

BÖLÜM



KEKLER VE KEK HAZIRLAMA TEKNİKLERİ

Beysun GÜNERİ¹

GİRİŞ

Kekler, tek katlı veya daha büyük katmanlı keklerden küçük keklere, muffin olarak adlandırılan çöreklerle kadar çeşitli şekil ve boyutlarda hazırlanmakta ve servis edilmektedir. Çoğunlukla tatlı olarak yapılmakla birlikte az da olsa tuzlu olarak yapılan türlerine de rastlanmaktadır.

Hem yağ hem de şeker bakımından zengin bir içeriğe sahip olan keklerin özellikle karbonhidratlar bakımından besleyici değeri olmakla birlikte pastacılıkta çok yönlü kullanım alanları bulunmaktadır. Kekler, beş çayının yanına servis edildikleri gibi pek çok kafe ve restoranda tek başına ya da bir tatlının tabanı olarak servis edilebilirler. Özellikle düğünler ve diğer önemli etkinlikler için özenle dekore edilmiş sanat eserleri gibi pek çok biçimde sunulabilirler.

Her biri kendine özgü tadı, dokusu ve görünümü olan birçok kek türü vardır. Kek çeşitlerini tekniğine uygun bir şekilde hazırlayabilen bir pastacı çeşitli kremalar ve dolgular kullanarak kekleri zenginleştirip çok daha lezzetli tatlılar hazırlayabilir. Kekler ayrıca çeşitli süsleme teknikleri ile pastacıların yaratıcılıklarını sergileyebilmelerine de olanak vermektedir.

Kitabın bu bölümünde, kek hazırlamanın temel prensipleri, kek hamuru hazırlama yöntemleri açıklanarak farklı tekniklerle çeşitli keklerin hazırlama biçimlerine ve örnek reçetelere yer verilmektedir.

14.1. Kekler

Kekler un, şeker, yumurta, tereyağı veya sıvı yağ ve karbonat veya kabartma tozu gibi bir kabartıcı ile yapılan unlu mamul çeşitleridir. Çırpılarak hazırlanan hamurlar kategorisine girmektedir. Bu teknikte, hamurun malzemeleri yapılacak ürüne uygun olan yöntemle bir çırpıcıyla karıştırılır ve daha sonra hızlı ve yoğun bir şekilde çırpılır. Çırpma işlemi, hamurun hava almasına ve hacim kazanmasına yardımcı olur. Çırpılarak hazırlanan kek hamuru, hafif ve kabarık bir dokuya sahip olur (Cılızoğlu Eryılmaz, 2018: 65). Bu teknikle hazırlanan ürünlere pandispanya, sünger kek (sponge), meyveli kekler, pound kek, tereyağlı kekler örnek verilebilir.

Kek hamurunun kıvamı, hazırlanırken karışıma eklenen sıvı malzemelerin miktarına bağlı olarak değişebilir. Bu nedenle, kek tariflerinde genellikle sıvı

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



SONUÇ

Bu bölümde pastacılıkta kullanılan kekler ve kek türlerinin hazırlanış biçimlerine yer verilmiştir. Kekler, pastacılığın tabanını oluşturan ürünler arasında sayılabilir. Her bir kek türü pastacılıkta özel bir kullanım alanına sahiptir. İstenilen tat ve dokuda üretildikleri takdirde amacına uygun olarak kullanılabilirler. Çeşitli krema, sos ve dolgularla lezzetlendirilebilirler. Ayrıca kekler, kutlamalar ve özel günler gibi özel zamanlarda sıkça kullanılan birer simgedir. Doğum günleri, düğünler, mezuniyet törenleri ve diğer kutlamalarda etkinliklerin vazgeçilmez bir parçasıdır. Kekler lezzetli tatlar sunmanın ve kutlamaların yanı sıra sosyal bağlantılar, yaratıcılık ve kişisel dokunuş, mutfak deneyimi ve sosyal medya paylaşımı gibi birçok açıdan önemli bir role sahiptir. Kekler, insanlar arasındaki bağları güçlendiren, mutluluk ve keyif sağlayan tatlı bir lezzetin sembolü olarak görülebilir. Kitapta temel kek hazırlama tekniklerine yer verilmiş olup örnek reçeteler paylaşılmıştır. Okuyucular kitapta yer verilen tarifleri doğrudan uygulayabilirler. Ayrıca, kek formülü dengeleme esaslarını göz önüne alarak yeni tarifler oluşturmada kullanabilir ve yaratıcılıklarını sergileyebilirler.

KAYNAKLAR

- Ashokkumar, Y. (2019). Textbook of Bakery and Confectionary, Second Edition, PHI, Delhi
- Cılızoğlu Eryılmaz, Leman. 2004. Pasta Bisküvi, Hazırlama Teknikleri ve Çeşitleri. Remzi Kitabevi.
- Adedotun, H. (2017). French Pâtisserie. Master Recipes and Techniques From The Ferrandi School of Culinary Arts. Paris: Flammarion.
- Amendola, J., ve Rees, N. (2003). Understanding baking: the art and science of baking (No. 21205). John Wiley & Sons.
- Culinary Institute of America. (2016). Baking and Pastry. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc., Hoboken.
- Friberg, B. (2003). The professional pastry chef: fundamentals of baking and pastry. New Jersey: John Wiley ve Sons.
- Gisslen, W. (2017). Professional Baking. Fourth Edition. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Labensky, S. R., Martel, P., ve Van Damme, E. (2014). On baking: A textbook of baking and pastry fundamentals. Pearson/Prentice Hall.
- Patmore, E. (1999). Cooks' Baking, Parragon Publishing
- 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 & 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.

