

Raf Ömrü

Raf ömrü, normal dağıtım, depolama ve teşhir koşulları altında malların tanımlanan kalitesinin kabul edilebilir kaldığı, ürünlerin depolanabileceği maksimum süre olarak tanımlanabilir.

ŞEKERLEMELERDE EN SIK GÖRÜLEN SORUNLAR:

1. Fiziksel değişiklikler

- o Yağ çiçeği
- o Şeker çiçeği
- o Koku ve tatların emilimi
- o Lezzet kaybı
- o Kurutma
- o Nem emilimi
- o İstenmeyen kristalleşme (yağlar ve şekerler)

o Nedenler:

- o Depolama
- o Taşıma
- o Üretim teknikleri

2. Mikrobiyal bozulma

- o Küfler, mayalar, bakteriler

o Nedenler:

- o Gıdalarda yüksek serbest nem içeriği
- o Malzemenin yanlış kullanımı (yıkamamak)
- o Çevre, makineler, insanlar (hijyen)

3. Kimyasal bozulma

- o Yağların oksidasyonu (acıması)

o Nedenler:

- o İçerik seçimi
- o Saklama koşulları

Raf ömrü sorunlarının nedenini anlamaya çalışırken iki geniş alan incelenebilir:

- o Ürün içindeki faktörler

- o Ürün dışındaki faktörler

İç Faktörler = ürünün içinde

- o Reçete dengesi
- o Su Aktivitesi - Aw (mikrobiyal bozulma)
- o % katılar, % şeker, pH, vb. Acılaşma
- o Nem geçişi (birden fazla dolgunuz varsa)
- o Yağ göçü

- o Şeker kristalizasyonu

Dış Faktörler = ürünün dışında

- o Çevre, makineler, insanlar
- o Depolama
- o Üretim teknikleri
- o Fiziksel hasar
- o Dış kokular
- o Dış nem göçü / Nem / Kurutma
- o Dış sıcaklık değişimi
- o Hijyen



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

Su Hareketliliği AW:

AW, bir ürünün raf ömrü ve dayanıklılığı hakkında bilgi sahibi olabilmemiz için oldukça önemli olan bir değerdir. Yiyeceklerin içerisinde bulunan su bağlı veya serbest olabilir. AW ölçümü ile bir ürünün içerisinde serbest su olup olmadığını anlayabiliriz. Serbest su mikroorganizmaların yaşamı ve üremesi için gerekli olan sudur.

Bu değer 0 (serbest susuz ürün) ve 1 (saf su) aralığında ölçülebilir.

AW, AWmetre adlı bir cihaz ile ölçülebilir.

Hijyen:

İyi bir raf ömrü ve saklama söz konusu olduğunda hijyen çok büyük rol oynamaktadır.

Tüm aşamalarda iyi hijyenik koşullar sağlanmazsa, tüm diğer faktörlerin de hiçbir değeri kalmaz.

AW Ölçüm Tablosu

AW ölçümü	Raf Ömrü
1.00 – 0.95	1 – 2 hafta
0.95 – 0.91	2 – 3 hafta
0.90 – 0.87	2 – 4 hafta
0.86 – 0.80	3 – 6 hafta
0.80 – 0.75	5 – 15 hafta
0.74 – 0.65	12 – 20 hafta
0.64 – 0.60	15 – 30 hafta
0.50 -	15 – 50 hafta



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

Sıkma Pralinler

Tanım

Bu tür pralinler tabandan yukarıya doğru oluşturulur; örneğin bir kat nugat veya caramel, marzipan, çikolata, pandispanya tabanda kullanılır. Üzerine krema, ganaj veya farklı çeşit akışkan olmayan dolgu sıkılır. Pralinler soğuduktan sonra çikolata ile kaplanır ve üzerlerinde kuruyemiş veya çikolata şeritleri ile tamamlanır. Bu pralinler genellikle yuvarlak ve hafif şişkin olarak nitelendirilirler, Belçika'nın ünlü "Manon" şekli bu çeşide uygun bir örnektir.

Dolgu

Üzerine dolgu sıkılan tabanın çıtır olması nedeniyle tamamen katı bir dolgu kullanılması gerekmektedir. Tereyağı kreması gibi orta katılıklı dolgular ön kristalleştirilmiş çikolata ile kaplanmaya uygundur.

Trüfler

Tanım

Trüfler aslında sıkma pralin kategorisinde yer alırlar ve genellikle katı kıvamlı ganaj, pralin veya krema dolgusundan yapılırlar. Klasik sıkma pralin ile farkları şekil ve tamamlanma noktasında ortaya çıkmaktadır. Trüf dolgusu genellikle düz duy ile sıkılıp daha sonra ön kristalleştirilmiş çikolata ile kaplanır ve böylelikle üstünde çıtır bir çikolata katmanı oluşur.

Dolgu

Klasik sıkma trüf yapımında yalnızca katı dolgular kullanılır. $\pm 35^{\circ}\text{C}$ 'ye yarı soğutulmuş dolgu yağlı kâğıt kaplı tabaklara oval veya top şeklinde sıkılır ve birkaç saat boyunca sertleştikten sonra çikolata ile kaplanıp, tamamlanır.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

Alternatif Trüf Çeşitleri:

Günümüzde yuvarlak şekilli trüfleri hemen hemen her yerde bulabilirsiniz. İsviçre ve Almanya'dan gelen trüfler oyuk kalıplar kullanılarak üretilirler. Bu yuvarlak ve oyuk kalıplar kullanıma hazır olarak mevcuttur.

Sıkma torbası ile içleri çok katı olmayan veya sıvı olan dolgular ile doldurulur ve bu kalıplar daha sonra ön kristalleştirilmiş çikolata ile mühürlenip, çikolata kaplanırlar. Tamamen sertleşmeden önce ise kakao, tıraşlanmış çikolata, pudra şekeri gibi malzemelerle kaplanırlar. Bu oyuk kalıpların ücreti yüksek olmasına rağmen, işleme süreci hızlı ve ortaya çıkan ürün ilgi çekici olmaktadır.

Yuvarlak trüfler aynı zamanda çikolatadan yapılan oyuk yarım daireler ile de yapıp içleri doldurulur ve iki yarısı çikolata ile birbirine yapıştırılır. Kaplama ve sonlandırma aşaması ise yuvarlak oyuk kalıplar ile aynıdır.

Pektin Nedir ?

Pektin (E440), meyve ve sebzelerde bulunan benzersiz bir lif çeşididir. Pektin ürünlerinin çoğu elma veya narenciye kabuklarından elde edilir. Sıvıyla birlikte ısıtıldığında, pektin şişer ve jel haline gelir, bu da reçel ve jöle gibi yiyecekler için harika bir yoğunlaştırıcı yapar. Yemek pişirmek için kullanılan pektin toz formunda gelir ve genel olarak HM yüksek metoksil ve LM düşük metoksil olmak üzere iki geniş kategoriye ayrılabilir. Sarı pektin veya elma pektini, meyve jölelerinde kullanılan bir HM pektin türüdür. Bir kez sertleştikten sonra sert bir dokuya sahip olur ve tekrar eritilemez. Pektin NH, tekrar eritilebilir olması için işlenmiş özel bir LM pektindir, bu da bazı glazeler için kullanışlıdır.

Sitrik Asit

Sitrik asit, limon, lime, portakal ve mandalinalar gibi narenciye meyvelerinde doğal olarak bulunan renksiz bir organik asittir. Güçlü ekşi bir tada sahip doğal bir koruyucudur. Gıdalarda ve gazlı içeceklerde koruyucu olarak kullanılır, yiyeceklere ve şekerlemelere ekşi bir tat vermek için aroma olarak kullanılır. Sitrik asit, sıvılara kolayca karışabilen beyaz kristal toz formunda gelir. Birçok ekşi şekerleme, yenildiğinde ekstra bir ekşi tat vermesi için dış yüzeyinde sitrik asit karışımından oluşan ince, beyaz bir toz kaplama içerir. Limon suyu yaklaşık olarak %5 oranında sitrik asit içerir. Frambuaz, çilek, şeftali ve mango gibi meyve ganajlarında lezzeti artırmak için kullanılabilir, ancak ganajda fazla kullanılırsa acı bir tat gelişebilir.

Sitrik Asit çözeltisi = %50 su ve %50 sitrik asit



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.

Karamelli Yer Fıstıklı Ganaj:

Malzemeler:

- 150 gr şeker
- 80 gr su
- 200 gr krema (sıcak)
- 10 gr tereyağı (yumuşak)
- 100 gr yer fıstığı
- 120 gr callebaut karamelli çikolata

Yapılışı:

Şekeri tavaya koyup etrafına suyu dökün. Şeker eriyip karamel rengi alınca sıcak kremayı yavaş yavaş ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Karışım 35 dereceye düştüğünde tereyağını ilave edin ve el blendırı ile çekin.

Diğer tarafta yer fıstıklarını kavurun ve öğütün.

Çikolata kabuklarının ilk katmanına öğüttüğünüz yer fıstıklarını koyun. Üzerine karamel ganajı ilave edin. 1 Gece kapakları kapatmadan çikolata dolabında muhafaza edin. Ertesi gün kapakları kapatın.

Çilekli Ganaj:

Malzemeler:

- 100 gram çilek
- 15 gr şeker
- 50 ml krema
- 5 gr bal (glikoz da kullanılabilir)
- 1 gr tuz
- 150 gr beyaz çikolata
- 5 gr tereyağı (yumuşak)
- İkinci katman için:
- 80 gr çilek
- 5 gr pektin
- 10 gr şeker
- 5 gr limon suyu

Şeker ve pektin karıştırılır. Çileğin üzerine dökülür. Limon suyu eklenir. Hepsi ocakta kıvam alana kadar kaynatılır.

Yapılışı:

Çilek,şeker ve tuz suyunu çekene kadar kavrulur ve krema ilave edilir.

Kaynamadan ocaktan alınır. Beyaz çikolata ilave edilir. Eriyince tereyağı ve bal ilave edilir. 30 c geldiğinde önce 2. Katman sonra çilekli dolgu kabukların içerisine sıkılır.



cikolatadeposuonline.com

Telif hakkı ©2025

Çikolata Deposu Chocolate & Patisserie School.

Tüm hakları saklıdır.