

T.C.
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI



BUTİK PASTACILIK ÜRETİM SÜREÇLERİNİN
DEĞERLENDİRİLMESİ: İSTANBUL ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

GÜL SEDA AYDEMİR

TEZ DANIŞMANI
DOÇ. DR. ALPER KURNAZ

BOLU, KASIM - 2023

KABUL VE ONAY SAYFASI

Gül Seda AYDEMİR tarafından hazırlanan “**BUTİK PASTACILIK ÜRETİM SÜREÇLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ: İSTANBUL ÖRNEĞİ**” adlı tez çalışması jürimiz tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı’nda Yüksek Lisans Tezi olarak oy birliği ile kabul edilmiştir.
3/11/2023

Jüri Üyeleri

İmza

Danışman
Doç. Dr. Alper KURNAZ
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

.....

Üye
Doç. Dr. Hande AKYURT KURNAZ
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

.....

Üye
Dr. Öğr. Üyesi İhsan KAZKONDU
Üniversitesi

.....

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Onayı

Prof. Dr. İbrahim KÜRTÜL
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

ETİK BEYAN

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tez Yazım

Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri, dokümanları, akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme sonuçları, bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu bildirir,

aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Teze ilişkin 03/10/2023 tarihinde Turnitin adlı intihal tespit programından enstitü müdürlüğünce belirlenen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan benzerlik raporuna göre, tezin benzerlik oranı %3 olarak belirlenmiştir.

Bu çalışma için Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimlerde İnsan Araştırmaları Etik Kurulundan 2022/288 sayısı ile etik izin alınmıştır.

.....
GÜL SEDA AYDEMİR

ÖZET

**BUTİK PASTACILIK ÜRETİM SÜREÇLERİNİN
DEĞERLENDİRİLMESİ: İSTANBUL ÖRNEĞİ
YÜKSEK LİSANS TEZİ
GÜL SEDA AYDEMİR
BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
(TEZ DANIŞMANI: DOÇ. DR. ALPER KURNAZ)
BOLU, KASIM- 2023
XIII + 83 SAYFA**

Pastacılık dünya genelinde uzun süredir hayat bulan ve gelişen bir alandır. Pastacılık kendi içerisinde çeşitli dallara ayrılmış olup butik pastacılık bu dallardan birisini oluşturmaktadır. Gün geçtikçe özel günlere verilen önemle birlikte butik pastacılık daha da çeşitlenmiş ve gelişmiştir. Araştırma çalışmasında, pastacılık kapsamında şeker hamurlu/butik pastaların üretim süreçlerini incelemek amaçlanmaktadır. Araştırma kapsamında İstanbul'da yer alan butik pastacılık üzerine çalışmalar yapan işletmeler seçilmiştir. İşletmelerde çalışan kişiler aracılığı ile yarı yapılandırılmış görüşme formları ile nitel bir çalışma sağlanmıştır. Elde edilen veriler tema ve kodlara ayrılarak katılımcıların cevapları ile tablo haline getirilmiştir. Konuyla ilgili yapılan literatür taramasının sonucunda pastacılık ve butik pastacılık ile alakalı çalışmalar bulunmuştur fakat sorular eşliğinde örneklem dahilinde bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu durum ise çalışmanın önemini ortaya koymuş olmakla birlikte çalışmanın diğer kaynaklarla tartışma yapabilmesine engel oluşturmıştır.

Çalışmanın ilk bölümü “Pastacılık” adı altında oluşturulmuş olup pastacılığın tarihi-anlamı ve yaş pasta gibi çeşitli pastacılık alanlarına ait yazın taramasından oluşmaktadır. İkinci bölümde ise “Butik Pastacılık” adı altında butik pastacılığın geçmişi ve şeker hamuru ile ilgili unsurlar üzerinde durulmuştur. Üçüncü bölümde alan araştırma hakkında yöntem bölümü yer almakta iken son bölümde sonuç ve öneriler bölümü yer almaktadır. Elde edilen bazı sonuçlara yer verilecek olursa tylose eklenmesi sebebi ile sertleşen hamurun daha sonra ısıtılarak yumuşatılabileceği, ev ortamında yapılan şeker hamurunun daha çabuk kurduğu ve figür kullanımına uygun olmadığı saptanmıştır. Boyama yaparken şeker hamuru üzerinde boya tercihinin önemi katılımcılar tarafından vurgulanmıştır ve donmuş olarak kaplanan pastanın ise mevsim, hava ya da pastanın içeriği gibi faktörlerden dolayı tam bir çözülme süresi verilememiştir. Katılımcılara kendilerinin şeker hamuru tüketimini öğrenmek amacıyla sorulan soruya 10 kişi tüketmediğini belirtirken 8 kişi tükettiğini belirtmiştir. Pastacılık alanında sorulardan bazıları örneklenerek olursa pandispanyanın muhafazası sorusunda neredeyse eşit bir oranla buzdolabı ortamında ortalama 1 hafta ve ortalama 3 gün cevabı alınmıştır bir diğer soruda pastacılık için önem taşıyan un seçiminde protein kavramına bakmadıklarını belirtmişlerdir. Sorulan her bir soru kendi içerisinde bir sonuç içermekle birlikte sorular arasından seçilerek bazı sonuçlar dahil edilmiştir.

ANAHTAR KELİMELER: Butik Pastacılık, Pastacılık, Üretim Süreçleri, Pasta

ABSTRACT

EVALUATION OF CAKE ART PRODUCTION PROCESSES: THE CASE OF ISTANBUL

MSC THESIS

GÜL SEDA AYDEMİR

BOLU ABANT İZZET BAYSAL UNIVERSITY

INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES

GASTRONOMY AND CULINARY ART

(SUPERVISOR: ASSOC. PROF. DR. ALPER KURNAZ)

BOLU, NOVEMBER- 2023

XIII + 83 PAGES

Pastry is a field that has been alive and well in the world for a long time. Pastry is divided into various branches within itself and boutique pastry is one of these branches. With the importance given to special days, boutique pastry has become more diversified and developed day by day. Within the scope of the research study, it is aimed to examine the production processes of sugar paste/boutique cakes within the scope of pastry. Within the scope of the research, businesses working on boutique pastry in Istanbul were selected. A qualitative study was provided with semi-structured interview forms by people working in businesses. The data obtained were divided into themes and codes and tabulated with the answers of the participants. As a result of the literature review on the subject, studies related to pastry and boutique pastry were found, but no study was found within the sample accompanied by questions. Although this situation revealed the importance of the study, it prevented the study from being able to discuss with other sources.

The first part of the study has been created under the name of “Pastry” and consists of a literature review of various pastry fields such as the history-meaning of pastry and cakes. In the second part, under the name of “Boutique Pastry”, the history of boutique pastry and the elements related to sugar paste are emphasized. In the third section, there is the method section about the field research, while the last section includes the conclusion and recommendations section. If we give some of the results obtained, it has been determined that the hardened dough due to the addition of tylose can be softened by heating later, and that the sugar dough made at home dries more quickly and is not suitable for use with figures. The importance of choosing paint on sugar paste while painting was emphasized by the participants, and an exact thawing time for the frozen cake could not be given due to factors such as season, weather or the content of the cake. When asked to the participants to learn about their sugar paste consumption, 10 people stated that they did not consume it, while 8 people stated that they did. To give an example of some of the questions in the field of pastry, the answer to the question of the preservation of sponge cake was almost equally 1 week and 3 days in the refrigerator environment. In another question, they stated that they did not consider the concept of protein in the selection of flour, which is important for pastry. It was also learned through the question that the participants cracked the eggs by hand instead of using liquid ones. Although each question asked contains a result in itself, some results have been selected from among the questions and included.

KEYWORDS: Boutique Pastry, Pastry, Production Processes, Cake

İÇİNDEKİLER

Sayfa

KABUL VE ONAY SAYFASI	ii
ETİK BEYAN.....	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT	v
İÇİNDEKİLER	vi
TABLO LİSTESİ.....	ix
FOTOĞRAF LİSTESİ	xi
TEŞEKKÜR	xii
GİRİŞ	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	3
1. PASTACILIK.....	3
1.1. Pastacılığın Tarihi.....	3
1.1.1 Pasta- Kek Kelimesinin Anlam ve Kökeni.....	6
1.1.2 Yaş Pastalar ve Çeşitleri	6
1.1.2.1 Yaş Pasta Yapımında Kullanılan Maddeler	7
1.1.2.2 Yaş Pasta Yapımında Dikkat Edilecek Noktalar	9
1.1.2.3 Yaş Pasta Yapımı	10
1.1.3 Bisküvi, Kurabiye ve Kurupasta.....	12
1.1.4 Tart, Tartölet ve Pötifür	12
1.1.5 Özel Gün Pastaları	13
1.1.6 Chesseecake ve Benzerleri	14
1.2 Diğer Pastacılık Ürünleri ve Hamur İşleri.....	15
1.2.1 Şerbetli Tatlılar/ Hamur Tatlıları	15
1.2.2 Sütlu Tatlılar	17
1.2.3 Soğuk Tatlılar	19
1.2.4 Helvalar.....	21
1.2.5 Ekmekler ve Hamur İşleri.....	21
İKİNCİ BÖLÜM.....	24
2. BUTİK PASTACILIK.....	24
2.1 Butik Pastacılık.....	24
2.1.2 Şeker Hamuru Özellikleri ve Geçmişi	24
2.1.3 Şeker Hamurunu Muhafaza Yöntemleri.....	25
2.1.4 Şeker Hamuru Renklendirme	26
2.1.5 Şeker Hamuru İşlerken Dikkat Edilmesi Gerekenler	26
2.1.6 Butik Pastacılıkta Kullanılan Ekipmanlar	27
2.1.8 Butik Pastacılıkta Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri.....	32
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	37
3. YÖNTEM.....	37
3.1 Araştırma Konusu.....	37
3.2 Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	37
3.3 Araştırmanın Sınırlılıkları.....	38

3.4 Araştırmanın Yöntemi	38
3.5 Araştırmanın Süreci ve Soruları	39
3.6 Araştırmanın Evreni ve Örneklemi	40
3.7 Araştırmanın Kısıtları	41
3.8 Katılımcıların Demografik Bilgileri	41
3.9 Araştırma Bulgularının Yorumlanması	44
3.9.1 Mikrodalga Fırının Şeker Hamuru Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi	44
3.9.2 ‘Tylose’ün Kullanım Alanının Değerlendirilmesi	45
3.9.3 Tylose İlave Edilmiş Şeker Hamurunun Sonrasında Yumuşatılmasının Değerlendirilmesi	46
3.9.4 Laktozsuz Şeker Hamuru Üretiminin Değerlendirilmesi	47
3.9.5 Ev Ortamında Yapılan Şeker Hamuru ile Ticari Olan Arasındaki Farkın Belirlenmesi	48
3.9.6 Şeker Hamurunun Nişasta ile Kolay Açılmasının Değerlendirilmesi	50
3.9.7 Figür Hamurları ile Normal Hamurlar Arasındaki Farkın Belirlenmesi	50
3.9.8 Şeker Hamuru Üzerine Boyama Yaparken Dikkat Edilecek Noktaların Saptanması	51
3.9.9 Şeker Hamurunda Terleme Görülmesinin Değerlendirilmesi	52
3.9.10 Suyun Şeker Hamurundan Uzak Tutulma Sebebinin Belirlenmesi	53
3.9.11 Şeker Hamurunda Çatlama Sorununun Sebebinin Saptanması	54
3.9.12 Hava Kabarcıklarını Azaltma veya Ortadan Kaldırma Yöntemlerinin Saptanması	55
3.9.13 İşletmelerde Şeker Hamuru Üretiminin Saptanması	56
3.9.14 Donmuş Kaplanan Şeker Hamurlu Pastanın Ortalama Çözülme Süresinin Değerlendirilmesi	56
3.9.15 Şeker Hamuru Marka Tercih Kriterlerinin Belirlenmesi	57
3.9.16 Katılımcıların Şeker Hamuru Tüketiminin Belirlenmesi	58
3.9.17 Şeker Hamuruyla Çalışırken Daha Fazla Özen Gösterilen Noktaların Saptanması	58
3.9.18 Su Değmiş Şeker Hamurunu Kamufle Edilme Şeklinin Değerlendirilmesi	59
3.9.19 Pandispanya Hamurunun Pişirilme Isısının Değerlendirilmesi	60
3.9.20 Pandispanya İçin Kullanılacak Yumurta ve Katı Yağ Kullanımının Değerlendirilmesi	61
3.9.21 Temel Pandispanya Hamurunda Uygulanan Kabartma İşleminin Saptanması	62
3.9.22 Pişmiş Pandispanyanın Kontrol Noktalarının Belirlenmesi	62
3.9.23 Yağ ve Yumurtanın Pandispanyadaki Rolünün Değerlendirilmesi	63
3.9.24 Önceden Isıtılmış Fırının Amacının Saptanması	64
3.9.25 Mise En Place’ın Sonuç Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi	64
3.9.26 Pandispanyanın Muhafaza Süresinin Saptanması	65
3.9.27 Kakaolu ve Vanilyalı Pandispanyanın Farkını Belirlenmesi	65
3.9.28 Pandispanyanın Kurumasını Engelleme Yollarının Değerlendirilmesi	66
3.9.29 Pandispanya ve Un Tercihinin Değerlendirilmesi	66
3.9.30 Unların Protein İçeriklerinin Tercih Etmede Etkisinin Belirlenmesi	67
3.9.31 Yumurtaları Likit ya da Elle Kırıldığının Saptanması	68
3.9.32 Arta Kalan Pandispanyaların Değerlendirilmesi	68

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM	69
4. SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER	69
4.1 Sonuç ve Tartışma	69
4.2. Öneriler.....	73
KAYNAKÇA	76



TABLO LİSTESİ

Sayfa

Tablo 1. Kek Yapımında Kullanılan Ürünlerin Özellikleri ve Görevleri.....	7
Tablo 2. Bazı Ülkelerin Şerbetli Tatlıları.	16
Tablo 3. Türk ve Dünya Mutfağında Teknikleri ile Sütü Tatlılar.....	19
Tablo 4. Bazı Soğuk Tatlı Çeşitleri ve Açıklamaları	20
Tablo 5. Helvalar ve Çeşitleri.....	21
Tablo 6. Mayalı Hamurlardan Elde Edilen Pastane Ürünlerine Örnekler.....	23
Tablo 7. Gıda Katkı Maddeleri Gruplandırması.....	33
Tablo 8. Görüşme Soruları	40
Tablo 9. Görüşülen Kişilerin Demografik Bilgileri	42
Tablo 10. Mikrodalga Fırının Şeker Hamuru Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi.....	44
Tablo 11. Tylose Kullanım Alanının Değerlendirilmesi.....	45
Tablo 12. Tylose İlave Edilmiş Şeker Hamuru Sonrasında Yumuşatılmasının Değerlendirilmesi.....	46
Tablo 13. Laktozsuz Şeker Hamuru Üretiminin Değerlendirilmesi.....	47
Tablo 14. Ev Ortamında Hazırlanan Şeker Hamuru ve Ticari Olan Şeker Hamurunun Değerlendirilmesi.....	48
Tablo 15. Şeker Hamuru ve Nişasta İlişkisinin Değerlendirilmesi	49
Tablo 16. Figür Hamurları ile Normal Hamurlar Arasındaki Farkın Değerlendirilmesi.....	50
Tablo 17. Şeker Hamuru Üzerine Boyama Yaparken Dikkat Edilecek Noktaların Değerlendirilmesi.....	51
Tablo 18. Şeker Hamurunda Terleme Yapma Sebebinin Değerlendirilmesi.....	52
Tablo 19. Suyun Şeker Hamurundan Uzak Tutulma Sebebinin Değerlendirilmesi	53
Tablo 20. Şeker Hamurunda Çatlama Sorununun Değerlendirilmesi	53
Tablo 21. Hava Kabarcıklarını Azaltma/Ortadan Kaldırma Yöntemlerinin Değerlendirilmesi.....	54
Tablo 22. İşletmelerde Şeker Hamuru Üretiminin Değerlendirilmesi	55
Tablo 23. Donmuş Olarak Kaplanan Şeker Hamurlu Pastanın Çözülme Süresinin Değerlendirilmesi.....	55
Tablo 24. Şeker Hamuru Marka Tercihlerinin Değerlendirilmesi	56
Tablo 25. Katılımcıların Şeker Hamuru Tüketiminin Değerlendirilmesi	57
Tablo 26. Şeker Hamurunda Özen Gösterilen Noktaların Değerlendirilmesi.....	58
Tablo 27. Su Değmiş Şeker Hamurunun Kamufle Edilmesinin Değerlendirilmesi	59
Tablo 28. Pandispanya Hamurunun Pişirilme Isısının Değerlendirilmesi	59
Tablo 29. Pandispanya İçin Yumurta ve Katı Yağın Sıcaklığını Belirleme ve Rollerinin Değerlendirilmesi.....	60
Tablo 30. Temel Pandispanya Hamurunda Uygulanan Kabartma İşleminin Değerlendirilmesi.....	61
Tablo 31. Pişmiş Pandispanyanın Kontrol Noktalarının Değerlendirilmesi	61
Tablo 32. Yağ ve Yumurtanın Pandispanyadaki Rolünün Değerlendirilmesi	62
Tablo 33. Önceden Isıtılmış Fırının Amacının Değerlendirilmesi.....	63
Tablo 34. Mise En Place'ın Sonuç Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi	63

Tablo 35. Pandispanyanın Muhafaza Süresinin Değerlendirilmesi	64
Tablo 36. Kakaolu ve Vanilyalı Pandispanyanın Farkının Değerlendirilmesi.....	65
Tablo 37. Pandispanyanın Kurumasını Engelleme Yollarının Değerlendirilmesi	65
Tablo 38. Pandispanya ve Un Tercihinin Değerlendirilmesi	66
Tablo 39. Unların Protein İçeriklerinin Tercih Etmede Etkisinin Değerlendirilmesi	66
Tablo 40. Yumurta Kullanım Şekillerinin Değerlendirilmesi	67
Tablo 41. Arta Kalan Pandispanyaların Değerlendirilmesi.....	67



FOTOĞRAF LİSTESİ

Sayfa

Fotoğraf 1. Bir Yaş Doğum Günü Pastası Örnekleri	14
Fotoğraf 2. Karakterli Pasta Örnekleri	14
Fotoğraf 3. Yetişkin Pasta Örnekleri.....	14
Fotoğraf 4. Butik Pasta Örnekleri	24
Fotoğraf 5. Şeker Hamuru Ütüsü	27
Fotoğraf 6. Kretuar.....	27
Fotoğraf 7. Merdane.....	28
Fotoğraf 8. Silikon Modelleme Fırçası	28
Fotoğraf 9. Marzipan Set Metal Uç	28
Fotoğraf 10. Marzipan Şekillendirme Seti.....	29
Fotoğraf 11. Marzipan Rulet Set.....	29
Fotoğraf 12. Kobalt Set.....	30
Fotoğraf 13. Fırça.....	30
Fotoğraf 14. Rakam/Harf Yazı Kalıbı.....	30
Fotoğraf 15. Volovan Set.....	31
Fotoğraf 16. Silikon Kalıplar	31
Fotoğraf 17. Strafor Çeşitleri	32
Fotoğraf 18. Yüzey Doku Ütüsü	32
Fotoğraf 19. Çöp Şiş Örnekleri	32
Fotoğraf 20. Çeşitli Gıda Boyaları	34
Fotoğraf 21. Yenilebilir Yazı Kalemı	34
Fotoğraf 22. Şeffaf Gıda Tutkalı.....	34
Fotoğraf 23. Beyaz Gıda Yapıştırıcısı	35
Fotoğraf 24. Cmc Tylose	35
Fotoğraf 25. Boya Çözücü	36
Fotoğraf 26. Vernik Glaze	36

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim boyunca bana yol gösteren, her çıkmazımda doğru yola sevk eden, manevi desteğini ayırmayan, gelişimim için model olan, bütün yoğunluğuna rağmen karşılaştığım sorunlara, bütün acemiliklerime çözüm bulan değerli danışman ve fikir hocam Sayın Doç. Dr. Alper KURNAZ'a teşekkür ederim. Eğitim hayatım süresince derslerime giren, beni eğiten tüm öğretmen ve hocalarıma da teşekkür ederim.

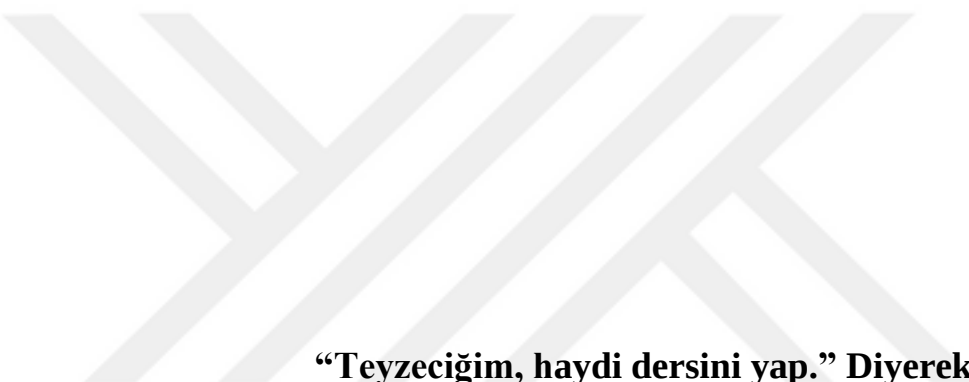
Uzman görüşlerine başvurduğum kıymetli hocalarıma ve sorularımı oluştururken destek olan alanında kıymetli ustalarıma teşekkür ederim.

Araştırma sürecinde; İstanbul'da yer alan, çalışmama katılarak destek sağlayan butik pastanelere ve bu alandaki ustalara, pastacılık alanındaki katılımcılara teşekkür ederim.

Bütün isyanlarıma rağmen beni hep yüreklendiren Sayın Doç. Dr. Hande AKYURT KURNAZ hocama teşekkür ederim. Bu süreçte hep desteğini hissettiğim canım arkadaşım Yasemin ÖZLÜK'e teşekkür ederim.

Yaşamım boyunca bana, maddi ve manevi destekleriyle birlikte eğitim hayatımda da her dakika yardımlarını yakinen hissettiklerim benimle bu süreçte yıpranan sevgili annem Sultan AYDEMİR'e ve babam Ethem AYDEMİR'e kardeşlik duygusunu en içten şekilde yaşatan ablam Serap AYDEMİR GENÇASLAN'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Bütün eğitim süreçlerinde yanımda olan ve desteklerini esirgemeyen herkese kalpten teşekkürlerimi sunuyorum.



“Teyzeciğim, haydi dersini yap.” Diyerek sürekli sorumluluklarımı hatırlatan minik yeğenim Çınar’a ...

GİRİŞ

Geçmiş tarihlerden beri özel günler insanlar için önem taşıyan etkinlikler olarak yer almışlardır. Günümüzde doğum günü ya da düğün gibi özel günlere baby shower, cinsiyet partisi, sünnet eğlencesi ya da çeşitli yıl dönümleri de eklenmiştir. İlk yaş doğum günü de günümüzde önem arz eden özel günlerdendir. Bu özel günleri organize eden kişiler, sosyal çevre sebebi ile bu özel günlerde ikram edilecek olan pastalar için kişisel isteklerde bulunabilmektedirler.

Tarihsel olarak pastanın elde edilmesi, ilk ekmeğin yapımının sonrasında farklı malzemelerin ilavesi ile tatlandırılmasıyla başlangıç yapmış olduğu varsayılmaktadır. Günümüzde bilinen pek çok temel pastacılık ürünleri 17 ve 18. Yüzyılda üretimi sağlanmıştır (Karaca, Usta ve Şengül, 2011). Bazı kaynaklarda 1875 senesinde hediye kek verilmesi ile ilk doğum günü pastasının gelenekselleştiği yer almaktadır (Saygılı, 2016). Günümüzde yaş pastalar pandispanya ile hazırlanmaktadır. Bu yaş pastalar baton pasta, rulo pasta ya da gato pasta gibi farklı şekillerde olabilmekte ve isimlendirilmektedirler. Yaş pasta yapımında un, şeker, yumurta, yağ gibi maddeler eklenmektedir. Yaş pastaları lezzetlendirmek için meyve, kuru yemiş, krokan ya da çeşitli çikolatalardan faydalanılmaktadır. Yaş pasta yapımında dikkat edilmesi gereken noktalarda bulunmaktadır. Pandispanya katlarının arasına krema hazırlanmakta, bu krema çok farklı şekilde ve tarifte olabilmektedir. 18. Yüzyılda Vatel tarafından bulunan krem şanti ile pastacılıkta büyük bir gelişim sağlanmıştır (Çelik, 2016).

Butik pastacılık alanı geçtiğimiz yıllarda daha çok rağbet görmesiyle birlikte günümüzde de önem taşıyan bir alandır. Butik pasta kavramı tam olarak şeker hamurlu pastaları kapsamayıp tamamen kişiye özel olarak hazırlanan pastalara karşılık gelmektedir (Aydemir ve Kurnaz, 2023; Taylan, t.y.). Bu pastalar kişilerin tercihlerine, isteklerine ya da konsepte özel olarak hazırlanabilmektedir. Fabrika olarak üretime uygun ürünler değildir. Şeker hamuru çeşitli renklendirici ilavesi ile içerisinde ana madde olarak şeker ve nişasta bulunan pastaların kaplamasında, süslenmesi amacı ile faydalanan elastik bir hamur çeşididir (Sözer ve Gürşen, 2011; Açak, 2018). Hava ile teması olduğunda hamurda kurumalar görüleceği için hamur ihtiyaç kadar alındıktan sonra hava ile temasının kesilmesi sağlanmalıdır (Millî Eğitim Bakanlığı, 2019e). Şeker hamuruyla işleme yaparken

şeker hamuru ütüsü, marzipan set gibi çeşitli çalışma malzemelerine ihtiyaç duyulabilmektedir.

Çalışmanın birinci bölümünde “Pastacılık” başlığı altında pastacılığın tarihine, pasta-kek kelimesinin anlam ve kökenine yer verilmiştir. Aynı bölüm içerisinde yaş pasta ve çeşitlerine, kullanılan maddelere, dikkat edilecek noktalarla birlikte yaş pasta yapımına yer verilmiştir. Bölümün içerisinde cheesecake, şerbetli tatlı ve helvalar gibi çeşitli pastacılık ürünlerinde açıklamalarıyla yer verilmiştir. Çalışmanın ikinci bölümünde “Butik Pastacılık” alanı açıklanmıştır. Aynı bölümün içerisinde butik pastacılık için önem taşıyan şeker hamuru özellikleri ve hamurun geçmişine, hamurun muhafaza yöntemlerine ve şeker hamuru renklendirmesi gibi başlıklara yer verilmiştir. Yine aynı bölümün içerisinde şeker hamurunun muhafaza yöntemleri, kullanılan ekipmanlar ve bu alandaki gıda katkı maddeleri ile alakalı alan yazınına yer verilmiştir. Tezin üçüncü bölümünde yöntem yer verilmiştir. Bu bölümün içerisinde araştırmanın konusu, amacı ve sınırlılıkları gibi çalışmanın parçası olan bölümler yer almaktadır. Bu bölümün içerisinde çalışmaya katılan 25 kişinin demografik bilgileri yer almaktadır. Katılımcılara sorulan 32 görüşme sorusu bu bölümün içerisinde kod, tema ve alıntı olarak tablolştırılmıştır. Son bölümün içerisinde sonuç ve tartışmalara bunlara ek olarak öneriler yer almaktadır.

BİRİNCİ BÖLÜM

1. PASTACILIK

1.1 Pastacılığın Tarihi

Tarihsel gelişim olarak ilk ekmeğin yapımından sonra elde edilen ekmeğin farklı malzemeler eşliğinde tatlandırılması pastacılığın başlangıcı olarak görülmektedir. Arkeologlar tarafından araştırmalarda Neolitik köylerde bulunan pastalar günümüzdeki yulaflı olarak hazırlanan bisküvilerdir. Maya bulunması ile pastacılığın daha profesyonel bir hale bürünmesini sağlamıştır. Pastacılık mesleği Antik Yunanistan ile gelişirken Roma döneminde yavaşıma göstermiştir. Eski zamanlara ait üretilen kekler ile ekmek arasında belirgin bir fark olmadığı görülmektedir (Karaca, Usta ve Şengül, 2011). Bu ekmek görünümlü kekler bal ile lezzetlendirildiği, diğer uygarlıklarda ise peynirli kekin Yunanlılara ait olduğu, Romalıların ise kuru üzüm, fındık ve farklı meyve çeşitleri ile meyveli keklerin versiyonlarını geliştirdiğini bilinmektedir (The History of Cake, 2018).

Orta Çağa gelindiğinde ise Amerika'nın keşfedilmesi ile birlikte gelen kakao ve şeker ile pastacılık tekrar canlılık kazanmıştır. Bu dönem içerisinde pastacıların sayısında artışlar yaşanmıştır. Halkın pastalar ile karşılaşması ise 1270 senesi içerisinde Paris'te kurulmuş olan "Pastacılar Birliği" ile olmuştur (Karaca, Usta ve Şengül, 2011).

Günümüzde bilinen pek çok temel pastacılık ürünleri 17 ve 18. Yüzyılda üretimi sağlanmıştır (Karaca vd., 2021). 17. Yüzyıla kadar pandispanyaların dilimlenerek iki kez pişirilmesiyle oluşturulmuş ekmek formu uzun ömürlü olmasından ötürü denizciler tarafından kullanıldığı bilinmektedir. 100 yıldan daha az bir süre zarfında ise yumurtanın sarısı ve beyazı ayrılarak bunun una eklenmesi ile pandispanyalar elde edilmeye başlanmıştır

18. yüzyılda Vatel tarafından bulunan krem şanti ile pastacılıkta büyük bir dönüşüm sağlanmıştır. Ünlü Fransız pastacı olan Stanislas Leczinski "Baba Reale" nam-ı diğer "Şambaba"yı keşfetmiştir. Antoine Careme ile Paris 19. Yüzyılda pastacılığın merkezi olmuştur (Çelik, 2016). Careme tarafından yazılan 'Le Patissier Royal' isimli kitap pastacılık sanatının ilk sistematik olarak yapılan açıklamalarından birisidir (Karaca vd., 2011). 1850 senesinde Ebon Norton Horsford kabartma tozunu keşfini sağlayarak kekleri için farklı bir boyut açmıştır

(Gıda İnovasyon Merkezi, 2016). 19. Yüzyıl zarfında keklerde maya kullanımı yerine rafine beyaz un ve kabartma tozu ile pişirmeye başlanmıştır (The History of Cake, 2018). 1930'lu senelerde Fransa'da pastacı olarak görev alan Gaston Lenaotre tarafından oluşturulan basit reçeteleri içeren kitap pastacılık alanında önem taşıyan eserlerdendir (Sezer,2020).

Yakın Çağ'da pastacılık tarihi olarak 20. Yüzyıl içerisinde pasta yapım yöntemlerinin geliştirilmesi ve tarifler elde edilmesi, katkı maddelerine olan farkındalığın artması, malzemelerin çeşitlenmesi pastaların tat ve sunumlarını daha önemli bir hale getirmiştir (Çelik, 2016). 21. Yüzyıl içerisine girildiğinde şeflere destek verilmesi ile fırın ve pastacılığa bağlı ürünler giderek daha da ivme kazanmıştır. Büyük ölçekli işletmelerin mutfak organizasyonlarında pastane için ayrı bir kısım oluşmuş ve kendi içinde ayrı bir organizasyon gelişimi göstermiştir (Gisslen, 2013).

Türk mutfağında sayısızca geleneksel tatlılar bulunmaktadır (Oturakçı Orbay, 2018). Kekin gelişim göstermesi ise Osmanlı dönemine dayanmaktadır. Osmanlı döneminde pastacılık yapmakta olan Ermeni ve Rum vatandaşları ile kek gelişim göstermiştir (Erler, 2020). İstanbul ve çevresinde bulunan illerde bu Ermeni ve Ruslar sayesinde pastacılık yaygınlaşmakta fakat Anadolu'da böyle bir etki bulunmamaktadır (Çetin, 2020). Pasta ya da pastacılık Tanzimat Dönemi'nin sonraki sürecinde Batılılaşma etkisi ile İstanbul da kendine yer bulmuştur. O zaman bulunan geleneksel esnaflara pastacılar da eklenmiştir (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017). 1800'lü seneler içerisinde Osmanlı'da Mısır valisi olan Kavalalı Mehmet Paşa isyan etmiş ve Osmanlı bu durumdan kurtulabilmek için Ruslardan yardım talebinde bulunmuş, isyanın bastırılması sonucu Osmanlı-Rus ilişkileri gelişme göstermiştir. Karadeniz'in çalışma gücü bu sebep ile Rusya'ya kazandırılmıştır (Sezer, 2020). Özellikle Karadeniz bölgesinde bulunan Rize'ye bağlı Hemşinliler olmak üzere Rusya içerisinde fırıncılık, unlu mamulleri ve pastacılık alanlarında usta haline gelerek kendilerini geliştirerek iş sahibi olmuşlardır. Öğrendikleri bilgileri ve edindikleri tecrübeleri yine Hemşinliler ile paylaşarak onların bu alanların içerisinde yetişmelerini sağlamışlardır. Bu yurt dışına göç etme olayı bütün aileyi kapsamayıp kadınlar ve çocuklar Hemşin'de yaşamaya devam etmişlerdir. Siyasete bağlı gelişen olaylar sebebi ile Hemşinliler önce Hemşin'e daha sonra ise Türkiye'nin birden çok bölge ve şehirlerine geçişler yapmışlardır. Gittikleri bu yerlerden tutunarak usta haline gelen Hemşinliler yine hemşerilerini

yanlarına almış ve yurt genelinde ün kazanmışlardır. İstanbul tarafında gayrimüslimler daha sonra yurdun kalanında Hemşinliler pastacılıkta rol oynamışlardır (Biryol, 2020). 19. Yüzyıl sonları itibarı ile Ermeni harfleri ve Osmanlı Türkçesi ile yayımlanmış olan yemek kitapları içerisinde Avrupai tarzda olan turta, pandispanya, makaron gibi ürünlerin tarifleri Osmanlı Türkçesine uyarlanarak yer almıştır. Cumhuriyet sonrası açılışı yapılan kızlara yönelik olarak açılmış olan enstitüler ve okulların aracılığı ile Avrupai pastacılığa özel teknikler Türk mutfağının bir parçası haline gelmiştir. Zaman içerisinde Batılı olan tatlı ustaların teknikleri ile hazırladıkları hamurlar, pasta ve bisküvi gibi ürünlere ait tarifler yemek kitapları aracılığıyla iyice yaygınlaşmasını sağlamıştır (Samancı, 2013).

Bazı kaynaklarda ilk doğum günü pastasının 1875 senesinde hediye olarak kek verilmesi ile gelenek haline geldiği yazmaktadır (Saygılı, 2016). Önceleri sadece dini kişiler tarafından kutlanan doğum günleri Romalılar tarafından normal kişiler tarafından da kutlanan bu yönüyle ilk topluluktur. Roma topluluğu aile üyeleri ve arkadaşlarının doğum günleri kutlamışlardır. Kadınların doğum günleri ise 12. Yüzyıla kadar kutlanmamıştır. Çağdaş doğum günü kutlamalarının yaratıcısı ise Almanlar olarak kabul edilmektedir. 18. Yüzyıl çocukların doğum günlerini “Kinderfest” olarak bilinen bir gelenekle kutlanmakta ve yaşadığı her yıl ve gelecekte alacağı yaş için mum pastalara eklenmekte bu mumlar sabahdan yakılmakta bittikçe değiştirilmektedir (Fincher, 2021).

Pasta geçmişten bu yana mitolojik olarak pek çok unsur barındıran bir gıda ürünüdür. 17. Yüzyıl insanlar evlilik yolunda oldukları kişiler hakkında tatlı ve güzel rüyalar görebilmek amacı ile yastıklarının altına meyveli pasta koydukları bilinmektedir (Saygılı, 2016). Törenlerde pasta tüketimi alışkanlığı antik çağlarda yapılmakta olan dini ritüellere bağlanmaktadır. Bu ritüellerde kullanılan kekler genellikle yuvarlak olmakta bu da yaşamın döngüsünü temsil etmesine dayandırılmaktadır (Ekinci, 2018). Çinlilerde ise geçmiş dönemlerde kendi inançlarına göre mevsimlerin döngüsünü kutlamak adına hilal şeklinde pastalar yaptıklarını ve bu şekil ile Ay tanrıçasına pastalarını sunarak şükranlarını iletmek istemelerine dayanmaktadır (Çetin, 2020). Pastaların üzerine mum koymak ise Yunanlılara atfedilmektedir. Antik Yunan’da Artemis Tapınak’ına ay şeklinde kekler getirmiş ve bu pasta ay gibi parlсын diye yanan mumlarla süslemişlerdir (Sterling, 2017).

1.9.8 Pasta- Kek Kelimesinin Anlam ve Kökeni

Türk Dil Kurumuna ait olan güncel Türkçe sözlüğüne göre (Türk Dil Kurumu, t.y.) “İçine katılmış türlü maddelerle özel bir tat verilmiş, fırında veya başka bir yolla pişirilerek hazırlanmış bir hamur tatlısı.” Olarak geçmektedir. İtalyancadan dilimize gelmiştir. İngilizceden dilimize gelmiş olan kek ise Türk Dil Kurumuna ait olan güncel Türkçe sözlüğüne göre (Türk Dil Kurumu, t.y.) “Ana maddeleri yumurta, un ve şeker olan, içerisine kuru üzüm, kakao, fındık vb. konularak fırında pişirilen tatlı çörek.” Olarak sözlükte yer almıştır.

Pastacılık kelimesinin geçmişi incelendiğinde kek kavramının İskandinav dilinde yer alan “kaka” kelimesinden türettiği ve Vikinglere dayandığı görülmektedir (The History of Cake, 2018). Yunanlılar tarafından düz kelimesine dayanarak “Plakous” olarak isimlendirilmiştir ve farklı bir çeşit olan “Satura” ise yassı formda olan bir kektir. Roma dönemine gelindiğinde ise Yunancadan türeyerek “Plasenta” olarak evrilmiştir. (Stradley, 2016). Osmanlı Kanunnamesinde darı lapası olarak yer alırken Kamus-ı Türki’de “hamurdan yapılan tatlı ekmek” olarak yer almıştır (Pasta Kelime Kökeni, Kelimesinin Anlamı- Etimoloji, t.y.).

1.1.2 Yaş Pastalar ve Çeşitleri

Yaş pastalar farklı içeriklere ve özelliklere sahip fazla çeşidi bulunan, özellikle büyük şehirlerde pasta ve benzeri ürünlerin hizmetini sunan pastanelerin artması ile tüketimi artan bir gıda ürünüdür. Yaş pastalar pandispanya ile hazırlanmaktadır. Endüstriyel üretimde yaş pasta yaygın olan bir kek çeşididir. Kekler sınıflandırma yapılırken kekin içerisinde yer alan bileşenlere göre sınıflandırılması yapılmaktadır (Dizlek, 2013). Günümüzde satılan kekler şekillerine göre (Mercan ve Boyacıoğlu, 1999a):

1. Bar
2. Pasta Altı
3. Dilim
4. Top
5. Baton
6. Kalıp olarak sınıflandırılmaktadır.

Bir başka kaynağa göre ise yaş pasta dikdörtgen prizma şeklinde ise *baton pasta* çember şeklinde ise *gato pasta* olarak adlandırılmaktadır. Kek katlanarak rulo haline getirilen pasta ise *rulo pasta* olarak anılmakta ve bunlara ek olarak adet

pastalar bu grupta yer almaktadır. İsimler farklılık gösterebilir de ortak nokta hepsinin pandispanya ve krema ile elde edilmesidir (Kapucuoğlu ve Karaca, 2021).

1.1.2.1 Yaş Pasta Yapımında Kullanılan Maddeler

Kek yumuşak buğday unu ile şeker, yağ ve yumurta gibi maddelerin ilavesi daha sonra hamurun fırında ısıtılma işlemi görmesi ile elde edilmektedir (Uçar ve Hayta, 2012). Hamura bazı katkı maddelerinin ilavesi ile mekanik olarak kabartma yaşanan bir üründür (Karaoğlu ve Bedir, 2020). Tablo ile ürünler ve kullanımları açıklanacak olunursa;

Tablo 1. Kek Yapımında Kullanılan Ürünlerin Özellikleri ve Görevleri

Ürün	Özellikleri	Görevleri
Un ve çeşitleri	Pastacılıkta kullanılan farklı un çeşitleri bulunmaktadır. Tam buğday unu, yumuşak un, kek unu, pasta unu ve çok amaçlı un gibi pek çok ürüne rastlanılmaktadır. Marketlerde rastlanılan un çok amaçlı un olup sert ve yumuşak olan buğdayın karıştırılması ile elde edilmektedir. Pasta unu tart hamurları için ideal formda olan un çeşididir. Yumuşak un; kek, kurabiye pasta gibi ürünlerin hazırlanması amacı ile kullanılan un olup içeriği sayesinde ürünün nemli yapıda kalmasını sağlamaktadır. Kek unu ise daha fazla kabarması için işlem görmüş un çeşididir (Karaca, Usta ve Şengül, 2021).	Pastane alanının da üretilen ürünlerin üretilmesi için en temel malzemelerden birisidir (Demir, 2021). Un, kekin iç yapısında rol almaktadır. Unun görevi ortamda serbest suyu tutmuş olan nişastayı içermesidir (Mercan ve Boyacıoğlu, 1999b).
Şeker ve çeşitleri	Günümüzde şeker olarak isimlendirilen ürünün asıl adı rafine şekerdir (Özer, 2017). Rafine şekerler şeker kamışı ve pancardan elde edilmektedir ve kimyasal adı “sakkaroz” olarak geçmektedir. Temel de iki farklı şeker grubu bulunmakta bunlar basit ve karmaşık şekerlerdir (Demir, 2021).	Şekerler gıda ürünlerine tatlı bir lezzet kazandırmak amacıyla kullanılan bileşenlerdir (Güneş, vd., 2018). Tatlandırıcıya ek olarak gevrekletmesi amacı ile de kullanılmaktadır (Dizlek, 2013). Pastacılıkta çoğunlukla tercih edilen şekerler arasında pudra şekeri, pekmez, maple bir diğer adıyla akçaağaç şurubu, bal, glikoz şurubu, invert şeker, alternatif tatlandırıcılar ve kahverengi şeker gelmektedir (Karaca, Usta ve Şengül, 2021).

Tablo 1 (devamı). Kek Yapımında Kullanılan Ürünlerin Özellikleri ve Görevleri

Ürün	Özellikleri	Görevleri
Yağlar	Protein ve karbonhidratlara ek olarak yağlar insanların hayatlarını sürdürebilmesi için önemli yapı taşı ve enerji sağlayıcılarıdır. Yağlar birim ağırlık olarak en yüksek enerjiyi vermektedir (Karaca ve Aytaç, 2007).	Yağ keklerde su fazlarının daha homojen bir karışım yapısına gelmesi amacı ile kullanılmaktadır (Dizlek, 2013). Yağın miktarı ve bileşimi gıdanın duyuşsal özellikleri, raf ömrü, lezzeti, besleyicilik durumu gibi özellikler de rol almaktadır. Gıdaların kalitesi üzerinde etkisi önemli olan yağlar ihtiyaca uygun olarak işlemlerden geçmektedir (Kahraman ve Küplülü, 2011). Pastane ürünlerinde eklenen yağ hacim ve mayalandırmayı artırmakta elastiklik sağlamaktadır (Karabudak vd., 2013). Pastacılıkta kullanılan yağlar arasında kakao yağı, 8isküvi yağı, susam yağı, mısır yağı, hurma yağı, tereyağı, pirinç kepeği yağı, haşhaş tohumu yağı, fındık ham yağı, fıstık yağı, soya yağı ve pastacılık yağı İngilizce ismi ile shortening yağlar kullanılmaktadır. Her çeşit yağ farklı ürünlerde farklı niteliklerle kullanılmaktadır (Karaca, Usta ve Şengül, 2021).
Yumurta	Yumurta pasta hazırlığında önem taşıyan bir üründür. Yumurtanın içerdiği sarı ve beyaz farklı içeriklere sahiptir. Yumurtanın sarısı %16 oranında protein içerirken, %32 oranında lipid ve %49 oranında su içermektedir (Farber ve Peterkin, 1992). Pasta üretiminde 4 çeşit yumurtadan faydalanılmaktadır (Karaca, Usta ve Şengül, 2021); 1. Taze yumurta 2. Dondurulmuş yumurta 3. Kuru yumurta 4. Pastörize edilmiş yumurta yer almaktadır.	Yumurtanın tüm olarak ya da sadece beyaz ve sarısının pastane ürünlerine etkisi farklılık göstermektedir. Sadece sarısı kullanılan tariflerde emülsifiye edici olarak işlev görmektedir ve sarı pişmiş ürünlere kadifemsi bir doku kazandırmaktadır. Bütün yumurtanın da emülsifiye etkisi bulunmakla birlikte sarısı kadar etkili olmamakta kabarma özelliği ise yumurta akı kadar etki göstermemektedir (Demir, 2021). Yumurtanın beyazının içeriğindeki protein gıda ürünlerinde jelleşme, kıvam sağlama, hacim artırma, bağlayıcılık, aroma ve renk sağlama gibi işlevleri yerine getirmektedir (Grizio ve Spetch, 2016). Yumurta beyazı çırpılarak kabarma gerçekleştirilmekte bu özelliği ile pastacılıkta pek çok ürün çeşidinde kullanılmaktadır (Yavuz, 2016).
Gıda Katkıları	Kendi başına gıda olarak tüketilmeyen ya da gıdanın ham veya yardımcı maddesi gibi kullanım alanı olmayan ürün kullanımı esnasında kalıntı ya da türevleri üründe bulunabilen farklı amaçlar ile kullanımına izin verilen maddelerdir (Boğa ve Binokay, 2010). Gıda katkı maddeleri kendi içerisinde tat ve koku verici maddeler, stabilizatörler, emülgatörler ve kabartma ajanları olarak ayrılmaktadır (Karaca, Usta ve Şengül, 2021). Gıda boyaları günümüz teknolojisi içerisinde çok yaygın olarak gıda katkı maddesi olarak yer almaktadır (Atlı, 2010).	Gıdalarda görünüm ve lezzetlerini insanların talep ettiği şekle getirmek için, bozulma oranını azaltmak ve daha uzun sürelerde saklanabilmesi için kullanılmaktadır (Atman, 2004). Gıda endüstrisinde kullanılmakta olan renklendiriciler ürünün işlenmesi ve muhafaza edilmesi sırasında kaybolmakta olan doğal rengin yeniden kazandırılması, mevcut rengi daha da artırmak ya da zayıf olan rengi kuvvetlendirmektir. Normalde renksiz olan ürünlere renk vermek ve düşük kaliteyi saklamak amaçlı da kullanılmaktadır (Ceyhun Sezgin ve Ayyıldız, 2019).

Tablo 1 (devamı). Kek Yapımında Kullanılan Ürünlerin Özellikleri ve Görevleri

Ürün	Özellikleri	Görevleri
Kakao	Kakaonun anavatanı Orta ve Güney Amerika'dır. Kakaonun çekirdeklerinden ayrılması ve öğütülmesi ile kakao likörü ya da diğer adıyla kakao kütlesi elde edilmektedir. Bu likör de işleme tabii tutularak kakao yağı ve kakao kuru maddesi olarak birbirinden ayrılmaktadır. Çikolata üretimi için bu malzemelere ihtiyaç duyulmaktadır (Özen, 2014).	Ham maddesi kakao olan çikolata pastacılık alanında yer alan temel malzemelerden birisidir. Pastacılıkta yer alan çikolatalar iki ayrı formda rastlanılmaktadır. Katı Halde Olanlar; 1. Kuvertürler 1.1. Çikolatalı 1.2. Meyve aromalı 1.3. Fildişi 2. Konfiseri 3. Damla drop 4. Ganaj Krem Halde Olanlar; 1. Glazür 2. Pralin'den oluşmaktadır (Karaca, Usta ve Şengül, 2021).
Baharatlar	Farklı bitkilerin çiçek, tomurcuk, meyve, çekirdek, soğan, rizom, sap-kök ve benzeri yerlerden elde edilen kısımların kurutulduktan sonra bütün halde öğütülmesi ile edilen karışımlara ya da doğal bileşikler baharat olarak adlandırılmaktadır (Yiğit, 2016).	Baharatların ana özellikleri yiyeceklerde lezzet, koku ve tat, aroma artırıcı olmalarıdır. Diğerlerine ek olarak yiyeceklerin daha kolay pişmesi ve sindirilmesi görevi bulunmaktadır (Özer, 2017).
Meyveler	Bitkinin çevresindeki dokulardan ve tohumlardan elde edilen yenilebilir kısımlar meyve olarak bilinmektedir ve insan beslenme sisteminde önemli yeri bulunmaktadır (Şen, 2021).	Yaş pastalar için lezzet ve görüntü yönüyle zenginlik ekleyen meyveler pastacılık alanında taze olarak ya da şekerleme olarak kullanılmaktadır (Millî Eğitim Bakanlığı, 2019a).
Kuru yemişler	Yaş sebzelerinin kavrulmasıyla ve/veya kurutulmasıyla tüketime hazır hale gelmektedir. Türkiye coğrafi konumu sebebi ile fındık, Antep fıstığı, incir ve benzeri ürünler açısından şanslıdır. İnsanların günlük beslenmesinde önemli rol oynamaktadır (Kardeş, Özrenk ve Terin, 2017).	Pastacılıkta çoğunlukla iç malzemesi ve süsleme amaçlı kullanılmaktadır. Lezzetin çoğaltılması amacı ile de kullanım görmektedir (Karaca, Usta ve Şengül, 2021).

1.1.2.2 Yaş Pasta Yapımında Dikkat Edilecek Noktalar

Yaş pasta yapım aşamasında dikkat edilecek unsurlar (Sezer, 2020; Liva, 2020).

1. Son kullanma tarihi geçmiş ya da yaklaşmış ürünler kullanılmamalıdır.
2. Un ve nişasta gibi toz formundaki ürünler topaklaşmaması için elenmelidir.
3. Dondurulmuş ürünler haricindeki bütün ürünlerin oda sıcaklığı içerisinde olmasına dikkat edilmelidir.

4. Ürün yapılacak olan yumurtanın minimum 2 saat önce buzdolabından çıkarılıp ısının oda sıcaklığına gelmesi gerekmektedir.
5. Kullanılacak olan yumurtalar taze olmalıdır.
6. Yumurtanın sadece beyazı kullanılacaksa kendi hacminden fazla olarak genişlemesi beklenmektedir.
7. Yumurta beyazının gerekenden fazla çırpılması durumunda kıvamında katılaşma ve doku değişmesine sebep olmaktadır.
8. Şeker oranı dengeli olarak ayarlanmalıdır.
9. Gerekenden fazla un eklenmesi durumunda pandispanya pişmesi sırasında çatlama görülmekte ve ortasının çökmesine neden olmaktadır.
10. Hazırlanan hamur pişirilecek olan kalıba uygun bir şekilde olmalıdır.
11. Kullanılacak olan hamurdan pişen kek daha rahat çıkabilmesi için yağlanmalı ya da buna uygun pişirme kâğıdı ile hazırlanmalıdır.
12. Hamur hazırlandıktan sonra beklememeli ve ısıtılmış fırına koyulması gerekmektedir.
13. Kekler yeteri kadar pişirilmeli ve pişirme esnasında fırının kapağı açılmamalıdır.
14. Pişmiş olan ürün sıcak haldeyken kalıptan çıkarılmamalı soğutulması beklenmelidir.

1.1.2.3 Yaş Pasta Yapımı

Yaş pasta, değişik içerikler ve farklı lezzetler barındıran bir gıda çeşididir. Krema ve pandispanya keki olarak iki temel kısımdan oluşmaktadır (Arı Yıldız, 2021). Tarifler değişmekle birlikte Chef Duygu Tuğçu'yla Butik Pastacılık isimli kitabındaki pandispanya tarifine göre (Tuğçu, 2018):

1. Yumurtalar ak ve sarısı olarak ayılır.
2. Sarılar toz şeker ilavesi ile çırpma işlemi uygulanır.
3. Çırpılan yumurta sarılarının renkleri açılınca içerisine kaynar su eklenip çırpılmaya devam edilmelidir.
4. Aynı bir yerde bulunan yumurta aklarına çırpma işlemi az miktarda tuz ile uygulanır.
5. Yumurta akları köpürünce içerisine toz şeker ilavesi yapılmaktadır.
6. Mikser olabilecek en yüksek hızda olmalı ve yumurta akları bulunduğu kaptan ters çevirince düşmeyecek bir hale gelene kadar çırpılmalıdır.

7. Daha sonra ayrı kaplarda bulunan yumurtalar sarıları iki aşamalı olarak yumurta aklarına eklenmelidir.
8. Bu aşama havalandırarak spatula yardımı ile yapılmalıdır.
9. En son mısır nişastası, un aynı şekilde havalandırarak hamur ile birleşimi sağlanmalıdır.
10. Kalıba dökülüp, pişirme aşamasına geçilmelidir.

Krema tariflerinde de çok fazla çeşit ve reçete olmakla birlikte Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri kitabındaki Creme Patisserie/ Pastacı Kreması tarifine göre (Kapucuoğlu ve Karaca, 2021):

1. Tencerenin içerisine süt ilave edilir.
2. Aynı tencerenin içerisine toz şeker, yumurta sarısı ve nişasta eklemesi yapılır.
3. Kısık ateşte düzenli olarak karıştırılır.
4. Krema koyu bir kıvam elde ettikten sonra ateşin üzerinden alınır ve içerisine beyaz çikolata ve vanilya eklenir.
5. Çikolata eriyene kadar karıştırmaya devam edilir.
6. Krema soğumaya bırakılır.

Aynı kitapta bulunan bir diğer krema tarifine göre (Kapucuoğlu ve Karaca, 2021):

1. Tencereye süt, toz şeker, un, nişasta, yumurta ve şekerli vanilin eklenir.
2. Orta derecedeki ateşte düzenli olarak karıştırılır.
3. Krema koyu kıvam alınca ocaktan alınır.
4. Ocaktan alınan kremanın içerisine çikolata parçaları eklenir ve onların erimesi için karıştırılır.
5. Daha sonra içerisine krem şanti ilavesi yapılarak hızlı bir şekilde tel çırpıcı yardımı ile karıştırılır.

Örnek Pandispanya Reçetesi (Demir, 2021);

Malzemeler;

1. 250 gram yumurta
2. 130 gram şeker
3. 60 gram un
4. 40 gram mısır nişastası
5. 20 gram kakao

Yapılışı; Yumurta ve şekeri koyu boza kıvamına gelene kadar çırpınız. Ardından kuru malzemeleri ekleyiniz ve katlama yöntemiyle spatula ile karıştırınız. 16 santimlik yuvarlak iki kalıbı yağlayıp unlayınız. Hamuru bu iki kalıba paylaştırıp 150 derecelik fırında 20-25 dakika arasında pişiriniz.

1.1.3 Bisküvi, Kurabiye ve Kuru pasta

Türk Dil Kurumuna ait olan güncel Türkçe sözlüğüne göre kuru pasta (Türk Dil Kurumu, t.y.) “*Tuzlu veya tatlı, kremasız çörek*” olarak yer almıştır. Kuru pastalar yumurta, şeker, un ve yağ birleşimi hazırlanan küçük yapıda ve gevrek şurup içermeyen yiyecektir (Demir, 2020).

Kurabiyeler, yağ, un, badem gibi ürünlerle yapılan şekerli ve küçük şekilli olan çöreklerdir. Kurabiye kavramı çok geniş bir içerik taşımaktadır. Tarihsel gelişimi zaman içerisinde kaybolmakla birlikte Romalıların un ve suyu macun haline getirdikten sonra yağ ile kızartma işlemi uygulayarak bal ile sundukları kurabiye benzeri ürünler pişirdikleri bilinmektedir. Zaman Orta Çağ’a geldiğinde İtalyanlar tarafından Biscotti üretilmeye başlanmış ve bu ürün İngilizcedeki 12isküvi kelimesinin çıkışına sebebiyet vermiştir (Millî Eğitim Bakanlığı, 2018b). Bir başka kaynağa göre ilk kurabiyeler, fırıncılar tarafından fırınların sıcaklığının tespit etmek için kullandıkları fırın kekleri olduğu varsayılmaktadır (Stradley, 2015).

Bisküvi, az miktarda mayalanmış undan hazırlanan ve nem oranı düşürüldüğü için uzun aralıklarla muhafaza edilmesine olanak sağlayan kuru, sert, tuzlu veya tatlı olan kurabiyelerdir. Genel olarak buğday unu, yağ, su, kabartıcı olarak kabartma tozu eklenerek çeşidine göre tatlı ya da tuzlu olarak hazırlanan hamura kakao, üzüm, fındık, peynir gibi ürünler eklenir. Malzemelerin eklenmesi ile elde edilen karışım kalıplara dökülerek farklı ısılarda gevrekleşmesi sağlanana kadar fırında pişirilmesi sağlanır. Elde edilen ürünün nem ile temasını engellemek için farklı kaplarda saklanır. Bisküvinin tazeliğinin korunması uygun koşullar içerisinde 1 veya 1,5 senedir. İçeriğinde süt ve yumurta bulunan bisküviler ise kısa sürede tüketilmesi sağlanmalıdır (Millî Eğitim Bakanlığı, 2018b). Bisküviler 19. Yüzyıla kadar üst seviye bir gıda ürünü olarak kabul edilirken, modern dünyada yaşam şekillerinin değişmesi ile herkesin erişebildiği bir ürün olmuştur (Önder, 2016).

1.1.4 Tart, Tartölet ve Pötifür

Türk Dil Kurumuna ait olan güncel Türkçe sözlüğüne göre tart (Türk Dil Kurumu, t.y.) “*Kalıpta pişen bir tür meyveli pasta*” olarak yer alırken pötifür ise (Türk Dil Kurumu, t.y.) “*Kuru hamurdan hazırlanan veya arasına krema doldurulan küçük pasta*” olarak yer almaktadır. Tartölet kelimesinin karşılığı ise sözlükte yer almamaktadır. Katı yağ ile elde edilen özel kalıplarının içerisine yerleştirilen ve bu hamurların farklı dolgu maddeleri doldurulan pişirilmeyen ya da pişirilen Fransız pastanecilik ürünleridir. Tek kişilik küçük kalıplar sayesinde tartöletler hazırlanırken tartlar daha büyük kalıplar aracılığı ile dilimlenerek servisi sağlanır (Millî Eğitim Bakanlığı, 2006c). Tartöletin de daha küçüğü olan ise pötifür olarak adlandırılmaktadır (Millî Eğitim Bakanlığı, 2019d).

Tartların içerisi tuzlu ya da tatlı malzemeler ile doldurulabilir. En fazla 2,5 cm kalınlığında olan tartlar renkli ve hafif pastacılık ürünleridir. Tart yapımında ayrılabilir tabanlı kalıplar kullanım kolaylığı sağlamaktadır. Yuvarlak olan şekilli hazırlanmış tartlar için “Turta” kelimesi de kullanılmaktadır. Tart yapmak amaçlı kullanılan kalıplar kare, dikdörtgen ve yuvarlak yapılarda olabilir (Yıldız ve Yıldız, 2021).

1.1.5 Özel Gün Pastaları

Tarihi eski zamanlara kadar uzanan pastanın, toplumun çoğu kesimi tarafından tüketilen ve bilinen özel günlerde tüketilen bir pastane ürünüdür (Özay, Aydın, Ay ve Teyin, 2022). Doğum günü gibi özel gün pastalarının çok fazla çeşidi bulunmaktadır. Çocuklar için hazırlanacak olan pastalar belli karakterler ile süslenebilir. Son yıllarda tercih edilmesi çok yüksek olan ilk yaş pastaları da özel gün pastaları içerisinde yerini almaktadır. İlginç olarak tanımlanabilecek yetişkinler için hazırlanan pastalar komik mesaj içeriğinden sevilen müzisyene kadar geniş bir çerçevesi bulunmaktadır. Üzerinde doğum günü ile alakalı komik mesajlar yer alan pastalarda özel günler için tercih edilmektedir. Pastaların üzerine resimlerin bastırılması ise klasikler arasında yer almaktadır. Özellikler gençler arasında yaygın olan taraftar pastaları da özel gün pastaları arasında yer almaktadır (Usluer, 2016). Bu doğum günlerine ek olarak düğün ve nişan gibi etkinlikler içinde özel gün pastaları hazırlanmaktadır ve bu pastalar çiftlerin özel isteklerine göre şekillendirilmektedir (Milliyet, t.y.). Yılbaşı’nı kutlamak isteyen kişiler içinse farklı temalarda pastalar hazırlanmaktadır (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017).



Fotoğraf 1. Bir Yaş Doğum Günü Pastası Örnekleri



Fotoğraf 2. Karakterli Pasta Örnekleri



Fotoğraf 3. Yetişkin Pasta Örnekleri

1.1.6 Chessecake ve Benzerleri

Bir pastacılık ürünü olan cheesecake, çoğunlukla hamur işi, pandispanya ya da bisküvi ile hazırlanan ve üzerine taze peynir ilavesi yapılmış kremanın eklenmesi ile hazırlanan bir tatlı çeşididir. Pasta ile benzerliği bulunmaktadır. İçerisinde bulunan ürüne göre ya da hedeflenmekte olan yapıya göre fırınlanarak ya da fırınlanmamış olarak iki çeşit olarak üretimi sağlanabilmektedir. Chessecake

ürünün hammaddesini peynir oluşturmaktadır (Kutlu Hasgüçmen, 2018). Cheesecake Türkiye’de tanınan evrensel olarak bilinen ve tüketilen bir üründür. Restoran menülerinde yer almakta ve ekonomik bir değer oluşturmaktadır (Ulu, 2019). Cheesecakeler günümüzde çok ilgi görse de köken olarak en eski pastalardan biridir. İlk cheesecakelerin Olimpiyat oyunlarında atletlere verildiği bilinmektedir (Saygılı, 2016).

1.2 Diğer Pastacılık Ürünleri ve Hamur İşleri

1.2.1 Şerbetli Tatlılar/ Hamur Tatlıları

Pastanelere girdiğimizde karşımıza çıkan bir diğer grup ise şerbetli tatlılar ya da hamur tatlıları olmaktadır. Hamur tatlıları Türk mutfağında yoğun olarak yer almaktadır. Tatlının kendine özgü şekli verildikten sonra fırın veyahut yağ aracılığı ile kızartıldıktan sonra üzerine şerbet ilavesi ile tamamlanmaktadır. Bu tatlılar maya eklenmesine, yağın hamura hangi aşamada ilave edilmesine, yumurta girip girmediğine ya da kuru yemiş içeriğine göre ayrışmaktadır. (Millî Eğitim Bakanlığı, 2007f).

Osmanlı mutfağı Türk mutfak kültürünün öğrenilmesinde önemli rol oynamaktadır. Baklavanın Osmanlı mutfağında diğer tatlılara göre ayrıcalıklı olduğu kaynaklarda belirtilmektedir. Baklava tarifleri kısıtlı tutulmuş bunun sebeplerinden birisi olarak da evde yapımının zor olması olarak belirtilmiştir. Baklava tarifleri arasında günümüzde bilinmeyen “Kavun Baklavası” ve “Musanna Kaymak Baklavası” gibi çeşitlerde görülmektedir. Revani ve kadayıflar Arap kökenli olarak mutfağa girmiş fakat Osmanlı yemek kitaplarında kendilerine yer bulmuşlardır (Şavkay, 2000). Osmanlı sarayı ile simgeleşen ve önemli yer tutan “baklava geleneği” yeniçerilerle birlikte ortadan kalkmış olsa da padişah sofralarında görülmeye devam etmiştir (Akkaya ve Koç, 2017).

Baklava, bohça anlamı taşıyan “Bahlahu” kelimesinden türeyen bir tatlıdır (The Editors of Encyclopaedia Britannica, t.y.). Baklava en basit tanımıyla çok ince açılmış olan hamurların içerisine harç konularak üzerisine şekerden yapılan şerbetin döküldüğü bir tatlı çeşididir (Akkaya, 2017). Baklava hamuru diğer tatlılarla aynı şekilde yapılmakta fakat parçalanması, katlanması ya da baklavanın yerleştirilmesine göre diğerlerinden ayrışmaktadır (Akkaya ve Koç, 2017). Tasarımsal olarak incelendiğinde bülbül yuvası, sarma, burma gibi pek çok şekilde tezgahlarda görülmektedir. Baklava Türk Standartlarına Enstitüsüne göre belli şartlar taşımaktadır. Bunlardan bazıları (Millî Eğitim Bakanlığı, 2011g):

1. Kendisine özgü altın sarısı renk,
2. Yanık ya da koyu renk barındırmaması,
3. Tepsi genelinde ton ve pişme farkının bulunmaması,
4. Lezzetinin değişmemesi,
5. Şerbet yoğunluğu ile ağızda dağılmamalıdır,
6. Görünüşe göre her katın yüksekliği 35 milimetreden fazla olmaması gerekmektedir,
7. İçerisinde kullanılan madde oranı en az %10 olmalıdır.

Yunanistan’da baklava 15 farklı boyutta hazırlanmaktadır. Badem ve ceviz birlikte eklenmektedir. Sıcak olan baklavanın üzerine sıcak şerbet dökülmektedir. Ermenistan’da ise baklavaya “Pakhlava” denmekte ve pekmez/balla tatlandırılmaktadır. Azerbaycan’da ise “Pahlahu” olarak bilinmekte 9 katlı olarak hazırlanmaktadır (Akkaya ve Koç, 2017). Avrupa ülkelerinden farklı olarak Yunanistan mutfak kültüründe şerbetli tatlı oranı kayda değer miktardadır. Dünya genelinde şerbetli tatlılar incelendiğinde Hindistan’daki şerbetli tatlı sayısının oranının Pakistan ve Afganistan’a göre daha yüksek oranda olduğu görülmektedir. Şerbetli tatlıların çeşit olarak fazlalığı ve tüketimsel yaygınlığı Arap Yarımadası, Lübnan, Irak, İran, Suriye ve Türkiye’de belirgindir. Özellikle baklava önemli yer tutmaktadır. Baklavaya ilave olarak helva, burma, kadayıf, künefe ya da yağ içerisinde kızartılarak pişirilen daha sonra şerbetlenen tatlılar bölge genelinde yaygındır (Bayram, 2021).

Tablo 2. Bazı Ülkelerin Şerbetli Tatlıları (Fowler, 2023; RealGreekExperiences, 2023; Satouf ve Köten, 2019; Nomad Paradise, 2022).

Hindistan	Gulap Jamun Rasgulla Jalebi Malpua
Yunanistan	Loukoumades Kataif Samali Diples
Suriye	Znoud-Elsit (Hanım Kolu) Isvert-Elsit (Hanım Bileği) Çam Parmakları Verbet Peynir Tatlısı
Mısır	Zalabya Meshabek Atayef Konafa

Yukardaki tabloda da görüldüğü üzere farklı isimlerde olan ama şerbetlenen çok fazla sayıda tatlı çeşidi vardır.

Şerbetli tatlı yaparken dikkat edilecek unsurlar (Arslan, 2017):

1. Baklava ve benzeri tatlıların hamuru 4-5 saat dinlendirildikten sonra daha rahat açılma sağlayacaktır.
2. Şerbet tahta kaşıkla karıştırılmalıdır.
3. Şerbet kısık ateşte hazırlanmalıdır.

1.2.2 Sütli Tatlılar

Sütli tatlılar ana malzemesinde süt kullanılan içerisine kıvam ve lezzet verecek başka malzemelerin ilavesiyle hazırlanan tatlılara karşılık gelmektedir (Millî Eğitim Bakanlığı, 2019h). Türk Standartları Enstitüsü “*Pastörize ve homojenize inek sütüne beyaz şeker, invert şeker veya glukoz şurubundan bir veya birkaçı ve mamulün çeşidine göre pirinç unu, buğday unu, yenilebilir nişasta, irmik, pirinç, tane veya öğütülmüş badem, fındık, ceviz gibi kuruyemişler, damla sakızı, kakao, karamel sosu, peynir telemesi, tavuk göğüs eti vb. çeşni ve lezzet verici maddeler katılmak suretiyle tekniğine olarak pişirilerek, keşkül, sakızlı muhallebi, sütlaç, supangle, krem karamel, hoşmerim, fındıklı krem şokala, tavuk göğsü gibi tüketime hazır hale getirilmiş mamul*” olarak yer vermiştir (Türk Standartları Enstitüsü, 2010).

Sütli tatlı çeşitleri diğer gruplardaki tatlı türlerine göre daha hafif olmasından ötürü tercih edilmektedir. Hafif tatlı denilmesinin sebebi sağlık açısından, şeker ve kalori açısından bakılmasıdır. İçerisindeki süt ile günlük beslenmeye katkısı bulunmaktadır (Atabey, 2021). Sütli tatlıların besleyici kabul edilmesinin yanında eğer hijyen kurallarına uygun üretimi sağlanmazsa veya muhafaza edilemezlerse risk taşımaktadırlar. Hijyen şartlarında üretilmeyen sütli tatlılarda öncelikle B. Cereus, E. Coli, L. Monocytogenes gibi patojenlerle kontamine görülebilmektedir. Bu patojenlerle bulaştan sonra gıda zehirlenmeleri kaynaklı rahatsızlıklar ve bununda ötesinde ölüme kadar ulaşabilecek sağlık problemlerine neden olabilmektedir. (Şahiner vd., 2019:658). Sütli tatlıların içerisinde yüksek oranlarda mikroorganizma barındırıyor olsa bile içerisine eklenen katkı maddeleri ya da kakao ve vanilya gibi lezzetlendiriciler bu ürünlerde olumsuzların görülmesini bastırabilmektedir bu da tüketicileri için risk faktörünü artırabilmektedir (Alişarlı vd.,2002). Sütlaç, kazandibi ya da tavuk göğsü gibi puding türü ürünlerde bakterilerin üremesine imkân sağlayabilecek su aktivitesi ve

pH değerleri sebebiyle mikroorganizmalar için elverişli ürünlerdir (ksztepe, Güran ve ncili, 2013). Şeker ve sütün bir anda yüksek ısıya maruz kalması ile proteinlerde kayıplar oluşmaktadır bu sebeple Şeker eklemesi en son yapılmalıdır. Isıl işlem gören sütte kahverengimsi bir renk almış ise proteinlerde kayıplar oluşmuş olabilir (Yücecan ve Ekinciler, 1974). Üretim sonrasında muhafazayı sağlamak için ağzı kapalı ve soğuk hava depolarında saklanmalı ve ek olarak soğuk zincire önem verilmelidir (etin ve şahin, 2017:316).

Sütlü tatlı yaparken dikkat edilecek unsurlar (Demir, 2021):

1. Vanilya toz olarak eklenecekse tat kaybı yaşanmaması için tatlı ocaktan alınmadan eklenmelidir.
2. Vanilya ezmesi veyahut çubuğu eklenecekse tatlı ocağa yerleştirilmeden önce eklenmelidir.
3. Tatlılarda topaklanma yaşanmaması için kullanılacak sıvı ve kuru madde miktarına dikkat edilmelidir.
4. Hazırlanan tatlı ardından fırında ısıl işlem grecekse kıvamı biraz daha sulu olacak şekilde ayarlanmalıdır.
5. Doğru şartlarda saklanmış ve son kullanma tarihi geçmemiş süt kullanılmalıdır.
6. Yumurta içeriyorsa tarif yumurtalar tatlıya konulmadan önce tazeliğini kontrol etmek amacı ile bir kseye kırılarak kontrol edilmelidir.
7. Alüminyum tencere, kepçe gibi gereçler süt kaynamaya başlayınca rengini verebileceğinden ötürü tercih edilmemelidir.
8. Yüksek ateşte hızlıca pişirilmemelidir.
9. Metal kaşıklar tatlının sulanmasına sebep olabileceğinden dolayı kullanılmamalıdır.
10. Tatlının içerisinde nişasta var ise su ve süt ile açmadan direkt eklenmemelidir.

Tablo 3. Türk ve Dünya Mutfağında Teknikleri ile Sıtlı Tatlılar (Atabey, 2021; Çetin, 2021a; Lezzet, t.y.);

Ocakta Pişirilerek Hazırlananlar (Türk Mutfağı)	1. Saray Lokumu 2. Tavukgöğsü 3. Sıtlaç 4. Muhallebi 5. Keşkül
Fırında Pişirilerek Hazırlananlar (Türk Mutfağı)	1. Sıt Helvası 2. Kaymaçına 3. Fırın Sıtlaç
Dondurularak ya da Soğutularak Hazırlananlar (Türk Mutfağı)	1. Güllaç 2. Dondurma
Mayalanarak Hazırlananlar (Türk Mutfağı)	1. İncir Uytma
Ocak üzerinde, Fırında ya da Bain Marie Yöntemi ile Hazırlananlar (Dünya Mutfağı)	1. Magnolia 2. Kheer 3. Krem Anglez 4. Crème Caramel 5. Crème Brulee 6. Sufleler
Dondurularak Hazırlananlar (Dünya Mutfağı)	1. Dondurma 2. Parfe 3. Panna Cotta

Sıtlı tatlıların tarihsel olarak incelendiğinde hicri 1260 taş baskıyla 1844 yılında yazılan ilk Türk yemek kitabı olan Melceü't Tabbahin'de 15 çeşit sıtlı tatlı çeşidi bulunmaktadır. Bu tatlılar arasında; Paluzec, Elmasiye, Sızme saray aşuresi ve Muhallebi ve diğcr çeşitli tatlı tarifi yer almaktadır (Acar Tek ve Sürücüoğlu, 2014). Orta Asya Türk mutfağında da sıtú kullanım alanı olarak yoğurt, çökelek, peynir gibi ürünlerin yanında sıtlı tatlılar içinde faydalanılmıştır (Solmaz ve Dölger Altınır, 2018). Osmanlının son dönemleri ve cumhuriyetin ilk senelerinde çilekli dondurma, salepli dondurma ya da kaymaklı dondurma, Kahramanmaraş dondurması gibi çeşitler Osmanlı mutfaklarında yer aldığı anlaşılmaktadır (Özlü, 2011). Eski yemek kitaplarının içerisinde keşkül-ü fukara olarak geçen günümüzde keşkül olarak söylenen tatlı en eski sıtlı tatlılardan birisidir. Kazandibi 15. Yüzyıldan beri Türk mutfağında kendine yer edinmiş bir sıtlı tatlı çeşididir. Tavukgöğsü tatlısı Romalılardan Türk mutfağına geçmiş bir tatlı olmasına rağmen günümüzde sadece Türk mutfağında görölmektedir (Millî Eğitim Bakanlığı. 2019h).

1.2.3 Soğuk Tatlılar

Soğuk tatlılar pek çok şekilde ve görüntüde olabilmektedir.

Tablo 4. Bazı Soğuk Tatlı Çeşitleri ve Açıklamaları

Soğuk Tatlı İsimleri	Açıklama
Dondurma ve Çeşitleri	Dondurma, şeker, süt ve meyve içeriğinden oluşan bir karışımın içerisine eklenen kıvam vericilerle ya da üreten kişiye bağlı olarak salep veya yumurta gibi içerik ilavesiyle karıştırılarak dondurulan bir soğuk tatlı çeşididir (Öztürk, 2017).
Gelato	İtalyanca’da donmuş anlamına tekabül eden “gelatus” sözcüğünden türeyen bu kelime çeşit malzeme ve teknik açıdan farklılık göstermek ve İtalya’ya dondurma konusunda rekabet sağlamaktadır (Öztürk, 2017; Alfaifi ve Stathopoulos, 2010).
Mochi	Japon pirinç keki olarak anılan Mochi özel Japon pirinci ya da pirinç unu kullanılarak hazırlanmaktadır. Elde edilen hamur dondurma ve farklı meyvelerin katkıları ile sade ya da renkli Mochi’lere dönüşmektedir (Çetin, 2021b). Yeni yıl anlamına gelen “Mochitsuki” kutlamalara özel bir tatlı olup yeni senede iyi şans getireceğine inanılmaktadır (Yuki Mochi, 2021).
Tiramisu	İtalyanca Tiramisù olarak yazılan ve “beni al ya da beni neşelendir” anlamlarına gelen kahve içerikli bir İtalyan tatlı çeşididir. Tarihsel olarak incelendiğinde 1960’lar kaynaklarda görülmektedir. Çırpılmış yumurta ve mascarpone peynirine kahveye batırılmış savoiardi yani kedidili bisküvileri ile hazırlanmaktadır (Dokuz Eylül, 2019).
Semifreddo	Dondurmayla benzerlik taşıyan yarı dondurulmuş olan İtalyan tatlısıdır (Candice, 2020).
Parfe/ Parfait	En eski tarifi 1894 yılına dayanan dondurulmuş Fransız tatlısıdır. Fransada şeker, şurup ve yumurtadan oluşurken Amerikan parfaiiti’si yoğurt ve granola gibi farklı malzemeleri de içermektedir (Meet ve Eat, 2017).
Sorbet	Sorbeler genellikle taze meyve ya da sebzelerden veya püre olanlardan hazırlanabilmektedir. Meyve suları ile de üretimi sağlanmaktadır. Süt ve kaymak gibi süt ürünleri içermeyen donuk bir tatlı çeşididir (Pavlyuk vd., 2018; Kemahlı, t.y.).

Türkiye için dondurmanın ayrı yeri bulunmaktadır. Her mevsim kişiler tarafından sevilerek tüketilen Maraş dondurması soğuk tatlılar arasında yer almaktadır. Maraş dondurmasının en temel özelliği içerisinde Ahir Dağı’nda ve çevrelerinden elde edilen salep içermesidir (Fedakâr ve Turgay, 2020). Maraş dondurmasındaki bir diğer unsur keçi sütü içeriği sayesinde inek sütü ile kıyaslandığında içerisindeki içerik farklılığı ile dondurmanın rengi daha beyaz olmaktadır. Toplam kuru madde oranı ortalama inek sütünde %12,5 civarındayken keçi sütünde %13,3 olduğu için daha zengindir. İçerisine eklenen salep içeriği sayesinde dondurmada istenen yapı ve kitlenin oluşumunda önem taşımaktadır (Kaya, Karabekmez Erdem ve Tekin, 2017). İçeriğindeki salep dondurmanın yeme özelliklerini düzenlemekte, geç erimesini sağlamakta, katılık ve elastikiyet vermekte, karışımın saklanması büyük buz kristali oluşumunu önleyerek çok sayıda fayda sağlamaktadır. Günümüzde sütlü (sade) Maraş dondurması üretildiği gibi, kahveli, kuru ve yaş meyveli ya da çikolatalı gibi pek çok çeşitte dondurma üretimi yapılmaktadır (Yıldız, 2023). Tarihsel olarak ise Halep’ten

Kahramanmaraş’a gelen Hacı Mehmet isimli kişi salepli dondurma üreten ilk kişi olduğu varsayılmaktadır (Fedakâr ve Turgay, 2020). Bu olayın ardından 4-5 sene sonra Kel Ali (1912-2006) olarak tanınan şahıs salepli dondurmaya özlü ve düzgün yapı vermek amacıyla dövme kaşık ile karıştırması sebebiyle Kahramanmaraş’ın ünlü dövme dondurmasının temelinin attığını söylemektedir (Özlü, 2011). 2018 senesinde coğrafi işaret olarak tescil edilmiştir (Coğrafi İşaret Platformu, t.y.).

1.9.9 Helvalar

Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre helva (Türk Dil Kurumu, t.y.); “*Şeker, yağ, un veya irmikle yapılan tatlı.*” Olarak geçmektedir Türk mutfağı içerisinde helva beslenme açısından önem taşımakta olan bir üründür. Geçmişten başlayarak helva doğumdan ölüme kadar bütün zamanlarda var olmuştur. Ortadoğu ülkelerinden gelip bizim kültürümüzde yer edinen helva, saray mutfağında kutlama amaçlı tatlı haline gelmiştir. Osmanlı döneminde özel olarak helvahaneler kurulacak kadar önemsenmiştir (Yılmaz ve Akman, 2019; Yiğit ve Ay Yiğit, 2023). Evde yapılan helva malzemelerinde un, şeker, süt, yağ ve irmikler yer aldığı görülmektedir. Geçmişte yapılan helvalarla arasında çok fazla değişiklik saptanmamakla birlikte hurma ve kuyruk yağı gibi malzemeler günümüze gelirken yer almadığı görülmektedir. Dünya mutfağı açısından helvalara eklenen malzemeler arasında vanilya, havuç ve çikolata gibi malzemeler görülmektedir (Kaymaz, 2020).

Tablo 5. Helvalar ve Çeşitleri (Esen, 2022).

Helva Çeşidi	İsimleri
Ticari Helvalar	1. Pişmaniye 2. Peynir Helvası 3. Tahin Helvası 4. Yaz Helvası 5. Susam (Küncülü) 6. Kâğıt helva vd.
Evde Yapılan Helvalar	1. Helva-yı Hakani 2. Pirinç 3. Kar 4. Ovma 5. Bal vd.

1.2.5 Ekmekler ve Hamur İşleri

Dünyanın her yerinde tüketilen ekmeğin, yüzlerce çeşidi bulunmakla birlikte az veyahut çok neredeyse kişilerin sürekli tüketim yaptıkları bir yiyecektir. Ekmek tarihsel olarak bakıldığında insanlığın tarihi kadar eskilere dayanmaktadır.

Babillilerin milattan önce 4000 yıllarında fırın aracılığı ile ekmek pişirdikleri yapılan araştırmalarda görülmektedir. Mısırlılar ekmeği daha zengin bir yapıya ulaştırmak için içerisine bal ve hurma benzeri maddeler kattıkları bilinmektedir. Mayalı olan ekmek ilk kez milattan önce 1800 yıllarında Mısırlılar sayesinde tesadüf eseri bulunmuştur. Ekmeğin sanat olarak yapımı Eski Mısırdan Akdeniz ülkelerine yayılmıştır (Erenoğlu, 2013; Badem, 2021). Önce buğday yerine çavdar gibi diğer tahıl çeşitlerinden faydalanan Avrupalılar 15. Yüzyılda beyaz ekmeği buğday ile yapmaya başlamışlardır. 19. yüzyılda mikroorganizmaların ve mayaların bilinmesi sayesinde ekmek artık sanayilerde üretimi yapılan bir ürün haline dönüşmüştür (Er, 2022).

Ekmeğin üretim aşamalarında 3 temel aşama bulunmaktadır. Bunlar (Erdal, 2021);

2. Yoğurma- Unu hamura çevirmektedir.
3. Mayalama- Hamurun ekşimesini sağlayıp kabartmaktadır.
4. Pişirme- Ekmek formuna getirmektedir.

Besin öğeleri açısından ekmek buğdayın saflaştırılması durumuna göre değişiklikler görülmektedir. Besin değeri yüksek olan buğday öğütülmesi anında öz kısımlarının veya kepekten ayrılması ile ciddi besin öğelerinde kayıplara sebep olmaktadır. Düşük randımanlı ürünlerde bu kayıplar daha fazla olmaktadır (Kalkan ve Özarık, 2017). Ekmek en eski fermente tahıl ürünleri arasındadır. Ekmek ürünlerinin üretilmesinde *Saccharomyces cerevisiae* mayası rol oynamakta ve bu mayanın doğal yaşam alanı tam olarak bilinmemektedir. Köy ve kırsal alanlarda eski uygarlıkların fırın veyahut tandırlarda yaptıkları ekmeklerin kabarmasını sağlamak amacı ile önceki hamurdan aldıkları *Saccharomyces cerevisiae* mayası ile aşılama yaparak fermente ettikleri belirtilmiştir. Ticari ekmek mayası ise 1780 tarihinde Hollanda'da üretimi yapılmıştır (Kocaadam ve Acar Tek, 2016). Mayanın gelişebilmesi için şeker gerekmektedir. Mayalar yaş maya, kuru maya ve instant maya olarak çeşitlilik göstermektedir. Mayalandırma yöntemleri instant maya mayalandırma (tepsi mayası) ve yaş/kuru maya olarak ikiye ayrılmaktadır. Mayalı hamurlardan elde edilecek ürünlere bakılacak olursa (Millî Eğitim Bakanlığı, 2019ı);

Tablo 6. Mayalı Hamurlardan Elde Edilen Pastane Ürünlerine Örnekler

Mayalı Hamurlardan Elde Edilen Pastane Ürünlerine Örnekler	Poğaç ve çeşitleri
	Simit
	Açma
	Sandviç ekmeği
	Hamburger ekmeği
	Çörekler
	Berliner ve benzeri.

Fırıncılık ürünleri karbonhidrat, mineral, protein, yağ, çözünmez diyet lifi ve ilaveler içeren gıdalardır. Simit ülkemize özel içerisinde buğday unu, tüketime uygun su, tuz, ekme mayası zaman zaman katkı maddeleri ilavesi ile hazırlanan geleneksel gıdalarımızdan bir tanesidir. Malzemeler katıldıktan sonra yoğrulan ve belli bir süre fermente olması beklenen daha sonra şekillendirilen ve üzerine pekmez, susam gibi maddeler eklenen bir çeşittir (Şentürk ve Ötleş, 2017). Simide ilk mahreç işareti 2013 senesinde Samsun simidi ile birlikte olmuştur buna ek olarak 6'sı tescillenmiş olup 11 ilde şehirlerin isimleriyle birlikte anılan ve yöreye has özellikler taşıyan simitler bulunmaktadır (Özbay, 2020). Bir diğer hamur işi olan çörek, az yağlı şekerli olarak hazırlanabilen ve yumurtalı gevrekçe bir üründür. Yuvarlak ekme anlamına gelmektedir (Alptekin, 2018). Alman çöreği olarakta bilinen Berliner yapısal olarak donuta benzemektedir. Mayalanmış hamurun yağda kızartılmasından sonra ikiye bölündükten sonra içerisine reçel ya da marmelat konulmakta en son üzerine karamelize şeker dökülmesiyle ürün elde edilmektedir (Hürriyet, 2021).

İKİNCİ BÖLÜM

2. BUTİK PASTACILIK

2.1 Butik Pastacılık

Pastacılık dünya genelinde yaygın olduğu gibi Türkiye’de de sürekli gelişim gösteren ve içerisinde pek çok çeşitler saklı olan sektörlerden birisidir. Butik pastacılık alanı ise geçen senelerde daha çok rağbet görmüş olmakla birlikte günümüzde de özel günler için tercih sebebidir (Aydemir ve Kurnaz, 2023). Butik pasta kavramının karşılığı tam olarak şeker hamurlu pastaları kapsamayıp tamamıyla kişiye özel olarak hazırlanmış olan pastaları içermektedir (Taylan, t.y.). Bu tamamen kişiye özel olarak tasarlanan hazır olarak satışa sunulan pastalara göre ücretleri daha yüksektir (Pastasipariset, t.y.). Fabrika ile üretime uygun olmayan bir ürün olup bu sebeple pastanın bekletilmesi mümkün değildir (Ustala Blog, 2020; Olgun, 2020).



Fotoğraf 4. Butik Pasta Örnekleri

2.1.2 Şeker Hamuru Özellikleri ve Geçmişi

Yaygın olarak şeker hamuru olarak bilinen aynı zamanda fondan olarak da geçen bir süsleme malzemesidir (Liva,2022). Özellikle nişan, düğün ya da doğum günü gibi özel günlerde tercih edilmesi ile birlikte keklerde ve kurabiyelerde de dekor yapılması amacı ile kullanılan bir üründür (Küçükgül, 2022).

Ana madde olarak şeker ve nişasta içeren renklendirme amacı ile içerisinde çeşitli renklendiriciler içeren bir üründür (Açak, 2018). Pastaların kaplanması ve onların süslenmesinde faydalanan şeker hamuru tatlı bir lezzete sahip olup

elastik bir formdadır. Şeker hamuru endüstriyel olarak alınıp kullanılabileceği gibi evde de hazırlanıp kullanılması mümkün olan bir üründür. Evde şeker hamuru hazırlanabilmesi için içerisine pudra şekeri, toz jelatin, glikoz şurubu ve isteğe bağlı olarak bir katkı maddesi olan tylose eklenebilmektedir (Sözer ve Gürşen, 2011). Şeker hamurun ana malzemesi olan pudra şekeri çok ince çekilmiş ve nişasta içeriği olmaması gerekmektedir. Jelatin olarak toz formda olan tercih edilmelidir. Bitkisel form da olan jelatin hamurda iyi sonuç vermediğinden hayvansal kaynaklı olan jelatin tercih edilmelidir. Su kullanımında kireçsiz su tercih edilmelidir (Yücel Güngör ve Geçkil, 2021). Şeker hamuru bayatlama yapmayan bir üründür ömrünün azalmasına sebep olan tek şey hamurun sertleşmesidir. Hamurun sertleşmesine sebep olan şey ise hamur ile hava temasıdır (Sözer ve Gürşen, 2011). Şeker hamuru aracılığı ile pastalara pürüzsüz olarak kaplama olanağına sahip olmaktadır (Şeker&Sugar, t.y.). Şeker hamuru diğer adı ile fondan marshmallow ve pudra şekeri ile de birleştirilerek yapılabilir. Yenilebilir bir hamur olmakla birlikte herkes tarafından dokusu ve kokusu sevilmemektedir (Walker, 2022).

Şeker hamurunun tarihsel geçmişine bakıldığında pastacılar tarafından kullanıma ne zaman girdiği tam olarak bilinmemektedir (Yücel Güngör ve Geçkil, 2021). Curve on Inglysch isimli 14. Yüzyıla ait İngiliz mutfağı el yazmalarında ilk kez şeker hamurundan bahsedilmiştir (Katharine,2016). 1555 yılına ait en eski Fransızlara ait şekerleme kitabında su ve şeker ile yumuşatılmış bir çeşit sakız ilavesi ile hazırlanan “gum paste” ismiyle geçen şeker hamurunun tarifi bulunmaktadır. Jarrin’in kaleme aldığı kitaba göre; bir grup sanatçı tarafından Napolyan için hazırlanan 60 santimetre uzunluğunda olduğu bilinen şeker hamurundan bir heykelden söz edilmektedir. Careme tarafından ise ünlü olan katedrallerin masalarını süslemek amacıyla mimari canlandırmaların şeker hamuru ile yapılıyor olması tekrardan bir moda unsuru haline gelmesini sağlamıştır. Zamanın ilerlemesi ile 1930’lu senelerde Haute Cuisine akımının son bulması ile masaların şeker hamuru ile yapılan heykellerle süslenmesinin modası popülerliğini yitirmiştir (Davidson ve Jaine, 2014).

4.9.8 Şeker Hamurunu Muhafaza Yöntemleri

Kaplama hamuru olan şeker hamuru hava teması kesilecek bir şekilde muhafaza edilmelidir. Hava ile teması bulunan hamur kısa zaman sonra kuruyarak sertleşmektedir bu sebeple de işlenmesi zorlaşmaktadır. Hamur gereği kadar alındıktan sonra kalan hamur poşet, ambalaj ya da saklama kabı gibi gereçlerle hava

ile teması engellenmelidir. Şeker hamuru kuru ve serin olan bir ortamda depolanması gerekmele birlikte doğrudan güneş ışığına da maruz bırakılmaması önerilmektedir. Şeker hamuru oda sıcaklığı içerisinde uzun süreler saklanması mümkün olan bir üründür buzdolabı ya da derin dondurucuya konulmaması tavsiye edilmektedir (Çubuk, 2022). Şeker hamurunun ömrünü kısaltan tek unsur hamurun kuruyarak sertleşmesidir (Sözer ve Gürşen, 2011).

4.9.9 Şeker Hamuru Renklendirme

Satın alınan şeker hamurlarında istenilen renkler bulunabilmektedir bununla birlikte düz beyaz ev üretimi ya da hazır alınan hamurları gıda boyası aracılığı ile renk tonlarını yakalamak mümkündür. Şeker hamuru renklendirmek amaçlı sıvı, toz, jel ya da hamur gibi 4 çeşit boya kullanılabilmektedir (Güngör ve Geçkil, 2021). Gıda boyaları genellikle çok yoğundur bu sebeple ilk başta az miktar ilavesi yapılmalıdır. Boya az geldiğinde biraz daha boya eklenebilmekle birlikte boyaların doyum noktaları bulunmaktadır. Sıvı olarak tercih edilen gıda boyaları hamurları cıvıtabilme ihtimali varken toz formdaki hamura yedirilmesinde zorluklar bulunmaktadır (Sözer ve Gürşen, 2011). Jel boya kullanımı ürün yapısının bozulmaması açısından avantaj sağlamaktadır (Şeker&Sugar, t.y.). Gıda boyalarının haricinde renkli olan şeker hamurları belirli miktarlarda karıştırıldığında istenilen renkler elde edilebilmektedir (Güngör ve Geçkil, 2021).

4.9.10 Şeker Hamuru İşlerken Dikkat Edilmesi Gerekenler

Şeker hamuru işlerken dikkat edilmesi gereken noktalar (Tuğcu, 2018; Liva, 2022 ve Küçükgüzel, 2022):

1. Hamur hava ile temas ettiğinde sertleşeceği için hava ile teması kesilmelidir.
2. Yeterli miktardaki hamur alındıktan sonra yoğrularak el ısısı vasıtası ile yumuşatılması sağlanmalıdır.
3. Pasta, hamurla kaplandıktan sonra üzerine koyulacak olan figürlerin yapışmasını ve düşmesini engellemek amacıyla fırça ile ıslatılması gereklidir.
4. Hamur yumuşadıktan sonra açılması sağlanmalıdır.
5. Gıda boyası her yere yayılabileceği için hamur renklendirirken dikkatli olunması gerekmektedir.
6. Şeker su ile temas ettiğinde kolayca eriyebileceğinden dikkat edilmelidir.

7. Pasta ya da kurabiyelerin üzerine şeker hamurunun yapışmasını sağlamak için su ya da yenilebilir tutkaldan faydalanılabilir.
8. Mısır nişastası, buğday nişastası ya da sprey yağ ile şeker hamuru açılabilir. Mısır nişastası dokusu sebebiyle çalışmayı daha kolay bir duruma getirmektedir.
9. Pürüzsüz olana kadar şeker hamuru yoğrulmalıdır.
10. Pastanın en tepesi pasta ütüsü ile düzeltilmesi sağlanmalıdır. Bu işlemin yapılmasının nedenin hava çıkması ve bombe oluşumunu engellemektir.

4.9.11 Butik Pastacılıkta Kullanılan Ekipmanlar

1. Şeker Hamuru Ütüsü: Pastanın şeklinin düzenlenmesi amacı ile kullanılmaktadır. Hamuru şekillendirme dışında yumuşatma amacı ile de kullanılabilir. Pürüzsüz pasta yüzeyine sahip olunmasını sağlar (Adana Pasta Malzemeleri, t.y.).



Fotoğraf 5. Şeker Hamuru Ütüsü

2. Kretuar: Şeker hamuru çalışırken ince ve düzgün çalışılmasını sağlamaya yardımcıdır (Pasta Vista, t.y.). Kesici bir bıçağı bulunmaktadır.



Fotoğraf 6. Kretuar

3. Merdane: Hamurun açılmasında faydalanılan bir ekipmandır. Farklı ebatları bulunmaktadır.



Fotoğraf 7. Merdane

4. Silikon Modelleme Fırçası: Şeker hamurundan çiçek, modelleme ya da figür yapımında faydalanılmaktadır (Pasta Vista, t.y.).



Fotoğraf 8. Silikon Modelleme Fırçası

5. Marzipan Set Metal Uç: Şeker hamuru ya da modelleme hamuru ile kullanılan ekipmandır. İnsan figürü yapımında ve çiçek modellemelerinde yardımcı olan ekipmandır (Toptan Pasta Malzemeleri, t.y.j). Hayvan figürü çıkarmada da faydalanılmaktadır.



Fotoğraf 9. Marzipan Set Metal Uç

6. Marzipan Şekillendirme Seti: Şeker hamuru ya da modelleme hamuru ile kullanılan ekipmandır. İnsan figürü yapımında ve çiçek modellemeleri ve daha pek çok figürde yardımcı olan ekipmandır (Toptan Pasta Malzemeleri, t.y.1).



Fotoğraf 10. Marzipan Şekillendirme Seti

7. Marzipan Rulet Set: Hamuru kesmede yardımcı olan bir ekipman olup oynar başlıklara sahiptir.



Fotoğraf 11. Marzipan Rulet Set

8. Basmalı Kopatlar: Farklı boylarda olan ve kullanımı basit enjektör şeklinde alettir. Açılan hamurun üzerine kopat ile bastırılır ve kesilir içerisinde kalan kısım kopat ile itilir. Çıkan baskılar figür, pasta, kurabiye ya da cakepops gibi geniş bir ürün yelpazesinde yapıştırarak kullanılabilir (Toptan Pasta Malzemeleri, t.y.a). Farklı modellerde set olarak satılmaktadır.



Fotoğraf 12. Kobalt Set

9. Fırça: Boyama amaçlı olarak faydalanılan ürünlerdir. Rötüş ve ince detaylarda da fayda sağlamaktadır. Esnek oldukları için boyama sırasında kolaylık sağlamaktadır. Gıdaya uyumlu suni kıllardan üretilmiş olup sağlığı tehdit edici içeriği bulunmamalıdır (Toptan Pasta Malzemeleri, t.y.c). Farklı çeşitlerde ve içeriklerde sunulmaktadır.



Fotoğraf 13. Fırça

10. Rakam/Harf Yazı Kalıbı: İsim ya da not yazarak kişiye özel hazırlıklar yapmada yardımcı olmaktadır (Toptan Pasta Malzemeleri, t.y.b). Polikarbon, metal ve plastik gibi pek çok malzemeden üretilmektedir.



Fotoğraf 14. Rakam/Harf Yazı Kalıbı

11. Volovan Set: Bu setler aracılığı ile farklı boylarda şeker hamuru şekillendirme ve kesme yapılabilir. Yuvarlak, kare, üçgen gibi farklı şekillerde satışa sunulmaktadır.



Fotoğraf 15. Volovan Set

12. Silikon Kalıplar: Kalıptan kalıba ebat değişiklikleri görülmektedir. Gıdaya uygun olarak silikondan üretilmiş farklı modellerdeki kalıplar ile figürler oluşturulabilir ve pastanın yanı sıra cupcake, cakepops ve kurabiye gibi ürünlerin süslenmesinde faydalanılmaktadır (Toptan Pasta Malzemeleri, t.y.f).



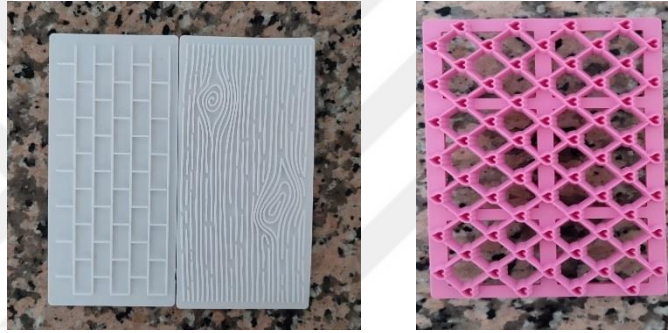
Fotoğraf 16. Silikon Kalıplar

13. Strafor: Straforlar butik pastacılıkta pasta tabanı, maket pasta, farklı modeller ya da farklı ebatlarda toptan olarak satışa sunulmaktadır. Yuvarlak ve kare olarak ağırlıklı olarak tercih edilmektedir. Bu ürünler şeker hamuru ile kaplanabildiği gibi gıda boyaları aracılığı ile boyanabilmektedir (Toptan Pasta Malzemeleri, t.y.g).



Fotoğraf 17. Strafor Çeşitleri

14. Yüzey Doku Ütüsü: Farklı modellerde satışa sunulan ütü ile şeker hamuruna baskı yaparak pasta ve kurabiye kaplamaları yapılabilmektedir (Toptan Pasta Malzemeleri, t.y.d).



Fotoğraf 18. Yüzey Doku Ütüsü

15. Çöp Şiş: Pastaları ve figürleri sabitlemeye kadar çok fazla sayıda işlevi bulunmaktadır.



Fotoğraf 19. Çöp Şiş Örnekleri

4.9.12 Butik Pastacılıkta Kullanılan Gıda Katkı Maddeleri

Gıda katkı maddesi tek başına gıda olarak tüketilmeyen ya da gıda için ana ya da yardımcı madde olarak görev almayan, besleyici değeri olmayan veya

olan, imalat esnasında kalıntı ya da benzerlerinin üründe bulunabilen, gıdanın üretiminde ve iç yapısında belli işlevleri olan ve bunun için bazı amaçlarla kullanılmasına izin verilen maddelerdir (Boğa ve Binokay, 2010). Yiyeceklerin görünüm ve lezzetlerini daha dikkat çekici hale getirmek ve bozulmalarını önlemek buna bağlı olarak daha uzun süre saklamak amacı ile uygulamaya koyulmuştur (Atman, 2004). Gıda etiketlerinde en çok rastlanılan katkı maddeleri, antioksidanlar, renklendiriciler, stabilizatörler, jelleştirici içerikler, koyulaştırıcılar, tatlandırıcı ve koruyuculardır. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre gıda katkı maddeleri temel bazı fonksiyonlara göre gruplandırılmıştır (Körkoca ve Bahşi, 2021):

Tablo 7. Gıda Katkı Maddeleri Gruplandırması (Körkoca ve Bahşi, 2021).

Besin Değerini Koruyucu/ Geliştiriciler	Ürün işleme sırasında kaybolan besin öğelerini yerine koymak amaçlı kullanılabildiği gibi diyetle eksik olan öğelerde eklenebilmektedir.
Aroma ve Rengi Geliştiriciler	Monosodyum Glutamat gibi çeşni artırıcılar ve renklendiricileri içerir.
Koruyucular	Antimikrobiyaller ve antioksidanları kapsamaktadır.
Hazırlama, Yapı ve Pişme Özelliğini Geliştirenler	pH ayarlayıcılar, stabilizatörler, kıvam artırıcılar, olgunlaştırıcılar ve benzeri katkı maddeleri bu gruba dahildir.

Butik pastacılıkta kullanılan gıda katkı maddelerine bakılacak olursa;

1. Gıda Boyası: Gıda katkı maddelerinin bir grubudur. Gıdaların renklerini düzenlemek ya da renk vermek amacıyla ilavesi yapılmaktadır. Günümüzde ortaya çıkan bir şey olmayıp geçmiş tarih öncesi zamanlara dayanmaktadır (Atlı, 2010). Gıda boyaları pastacılıkta kullanılan hamurlarda ve süsleme amaçlı kremalarda kullanılabilmektedir (Saldamlı, 1985). Gıda boyaları çoğunlukla şeker hamurlarında ve pasta/kurabiye royal uygulamalarında renklendirmek amacı ile kullanılmaktadır. Pastacılıkta jel gıda boyası, sıvı gıda boyası ve toz (kuru) gıda boyalarından faydalanılmaktadır (Tuğcu, 2018).



Fotoğraf 20. Çeşitli Gıda Boyaları

2. Yenilebilir Yazı Yazma Kalemı: Yazı yazma kalemı aracılığıyla kişiye özel olarak tasarlanmış pasta, kurabiye gibi ürünlerin yüzeylerine yazı yazılabilir ve figürler oluşturulabilir (Toptan Pasta Malzemeleri, t.y.e).



Fotoğraf 21. Yenilebilir Yazı Kalemı (Toptan Pasta Malzemeleri, t.y.)

Şeffaf Gıda Tutkalı: Tutkal bir fırça yardımı ile yapıştırılmak istenen ürünleri yapıştırmak ve süslemeleri sabitlemek için kullanılmaktadır (Toptan Pasta Malzemeleri, t.y.h). Şeffaf olduğu için kolaylık sağlamaktadır (Seker ve Sugar, t.y.).



Fotoğraf 22. Şeffaf Gıda Tutkalı

3. Beyaz Gıda Tutkalı: Kaplama, dekor ve figür sabitlemek aracılığı ile kullanılmasının yanında strafor kaplamalarında da rol almaktadır. Hızlı

kuruma özelliği bulunmakta ve kurudukça rengi şeffaflaşmaktadır (Şeker&Sugar, t.y.).



Fotoğraf 23. Beyaz Gıda Yapıştırıcısı (Şeker&Sugar, t.y.).

4. Cmc Tylose: Hamuru sertleştirmek için dik duran figürlerin yapımında kullanılmaktadır. Yoğrulmuş olan şeker hamuruna belli oranda tylose eklenmektedir. Daha çabuk sertleşme sağlanması için tylose miktarı artırılmalıdır. Sertleştirme amacının yanında içerisine su eklenerek jel yapıya dönüştürülür bu da ürünleri yapıştırmak amacı ile kullanılmaktadır (Şeker&Sugar, t.y.).



Fotoğraf 24. Cmc Tylose

5. Boya Çözücü: Metalik boyaların çözündürülmesi için kullanılır. Çözücünün içerisine metalik boya eklenir ve karıştırılır daha sonra boyanacak yüzeyde uygulanır (Globalpastacılık.com, t.y.).



Fotoğraf 25. Boya Çözücü (Global Pastacılık.com, t.y.)

6. Yenilebilir Vernik Glaze: Şeker hamuru, pasta gibi yenilebilir olan ürünlerin parlatılması amacı ile kullanılmaktadır (Eminönü Çarşısı, t.y.).



Fotoğraf 26. Vernik Glaze (Eminönü Çarşısı, t.y.).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

Bu başlık altında yapılan tez çalışmasının yöntem kısmını kapsayan amaç, önem, sınırlılıklar, yöntem, sürece ve edinilen bilgilerin yorumlanmasına yer verilmiştir.

3.1 Araştırma Konusu

Geçmişten bu yana literatür incelendiğinde “butik pastacılık” kavramıyla alakalı kaynakların az olduğu görülmektedir. Literatürde olan kaynakların çoğunluğunun ise butik pastacılığının tarihsel yönü, özellikleri üzerinde durmayıp figür yapımı ve pasta nasıl kaplama yapılacağı gibi bilgilerle donatıldığı görülmektedir. Bu konu için literatürden faydalanılmış olup alanında eksikliği gözler önüne serilmiştir. Tez çalışmasının kapsamı olarak butik pastacılık seçilmiş olup bu alanla ilgili kaynak oluşturulması hedeflenmiştir. Türkiye’nin nüfus olarak en büyük ili olan İstanbul konum olarak seçilmiştir. Sadece nüfus yoğunluğu belirleyici olmamakla birlikte İstanbul’da butik pastacılık üretiminin çok daha fazla arz/talep içermesinden, rekabete açık olup ticari hacminin büyük olmasından ötürü belirleyici rol oynamıştır. Sorulan sorular ile pastacıların yaklaşımları incelenmiştir.

3.2 Araştırmanın Amacı ve Önemi

Pastacılık veya pastacılığın bir alanı olan butik pastacılık dünyanın birçok yerinde doğum günü, nişan, düğün ya da cinsiyet belirlemesi gibi kişilerin pek çok özel günlerinde insanlara hizmet sunan hayatın içerisinde bir bölümdür. Alan sabit bir alan olmayıp her geçen gün kendini yenileyerek hizmet alanını ve çeşitliliğini geliştirmektedir. Araştırma çalışması kapsamında, pastacılık kapsamında şeker hamurlu/butik pastaların üretim süreçlerini incelemek amaçlanmaktadır. Pastacılık alanında sınırlı kaynak olmakla birlikte butik pastacılık alanında kullanılan kaynak sayısı yok denecek derecede az bulunmaktadır. Bu araştırma ile hem butik pastacılık alanında yazılı kaynak sunulacak hem de üretim kısmı ile alakalı sorular ve katılımcılar ile cevaplar elde edilecektir. Yapılan literatür taramasının sonucunda pastacılık ve butik pastacılık ile alakalı çalışmalar bulunmuştur fakat sorular eşliğinde örneklem dahilinde çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu öncü çalışmanın

ileride yapılacak olan çalışmalara temel oluşturacağı ve literatüre katkı sunabilmesi beklenmektedir.

3.3 Araştırmanın Sınırlıkları

Türkiye'nin her yerinde pastacılık ve kişiye özel pasta hizmeti sunulduğu için bu çalışmanın pek çok bölgede yapılabilmesine olanak sağlamaktadır. Ancak Türkiye genelinde görüşme sağlanabilmesi ekonomiklik ve zaman açısından karşılanamaz bir süreç doğurmaktadır. Tüm bunlar neticesinde çalışmanın süre kapsamında ve Türkiye'nin en yoğun nüfusunu içinde barından aynı zamanda İstanbul'un ticari hacminin büyük olması ve daha çok kişiye hitap etmesi, rekabete daha açık olması gibi faktörlerden dolayı seçilmiştir.

Alanın sürekli gelişmesinden dolayı görüşülen katılımcılar arasında tek bir alanda uzmanlaşma görülmektedir. Çoğunlukla butik pastacılık yapan katılımcıların pastacılığın temeli ile alakalı sorulara alanı olmadıkları için cevaplamama durumu görülmüştür. Aynı durum sadece pastacılık alanında çalışan katılımcılarda da görülmüştür.

İşlerinin yoğunluğundan dolayı ya da kurslarda eğitim vermelerinden ötürü olumsuz olarak çok fazla katılımcı dönüşü görülmüştür.

Soruları cevaplayan bazı katılımcılarda bilgileri gizleme eğilimi görülmüş ya da sorulara sorulardan bağımsız cevaplar sundukları görülmüştür. Bu soru ve katılımcılar çalışmanın güvenilirliği için çalışmaya dahil edilememiştir.

Soruların genel yoruma açık olması ve sabit bir standart olmamasından ötürü pek çok farklı başlığa erişilmiştir.

Bu alanda çok fazla kişi çalıştığı için birebir herkesle görüşme yapılması mümkün olmamıştır.

3.4 Araştırmanın Yöntemi

Çalışmanın kapsam dâhilinde yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile yürütülmüştür. Bu teknikte, araştırmacı önceden sormayı planladığı görüşme sorularını hazır hale getirir. Araştırmayı yapan kişi görüşmeler yapıldığı esnada görüşmenin akışına göre yan ya da alt sorularla görüşmenin akışını etkileyebilir veya kişinin yanıtlarını detaylandırmasını isteyebilir. Eğer katılımcı bir cevabı yanıtlarken diğer bir sorusunda cevabını almışsa araştırmacı bu soruyu sormayabilir. Bu teknik araştırmacının sorularını önceden hazırlaması dolayısıyla kolaylık ve sistemli bir çalışma şansı vermektedir (Türnüklü, 2000, s. 547).

Tez çalışmasında pastacıların ve butik pasta ustalarının verdiği cevaplar sistemli olarak araştırarak betimsel analiz yöntemi vasıtasıyla yapılmıştır. “Betimsel analiz çalışma sonrasında toplanan verilerin önceden belirlenen temalara göre özetlemesini sağlayabildiği nitel analiz türüdür. Bu analiz türünde araştırmacı görüşmecilerin söylemlerini ya da davranışlarını doğrudan alıntı yapabilir. Bu analiz türünde amaç araştırma sonunda elde edilen bulguları okuyucuya özetlenmiş ve yorumlanmış şekilde yansıtabilmektedir” (Özdemir, 2010, s. 336).

Araştırma kapsamında pastacı ve butik pastacıları içeren 25’den fazla katılımcı ile görüşme yapılmış ve sonrasında görüşmeler sonlandırılmıştır. Katılımcılarla yapılan görüşmelerde alınan yanıtların tekrara düşmesi sebebiyle tez içerisinde 25 kişi ile sınırlandırılmıştır.

3.5 Araştırmanın Süreci ve Soruları

Araştırma dahilinde İstanbul’da yer alan butik pastanelerde çalışan ustalar ve pastacılık alanında hizmet sunan kişiler ile görüşülmüştür. Görüşmelerde kullanılacak olan soruların hazırlanması aşaması içerisinde gerekli literatür araştırılmış ve tez çalışması kapsamında alanında uzman kişilerinde desteği ile görüşme soruları elde edilmiştir. İstenilen hedef araştırma kapsamında oluşturulan sorular alanında uzman akademisyenlere 10.02.2022 ve 11.03.2022 tarihleri arasında uzman görüşleri adı altında sunulmuş ve katılan 2 katılımcı ile soruların yeterliliği hakkında fikir alışverişi yapılmıştır. Oluşturulan soru formu Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimlerde İnsan Araştırmaları Etik Kuruluna sunularak Protokol NO. 2022/288 ile 27.06.2022 tarihli ve 2022/07 toplantısında değerlendirilerek etik olarak uygun bulunmuştur. Kişiler ve pastaneler alanında bilinen ve tanınanlar arasında seçilmeye çalışılmıştır. Katılımcılar arasında dünya geneli yarışmalarda ülkemize derece getiren kişilerde bulunmaktadır. Görüşmeler sürecinde bazı katılımcıların yerinde bulunmaması veya işletmenin yoğun çalışma saatlerine denk gelmesinden ötürü ertelenmiş sonrasında uygun randevu saatlerinde tekrar görüşmeler sağlanmıştır fakat bu süreçte bazı işletmeler bu durumu tekrarlayarak çalışmayı katılmayı reddetmiş ya da çalışmaya katılmamayı tercih etmişlerdir. Görüşmeler işletme sahiplerinin rızası sonucunda bilgilendirme formlarının sunulması, okunması, anlaşılmayan yerlerin cevaplanması ve görüşmeler sonucunda 10-15 dakika arası sürmüştür.

Araştırma kapsamında aşağıda yer alan sorular işletme sahiplerine sorulmuştur.

Tablo 8. Görüşme Soruları

1. Mikrodalga neden şeker hamurunu hem yumuşatırken hem kurumasına sebep olmaktadır?
2. Tylose kullanım alanı nedir?
3. Tylose ilave edilmiş hamur daha sonra nasıl yumuşatılır?
4. Laktozsuz şeker hamurunun üretilmesi mümkün müdür?
5. Ev ortamında hazırlanan şeker hamuru ile ticari olarak hazırlanan şeker hamuru kaplama ya da figür yapımında kullanıldığında iki tür hamur arasında ne gibi farklar oluşmaktadır?
6. Şeker hamuru neden nişasta ile daha rahat açılma sağlar?
7. Yeni ortaya çıkan özel figür hamurları ile normal hamurların figür işlemede nasıl bir fark vardır?
8. Şeker hamuru üzerine boyama yaparken dikkat edilmesi gereken noktalar nelerdir? (04,12,2022)
9. Şeker hamuru neden terleme yapar? (04,12,2022)
10. Su neden şeker hamurundan uzak tutulması gereken maddeler arasındadır?
11. Şeker hamuru neden çatlama yapmaktadır?
12. Pasta kaplama sırasında oluşan hava kabarcıklarını azaltma veya ortadan kaldırma yöntemleri nelerdir?
13. Şeker hamuru yapılacak malzemelerle işletmenizde şeker hamuru üretimi yapıyor musunuz? (05,17,2022)
14. Donmuş olarak kaplanan şeker hamurlu bir pastanın ortalama çözülme süresi ne kadardır?
15. Şeker hamuru marka tercihinizi hangi kriterler belirlemektedir?
16. Şeker hamurunu kendiniz tüketmekte misiniz?
17. Şeker hamurlu pasta yaparken ekstra dikkat ettiğiniz bir durum var mıdır?
18. Su değmiş şeker hamuru nasıl kamufle edilir?
19. Pandispanya hamurunun pişirme ısısı nedir? (01,15,2022)
20. Pandispanya için kullanılacak yumurta ve katı yağın sıcaklık dereceleri ne olmalıdır ve bunların pandispanyadaki rolü nedir? (01,15,2022)
21. Temel pandispanya hamurunda hangi tür kabartma işlemi uygulanır? (01,15,2022)
22. Pişmiş pandispanyanın kontrol noktaları nelerdir? (01,15,2022)
23. Yağ ve yumurtanın pandispanya yapımındaki rolü nedir? (01,15,2022)
24. Önceden ısıtılmış fırının amacı nedir?
25. Mise en place'ın başarılı bir sonuç için rolü nedir? (01,15,2022)
26. Pandispanyanın muhafaza süresi ne kadardır? (01,10,2022)
27. Kakaolu ve vanilyalı pandispanyanın farkı nedir? (01,10,2022)
28. Pandispanya kurumaması için ne yapılmalıdır? (01,10,2022)
29. Pandispanya en iyi hangi unla sonuç vermektedir? (01,10,2022)
30. Unların protein içeriklerini ürünleri elde ederken göz önüne alıyor musunuz? (09,08,2022)
31. Pandispanyada kullandığınız yumurtaları likit olarak mı elde ediyorsunuz yoksa kendiniz mi kıraktasınız? (09,08,2022)
32. Arta kalan pandispanyalar nasıl değerlendiriliyor? (09,08,2022)

3.6 Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Görüşme yapılan işletmeler benzeşik örneklem yönteminden faydalanılmıştır. “Benzeşik örnekleme yönteminde örneklem, araştırmanın problemiyle ilgili olarak evrende yer alan benzeşik bir alt grubu ya da oldukça özelleşmiş bir durumu içerebilir.” (Baltacı, 2018, s. 250). Bu yöntem ile İstanbul ilinde farklı bölgelerde butik pastacılık hizmeti veren pastanelerde bulunan ustalar ile görüşme yapılmıştır. Aynı zaman aralığında sosyal medya aracılığı ile İstanbul’da bu işi profesyonel olarak yapan kişilere ulaşılmış ve görüşmeler yapılmıştır. Yapılan görüşmeler kişilerin kendi özgün düşünceleri ve tecrübelerine

dayandığı için kişilere ve işletmelere dair kişileri açıklayıcı bilgilere yer verilmemiştir. Araştırmacıya kolaylık sağlanması amacı ile P1, P2, P3,..., P25 şeklinde rastgele olarak sınıflandırılmıştır.

3.7 Araştırmanın Kısıtları

İşletmeler ile görüşme sağlama aşamasında birçok işletme tarafından önce müşteri zannedilerek güler yüzle karşılaştım ancak bir tez çalışması yürüttüğümü ve çalışanları ile görüşme talebimi dile getirdikten sonra bazı işletmelerin ilk karşılaşmadaki tavırlarının değiştiğini fark ettim. “Şu an iş yoğun, usta görüşemez!” “İlgilenmiyoruz.” ya da “Üretimimiz yok!” gibi benzer geri dönüşler sağlanarak, işletmeyi meşgul etmemem söylenerek katılımcılara ulaşmadan çalışmayı reddetme eylemi içinde bulundular. Başta “Yardımcı olacağım soruları ilet.” diyen kişilerin soruları ilettikten sonra cevapların iletilmediği, tekrar hatırlatmama rağmen dönüş yapılmadığı görüldü. Alanında iyi olan ve bu alanda kişileri yetiştiren şahıslar sorulara baktıktan sonra “Ben bunları ücret karşılığı kurslarımda veriyorum o yüzden size cevapları veremem.” şeklinde cevaplara maruz kalma durumu yaşandı. Bazı cevap veren kişilerde ise sırf cevaplamak için soruları alakasız şekilde cevapladığı rastlanıldı. Birçok işletme ve kişi işletmeleri ziyaret etmeme ya da sosyal medyadan yazmama rağmen cevap vermek istemediler. Bazı sorularda birbirinden alakasız ve tutarsız cevaplar rastlandığı için soru sayısını azaltma yoluna gidildi.

Türkiye’nin akademi alanında gelişmesini sağlamak adına yapılan anket ve çalışmalara, insanlar tarafından vakit ayrılmama, bilgisi olduğu halde katılmayı reddetme, kişisel korku ve çıkar çatışması nedeniyle katılım reddetmektedir. Türkiye’nin ve milletimizin gelişiminin sac ayaklarından birini barından akademik çalışmalara karşı toplumumuz daha fazla bilinçlendirilmeli kişisel normlarına ve çıkarlarına bir zayıf verilmeyeceği bilgisinin aktarılması gerekmektedir. Bu sayede bu tarz çalışmalar artarak toplumumuzun gelişmesine katkı sunacaktır.

3.8 Katılımcıların Demografik Bilgileri

Görüşme yapılan kişiler ilgili özellikler aşağıdaki tabloda sunulmuştur.

Tablo 9’da görüldüğü üzere, araştırma kapsamında İstanbul’da yer alan 25 adet butik pastacılık ve pastacılık alanı ile uğraşan kişiler ile görüşme sağlanmıştır.

Araştırmacıya kolaylık sağlanması amacı ile ve katılımcıların gizliliğini korunması amacıyla P1, P2, P3,..., P25 şeklinde rastgele olarak sınıflandırılmıştır. Görüşme yapılan kişiler arasında butik pastacılıkta çok üst düzey eğitim verenler

de temel çalışan kişilerden de faydalanılmıştır. Sadece pastacılıkla ilgilenen olduğu gibi sadece butik pastacılıkla ilgilenen kişilerle de görüşmeler yapılmıştır.

Tablo 9. Görüşülen Kişilerin Demografik Bilgileri

Kişi	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Kişinin Yaşı	Kişinin Çalıştığı Alan/ Pozisyon
P1	Kadın	Üniversite	40	Sugar Artist
P2	Erkek	İlkokul	48	Executive Sugar Artist /Pastry Chef
P3	Kadın	Lise	23	Sugar Artist
P4	Kadın	Üniversite	37	Sugar Artist/Öğretmen
P5	Kadın	Lise	35	Butik Pasta Usta Yardımcısı
P6	Erkek	İlkokul	75	Executive Pastry Chef/ İşletmeci
P7	Kadın	Lise	46	Sugar Artist
P8	Kadın	Üniversite	42	Sugar Artist/ Usta Öğretici
P9	Erkek	Üniversite	33	Executive Sugar Artist
P10	Erkek	İlkokul	48	Pasta Ustası
P11	Erkek	Lise	22	Pastacı/Butik Pasta Yardımcısı
P12	Erkek	İlkokul	45	Executive Pastry Chef
P13	Kadın	Lise	32	Sugar Artist
P14	Erkek	Lise	44	Pasta Ustası/ Instructor Chef
P15	Erkek	Lise	44	Executive Sugar Artist
P16	Kadın	Üniversite	25	Sugar Artist
P17	Kadın	Üniversite	45	Executive Sugar Artist
P18	Erkek	Üniversite	23	Şeker Hamuru Firma Sahibi
P19	Kadın	Üniversite	27	Pasta Ustası
P20	Kadın	Üniversite	31	Sugar Artist
P21	Kadın	Üniversite	34	Pasta Ustası/ Gastronomi Yazarı
P22	Kadın	Üniversite	24	Pasta Ustası
P23	Kadın	Lise/Özel Meslek Kursları	55	Executive Sugar Artist
P24	Kadın	Üniversite	30	Executive Sugar Artist/Pasta Eğitmeni/ Pastacılık Alanı Yazar
P25	Erkek	İlkokul	36	Pasta Ustası/ İşletmeci

Araştırma kapsamına uygun olarak İstanbul’da yer alan 25 katılımcı ile görüşme yapılmıştır. Araştırmacıya kolaylık sağlaması için ve katılımcıların gizliliğini korunması adına katılımcı isim ya da kurum belirtmeksizin P1, P2, P3..., P25 şeklinde rastgele numaralandırma yapılmıştır. Görüşme yapılan kişiler arasında İstanbul’un en üst grubuna dahil olan pastacılar/ şeker hamuru ustaları ve orta grupta yer alan pastacılar/ şeker hamuru ustaları katılımcılar yer almıştır.

Tablo 9’da araştırmaya dahil olan 25 katılımcının %60’ını kadın, %40 oranını ise erkekler oluşturmaktadır.

Katılımcıların yaş olarak incelendiğinde yaşları 35-49 arasındaki grup %48 ile en yüksek oranı oluşturmakta ardından 25-34 yaş grubu %28 oranı ile takip etmektedir. 18-24 yaş arası %16’lık kesimde yer almaktadır. En az kişinin yer aldığı grup olan 50+ ise %8’lik bir dilimi ifade etmektedir.

Katılımcılar eğitim durumlarına göre ilk sırayı %48 ile üniversite (ön lisans/ lisans) mezunları almaktadır. Üniversite mezunlarını %32 oranında ise lise takip etmektedir. Son sırayı ise %20 oranı ile ilkokul almaktadır. Katılımcılar arasında lisansüstü enstitüde yer alan kişi bulunmamaktadır.

Katılımcıların meslek grupları içerisinde %64 oranında şeker hamuru ağırlıklı çalışan kişiler oluşturmaktadır. Onun peşinden ise %32 oranında pasta ustaları gelmektedir. %4 oranında firma sahibi bulunmaktadır. Sadece şeker hamuru ya da pastacılık alanlarının dışında pasta eğitmenliği, yazar, işletmecilik gibi ek işlerde bulunan katılımcılar da yer almaktadır. Katılımcılar sadece tek gruba dahil edilmiştir.

3.9 Araştırma Bulgularının Yorumlanması

Araştırma bulguları ve bulgulara dair yorumlar katılımcıların cevaplarına göre verilmiştir. 25 katılımcı ile yapılan görüşmeler ses kayıt cihazı ve not aracılığı ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara çalışma hakkında bilgi verildikten sonra gönüllü bildiri formu takdim edilmiş, kendisinden bu formu okunması talep edilmiş ve görüşmeyi kabul ettiği beyanından sonra sorular yöneltilmiştir. Ses kayıtlarının ve notların çözümlenmesi bilgisayar aracılığıyla yazıya aktarılmıştır.

Bazı soruların yeterli analiz edilmesi için veri oluşturulamadığı için çıkarılmıştır.

Araştırmaya dair bilgiler alıntılar şeklinde sunularak aşağıda yer almaktadır.

3.9.1 Mikrodalga Fırının Şeker Hamuru Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi

Mikrodalga fırının şeker hamuru üzerindeki etkisinin saptanması ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 10 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 102. Mikrodalga Fırının Şeker Hamuru Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Mikrodalga Fırının Şeker Hamuru Üzerindeki Etkisi	Isı/Sıcaklıktan etkilenmesi (12)	“Ortam çok önemli, mikrodalga atıldığında hamur ve fırın kontrol altında tutulmalıdır. (P1).” “Sıcaklık şekerin düşmanıdır, üstündeki bir tabaka karamelize olur (P2).” “Şeker hamurunun içerisindeki şeker eriyerek yumuşamasını sağlar ama aynı zamanda tekrar sertleşmesine sebep olur karamelize eder (P3).” “Isıdan dolayı, kurutuyor içindeki sıvıyı alıyor (P8).” “Ana ham maddesi şeker olduğu için sıcak ile temas ettiğinde eriyor ve soğukla temas ile donuyor (P9).” “Mikrodalga ürünlerin nemini alma özelliğine sahiptir buna bağlı olarak şeker hamurunun da nemini aldığı için üründe kuruma gözükür. Buna çözüm olarak mikrodalğanın içerisine ısıya dayanıklı bir kap ile su bırakılırsa nem kaybı yaşanmaz. (P17).”
	Nem içermesi (5)	“Şeker hamurunun nemini alır (P4).” “Mikrodalga şeker hamurunun içerisindeki nemi dışarı çıkartarak ısıttığı için önce yumuşatır sonra sertleştirir (P12).”
	Gliserin içeriğinden kaynaklanması (1)	“İçinde bulunan gliserin ve yağ sıcağa çıktıkça etkisini kaybetmekte bu yüzden sertleşmektedir (P15).”
	Yağ oranında değişiklik görülmesi (1)	“Şeker hamurunun içerisinde yağ bulunmaktadır daha sonra yağ oranı azaldığı için sertleşmeye başlar (P16).”
	Açıkta bulunması (1)	“Açıkta bulunduğu için (P25).”

Tablo 10 incelendiğinde çalışma örneğinde bulunan kişilerin mikrodalga fırının şeker hamuru üzerindeki etkisinin öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile oluşturulan tema “Mikrodalga Fırının Şeker Hamuru Üzerindeki Etkisi” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 5 ayrı kod oluşturulmuştur. Verilen cevaplardan en yoğun kod “Isı/Sıcaklıktan etkilenmesi” kodudur. Bu kodun altında verilen cevaplar sonucunda şeker hamurunun mikrodalga fırındaki ısı ve sıcaklıktan dolayı yumuşamasına ve kurumasında rol oynadıklarını belirtmişlerdir. Isı/Sıcaklık kodundan sonra en yoğun olan kod “Nem içermesi” kodudur. Bu kod ile yanıt veren kişiler ise şeker hamurunda mikrodalğanın nem üzerinde etkisi olduğunu belirtmişlerdir.

3.9.2 ‘Tylose’un Kullanım Alanının Değerlendirilmesi

Tylose kullanım alanının belirlenmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 11 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur

Tablo 11. Tylose Kullanım Alanının Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Tylose Kullanım Alanı	Hamuru sertleştirmesi ve daha çabuk kurumasını sağlaması (14)	“Şeker hamurunun daha sert ve kuru olması için şeker hamuruna karıştırılır (P3).” “Hamuru sertleştirmek için (P8).” “Acil bir durum varsa ya da dik durması gereken bir şey varsa hamura yedirip kullanılır (P9).” “Şeker hamuru ile figür yaparken hamurun sertleşmesine yardımcı olur (P12).” “Şeker hamurunun daha sert bir kıvam almasına yardımcı olur (P15).” “Hamurları sertleştirmek için kullanılır. Sabitlemek için 45ui le hazırlanıp kullanılır (P16).” “Hamurunuzu sertleştirmek için kullanılır. Dik duran dekoratif süslemelerini yapımı için tercih edilir. Bir diğer kullanımı ise 45ui le karıştırdığınızda elde ettiğiniz jelimsi madde aynı zamanda yapıştırıcı olarak kullanabilirsiniz (P18).” “Şeker hamurunu sertleştirmek için daha çabuk kurur ve daha sağlam oluyor (P23)”
	Şekillendirmede (Figür/Çiçek) kolaylık göstermesi (3)	“Figür yaparken, kaplamada asla kullanılmaz çatlama yapar (P1).” “Figürlerde kullanılır hamuru sertleştirmek için kaplamada kullanılmaz (P2).” “Şeker hamurunu daha kolay şekillendirmek (P5).”
	Elastikiyeti artırması (2)	“Hamurunun elastikiyetini artırmak için kullanılmaktadır (P4).”
	Kıvam vermesi (1)	“Kıvam vermek amaçlı kullanılır (P13).”

Tablo 11 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan katılımcıların tylose kullanım alanının öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile oluşturulan tema “Tylose Kullanım Alanı” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 4 ayrı kod oluşturulmuştur. Verilen cevaplardan en yoğun kod “Hamuru sertleştirmesi ve daha çabuk kurumasını sağlaması” kodudur. Bu kod altında alınan cevaplar aracılığıyla katılımcılar tylose isimli katkı maddesinin şeker hamurunu sertleştirmek ve daha çabuk kurumasını sağlamak üzerindeki etkisi üzerinde durmuşlardır. Bir diğer en yoğun olan kod “Şekillendirmede (Figür/Çiçek) kolaylık göstermesi” kodudur. Bu kod ’da ise tylose maddesinin farklı bir yönü üzerinde durulmuştur. Bu 2 kodun haricinde 3 kişinin katılımı ile “Elastikiyeti artırması” ve “Kıvam vermesi” kodları oluşturulmuştur.

3.9.3 Tylose İlave Edilmiş Şeker Hamurunun Sonrasında Yumuşatılmasının Değerlendirilmesi

Tylose ilave şeker edilmiş hamuru sonra nasıl yumuşatılacağının belirlenmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 12 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 12. Tylose İlave Edilmiş Şeker Hamuru Sonrasında Yumuşatılmasının Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Tylose İlave Edilmiş Şeker Hamurunun Tekrar Yumuşaması	Mikrodalga fırın ile ısıtılması (11)	“Mikrodalga fırına atılabilir ama o hamuru tekrar kullanmamak daha uygundur (P1).” “Tekrar mikrodalga fırına atılır hamurun muhafazası da önemlidir bu noktada hava almazsa aynı şekilde hamur kullanılabilir (P2).” “Mikrodalga fırında ısıtılır ama kuruma süresi daha çabuktur (P3).” “Elle veya mikrodalga fırın çalıştırarak tekrar yumuşatılabilir (P12).” “Mikrodalga fırın ile ısıtılabilir iyice yoğurulması gerekir biraz zor olur (P16).”
	Elin nemlendirilmesi ya da bir miktar su ilave edilmesi (3)	“İçine biraz su eklenerek yumuşatılabilir (P8).” “El biraz nemlendirerek normal kıvamına getirilebilir (P18).”
	Kullanılmamalı (3)	“Yumuşayacağını zannetmiyorum (P9).” “Kullanılamaz (P11).” “Figür de kullanılabilir ama başka bir şeyde kullanılmaz (P13).”
	Taze hamur eklenmesi (1)	“Taze hamur eklenir (P23).”
	İçerisine bitkisel margarin eklenmesi (1)	“İçerisine bitkisel margarin koyarak yumuşatılabilir (P15).”

Tablo 12 incelendiğinde, çalışma örnekleminde bulunan katılımcıların tylose ilave edilmiş şeker hamurunun daha sonra nasıl yumuşatılacağına öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile oluşturulan tema “Tylose İlave Edilmiş Şeker Hamurunun Tekrar Yumuşaması” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 5 ayrı kod oluşturulmuştur. Verilen cevaplardan en yoğun kod “Mikrodalga fırın ile ısıtılması” kodudur. Bu kod altında alınan cevaplar aracılığıyla katılımcılar tylose isimli katkı maddesinin şeker hamuruna ilave edildikten sonra tekrar kullanmak istediklerinde mikrodalga yardımı ile yumuşattıktan sonra kullanılabileceğini öne sürmüşlerdir. Mikrodalga ile ısıtılarak kodundan sonra en yoğun katılımı ve eşit oranla “Elin nemlendirilmesi ya da bir miktar su ilave edilmesi” ve “Kullanılmamalı” kodu gelmektedir.

3.9.4 Laktozsuz Şeker Hamuru Üretiminin Değerlendirilmesi

Laktozsuz şeker hamurunun üretimi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 13 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 13. Laktozsuz Şeker Hamuru Üretiminin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Laktozsuz Şeker Hamuru Üretimi	Mümkün (8)	<i>“Reçete düzenlenirse üretilebilir (P9).” “Evet, mümkün (P2,5,10,12,14,15).” “Tabii ki mümkündür. Bunu üreten firmalarda Türkiye’de mevcuttur. Yağ muadili bitkisel ürünler kullanılabilmektedir (P24).”</i>
	Mümkün değil (4)	<i>“Mümkün değil, laktoz şeker hamurunun yırtılmasını engeller (P16)” “Ürünlerin içerisinde 47irect konulmasa bile kullanılan ham maddelerin içinde olma ihtimaline karşılık şeker hamurunun içine konulan süt tozu sebebiyle birlikte mümkün değildir (P18).”</i>

Tablo 13 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan katılımcıların laktozsuz şeker hamurunun üretilmesinin mümkünlüğünün öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Laktozsuz Şeker Hamuru Üretimi” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 2 ayrı kod oluşturulmuştur. Verilen cevaplardan en yoğun kod “Mümkün” kodudur. Bu kod altında alınan cevaplar aracılığıyla katılımcılar laktozsuz şeker hamurunun da üretilbileceğini belirtmişlerdir. Bir diğer kod “Mümkün değil” kodudur. Bu kod ile katılımcılar laktozsuz şeker hamurunun üretilmeyeceğini belirtmişlerdir.

3.9.5 Ev Ortamında Yapılan Şeker Hamuru ile Ticari Olan Arasındaki Farkın Belirlenmesi

Ev ortamında yapılan şeker hamuru ile ticari olan arasındaki farkın belirlenmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 16 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 143. Ev Ortamında Hazırlanan Şeker Hamuru ve Ticari Olan Şeker Hamurunun Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Ev Ortamında Hazırlanan Şeker Hamuru ile Ticari Hamur Arasındaki Kullanım Farkını Saptamak	Daha çabuk kuruması ve figüre uygun olmaması (10)	“Figür yaparken ve kaplamada asla kullanılmaz çatlama yapar (P1).” “Ev ortamındaki daha çabuk kurur ve elastikiyetini daha çabuk kaybeder ama ticari daha rahat şekil alır, çabuk donmaz ve daha rahat kaplamaya müsaittir (P4).” “Evde yapılan daha pütürlü olur ve daha çabuk kurur (P12).” “Ev yapımı şeker hamuru pasta kaplama yapılabilir ama figür için uygun değildir bunun sebebi ise esnek olmamasıdır (P17).” “Biri sert biri yumuşak olur pasta kaplamada zor olur (P25).”
	Yapısında farklılıklar bulunması (4)	“Ticari olarak yapılan daha serttir evde hazırlanan daha şeffaf ve yumuşak bir hamurdur (P3).” “Evdeki daha yumuşak yapıda oluyor (P8).” “Ev ortamında kullanılan daha cıvık ve ele daha çok yapışır (P16).”
	Kimyasal içerik farklılığının bulunması (4)	“Çok fark var el yapımı hamurlar kimyasal içermiyor (P2).” “Ticari ürünlerin içerisinde koruyucu madde içerir ve fabrikasyon usulü üretilir. Ev de yapılan ürünlerde kullanılan pudra şekerini inceliği ve kullanılan bağlayıcılar önemlidir (P14).” “Ev ortamında oluşturulan üründe katkı maddesi bulunmadığından dolayı gün içerisinde tüketilmesi gerekir (P24).”
	Ev ortamında şeker hamuru üretilmemesi (1)	“Ev ortamında şeker hamuru yapılmaz (P9).”

Tablo 14 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan katılımcıların ev ortamında hazırlanan şeker hamuru ile ticari olarak hazırlanan şeker hamuru kaplama ya da figür yapımında kullanıldığında iki tür hamur arasında ne gibi farklar görüldüğünün öğrenmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Ev Ortamında Hazırlanan Şeker Hamuru ile Ticari Hamur Arasındaki Kullanım Farkını Saptamak” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 4 ayrı kod oluşturulmuştur. Verilen cevaplardan en yoğun kod “Daha çabuk kuruması ve figüre uygun olmaması” kodudur. Bu kod ile katılımcılar ev ortamında yapılan şeker hamurunun daha çabuk kurduğunu ve figür için uygun olmadığını vurgulamışlardır. Daha çabuk kuruması ve figüre uygun olmaması kodundan sonra eşit katılımla “Yapısında farklılıklar bulunması” ve “Kimyasal içerik farklılığının bulunması” kodu gelmektedir. Tek bir katılımcı ile “Ev ortamında şeker hamuru üretilmemesi” kodu oluşturulmuştur.

3.9.6 Şeker Hamurunun Nişasta ile Kolay Açılmasının Değerlendirilmesi

Şeker hamuru neden nişasta ile daha rahat açıldığının belirlenmesi amacı ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 15 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 15. Şeker Hamuru ve Nişasta İlişkisinin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Şeker Hamuru ve Nişasta	Yapışmayı engelleyerek daha kolay açılmasını sağlaması (15)	<i>“Zemine yapışmamasını sağlar (P3).”</i> <i>“Zemine yapışmasını engeller (P4).”</i> <i>“Yapışmasını engeller (P8, P.11,P.14).”</i> <i>“Pamuksu ve pürüzsüz olduğu için hamurla kullanımı kolaylaştırır (P9).”</i> <i>“Yağ yere yapışır nişasta tutunmayı engeller ve daha kolay açılır (P16).”</i> <i>“Hamuru açarken zemine yapışma yapmayacağı için kolay kullanım sağlar (P18).”</i> <i>“Gıda sanayisinde kıvam verici olarak kullanıldığı için zeminin ve merdanenin hamura yapışmasını engeller (P19).”</i> <i>“Şeker hamurunun içerisinde yağ var insanın eline yapışır artı içinde şeker var nişasta yapışmayı engelliyor (P23).”</i>
	Daha önce ısıtıldığı için nişasta ile kurutma sağlaması (1)	<i>“Daha önce ısıtıldığı için nişasta ile kurutuyoruz (P5).”</i>
	Şeker hamurunun rengini değiştirmeden pürüzsüz bir açılma sağlaması (1)	<i>“Nişasta şeker hamurunun rengini değiştirmeden daha pürüzsüz bir açılma sağlar (P12).”</i>
	İçerisinde nişasta olduğu için birbirini tamamlaması (1)	<i>“İçerisinde de nişasta olduğundan birbirini tamamlıyor (P7).”</i>
	İçinde bulunan glikozdan kaynaklanması (1)	<i>“İçinde bulunan glikoz maddesini sadece nişasta ile etkisiz hale geldiği için (P15).”</i>

Tablo 15 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan katılımcıların şeker hamurunun neden nişasta ile daha rahat açılma sağladığının öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Şeker Hamuru ve Nişasta” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 5 ayrı kod oluşturulmuştur. Verilen cevaplardan en yoğun kod “Yapışmayı engelleyerek daha kolay açılmasını sağlaması” kodudur. Bu kod da katılımcılar nişastanın şeker hamurunun üzerinde kolay açılmasına yardımcı olması üzerinde durmuştur.

3.9.7 Figür Hamurları ile Normal Hamurlar Arasındaki Farkın Belirlenmesi

Figür hamurları ile normal şeker hamurlarının figür işlemedeki farkın belirlenmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 16 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 16. Figür Hamurları ile Normal Hamurlar Arasındaki Farkın Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Figür Hamuru ile Normal Hamurun Farkı	Figür ve modelleme çalışırken kolaylık sağlaması (9)	“Figür hamurları direkt kuruyor öbürlerinde mutlaka tylose ya da nişasta gibi ilaveler yapılması gerekiyor (P1).” “Figür hamurları daha serttir ve daha dik durur ve daha çabuk kurur (P3).” “Şekil vermek daha kolay. Normal hamurda ortama daha çok dikkat etmek gerekir (P4).” “Daha çabuk şekil alıyor (P9).” “Yağ bazı daha fazla surat çizgileri daha verilir ve daha yumuşak olmakla beraber daha çabuk sertleşir (P16).” “Figür ve modelleme yaparken tercih edilir. Sıcak hava koşullarında çalışmak için daha uygundur (P17).” “Figür hamurunda kaynaşma daha rahat gerçekleşiyor. Dokusu daha mermere yakın diğeri daha pürüzlü oluyor (P23).” “Figür hamurları normal hamura göre daha hızlı sertleşir ve elastikiyeti daha fazladır (P24).”
	İçerik ve yapısal farklılık bulunması (5)	“Tylose var içerisinde (P2).” “Figür hamuru biraz daha sert ve ısıya dayanıklıdır (P12).” “Elastik olması (P14).” “Figür hamurları içerisinde daha çok tylose ve nişasta barındırdığı için daha sert hamurlardır (P15).” “Kalite ve renk tonu farkı (P25).”

Tablo 16 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan katılımcıların yeni ortaya çıkan özel figür hamurları ile normal hamurların figür işlemede nasıl bir fark olduğunun öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Figür Hamuru ile Normal Hamurun Farkı” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 2 ayrı kod oluşturulmuştur. Verilen cevaplardan en yoğun kod “Figür ve modelleme çalışırken kolaylık sağlaması” kodudur. Diğer kod ise “İçerik ve yapısal farklılık bulunması”dır. Kodlar sonucunda figür hamuru ile normal şeker hamuru arasındaki fark saptanmaya çalışılmıştır.

3.9.8 Şeker Hamuru Üzerine Boyama Yaparken Dikkat Edilecek Noktaların Saptanması

Şeker hamuru üzerine boyama yaparken dikkat edilmesi gereken noktaların belirlenmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 17 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 17. Şeker Hamuru Üzerine Boyama Yaparken Dikkat Edilecek Noktaların Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Şeker Hamuru Üzerine Boyama	Boya Tercihi (11)	“Boya kalitesi mümkün olduğunca jel boya kullanılmalı. Su bazlı boya şeker ile etkileşime girip bozar (P2).” “Şekeri eritmemesi için boyanın çok sulu olmaması gerekiyor. Alkol ile açılması uygundur alkol daha çabuk uçtuğu için bu sebeple daha çabuk kurur (P3).” “Su bazlı olması daha çabuk kuruyor (P7).” “Jel boyama kullanılmalı (P13).” “Homojen ve su oranının az olması (P14).” “Boyanın sıvı olmaması ve pastanın terlememesi gerekiyor bu yüzden oda sıcaklığı değil daha soğuk bir ortam seçilmelidir (P15).” “Pasta yeni kaplandıysa nemlenmemesinin sağlanması gerekiyor eğer toz boya ile yapılacaksa. Sıvı boya ise ekstra bir şeye dikkat etmeye gerek yok (P23).” “Kalite ve renk tonu farkı (P25).”
	Su ve nem (4)	“Su ve nem (P1).” “Çok fazla sıvı ile temas edilmemesini sağlamak (P4).” “Su içeriğine dikkat etmeli (P16).”
	Teknik yorum (2)	“Bir noktaya yoğun bir şekilde boyama yaparak hamurun dokusunu bozmamaya dikkat edilmelidir (P12).” “Boyama tekniğinde renk geçişimleri, perspektif ve desen çizimi bilinmesi gerekir (P24).”

Tablo 17 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan katılımcıların şeker hamuru üzerine boyama yaparken dikkat edilmesi gereken noktaların öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Şeker Hamuru Üzerine Boyama” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 3 ayrı kod oluşturulmuştur. Verilen cevaplardan en yoğun kod “Boya Tercihi” kodudur. Bu konuda katılımcılar ortak görüşe varamamıştır. Diğer en yoğun kod ise “Su ve nem” kodudur. Bu kodda katılımcılar suya ve nem durumuna dikkat çekmişlerdir. Bir diğer kod ise “Teknik Yorum” kodudur.

3.9.9 Şeker Hamurunda Terleme Görülmesinin Değerlendirilmesi

Şeker hamurunda terleme görülmesinin nedeninin belirlenmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 18 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 18. Şeker Hamurunda Terleme Yapma Sebebinin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Şeker Hamurunun Terleme Yapması	Hava farkı ve nemden kaynaklanabilmesi (19)	“Soğuk ve sıcak terleme yapar. Pasta çok soğuksa terleme 52apa rya da buzdolabı kaynaklı olabilir. Buzdolabı çok açılıp kapanıyorsa da terleme yapar bir kutuya konulmalı ya da bir şeye sarılmalıdır (P1).” “Nemden. Nemden korunması gerek mutlaka dolap içerisinde kutu ile saklanmalıdır (P2).” “Soğuk ve sıcak farkından dolayı eğer pasta çok donuk ve ortam sıcaksa şeker içteki soğukluktan dolayı terlemektedir (P3, P4, P5).” “Sıcak ve soğuktan dolayı nem yapar (P7, P8, P9,P12,P25).” “Dolaba girdiği için, kışın yapmaz ama yazın yapar (P10).” “Mevsimsel yapı (P13).” “Donuk pasta kaplanırsa üzerine şeker hamuru atıldığında bu pasta eridikçe şeker hamurunu eritmeye başlayarak terler. Soğuk dolaba atıldığında pasta yine donarsa terleme yapar (P15).” “El ısı ile terler, el ne kadar soğuksa o kadar iyi şeker hamuru kullanılabilir (P16).” “+4°C sıcaklığa maruz kalan bir pasta oda sıcaklığına çıktığı an nem ve ısı şartlarının değişmesinden dolayı terleme yapabilir. Bu durum ise içerisinde bulunan şekerden kaynaklanmaktadır (P24).”

Tablo 18 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan katılımcıların şeker hamurunda terleme görülmesinin nedeninin öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile oluşturulan tema “Şeker Hamurunun Terleme Yapması” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan tek kod oluşturulmuştur. Bu kod “Hava farkı ve nemden kaynaklanabilmesi” kodudur. Bu konuda katılımcılar ortak bir sonuca varmış bazı katılımcılar çözüm yolu da sunmuş olup alıntılar içinde yer verilmiştir.

3.9.10 Suyun Şeker Hamurundan Uzak Tutulma Sebebinin Belirlenmesi

Suyun şeker hamurundan uzak tutulma sebebinin belirlenmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 19 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 19. Suyun Şeker Hamurundan Uzak Tutulma Sebebinin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Su ve Şeker Hamuru	Şekeri eritmesi (18)	“Su şekeri eritiyor (P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P8, P9, 15, 16, 23, 25).” “Şeker suda çözünen bir madde olduğu için şeker hamurunun yapısını bozmaktadır hatta bu sebeple yapıştırıcı olarak kullanılmaktadır (P17).”
	Sudan uzak durmamalı (1)	“Su şeker hamurundan uzak tutulması gereken bir madde değildir. Aksine su ile çalışılması gerekmektedir (P24).”

Tablo 19 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan katılımcıların suyun şeker hamurundan uzak tutulma sebebinin öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Su ve Şeker Hamuru” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 2 farklı kod oluşturulmuştur. En yoğun kod “Şekeri eritmesi” kodudur. Bu konuda katılımcılar ortak bir sonuca varmış suyun şeker erittiği görüşüne varmışlardır. Bir diğer kod ise karşıt görüş olarak P.24 tarafından sunulmuştur.

3.9.11 Şeker Hamurunda Çatlama Sorununun Sebebinin Saptanması

Şeker hamurunda çatlama sorununun görülmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 20 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 20. Şeker Hamurunda Çatlama Sorununun Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Şeker Hamurunun Çatlaması	Hamurun iyi yoğrulmaması ya da bekletilmesi (9)	“Az yoğrulmasından kaynaklanabilir (P5).” “Uzun süre beklerse çatlama görülebilir (P10).” “Yumuşatılmasının yeterli olmaması ya da kalın pudra şekeri kullanımına bağlı gelişebilir (P14).” “Eğer kuru bir hamur ve yağı az ise çok miktarda mikrodalgaya girip çıktıysa çatlama yapar. İyi yoğrulmamışsa da çatlama yapar (P15).” “Kurumasıdır. Normalden fazla dışarıda beklediye kaplama yaparken kuruduğu için çatlar (P16).” “İyi yoğrulmamıştır (P25).”
	Hamurun kalitesine bağlı gelişmesi (5)	“Hamurun kalitesinden, iyi kalitedeki hamur çatlama yapmaz (P2).” “İçeriğindeki maddelerden ötürü, içerisindeki boyalar çok etkiliyor (P7).” “Hamur kalitesi (P8).” “İçerisine kıvam verici ürünler fazla ise çatlama yapabilmektedir (P24).”
	Hamurun ortamından veya ısıdan kaynaklanması (3)	“Ortam kurudur, klima direkt vurduğunda gibi etkenlerden etkilenir (P1).” “Hamur çok ısıtıldıysa da çatlama yapar (P4).” “Soğuk bir yer de durunca, havadan ötürü görülmektedir (P11).”

Tablo 20 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan katılımcıların şeker hamuru neden çatlama yaptığının öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile oluşturulan tema “Şeker Hamurunun Çatlama” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 3 farklı kod oluşturulmuştur. En yoğun kod “Hamurun iyi yoğrulmaması ya da bekletilmesi” kodudur. Bu konuda katılımcılar hamurun iyi yoğrulmadığı takdirde çatlama görülebileceğini belirtmişlerdir. Bir diğer en çok söylenen kod ise “Hamurun kalitesine bağlı gelişmesi” kodudur.

3.9.12 Hava Kabarcıklarını Azaltma veya Ortadan Kaldırma Yöntemlerinin Saptanması

Pasta kaplama sırasında oluşan hava kabarcıklarını azaltması ya da ortadan kaldırması yöntemleri ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 21 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 21. Hava Kabarcıklarını Azaltma/Ortadan Kaldırma Yöntemlerinin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Hava Kabarcıklarını Yok Etme	İğne veya kürdan gibi sivri uçlu bir cisim sayesinde/İyi bir yoğurma işlemi yapılması (17)	“Çabuk hareket edilmesi gerekiyor ve iyi ütüleme yapılması gerekiyor. Kalan hava kabarcığı için kürdandan faydalanılabilir (P1).” “Şeker hamurunun yoğrulması ile alakalı bir durum. Şeker hamurunu yoğururken çok hava alarak değil ezerek avuç içerisinde yoğrulması gerekir. Kürdanla giderilebilir (P3).” “İyi yoğrulması gerekir, oluşursa da iğne ile havası alınmalıdır (P4, P5).” “Hamur iyi yoğrulursa kabarcık kalmaz (P8).” “Kürdan ya da toplu iğne. Hamur iyice sıkıştırıldığı zaman sorun ortadan kalkıyor (P9).” “Ütü ile düzeltilmeli ve iyi yoğurma ile hava önenebilir (P10, P11).” “İğne ucuyla hava kabarcıkları delinip, ütü ile düzeltilebilir (P12).” “Sivri bir şey ile giderilebilir (P13).” “Eğer pasta kaplandıktan sonra kabarcık oluştuysa sivri uçlu bir şeyle kabarcıklar söndürülür. Hamuru yoğururken çok hava girişi yapılmamalıdır (P15).”

Tablo 21 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan katılımcıların pasta kaplama sırasında oluşan hava kabarcıklarını azaltma veya ortadan kaldırma yöntemlerinin öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Hava Kabarcıklarını Yok Etme” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan tek kod oluşturulmuştur. Bu kod “İğne veya kürdan gibi sivri

uçlu bir cisim sayesinde/İyi bir yoğurma işlemi yapılması” kodudur. Bu konuda katılımcılar ortak bir sonuca varmışlardır.

3.9.13 İşletmelerde Şeker Hamuru Üretiminin Saptanması

Katılımcıların işletmelerde şeker hamuru yapıldığını ya da yapılmadığının öğrenilmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 22 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 22. İşletmelerde Şeker Hamuru Üretiminin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
İşletmelerde Şeker Hamuru Üretimi	Hayır (16)	“Hayır (P.1,3,4,5,7,8,9, 14,15,).”
	Evet (1)	“Evet (P.2).”

Tablo 22 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan katılımcıların işletmelerde şeker hamuru yapıldığını ya da yapılmadığının öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile oluşturulan tema “İşletmelerde Şeker Hamuru Üretimi” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 2 kod oluşturulmuştur. En yoğun olan kod “Hayır” kodudur. Bir diğer kod ise “Evet” kodudur. Tek bir katılımcı işletmelerinde şeker hamuru ürettiklerini söylemişlerdir.

3.9.14 Donmuş Kaplanan Şeker Hamurlu Pastanın Ortalama Çözülme Süresinin Değerlendirilmesi

Donmuş olarak kaplanan şeker hamurlu bir pastanın ortalama çözülme süresinin belirlenmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 23 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 23. Donmuş Olarak Kaplanan Şeker Hamurlu Pastanın Çözülme Süresinin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Donmuş Kaplanan Şeker Hamurlu Pastanın Ortalama Çözülme Süresi	Mevsimden, havadan ya da pastanın içeriğinden ötürü değişkenlik göstermesi (11)	“Bu pastadan pastaya değişir. Bir çilekli pasta 10 saatte çözemezsin ama çikolatalı pasta 2 saatte açılır. Bu pastadan pastaya değişir. (P2,P3).” “Mevsime göre değişir (P10, P14).” “Bu havaya göre değişmekte 1-2 saat arasında çözülmetedir (P15).”
	4-6 saat aralığı (4)	“4-5 saat arası (P16).” “5 saatten aşağı çözülüyor. Şeker hamuru soğuşu muhafaza ediyor. Ortası tam donuk değilse 4 saat çözülür. Özellikle meyveliler daha zor çözülüyor (P23).” “Ortalama 6 saattir. +4°C’de çözündürülmesi gerekmektedir (P24).” “En az 4-5 saat ortalama (P25).”

Tablo 23 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan katılımcıların donmuş olarak kaplanan şeker hamurlu bir pastanın ortalama çözülme süresinin öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Donmuş Kaplanan Şeker Hamurlu Pastanın Ortalama Çözülme Süresi” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 2 kod oluşturulmuştur. En yoğun olan kod “Mevsimden, havadan ya da pastanın içeriğinden ötürü değişkenlik göstermesi” kodudur. Pastanın çözünme süresini birden çok değişkene bağlamışlardır. Bir diğer kod ise “4-6 saat aralığı” kodudur. Katılımcılar donuk halde bulunan pastanın 4-6 saat arasında çözüldüğünü belirtmişlerdir.

3.9.15 Şeker Hamuru Marka Tercih Kriterlerinin Belirlenmesi

Katılımcıların şeker hamuru marka tercihlerinin öğrenilmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 24 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 24. Şeker Hamuru Marka Tercihlerinin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Şeker Hamurunda Marka Tercihi	Pek çok değişkenin değerlendirilmesi (12)	“Yapışmaması, vıcık vıcık olmaması, bir anda donması, çürüme oranları belirleyici olmaktadır (P1).” “Esnekliği, renkleri, kaplarken çatlamaması rol oynar (P3,P23).” “Hamurun kolay şekil alması, kaplarken çatlamaması (P4).” “Deneme, yanılma, kaplama ve 56figure uygunluğuna bakıyorum (P8).” “Dokusu, görünüşü, renk ve kullanılabilir alanda uygunluğu saptanıp marka tercihi yapılır (P12).” “Yapısı, işlemeye uygunluğu etkili olmaktadır (P13).” “Tavsiye ve deneyim, kaplama da çatlama durumu, 56figure uygunluk (P15).” “Lezzetli, pürüzsüz ve parlayabilen dokuda, esnek, kolay şekil alabilen aynı zamanda hızlı kuruyabilen yapıda olması, pasta yaparken çatlak ve yırtıklara sebep olmayacak hamur tercihimdir (P20).”
	Hamurun kalitesinin belirlenmesi (4)	“Kalitesi (P2,P9,P10).”
	Hamurun markasının belirleyici rol oynaması (2)	“Marka (P7, P16).”
	Fiyat aralığı (1)	“Fiyat endeksli (P14).”

Tablo 24 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan katılımcıların şeker hamuru marka tercihinizi hangi kriterler olduğunun öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile oluşturulan tema “Şeker Hamurunda Marka Tercihi” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 4 kod oluşturulmuştur. En yoğun olan kod “Pek çok değişkenin değerlendirilmesi”

kodudur. Diğer kodlar 'da tablo içerisinde alıntılar ile gösterilmiştir. Günümüzde çok fazla sayıda şeker hamuru üreticisi bulunmakta ve aralarında bazı farklar bulunabilmektedir. Bu sebeple katılımcılar hamur seçimlerinde farklı kriterlerin etkili oldukları alınan cevaplarda rastlanmıştır.

3.9.16 Katılımcıların Şeker Hamuru Tüketiminin Belirlenmesi

Katılımcıların şeker hamuru tüketimi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 25 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 25. Katılımcıların Şeker Hamuru Tüketiminin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Şeker Hamurunu Pastacılar Arasında Tüketimi	Hayır (10)	<i>“Hayır tüketmiyorum. (P1,P3).”</i>
	Evet (8)	<i>“Tüketiyorum.” (P2).”</i>

Tablo 25 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan katılımcıların şeker hamurunu kendileri tükettiklerinin öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile oluşturulan tema “Şeker Hamurunu Pastacılar Arasında Tüketimi” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 2 kod oluşturulmuştur. En yoğun olan kod “Hayır tüketmiyorum” kodudur. Ortak bir karar olmadığı, kişisel tercihlere dayandığı görülmektedir.

3.9.17 Şeker Hamuruyla Çalışırken Daha Fazla Özen Gösterilen Noktaların Saptanması

Şeker hamurlu pasta yaparken daha fazla özen gösterilen noktaların belirlenmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 26 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 26. Şeker Hamurunda Özen Gösterilen Noktaların Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Şeker Hamurlu Pasta Yaparken Dikkat Ettiğiniz Unsurlar	Pastanın donma miktarı, nem ve hava koşullarının kontrol edilmesi (7)	“Kaplanacak ürünün ısısı ve yeterince sert olması (P14).” “Çok sıcak olmamalı ve pasta çok donuk ve çok yumuşak olmamalıdır (P15).” “Pasta donuk olmalı, sıvaması iyi olmalıdır (P16).” “Kaplama yaptığım pastanın en önemli kısmı ideal donma seviyesine gelmiş olmasıdır. Derin donduruculara göre değişiklik gösterebilir ancak kaplama yapılacak pasta ortalama olarak 3-4 saate kadar ideal donma seviyesine gelebilmektedir (P20).” “Şeker hamurunun hava ve nem almayan bir kapta oda sıcaklığında tutulması gerekir. Yapısının bozulmamasına dikkat ederim (P24).”
	Çalışma ortamının temizliğine özen verilmesi (6)	“Kıl ve tüy olmaması lazım. Her bezin kullanılmaması lazım (P1).” “Temizliğe dikkat ederim (P4).” “Ortam ve tezgâh, el bezi gibi detaylar (P9).” “Temizlik (11).” “Kaplama yapılan pastanın pürüzsüz olması, toz ve kirli ortamdaki uzakta yapılması ve su gelmemesine dikkat edilmelidir (P12).”
	Hayır/Yok (3)	“Yok (P5).”
	Pastanın görünüşüne (3)	“Görünüşe (P13).”
	Baştan sona bütün süreçlere dikkat edilmesi (1)	“Bütün süreçlere dikkat ederim (P7).”

Tablo 26 incelendiğinde çalışma örneğinde bulunan katılımcıların şeker hamurlu pasta yaparken daha fazla özen gösterilen noktaların öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Şeker Hamurlu Pasta Yaparken Dikkat Ettiğiniz Unsurlar” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 5 farklı kod oluşturulmuştur. En yoğun kod “Pastanın donma miktarı, nem ve hava koşullarının kontrol edilmesi” kodudur. Bir diğer en çok söylenen kod “Çalışma ortamının temizliğine özen verilmesi” kodudur. Diğer üç kod tablo içerisinde alıntıları ile verilmiştir. Katılımcılar bu konuda pek çok farklı unsurlara önem verdiklerine dikkat çekmişlerdir.

3.9.18 Su Değişmiş Şeker Hamurunu Kamufle Edilme Şeklinin Değerlendirilmesi

Su değişmiş şeker hamurunun kamufle edilmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 27 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 27. Su Değmiş Şeker Hamurunun Kamufle Edilmesinin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Su Değmiş Şeker Hamurunun Kurtarma	Nişasta ile bölgeye tampon yapılması (7)	“Hafif nişasta ile tampon yapıldığında telafi edilebilir (P3).” “Nişasta ile (P8).” “Az maruz kalmışsa nişasta ile (P15).” “Su değmiş hamurun olduğu alana kuru bir fırça ile nişasta sürülerek alanın kurummasını bekliyoruz. Kısa bir süre sonra kuruyan alanın temizliğini temiz ve kuru bir fırça ile tek bir yönde pürüzsüzleşene kadar fırçalamaya devam ediyoruz. Düzeltme işlemi için bu aşamadan sonra gerekirse hamur eklemesi yapılabilir uygun marzipan aletiyle düzeltme de yapılabilir (P20).” “Mısır nişastası ile (P24).”
	Peçete yardımı ile suyunun alınması (6)	“Parmak ya da kuru bez/peçete ile suyunu alıyorum (P4).” “Peçete ile silinebilir (P10,P23).”
	Kurtarılmaz (2)	“O biraz zor, boya desen olmaz, su olmaz yapılabilecek bir şey yok (P1).”
	Pastanın süslemesi ile kapatılması ya da tekrar kaplanması (1)	“Üzerine herhangi bir detay varsa onunla kapatılır ya da sökülüp tekrar kaplanır (P16).”

Tablo 27 incelendiğinde çalışma örneğinde bulunan su değmiş şeker hamuru nasıl kamufle ettiklerinin öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile oluşturulan tema “Su Değmiş Şeker Hamurunu Kurtarma” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 4 farklı kod oluşturulmuştur. En yoğun kod “Nişasta ile bölgeye tampon yapılması” kodudur. Bir diğer en çok söylenen kod ise “Peçete yardımı ile suyunun alınması” kodudur.

3.9.19 Pandispanya Hamurunun Pişirilme Isısının Değerlendirilmesi

Pandispanya hamurunun pişirilme ısıyla ilişkili kod ve alıntılar Tablo 28 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 28. Pandispanya Hamurunun Pişirilme Isısının Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Pandispanya Hamurunun Pişirme Isısını Saptama	160-180°C aralığı (17)	“160°C (P1).” “Fırından fırına değişir. 160°C genelde (P2).” “180°C (P3, P4, P5).” “170-180°C arası (P7).” “160°C 1 saat veya 1 saat 10 dakika (P9).” “180°C fırına göre değişir (P10).” “Genel kabul gören pişirme sıcaklığı 160-170 santigrat arasında olmakla beraber bazı kaynaklarda pişirme işleminin 180 santigrat ile başlayıp daha sonra 160-170 santigrat derecelere çekildiği bilgilerine rastlanılmaktadır. Bunun sebebi ise yüksek yapıda olan pandispanyalarda daha iyi bir pişirme hedeflenmesidir (P21).”
	150-175°C aralığı (2)	“150°C her fırın farklı pişiriyor (P13).” “Reçeteye ve pişecek ürünün çapına bağlı olarak 150-175°C değişir (P14).”

Tablo 28 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan kişilerin pandispanya hamurunun pişirilme ısısının değerlendirilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Pandispanya Hamurunun Pişirme Isısını Saptama” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 2 farklı kod oluşturulmuştur. En yoğun kod “160-180°C” kodudur. Bir diğer en çok söylenen kod ise “150-175°C” kodudur. Sabit bir derece verilmemekle birlikte alışkanlıklara ve tecrübeye dayandığı gözlemlenmiştir.

3.9.20 Pandispanya İçin Kullanılacak Yumurta ve Katı Yağ Kullanımının Değerlendirilmesi

Pandispanya için kullanılacak yumurta ve katı yağın sıcaklık dereceleri belirlenmesi ve bunların pandispanyadaki rollerinin saptanması ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 29 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 29. Pandispanya İçin Yumurta ve Katı Yağın Sıcaklığını Belirleme ve Rollerinin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Pandispanya İçin Yumurta ve Katı Yağın Sıcaklığını Belirleme ve Rollerini Saptama	Oda sıcaklığı (13)	“Oda sıcaklığıdır (P2,P5).” “Oda sıcaklığında olmalılar ve kabartma işleminde önemli rol oynar (P3).” “Oda ısısıdır. Kabarma ve homojen hale gelmede etkilidir (P7).” “Yumurta kabarmada etkili oda ısısında olmalıdır. Yağ kullanmıyorum (P8).” “Ortalama oda sıcaklığıdır. Yağ kullanılmıyor (P9).” “Yağ daha sert bir kek elde etmemizi sağlar. Kabarma üzerinde yumurta etkilidir. Oda sıcaklığında olmalıdır (P13).” “Her ikisi de oda sıcaklığı çünkü kabarmasını etkiler (P15,P24).” “Genelde oda ısısı olması gerekiyor çünkü birbirine aksi halde kesişme oluyor pandispanya kabarmıyor (P23).” “Çok sıcak olmamalı yoksa kabarmaz, yağ kullanmıyorum (P25).”
	19-21°C aralığı (2)	“19 ve 21 derece aralığında olmalıdır (P21).”
	Yumurta soğuk, kullanma, yağ kullanmama (2)	“Yumurta soğuk, katıyağ da sıvıyağ da pandispanyaya eklenmez (P6).”
	Derecenin fark etmemesi (1)	“Derecesi fark etmiyor her türlü kullanıyorum (P1).”

Tablo 29 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan kişilerin pandispanya için kullanılacak yumurta ve katı yağın sıcaklık dereceleri belirlenmesi ve bunların pandispanyadaki rollerinin saptanması amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Pandispanya İçin Yumurta ve Katı Yağın Sıcaklığını Belirleme ve Rollerini Saptama” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen

yanıtlardan 4 farklı kod oluşturulmuştur. En yoğun kod “Oda sıcaklığı” kodudur. Diğer kodlar ise alıntıları ile tabloda gösterilmiştir. Sorulan soruda alınan cevaplarda pandispanya içerisinde yağ kullanımını konusunda ortak bir görüş olmadığına rastlanılmıştır. Bazı katılımcılar “İçerisine yağ girene pandispanya denemez.” şeklinde sert bir üslupla fikirlerini belirtmişlerdir. Yumurta ve katı yağ (kullanan katılımcılar için) sıcaklık derecesi için ortak bir paydada buluşulamamıştır.

3.9.21 Temel Pandispanya Hamurunda Uygulanan Kabartma İşleminin Saptanması

Temel pandispanya hamurunda uygulanan kabartma işlemi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 30 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 30. Temel Pandispanya Hamurunda Uygulanan Kabartma İşleminin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Pandispanya Hamurunda Kabartma İşlemi	Katkı maddesi olan kabartıcı ürünler eklenmesi (12)	“Endüstriyel kabartıcı madde ekleyerek kabartma yapıyoruz (P2,P4,P15,P23).”
	Çırpma işlemi uygulanması (6)	“Makine aracılığı uzun çırpma işlemi uyguluyorum (P1).” “Fransızlar tarafından ‘genoise’ olarak adlandırılan en temel klasik pandispanya kabartıcı olarak herhangi bir dış ürün içermemektedir. Tamamen fiziksel bir kabarma oluşturulur bu da hamur çırpılarak sağlanır (P21).” “Eros yöntemi uygulanmaktadır. Meringue ve yumurta sarıları karışımları kuru malzemeye karıştırılarak yapılmaktadır (P24).”

Tablo 30 incelendiğinde çalışma örneğinde bulunan kişilerin temel pandispanya hamurunda uygulanan kabartma işlemini belirlemek amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile oluşturulan tema “Pandispanya Hamurunda Kabartma İşlemi” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 2 farklı kod oluşturulmuştur. En yoğun kod “Katkı maddesi olan kabartıcı ürünler eklenmesi” kodudur. Katılımcılar pandispanya hamurunu katkı maddesiyle kabarttıklarını belirtmişlerdir. Bir diğer kod “Çırpma işlemi uygulanması” kodudur.

3.9.22 Pişmiş Pandispanyanın Kontrol Noktalarının Belirlenmesi

Pişmiş pandispanyanın kontrol noktasını belirleme ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 31 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 31. Pişmiş Pandispanyanın Kontrol Noktalarının Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Pandispanya Kontrol Noktası	Elle bastırma /Kürdan (Çöp şiş/bıçak) batırma ve temiz çıkıp çıkmadığına bakılması (19)	<i>“Bastırmanın kısmı yerine geliyorsa pişmiştir. Bıçağı batırın temizse pişmiştir (P2).”</i> <i>“Elimizle bastırduğumuzda tekrar yukarı çıktığında, usta tecrübeyle baktığında anlar (P6).”</i> <i>“50 dakika sonra bir çöp şiş ve el ile kontrol edilebilir (P9).”</i> <i>“Standarttı var, elle bastırınca yukarı çıkınca pişmiştir (P11).”</i> <i>“Doğru şartlarda pişmiş olan pandispanya hafif olarak bastırıldığında geri gelecektir (P21).”</i> <i>“Orta kısmına çubuk batırılır ya da elle bastırılır orta kısmı çok içe giriyorsa içi sıvı demektir (P23)”</i>

Tablo 31 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan kişilerin temel pişmiş pandispanyanın kontrol noktalarını belirlenmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Pandispanya Kontrol Noktası” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan tek kod oluşturulmuştur. Oluşturulan kod “Elle bastırma /Kürdan (Çöp şiş/bıçak) batırma ve temiz çıkıp çıkmadığına bakılması” kodudur.

3.9.23 Yağ ve Yumurtanın Pandispanyadaki Rolünün Değerlendirilmesi

Yağ ve yumurtanın pandispanyada ki rolünün değerlendirilmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 32 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 32. Yağ ve Yumurtanın Pandispanyadaki Rolünün Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Yağ ve Yumurtanın Pandispanyadaki Rolünü Değerlendirme	Lezzet verme/ Kabartma (Hacim) ve doygunluk sağlama (16)	<i>“Daha doyurucu, turtamsı kek için yağ, ekmeğe benzememesi kabarması için yumurta eklenir (P4).”</i> <i>“Yağ daha doygun olan keklerde kullanılır yumurta olmazsa olmaz kabarmada etkilidir (P9).”</i> <i>“Form ve emülsiyon oluşturma görevi bulunmaktadır. Ürünlerin lezzetli ve gevrek olmasını sağlar (P21).”</i> <i>“Kabarmasını ve daha puf puf olmasını sağlar. Pandispanya da çoğunlukla yağ kullanılmaz (P23).”</i>

Tablo 32 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan kişilerin yağ ve yumurtanın pandispanyada ki rolünün değerlendirilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Yağ ve Yumurtanın Pandispanyadaki Rolünü Değerlendirme” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan tek kod oluşturulmuştur. Oluşturulan kod “Lezzet verme/Kabartma (Hacim) ve doygunluk sağlama” kodudur. Katılımcılar arasında diğer tablolarda rastlandığı gibi “Yağ kullanılmaz” cevapları görülmüştür. Genel olarak yağ ve yumurtanın kullanıma

amacı lezzet vermesi, pandispanyaya daha fazla hacim sağlaması olarak katılımcılar tarafından söylenmiştir.

3.9.24 Önceden Isıtılmış Fırının Amacının Saptanması

Önceden ısıtılmış fırının amacının saptanması ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 33 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 33. Önceden Isıtılmış Fırının Amacının Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Önceden Isıtılmış Fırın	Daha iyi kabarma (17)	“Soğuk fırında az kabarır üstü kabuk bağlar. Sıcak fırında pişirme daha kontrollü olur (2).” “Kabarmayı sağlar, kek eşit derecede pişer (P13).” “Daha iyi kabarmış ürün elde etmemizi sağlıyor (P21).”
	Ön ısıtma yapmama (1)	“Ben ön ısıtma yapmamayı tercih ediyorum bu fırın ile alakalı durum (P7).”

Tablo 33 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan kişilerin önceden ısıtılmış fırının amacının saptanması amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Önceden Isıtılmış Fırın” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 2 farklı kod oluşturulmuştur. En yoğun kod “Daha iyi kabarma” kodudur. Katılımcılar önceden ısıtılma yapılmış fırının kabarma üzerinde etkili olduğunu vurgulamışlardır. Bir diğer kod ise tek kişi tarafından söylenmiş olan “Ön ısıtma yapmama” kodudur.

3.9.25 Mise En Place’ın Sonuç Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi

Mise en place’ın sonuç üzerindeki etkisi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 34 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 34. Mise En Place’ın Sonuç Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Mise En Place	İş akışı ve daha iyi ürün için kolaylık sağlayıp zaman kazandırması (12)	“Daha hızlı hareket etmeyi sağlayıp zaman kazandırır (P5).” “Mise en place eğer önemsenmez ise ya da tam olarak yapılmaz ise pandispanya hamuru bekleyecek buna bağlı hava kabarcıklarında kırılma yaşanacağı için sönmüş bir pandispanya ile karşılaşılacaktır (P21).” “Pasta çıkacağı zaman ne kadar ön hazırlık yapılırsa iş o kadar hızlı biter (P23).”
	Malzemeyi unutmamayı sağlama (4)	“Malzemeleri unutmamamızı sağlar (P4).”

Tablo 34 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan kişilerin mise en place’ın sonuç üzerindeki etkisinin saptanması amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Mise en place” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında

verilen yanıtlardan 2 farklı kod oluşturulmuştur. En yoğun kod “İş akışı ve daha iyi ürün için kolaylık sağlayıp zaman kazandırması” kodudur. Bir diğer kod ise “Malzemeyi unutmamayı sağlama” kodudur.

3.9.26 Pandispanyanın Muhafaza Süresinin Saptanması

Pandispanya muhafaza süresini saptama ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 35 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 35. Pandispanyanın Muhafaza Süresinin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Pandispanya Muhafaza Süresi	Buzdolabında ortalama 1 hafta (8)	“Buzdolabında 1 hafta, derin dondurucuda 1-3 ay arası saklanabilmektedir (P4).” “-18°C 1 ay +5°C 1 hafta oda ısısında 3 gün hava almayacak şekilde kapalı olması çok önemli (P14).” “Normal buzdolabı 1 hafta, dondurucuda 1 ay saklanabilir (P23).”
	Ortalama 3 gün (7)	“Buzdolabında 3 gün, tutmazsan ertesi güne kurur. Bu yaz ve kışa bağlı değişir (P1).”
	15-20 gün aralığı (1)	“Buzdolabında 15-20 gün saklanabilir (P5).”

Tablo 35 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan kişilerin pandispanyanın muhafaza süresinin saptanması amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Pandispanya Muhafaza Süresi” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 3 farklı kod oluşturulmuştur. En yoğun kod “Buzdolabında ortalama 1 hafta” kodudur. Bir diğer en yakın kod ise “Ortalama 3 gün” kodudur. Elde edilen kodlar alıntılar içinde örneklendirilmiştir. Muhafaza süresi ile alakalı dondurucu ve buzdolabı olmak üzere pek çok yanıt alınmıştır. Alınan yanıtlarda ortak bir sonuç görülememekle birlikte pek çok koşula bağlandığına rastlanılmaktadır.

3.9.27 Kakaolu ve Vanilyalı Pandispanyanın Farkını Belirlenmesi

Kakaolu ve vanilyalı pandispanyanın farkını belirlenmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 36 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 36. Kakaolu ve Vanilyalı Pandispanyanın Farkının Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Kakaolu ve Vanilyalı Pandispanya	Vanilyanın içine kakao eklenmesi (9)	<i>Fark yok, beyaza kakao eklenir. Müşteri tercihi ile alakalı bir durumdur (P6)."</i>
	Yapısal farklılık olması (8)	<i>"Kakaolu pandispanya daha serttir beyaz daha yumuşaktır (P2)." "Kakaolu daha kuru ve daha sert. Vanilyalı daha süngerimsi ve daha yumuşak olur (P4)." "Kakao dâhil olduğu unlu mamulleri sıkır bu sebeple daha kuru olabilir buna dikkat edilmelidir (P22)." "Kakaolu daha sıkı vanilyalı daha gevşek olur özellikle bu katlı pastalarda kakaolu daha iyi olur. Kakao sıklık veriyor vanilyalı daha çabuk parçalanıyor (P23)."</i>

Tablo 36 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan kişilerin kakaolu ve vanilyalı pandispanyanın farkının saptanması amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema "Kakaolu ve Vanilyalı Pandispanya" olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 2 farklı kod oluşturulmuştur. En yoğun kod "Vanilyanın içine kakao eklenmesi" kodudur. Bir diğer kod ise "Yapısal farklılık olması" kodudur.

3.9.28 Pandispanyanın Kurumasını Engelleme Yollarının Değerlendirilmesi

Pandispanyanın kurumasını engellenmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 37 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 37. Pandispanyanın Kurumasını Engelleme Yollarının Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Pandispanyanın Kuruması	Hava ile temasının kesilmesi (18)	<i>"Sarmak hava ile ilişkisini kesmek (P2)." "Soğuduktan sonra sıkıca streçlenip dolaba kaldırılmalıdır (P12)." "Sarılmalı streche ya da yağlı kâğıt ile üstü kapanır ya da poşet örtülür (P23)."</i>

Tablo 37 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan kişilerin pandispanyanın kurumasını engellemesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema "Pandispanyanın Kuruması" olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan tek kod oluşturulmuştur. Oluşturulan kod "Hava ile temasının kesilmesi" kodudur.

3.9.29 Pandispanya ve Un Tercihi Değerlendirilmesi

Pandispanya ve un tercihi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 38 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 38. Pandispanya ve Un Tercihinin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Pandispanya ve Un	Özel içerikli kek unu/ pastacılık unu olması (10)	“Gluteni yüksek kek unları tercih ediyorum (P2).” “Özel pastacılık unu olmasına dikkat ediyorum (P13).” “Protein oranı yüksek un ile daha iyi sonuç alınmaktadır (P15).”
	Satın alma ne tercih ederse (5)	“Satın alma belirler (P23).”
	Klasik buğday unu olması (2)	“Klasik buğday unu ile en iyi sonuç alınmaktadır (P22).”

Tablo 38 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan kişilerin pandispanyanın en uygun hangi un ile sonuç verdiğinin öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Pandispanya ve Un” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 3 farklı kod oluşturulmuştur. Oluşturulan en yoğun kod “Özel içerikli kek unu/ pastacılık unu olması” kodudur. Diğer en çok söylenen kod “Satın alma ne tercih ederse” kodudur. Diğer kod ise tablo içerisinde alıntıları ile birlikte sunulmuştur. Un konusunda özellikle seri üretim söz konusu olduğunda özel bir un tercihlerinde bulunmadıklarını belirtmişlerdir. Unlarda fiyatlarında belirleyici rol oynadıklarını ifade etmişlerdir.

3.9.30 Unların Protein İçeriklerinin Tercih Etmede Etkisinin Belirlenmesi

Unları tercih ederken protein içeriklerine bakılmasının değerlendirilmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 39 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 39. Unların Protein İçeriklerinin Tercih Etmede Etkisinin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Protein ve Un	Hayır (15)	“Hayır, müşteri özel bir şey istemedikçe bunlara bakmıyorum (P7).” “Türkiye ‘de dikkat edilen bir unsur değil (P23).”
	Evet (2)	“Kesinlikle çünkü tüm un çeşitlerinin verdikleri sonuçlar farklıdır (P12).”

Tablo 39 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan kişilerin pandispanya yaparken unların içerisinde bulunan protein oranlarına göz önünde bulundurdıklarının öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile oluşturulan tema “Protein ve Un” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 2 farklı kod oluşturulmuştur. Oluşturulan en yoğun kod “Hayır” kodudur. Diğer kod ise “Evet” kodudur. Ürünlerde önemli rol oynayan proteinlerin ürünleri üzerinde çoğu işletme ve pastacı tarafından önemli rol oynamadığını cevaplarında dile getirmişlerdir.

3.9.31 Yumurtaları Likit Ya Da Elle Kırıldığının Saptanması

Yumurtaları likit ya da elle kırıldığının saptanması ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 40 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 40. Yumurta Kullanım Şekillerinin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Yumurta Kullanım Tercihi	Elle kırılması (15)	<i>“Elle kırıyorum (P13).”</i> <i>“Kendimiz kırıyoruz. Likit olan beyaz kıvamda sorun yarattığı için tavsiye etmiyorum (P23).”</i>
	Hem likit hem elle kırılanın tercih edilmesi (1)	<i>“Her ikisini de kullanıyorum (P3).”</i>

Tablo 40 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan kişilerin yumurtaları likit ya da elle kırıldığının öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile tema “Yumurta Kullanım Tercihi” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 2 farklı kod oluşturulmuştur. Oluşturulan en yoğun kod “Elle kırılması” kodudur. Pandispanya yapımında yumurtaların çoğunlukla elde kırarak ürettiklerini belirtmişlerdir.

3.9.33 Arta Kalan Pandispanyaların Değerlendirilmesi

Arta kalan pandispanyaların değerlendirilmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 41 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 41. Arta Kalan Pandispanyaların Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Arta Kalan Pandispanyalar	Başka bir üründe faydalanılması (16)	<i>“Ufalanarak trüf yapılabilir. Ay çöreği gibi şeylerde değerlendirilebilir (P3).”</i> <i>“Cakepops ile değerlendirilir (P4).”</i> <i>“Tiramisu ve çeşitli atıştırmalıklar yapılmaktadır (P12).”</i> <i>“Mozaik pasta, ay çöreği hazırlanır (P25).”</i>
	Çöpe atılması (1)	<i>“Atıyoruz, değerlendiremiyoruz çok kalıyor (P2).”</i>

Tablo 41 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan kişilerin arta kalan pandispanyaların değerlendirilip değerlendirilmediğinin öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile oluşturulan tema “Arta Kalan Pandispanyalar” olarak oluşturulmuştur. Bu tema altında verilen yanıtlardan 2 farklı kod oluşturulmuştur. Oluşturulan en yoğun kod “Başka bir üründe faydalanılması” kodudur. Katılımcılar pandispanyalardan arta kalan keklerin pek çok çeşitli üründe değerlendirebileceklerini söylemişlerdir. Verilen cevaplar alıntıları ile tablo içerisine yerleştirilmiştir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Bu bölümün içerisinde tez çalışmasından elde edilen sonuçları, tartışma bölümlerini ve butik pastacılık işletmelerinin üretim süreçleri ile ilişkili önerilere yer verilmiştir.

4.1 Sonuç ve Tartışma

Geçmişten günümüze dayanarak insanların tüketiminde yer alan ve sürekli gelişen tatlılardan biri olan pasta özel günlerle özdeşleşmiştir. İnsanlar; doğum günü, evlilik yıl dönümü gibi pek çok özel günde isteklerine göre özel tasarımlarda pastalar yaptırmaktadır. Her geçen gün değişen dünya ve sosyal medya ile birlikte özel günler daha da çok önemsenmekte ve buna bağlı olarak kutlama pastaları da gelişim göstermektedir. Pastacılığın bir alanı olan butik pastacılık tamamen kişinin hayal gücüne ve isteklerine dayanmaktadır. Pastanın kekinden, iç kremasına en sonda dış süslemesine kadar müşteri karar vermekte ona uygun olarak süreç ilerlemektedir. Şeker hamuruyla ile hazırlanan bu pastaların üzerine kişinin kendi figürü ya da safari tarzı adı altında çeşitli hayvanlar gibi sayısız uygulamalar yapılmaktadır.

Araştırma çalışması çerçevesinde, pastacılık kapsamında şeker hamurlu/butik pastaların üretim süreçlerini incelemek amaçlanmaktadır. Pastacılık alanında sınırlı kaynak olmakla birlikte butik pastacılık alanında kullanılan kaynak sayısı yok denecek derecede az bulunmaktadır. Bu araştırma ile hem butik pastacılık alanında yazılı kaynak sunulacak hem de üretim kısmı ile alakalı sorular ve çözümler elde edilecektir. Ulusal literatürde buna benzer özellikler taşıyan bir makale ve tez bulunmaması çalışmanın önemini göstermiş olmakla birlikte kendi içerisinde tartışma yapılmasına engel oluşturmuştur. Çalışma ile butik pastacılığın literatür açısından eksik olduğu gözler önüne serilmiştir. Nalbant Aydın'ın 2013 senesi içerisinde yayınladığı “Yeni Pazarlama Stratejileri Bağlamında Butik Pastacılık Örneği” isimli yüksek lisans tezinde butik pastacılığın pazarlanması, pazarlama stratejileri gibi konular üzerine yoğunlaşmış olup butik pastacılık kavramı ile ilgili bilgilendirme yapılmıştır. Bu bilgilendirme içerisinde butik pastacılık kavramı ve ne olduğu anlatılmış olup üretimi ile alakalı bir konuya değinilmediği görülmektedir (Nalbant Aydın, 2013). Ulusal tez merkezinde butik

pasta isimli arama yapılmasının ardından çıkan bir diğer tez 2008’de Demir tarafından yayınlanan “Yükselen Bir Hizmet Pazarlaması Uygulaması Olarak Butik Pastane İşletmeciliği ve İstanbul’daki Butik Pastaneler Üzerine Kapsamlı Bir Araştırma” isimli doktora tezinde butik pastanelerin günümüzdeki durumları, hizmet kavramı üzerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Diğer tezde de saptandığı gibi tezin içerisinde üretim ile alakalı bilgiye rastlanılmamıştır (Demir, 2008). Diğer literatürlerden yola çıkılsa da butik pastacılık alanında üretim süreci üzerine yapılan bir araştırmaya rastlanılmadığı, bu anlamda çalışmanın alana katkısının olduğu düşünülmektedir. Diğer kaynaklarda butik pastacılık sadece yüzeysel olarak bahsedilmiş olsa da bu araştırmada butik pastacılığın geçmişi, özellikleri ve üretim süreçleri üzerine yoğunlaşmış ve veriler toplanmıştır. Temel pastacılık üzerine de bilgiler sunulmuştur. Bu alanla ilgili sorular sorup cevaplar alınmaya çalışılmıştır. Bu öncü çalışmanın ileride yapılacak olan çalışmalara temel oluşturacağı ve literatüre katkı sunabilmesi beklenmektedir.

Araştırmanın evreni olarak Türkiye’nin en yüksek nüfusa sahip olması, ticari hacminin büyük olması, farklı birçok kişiye hitap etmesi, rekabete daha açık olması gibi faktörlerden ötürü İstanbul ili seçilmiştir. İstanbul’da pastacılık ve/veya butik pastacılıkla ilgilenen 25 kişi ile görüşme tekniği uygulanarak önceden hazırlanmış ve yarı yapılandırılmış görüşme formları sunularak butik pastacılık üretim süreçlerinin üzerine görüşler ve tutumlar incelenmeye çalışılmıştır. Görüşme formlarında yer alan sorular araştırmacı kişi tarafından yapılan literatür okumaları ve alanda çalışan kişilerin önerileri sonucunda hazırlanmıştır. Hazırlanan sorular ilk taslağı farklı üniversitelerde bulunan konu uzmanlarına e-posta yoluyla gönderilmiştir. Uzmanların geri dönüşleri doğrultusunda gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Düzenlemeler sonucunda Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimlerde İnsan Araştırmaları Etik Kuruluna sunularak Protokol NO. 2022/288 ile 27.06.2022 tarihli ve 2022/07 toplantısında değerlendirilerek etik olarak uygun bulunmuştur. Katılımcıların görüşmeye rıza göstermesi doğrultusunda gönüllü katılımcı formu sunulmuş ve tez çalışması ile ilgili ön bilgilerin verilmesinin ardından kendi rızalarının beyanıyla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sırasında kolaylık sağlanması amacıyla ses kayıt cihazı ile görüşmeler kaydedilmiş, 25 katılımcının 19’u görüşmelerin kayıt altına alınmasını kabul etmiş, 6 katılımcı ise görüşmelerin ses kayıt cihazı ile kaydedilmesine razı olmamış bunun yerine not olarak görüşmeler sağlanmıştır. Görüşmelerden elde edilen kayıtlar ve notlar tez

alışmasında aynen ve kısmen yansıtılmıştır. Görüşme sonucu elde edilen bulgular, temalar ve kodlara ayrılmış, alıntılar şeklinde sunulmuştur. Araştırma sonucunda elde edilen bulgular aşağıda yer almaktadır. Verilen bulgular en belirgin olarak ifade edilen cevaplara göre oluşturulmuştur.

Mikrodalganın şeker hamuru üzerindeki etkisinin belirlenmesinde katılımcıların şeker hamurunun mikrodalgadaki ısı/sıcaklıktan kaynaklı değışiklik yaşandığı en yoğun verilen yanıt ile saptanmıştır. Şeker hamuru çalışırken kullanılan tylose maddesinin kullanım alanının katılımcılar tarafından hamuru sertleştirmesi ve daha çabuk kurumasını sağladığı cevaplar aracılığı ile öğrenilmiştir. Daha önceki soruda hamuru sertleştirmek amaçlı kullandıkları söylenen tylose maddesinin daha sonra şeker hamurunu nasıl yumuşattıkları sorulduğunda çoğunlukla mikrodalga ile hamurun tekrar ısıtılabilceğini belirtmişlerdir.

İçeriğinde laktoz bulunan şeker hamurunun yerine laktozsuz şeker hamuru üretimi de yapılabileceğini katılımcıların çoğu cevaplarında belirtmiştir. Bir sonraki soruda ise ev ortamındaki şeker hamurunda daha çabuk kuruma görüldüğü ve figüre uygun olmadığı verilen yanıtlar aracılığı ile saptanmıştır.

Şeker hamuru çalışırken nişastadan faydalanmasının sebebini katılımcılar, yapışmasını engelleyerek hamurun daha kolay açılma sağladığını verilen bilgiler sayesinde öğrenilmiştir. Figür hamurlarının ise figür ya da modelleme çalışırken kolaylık sağladığı ve yapısında farklılık olduğu soru aracılığı ile saptanmıştır.

Şeker hamuru üzerine boyama yaparken dikkat edilecek unsurların başında boya tercihinin önemi geldiğı katılımcıların verdiği yanıtlarla öğrenilmiştir. Şeker hamurunda terleme görölmesinin gerekçesi sorusunda bütün katılımcılar ortak yargıya varmış, sebebini hava farkı ve nemden oluştuğı saptanmıştır. Suyun şeker hamurunu erittiğı ve bu sebeple uzak tutulması gerektiğı soru aracılığı ile öğrenilmiştir.

Şeker hamurunun çatlama sebebini verilen en yoğun cevap aracılığı ile hamurun iyi yoğrulmaması ya da bekletilmesinden kaynaklı oluşabileceğı dile getirilmiştir. Bir diğler hamurda gözlemlenen hava kabarcıklarının azaltılması ya da ortadan kaldırılması için soruya cevap veren bütün katılımcılar, iğne ya da kürdan gibi sivri uçlu bir cisim sayesinde ve iyi bir yoğurma işlemi yöntemiyle sorundan kurtulabileceklerini belirtmişlerdir ve sonraki soru aracılığı ile işletmelerde şeker hamuru üretimi yapmadıklarını belirtmişlerdir.

Mevsimden, havadan ya da pastanın içeriğinin farklılığı sebebi ile dondurulmuş olarak kaplanan bir pastanın çözünme süresinin değiştiği verilen yanıt aracılığı ile öğrenilmiştir. Katılımcıların şeker hamuru marka tercihinin belirlenmesinde soruya yanıt veren katılımcıların pek çok değişkenin rol oynadığını belirtmişlerdir. Değişkenler alıntı içerisinde soru tablosunun içerisinde yer verilmiştir.

Katılımcıların şeker hamuru tüketimi neredeyse eşit oranla ayrılmıştır. 10 kişi tüketmediğini belirtirken 8 kişi tükettiğini söylemiştir. Tamamen kişisel tercihlere dayandığı görülmüştür. Şeker hamuruyla çalışma yaparken dikkat edilmesi gereken noktalar neredeyse eşit katılımıla pastanın donma miktarı, nem ve hava koşulları ile çalışma ortamının temizliği olarak belirlenmiştir. Şeker hamuruna su değdiği takdirde uygulanacak yöntem katılımcıların yaklaşık eşit katılımıyla nişasta ile bölgeye tampon yapılması ve peçete yardımı ile suyunun alınmasının uygulanan yöntem olduğu öğrenilmiştir.

Katılımcılar aracılığı ile pandispanya hamurunun pişirilme ısısının 160-180°C aralığından değiştiği öğrenilmiştir ve pandispanya için faydalanılacak yumurta ve katı yağın ortalama sıcaklığının oda sıcaklığı olması gerektiği soru vasıtası ile belirtilmiştir. Pandispanya hamurunda katılımcıların kullandığı kabartma tekniği en belirgin olarak verilen cevap aracılığı ile katkı maddesi olarak nitelendirilen kabartıcı ürünler eklenmesi ile yapıldığı öğrenilmiştir.

Katılımcıların ortak olarak verdiği cevap aracılığı ile pişmiş pandispanyanın kürdan gibi bir cisim batırılması ya da elle bastırılması ile pişme durumunun öğrenilebileceğini dile getirmişlerdir. Yağ ve yumurtanın pandispanyadaki rolünün verilen yanıtlar sayesinde lezzet verme, kabartma ve doygunluk sağlama üzerinde rol oynadığı öğrenilmiştir. Katılımcıların yağ ilavesi konusunda farklı görüşleri olduğu görülmektedir.

Önceden ısıtılan fırının daha iyi bir kabarma üzerinde rol oynadığı verilen cevap ışığında öğrenilmiştir. Mise en place uygulamasının iş akışında ve daha iyi ürün üzerinde kolaylık sağladığı bununla birlikte zaman kazandırması gibi faydalı bir işlevi olduğu saptanmıştır.

Pandispanyanın muhafaza süresinin belirlenmesi amacıyla sorulan soruya katılımcılar neredeyse eşit oranla buzdolabında ortalama 1 hafta ve ortalama 3 gün cevabını vermişlerdir. Kakaolu ve vanilyalı pandispanya arasındaki farka katılımcılar neredeyse eşit oranla iki ayrı yanıt vermiştir. Kakaolu pandispanya için

vanilyalıya kakao eklendiği ve içerisinde yapısal farklılık olduğu öğrenilmiştir. Pandispanyanın kurumasını engellemek için hava ile temasının kesilmesi gerektiği katılımcıların verdiği yanıtlarla öğrenilmiştir.

Pandispanyada kullanılacak unun seçimi ile ilgiyi soruya katılımcıların verdiği en belirgin yanıtla, özel içerikli kek unu ya da pastacılık unu kullanılmasının daha iyi sonuçlar alınacağı saptanmıştır. Katılımcıların çoğunun unların protein içeriklerini göz önünde bulundurmadıkları verdikleri yanıtlar ile öğrenilmiştir.

Pandispanya yapımında yumurtaların elle kırıldığı saptanmıştır. Pasta yapımından arta kalan pandispanyaların başka ürünlerde faydalandığı öğrenilmiştir.

Araştırma kapsamında elde edilen bulguların incelenmesi sonucunda İstanbul'da yer alan butik pastacılık ve pastacılık alanında belirli bir sisteme dayanmamanın ardında verilen cevapların çoğunun tecrübe eşliğinde elde edilmiş bilgiler olduğu görülmektedir. Verilen cevaplar, araştırmalar eşliğinde bu alanın daha fazla bilimsel içeriğe ve bilgilendirmeye ihtiyaç duyulduğu göze çarpmaktadır.

4.2 Öneriler

Araştırma kapsamında katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda ortaya çıkan öneriler aşağıda yer almaktadır.

Pastacılıkla ilgili öneriler: Pastacılık alanı çok fazla incelik gerektiren ve buna bağlı olarak koşullardan çok etkilenen bir alandır. Kullanılan malzemelerin kalitesinin de önemi büyüktür. Pastacılık alanıyla ilgili katılımcılarla görüştüğümüzde verilen cevapların yoğunluğunun tecrübeye dayandığı fark edilmekte, yapılan işlemlerin çoğunda bilimsel bilgilerin eksikliği göze çarpmaktadır. Pandispanyanın pişme süresi sorusuyla ilgili tutumlarında bile bir standart olmadığı bu sebeple pastaneler arası üretim farklılıkları dikkat çekmektedir. Bu sebeple pastacılıkla ilgili standart reçete yaklaşımına ve bilimsel eğitime önem verilebilir.

Pandispanya çok çabuk bozulabilecek bir ürün olup bozulma süresi katılımcılara sorulduğunda bu konu hakkında sabit bir bilgiye değil yine farklı görüşlerle duruma yaklaşımları, sağlık açısından sorun teşkil edebilir. Bu sorumluluk, üretimi yapan kişilere ait olup gıda güvenliği üzerinde çalışmalar yapmaları beklenmektedir. Un konusu hakkında işin ehli kişilerin unun önemini çoğunlukla göz ardı ettikleri görülmektedir. Katılımcılar, ürün kalitesi için un

seçimini satın alma ya da fiyat endeksine bağlamak yerine ürün kalitesine yönelmelidirler. Arta kalan pandispanyalar konusunda katılımcıların çoğu “değerlendirilebilir-değerlendirilir” gibi bir kavram üzerinde durmuş “Biz bu şekilde yapıyoruz.” dememişlerdir. Bu koşulda da israf konusu öne çıkmaktadır. Çoğu gıdaya erişim zorluğu çeken kişiler bulunurken bunlar uygun fiyatlı ürünlere dönüştürülebilir ya da bir sosyal farkındalık projesinin parçası olarak yürütülebilir.

Butik Pastacılıkla ilgili öneriler: Bu alanda çalışan kişilerin çoğu pastacılık üzerinde bilgi sahibi olmayıp bu soruları cevaplamamışlardır. Birbiri ile alakalı alanların en azından temel bazda bilgileri bilmeleri alanın gelişiminde ve ürünle alakalı sorun çıktığında görüş bildirmekte fayda sağlayabilir. Alanın çok kişisel tecrübeye dayanması ve bu işin kitaplardan ziyade çalışarak öğrenilmesi sebebi ile bu alanda yazın eksikliği çok göze çarpmaktadır. Bu alan üzerine yazın çıkarılması faydalı olacaktır. Alandaki yazının sadece görsellerle figür yapımı ya da pastacılık kitabının bir kısmına butik pastacılık ilavesi yapılması şeklinde olmamalıdır. Yalnız butik pastacılık üzerine bilgiler barındırmalı gerekirse video kayıtlar içeren bir sistemle de ilerlenebilir. Tylose kullanım alanı sorusunda “tylose”un yapıştırma amacının söylenmemesi gibi durumlar alan içerisinde bilgi eksikliğine sebep olabilmektedir bu nedenle alandaki kişiler bilgi paylaşımına daha açık olabilirler.

Genel öneriler: Özellikle bilimsel çalışma amacı ile gidildiğinde soruları cevaplarken kişilerin bilgi ve tecrübelerini saklaması yerine bu yolda çalışmalara destek olunması, alanın gelişiminde olumlu yönde rol oynayacaktır. Çalışmaya özel eğitim verdikleri gerekçesiyle katılım sağlanmaması bu alanın ilerlemesine değil gerilemesine sebep olacaktır. Kişiler bu yayınlar sayesinde butik pastacılık alanı hakkında bilgi sahibi olup bu alana yönelme gösterebilme olanağı gelişebilir. Bu sebeple bilgilerin saklanması yerine alan içerisinde değerlendirilmesi pastacılık geleceği için önem arz etmektedir. Özellikle işletmedeki yöneticilerden bir kısmı hoşgörü ile çalışmamı karşılarken bir kısmı ustalarıyla işleri yetiştirememe gerekçesi ile çalışmaya daha fazla kişinin katılmasının yolunu kapamışlardır. Hem yöneticiler hem de ustalar çalışmalara karşı açık olmalı ve gelecek nesillere bu konuda öncülük etmelidirler.

Araştırmanın örneklemini İstanbul ilini kapsamaktadır. Bu sebeple sadece İstanbul içerisinde yer alan katılımcılar çalışmaya dahil edilmiştir. İstanbul içerisinde de sayılı kişi ile görüşülmesinin yanı sıra gelecek çalışmalarda kapsamı genişletilebilir. Sadece İstanbul değil büyük şehirlerde ya da ilçelerle iş birliği

içerisinde ÷lke genelinde bir çalışma başlatılabilir. Soruların çeşitliliği ve içeriğindeki değişikliklerle alan üzerine çalışmalar yürüt÷lebilir. Özellikle butik pastacılık ilgili eksiklikler tamamlanabilir.



KAYNAKÇA

(Bu tez çalışmasında APA 6 atıf sistemi kullanılmıştır.)

- 9 Eylül (2019). *Tiramisu'nun Tarihçesi*. Erişim Adresi: <https://www.dokuzeylul.com/tiramisunun-tarihcesi#:~:text=Tiramisu'nun%20k%C3%B6kenleri,%C5%9Fef%20taraf%C4%B1ndan%20yarat%C4%B1ld%C4%B1%C4%9F%C4%B1%20iddia%20edilir.> 17.07.2023 tarihinde erişildi.
- Acar Tek, N. ve Sürücüoğlu, M. S. (2014). Basılmış Olan İlk Türk Yemek Kitabı “Melceü't-Tabbâhin”. *Gazi Türkiyat*, 1(14), 225-229.
- Açak, İ. (2018). *Şeker Hamuru Nedir? İçindeki Maddeler Zararlı mıdır?* Erişim Adresi: <https://gidabilinci.com/seker-hamuru-nedir-icindeki-maddeler-zararli-midir.> 21.12.2022 tarihinde erişildi.
- Adana Pasta Malzemeleri (t.y.). *Şeker Hamuru Ütüsü*. Erişim Adresi: <https://www.adanapastamalzemeleri.com/>. 26.12.2022 tarihinde erişildi.
- Akkaya, A. (2017). *Depolama İşleminin Baklavanın Duyusal Kalitesi Üzerine Etkisi*. (Yüksek Lisans Tezi). Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi. (Tez No: 469159)
- Akkaya, A. ve Koç, B. (2017). Past, Present And Tomorrow of Baklava. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi* (Irtad) E-Issn: 2602-4462, 1(1), 47-50.
- Alfaifi, M. S. ve Stathopoulos, C. E. (2010). Effect of Egg Yolk Substitution by Sweet Whey Protein Concentrate (WPC), on Physical Properties of Gelato Ice Cream. *Int. Food Res. J*, 17(3), 787-793.
- Alişarlı, M., Sancak, Y.C., Akkaya, L. ve Elibol, C. (2003). Bazı Sıtlı Gıdalarda Staphylococcus Aureus'un İzolasyonu, Termonükleaz Aktivitesi ve Enterotoksijenik Özelliklerinin Araştırılması. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*, 27:1457-1462.
- Alptekin, M. (2018). Yörüklerde Bir Azık Türü: Çörek. *Kilis 7 Aralık Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(16), 381-392.
- Arı Yıldız, F.H. (2021). *Bolu ve Çevre İllerde Satılan Yaş Pastaların Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi*. (Yüksek Lisans Tezi). Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi. (Tez No:662099).
- Arslan, D. (2017). *Evde Şerbetli Tatlı Yaparken Çoğu Kişinin Yaptığı 9 Üzücü Hata*. Erişim Adresi: <https://yemek.com/serbetli-tatli-yaparken-yapilan-hatalar/>. 12.07.2023 tarihinde erişildi.
- Atabey, S. (2021). *Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri* (A. Kurnaz ve S. Şengül, Ed: 1. Baskı, Cilt 1). Detay Yayıncılık
- Atlı, B. (2010). *Gıda Boyaları*. (Yüksek Lisans Tezi). Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi. (Tez No:283215).
- Atman, Ü.C. (2004). Gıda Katkı Maddeleri ve Gıda Kontrolü. *Sted*, 13(3), 86-88.
- Aydemir, G.S. ve Kurnaz, A. (2023). Ağırlıklı Olarak Butik Pasta Hizmeti Veren İşletmelerin İnternet Siteleri Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(1), 546-562.
- Badem, A. (2021). Ekmek ve Unlu Mamuller. (Geçgin, E. ve Baltacı, M. Ed.) *Temel Mutfak Teknikleri ve Yönetimi* İçinde. Detay Yayıncılık. (Sayfa: 265-285).

- Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 231-274.
- Bayram, F. (2021). *Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri* (A. Kurnaz ve S. Şengül, Ed: 1. Baskı, Cilt 1). Detay Yayıncılık.
- Biryol, U. (2020). *Gurbet Pastası* (7. Baskı). İletişim Yayınları.
- Boğa, A. ve Binokay, S. (2010). Gıda Katkı Maddeleri ve Sağlığımıza Etkileri. *Arşiv Kaynak Tarama Dergisi*, 19(3), 141-154.
- Candice, M. (2020). *What is Semifreddo & How Do I Make It? Proportional Plate*. Erişim Adresi: <https://www.proportionalplate.com/semifreddo/>. 17.07.2023 tarihinde erişildi.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Ayyıldız, S. (2019). Çocukların Tükettiği Atıştırmalık Gıdalarda Kullanılan Renklendiricilere İlişkin Bir Araştırma. *Opus Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 11(18), 877-913.
- Coğrafi İşaret Platformu. (t.y.). *Coğrafi İşaret Platformu*. Erişim Adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38338>. 17.07.2023 tarihinde erişildi.
- Çelik, S. (2016). *Geçmişten Günümüze Pastacılık, Gıda Teknolojisi*. Erişim Adresi: <https://www.gidateknolojisi.com.tr/haber/2016/02/gecmisten-gunumuze-pastacilik>. 15.04.2022 tarihinde erişildi.
- Çetin, S.A. ve Şahin, B. (2017). *Gıda Güvenliğinde Risk Faktörleri ve Hijyenin Önemi (Risk Factors and Hygiene)*. (Sayfa: 316)
- Çetin, Z. (2020). *Kutlamaların Aranan İsmi Pastanın Ülkemize Uzanan Lezzet Dolu Tarihi Yolculuğu*. Erişim Adresi: <https://yemek.com/pastanin-tarihi/>. 25.04.2022 tarihinde erişildi.
- Çetin, Z. (2021a). *Sütlü Tatlı Yaparken Farkına Bile Varmadan Yaptığımız 9 Tatsız Hata*. Erişim Adresi: <https://yemek.com/sutlu-tatli-yaparken-yapilan-hatalar/>. 12.07.2023 tarihinde erişildi.
- Çetin, Z. (2021b). *Renkleri ve Dokularıyla Merak Uyandıran Sıra Dışı Bir Tatlı O: Mochi Nasıl Yapılır?* Erişim Adresi: <https://yemek.com/mochi-nasil-yapilir/>. 17.07.2023 tarihinde erişildi.
- Çubuk, S. (2022). *Sanat Tasarım Nesnesi Olarak Şeker Hamuru ile Heykelde Soyut İfade Arayışı*. (Yüksek Lisans Tezi). Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi. (Tez No: 753798).
- Davidson, A. ve Jaine, T. (2014). *The Oxford Companion to Food*. United Kingdom: Oxford Press
- Demir, G. (2008). *Boutique Pastry Management as a Rising Services Marketing Place and a Comprehensive Survey of Boutique Pastries in Istanbul*. (Doktora Tezi). Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi. (Tez No: 227726).
- Demir, N. (2020). *Engelli Bireylere Verilen Temel Pastacılık Eğitimi ve Çıktıları*. (Yüksek Lisans Tezi). Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi (Tez No:639363).
- Demir, Y. (2021). *Pastane Departmanı ve Pastane Ürünlerinin Üretim Teknikleri* (1. Baskı). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Dizlek, H. (2013). Kremalı Kek (Yaş Pasta) Bileşenleri ve Üretimi. *Dünya Gıda Dergisi*, Haziran 2013 (Editör: Özlem As)
- Ekinci, A. (2018). *Pastanın da Bir Tarihi Var*. Erişim Adresi: <https://www.gidagundemi.com/makale/pastanin-da-bir-tarihi-var-m289.html>. 02.04.2022 tarihinde erişildi.

- Eminönü Çarşı (t.y.). *Yenilebilir Vernik Glaze*. [Fotoğraf]. Alıntıdır. https://www.xn--eminnsport-37a1e.com/index.php?route=product/product&product_id=2616. 09.09.2023 tarihinde erişildi.
- Eminönü Çarşı (t.y.). *Yenilebilir Vernik Glaze* (t.y.). Erişim Adresi: https://www.xn--eminnsport-37a1e.com/index.php?route=product/product&search=verni&product_id=2616&search=v erni. 02.01.2023 tarihinde erişildi.
- Er, A. (2022). *Türkiye’de Bulunan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri İçin Pastacılık ve Ekmekçilik Sanatları Lisans Programı Önerisi*. (Yüksek Lisans Tezi). Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi. (Tez No:737531).
- Erenoğlu, N. (2013). Ekmeğin Tarihi ve Hekim Hacı Paşa’nın “Müntahap-ı Şifa”Eserinde Ekmek Bahsi. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, 51-52.
- Erler, N. (2020). *10 Adımda Kekin Enteresan Tarihçesi*. Erişim Adresi: <https://ogrencikariyeri.com/haber/10-adimda-kekin-enteresan-tarihcesi>. 25.04.2022 tarihinde erişildi.
- Esen, M. K. (2022). Yöresel Lezzetlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Türkiye’deki Helvalar. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 283-294. <https://dergipark.org.tr/en/pub/aydingas/issue/70799/1060695>
- Farber, J. M. ve Peterkin, P. (1991). *Listeria Monocytogenes, a Food-borne Pathogen. Microbiological Reviews*, 55(3), 476-511.
- Fedakâr, F. ve Turgay, Ö. (2020). Maraş Dondurmasının Bazı Özelliklerinin İncelenmesi. *Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi*, (23), 19-24.
- Fowler, D. (2023). *India’s 15 Most Popular and Mouth Watering Dessert*. Erişim Adresi: <https://tr.yourtripagent.com/india-s-15-most-popular-and-mouth-watering-desserts-4948>. 08.07.2023 tarihinde erişildi.
- Gıda İnovasyon Merkezi (2016). *Kek ve Pandispanyanın Tarihçesi*. Erişim Adresi: <http://gidainovasyonmerkezi.com/kek-ve-pandispanya-tarihcesi/>. 24.04.2022 tarihinde erişildi.
- Gislen, W. (2013). *Professional Baking*. Seventh Edition, John Wiley & Sons, New Jersey.
- Globalpastacılık.com. (t.y.). *Boya Çözücü*. [Fotoğraf]. Alıntıdır. <https://www.pastaekipman.com/dr-gusto-yenilebilir-metalik-boya-cozucu-120-gr-pmu7168>. 09.09.2023 tarihinde erişildi.
- Globalpastacılık.com (t.y.). *Boya Çözücü*. Erişim Adresi: <https://www.pastaekipman.com/> 02.01.2023 tarihinde erişildi.
- Grizio, M. ve Spetch, L. (2016). Plant- Based Egg Alternatives: Optimizing for Functional Properties and Application. *The Good Food Institute*, 1-16.
- Güneş, R., Palabıyık, İ. ve Kurultay, Ş. (2018). Şekerleme Teknolojisinde Fonksiyonel Ürün Üretimi. *Gıda*, 43(6), 984-1001.
- Hasgüçmen, C. K. (2018). *Peynirli Pasta (Cheesecake) Üretiminde Probiyotiklerin Kullanımı*. (Yüksek Lisans Tezi). Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi. (Tez No: 540796).
- Hürriyet (2021). *Berliner Nedir, Nasıl Yapılır? Adım Adım Berliner Tarifi*. Erişim Adresi: <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/berliner-nedir-nasil-yapilir-adim-adim-berliner-tarifi-41761360>. 21.07.2023 tarihinde erişildi.
- Kahraman, S.D. ve Küplülü, Ö. (2011). Trans Yağ Asitleri. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 82(2), 15-24.
- Kalkan, İ. ve Özarık, B. (2017). Tam Buğday Ekmeği ve Sağlık Üzerine Etkisi. *Aydın Gastronomy*, 1(1), 37-46.

- Kapucuoğlu M.İ. ve Karaca, E. (2021). *Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri* (A. Kurnaz ve S. Şengül, Ed: 1. Baskı, Cilt 1). Detay Yayıncılık
- Karabudak, E., Başoğlu, S., Turnagöl, H., Bedir, G.Ö. ve Türközü, D. (2013). Pastacılık Ürünlerinin Besin Değerleri ile Diyet Değişim Listelerindeki Karşılıklarının Değerlendirilmesi. *Gıda/The Journal of FOOD*, 38(4).
- Karaca, E. Usta, S. Şengül S. (2021). *Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri* (A. Kurnaz ve S. Şengül, Ed: 1. Baskı, Cilt 1). Ankara, Türkiye: Detay Yayıncılık
- Karaca, E. ve Aytaç, S. (2007). Yağ Bitkilerinde Yağ Asitleri Kompozisyonu Üzerine Etki Eden Faktörler. *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 22(1), 123-131.
- Karaoğlu, M.M. ve Bedir, Y. (2020). Kısmi Pişirme Yönteminin Kek Kalitesi Üzerine Etkisi. *Akademik Gıda*, 18(3), 256-263.
- Kardeş, M., Özrenk, K. ve Terin, M. (2018). Tüketicilerin Sert Kabuklu Kuruyemiş Tüketim Alışkanlıkları ve Satın Alma Davranışlarının Belirlenmesi: Siirt İli Örneği. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 6(2), 169-174.
- Katharine, D.A. (2006). *Sugar Paste: A Cook's 'Play Dough'*. Erişim Adresi: <http://www.florilegium.org/files/FOOD-SWEETS/Sugar-Paste-art.html>. 22.12.2022 tarihinde erişildi.
- Kaya, E., Karabekmez Erdem, T. ve Tekin, F.B. (2017). Maraş Dondurması Üretimi ve Üretilen Dondurmanın Fizikokimyasal Niteliklerinin Belirlenmesi. *Caucasian Journal of Science*, 4(1), 45-56.
- Kaymaz, E. (2020). *Türk Mutfak Kültüründe Helva'nın Yeri ve Önemi*. (Yüksek Lisans Tezi). Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi. (Tez No:637448).
- Kemahlı, S. (t.y.). *Sorbe Nedir? Sorbe ile Dondurma Arasındaki Farklar Nelerdir*. Erişim Adresi: <https://serezdondurmacisi.com/sorbe-nedir-sorbe-ile-dondurma-arasindaki-farklar-nelerdir/>. 18.07.2023 tarihinde erişildi.
- Kocaadam, B. ve Acar Tek, N. (2016). Ekmek, Bira, Şarap ve Yoğurdun Orijinleri ve Tarihsel süreçleri. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 44(3), 272-279.
- Körkoca, A. ve Bahşi, Ş. Gıda Katkı Maddeleri ve Sağlık. *Muş Alparslan Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 1(1), 26-32.
- Küçükgül, A. (2022). *Şeker Hamuru Nedir. Nuga*. Erişim Adresi: <https://nuga.com.tr/blogs/blog/seker-hamuru-nedir>. 21.12.2022 tarihinde erişildi.
- Lezzet (t.y.). *Sütlü Tatlı Hazırlarken Yapılan Hatalar*. Erişim Adresi: <https://www.lezzet.com.tr/lezzetten-haberler/sutlu-tatli-hazirlarken-yapilan-hatalar>. 12.07.2023 tarihinde erişildi.
- Liva. (2020). *Kek, Pasta ve Hamur İşleri ile İlgili Mutlaka Bilmeniz Gereken 15 Püf Nokta*. Erişim Adresi: <https://www.livapastacilik.com/blogs/p/kek-pasta-hamur-isi-mutlaka-bilmeniz-gereken-15-puf-nokta>. 15.05.2022 tarihinde erişildi.
- Liva. (2022). *Şeker Hamuru Nedir?* Erişim Adresi: <https://www.livapastacilik.com/blogs/p/seker-hamuru-nedir>. 21.12.2022 tarihinde erişildi.
- Meet ve Eat. (2017). *Çilekli Parfe*. Erişim Adresi: <http://www.meeteat.org/tr/cilekli-parfe/>. 18.07.2023 tarihinde erişildi.
- Mercan, N. ve Boyacıoğlu, M. H. (1999a.). Kek Üretim Teknolojisi: Kekin Tanımı, Sınıflandırılması ve Üretimi. *Dünya Gıda Dergisi*. 45: 36-39
- Mercan, N. ve Boyacıoğlu, M. H. (1999b). Kek Üretiminde Yaygın Olarak Kullanılan Bileşenler ve Fonksiyonları. *Dünya Gıda Dergisi*. 47: 36-42
- Millî Eğitim Bakanlığı. (2006c). *Tart, Tartölet ve Paylar*. Ankara.

- Millî Eğitim Bakanlığı. (2007f). *Basit Tatlılar*. Ankara.
- Millî Eğitim Bakanlığı. (2011g). *Baklava*. Ankara.
- Millî Eğitim Bakanlığı. (2018b). *Bisküvi ve Kurabiyeler*. Ankara.
- Millî Eğitim Bakanlığı. (2019a). *Yaş Pastalar*. Ankara.
- Millî Eğitim Bakanlığı. (2019d). *Tart ve Kiş Hazırlama*. Ankara.
- Millî Eğitim Bakanlığı. (2019e). *Pasta ve Kurabiye Dekorları*. Ankara.
- Millî Eğitim Bakanlığı. (2019h). *Sütlü Tatlılar*. Ankara.
- Millî Eğitim Bakanlığı. (2019ı). *Mayalı Hamurlarından Ürünler Hazırlama*. Ankara.
- Milliyet (t.y). *Düğün Pastaları Nasıl Seçilir?* Erişim Adresi: <https://www.milliyet.com.tr/yemek/bilgi/dugun-pastasi-nasil-secilir-1863415>. 22.07.2023 tarihinde erişildi.
- Nalbant Aydın, İ. (2013). *Yeni Pazarlama Stratejileri Bağlamında Butik Pastacılık Örneği*. (Yüksek Lisans Tezi). Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi. (Tez No: 344820).
- Olgun, A.E. (2020). *Gerçek Makarna Neden Pahalı!* Erişim Adresi: <https://www.gurmeakademi.com/blog/gercekpasta-neden-pahali->. 24.12.2022 tarihinde erişildi.
- Oturakçı Orbay, N. (2018). An Onomastic Approach to Dessert Names in Turkish. *International Journal of Languages' Education and Teaching*, 6(1), 397. <https://doi.org/10.18298/ijlet.2592>
- Öksüztepe, G., Güran, H. Ş. ve İncili, G. K. (2013). Elazığ'da Satışa Sunulan Bazı Sütlü Tatlıların Mikrobiyolojik Kalitesi. *Fırat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi*, 27(1), 19-24.
- Önder, K. (2016). Türkiye Bisküvi, Çikolatalı ve Şekerli Mamuller Sektörü: Firma Yoğunlaşma Analizi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Yayın İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi* Yayın Tarihi: 22.12.2016 Cilt: 31, Sayı:2, Yıl: 2016, ss. 179-208
- Özay, İ. N. Aydın, B., Ay, M. ve Teyin, G. (2022). Pasta Tüketen Bireylerin Pasta Tercihleri Üzerine Bir Araştırma. *Aydın Gastronomy*, 6 (2), 191-200, 2022
- Özbay, G. (2020). Ulusal ve Uluslararası Platformda Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Simit. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.
- Özdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11 (1) ,323-343. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ogusbd/issue/10997/131612>
- Özen, S. (2014). *Çukolata: Çikolatanın Yerli Tarihi*. (1. Baskı). Yapı Kredi Yayınları.
- Özer, K. (2017). *İyi Gıda Kötü Gıda* (2.Baskı). İstanbul, Türkiye: Hayy Kitap
- Özlü, Z. (2011). Osmanlılarda Dondurma ve Dondurmacılık Mesleği ile İlgili Notlar. *Erdem*, (59), 129-144.
- Öztürk, E. (2017). *Dondurmanın Tarihsel Gelişimi ile Kültürlerarası Düzeyde Karşılaştırılması*. (Yüksek Lisans Tezi). Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi. (Tez No:470165).
- Pasta Kelime Kökeni, Kelimesinin Anlamı- Etimoloji. (t.y.). Etimoloji Türkçe. Erişim Adresi: <https://www.etimolojiturkce.com/kelime/pasta/>. 07.05.2022 tarihinde erişildi.
- Pasta Vista (t.y.). *Kretuar Bıçağı*. Erişim Adresi: <https://www.pastavista.com.tr/kretuar-bicagi> . 26.12.2022 tarihinde erişildi.

- Pasta Vista (t.y.). *Silikon Modelleme Firça Set*. Erişim Adresi: <https://www.pastavista.com.tr/silikon-modelleme-firca-set>. 26.12.2022 tarihinde erişildi.
- Pastasiparisiset. (t.y.). *Butik Pasta Nedir? Pasta Sipariş Et*. Erişim Adresi: <https://www.pastasipariset.com/blog/butik-pasta-nedir>. 21.12.2022 tarihinde erişildi.
- Pavlyuk, R., Pogarska, V., Pavlyuk, V., Pogarskiy, A., Kakadii, I., Stukonozhenko, T. ve Telenkov, O. (2018). The Development of New Method of Production of Healthy Ice-cream-sorbet of Fruits and Vegetables with a Record Bas Content. *Eureka: Life Sciences*, (6), 33-40.
- RealGreek Experiences (2023). *Delicious Greek Dessert You Need to Try*. Erişim Adresi: <https://realgreekexperiences.com/greek-desserts>. 08.07.2023 tarihinde erişildi.
- Saldamlı, İ. (1985). *Gıda Katkı Maddeleri ve İçeriyenler*. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü. Sayfa:197
- Samancı, Ö. (2013). *Alafranga Tatlıcılık ve Pastane Kültürü*. National Geographic Traveler, 41-45.
- Saygılı, S. (2016). *Pastanın Türkiye serüveni*. Erişim Adresi: <https://www.gazeteduvar.com.tr/hayat/2016/12/09/pastanin-turkiye-seruveni>. 20.03.2022 tarihinde erişildi.
- Sevimli, Y. ve Sönmezdağ, A.S. (2017). Özel Gün Tatlıları: Kültür Turizmi Açısından Önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi* (Irtad) E-ISSN: 2602-4462, 1(2), 18-28.
- Sezer, U. (2020). *Gastronomide Modern Pastacılık*. (1. Baskı). Kitapyurdu Doğrudan Yayıncılık.
- Solmaz, Y. ve Dülger Altınar, D. (2018). Türk Mutfak kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sözer, I. ve Gürşen, B. (2011). *Butik Pastacılık* (2.Baskı). Boyut Yayınları.
- Sterling, J. (2017). *A Brief History of the Birthday Cake*. *Food & Wine*. Erişim Adresi: <https://www.foodandwine.com/desserts/cake/brief-history-birthday-cake>. 02.04.2022 tarihinde erişildi.
- Stradley, L. (2015). *History of Cookies*. Erişim Adresi: <https://whatscookingamerica.net/history/cookiehistory.htm>. 28.11.2022 tarihinde erişildi.
- Stradley, L. (2016). *History of Cakes*. *What's Cooking America*. Erişim Adresi: <https://whatscookingamerica.net/history/cakehistory.htm>. 25.04.2022 tarihinde erişildi.
- Şahiner, C., Koçak Kızanlık, P., Kök, F., Göksoy, E.Ö., Beyaz, D. ve Büyükyörük, S. (2019). Bazı Sıtlı Tatlıların Mikrobiyolojik Kalitelerinin Araştırılması. *Animal Health Production and Hygiene*, 8(2), 657-662.
- Şeker&Sugar (t.y.). *Ürün Gamı*. Erişim Adresi: <https://www.sekersugar.com.tr/urunler/katki-ve-yarimci-ham-maddeleri>. 02.01.2023 tarihinde erişildi.
- Şeker&Sugar (t.y.). *Hangi Ürünü Nasıl Renklendirmeliyiz?* Erişim Adresi: <https://sekersugar.com.tr/yararli-bilgiler/hangi-urunu-nasil-renklendirmeliyiz>. 25.12.2022 tarihinde erişildi.
- Şeker&Sugar (t.y.). *Temel Terim ve Aletler*. Erişim Adresi: <https://sekersugar.com.tr/yararli-bilgiler/temel-terim-ve-aletler>. 25.12.2022 tarihinde erişildi.
- Şeker&Sugar (t.y.). *Tylose Kullanım Teknikleri*. Erişim Adresi: <https://sekersugar.com.tr/yararli-bilgiler/tylose-kullanma-teknikleri>. 02.01.2023 tarihinde erişildi.
- Şeker&Sugar (t.y.). *Beyaz Gıda Yapıştırıcısı*. [Fotoğraf]. Alıntıdır. <https://sekersugar.com.tr/urunicerik/beyaz-gida-yapistiricisi>. 09.09.2023 tarihinde erişildi.
- Şen, A. (2021). *Temel Mutfak Teknikleri ve Yönetimi* (E. Geçgin ve M. Baltacı, Ed: 1. Baskı). Detay Yayıncılık

- Şentürk, A. ve Ötleş, S. (2017). Farklı Düzeylerde Kefir Kullanımının Simidin Bazı Fiziksel, Kimyasal ve Duyusal Özellikleri Üzerine Etkisi, *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 21 (4), 431-443.
- Taylan, S. (t.y.). *Butik Pasta Nedir? Pastane Pastalarından Farkı Nedir?* <https://www.pucake.com/butik-pasta-nedir-pastahane-pastalarından-farkı-nedir/> (Erişim Tarihi: 21.12.2022).
- The Editors of Encyclopaedia Britannica. (t.y.). *Baklava | Definition & Ingredients. Encyclopedia Britannica*. Erişim Adresi: <https://www.britannica.com/topic/baklava>. 17.07.2023 tarihinde erişildi.
- The History of Cakes (2018). Erişim Adresi: <https://garrysgrill.com/the-history-of-cakes/>. 15.04.2022 tarihinde erişildi.
- Toptan Pasta Malzemeleri (t.y.a). *1 Yaş Minik 3'lü Basmalı Kopat Set*. Erişim Adresi: <https://www.toptanpastamalzemeleri.com/1-yas-minik-3-lu-basmali-kopat-set-tpm1572>. 26.12.2022 tarihinde erişildi. Erişim Adresi: <https://www.toptanpastamalzemeleri.com/strafor-kopuk-pasta-altligi-yuvarlak--14x3cm--tpm1069>. 26.12.2022 tarihinde erişildi.
- Toptan Pasta Malzemeleri (t.y.b). *Disney Harf Kesici Transfer Özellikli Yazı Kalıbı Seti*. Erişim Adresi: <https://www.toptanpastamalzemeleri.com/disney-harf-kesici-transfer-ozellikli-yazi-kalibi-seti--26-parca--tpm3152>. 26.12.2022 tarihinde erişildi.
- Toptan Pasta Malzemeleri (t.y.c.). *Gıda Boyama Fırçaları 4'lü Set*. Erişim Adresi: <https://www.toptanpastamalzemeleri.com/gida-boyama-fircalari--4-lu-set---tpm0982>. 26.12.2022 tarihinde erişildi.
- Toptan Pasta Malzemeleri (t.y.d). *Kalp Desenli Yüzey Doku Ütüsü*. Erişim Adresi: <https://www.toptanpastamalzemeleri.com/kalp-desenli-yuzey-doku-utusu-tpm2583>. 26.12.2022 tarihinde erişildi.
- Toptan Pasta Malzemeleri (t.y.e). *Kırmızı Renk Gıda Kalemi-Yenilebilir Yazı Yazma Kalemi*. Erişim Adresi: <https://www.toptanpastamalzemeleri.com/kirmizi-renk-gida-kalemi-yenilebilir-yazi-yazma-kalemi-tpm3116>. 26.12.2022 tarihinde erişildi.
- Toptan Pasta Malzemeleri (t.y.f). *Kız Bebek Oyuncak Silikon Kalıp*. Erişim Adresi: <https://www.toptanpastamalzemeleri.com/kiz-bebek-oyuncak-silikon-kalip-tpm038>. 26.12.2022 tarihinde erişildi.
- Toptan Pasta Malzemeleri (t.y.g). *Strafor Köpük Pasta Altlığı Yuvarlak (14x3cm)*. Erişim Adresi: <https://www.toptanpastamalzemeleri.com/strafor-kopuk-pasta-altligi-yuvarlak--14x3cm--tpm1069>. 26.12.2022 tarihinde erişildi.
- Toptan Pasta Malzemeleri (t.y.h). *Şeffaf Renk Gıda Tutkalı*. Erişim Adresi: <https://www.toptanpastamalzemeleri.com/seker-sugar-gida-yapistiricisi-seffaf-renk-gida-tutkali-tpm2934>. 26.12.2022 tarihinde erişildi.
- Toptan Pasta Malzemeleri (t.y.i). *Şeker Hamuru Şekillendirici Marzipan Kalem Dekor Seti*. Erişim Adresi: <https://www.toptanpastamalzemeleri.com/seker-hamuru-sekillendirici-marzipan-kalem-dekor-seti-tpm2901>. 26.12.2022 tarihinde erişildi.
- Toptan Pasta Malzemeleri (t.y.j). *Top Uçlu Metal Çiçek Modelleme Çubuğu 4'lü Marzipan*. Erişim Adresi: <https://www.toptanpastamalzemeleri.com/top-uclu-metal-cicek-modelleme-cubugu-4-lu-marzipan-tpm2899>. 26.12.2022 tarihinde erişildi.
- Toptan Pasta Malzemeleri. (t.y.). *Yenilebilir Yazı Kalemi*. [Fotoğraf]. Alıntıdır. <https://www.toptanpastamalzemeleri.com/kirmizi-renk-gida-kalemi-yenilebilir-yazi-yazma-kalemi-tpm3116>. 09.09.2023 tarihinde erişildi.
- Tuğçu, D. (2018). *Chef Duygu Tuğçu'yla Butik Pastacılık* (1. Baskı). Rumuz Yayınevi

- Türk Dil Kurumu. (t.y.). *Helva*. Güncel Türkçe Sözlük. Erişim Adresi: <https://sozluk.gov.tr/>. 18.07.2023 tarihinde erişildi.
- Türk Dil Kurumu. (t.y.). *Kek*. Güncel Türkçe Sözlük. Erişim Adresi: <https://sozluk.gov.tr/>. 06.05.2022 tarihinde erişildi.
- Türk Dil Kurumu. (t.y.). *Kuru Pasta*. Güncel Türkçe Sözlük. Erişim Adresi: <https://sozluk.gov.tr/>. 27.11.2022 tarihinde erişildi.
- Türk Dil Kurumu. (t.y.). *Pasta*. Güncel Türkçe Sözlük. Erişim Adresi: <https://sozluk.gov.tr/>. 06.05.2022 tarihinde erişildi.
- Türk Dil Kurumu. (t.y.). *Pötifür*. Güncel Türkçe Sözlük. Erişim Adresi: <https://sozluk.gov.tr/04.12.2022> tarihinde erişildi.
- Türk Dil Kurumu. (t.y.). *Tart*. Güncel Türkçe Sözlük. Erişim Adresi: <https://sozluk.gov.tr/>. 04.12.2022 tarihinde erişildi.
- Türk Standartları Enstitüsü K-98 (2010). *Tüketime Dayalı Hazır Sıtlı Tatlılar Standardı*, Türk Standartları Enstitüsü, Ankara.
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel BirAraştırma Tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 24(24), 543-559.
- Uçar, B. ve Hayta, M. (2012). *Kek Kalitesinin ve Raf Ömrünün İyileştirilmesi*. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/78927>
- Ulu, E. K. (2019). Türk Mutfak Kültüründe Peynir Tatlıları. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 37
- Usluer, İ (2016). *Pastanızı Seçerken Özen Gösterin*. Erişim Adresi: <https://usluer.net/pastanizi-secerken-ozen-gosterin/>. 04.12.2022 tarihinde erişildi.
- Ustala Blog (2020). *Butik Pastanın Yükselişi ve Şeker Hamuru*. Erişim Adresi: <https://ustala.com/blog/butik-pastanin-yukselisi-ve-seker-hamuru-gn0w>. 24.12.2022 tarihinde erişildi.
- Walker, E. (2022). *How to Make Fondant: The Best 10 Minute Fondant (Just 4 Ingredients)*. Erişim Adresi: https://www-favfamilyrecipes-com.translate.goog/how-to-make-fondant/?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=tr&_x_tr_hl=tr&_x_tr_pto=wapp .21.12.2022 tarihinde erişildi.
- Yavuz, H. K. (2016). *Pastörize Sıvı Yumurta Akında Kullanılan Bazı Kimyasal Katkı Maddelerinin İn Vitro Çalışmalarda Yumurta Akı Köpük Performansı Üzerine Etkisi*. (Yüksek Lisans Tezi). Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Tez Merkezi. (Tez No:430336).
- Yıldız, E. ve Yıldız, E. (2021). *Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri* (A. Kurnaz ve S. Şengül, Ed: 1. Baskı, Cilt 1). Detay Yayıncılık
- Yıldız, M. (2023). Sütün Vazgeçilmez Tadı; Maraş Dondurması. *Gıda Türk Dergisi*.
- Yılmaz, G. ve Akman, S. (2019). Osmanlıdan Günümüze Helvalar ve Helva-i Gazi'nin Gastronomik Değeri. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3(3), 462-469.
- Yiğit, A. (2016). *Baharatlar. Gıda Coğrafyası*, S. Günay Aktaş (Derleyen). Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.
- Yiğit, Y. ve Ay Yiğit, E. (2023). *Türk Mutfağında Helva*. Turansam, (Sayfa: 378-384).
- Yuki Mochi. (2021). *Hakkımızda | Yuki Mochi*. Erişim Adresi: <https://www.yuki-mochi.com/hakkimizda/>. 17.07.2023 tarihinde erişildi.
- Yücecan, S. ve Ekinciler, T. (1974). Sütün Beslenmemizdeki Yeri ve Kullanılması. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 3(2), 112-126.

Yücel Güngör, M. ve Geçkil, T. (2021). *Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri* (A. Kurnaz ve S. Şengül, Ed: 1. Baskı, Cilt 1). Detay Yayıncılık.

