

BÖLÜM



DEKOR HAMURLARI VE KREMLARI

Esra ÖZKAN ÖNEM¹

GİRİŞ

Gastronomi doğası gereği ekonomi, fizik, kimya, sosyoloji, tıp, tarih, biyoloji gibi hem sosyal bilimler hem de fen bilimleri kapsamına giren birçok bilimle ilişkilidir (Sormaz vd, 2016; Özbay, 2017; Brillat- Savarin, 2018). Bunun yanı sıra temel fizyolojik bir ihtiyaç olan beslenme kavramı gastronomiyle birlikte sanatsal bir anlam kazanmıştır. İnsan belki de doğadaki tüm canlılardan farklı olarak en temel ihtiyacı olan beslenmeyi bir sanata dönüştürmüştür (Özşeker, 2016; Kefeli vd., 2019). Bu bağlamda insanın tüm duyularına hitap ederek onları harekete geçirmeyi başaran gastronomi estetik ve sanat kavramları ile iç içedir. Duyu organları ile algılandığında hayranlık hissi oluşturan ve bireye haz veren her şey gibi insanın beğeni duygusunu harekete geçiren özenle hazırlanmış tabaklar ve ürünler de estetik değere sahiptir (Uçuk ve İlhan, 2021). Gastronomi eğitiminde sanat, duyguların farklı materyallerle ifade edilmesini sağlayarak öğretim sürecine katkı sağlamaktadır (Çağlayan, 2019). Gastronomide sanat pek çok uygulama alanı bulsa da özellikle tatlı ve pastacılıkta doruğa ulaşmaktadır. Gerek ürünlerin hazırlanmasında gerekse tabaklama ve sunum aşamasında çok çeşitli formlarda estetik öğeler kullanılabilir.

Yapılan pastane ürünlerinin göze daha estetik görünebilmesi amacıyla oldukça farklı malzemeler kullanılarak dekore edildiği bilinmektedir. Ürünlerin daha güzel görünmesinin yanında lezzetini ve ürün dokusunu tamamlamak açısından da önem arz eden bu dekorasyon ürünlerini farklı tekniklerle hazırlamak mümkündür. Pastane ürünlerini dekore etmek amacıyla kremler, meyveler, kuru yemişler, karamel ve çikolata dekorları, şeker hamuru ve marzipan hamuru, royal icing gibi birçok farklı ürün kullanılabilir. Bu bölümde uluslararası mutfaklarda yoğun olarak kullanılan tuile- tulip, brandy snaps, yenilebilir kağıt, crequalin hamuru, şeker hamuru, modelleme hamuru, royal icing ve frosting hakkında bilgi verilecektir.

20.1. Tuile - Tulip

Kökene 18. yy'a kadar dayandırılan Fransız mutfağına ait, hem tatlı hem de tuzlu olarak hazırlanabilen bu kurabiyeler oldukça az malzeme gerektiren lezzetli ve gevrek ürünlerdir. Tuile ve tulip aynı tip hamurla hazırlanır, ancak pişirme öncesinde ve sonrasında şekillendirme aşamaları farklılık göstermektedir. Tu-

¹ Öğr. Gör., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, eozkanonem@cumhuriyet.edu.tr



SONUÇ

Dekor hamuru ve kremaları yüzlerce yıldır, kurabiye ve keklerden, tart ve turtalara kadar birçok pastacılık ürününde lezzet, renk ve doku eklemek için kullanılmaktadırlar. Bu ürünler farklı aroma, renk ve kıvamlarda olabildiğinden kullanım alanları oldukça geniştir. Meyve püreleri, tozları, özütleri, kahve, kakao, vanilya ve çeşitli likörler ile farklı lezzetler elde edilebildiğinden tatlı ve pastalarda ufak bir dokunuşla lezzet patlaması ortaya çıkarılabilmektedir. Kolaylıkla renklendirilebilmeleri sayesinde canlı bir görsel kontrast oluşturmak ve üründe farklı bir doku sağlamak için kullanılabilirler. Tabak

prezentasyonunda en önemli hususlardan birisi olan denge unsurunun oluşturulabilmesi için gerek renk ve gerekse dokuda çeşitlilik yaratma imkânı vermektedirler. Kullanılan modern mutfak araç ve gereçleri ile dekor ürünlerinin çeşitlilikleri gün geçtikçe artmakta ve yeni reçeteler ortaya çıkmaktadır. Yeni reçeteler bir mutfağın gelişmesi açısından çok önemli olmakla birlikte orijinal reçetelerin üzerine inşa edilmesi gerektiği düşünülmektedir. Bu bağlamda klasik dekor hamurları ve kremaları hakkında bilgi verilmiş ve bu ürünlere ait çeşitli reçeteler paylaşılmıştır.

KAYNAKLAR

- Boyle, T. (2012). *Plating for gold : a decade of desserts from the world and national pastry team championships*. New York: John Wiley & Sons.
- Brillat- Savarin, J.A.(2018). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler* (ikinci Baskı). İstanbul: Oğlak. (Özgün eser 1835 tarihli).
- Çağlayan, E. (2019). Temel sanat eğitimi dersinin gastronomi ve mutfak sanatları eğitimindeki yeri ve önemi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 8(4), 3085-3095.
- Friberg, B. (2002). *The Professional Pastry Chef: Fundamentals of Baking and Pastry*. (Dördüncü Baskı). New York: John Wiley & Sons.
- Garza, D. (2012). *Le Cordon Bleu's Pâtisserie and Baking Foundations: By the Chefs of Le Cordon Bleu*. Newyork: Delmar Press.
- Jones, N. (2022). The World of Buttercreams: 6 Varieties to Try at Home. Erişim adresi: <https://www.seriousseats.com/buttercreams-frosting>. Erişim Tarihi: 24. 03.2023.
- Kefeli, E., Sabancı, M., Canbolat, Ö., ve Kızıldemir, Ö. (2019). Sanat ve estetiğin gastronomideki yeri. Aydın vd. (Ed.), *4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı* (s. 198- 205) içinde. Nevşehir. ISBN: 978-605-031-271-3.
- MEB. (2013). *Yiyecek İçecek Hizmetleri: Bisküvi ve Kurabiyeler*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- MEB. (2018). *Yiyecek İçecek Hizmetleri: Bisküvi ve Kurabiyeler*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- MEB.(2019). *Yiyecek İçecek Hizmetleri: Pasta ve Kurabiye Dekorları*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Özbay, G. (2017). Dünden Bugüne Gastronomi. Sarıışık, M. (Ed.), *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (Birinci Baskı) içinde (1-40), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özşeker, D.B. (2016). Gastronomi Kavramı: Tanımı ve Gelişimi. Kurgun, H. ve Özşeker, D.B. (Ed.), *Gastronomi ve Turizm* (1. Baskı) içinde (s. 5-24). Ankara: Detay.
- Sormaz, Ü., Akmeşe H., Güneş, E. ve Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*. 39,725-730.
- Sözer, Ö. ve Gürşen, B. (2014). *Butik Pastacılık* (6. Baskı). İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Tuğcu, D. (2018). *Chef Duygu Tuğcu'yla Butik Pastacılık*. İstanbul: Rumuz Yayınları.
- Uçuk, C. ve İlhan, İ. (2021). Gastronomi Perspektifinden Estetik ve Yemek . *Aydın Gastronomi*, 5 (1), 35-44.
- Yağmurlu, F. (2016). Selçuklu'dan Sicilya'ya: Bademi Kim Ezdi. Erişim Adresi: <https://www.artfulliving.com.tr/edebiyat/selcukludan-sicilyaya-bademi-kim-ezdi-i-8576>. Erişim Tarihi: 27.03.2023.