

ULUBATLI HASAN MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ

YİYECEK-İÇECEK HİZMETLERİ ALANI

12. SINIF AŞÇILIK DALI

HAMUR ÜRÜNLERİ DERSİ NOTLARIDIR

HAMUR ÜRÜNLERİ

PIŞİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLAR

- Pişirilerek hazırlanan hamur tekniği ile yapılan ürünler dünya mutfaklarında ve Türk mutfağında değişik isimlerle yer almaktadır. Bu hamurlarda kabarma, hamurun balon gibi şişip içinin boşalması ile olur. Yumurta çok kullanılır. Hamur önceden pişirildiği için yumurta, hamuru beraberinde taşıyarak sıcaklığın etkisiyle genişerek balon gibi şişer. Pişme devam ederken sertleşir ve aldığı şekli korur.
- Pişirilerek hazırlanan hamurlar sıvı (süt ya da su veya bunların karışımı), margarin, un, tuz, şeker ve yumurta kullanılarak elde edilirler.
- Hamurlar, ölçülü margarinin tuz ve şeker eklenmiş ölçülü su içerisinde eritilerek, kaynama işlemi başlamadan, ölçülü unun ilave edilip, un kokusu gidinceye kadar karıştırılarak pişirilmesi ve ılık hâle geldikten sonra ölçülü yumurtanın teker teker kırılıp el yardımı ile iyice yedirildikten sonra diğer yumurtalar için de aynı işlemin tekrarlanması sonucu elde edilir.
- Pişirilerek hazırlanan hamurlar şekillendirildikten sonra fırında ya da yağda pişme sırasında hacimlerinin 3- 4 katı kadar kabarırlar.
- Pişirilerek hazırlanan hamur tekniği ile elde edilen hamura Fransızcada „iu“hamuru denilmektedir. Bu da lahana gibi kabarık anlamında kullanılmaktadır.
- Pişirilerek hazırlanan hamurlar şekillendirilerek fırında pişirildiğinde içleri boşalır ve boşalan bu kısım krema ile doldurularak profiterol ve ekler hazırlanır.
- Pişirilerek hazırlanan hamurlar çeşitli şekillerde bol yağda kızartılarak ve şurup ilavesiyle tulumba tatlısı, hanımgöbeği gibi şuruplu tatlılar hazırlanır.

Piştirilerek Hazırlanan Hamurlarda Kullanılan Araçlar

- Ölçü kabı
- Çelik tencere
- Krema torbası
- Tahta spatula
- Kızartma tavaları
- Fırın tepsileri
- Fırın

Piştirilerek Hazırlanan Hamurlarda Kullanılan Gereçler

Süt ya da su

Yumurta

Un

Yağ

Tuz ve şeker

Pişen üründe aranılan özellikler:

- **Pişmişlik:** Fırında pişirilerek hazırlanan ürünler orta ısı fırında 30–40 dakika pişirilmelidir. Hamurların içlerinin boşalması aranılan niteliklerdir.
- **Hacim:** Hem fırında hem de yağda kızartmada pişmiş ürünün çığ hamurdan 2 veya 3 kat daha fazla kabarmış olması aranılan niteliklerdir.
- **Şekil bütünlüğü:** Hamur pişirildikten sonra şekillerini korumuş olmalıdır. Özellikle parçalamadan kızartılmalıdır. şekillerin eşit büyüklükte olması aranılan niteliklerdir. **Gevreklik:** Hamur fırında pişirildiyse tam olarak kurduğunda fırından alınmalıdır. Yağda çok fazla kızartıldığında sert olur, dikkat edilmelidir. Gevrek olması ürünün kalitesini olumlu etkilediği için aranılan niteliklerdir.
- **Renk:** Bu yöntem kullanılarak elde edilen ürünün fırında pişmiş ise pembe, yağda kızartılmış ise altın sarısı renkte olması aranılan niteliklerdir.

Kremalar

Bu yöntemle hazırlanan ürünlerde lezzet vermek, sunumunu zenginleştirmek amacıyla çeşitli yöntemlerle hazırlanan kremalar kullanılmaktadır.

- **Pişirilerek yapılan kremalar** Un ya da nişasta kullanarak veya her ikisinin belirli oranda karışımı ile hazırlanır. Yumurta, şeker, süt, un/ nişasta karışımı muhallebi gibi pişirilerek hazırlanır. Kremalar ekler ve profiterolün iç malzemesi olarak kullanılır. Krema doldurmada krema torbası ya da krema enjektörü kullanılır. Bunun için sivri uç (duy) takılmış krema torbasına krema doldurulur ve hamurun zayıf bir noktasından uç batırılarak içerisine yeterli kadar krema doldurulur.
- **Hazır kremalar** Piyasada bulunan toz hâldeki hazır pasta kremaları ölçülü süt ile çırpılarak ekler ve profiterol hazırlanmasında kullanılabilir.
- **Kremşanti** Piyasada hazır satışa sunulan toz kremşanti ölçülü süt ile çırpılarak hazırlanır. Ekler pasta ve profiterol içinde kullanmak üzere kremşantiyi tek başına kullanmak yerine beyaz krema ile karıştırarak kullanmak ürünün daha lezzetli olmasını sağlamaktadır.
- **Çikolatalı salça (glazür)** şeker, un, vanilya, rendelenmiş çikolata, yumurta sarılarının su ile karıştırılarak sulu muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilmesi ile elde edilir. Arzuya göre (nane likörü hariç) likör ilave edilebilir.

Krema yapımında dikkat edilecek noktalar

- Pişirilerek hazırlanan kremalarda ölçülü malzeme kullanmak ürünün kalitesi açısından önemlidir.
- Krema pişirmede tencerenin çizilmemesi, hazırlanan ürünün sağlığa zararlı hâle gelmemesi için mutlaka tahta kaşık kullanılmalıdır.
- Kremanın katı maddeleri öncelikle tencereye konmalı (un, şeker, yumurta, kakao) birbiri içerisinde karıştırılmalı, daha sonra ocağa konmadan sıvı madde ilave edilerek karıştırılmalı ve kısık ateşte sürekli karıştırılarak homojen pişirilmelidir.

- Lezzet ve koku vermek amacıyla kullanılan vanilya ocaktan indikten sonra elenerek ilave edilmelidir.
- Pişirilerek hazırlanan kremalar esnek yapıdadır. Bu yüzden krema piştikten sonra soğumaya yakın %10 oranında katı yağ ilave edilip çırpılarak esnek yapı kaybedilmelidir.
- Kremanın elastikiyetini kaybedip lezzet kazanması isteniyorsa krema soğutulduktan sonra içerisine 1/3 oranında kremşanti eklenip kısa süreli çırpılır (uzun süre çırpılırsa krema sulanır).
- Kremalar soğuma esnasında ara sıra karıştırılarak üzerinin kabuklaşması önlenmelidir.
- Hemen soğuması istenen kremalar temiz mermer, tezgâh üzerine boşaltılıp sıvama spatulası yardımıyla sürekli alt üst edilerek soğutulmalıdır

Şuruplar

Piştirilerek hazırlanan tulumba tatlısı, hanımğöbeği, dilberdudağı, vezirparmağı gibi geleneksel tatlıların yapımında kıvamlı şurup kullanılır.

Kıvamlı şurup hazırlamak için;

Malzemeler

- 4 su bardağı toz şeker
- 3,5 su bardağı su
- ¼ limon suyu

İşlem basamakları

- Şeker ve su orta boy çelik bir tencere ile ateşe konur.
- Şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
- Kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika kaynatılıp limon suyu eklenir.
- Limon suyu eklendikten sonra 5–10 dakika daha kaynatılıp ocaktan alınır.

Şurup yaparken dikkat edilecek noktalar

- Şurup yapımında su ve şeker ölçülerine dikkat edilmeli, gereğinden fazla ya da az kullanılmamalıdır.
- Şurup karıştırmada kesinlikle tahta kaşık kullanılmamalıdır çünkü tahta kaşıklar gözenekli yapıya sahip oldukları için yemek pişirme esnasında bünyesine yağ çekmiş olabilir. Bu, yağın şurup içerisine geçmesine sebep olabilir.
- Şurup kaynadıktan sonra mümkün olduğu kadar karıştırılmamalıdır. Bu durum kıvamlı şurubun şekerlenmesine sebep olabilir.
- Limon ilave edildikten sonra şurup 5-10 dakika daha kaynatılmalıdır.
- Şurupların soğutulması sırasında üzeri açık bırakılmamalı, tencerenin üzeri temiz bir kâğıt ya da tülbent ile kapatılmalıdır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME SORULARI

1. Piştirilerek yapılan hamur çeşidini hazırlarken un ekleme zamanı aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Margarin, şeker, tuz, su kaynadığında katılmalıdır.
- B) Yumurta ile birlikte katılmalıdır.

- C) Un, su, tuz, şeker, margarin aynı zamanda katılmalıdır
- D) Yumurtalar hamura yedirildikten sonra katılmalıdır

2. Hamura yumurtalar nasıl eklenmelidir?

- A) Hamur ılıkken hepsi birlikte
- B) Hamur sıcakken teker teker
- C) Hamur ılıkken teker teker
- D) Zamanı ve nasıl eklendiği önemli değildir.

3. Pişmiş hamur ocaktan ne zaman alınmalıdır?

- A) Hamur tencereden ayrıldığında
- B) Hamur tencereye yapıştığında
- C) Un eklenir eklenmez alınmalıdır
- D) Yumurtalar kırılıp ocaktan alınmalıdır



ÇIRPILARAK YAPILAN HAMUR TATLILARI

Bu yöntemle hazırlanan hamurlar besin değeri açısından enerji değeri yüksek olan karbonhidratlı yiyecekler grubuna girer.

Bu yöntemle hazırlanan hamurlar daha çok kekler, pandispanyalar ve yaş pastaların (gatoların, ruloların, batonların) hazırlanmasında kullanılır.

Pandispanya tüm yaş pastaların ana hamurudur.

Pasta ve kekin hamurunun hafif olması; yumurta kokmamasına ve yağ oranının az olmasına bağlıdır.

Çırpılarak hazırlanan hamurlardan elde edilen ürünler, görünümü ve lezzeti açısından herkes tarafından sevilerek tüketilen yiyeceklerdendir.

Çırpılarak hazırlanan hamurlardan elde edilen ürünlerin bazen hamurlarına, bazen dış kısımlarına ya da ara katlarına çeşitli gereçler (kakao, Hindistan cevizi, çeşitli kremler, meyveler, çikolatalar, kuruyemişler) ilave edilerek lezzet, görüntü, renk açısından zenginleştirilebileceği gibi besin değeri de artırılır.

Çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar hazırlanırken kullanılan araçlar, mayalı hamurlarda kullanılan araçlar ile aynıdır. Pişirme yöntemi olarak ise fırında pişirme yöntemi kullanılmaktadır.

Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Çırpılarak hazırlanan hamur tatlıları fırında pişirilir.
- Pişirme esnasında hamurun üzeri sertleşinceye kadar fırının kapağını açmamaya dikkat etmek gerekir.
- 180 °C' de önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
- Bazı yörelerde yoğurt tatlısı kaşıkla kızgın yağda kızartılarak hazırlanır.

Şurup Kullanma

- Çırpılarak hazırlanan hamur tatlılarının şurupları kıvamlı şuruptur.
- Pişirilerek yapılan hamur tatlılarının şuruplarından daha kıvamsız olup mayalı hamur tatlılarının şuruplarına göre ise daha kıvamlıdır. Ancak her iki şekilde de kullanılabilirler.
- Pişirilen hamur fırından çıkarıldıktan sonra şurup, ılık olarak ilave edilmelidir.
- 20-30 dakika hamurun şurubu çekmesi için yeterlidir.

Süsleme ve Servise Hazırlama

Yoğurt tatlılarının süslenmesinde genel olarak:

- Portakal sosu ve diğler meyve sosları
- Çikolata parçacıkları
- Krema
- Krem şanti
- Çeşitli karamel çubukları
- Meyve şekerlemeleri
- Kıyılmış Antep fıstığı, badem, fındık ve Hindistan cevizi kullanılabilir.
- Süsleme yapılan tatlı, tabağa konularak servise hazır hale getirilir.

Çırpılarak Yapılan Hamurlardan Hazırlanan Tatlılar

Revani (6 kişilik)

- Gereçler Hamuru için
 - 6 yumurta
 - 3 büyük kahve fincanı ince irmik
 - 3 büyük kahve fincanı un (25-30 cm çapında fırın tepsisi için)
 - 1 paket vanilya
 - 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- Şurubu için
 - 5 su bardağı şeker (bu miktardan 5 yemek kaşığı alınarak hamurda kullanılır)
 - 3 su bardağı su
 - 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- İşlem basamakları
 - Tepsi yağlanır, unlanır.
 - Beş yemek kaşığı şeker ile yumurtalar iyice koyulaşmaya kadar çırpılır.
 - Unla irmik iyice karıştırıldıktan sonra çırpılmış yumurtalara eklenir ve hafifçe karıştırılır.
 - Karışıma, vanilya ve limon kabuğu rendesi eklenir.
 - Karışım, yağlanmış tepsiye dökülerek önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
 - Aynı bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır.
 - Şurup, fırından çıkan revaniye sıcak dökülür ve revaninin şurubu daha iyi emmesi için tekrar fırına verilir.
 - Revani iki dakika daha fırınlanarak fırından çıkartılır.
 - Üzeri Hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenerek servise sunulur
 - Tatlı, bir gün bekletilirse tam istenilen kıvamda olacaktır.



Fotoğraf 3.1: Servise hazırlanmış revani



Fotoğraf 3.2: Revani tabakta

BİSKÜVİ HAMURUNDAN YAPILAN TATLILAR

Hazırlanan bisküvi hamurunun tekniğine uygun şekil verilip fırında pişirildikten sonra şerbete batırılmasıyla elde edilen hamur tatlısıdır.

Geleneksel Türk tatlıları arasında şerbetli tatlılar önemli bir yere sahiptir. Hafif bir şerbetli tatlı olan şekerpare, yapımı kolay ve gösterişli bir tatlı olduğu için özel günlerde ve bayramlarda tercih edilir.

Bisküvi Hamurundan Hazırlanan Tatlı Çeşitleri

Şekerpare

Tekniğine uygun olarak hazırlanan bisküvi hamurunun, ceviz büyüklüğünde parçalara bölünüp, yuvarlak biçimde şekil verildikten sonra fırına koymadan önce, üstlerine tuzsuz fındık, fıstık, badem, ceviz vb. kuruyemişlerden birer adet konularak yapılan şerbetli tatlıdır.



Fotoğraf 4.1: Pişmiş şekerpare örnekleri

Kalburabastı

Türk mutfağının gelenekselleşmiş lezzeti olan kalburabastı, eskiden ince gözlü buğday kalburu kullanılarak yapıldığından adını buradan almıştır. Günümüzde kalburun yerini uygun gözlü rende, kevgir veya süzgeçler almıştır.

Hazırlanan kurabiye hamurunun, ceviz büyüklüğünde parçalara bölünüp orta kısmına küçük parçalar halinde ceviz içi yerleştirildikten sonra kalbur üzerinde rulo şeklinde sarılması ile şekil verilen şerbetli tatlıdır.



Fotoğraf 4.2:Kalbur



Hamur Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Hamur fazla yoğrulmamalıdır. Fazla yoğrulduğunda yapısındaki yağı bırakır (kuser), sertleşir ve gevrekliğini kaybeder.
- Malzemeler, katılar ve sıvılar olmak üzere ayrı ayrı ölçülerek hazırlanmalıdır.
- Hamur hazırlarken tarifi dışında un eklenmez. Fazla un hamuru katılaştırır ve ürün kalitesini olumsuz etkiler.
- Hamurun sertleşmesi isteniyorsa hamuru daima soğutun. Bu işlem strece sarılarak buzdolabında yapılmalıdır.
- Un, pudra şekeri, kabartma tozu ve kakao hamur hazırlanmadan önce mutlaka elenmelidir.
- Hamur hazırlamada kullanılan malzemelerin kalitesine dikkat edilmelidir. Kaliteli malzemeler ürün kalitesini doğrudan etkiler.
- Çalışma sırasında ortamının serin olmasına dikkat edilmelidir.
- Ürünlerin üzerine yumurta sürmek gerekirse yumurta sarısını iyice çırpınız. Daha sonra yumurtanın akmamasına dikkat ederek yumurta sarısını kaliteli kıl fırça ile sürünüz.
- Tariflerde kullanılacak fındık, fıstık, ceviz, badem gibi yardımcı gereçleri kullanmadan önce tatlarını tazelemek için kenarları hafif yüksek tepsiye tek kat koyarak fırınlayınız. (Örneğin; fındıkları 175 -185 C derece ısıtılmış fırında 6-9 dakika fırınlayınız.) Soğutarak tariflerde kullanınız (Bu işlemi kalın tabanlı teflon tavada da soteleyerek yapabilirsiniz.).
- Hamura başlamadan önce şerbet hazırlanmalıdır. Şerbet; soğuk, tatlı, ılık ya da sıcak olmalıdır.

- Hazırlanan hamurun kıvamı kulak memesi yumuşaklığında olmalıdır.
- Kalburabastıya şekil verirken kalbur, kevgir ya da rende kullanılabilir.
- Hazırlanan hamurun boyutu ceviz büyüklüğünde olmalıdır.
- Hamura verilen şekiller aynı olmalı, boyut farklılıkları hamurun eşit şekilde pişmemesine neden olur.

Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Fırınınızı ortalama 10 dakika önceden ısıtınız. Yağlı hamurla hazırlanan ürünleri asla soğuk fırına koymayınız.
- Kurabiyeler kısa sürede pişer. Ürün pişerken sık sık kontrol ediniz.
- Pişen ürünleri fırın ısısında bırakmayınız. Hemen çıkardığınız bisküvi ve kurabiyelerinizi spatula yardımı ile kaldırınız. Bu işlemi yapmazsanız ürünler pişmeye devam eder ve ürünlerin altı yanabilir.
- Piştikten sonra kurabiyeler, tel ızgaranın üzerine konulmalıdır. Bu işlem kurabiyelerin nemli olmasını önler.
- Fırından çıkan tepsiye tekrar ürün koyup pişirmeyiniz. Hamurunuz eriyerek yayılır ve bozulur. Yeni pişirme işlemi için başka soğuk tepsi kullanınız.
- Kurabiyeleri pişirme esnasında çok düşük ve çok yüksek ısı kullanmamalısınız.
- Birden fazla tepsiye hazırlanmış kurabiyeleri, fırına girinceye kadar üstünü örterek soğuk oda veya buzdolabında bekletiniz.
- Keserek konan kurabiyeleri en az 3–4 cm ara ile yerleştiriniz. Tarifte verilen fırın ısısına ve süresine dikkat ediniz. Kesilmiş kurabiyelerin altı kızarıp yan kenarları da hafif kızardığında kurabiyeler pişmiştir.
- Fırının ısısının düşük olması kurabiyede istenmeyen yayılmalara neden olur. Yüksek ısı ise yayılmayı önler ama kurabiye'nin çabuk yanmasına neden olur. O nedenle uygun ısının seçilmesi çok önemlidir.
- Çok yumuşak hamur ile hazırlanan ürünler, pişme sırasında yayılır.
- Hamur piştikten sonra fırından çıkar çıkmaz şerbet ile buluşturulmalıdır.
- Hazırlanan her hamura mutlaka şerbet yedirilmelidir.

Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Hacim Kabartıcı etkisi ile hacim olarak büyümüş ve verilen şeklin değişmemiş olması gerekir.
- Renk Pişmiş ve şurupla tatlandırılmış ürünün rengi koyu altın sarısı renginde olmalıdır.
- Pişmişlik Ürünün içi hamur kalmamalı, dış görünüşünde ise yumuşak bir hamur görüntüsü olmamalıdır. Ayrıca tatlı, şurubunu çekmiş bir görünümde olmalı, kuru görünmemelidir.

Süsleme ve Servise Hazırlama

- Hazırlanan tatlıya uygun süsleme gereci kullanılmalıdır.
- Kullanılan süsleme, ürünün tadını etkilememelidir.
- Süslemek için tuzsuz ceviz, fındık fıstık, Hindistan cevizi, uygun meyveler kullanılabilir.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

1. Aşağıdakilerden hangisi çırpılarak yapılan hamur tatlılarından biridir?

- A) Revani
- B) Lokma tatlısı
- C) Tulumba tatlısı

- D) Baba tatlısı
- E) Hanımğöbeği

2. Hangisi çırpılarak yapılan hamur tatlılarını pişirirken dikkat edilecek noktalardan biri değildir?

- A) Çırpılarak hazırlanan hamur tatlıları fırında pişirilir.
- B) Fırının kapağı ilk 15 dakika açılmamalıdır.
- C) Hazırlanan tatlılar soğuk fırına atılmalıdır.
- D) Bazı yörelerde yoğurt tatlısı kaşıkla kızgın yağda kızartılarak hazırlanır.
- E) Hamur hazırlandıktan sonra bekletilmeden pişirilmelidir.

3. Çırpılarak yapılan hamur tatlılarında şurup kıvamının nasıl olması gerektiği aşağıdakilerden hangisinde verilmiştir?

- A) Kıvamlı
- B) Kıvamsız
- C) Orta kıvamlı
- D) Yoğun kıvamlı
- E) Yapılan tatlıya göre değişir

4. Aşağıdakilerden hangisi bisküvi hamurundan hazırlanan tatlılar arasında yer alır?

- A) Şekerpare
- B) Baklava
- C) Şöbiyet
- D) Revani
- E) Parfe

5. Aşağıdakilerden hangisi bisküvi hamurundan hazırlanan tatlılar arasında yer alır?

- A) Künefe
- B) Aşure
- C) Şöbiyet
- D) Helva
- E) Kalburabastı

6. Aşağıdakilerden hangisi şekerpare yapımında kullanılan malzemeler arasında yer almaz?

- A) İrmik
- B) Kabartma tozu
- C) Margarin
- D) Maya
- E) Yumurta

