

PASTACILIK 101

BAHAR YILMAZ



FOTOĞRAFLAR
HANDE GÖKSAN



Remzi Kitabevi

PASTACILIK 101

PASTACILIK 101

BAHAR YILMAZ

FOTOĞRAFLAR
HANDE GÖKSAN



Remzi Kitabevi

Pastacılık 101
Çırmaktan Fazlası

Bahar Yılmaz

Editör
Aykut Şengözer

Düzeltili
Burcu Akbaba
Özlem İşbilir

Fotoğraf
Hande Göksan, Eat Drink Shoot Studio

Fotoğraf editörü
Murat Erdoğan, Eat Drink Shoot Studio

Stilist
Müşerref Kartaler

İllüstrasyonlar
Aslı Saktanber

Grafik uygulama
Resul Atabay

ISBN: 978-975-14-2228-6

Birinci basım: Mayıs 2025

Kitabın tüm yayın hakları eser sahiplerine aittir. Tanıtım amacıyla, kaynak göstermek şartıyla yapılacak kısa alıntılar dışında hiçbir yöntemle çoğaltılamaz. Eser sahiplerinin manevi ve mali hakları saklıdır.

Remzi Kitabevi A.Ş., Akmerkez E3-14, 34337 Etiler-İstanbul
Sertifika no: 10705
Tel (212) 282 2080 Faks (212) 282 2090
www.remzi.com.tr post@remzi.com.tr

Baskı ve cilt
Seçil Ofset, 100. Yıl Mah. Matbaacılar Sitesi
4. Cad. No: 77 Bağcılar-İstanbul
Sertifika no: 44903 / Tel (212) 629 0615

Bahar Yılmaz Instagram hesabı
www.instagram.com/baharyilmaztr



3. TART HAMURU VE TÜREVLERİ

Tart ve Pie Konusuna Genel Bakış 226

- 1 Linzer Torte 236
- 2 Key Lime Pie 241
- 3 Tuzlu Karamelli ve Çikolatalı Tart 245
- 4 Meyveli Tartolet 247
- 5 Elmalı Pie 249
- 6 Portakal Kremalı Tart 253
- 7 Flan Tart 257
- 8 Bakewell Tart 261
- 9 Sablé Breton 265
- 10 Galette, *balkabaklı ve badem kremalı* 269
- 11 Berry Cobbler 273
- 12 Quiche Lorraine 277

4. CHEESECAKE

Cheesecake 282

- 1 New York Stili Cheesecake, *vişne sos ile* 287
- 2 Çikolatalı Cheesecake 291
- 3 Beyaz Çikolatalı Bar Cheesecake, *frambuaz kuli sos ile* 295
- 4 Yabanmersinli Pişirilmeyen Cheesecake 299
- 5 Alman Stili Cheesecake 303
- 6 San Sebastian Cheesecake 307
- 7 Japon Stili Cheesecake 310

5. MERENG, SUFLE, MAKARON, BUTTERCREAM

Mereng 314

- 1 Eton Mess 322
- 2 Pavlova, *karadutlu crème légère ile* 325

Sufle 328

- 3 Sufle, *beyaz çikolatalı klasik crème anglaise sos ile* 330
- 4 Sufle, *peynirli* 332

Makaron: Biraz tarih, biraz magazin 334

- 5 İtalyan merengi yöntemiyle 340
- 6 Fransız merengi yöntemiyle 342

Makaron dolguları 346

- Beyaz Çikolatalı Ganaj 348
- Yabanmersinli Ganaj 348
- Bitter Çikolatalı Ganaj 348
- Antepfıstıklı Ganaj 349
- Frambuazlı Ganaj 349
- Limonlu Ganaj 349
- 7 Acıbadem Kurabiyesi 351

Buttercream 354

- 8 Havuçlu Kek Pasta, *hindistancevizli taze peynirli frosting ile* 361

6. CUSTARD, SABİTLENMİŞ KREMALAR VE MUS

Custard 366

Crème anglaise (vanilya sosu) 369

Pastacı Kreması 372

Pastacı Kreması, *vanilyalı* 374

Pastacı Kreması, *çikolatalı* 376

Pastacı Kreması Temelli Kremalar 378

Krem Müslin 378

Chiboust Kreması 378

Crème légère 378

Diplomat Kreması 379

Frangipane 379

Fırınlanmış Custard'lar 380

1 Crème Brûlée 383

2 Krem Karamel 387

3 Pots de Crème 390

Sabitlenmiş Kremalar 392

4 Panna Cotta, *vanilyalı* 392

5 Panna Cotta, *çikolatalı* 394

Mus 396

6 Çikolatalı Mus 398

Entremet 400

7 Frambuazlı Çikolatalı Entremet 402

Bavyera Kreması 406

7. CHOUX

Biraz Tarih 410

1 Profiterol 415

2 Ekler, *çikolatalı* 419

3 Ekler, *antepfıstıklı müslin kreması ve antepfıstıklı pralin ile* 423

4 Choux Bun, *craquelin'li mango crèmeux ile* 427

5 St. Honoré 433

6 Paris-Brest 437

7 Croquembouche 441

8. LAMİNALI-KATMANLI HAMURLA YAPILAN ÜRÜNLER

Laminalı-Katmanlı Hamurlar 446

Mayalı laminalı hamurla yapılan ürünler 451

1 Kruvasan 454

2 Pain au Chocolat 456

3 Danish 459

Mayasız laminalı hamurla yapılan ürünler 461

4 Milföy Pasta 463

5 Gâteau Pithiviers 467

6 Tarte Tatin, *poşe armutlu* 471

3. TART HAMURU VE TÜREVLERİ

Tart ve Pie Konusuna Genel Bakış 226

- 1 Linzer Torte 236
- 2 Key Lime Pie 241
- 3 Tuzlu Karamelli ve Çikolatalı Tart 245
- 4 Meyveli Tartolet 247
- 5 Elmalı Pie 249
- 6 Portakal Kremalı Tart 253
- 7 Flan Tart 257
- 8 Bakewell Tart 261
- 9 Sablé Breton 265
- 10 Galette, *balkabaklı ve badem kremalı* 269
- 11 Berry Cobbler 273
- 12 Quiche Lorraine 277

4. CHEESECAKE

Cheesecake 282

- 1 New York Stili Cheesecake 287
- 2 Çikolatalı Cheesecake 291
- 3 Beyaz Çikolatalı Bar Cheesecake, *frambuaz kuli sos ile* 295
- 4 Yabamersinli Pişirilmeyen Cheesecake 299
- 5 Alman Stili Cheesecake 303
- 6 San Sebastian Cheesecake 307
- 7 Japon Stili Cheesecake 310

5. MERENG, SUFLE, MAKARON, BUTTERCREAM

Mereng 314

- Fransız merengi 320
- İsviçre merengi 320
- İtalyan merengi 321
- 1 Eton Mess 322
- 2 Pavlova, *karadutlu crème légère ile* 325

Sufle 328

- 3 Sufle, *beyaz çikolatalı klasik crème anglaise sos ile* 330
- 4 Sufle, *peynirli* 332

Makaron: Biraz tarih, biraz magazin 334

- 5 İtalyan merengi yöntemiyle 340
- 6 Fransız merengi yöntemiyle 342
- Antepfistıklı Makaron Kabuğu 344

Makaron dolguları 346

- Beyaz Çikolatalı Ganaj 348
- Yabamersinli Ganaj 348
- Bitter Çikolatalı Ganaj 348
- Antepfistıklı Ganaj 349
- Frambuazlı Ganaj 349
- Limonlu Ganaj 349
- 7 Acıbadem Kurabiyesi 351

Buttercream 354

- 8 Havuçlu Kek Pasta, *hindistancevizli taze peynirli frosting ile* 361

6. CUSTARD, SABİTLENMİŞ KREMALAR VE MUS

Custard 366

Crème anglaise (vanilya sosu) 369

Pastacı Kreması 372

Pastacı Kreması, *vanilyalı* 374

Pastacı Kreması, *çikolatalı* 376

Pastacı Kreması Temelli Kremalar 378

Krem Müslin 378

Chiboust Kreması 378

Crème légère 378

Diplomat Kreması 379

Frangipane 379

Fırınlanmış Custard'lar 380

1 Crème Brûlée 383

2 Krem Karamel 387

3 Pots de Crème 390

Sabitlenmiş Kremalar 392

4 Panna Cotta, *vanilyalı* 392

5 Panna Cotta, *çikolatalı* 394

Mus 396

6 Çikolatalı Mus 398

Entremet 400

7 Frambuazlı Çikolatalı Entremet 402

Bavyera Kreması 406

7. CHOUX

Biraz Tarih 410

1 Profiterol 415

2 Ekler, *çikolatalı* 419

3 Ekler, *antepfistıklı müslin kreması ve antepfistıklı pralin ile* 423

4 Choux Bun, *craquelin'li mango crémeux ile* 427

5 St. Honoré 433

6 Paris-Brest 437

7 Croquembouche 441

8. LAMİNALI-KATMANLI HAMURLA YAPILAN ÜRÜNLER

Laminalı-Katmanlı Hamurlar 446

Mayalı laminalı hamurla yapılan ürünler 451

1 Kruvasan 454

2 Pain au Chocolat 456

3 Danish 459

Mayasız laminalı hamurla yapılan ürünler 461

4 Milföy Pasta 463

5 Gâteau Pithiviers 467

6 Tarte Tatin, *poşe armutlu* 471

9. DONMUŞ VE YARI DONMUŞ TATLILAR**Donmuş Tatlılar**

Dondurma 476

- 1 Vanilyalı Dondurma 482
- 2 Çikolatalı Dondurma 484
- 3 Çilek Parçacıklı ve Ekşi Kremalı Dondurma 486
- 4 Limonlu Gelato 488
- 5 Antepfıstıklı Dondurma, *salepli* 490
- Sorbe ve Sherbet 492
- 6 Vişne Sorbe 496
- 7 Mango Sorbe 497
- 8 Isabella Sherbet 498
- Granita ve Granité 500
- 9 Kivi Granita 502

Yarı Donmuş Tatlılar 505

- 10 Baked Alaska 505
- 11 Parfait Glace ve Limonlu Sufle Glace 508

10. ÇİKOLATA**Çikolata Aşkım 512**

- 1 Antepfıstıklı Pralin 529
- 2 Bademli Roche 532
- 3 Truffle, *antepfıstıklı* 534

11. ŞEKERLEME**Şekerleme 538**

- 1 Marshmallow 543
- 2 Pâte de Fruits 546
- 3 Nugat 549
- 4 Soft Toffee 552

12. DOLGULAR, SOSLAR**Compote ve Kuli Sos 557**

- 1 Çilek Compote 558
- 2 Frambuazlı Kuli Sos 559

Reçel ve Marmelat 561

- 3 Çilek Reçeli 563
- 4 Kayısı Marmeladı 564
- 5 Frambuaz Marmeladı 565
- 6 Limon Curd 566
- 7 Tuzlu Karamelli Toffee Sos 568
- 8 Yoğunlaştırılmış Süt 570
- 9 Vanilya Özütü 572

10 Buttermilk 574

- 11 Ekşi Krema 574

Glaze Soslar 576

- 12 Çikolatalı Mirror Glaze 578
- 13 Bitter Çikolatalı Mirror Glaze 579
- 14 Beyaz Çikolatalı Mirror Glaze 580
- 15 Çikolatalı Soslar 581

13. TÜRKİYE LEZZETLERİ**Bizden Lezzetler 584**

- 1 Un Kurabiyesi 586
- 2 Kandil Simidi 589
- 3 Vişneli Mekik 592
- 4 Fırın Sütlaç 595
- 5 Sübyeli Keşkül 599
- 6 Kabak Tatlısı 602
- 7 Ayva Tatlısı 604
- 8 Şekerpare 606
- 9 Revani 608
- 10 Tulumba 610
- 11 Baklava 615
- 12 Aşure 619
- 13 Mozaik Rulo 622

14. GIDAYA SAYGI**Gıdaya Saygı 626**

- 1 Umm Ali, *bayat kruvasandan* 628
- 2 Pizzicotti, *makaron kabuğundan* 632

Seçili Kaynakça 636

Sözlükçe 638

Dizin 640





Pastacılık aşçılık ya da ekmekçilikten farklı ve başlı başına bir alandır. Birçok disiplini kapsar; kek pişirme, hamur işleme, çikolata temperleme, şekerleme yapma, dondurma üretme, şeker hamuru figürleme, sütlü tatlılar bunlardan yalnızca birkaçı ve hepsi hassas bir çalışma gerektirir. Keki fırına verdikten sonra şekerini kontrol edip biraz daha ilave etmek söz konusu bile olamaz, yani çoğu zaman hatanın telafisi yoktur. Bazı hatalardan dönmek mümkün olsa da birçoğu sıfırdan başlamayı gerektirir. İşte bu yüzden pastane mutfakları sessizdir. Bağırış çağırış, yükselen alevler, tava tencere sesi duyamazsınız. Yapılan işe konsantre olmanız gerekir, disiplin bu işin temelidir.

“101” üniversitelerde sıklıkla kullanılan bir terim ve “giriş seviyesi” veya “temel seviye” derslerini ifade eder. *Pastacılık 101*’in amacı da tam olarak bu: Pastacılığın temel tekniklerini anlatarak işin mantığının kavranmasını ve ezberci anlayıştan uzaklaşarak neden-sonuç ilişkisi içinde konuya hâkim olmanızı sağlamak.

Pastacılık hem fiziksel hem zihinsel açıdan son derece zahmetlidir. İşimizin çoğu tekrara dayalıdır ve bu disiplin gerektirir. Bir konuda ustalaşmak ancak tekrar tekrar yapmakla mümkün olur. Gözünüz kapalı yaptığınız bir keki ya da tatlıyı düşünün, muhtemelen defalarca yapmışsınızdır. Malzemesine, kalıbına, nasıl karıştıracağınıza ve nasıl doğru şekilde pişireceğinize hâkimsinizdir. Yanlışlar yapıp kim bilir kaç kez not almışsınızdır. Tıpkı bir müzisyenin bir parçayı doğru çalana kadar defalarca tekrar etmesi ya da bir oyuncunun doğru karaktere bürününceye kadar prova yapması gibi.

Diğer bir konuyla bu işi yaparken hiçbir zaman, “Bitti artık, ben oldum” diyemeyecek olmanız, çünkü öğrenme süreci asla bitmeyecek. Denenmemiş bir içerik, yeni bir teknik ya da yeni bir ekipman... Hepsi bu işin bir parçası ve onlar geliştikçe siz de gelişeceksiniz.

Tüm tarifler günümüz pastane mutfaklarında üretilen temel, zamansız ve profesyonel teknikleri barındıran klasik ürünlere ait.

Öğrenmenin tadını çıkarın, deneyin ve yaratıcılığınızı geliştirin.

Pastacılık 101 kitabının tüm sürecinde yanımda olan yol arkadaşlarıma, doğrudan veya dolaylı destekleriyle el veren dostlarıma tüm kalbimle tek tek teşekkür ediyorum. Tabii ki, bana kalsa bu liste uzar gider, ama kısaca yazmak istediğim özel teşekkürlerim var.

Konu çikolata yemeyi çok seviyor olmamdan buralara nasıl geldi diye düşünürken, aslında bunun genetik bir miras olduğunu anlamak için belleğimde arkalara ittiğim bazı anıları canlandırmam gerekti. Ben unutmamış olsam da küçük bir köyün eşrafına “Fırıncı Mahmut’un torunu” şeklinde takdimim söz konusuydu. Karadeniz’de fırıncılık yapan, İstanbul’a göç hikâyesi bile bir fırın açmak üstüne kurulu olan sevgili büyükbabam pastacı Bahar’ın hikâyesinin mimarı olsa gerek. Tırla gelen un çuvallarının taşınmasını izlerken ne düşündüğümü hatırlamıyorum, ama taze ekmek kokusu hâlâ burnumda. Büyükbabamın tırnak pidesini ve ramazan ayında kalan lavaşlardan yaptığı ekmek pudinginin tadını da hâlâ hatırlıyorum. Mirasın için ilk teşekkürüm sana büyükbabacığım.

Uzun yıllardır her kararında yanımda olan, ben denemekten korksam bile beni cesaretlendiren, tabiri caizse arkamdan iten ve bu kitap için benimle birlikte ufak da olsa bedeller ödeyen, sabahın kör saatlerinde market kapılarında bekleyen, bitmek bilmeyen okumalarımı dinleyip, “Olmuş mu, olmuş mu” sorularına maruz kalan koca yürekli canım sevgilim Gökhan, iyi ki varsın.

Bu kitabı yazmayı kafama koyduğumda cevaplanması gereken o kadar çok bilinmeyen vardı ki, nereden başlasam diye düşünürken onunla tanıştım. Birçok yemek kitabında fotoğraflarına hayranlıkla bakmıştım. Kıymetlimi değerli bir fotoğraf sanatçısına emanet ettiğim için sonucun güzel olacağını biliyordum. Ama bilmediğim şey onun bana bu yolda rehberlik edeceği, tüm samimiyetiyle yanımda duracağı, yol arkadaşım olacağıydı. Bu yüzden iyi ki Hande Göksan. Canım Handiş'im, iyi ki varsın.

Uzun süren çekim sürecimiz boyunca kitabın yemek stilisti olarak sadece tabaklarla değil benimle de yakından ilgilenen, düşen moralimi hemen toplayan, ne zaman bir ürün istediğim gibi olmasa sabırla, çözüm odaklı çalışma anlayışıyla elim ayağım olan, ayrıca şef kimliğini de konuşturup bizi nefis yemekleriyle besleyen Müşerref Kartaler, canım Müşo'm, iyi ki varsın.

Eat Drink Shoot stüdyosunun eli ayağı, âdeta demirbaşı olan, fotoğrafçı kimliğinin yanında tüm teknik sorunlarımızın çözüm noktası, kitabın fotoğraf editörü sevgili Murat Erdoğan, Murat'ımız, iyi ki varsın.

Kitabı oluştururken bilgisiyle beni besleyen, izin günlerini feda edip çekimlerde bizimle çalışan, bitmek bilmeyen tüm sorularıma cevap veren en büyük destekçim, canım hocam Tuğba Taştekin. Tubaaa şefim, iyi ki varsın.

Yine desteğini esirgemeyen, o kalıp mı bu kalıp mı, bir ölçü mü daha fazla mı diye birlikte bolca beyin fırtınası yaptığımız sevgili pasta şefi arkadaşım Yasin Yılmaz, iyi ki varsın.

İlk kitabım olması, olmayan bir içeriği hazırlamak ve değiştirilmemesi gereken birçok yabancı terim kullanımı söz konusu olunca ortaya çıkan taslakları derlemek ve sizlere bu halini sunabilmek sanırım sevgili editörüm Aykut Şengözer olmasa imkânsız olurdu. Seni biraz çıldırtmış olsam da, iyi ki sen de varsın Aykut.

Harika illüstrasyonları için sevgili Aslı Saktanber'e çok teşekkürler.

Uyguladıkça daha da büyüyen bu kitabı gece gündüz demeden ortaya çıkaran sevgili Resul Atabay'a sonsuz teşekkürler.

Bu kitaba inanan, basmaya değer gören, sizlerle buluşmasını sağlayan değerli Remzi Kitabevi'ne teşekkürler.

Bu kitapta yer alan ekipman ve çoğu prodüksiyon malzemesini sponsor olmaksızın satın aldığımı düşünürsek maddi ve manevi anlamda zor bir süreçti diyebilirim. Ancak bazı hayal ettiğim prodüksiyon malzemelerini bulamadığımda imdadıma yetişen seramik sanatçısı sevgili Ayşegül Yaman Saygın ve Minor Planet Ceramics stüdyosuna hayalimdekinden bile güzel, harika tabakları ve destekleri için teşekkürler.

Son olarak, beni besleyen tüm kitapların yazarlarına ve kitabımın siz değerli okuyucularına sonsuz teşekkürler. İyi ki varsınız.

BAŞLAMADAN ÖNCE

Bu kitabı yazma amacım sizi hiç yanıltmayacak, nefis pastacılık ürünleri hazırlayabileceğiniz tarifleri verirken başka tarifleri uygulama aşamasında da işinize yarayacak çeşitli pastacılık yöntemlerini anlatmak. Tabii ki, pastacılığın ayrılmaz yan kolları olan biraz kimya ve matematik konusunda işinize yarayacak bazı bilgilere yer vermeden olmazdı. Dolayısıyla ben sizin yerinizde olsam, tariflere geçmeden önce bu kitabın tarifler öncesindeki bölümlerini dikkat ve sabırla okurdum. Bu ön bölümlerde verdiğim bilgileri hazmettiğinizde, bir tarifi uygularken neyi neden yaptığınızı ya da bir tarif için gerekli kalıp elinizde yoksa, alternatifi nasıl bulacağınızın cevabını biliyor olacaksınız.

Pastacılık süreci doğru ve kaliteli malzemenin tedarik edilmesiyle başlar ve servis edilme şekliyle muhafazasına kadar uzanır.

Tariflerde kullanılan özel bir yöntem varsa, bunların anlatıldığı sayfalara atıfta bulundum. İşe başlamadan önce o kısımları okumanızı şiddetle tavsiye ederim.

En baştan başlarsak...

1. Malzemelerinizi toplayın

Fransızların “mise en place” (yerine koymak) dediği, malzemeler ve ihtiyacınız olacak ekipmanların temin edildiği ön hazırlık aşamasını alışkanlık edinin. Tarifi baştan sona okuyun, malzemeleri tartın ve hangi sıcaklıklarda kullanılacaklarsa ona uygun şekilde hareket edin. Yumurtalar mutlaka oda sıcaklığında olmalı. İşe önce buzdolabından çıkarmakla başlayın. Tereyağıyla ilgili oda sıcaklığı, soğuk veya spesifik bir sıcaklık aralığı belirtilmişse, buna uyun. Mikserinizi ve kullanacağınız karıştırma aparatını hazırlayın. Tepsinize pişirme kâğıdınızı koyun, yağlanıp unlanacak pişirme kapları varsa bunları hazırlayın.

Özellikle tartma aşamasında, tarifteki kuru malzemeleri harmanlamanız, birlikte eleyerek kullanmanız belirtilmişse, bu malzemeleri aynı kabın içinde tartarak daha az bulaşık çıkarırsınız.

Tartarak hazırladığınız malzemeleri ekleme sırasına göre dizerseniz yanlış uygulama ihtimalini ortadan kaldırmış olursunuz.

Ben doğuştan bir başak burcundan beklenecek kadar düzenli ve disiplinli değilim, düzen benim için sonradan öğrenilmiş bir beceri. Pastacılıkta ön hazırlığın tam olması hız ve başarı için en temel aşamadır.

2. Fırını hazırlayın

Tarifin uygulamasına geçmeden en az 15 dakika önce fırınınızı belirtilen sıcaklık ayarı ve ısı tipine (fan, alt-üst) getirip ısıtmaya başlayın. Ekipman bölümünde de ayrıntılı bir şekilde anlattığım gibi, kullandığınız fırının ısı kadranının doğruluğunu kontrol edin. Fırın içinde asılı şekilde kullanabileceğiniz bir fırın termometresi işinizi görecektir.

İstisnasız tüm pastacılık ürünleri ön ısıtması tamamlanmış fırında pişirilir. Malzemeleri toplama aşamasında fırını ısıtmaya başlayabilirsiniz.

Her tarifte size ürünün pişip pişmediğini nasıl anlayacağınıza dair görsel bir ipucu veya önerilen yaklaşık bir pişirme süresi verdim. Ben çoğu durumda renge ve hislerime göre hareket ederim, deneyimle birlikte siz de bu noktaya gelebilirsiniz.

Bu arada fırının camından bakıp ürünün hâlâ hamursu olduğunu gördüğünüzde “kapağını asla açmamak” bir kuraldır. Kapağı açarsanız, ısı kaybına ve hamur dokusunun sönmesine neden olabilirsiniz. Mesela yaptığınız kek kabarmış ve kabuk bağlamışsa yaklaşık pişirme süresinin sonlarına doğru kapağı açıp kürdan testi yaparak pişme durumunu kontrol edebilirsiniz. Tabii bu bir cheesecake veya crème brûlée ise kapağı açmak yerine yumruk yaptığınız elinizin kenarıyla fırının camına hafifçe vurarak dalgalanmasının şiddetine göre ilerleyebilirsiniz. Yani tarifin verdiği ipuçlarını dikkatli şekilde okuyarak hareket edin.

3. Soğutun

Soğutmanın pişirme işleminin bir aşaması olduğunu unutmayın ve her tarif için verilen soğutma aşamalarını takip edin. Çünkü bu, nihai ürünün başarılı bir şekilde servis edilmesi için önemli bir aşama. Bir Bundt kek kalıbında (hani şu çok girintili çıkıntılı olanlardan) pişen bir keki düşünün. Kalıbı ne kadar güzel yağlayıp unlayıp hazırlamış olsanız da, kek rahatlıkla çıkarılacak kadar soğumamışsa kendinizi kaşıkla kalıptan kek sıyrırken bulabilirsiniz.

Mesela Angel Food Cake yaparken keki fırından çıkarır çıkarmaz soğutma teli üzerine baş aşağı çevirerek soğutmanız gerekir. Yine aynı şekilde pandispanyalarınızı fırından alındıktan sonra ilk sıcaklıkları çıkar çıkmaz soğutma teline ters çevirerek soğutma yapmak tarifin başarıyla sonuçlanması için önemli. Yani soğutma aşaması tamamlanana kadar işin bittiğini söyleyemeyiz.

İşin özü okuyun, anlayın, uygulayın. Gerekliyorsa kendi uygulamalarınız için notlar alın. Bu arada benim *mise en place* sürecime müzik de dahil. Siz de işinize müziği katabilirsiniz, inanın aldığınız keyif yaptığınız ürüne yansiyacak.

Hazırsanız başlayalım.





Hemen hemen tüm yemek kitapları aynı noktayı vurgular: Bir tarif ancak kullanılan malzemeler kadar iyidir. Ben de bu görüşe sonuna kadar katılıyorum, ama konu pastacılık olunca iyi malzemeye ek olarak doğru malzeme kullanımının da bir o kadar önemli olduğunu söylemeden edemeyeceğim. Sosyal medyadan da bildiğiniz üzere kullandığım malzemelerle ilgili detaylı bilgi vermeye çalışırım. Çünkü çok iyi bir markanın kremasıyla yapılan pasta kreması tamamen hayal kırıklığı olurken başka bir markanınkiyle yaptığınız sizi mutluluktan ağlatabilir. Güzel bir Belçika çikolatası tarifte yazanın aksine %54 yerine %70 orana sahip bitter olursa, gerekli kimya bilgisi ve neden-sonuç ilişkisine hâkim değilseniz sadece israf olacaktır. Doğal yollardan elde edilen gıda boyalarıyla yapılan ürünler, yapay boyalarla yapılanlar kadar canlı renkte olmayabilir. Mesela organik kek unu organik olmayan kek unu kadar beyaz değildir. Her ikisi de işe yarar, ama nihai üründe sonucun biraz farklı olacağını unutmamanız gerekir. Bunun gibi başka birçok örnek verebilirim. Bazen önceliğiniz ne yediğiniz olabilir bazen de nasıl görünmesini istediğiniz. Yargılamak yok, karar sizin.

Malzeme değişikliği yaparken çok dikkatli olmanız gerekir. Bu tarifleri test etmek için oldukça uzun zaman harcadım. Bir malzemenin yerine kullanabileceklerinizi de tariflere ekledim. Dolayısıyla yaptıklarınıza yaratıcılığınızı katmadan önce bunun sizi hayal kırıklığına uğratmayacağından emin olmalısınız.

Buğday, glüten ve unlar

Buğday bitkisinin yenebilir tanelerinden oluşan başak, samanın en üst kısmındadır ve ortalama 40 tanecik içerir. Her bir tanecik ortalama 20 bin un zerreciği anlamına gelir. Sert ve yumuşak buğday çeşitleri bu taneciklerdeki glüten miktarıyla ilgilidir. Sert buğdaydan elde edilen unlar yüksek protein oranına sahiptir ve eklendiği hamurışına çigneme ve şekillendirme kabiliyeti kazandırır. Yani ekmek, poğaça gibi ürünler için daha uygundur. Yumuşak buğdaydan elde edilen unlar ise düşük protein oranı nedeniyle daha gevrek ve yumuşak bir doku sağlar. Kek ve kurabiye gibi unlu mamullerin yapımında kullanılması uygundur.

Buğday tanesi üç ana unsurdan oluşur:

Kepek: Dış yüzeyde bulunur. Lif ve mineral bakımından zengindir.

Çekirdek-ruşeym: Yağ ve E vitamini bakımından zengin bölümdür.

Endosperm: Karbonhidrat, nişasta ve proteini içeren iç ana bölümdür.

Tam buğday unu bu üç bölümün tamamının öğütülmesiyle elde edilir ve beyazlatma işlemi yapılmaz. %11-13 arası protein oranına sahiptir. Raf ömrü diğer unlara göre kısadır ve buzdolabının +4°C bölmesinde saklanması daha uygundur. Genelde ekmek, poğaça gibi ürünlerin yapımında kullanılır. Besin değerleri farklarından ziyade lif açısından zengin ve glisemik endeksi düşük olduğundan görece daha sağlıklı tarifler için tercih edilir. Bu kitaptaki tariflerde tam buğday unu kullanılmamıştır. Lütfen çokamaçlı un yerine tam buğday unu kullanmayın, kimya süreci işler ve hüsrana uğrayabilirsiniz.

Glütenin temel tanımı tahıl tanelerinde bulunan iki proteinin karışımıdır: Bunlar glütenin ve gliadin. Glütenin ürünün güçlü bir yapı kazanmasını ve buna bağlı olarak da mayalanma sırasında oluşan gazın ürünün içinde kalmasını sağlar. Gliadin ise hamura elastikiyet kabiliyeti kazandırır. Böylece ürün pişerken şekli bozulmadan genişler ve hacim kazanır. Kelimenin kökeni Latince tutkal anlamına gelen *gluten* sözcüğüne dayanır.

Bu kitap, "o kek"i sadece sevginin kabartmadığını anlatırken pratiği güçlü pastacılara konunun teorisinden de söz ediyor. Genç pasta şefi adaylarına ilham verirken pastacılıkla hobi amaçlı uğraşanlara neden-sonuç ilişkisini gösteriyor. Ve tabii en önemlisi pastacılığın kimya ve matematikle kopmaz bağlarının altını çiziyor. Türkçe olarak hazırlanmış en kapsamlı başvuru kaynağı olmasını amaçladığım bu kitabı okurken eğleneceğinizi de umuyorum. Çünkü aralara ilginizi çekecek hikâyeler de ekledim.

—Bahar Yılmaz



ISBN 978-975-14-2228-6



9 789751 422286