

BÖLÜM



PİŞİRİLEREK VE ÖZDEŞLEŞTİRİLEREK HAZIRLANAN HAMURLAR

Muhammed YILDIZ ¹

GİRİŞ

Pişirilerek yapılan hamurlar, birçok kültürde farklı yemeklerin ve tatlıların temel malzemelerindedir. Bu hamurların yapımında genellikle un, su, tuz ve yağ kullanılır. Bazı tariflerde ise yumurta, süt, kabartma tozu ya da maya gibi malzemeler de kullanılır. Pişirilerek yapılan hamurların çeşitleri arasında Fransız mutfağından “pate a choux” en önemlisidir. Ayrıca, tatlılar arasında da çeşitli hamurlar kullanılır. Örneğin, profiterol, eclair, tulumba tatlısı, gibi tatlılar bu hamurlarla yapılır. Pişirilerek yapılan hamurların yapımı ve sunumu ülke kültürüne göre farklılık gösterir ve genellikle bölgesel özellikler taşır. Öte yandan özdeşleştirilerek hazırlanan hamur hazırlama yöntemi, hamurun homojen bir yapıya sahip olmasını sağlayarak ürün kalitesini arttırmaktadır. Özdeşleştirme, hamurun farklı malzemelerle karıştırılıp homojen bir kıvama gelene kadar yoğurulması işlemidir. Bu sayede, hamurun içindeki malzemeler eşit şekilde dağılır ve ürünler daha tutarlı bir kaliteye sahip olur. Özellikle ekmek, pizza, kurabiye, bisküvi ve çörek gibi fırınlanmış ürünlerde özdeşleştirme işlemi büyük önem taşır. Aynı zamanda, özdeşleştirilmiş hamurlar daha uzun raf ömrüne sahiptir ve daha kolay işlenir. Bu kapsamda kitabın bu bölümünde pate a

choux hamuru açıklanmış, sonrasında eclair (ekler), tulumba tatlısı ve tortilla ürünlerine yönelik teorik ve uygulamalı bilgilere yer verilmiştir.

11.1. Pate a Choux

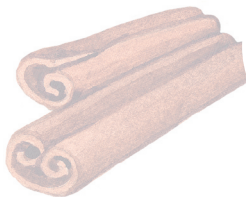
Pate a choux, su, yağ, un ve yumurtaların pürüzsüz bir hamur haline getirilmesi, ardından şekillendirilip pişirilmesiyle yapılır. Hamur bir kabuk oluşturmak için pişirme sırasında genişler. Pate a choux, sıkma torbasıyla farklı şekillerde sıkılabilir (The Culinary Institute Of America, 2011). Fransızcada lahana hamuru anlamına gelen “pate a choux” (pataşu), lahana gibi kabarıklık yapıya sahip olduğu için bu ismi almıştır. 19. yüzyılda şef Antoine Careme tarafından mükemmelleştirilmiştir (Şimşek, 2021). Türkiye’de ekler (eclair) hamuru olarak bilinmektedir. Su buharı gücü ve yumurta ile kabaran, önceden pişirme işlemi yapılan (çift pişirme) hamurdur. Çift pişirme işlemi, kabarcıklı iç yapı üretmek için önemlidir. Pate a choux yumurta, tuz, tereyağı, un ve sıvı (su veya süt) kullanılarak hazırlanır. Yağ, sıvı ve tuzdan oluşan karışım kaynatılarak un ilave edilmesi suretiyle ilk pişirme işlemi yapılır. Sonrasında karışım soğutulur yumurta ilavesi

¹ Öğr. Gör., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, yildizmd@yandex.com.tr



SONUÇ

Ekler, tulumba tatlısı ve tortilla dünya mutfaklarına ait önemli ürünlerden bazılarıdır. Ekler, Fransız mutfağına özgü bir tatlıdır ve krema dolgusu ile dikkat çekmektedir. Pişirildikten sonra üstü glazür ile kaplanır. Hafif dokusu ve yoğun kremasıyla ön plana çıkmaktadır. Tulumba tatlısı, Türk mutfağına özgü bir tatlıdır ve hamurun yağda kızartılmasıyla elde edilir. Dışının çıtır, içinin kabarık ve yumuşak olması ayırt edici özelliğini oluşturmaktadır. Tortilla, Meksika mutfağına özgü bir üründür. Mısır veya buğday unundan hazırlanabilir. Farklı boyutlarda ve kalınlıklarda hazırlanabilen tortilla, daha çok olarak wrap, quesidilla, taco gibi ürünlerin hazırlanışında kullanılmaktadır.



KAYNAKLAR

- Doğan, İ. S. ve Yurt, B. (2002). Tulumba tatlısının üretiminde yağ emilimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi. *Gıda*, 27 (1), 65-71.
- Elgün, A. ve Ertugay Z. (1995). *Tahıl işleme teknolojisi*. Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Ofset Tesisi No: 718, Erzurum.
- Erim Köse, Y. (2004). Tulumba tatlısının derin yağda kızartılma işleminin eşzamanlı ısı ve kütle transfer parametrelerinin belirlenmesi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Van.
- Gönüllü, S., ve Durlu Özkaya, F. (2017). Los Angeles ve Toronto sokak lezzetlerinin menü içeriği ve üretim bakımından incelenmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 454-465.
- MEGEP, (2006). *Yiyecek içecek hizmetleri: Pişirilerek yapılan hamurlar*. Kolektif, Ankara.
- Montagné, P. (1988). *Larousse gastronomique: The new American edition of the world's greatest culinary encyclopedia*, Jenifer Harvey Lang, ed., New York: Crown Publishers.
- Özen, F. B. (2006). Tulumba tatlısının üretim metodu ile farklı un tipi ve katkı kullanımının son ürün kalitesine etkisi üzerine bir araştırma. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Özen, F. B., Elgün, A., ve Bilgiçli, N. (2009). Tulumba tatlısının üretiminde kullanılan bazı bileşen ve katkıların son ürün kalitesine etkisi. *Selcuk Journal of Agriculture and Food Sciences*, 23(48), 38-46.
- Pascut, S., Kelekcı, N., ve Waniska, R. D. (2004). Effects of wheat protein fractions on flour tortilla quality. *Cereal Chemistry*, 81(1), 38-43.
- Rooney, L. W., ve Serna-Saldivar, S. O. (2015). *Tortillas: Wheat flour and corn products*. Elsevier.
- Şimşek, O. U. (2021). Pate a choux hamuru. Kurnaz, A. ve Şengül, Ş. (Editörler), *Tatlı, pasta ve hamur işleri kavramlar, ilkeler ve örnek uygulamalar* içinde. (456-490). Detay Yayıncılık, Ankara.
- The Culinary Institute of America. (2011). *The professional chef (9th edition)*. John Wiley & Sons, Inc., New Jersey.
- Toprak Akgün, S. (2022). Probiyotik ve prebiyotiklerce zenginleştirilmiş fonksiyonel özellikleri geliştirilmiş tortilla üretimi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
- Wikipedia. (2023). <https://en.wikipedia.org/wiki/%C3%89clair> (Erişim Tarihi: 08/04/2023).
- Yılmaz, A., ve Murat, A. Y. (2021). Diyabetikler için geliştirilen farklı patates hamurlarının duyu özelliklerinin belirlenmesi. *ART/İçle: Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1(1), 21-42.