ŞİŞLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 MAYIS UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan Adı : Yiyecek İçecek Hizmetleri/Aşçılık

Ders Adı : Hamur Ürünleri

Dersin Sınıf Düzeyi : 12. Sınıf

Modül Adı : Basit Hamurlarla Hazırlanan Ürünler

Konu : Basit Hamurlarla Hazırlanan Ürünler

Konu Tarihi Aralığı : 18-29 Mayıs 2020

Ders Öğretmenleri : Muazzez Özcan TAŞ

Mayıs 2020, İstanbul

BASİT HAMURLARDAN HAZIRLANAN ÜRÜNLER

1. KEK YAPIMI

1.1. Kek Çeşitlerinin Hazırlanması

Pastacılığın tarihi incelendiğinde temelini keklerin oluşturduğu ve başlangıcının antik çağlara dayandığı görülür. İlk kekler balla yapılan ekmeklere benzer özellikteydi. Fırında pişirme tekniklerini geliştiren ilk medeniyetin ise Antik Mısırlılar olduğu belirtilmektedir. 13. y.y.da kek (cake) sözcüğü İngilizler tarafından kullanılmaya başlandı. Günümüzde de kullanılan modern keklerin Avrupa'da 17. y.y.da pişirilmeye başlandığı belirtilmektedir. Fırınlamanın gelişimi, rafine yiyeceklerin üretimi (şeker gibi), kalıpların geliştirilmesi, pastacılığın gelişiminin de temelini oluşturmuştur.

Günümüzde de kekler çok sevilen, hazırlanması kolay ve pratik yiyeceklerdendir. Ana malzemesi yumurta un ve şekerden oluşur. İçine çeşitli meyveler, kuruyemişler, hoş koku vericiler, süt, yoğurt, kabartıcılar, yumuşatıcılar kullanılarak çeşitlendirilir. Kremalar, meyve sosları ve sebzeli soslarla tuzlu ve tatlı çeşitleri hazırlanarak misafirlerin beğenisine sunulur.

1.1.1. Keklerin Sınıflandırılması

Kekler kabarma özelliklerine göre üç gupta toplanır.

- Angel kek Yumurta akının hava ile kabartılması ile hazırlanır. Sünger ve şifon kekler çok hafif ve nazik dokulara sahiptir. Bu gruptaki kekler çok kabardığı için yüksek kenarlı kalıplarda pişirilir.
- Pound kek Bileşimindeki tüm malzemeler 1 pound ağırlığında kullanılmasıyla hazırlanır. Margarin çırpılarak, şeker eklenip kabartılır, yumurtalar eklenip bileşim köpüklendirilir. Sertçe köpük oluşuncaya kadar çırpılır. Un eklenir. Bileşime ne kadar hava katılırsa o kadar kabarır. Tepsilere yerleştirilen malzeme 165–180 derecede pişirilir. Dokuları diğer keklerden farklı bir yapıya sahiptir.
- Yağlı kekler Kimyevi kabartma tozu ile kabarır. Keklerin kabarması kabartma tozlarının kimyasal faaliyetleri sonucunda hamur içinde küçük karbondioksit kabarcıklarının oluşması ile gerçekleşmektedir. Kabarma ile kekte hafifleme, gözenekli bir yapıya sahip olma ve lezzet artışı gibi özellikler görülür.

Yağlı kekler hazırlanırken margarin çırpılarak köpürtülür. Şeker eklenir çırpılır. Yumurta eklenir çırpılır. Süt ile birlikte un karışımı eklenir hafif karıştırılır (Kabartma tozu unun içine eklenir.) .Özel kalıplarda 180–190 derecede pişirilir. Diğer keklerden daha sık dokuya sahiptir. Keklerde yağ oranı arttıkça kabarma düzeyi azalır.

1.1.2. Kek Hazırlamada Dikkat Edilecek Kurallar

- Kek kalıpları fırça yardımıyla çok düzgün yağlanıp unlanır. Kek için çember kalıp kullanılacaksa taban kısmına yağlı kâğıt konur.
- Fırın ısısı 180°C'ye ayarlanmalı ve önceden ısıtılmış olmalıdır.
- Yumurtalar taze ve oda ısısında olmalıdır. Bayat ve soğuk yumurta kekin kabarmasını olumsuz etkiler.

- Un elenmiş olmalıdır. Bu işlem undaki topaklaşmanın önlenmesi, rutubetin kuruması ve havalanan unun daha rahat karışım sağlaması için gereklidir.
- Kabartma tozu ve vanilya una elenerek eklenir.
- Kullanılacak yumurta tenceresi, mikser ve kaşıklar çok temiz ve kuru olmalıdır. Islak, yağlı ve unlu ortam yumurtanın kabarmasını önler.
- Yumurta ve şeker kıvama gelinceye kadar çırpılır. Un ve diğer malzemeler tahta kaşık yardımıyla kısa süre karıştırılır. Aksi takdirde kabarmış olan karışım söner ve gluten kompleksi oluşturarak kek hamurunun elastiki bir kıvama dönüşmesine sebep olur.
- Hazırlanan kek hamuru kalıba boşaltılıp bekletilmeden fırına konmalıdır.
- Kek fırına konduktan sonra 25 dakika kapağı açılmamalıdır. Aksi takdirde soğuk hava kekin üzerinde basınç yaparak çökmesine neden olur. Keklerin pişme süresi ortalama 40- 45 dakikadır.
- Kekin piştiğini kontrol etmek için kürdan veya sivri uçlu bıçak kullanılır. Bıçak veya kürdan üzerinde hamur parçaları yoksa kekin iç kısmı pişmiştir.
- Kek fırından alındıktan 10 dakika sonra kenar kısımlarından bıçak yardımıyla kalıptan çıkarılarak tel ızgara üzerine konur. Izgara kek hamurunun nemlenmeden soğumasını sağlar.

1.1.3. Başarısız Kekte Görülen Özellikler ve Nedenleri

<u>Kekin orta kısmının çökmesi</u>

Keklerin fırında pişerken veya piştikten sonra görülen olumsuz sonuçlarındandır.

Nedenleri ise şöyle sıralanabilir:

• Üründe gerekenden fazla miktarda kabartma tozu kullanılması

• Un miktarına göre tereyağı ve şeker miktarının fazla olması

• Kekin soğuk fırına konması

• Kekin içi pişmeden fırından çıkarılması

• Kalıbın fazla yağlanmış olması

<u>Meyveli keklerde meyvelerin dipte toplanması</u>

Kuru meyveli keklerde kullanılan meyvelerin kekin içinde homojen dağılması gerekir. Meyvelerin kekin tabanında toplanmasının nedenleri şunlardır.

• Fazla yumuşak bir karışım

• Islak meyveler kullanılması

• Meyvenin içinde kalan şurup

• Havalanmayı sağlayan gereç miktarının fazla kullanılması

• Kek pişmeden fırının kapağının açılması

Kekin üzerindeki çatlamalar

Kabartma tozu kullanılmayan keklerde istenmeyen bir durumdur.

Nedenleri;

• Fırındaki buharın eksikliği

• Kalıbın iyi bir şekilde yağlanıp ve unlanmaması

• Kek pişmeden fırın kapağının açılması

Kuru ve çabuk bayatlayan kekler

Keklerin satış reyonlarında raf ömrünün kısa olması ürün kalitesini çabuk yitirmesi gibi sonuçlar satış oranını azaltır. Pastane ürünlerinin tazeliğini koruması istenen özelliklerin başında yer alır.

• Kekin soğuk fırına konması ve pişme süresinin uzaması

• Şeker ve tereyağının iyi karıştırılmaması

• Kekte kullanılan kuru malzemelerin fazlalığı bu duruma neden olabilir.

Kekin içinde homojen olmayan hava boşlukları

• Kekin fazla sıcak fırına konması

• Kabartma tozunun fazla kullanılması

• Un ilavesinden sonra hamurun fazla karıştırılması bu duruma neden olabilir.

Kabarmamış sıkışık kekler

• Tereyağın fazlalığı

• Un ilâvesinden sonra hamurun fazla karıştırılması

• İlâve edilen sıvının fazlalığı

• Fırında az pişirme veya düşük ısıda pişirme bu duruma neden olabilir.

1.2. Kek Hazırlamada kullanılan Araç ve Gereçler

Araçlar

Kek hazırlamada kullanılan araçlar fırın, çeşitli boy ve şekillerde kek kalıpları,muffin kalıpları, yumurta çırpma teli, karıştırıcı (mikser-blender), yumurta çırpma kabı, kaşık, rende, elek, bıçak vb.dir.

Gereçler

Kek hazırlamada kullanılan gereçlerin en başında un, yumurta ve şeker yer alır. Bu gereçlerle birlikte süt, kakao, yağ, kabartma tozları, vanilya, fındık, ceviz, fistic, badem, taze meyve, meyve şekerlemeleri vb. kullanılır.

1.3. Kek Pişirirken Dikkat Edilecek Noktalar

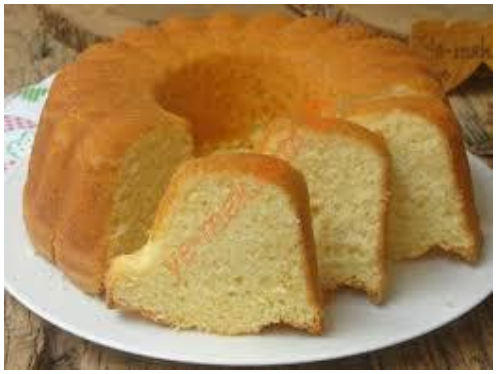
- Fırın ısısı 180°C'ye ayarlanmalı ve önceden ısıtılmış olmalıdır.
- Hazırlanan kek hamuru kalıba boşaltılıp bekletilmeden fırına konmalıdır.
- Kek fırına konduktan sonra 25 dakika kapağı açılmamalıdır. Aksi takdirde soğuk hava kekin üzerinde basınç yaparak çökmesine neden olur. Keklerin pişme süresi ortalama 40- 45 dakikadır.
- Kekin piştiğini kontrol etmek için kürdan veya sivri uçlu bıçak kullanılır. Bıçak veya kürdan üzerinde hamur parçaları yoksa kekin iç kısmı pişmiştir.
- Kek fırından alındıktan 10 dakika sonra kenar kısımlarından bıçak yardımıyla kalıptan çıkarılarak tel ızgara üzerine konur. Izgara kek hamurunun nemlenmeden soğumasını sağlar.

1.4. Pişen Üründe Aranan Özellikler

- Düz yüzeyli olması
- Yumuşak dokulu olması
- Sponge keklerde süngerimsi bir yapı olması
- Hoş kokulu ve lezzetli olması
- Homojen bir karışımı olması (Tüm gereçlerin iyi karışmış olması)
- Kekin iç dokusu muntazam olmalı ve büyük hava boşluğu olmamasıdır.

1.4.1. Kek Çeşitlerinin Hazırlanması

Sade kek



Fotoğraf: Sade kek

<u>Ölçüler</u>

- 4 adet yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı (silme) margarin veya tereyağ

İşlem basamakları

- Kek kalıbı yağlanıp unlanır.
- Un, vanilya ve kabartma tozu elenir.
- Yumurtalar yumurta çırpma kabına kırılır, şeker ilave edilir ve şeker eriyip rengi beyazlaşıncaya kadar çırpılır.
- Çırpma işleminin ardından süt ve sıvı yağ ilave edilir, karıştırılır.
- Un, vanilya ve kabartma tozu karışımı eklenir ve tahta spatülle karışımı yedirinceye kadar yavaş yavaş karıştırılır.
- Kalıba dökülür.
- Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 40-45 dakika kapağı açılmadan pişirilir.
- Fırından çıkarılmadan önce pişmesi kontrol edilir.
- Kek fırından alındıktan 15-20 dakika sonra (ılınınca) kalıptan çıkarılır.

Havuçlu Kek

Fotoğraf: Havuçlu kek

Ölçüler

- 4 yumurta
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı süt
- 4 adet orta boy havuç
- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tarçın(tepeleme)
- 1 yemek kaşığı (silme) margarin veya tereyağ

İşlem basamakları

- Kalıp yağlanıp unlanır.
- Un, kabartma tozu, tarçın ve vanilya elenir.
- Ceviz iri parçalara kıyılır.

- Havuçların kabukları soyulup rendenin ince tarafı ile rendelenir.
- Yumurtalar yumurta çırpma kabına kırılır.
- Üzerine şeker eklenir ve şeker eriyip rengi beyazlaşıncaya kadar çırpılır.
- Süt, yoğurt, sıvı yağ, ceviz içi ve havuç eklenip karıştırılır.
- Un, vanilya, kabartma tozu ve tarçın karışımı eklenip karıştırılır.
- Kalıba dökülür.
- Önceden ısıtılmış 170-180 dereceli fırında pişirilir.
- Kek fırından alındıktan 15-20 dakika sonra (ılınınca) kalıptan çıkarılır.