ŞİŞLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 HAZİRAN UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan/Dal Adı	**: Yiyecek İçecek Hizmetleri/Pastacılık**
Ders Adı	**: Pasta Yapım Teknikleri**
Dersin Sınıf Düzeyi	**: 12. Sınıf**
Modül/Kazanım Adı	**: Çikolatanın Pastacılık Ürünlerinde Kullanımı**
Konu	**: Ön Hazırlık Yapmak (Spesiyal Çikolata Hazırlama)**
Konu Tarihi Aralığı	**: 1-5 Haziran**
Ders Öğretmenleri	**: Rabia Erçin**

Haziran 2020, İstanbul

2. SPESİYAL ÇİKOLATA HAZIRLAMA

Her çikolata üreticisinin, ürününe özel bir karakter kattığını iddia ettiği gizli bir çeşnisi ya da lezzet karışımı bulunur. Çikolata üreten bütün ülkelerin kendilerine has lezzetleri vardır.

2.1. Spesiyal Çikolata Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler

Çikolataya başarılı bir şekilde kıvam vermek ve sonrasında ürüne dönüştürmek için; araç ve gereçlerin seçimi önemlidir.

Araçlar:

Ocak, mikrodalga fırın, tencere, çırpıcı, hassas terazi, bıçak, kaşık, palet, ısıya dayanıklı cam veya porselen kâse, spatula, kazıyıcı, parşömen kâğıt, kapsül, duy takımı ve krema torbası pasta yapımında kullandığımız temel araçlarımız arasında yer almaktadır.

Termometre: Gıda işletmeleri ve mutfaklarda kullanıma uygun ölçüm aralığı -50 ila 300°C de olan termometrelerdir. Piyasada farklı modellerde bulunmaktadır. Çikolataya kıvam vermede sıcaklık derecesinin önemli olduğunu unutmayın.

Çikolata kalıpları: Kıvam verilen çikolataya şekil vermede kullanılan kalıplar yüksek kaliteli ve gıdaya uygun polikarbonat malzemeyle üretilmiş olmalıdır. Piyasada 275x135cm'lik standart kalıplardan 1 metrelik büyük çikolata kalıplarına kadar istenilen ölçülerde ve modellerde bulunmaktadır. Kendi spesiyal çikolatanızın modelini oluşturduğunuzda firmalar kalıp üretimini isteğinize göre gerçekleştirmektedir. Polikarbonat kalıp çikolataya parlaklık verir. Çikolatanın ısısını daha iyi tasfiye ederve soğutmadan kaynaklanan lekelenme ihtimalini düşürür. Transparan yapısı, soğutma süresinde size gözleme imkânı sunduğundan kullanışlıdır.

Kalıplar kullanılırken kesinlikle suyla temas etmemelidir. Kullanım sonrası pamukla silinerek temizlenip parlatılmalıdır. Kakao yağından dolayı pamukla silip parlatma işlemini yapmazsanız aynı parmak izini aynı yerde tekrar görürsünüz

Firkete takımı: Kıvam verilen çikolataya, hazırlanan spesiyal çikolataları daldırmak için kullanılır. Farklı şekillerdedir. Hazırlanan spesiyal çikolatayı şeklini bozmadan çikolatayla kaplamak için kullanılır.

Pamuklu eldiven: Çikolatada parmak izi bırakmamak için pamuklu kumaştan hazırlanmış özel eldivenlerdir.

Çikolata dolgu seti: Kalıp içine çikolatanın doldurulması için kullanılır. Mekanizması sayesinde çikolatanın akışı istenildiğinde durdurulur.

Çikolata ambalajları ve kutular: Çikolata her zaman özel günlerde seçkin bir hediye olarak kullanılmıştır. Çikolatanın ambalajı ve paketlenmesi ne tür bir çikolata olduğuna dair çok şey anlatır. Spesiyal çikolatalar için tasarlanmış özel kutular bulunmaktadır. Kutuların içine yarı şeffaf malzemeden oluşan kaliteli ve yağa karşı dirençli "glassine" isimli saydam kâğıtlar yerleştirilir. Kutulara her çikolata ayrı kapsüllerle yerleştirilebilir veya kutunun ebadında oluklu kapsüller kullanılabilir. Kutuya yerleştirme, tek kat şeklinde yapılır.Satensi kurdelelerle süslenmiş kumaş kaplı kutular içinde bulunan çikolata spesiyal olduğunu ifade eder.

Gereçler:

Spesiyal çikolatada kullanılan gizli çeşniler çikolatanın son aşamadaki lezzetini belirler. Lezzet çeşitliliği sonsuzdur. Spesiyal çikolatayı yaparken kullanacağınız gereçleri belirlemek sizin kendi spesiyalinizi oluşturacaktır.

Fındık, badem, ceviz, yerfıstığı, kuru meyveler, karabiber, kırmızıbiber, zencefil, tarçın gibi hoş kokulu baharatlar, badem ezmesi, likör, krema, bal, reçel, tereyağı, Hindistan cevizi, aromalı çaylar, pudra şekeri, meyve şekerlemeleri, vanilya, alkollü içecekler (rom, viski, brendi, likör vb.).

2.2. Spesiyal Çikolata Hazırlama Teknikler

Spesiyal çikolata iki teknikle hazırlanır.

1- Kalıplama tekniği

2- Daldırma tekniği

Her iki yöntemde de en önemli nokta çikolatanın eritilip temperlenmesi yani kıvam verilmesidir. Bazı dolgu çeşitlerinin hazırlandıktan sonra dinlendirilmesi gerekmektedir. Dinlenme süresi dolgu çeşidine göre 6-12 saat olarak değişmektedir. Yaratıcılık gücünüzü kullanarak spesiyal çikolatalarınızı yapabilirsiniz. Her aşamanın çikolatada mükemmelliği yakalamak için önemli olduğunu unutmayın.

Kalıplama Tekniği:

Kalıplama tekniği yumuşak kremalı dolgular için idealdir. Bu teknikle hazırlanan çikolatalarda mükemmelliği yakalayarak kusursuz parıltılı çikolatalar elde edersiniz.

İşlem Basmakları:

- ✓ Çikolatanızı kıvam vererek hazırlayın. Kalıplarınızın temiz olduğundan emin olun. Önceki kullanımdan hiç iz olmamalıdır.
- ✓ Kalıplarınıza ön ısıtma yapın (fön makinası kullanarak yapabilirsiniz). Eğer çok soğuk bir kalıp kullanırsanız çikolata çok hızlı soğuyacaktır. Bu durum, yüzeyde donuk lekelere veya soğutmadan kaynaklanan kalıntılara neden olur. Uygun derecede kıvam kazanan çikoltayla kalıbınızı doldururken kalıbınızı eğik tutun ve dolana kadar çikolata dökün. Böylece fazla çikolata tek tarafa doğru akarak kalıbınızın kirlenmesini önleyecektir.
- ✓ Hava kabarcıklarını yok etmek için kalıbın kenarından tutarak tezgâh üzerinde hafif hafif vurup titretin. Bu işlem çikolalatanın donmaması için en kısa sürede yapılmalıdır.
- ✓ Hava kabarcıklarının giderildiğinden emin olduktan sonra kalıbı ters çevirin, fazla çikolatayı çevirme hareketiyle akıtarak ayırın ve spatulayla yüzeyi sıyırarak temizleyin.
- ✓ Kalıbınızı yağlı kâğıt üzerine ters çevirerek 5 dakika bekleyin. Kalıbı ters çevirip kazıyıcı ile üzerindeki fazlalıkları temizleyin. Buzdolabına koyarak 5 dakika soğutun.(buzdolabı ısısı 8-10°C olmalı).
- ✓ Kaplama kabuğunuzun ince olduğunu düşünüyorsanız aynı işlemi ikinci katman olarak tekrarlayın. Dolgunuzu pasta poşetine (çikolata dolgu seti de kullanabilirsiniz) doldurarak ucuna küçük bir kesinti yapın. Bu işlem dolgunuzu daha dengeli doldurmanızı sağlayacaktır.
- ✓ Dolgunuzu doldurun ve buzdolabında (buzdolabı ısısı 8-10 °C olmalı) 5-10 dakika bekleterek soğutun. Kıvam verilmiş çok az çikolatayla dolguyu kapatıp spatulayla yüzeyi temizleyin. Çikolatanın ağırlığı dolguyu sıkıştıracağından yüzeye fazla çikolata koymayın.
- ✓ Hava kabarcıklarını yok etmek için kalıbınızın kenarından tutarak tezgâh kenarında nazikçe vurarak sallayın.
- ✓ Çikolatanızı buzdolabında (buzdolabı ısısı 8-10 °C) 5-10 dakika bekleterek soğutun. Temiz olduğundan emin olduğunuz tezgâh üzerine yağlı kâğıt serin. Kalıbınızı nazikçe zemine vurup kâğıt üzerine tek harekette ters çevirin. Çikolata çizilmelere karşı hassas olduğundan birbirinin üzerine düşürmeden kalıptan çıkarın.
- ✓ Eldiven kullanarak çikolatalarınızı kapsüllere yerleştirin.

Daldırma (giydirme) Tekniği:

Spesiyal dolguları hazırlayarak yuvarlak, kare ve dikdörtgen şekiller verip kıvam kazandırılmış çikolataya daldırarak hazırlama tekniğidir. Çikolata endüstrisinde sık kullanılan bir yöntemdir. Daldırma çok sıvı olmayan, kesilebilir katı dolgular için idealdir. Bu yöntemde parlaklık önemlidir. Çikolataya kıvam verilmesi ve soğutma işleminde ortamın sıcaklığı çikolatanın parlaklığını etkiler. Dolgu, tamamen çikolatayla kaplanmalı ve gözükmemelidir. Kaplama kabuğunun yoğunluğu dolgunun her yerinde eşit olmalıdır. Isırıldığında ilk önce çıtır çıtır çikolata, daha sonra yumuşak dolgu tadılmalıdır.

İşlem Basamakları

- ✓ Bu teknikte kullanılan dolgular asla yumuşak olmamalıdır. Aksi takdirde, dolgu çikolataya batırılırken şekli bozulur.
- ✓ Dolgunun çikolataya daldırılırken ideal derecesi 20 °C olmalıdır. Soğuk dolgular çikolatayı çok hızlı soğutacaktır, bu da parlaklığın kaybolmasına neden olur.
- ✓ Dolgularınızı hazırlarken mutlaka eldiven giyin, dolguları çıplak elle tutmayın. Elinizin ısısı dolgunun şeklini bozar.
- ✓ Kare veya dikdörtgen şekil için hazırladığınız dolguyu, 1-2 cm kalınlığında yağlı kâğıt serilmiş (kâğıt ölçüleri net olması için kalıpla sıfır olmalıdır) kenarlı tepsi, kare veya dikdörtgen kalıba dökerek buzdolabında en az 12 saat bekletin.
- ✓ Katılaşan dolgunun üst yüzeyine ince bir tabaka çikolata sürerek soğutun. Bunun nedeni daldırırken dolgunun çatala (firkete takımı) yapışmamasını sağlamaktır. Aksi takdirde daldırma işleminden sonra çikolatanızı çataldan çıkaramazsınız.
- ✓ Isıtılmış bıçakla dolgu kesilerek daldırma işlemi için hazırlanır.
- ✓ Yuvarlak şekil vermek istediğinizde dolguyu karelere kesip elinizde yuvarlayarak şekil verin (ince tabaka çikolata sürmeden). Firkete takımından yuvarlak olan aparatı kullanarak daldırma işlemini yapabilirsiniz.
- ✓ Firkete takımınız daima temiz olmalıdır. Çünkü sert çikolata çatala yapışırsa çıkartmak zor olur ve bir sonraki dolgunuzu daldırırken şekil bozukluğu oluşur.
- ✓ Kıvam verilen çikolatayı en doğru sıcaklıkta (31-32 °C) tutmak önemlidir. Bu nedenle ısı kontrolü daldırma işlemi süresince yapılmalıdır. Benmari makineleri daldırma yönteminde ısıyı ayarlanan derecede tuttuğu için kullanışlıdır.

Daldırma (giydirme) tekniği iki şekilde yapılır.

Çikolataya daldırılan dolgular katılaşması için 4-5 dakika bekletilerek dolaba konmalıdır. Sıvı çikolata hemen soğutulursa parlaklığını kaybeder. Daldırma tekniğinde kare, dikdörtgen veya yuvarlak dolguların dışında kaplama olarak krokantlar ve meyve şekerlemeleri kullanıldığında spesiyallerin şekilleri çok net olmayabilir. Daldırma (Giydirme) tekniği ile çikolatayla kaplanan dolguları farklı şekillerde tamamlamak ne kadar yaratıcı olduğunuzu gösterebileceğiniz ideal tekniktir .Daldırdığınız çikolatayı kâğıt üzerine bıraktıktan sonra çatalla üzerini hafifçe çizmek, soğutup üzerine farklı renkte çikolatayla kalem çekmek, baskı süsleri kullanmak, kakaoya bulamak kullanılan tamamlama yöntemlerinden birkaçıdır.

Çikolata çekme: Dolgunun çikolata kaplı tarafını kıvam verilmiş çikolatanın yüzeyine koyun. Üst

kısmı çikolataya batmayacak şekilde parmağınızla hafifçe bastırın. Çatalınızla çikolatayı alarak dolgunuzun yüzeyine katman şeklinde sürün. Çatalla dolguyu kaldırıp hızlı bir şekilde üst kısmını çikolataya batırmadan 5-6 kere daldırıp çıkarın. Çatal altında kalan çikolatayı kabın kenarına sıyırarak temizleyip yağlı kâğıt serili plaka üzerine bırakın. Kâğıt üzerine yerleştirirken çikolataların aralarında birbirine yapışmaması için boşluk bırakın.

Ters çevirme: Bu teknikle daldırma yapılan dolgularda hava kabarcıklarının oluşmaması için dolguyu çikolataya baş aşağı daldırmalısınız. Dolguyu çikolataya atın, çatalınızla nazikçe batırarak çikolatanın içinde döndürün. Çatala alarak 5-6 kere dolguyu daldırıp çıkarın. Dolgunun altını kabın kenarından çekerek fazla çikolatayı temizleyin. Yağlı kâğıt serili plaka üzerine birbirine yapışmaması için aralarında boşluk bırakarak yerleştirin.

2.3. Spesiyal Çikolata Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Spesiyal çikolatanızı hazırlarken kullanacağınız teknikle ilgili detayları dikkatli şekilde uygulayın.
- Çikolatayı uygun şekilde eritme ve temperleme spesiyal çikolata hazırlamanın en önemli noktasıdır.
- Kıvam verilen çikolatanızın ısısını hangi tekniği uygularsanız uygulayın 31-32°C sabit tutmalısınız.
- Çalışma ortamınızın ısısı 18-20 °C olmalıdır. Çalışma ortamında klimayla bu durumu sağlayabilirsiniz.
- Çikolatalarınızı hazırlarken soğutma ve bekletme aşamalarında buzdolabı ısısı 8-10 °C olmalıdır.
- Kullanacağınız araçlar temiz ve kuru olmalıdır.
- Çikolatanızda kullanacağınız iç dolguyu mesleki bilgilerinizi kullanarak hazırlayıp kendi spesiyallerinizi oluşturmalısınız.
- Spesiyallerinizin sunum şeklinin önemli olduğunu unutmayın.

2.4. Spesiyal Çikolata Hazırlamada Kullanılan Dolgu Çeşitleri

Çikolatanın lezzet karmaşası bünyesine birçok çeşniyi alabilme özelliğine sahiptir. Bu özellik spesiyalinizde kullanacağınız iç dolgunuzda size alternatif kolaylığı sağlayacaktır.

2.4.1. Kuruyemişler ve Krokantlar.

Fındık, ceviz, yerfıstığı, Antep fıstığı, badem, çam fıstığı gibi yemek dışında yenilebilen kuru atıştırmalık yiyeceklere çerez veya kuruyemiş adı verilir. Spesiyal çikolata yapımında kuruyemişler ve susam gibi yağlı tohumlarda kullanılmaktadır. Çikolata yapımında kullanılan kuruyemişler tuzsuz olmalıdır. Kalıplama ve daldırma tekniklerinde hazırlanan iç dolguların yapımında kullanıldığı gibi çikolataların dekoratif süslemelerinde de kullanılabilir. Kullanılan kuruyemişlerin ısısı çikolatanın ısısına eşdeğerde olmalıdır. Kuruyemişler fırınlanarak eşdeğer ısı yakalanır. Krokan ise tuzsuz kuruyemişlerin şekerle birlikte ahenkli uyumuyla kavrularak oluşturdukları sert ve lezzetli maddedir. Spesiyal çikolataların yapımında kullanılan bir dolgu çeşididir.

Krokan kelimesi, Fransızca'da çıtır çıtır, kıtır kıtır, gevrek gibi anlamlara gelen "croquant" kelimesinden gelir. Temel malzemesi şeker, fındık, yer fıstığı, badem, susam, Antep fıstığı gibi yemişler olan bu şekerleme tek başına tüketilebileceği gibi pastalarda, tatlılarda ve çikolata dolgusunda da kullanılır.

Krokan yapımında önemli olan şekeri doğru bir şekilde eritmektir. Şekerin erime sırasında veya sonrasında kristalleşmemesi veya yanmaması gerekmektedir. Şeker, 160 C ye ulaştıktan sonra karamelize olmaya başlar. Şekeri bu dereceye getirmenin iki yolu vardır: kuru yöntem ve yaş yöntem. Kuru yöntem ile daha kısa sürede sonuca ulaşılır, çok hızlı karamelleşip yanmasını önlemek için sürekli karıştırmak gerekir. Yaş yöntemde ise şekere bir miktar su eklenir. Şekerin erimesi için önce suyun buharlaşıp gitmesini beklemek gerekir. Krokan yapımında kuruyemişlerin ısısı da çok önemlidir.160 °C de eriyen şekerin içine ısı değeri düşük yemişlerin atılması şekerin katılaşmasına neden olur. Bu nedenle

yemişler fırınlanarak ısısı yükseltilmelidir. Aynı zamanda lezzet olarak daha kıtır yemişler elde edebilirsiniz.

Rocher

2.4.2. Kuru Meyveler

Kuru meyveler, yaş meyvenin içerdikleri % 80–95 oranındaki suyun % 10–20 oranlarına düşürülmesi ile elde edilir. Meyveler olgunlaştıktan sonra çeşitli yöntemlerle kurutularak pastacılık sektöründe kullanılmaktadır. Kayısı, incir, hurma, üzüm, çilek, ananas, mango, kumkuat, kivi, goji, Hindistan cevizi, yaban mersini, zencefil, papaya, muz, armut, elma gibi kuru meyveler ve bu meyvelerin şekerlemeleri de piyasada bulunmaktadır.

Spesiyal çikolatalarda kuru meyveler daldırma tekniğiyle kaplanarak, dolgu içinde meyve esanslarıyla birlikte ve çikolata üzerinde dekoratif olarak yer almaktadır.

2.4.3. Likörler vb.

Likörler; aromatik tatlandırıcılarla tatlandırılmış, şekerli, meyve ya da türlü bitkilerden yapılan alkollü içkilerin genel adıdır. Nane, kahve, gül, muz, ahududu, portakal, çilek, kayısı, vişne, mandalina gibi birçok çeşitleri bulunmaktadır.

Alkol; aromaların, esansların ve yağlı maddelerin çözünürlüğünü artırır. Çikolata üreticilerinin ürünlerine gizli çeşniler ve lezzetler katarak spesiyallerini oluşturma isteği likör, rom, viski, brendi gibi alkollü içkilerin bünyesinde bulunan keskin aromaların, esansların ve çeşnilerin çikolatayla buluşmasını sağlamıştır.

Likörlü Truffle

2.5. Hazırlanan Ürünleri Uygun Koşullarda Saklama

Çikolata, 16 ila 18 °C arasında saklanır. Nem ise en fazla % 65 olmalıdır. Fazla ısı kakao yağı kristallerini yeniden kristalize ederek yüzeyinde parlak, beyaz bir tabaka oluşmasına yol açar. Bu tabaka çikolatanın tadını etkilemez ama görüntüsünü bozar. Nemli bir ortamda ise zarar daha büyüktür, çünkü şeker çözünür ve tekrar kristalize olarak yüzeye çıkar. Çikolatanın üzeri grimsi bir renk alır, tadı değişir. Çikolatanın saklanması için gerekli ısı ve nem derecelerine göre özel olarak üretilen kuru üflemeli buzdolapları kullanılmalıdır. Hazırlanan ürünler 8-10 °C soğutularak saklanmalıdır. Ürünün yapısında kullanılan çeşniye göre raf ömrü değişir.