T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

BİSKÜVİ VE KURABİYELER

Ankara, 2018
• Bu bireysel öğrenme materyali, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan çerçeve öğretim programlarında yer alan kazanımların gerçekleştirilmesine yönelik öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmıştır.
• Milli Eğitim Bakanlığına ücretsiz olarak verilmiştir.
• PARA İLE SATILMAZ.
AÇIKLAMALAR

<table>
<thead>
<tr>
<th>ALAN</th>
<th>Yiyecek İçecek Hizmetleri</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>DAL</td>
<td>Pasta ve Tatlı Yapımı</td>
</tr>
<tr>
<td>MODÜLÜN ADI</td>
<td>Bisküvi ve Kurabiyeler</td>
</tr>
<tr>
<td>MODÜLÜN SÜRESİ</td>
<td>40/36</td>
</tr>
<tr>
<td>MODÜLÜN AMACI</td>
<td>Bireye/öğrenciye iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak bisküvi ve kurabiyeleri hazırlama ile ilgili bilgi ve becerileri kazandırmaktır.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>MODÜLÜN ÖĞRENME KAZANIMLARI</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tatlı ve tuzlu bisküvi hazırlayabileceksiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>2. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tatlı ve tuzlu kurabiye hazırlayabileceksiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>3. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip beze ve makaron hazırlayabileceksiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>4. İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre, istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tulip ve tuile hazırlayabileceksiniz.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Ortam: Fırın, mutfak atölyesi.</td>
</tr>
<tr>
<td>Donanım: Çalışma tezgahı, kâseler, merdane, ölçü kapları, kopatlar, tart – tartölet kalıpları, hassas ölçme işlemini yapan tartılar, iyi kaliteye yumurta fırçası, ocak, kaserol, tepsiler, elek, hamur kazıcı, biçak, soğutmak için tel ızgara ve doğrama tahtası.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Bireysel öğrenme materyali içinde yer alan ve her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendirmeceksiniz.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Sevgili Öğrencimize,

Fırdından yeni çıkmış mis gibi kokan bir kurabiyeye kim hayır diyebilir? En iyi ikramlardan biri olan kurabiyelerin yapımı kolay ve keyiflidir. Sizin de keyfinizi artıracak bir kurabiye çesidi elbette vardır.

Bu bireysel öğrenme materyalinde kurabiye ve bisküvilerin yapımını kolaylaştıracak temel bilgiler bulunmaktadır. Ayrıca kurabiye ve bisküvi yaparken kullanılabacak araç gereçlerden, malzemelerden bahsedilmektedir. Bu bireysel öğrenme materyalı kurabiyelerin yapımını, şekillendirilmesini, pişirilmesini, saklanmasını ve yeni lezzetler bulmanızı sağlayacak tarifleri içerir.

Bu bireysel öğrenme materyalıyla birlikte pastacılık ile ilgili bilgi ve becerilere bir yenisinin daha ilave etme mutluluğunu yaşayacaksınız. Yaratıcılığınıızı ortaya koyarak değişik ürünler yaratma fırsatını yakalayacak ve böylece ticari mutfakların pastane bölümlerinde çalışabilme için gerekli olan teknik bilgi ve donanıma sahip olacaksınız.
**ÖĞRENME FAALİYETİ-1**

**ÖĞRENME KAZANIMI**

İş sağlığı ve güvendiği tedbirlerini alarak reçete göre istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tatlı ve tuzlu bisküvi hazırlayabileceksiniz.

**ARAŞTIRMA**

- Çevrenizdeki işletmelerden bisküvi hamuru çeşitlerini, hazırlamada kullanılan araç gereçlerin özelliklerini ve işlem basamaklarını araştırınız.

1. **TATLI TUZLU BİSKÜVİLER**

1.1. Bisküvi tanımı


1.2. Bisküvi Hamurundan Hazırlanan Bisküvi Çeşitleri

Bisküvi hamurundan hazırlanan tatlı ve tuzlu bisküvi çeşitleri şunlardır: Sable bisküvi, fındıklı sable bisküvi, bademli sable bisküvi, bademli bisküvi, kayısı bisküvi, vanilyalı ay, iki renkli bisküvi, kremalı bisküvi, marmelahta bisküvi, cevizli bisküvi, peynirli bisküvi, baton sale (tuzlu çubuk), susamlı çubuk, susamlı simit, anasonlu simit, kaşar peynirli bisküvi, kedidili bisküvi, biscotti vb.

1.2.1. Tatlı Bisküvi Çeşitleri

Tatlı bisküviler, hamuruna şeker eklenerek hazırlanan bisküvilerdir. Kaynağı Fransızca olan **bisküvi (biscuit)** kelimesi iki defa pişirilmiş anlamı içerir. Bisküvi de tam

1.2.2. Tuzlu Bisküvi Çeşitleri

Tuzlu bisküviler, hamuruna tuz veya tuzlu malzemeler (peynir, zeytin vb.) eklenerek hazırlanan bisküvilerdir. Uygulamalar kısmından örneklere bakabilir ve uygulama yapabilirsiniz.

1.2.3. Özel Bisküviler

Özel bisküviler; klasik, tatlı, tuzlu bisküvilerin dışında farklı yöntemlerle hazırlanan çeşitlere dahil edilir.

1.3. Bisküvi Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler

1.3.1. Araçlar ve Özellikleri

Kullanılan araçların iyi kalitedeki materyallerden imal edilmiş ve temizliğinin kolay yapılabilmesi olması önemlidir. Araçların hijyen kurallarına uygun muhafaza edilmesi gerektiği unutulmamalıdır.

- **Çırıcı**
  Büyük miktarlarda hazırlanan hamurlar için çeşitli iyi kalitedeki sert metal veya plastik maddeden yapılmış, devri ayarlanabilen, motor gücü yüksek, kendi kendine karıştırma işlemi yapan çırıcılar, tezgâh üstü ve set olarak piyasada bulunabilir.

- **Fırın**
  Fırınlar, emaye ve dökme demirden yapılı. İşte aydınlatma düzeni, ısıya dayanıklı camdan yapılmış kapağı bulunur. Fırınlar pasta ve kurabiye fırını olmalıdır.

- **Çalışma tezgâhı**
  Çalışma tezgâhlarının, mermer veya paslanmaz çelikten olması hamur için uygundur.

- **Kâseler**
  Malzemeleri ölçüllü olarak hazırlamak ve zaman kazanmak açısından cam, porselen, iyi kalitedeki seramik kâseler hamur hazırlamada kolaylık sağlar.
➤ **Merdane**

Hamuru açmak için kullanılan kalın ince, cilalı rulo merdaneler kurabiye ve bisküvi hamurlarını şekillendirmede kolaylık sağlar.

➤ **Ölçü Kapıları**


➤ **Kopatlar**


![Fotoğraf 1.1: Kopatlar](image1)

![Fotoğraf 1.2: Tart kalıpları](image2)

![Fotoğraf 1.3: Yumurta fişası](image3)
➢ **Tart ve tartölet kalıpları**


➢ **Terazi**

Herhangi bir malzemeyi ölçmek için kullanılan dijital veya mekanik hassas tartılar. Hassas ölçme için dijital olanları tercih edilir.

➢ **Yumurta ﬁrçası**

Ürünlerin üzerine gerekliğinde yumurta sarısı ve yağ sürmek için kullanılabilecek ﬁrçaların iyi kalitedeki kıl ﬁrçalar olması dikkat edilmesi durumundadır. Naylon ve plastik ﬁrçalar hamurun yüzeyini çizdiği için pek tercih edilmemektedir.

➢ **Ocak**

Ocacıklar yakıtı cinsine göre seçilir. Ocacıklar; gaz ﬂak, tüp gaz, hava gazı veya elektrikle çalışır.

➢ **Kaserol**

Sos hazırlamada da siklikla kullanılan iyi kalitedeki metalden (çelik vb.) üretilen derin, kapaksız çeşitli boylarda saplı tenceredir.

➢ **Tepsiler**

Fırın tepsileri emaye, ısıya dayanıklı, kaplanmış cam veya dökme demir olabilir. Her şekil ve boya bulunur. Özellikle bisküvi ve kurabiye için teﬂon kalın tabanlı teplerin kullanıldığı görülür.

➢ **Elek**

Un, nişasta, pudra şekeri, kabartma tozu ve toz vanilyayı elemek için saplı, tercihen 15-20 cm çapında ince tel süzgeç kullanılır. Unun ve diğer malzemelerin her defasında eilenmesi ürün kalitesi için oldukça önemlidir.

➢ **Bıçak**

Metal kısmın uzunluğu 25-30 cm’dir. Sap kısımları tahta, bakalit, boynuz veya başka maddeden olabilir. Kesici kısımlarının paslanmaz olması, saplarının kullanım kolaylığı açısından ergonomik olması önem taşır.
1.3.2. Gereçler ve Özellikleri

Pek çok kurabiye birkaç temel malzemeden yapılır (tereyaği, şeker, un, yumurta ve diğer malzemeler) İyi kurabiye yapmak için daima en taze ve en iyi kalitedeki malzemeleri kullanmak gerekir.

Fotoğraf 1.4: Yağlar

- **Tereyağı**


Tereyağını eritmeniz gerekiyorsa küp hâlinde doğrayıp eritebilirsiniz. Tereyağını eritirken yanması önlemek için çok küçük ateşte eritirin ve ateşten alın, tavanın ısıtı tereyağının tamamen erimesini sağlayacaktır.

- **Bitkisel margarin**


- **Bitkisel susuz yağ**

Kurabiye ve bisküvilerde tazelik ve gevreklik sağlar. Pişirilen ürünlerin raf ömrünü uzatır. Bitkisel susuz yağın raf ömrü 12 aydır. 10 kg’lık ambalajlarda satılmaktadır.

- **Şeker**

Pastacılık sektöründe kurabiye ve bisküvi hamurları hazırlamada kullanılan şeker daha çok pudra şekeri ve toz şekerdir. Şeker, nem tutucu özelliğe sahip olmasından dolayı pişirme
süresini biraz uzatmaktadır. Pastacılıkta kullanılan şeker, ince ve kolay eriyen toz şeklinde olmalıdır. O nedenle iri taneli toz şekeri robotta çekerek veya havanda dövüp incelerek kullanmak ürün kalitesini olumlu yönde etkiler.

Bazı ürünlerde esmer şeker (kahverengi şeker) kullanılır. Kullanılan esmer şeker bazı durumlarda gerçek şeker olmayabilir. Türkiye’de satılan kahverengi şeker, iri rice taneli şekerdir (demerera sugar). ABD’de ve dünyada pastacılık kullanılan kahverengi şeker denen paket şeker, ağzı kapalı kuru ortamda saklanmazsa kurur ve kullanımı zorlaştır. Piyasada bulunan esmer şekerin gerçek olmama riskine karşı 200 g beyaz, ince, toz şekeri 3-4 yemek kaşığı pekmez ile karışıtırılabilir.


- **Un**

Kurabiye ve bisküvi hamurlarında gluten kompleksi ve kabarma istenmediğinden daha iyi sonuç almak için yumuşak buğday unları tercih edilmektedir. Kurabiye ve bisküvilerde iyi sonuç almak için kurabiye unu veya kek unu kullanılmaktadır. Kullanılacak un her defasında elemeli biridir.

- **Yumurta**


- **Kabartıcılar**

  - **Karbonat ve kabartma tozu (baking powder):** Kurabiyelerin hazırlanmasında iki yardımcı gereç olarak zaman zaman karşımıza çıkar. İki ürün de kabartma işlemi için kullanılır ama birbirlerinin yerine kullanılmazlar. Çünkü fonksiyonlarını çok farklıdır. Kabartma tozunun (baking powder) **double acting** denen ve iki defa işlev yapan türleri vardır. Ürünü hazırlama esnasında biraz kabartır. Ürünün firna girmesi

1.4. Bisküvi Hamuru Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- **Bisküvi ve kurabiye hamurları fazla yoğunmamalıdır.** Fazla yoğunluktan yapısındaki yağ bırakır (kusar), sertleşir ve gevrekliğini kaybeder.
- **Malzemeler, katılar ve sıvılar olmak üzere ayrı ayrı ölçülerek hazırlanmalıdır.**
- **Hamur hazırlarken tarifin dışında un eklenmelidir.** Fazla un hamuru katılaştırır. Ürün kalitesini olumsuz etkiler.
- **Hamur açarken çok az miktardan un kullanmalıdır.** Bisküvi ve kurabiyeleri kesilten sonra unun fazlasını kuru bir yumurta fırçası ile temizleyebilirsiniz.
- **Hamur, sertleşmesi için ortamın serin olmasına dikkat edilmelidir.** Bu işlem streç filme sarılarak buzdolabında yapılmalıdır.
- **Un, pudra şekeri, kabartma tozu ve kakao hamur hazırlamadan önce mutlaka elenmelidir.**
- **Hamur hazırlanmadan kullanılan malzemelerin kalitesine dikkat edilmelidir. İyi kalitedeki malzemeler ürün kalitesini doğrudan etkiler.**
- **Çalışma sırasında ortamın serin olması dikkat edilmelidir.**
- **Ürünlerin üzerine yumurta sürmek gerekirse yumurta sarısı iyice çırpılmalıdır. Yumurtaın akmamasına dikkat ederek iyi kalitede kılı fırça ile sürülmalıdır.**
- **Çikolatalı tariflerde, çikolata keskin bıçakla kıyılarak veya parçalanarak benmari usulü eritilmelidir.**
- **Hamur hazırlamada kullanılan malzemelerin kalitesine dikkat edilmelidir. İyi kalitedeki malzemeler ürün kalitesini doğrudan etkiler.**
- **Çalışma sırasında ortamın serin olması dikkat edilmelidir.**
- **Ürünlerin üzerine yumurta sürmek gerekirse yumurta sansı iyice çırpılmalıdır. Yumurtanın akmamasına dikkat ederek iyi kalitede kılı fırça ile sürülmalıdır.**
- **Çikolatalı tariflerde, çikolata keskin bıçakla kıyılarak veya parçalanarak benmari usulü eritilmelidir.**
- **Bisküvi ve kurabiyeleri eritilmiş çikolata ile kaplamadan önce çikolatanın soğumaya başladığından emin olunmalıdır. Çikolata çok sıcak veya ılık olursa bisküvilerin içi islanır ve dokusu bozulur.**
- **Tarihlerde kullanılacak fındık, fistik, ceviz, badem gibi yardımcı gereçler kullanılmadan önce tatlarını tazelemek için kenarları haşif yüksek tepsiye tek kat konarak firnlanır. (Örneğin, fındıklar 175-185 derece ısıtılmış firında, 6-9 dakika firnlanır. Bu işlemi kalın tabanlı teflon tava soteleyerek de yapabilirsiniz.) Soğutarak kullanılır.**
- **Hamur hazırlamada ayırdığınız yumurta aklarını buzdolabında hatta derin dondurucuda saklayabilirsiniz. Sakladığızn yumurta akları ile mereng ve makaron yapabileceğiniz gibi çeşitli gereçleri kullanarak omlet olarak da değerlendirebilirsiniz.**
- **Bisküvi ve kurabiyeleri kesmek için kesme aletini una batırın, hamuru düz kesmek için sertçe bastırın.**
Kalan hamur parçalarını azaltmak için bisküvi ve kurabiyeler birbirine yakın kesilmelidir.

1.5. Pişen Üründe Aranan Özellikler

- Bisküviler gevrek olmalı ve ağızda dağılmalıdır.
- Karbonat ve yumurta kullanılan ürünlerde, karbonat ve yumurta kokusu olmamalıdır.
- Ürün, özelliğine göre renk almalıdır.
- Yanık tadi ve kokusu olmamalıdır.

1.6. Süslenmesi ve Servisi

Bisküvi süsleme günümüzde genellikle fabrikasyon olarak yapılmaktadır. Bunun yanında ev ve mutfaq atölyelerimizde bisküviler çikolata sosu, krema, susam, çörek otu, kuvertür vb. gereçler kullanılarak süslenebilir.

Bisküvi servisinde içecek olarak çay ve kahve önerilir.

1.7. İşlem Basamaklarıyla Tatlı Tuzlu Bisküvi Örnekleri

1.7.1. Fındıklı Sable Bisküvi

- **Gereçler**
  - 500 g un
  - 300 g bitkisel margarin
  - 200 g pudra şekeri
  - 2 adet yumurta
  - 1 çay kaşığı vanilya
  - 1 paket kabartma tozu
  - 200 g kavrulmuş fındık (üzeri için)
  - 1 yumurta akı (üzeri için)

- **İşlem basamakları**
  - Fırını 160 dereceye ayarlayınız.
  - Unu tezgâha eleiniz.
  - Unun ortasını açınız. Unun kenarına pudra şekerini, vanilyayı ve karbonatı eleiniz.
  - Unun ortasına tezgâhta elinizle ezinize ezerek yumuşattığınız bitkisel margarini ve yumurmayı koyarak hamuru toparlayana kadar yoğununuz.
  - Hamuru streç filme sarıp 15-20 dakika dinlendiriniz.
  - Hamuru üç parça ayırınız. Her bir parçayı haif unlanmış tezgâh üzerinde merdane ile 4-5 mm kalınlığında açınız.
  - Açılan hamuru kurabiye kalıbı ile kesiniz. Tepsiye aralıklı olarak diziniz.
• Çırpılmış yumurta akını, yumurta fırçası ile kurabiyelerin üzerine sürünüz. Kavrulmuş fındıkları irice kıyarak kurabiyelerin üzerine serpiniz.
• Hafif pembeleşen kurabiyeleri fırından çıkarıp soğumaya bırakınız.
• Servisten önce, istenirse, pudra şekeri eleyebilirsiniz.

[Fotoğraf 1.5: Fındıklı sable]

1.7.2. Vanilyalı Ay

➢ Gereçler
- 225 g tereyağı
- 115 g un
- 175 g badem unu
- 1 çay kaşığı vanilya veya 5 ml vanilya esansı
- ¼ çay kaşığı tuz
- 115 g toz şeker
- Üzerine serpmek için pudra şekeri

➢ İşlem basamakları
- Fırını 160 dereceye ayarlayınız.
- Oda sıcaklığında tereyağı ve şekerleri çırpıcı (mikser) ile hafif ve kabarık krema haline getiriniz
- Karışima toz badem, vanilya, tuz ve un ilave ederek 1-2 dakika karıştırınız. Çok fazla karıştırmamaya dikkat ediniz.
- Hamuru 30 dakika buzdolabında soğutunuz.
- Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırınız.
- Parçalara 5 cm uzunluğunda parmak şeklini veriniz ve iki ucu içe doğru kıvrarak ay şeklini veriniz.
- Şekil verilen vanilyalı ay kurabiyelerini tepsiye aralıklı olarak sıralayın ve üzerinde pudra şekeri serpiniz.
- Kurabiyeleri 20 dakika kadar pişirdikten sonra fırından çıkararak direk şömine serpineşiniz.
- Üzerlerine bolca pudra şekeri serpiniz.
Süsleme

- İsteğe göre bitter veya sütlü çikolata benmari usulü eritilir. Soğumaya başlayan çikolataya, dinlenen kurabiyelerin yarısı batırılır. Çikolataya batırılmış kısmına file badem serpilerek süslenebilir.

Fotoğraf 1.6: Vanilyalı ay

1.7.3. İki Renkli Bisküvi (Dama Bisküvi)

Gereçler

- **Vanilyalı sable**
  - 600 g un
  - 270 g tereyağı
  - 240 g pudra şekeri
  - 1 adet yumurta
  - 100 g toz badem
  - 1 çay kaşığı vanilya

- **Çikolatalı sable**
  - 600 g un
  - 270 g tereyağı
  - 240 g pudra şekeri
  - 320 g toz fındık
  - 2 adet yumurta
  - 60 g toz badem
  - 50 g kakao
  - 2 adet yumurta akı (katları yapıştırmak için)

İşlem basamakları

- Fırını 170 dereceye ayarlayınız.
- Vanilyalı sable hamurunu, sable bisküvi hamuru gibi hazırlayınız.
- Çikolatalı sable hamurunu, vanilyalı sable hamuruyla aynıdır. Un ve toz bademle birlikte hamura kakao eklenir.
- Her hamur parçasını, hafif unlanmış tezgâh üzerinde, 2 cm kalınılığında ve 20 x 20 cm ölçüsünde bir kare şeklinde açınız.
Çikolatalı sable hamurunun üzerine, firçayla yumurta akı sürüp vanilyalı sable hamuru yerleştiriniz (Fotoğraf 1.7).

Hamuru, buzdolabında 30 dakika soğutunuz.

Soğumuş hamur, düz iki renkli olarak üst üstte oturmuş olur. Hamurun tamamının kalınlığı 4 cm olmuştur.

Hamuru 2 cm olarak keskin bir bıçak ile uzunlamasına kesiniz (Fotoğraf 1.8).

İkinci kesilen hamuru ters yüz edip yanlarına yumurta akı sürüp birbirine yapıştırınız. Böylece 4 cm kalınlıkta dama deseni ortaya çıkar (Fotoğraf 1.9).

Dama deseni oluşturulunan hamurları buzdolabında tekrar döndürdikten sonra bıçak ile dilimleyiniz (Fotoğraf 1.10)

Fırın tepsisine aralıklı olarak dizerek önceden ısıtılmış fırında pişiriniz.

Tepsileri fırından çıkarp soğumaya bırakınız.

Fotoğraf 1.7: Çikolatalı sable ve vanilyalı sable hamurunun birleştirilmesi
Fotoğraf 1.8: Hamurun bıçakla kesilmesi

Fotoğraf 1.9: Kesilen hamurları yumurta ağı ile birleştirme

Fotoğraf 1.10: Dama deseni oluşturma
1.7.4. Kayısı-Düğme Bisküvi

Gereçler
- 250 g un
- 150 g bitkisel margarin
- 100 g pudra şekeri
- 1 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 5 g limon kabuğu rendesi
- 1 paket kabartma tozu

Süsleme için
- 50 g kayısı marmeladı
- 50 g toz şekeri
- 1 g kırmızı gıda boyası
- 1 g yeşil gıda boyası
- 1 g sarı gıda boyası

İşlem basamakları
- Fırını 160 dereceye ayarlayınız.
- Tezgâhın üzerine un ve pudra şekerini eleyiniz. Elenmiş un ve pudra şekerinin ortasını açınız.
- Unun ortasına limon kabuğu, vanilya, karbonat ve yumurta ekleyiniz.
- Yağ ile bütün malzemeleri karıştırın ve sirarım unun ortasına koynuz.
- Fıstık filmle sarılan hamuru 1 saat buzdolabında soğutunuz.
- Hamurdan bilye büyüklüğünde parçalar koparak yuvarlayın.
- Yuvarlanan hamurları tepsiye aralıklı olarak diziniz.
- Hamuru, önceden ısıtılmış fırında pişiriniz.
- Bisküvileri fırında alarak soğutunuz.
- Bisküvilerin arasına marmelat sürüp iki bisküviyi yapıştıran birleştiriniz.
- Sarı, kırmızı ve yeşil gıda boyalarını, ayrı kaplarda sulandırınız.
- Bisküvileri, kayısı rengi verecek şekilde gıda boyalarına batırınız.
- Bisküvileri toz şekere bulayarak servise hazırlanız.
- Yeşil, küçük yaprakların sapını, bisküvilerin arasına girecek şekilde yerleştirerek servis tabağına alınız.

1.7.5. Peynirli Bisküvi (Chester)

Gereçler
- 1 kg un
- 500 g beyaz peynir
- 20 g yaş maya
- 40 g şeker
- 10 g tuz (Beyaz peynirin tuz durumuna göre gerek görülse eklenir.)
- 500 g bitkisel margarin
- 2 adet yumurta sarısı (üzeri için)
- Susam, çörek otu, haşhaş (üzeri için)
- Kaşar rendesi (üzeri için)

İşlem basamakları

- Fırını 170 dereceye ayarlayınız.
- Beyaz peyniri, çok iyi ezilecek şekilde rendeleyip hazırlayınız.
- Unu eleyp unun ortasını açınız.
- Unun ortasına yumurta, maya, şeker, beyaz peynir ve elle ezilerek pürüzsüz hâle getirilmiş bitkisel margarini koyunuz.
- Bütün gereçleri karıştırarak hamuru yoğunuz.
- Hamuruş 30- 40 dakika dinlendiriniz.
- Haşsı unlanmış tezgâh üzerinde 4-5 mm kalınlığındada açınız.
- Küçük kurabiye kalıplarıyla hamuru keserek tepsiye aralıklı olarak diziniz.
- Üzerlerine yumurta sarısı sürünüz.
- İsteğe bağlı olarak üzerine susam, çörek otu, haşhaş, rendelenmiş kaşar serpiniz.
- Ayarlanmış fırında pişiriniz.
- Firından çıkarıp soğumaya bırakınız.

Fotoğraf 1.11: Çiçek chester
1.7.6. Baton Sale

- **Gereçler**
  - 1 kg un
  - 400 g bitkisel margarin
  - 25 g tuz
  - 50 g şeker
  - 3 adet yumurta
  - 5 g maya
  - Susam, çörek otu (üzeri için)
  - 2 adet yumurta sarısı (üzeri için)
  - İlık su

- **İşlem basamakları**
  - Unu eleyip unun ortasını açınız.
  - Şeker ve tuzu unun kenarlarına serpiniz.
  - İlık su ilavesi ile bütün gereçleri karıştırarak hamuru yoğurunuz. Hamur, poğaça hamurundan daha sert olmalıdır.
  - Hamurun bütününü rulo hâline getiriniz.
  - Rulodan hamur parçaları alarak tekrar rulolar yapınız. (7-8 cm uzunluğa ve 2 cm kalınlıkta) Unlanmış tepsiye aralıkli diziniz.
  - Şekillenen hamurun kurumaması için üzerine firça ile az miktarda sıvı yağ sürek veya hamurun üzerini streç filmle sararak buzdolabında 1 saat dinlendiriniz.
  - Fırını 170 dereceye ayarlayınız.
  - Tepsiyi enine olarak pastacılık yağı ile üç çizgi olacak şekilde yağlayıniz.
  - Dinlenen hamur rulolarnı, fitilleme denen işlemi yaparak koparmadan açınız ve tepsiye alınız.
  - Çubukların üzerine yumurta sarısı sürek veya çörek otu veya yumurta beyazı sürek bol susam serpiniz. Önceden ayarlanmış frinda pişiriniz.
Pişen çubukları firından alarak biçakla 15 cm uzunluğunda parçalara kesiniz.

Fotoğraf 1.13: Baton sale

1.7.7. Susamlı Simit

- **Gereçler**
  - 1 kg un
  - 25 g tuz
  - 50 g şeker
  - 3 adet yumurta
  - 400 g bitkisel margarin
  - 10 g maya
  - 5 g mahlep (istenirse)
  - 200 g susam
  - 2 adet yumurta beyazı (Simitleri batırmak için 1 litre su ile karıştırılır.)

- **İşlem basamakları**
  - Unu eleyip unun ortasını açınız.
  - Şeker ve tuzu, unun kenarlarına serpiniz.
  - Elle ezilerek pürüzsüz hâle getirilen bitkisel margarini, yumurtayı, mahlep ve mayayı unun ortasında karıştırınız.
  - Bütün gereçleri karıştırarak hamuru yoğunlaştırınız.
  - Hamuru 30-40 dakika dinlendiriniz.
  - Fırını 170 dereceye ayarlayınız.
  - Hamurdan parçalar alarak tezgâh üzerinde 1 cm kalınlığında çubuklar yaptıktan sonra uçlarını birleştirerek simit şekli veriniz.
  - Yumurta beyazlarını çırpınız ve su ile karıştırınız.
  - Şekil verilen simitleri yumurta beyazı-su karışımına atınız.
- Sudan çıkan simitleri elek içine alarak fazla suyunu süzünüz.
- Suyu süzülen simitleri susama bulayarak tepsiye yerleştiriniz.
- Simitleri, ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz.
- Simitleri fırından alınız ve soğutunuz.

Fotograf 1.14: Susamlı simit

1.7.8. Anasonlu Simit

- **Gereçler**
  - 1 kg un
  - 25 g tuz
  - 50 g şeker
  - 3 adet yumurta
  - 600 g bitkisel margarin
  - 50 g bitkisel susuz yağ
  - 10 g maya
  - 20 g anason
  - 50 g susam
  - 2 adet yumurta sarısı (üzeri için)

- **İşlem basamakları**
  - Unu eleyip unun ortasını açınız.
  - Şeker ve tuzu unun kenarlarına serpiniz.
  - Elle ezilerek pürüzsüz hâle getirilen bitkisel margarini ve bitkisel susuz yağı, yumurtaı ve mayayı unun ortasında karıştırınız.
  - Bütün gereçleri karıştırarak hamuru yoğunluna getiriniz.
  - Hamuru 30-40 dakika dinlendiriniz.
  - Fırını 170 dereceye ayarlayınız.
• Hamurdan parçalar alıp tezgâh üzerinde 1 cm kalınlığında çubuklar yaptıktan sonra uçlarını birleştirek hamura simit şeklini veriniz.
• Simitlerin üzerine yumurta sarısı sürerek anason veya susam serpiniz.
• Simitleri, ayarlanmış fırında üzeri kızarınca kadar pişiriniz.
• Simitleri fırından alarak soğutunuz.

Fotoğraf 1.15: Anasonlu simit

1.7.9. Kedidili Bisküvisi

➢ Gereçler
• 15 adet yumurta
• 300 g un
• 250 g toz şeker

➢ İşlem basamakları
• Fırını 170 dereceye ayarlayınız.
• Yumurtaların sarısı ve beyazını ayırınız.
• Mıkserde yumurta beyazlarını köpük hâline gelinceye kadar çırpınız.
• Çırpılan yumurta beyazlarının içine toz şeker yavaş yavaş yediriniz.
• Şeker eriyince yumurta sarılarını ekleyiniz. Hamurun sulanmaması için bu işlem çabuk yapılaraq çırçıcı durdurulur.
• Elenen unu karışıma ekleyerek spatula ile karıştırınız.
• Fırın tepsisine yağlı kağıt seriniz.
• Hamuru, düz üç takılmış krema torbasyyla firın tepsisine boşluk bırakarak yaklaşık 10 cm uzunluğunda sıkınız. (Fotoğraf 1.16)
• Üzerlerine toz şekeri, pudra şekeri karışımı serpebilirsiniz.
• Kedidillerini kenarları hafif kızarana kadar pişiriniz.
1.7.10. Biscotti

- **Gereçler**
  - 170 g tereyağı
  - 270 g toz şeker
  - 10 g kabartma tozu
  - 10 g karbonat
  - 720 g un
- 4 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı portakal rendesi

**İşlem basamakları**
- Fırını 165 dereceye ayarlayınız.
- Tereyağı ve pudra şekerini çırpıcı ile çırpmız veya tahta kaşkla eziniz.
- Yumurta ve portakal kabuğunun ekleyerek karıştırınız.
- Kabartma tozu, karbonat ve elenen un ile hamuru karıştırınız.
- Hamura, hafif unlanmış tezgâh üzerinde 30 cm uzunluğunda 7-8 cm genişliğinde şekil veriniz.
- Hamuru fırın tepsisine alıp 25-30 dakika pişiriniz.
- Fırından çıkardığınız biscottileri soğumaya bırakınız. Soğuduktan sonra ekmek biçtiği ile verev dilimleyiniz.
- Dilimlediğiniz biscottileri fırın tepsisine dizerek her iki tarafını (5’er) beşer dakika pişirip kurutunuz.

![Fotoğraf 1.18: Hamura şekil verilmesi](image1)

![Fotoğraf 1.19: Biscotti’nin kesilmesi](image2)
**YOLUMUZDAKİ ENGELLER**

Eski zamanlarda bir kral, saraya gelen yolun üzerinde kocaman bir kaya koydurd. Kendisi de pencereye oturup izlemeye başladı.


- Kendi hayatını ve şartlarınızı düşünerken yukarıdaki hikâyeden nasıl bir sonuca ulaşırınız?
- Bu hikâyeden ulaştığınız sonucu iş hayatınızda nasıl uygularsınız?
UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çeşnili kokteyl bisküvi hazırlayınız.

- **Gereçler**
  - 500 g un
  - 300 g bitkisel margarin
  - 25 g tuz
  - 40 g şeker
  - 10 g maya
  - 3 adet yumurta
  - 1 çay kaşığı kırık toz biber
  - 1 yemek kaşığı dereotu
  - 50 g toz parmesan peyniri
  - Çörek otu, susam, haşhaş (üzerine)
  - 2 adet yumurta sarısı (üzerine)

<table>
<thead>
<tr>
<th>İşlem Basamakları</th>
<th>Öneriler</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.</strong></td>
<td><strong>Planlı çalışmalısınız.</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Araçları hazırlayınız.</strong></td>
<td><strong>İşe uygun giyinmelisiniz.</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Şeffaf olarak hazırlanmasın dikkat etmelisiniz.</strong></td>
<td><strong>Dikkatli olmalısınız.</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Gereçleri hazırlanınız:</strong></td>
<td><strong>Ürün aksi belirtmedikçe önceden ısıtılmış fırında pişirilmelidir.</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Gereçleri tartarak hazırlanınız.</strong></td>
<td><strong>Gereçlerinizin ölçülü olarak hazırlanmasına dikkat etmelisiniz.</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Unu eleyip ortasını açınız.</strong></td>
<td><strong>Töz gereçleri eleyerek kullanmalısınız.</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Unun ortasına yumurta, maya, şeker, tuz ve yumuşatılmış bitkisel margarin koyarak yoğunurlar. Dereotu, parmesan ve toz biber ekleyerek karıştırıcaya kadar yoğunurlar.</strong></td>
<td><strong>Yoğunma işlemini uzun tutmamalısınız. Aksi hâlde hamurun yapısındaki yağ hamurun dokusundan ayrırlar ve hamurun dışına çıkar. Bozuk hamurla hazırlanan bisküveler sert olur, gevrek olmaz Kabarık olmaz, sıkışık olur.</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hamuru 15-20 dakika dinlendiriniz.</strong></td>
<td><strong>Hamuru dinlendirme ürün kalitesini olumlu etkileyeyecektir.</strong></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hamuru hafta unlanmış tezgâh üzerinde 4-5 mm kalınlığında açınız. Hamuru küçük kopatlarla kesiniz. Tepsiye aralıklı olarak diziniz. Üzerine yumurta sarısı sürünüz.</strong></td>
<td><strong>Hamuru merdane Yardımıyla açmalısınız. Tezgâhı hafta unlamalısınız. Kopatları una bulayarak kesme işlemini yapmalısınız. Hamuru kopatla keserken aralık bırakmadan kesmeye dikkat etmelisiniz.</strong></td>
</tr>
</tbody>
</table>
| ➢ Üzerine susam, çörek otu serpiniz.  
➤ Ürünün üzerinde hafif kızartıncaya kadar pişiriniz.  
➤ Ürünü soğuk veya ılık olarak servis yapınız. | ➢ Önceden ayarlanmış fırına sürelmişiniz. |
Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Bisküvi hamuru ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlışdır?
   A) Bisküvi ve kurabiye hamurları fazla yoğunlamamalıdır.
   B) Hamur hazırlanırken tarifin dışında un eklenmemelidir.
   C) Hamur açarken çok az miktarda un kullanılmalıdır.
   D) Hamur açarken hamurun tezgâha yapışmaması için bol miktarda un kullanılmalıdır.
   E) Bisküvi hamuru küçük parçalar halinde olmalıdır.

2. Bisküvi hamuru ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlışdır?
   A) Çalışma sırasında ortamının serin olmasına dikkat edilmelidir.
   B) Un, pudra şekeri, kabartma tozu ve kakao hamur hazırlamadan önce mutlaka elemelidir.
   C) Hamuru birkaç kez açmak en iyi sonucu verir.
   D) Malzemeler katılar ve sıvılar olmak üzere ayrı ayrı ölçülenerek hazırlanmalıdır.
   E) Bisküvi hamuruna gereğinden fazla un atılmamalıdır.

3. Aşağıdaki seçeneklerden hangisi tatlı bisküvi çeşitlerine örnek değildir?
   A) Sable bisküvi
   B) Chester
   C) Vanilyalı ay
   D) İki renkli bisküvi
   E) Peynirli bisküvi

4. Aşağıdaki seçeneklerden hangisi tuzlu bisküvi çeşitlerine örnek değildir?
   A) Düğme bisküvi
   B) Susamlı simit
   C) Chester
   D) Anasonlu simit
   E) Baton sale

5. Bisküvi hamuru ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlışdır?
   A) Bisküvi yaparken hamurun hazırlanışına ve kıvamına dikkat edilmelidir.
   B) İki kere pişirme hamuru iyice kuru ve sert yapmaya yararaktadır.
   C) Bisküvi hamuru ne kadar kalın olursa lezzeti o derece artacaktır.
   D) Kalın şekillendirilmiş hamurun pişirme süresi uzatılsa da, firında ne kadar uzun tutulsa da içleri daima yaş ve yumuşak olur.
   E) Bisküvi hamuru çok ince olursa firinda kuruyacaktır.

DEĞERLENDİRME

ÖĞRENME FAALİYETİ–2

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tatlı ve tuzlu kurabiye hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten, kurabiye çeşitlerini hazırlamada kullanılan gereçlerin özelliklerini, çeşitlerini ve işlem basamaklarını araştırınız.

2. TATLI TUZLU KURABIYELER

2.1. Kurabiye Tanımı

Kurabiye, un, yağ, badem, fıstık vb. ile yapılan, şekerli ve küçük çöreklerdir. Kurabiye, gevrek kurabiyelerden içi yumuşak bezelere, hafif madlenlerden, tereyağlı ve parça çikolatalı kurabiyelere, bar kurabiyelere kadar tatlı ve tuzlu lezzetleri barındıran geniş bir aileyi temsil eder.


Fotoğraf 2.1: Kurabiye yapımında kullanılan araçlar
2.2. Kurabiye Çeşitleri

Ülkemiz kurabiye kültürü bakımından çok zengindir. Tatlı ve tuzlu çeşitleri yapılabilmektedir. Sam usulu, cevizli, tarçınlı, ıslak, margarinsiz, vanilyalı vb. sayılabilecek birçok çeşidi bulunur.

2.3. Kurabiye Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler


2.4. Kurabiye Hamurunun Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Kurabiye hamuru hazırlamanın farklı yolları vardır. Kurabiye hamuru hazırlama yöntemleri, pişirilen kurabiyeeye bağlı olarak değişiklikler göstermektedir.


2.4.1. Kurabiye Hamuru Hazırlamanın ve Yoğurmanın Önemi

Kurabiye hamurları elle yoğunlakça fazla yoğunlamanın hazırlanmalıdır. Büyük miktarlarda hazırlanılan hamurlarda güçlü motorlu karıştırıcı aletleri, elektrikli el aletleri, çırpıcı kullanılır. Kurabiye hamuru hazırlanmadan elektrikli araçlar kullanılırken özellikle un

27
ilave edildikten sonra uzun uzun karıştırma işlemi yapılmaz. Karıştırma işlemi düşük devirde tüm gereçler ıslanana kadar yapılmalıdır. Hamurun toparlama işleminin tezgâh üzerinde elle yapılmasını uygun olur.


2.5. Hamurun Şekillendirilmesi

2.5.1. Araçlarla Şekillendirme

Kurabiye hamuru merdane ve oklava ile muntazam açılmaz. Ancak merdane ile belirli büyüklükte ve incelikte açılır. Hamurlar çeşitli şekillerde kalıplar ve kopatlar yardımıyla şekillendirilebilir.

Fotoğraf 2.2: Kurabiye hamurunu merdane ile açma

Fotoğraf 2.3: Hamuru krema torbası ile sıkma
Fotoğraf 2.4: Hamuru kalıpla kesme ve çeşitli şekillerde kopatlar

Şekillendirme sırasında hamur; katlanacaksa 0,5 cm, katlama işlemi yapılmayacaksa 1 cm kalınlığında olmalıdır. Şekillendirme işleminde oda ısısında çalışılmalıdır. Ísi fazla olursa yağlı hamurun şekillendirilmesi zorlaşır. Bu nedenle ortamın serin olmasına dikkat edilmelidir.

Bazı kurabiye hamurları krema torbasına alınarak tepsiye sıkılır. Krema torbasının ucuna kurabiye çeşidine göre dışlı veya düz uç takılır (torba kurabiye ya da kedi dilili bisküvide olduğu gibi).

Buzdolabı kurabiyeleri ise rulo, kare, üçgen vb. şekiller verildikten sonra streç film veya naylona sarılarak buz dolabında sertleşene kadar soğutulur. Hamur buz dolabından alınarak streç film çıkarılır, keskin bir bıçakla kesilir ve pişmesi için teplere yerleştirilir (Uygulama faaliyetinde Antep fıstıklı kurabiye örneği olarak verilmiştir.).

Fotoğraf 2.5: Buz dolabından çıkan hamurun kesilmesi

Şekil 2.1: Madlen kurabiye kalıbı
Başka bir şekillendirme Fransız usulü limonlu kurabielerde kullanılır. Midye şeklindeki kalıplara alınarak pişirilir. Bu kurabiylere madeleines (madlen) kurabiye denilir.

Fotoğraf 2.6: Madlen kurabiye

Fotoğraf 2.7: Limonlu sar


2.5.2. Elle Şekillendirme

Elle şekillendirilen, orta yumuşaklıkta yoğrulan kurabiye hamurları, ceviz büyüklüğünde parçalara ayrıılırıp yuvarlak, ay şekli, uzun vb. şekiller verilir. Dış süslemeler ve şekil verme işlemi firına verilmeden veya firından çıktıktan sonra uygulanabilir.

2.6. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

Kurabiye yapımında iyi sonuç almada kullanılan araçların önemi büyük. Hamur hazırlamada, kalın teflon tepsi veya bisküvi için özel tepsi ile bisküvi ve kurabiye fırınızın kullanılması önem taşır.

- Fırınızı ortalama 10 dakika önceden ısıtınız. Yağlı hamurla hazırlanan ürünleri asla soğuk firna koymayınız.
- Kurabiyeler kısa süre içinde pişer. Ürün pişerken sık sık kontrol ediniz.
Fırından çıkan tepsiye tekrar ürün koyup pişirmeyiniz. Hamurunuz eriyerek yayılır ve bozulur. Yeni pişirme işlemi için başka soğuk tepsi kullanınız.


- Kurabiyelerin üzerine bütün, kıyılmış veya dilimlenmiş çerezler de serpilir. Çok yüksek sıcaklıkta pişirmek çerezleri yakacağı için dikkatli olmak gerekir.
- Kurabiyelerin ortası kesilip renkli şekerle doldurulduğunda şekerler pişme süresince eriyece ve soğuduğunda katılaşacaktır.

Fotograf 2.8: Kurabiye süsleme

- Eritilmiş çikolata, kurabiye süsleme, desen oluşturma ya da kaplamada kullanılabilir.
- Fırından çıkan ürünlerin üzerine özelliğine göre pudra şekeri, tarçın veya vanilya karıştırılarak elenebilir.
- Kurabiyeler çeşitli şekillerde hazırlanan kremalarla süslenebilir. Kurabiyelerin üzerine akıtmak, yazı yazmak, fotoğraf ve şekiller yapmak için çabuk kuruyan Royal Icing hazırlayabilirsiniz.

2.9. İşlem Basamaklarıyla Tatlı Tuzlu Kurabiye Örnekleri

2.9.1. Kahveli kurabiye

- **Gereçler**
  - 150 g un
  - 50 g mısır unu
  - 15 g kakao
  - 225 g oda sıcaklığında tuuzsuz tereyağı
  - 50 g şeker
  - 2 tatlı kaşığı kahve (kapuçino)
  - 2 tatlı kaşığı kaynamış su

- **Süslemek için**
  - 50 g fildişi (beyaz) çikolata
  - 25 g bitter çikolata

- **İşlem basamakları**
  - Fırını 180 dereceye ayarlayınız.
  - Fırın tepsisine yağlı kâğıt seriniz.
  - Kahveye kaynamış su ekleyiniz ve kahveyi karıştırınız.
Unu ve pudra şekerini eleyiniz.
- Tereyağı ve şekeri çırpıcı ile krema hâline gelinceye kadar çırpiniz.
- Kahve, musir unu, kakao ve unu çırpıcı ile karıştırınız.
- Hamuru buz dolabında 30-40 dakika soğutunuz.
- Hamura dondurma kaşığı ile şekil veriniz ve fırın tepisisine aralıklı olarak diziniz.
- Ayarlanmış fırında 10-15 dakika sertleşinceye kadar pişiriniz.
- Fırtınadan çıkarınız ve soğumasını bekleyiniz.
- Fildişi ve bitter çikolatayı benmari usulü eritiniz.
- Yağlı kâğıttan yaptığınız sıkma torbasına ermiş çikolataları sırasıyla alınız ve bisküvilerin üzerinde ince çizgiler oluşturarak süsleyiniz.

Fotoğraf 2.9: Kahveli kurabiye

2.9.2. Kuru üzümlü kurabiye

Gereçler
- 115 g bitkisel margarin
- 115 g şeker
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya
- 150 g un
- 150 g çekirdeksiz kuru üzüm

Fotoğraf 2.10: Kuru üzümlü kurabiye
İşlem basamakları

- Fırını, 180 dereceye ayarlayınız.
- Fırın tepsiğine yağlı kâğıt seriniz.
- Unu ve kabartma tozunu karıştırma kabına eleyiniz.
- Şekeri, bitkisel margarini, hafif çırplımsız yumurtayı ve vanilyayı karıştırma kabına alarak tahta bir kaşık yardımcıla iyice karıştırınız.
- Kuru üzümleri karışımına ekleyerek karıştırınız.
- Karışımı kaşık yardımcıla alarak fırın tepsiğine aralıklı olarak diziniz.
- Bisküvileri altın sarısı renk alana kadar pişiriniz.

2.9.3. Ev Kurabieleri (Un Kurabiyesi)

Gereçler

- 1 kg un
- 500 g bitkisel susuz yağ
- 500 g pudra şekeri
- 10 g kabartma tozu

İşlem basamakları

- Fırını 100 dereceye ayarlayınız.
- Unu, pudra şekerini ve kabartma tozunu eleyiniz.
- Susuz bitkisel margarini elinizle tezgâh üzerinde ezerek pürüzsüz hâle getiriniz.
- Bütün gereçleri birbiri ile bütünleşinceye kadar tezgâhta yoğurunuz.
- Fırın tepsiğine yağlı kâğıt seriniz.
- Hamurdan parçalar alarak yuvarlayınız.
- Yuvarlanan hamuru kalıbı bastırarak şekil veriniz ve tepsiye aralıklı olarak diziniz.
- Hamurdan parça alarak rulo yapınız, üzerini çatalla çizerek bıçakla 3 cm uzunluğunda kesiniz (başka şekillendirme).
- Önceden ayarlanmış fırında pişiriniz.
- Pişmişliği kürdan batıarak kontrol ediniz.
- Soğuyan un kurabielerinin üzerine pudra şekeri eleyiniz.
2.9.4. Açı Badem Kurabiyesi

Gereçler
- 500 g toz fındık
- 750 g toz şeker
- 100 g Hindistan cevizi
- 600 ml yumurta beyazı
- 1 adet limon
- 30 g buğday nişastası

İşlem basamakları
- Fırını 100 dereceye ayarlayınız.
- Tencereye şeker, toz fındık, Hindistan cevizi ve yumurta beyazını ilave ediniz.
- Çırpmalı teli ile karıştırarak homojen hâle getiriniz.
- Tencereyi ocağa alarak kısık ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırınız.
- Hamuru tezgâha alarak soğutunuz.
- Soğuma aşamasında 1 tatlı kaşığı limon sıkınız.
- Hamura buğday nişastasını ekleyiniz ve hamuru elinizle karıştırınız.
- Tepsiye yağlı kağıt seriniz.
- Düz uç takılmış krema torbasına hamuru koyunuz, yuvarlak şekillenerek tepsiye aralıklı olarak sıkınız (İstenirse açı bademlerin üzerine kabuğu soylanmış tüm badem konabilir.).
- Tepsiyi tezgâha vurarak açı bademlerin yayılması sağlanız.
- Ayarlanmış firina tepsiyi koyunuz. Pişme işlemi sırasında firının kapağını açmayınız.
- Açı bademlerin pembeleşmesi için firının ısısını 140 dereceye getirerek pişiriniz, kürdan ile pişmişliği kontrol ederek firından alınız.
- Yağlı kâğıttaki acı bademleri tezgâh üzerine ters çevriniz.
- Yağlı kâğıda fırça ile su sürünüz. Bu işlem acı bademlerin yağlı kâğıttan çıkmasını kolaylaştırır.
- İki adet acı badem birbirine yapıştırınız.

Fotograf 2.12: Acı badem kurabiyesi

2.9.5. Koko

- **Gereçler**
  - 450 g pudra şeker
  - 450 g toz fındık
  - 450 g Hindistan cevizi
  - 7 adet yumurta beyazı

- **Batırmak için**
  - Fildişi kuvertür
  - Hindistan cevizi

- **İşlem basamakları**
  - Miksere yumurta beyazlarını, toz fındığı, pudra şekerini, Hindistan cevizini alarak karıştırınız.
  - Karışımı eliniz ile istediğiniz büyüklükte yuvarlayınız ve tepsiye alınız.
  - Tepsiyi buzdolabına alarak kokoları soğutunuz.
  - Fildişi kuvertürü benmari usulü eritiniz.
  - Buzdolabından çıkan kokoları önce fildişi kuvertüre daha sonra Hindistan cevizine bulayınız.
  - Kokoları, çeşitli renkte kapsüllerde servis ederek farklı bir sunum elde edebilirsiniz.

2.9.6. Royal icing

- **Gereçler**
  - 15 ml / 1 yemek kaşığı hafif çırpılmış yumurta ağı
- 15 ml / 1 yemek kaşığı limon suyu
- 115 g / 1 su bardağı elenmiş pudra şekeri

**İşlem basamakları**
- Yumurta akını ve limon suyunu kâsede kârşıtınız.
- Karışım pudra şekerini azar azar ilave ediniz.
- Kâğıttan yaptığı núz krema torbası yardımı ile kurabiyeçilerinizi istediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz.

**Fotoğraf 2.13: Kurabiye süsleme**

2.10. **Saklanması**

Pişmemiş, son şekli verilmiş kurabiye hamurları önce 2-3 saat küçük tepsilerde dondurulduktan sonra saklama kaplarına veya naylon kilitli torbalara konarak derin dondurucuda saklanabilir. Gerektiğinde yağlanmış tepsilere dizilerek önceden ısıtılmış uygun ısıdaki firında pişirilir. Bu şekilde hazırlanan hamurlar derin dondurucuda 2-3 ay saklanabilir.

Sable hamuru gibi bisküvi hamurları streç film ile sarılık olarak derin dondurucuda saklanabilir. Kullanılacağı zaman 10-15 dakika önce çıkarılan hamurlar, kesilerek veya şekillendirilerek pişme işlemi için hazırlanır.


Bisküvi ve kurabiyelerin gevrek ve taze kalmaları için havayla temas etmeyecek şekilde aralarına parşömen kağıdı serilerek ağzı sıkı kapatılmış metal kutularda veya kavanozlarla saklanması uygun olur. Aksi hâlde nemlenerek gevrekliklerini yitirir.
UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak Antep fıstıklı kurabiye hazırlayınız.

- **Gereçler**
  - 200 g toz şeker
  - 110 g toz Antep fıstığı
  - 140 g un
  - 40 g nişasta
  - 180 g tereyağı
  - 1 adet yumurta sarısı
  - 50 g pirinç fıstık
  - 1 adet yumurta akı
  - ¼ çay kaşığı tuz

<table>
<thead>
<tr>
<th>İşlem Basamakları</th>
<th>Öneriler</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>İşe ön hazırlık yapınız</td>
<td>Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat etmelisiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>Araçlarınız hazırlayınız. Fırın tepsinizi yağlayıp unlayınız.</td>
<td>Fırınızı önceden 165 derecede hazırlamalısınız.</td>
</tr>
<tr>
<td>Buzdolabından çıkan hamuru oda sıcaklığında 15-20 dakika beklединiz. Bir yumurta akını hafifce çırıp rulo üzerine sürünüz.</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
veya tepsinin içine alarak ruloyu fıstığa bulayarak kaplayınız.

1. Ruloyu 1 cm kalınlığında dilimleyiniz ve tepsiyi aralıklı olarak diziniz.
3. Tepsileri firından çıkarak soğumaya bırakınız.

Fırın tepsilerini yağlayıp hafif unlayıp kullanabileceğiniz gibi tepsilere yağlı kâğıt sererek de kullanabilirsiniz.
Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi kurabiyelerde tereyağının krema hâline getirilip kullanımı için doğru ifadedir?
   A) Tereyağı, krema hâline getirilecekse 4-5 saat önce buzdolabından çıkarılmalıdır.
   B) Tereyağı, krema hâline getirilecekse 5-10 dakika önce buzdolabından çıkarılmalıdır.
   C) Tereyağı sıcaklığı, kurabiyelerde önemli değildi r.
   D) Tereyağı, 1 gece önceden oda ısısına alınmalıdır.
   E) Tereyağı derin dondurucudan, kullanılacağı zaman çıkartılmalıdır.

2. Aşağıdakilerden hangisi kurabiyelerde kullanılan un çeşitlerindendir?
   A) Patisseri unu
   B) Kurabiye unu
   C) Kek unu
   D) Bisküvi unu
   E) Hepsi

3. Aşağıdakilerden hangisi kurabiyelerde yağ kullanımını için yanlış ifadedir?
   A) Kurabiyelere gevreklik vermek için bitkisel susuz yağ kullanılabilir.
   B) Bitkisel margarin kurabiyelerde tek başına kullanılmaz.
   C) Kurabiyelerde tereyağı ve bitkisel margarin çeşitli ölçülerde karışım yapılarak kullanabilir.
   D) Bitkisel margarin, tereyağına göre daha ekonomiktir. Ekonomik olması kurabiyelerde çokça kullanılmasını nedeni olabilmektedir.
   E) Margarin kurabiyelerde tek başına kullanılır.

4. Aşağıdakilerden hangisi kurabiye hamuru hazırlama ile ilgili yanlış ifadedir?
   A) Kurabiye hamurları, elle yoğunlukta fazla yoğunlamanın hazırlanan.
   B) Kurabiye hamuru hazırlamada elektrikli araçlar kullanılırken özellikle un ilave edildikten sonra uzun uzun karıştırma işlemi yapılmaz.
   C) Kurabiye hamuru ağırlamada elektrikli araçlar kullanılırken özellikleri ile ilave edildikten sonra uzun uzun karıştırma işlemi yapılmaz.
   D) Hamurun toparlanıp misket hâline getirilme işleminin tezgâh üzerinde elle yapılmış uygun olur.
   E) Hamur yumuşak ise un eklemeyiniz.

5. Aşağıdakilerden hangisi kurabiye hamuruunu araçlarla şekillendirmede kullanılan doğru ifade değildir?
   A) Madlen kurabiye kalıplarını kullanmak
   B) Hamuru krema tobasına alarak sıkmak
   C) Hamuru merdane ile açıp kopatlarla kesmek
   D) Hamurdan parçalar alıp elle yuvarlamak
   E) Hamuru çeşitli dekor kalıpları ile kesmek
DEĞERLENDİRME

İş sağlığı ve güvendiği tedbirlerini alarak reçeteye göre istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip beze ve makaron hazırlar.

**ARAŞTIRMA**

- Çevrenizedeki işletmelerden ve internetten, mereng ve makaron çeşitlerini hazırlamada kullanılan gereçlerin özelliklerini, çeşitlerini ve işlem basamaklarını araştırınız.

### 3. BEZE (MERENG) VE MAKARON

**3.1. Beze Tanımı**


![Fotoğraf 3.1: Beze](image)

**3.1.1. Mereng çeşitleri**

Üç temel mereng çeşidi vardır.

- Fransız merengi
- İtalyan merengi
- İsviçre merengi
3.1.1.1. Fransız Merengi

Yumurta beyazına şeker ekleyip çırptıktan sonraki ilk aşamaya soft peak denir. (Fotoğraf 3.2) Yumurta beyazı köpükleşir ancak hâlâ yumuşaktır. Daha da çırparırsak stiff peak aşamasına gelir. Bu aşamada yumurta beyazı sertleşmiştir ve çırpicinin ucuyla kaldırdığımızda dımdık durur (Fotoğraf 3.3). Eğer daha fazla çırparırsanız sulanma meydana gelir.

Fotoğraf 3.2: Soft peak aşamasındaki yumurta beyazı

Fotoğraf 3.3: Stiff peak aşamasındaki yumurta beyazı

Mereng yapımında yumurta beyazına stiff peak aşamasında kullanacağız. Fransız merenginin özelliği herhangi bir ısıya tabi tutulmadan yapılmasınıdır. Yumurta beyazı köpürmeye başladıktan sonra şeker, yavaş yavaş eklenir. Fransız merengi stiff peak aşamasında (pişirilmeden) mus ve parfe yapımında kullanılır. Ancak bu mereng, yumurtalar hiç bir şekilde ısıya tabi tutulmadan yapıldığı için sağlık açısından pek tercih edilmez.

3.1.1.2. İsviçre Merengi

Yumurta aklarının kar gibi çırpılması ile hazırlanan İsviçre merengi, tartları süslemede kullanılır.
3.1.1.3. İtalyan Merengi

İtalyan merengini yaparken 118 derece şeker şurubu kullanılır. Sıcak şeker şurubu kullanıldığını için yumurta beyazı şekerin ısılarıyla pişer ve salmonella riskini yok eder. Genellikle muslarda ve parfe yapımında kullanılır.

3.1.2. Mereng Hazırlamada Kullanılan Gereçler

- Çırıcı

Büyük miktarlarda hazırlanlan hamurlar için çeşitli, iyi kalitedeki sert metal veya plastik maddeden yapılan, devri ayarlanabilen, motor gücü yüksek, kendi kendine karıştırma işlemi yapan çırıcılar, tezgah üstü ve set olarak piyasada bulunabilir.

- Fırın

Fırınlar, emaye ve dökme demirden yapılır. İşte aydınlatma düzeni, ısıya dayanıklı camdan yapılmış kapağı bulunur. Fırınlar pasta ve kurabiye firını olmalıdır.

- Ölçü kapları


- Terazi

Herhangi bir malzeme-yi ölçmek için kullanılan dijital veya mekanik hassas tartılardır. Hassas ölçme için dijital olanları tercih edilir.

- Tepsiler

Fırın tepsileri, emaye, ısıya dayanıklı, kaplanmış cam veya dökme demir olabilir. Her şekil ve boyda bulunur. Özellikle bisküvi ve kurabiye için teflon kalın tabanlı tepsiler de kullanılır.

- Krema Torbası

Hazırlanan fomu (yumurta ağı) torbaya doldurup yağlı kağıda estetik olarak sıkılmayım sağlayıcı araçtır.

3.1.3. Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Şeker, kırıma gelirken yumurta hazırlanmalıdır.
- Yumurta ağı çırplarken şurubun hazırlanıp bekletilmeden eklenmesi gerekir.
- Yumurta kar gibi çırpildiktan sonra şurup kaynar olarak ilave edilmelidir.
- Şurup tamamen yedirildikten sonra yumurta iyice soğuyuncaya kadar çırpmaya devam edilmelidir.

3.1.3.1. Şekil Verme

- Disk şekli verme

İstediğiniz ölçüde bir daire işaretleyin ve ortadan başlayarak spiral şeklinde daireyi doldurarak sıkın. Sikma torbasının ağzına 12 mm'lik bir uç kullanın.

Fotoğraf 3.4: Mereng

- Kubbe şekli verme

16 mm'lik tüpten, 2.5 cm çapında ve 2.5 cm yüksekliğinde kubbeler sıkılarak oluşturulur.

Fotoğraf 3.5: Mereng

Fotoğraf 3.6: Mereng
Parmak şekli verme

16 mm'lik dişli duy ile 9 cm uzunluğunda ve 5 cm genişliğinde şeritler sıkılarak oluşturulur.

3.1.3.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Mereng hamurunun en önemli noktası pişirilmesidir.
- Fırrının ısısı önceden çok düşük ısida (100 °C’de) ayarlanır.
- Merengler uzun sürede ve düşük sıcaklıkta pişirilir.
- Bezelerin esmerleşmeden gevrek ve kuru pişirilmesi gerekir.
- Küçük boyutlarda hazırlanmış merengler ortalama 1 saatte kurur. Büyük boyutlardaki merengler ise 1,5 saatten daha fazla sürede kurur.

3.1.4. Pişen Üründe Aranan Özellikler


3.1.5. Mereng Süslenmesi ve Servisi

Mereng birçok sıcak ve soguk tatlıın üzerine ya da içine kullanılır. Merengin içine

- Gıda boyası
- Damla drop
- Vanilya, badem ve Hindistan cevizi özleri
- Toz hâline getirilmiş veya parçalanmış çerezler eklenir.

3.1.5.1. Servise Hazırlama ve Başka Ürünlerde Kullanma

Tartlar, dolgu malzemesi konduktan sonra örneğin; pasta kreması, limon curd’u vb. malzemelerden sonra isviçre merengi ile süslenebilir. İsviçre merengini tartın en üstüne krema torbası ile sıkıp sadece üstünü yakarak ya da alev atesi (pürmüz) kullanarak merenginizin çok hoş kahverengileşmesini sağlarsınız. Bu da tartınıza güzel bir görünüm kazandırır. İtalyan merengi ve Fransız merengi genellikle muslarda ve parfe yapımında kullanılır.
3.1.6. Saklanması

Mereng hamurundan hazırlanan ürünler, kuru ortamda ve gıda kodeksine uygun poşetlerde paketlenmiş olarak 10-15 gün süreyle saklanabilir. Daha uzun süre bekletmek mümkünse de en sağlıklı ürünü fazla bayatlamadan tüketmektir.

3.1.7. İşlem Basamaklarıyla Beze (Mereng) Örnekleri

3.1.7.1. Fransız Merengi

- **Gereçler**
  - 50 g yumurta beyazı
  - 2 damla limon suyu
  - 90 g şeker

- **İşlem basamakları**
  - Yumurta beyazını ve limon suyunu çırpıcı ile çırpınız.
  - Yumurta beyazı 3-4 katına ulaşınca şekeri yavaş yavaş ekleyerek çırpın.
  - Stiff peak kıvamına gelince sıkma torbasına alınınız.
  - Çeşitli şekillerde sıkıp 100 derecede kurutunuz.

3.7.1.2. İsviçre Merengi

- **Gereçler**
  - 4 adet yumurta aği (oda ısısında)
  - 200 gram toz şeker
  - ¼ çay kaşığı krem tartar tozu veya tuz
  - ½ tatlı kaşığı vanilya
İşlem basamakları

- Benmari olarak kullanmak üzere büyük sos tenceresine su doldurup kaynatınız.
- Yumurta aklarını, şekeri ve krem tartarı uzun saplı ikinci bir sos tenceresine koyunuz.
- Kaynamakta olan suyun içine uzun saplı ikinci sos tenceresinin altı temas etmeyerek şekilde koyarak balon telle sürekli ve hızlı bir şekilde çırıpınız.
- Şeker eriyip kar görünümü alana kadar tahmini 3-6 dakika durmaksızın çırpmayı devam ediniz.
- Ateşten aldığı karışımı, el çırpması ile en hızlı ayarında 8-10 dakika çırıpınız. Karışım kaşıktan düşmeyecek katlılığı geldiğinde çırpmayı sonlandırınız.
- Karışımı sıkma torbasına alıp çeşitli şekillerde sıkınız ve 100 derecede kurutunuz.

3.1.7.3. Limon Mereng

- Gereçler
  - Hamur
  - 150 g un
  - 100 g tereyağı
  - 15 g toz şeker
  - ½ tatlı kaşığı tuz
  - 2 çorba kaşığı soğuk su

- Mereng
  - 4 adet yumurta beyazı
  - 200 g toz şeker
  - ¼ çay kaşığı krem tartar tozu veya tuz

3.1.7.4. Limon Curd (kord)

- Gereçler
  - 3 adet yumurta
  - 150 g toz şekeri
  - 80 ml limon suyu
  - 1 tatlı kaşığı mısır nişastası
  - 60 g tuzsız tereyağı
  - 1 tatlı kaşığı sarı limon kabuğu

- İşlem basamakları
  - Benmari olarak kullanmak üzere büyük sos tenceresine su doldurup kaynatın.
• Yumurta aklarını, şekeri ve krem tartarı uzun saplı ikinci bir sos tenceresine koyunuz.
• Kaynamakta olan suyun içine uzun saplı ikinci sos tenceresinin altı temas etmeyecek şekilde koyarak balon telle sürekli ve hızlı bir şekilde çırpınız.
• Şeker eriyip kar görünümü alana kadar tahmini 3-6 dakika durmaksızın çırpma işleminde devam ediniz.
• Ateşten aldığı karışımı, el çırpıcısı ile en hızlı ayarına 8-10 dakika çırpınız.
• Karışım kaşıktan düşmeyecek katıldığı geldiğinde çırpma işlemine sonlandırınız.

Limon curd hazırlanma
• Yumurta ve şekeri kaynamakta olan suyun içine uzun saplı ikinci sos tenceresinin altı temas etmeyecek şekilde koyarak balon telle sürekli ve hızlı bir şekilde çırpınız.
• Karışma limon suyunu ekleyiniz ve yaklaşık 10 dakika karıştırarak kıvama gelmesini bekleyiniz.
• Limon curd’u derece ile ısısını ölçüp 71 dereceye gelince ocaktan alınız.
• İçine küçük parçalara ayrılmış tuzsuz tereyağını ve limon kabuğunu ekleyerek karıştırınız.
• Kabuk tutmasını önlemek için limon curd’un üzerini streç filmle kapatınız.

Hamurun hazırlanması
• 18 cm çapında tart kalıbını hazırlayınız.
• Unu, tuzu tezgâha eleyiniz, parçalara ayrılmış soğuk tereyağı ile un ve tuzu ekmek gibi ufalanıncaya kadar parmak uçlarıyla karıştırınız.
• Karışma 1 çorba kaşığı su ekleyerek hamuru toparlayınız.
• Hafif unlanmış tezgâh üzerinde hamuru açınız ve tart kalıbı içine yerleştiriniz.
• Kenarlarına dalgıç şekilde veriniz.
• Bir çatalla tart hamuruna delikler açınız.
• Önceden ısıtılmış firında 180 derecede pişiriniz.
• Limon curd’u pişmiş ve soğumus tartın üzerine yayınız.
• Limon curd’un üzerine spatula ile merengi girdap şekli vererek tümseğin üzerindeki yapınıza yapınız.
• Önceden ısıtılmış firında (220 derecede) merengi hafif esmerleşinceye kadar pişiriniz.

3.1.7.5. İtalyan merengi

Gereçler
• 50 g yumurta beyazı
• 25 g glikoz
• 70 g şeker
• 25 ml su

İşlem basamakları
• Şeker, su ve glikozu 118 dereceye (firm ball) gelene kadar kaynatınız.
• Yumurta beyazını çırpınız. Yumurta beyazının kaşıktan düşmeyecək katılığa gelmesi gerekmektedir.
• Şurubu yavaş yavaş çırpılmakta olan yumurta Beyazına ekleyin. Eklerken çırıcı'nın hızını azaltın ancak şurubu çok yavaş dökmeye çalışınız.
• Stiff peak kivamına gelinceye kadar çırpmaya devam edin.
• İtalyan merenginde sıcak şurup kullandığımız için bu merengin parlak bir yapısı olacaktır.
• Karışımı sıkma torbasına alıp çeşitli şekillerde sıkınız. 100 derecede kurutunuz.

3.2. Makaron Tanımı ve Tarihi

Makaron, badem, yumurta aki ve şeker ile hazırlanmış, iki pürüzsüz parlak yüzeyli çıtır kübbenin arasında çeşitli dolgu malzemesi konularak zenginleştirilen bir tatlıdır. Genelde 3-5 cm çapında hazırlanan makaronları daha büyük ya da küçük yapabilmek de mümkündür.

Fotoğraf 3.8: Açık büfe servise hazırlanmış makaron kulesi

Fotoğraf 3.9: Hazırlanan makaron çeşitleri

3.2.1. Makaron Çeşitleri

Fransız mutfağın güzel bir tatlısı olan makaronun açı badem kurabiyesinden en önemli farkı; çok çeşitli renklerde yapılabilmesi, üstünün pürüzsüzlüğü ve içinin çeşitli kremalarla lezzetlenilmesi ve iyi bu tattının üstünde bulunan şişefenli pastaların zenginliği olmasıdır. Aşağıda bazı çeşitler listelenmiştir.

- Sade severler için vanilyali makaron
- Limon tam bir vitamin deposudur. Bol vitaminli limonlu makaron
- Karamel yoğun ve lezzetli bir tattır. Yoğun tatlı karamelli makaron
- C vitamini deposu portakalli makaron
- Gül diyince insanların aklına zerafet gelir. Zarif güllü makaron
- Çilek meyvelerinin baş tacıdır. Baş tacınız çilekli makaron
- Turunçgül sevdalılarına mandalinalı makaron
3.2.2. Makaron Hazırlamada Kullanılan Araç ve Gereçler

Makaron hazırlamada kullanılan araçlar için beze (mereng) konusuına bakabilirsiniz. Genel olarak aynı araçlar kullanılmaktadır.

![Fotoğraf 3.12: Makaron malzemeleri](image_url)

Makaron hamuru dört temel malzemeden oluşmaktadır:

- **Badem unu**
  

- **Pudra şekeri**
  
  Marketlerden temin edeceğiniz pudra şekeri nişasta içermektedir. Eğer temin edebilirseniz nişastasız olanını kullanmak daha iyi sonuç verecektir.

- **Yumurta akı**
  

3.2.3. Makaron Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.
- Mutlaka bir şeker derecesi kullanılamalıdır.
- Merengin (yumurta akı) kıvamı kaşıkla kesilebilecek kadar katı olmalıdır.
- Mereng hazırlanırken hep aynı yöne çırpılmalıdır.
- Makaron yaparken oda sıcaklığı değişmemeli, mutfakta esinti olmamalıdır. Yoksa makaronlar çatlar.
Merengi ve kurabiyeleri yaparken kullanılan araç gereçler kuru olmalıdır.
İç dolgusu için rengi ne kadar basın olursa olsun taze meyve kullanılmamalıdır.
Renkli kremalar için fildişi kuvertür kullanılabilir.
Su ve şeker karışımı 115 dereceye geldiğinde yumurta aki çırpılmaya başlanmalı, 118 dereceye gelince kar gibi olan merenge eklenmelidir.

3.2.3.1. Şekil verme


Makaron hamuru bir sıkma torbasına konur. Sıkma torbasına 8 mm’lik düz duy takarak 3-4 cm çapında daireler sıkılır. Dairelerin arasında 1’er cm aralıklar bırakılır. Oluşan tepecikleri düzeltmek için tüm sıkma işlemi bittikten sonra tepsiyi tezgâha hızlıca birkaç kere vurulabilir.

Şekillendirilen makaron hamuru, 20-30 dakika kadar bekletilir. Bu sıradı hamurun üzeri kuruyacak ve istenilen kıtır dış kabuk oluşumu ve makaronun etek yapması sağlanacaktır.

3.2.3.2. Pişirilmesi

Makaronu pişireceğiniz firın çok önemlidir. Makaronları pişirmekte 140-145 derecede önceden ısıtılmış firın kullanılmalıdır.

### 3.2.4. Pişen Makaronda Aranan Özellikler


### 3.2.5. Makaronu Servise Hazırlama


### 3.2.6. İşlem Basamaklarıyla Makaron Örnekleri

#### 3.2.6.1. Makaron

- **Gereçler**
  - 200 g badem unu
• 200 g pudra şekeri
• 200 g şeker
• 8 cl su
• 2x80 g yumurta akı

> İşlem basamakları

Fotoğraf 3.16: Makaron hazırlamak için badem ununun ve pudra şekerinin karıştırılması

Makaron hamurunu hazırlarken ilk yapmanız gereken badem ununu ve pudra şekerini birlikte mutfağın robotunda ya da kahve öğütücüde çekmek olacaktır. Böylelikle hem badem ununda olabilecek büyük parçaları iyice ufalamış olacaktır hem de badem yağını salarken şeker onu eleyerek ve malzemeniz daha iyi bütünleşmiş olacaktır. İnceltilen badem ununu ve pudra şekerini eleyiniz.

Yumurta akına, elediğiniz badem unu ve pudra şekerini karışımını ekleyerek homojen bir hamur elde ediniz. Bu aşamada aroma veya boya eklenebilir.

Makaron hamurunun renklenirilmesi oldukça yaygın bir durumdur. Renkli makaronlar yapmak için toz gıda boyaları kullanabilirsiniz. Bademın kendine has tadının korunması için aroma kullanılması önerilmemektedir.
3.2.6.2. Çikolatalı Ganaj

- **Gereçler**
  - 113 g küçük parçalara kesilmiş çikola
  - ½ bardak çiğ krema
  - 2 yemek kaşığı oda sıcaklığında tereyağı

- **İşlem basamakları**
  - Kremanınızı önce hazırlarsanız makaronlar hazır oluncaya kadar sürulecek kivama gelecektir.
  - Küçük bir tencerede kremanınızı kaynama noktasına getiriniz.
  - Altını kapatıp çikolata parçalarını kremaya ekleyiniz. Karıştırarak çikolatanın pürüzsüzce erimesini sağlayınız.
  - Biraz soğuduktan sonra yumuşak tereyağını ekleyiniz ve hızlıca karıştırarak kremanızı bütünleştiriniz.
  - Çikolatalı ganajı makaronları yapıştıracak kivama gelinceye kadar bekleiniz.

3.2.6.3. Fıstıklı Krema

- **Gereçler**
  - 45 g ayıklanmış tuzsuz Antep fıstığı
  - 1 bardak pudra şekeri
  - 6 yemek kaşığı yumuşak tereyağı
  - Vanilya

- **İşlem basamakları**
  - Krema için, fıstıkları ve pudra şekerini birlikte çekiniz.
  - Elde ettiğiniz fıstık ununu ve vanilyayı oda sıcaklığında tereyağıyla karıştırarak bütünleştiriniz.
  - Sürülecek kivama gelinceye kadar buzdolabında dinlendiriniz.

3.2.6.4. Portakalli Krema

- **Gereçler**
  - 100 g tereyağı
  - 1 kahve fincanı portakal suyu
  - 2 çay bardağı şeker
  - 3 adet yumurtanın sarısı
  - 2 adet yumurta
  - 1 adet portakal
  - 2 çorba kaşığı nişasta
İşlem basamakları

- Portakalin kabuğunu rendeleyiniz.
- Tüm malzeme sos tenceresine alıp kısık ateşte muhallebi kivamına gelinceye kadar pişiriniz.
- Ocaktan alıp soğumaya bırakınız.
UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak çikolatalı makaron (3 cm çapında 50 adet makaron için) hazırlayınız.

➢ Gereçler
- 180 g badem unu
- 200 g pudra şekeri
- 2 x 80 g yumurta ağı
- 30 g toz kakao
- 200 g toz şeker
- 8 cl su
- Kahverengi gıda boyası

➢ Kremasi İçin
- 250 g bitter çikolata
- 20 cl süt kreması
- 70 g tereyağı
- 3 damla kahve ekstresi

<table>
<thead>
<tr>
<th>İşlem Basamakları</th>
<th>Öneriler</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.</td>
<td>➢ Temiz ve planlı çalışmalısınız.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Araçlarınızı hazırlayınız.</td>
<td>➢ Dikkatli olmalısınız.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Fırın tepsinize silpat veya yağlı kağıt seriniz.</td>
<td>➢ İşe uygun giymelisiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Gereçlerinizi hazırlayınız.</td>
<td>➢ Fırınızı önceden 140 derecede hazırlamalısınız.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Badem unu ve pudra şekerini robotta inceltiniz.</td>
<td>➢ Gereçlerinizi ölçüldü olarak hazırlanmaya dikkat etmelisiniz.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Karışımı kakaoyu ekleyerek karıştırınız.</td>
<td>➢ Toz gereçleri eleyerek kullanmalısınız.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Karışımı elektren geçiriniz.</td>
<td>➢ Elekten geçirme işlemi badem ununda bulunan ezilmemiş parçaları ayırmanızı sağlayacaktır.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Kremayı hazırlayınız.</td>
<td>➢ Kremayı bir gün önce hazırlamanız kremanın lezzetine olumlu katkıda bulunacaktır.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Kremayı bir gün önceden hazırlayınız.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Çikolatayı bıçakla parçalara ayırarak bir kâsenin içine alınız.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Kremayı kaynama derecesine geldiğinde ocaktan alınız ve çikolatanın üzerine</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
dökünüz.
- Küçük parçalara ayrılmış tereyağını ve kahve ekstresini çikolataya ekleyip karıştırarak eritiniz.
- Oda sıcaklığında soğutunuz ve streç filmle sararak buzdolabına koyunuz.

- Badem hamurunu hazırlayınız.
- Badem unu, pudra şeker ve kakaoyu 80 g yumurta akıyla karıştırınız. Böylece homojen bir bademli hamur elde ediniz.
- Hamuru renkli makaronlar elde etmek için 2-3 parça ayırabilir ve kahverenginin birçok tonunu gıda boyası ekleyerek oluşturabilirsiniz.
- Badem hamurunu üzerine alarak spatula yardımı ile yavaş yavaş karıştırınız.
- İtalyan merengi hazırlayınız.
- Bir kapta toz şeker ve suyu kaynatınız. Şurubu karıştırmayınız.
- Bu şekilde elde ettiginiz şurubun sıcaklığının 115 dereceyi geçmemesine dikkat ediniz.
- Yumurta akını miksere alarak çırpmaya başlayınız.
- Şurubun sıcaklığının 115 dereceye geldiğinde mikserin hızını artırınız.
- Müsini dış yüzeyine elinizle dokunarak soğuduğunu kontrol ediniz ve mikserin çalışmasını durdurunuz.

**Makaron Hamurunu Oluşturma**
- Merengi badem hamurunun üzerine alarak spatula yardımı ile yavaş yavaş karıştırınız.
- İtalyan merenginizi badem hamurunuzdan elde ettiği renk kadar parça ayırmayı unutmayın.
- Karıştırma işlemi spatula veya el yardımıyla yavaş yavaş yapmanız gerekir.
- Karıştırma işlemi elle yapacağınız elden takmayı unutmamalısınız.

**Makaronu Şekillendirmeye**
- Krema torbasına 8 mm’lik düz duy takınız.
- Hazırladığınız tepsi üzerine 3 cm çapında makaronları sıkınız.
- Oluşturduğunuz her renk için ayrı krema torbası hazırlamayı unutmayın.
- Makaronlarınızın üzerine ince bir elekle kakao eleyebilirsiniz.
### Makaronları Pişirme

- Tepsiyi hafifçe tezgâha vurarak makaronların yayılmasını sağlayınız.
- Makaronları oda ısısında etek yapması ve kuruması için 20 dakika bekletiniz.
- Önceden ısıtığınız fırında makaronları pişiriniz.
- Makaronları fırından alarak soğumasını bekleyiniz.
- Makaronları sıktıktan sonra bekletmeyi unutmamalısınız.

### Makaronu Oluşturma

- Önceden hazırladığınız kremayı krema torbasına doldurunuz.
- Makaron kabuklarını büyüklüklerine göre eşleştiriniz.
- Krema torbası ile içlerini doldurarak makaronları hazırlayınız.
- Makaronları buzdolabanızda bekletirseniz krema ve kurabiye kısmı bütünleşecek ve lezzetli olacaktır.
Aşağıdaki soruları dikkatle okuyunuz ve doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi mereng çeşitlerinden **değildir**?
   A) İtalyan merengi  
   B) Fransız merengi  
   C) İsveç merengi  
   D) İsviçre merengi  
   E) Limonlu mereng

2. Aşağıdakilerden seçeneklerden hangisinde İtalyan merengi hazırlarken kullanılan şurup sıcaklığı doğru ifade edilmiştir?
   A) 105-111derece—>thread  
   B) 112-116derece—>soft ball  
   C) 118-121derece—>firm ball  
   D) 121-127derece—>hard ball  
   E) 147-163 derece—>hardest ball

3. Aşağıdakilerden hangisi makaron hazırlama için **yanlış** ifadedir?
   A) Mutlaka bir şeker derecesi kullanmalıdır.  
   B) Şurubun yumurta akına eklenmesi soft peak aşamasında olmalı.  
   C) Su ve şeker karışımını 115 dereceye geldiğinde yumurta ağı çırpmaya başlanmalı, 118 dereceye gelince kar gibi olan merenge eklenmelidir.  
   D) Merengi ve kurabiyeleri yaparken kullandığınız ekipman kuru olmalıdır.  
   E) Mereng uzun sürede düşük ısıda pişmelidir.

4. Aşağıdakilerden hangisi makaron yapımında kullanılan temel malzemelerden **değildir**?
   A) Gıda boyası  
   B) Badem unu  
   C) Pudra şekeri  
   D) Yumurta ağı  
   E) Şeker

5. Gıda boyası ve aroma makarona aşağıdaki hangi aşamada eklenmelidir?
   A) Yumurta ağı soft peak aşamasına geldikten sonra  
   B) Makaron hamuru hazırlandığına sonra  
   C) İtalyan merengi hazırlandığında sonra  
   D) Badem hamuru oluşturulduktan sonra  
   E) Fırından çıkardıktan sonra

**DEĞERLENDİRME**

ÖĞRENME FAALİYETİ–4

ÖĞRENME KAZANIMI

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak reçeteye göre, istenen pişkinlik, renk, tat, görünüşe sahip tulip ve tuile hazırlar.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten, tulip, tuile çeşitlerini hazırlamada kullanılan gereçlerin özelliklerini, çeşitlerini ve işlem basamaklarını araştırınız.

4. TUİLE, TULİP

4.1. Tuile Ve Tulip Tanımı


Fotoğraf 4.1: Tuile

Fotoğraf 4.2: Parmesan tuile
4.2. Tuile ve Tulip Kullanıldığı Yerler

Özellikle tatlı ve salatalarda süs malzemesi olarak kullanılabilir. Çay ve kahve yanına ikram olarak da sunulabilir.

4.3. Tuile ve Tulip Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

Tuile ve tulip hazırlamada kullanılan araçlar için beze (mereng) konusuna bakabilirsiniz. Genel olarak aynı araçlar kullanılmaktadır.

4.4. Tuile ve Tulip Hazırlamada Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

Temel tuile hamuru, un, tereyağı, şeker ve yumurta akından oluşmaktadır. Tuile hamurunu lezzetlendirmek için portakal ve limon kabuğu rendesi, çikolata, baharat, susam, çeşitli çerezler, vanilya aroması, kakao, tarçın vb. hamura eklenebilir.

- Fırını 180 dereceye ayarlayınız.
- Oda ısısındaki tereyağı ile pudra şekerini çırpıcının düşük seviyesinde çırpınız.
- Yumurta aklarını çatal ile hafifçe çırparak köpürtünüz ve tereyağı karışımı azar azar ekleyiniz.
- Un ve vanilyayı karıştırarak eleyiniz.
- Çırma işlemi devam ederken karışımı un ve vanilyayı azar azar ekeyiniz.
- Karışını çırpıcıdan alarak streç filmle üzerini kapatınız.
- Hamuru 30 dakika oda ısısında dinlendiriniz.

4.4.1. Tuile ve Tulip Hamurunun Şekillendirilmesi

Ürünler pişirilmeden uygun görülen biçimlerde şekillendirilirler.
4.4.1.1. Kalıp İle Şekillendirme

Fotoğraf 4.4: Kalıp hazırlama

Fıırın tepsisine yağlı kağıt veya silpat serilir. Üzerine bisküvi kalıbı yerleştirilir.

Fotoğraf 4.5: Hamurun kalıp içine yayılması


4.4.1.2. Şablon ile Şekillendirme

Fotoğraf 4.6: Şablon ile tuile hamurunun şekillendirme

Kestiğiniz yağlı kağıt parçası üzerine istediğiniz büyüklükte yuvarlak çizerek kesiniz. Böylece tuile şablonunu oluşturmuş olacaksınız.

Şablonu silpat üzerine yerleştiriniz. Şablonun üzerine tuile hamurunu ince bir tabaka hâlinde spatula ile yayınız.
Yağlı kağıttan hazırlanan şablonu çıkarınız. Böylece tuile hamurunu şekillendirmiş olacaksınız.

![Şablon](image1)

**Fotoğraf 4.7: Çeşitli şekillerde şablonlar**

### 4.4.2 Servis ve Sunum

Ürün pişirildikten sonra aşağıdaki verilen örneklerdeki gibi şekillendirilir.

#### 4.4.2.1. Tuile Şekillendirme

- Tuile kurabiyesi firından çıkarılıp tepşiden alınıncaya hafifça sıvı yağla yağlanmış merdane veya tuile kalıbı üzerine alınır.
- Kenarlarına hafifçe bastırılarak kıvrık şekil verilir.
- Tuile kurabiyelerin soğuması ve gevşemesi için kalıp üzerinde bekletilir.

![Tuile Şekillendirme](image2)

**Fotoğraf 4.8: Tuile hamurunu kalıpla ve merdane ile şekillendirme**

#### 4.4.2.2. Tulip(Lale) Şekillendirme

Tulip hamuru, hazırlama, şekillendirme ve pişirme aşamaları tuile ile aynı işlem basamaklarına göre hazırlanır.

- Kurabiyeler pişikten sonra 10-15 saniye beklenir ve firın tepsisinde gevşetilir.
- Kurabiye hafif yağlanmış, ters çevrilmiş küçük kase, bardak veya uygun bir kabın üzerine alınır.
- Kurabiyeyin kenarlarına parmaklarla bastılarak oyuklar yapılır.
- Kurabiyeler şekil aldığında kalıptan çıkarılır.
Fotoğraf 4.9: Çeşitli şekillerde tulip şekillendirme

- Pasta ve tabak dekorlarında kullanımı

Tuileleri çeşitli şablonlarla şekillendirdikten sonra;
- Tuile kaplarını veya kâselerini dondurma, sorbe, krema ya da taze meyvelerle doldurabilirsiniz.

Fotoğraf 4.10: Tuile kaplarının veya kâselerinin dondurma, sorbe, krema, taze meyvelerle doldurulması

- Panna cotta gibi tatlıları süslemek için kullanabilirsiniz.

Fotoğraf 4.11: Panna cotta gibi tatlıları süslemek için kullanılması

- Tuile konilerini çeşitli kremalar veya meyvelerle ile doldurabilirsiniz.
Fotoğraf 4.12: Düz tuileleri pasta kreması ve meyvelerle doldurulması
- Düz tuileleri pasta kreması ve meyvelerle doldurup üst üstü koyarak meyve katları yapabilirsiniz.

Fotoğraf 4.13: Düz tuilelerin pasta kreması ve meyvelerle doldurulması
- Kaşığın sapına sarıp şekillendirdikten sonra tabak dekorlarında kullanabilirsiniz.

Fotoğraf 4.14: Tuilelerin süslemede kullanılması
- Rulo şeklinde sarıp kahvenin yanında ikram edebilirsiniz.
- Pastalara dekor olarak kullanabilirsiniz.

Fotoğraf 4.15: Tuilelerin kahve veya çay garnitürü olarak kullanılması

Fotoğraf 4.16: Tuilelerin pasta dekoru olarak kullanılması
- Salatalarınızı süsleyebilirsiniz.

Fotoğraf 4.17: Tuilelerin salata dekoru olarak kullanılması
- Tartöletlerinizi tuile hamuru ile yapabilirsiniz.

Fotoğraf 4.18: Tuilelerin tartölet yapımında kullanılması
Hayal gücünüzü kullanarak siz de farklı süslemeler ve çalışmalar yapabilirsiniz.

4.5. Pişen Tuile Hamurunda Aranan Özellikler


4.6. İşlem Basamaklarıyla Tuile Örnekleri

4.6.1. Tuile Hamurunun Hazırlanması

- **Gereçler**
  - 65 g tereyağı
  - 90 g pudra şekeri
  - 2 adet yumurta beyazı
  - 75 g un
  - ½ çay kaşığı vanilya

- **İşlem basamakları**
  - Fırını 180 dereceye ayarlayınız.
  - Oda ısısındaki tereyağı ile pudra şekerini çırpıcının düşük seviyesinde çırpanız.
  - Yumurta aklarını çatal ile hasıfçe çırparak köpürtünüz ve tereyağı karışımına azar azar ekleyiniz.
  - Un ve vanilyayı karıştırarak eleyiniz.
  - Çırpmadan işlemi devam ederken un ve vanilyayı azar azar ekleyiniz.
  - Çırpcbıdan karışımı alarak streç filmle üzerini kapatınız.
Hamuru 30 dakika oda ısısında dinlendirin.

4.6.2. Biberiye Kokulu Limonlu Tuile

Fotoğraf 4.20: Biberiye kokulu limonlu tuile

➢ Gereçler
- 50 g küp hâlinde doğranmış tuzsuz tereyağı
- 2 adet çırpılmış yumurta ağı
- 115 g ince çekilmiş şeker
- ½ limonun ince rendelenmiş kabuğu
- ½ portakalın ince rendelenmiş kabuğu
- 2 tatlı kaşığı kıyılmış taze biberiye
- 50 g un

➢ İşlem basamakları
- Fırını 190 dereceye ayarlayınız.
- Fırın tepsisine silpat seriniz.
- Tereyağını düşük ısıda eritiniz ve soğumaya bırakınız.
- Yumurta aklarını sertleşene kadar çırpiniz ve şekeri azar azar ilave ederek çırpmaya devam ediniz.
- Limon ve portakal kabuklarını, biberiyeyi, unu ve eritilmiş tereyağını yumurta ağı şekeri karışımına ekleyiniz.
- Yağlı kağıt ile şablonlar oluşturarak silpatın üzerine yerleştirinize.
- Hamuru şablonların üzerine ince bir tabaka hâlinde ve eşit kalınlıkta yayınız.
- Önceden ısıtılmış fırında altın sarısı renk alınıca kadar pişiriniz. Pişirme süresi tuilenin büyüklüğüne göre değişecektir.
- Fırından çıkarınız ve tuileleri palet biçağı veya metal spatula kullanarak gevşetinize.
- Tuileleri şekil alması için tuile kalıbına ya da merdanenin üzerine yerleştiriniz.
- Tuileler kıvrıldıklarında merdaneden ya da tuile kalıbından alınınız.
UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak haşhaşlı kâse içinde meyve hazırlayınız.

Gereçler
- 180 g şeker
- 105 g un
- 10 g mavi haşhaş
- 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 90 g glikoz
- Mevsim salatası

Gereçler
- 2 adet çilek
- 1 adet kivi
- 1 adet armut
- 2 adet kayısı
- 1 dilim karpuz
- Vanilyalı dondurma

<table>
<thead>
<tr>
<th>İşlem Basamakları</th>
<th>Öneriler</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.</td>
<td>➢ Temiz ve planlı çalışmalısınız.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Araçlarınızı hazırlayınız.</td>
<td>➢ Dikkatli olmalısınız.</td>
</tr>
<tr>
<td>➢ Revanepsiz silpat veya yağlı kağıt seriniz.</td>
<td>➢ İşe uygun giyinmelisiniz.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Hamuru hazırlanma
- Bütün gereçleri çırıcı ile 5 dakika karıştırınız.
- Hamuru buz dolabına alarak 5 dakika bekletiniz.

Gereçlerinizin ölçüldü olarak hazırlanmasına dikkat etmelisiniz.
- Toz gereçleri eleyerek kullanmalısınız.
- Tereyağının oda sıcaklığında olmasına dikkat etmelisiniz.
<table>
<thead>
<tr>
<th>Hamuru Şekillendirme</th>
<th>Hamuru Pişirme</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Pişirme Sonrası Şekillendirme</th>
<th>Meyvelerin Hazırlanması</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>✗ Fırından çıkan haşhaşlı gevreğin ılımasını bekleyiniz.</td>
<td>✗ Mevsim meyvelerini küçük küpler hâlinde doğrayınız.</td>
</tr>
<tr>
<td>✗ Ters çevrilen su bardağının üzerine pişen haşhaşlı gevreğin koyunuz ve yanlarından parmaklar ile bastıracak şekillendiriniz.</td>
<td>✗ Haşhaşlı kase içerisinde meyveleri alırken meyvelerin suyunu süzserek almalıyzsınız.</td>
</tr>
<tr>
<td>✗ Haşhaşlı gevreklerin şekillendirilmesi sırasında kırılmaması ve kolay şekilde alınmasına dikkat etmelisiniz.</td>
<td>✗ Kullanacağınız tabağda çeşitli soslarla dekorlar yaparak süsleyebilirsiniz.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Tabağın Hazırlanması</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>✗ Süsleme amaçlı ve tat vermesi için vanilyalı dondurma ile servis ediniz.</td>
<td>✗ Dondurmayı, dondurma otomati ile şekillendirip dondurmanın üzerine taze nane koyarak süslemelisiniz.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D yanlış ise Y yazınız.

1. ( ) Tulip Fransa’da kıvrık çatı kiremitleri olarak adlandırılan kurabiyeğidir.

2. ( ) Tulip, tuile hamurunun piştikten sonra çeşitli kalıplarla lale şeklinde şekillendirilmesi ile oluşur.

3. ( ) Tuile kurabiye sadece tatlı olarak yapılabilir.

4. ( ) Temel tuile hamuru un, tereyağı, şekerden oluşmaktadır.

5. ( ) Tulip kurabiyeşi şekillendirme için hafif yağlanmış, ters çevrilmiş küçük kâse, bardak veya uygun bir kap üzerine alınır.

6. ( ) Tuile hamurunu lezzetlendirme için portakal ve limon kabuğu rendesi, çikolata, baharat, susam, çeşitli çerezler, vanilya aroması, kakao, tarçın vb. hamura eklenebilir.

7. ( ) Tulip ve tuile hamuru hazırlanma, şekillendirme ve pişirme aşamalarında önemli farklılıklar vardır.

8. ( ) Tuile kurabiye sütundan çıkarıp tepsiden alınca hafifçe sıvı yağla yağlanmış merdane veya tuile kalıbı üzerine alınır.

DEĞERLENDİRME

MODÜL DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI TEST

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak bisküvi ve kurabiye yapınız.

KONTROL LISTESİ

Aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız becerileri Evet, kazanamadığınız becerileri Hayır kutucuğuna (X) işaret koyarak kendinizi değerlendirmeiniz.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Değerlendirme Ölçütleri</th>
<th>Evet</th>
<th>Hayır</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1. Bisküvi yapımında kullanılan araç ve gereçleri hazırladınız mı?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2. Bisküvi hamurunu hazırladınız mı?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3. Bisküvi hamuruna şekil verdiniz mi?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4. Fırın ısı ve süre ayarlarını yaptınız mı?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5. Pişen ürünün kalite kontrolünü yaptınız mı?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>6. Bisküviyi servise sundunuz mu?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>7. Kurabiye yapımında kullanılan araç ve gereçleri hazırladınız mı?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>8. Kurabiye hamurunu hazırladınız mı?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9. Kurabiye hamurunu soguttunuz mu?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>10. Kurabiye hamuruna şekil verdiniz mi?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>11. Fırın ısı ve süre ayarlarını yaptınız mı?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>12. Pişen ürünün kalite kontrolünü yaptınız mı?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>13. Kurabiyeyi servise sundunuz mu?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>14. Beze (Mereng) ve makaron yapımında kullanılan araç ve gereçleri hazırladınız mı?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>15. Beze (Mereng) ve Makaron hamurunu hazırladınız mı?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>16. Beze (Mereng) ve Makaron hamuruna şekil verdiniz mi?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>17. Fırın ısı ve süre ayarlarını yaptınız mı?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>18. Pişen ürünün kalite kontrolünü yaptınız mı?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>19. Beze (Mereng) ve Makaronu servise sundunuz mu?</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
20. Tulip, tuile yapımında kullanılan araç ve gereçleri hazırladınız mı?

21. Tulip, tuile hamurunu hazırladınız mı?

22. Tulip, tuile hamuruna şekil verdiniz mi?

23. Fırın ısı ve süre ayarlarınızı yaptınız mı?

24. Pişen ürüne şekil verdiniz mi?

25. Pişen ürünün kalite kontrolünü yaptınız mı?

26. Tulip, tuileyi pasta ve tabak dekorlarında kullandınız mı?

**DEĞERLENDİRME**

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1’İN CEVAP ANAHTARI

<table>
<thead>
<tr>
<th>1</th>
<th>D</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2</td>
<td>C</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>B</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>A</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>C</td>
</tr>
</tbody>
</table>

ÖĞRENME FAALİYETİ-2’NİN CEVAP ANAHTARI

<table>
<thead>
<tr>
<th>1</th>
<th>B</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2</td>
<td>E</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>B</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>C</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>B</td>
</tr>
</tbody>
</table>

ÖĞRENME FAALİYETİ-3’ÜN CEVAP ANAHTARI

<table>
<thead>
<tr>
<th>1</th>
<th>C</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2</td>
<td>C</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>B</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>A</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>D</td>
</tr>
</tbody>
</table>
**ÖĞRENME FAALİYETİ-4’ÜN CEVAP ANAHTARI**

<p>| | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>Yanlış</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Doğru</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Yanlış</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Yanlış</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Doğru</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Doğru</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>Doğru</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Doğru</td>
</tr>
</tbody>
</table>
KAYNAKÇA

➢ ATKINSON Catherine, Joanna FARROW, Valerie BARRETT, Dünyanın En Güzel Kurabiyeleri, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2014.

➢ DAY Martha, Dünya Mutfaklarından Hamur İşleri, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2008.


➢ SUDA STOYANOF Nathalie, Beyaz Fırın’dan Yeni Çıkmış Kurabiyeler, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2011.

➢ Uniprodan Profesyonellere Pastacılık Tarifleri, İstanbul, Temmuz 2009.


➢ www.megep.meb.gov.tr