

BÖLÜM



SOSLAR VE KREMALAR

Beysun GÜNERİ ¹
Abdullah BADEM ²

GİRİŞ

Pastaların hazırlanması, süslenmesi, kaplanması veya servisi esnasında pastalara eşlik etmesi için çeşitli sos ve kremler hazırlanmaktadır. Pasta sosları ve kremleri, kek, tart, turta ve ekler gibi çeşitli hamur işlerine lezzet, doku ve nem katmak için kullanılmakta, aynı zamanda ürünün tadını ve görünümünü de geliştirmektedir. Ayrıca hamur işinin şekerini dengelemeye ve daha dengeli bir lezzet profili oluşturmaya yardımcı olabilmektedirler. Örneğin, kek katları arasına konulan bir kat pastacı kreması pastanın kurumasını engelleyebilirken, cheesecake üzerine kullanılan bir meyve sosu ürüne nem ve tazelik katmaktadır.

Pasta sosları ve kremleri görsel ilgi ve çekicilik yaratmak için kullanılabilir. Örneğin, bir pastanın üzerine dökülen karamel sosu güzel ve iştah açıcı bir etki yaratırken, bir pastanın üzerini dekore eden krem şanti pastanın daha dikkat çekici ve estetik görünmesini sağlayabilir. Genel olarak, pasta sosları ve kremleri, pasta yapımının önemli bileşenleridir. Ayrıca lezzetli ve görsel olarak çekici yiyeceklerin hazırlanmasına yardımcı olur. Pastacıların farklı tatlar ve dokular denemelerine ve hamur işlerini yeni lezzetlere dönüştürmelerine olanak sunarlar.

Pasta sosları, pastanın türüne ve istenen lezzet profiline göre tatlı veya tuzlu olabilir. Tatlı kek soslarına meyve sosları, karamel sosu, çikolata sosu, sabayon örnek gösterilebilir. Tuzlu kek sosları, peynir bazlı soslar veya et sularından elde edilen gravy gibi sosları içerebilir. Pastalar için hazırlanan kremler ise genel olarak tatlıdır. Keklere ve diğer tatlılara zenginlik, lezzet ve yumuşaklık katmak için kullanılır. Bu bölümde önce pasta üretiminde kullanılan çeşitli soslar ve sonrasında kremler anlatılmakta ve örnek reçetelere yer verilmektedir.

10.1. Pastacılıkta Kullanılan Soslar

Soslar, çeşitli kek ve tatlılarda hem lezzeti artırmak amacıyla tamamlayıcı olarak hem de sunumu güzelleştirmek için dekor olarak kullanılmaktadır. Hazırlanan tatlı ya da pastanın yanında servis edilecek sosun tatlı ya da pastayı zenginleştirecek özellikte olması önemlidir. Hazırlanan pastanın içeriği ile aynı doku ya da aromaya sahip bir sos ile servis edilmesinden ziyade kontrast oluşturacak doku ve lezzette bir sos ile tamamlanması önerilmektedir. Örneğin vanilyalı bir dondurmanın vişne sosuyla servis edil-

¹ Öğr. Gör. Dr., Akdeniz Üniversitesi, Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Pastacılık ve Ekmekçilik PR., beysunguneri@akdeniz.edu.tr

² Dr. Öğr. Üyesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Pastacılık ve Ekmekçilik PR., abadem@kmu.edu.tr



SONUÇ

Bu bölümde pastacılıkta kullanılan çeşitli krema ve sosların türleri hazırlanış biçimlerine yer verilmiştir. Krema ve soslar, pastacılıkta sıklıkla kullanılan önemli bileşenlerdir. Krema, tatlılara lezzet ve kıvam kazandırmak için kullanılırken, soslar tatlıların üzerinde veya yanında servis edilir ve tatların tadını tamamlamak için kullanılır. Kremalar ve soslar, pastacılıkta kullanılan malzemeler arasında çok önemli bir yere sahiptir ve doğru kullanıldığında tatlıların lezzetini artırabilirler. Ancak, bu malzemelerin kullanımında ölçüyü kaçırmak tatlıların lezzetini bozabilir ve olumsuz sonuçlar doğurabilir. Bu nedenle doğru kullanımı çok önemlidir. Usta şefler ve pastacılar, yılların tecrübesiyle doğru miktarda ve doğru zamanda bu malzemeleri kullanarak, muhteşem tatlılar ortaya koymaktadır.

Kitapta yer alan krema tarifleri çeşitli tatlıların üzerinde veya içinde kullanılabilir. Örneğin, kremalı tartlar, krema dolgulı profiteroller veya çikolatalı pasta kremleri gibi birçok tatlıda krema kullanılabilir. Ayrıca bölümde yer verilen tereyağı kremaları, pastaların üzerinde pürüzsüz bir yüzey oluşturmak için kaplama kreması olarak kullanılabilir. Soslar ise, çeşitli tatlıların yanında servis edilebilir. Örneğin, ahududu sosu, karamel sos veya çikolata sosu gibi tatlı sosları, dondurmaların, keklerin veya waffleların üzerinde kullanılabilir.

KAYNAKLAR

- Adedotun, H. (2017). French Pâtisserie. Master Recipes and Techniques From The Ferrandi School of Culinary Arts. Paris: Flammarion.
- Bertinet, R. (2012). Pastry, California: Ebury Press.
- Culinary Institute of America. (2016). Baking and Pastry. New Jersey: John Wiley ve Sons, Inc., Hoboken.
- French Culinary Institute ve Choate, J. (2009). The Fundamental Techniques of Classic Pastry Arts. Harry N. Abrams
- Dupuis, M. ve Cazor, A. (2016). Patisserie, Master The Art of French Pastry.
- Friberg, B. (2003a). The professional pastry chef: fundamentals of baking and pastry. New Jersey: John Wiley ve Sons.
- Friberg, B. (2003b) The Advanced Professional Pastry Chef. New Jersey: John Wiley ve Sons.
- Garza, G. (2011). Le Cordon Bleu's Pâtisserie and Baking Foundations By the Chefs of Le Cordon Bleu. New York: Delmar.
- Glencoe, (2010). Culinary Essentials. Johnson ve Wales University. California: McGraw-hill.
- Gisslen, W. (2005). Professional Baking. Fourth Edition. New Jersey: John Wiley ve Sons.
- Hanneman, L.J. (2005). Patisserie. Oxford: Elsevier Ltd.
- Martel, P., Labensky, S.R. ve Hause, A.M. (2019). On Cooking A Textbook Of Culinary Fundamentals.
- Pfeiffer, J. ve Shulman M., R. (2013). The Art of French Pastry. A Alfred A. New York: Knopf.
- Rinsky, G. ve Halpin, Rinsky, L. (2009). The Pastry Chef's Companion A Comprehensive Resource Guide for The Baking and Pastry Professional, New Jersey: John Wiley ve Sons.
- Suas, M. (2009). Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach, First Edition, Delmar, Cengage Learning.
- Tuğcu, D. (2018). Duygu Tuğcu'yla Butik Pastacılık, İstanbul: Rumuz Yayıncılık.