

YENİ PASTA REÇETESİ TASARLAMA

Tasarım: Yeni bir ürün için bir plan yapma ve geliştirme sürecidir. Pasta ve pastane ürünlerini hazırlamada her zaman tasarım gereklidir. Pastalar günümüzde kutlamaların, mutluluğun ve keyifli zamanların aranan bir ikram yiyeceğidir. Doğum günlerinde, düğünlerde, evlilik yıl dönümlerinde, bayramlarda, kutlamalarda hatta en ciddi toplantıların mutlu finallerinde O güne özel hazırlanmış bir pasta kesilir. Tadının dışında görünüşüyle de insanı mutlu eden pastanın görsel etkisinin de farkında olan pastacılar, yarattığı kendine özgü karakterler, şirin ve etkileyici tasarımlarla pastalara yeni şekiller verirler.

Her şeyde olduğu gibi pastacılığında modası vardır, günümüzde pastalar klasik görünümünden ziyade yaratıcılığın ön planda olduğu şeker hamuru ile kaplanmış ve gerçek objelere yakın boyut ve görünümde hazırlanarak sunulmaktadır.

Tasarımını yaparken yapılacak olan pastanın göze, damağa ve müşterilerin ilgi istek, beklentilerine hitap etmesi önemlidir.

Yeni Pasta Reçetesi Tasarlamının Önemi ve Nedenleri

Pastacılıkta yeni ürünleri tasarlarken malzemelerin kalitesi ve çeşitliliği yanında pastanın görünümü çok önemlidir. Görünüm pastanın kalitesi, hangi nedenle hazırladığı konusunda ipucu verir (düğün pastası, doğum günü pastası, sevgililer günü pastaları, yıldönümü kutlaması için hazırlanan pastalar gibi).

Yeni tasarlanan pastane ürününün standart reçetesinin hazırlanması; üretim kontrolü yönetimi ve personel bağımlılığını azaltır. Personel değişikliklerinin yiyeceğin kalitesi ve maliyeti üzerinde fazla etkisi olmaz. İşe yeni başlayan bir personel dahi doğru şekilde hazırlanmış reçeteleri kullanarak arzu edilen lezzet ve görünümdeki ürünü hazırlayabilir.

Yeni pastane ürünü geliştirmenin nedenleri şöyle sıralanabilir:

- Sektöre canlılık ve dinamizm kazandırır.
- Yeni lezzetlerin ortaya çıkarılmasını sağlar.
- Yarışmalar için yeni ürünler tasarlanır. Yarışma, festival vb. faaliyetlerde yarışmacıların daha başarılı olması için yeni tasarlanmış ürünler gereklidir. Yeni ürünler tasarlanması ile pastacılık sektöründe gelişme sağlanır.
- Doğum günü düğün vb özel gün için tasarlanabilir.
- Firmalar yeni ürün tanıtımlarını ürünün pasta maketinin hazırlanmasını isterler, bunu tasarlamak yine pastacının işidir.

Yeni pasta reçetesi geliştirmenin önemi şöyle sıralanabilir:

- ✓ Pastacılığın ve pastane ürünlerinin gelişmesi ve çeşitlenmesini sağlar.
- ✓ Yeni reçeteler, dünya pastacılığı arasındaki yeri ve önemini arttırılmasına katkı sağlar.
- ✓ Pastacılar bilgi ve becerilerini yaratıcılıklarıyla birleştirerek yeni ürünler tasarlayıp sektöre kazandırılmasını sağlar.
- ✓ Pastacılığı tekdüzelikten ve durağanlıktan kurtarıp sektöre canlılık ve dinamizm kazandırır.
- ✓ Yeni tasarlanan ürünlerin yazılarak kayıt altına geçirilmesini sağlar.
- ✓ Ürünü hazırlamasını bilmeyen bir kişiye hazırlanmasında kılavuzluk edebilmesi için gereklidir.
- ✓ Porsiyon hesaplaması ve porsiyon kontrolünün yapılmasını sağlar.
- ✓ Maliyet hesaplaması ve maliyet kontrolü için gereklidir.
- ✓ Pastacılara reçete kültürünün kazandırılması için gereklidir.
- ✓ Pastacıların verimini arttırmak ve personelin eğitimi için gereklidir.
- ✓ Ürünlerin üretiminde aynı elemana olan bağımlılığı ortadan kaldırmak için gereklidir.

- ✓ Dijital ürün reçetesi programlarının yazımı için gereklidir.
- ✓ Yeni tasarlanan reçetelerin denenerek standardize edilip standartlaştırılması için gereklidir.

Yeni Pasta Reçetesi Tasarlamak İçin Araştırılması Gereken Dokümanlar

Yeni yemek pastane ürünü tasarlamaya başlamadan önce pastacılık alanındaki yazılı kaynakların çok ciddi bir şekilde araştırılması gerekmektedir. Tasarlamayı düşündüğünüz ürün, ulusal mutfağımızda veya diğer dünya mutfaklarında sizden önce yapılmış olabilir.

Hazırlayacağınız ürünün size özgün ve daha önceden yapılmış olmaması için kaynak araştırması yapmada büyük fayda vardır. Kaynak araştırmasının başarılı ve verimli bir şekilde yapılabilmesi için aşağıdaki alan başlıkları adı altında kaynak araştırılmasını yapılması gerekir.



Dergi ve Kitaplar

Pastacılık sanatı üzerine bugüne kadar yayımlanmış ulusal ve uluslararası pastacılık dergileri ve kitaplarının araştırılıp incelenmesi gerekir. Dergiler genelde aylık yayımlandığı için her ay yeni tarifler bulmak ve bu yeni reçetelerden yararlanmak ve ilham almak mümkündür. Çünkü kitaplar her zaman araştırmalarımızın başarısı için en iyi kaynaklardır.

Meslek yaşamımız boyunca, kendi kişisel gelişimimiz ve özgün reçeteler oluşturabilmemiz için sürekli okumak ve araştırmak yaşamımızın değişmez bir ilkesi olmalıdır. Özellikle pastane ürünlerinin satışını yapan firmalar aynı zamanda bu ürünlerin tanıtımını yapmak adına düzenli olarak dergi veya broşür çıkarmaktadırlar. Bunların dışında pastacılıkla ilgili dernek ve odalarında yayınları bulunmaktadır.

Günümüz koşullarında bilgiye ve dokümana ulaşmak oldukça kolaydır. Yazılı kaynak ve dokümanlar yeni bilgi ve yaratıcılık kaynağı olabilmekte ve gelişmelerden bizi haberdar etmektedirler. Mesleki yaşantımız boyunca özgün tasarımlar yapmak için devamlı olarak, okumalı, araştırmalı ve yeniliklere açık olmak gerekir.



İnternet Siteleri

Yeni pasta ürünlerini tasarlamada çağımızın en önemli bilgi kaynaklarıdır. Ürünlerini internet üzerinden tanıtım yapan ve pazarlayan firmaların yanında bireysel web sayfaları aracılığı ile konu ile ilgili yararlanılacak bilgiler elde edilir. İnternet üzerinden uluslararası kaynaklara ulaşmak mümkündür. İnternet aracılığı ile pastacılıkla ilgili çeşitli sitelere üye olmak ve sektördeki gelişmeleri yakından takip etmek mümkün olmaktadır.

Yeni reçetelerin tasarlanmasında internet dünyası da çok önemli bir kaynak alanıdır. İnternet sitelerinde her ülke pastacılığının en güncel ve en sıra dışı ürün reçetelerine ulaşma imkânı verir. Aynı zamanda internet siteleri, diğer kaynak araştırması alanlarına göre çok daha hızlı, pratik ve ekonomiktir. Ayrıca internet sitelerinde ürünlerin sadece yazılı bilgilerini değil, videosunu bulma ve görüntüleri inceleme şansınız da vardır. Kaynak araştırmasında dijital yemek reçetesi programlarından da yararlanmak en iyi yollardan biridir.



Festival, Fuar ve Yarışmalardan Derlenen Bilgiler

Kaynak araştırmasında izlenecek bir önemli yol da yarışmalardaki kaliteli reçetelerdir. Uluslararası ve yerel festival veya fuarların yanında düzenlenen yarışmalarla pasta tasarlamada, sektör temsilcileri, firmalar, amatör ve uzman katılımcıların yaratıcılıkları gözlemlenir ve yeni pasta ürünleri tasarlamada önemli bir veri kaynağı olurlar. Ayrıca bu festival ve fuarlarda yapılan tanıtıcı çalışmalar, broşürler, kataloglar, dergilerin dağıtılması ve hazırlanan örnek ürünlerin tadıma sunulması, tasarımların görsel sunumları pastacılığın gelişiminde ve daha geniş kitlelere ulaşımında önemli rol oynar. Ayrıca sektördeki meslektaşlarla tanışma fikir alışverişi ve geniş bir çevre edinme imkânı sağlar

Kaynak araştırmasında izlenecek bir önemli yol da pasta yarışmalarındaki reçetelerdir. Her yıl geleneksel olarak pastacılık üzerine düzenlenmekte olan yöresel, ulusal ve uluslararası festival, fuar ve yarışmalarda sergilenen yeni ürünleri inceleyip bu ürünlerden yararlanarak da yeni reçeteler tasarlayabilirsiniz. Yapacağınız her alan araştırması mesleki gelişiminizde sizlere yeni vizyonlar kazandıracaktır.

Yapılan yarışmalarla, izleyenlerin konuya ilgi ve motivasyonu artar. Yapacağınız her alan araştırması mesleki gelişiminizde sizlere yeni vizyonlar kazandıracaktır.



Yerel ve Uluslararası Ürün Araştırmaları

Yerel ve uluslararası ürün araştırmaları yapılan pastalar ve tasarımların folklorik özellikler taşıması ayrıca bölgesel malzemelerin farklı kullanımları pasta tasarımını zenginleştirir.

Pastacılıkta uzmanlaşmış ve ülkelerin ürünleri pasta tasarımına farklı bir bakış açısı getirmektedir. Özellikle pasta, ekmek, sütlü tatlılar, çikolata gibi ürünleriyle ünlü ülkelerden yararlanmak kazanç sağlar.

Diğerleri

Sektör, meslek yaşamımızda ve mesleki gelişimimizde temel öğelerden bir tanesidir. Reçete hazırlamada en başarılı ve en tecrübeli olan sektördür. Pastacılık sanatıyla uğraşan kişiler için her zaman sektör, iyi bir kaynak araştırma arşividir. Sektör, bize hedefimize en kısa yoldan ulaşma imkânı verir.

Sektörün deneyimleri ve birikimleri insanoğlunun tarihi kadar eskidir. Bu yüzden yeni reçeteleri tasarlamada sektörün deneyim ve birikimlerinden mutlaka yararlanmak gerekir. Butik pastacılık kişiye özel, modern ve çok değişik şekillerde pasta tasarımlarının gerçekleştirilmesini sağlamıştır. Özellikle pastacılıkla uğraşmaya meraklı hanımlar da doküman toplama da yardımcı birer kaynak olabilirler.

Pasta tasarımı, bazı kişilerin özel merak ve arayışları, sınırları zorlayan tasarımlar farklı fikirler vermektedir. Yeni reçeteler geliştirebilmek için çevrenizde sahip olduğunuz her türlü kaynaktan en iyi şekilde faydalanmak da önemlidir.