir. Kabarmaması için bir çatal yardımı ile çeşitli yerlerinden delinir.
* Kalıba yerleştirilen tart hamuru 30-45 dakika buzdolabında bekletilir. (Hamuru bu şekilde 24 saat bile bekletebilirsiniz. Ancak üzerini örtmelisiniz.)
* Paylar için hamur ikiye ayrılır önce altlık hamuru tart hamurundaki gibi açılır. Aynı işlem iç malzeme konulduktan sonra üzeri için de aynı işlem tekrar edilir.Ancak payın üzerine örtülecek hamur biraz daha büyük açılır. Tartlarda olduğu gibi pişirme öncesinde buzdolabında bekletilir.
  1. **İç Gereçlerin Kullanımı**
* Tart, tartölet ve paylar için kullanılan iç gereçler dolgu maddesidir.
* Kullanılan marmelat, sos ve kremanın birbiri ile uyumlu olması gerekmektedir. Ürünler için inanılmaz çeşitlilikte dolgu maddesi kullanılır. Bunların başında pastacı kreması, meyveler ve meyvelerden hazırlanmış marmelat ve püreler gelir.Çoğu zaman ceviz, badem, fındık gibi yardımcı gereçlerle dolgu maddeleri zenginleştirilir. Sert meyveleri doğrudan hamur ile pişirebileceğimiz gibi püre sos şeklinde de kullanabiliriz.

**Tart ve tartöletlerde hamur pişirilirken kullanılan gereçler:**

* Çiğ olarak hazırlanmış sert meyveler (elma, armut)
* Sote edilmiş sert meyveler
* Sert meyvelerin üzerine hazırlanmış strosel
* Meringa
  1. **Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar**
* Tart hamuru tariflerinin her birinin fırında pişirilme özellikleri, süreleri farklıdır.
  1. **Kalıptan Çıkarmada Dikkat Edilecek Noktalar**
* Pişen tart ve tartöletler fırından çıkar çıkmaz kalıptan çıkarılmazlar. Çünkü gevrek ve kırılgan bir yapıya sahiptir. Çok sıcakken kalıptan çıkarılmaya çalışılmaz. Her ne kadar yağlı hamur olsalar da kalıptan kolay çıkarılmaları için kalıpların katı yağ ile yağlanıp buzdolabında bekletilmesi bu işlemi kolaylaştırır. Ayrıca sektörde kulanılan flan kalıpları ve kelepçeli tart kalıpları pişen tartın kırılma riskini ortadan kaldırmaktadır. Dilimleme işlemi tartlar soğuduktan sora yapılmalıdır.
  1. **Süslemede Kullanılan Gereçler**

**1.11.1. Marmelat**

Daha çok boş olarak pişirilen tartlarda çeşitli meyve marmelatları kullanılır. Bu tarz tartlar sabah kahvaltıları için bulunmaz tatları oluşturur.

**1.11.2. Jöle (Islak)**

Hazırlanmış ve pişirilmiş kafesli veya kapalı tart, tartölet ve payların üzerine sürülen meyve jöleleri ürünlere parlaklık kazandırır. Bunun yanı sıra çeşitli meyve reçelleri, istenirse sulandırılarak sürüldüğü gibi bal da kullanılır.

**1.11.3. Meyveler (Taze, Konserve)**

Ürünün özelliğine göre çilek, vişne, şeftali vb. taze meyveler sos haline getirilerek süslemede kullanıldığı gibi, ananas vb. konserve meyveler de süslemede sıklıkla kullanılır.

**1.11.4. File Fındık, Toz Fıstık, Ceviz**

Pişen ürünün üzerine çeşitli meyve marmelatları kullanıldığı gibi bal ve reçeller sürüldükten sonra üzeri çekilmiş antep fıstığı, fındık ve ceviz taneleri ile süslenebilir.

**1.11.5. Meyve Şekerlemeleri**

Dondurularak veya taze hazırlanan meyve şekerlemeleri ürünün dolgu maddesine uyumu göz önüne alınarak süslemede kullanılır. Dondurulmuş meyve şekerlemeleri çözdürülmeden doğrudan kullanılmalıdır.

**1.11.6. Krem Şanti**

Daha çok mevveli ve kremalı ürünlere uygun olan krem şanti hazırlanarak buzdolabında bekletilir. Sıkma torbasına konularak değişik formlarda süslemede kullanılır.

**1.11.7. İsviçre Merengi**

Yumurta aklarının kar gibi çırpılması ile hazırlanan İsviçre merengi tartları süslemede kullanılır.