

TC
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKİ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

TART-TARTÖLET VE PAYLAR

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
1. TART VE TARTÖLETLER	3
1.1. Tart ve Tartöletler	3
1.2. Özellikleri ve Çeşitleri	3
1.3. Tart , Tartölet Hamuru Hazırlamada Kullanılan Araçlar	4
1.3.1. Tart ve Pay Kalıpları	5
1.3.2. Tartölet Kalıpları	6
1.4. Hamurun Hazırlanmasında Kullanılan Gereçlerin Genel Özellikleri	7
1.5. Hamur Hazırlama	7
1.5.1. Elmalı Tart	7
1.5.2. Vişneli Pudingli Tart	8
1.5.3. Meyveli Kremalı Tart	8
1.5.4. Klasik Tart ve Pay Hamuru	8
1.5.5. Fransız Pate Sukre Tart Hamuru	9
1.5.7. Meyveli Kremalı Tart	11
1.5.8. Basit Cevizli Tartölet	12
1.6. Tart Hamurunu Hazırlamada Dikkat Edilecek Püf Noktaları	13
1.7. Hamurun Kalıba Yerleştirilmesi	14
1.8. İç Gereçlerin Kullanımı	14
1.9. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	14
1.10. Kalıptan Çıkarmada Dikkat Edilecek Noktalar	15
1.11. Süslemede Kullanılan Gereçler	15
1.11.1. Marmelat	15
1.11.2. Jöle (Islak)	15
1.11.3. Meyveler (Taze, Konserve)	15
1.11.4. File Fındık, Toz Fıstık, Ceviz	15
1.11.5. Meyve Şekerlemeleri	15
1.11.6. Krem Şanti	16
1.11.7. İsviçre Merengi	16
UYGULAMA FAALİYETİ	18
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	20
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	22
2. PAYLAR	23
2.1. Alt Hamuru Kalıba Yerleştirme	23
2.2. İç Gereçlerin Kullanımı	24
2.2.1. Meyveler (Taze)	24
2.2.2. Sote Edilen veya Şurup İçinde Pişirilen Meyveler	24
2.2.3. Strosel	25
2.3. Üst Hamurun Kapatılması	25
2.3.1. Kafes Şeklinde	26
2.3.2. Tamamını Kapatarak	26
2.4. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar	26
2.5. Kalıptan Çıkarma	26
2.6. Servise Hazırlanması	27
2.6.1. Pay Üstüne Yığılan Kırıntı ve Strosel Tarifi	27

2.6.2. İtalyan Meringası	27
2.6.3. Hamurun Boş Olarak Pişirilmesinden Sonra Kullanılan Gereçler	28
2.9. Saklanması	30
UYGULAMA FAALİYETİ	35
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	38
KAYNAKÇA	43

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK077
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçı
MODÜLÜN ADI	Tart – Tartölet ve Paylar
MODÜLÜN TANIMI	Yiyecek-İçecek hizmetleri alanında pastacılık mesleğinde tart, tartölet ve payların nasıl hazırlanabileceğini öğreten, farklı ürünler ortaya çıkarabilme becerisi kazandıran öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞUL	Kıyılarak Yapılan Hamurlar, Krema, Sos ve Şuruplar modüllerini başarmış olmak.
YETERLİK	Tart, tartölet ve pay hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç: Uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine ve ürünün özelliğine uygun olarak tart, tartölet ve paylar hazırlayabileceksiniz. Amaçlar: ➤ Tart, tartölet hazırlayıp uygun gereçleri kullanarak süsleyebilecek ve servise hazırlayabileceksiniz. ➤ Paylar hazırlayıp, uygun gereçleri kullanarak süsleyecek ve servise hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Ocak, fırın, çelik tencere, elek, mikser, robot, tel çırpıcı, çeşitli büyüklükte tart ve tartölet kalıpları, küvet, ölçü kabı, bıçak, kaşık, çatal, merdane, rende, servis tabağı, kase, flan halkaları, tepsi, krema torbası, palet, pürmüz, meyve oyacağı, şekillendirici bıçaklar, kase, tel süzgeç, kıl fırça, sos tenceresi, çelik spatul, el torchu (alev aleti=pürmüz))
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.



GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Pastacılık sektöründe önemli yeri olan tartlar Fransız klasikleri olup sayılamayacak kadar çok çeşidi vardır. Paylar ise Amerika kökenlidir. Binlerce mültecinin ülkelerinden getirdiği çok çeşitteki tarifler günümüze kadar taşınmış olup birçok ülkenin mutfağında yerlerini almışlardır.

Tart, tartölet ve pay hamurlarının doğru ve tekniğine uygun olarak hazırlanmasının ticari mutfaklardaki yeri ve önemini biliyorsunuz. Ürünleri çeşitlendirmek kadar doğru gereçleri doğru ölçüde kullanmanın da son derece önemli olduğunu da unutmamalısınız.

Bu modülle tart, tartölet ve paylarda kullanılan ana hamuru ve bu hamurla hazırlanan ürün çeşitlerine örnekleri ve kullanılacak tüm gereçlerle ilgili bilgileri bulacaksınız. Pastacılık ile ilgili donanmanız gereken tüm bilgi ve becerilere bir yenisini daha ilave etme mutluluğunu yaşayacaksınız Ayrıca kendi yaratıcılığınızı ortaya koyarak değişik ürünler yaratma fırsatını yakalayacak ve böylece ticari mutfakların patisöri bölümlerinde çalışabilmek için gerekli olan teknik bilgi ve donanımına sahip olacaksınız.



ÖĞRENME FAALİYETİ I

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında, uygun araç gereçleri seçerek tart , tartölet ve pay hamuru hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten, tart , tartölet ve pay hamuru çeşitlerini, hazırlamada kullanılan araç gereçlerin özelliklerini ve işlem basamaklarını araştırınız.

1. TART VE TARTÖLETLER

1.1. Tart ve Tartöletler

Katı yağ ile hazırlanan özel kaplıplara yerleştirilen yağlı altlık hamurlarının çeşitli dolgu maddeleri ile doldurularak pişirilen veya pişirildikten sonra tatlı ve tuzlu olarak hazırlanan Fransız (pâtisserie)patisserileridirler. Tartöletler tek kişilik küçük kalıplarda hazırlanır. Tartlar ise tartöletlere göre daha büyük kalıplarda hazırlanarak dilimlenen pasta çeşitleridir.

Payların kökeni ise Amerikandır. Daha çok payın üstü, aynı hamur ile kapatılarak pişirilir.

1.2. Özellikleri ve Çeşitleri

Not: Pasta kremalarıyla ilgili olarak **Kremalar ve Şuruplar** modülünü tekrar inceleyiniz.

Tart hamuru hazırlama, dikkat ve itina isteyen patisserilerdir. Tatlı ve tuzlu olarak hazırlanır. Fransız ve Amerika mutfağının vazgeçilmezi olan tart ve payların yüzlerce çeşidi bulunmaktadır. Ağızda dağılan, kendine has enfes tadı olan tart, tartölet ve pay çeşitlerinde ana dolgu maddesi olarak birçok taze ve dondurulmuş meyveler ve bu meyvelerden hazırlanan soslar , püreler kullanılır. Bunun yanı sıra pastacı kreması, muslar, kordlar vb. sıklıkla kullanılan diğer malzemelerdir.

Kullanılan dolgu maddesinin tart, tartölet ve paylarla uyumlu olması gerekir. Genellikle limon , çilek, ve vişne gibi asitli meyveler tartlarda tercih edilir. Şeftali,muz gibi meyveler kullanıldığında tarçın vb. baharatlarla çeşitlendirilmesi güzel lezzet elde etmeyi sağlar.

Tart içine konulan dolgu maddesinin daha yumuşak olması istenirse pastacı kreması veya İtalyan marengası kullanılabilir.

Tart , tartöletleri paylardan ayıran en önemli özellik tartların açık olarak hazırlanmasıdır.

Kapalı olarak hazırlanan tart çeşitleri de vardır:

- Üstü açık Fransız tartlar ve Amerikan paylar
- Üzerine açılan hamurun kesilerek kurdela , şeritler veya örgü şeklinde kapatılarak hazırlanan tartlar ve paylar
- Üzerindeki hamurun alttaki hamura göre biraz daha büyükçe açılarak kapatılan Amerikan paylar
- Fransız mini tartlar ki bunlara tartöletler denir. Özel küçük kalıpları vardır. Hatta “petit for” denilen mini kalıplarda ve baretlerde hazırlanan bir ısırmalık tartlar da vardır. Bunlar daha çok davetlerde ve açık büfelerde yer alır.
- Fransız serbest form denilen (free form ya da rustik de denilir) hiç tart veya flan halkası kullanılmadan yapılan tartlardır. Hamur kare veya daire şeklinde kesilerek ortasına meyve veya diğer malzemeler konulur. Hamurun kenarları pile pile ortaya doğru 4-5 cm kapatılarak serbest form şekli verilir. Doğrudan yağlanmış veya parşömen kağıt serili tepsilere dizilerek pişirilen çok çeşidi vardır.

1.3. Tart , Tartölet Hamuru Hazırlamada Kullanılan Araçlar

Tart ve tartölet hamuru hazırlamada un, pudra şeker gibi malzeme ölçüleri Amerikan ölçüsü “kap” ile ifade edilir. Standart Amerikan kap ölçüleri aşağıdaki gibidir:

- 1 kap - 250 ml
- 1/2 kap -125 ml
- 1/3 kap - 80 ml
- 1/4 Kap - 60 ml

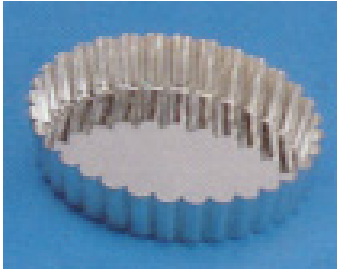
Tart ve tartöletleri hazırlamada el mikseri veya robotlar kullanılabilir. Ancak bu araçlar hamur yoğurmada kullanılırken düşük devirde kısa süre kullanılmalıdır. Kısacası pirinç taneleri halini alan hamur el ile toplanmalıdır.



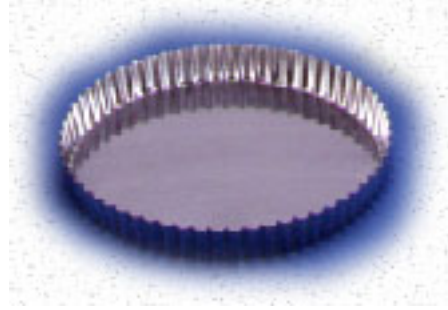
Resim 1: Pastry Blender

Tart ve tartöletlerin gevrek olması ve ağızda dağılması için elde yapma aleti kullanılmaktadır. Ya da hamuru riske atmamak için el ile fazla oynamadan hamur hazırlamak daha uygundur.

Elde yoğurmada metal el aleti olan kesici 4-5 çelik telli “pastry blender” aleti, unla hamuru keserek hamuru hazırlamak için kullanılır. Tart ve paylarda iyi netice almada oldukça önemli bir alettir. Hamur yoğurmada çelik bıcaklı robot-cuisinart gibi araçlar da kullanılır.



Resim 2: Tart ve pay kalıbı



Resim 3: Tart ve pay kalıbı

1.3.1. Tart ve Pay Kalıpları

Tartların hazırlanmasında derinliği fazla olmayan kenar yüksekliği 3 cm olan kalıplar tercih edilir. Çünkü tartların kabarması istenmediğinden derin kalıplar kullanılmaz. Tartlar için piyasada ısıya dayanıklı payreks ve borcam tart kalıpları, silikon ve çelik alaşımlı kalıpları bulmakta mümkündür.

Payları aynı kalıplarda ve kelepçeli, derinliği az olan kalıplarda hazırlamak mümkündür. Tart ve paylar için çoğu zaman flan kalıpları da kullanılır. Flan kalıpları sayesinde pay veya tartın pişirildikten sonra kalıptan çıkarma esnasında kırılma riskini azaltır.



Resim 4: Çeşitli büyüklükte tart ve pay kalıpları



Resim 5: Çeşitli çaplarda flan halkaları

1.3.2. Tartölet Kalıpları

Tart kalıplarının tek kişilik olarak tasarlandığı çelik, teflon vb. materyallerden hazırlanmış kalıplardır. Bu kalıplar küçük tartölet ve papatya bisküvisi kalıpları olarak da bilinir.



Resim 6: Çeşitli büyüklük ve formlarda tartölet kalıpları



Resim 7: Çeşitli büyüklük ve formlarda tartölet kalıpları

1.4. Hamurun Hazırlanmasında Kullanılan Gereçlerin Genel Özellikleri

- Tart hamurunda, % 60-70 randımanlı extra extra olarak nitelendirilmiş 1 . kalite unlar tercih edilmelidir.
- Tart ve tartöletlerde kullanılan unların çok hafif ve 2-3 kez elenmiş, havalandırılmış unlarla yapılması gerekmektedir.
- Kullanılan unların mutlaka elenmiş olması gerekir.
- İyi ve kaliteli tart, tartölet ve pay hamuru elde etmek için yağın seçimi oldukça önemlidir.
- Tart, tartölet ve paylarda margarin veya tuzsuz tereyağı kullanılır. Pastacılık sektöründe kullanılan katı yağların su oranı düşüktür. Piyasada mevcut margarinlerde %60-70 oranında su bulunmaktadır. Sektörde daha çok ALBA, ASTA gibi su oranı düşük katı yağlar ve tereyağı kullanılmaktadır.
- Hazırlanan tart, tartölet ve pay hamurlarının kolay işlenebilirliğini; yapımında kullanılan iyi kalitedeki katı yağlar sağlamaktadır.
- Bu çeşit pastalarda asla sıvı yağ kullanılmaz.
- Margarinlerle yapılan ürünleri 30 ila 45 dakika dinlendirmek yeterlidir.
- Tart ve tartöletler için özellikle pudra şeker kullanılır. Çünkü pudra şekeri çabuk eriyebilen bir yapıdadır. Ancak ilave edilecek miktara dikkat etmek gerekir. Çok miktarda ilave edilen pudra şeker, hamuru sertleştirerek çalışmayı zorlaştırır. Bu da ürünün kalitesini olumsuz yönde etkiler.

1.5. Hamur Hazırlama

Sektörde tart ve tartölet hamurları hazırlamada Fransız Pate Sable ve Fransız Pate Sukre sıklıkla kullanılan hamur çeşitleridir. Aynı zamanda **Sortbred hamuru** olarak da bilinen **Pate sable** kullanılmaktadır. Pate sablenin yağ oranı pate sukreye göre daha fazla olup kuki hamuru olarak da kullanılmaktadır. Pate sukre ise tipik tart hamurudur. Ama istenirse bu hamur çeşidinde kuki yapılabilir.

Not: Tart ve pay hamurlarını hazırlamadan önce **Kıyılarak Yapılan Hamurlar** modülünü tekrar inceleyiniz.

1.5.1. Elmalı Tart

- **Ölçüler:**
 - 2.5 su bardağı un
 - 200 g yumuşak margarin
 - 1 adet yumurta
 - 1 çorba kaşığı yoğurt
 - 1 kahve kaşığı kabartma tozu
 - Limon kabuğu rendesi
 - 1 çorba kaşığı pudra şeker (hamura)

- 3 adet ekşi elma
- 1 çay bardağı şeker
- Yarım paket tarçın

➤ **İşlem basamakları**

- Un elenip ortasına yağ, yumurta, yoğurt, kabartma tozu, pudra şeker, limon kabuğu rendesi konup karıştırılır.
- Un ile yoğurulup bir tanesi daha büyük olmak üzere hamur iki parçaya ayrılır.
- Büyük parça yarım cm kalınlığında açılır. 25-30 cm'lik tart kalıbına yerleştirilir. Kenarları tart kalıbı şeklini alır.
- Hamurun üzerine ince ince dilimlenmiş elma dilimleri yerleştirilir. Tarçınla karıştırılmış toz şeker serpilir.
- Diğer hamurdan ince çubuklar yapılır. Elmaların üzerine kafes kafes yerleştirilir.
- Orta ısı fırında pembe renkte pişirilir. Servis tabağına alınır.
- İstenirse üzerine marmelat sürülür veya vanilyalı pudra şeker elenir.

1.5.2. Vişneli Pudingli Tart

Elmalı tart hamur ölçüleri hazırlanır (elma hariç).

➤ **Sos için ölçüler:**

- 500 g vişne
- 750 cl. vişne suyu
- 100 g toz şeker
- 80 g nişasta

1.5.3. Meyveli Kremalı Tart

Daha önceden boş olarak pişirip soğuttuğunuz tartınızı pasta kreması ile doldurup üzerini mevsim meyveleri ile süsleyiniz.

1.5.4. Klasik Tart ve Pay Hamuru

➤ **Ölçüler:**

- 2,5 su bardağı un
- 200 g yumuşak margarin
- 1adet yumurta
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu

- Limon kabuğu rendesi
- 1 çorba kaşığı pudra şeker (hamura)
- 3 adet ekşi elma
- 1 çay bardağı şeker
- Yarım paket tarçın

➤ **İşlem basamakları:**

- Margarin zar büyüklüğünde kesilir.
- Yağ ve şeker krema haline getirilir.
- Yumurta ilave edilir.
- Krema haline gelinceye kadar çırpılır.
- Elemiş olduğunuz unu ilave edilir.
- Bu noktada mikserin hızı azaltılır, un ıslanıp pirinç taneleri görünümü alana kadar çırpılır.
- Hamur disket haline getirilir, streç ile sarılarak buzdolabına koyulur.

➤ **Elle yapmak için:**

- Derin bir kapta şeker, yumurta ve tuzu tahta kaşık veya çatal yardımı ile iki katı hacime ulaşıp köpük köpük olana kadar çırpılır.
- Un yumurtalı karışıma bir defada ilave edilerek avuç arasında sürtülür, kum görünümü alana kadar ufalanır. **Bu işleme “sablaj” denir.**
- Karışım tezgaha dökülür, katı yağ parçalara ayrılmadan bütün olarak unun tam ortasına koyulur ve (dilerseniz bir bıçak veya past blender aletinin yardımı ile yağı hamur ile karıştırınız) hamur yoğurulur.
- Top şekline getirilen hamurun üzeri düzlenerek streç ile sarılır.
- Sarılan hamur buzdolabına kaldırılır. Bu hamur tatlı ve tuzlu tart çeşitlerinde kullanılabilir.

1.5.5. Fransız Pate Sukre Tart Hamuru

➤ **Ölçüler:**

- 250 g 3-4 defa elenmiş elenmiş tercihen soğuk un
- Bir fiske tuz
- 75 g elenmiş pudra şeker
- 2 adet soğuk yumurta
- 100-125 g soğuk tereyağı
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- Hakiki badem özü ekstresi (bulunması güç olduğundan kullanılmayabilir.)

➤ İşlem basamakları

Robotta veya mikserde ;

- Önce yağ, şeker ile krema haline gelinceye kadar çırpılır.
- Yumurtalar tek tek eklenerek iyice karıştırılır.
- Elenmiş un tuz ile karıştırılarak bir defada ilave edilir.
- Robotun devri düşürülür, ara ara kapatmak suretiyle fazla çevirmeden karışım bir araya gelene kadar karıştırılır.
- Robottaki hamur tezgaha dökülür, fazla yoğurulmadan bir araya getirilir.
- Top şekline getirilen hamur streçlenip buzdolabına koyulur.

Elle hamuru yoğurmak için;

- Un, tuz ve pudra şeker birlikte elenir.
- Soğuk katı yağ krem haline gelene kadar çatal yardımı ile ezilir.
- Unun ortasına yağ ve çırpılmış yumurta ilave edilir.
- Pastry el mikseri kullanılarak veya elle hızlı bir şekilde yoğurup hamur haline getirilir.
- Fazla yoğurulmadan top haline gelen hamur düzlenip streçlenir.
- Buzdolabında dinlenmeye bırakılır.
- Bu nedenle metal el aleti olan kesici 4-5 celik telli “pastry blender” aletini kullanarak kesilir ve en sonunda avuç arasınada sıkıp hamuru bir araya getiriniz.
- Hamuru ideal özellikte hazırlamak için bu yöntem daha kolay ve daha az risklidir.

1.5.6. Parizyen Tatlı Tart Hamuru

2 adet 25 cm çapta tart hamuru hazırlayabilirsiniz.

➤ İşlem basamakları:

- Şeker, un ve tuzu 2-3 kez eleyiniz.
- Yağı robotta 20 saniye pürüzsüz,düzgün hal alıncaya kadar çeviriniz.
- Yağın üzerine elenmiş un, şeker , tuz ve yumurtayı ilave ediniz.
- Kısa bir tur karıştırıp mermer tezgaha dökerek elle hamur haline getiriniz.
- Hamuru gereğinden fazla robotta karıştırmayınız. Aksi halde sert bir hamur elde edersiniz.
- Elle toparladığınız hamuru ikiye bölerek disket haline getiriniz. Streç ile sarıp buzdolabında en az 3 saat mümkünse 1 gün bekletiniz.
- Kullanacağınız zaman oda ısısında 30 dakika bekleterek kullanınız.

1.5.7. Meyveli Kremalı Tart

Daha önceden boş olarak pişirip soğuttuğunuz tartınızı pasta kreması ile doldurup üzerini mevsim meyveleri ile süsleyiniz.

Ölçüler:

- 3 adet yumurta sarısı
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 2 adet büyük limonun suyu
- 50-60 gram soğuk katı yağ
- 7-8 yemek kaşığı toz şeker



Resim 8: Limon kordu ile hazırlanmış tart

➤ İşlem basamakları:

- Limonlu kord önceden çıplak pişmiş tart ve paylarda kullanılır.
- Önce derin, saplı sos tenceresine yumurta sarılarını ve şekeri ilave ederek beyaza yakın renkte olana kadar iyice çırpınız.
- İkinci bir derin, su dolu tencere hazırlayarak orta hararetli ateşin üzerine koyunuz. İçine de saplı, ısıya dayanıklı sos tenceresini (içinde yumurta sarıları bulunan) koyunuz.
- Limon kabuğu rendesi ve limon suyunu ilave ederek tel balon çırpıcı ile sürekli çırpınız. Tahta kaşıkla kenarlarını ve dibini sürekli karıştırınız.
- Limonlu kordu 5-7 dakika koyulaşana kadar hızlı daireler şeklinde sürekli karıştırarak Benmari usulü pişiriniz.
- Ateşten aldığınız korda yağı parça parça ilave ederek sürekli karıştırınız.
- Kordun homojen olmasına dikkat ediniz.

- Bir cam kâseye aldığınız kordun çabuk soğuması için soğuk suyun içine oturtup sürekli karıştırarak soğutunuz.

1.5.8. Basit Cevizli Tartölet

➤ Ölçüler:

- 1 ölçü tart hamur içi
- 1 ½ su bardağı ceviz içi
- ¾ su bardağı pudra şeker
- 1 çay kaşığı vanilya
- Üstü için: ¾ su bardağı kayısı marmelatı
- 1 çay bardağı tuzsuz badem
- 3 çay bardağı tuzsuz yeşil fıstık
- 3 adet yumurta

➤ Hazırlanması:

- Bir ölçü tart hamurunu (istediğiniz tart hamurunu seçerek) hazırlayınız.
- Hamuru 15 eşit parçaya ayırınız.
- 15 adet küçük tartölet kalıplarının içlerini iyice yağlayınız.
- Hamurları eşit kalınlıkta bastırarak kalıpların içlerine yerleştiriniz. İsterseniz bu işlemi merdane yardımı ile küçük küçük açarak da yapabilirsiniz.
- Çekilmiş ceviz, pudra şeker, vanilya ve 3 yumurtayı porselen bir kasede 10-15 dakika karıştırarak koyu krema haline getiriniz.
- Tartölet kalıplarının içine yerleştirdiğiniz hamurun içine önce ½ yemek kaşığı marmelat, sonra kalıpları dolduracak kadar ceviz içinden koyunuz.
- Kalıpları bir tepsiye yan yana yerleştiriniz.
- Orta ısıli fırında pembeleşene kadar pişiriniz.
- Bu arada bademlerin ve yeşil fıstıkların kabuklarını kaynar suda bekleterek çıkartınız. Bademleri ikiye ayırıp fıstıkları incecik kıyınız veya çekiniz.
- Soğumaya yakın kalıpları ters çevirip tartöletleri çıkartınız. Üstlerine biraz marmelat sürünüz.
- Üzerine çekilmiş fıstığı serperek bademleri papatya yaprakları gibi diziniz.
- Bademlerin ortasına da birer parça marmelat koyarak servis ediniz..



Resim 9: Basit cevizli tartölet

1.6. Tart Hamurunu Hazırlamada Dikkat Edilecek Püf Noktaları

- Hamur hazırlamada kullanılan gereçler kaliteli ve ürün özelliğine uygun olmalıdır.
- Hamur serin ortamda hazırlanmalıdır. Gerekirse hamur ara ara buzdolabında bekletilerek hazırlama işlemine devam edilmelidir.
- Robot ile hamur hazırlanırken aracın devri düşük olmalı ve kısa süreli (malzemeler ıslak görünümde pirinç taneleri görünümünde) olmalıdır.
- Elle yoğurma gereğinden fazla olmamalıdır. Aksi halde ağızda dağılan gevrek tartlar hazırlayamazsınız. Kum veya pirinç taneleri görünümünde olan hamur elle hızlı bir şekilde birleştirilmelidir.
- Hamuru birleştirme esnasında hamurun kolay toparlanmasını sağlamak için ilave edilen ölçülü su soğuk olmalıdır. Bazen sadece elleri ıslatarak bu işlemi yapmak yeterli olur.
- Hamuru birleştirme işlemi temiz mermer tezgah üzerinde ellerin arasında sıkıştırılarak ve sürtülerek disket haline getirilir.
- İdeal tart ve tartölet hatta pay hamurları hazırlandıkları anda kullanılmamalıdır. En az 1 gün buzdolabında bekletilmelidir. Bekletme esnasında hamur streç ile sarılmalıdır. Tart hamurunu acil olarak kullanmak gerekiyorsa 2-3 saat bekletilerek kullanılabilir. Ancak iyi kalitede tart, tartölet ve pay hamuru için bekletme süresi son derece önemlidir.
- Gereken soğuma uygulandığı halde hamur hala yumuşaksa tart hamurunun fazla olduğu anlamına gelir.
- Merdane ile açma anında hamur sık sık çatlarsa suyunun yetersiz olduğu anlamına gelir ki, ellerinizi ıslatarak bir iki kez yoğurunuz.
- Yine merdane ile açma anında hamur elastiki olmuşsa ve uzayıp gidiyorsa fazla yoğurulduğu anlamına gelir ki, bu durumda hamuru buzdolabında bekletmeniz uygun olur. Ancak bu tür hamurlar sert olur, ağızda dağılmazlar.
- Hamuru hazırlarken her zaman hızlı çalışılmalı, hamurun soğukluğu muhafaza edilmelidir.

1.7. Hamurun Kalıba Yerleştirilmesi

Tart hamurları her ne kadar yağlı hamurlar olsa da tart ve tartölet kalıpları katı yağ ile yağlanmalı, mümkünse buzdolabında bekletilmelidir. Bazı tart çeşitlerinde; badem ezmesi veya kreması, elmalı sos gibi dolgu maddeleri hamurun altına sürülür.

Hamur kalıba yerleştirilmeden önce mermer tezgah üzerine un serpilir. Kalın merdane ile hamurun daima ortasından başlayarak aşağı ve yukarı, yine ortasından başlayarak sağa ve sola doğru açılır. Hamurun altının yapışmaması için gerektiğinde bol un serperek hamuru 45 derece ara ara çevirmek gerekir.

Hamur istenilen ölçülere gelince bir fırça yardımı ile fazla un temizlenerek merdaneye sarılır. Tart kalıbı ortalanarak hamur kalıba yerleştirilir. Ellerle iyice köşelere yerleştirilen hamurun fazlalıkları kesilir. Kabarmaması için bir çatal yardımı ile çeşitli yerlerinden delinir. Kalıba yerleştirilen tart hamuru 30-45 dakika buzdolabında bekletilir. (Hamuru bu şekilde 24 saat bile bekletebilirsiniz. Ancak üzerini örtmelisiniz.)

Paylar için hamur ikiye ayrılır önce altlık hamuru tart hamurundaki gibi açılır. Aynı işlem iç malzeme konulduktan sonra üzeri için de aynı işlem tekrar edilir.

Ancak payın üzerine örtülecek hamur biraz daha büyük açılır. Tartlarda olduğu gibi pişirme öncesinde buzdolabında bekletilir.

1.8. İç Gereçlerin Kullanımı

Tart, tartölet ve paylar için kullanılan iç gereçler dolgu maddesidir. Kullanılan marmelat, sos ve kremanın birbiri ile uyumlu olması gerekmektedir. Ürünler için inanılmaz çeşitlilikte dolgu maddesi kullanılır. Bunların başında pastacı kreması, meyveler ve meyvelerden hazırlanmış marmelat ve püreler gelir.

Çoğu zaman ceviz, badem, fındık gibi yardımcı gereçlerle dolgu maddeleri zenginleştirilir. Sert meyveleri doğrudan hamur ile pişirebileceğimiz gibi püre sos şeklinde de kullanabiliriz.

➤ Tart ve tartöletlerde hamur pişirilirken kullanılan gereçler:

- Çiğ olarak hazırlanmış sert meyveler (elma, armut)
- Sote edilmiş sert meyveler
- Sert meyvelerin üzerine hazırlanmış strosel
- Meringa

1.9. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

Tart hamuru tariflerinin her birinin fırında pişirilme özellikleri, süreleri farklıdır. Örneğin; pate sukrenin kenarları, alt kısmı hafif pembeleşince pişmiştir; pate sable ise fazla

renk kazanmaz. İçinde şeker oranı oldukça düşük olup tuzlu çeşitlerinde de kullanılır. Fırında daha uzun ve çok pişmesi gereken meyveler vb. ile rahatlıkla kullanılan hamur çeşididir.

1.10. Kalıptan Çıkarmada Dikkat Edilecek Noktalar

Pişen tart ve tartöletler fırından çıkar çıkmaz kalıptan çıkarılmazlar. Çünkü gevrek ve kırılgan bir yapıya sahiptir. Çok sıcakken kalıptan çıkarılmaya çalışılmaz. Her ne kadar yağlı hamur olsalar da kalıptan kolay çıkarılmaları için kalıpların katı yağ ile yağlanıp buzdolabında bekletilmesi bu işlemi kolaylaştırır. Ayrıca sektörde kullanılan flan kalıpları ve kelepçeli tart kalıpları pişen tartın kırılma riskini ortadan kaldırmaktadır. Dilimleme işlemi tartlar soğuduktan sonra yapılmalıdır.

1.11. Süslemede Kullanılan Gereçler

1.11.1. Marmelat

Daha çok boş olarak pişirilen tartlarda çeşitli meyve marmelatları kullanılır. Bu tarz tartlar sabah kahvaltıları için bulunmaz tatları oluşturur.

1.11.2. Jöle (Islak)

Hazırlanmış ve pişirilmiş kafesli veya kapalı tart, tartölet ve payların üzerine sürülen meyve jöleleri ürünlere parlaklık kazandırır. Bunun yanı sıra çeşitli meyve reçelleri, istenirse sulandırılarak sürüldüğü gibi bal da kullanılır.

1.11.3. Meyveler (Taze, Konserve)

Ürünün özelliğine göre çilek, vişne, şeftali vb. taze meyveler sos haline getirilerek süslemede kullanıldığı gibi, ananas vb. konserve meyveler de süslemede sıklıkla kullanılır.

1.11.4. File Fındık, Toz Fıstık, Ceviz

Pişen ürünün üzerine çeşitli meyve marmelatları kullanıldığı gibi bal ve reçeller sürüldükten sonra üzeri çekilmiş antep fıstığı, fındık ve ceviz taneleri ile süslenebilir.

1.11.5. Meyve Şekerlemeleri

Dondurularak veya taze hazırlanan meyve şekerlemeleri ürünün dolgu maddesine uyumu göz önüne alınarak süslemede kullanılır. Dondurulmuş meyve şekerlemeleri çözündürülmeden doğrudan kullanılmalıdır.

1.11.6. Krem Şanti

Daha çok mevveli ve kremalı ürünlere uygun olan krem şanti hazırlanarak buzdolabında bekletilir. Sıkma torbasına konularak değişik formlarda süslemede kullanılır.

1.11.7. İsviçre Merengi

Yumurta aklarının kar gibi çırpılması ile hazırlanan İsviçre merengi tartları süslemede kullanılır.

➤ **Ölçüler:**

- Oda ısısında bekletilmiş 4 adet yumurta akı
- 200 g toz şekeri
- Bir fiske(1/4 çay kaşığı) krem tartar tozu
- ½ tatlı kaşığı vanilya

➤ **Hazırlanması:**

- Benmari olarak kullanmak üzere büyük sos tenceresine su doldurup kaynatınız.
- Yumurta aklarını, şekeri ve krem tartarı uzun saplı ikinci bir sos tenceresine koyunuz.
- Kaynamakta olan suyun içine uzun saplı ikinci sos tenceresinin altı temas etmeyecek şekilde koyarak balon telle sürekli ve hızlı bir şekilde çırpınız.
- Şeker eriyip kar görünümü alana kadar tahmini 3-6 dakika durmaksızın çırpma işlemine devam ediniz.
- Daha sonra ateşten aldığınız karışımı el mikseri en hızlı ayarda 8-10 dakika çırpınız.
- Karışım kaşıktan düşmeyecek katılığa geldiğinde çırpma işlemini sonlandırınız.

Not: Önceden tartların dolgu malzemesi konduktan sonra örneğin; pasta kreması, limon kordu vb.malzemelerden sonra İsviçre merengi ile süsleyebilirsiniz. İsviçre merengini tartın en üstüne krema torbası ile sıkıp, sadece üstünü yaktığınız fırına koyarak ya da alev aleti kullanarak merenginizin çok hoş kahverengileşmesini sağlarsınız. Bu da tartınıza güzel bir görünüm kazandırır.

Örnek ürünler

MEYVELİ KREMALI TART

Daha önceden boş olarak pişirip soğuttuğunuz tartınızı pasta kreması ile doldurup üzerini mevsim meyveleri ile süsleyiniz.



Resim 9: Meyveli tart

UYGULAMA FAALİYETİ

Tart hamuru hazırlayınız.

➤ **Gereçler**

- 2.5 su bardağı un
- 200 g yumuşak margarin
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu
- Limon kabuğu rendesi
- 1 çorba kaşığı pudra şeker (hamura)
- 3 adet ekşi elma
- 1 çay bardağı şeker
- Yarım paket tarçın

İşlem Basamakları	Öneriler
Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	Planlı çalışınız. İşe uygun giyiniz.
Araçları hazırlayınız:	Araçları kullanım sırasına göre tezgaha yerleştiriniz.
Gereçleri hazırlayınız: Hamur gereçlerinizi soğutunuz. Yağınızı hazırlayınız. Un,tuz ve pudra şekeri birlikte eleyiniz	İç gereçleri derin cam veya porselen kase hazırlayınız. Gereçlerinizin ölçülerine dikkat ediniz. Pudra şeker yerine toz şekeri robotta incelterek de kullanabilirsiniz
Tart hamurunu hazırlayınız: Margarini zar büyüklüğünde kesiniz. Yağ ve şekeri krema haline getiriniz. Yumurta ilave ediniz. Krema haline gelinceye kadar çırpınız. Unu ilave ediniz. Mikserin hızını azaltarak un ıslanıp pirinç taneleri görünümü alana kadar çırpınız. Hamuru yuvarlatıp streç sararak buzdolabında dinlenmeye bırakınız. Hamura şekil vererek kalıba yerleştiriniz. İstedığınız dolgu malzemesini kullanarak pişmeye hazırlayınız.	Yağ ve şekerin iyice karışmasını sağlayınız. Hamurun en az 12 saat buzdolabında dinlenmesinin tart hamurunun kalitesi açısından önemli olduğunu unutmayınız. Dinlendirilen hamuru tezgaha almadan önce tezgahın iyice kurulanmasını sağlayınız.
Ürünü pişiriniz:	Fırının önceden ısıtılmış olmasına dikkat

Hamuru 180 °C’ de pişiriniz.	ediniz.
Tartı süsleyiniz: Tartı kalıptan çıkartınız. Servis tabağına yerleştiriniz.	Tartı ılık olarak kalıptan çıkarmaya dikkat ediniz. Tartı kalıptan tek parça halinde çıkarmaya özen gösteriniz.
Tartı servise hazırlayınız: Tartı dilimleyerek ya da bütün halde servis tabağına spatula ile alınız. İstediğiniz formda keserek servis yapınız.	Süslemek için fındık, badem gibi ürünlerle pudra şeker kullanabilirsiniz. Süsleme gerecini hazırlanan ürüne göre belirleyiniz.
Tartı saklayınız: Eğer hemen servis yapılmayacaksa streçle kapatarak serin bir ortamda bekletiniz.	Piştirilmiş tartı bir günden fazla bekletmeyiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

A- Çoktan Seçmeli Test

1. Aşağıdakilerden hangisi tart ve pay hamurlarında kullanılan yağ çeşididir?
A) Zeytinyağı
B) Mısır özü yağı
C) Ayçiçeği yağı
D) Su oranı düşük katı yağ
2. Aşağıdakilerden hangisi tart ve çeşitlerinde kullanılması uygun un çeşididir?
A) 2-3 kez elenmiş kek un
B) 2-3 kez elenmiş kahverengi un
C) Elenmemiş kepekli un
D) Gluten oranı yüksek unlar
3. Tart ve pay hazırlamada kullanılan malzemelerin ısısı nasıl olmalıdır?
A) Sıcak
B) Ilık
C) Soğuk
D) Hamurda kullanılan malzemelerin ısısı önemli değildir.
4. Aşağıdakilerden hangisi tart ve pay hamuru hazırlanmasında dikkat edilmesi gereken noktalardan biridir?
A) Hamur özleştirilmelidir.
B) Hamur hazırlamada ortamın serin olması gerekir.
C) Hamur hazırlarken ara ara soğuk su ilave edilmelidir.
D) Hamur hazırlarken malzemeler teker teker ilave edilmeli, yavaş yavaş yoğrulmalıdır.
5. Hazırlanmış tart veya pay hamurunu ideal olarak aşağıdaki hangi ortamda dinlendirilmesi ve saklanması uygundur?
A) Oda sıcaklığında
B) Sıcak ortamda
C) Buzdolabında
D) Ilık ortamda
6. Aşağıdakilerden hangisi hazırlanmış tart veya pay hamurunun ideal olarak dinlendirme süresidir?
A) 1 saat
B) Yarım saat
C) 24 saat
D) 15 dakika

7. Aşağıdakilerden hangisi tart ve pay hamuru hazırlamada önemli araçlardan birisidir?

- A) El mikseri
- B) Pastry blender
- C) Balon tel
- D) Hamur çırpma aracı

8. Tart ve pay hamuru hazırlamada aşağıdakilerden hangisi hamurun kalitesini olumlu yönde etkiler?

- A) Hamur hazırlamada iyi kalitede, ölçülü malzemeler kullanılmalıdır.
- B) Hamura soğuk ilave edilen malzemeler seri bir şekilde toparlanıp yoğurulmalıdır.
- C) Hamur yoğrulduktan sonra streç ile sarılarak dinlendirilmelidir.
- D) Hepsi

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
D) Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2. Araç gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru ve ölçülü olarak hazırladınız mı?		
3. İşlem basamakları		
A) Ununuzu elediniz mi?		
B) Yağınızı soğuk olarak hazırladınız mı?		
C) Tekniğine ve işlem basamaklarına uygun olarak malzemeleri ilave ettiniz mi?		
D) Unu, ilave edilen malzemelerle hızlı bir şekilde yoğurup topladınız mı?		
E) Hamuru disket haline getirerek düzleyip streç ile sardınız mı ?		
F) Hazırladığınız hamuru dinlendirmek için buzdolabına koydunuz mu?		
G) Hazırlanan hamuru gerekli ortamda ve sürede dinlendirdiniz mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

DEĞERLENDİRME

- Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız.
- Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz.
- Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Gerekli ortam sağlandığında paylar hazırlayacak, uygun gereçleri kullanarak payları süsleyecek ve servise hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Çevrenizdeki işletmelerden ve internetten, pay çeşitlerini hazırlamada kullanılan iç gereçlerin özelliklerini, çeşitlerini ve işlem basamaklarını araştırınız.

2. PAYLAR

Pay kökeni Amerika'ya dayanan, tart hamuru gibi hazırlanıp üzeri hamurla kapatılan tatlı ve tuzlu çeşitleri bulunan pasta çeşitleridir.

2.1. Alt Hamuru Kalıba Yerleştirme

- Payın alt hamurunu hazırlamak için hamurun yarısını buzdolabından çıkarınız. Oda sıcaklığında 10-15 dakika bekletiniz.
- Katı yağ ile kalibınızı yağlayarak buzdolabına koyunuz.
- Kalibınızın içine yetecek büyüklükte hamurunuzu merdane yardımı ile tart hamuru gibi açınız.
- Tezgâha un serpiniz ve az unlu tezgâhta hamuru tart hamurunda olduğu gibi 3-4 mm incelikte yuvarlak olacak şekilde açınız.
- Sonra un fazlalıklarını üstten ve alttan fırça yardımı ile alınız.
- Daha sonra merdaneye sararak 23 cm çapta katı yağ ile yağlanmış pay kalıbına kalıptan üçer cm sarkacak şekilde ellerinizle kenarlara bastırarak yerleştiriniz. (Bu pay ortalama 1 litre gibi iç malzemesi alır.)
- Fazla gelen hamurları kesmeden üstünü örterek buzdolabına kaldırınız.
- Kenarlardan sadece 1,8 cm veya 2 cm sarkacak şekilde fazlalıkları bıçak veya mutfak makası ile kesiniz.
- 2 cm'lik fazlalığı hamurun kendi altına doğru dışa çeviriniz.

- Elle parmaklarınızla veya çatalla istenilen şekilleri veriniz. Çatalla değişik yerlerden deliniz.

2.2. İç Gereçlerin Kullanımı

2.2.1. Meyveler (Taze)

Mevsimine uygun hemen hemen her çeşit meyve kullanıldığı gibi dondurulmuş şekerli olmayan meyveler de kullanılmaktadır. Donmuş meyveleri kullanırken; çözülmesine mahal verilmeden hemen pişirilmelidir.

23 cm'lik tart kalıbına hazırlanan pay kalıbı yaklaşık 1 litre iç malzeme alır. Paylar için genellikle kırmızı erik, şeftali, çilek ,vişne, kiraz, elma çeşitleri, üzüm vb. meyveler uygundur.

2.2.2. Sote Edilen veya Şurup İçinde Pişirilen Meyveler

Pay hazırlamada dolgu maddesi çoğunlukla meyveler ve marmelatlardır. Sert meyveler rendelenerek veya dilimlenerek şekerli şurup veya şekerle sote edilerek pişirilir. Tarçın, karanfil, zecefil gibi baharatlarla ,ceviz, fındık gibi yağlı tohumlarla zenginleştirilebilir. Paylarda taze ve kuru meyveler tek başına çiğ olarak kullanıldığı gibi sote edilerek veya şurup içinde pişirilerek de kullanılır. Şurup içinde pişirilen meyvelere mısır nişastası vb. gereçler de ilave edilir. Pişirilen iç malzemenin kullanılması için iyice soğuması beklenir. Soğuyan iç malzemenin daha da koyulaşacağı unutulmamalıdır. Örneğin; vişneli iç malzemesi 2,5-3, çilekli 4-5 saat, elma 2-3 saat , şeftali ise 3-3,5 saat soğumalıdır. İç malzeme olarak hazırlanan meyvelerin cinsi, pişirilmesi payın fırında pişirilme sürelerini etkileyecektir.

Aşağıda verilen tablo meyvelerin pay yapımına hazırlanması hakkında fikir verecektir:

Meyveleri yanlarında yazılı malzeme ile karıştırınız, payın alt hamurunun üstüne doldurunuz ve üst hamurunu da kapatıp fırında pişiriniz. Ekşi meyvelerde şeker fazladır. Tatlı meyvelerde bu miktar azaltılmalıdır.

MEYVE	ŞEKER VE BİR FİSKE TUZ	UN	TARÇIN KARANFİL HİNDİSTAN CEVİZİ vs.	LİMON SUYU VE LİMON KABUĞU RENDESİ	TUZSUZ SOĞUK KÜP KÜP KESİLMİŞ KATI YAĞ	210°C FIRINDA PIŞİRME SÜRESİ
ŞEFTALİ- Soyulmuş, dilimlenmiş 5 kap dolusu= 1.250 litre	¾ kap =150 gram şeker	1/3 kap=80 ml un	½ tatlı kaşığı	1 yemek kaşığı limon suyu ve 1 limonun kabuk rendesi	30 gram=iri ceviz kadar elle minik minik parçalara ayırınız.	30-35 dakika

gibi seftali						
KIRAZ- VIŞNE-4 kap çekirdeksiz ekşi meyve	1 ¼ kap= 250 gram toz şeker	¼ kap UN (üstü silme) 4- 5 yemek kaşığı gibi)	yok	yok	30 gram	35-45 dakika
ÇİLEK vb. 4 kap	¾ kap= 150 gram toz şeker	¼ kap un	1 çay kaşığı	1 yemek kaşığı ve 1 limonun kabuk rendesi	30 gram	45-55 dakika

2.2.3. Strosel

Yağ, un ve şekerle hamur olarak hazırlanan strosele tarçın, vanilya, kıyılmış ceviz, fındıkvb. ilave edilerek çeşitli şekillerde hazırlanır. Hazırlanan strosel pay üzerine tek başına veya meyvelerin üzerine yığılarak kullanılabilir.

➤ Stroselin işlem basamakları:

• Ölçüler:

- o 40 g ıslakça kahverengi şeker veya beyaz toz şeker
- o 30 g toz şeker
- o 75 g kıyılmış ceviz veya fındık, ½ tatlı kaşığı tarçın
- o 100 g elenmiş un
- o 90 g eritilmiş katı yağ (soğutulmuş)
- o 1 paket vanilya
- o Bir fiske tuz

• İşlem basamakları:

- o Bütün malzemeleri parmak uçları veya pastry el aleti ile 1-1,5 cm'lik irilikte olacak şekilde karıştırınız.
- o Kirazlı, erikli, elmalı vb. paylar üzerine yığınız.

Not: Oda ısısında 1 gün, buzdolabında 7 gün, derin dondurucuda 2-3 ay bekletilebilir. Ortalama 200°C' deki fırın ısısında pişirilir.

2.3. Üst Hamurun Kapatılması

Payların en önemli özelliği aynı hamur ile üzerinin kapatılarak pişirilmesidir. Bu kapatma işlemi daha çok iki şekilde yapılır.

2.3.1. Kafes Şeklinde

Pay hamurundan ayrılan bir miktar hamur açılarak şeritler şeklinde kesilir ve dolgu malzemesinin üzerine kafes şeklinde yerleştirilir. Buzdolabından öteki hamur çıkartılır ve aynen yukardaki gibi mümkünse dikdörtgen şeklinde açılır. 27 cm X 35 cm gibi olsun. Yine 3 mm incelikte olacaklar ortalama. Ve bu hamurdan 10 adet 2 cm ende kurdeler kesilip cetvel yardımı ile. Gerekiyorsa bunları da tepsiye koyun ve naylanla örtün yada hemen kullanılmıyacaksa buzdolabına kaldırın.

2.3.2. Tamamını Kapatarak

- Yarısı altlık hamuru olarak kullanılan pay hamurlarının diğer yarısı daha büyük açılarak üzerine kapatılır. Kapatılan kapak kısmına yumurta sarısı, süt sürülerek veya sürülmeden pişirilir.
- Hamurun diğer yarısını da aynı şekilde açarak buzdolabına kaldırınız. Üzerini örtmeyi unutmayınız.
- 45-50 dakika beklettiğiniz hamurları dolaptan çıkarıp pay dolgu malzemesini koyunuz. Üst hamurunu ister şeritler keserek isterseniz tek parça halinde dolgu malzemesinin üzerine yerleştiriniz.
- Sol elinizin baş ve işaret parmağı ile alt ve üst hamurları çimdikler gibi birleştirerek sarınız. Bu arada sağ elinizin işaret parmağı ile de hamuru içten dışa ittiniz. Fazlalıkları bıçak yardımı ile kesiniz.

2.4. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Fırına koymadan önce hazırladığınız payınızı mutlaka 45 dakika veya 1 saat dinlendiriniz. Daha sonra pişiriniz.
- Fırınınızı daha önceden ısıtınız. Ürünün özelliğine göre süre ve ısıyı ayarlayınız.
- Payınızı fırına girmeden önce üstüne kıl fırçayla 2-3 yemek kaşığı süt sürüp toz şeker ekiniz. Payınızı tepsi içinde fırına koyarsanız herhangi bir taşma ve akma esnasında fırınınız kirlenmemiş olur.
- Payınızı önceden ısıtılmış fırında hamurunuzun özelliğine göre 180-200°C’de pişiriniz.
- Payınızı elma , armut vb. gibi sert meyvelerle hazırladıysanız ve meyvelerin piştiğinden emin değilseniz ama payınız kızarmaya başlamışsa üzerini alüminyum folyo ile örterek pişirmeye devam ediniz.
- Payın içersine konulan dolgu malzemesine göre fırın ısı ayarı ve süresi değişiktir.

2.5. Kalıptan Çıkarma

Paylar sıcakken kalıbından çıkarılmak istenirse kırılır. O nedenle paylar piştikten sonra bir süre dinlendirilir. Ya da kırılmaları önlemek için derin olmayan kelepçeli kalıplar veya flan halkaları kullanılmaktadır. Fast food denilen sektörde tek kişilik dilimlenmiş şekilde yer alan payların kalıbı yağlı hamurdan hazırlanmasına rağmen katı yağ ile yağlanıp

dolapta bekletilirse daha kolay kalıptan çıkarılır. Kalıbında dilimlenen paylar geniş spatül yardımı ile çıkarılırsa kırılma riski azaltılmış olur.

2.6. Servise Hazırlanması

- Sufleler gibi ılık olarak da servisi yapılan payların dondurma , çeşitli meyve sosları ve kremalarla servisi uygundur.
- Paylar piştikten sonra sade olarak servis edilebildiği gibi çeşitli dondurma ve kremalarlada sunumu yapılabilir.
- Payların ılık olarak servisi uygundur.
- Soğuyunca üzerine pudra şekeri elenebilir.
- Elmalı, armutlu vb. paylara tarçınlı pudra şekeri ekilebilir.
- Reçeller, meyve suları sulandırılmış reçeller ve jöleler sürülebilir.
- Püre yapılmış meyve suları, sulandırılmış, kaynatılmış reçeller sürülebilir. Bu işlem payın parlak olmasını sağlamaktadır.
- Paylarınızı eğer varsa mısır şurubu ile de glase edebilirsiniz.
- Pişen payların üzerine çeşitli şuruplar, jöleler ve soslar sürerek glase edebilirsiniz. Glase (parlaklık) işlemini yapabilmemiz için aşağıda birkaç örnek tarif bulacaksınız.

2.6.1. Pay Üstüne Yığılan Kırıntı ve Strosel Tarifi

- **Ölçüler:**
 - ½ kap doğal beyaz buğday unu veya ekmek unu
 - ½ kap beyaz toz şeker (100 g)
 - 115 gram katı çok soğuk tuzsuz yağ (küp küp kesilmiş)
- **Hazırlanması:**
 - Robotta un ve şekeri karıştırınız.
 - Katı, soğuk yağı ilave ediniz. Kesik kesik karıştırınız.
 - Bulgur gibi hatta daha iri taneli, top top olana kadar robotta karıştırınız.
 - Fırına girecek tartların hatta payların üzerine yığarak pişiriniz. Hazırlanan meyveli dolgu malzemesinin üzerine de yığılarak pişirilebilir.

2.6.2. İtalyan Meringası

- **Ölçüler:**
 - 500 g toz şeker
 - 200 g su
 - 250 g yumurta beyazı
 - 60 g glikoz

➤ **Hazırlanması:**

- Derin bir sos kabının içine şekeri, suyu ve glikozu ilave ediniz.
- 123° C'ye kadar kaynatınız. Bu işlem için cep termometresi kullanınız.
- Yumurta aklarını mikser yardımı ile beyazlatıp kar gibi olana kadar çırpınız.
- Meringa hazır olunca kaynamış şurubu sicim gibi ince ince damlatarak yumurta aklarına yediriniz. Bu esnada düşük devirli mikser kullanınız. Tahmini bu işlem için 15 dakika süre yetecektir.

2.6.3. Hamurun Boş Olarak Pişirilmesinden Sonra Kullanılan Gereçler

- Yumuşak meyveler (çilek, kiraz, vişne püresi)
- Pastacı kreması
- Kremalar (çiğ badem kreması)
- Klasik çikolatalı muslar
- Meyve püreleri ve sosları (incir, erik, elma vb. püreler)
- Çikolatalı kestane tatlısı
- Batırskoclu iç malzeme
- Limon kordu
- Tuzsuz badem, ceviz fındık, fıstık gibi çerezlerin bal veya reçellerle karıştırılıp hazırlanan harçlar
- İsviçre merengi

Klasik Ana Fransız Patisseriesi Kreması (Pastacı Kreması)

Önceden pişirilmiş ve soğutulmuş tartların içi doldurularak üstü meyvelerle süslenir. Çok amaçlı kullanılan pastacı kreması puding gibi yenebildiği gibi türeyenleri pastacılıkta önemli yer tutar.

➤ **Ölçüler:**

- ½ L süt
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 125 g şeker
- 2 adet yumurta ve 2 yumurta sarısı
- 60 g mısır nişastası
- Kremanın kakaolu olması istenirse, içine 2-3 yemek kaşığı kakao elenerek koyulabilir.

➤ **Hazırlanması:**

- Şekerin yarısını süte ilave ederek eriyinceye kadar tahta kaşıkla karıştırınız.

- Başka bir kapta yumurtaları şekerin yarısı ile çırparak nişasta veya kakaolu yaparsanız kakaoyu eleyerek ilave ediniz.
- Karışımı sos çırpıcı telle sürekli çırpınız.
- Sütünüzü ocağa koyup ısınmasını sağlayınız.
- Kaynamaya başlayan sütünüzün altını kısınız, bir iki kepçe sütü çırpılmış olduğunuz yumurtanın içine koyarak çırpmaya devam ediniz.
- Yumurtalı karışımı sütün sıcaklığına alıştırarak hemen süte dökünüz.
- Telle karıştırmaya devam ediniz.
- 2-3 dakika piştikten sonra vanilyayı ilave ediniz.
- Bir taşım kaynayan kremanızı ocaktan alarak oda ısısında soğutunuz.
- Kremanız oda ısısında soğurken kabuk tutmaması için ara sıra karıştırınız.
- Soğuyan kremanızı kapaklı kaba alarak buzdolabına koyunuz.
- Kremayı kullanacağınız zaman el mikseri ile karıştırdıktan sonra kullanınız.

Alternatif tatlar için;

- 200 g pastacı kreması ile 75 g çırpılmış kremi karıştırınız.
- Fındık, fıstık, çam fıstığı vs. kıyarak pastacı kremasıyla karıştırınız.
- Çiğ meyve, pişmiş meyve puresi veya kıyılmış taze meyve karıştırınız.
- 2-3 yemek kaşığı fıstık ezmesini krema ile karıştırınız.
- 2-3 yemek kaşığı çilek veya frambuaz reçeli ile karıştırınız.
- 1-2 yemek kaşığı brendi,viski, rom, menthe veya kahve likörü ile karıştırınız.
- Çok koyu Amerikan veya espresso kahvesi ilave ederek karıştırınız.

Kayısı reçelli, kaynamış, sıcak püre yapılmış ve süzölmüş reçel ve marmelat için;

Önce yoğun 1 kap kayısı reçeline 2-3 yemek kaşığı su ilave ederek ocağa koyunuz. Kaynama noktasına gelince ocaktan alarak püre yapınız. Süzerek sıcakken hakiki iyi kalitede kıl fırçayla payın üzerine sürünüz (kayısı veya siyah üzüm jölesi, çilek, frambuaz gibi koyu renkli meyve jöle ve reçelleri kaynar durumda süzölerek, sıcakken kullanılır). Bu işlemi çeşitli jölelerle de yapabilirsiniz.

Kayısı nektarlı sos:

- 350 g kayısı nektarı.
- 22-23 g sade jelatin tozu.
- 60 g seker.
- ¼ kap =60 ml kayısı reçeli püresi.
- Kayısı nektarının 50 gramına toz jelatini ilave edip, karıştırarak 10 dakika bekletiniz.
- Geri kalan tüm malzemeleri karıştırıp sos tenceresi ile ateşe koyunuz.
- Şeker eriyinceye kadar karıştırınız.

- Bu arada oluşan köpüğünü ara ara alınız. Karışım iyice düzgün bir görünüm alana kadar kaynatınız.
- Ateşten aldığınız sosu süzgeçten süzünüz.
- İçine hemen jelatini ilave ediniz. İyice karıştırınız (çilekli ve frambuazlı paylar için istenirse 2-3 damla kırmızı şeker boyası eklenebilir).
- Pişmiş kafesli tartlara, pay vb. ürünlere sos sıcakken gerçek kıl fırçayla sürünüz.

Pudra şekerli glase etmek, akıtmak ve kaplamak için:

2 kap elenmiş pudra şeker ile 4 yemek kaşığı su, süt, gül suyu, içki, kahve veya meyve suyunu iyice karıştırarak çırpınız. Beyaz, akıcı ve sürülür kıvama gelince çatal yardımı ile ürünlerinizin üzerine dökerek sürünüz. Ağzı kapalı olarak buzdolabında 1 hafta kadar saklanabilir.

2.9. Saklanması

Piştirilen paylar uzun süre bekletilmeden servisi yapıldığından hemen tüketilmesinde fayda vardır. Ancak hamuru ve yapımında kullanılan uyun meyveler uzun süre dondurucuda saklanabilir. Amerika’da pişmeye hazır dondurulmuş meyveli marmelatlı paylar mevcuttur. Özellikle fast-food dediğimiz sektörde ; mikrodalga fırınlarda pişirilerek sunulmak üzere tek kişilik paylar oldukça sık kullanılmaktadır.

Örnek ürünler hazırlama:

Taze Vişneli Pay

➤ Ölçüler:

- 600 -700 g (suyu ile birlikte) çekirdekleri çıkarılmış taze vişne
- Vişne çekirdeklerini çıkarma esnasındaki suyu da saklayınız.
- 180-200 g toz şeker
- Bir fiske tuz
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası (tepeleme olmayacak)
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 limon veya portakal kabuğu rendesi

➤ İşlem basamakları :

- Tüm malzemeleri sos tenceresine veya derin bir karıştırma kabına koyarak tahta kaşık yardımı ile hepsini karıştırınız. Vişnelerin ezilmemesine özen gösteriniz.
- Bu şekilde 15-30 dakika bekleterek hazırladığınız pay hamurunuzu uygun şekilde hazırlayarak içine döküp, diğer pay hamurunuzu altlık hamuruna göre daha küçük açarak kapatınız.

- Buzdolabında 45 dakika veya 1 saat dinlendirdikten sonra üzerine kıl fırça ile süt sürünüz. Birkaç yerini çatalla delerek 10 dakika önce ısıtılmış fırında 180-200° C’de payın kahverengileşmesine fırsat vermeden 40-45 dakika pişiriniz.

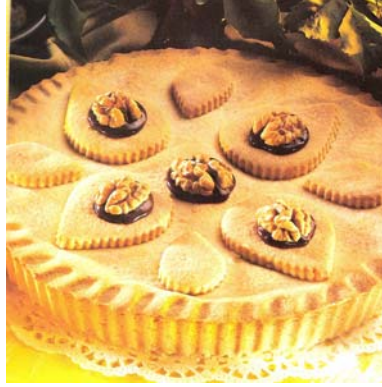
Klasik Elmalı Sade Pay

➤ Ölçüler:

- 8 adet iri elma. Elmaların ortasını alınız, soyunuz ve ince ince dilimleyiniz. (Elmayı 8’e de bölebilirsiniz ya da daha ince dilimleyebilirsiniz).
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1-2 yemek kaşığı un veya mısır nişastası
- 1 kap=200 gram şeker (elmaların tatlı olma durumuna göre bu miktar değişebilir) .
- 60 g katı soğuk yağ
- İsteğe bağlı olarak tarçın, karanfil ve hindistan cevizi rendesi .

➤ İşlem basamakları:

- Bir gece önceden tart hamurunu hazırlayıp buzdolabına kaldırınız. 2 adet tart hamuru çıkacak tariflerden seçiniz.
- Elmaları yıkayıp ayıklayarak, dilimleyiniz.
- Bekletmeden elmaların üzerine şekeri, limon kabuğu rendesini, unu veya mısır nişastasını ve baharatı ilave ediniz.
- Elmaları iyice karıştırınız.
- Hazırlanmış pay hamurunuzun içine elmaları yığınız. Üzerine minik küp şeklinde kesilmiş katı yağı koyunuz.
- Payın kenarındaki fazla hamurları kesiniz. Üzerine hamur şeritleri hazırlayarak sepet şeklinde kapatınız. Daha önceki paylardaki gibi üst hamurunuzu yerleştiriniz..
- Elmalar tepe görünümünde olsa da piştiğinde inecektir.
- Hazırlanmış payınızı 30 dakika veya 1 saat buzdolabında bekletiniz. Payınızın üzerini bütün hamurla kapatmışsanız, çatalla birkaç yerinden yırtıklar yapmayı unutmayınız.
- Üzerine süt sürüp toz şeker ekeleyerek 15 dakika önce ısıttığınız fırında orta kattaki tel pisiriniz.
- Payın üzerinin fazla kızarmaması için üzerini alüminyum folyo ile örtünüz.
- Dilerseniz artan hamurdan, merdane ile açarak resimdeki gibi yaprak, çiçek motifleri kesip payın üzerine ve kenarlarına koyabilirsiniz.



Resim 10: Cevizli ikolatalı pay

Cevizli veya Fındıklı ikolatalı Pay

➤ Ölçüler:

- 3 adet yumurta.
- 250 ml bal.
- 150 g eker.
- 330 g katı yağ.
- 2 tatlı kaşığı vanilya.
- Bir imdik tuz.
- 1 kap ceviz içi (yarım veya bütün olanını tercih ediniz. Kırık olmamalıdır).
- 125 g bıçakla iri iri kıyılmış sütsüz baking ikolatası.

➤ İşlem basamakları:

- Bir gece önceden tart veya pay hamurunu hazırlayınız.
- Buzdolabına kaldırınız.
- Hamuru merdane ile açıp 23-25 cm çapında kalıba yerleştiriniz. Pay hamurunun kenarlarını kesiniz, parmak uçları ile ekil verip süsleyiniz.
- Yumurtaları bir atal yardımı ile çırparak mısır şurubu veya balı ilave ediniz.
- Bu karışımaya eker, katı yağ (mümkünse tereyağı kullanınız), vanilya ve tuzu ilave ederek iyice karıştırınız.
- Daha sonra cevizleri (fındıkda kullanabilirsiniz), çikolata ciplerini ilave ederek pay hamuru üzerine dökünüz.
- 15 dakika önceden ısıtılmış 180°C’deki fırında, orta katta tel üstünde 50-55 dakika pisiriniz. İlk 30 dakikadan sonra alüminyum folyo ile, payı örtterek , payın fazla kahverengileşip gevrekleşmesini önleyiniz.
- Pişen payı fırından çıkarıp soğutunuz.

- Tamamen soğuyan payın üzerine çırpılmış krema, krem şanti sıkarak veya çikolalı, meyveli soslarla servis ediniz. Yanına veya üzerine dondurma çeşitleri de koyabilirsiniz.

Şeftalili Pay

Hazırlayacağınız şeftalili pay içini tartlarda da kullanabilirsiniz.

➤ Ölçüler:

- 8–9 adet iri olgun, sertçe şeftali
- Bir fiske tuz
- 2 yemek kaşığı taze limon suyu
- 135 g toz şeker veya kristal kahverengi şeker
- 4 tatlı kaşığı mısır nişastası
- Vanilya
- 1 limonun dış kabuğu rendesi

➤ İşlem basamakları:

- İsteddiğiniz tart hamurunu hazırlayınız.
- Şeftalilerin kolay soyulması ve renklerinin güzel olması için; şeftalinin altına bıçakla X işareti yapıp kaynayan suya koyunuz. 15-20 saniye bekletip kevgirle alınız. Bu defa da buzlu suya koyunuz. Bu buzlu suda şoklama işlemi pişmeyi durdurarak şeftalilerin renginin güzel olmasını sağlar. Daha sonra şeftalileri, X işareti yaptığınız yerden incecik soyunuz. Bu işlemi birer birer yapıp bitiriniz. Çünkü şeftaliler buzlu suda fazla beklerse soyma işleminiz zorlaşır.
- Soyduğunuz şeftalileri ikiye ayırarak çekirdeklerini çıkarınız. Şeftalinin herbir parçasını boyuna incecik 8'e yani toplam 16'ya bölerek dilimleyiniz ve derin bir sos tenceresine koyunuz.
- Üzerine diğer malzemeleri ilave ederek en az 45 dakika, zamanınız varsa 8-10 saat buzdolabında bekletiniz.
- Bekleyen şeftalilerin suyunu süzerek, (suyu, bekleme süresine ortalama 1 kap yani 250 ml ile 1 ½ kap yani 375 ml arasında olabilir.) harlı ateşte 10-12 dakika kaynatınız. Ortalama 80 veya 125 ml kalacak şekilde kaynatma işlemine devam ediniz.
- Şeftali suyunu ateşten alıp soğumasını sağlayınız (şeftali suyunuzun soğuması için en az 2-3 saat bekletiniz. Böylece şeftali suyu yeterince koyulaşabilecektir.)
- Soğuyan suyu şeftalilerle karıştırınız.
- Pay hamurunu hazırlayıp hazır şeftalili karışımını içine koyunuz.
- Üzerini hamurla kapatıp diğer paylardaki işlemleri takip ediniz.
- Fırına girmeden önce 45 dakika-1 saat bekletiniz.

- Fırınınızı önceden ısıtarak aynı Türk payında olduğu gibi pişirme işlemini yapınız.

NOT: Aynı tarifi çilek vs. ile de yapabilirisiniz. Daha çok su bırakacak meyvelerde 2 veya 2 ½ yemek kaşığı mısır nişastası kullanınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

ELMALI PAYI

Öneri: Bir gece önceden istediğiniz pay veya tart hamurlarından birini hazırlayınız. (Pate sukre hamurunu hazırlayabilirsiniz.)

➤ **Ölçüler:**

- 2.5 kg tercihen yeşil elma
- 90 g tuzsuz katı yağ mümkünse tereyağ
- 200 g şeker (Elmaların tatlı veya ekşi olmasına göre şeker miktarı değişebilir. Bu ölçü ekşi elma için geçerlidir.)
- 4-5 yemek kaşığı elma brendisi , koyu renkli rom (isteğe bağlı olarak koymayabilirsiniz. Bu takdirde ilave edilecek içki miktarında su ekleyiniz).
- 3-4 yemek kaşığı krema
- 50-60 g kuru erik veya kuru çekirdeksiz üzüm
- 50 g kuru kayısı (Bıçakla kıyınız.)
- 50 g kuru incir (Bıçakla kıyınız.)
- İstenirse 50 gram kuru hurma
- 1 adet limonun suyu ve kabuğunun ince rendesi
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1.5 tatlı kaşığı tarçın
- Bir fiske karanfil tozu
- Bir fiske hint cevizi rendesi
- İstenirse ½ çay kaşığı kakule tozu
- 1 adet yumurta akı (çatalla iyice çırpıp payın üstüne sürmek için)
- 2-3 yemek kaşığı toz şeker (payın üstüne eklemek için)

İşlem Basamakları	Öneriler
Sanitasyon ve hijyen kurallarına dikkat ediniz.	Temiz ve planlı çalışınız. Dikkatli olunuz. İşe uygun giyiniz.
Araçlarınızı hazırlayınız. Kalibınızı katı yağ ile yağlayarak dolaba koyunuz.	Fırınınızı önceden 200 °C’de hazırlayınız.
Gereçlerinizi hazırlayınız. Önceden kuru erik, kayısı, kuru incir, kabuk rendelerini, brandy ile karıştırıp bir gece buzdolabında bekletiniz.	Gereçlerinizi ölçülü olarak hazırlanmasına dikkat ediniz. Brandy yerine meyve suyu veya limon suyu kullanabilirsiniz.

İçi hazırlayınız: Elmaları soyunuz. 0,5 cm kalınlığında dilimleyerek doğrayınız. Tavanın içerisinde hiç su ilave etmeden yumuşayınca kadar pişiriniz. Şekeri ilave ederek hafifçe karamelleşmesini sağlayınız. Pişen elmaların üzerine meyveli brendy ilave ediniz. Soğumuş elmalara limon suyu ve baharatı da ilave ederek karıştırınız.	Tavanın altının kalın, çok yayvan ve derin olmasına dikkat ediniz. Brendy yerine meyve suyu veya limon suyu kullanabilirsiniz . Şekeri, elmaların üzerine ekerek elmaları orta harlı ateşte karamelize ediniz. Şeker elmaların karamelleşip, çok güzel kahverengileşmelerini ve pişmelerini sağlayacaktır. Brendy yerine meyve suyu kullanabilirsiniz. Soğuyan elmalı içi karıştırırken elmaların ezilmemesine dikkat ediniz.
Kalibınızı yağlayınız.1/2'den biraz fazla hamuru altlık için yeterince büyüklükte açınız.	
	Kalibınızı önceden yağlayıp buzdolabına koyunuz. (Böylece pişen payınızı kalıptan kolaylıkla çıkarabilirsiniz.) ➤ Hamurun altına un serpip merdaneyi unlayarak hamuru ortadan yukarı, ortadan aşağı doğru ve her defada 45 derece sağa çevirerek, tezgaha ve merdaneye yapışmasını önleyerek açınız. ➤ Unun fazlasını alttan ve üstten fırçayla alınız. ➤ Merdane yardımı ile kalıba taşıyınız ve kalıba yerleştirip düzleyiniz. Açılan hamurun kalınlığı 0.3-0.6cm 'yi geçmemelidir. ➤ Kenarlarda kalıptan sarkan 1.5 cm gibi bir pay bırakarak, hamurun fazlasını bir bıçak veya mutfak makası yardımı ile kesiniz. 
➤ Açtığınız hamurun üzerini örtünüz, kalıbı ile buzdolabına kaldırıp	➤ Açtığınız pay alt hamurunu dinlendirirseniz , ağızda dağılan özellikte pay elde edersiniz.

dinlendiriniz.	➤ Dinlendirme esnasında açtığınız pay hamurunuzun üzerini streç ile örtmeyi unutmayınız.
➤ Buzdolabında dinlendirdiğiniz pay alt hamuruna meyveli içi koyunuz.	➤ Buzdolabından çıkardığınız tart hamurunun üzerine soğumuş elmalı iç malzemeyi eşit şekilde seriniz.
➤ Pay üst hamurunu açıp elmalı içi üzerine yerleştiriniz.	➤ Üst parçasını da daire şeklinde açıp; ister bütün olarak kalıba yerleştiriniz. İsterseniz 1.5 cm eninde kurdeler şekline kesin ve payın üstüne sepet gibi örüp örtünüz. ➤ Üst hamuru bütün olarak kapattığınızda çatala değişik yerlerden delikler açınız ki, pişme esnasında buharı çıksın. ➤ Hamurun kenarlarını çimdikleyerek veya çatala kapatma işlemini yapınız. ➤ Hazırladığınız payınızı buzdolabına kaldırınız. 45 dakika – 1 saat dinlendiriniz. ➤ Dinlendirdiğiniz payınızın üzerine çırpılmış yumurta akı veya süt sürünüz.
➤ Payınızı bekletmeden önceden ısıttığınız fırında pişiriniz.	➤ Payınızı 15 dakika önceden ısıttığınız fırında önce 200 C’de 30 dakika ve sonra da fırın ısını 175 C’ye düşürerek 30 dakika daha pişiriniz. ➤ Eğer elmaların yeterince piştiğinden emin değilseniz ve payın üzerinin kızardığını görürseniz, payın üzerinin yanmaması için alüminyum folyo ile kapatarak pişirme işlemine devam ediniz. Payınızın üzeri altın sarısı renkte olmalıdır.
➤ Pişen payınızı tel rafta 2-3 saat soğutunuz.	➤ Payınız için kelepçeli derin olmayan kalıp veya flan halkaları kullandıysanız kalıptan çıkarıp tel ızgarada kolaylıkla soğutabilirsiniz.
➤ Payınızı ılık veya soğuk olarak dilimleyiniz, vanilyalı dondurma ile servis ediniz.	➤ Payın soğumasını bekleyip dilimlerseniz, kırılma riskini ortadan kaldırmış olursunuz. ➤ Dilimlenen payınızı vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A-Çoktan seçmeli test

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru şikkını işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi pay hamuru hazırlamada dikkat edilecek noktalardan biridir?

- A) Pay hamuru iki parça şeklinde hazırlanır.
- B) Pay hamurunda altlık hamuru, üst hamura göre daha büyük açılır.
- C) Pay hamuru hazırlama esnasında ve hazırlandıktan sonra üstü örtülerek dinlendirilir.
- D) Hepsi

2. Aşağıdakilerden hangisi paylarda şurup içinde pişirilen meyvelere ilave edilerek koyulaşmayı sağlayan gereçlerden biridir?

- A) Buğday nişastası
- B) Mısır nisastası
- C) Kek unu
- D) Pirinç unu

3. Strosel ; yağ, un ve şekerle hazırlanan bir hamur çeşididir.

- IPaylarda strosel tek başına kullanılabilir.
- IISTrosel meyvelerin üzerine yığılarak pişirilir
- III Paylarda strosel kullanılmaz.
- ıv Tartöletlerde strosel kullanılmaz.

Bu ifadeler ışığında: aşağıdakilerden hangisi pay hazırlamada kullanılan stroselin kullanım şeklidir?

- A) I
- B) II
- C) I ve II
- D) III

4- Aşağıdakilerden hangisi meyvelerle hazırlanan paylarda payın piştiğinden emin olmadığınızda yapılması gereken işlemlerden biridir?

- A) Payın üzeri alüminyum folyo ile örtülerek pişirme işlemine devam edilir.
- B) Pay sadece alttan pişirmeye devam edilir.
- C) Pay ocak üzerinde pişirilir.
- D) Pay bir süre bekletilerek pişirme işlemine devam edilir.

5. Aşağıdakilerden hangisi pişen payların üzerinde kullanılan malzemelerden biri değildir?

- A) Pudra şeker
- B) Meyve sosları
- C) Strosel
- D) Meyve reçelleri ve marmelatları

6. Aşağıdakilerden hangisi payların pişirilme ısını etkileyen etmenlerden birisidir?

- A) Paylarda kullanılan meyvelerin cinsi
- B) Paylar için meyvelerin hazırlanma şekilleri
- C) Payların kapalı veya açık olması
- D) Hepsi

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

Grup arkadaşınızla gerekli araç gereç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi? (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik)		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
D) Takılarınızı çıkardınız mı? (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2. Araç gereç seçimi		
A) Araçlarınızı doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi?		
3. İşlem basamakları		
A) Pay hamurunu hazırladınız mı?		
B) Pay için meyveleri işlem basamaklarına uygun hazırladınız mı?		
C) Kalıbınızı yağlayıp hamuru tekniğindeki işlem basamaklarına uygun yerleştirdiniz mi?		
D) Payınızı buzdolabında dinlendirdiniz mi?		
E) Payınızın özelliğine uygun fırın ısını ayarlayıp pişirdiniz mi?		
4. Ürünü değerlendirme		
A) Pişirmeyi zamanında tamamladınız mı?		
B) Ürünün görüntüsü istenilen nitelikte mi?		
C) Ürünün pişmişliği istenilen nitelikte mi?		
D) Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
5. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		

DEĞERLENDİRME

- Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayınız.
- Uygulamanız sonucunda çıkan *Hayır* cevaplarınızı tekrar ediniz.
- Cevaplarınızın hepsi *Evet* ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

YETERLİK ÖLÇME:

- Yaptığınız araştırmaların kısa bir değerlendirme raporunu hazırlayınız.
- Kazandığınız tecrübeleri göz önüne alarak: Yemek pişirme atölyesinde veya uygun mutfak ortamlarında değişik tart ve pay tariflerini tek başınıza deneyerek yapabilirsiniz.
- Tart ve pay tariflerinin tüm örneklerini denemek mümkün olmadığından seçilmiş örnek faaliyetlerle değerlendirmeniz yapılacaktır.

DEĞERLENDİRME

- **Raporun değerlendirilmesi:** İçerik, imla kuralları, resimler, araştırma ürünlerin farklı yerlerdeki yapıları, çeşitleri, görüşme ve mülakatlar olmak üzere 100 puan üzerinden değerlendirilecektir.
- **Uygulamanın değerlendirilmesi:** Uygulamalar değerlendirme ölçeği ile 100 puan üzerinden değerlendirilecektir.

NOT: Her konu başlığı 20 puan üzerinden değerlendirilecektir.

Tart, Tartölet ve Paylar modülünü tamamladınız. Bu modülün değerlendirilmesinde öğretmeniniz sizi değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.

Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1 CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1	D
2	A
3	C
4	B
5	C
6	C
7	B
8	D

ÖĞRENME FAALİYETİ 2 CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
1	D
2	B
3	C
4	A
5	C
6	D

KAYNAKÇA

- AKTOROS Fikret, **Yemek Dünyası**, İstanbul, 1999
- ARICI Nurten, **Yayınlanmamış Yiyecek Hazırlama Ders Notları**
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**, Fon matbaası, Ankara, 1983
- TÜRKAN Cemal, **Mutfak Teknolojisi**
- UNİPRO, **Tart Tarifleri**, İstanbul
- www.ruki.org
- www.lezzet.com.tr
- www.yemektarifleri.org

