



KGP240 ÖZEL GIDALAR

ŞEKERLEME ÇEŞİTLERİ



HAVALANDIRILMIŐ ŞEKERLEMELER (Kremler [Fondan]
ve Fac tipi Şekerlemeler ile Karameller)

I. KREMLER (FONDAN) ve FAC TİPİ ŞEKERLEMELER

Kremler (Fondan):

- Kaynatılıp çalkanmış bir şeker, glikoz şurubu ve/ya da invert şeker ile su karışımından ibarettir. Kıvamı formüldeki tatlandırıcı oranlarına ve pişirilen kitleden uçurulan su miktarına bağlıdır. Kristalleri çok küçük (mikroskopta görülebilecek kadar)

I. KREMLER (FONDAN) ve FAC TİPİ ŞEKERLEMELER

Fac tipi şekerlemelerde kremlerden farklı olarak;

- – Süt, krema ve/ya da yağ bulunur
- – Faclarda benekli yapı ya da renk koyulaşması olmaması için süt ya da süt ürünlerinde bulunan şekerin karamelizasyonundan sakınılmalıdır.
- Özellikle süt katıldıktan sonra yavaş pişirme ve yavaş soğutmadan kaçınılmalı
- – Süt yavaş yavaş karıştırılarak katılmalıdır (Fazla miktarda süt kullanıldığında pişirme hızlı olmalı, aksi halde yavaş soğutmada da olduğu gibi fac koyu renkli olur)

I. KREMLER (FONDAN) ve FAC TİPİ ŞEKERLEMELER

Fac (Fudge):

Özellikleri karamel ile fondan arasında kristallendirilmiş bir ürün. Nem içeriği %7-8 dir. Formülasyonunda bulunan glikoz şurupları kristalizasyon kontrolü ve nemi tutarak son ürünün yüzey parlaklığının sağlanmasından sorumludur.

Fac (Fudge):

- Temel bileşenleri olan şeker ve glikoz şurubu karışımının süt, krema ve tereyağla birlikte pişirilmesi ile imal edilir
- İstenen kıvama kadar pişirildikten sonra kristalizasyonu başlatmak için karıştırılır
- Kristalleşmeyi kontrol etmek için kitleye fondan katılır

II. Karamel

Şekerin kontrollü ve yavaşça ısıtılması sonucunda eriyerek kahverengi bir renk alması ve güzel bir lezzet kazanması sonucu oluşur.

Şeker molekülleri oksitlenip bazı uçucu maddelerin kaybolması sonucu karamel lezzeti ortaya çıkmaktadır.

Akışkanlığı glukoz şurubu tipi ve miktarı ile kontrol edilir.

Başlıca Karamel tipleri

- Çiğnenir Karameller:
- Fac tipi Karameller:



C. KABARTILMIŐ ŞEKERLEMELER (Marşmelov ve Nugatlar)

I. MARŞMELOVLAR

- Şeker köpükleri olarak da tanımlanırlar
- Küçük homojen dađılmıŐ hava kabarcıkları ile bunları çevreleyen ince çeperlerden oluŐan bir yapıya sahiptirler
- Yoğunlukları 125-400 g/L arasında deđiŐir

• I. MARŞMELOVLAR

- – Bileşenleri;

• 1. Tatlandırıcı maddeler

- Sakkaroz (%15-60)

- Şeker miktarı azalır ise tat azalır

- Şeker miktarı çok fazlaysa "kristalleşme" olur

- İvert şeker (%2-30)

- Nem çekici (higroskopik) özellikleri nedeniyle nem tutmayı sağlar ve yumuşak bir yapı verirler

- Glikoz şurubu (%20-100)

- Kıvam ve esnekliği arttırırlar

- Yüksek DE glikoz şurupları higroskopik olduklarından nem tutucudur

I. MARŞMELOV Bileşenleri;

1. Tatlandırıcı maddeler

- Sakkaroz (%15-60)
- İvert şeker (%2-30)
- Glikoz şurubu (%20-100)

2. Kabartıcı Proteinler

- Jelatin (%1.5-2.5)

3. Bitkisel Zamklar

4. Sodyum Bikarbonat

5. Lezzet Maddeleri (Vanilya, bazen kakao vb.)

6. Su (Nem)

• I. MARŞMELOVLAR

– İyi bir marşmelov yapımında önemli etmenler;

1. Çalkama derecesi (sıcaklığı ve Süresi)

- Çalkama Sıcaklığı

- Çalkama Süresi

2. Nem İçeriği

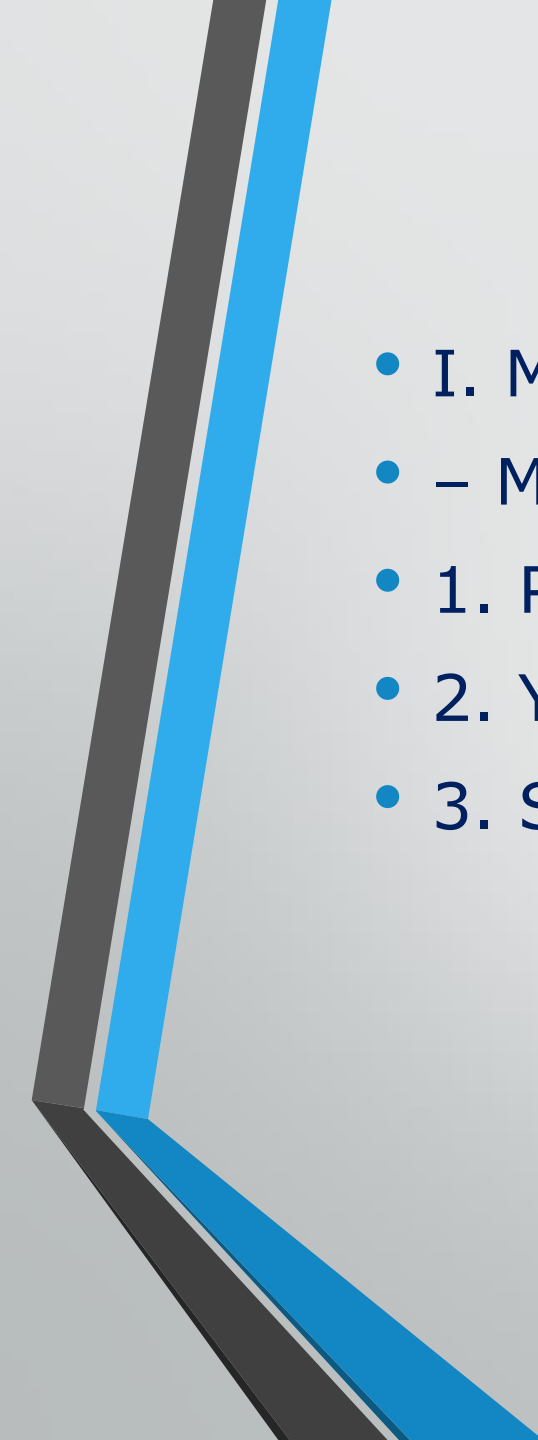
3. Reçete

4. Katılma hızı

- Çalkama derecesi ile doğru orantılı

- Nem içeriği ile ters orantılı

- Kalıba dökülmedeki sıcaklık derecesiyle ters orantılı

- 
- I. MARŞMELOVLAR
 - – Marşmelov işleme yöntemleri;
 - 1. Pişirme Yöntemi
 - 2. Yarı Pişirme Yöntemi
 - 3. Soğuk Yöntem

II. NUGAT

- Nugat, kaynatılmış şuruba yağ ve frape (yumurta akı ve jelatin ile üretilmiş) ilave edilen bir üründür. Çiğnenebilir özellikte pürüzsüz dokuya sahip, çikolata kaplanmamış nugat üretiminde yapışkanlığın önlenmesi ve viskozitenin sağlanması için düşük dekstroz eşdeğerli glikoz şurubu veya maltoz şurubu kullanılmaktadır.
- Nugatlar başlıca 2 tipe ayrılırlar;
 1. Çiğnenir Nugatlar
 2. Taneli (Gevrek)

Nugatlar Marşmelovlardan farklı olarak;

1. Kabartıcı protein olarak yumurta akı ya da soya proteini kullanılır
2. Pişirme sıcaklığı yüksek (115-130oC); nem içeriği ~%10'dur
3. Gevrek, ufalanan, yenirken ağızda dağılan bir yapıya sahiptir
4. İşlenmesi tek basamaklı değil, genellikle 2 ya da 3 basamaklı (2-3 ayrı kitle karıştırılarak) işlemlerle yapılırlar
5. Yoğunlukları biraz yüksektir (600-650 g/L)
6. Yağ, meyve ve çerez katılabilir

- Nugatın Bileşenleri;

1. Tatlandırıcılar

- Sakkaroz, invert şeker, glikoz şurubu, bal

2. Kabartıcı Proteinler

- Yumurta akı, soya proteini

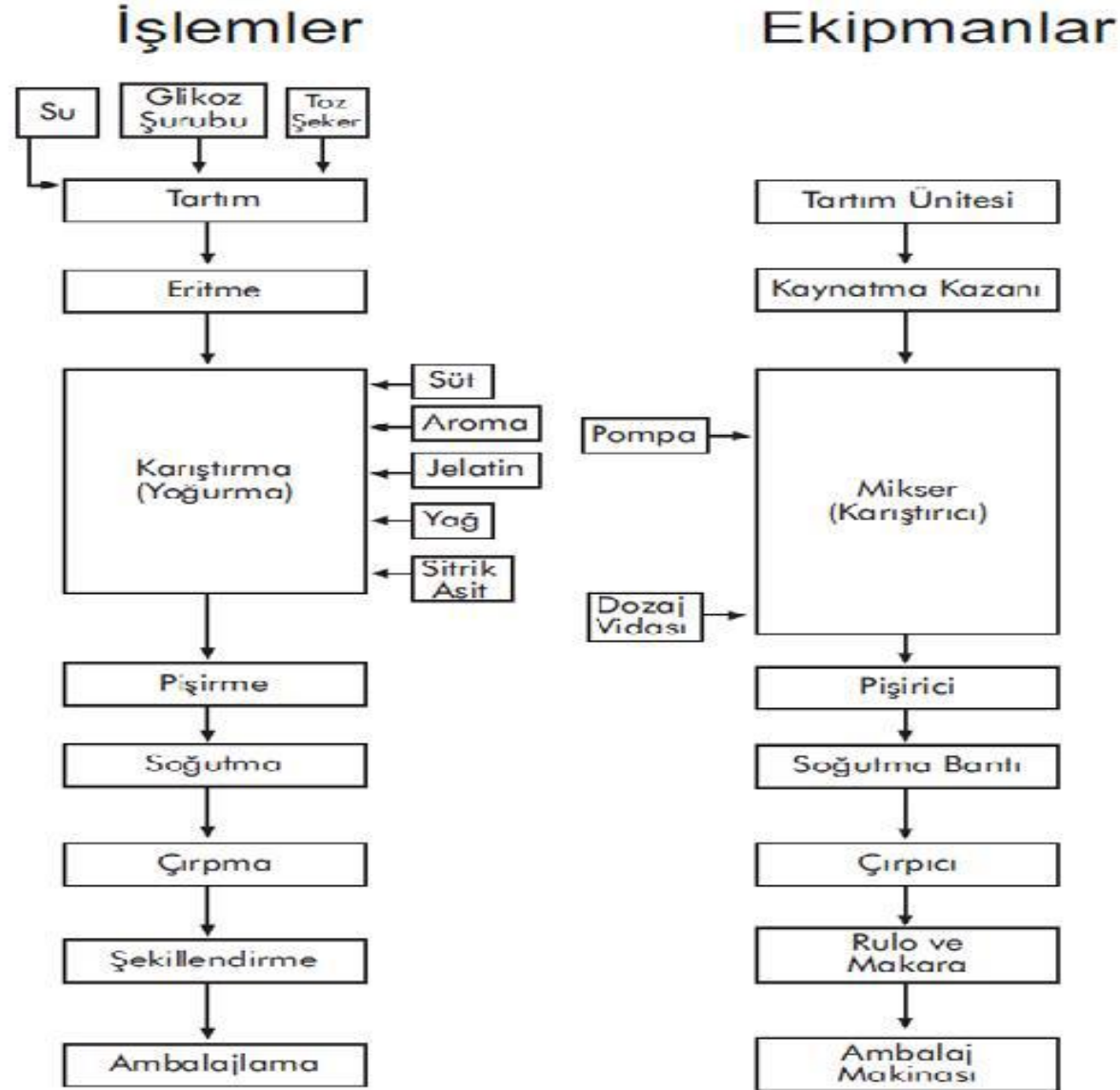
3. Sert ya da Plastik yapılı yağlar

- Hindistan cevizi yağları vb. (Kalıplanan nugatların kolaylıkla kesilebilmesi için)

4. Lezzet Maddeleri

- Vanilya, Bal, Çikolata, Kakao, Meyve ve Çerezler

Yumuşak Şekerleme Üretim Akış Şeması





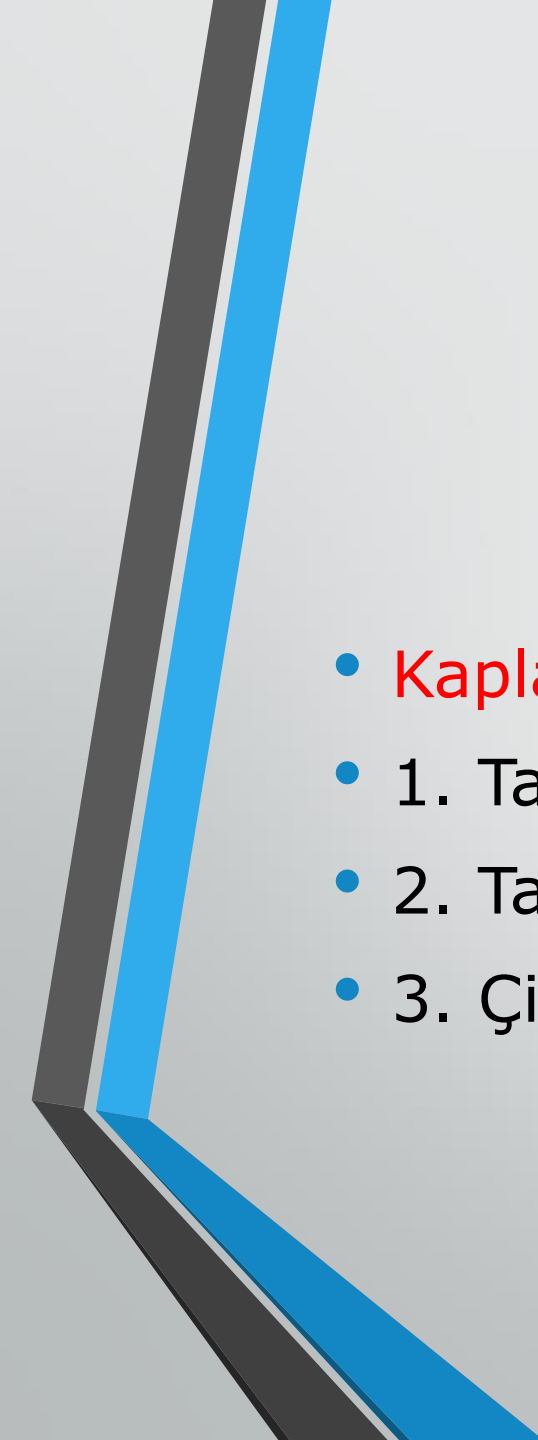
D. JEL TİPİ ŞEKERLEMELER (Nişasta ve Pektin Jöleleri)

I.NİŞASTA VE PEKTİN JÖLELERİ

- Yarı katı kıvamda, stabil bir kolloidal sistem şeklinde işlenmiş karbonhidratlar karışımıdır
- Jöle benzeri yapılar şeker-glikoz şurubu karışımına nişasta, pektin, agar, arap zamkı maddelerinden birinin ya da birkaçının katılması ile sağlanır
- Lokum ve cezerye bunlara en iyi örnektir.

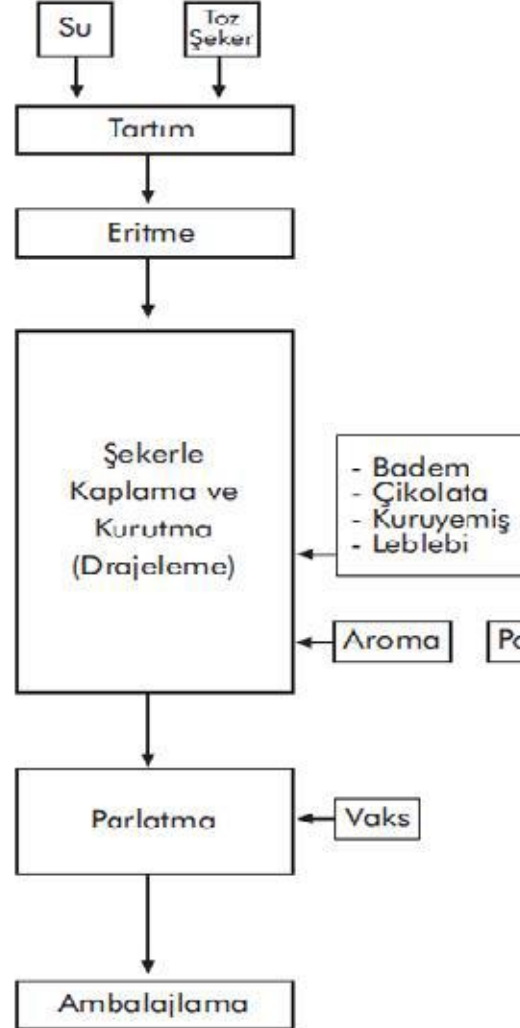


E. KAPLAMA ŞEKERLEMELER

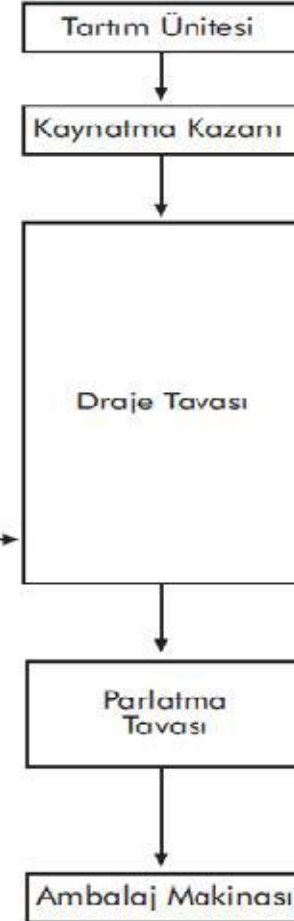
- 
- **Kaplama şekerlemeler 3 gruba ayrılır:**
 - 1. Tavada kaplanmış yumuşak şekerlemeler
 - 2. Tavada kaplanmış sert şekerlemeler
 - 3. Çikolata kaplanmış şekerlemeler

Draje Şekerleme Üretim Akış Şeması

İşlemler



Ekipmanlar



Kaynaklar

- ALTAN, A., Özel Gıdalar Teknolojisi. Çukurova Üniv. Ziraat Fak. Ofseti. Adana, 2008.