

TAM KAPSAMLI PASTACILIK REFERANSI

Pastacılık Kreması Kitapçığı

Görsel Adımlarla 36 Efsanevi Krema

6 bölüm · 36 tarif · gram hassasiyetinde formüller
Sıcaklık çizelgeleri · Sorun giderme · Eşleştirme matrisi

ASENA TOSYA

PASTA KREMALARI

Dünyanın En İyi 36 Kreması — Adım Adım

GİRİŞ

Bir pastayı unutulmaz yapan şey neredeyse hiçbir zaman keki değildir.

Kek taşıyıcıdır. Asıl hikâye kremadadır — çatalın ilk lokmayı aldığı anda ağızda ne olduğu, ne kadar kaldığı, arkasında ne bıraktığı. Dünyanın en iyi pastacıları keklerini beş formülle yapar, kremalarını otuz formülle.

Bu kitap o formüllerin otuz altısını anlatıyor.

İçindeki hiçbir tarif "internetten derlenmiş" değil. Her biri klasik Fransız pastacılık okulunun, İtalyan ve Japon tekniklerinin, ve Türk pastanesinin yüz yıllık pratiğinin damıtılmış hali. Gramajlar profesyonel oranlarla verildi — yani ölçeklenebilir. 500 gramı da yaparsın, 5 kiloyu da; oran bozulmaz.

Bu kitabı nasıl kullanmalısın

Acelen varsa: Bölüm 6'daki eşleştirme matrisine bak, pastana uyan kremayı bul, tarife git.

Öğrenmek istiyorsan: Bu bölümü oku. Sonra 01 numaralı Crème Pâtissière'i yap. O tek tarifi gerçekten anladığında, kitabın yarısını çözmüş olursun — çünkü 12 krema onun türevi.

Ustalaşmak istiyorsan: Her tarifi "Kritik Noktalar" kısmını ezberle. Tarifler herkeste var; farkı yaratan o üç satır.

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM 0 · KREMA BİLİMİ	6
BÖLÜM 1 · ANA KREMALAR	15
01 CRÈME PÂTISSIÈRE	16
02 CRÈME ANGLAISE	19
03 CRÈME CHANTILLY	22
04 CRÈME LÉGÈRE	25
05 CRÈME DIPLOMATE	27
06 CRÈME MOUSSELINE	30
07 CRÈME CHIBOUST	33
08 BAVAROIS	36
BÖLÜM 2 · TEREYAĞLI KREMALAR	40
09 İSVİÇRE BEZELİ BUTTERCREAM (SMBC)	41
10 İTALYAN BEZELİ BUTTERCREAM (IMBC)	44
11 FRANSIZ BUTTERCREAM	47
12 ALMAN BUTTERCREAM	49
13 ERMINE BUTTERCREAM	51
14 AMERİKAN BUTTERCREAM	53
BÖLÜM 3 · ÇİKOLATA KREMALARI	56
15 GANAJ	58
16 GANACHE MONTÉE	61
17 ÇİKOLATALI CRÉMEUX	63
18 MEYVELİ CRÉMEUX	66
19 NAMELAKA	69
20 PRENSES KREMASI	72
21 ÇİKOLATA MOUSSE	75
22 PRALİNÉ KREMASI	77
BÖLÜM 4 · PEYNİR, MEYVE VE KARAMEL	80
23 CREAM CHEESE FROSTING	81
24 MASCARPONE KREMASI	84
25 SİCİLYA RİCOTTA KREMASI	87
26 LİMON CURD	89
27 PASSION FRUIT CURD	92
28 MEYVELİ MOUSSELINE	95
29 TUZLU KARAMEL KREMASI	97
30 DULCE DE LECHE KREMASI	100
31 FRANGİPANE	103
BÖLÜM 5 · TÜRK MUTFAĞINDAN	106
32 KLASİK PASTANE KREMASI	107
33 KAYMAKLI MUHALLEBİ KREMASI	110
34 SAKIZLI MUHALLEBİ KREMASI	113
35 ANTEP FISTIĞI KREMASI	116
36 TAHİN-PEKMEZ KREMASI	119
BÖLÜM 6 · USTA REHBERİ	123

BÖLÜM 0 — KREMA BİLİMİ

Krema yapmak sanat değil, kontrol altındaki fizik. Dört mekanizmayı anladığında bütün kremaları anlarsın.

1. Nişasta Jelatinizasyonu — "Kıvam nereden geliyor?"

Nişasta granülleri soğuk sütte çözünmez, asılı durur. Isı yükseldikçe granül su çeker, şişer ve patlar; içindeki amiloz zincirleri sıvıya yayılıp ağ kurar. Kıvam budur.

Sıcaklık	Ne oluyor
60–70 °C	Granüller su çekmeye başlar, sıvı hafif bulanır
80–85 °C	Belirgin koyulaşma — ama henüz bitmedi
92–100 °C	Granüller tam patlar, kıvam sabitlenir

Kritik: Muhallebi bazlı her kremayı (Pâtissière, pastane kreması, muhallebi) **kaynattıktan sonra 1–2 dakika daha pişirmelisin**. Sadece koyulaşınca ocaktan alırsan iki sorun çıkar:

1. Nişasta tam jelatinize olmaz → soğuyunca su salar (sineresis), pasta içinde ıslanma yapar
2. Yumurta sarısındaki **α -amilaz enzimi** ölmez → 6–8 saat sonra kremayı sıvılaştırır

O 2 dakika, kremanın ertesi gün de dik durmasıdır.

Nişasta seçimi:

Nişasta	Doku	Şeffaflık	Not
Mısır nişastası	Kremsi, hafif tebeşirimsi	Mat	Standart. Pâtissière'in klasiği
Buğday unu	Yumuşak, dolgun	Mat	Türk pastane kremasının ruhu
Pirinç nişastası	İpeksi, temiz	Yarı mat	En zarif doku, bulması zor
Patates nişastası	Uzayan, elastik	Şeffaf	Aşırı kullanma, sakızlaşır

Altın oran: Sütün ağırlığının **%8–9'u** kadar mısır nişastası → kesilebilir ama kaşıktaki akan, dolgu için ideal kıvam. %6 → sos kıvamı. %11 → bıçakla dilimlenen, katı.

2. Yumurta Pıhtılaşması — "Nerede durmalıyım?"

Yumurta proteinleri ısıyla açılır ve birbirine kenetlenir. Doğru anda durursan kadife; 3 °C geçersen omlet.

Sıcaklık	Durum
62 °C	Sarı koyulaşmaya başlar
82–84 °C	Crème anglaise'in tam noktası — kaşığıın arkasını kaplar (<i>nappe</i>)
85 °C	Sınır. Pürüzlenme başlar
88 °C+	Kesildi. Geri dönüş yok

Nişasta yumurtayı korur. Pâtissière'i kaynatabilmenin sebebi budur: nişasta zincirleri proteinlerin arasına girip kenetlenmeyi engeller. Bu yüzden Anglaise 84 °C'de ölür, Pâtissière 100 °C'de yaşar.

Temperleme neden şart: Sıcak sütü yumurtaya bir anda dökersen, temas noktasında lokal olarak 85 °C'yi geçer ve orada pıhtılaşır. Sıcak sütün üçte birini **ince bir şerit halinde, sürekli çırparak** ekle — sıcaklığı kademeli yükseltmiş olursun.

3. Emülsiyon — "Neden kesildi?"

Ganaj, crèmeux, buttercream — hepsi emülsiyon. Yağ damlacıklarının su fazında dağılmış hali. Damlacıklar ne kadar küçük ve düzgün dağılırsa, doku o kadar parlak ve ipeksi olur.

Emülsiyon kesilmesinin tek sebebi vardır: yanlış sıcaklık.

Karışım	Doğru sıcaklık
Ganaj karıştırma	35–40 °C
Ganaj blender (el blenderi)	32–35 °C
Crèmeux'ye çikolata ekleme	Anglaise 82 °C, çikolata üstüne
Buttercream'e tereyağı ekleme	Beze 26–28 °C, tereyağı 18–20 °C
Mousseline'e tereyağı	İkisi de 20–22 °C — aynı sıcaklıkta

Buttercream kesildiyse panikleme, %90 ihtimalle sıcaklık farkıdır:

- **Sulu/akışkan görünüyorsa** → çok sıcak. 15 dk buzdolabı, tekrar çırp.
- **Kesik kesik, taneli** → çok soğuk. Kâsenin dışını 5 saniye sıcak suyla ısıt, çırpmaya devam et. 30 saniyede toparlanır.

4. Hava Hapsi — "Hafiflik nereden geliyor?"

Chantilly, mousse, chiboust, bavarois — hepsi köpük. Hafifliğin kaynağı, sıvıya hapsedilmiş hava kabarcıkları.

Krema çırpmanın kuralları:

- Yağ oranı **en az %33**, ideali **%35–36**. Altındaki çırpılmaz.
- Krema, kâse ve çırpıcı **buzdolabı soğukluğunda** olmalı. Yağ globülleri kısmen katı olmalı ki ağ kursun.
- **Yumuşak tepe** (soft peak) noktasında dur: çırpıcıyı kaldırdığında tepe oluşup ucu kıvrılır. Dolgular için tam nokta budur — sonraki karıştırmada zaten sertleşecek.
- Sert tepeyi geçersen tereyağı yapıyorsun demektir. Kurtarma: 2 kaşık soğuk sıvı krema ekle, elde spatulayla karıştır.

Katlama (macaronnage değil, folding): Hafif olanı ağır olanın üstüne koy. Spatulayı ortadan dikey indir, dipten çek, kâseyi çeyrek çevir. 12–15 hareket. Fazlası havayı öldürür.

EKİPMAN

Vazgeçilmez üçlü:

Alet	Neden
Dijital terazi (0,1 g hassasiyet)	Pastacılık ağırlıkla yapılır. Bardak ölçüsü %30 sapar.
Anlık termometre (prob)	Bu kitabın yarısı sıcaklık kontrolü. Gözle 82 °C bilinmez.
El blenderi	Ganaj ve crèmeux'de dokuyu ipeksi yapan tek alet.

Çok işe yarayan:

- Geniş ağızlı çelik çırpıcı (tel arası sık olan)
- Isıya dayanıklı silikon spatula (köşesi keskin olan — tencere dibini sıyrır)
- Konik süzgeç (chinois) — her muhallebi bazlı kremayı süzeceksin
- Geniş, sığ tepsi — kremayı hızlı soğutmak için

ÜÇ ALTIN KURAL

1. Süz. Her seferinde.

Nişasta bazlı her kremayı pişer pişmez süzgeçten geçir. Gözünle görmediğin mikro topraklar, dilde kesinlikle hissedilir. 20 saniyelik iş, dokuyu iki sınıf yukarı taşır.

2. Yüzeye temas eden streç.

Kremayı soğuturken streç filmi kabın ağzına değil, **kremanın yüzeyine yapıştırır**. Aradaki hava, üstte deri (kabuk) bağlar; o deri sonra topak olarak kremaya karışır.

3. Hızlı soğut.

Sıcak kremayı geniş tepsiye yay, ince tabaka halinde. 60–20 °C arası bakteri için en verimli aralık — orada ne kadar az kalırsa o kadar iyi. Ayrıca yavaş soğuyan nişasta kabalaşır, dokusu bozulur.

BU KİTAPTAKİ 36 KREMA

#	Krema	Bölüm	Zorluk	Süre
01	Crème Pâtissière	Ana	●●○○○	25 dk
02	Crème Anglaise	Ana	●●●○○	20 dk
03	Crème Chantilly	Ana	●○○○○	5 dk
04	Crème Légère	Ana	●●○○○	30 dk
05	Crème Diplomate	Ana	●●●○○	35 dk
06	Crème Mousseline	Ana	●●●●○	40 dk
07	Crème Chiboust	Ana	●●●●●	50 dk
08	Bavarois	Ana	●●●●○	40 dk
09	İsviçre Bezeli Buttercream	Tereyağlı	●●●○○	30 dk
10	İtalyan Bezeli Buttercream	Tereyağlı	●●●●○	35 dk
11	Fransız Buttercream	Tereyağlı	●●●●○	35 dk
12	Alman Buttercream	Tereyağlı	●●●○○	45 dk
13	Ermine (Unlu) Buttercream	Tereyağlı	●●○○○	35 dk
14	Amerikan Buttercream	Tereyağlı	●○○○○	10 dk
15	Ganaj	Çikolata	●●○○○	15 dk
16	Ganache Montée	Çikolata	●●●○○	15 dk + 12 sa
17	Çikolatalı Crèmeux	Çikolata	●●●●○	25 dk + 6 sa
18	Meyveli Crèmeux (Vişneli)	Çikolata	●●●●○	25 dk + 6 sa
19	Namelaka	Çikolata	●●●○○	20 dk + 12 sa
20	Prences Kreması	Çikolata	●●●○○	25 dk + 8 sa
21	Çikolata Mousse	Çikolata	●●●●○	30 dk
22	Praliné Kreması	Çikolata	●●●●○	60 dk
23	Cream Cheese Frosting	Peynir	●●○○○	10 dk
24	Mascarpone Kreması	Peynir	●●●○○	25 dk

#	Krema	Bölüm	Zorluk	Süre
25	Sicilya Ricotta Kreması	Peynir	●●○○○	15 dk
26	Limon Curd	Meyve	●●●○○	25 dk
27	Passion Fruit Curd	Meyve	●●●○○	25 dk
28	Meyveli Mousseline	Meyve	●●●●○	45 dk
29	Tuzlu Karamel Kreması	Karamel	●●●●○	30 dk
30	Dulce de Leche Kreması	Karamel	●●○○○	20 dk
31	Frangipane	Fırın	●●○○○	15 dk
32	Klasik Pastane Kreması	Türk	●●○○○	30 dk
33	Kaymaklı Muhallebi Kreması	Türk	●●●○○	35 dk
34	Sakızlı Muhallebi Kreması	Türk	●●●○○	35 dk
35	Antep Fıstığı Kreması	Türk	●●●○○	30 dk
36	Tahin-Pekmez Kreması	Türk	●●○○○	25 dk

Sonraki bölüm: **01 — ANA KREMALAR**. Fransız pastacılığının sekiz temel taşı. Bu sekizini bilen, kalan yirmi altısını zaten biliyor.



BÖLÜM 1 — ANA KREMALAR

Fransız pastacılığının sekiz temel taşı

Bu bölümdeki sekiz kremanın altısı, tek bir tariften türüyor: **Crème Pâtissière**. Ona krema eklersen Légère, jelatin de eklersen Diplomate, tereyağı eklersen Mousseline, beze eklersen Chiboust olur.

Yani aslında bu bölüm sekiz tarif değil — bir tarif ve yedi karar.

01 • CRÈME PÂTISSIÈRE



Pastacı Kreması — bütün kremaların anası

Marie-Antoine Carême'in 19. yüzyılda standartlaştırdığı, modern pastacılığın üzerine kurulduğu krema. Éclair'in içi, mille-feuille'in katı, meyveli tartın yatağı.

Bir cümlede: Yumurta sarısı ve nişastayla koyulaştırılmış, kaynatılarak sabitlenmiş vanilyalı süt kreması.

Formül: Süt 1000 · Sarı 200 · Şeker 200 · Nişasta 80 · Tereyağı 100

Malzeme	Miktar	Not
Tam yağlı süt	500 g	Yarısı krema olursa daha zengin olur
Vanilya çubuğu	1 adet	Yoksa 2 çay k. hakiki vanilya özütü
Yumurta sarısı	100 g (≈5 adet)	Oda sıcaklığında
Toz şeker	100 g	Yarısı süte, yarısı sarıya
Mısır nişastası	40 g	Sütün %8'i
Tuz	1 tutam	Tatlıyı derinleştirir, atlanmaz
Tereyağı	50 g	Soğuk, küp doğranmış