



Felda Iffco Gıda Sanayi ve Tic. A.Ş.
A.O.S.B. 10003 Sk. No:3 35620 Çiğli / İzmir TÜRKİYE
Tel: +90 232 280 80 80 Fax: +90 232 280 80 90
www.feldaiffco.com.tr www.alfapastacilik.com.tr



Alfa
PRISTINE



Alfa

A'dan Z'ye Pastacılık

ALFA'DAN HABERLER

ADIM ADIM CHEESECAKE

A'DAN Z'YE BOYOZ

EN ÖZEL
KIŞ TARİFLERİ

KIŞA ÖZEL
PASTA TASARIMI

2017 PASTA
TRENDLERİ

PASTANENİZ İÇİN
SOSYAL MEDYANIN
ÖNEMİ



PRISTINE

İÇİNDEKİLER

01

Alfa'dan Haberler

02-03

Yöresel Lezzetler Boyoz

04-05

Cheesecake Yapımının Püf Noktaları

06-07

Karamelize Soğanlı Keçi Peynirli Tart

08-09

Kestaneli Cheesecake

10-11

Balkabaklı Makaron Kek

12-13

Frambuazlı Çikolatalı Tart

14-15

Dantel Kurabiyeli Pasta Süsleme

16-17

Pastanemiz için Sosyal Medyanın Önemi

18-19

Dekorasyon Trendleri

20

Alfa Urfam'dan Haberler

21

Sektörde İlklerimiz

Alfa Pastacılık Yağları ilklere imza atmaya devam ediyor

Alfa Pastacılık Yağları boyoz ve kuru poğaçaya ustalarına özel piyasada rakibi olmayan 'Alfa Boyoz' ve 'Alfa Kuru Poğaçaya' ile bu alanda iddiasını bir kez daha kanıtlayacak. Boyoz üreticilerinin bir çok yönden üretimini kolaylaştıracak eşsiz bir ürün olan Alfa Boyoz, boyoz yapımı için mevsimine göre ideal sertlikte olup muhteşem performansı ile ustaların rahat işlemesini sağlar. En önemli farkı ve özelliği boyozda son dokunuşu sıvı yağ ile yapmaya gerek kalmadan mükemmel kıvam sağlamasıdır. Pişmiş üründe de ideal renk ve lezzetiyle fark yaratır.

Alfa Kuru Poğaçaya yağı özel formülü ve ideal sertliği sayesinde tüm kuru poğaçaya ustalarının vazgeçilmez ürünü olacaktır.

Koli içinde 2,5 kg'lık sargılı paketlerde 4 ayrı adet olarak satışa sunulan Alfa Kuru Poğaçaya böylece ustalara hijyenik kullanım avantajı da sunmaktadır. Yine pişmiş üründe sağladığı ideal tadıyla ve rengiyle kuru poğaçada iddiasını gösterecektir.



Sosyal Medyada Alfa

Alfa ailesi olarak Facebook, Twitter ve Youtube kanallarından sonra en son girdiğimiz platform olan Instagram'ı da aktif kullanıyoruz. Özel videolarımız, Alfa'dan yenilikler, seçilmiş tarifler, ustalarımızın paylaştığı çalışma resimleri hepsini sizlerle anında paylaşarak sizlerle her zaman iletişim halinde kalmak en büyük hedeflerimizden. Bizi Instagram'da da takip etmeyi unutmayın.

Instagram hesabımız:

<https://www.instagram.com/alfapastaci>



Alfa Tatlı Kızartma Yağı

Kızartılarak yapılan tatlılar için özel olarak formüle edilen Alfa Tatlı Kızartma Yağı yeni ambalajıyla huzurlarınızda.

Geleneksel tatları geleneksel çizgilerle sizlere sunan Alfa, iddiasını sadece lezzet ve performans alanında değil hem damağa hem de göze hitap ederek bir kez daha kanıtıyor. Alfa Tatlı Kızartma Yağı ile tulumba, lokma ve halka tatlıları gibi kızartılarak hazırlanan tatlılar artık çok daha lezzetli olacak.



İzmir'in meşhur boyozu

Her yörenin kendine has bir yemeği ya da unlu mamülü vardır ve yine ürünün en iyi tarifi havasından mıdır suyundan mıdır bilinmez ama kendi memleketinde yapılır.

Konya'nın yağlı gevreği, Antep'in kahkeshi, Tarsus'un gevreği, Erzurum'un Kadayıf dolması, İzmir'in boyozu ve daha saymakla bitmez nice memleketin nice lezzetli ürünleri.

Her sayımızda bir yörenin özel bir ürününe yer vermek istiyoruz. Bu sayımızda İzmir'in boyozu ile başlıyoruz. Boyozu da ustasından dinlemek gerekli, sizle için Boyoz Ustamız Metin Usta'yla kısa bir sohbet gerçekleştirdik...

En çok tercih edilen boyoz çeşidi tahinli, sade ve ıspanaklıdır.
Metin Usta



Boyozun anavatanı neresi?

Metin Usta: Boyozun anavatanı İspanya'dır. 1500'lü yıllarda Musevi bir aile İspanya Kraliçesi'nin mutfağında çalışırken kovulur. Bu aile Çanakkale'ye göç eder; önce Çanakkale'de yapıp satarlardı.

Bu yörede tutmayınca, İzmir'e yerleşirler ve İzmir'de yapıp satarlardı ve o gün bugündür boyoz İzmir ile özdeşleşmiş, yöresel bir ürün haline gelmiştir. Halen İspanya, Arjantin ve Amerika'da Musevi aileler tarafından boyoz yapılmakta fakat buralarda boyoz marmelatlı şekilde yapılmaktadır.

İyi ve lezzetli bir boyoz tat ve görünüş olarak nasıl olmalıdır?

Metin Usta: İyi ve lezzetli boyoz yapabilmek ustalık ve malzeme ile alakalıdır. Malzeme iyi ve kaliteli olmazsa istediğiniz kadar iyi usta olun istediğiniz boyozu yapamazsınız. Boyozun 5 aşaması var. Bütün aşamalar birbirinden önemlidir; mesela hamuru kıvamında yoğurmak, yeterince dinlendirmek, açması; fitil yapması; kesimi; basması ve pişirmesi... Bunları doğru yaparsanız istediğiniz boyozu elde edersiniz.

Boyoz yapımının püf noktaları nelerdir?

Metin Usta: Boyozun püf noktası ustalıkta gizlidir... Kesinlikle aşk ile yapılmalı... Malzeme kesinlikle kaliteli olmalı, Alfa ailesi olarak biz de bunun için performansı yüksek ve son üründe yeme isteği uyandıran lezzet yaratan bir boyoz yağı yaptık. Boyoz yapımının püf noktalarına artık Alfa Boyoz'u da ekleyeceğiz.

İspanaklı Boyoz Malzemeleri

Hamuru için

- 1 kg un
- 500 gr su
- 50 gr Alfa Ayçiçek
- 30 gr tuz
- 20 gr şeker

Arası için

- Alfa Boyoz
- İspanak

Resim A: Hazırladığınız hamuru yuvarlak bir şekilde 250'şer gramlık eşit parçalara bölün. El yardımı ile açın üzerine 65 gr Alfa Boyoz Yağının üzerine tekrar bir kat hamur konur ve bastırılır. İyice bastırarak Alfa Boyoz yağının hamurlarla bütünleşmesi sağlanır. Birleştirilen hamurları en az 1 saat dinlendirin.

Resim B: 1 saat sonunda birleşen hamuru ince bir şekilde açın. (Önce merdane, sonra el yardımıyla. Kenarlarının ince olmasına dikkat edin. Kalın olursa hamur açılırken ortadan yırtılır). İnce bir yapı alana kadar el ile çevirerek açın.

Resim C: Açtığınız ve kenarlarını katladığınız hamurun arasına fitil yapmadan önce ıspanakları ekleyin.

Resim D: İspanak eklenen hamuru fitil haline getirin. Fitil yaparken hava almamasına ve çok sıkı almasına dikkat etmelisiniz.

Resim E: Bütün hamurları fitil haline getirip 30 dk. dinlendirin.

Resim F: Dinlendirilmiş fitillerden fitili boğarak parçalar koparın. 500 gr fitilden 8-10 parça kesebilirsiniz.

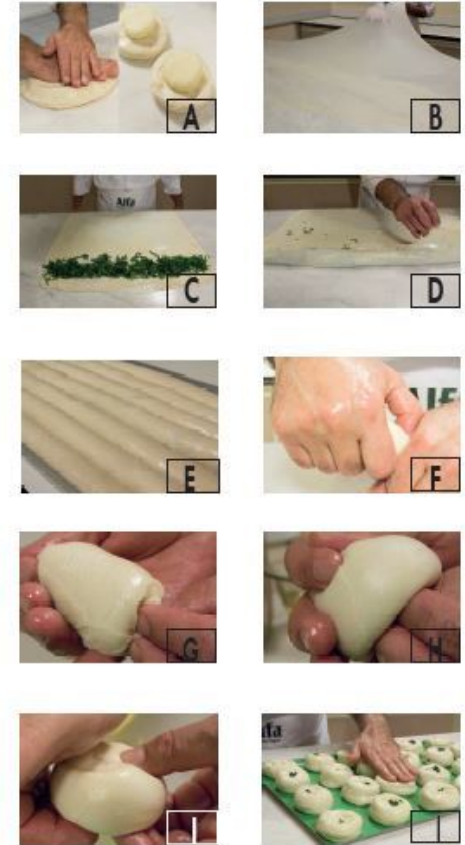
Resim G: Kopardığınız parçaları resimdeki gibi altından itirmek suretiyle şekil verin.

Resim H: Boyoza son şekline yakın hali resimdeki gibi alt kısmı içeri verilerek verilir.

Resim I: Yassı bir şekil haline getirin, tepsiye dizip 20 dk bekletin.

Resim j: Tepsiye yerleştirildikten 20 dk sonra üzerlerine iyice bastırın.

Basıldıktan sonra 1 saat dinlendirmelisiniz. 1 saat dinlenen boyozları 201 derece'de 15 dk pişirin.



Alfa ile Adım Adım New York Cheesecake Yapımı

Cheesecake Tabanının Malzemeleri:

- 40 gr badem (kabuksuz)
- 140 gr un
- 1 gr tuz
- 50 gr şeker
- 7 gram hindistan cevizi
- 75 gr Alfa Chef
- 1 yumurta sarısı

Cheesecake Dolgusu Malzemeleri:

- 900 gr labne peyniri (süzülmüş ağırlık)
- 375 gr şeker
- 140 gr yumurta
- 13 gr vanilya özütü
- 27 gr mısır nişastası
- 175 gr yoğun kıvamlı krema

Cheesecake tabanını hazırlamak için 23 cm'lik kelepçeli bir kalıbı hafifçe yağlayın, tabanına yağlı kağıt serip bir kenara alın. Taban için kullanacağınız bütün malzemeler oda sıcaklığında olmalı.



***Su banyosu:** Pişireceğiniz kalıptan daha büyük bir kalıp yarsına kadar çok sıcak su ile doldurulur. Cheesecake'in olduğu kalıp bu su banyosunun içerisine oturtularak fırına konulur. Su banyosu hem çatlamalara karşı önlem hem içeride yarattığı buhar ile kekinizin üst dokusunun nemli kalmasını sağlıyor. İçi de pişerken kremamsı dokusunu korumaya devam ediyor. Bu sırada cheesecake kalıbınızın etrafının alüminyum folyo ile çok iyi sarıldığına emin olmalısınız ki içeriye kaçan su olmasın.



Bademleri rondodan geçirip üzerine kuru malzemeleri ekleyip sık aralıklarla çalıştırın. **Alfa Chef**'i küp şeklinde doğrayın, karışıma ekleyip çalıştırmaya devam edin. Yumurta sarısını da ekleyip hamur bıçağın etrafına toplanmaya başladığı zaman robotu durdurun.

Hamuru kelepçeli kalıbın tabanına dökün. Bastırarak tabana iyice yayın ve buz dolabında 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Tabanı önceden ısıttığınız 180°C fırında 25 dk pişirin. Sonra fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Dolguyu hazırlamaya başlamadan önce fırını 150°C'de ısıtın.

Geniş bir kaptan, 200 gr labne peyniri, 75 gr şeker ve mısır nişastasını kremamsı bir kıvama gelene kadar (3 dk) mikserin düşük ayarında kabı bir kaç kez tezgaha vurarak çalıştırın. Geri kalan labneyi de 200'er gr ve son olarak 100 gr olarak karışıma ekleyerek çalıştırmaya devam edin.

Arada kabı tezgaha vurmalsınız. Mikserin hızını arttırın ve kalan şeker ve vanilyayı ekleyin. Yumurtaları tek tek ekleyin, ve çırpmaya devam edin. İyice karıştırdıktan emin olun. Karışım parlak, kremamsı, hafif ve yükselen bir görünümde olmalıdır.



Hazırlamış olduğunuz karışımı, buzdolabında dinlendirdiğiniz cheesecake tabanına yavaşça dökün. Çatlama yapmaması için su banyosunda* 75 dk 150°C fırında köşeleri altın kahve, üzeri altın rengi, ve ortası hafif sallanır bir hal alana kadar pişirin. Eğer kekiniz kenarlardan hala yumuşak hissediliyorsa, 10 dk daha ekstra pişirmelisiniz.

Fırından çıkarttıktan sonra, su banyosundan da çıkarın. 2 saat soğumaya bırakın. 2 saat sonunda keki kelepçeli kalıptan çıkarın ve tamamen soğuyuncaya kadar en az 6 saat (mümkünse 1 gece) buzdolabında bekletin.



Karamelize Soğan ve Keçi Peynirli Tart



MALZEMELER

TART HAMURU İÇİN

- 200 gr un
- 100 gr soğuk **Alfa Chef**
- 20 gr rende parmesan peyniri (ya da eski kaşar)
- 4 gr tuz
- 5 gr kimyon tohumu
- 45-60 ml buzlu su

KARAMELİZE SOĞAN DOLGUSU

- 500gr kırmızı soğan, ince doğranmış
- 30 ml **Alfa Ayçiçek Yağı**
- 2 gr kekik
- 75 ml balzamik sirke
- 45 gr esmer şeker

YUMURTALI DOLGU

- 120 gr yumurta
- 90 ml süt
- 80 ml mandıra krema
- 3 gr muskat
- Tuz & Karabiber
- 200 gr keçi peyniri

SÜSLEME İÇİN

- 4 dal biberiye

HAZIRLANIŞI

TART HAMURU

- Unu, **Alfa Chef**'i, parmesanı, tuzu ve kimyon tohumunu mikserle alıp tümünü kumlu bir yapı oluşuncaya kadar çalıştırın.
- Hamur kendini buluncaya kadar suyu 1 kaşık 1 kaşık ilave edin. Tamamını kullanmanıza gerek olmayabilir.
- Tart hamurunu bir top haline getirip streç film ile sarın ve yarım saat buzdolabında soğutun.
- Bu sırada karamelize soğan dolgunuzu hazırlayın.
- Soğuttuğunuz hamurunuzu 4 eşit parçaya bölün. Her parçayı 13 cm çapında açın. (**Resim A**) Tart kalıplarına yerleştirip, fazla parçaları atın.

İçlerini çatal ile delip, 10-15 dk daha buzdolabında bu şekilde soğutun.

(**Resim B**) Bu sırada fırını 180°C'ye ayarlayın. Tartlarınızı soğuduktan sonra fırına almadan önce pişirirken kabarmaması için üzerlerine yağlı kağıt ve kuru bakliyat yerleştirmeniz önerilir.

• Bu şekilde 20 dakika pişirin, ardından yağlı kağıdı ve kuru bakliyatları alıp 10 dakika daha pişirin.

KARAMELİZE SOĞAN DOLGUSU

- Kırmızı soğanı ve **Alfa Ayçiçek** yağını tavaya alın. 15-20 dk pişirin.
- Kekik, balzamik sirkeyi ve şekeri de ilave edip 10 dakika daha pişirin.
- Bir kenara alıp soğumaya bırakın. (**Resim C**)

YUMURTALI DOLGU

• Yumurtaları, sütü, kremayı ve muskatı, tuz karabiberle tatlandırıp karıştırın. Dolgunuz hazırdir.

BİTİRMEK İÇİN

- Bir tezgaha pişirip soğuttuğunuz tartı, keçi peynirini, karamelize soğanı ve yumurtalı dolguyu alın. (**Resim D**)
- Soğanlı karışımı tartlarınıza bölün ve üzerine, yumurtalı dolguyu bir tartın üzerine keçi peynirini de daire şeklinde kesip yerleştirip, son olarak biberiye ile süsleyin.
- Bu şekilde 20-25 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.

Sunuma hazırdir.

Resim A



Resim B



Resim C



Resim D



Görseldeki tartlar henüz pişmemiştir.

Kestaneli Cheesecake



MALZEMELER

TABAN İÇİN

- 250 gr yulaflı bisküvi
- 50 gr Alfa Genel Amaçlı (oda sıcaklığında)
- 15 gr tatlı kestane püresi

CHEESECAKE DOLGUSU

- 500 gr labne peyniri (süzülmüş ağırlıktır)
- 125 gr pudra şekeri
- 180 gr yumurta
- 60 gr yumurta sarısı
- 175 gr ekşi krema*
- 15 ml misket limonu suyu
- 15 ml vanilya özütü
- 15 ml pekmez+ 30 ml ananas suyu
- 350 gr tatlı kestane püresi

*EKŞİ KREMA

- 160 gr krema
- 15 ml limon suyu

CHEESECAKE DOLGUSU

- Fırınınızı 150C 'ye ayarlayın. Aynı bir kenarda su kaynatın.
- Süzdürülmüş labneyi pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.
- İsteddiğiniz kıvamı alınca şeker ile birlikte çalıştırın.
- Ardından sırayla yumurtaları, yumurta sarılarını teker teker karışıma ekleyin ve çırpıma devam edin. (Resim C)
- Ekşi kremayı, misket limon suyunu, vanilya özütünü ve ananas suyuyla incelttiğiniz pekmezi karıştırın ve karışıma ekleyin.
- Son olarak tatlı kestane püresini ekleyin ve karıştırın. Dolgunuz kullanıma hazırdır.

BİTİRMEK İÇİN

- Kelepçeli kalıbınızın etrafına ve taban kısmına sıkıca alüminyum folyo sarın.

- Kelepçeli kalıbı bir pişirme kabına alın ve kalıbın 3 cm yüksekliğine kadar kaynamış su doldurun.

- Dolguyu hazırladığınız tabanın üzerine dökün. (Resim D)

- Önceden ısıtılmış 150°C fırında 75 dakika boyunca pişirin.

- 75 dakika sonunda kabı çıkartmadan soğumaya bırakın, soğurken de pişmeye ve kıvam almaya devam edecektir.

- Soğuduktan sonra yine kabından çıkarmadan 1 gece boyunca buzdolabında bekletin.

- Cheesecake'inizin üzerine kestane şekerleri ve şurubunu ekleyerek görsel-deki gibi sunuma hazırlayabilirsiniz.

HAZIRLANIŞI

TABAN HAMURU

- 23 cm'lik kelepçeli tart kalıbını yağlayın.
- Yulaflı bisküvileri merdane yardımıyla ezin.

(Resim A)

- Yulaflı bisküvileri, Alfa Genel Amaçlı Margarin'i, ve kestane püresini homojen hale gelene kadar mikserde çalıştırın.

- Karışım kıvam aldıktan sonra tart kalıbının tabanına bastırarak yerleştirin. (Resim B)

- İç dolgusu hazırlanana kadar buzdolabında bekletin.

Resim A



Resim B



Resim C



Resim D



Balkabaklı Makaron Kek



MALZEMELER

BALKABAKLI KURABIYE

- 420 gr un
- 7 gr tuz
- 4 gr kabartma tozu
- 7 gr karbonat
- 20 gr toz tarçın
- 10 gr toz zencefil
- 10 gr toz karanfil
- 200 gr **Alfa Kek** Yağı
- 650 gr balkabağı püresi
- 140 gr yumurta
- 4 gr vanilya özü
- 440 gr esmer şeker

PEYNİRLİ DOLGU

- 385 gr pudra şekeri
- 130 gr **Alfa Chef**
- 225 gr krem peynir
- 4 gr vanilya özü

ÜZERİ İÇİN

- 200 gr pudra şekeri
- 30 ml süt

HAZIRLANIŞI

BALKABAKLI MAKARON KEK HAMURU

- Fırını 165°C'ye ayarlayın. İki adet silpat hazırlayın.
- Tüm malzemelerinizi tartıp tezgaha alın.

(Resim A)

- Geniş bir kapta, un, tuz, kabartma tozu, karbonat, tarçın, zencefil, ve karanfili karıştırın.

- Başka bir kapta, **Alfa Kek** yağını, bal kabağı püresini, yumurtaları ve vanilyayı iyice karışana kadar çalıştırın.

- Esmer şekeri ekleyin ve karıştırmaya devam edin.

(Resim B)

- Diğer kapta karıştırmış olduğunuz unlu karışımı, balkabak pürelili karışıma ekleyip, iyice karışana kadar çirpin.

- Karışımı sıkma torbasına doldurun.
- Görseldeki gibi önceden hazırladığınız silpatlara sıkın.

(Resim D)

- Önceden 175°C ısıttığınız fırında yaklaşık 15 dk. pişirin (ortasına kürdan batırdığınızda temiz çıkana kadar).
- Fırından çıktıktan sonra soğumaya bırakın.

PEYNİRLİ DOLGU

- Pudra şekerini orta boy bir kaba eleyerek dökün.
- Çırpma kabınızda **Alfa Chef**'i ezilene kadar çalıştırın.
- Krem peyniri de ekleyip iyice karışana kadar çalıştırmaya devam edin.

- Pudra şekerini ve vanilyayı ekleyip pürüzsüz bir kıvam olana kadar çalıştırın. Dolgunuz kullanıma hazır.

- Dolguyu bir gün öncesinde yapıp buzdolabında bekletebilirsiniz. Kullanacağınızda önceden çıkarıp oda sıcaklığına getirmelisiniz.

BİRLEŞTİRMEK İÇİN

- Silpatlarınızı hazırlayın.
- Krem peynirli dolguyu sıkma torbasına aktarın.
- Kurabiyeleriniz iyice soğuduktan sonra sıkma torbasıyla kurabiyenizin düz kısmına dolgunuzdan sıkın.
- Başka bir kurabiye ile sandviç formunda çok sıkıştırmadan yavaşça üzerini kapatın.
- Servise çıkarmadan önce 30 dk buz dolabında bekletin.

ÜZERİ İÇİN

- Pudra şekeri ve sütü bir kaba alıp pürüzsüz bir görünüme kazanana kadar karıştırın.
- En son kurabiyeleri sandviç formuna getirdikten sonra üzerine bu sostan döküp, süslemek için de minik kırk karamel şekerlemesi ilave edin.
- Sunuma hazırdır.

Resim A



Resim C



Resim B



Resim D



Frambuazlı Beyaz Çikolatalı Tart



MALZEMELER

TART HAMURU

- 145 gr un
- 350 gr kek unu
- 240 gr Alfa Genel (oda sıcaklığında)
- ½ vanilya çekirdeği
- 4 gr tuz
- 180 gr pudra şekeri
- 35 gr badem unu
- 150 gr yumurta

BİTTER ÇİKOLATALI KREMA

- 242 gr krema
- 106 gr süt
- 20 gr şeker
- ½ vanilya çekirdeği
- 177 gr bitter çikolata (kıyılmış)
- 60 gr çırpılmış yumurta

BEYAZ ÇİKOLATALI FRAMBUAZLI BOMBE

- 40 gr yumurta sarısı
- 166 gr krema
- ½ vanilya çekirdeği
- 73 gr frambuazlı beyaz çikolata (kıyılmış)
- 1 adet yaprak jelatin

HAZIRLANIŞI

TART HAMURU

- Normal unu kek unuyla karıştırıp kenara alın.
- **Alfa Genel** Amaçlı Margarin'i, tuzu, şekeri ve badem ununu birlikte orta hızda karıştırın.
- Vanilya çekirdeklerini de ekleyin. Malzemeler iyice karışana kadar 2 dk çalıştırın.
- Yumurtaları ekleyip çırpmaya devam edin.
- Karşırdığınız unları da karışma ekleyip bütün malzemeler homojen bir kıvam alana kadar çalıştırın.
- Hamuru rulo şekline getirin. Streç filmle sarın ve 1 saat soğutun. **(Resim A)**
- Hamuru 3 cm kalınlığında açın ve sertleşene kadar dondurun.
- Tart hamurunuzu kaplarınıza göre parçalara ayırın. **(Resim B)**

- Hamuru parmak uçlarınızla kabin şeklini alacak şekilde bastırıp yerleştirin. Hamurun tabanla ve kapla hizalanmasına dikkat edin. **(Resim C)**
- Yeterince donmuşsa 10 dakika pişirin, renk almasını beklemeyin.

BİTTER ÇİKOLATALI KREMA

- Kremayı, sütü, ve şekeri orta boy bir sos tavasına koyun. Vanilya çekirdeklerini de ekleyin ve orta ateşte ısıtın.
- Sütü karışım kaynadıktan sonra ateşten alın ve kıyılmış çikolatayı içine atın. **(Resim D)**
- Çikolata eriyene kadar karıştırın ve yavaşça soğutun.
- Soğuyan karışma çırpılmış yumurtaları ekleyin ve tekrar karıştırın. İyice karışınca başka bir kaba alın. **(Resim E)**
- Çikolatalı karışımı pişirdiğiniz tartların içine dışarı taşırmadan koyun. **(Resim F)** 12-15 dk pişirin. **(Resim G)**
- Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

FRAMBUAZLI BEYAZ ÇİKOLATALI BOMBE

- Kremayı sos tavasına alın, orta ateşte ısıtın.
- Yumurta sarılarını çırpın ve kaynamaya başlayan kremaya temperleyerek yavaşça ekleyin.
- İyice pişene kadar 3 dk pişirin.
- Frambuazlı beyaz çikolatayı da ekleyin. **(Resim H)**
- Su da ıslattığınız jelatini iyice süzüp karışma atın ve karıştırın, ardından buz banyosu yaptırın ve oda sıcaklığında soğutun.
- Yuvarlak silikon kaplara 40'ar gram olarak dökün ve dondurun. **(Resim I)**

BİRLEŞTİRİLMESİ

- Çikolata sıkıp dondurduğunuz tartlarınızın üzerine silikon kaplardan çıkaracağınız frambuazlı beyaz çikolatalı bombeyi yerleştirin. Kenar boşluklarını çikolata parçalarıyla doldurun. Sunuma hazırdır.

Resim A



Resim D



Resim G



Resim B



Resim E



Resim H



Resim C



Resim F



Resim I

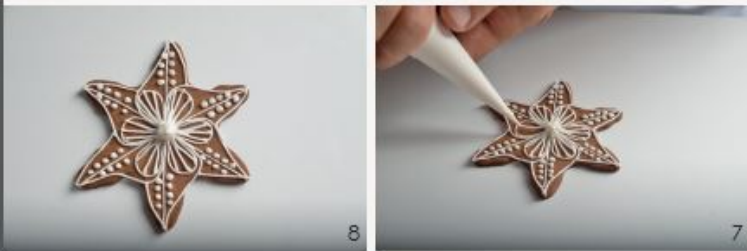


Tuna Usta ve Pristine ile Dantel Kurabiyeli Pasta Süsleme

Pristine Bitkisel Sıvı
Şanti ile sıvanan
pasta kakao ile
renklendirilmiş ve
3 farklı tonda
çalışılmıştır.



Yaptığınız kurabiyelerinizle kasa önü sunumlar
yapabilir, pastalarınızı süsleyebilirsiniz.



Royal Krem

2 yumurta akı

1 adet
süzülmüş
limon suyu

550 gr çok
ince çekilmiş,
elenmiş pudra
şekeri

Gingerbread kurabiyelerin raf ömrü ne kadardır?

İyi pişirilmiş ve tamamen soğuduktan
sonra saklama kaplarına yerleştirilmiş, ve
güneş ışınlarından korunarak muhafaza
edilmiş kurabiyelerin, 6 ay civarı bir raf
ömrü vardır.

Royal krem hangi tür gıda boyası ile renklendirilmelidir ?

Renk seçimi tamamen ustaların tercihidir,
royal krem her çeşit gıda boyasına uygundur.
Yağ bazlı, toz boya ve sulandırılmış toz
gıda boyalar kullanılabilir, sadece aşırı
sulandırılmış olmamalıdır.

Kurabiyelerde ince kalem işlemlerinde, uçlarının hıkanmaması için ne yapılmalı?

Royal kremi hazırlama aşamasında, pudra
şekeri gayet ince çekilmiş ve ince elekten
elenmiş olmalıdır, ayrıca kalem yaptığınız
yağlı kağıdın tam yağlı olması veya ince
jelatin kağıttan yapılmış tercih edilmelidir,
dir.



Kasa önü sunum önerisidir.

İşlemeli kurabiyeler kaç gün dayanır ve nasıl muhafaza edilmelidir?

İşlemeli kurabiyeler normal şartlarda, güneş
ışınlarına maruz kalmadan reyonlarınızda muha-
faza edilirse, 15-20 gün boyunca renginde ve
ürünün fiziksel yapısında bir değişiklik olmaz, yine
de kapaklı saklama kaplarında ya da streçleye-
rek saklanması daha doğru olur.



Kurabiye zemini farklı renklerde kaplandığın- da royal kremin kıvamı nasıl olmalı? Ve daha hızlı donması için ne yapılmalı?

Kurabiye zeminiyle birlikte iki ve ya üç renkte
işleme yapmanız için, zemini kapladığınız
royalin kıvamını limon suyu ilavesi ile düzgün
yayılacak kıvama getirmelisiniz. Daha hızlı
donması isteniyorsa royalinizi benmari usulü
ısıtıp kapladığınızda kısa sürede donduğunu
göreceksiniz.

"Pastayı süslemek
hayatı süslemek
gibidir."

Tuna HIZARCI



Sosyal Medyanın pastane satışlarınızı arttırmak konusundaki önemi

Sosyal medya uzun zamandır hayatımızın bir parçası haline geldi. Hemen hemen tüm firmaların sosyal medya hesapları var ve tanıtımlarını bu şekilde yapıyorlar.

Peki pastaneler bu konuda ne yapıyor? Ne kadar etkin kullanıyor?

Pastaneler, fırınlar gibi birçok küçük yerel işletme, sosyal medyanın büyük markalar için uygun olduğunu düşünüp kendileri için sosyal medyada bir şeyler yapmaya çabalamıyor. Oysa rakiplerden farklılaşmanın satışları arttırmada çok büyük önem arz ettiği günümüzde, sosyal medya yerel işletmeler için sınırsız fırsatlar sunmakta.

Sosyal medya uzmanı Mustafa Öztürk ile sizler için kısa bir sohbet gerçekleştirdik ve işletmeniz için uygulayabileceğiniz küçük tüyolar aldık.

İnternet üzerinde potansiyel müşterilerimize nasıl ulaşabiliriz?

İlk adım temel sosyal medya hesapları: Öncelikle Facebook, hem kullanıcı sayısı hem de reklam olanaklarıyla en olmazsa olmaz mecramız, ama burada kişi hesabı değil, **Facebook İşletme Hesabı** açtığınızdan emin olun. Facebook'un ardından Instagram ve Foursquare / Swarm da yerel işletmeler için çok önemli mecralar.

Böylece her gün işletmenizin önünden geçen ve facebook kullanan kişilere kolaylıkla ulaşacaksınız. Bu hem potansiyel müşterilerinizin işletmenize olan farkındalığını arttıracak, hem de takipçi sayınızı arttıracak.

Reklam: İnsanları sayfamıza çekmenin en verimli yolu reklam vermek. Ancak bu gözünüzü korkutmasın. Çok küçük bütçeler ile çok büyük faydalar elde edebilirsiniz. Facebook sizi zaten bir kaç tıklama ile reklam vermenizi sağlayacak yönlendirmeler ile dolu. İlk reklamınızı verirken dikkat etmeniz gereken en önemli nokta, reklamın hangi bölgelerde yayınlandığını seçerken işletmenizin çevresindeki 5 km'lik bir alana ilk reklamınızı gösterin.

Dükkan içi yönlendirmeler ve broşür:

İşletmenizi sosyal medyada inşa ederken en önemli noktalardan biri de sizi zaten bilen, seven müşterilerinizi sosyal medya sayfanıza kazandırmak. Bu nedenle de tüm masalara ve tüm paket içlerine konulmak üzere müşterilerinizi sayfanızı takip etmeye davet eden bir broşür bastırmak sizi seven kişileri sayfanıza kazanmak için etkili olacaktır.

Mustafa ÖZTÜRK
Sosyal Medya Uzmanı



SOSYAL MEDYADA İSTEK PASTA CAFE

Değerli ustalarımızdan Mahmut Okutucu, İstek Pasta işletmecisi Aykut Çelebi'yle sizler için sosyal medya kullanımı hakkında konuştu.

Mahmut Usta: Ne zamandır sosyal medyada pastanenin tanıtımını yapıyorsunuz?

Aykut Bey: Sosyal medyayı özellikle Facebook'u 5 yıldır kullanıyorum.

Mahmut Usta: Ne kadar sıklıkla resim paylaşıyorsunuz?

Aykut Bey: Hemen hemen her gün düzenli olarak resim paylaşıyorum.

Mahmut Usta: Bu konuda dönüş alıyor musunuz?

Aykut Bey: Ciddi farkındalık yaratıyor. Marka bilinirliğini artırıyor. Hatta şöyle bir şey yaşadım; geçen ay kavurmalı bir su böreği ürettik ve bunun görsellerini Facebook'ta yayınladım. Bir kaç gün sonra bir kaç müşterimiz satış mağazamıza gelerek aynen şu cümleleyi söyledi: "Ben Facebook'ta kavurmalı su böreğinizi gördüm, tatmak için geldim." Bu bana sosyal medyanın ne kadar etkili olduğunu bir kez daha hatırlattı.

Mahmut Usta: Müşterileriniz arttı mı?

Aykut Bey: Arttı bunu rahatlıkla hissedebiliyorum. Bu arada diğer pastahane ve bökrek firmaları beni taklit ederek kavurmalı su böreği üretip paylaşmaya başladılar.

Mahmut Usta: Sosyal medya sayesinde ürünlerinizde bir değişiklik yaptınız mı? Ya da size bir şey kattı mı?

Aykut Bey: Yapıyoruz her gün resim paylaştığım için ben de başka firmaların Facebook sayfasına bakıp ürünlerde değişiklik yapıyorum. Bu arada, Alfa pastacı Facebook sayfasındaki videoları çok beğeniyorum. İzmir Küncü Fırın'da yaptığınız video nun aynısını bende istiyorum.

2017 Düğün Pastası Trendleri

Pasta tasarımları, her yıl yeni modellemelerle karşımıza çıkıyor. Pastacılık dünyası bu anlamda tıpkı moda sektörü gibi trend yaratan bir sektör haline geldi. Özellikle düğün pastaları bu konuda iddiasını her yıl koruyor. Aslında düğün pastaları, sevdiğiniz misafirlerinize olan tutkunuzu ifade etmenin eğlenceli bir yoludur. O yüzden ustalarında yaparken en keyif aldığı ve sanatlarını rahatlıkla icra ettikleri ürünlerinin başında gelir. Bakalım bu yıl düğün pastalarında en son trendler nelerdir?

RETRO

2017 yılında en sık rastalayacağımız düğün pastalarından ilki "chalkboard cake" denilen siyah şeker hamuru üzerine kara tahta efekti vererek yazılar yazabildiğimiz pastalar. Düğünde siyah pasta mı olur demeyin. Verdiğiniz eğlenceli mesajlarla ustalığınızı bir kez daha konuşturabilirsiniz. Üzerine gelin ve damadın baş harfleri ve düğün tarinin yazıldığı versiyonu en çok sevilen modellerinden. 2017 yılında bir çok düğünde bu tipe rastlayacağız. Şeker hamuruna bu yazıyı yazmak için beyaz gıda boyasını limon suyu ile inceltin ve suluboya fırçası ile çalışmanızı hazırlayın. Eskitme efekti için ise pudra şekeri ve nişastayı karıştırarak siyah şeker hamuru üzerine sürebilirsiniz.



ROMANTİK

Sulu boya ile boyanmış izlenimi veren pastalar da bu senenin düğün pastaları trendleri arasında... İstedığınız renklerde düğünün konseptine göre renklendirebileceğiniz pastalar şimdiden düğünlerde tercih edilmeye başlandı. Farklı tonlarda kremler hazırlayarak spatula darbeleri ile bu görünüme ulaşabilirsiniz.

ASALET

2017'de düğün pastalarına metalik renkler katılıyor: Düğün pastalarında şimdi metalik vurgular var; bronzlar, altın ve gümüş tonlar giderek artıyor. Bu tarzın güzelliği dikkat çekici olmasının yanı sıra kendi içinde bir sadelik taşıması. Özellikle şık düğün konseptlerinde ortamı canlandırarak geceye damgasını vurması çok tercih edilme sebebinin artıyor...



OMBRE

Ombre yani gölgeli renklendirmeli pastalar da son birkaç yıldır modaya çok uygun ve hala çok revaçta. Pastanın açıktan koyu bir tona işlendiği ombre, pastanızda estetik bir görüntü ve renk karnavalı yaratacaktır. İşin en güzel yanı bu görüntüyü hem şeker hamuru hem de krema ile yaratabilirsiniz.



Pastanızın üzerine taze çiçekler ile süsleme yaparak hem zamandan tasarruf edebilirsiniz, hem de şık bir görünüm sağlayabilirsiniz.

Alfa'dan bir ilk daha "Alfa Urfam"

'Alfa Pastacılık Yağları' pastacılık dünyasına girdiği günden bu yana sektöre kattığı yeniliklerle öncülüğünü korudu. Son olarak baklava kullanıcılarına özel piyasada rakibi olmayan 'Alfa Urfam Geleneksel Baklava Yağı' ile baklava sektöründe yeni bir segment yarattı. Türkiye genelinde büyük bir başarı elde eden ve kısa sürede başarısını zirveye taşıyan Alfa Pastacılık Yağları bulunduğu pazara kattığı yeniliklerle yükselişini sürdürüyor.



Baklava yağı grubunda hali hazırda 3 çeşit yağı bulunan ve bu grupta oldukça iddialı olan Alfa Pastacılık Yağları baklavacılar hitaben çıtayı bir hayli yükselterek Alfa Urfam Geleneksel Baklava Yağı ile yeni bir segment oluşturdu. Baklava üreticilerinin bir çok yönden üretimini kolaylaştıracak eşsiz bir ürün olan Alfa Urfam Geleneksel Baklava Yağı, erime profili, ürüne kattığı lezzet ve son ürüne verdiği çıtırılık açısından Antep'li ustaların kullandığı geleneksel baklava yağı referans alınarak üretilmiş ve Antep'li ustalar tarafından onaylanarak piyasaya çıkarılmış bir üründür. Baklavada yeme isteği uyandıran, bitmiş üründe geleneksel Antep baklavasının lezzetini hissettiren ve keyifle yemeği sağlayan 'Alfa Urfam Geleneksel Baklava Yağı' tüm baklavacı ustaların vazgeçilmez ürünü olmayı hedeflemektedir.



Alfa 20

Alfa
Pastacılık Yağları

SEKTÖRDE İLKLERİMİZ

Daha önce
sektörde olmayan,
ustalarımızın
ihtiyaçlarına
yönelik özel
reçeteli ürünler



Alfa Çiğ Köfte Yağı
Alfa Kek Yağı
Alfa Tatlı
Kızartma Yağı

Tüm bu ilklerle
**TAKDİR VE
TAKLİT**
ediliyoruz!
Bizi takip etmeye
devam edin!

ÇİFT
"Helal Sertifikalı"
ilk yağ firması



Sadece ustalarımıza özel,
birlikte paylaşım
yapabilecekleri ilk
portal ve ilk Facebook
marka sayfası



Pastacılık sektörünü
sosyal medyada da
geliştiren, sadece
ustalara ait ilk portal

 **Alfa** 'dan.
Pastacılık Yağları

Türkiye'de RSPO
(Sürdürülebilir Palm Yağı
Yuvarlak Masası)
sertifikasına sahip ilk ve
tek bitkisel yağ üreticisi

RSPO

Roundtable on Sustainable Palm Oil

Son teknoloji üretim
olanakları ile üstün ürün
performansı, bilgisayar
destekli ful otomatik
prosesler ile kişiye bağlı
olmadan sürekli aynı
kalitede üretim.

Kendi alanlarında
Uzman Demo
Ustalarından
oluşan güçlü ekip.



 facebook.com/AlfaPastaci