

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

KURU PASTALAR

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	iii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	3
1. KURABİYELER HAZIRLAMA	3
1.1. Kuru Pastalar İçin Ön Hazırlık	3
1.1.1. Kuru Pastaların Tanımı	3
1.1.2. Pastacılıktaki Önemi	3
1.1.3. Kuru Pasta Çeşitleri	3
1.1.4. Kuru Pastanın Hazırlanmasında Kullanılan Araçlar	5
1.1.5. Kuru Pastanın Hazırlanmasında Kullanılan Gereçler	6
1.1.6. Kurabiye Çeşitleri ve Hazırlama	7
1.1.7. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	9
1.1.8. Pişen Üründe Aranılan Özellikler	9
1.1.9. Saklanması	9
UYGULAMA FAALİYETİ	10
ÖLÇME DEĞERLENDİRME	11
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	12
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	13
2. KIYILARAK HAZIRLANAN HAMURLARDAN KURU PASTALAR HAZIRLAMA	13
2.1. Çeşitleri ve Hazırlama	13
2.1.1. Sable Bisküvisi	13
2.1.2. İki Renkli Bisküvi	14
2.1.3. Marmelatlı Düğme Bisküvisi	15
2.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	16
2.3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler	17
2.4. Süsleme ve Servise Hazırlama	17
2.5. Saklama	17
UYGULAMA FAALİYETİ	18
ÖLÇME DEĞERLENDİRME	20
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	21
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	22
3. MAYALI HAMURLARLA KURU PASTA HAZIRLAMA	22
3.1. Çeşitleri ve Hazırlanması	22
3.1.1. Baton Sale(susamlı çubuk)	22
3.1.2. Anasonlu Simit	23
3.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	24
3.3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler	24
3.4. Süsleme ve Servise Hazırlama	25
3.5. Saklama	25
UYGULAMA FAALİYETİ	26
ÖLÇME DEĞERLENDİRME	28
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	29
ÖĞRENME FAALİYETİ-4	30
4. ÇİRPİLEREK HAZIRLANAN HAMURLARDAN KURU PASTA YAPMA	30
4.1. Çeşitleri ve Hazırlama	30
4.1.1. Landoşe (Torba İşi) Bisküvisi	30

4.1.2. Beze	31
4.1.3. Madlen Bisküvi.....	32
4.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	33
4.3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler	33
4.4. Süsleme ve Servise Hazırlama.....	33
4.5. Saklama.....	33
UYGULAMA FAALİYETİ	34
ÖLÇME DEĞERLENDİRME.....	36
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	37
ÖĞRENME FAALİYETİ-5	38
5. PİŞİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLA KURU PASTA YAPMA	38
5.1. Çeşitleri ve Hazırlama.....	38
5.1.1. Boru Bisküvi.....	38
5.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	39
5.3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler	39
5.4. Süsleme, Servise Hazırlama ve Saklama	39
UYGULAMA FAALİYETİ	40
ÖLÇME DEĞERLENDİRME.....	42
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	43
ÖĞRENME FAALİYETİ-6	44
6. MİLFÖY HAMURU İLE KURU PASTA YAPMA	44
6.1. Çeşitleri ve Hazırlama.....	44
6.1.1. Çubuk Bisküvisi	44
6.1.2. Tuzlu Bisküvi (Susamlı Kraker).....	45
6.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar.....	46
6.3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler	46
6.4. Süsleme, Servise Hazırlama ve Saklama	46
UYGULAMA FAALİYETİ	47
ÖLÇME DEĞERLENDİRME.....	50
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	51
CEVAP ANAHTARLARI	52
KAYNAKLAR.....	53

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK071
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Pastacılık / Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Kuru Pastalar
MODÜLÜN TANIMI	Pastacılıkta kullanılan hamur çeşitlerini kullanarak kuru pastalar hazırlama yeterliliğini kazandıran öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞULLAR	
YETERLİK	Kuru Pastalar Hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine uygun kuru pasta çeşitlerini hazırlayabileceksiniz. Amaçlar <ul style="list-style-type: none">➤ İstenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kurabiyeler hazırlayabileceksiniz.➤ Kıyılarak hazırlanan hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabileceksiniz.➤ Mayalı hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabileceksiniz.➤ Çırpılarak hazırlanan hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabileceksiniz.➤ Pişirilerek yapılan hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabileceksiniz.➤ Milföy hamurundan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabileceksiniz.

EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	<p>Hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı,gerekli donanım, araç gereçler sağlanmalıdır.Uygulamalı olarak işlenmelidir. Sektörde araştırma yapılmalıdır.</p> <p>Mermer çalışma tezgahı, fırın, terazi, ocak, tepsiler, kopatlar (kapat), kalıplar, merdane, rulet, yumurta fırçası,elek,bıçaklar,ölçü kapları,krema torbası,duylar,pateşu sopası,servis tabakları.</p>
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	<p>Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz.</p> <p>Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.</p>

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Özellikle geçtiğimiz yüzyılın ikinci yarısından itibaren, sanayileşmeye paralel olarak artış gösteren “ev dışında yemek yeme olgusu”, aynı zamanda yiyecek içecek sektörünün önemini de artırmıştır.

Yiyecek içecek sektörünün dallarından biri olan Pastacılık alanı günümüzde oldukça önemli bir iş alanı haline gelmiştir. Bu alanda çalışmayı tercih ederek geleceğiniz için önemli bir adım atmış oluyorsunuz.

Dünya mutfaklarında önemli bir yere sahip olan pastane mutfağı, beğenilerek tüketilen birçok ürünü içermektedir. Bunların başında, sıkça tüketilen kuru pastalar gelmektedir.

Bu modülle pastacılıkta önemli bir yere sahip olan kuru pasta çeşitlerini yapabilme yeterliliğine sahip olacaksınız. Modülü başarıyla tamamladığınızda kuru pasta çeşitlerini istenilen nitelikte hazırlamayı başaracak ve yaratıcılığınızı da kullanarak pastacılık sektörüne yeni ürünler ekleyebileceksiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

İstenilen tat,pişkinlik,renk ve görünümde kurabiyeler hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki otel, restoran, pastane ve çeşitli kurum mutfaklarında hazırlanan kurabiye çeşitlerini araştırınız.

1. KURABİYELER HAZIRLAMA

1.1. Kuru Pastalar İçin Ön Hazırlık

1.1.1. Kuru Pastaların Tanımı

Un,yağ, yumurta ve şekerle hazırlanan küçük ve gevrek şurupsuz yiyeceklerdir.

Hazırlama sırasında içerisine ve üzerine fındık, fıstık, badem, ceviz, anason, haşhaş, çörek otu, susam, tarçın vb. konularak hazırlanabilirler.

1.1.2. Pastacılıktaki Önemi

Anadolu'da yüzyıllar boyunca yetiştirilen buğday ve buğdaydan yapılan hamur işleri (Türk mutfağında pastaların yerinin olmamasına rağmen) Türklerin geleneksel yemekleri haline gelmiştir.Türk mutfağında başka hiçbir ülkenin mutfağında olmadığı kadar çok çeşit hamur hazırlama teknikleri ile yapılan ürünler vardır.

Bu tür besinlerin maliyetlerinin düşük olması ve daha çok geleneksel besinler olmaları nedeniyle Türk beslenme alışkanlığının büyük bölümünü oluşturmaktadır.

Pastacılıkta kuru pastalar önemli bir yere sahiptir.Yaş pastalarla birlikte kuru pastalar pastacılığın temelini oluşturmaktadır.

1.1.3. Kuru Pasta Çeşitleri

Hazırlama yöntemine,büyükliklerine ve hazırlamada kullanılan gereçlere göre kuru pastalar gruplandırılabilir.

➤ Kurabiyeler

Un,yağ,yumurta ve şekerle hazırlanan gevrek ürünlerdir.Kullanılan gereçler ve hazırlama tekniklerine göre oldukça fazla çeşitleri vardır.

Günümüzde talepler doğrultusunda pastanelerde daha fazla ev tipi kurabiyeler üretilmektedir.



Üzümlü kurabiye



Hurmalı kurabiye



Cevizli kurabiye

Kurabiye yapımında sonucun olumlu olmasında;kullanılan gereçlerin kalitesi, ölçüleri, hazırlama yöntemleri, çalışılan ortamın ısısı,fırının ısısı, süsleme gibi unsurlar etkindir.

➤ **Bisküviler**

Bisküvilerin tuzlu, tatlı, kremalı, az yağlı, çok yağlı vb. olmak üzerine pek çok çeşitleri vardır.

Bisküvi yapımında sonucun olumlu olmasında kullanılan gereçlerin kalitesi,ölçüleri,hazırlama teknikleri, çalışılan ortamın ısısı, fırının ısısı ve süsleme gibi unsurlar etkindir. Ayrıca;

- Gereçler uygun seçilmelidir.
- Un elenerek kullanılmalıdır.
- Kıvam, hamur birleştirilmeden önce iyi ayarlanmalıdır
- Hamur hazırlandıktan sonra 5-10 dakika dinlendirilmelidir.Bu sırada üzeri nemli bezle örtülmelidir.



Değişik şekillerde hazırlanmış bisküviler

Bisküvi hazırlamada, pastacılıkta kullanılan hamur tekniklerinin tamamı kullanılır.

➤ **Diğerleri**

Çörekler

Yumurtalı ve yağlı hamurlarla hazırlanıp çeşitli şekiller verilerek hazırlanan tatlı veya tuzlu ürünlerdir. Çörekler genellikle içine katılan gereçler ve biçimlerine göre isim alırlar. Ay çöreği, tahinli çörek, paskalya çöreği vb. çoğunlukla mayalı hamurdan yapılmakla birlikte diğer hamur teknikleriyle de yapılır. En önemli özelliği ısıtılabilmeleridir. ısıtıldığında taze gibi olur.



Tahinli çörek



Ay çöreği



:Paskalya çöreği

1.1.4.Kuru Pastanın Hazırlanmasında Kullanılan Araçlar

- Tartı araçları
 - Terazi ve ölçü kapları
- Şekil vermede kullanılan araçlar
 - Rulet
 - Kopatlar (kapatlar)
 - Çeşitli kalıplar (nemse,mekik vb)
 - Krema torbası
 - Duylar
- Kıyıcılar
 - Badem makinası
 - Ceviz çekme makinası
- Kesici araçlar
 - Çeşitli boy ve şekilde bıçaklar
- Çırpıcılar
 - Mikser
 - Yumurta çırpma teli
- Hazırlamada kullanılan araçlar
 - Merdane
 - Oklava
 - Elek
 - Kâseler ve tabaklar
 - Yumurta fırçası
- Pişirmede kullanılan araçlar
 - Fırın



Krema torbası ve çeşitli şekillerde duylar



Çeşitli şekillerde kopatlar (Kupat) :



Mikser



Mutfak terazisi

1.1.5.Kuru Pastanın Hazırlanmasında Kullanılan Gereçler

- Esas gereçler
 - Un
 - Şeker
 - Yağ
 - Yumurta
- Yardımcı gereçler
 - Kabartıcılar
 - Baking povder
 - Maya
 - Bikarbonat (yemek sodası)
- Koku vermek için kullanılan gereçler
 - Vanilya
 - Mahlep
 - Tarçın
 - Zencefil
 - Anason
- Lezzet vermek için kullanılan gereçler
 - Taze meyveler
 - Meyve şekerlemeleri
 - Damla drop (damla çikolata)
 - Fındık, antep fıstığı, badem vb kuruyemişler
 - Kuru meyveler (kuş üzümü, kuru üzüm, kayısı vb.)
 - Kakao, kahve

- Süslemede kullanılan gereçler
 - Taze meyveler
 - Fındık, antep fıstığı, badem vb.
 - Susam, çörekotu, anason, haşhaş vb.
 - Meyve şekerlemeleri
 - Granül şeker ve çikolatalar
 - Pralin ve glazür
 - Siyah ve yeşil zeytin
 - Jöle ve marmelat
 - Pudra şekeri, rende hindistan cevizi



Fındık, fıstık, badem



Kuru meyveler



Granül kuvertür (çikolata)

Kuru pasta hazırlamada kullanılan gereçlerden bazıları

1.1.6. Kurabiye Çeşitleri ve Hazırlama

Un, yağ, yumurta ve şekerle hazırlanan gevrek ürünlerdir. kullanılan gereçler ve hazırlama tekniklerine göre oldukça fazla çeşitleri vardır.

1.1.6.1. Un Kurabiyesi

- **Gereçler**
 - 300 g margarin
 - 150 g pudra şeker
 - 500 g un
 - 10 g vanilya
 - 10 g kabartma tozu
- **İşlem basamakları:**
 - Unu eleyiniz
 - Unun ortasını genişçe açınız.
 - Açılan yere yumuşatılmış margarini, pudra şekerini, vanilya ve kabartma tozunu koyup krem haline gelene kadar karıştırınız.
 - Etrafındaki unu alarak yoğurunuz yumuşak bir hamur yapınız.
 - Hamuru 5-10 dakika dinlendiriniz.
 - Hamurdan küçük parçalar alınız biraz yassılaştırıp tepsiye aralıklı diziniz.
 - Şekillendirmede istediğiniz şekli verebilirsiniz. Hamuru ince bir rulo haline getirip bıçakla vevv olarak küçük parçalar halinde de keserek şekillendirebilirsiniz.

- Orta hararetli ısıdaki fırında pembeleşirmeden kuruyuncaya kadar pişiriniz.
- Fırından çıkarıp soğuduktan sonra üzerine pudra şeker serpiniz.

NOT: Kurabiye hamurunuzu hazırlarken hamura kakao da ilave ederek kakaolu un kurabiyesi hazırlayabilirsiniz.



Sade ve kakaolu olarak hazırlanmış un kurabiyeleri

1.1.6.2. Acı Badem Kurabiyesi

➤ Gereçler

- 250 g toz badem içi
- 250 g pudra şeker
- 4 adet yumurta akı
- 10 adet acı badem veya esansı
- 1 adet yağlı kâğıt (parşömen)

➤ İşlem basamakları:

- Toz badem içi, pudra şeker ve yumurta aklarını bir kabın içerisinde 25-30 dakika iyice karıştırınız. Kıvamı yayılmayacak bir koyulukta olmalıdır.
- Karışımı tepsiye yayılmış ve yağlanmış kağıdın üzerine bir kaşıkla iki ceviz büyüklüğünde ve üçer parmak ara ile düzgünce koyunuz.
- Üzerlerine kabukları soyulmuş bütün acı badem yapıştırınız.

- Çok hafif ısılı fırında ve kapağını sık sık açmadan (kabarmasına engel olmamak için) koyu pembe renkte ve kuruyuncaya kadar pişiriniz.

İsterseniz toz badem içi yerine toz fındık içi de kullanabilirsiniz.



Acı badem kurabiyesi

1.1.7. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktala

- Pek çok kurabiye çeşidi vardır.Bu çeşitlerin pişirilmesinde dikkat edilecek noktalar farklıdır.
- Kurabiyeleri pişirirken hazırlandığı hamur çeşidine göre pişirme yöntemi uygulanmalıdır.
- Hazırlanan hamur çeşidine göre fırın ısısını ayarlamak ve o hamurun özelliğine göre kurabiyeleri pişirmek gereklidir.

1.1.8. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Hazırlanan ürünlerde istenilen özelliklerin olması için kullanılan gereçlerin ölçülerinin tam olmasına dikkat etmek gereklidir.
- Hazırlanan her üründe aranılan özellikler farklıdır.Un kurabiyesinin fazla pembeleşmemesi ve sert olmaması üründe aranılan özelliktir.

1.1.9. Saklanması

Kurabiyelerde yine pişirmede olduğu gibi saklama sürelerinde de farklılık gösterirler.Bazı kurabiyeler uzun süre dayanır(acı badem kurabiyesi gibi).Bununla birlikte saklama süreleri diğer kurabiyelerde hemen hemen aynıdır.Oda ısısında 2-3 gün saklanabilirler.

UYGULAMA FAALİYETİ

Ev kurabiyesi hazırlayınız

➤ **Gereçler:**

Pandispanya için

- 125 g Margarin
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 5 g kabartma tozu
- Aldığı kadar un

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ İş giysilerinizi giyiniz.➤ Planlı çalışınız.➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Araçları tezgaha sıralayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri tezgaha sırayla yerleştiriniz.➤ Un,kabartma tozunu eleyerek hazırlayınız.➤ Yumurtaları kaseye teker teker kırarak tazeliklerini kontrol ediniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kurabiye hamurunu hazırlayınız.➤ Yağı hafifçe eritip içerisine yumurtayı, ezilmiş yoğurdu şekeri kabartma,tozunu koyup hepsini karıştırınız.➤ Bu karışıma yavaş yavaş unu ilave edip kulak memesinden biraz yumuşak hamur yapınız.➤ Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elle yuvarlak bir beze yapıp hafif yassılıp tepsiye diziniz.	➤ Hamuru 5-10 dakika dinlendiriniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kurabiyeleri pişiriniz➤ Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 150°C de önceden ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yumurta sarılarını kurabiyeleri fırına koyacağınız anda sürünüz.➤ Pişen kurabiyeler pembe renkte olmalıdır.
<ul style="list-style-type: none">➤ Servise hazırlayınız.➤ Uygun şekilde tabağa yerleştiriniz.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan Seçmeli Test

Aşağıdaki sorularda doğru olduğunu düşündüğünüz bir seçeneği işaretleyiniz.

- 1) Aşağıdakilerden hangisi kuru pasta hazırlamada kullanılan? esas gereçlerdendir?
A) Yumurta C)Kabartma tozu
B) Vanilya D)Kakao
- 2) Aşağıdakilerden hangisi kuru pastalara koku vermek için kullanılan gereçtir?
A)Meyveler C)Yumurta
B)Mahlep D)Jöle
- 3) Kuru pastaları keserek şekillendirmede kullanılan araç aşağıdakilerden hangisidir?
A) Tart kalıbı C) Bıçaklar
B) Mekik kalıbı D) Kopatlar
- 4) Kuru pasta hamurları yoğrulduktan sonra kaç dakika dinlendirilmelidir?
A) 20-25 dakika C) 25-30 dakika
B) 15-20 dakika D) 5-10 dakika
- 5) Bisküvi hazırlarken aşağıdakilerden hangisine dikkat edilmelidir?
A) Şekline
B) Kullanılan gereçlerin kalitesi ve ölçülerine
C) Süslemeye
D) Görünüşüne

DEĞERLENDİRME

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete geçiniz.
Başarısız olduğunuz soruların konularını tekrar ediniz

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Adı Soyadı	Tarih	
Sınıf: Modülün Faaliyet No:		
Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
➤ Uygun araçları seçtiniz mi?		
➤ Esas gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Tüm araçların ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Kurabiye hamurunu tekniğine uygun hazırladınız mı?		
➤ Fırını önceden ısıttınız mı?		
➤ Kurabiyeleri tekniğine uygun pişirdiniz mi?		
➤ Pişen kurabiyeleri servise hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığımız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Kıyılarak hazırlanan hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabileceksiniz.

2. KIYILARAK HAZIRLANAN HAMURLARDAN KURU PASTALAR HAZIRLAMA

2.1. Çeşitleri ve Hazırlama

2.1.1. Sable Bisküvisi

- **Gereçler**
 - 250 g un
 - 150 g margarin
 - 100 g pudra şeker
 - 1 adet yumurta
 - ½ su bardağı un (açma payı)
 - 5 g vanilya
 - 5 g tuz
 - 1 adet yumurta akı
 - 100 g file (rende)findık
- **İşlem Basamakları:**
 - Unu eleyiniz:
 - Elenmiş unun içerisinde margarinini bir bıçakla, yağ parçaları kaybolana kadar kıyınız.
 - Bu un ve yağ karışımının içine pudra şeker, vanilya ve tuzu ilave edip yumurtayı da kırdıktan sonra yoğurarak bir hamur yapınız.
 - 2-3 parçaya bölerek yumak yapınız.
 - Hamuru 5-10 dakika dinlendiriniz.
 - Unlanmış tezgahta hamur yumağını düzgünce yassılaştırıp üzerini unlayınız. Merdane ile hamuru yerinden kaldırmaksızın 0,5 cm incelikte ve daire şeklinde açınız. 4-5 cm çapındaki nemse kalıbıyla (veya başka şekillerde) kesiniz.
 - Bisküvi hamurlarının üst taraflarını, birkaç kere çırpılmış yumurta akına batırıp çıkarınız. File fındığa bulayıp yapışmasını sağlayınız.
 - Tepsiyeye birer parmak ara ile yerleştiriniz.
 - 150 °C de önceden ısıtılmış fırında 9-10 dakika pişiriniz.
 - Fırından çıkardıktan sonra, soğuyunca üzerine pudra şeker serpiniz.

2.1.2. İki Renkli Bisküvi

➤ Gereçler

- 250 g un
- 150 g margarin
- 100 g pudra şekeri
- 1 adet yumurta
- ½ su bardağı un (açma payı)
- 5 g vanilya
- 5 g tuz
- 25 g kakao

➤ İşlem Basamakları:

- Hamuru sable bisküvisinde olduğu gibi hazırlayınız. Sonra hamuru biri diğerinden daha büyük olacak şekilde iki parçaya ayırınız ,az olan parçaya kakao ilave ediniz
- İki hamuru ikisi de aynı kalınlıkta olacak şekilde ayrı ayrı merdane ile açıp üst üste yerleştiriniz.
- Sonra rulo şeklinde sarıp hafif hafif yuvarlamak suretiyle 4-5 cm çapına gelinceye kadar inceltiniz.
- Yaptığınız ruloyu 2.5-3 cm kalınlığında düz veya verev parçalara kesip yağlanmamış tepsiye birer parmak ara ile yerleştiriniz.
- Önceden ısıtılmış 150 °C ye ayarlanmış fırında 9-10 dakika pembeleşinceye kadar pişiriniz.

NOT: Şekil değiştirmek suretiyle daha başka çeşitleri de yapabilirsiniz.



Hazırlanan iki renkli bisküvi



Aynı hamurla hazırlanmış değişik şekillerde iki renkli bisküviler

2.1.3. Marmelatlı Düğme Bisküvisi

- **Gereçler**
 - 250 g un
 - 140 g margarin
 - 70 g pudra şekeri
 - 5 g limon kabuğu rendesi
 - 50 g marmelat
 - 50g toz şeker
 - 2 adet yumurta
 - ½ bardak un (açma payı)
 - 5 g vanilya
 - 20 g yeşil fıstık
- **İşlem Basamakları:**
 - Elenmiş unun içinde donmuş margarini bıçakla ,yağ parçaları kaybolana kadar kıyınız.
 - Bu karışımın içine pudra şeker, 2 yumurta sarısı, vanilya ve limon kabuğu rendesini ilave edip yoğurunuz.
 - Hamuru 5-10 dakika dinlendiriniz.
 - Dinlenen hamuru 1-1.5 ceviz büyüklüğünde parçalara bölerek avuçlarınızın arasında düzgün yuvarlaklar yapınız.

- Küçük parmak çapında ucu yuvarlak bir çubukla, bisküvilere bastırarak, yarılmasına kadar çukurlaştırınız.
- Çukur taraflarını biraz çırpılmış yumurta akına batırdıktan sonra toz şekerle bulayıp tepsiye aralıklı olarak yerleştiriniz.
- Marmelatı krema torbası yardımıyla bisküvi hamurlarının çukurlarına aldığı kadar koyunuz.
- Önceden ısıtılmış 150 °C deki fırında 10-12 dakika pembeleşinceye kadar pişiriniz.
- Fırından çıkardıktan sonra marmelatların üzerine yeşil fıstık koyunuz.



Marmelatlı düğme bisküvisi



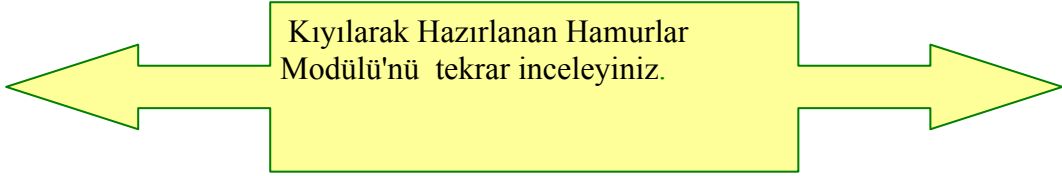
Değişik şekillerde hazırlanmış marmelatlı düğme bisküvisi

2.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Kıyılarak hazırlanan hamurlar yağlı hamurlar grubundan olduğu için çok yüksek ısıda pişirilmemelidir.
- Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünler için uygun fırın ısısı 150°C' dir.
- Hazırlanan ürün önceden ısıtılmış fırında pişirilmelidir.
- Fırının kapağı fazla açılmamalıdır.
- Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılmış ürünler kısa sürede fırında piştiği için (10-15 dakika) süreye dikkat etmek gereklidir. Pişirme süresine uymak gereklidir.

2.3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünlerde ürünün özelliğine göre değişse de pişirildikten sonra genellikle açık pembe renkte olması gerekmektedir.
- Pişen ürün koyu renkli olmamalıdır.
- Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılmış ürünlerin gevrek,kolay dağılır nitelikte olması gereklidir.Buda pişirme süresi ve hamur hazırlanırken fazla yoğrulup yoğrulmamasıyla ilgilidir.Hamur ile çalışıldıktan sonra elde fazla oynanmamalıdır.



2.4. Süsleme ve Servise Hazırlama

- Ürünleri hazırlamada kullanılan gereçlerin özelliklerine göre süsleme uygulanmalıdır.
- Genellikle kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünlerde piştikten sonra süsleme fazla uygulanmaz. Marmelatlı ve jöleli hazırlanmış ürünlerde toz fındık,yeşil fıstık, Hindistan cevizi vb. süslemede kullanılabilir.
- Özellikle sable türü bisküvilerinin üzerine pişirildikten sonra pudra şeker serpilebilir.
- Pişen ürün tepside soğuduktan sonra servis tabağına alınmalıdır.Soğumadan tepside alınırsa kırılabilir, dağılarak şekilleri bozulabilir.

2.5. Saklama


- Kuru pastalar maya kullanılmadan hazırlanmış ise saklama süreleri daha uzun olur.
- Maya kullanılarak hazırlanan kuru pastalar daha kısa süre dayanır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Kayısı bisküvisi hazırlayınız.

- Gereçler:
 - 250 g un
 - 150 g margarin
 - 100 g pudra şekeri
 - 50 g marmelat
 - 1 adet yumurta
 - 50 g toz şeker
 - 5 g vanilya
 - 5 g limon kabuğu rendesi
 - 1 g kırmızı gıda (şeker) boyası
 - 1 g sarı gıda (şeker) boyası
 - 1 g yeşil gıda (şeker) boyası

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ İş giysilerinizi giyiniz.➤ Planlı çalışınız.➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Araçları tezgaha sıralayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Gereçleri tezgaha sırayla yerleştiriniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Bisküvi hamurunu hazırlayınız.➤ Elenmiş unun içinde donmuş margarini bıçakla, yağ parçaları kaybolana kadar kıyınız.➤ Bu karışımın içine pudra şekeri, vanilya ve limon kabuğu rendesini ilave edip yumurtayı kırınız ve yoğurarak hamur yapınız.➤ Üzerini nemli bezle örterek serin bir yerde 5-10 dakika dinlendiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Margarini kullanmadan önce mutlaka dondurunuz.➤ Hamur yoğurduktan sonra elde fazla oynamayınız. Aksi halde hamurunuz sertleşecektir.

<ul style="list-style-type: none">➤ Bisküvi hamurunu şekillendiriniz➤ Hazırladığımız hamuru iki fındık büyüklüğünde yuvarlaklar yapıp hafif yağlanmış fırın tepsisine birer parmak ara ile yerleştiriniz.	
<ul style="list-style-type: none">➤ Bisküvileri pişiriniz.➤ Bisküvileri önceden ısıtılmış 150°C fırında 10-15 dakika pembeleşinceye kadar pişiriniz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Bisküvilerin açık renk olması istendiği için bisküvilerin pişme süresine dikkat ediniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Bisküvilerin arasına marmelat sürüp iki bisküviyi birleştiriniz ve süsleyiniz➤ Diğer tarafta sarı,kırmızı ve yeşil boyayı ayrı kaplarda sulandırınız.Bisküvileri kayısı rengi verecek şekilde her iki yüzlerini bu boyalara batırıp toz şekerle bulayınız.	
<ul style="list-style-type: none">➤ Servise hazırlayınız➤ Sonra yeşil küçük yaprakların sapı iki bisküvinin arasına girecek şekilde yerleştirip servis tabağına alınız.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan Seçmeli Test

Aşağıdaki sorularda doğru olduğunu düşündüğünüz bir seçeneği işaretleyiniz.

- 1) Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğru bir ifadedir?
 - A) Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünler kısa süre pişirilmelidir.
 - B) Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünler uzun süre pişirilmelidir.
 - C) Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünlerin pişirilme süresi önemli değildir.
 - D) Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünler koyu renkte pişirilmelidir.
- 2) Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünler kaç dakika pişirilmelidir?
 - A) 15-20 dakika
 - B) 18-20 dakika
 - C) 10-15 dakika
 - D) 20-25 dakika
- 3) Sable hamuru hazırlarken yağ nasıl olmalıdır?
 - A) Yağ eritilerek kullanılmalıdır.
 - B) Yağ dondurulmuş olmalıdır.
 - C) Yağ oda sıcaklığında yumuşamaya bırakılmış olmalıdır.
 - D) Sıvı yağ kullanılmalıdır.
- 4) Marmelat kullanılarak hazırlanmış kuru pastalarda kullanılan süsleme gereci aşağıdakilerden hangisidir?
 - A) Susam
 - B) Meyve şekerlemeleri
 - C) Yeşil fıstık
 - D) Damla ve granül çikolata
- 5) Kıyılarak hazırlanan hamurlardan yapılan ürünlerin piştikten sonra renği nasıl olmalıdır?
 - A) Ürünün özelliğine göre değişse de koyu pembe renkte olmalıdır
 - B) Ürünün özelliğine göre değişse de genellikle açık pembe renkte olmalıdır.
 - C) Açık kahverenginde olmalıdır.
 - D) Koyu kahverengi olmalıdır

DEĞERLENDİRME

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete geçiniz.

Başarısız olduğunuz soruların konularını tekrar ediniz

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Adı Soyadı	Tarih	
Sınıf: Modülün Faaliyet No:		
Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
➤ Uygun araçları seçtiniz mi?		
➤ Esas gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Tüm araçların ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Kıyılarak hazırlanan hamuru tekniğine uygun hazırladınız mı?		
➤ Hazırladığınız hamuru dinlendirdiniz mi?		
➤ Kıyılarak hazırlanan hamuru tekniğine uygun pişirdiniz mi?		
➤ Hazırladığınız ürünleri süsleyerek servise hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Mayalı hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabileceksiniz.

3. MAYALI HAMURLARLA KURU PASTA HAZIRLAMA

3.1. Çeşitleri ve Hazırlanması

3.1.1. Baton Sale(susamlı çubuk)

➤ Gereçler

- 250 g un
- 120 g margarin
- 2 adet yumurta
- 25 g yoğurt
- 10 g tuz
- 15 g maya
- 10 g toz şeker
- 5 g mahlep
- 200 g susam

➤ İşlem Basamakları:

- Bu hamurla hazırlanmış ürünlerin üzeri eritilmiş çikolata ile süslenebilir.
- Krema ve karamel haline getirilmiş şekere batırılarak da süslenebilir.
- Süslenen ürünler hemen servis edilmelidir.
- Bu ürünler 1 gün saklanabilir .
- Hamuru ılık bir ortamda dinlendiriniz (18-22°C).
- Dinlenen hamuru mermer tezgah üzerinde, yuvarlayarak kurşun kalem çapında çubuk şekline getiriniz.
- Yaptığınız çubukları, hafif yağlanmış tepsiye yarım santimetre aralıklarla uzunlamasına yerleştiriniz.
- Çubukları bir bıçakla 10-15 cm uzunlukta parçalara kesiniz.
- Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpiniz.
- 150 °C önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişiriniz.



Susamlı çubuklar

3.1.2. Anasonlu Simit

➤ **Gereçler**

- 250 g un
- 120 g margarin
- 2 adet yumurta
- 25 g yoğurt
- 10 g tuz
- 15 g maya
- 10 g toz şeker
- 5 g mahlep
- 5 g anason
- 25 g susam

➤ **İşlem Basamakları:**

- Elenmiş unun ortasını açınız. Açtığınız çukurda mayayı eziniz toz şeker ve tuzu da ilave edip ılık süt veya su (25-30 °C) ile mayayı iyice eziniz.
- Maya ezildikten sonra yumurtayı, margarini, yoğurdu, mahlebi ve kaynatılarak süzölmüş anasonlu suyu ilave edip yoğurarak hamuru hazırlayınız.
- Hamurun kıvamı kulak memesinden daha sert olmalıdır. Hazırladığınız hamuru 10-15 dakika mayalanması için ılık ortamda (18-22 °C de) dinlendiriniz.



- Dinlenen hamuru yarım ceviz büyüklüğünde parçalara bölüp küçük parmak kalınlığında çubuklar yaptıktan sonra, uçlarını birleştirerek simit şekli veriniz.



- Yaptığınız simitlerin birer yüzlerini çırpılmış yumurta akına batırıp susama buladıktan sonra hafif yağlanmış tepsiye aralıklarla yerleştiriniz.
- 150 °C önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişiriniz.



Anasonlu simit

3.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Ürüne şekil verildikten sonra bir süre beklenerek kabarması sağlanmalıdır.
- Fırın önceden ısıtılmalıdır.
- Isıtılmış fırına ürün konulduğunda ilk 15-20 dakika fırın kapağı açılmamalıdır.
- Mayalı hamurların daha iyi kabarması isteniyorsa fırın içerisine dayanıklı bir kap içerisinde su konularak fırın içerisinde oluşacak nem oranı artırılır, bu hamurların daha kolay kabarmasına ve süngerimsi yapı kazanmasına yardımcı olacaktır.
- Mayalı hamurlar çok fazla kurutulmadan pişirilmelidir.
- Teflon, saç vb. gibi araçlarda mayalı hamurların pişirilmesi gerekiyorsa, hamurun önce bir yüzü iyice piştikten sonra diğer yüzü pişirilmelidir. Hamurun sık sık çevrilerek pişirilmesi sertleşmesine neden olur.
- Mayalı hamurlar yağda kızartılacaksa, yağ miktarı hamurun üzerini örtecek veya yarısını geçecek oranda olmalıdır.
- Mayalı hamurlar soğuk veya ılık (38°C'nin altında) yağ içerisine konularak kızartılmalıdır.

3.3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Mayalı ürünler çok az veya fazla pişirilmemelidir. Az pişirmede hamur içi çiğ kalabilir. Çok pişirmede ise hamurun kabuk kısmı çok fazla sertleşeceğinden istenilen özellikte bir ürün elde edilemez.
- Pişen ürün çok kuru olmamalıdır.

- Rengi koyu pembeye yakın bir kahverengilikte olmalıdır.

3.4. Süsleme ve Servise Hazırlama

- Süsleme genellikle susam, çörekotu vb. kullanılarak fırına konulmadan önce yapılır.
- Bazı türleri pişirildikten sonra süslenebilir. Sakallı diye adlandırılan küçük sandviçler piştikten sonra içlerine maydanoz ve peynir kullanılarak süslenir.
- Yağda kızartılarak hazırlanan ürünlerin üzerine piştikten sonra pudra şekeri serpilir (tombul pasta). Ürün fazla soğumadan pudra şekeri serpilmelidir. Ancak ürünün tamamen soğuması pudra şekerin hamur tarafından tutulmasını engeller.
- Mayalı ürünler pişirildikten sonra soğutulup hemen servis edilmelidir.
- Mayalı ürünler sıcakken kesilmemelidir. Kolaylıkla ufalanır, hamurlaşabilir.
- Mayalı ürünler servis edileceği gün pişirilmelidir. Bu tip hamurlarda gözenek sayısı fazla olduğundan nem kaybetme dolayısıyla bayatlama hızı daha fazladır.



Sakallı




3.5. Saklama


- Mayalı ürünler soğuduktan sonra hemen servis edilmeyecek ise nem kaybı önlenecek şekilde paketlenerek saklanmalıdır.
- Mayalı ürünler sıcak iken paketlenirse bileşimindeki yüksek nem oranı nedeniyle kolaylıkla küflenir.
- Mayalı ürünlerin uzun bir süre sonra servis edilmesi gerekiyorsa soğuk serin ve 6-10 °C'nin altında olan yerlerde bekletilmelidir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Küçük pizza (peynirli) hazırlayınız

- **Gereçler:**
 - 750 g Un
 - 4 adet yumurta
 - 80 g maya
 - 300 g margarin
 - 3 g mahlep
 - 30 g toz şeker
 - 20 g tuz
 - 300 g beyaz peynir

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ İş giysilerinizi giyiniz.➤ Planlı çalışınız.➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Araçları tezgaha sıralayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Gereçleri tezgaha sırayla yerleştiriniz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Hamurunu hazırlayınız.➤ Elenmiş unun ortasını açınız ve ortada mayayı ezip toz şeker ve tuzu ilave ediniz ılık süt veya su (25-30 °C) ile mayayı iyice eziniz.➤ Maya ezildikten sonra yumurtayı, margarini ve mahlebi ilave ediniz, yoğurarak hamuru hazırlayınız.➤ Hamuru ılık bir ortamda dinlendiriniz.	 
<ul style="list-style-type: none">➤ Hamurunu şekillendiriniz➤ Dinlenen hamuru yarım ceviz büyüklüğünde parçalara bölüp avuç içinde küçük yuvarlaklar yapınız.➤ Yuvarlakların ortasını, parmakla hafifçe bastırarak çukurlaştırınız.➤ Yağlanmış tepsiye ikişer parmak ara ile yerleştiriniz.➤ Şekillendirdiğiniz hamuru tepside 5-10 dakika dinlendiriniz.	

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pizzaları pişiriniz. ➤ Dinlendirdiğiniz pizzaların üzerine yumurta sarısı sürüp çukur olan yerleri peynirle doldurunuz ➤ Önceden ısıtılmış 150°C fırında 20 dakika pişiriniz. 	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servise hazırlayınız. ➤ Fırından çıkan pizzalar soğuyunca servis tabağına alınız. 	

NOT: Hazırladığınız bu pizzaları değişik gereçler kullanarak da hazırlayabilirsiniz.



Ispanaklı pizza



Kıymalı pizza



Sosisli pizza



Yeşil zeytinli pizza



Siyah zeytin ezmesi pizza

NOT: Pastacılık sektöründe uzun yıllardan beri kullanılan yanlış yöntemlerden bir tanesi de mayalı hamurların çabuk mayalanması için kullanılan sıcak sudur. Sıcak su, hamur yoğrulurken unun yapısını bozar, yeterli elastikiyet sağlanamaz ve hamurlar zayıf olmasına yol açar. Hamurlarınızda soğuk su kullanmaya özen gösteriniz. Yaz aylarında hamura buz ilave edebilirsiniz. Yağlı hamur diye adlandırdığımız hamurlarda hamur içine koyduğunuz yağın soğuk olmasına dikkat ediniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan Seçmeli Test

Aşağıdaki Sorularda doğru Olduğunu Düşündüğünüz Bir Seçeneği İşaretleyiniz.

- 1) Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğru bir ifadedir?
 - A) Mayalı ürünler kısa süre pişirilmelidir.
 - B) Mayalı ürünler uzun süre pişirilmelidir.
 - C) Mayalı ürünlerin pişirilme süresi önemli değildir.
 - D) Mayalı ürünler çok fazla kurutulmadan pişirilmelidir.
- 2) Mayalı ürünler kaç dakika pişirilmelidir?
 - A) 15 dakika
 - B) 10 dakika
 - C) 30 dakika
 - D) 20 dakika
- 3) Mayalı ürünleri kızartırken yağın ısısı nasıl olmalıdır?
 - A) 38°C altında
 - B) 38°C üstünde
 - C) 45 °C altında
 - D) 45 °C üstünde
- 4) Mayalı ürünler nasıl paketlenirse bileşimindeki yüksek nem oranı nedeniyle kolaylıkla küflenir?
 - A) Soğuk olarak
 - B) Sıcak olarak
 - C) Ilık olarak
 - D) Mayalı ürünler paketlenmez.
- 5) Mayalı hamurlar yağda kızartılacaksa, yağ miktarı nasıl olmalıdır?
 - A) Yağ miktarı hamurun üzerini örtecek veya yarısını geçecek oranda olmalıdır.
 - B) Yağ miktarı hamurun üzerini örtmemelidir.
 - C) Yağ miktarı önemli değildir.
 - D) Yağ miktarı fazla olmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete geçiniz.

Başarısız olduğunuz soruların konularını tekrar ediniz

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Adı Soyadı	Tarih	
Sınıf: Modülün Faaliyet No:		
Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
➤ Uygun araçları seçtiniz mi?		
➤ Esas gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Tüm araçların ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Mayalandırılarak hazırlanan hamuru tekniğine uygun hazırladınız mı?		
➤ Hazırladığınız hamuru dinlendirdiniz mi?		
➤ Mayalandırılarak hazırlanan hamuru tekniğine uygun pişirdiniz mi?		
➤ Hazırladığınız ürünleri süsleyerek servise hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığımız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek, araştırarak yada öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Çırpılarak hazırlanan hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabileceksiniz.

4. ÇIRPILARAK HAZIRLANAN HAMURLARDAN KURU PASTA YAPMA

4.1. Çeşitleri ve Hazırlama

4.1.1. Landoşe (Torba İşi) Bisküvisi

➤ **Gereçler:**

- 750 g un
- 570 g margarin
- 315 g pudra şekeri
- 5 adet yumurta
- 5 g vanilya
- 100 g kuvertür
- 50 g hindistan cevizi
- 50 g kayısı marmelatı

➤ **İşlem basamakları**

- Yumurta tenceresinde margarin ve pudra şekerini beyazlaşınca kadar çırpınız.
- Bu karışıma yumurtaları teker teker kırınız ve çırparak yediriniz.
- Unu ve vanilyayı ilave ederek tekrar tüm gereçler karışacak şekilde kısa bir süre çırpınız.
- Hazırlanan hamuru sıkma torbasının içine doldurunuz ve tepsilere değişik şekillerde sıkınız.
- Önceden ısıtılmış 200°C fırında 25-30 dakika pişiriniz.
- Fırından çıkardığınız bisküviler soğuduktan sonra kayısı marmelatı ile birbirine yapıştırınız.
- Yapıştırılan bisküvileri eritilmiş kuvertüre batırarak, daha sonra toz hindistan cevizine batırınız.



NOT: Hindistan cevizi yerine toz yeşil fıstık da kullanabilirsiniz. Kakaolu çeşit yapabilmek için un miktarı azaltılıp kakao ilave edilir. İsteğe göre vanilya da kullanılabilir.



Değişik şekillerde hazırlanmış landoše bisküviler



Landoše bisküvi



Aynı hamurla yapılmış tirtıl bisküvi

4.1.2. Beze

➤ **Gereçler:**

- 5 adet yumurta akı
- 5 g vanilya
- 250 g pudra şekeri
- 2 adet yağlı kâğıt

➤ **İşlem basamakları**

- Önceden bezenin pişirileceği tepsiye kenarlarından taşmayacak şekilde yağlı kâğıdı yerleştiriniz.
- Yumurta aklarını beyazlaşmaya kadar çırparak katılaştırınız.
- Sonra şeker ve vanilyayı ilave ederek yavaş bir şekilde karıştırınız. Fazla karıştırırsanız sulanır.
- Karışımı, ucuna 0.5 cm çapında duy takılmış krema torbasına doldurup birer parmak ara ile bir ceviz büyüklüğünde ve koni şeklinde kâğıt yerleştirilmiş tepsiye sıkınız. Üzerlerine fazla olmayacak şekilde pudra şeker serpiniz.
- 120-130°C'de ısıtılmış fırında beyaz renkte olacak şekilde kuruyuncaya kadar pişiriniz.



Pişmiş bezeler



Renkli beze



Karamelli beze

NOT: Fırına konulmadan önce bezelerin üzerine pudra şeker yerine toz yeşil fıstık da serpebilirsiniz. Bezeleri değişik gereçler kullanarak renklendirebilirsiniz.

4.1.3.Madlen Bisküvi

➤ **Gereçler:**

- 250 g un
- 250 g pudra şekeri
- 150 g margarin
- 5 adet yumurta
- 5 g vanilya
- 50 g badem içi

➤ **İşlem basamakları**

- Yumurta ve şekeri yumurta tenceresinde çırpınız.
- Çırpıtığınız karışımın içerisine un ilave ederek birkaç kere karıştırdıktan sonra, eritilmiş yağ ve vanilyayı ilave edip tekrar karıştırınız.
- Madlen kalıplarını eritilmemiş yumuşak yağ ile bolca yağladıktan sonra unlayınız.

- Bisküvi hamurunu kalıplara doldurup üzerlerine uzunlamasına kıyılmış badem serpiniz.
- Hafif sıcaklıktaki fırında kızarıncaya kadar pişiriniz.



Madlen bisküvi

4.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Yumurtaların çok taze olması gereklidir. Taze yumurta ile iyi bir fom elde edilir ve kabarma sağlanır.
- Pişirmeden önce fırın ısıtılmalıdır.
- Çırpılan karışım bekletilmeden fırına konulmalıdır.

4.3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Ürün genellikle açık renkte olmalıdır.
- Ne fazla yumuşak ne de sert olmalıdır.
- Bu tür ürünler hazırlanırken fazla miktarda yumurta kullanıldığı için yumurta kokusu olmamalıdır.

4.4. Süsleme ve Servise Hazırlama

- Ürün fırından çıkarıldıktan sonra ,hazırlanan ürünün özelliğine göre gereç seçilerek süslenmelidir.
- Landoşe (torba işi) bisküvilerde genellikle süslemede kayısı marmelatı, Hindistan cevizi, toz yeşil fıstık ve eritilmiş kuvertür kullanılır.

4.5. Saklama

- Bu hamurla hazırlanmış ürünler 6-10°C de 1-1.5 gün saklanabilir.
- Bu hamurla hazırlanmış bazı ürünler (beze vb.) daha uzun süre saklanabilir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Savayer (kedi dili) bisküvisi hazırlayınız

- **Gereçler:**
- 150 g pudra şeker
 - 6 adet yumurta
 - 150 g un
 - 5 g vanilya
 - 5 g limon kabuğu rendesi
 - 1 adet yağlı

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ İş giysilerinizi giyiniz.➤ Planlı çalışınız.➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.
➤ Araçları hazırlayınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Araçları tezgaha sıralayınız.➤ Tepsiyi yağlanmış parşömenle düzgün bir şekilde kaplayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri tezgaha sırayla yerleştiriniz.➤ Un eleyerek hazırlayınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Bisküvi hamurunu hazırlayınız.➤ Yumurtaların sarılarını bir kaseye aklarını da yumurta tenceresine ayırınız.➤ Sarılarına şeker, vanilya ve limon kabuğu rendesini ilave edip açık sarı renkte krem haline gelene kadar çırpınız.➤ Yumurta aklarını da çırpılarak iyice karıştırıp elenmiş unla birlikte sarısına karıştırınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yumurta akı ve unu aynı anda çırpıldığınız yumurta sarısına ilave ediniz. Aksi halde bozulur.➤ Tüm karışımları karıştırdığınızda fazla çırpmayınız, yoksa sulanır.

<ul style="list-style-type: none">➤ Bisküvi hamurunu şekillendiriniz.➤ Karışımı ucu 1 cm çapında düz bir duş takılmış krema torbasına doldurunuz.➤ Kağıt yerleştirilmiş tepsiye 2 parmak ara ile 6-7 cm uzunlukta sıkınız.➤ Fırından alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Karışımı sıkarken, krema torbasını tepsiye 60° açı ile tutup sıkınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Bisküvileri pişiriniz.➤ Üzerlerine biraz pudra şeker serpip 120-130°C de 40- 45 dakika açık pembe renkte pişiriniz.➤ Fırından alınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Fırının kapağını sık sık açmayınız, kabarmasına engel olursunuz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Servise hazırlayınız➤ Fırından çıkardıktan sonra servis tabağına alınız.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan Seçmeli Test

Aşağıdaki sorularda doğru olduğunu düşündüğünüz bir seçeneği işaretleyiniz.

- 1) Beze hazırlarken, yumurta aklarına diğer gereçler ilave edilirken ne yapılmalıdır?
 - A) Fazla karıştırılmamalıdır,aksi halde sulanır
 - B) Gereçler teker teker ilave edilmelidir.
 - C) Diğer gereçler yumurta akıyla iyice karıştırılır.
 - D) Diğer gereçler önce birbirleriyle karıştırılmalıdır.
- 2) Aşağıdakilerden hangisi savayer (kedi dili) bisküvisinin pişirme derece ve süresidir?
 - A) 60-70°C de, 1-1,5 saat
 - B) 80-90°C de, 1 saat
 - C) 100-115°C de ,50-60 dakika
 - D) 120-130°C de ,40-45 dakika
- 3) Beze hamuruna şekil vermek için aşağıdakilerden hangisi kullanılır?
 - A) Metal kaşık
 - B) Krema torbası
 - C) Bardak ağzı ile kesilir
 - D) Elle şekillendirilir.
- 4) Aşağıdakilerden hangisi savayer bisküvisini hazırlamada kullanılan gereçlerdendir?
 - A) Yumurta sarısı,toz şeker ve pudra şekeri
 - B) Yumurta sarısı,toz şeker ve pirinç unu
 - C) Yumurta , pudra şekeri,vanilya ve un
 - D) Nişasta, pudra şekeri,un ve vanilya

DEĞERLENDİRME

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete geçiniz.

Başarısız olduğunuz soruların konularını tekrar ediniz

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Adı Soyadı	Tarih	
Sınıf: Modülün Faaliyet No:		
Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
➤ Hijyen ve sanitoryona kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
➤ Uygun araçları seçtiniz mi?		
➤ Esas gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Tüm araçların ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Bisküvilerin hamurlarını tekniğine uygun hazırladınız mı?		
➤ Bisküvileri tekniğine uygun pişirdiniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığımız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-5

AMAÇ

Piştirilerek hazırlanan hamurlardan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabileceksiniz.

5. PİŞİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLA KURU PASTA YAPMA

5.1. Çeşitleri ve Hazırlama

5.1.1. Boru Bisküvi

➤ Gereçler

- 375 g un
- 35 g margarin
- 5 g tuz
- 5 g toz şeker
- 5 g vanilya
- 6 adet yumurta
- 625 g su

➤ İşlem basamakları

- Tencerenin içerisinde su ve margarini tuz ve şekerini de ilave ederek kaynatınız.
- Su kaynamaya başlayınca elenmiş unu birden atıp pataşu sopasıyla karıştırarak kısık ateşte 5-10 dakika pişiriniz.
- Pişen hamur ılıklaşınca yumurtaları teker teker kırarak hamura yediriniz.
- Hamuru krema torbasına doldurup hafif yağlanmış tepsiye 7-8 cm uzunluğunda çubuklar şeklinde sıkınız.
- 150°C de önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika koyu sarı renkte pişiriniz.
- Fırından alıp biraz soğutunuz içlerine enjektör ile kayısı marmelatı doldurup servis yapınız.

5.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Hamur hazırlanırken çok kısık ateşte iyice karıştırılarak pişirilmelidir.
- Hamur ılıkken yumurtalar kırılmalıdır.
- Yumurtaların hepsi birden değil, teker teker kırılarak hamura yedirilmelidir.
- Fırın önceden ısıtılmalıdır.
- Ürün çok fazla ısıda ve uzun süre pişirilmemelidir yoksa içi boş olmaz.

5.3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Pişen ürün koyu sarı renkte olmalıdır.
- Dışı sert kabuklu olmalıdır.Eğer kabuk olmazsa ürün fırından çıkınca çöker.
- İçinde oluşması istenilen boşluk olmalıdır.
- Fazla miktarda yumurta kullanıldığı için yumurta kokusu olmamalıdır.

5.4. Süsleme, Servise Hazırlama ve Saklama

- Bu hamurla hazırlanmış ürünlerin üzeri, eritilmiş çikolata ile süslenebilir.
- Krema ve karamel haline getirilmiş şekere batırılarak da süslenebilir.
- Süslenen ürünler hemen servis edilmelidir.
- Bu ürünler 1 gün saklanabilir .

UYGULAMA FAALİYETİ

Halka bisküvisi hazırlayınız

➤ Gereçler:

- 1 su bardağı su
- 30 g margarin
- 5 adet yumurta
- 150 g un
- 100 g bitter (sütsüz) çikolata
- 100 g pudra şeker
- 5 g tuz
- 1 litre sıvı yağ

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ İş giysilerinizi giyiniz.➤ Planlı çalışınız.➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Araçları tezgaha sıralayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri tezgaha sırayla yerleştiriniz.➤ Un eleyerek hazırlayınız.
<ul style="list-style-type: none">➤ Bisküvi hamurunu hazırlayınız.➤ Tencerenin içerisinde su ve margarini kaynatınız.➤ Su kaynamaya başlayınca elenmiş unu birden atıp pataşu sopasıyla karıştırarak kısık ateşte 5-10 dakika pişiriniz.➤ Ateşten alınca tuz ve pudra şekeri ilave ederek tekrar karıştırınız.➤ Pişen hamuru ılıklaştırınız.➤ Hamur ılıklaşınca yumurtaları teker teker kırarak hamura yediriniz.	➤ Ateşin çok kısık olmasına dikkat ediniz.

<ul style="list-style-type: none">➤ Hamuru 20-25 dakika dinlendiriniz.➤ Bisküvi hamurunu şekillendiriniz.➤ Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp düzgün yuvarlaklar yapınız.➤ Bu yuvarlakların ortasını parmak yardımıyla delerek halka şekline getiriniz.	
<ul style="list-style-type: none">➤ Bisküvileri pişiriniz.➤ Kızartma yağını bir tencerede kızdırınız.➤ Hazırladığınız halkaları kızartınız.➤ Kızaran bisküvileri kağıt yayılmış bir tepsiye alarak yağın süzdürünüz.	<ul style="list-style-type: none">➤ Yağ bisküvilerin üzerini kapatacak miktarda olmalıdır.
<ul style="list-style-type: none">➤ Servise hazırlayınız➤ Yağı süzülen bisküvileri, pudra şekeri ile karıştırılmış çikolata rendesine batırıp servis yapınız.	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

- 1) Pişirilerek hazırlanan hamurlardan yapılan bisküviler piştiğinde renkleri nasıl olmalıdır?
- A) Kahverengi renkte
 - B) Açık pembe renkte.
 - C) Koyu sarı renkte
 - D) Açık sarı renkte
- 2) Pişirilerek hazırlanan hamurlarda ,hamur ocak üzerinde kaç dakika pişirilmelidir
- A) 15-20 dakika
 - B) 10-15 dakika
 - C) 20-25 Dakika
 - D) 5-10 dakika
- 3) Aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?
- A) Yumurtalar oda ısısında bekletilmiş olmalıdır.
 - B) Yumurtalar hamura teker teker kırılarak yedirilmelidir.
 - C) Yumurtaların hepsi aynı anda kırılarak hamura yedirilmelidir.
 - D) Yumurtalar hamur soğumadan kırılmalıdır.
- 4) Aşağıdakilerden hangisi pişirilerek hazırlanan hamurları hazırlamada kullanılan araçlardandır?
- A) Tulumba kalıbı
 - B) Pataşu sopası
 - C) Mikser
 - D) Sıvama bıçağı

DEĞERLENDİRME

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete geçiniz.
Başarısız olduğunuz soruların konularını tekrar ediniz

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Adı Soyadı	Tarih	
Sınıf: Modülün Faaliyet No:		
Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
➤ Hijyen ve sanıtasyona kurallarına uygun hazırlığını yaptın mı?		
➤ Uygun araçları seçtin mi?		
➤ Esas gereçleri seçtin mi?		
➤ Uygun yardımcı gereçleri seçtin mi?		
➤ Tüm araçların ön hazırlıklarını yaptın mı?		
➤ Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptın mı?		
➤ Bisküvilerin hamurlarını tekniğine uygun hazırladın mı?		
➤ Bisküvileri tekniğine uygun pişirdin mi?		

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek, araştırarak yada öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-6

AMAÇ

Milföy hamurundan istenilen tat, pişkinlik, renk ve görünümde kuru pastalar hazırlayabileceksiniz.

MİLFÖY HAMURU HAZIRLAMA MODÜLÜNÜ TEKRAR İNCELEYİNİZ.

6. MİLFÖY HAMURU İLE KURU PASTA YAPMA

6.1. Çeşitleri ve Hazırlama

6.1.1. Çubuk Bisküvisi

- Gereçler
 - Milföy hamuru gereci
 - 200 g kaşar peyniri
 - 1 adet yumurta

- İşlem basamakları
 - Milföy hamuru hazırlayınız.
 - En son turdan sonra hamuru 4-5 mm incelikte dikdörtgen şeklinde açınız.
 - Kaşar peynirini rendeleyip dikdörtgen açtığınız hamurun yarısına koyup yaydıktan sonra diğer yarıyı hamurun üzerine kapatınız.
 - Hamuru yine merdane ile her iki yüzünden dikkatlice açarak 4-5 mm inceliğine getiriniz.
 - Ruletle hamuru bir parmak genişliğinde 7-8 cm boyunda çubuklar halinde kesip tepsiye diziniz.
 - Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 180°C fırında açık pembe renkte pişiriniz.
 - Ilıkken servis yapınız.

6.1.2. Tuzlu Bisküvi (Susamlı Kraker)

- **Gereçler**
 - Milföy hamuru gereci
 - 100 g susam
- **İşlem basamakları**
 - Milföy hamuru hazırlayınız.
 - En son turdan sonra hamuru yarım cm kalınlıkta açınız.
 - Açılan hamurun üzerine yumurta sarısı sürüp üzerine bolca susam serpiniz.
 - Hamuru 5-6 cm'lik kareler halinde kesiniz ve tepsiye yerleştiriniz.
 - Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 150°C fırında 20 dakika açık pembe renkte pişiriniz
 - Ilıkken servis yapınız.



Tuzlu bisküvi(susamlı kraker)



Tuzlu bisküvi (Anasonlu kraker)

NOT: Hazırladığımız bisküvilerin üzerinde, susam dışında anason, çörekotu vb kullanabilirsiniz.

6.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Tepsie yerleştirilip pişirmeye hazırlanan ürünler soğuk bir yerde dinlendirilerek pişirilirse sonuç daha iyi olur.
- Milföy hamuruyla hazırlanan ürünler sıcak fırına (önceden ısıtılmış) konulmalıdır.
- Ürünlerin büyüklük ve küçüklüklerine göre pişirme süresi 20-30 dakika olmaktadır.
- Milföy hamuru fırında pişirilirken, çatalla bir kaç yerinden delinmesi gereklidir (hamurun daha iyi kabarması için).
- Pişerken kabarma sırasında kaydıkları için (yağ nedeniyle) yaprak şekilleri bozulur. Bunu engellemek için kenarların birkaç yerine kürdan batırılırsa şekilleri korunmuş olur.

6.3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Milföy hamurundan hazırlanan ürünlerde, piştikten sonra aranılan en önemli özellik güzel ve düzgün bir şekilde kabarmış olmasıdır.
- Katlar belirgin bir şekilde görülmelidir.
- Kabuk kısmında çatlaklıklar ve dökülmeler olmamalıdır.
- Şekli düzgün olmalıdır.

6.4. Süsleme, Servise Hazırlama ve Saklama



- Bu ürünlerde süsleme genellikle pişirmeden önce yapılır.
- İstenirse servis tabağına alındığında ilave süsleme yapılabilir.
- Çay saatlerinde servis edilebileceği gibi yemeklerle birlikte de servis edilebilir.
- Hazırlanan ürünler serin, nemsiz ortamda hava almayacak şekilde saklanmalıdır.
- Hamurlar ürüne dönüştürülmeden saklanacaksa kısa süreli buzdolabında, uzun süreli derin dondurucularda saklanabilir.


UYGULAMA FAALİYETİ

Küçük Kalp bisküvi hazırlayınız

- **Gereçler**
 - 1 adet yumurta
 - 2adet kivi
 - 50 g pudra şekeri
 - 40 g bitter kuvertür
- **Krema (krem patiseri)**
 - 1/2 litre süt
 - 150 g toz şeker
 - 100 g un
 - 100 g margarin
 - 5 g vanilya
 - 2 adet yumurta

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">➤ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.➤ İş giysilerinizi giyiniz.➤ Planlı çalışınız.➤ Çalışmaları ılık bir ortamda yapınız.➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanınız.
➤ Araçları hazırlayınız	➤ Araçları tezgaha sıralayınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Gereçleri tezgaha sırayla yerleştiriniz.➤ Un eleyerek hazırlayınız.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bisküvi için milföy hamurunu hazırlayınız. ➤ Milföy hamurunu hazırlayınız. ➤ Ateşten alınca tuz ve pudra şekeri ilave ederek tekrar karıştırınız. ➤ En son turda hamuru 4-5 mm incelikte açınız. 	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bisküvi hamurunu şekillendiriniz. ➤ Açtığınız hamuru kalp şeklindeki kalıplarla kesiniz. ➤ Küçük kalp şeklindeki kalıpla büyük olan kalplerin ortalarını kesiniz. ➤ Küçük kalplerden çıkan kenarları diğer hamurun üzerine yerleştiriniz. 	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Büyük kalplerin yarısının ortalarını küçük kalpli kalıplarla kesiniz. ➤ Böylece eşit sayıda kalpler elde etmiş olacaksınız. </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Büyük kalbin ortasını tamamen çatalla delerek kabarmasını engelleyiniz.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hazırladığımız şekilleri pişiriniz. ➤ Hazırladığımız büyük kalplerin yalnızca kenarlarına yumurta sarısı sürerek 180°C ısıtılmış fırında pişiriniz. 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Keserek çıkarttığımız küçük kalpleri de ayrıca pişirerek süsleyip kullanabilirsiniz.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Krem patiseri (ara krema) pişiriniz. ➤ Yumurta, toz şeker ve unu krema tenceresinin içerisinde çırpma teli ile iyice karıştırınız. ➤ Kaynar sütü yavaş yavaş ilave ediniz. ➤ Koyulaşmaya kadar orta hararetle ateşte pişiriniz. ➤ Ocaktan indirirken margarini ilave ediniz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sütü önceden kaynatınız. ➤ Vanilyayı kremayı ocaktan indirirken ilave ediniz. ➤ Krem patiseriye alba sade margarin ilave ediniz. (Alba sade saf margarindir, katkı maddesi içermez.) ➤ Pişen kremayı mikserle 5 dakika çırpınız. ➤ Soğuması için kuru mermer tezgaha dökerek ve arada bir karıştırarak soğutunuz. 	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bisküvileri süsleyiniz. ➤ Hazırlamış olduğunuz krem patiseriyi krema doldurunuz. Pişirmiş olduğunuz bisküvilerin orta kısmını krema ile doldurunuz. ➤ Kivileri dilimleyip bisküvilerin üzerine düzgünce yerleştiriniz. ➤ Üzerlerine pudra şeker serpererek, eritmiş olduğunuz kuvertürü gelişigüzel bisküvilerin üzerine dökünüz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kivileri küçük kalp kalıpları kullanarak kesebilirsiniz. 	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Servise hazırlayınız. ➤ Bisküvilerin üzerlerine pudra şeker serpererek, eritmiş olduğunuz kuvertürü gelişigüzel üzerine dökünüz. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Yenilebilir (badem hamurundan yapılmış) çiçek figürleri de kullanabilirsiniz. 	

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

- 1)Milföy hamurundan hazırlanan ürünler fırında pişirilirken ne yapılmalıdır?
- A) Daha iyi kabarması için çatalla birkaç yerinden delinmelidir.
 - B) Üzerine yumurta sarısı sürülmemelidir.
 - C) Soğuk fırına konmalıdır.
 - D) Fırına konulmadan önce 10 dakika bekletilmelidir.
- 2)Milföy hamuruyla hazırlanmış ürünlerin küçüklük ve büyüklüklerine göre pişirme süresi ne olmalıdır?
- A) 10-15 dakika
 - B) 15-20 dakika
 - C) 20-30 dakika
 - D) 25-30 dakika
- 3) Milföy hamuru ürüne dönüştürülmeyecekse kısa süreli nasıl saklanır?
- A) Bu hamur saklanamayacağı için hemen ürüne dönüştürülmelidir.
 - B) Oda ısısında hava almayacak şekilde saklanmalıdır.
 - C) Buzdolabında saklanmalıdır.
 - D) 15 derecenin altında saklanmalıdır.
- 4) Milföy hamuru ürüne dönüştürülmeyecekse uzun süreli nasıl saklanır?
- A) Bu hamur uzun süre saklanamaz.
 - B) Uzun süreli saklanacaksa mutlaka ürüne dönüştürülmelidir.
 - C) 10 derecenin altında hava almayacak şekilde saklanmalıdır.
 - D) Derin dondurucuda saklanmalıdır.

DEĞERLENDİRME

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete geçiniz.
Başarısız olduğunuz soruların konularını tekrar ediniz

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Adı Soyadı	Tarih	
Sınıf: Modülün Faaliyet No:		
Değerlendirme Kriterleri	Evet	Hayır
➤ Hijyen ve sanitasyona kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
➤ Uygun araçları seçtiniz mi?		
➤ Esas gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi?		
➤ Tüm araçların ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
➤ Bisküviler için milföy hamurunu tekniğine uygun hazırladınız mı?		
➤ Bisküvileri tekniğine uygun pişirdiniz mi?		
➤ Bisküvileri uygun şekilde servise hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığımız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarıyorsanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

1.Soru	A
2.Soru	B
3.Soru	D
4.Soru	D
5. Soru	B

ÖĞRENME FAALİYETİ 2'NİN CEVAP ANAHTARI

1.soru	A
2.soru	C
3.soru	B
4.soru	C
5. Soru	B

ÖĞRENME FAALİYETİ 3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1.soru	D
2.soru	D
3.soru	A
4.soru	B
5. Soru	A

ÖĞRENME FAALİYETİ 4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1.soru	A
2.soru	D
3.soru	B
4.soru	C

ÖĞRENME FAALİYETİ 5'İN CEVAP ANHTARI

1.soru	C
2.soru	D
3.soru	B
4.soru	B

ÖĞRENME FAALİYETİ 6'NİN CEVAP ANAHTARI

1.soru	A
2.soru	C
3.soru	C
4.soru	D

KAYNAKLAR

- SÖNMEZ Mustafa, Turban Oteli, Marmaris
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**, Fon Matbaası, Ankara, 1990.
- STOYANOF Nathalie, **Beyaz Mutfak-Beyaz Fırın**, Epsilon, Yayınevi, Haziran 2005.
- HAMMOND, B., **Cooking Explained**, Lougman, England, 1984.
- MELSNER, D.F., **Baking Technohog-Food Technohog**, 1975.
- SIRT Alican, **Denizati Pastaneleri**, Ankara.
- CILIZOĞLU, Leman, **Pasta Bisküvi Temel Metod ve Uygulamaları**, Ankara
- ARLI Mine, Nevin ŞANLIER, Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER, Yasemin ERSOY, Melek YAMAN, Leyla ÖZGEN, Suzan ŞEREN, Hüseyin GÜMÜŞ, **Yiyecek Üretimi 2**, İst. 2002.
- PALAOĞLU, Gönül, **Tatlıdan Tuzludan**, Tisa Matbaacılık, Ankara 1980.
- Unipro, **Pastacılık Süslemeleri ve Kullanım Alanları**, İstanbul 2005.
- Unipro, **Albaaktüel Pastacılık Aylık dergisi**, Mart 2002.
- BEDER, Emine, **Çay Saati**, İnkılap Yayınevi, Mayıs 2004
- BEDER, Emine, **Pastalar ve Kurabiyeler**, İnkılap Yayınevi.
- Necip Usta, **Fransız Mutfak Sanatı, Sofra ve Servis Bilgileri**, Nadir Basımevi, 1979.
- Çağdaş, Gönül, **Gönül Candaş'ın Mutfağından**.
- ATABAY, Banu, **Mütevazı Lezzetler-İkramlar**, Park Foto Kültür Yayınevi.
- ÇOŞKUNÖZ, Suzan, **Dünya Mutfağı**, Aralık 2005.
- ARGILLI, Elif, **Elif'in Mutfağından**, Omega Yayınevi, Mart 2005.
- GÜRMENT, Ülker, **Yemek Pişirme Teknikleri III**, İlcak Mabaası, İstanbul.
- www.portakalagacı.com
- www.unipro.com.tr
- www.ubf.com.tr
- www.daskalakisoe.Gr
- www.sanamutfagi.com
- www.lezzetonline.com
- www.teatimeblog.com
- www.geocities.com
- www.gelinciktarlası.com
- www.plovetconfit.net
- www.hanimis.blogspot.com