



Butik Pastacılık Üretim Süreçlerinin Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği*

Evaluation of Cake Art Production Processes: The Case of İstanbul

Gül Seda AYDEMİR¹ ID, Alper KURNAZ² ID

Geliş Tarihi (Received): 20.11.2024

Kabul Tarihi (Accepted): 29.12.2024

Yayın Tarihi (Published): 25.03.2025

Öz: Özel günlere verilen önemin artması ile birlikte butik pastacılık giderek rağbet gören bir alan haline dönüşmüştür. Bu alan giderek genişlemiş ve çeşitlenmiştir. Bu çalışmada, şeker hamurlu/butik pastaların üretim süreçlerini bu konuda bulunan kritik noktaları ve pastaların hazırlık süreci dahilinde incelemek amaçlanmaktadır. Bu amaca hizmet edebilmesi adına katılımcılara 12 soru sorulmuştur. Bu araştırma evreninin büyük olması ve rekabetin daha fazla olması sebebiyle İstanbul ilinde düzenlenmiştir. İşletmelerde görev alan kişilere sorular sorulmuş olup yarı yapılandırılmış görüşme formları aracılığı ile nitel bir çalışma yürütülmüştür. Ulaşılan veriler ise tema ve kodlar şeklinde ayrılarak katılımcıların cevapları ile birlikte tablo haline dönüştürülmüştür. Çalışma 25 kişi ile yapılmıştır. Katılımcılar aracılığıyla yapılan görüşmelerden elde edilen bulgular doğrultusunda Tylose eklenmesi sebebi ile sertleşen hamurun daha sonra ısıtılarak yumuşatılabileceği, ev ortamında yapılan şeker hamurunun daha çabuk kuruduğu ve figür kullanımına uygun olmadığı ifade edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Pasta, Pastacılık, Butik Pastacılık, Üretim Süreçleri

&

Abstract: As the importance given to special occasions increases, boutique pastry making has become an increasingly popular field. This field has increasingly expanded and diversified. The aim of the research study is to examine the production processes of sugar paste/boutique cakes within the scope of pastry. The research was organized in İstanbul due to the large commercial volume and more competition. Questions were asked to the people working in the businesses and a qualitative study was conducted through semi-structured interview forms. The data obtained was divided into themes and codes and turned into a table with the participants answers. The study starts with the literature on boutique pastry and patisserie, then comes the method section, and at the end, the results and suggestions section takes place. The study was conducted with 25 people.

Keywords: Cake, Pastry, Boutique Pastry, Production Processes

Atıf/Cite as: Aydemir, G. S., Kurnaz, A. (2025). Butik Pastacılık Üretim Süreçlerinin Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği. *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(1), 726-742. doi: 10.11616/asbi.1588515

İntihal-Plagiarism/Etik-Ethic: Bu makale, en az iki hakem tarafından incelenmiş ve intihal içermediği, araştırma ve yayın etiğine uyulduğu teyit edilmiştir. / This article has been reviewed by at least two referees and it has been confirmed that it is plagiarism-free and complies with research and publication ethics. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/asbi/policy>

Copyright © Published by Bolu Abant İzzet Baysal University, Since 2000 – Bolu

* Bu çalışma, Gül Seda Aydemir tarafından yazılan 'Butik Pastacılık Üretim Süreçlerinin Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği' başlıklı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

¹ Öğr. Gör., Gül Seda Aydemir, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, aydemirgulseda@gmail.com. (Sorumlu Yazar)

² Doç. Dr., Alper Kurnaz, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, alperkurnaz@ibu.edu.tr.

1. Giriş

Süreç olarak pasta incelendiğinde ilk ekmeğin yapılmasının ardından farklı malzemeler ile tatlandırılması doğrultusunda ilk pastanın yapıldığı varsayılmaktadır (Karaca, Usta ve Şengül, 2011). Bazı kaynaklarda ise 1875 senesinde hediye olarak kek verilmesi ile ilk doğum günü pastasının zamanla gelenek haline geldiği yazmaktadır (Saygılı, 2016). Günümüzde yaş pastaların hazırlanması pandispanya ile olmaktadır. Bu pandispanyalar baton pasta, gato pasta ya da rulo pasta gibi farklı isimlere sahip olmakta ve farklı şekillerden oluşmaktadır. Bu çeşitleri lezzetlendirmek için bazı gıda maddelerinden faydalanılmaktadır. Bunlar meyve olduğu gibi kuru yemiş ve çeşitli çikolatalardan oluşmakta ve kişinin tercihinine sunulmaktadır. Pastaların arası için hazırlanan krema ise pek çok farklı şekilde tariflerde rastlanılmaktadır.

Butik pastacılık geçen senelerde daha fazla rağbet görmüş olması ile birlikte günümüz içinde önem taşıyan bir alan olmaktadır (Aydemir ve Kurnaz, 2023). Bu pastalar, kişilerin talepleri doğrultusunda ve istekleri üzerine şekillenerek hazırlanmaktadır. Bu pastaların yapımında kullanılan şeker hamuru ise farklı renklendiricilerin ilavesi yapılmıştır. Ana madde olarak şeker ve nişasta içeren bir hamurdur. Butik pastalarda şeker hamuru pastaların dış yüzeylerinin kaplanmasında ve süslenmesinde faydalanılan bir hamur çeşididir. Elastik bir yapıya sahiptir (Sözer ve Gürşen, 2011; Açı, 2018). Şeker hamuru ile çalışırken marzipan işleme seti, kopatlara ya da silikon kalıplar gibi malzemelere ihtiyaç duyulmaktadır.

Bu çalışmada yaş pasta yapım süreçleri ve butik pastacılığın kapsamı, şeker hamurlu olarak üretilen pastaların üretim süreçlerinin hazırlık ve şekillendirme süreçlerinin incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışma içerisinde görüşme soruları alanında uzman kişiler ile oluşturulmasının ardından akademisyenlerden uzman görüşü alınması ile şekillendirilmiştir. Örneklem grubu olarak daha fazla kişinin hayatını sürdürmesi buna bağlı olarak ticari hacminin geniş olmasından ötürü İstanbul seçilmiştir. İstanbul’da pastacılık ve/veya butik pastacılıkla ilgilenen kişilerle görüşme tekniği uygulanmıştır. Bu araştırma vasıtası ile pastacılık ve ekmekçilik alanına yazılı bir kaynak sunulacak olup özellikle literatürde butik pastacılıkla alakalı kaynak eksikliği açısından yol gösterici olması hedeflenmektedir. 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. Ulusal literatürde buna benzer özellikler taşıyan bir makale ve tez bulunmaması çalışmanın önemini göstermiş olmakla birlikte kendi içerisinde tartışma yapılmasına engel oluşturmuştur.

Çalışmanın içerisinde pastacılığın tarihi ve pastacılıkla ilgili bilgilere yer verildikten sonra butik pastacılık alanı ile bilgiler sunulmuştur. Aynı bölümün içerisinde butik pastacılıkta önemi bulunan şeker hamuru hakkında bilgi verilmiştir. Daha sonra araştırmanın yöntemi içerisinde evren, örneklem ve bulgular gibi farklı konu başlıklarına yer verilecektir. En son kısımda sonuç ve öneriler yer almaktadır.

2. Pastacılık

Pastacılık, gelişim olarak incelendiğinde ilk ekmek elde edildikten sonra ekmeğe farklı malzeme ilaveleri ile tatlandırılmasından yola çıkılarak pastacılığın başlangıç yaptığı görülmektedir. Eski zamanlarda üretimi sağlanan kekler ile ekmek arasında belirgin farkların bulunmadığı görülmektedir (Karaca, Usta ve Şengül, 2011). 100 yıldan daha kısa bir zaman içerisinde yumurtaların sarısı ve beyazı ayrılarak buna un ilavesi yaparak pandispanyalar hazırlanmaya başlamıştır (Gıda İnovasyon Merkezi, 2016). 18. yüzyılda krem şantinin Vatel tarafından bulunması ile pastacılık alanında kayda değer bir dönüşüm yaşanmıştır. Ebon Norton Horsford tarafından 1850 senesinde kabartma tozu keşfiyle kekler için farklı bir döneme

girilmiştir. 1930'lu senelerde Fransa'da pastacılık alanında çalışan GastonLenaotre tarafından hazırlanan içerisinde basit reçeteleri taşıyan pastacılık kitabı, alanında önem taşıyan eserlerdendir (Sezer,2020; Çelik, 2016; Gıda İnovasyon Merkezi, 2016). Yakın Çağ'da pastacılık tarihsel olarak 20. yüzyıl içerisinde şeflere destek sağlanması ile pastacılığa ve fırına bağlı ürünlerde yükseliş sağlanmıştır.

Türk mutfağında kekin gelişim göstermesi ise Osmanlı Dönemine uzanmaktadır. Osmanlı Dönemi içerisinde pastacılık ile uğraşmakta olan Ermeni ve Rus vatandaşları vasıtası ile kek gelişim göstermiştir fakat Anadolu'da böyle bir etki görülmemektedir (Erler, 2020; Çetin, 2020).19. yüzyılın sonları itibarıyla yayınlanmış yemek kitaplarında Ermeni harfleri ve Osmanlı Türkçesi ile Avrupai tarzda olan turta, makaron ve pandispanya gibi ürünler Osmanlı Türkçesine uyarlanarak kitaplar içerisinde yer almıştır. Cumhuriyet sonrası açılış yapan kızlara yönelik olan enstitülerin ve okullar vasıtası ile Avrupai pastacılığa has teknikler Türk mutfağının bir parçası haline dönüşmüştür (Samancı, 2013). Osmanlı Kanunnamesi'nde darı lapası olarak yer alırken Kamus-ı Türki içerisinde "hamurdan yapılan tatlı ekmek" olarak yer almıştır (Pasta Kelime Kökeni, Kelimesinin Anlamı- Etimoloji, t.y).

İlk doğum günü pastasının 1875 senesinde hediye olarak kek verilmesi ile gelenek haline gelmiş olup mitolojik olarak pasta incelendiğinde 17. yüzyılda insanlar evlilik yolunda oldukları kişiler hakkında tatlı ve güzel rüyalar görebilmek amacıyla yastıklarının altına meyveli pasta koydukları bilinmektedir (Saygılı, 2016). Pastanın üzerine mum koyma geleneği ise Yunanlılara dayandırılmaktadır. Antik Yunan'da Artemis Tapınağı'na ay şeklinde kekler getirilmiş ve bu pastalar ay gibi parlaması amacı ile yanan mumlarla süslenmiştir (Sterling, 2017).

Endüstriyel üretim içerisinde yaş pastalar yaygın bir kek çeşididir. Yaş pastalar farklı içeriklere ve özelliklere sahip olan özellikle büyük şehirlerde yer alan pasta ve benzeri ürünlerin hizmetini sunan pastanelerin sayısının çoğalması ile tüketimi artan bir gıda maddesidir. Kaynaklara göre karşılığı değişebilmekle birlikte yaş pasta dikdörtgen prizma şeklinde ise *baton pasta*, çember şeklin hazırlanırsa *gato pasta* ismi verilmektedir. Kek katlanarak rulo haline getirilen pasta ise *rulo pasta* olarak anılmakta ve bunlara ek olarak *adet pastalar* bu grubun içerisinde yer almaktadır. İsimler farklılık gösterebilir de ortak nokta hepsinin pandispanya ve kremanın birleşimi ile elde edilmesidir (Kapucuoğlu ve Karaca, 2021).

3. Butik Pastacılık

Butik pasta, pastacılık içerisinde rağbet gören bir çeşit olmakla birlikte günümüzde de bireylerin özel günleri için tercih edilmektedir (Aydemir ve Kurnaz, 2023). Butik pasta kavramının tam olarak karşılığı şeker hamurunu içermeyip tamamen kişiye özel olarak hazırlanan pastalara karşılık gelmektedir. Bu pastalar hazır olarak satışa sunulan pastalara göre ücretleri daha yüksek olmaktadır. Bu pastaların fabrika ile üretime uygun olmadığı gibi bekletilmesi de mümkün olmayan bir türdür (Taylan, t.y.; Pastasipariset, t.y.; Ustala Blog, 2020; Olgun, 2020).

Şeker hamuru tarihsel geçmiş olarak araştırıldığında pastacılar tarafından kullanıma girdiği zaman aralığı tam olarak bilinmemektedir (Yücel Güngör ve Geçkil, 2021). 14. yüzyıla ait İngiliz mutfağı el yazmalarından olan Curve on Inglysch isimli kitapta ilk kez şeker hamuru geçmektedir (Katharine,2016). 1555 yılına ait en eski Fransızlara ait şekerleme kitabında su ve şeker ile yumuşatılmış bir çeşit sakız ilavesi ile hazırlanan "gumpaste" ismiyle geçen şeker hamurunun tarifi yer almaktadır. Careme tarafından ünlü olan katedrallerin masalarını süslenmesi amacıyla mimari canlandırmaların şeker hamuru aracılığı yapıyor olması şeker hamurunun tekrardan bir moda unsuru haline gelmesini sağlamıştır. Zamanın ilerlemesi ile birlikte 1930'lu senelerde HauteCuisine akımının son bulması ile masaların şeker hamuru ile yapılan heykellerle süslenmesinin modası popülerliğini kaybetmiştir (Davidson ve Jaine, 2014).

Şeker hamuru yaygın olarak bilinmekle birlikte aynı hamur için fondan kavramı da kullanılmaktadır. Özellikle düğün ve benzeri nişan gibi etkinliklerde ya da doğum günü gibi özel günlerde tercih edilmekle beraber kurabiye veya keklerde dekor amacı ile faydalanılan bir hamur çeşididir (Liva, 2022; Küçükgül, 2022). Ana malzeme olarak şeker ve nişasta içermekte ve renklendirilmesi amacı ile içerisinde çeşitli renklendiriciler ilave edilmektedir. (Açak, 2018). Hamur endüstriyel olarak alınabileceği gibi evde de

hazırlanması mümkündür. Ev ortamında hazırlandığında içerisinde toz jelatin, glikoz şurubu, pudra şekeri ve hazırlayan kişinin isteğine göre bir katkı maddesi olan tylose eklenebilmektedir. Şeker hamuru bayatlama görülme-yen bir ürün olup hamurun ömrünün azalmasına sebep olan şey hamurda sertleşme görülmesidir. Hamurda sertleşmeye sebep olan, hamurun hava ile temas etmesidir (Sözer ve Gürşen, 2011). Hava ile teması kesilerek muhafazası sağlanmalıdır. Şeker hamurunun kuru ve serin bir ortamda depolanması gerekmektedir. Ürünün doğrudan güneş ışığına bırakılmaması da önerilmektedir. Oda sıcaklığı içerisinde muhafaza edilmesi mümkün bir üründür (Çubuk, 2022).

Şeker hamuru renklendirme: Endüstriyel olarak satın alınan şeker hamurları içerisinde elde etmek istenen renkler bulunabilmektedir. Evde düz beyaz şeker hamuru üretiminde ise içerisinde gıda boyası ilaveleri ile renklendirme imkânı bulunmaktadır. Şeker hamurunun renklendirilmesi amacıyla toz, sıvı, jel boyalar ve hamurun kendisinden faydalanılabilmektedir (Güngör ve Geçkil, 2021). Gıda boyaları çoğunlukla çok yoğun olduğundan ilk başta az miktar ilavesi sağlanmalıdır. Boyalarda doyum noktaları bulunmaktadır. Sıvı formda bulunan boyalar hamuru cıvıtabilirken toz formdakilerini ise hamura yedirmekte zorluklar görülebilmektedir (Sözer ve Gürşen, 2011). Jel boya ise ürünün yapısının bozulmaması açısından fayda sağlamaktadır (Şeker&Sugar, t.y.). Hamur renklendirmesinde ise iki ayrı renk ya da daha fazla hamur tonlarını karıştırarak istenilen renk elde edilmektedir. Bu duruma beyaz hamurun içerisinde az miktar siyah eklenmesi ile gri elde edilmesi örneklendirilebilir.

Şeker hamuru ile çalışırken dikkat edilmesi gerekenler (Tuğcu,2018; Liva, 2022; Küçükgül, 2022):

1. Hamur hava ile temas ettiğinde sertleşme gözükeceğinden hava ile temasının kesilmesi sağlanmalıdır.
2. Pasta üzerine şeker hamuru ile kaplama yaptıktan sonra figür ya da üzerine eklenen motiflerin/çıkartmaların düşmesini engellenmesi amacıyla fırça ile ıslatılması gerekmektedir.
3. Yapıştırma işlemi için su ve yenilebilir tutkaldan faydalanılabilir.
4. Şeker su ile temasında eriyebileceği için dikkat edilmelidir.
5. Sprey yağ, buğday nişastası veya mısır nişastası ile şeker hamuru açılabilceği gibi dokusu sebebi ile mısır nişastası daha rahat çalışmaya olanak sağlamaktadır.
6. Şeker hamuru pürüzsüz olana kadar yoğrulması sağlanmalıdır.
7. Hamur yeteri kadar alındıktan sonra el ısısı ile yumuşatılmalıdır.
8. Hamurun yumuşaması sağlandıktan sonra açılmalıdır.
9. Gıda boyası her yere yayılabilecek potansiyele sahip olmasından dolayı dikkatli bir şekilde kullanılmalıdır.
10. Pastanın en tepesinin pasta ütüsi ile düzeltilmesi sağlanmalıdır. Bu işlemin yapılmasının nedenin hava çıkması ve bombe oluşumunu engellemektir.

Şeker hamuru çalışırken kullanılan bazı ekipmanlar: Şeker hamurunda faydalanılan ekipmanlar Tablo 1. aracılığı ile sunulmuştur.

Tablo 1:Ekipmanlar

Gıda Boyası	Gıdalarının renklendirilmesi veya renk vermesini sağlamak için eklenebilmektedir. Hamurlarda kullanıldığı gibi kremalarda ilave edilebilmektedir (Atlı, 2010).
Şeffaf Tutkalı	Gıda Tutkal bir fırça aracılığı ile yapıştırılmak istenen ürünleri yapıştırmak veya süslemeleri sabitlemek için faydalanılmaktadır (Toptan Pasta Malzemeleri, t.y.)
Beyaz Tutkalı	Kaplama, dekor ve figür sabitlemek aracılığı ile kullanılmasına ek olarak strafor kaplamalarında da görev almaktadır. Hızlı kuruma özelliği bulunmaktadır ve kurudukça rengi şeffaflaşmaktadır (Şeker&Sugar, t.y.).
CmcTylose	Hamuru sertleştirmek için dik duran figürler için faydalanılmaktadır. Sertleştirme amacının yanı sıra içerisinde su ilavesi yaparak jel yapıya dönüştürülür. Bu özelliği ise ürünleri yapıştırmak amacı ile kullanılmaktadır (Şeker&Sugar, t.y.).
Yenilebilir Vernik Glaze	Şeker hamuru, pasta gibi yenilebilir olan ürünlerin parlatılması için kullanılmaktadır (Eminönü Çarşı, t.y.).

Gıda katkı maddeleri günümüzde rol oynamakla birlikte talepler doğrultusunda daha da çeşitlenmektedir. Tablo 1 içerisinde butik pastacılık içerisinde faydalanılan bazı gıda katkı maddeleri ve kullanım alanlarına yer verilmiştir.

Ekipman olarak bir diğer faydalanılan ürün dijital terazilerdir. Ekranlarının üzerinde dijital bir ekran yer almakta ve en hassas ölçümlerin bile yapılmasına imkân vermektedir (The Culinary Institute of America, 2009). Sıkma torbaları ise çeşitli ebatlarda satışa sunulmakta ve yıkanabilen/tek kullanımlık olarak kullanılmaktadır. Bunların haricinde parşömenden kâğıt külahlar bulunmaktadır. Hazır olarak ya da şeflerin kendileri tarafından hazırlanabilmektedir (Malgieri, 2008). Spatulalar ise hamuru karıştırmak, havalandırılmasını sağlamak ya da dökmek amacı ile kullanılmaktadır. Kullanımı sadece bunlarla sınırlı kalmayıp kaselerin dibinin sıyrılmasına da olanak vermektedir (Galucci ve Thomas, 2018). Çırpma teli ise bir diğer önemli ekipmandır. Kek hamurunun çırpılması, yumurtanın köpürtülmesi gibi işlemlerde kullanılmaktadır. Karıştırma anında ürünün sahip olduğu havayı içerisine hapsederek kabarmasını sağlamaktadır (Gisslen, 2017).

4. Yöntem

Bu çalışmada yaş pasta yapım süreçleri ve butik pastacılığın kapsamı, şeker hamurlu olarak üretilen pastaların üretim süreçlerinin hazırlık ve şekillendirme süreçlerinin incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırma kapsamında pastacı ve butik pastacıları içeren 25 katılımcı ile görüşülmüştür. Katılımcılara araştırmanın amaçları sözlü ve yazılı olarak belirtilmiş ve gönüllü onam formları imzalatılmıştır. 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 dolayı İstanbul ili seçilmiştir. Bu çalışmada yaş pasta yapım süreçleri ve butik pastacılığın kapsamı, şeker hamurlu olarak üretilen pastaların üretim süreçlerinin hazırlık ve şekillendirme süreçlerinin incelenmesi amaçlanmıştır. İstanbul'da pastacılık ve/veya butik pastacılıkla ilgilenen kişilerle görüşme tekniği uygulanarak önceden hazırlanmış ve yarı yapılandırılmış görüşme formları sunularak butik pastacılık üretim süreçlerinin üzerine görüşler ve tutumlar incelenmeye çalışılmıştır.

Görüşme yapılan işletmeler amaçlı örnekleme yönteminden faydalanılmıştır. "Amaçlı örnekleme, olasılık temelli olmayan bir örnekleme yaklaşımıdır. Araştırmanın amacına bağlı olarak bilgi açısından zengin durumların seçilerek derinlemesine araştırma yapılmasına olanak tanıyan amaçlı örnekleme, belli ölçütleri karşılayan veya belirli özelliklere sahip olan bir veya daha fazla özel durumlarda çalışılmak istendiğinde tercih edilmektedir." (Koç Başaran, 2017). Amaçlı örnekleme yöntemi 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.

Çalışmanın kapsamı dâhilinde çalışmada nitel desen tercih edilmiştir. Görüşme yapılan ustaların butik pastacılıkta üretim süreçlerine ilişkin deneyimlerini derinlemesine çözümlemek için fenomenoloji modeli seçilmiştir. Fenomenolojik çözümleme bilimi aynı zamanda "olgu bilim" ya da "görüngübilim" olarak bilinmektedir. Bu model içerisinde amaç aslında farkında olunan fakat bunula alakalı derinlemesine bir algıya sahip olunmaması durumuna kullanılmaktadır. Öze ulaşma çabası içerisinde, deneyimlerin ne anlama geldiği ile ilgilenen bir araştırma modelidir. Sonuca ulaşabilmek için bireyde sahip olunan düşünceler, duygular ve algılar üzerine inceleme içermektedir (Şimşek, 2018). Araştırma verilerini elde etmek için yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile süreç yürütülmüştür. Bu teknikte, araştırmacı önceden sormayı planladığı görüşme sorularını hazır hale getirmektedir. Araştırmayı yapan kişi görüşmeler yapıldığı esnada görüşmenin akışına göre yan ya da alt sorularla görüşmenin akışını etkileyebilmektedir veya kişinin yanıtlarını detaylandırmasını isteyebilmektedir. Eğer katılımcı bir cevabı yanıtlarken diğer bir sorunda cevabını almışsa araştırmacı bu soruyu sormayabilir. Bu teknik araştırmacının sorularını önceden hazırlaması dolayısıyla kolaylık ve sistemli bir çalışmaya imkân vermektedir (Türnüklü, 2000).

Çalışma süreci içerisinde örnekleme uygun olarak 25 kişiye verileri elde etmek amaçlı sorular sorulmuştur. Bu çalışmanın içerisinde 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). Sorulardan alınan yanıtlar ile temalar ve kodlara göre çözümleme yapılmıştır. Bu çözümlemeler ile bulgular yorumlanarak analiz edilmiştir.

Araştırma kapsamında aşağıdaki sorular katılımcılara sorulmuştur:

1. 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?
2. Şeker hamuru neden nişasta ile daha rahat açılma sağlar?
3. Şeker hamuru üzerine boyama yaparken dikkat edilmesi gereken noktalar nelerdir?
4. Şeker hamuru neden çatlama yapmaktadır?
5. Pasta kaplama sırasında oluşan hava kabarcıklarını azaltma veya ortadan kaldırma yöntemleri nelerdir?
6. Şeker hamuru marka tercihinizi hangi kriterler belirlemektedir?
7. Şeker hamurunu kendiniz tüketmekte misiniz?
8. Pandispanya hamurunun pişirme ısısı nedir?
9. Temel pandispanya hamurunda hangi tür kabartma işlemi uygulanır?
10. Pişmiş pandispanyanın kontrol noktaları nelerdir?
11. Pandispanyanın muhafaza süresi ne kadardır?
12. Kakaolu ve vanilyalı pandispanyanın farkı nedir?

Görüşmelerde kullanılacak olan soruların hazırlanması aşaması içerisinde gerekli literatür taraması yapılmış ve çalışma alanı içerisinde yer alan pastacı/butik pastacılar ile görüşülmüş ve görüşme soruları saptanmıştır. Uzman görüşleri ile sorularda gereken düzenlemeler sağlanmış ve daha sonra hedef doğrultusunda oluşturulan sorular alanında uzman akademisyenlere sunulmuştur. Akademisyenler soruların yeterliliği hakkında fikir paylaşımı yapmış ve son şeklinin alınması sağlanmıştır. Oluşturulan soru formu Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimlerde İnsan Araştırmaları Etik Kurulu’na sunulularak Protokol NO. 2022/288 ile 27.06.2022 tarihli ve 2022/07 toplantısında değerlendirilerek etik olarak uygun bulunmuştur.

5. Bulgular ve Tartışma

Çalışma kapsamında bulgular doğrultusunda 12 temaya ve 32 koda içerisine ulaşılmıştır. Yapılan görüşmeler kişilerin kendi özgün düşünceleri ve tecrübelerine dayandığı için kişilere ve işletmelere dair kişileri açıklayıcı bilgilere yer verilmemiştir.

Tablo 2 içerisinde kişilere ait demografik bilgilere yer verilmiştir.

Tablo 2: Demografik Bilgiler

Kişi	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Kişinin Yaşı
P1	Kadın	Üniversite	40
P2	Erkek	İlkokul	48
P3	Kadın	Lise	23
P4	Kadın	Üniversite	37
P5	Kadın	Lise	35
P6	Erkek	İlkokul	75
P7	Kadın	Lise	46
P8	Kadın	Üniversite	42
P9	Erkek	Üniversite	33
P10	Erkek	İlkokul	48
P11	Erkek	Lise	22
P12	Erkek	İlkokul	45
P13	Kadın	Lise	32
P14	Erkek	Lise	44
P15	Erkek	Lise	44
P16	Kadın	Üniversite	25
P17	Kadın	Üniversite	45

Butik Pastacılık Üretim Süreçlerinin Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği
Evaluation of Cake Art Production Processes: The Case of İstanbul

P18	Erkek	Üniversite	23
P19	Kadın	Üniversite	27
P20	Kadın	Üniversite	31
P21	Kadın	Üniversite	34
P22	Kadın	Üniversite	24
P23	Kadın	Lise/Özel Meslek Kursları	55
P24	Kadın	Üniversite	30
P25	Erkek	İlkokul	36

Görüşme yapılan kişiler arasında butik pastacılıkta çok üst düzey eğitim verenlerden de temel olarak çalışan kişilerden de faydalanılmıştır. Sadece pastacılıkla ilgilenen olduğu gibi sadece butik pastacılıkla ilgilenen kişilerle de görüşmeler yapılmıştır.

Tablo 2’de araştırmaya dahil olan 25 katılımcının %60’ını kadın, %40 oranını ise erkekler oluşturmaktadır. Katılımcılar yaş olarak incelendiğinde yaşları 35-49 arasındaki grup %48 ile en yüksek oranı oluşturmaktadır. Katılımcıları meslek grupları içerisinde %64 oran ile şeker hamuru ağırlıklı çalışan kişiler oluşturmaktadır. Ardından %32 oran ile pasta ustaları gelmektedir. Son olarak %4 oran ile firma sahibi bulunmaktadır. Katılımcılar sadece tek gruba dahil edilmiştir.

Bu bölümün içerisinde araştırma kapsamında elde edilen bulgular tema ve kodlara ayrılmış ve öne çıkan örnek alıntılardan bazılarına yer verilmiştir. Ev ortamında yapılan şeker hamuru ile ticari olan arasındaki farkın belirlenmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 3 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 3: 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).” “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)	“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 şeker hamuru üretilmemesi (1)	“Ev ortamında şeker hamuru yapılmaz (P9).”

Tablo 3 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 katılımı “Yapısında farklılıklar bulunması” ve “Kimyasal içerik farklılığının bulunması” kodu gelmektedir. Tek bir katılımcı ile “Ev ortamında şeker hamuru üretilmemesi” kodu oluşturulmuştur.

Şeker hamuru neden nişasta ile daha rahat açıldığının belirlenmesi amacı ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 4 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 4: Şeker Hamuru ve Nişasta İlişkisi

Tema	Kod	Alıntı
Şeker Hamuru ve Nişasta	Yapışmayı engelleyerek daha kolay açılmasını sağlaması (15)	“Zemine yapışmamasını sağlar (P3).” “Pamuksu ve pürüzsüz olduğu için hamurla kullanımı kolaylaştırır (P9).” “Yağ yere yapışır nişasta tutunmayı engeller ve daha kolay açılır (P16).” “Şeker hamurunun içerisinde yağ var insanın eline yapışır artı içinde şeker var nişasta yapışmayı engelliyor (P23).”

Tablo 4 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.

Şeker hamuru üzerine boyama yaparken dikkat edilmesi gereken noktaların belirlenmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 5 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 5: Şeker Hamuru Üzerine Boyama Yaparken Dikkat Edilecek Noktaların Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Şeker Hamuru Üzerine Boyama	Boya Tercihi (11)	“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).” “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).” “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 5 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 kod katılımcıların suya ve nem durumuna dikkat çektiğini göstermiştir. Bir diğer kod ise “Teknik Yorum” kodudur.

Şeker hamurunda çatlama sorununun görülmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 6 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 6: 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)."
	Hamurun kalitesine bağlı gelişmesi (5)	"Hamurun kalitesinden, iyi kalitedeki hamur çatlama yapmaz (P2)." "İçeriğindeki maddelerden ötürü, içerisindeki boyalar çok etkiliyor (P7)."
	Hamurun ortamından veya ısıdan kaynaklanması (3)	"Ortam kurudur, klima direkt vurduğunda gibi etkenlerden etkilenir (P1)." "Hamur çok ısıtılıyorsa da çatlama yapar (P4)."

Tablo 6 incelendiğinde çalışma örneğinde bulunan katılımcıların şeker hamuru neden çatlama yaptığının öğrenilmesi amacıyla sorulan soruya verdiği yanıtlar aracılığı ile oluşturulan tema "Şeker Hamurunun Çatlaması" 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. En çok söylenen kodlardan bir diğeri ise "Hamurun kalitesine bağlı gelişmesi" kodudur.

Pasta kaplama sırasında oluşan hava kabarcıklarını azaltması ya da ortadan kaldırması yöntemleri ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 7 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 7: 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)	"Kürdan ya da toplu iğne. Hamur iyice sıkıştırıldığı zaman sorun ortadan kalkıyor (P9)." "Ütü ile düzeltilmeli ve iyi yoğurma ile hava önlenir (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 7 incelendiğinde çalışma örneğinde 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.

Katılımcıların şeker hamuru marka tercihlerinin öğrenilmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 8 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 8: Şeker Hamuru Marka Tercihlerinin Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
	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)." "Dokusu, görünüşü, renk ve kullanılabilir alanda uygunluğu saptanıp marka tercihi yapılır (P12)."

Şeker Hamurunda Marka Tercih		<i>"Tavsiye ve deneyim, kaplama da çatlama durumu, figüre uygunluk (P15)."</i>
		<i>"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)."</i>
	Hamurun kalitesinin belirlenmesi (4)	<i>"Kalitesi (P2,P9,P10)."</i>
	Hamurun markasının belirleyici rol oynaması (2)	<i>"Marka (P7, P16)."</i>
	Fiyat aralığı (1)	<i>"Fiyat endeksli (P14)."</i>

Tablo 8 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 Tercih" 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.

Katılımcıların şeker hamuru tüketimi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 9 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 9: 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 9 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.

Pandispanya hamurunun pişirilme ısıyla ilişkili kod ve alıntılar Tablo 10 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 10: Pandispanya Hamurunun Pişirilme Isısının Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Pandispanya Hamurunun Pişirme Isısını Saptama	160-180°C aralığı (17)	<i>"Fırından fırına değişir. 160°C genelde (P2)."</i>
		<i>"180°C (P3, P4, P5)."</i>
		<i>"180°C fırına göre değişir (P10)."</i>
		<i>"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)."</i>
	150-175°C aralığı (2)	<i>"150°C her fırın farklı pişiriyor (P13)."</i>
		<i>"Reçeteye ve pişecek ürünün çapına bağlı olarak 150-175°C değişir (P14)."</i>

Tablo 10 incelendiğinde çalışma örnekleminde bulunan kişilerin pandispanya hamurunun pişirilme ısının 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.

Temel pandispanya hamurunda uygulanan kabartma işlemi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 11 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 11: 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. Merinque ve yumurta sarıları karışımları kuru malzemeye karıştırılarak yapılmaktadır (P24)."

Tablo 11 incelendiğinde çalışma örneğinde bulunan kişilerin temel pandispanya hamurunda uygulanan kabartma işlemi 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.

Pişmiş pandispanyanın kontrol noktasını belirleme ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 12 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 12: Pişmiş Pandispanyanın Kontrol Noktalarının Değerlendirilmesi

Tema	Kod	Alıntı
Pandispanya Kontrol Noktası	Elle bastırma /Kürdan (Çöp şiş/bıçak) batırma ve temiz çıkıp çıkmadığına bakılması (19)	"50 dakika sonra bir çöp şiş ve el ile kontrol edilebilir (P9)." "Standarttı var, elle bastırınca yukarı çıkınca pişmiştir (P11)." "Doğru şartlarda pişmiş olan pandispanya hafif olarak bastırıldığında geri gelecektir (P21)." "Orta kısmına çubuk batırılır ya da elle bastırılır orta kısmı çok içe giriyorsa içi sıvı demektir (P23)"

Tablo 12 incelendiğinde çalışma örneğinde 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.

Pandispanya muhafaza süresini saptama ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 13 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 13: 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 13 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.

Kakaolu ve vanilyalı pandispanyanın farkını belirlenmesi ile ilişkili kod ve alıntılar Tablo 14 aracılığı ile aşağıda sunulmuştur.

Tablo 14: 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)."</i> <i>"Kakaolu daha kuru ve daha sert. Vanilyalı daha süngerimsi ve daha yumuşak olur (P4)."</i> <i>"Kakao dâhil olduğu unlu mamulleri sıkır bu sebeple daha kuru olabilir buna dikkat edilmelidir (P22)."</i> <i>"Kakaolu daha sıkı vanilyalı daha gevşek olur özellikle bu katlı pastalarda kakaolu daha iyi olur. Kakao sıklık veriyor vanilyalı daha çabuk parçalaniyor (P23)."</i>

Tablo 14 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.

6. Sonuç

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.

Bu araştırma ile hem butik pastacılık alanında yazılı kaynak sunulacak hem de üretim kısmına ilişkin 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. Özay ve diğerlerinin “Pasta Tüketen Bireylerin Pasta Tercihleri Üzerine Bir Araştırma” isimli makale içerisinde kavramsal çerçeve içerisinde pastanın ve pastacılığın tarihsel gelişimi isimli başlığa yer verildiği görülmektedir. Bu başlığın içerisinde butik pastacılığın sadece doğduğu yeri ile tanımına yer verilmiş olup ek olarak diğer pastalar ile olan farklılığı belirtilmiştir. (Özay vd., 2022). Yıldız’ın 2022 senesinde yayınladığı “Kutlamaların Lezzeti ve Mutluluğun Resmi Pasta’nın Tarihi Serüveni” isimli makalede pastacılığın çağ olarak tarihçesine yer verilmiştir. Ülkemizde pastacılık ve pastacılık ile alakalı kavramlara yer verilmiş olup butik pastacılık isimli bir başlıkta yer almaktadır. Butik pastacılık başlığı içerisinde butik pastacılığın tanımı ve tarihçesine yer verilmiştir. Temel düzey bilgiler içerirken üretim süreci ile alakalı bilgiye rastlanılmamıştır (Yıldız, 2022). Diğer alan yazını içerisinde butik pastacılık sadece tarih ve tanım olarak yer verildiği görülmektedir. Bu çalışmanın içerisinde ise butik pastacılık kavramı, tarihi, şeker hamuru gibi başlıklarla daha kapsamlı bir çalışma yürütülmüştür. Kullanılan katkı maddeleri ve ekipmanlar gibi alan içerisinde detaylı bilgi toplanması amaçlanmıştır. Pastacılık/butik pastacılık ile

ilgili üretim süreçleri üzerine yoğunlaşmış olup bu noktada bilgi toplanmıştır. Bu öncü çalışmanın ileride yapılacak olan çalışmalara temel oluşturacağı ve literatüre katkı sunabilmesi beklenmektedir.

Bulgular doğrultusunda ev ortamında hazırlanmış olan şeker hamuru sorusu içerisinde daha çabuk kurumaya rastlandığı ve figür açısından uygun olmadığı verilen yanıtlar aracılığı ile saptanmıştır. Bir diğer soru da ise şeker hamuru ile nişasta ilişkisi saptanmaya çalışılmış olup katılımcılar tarafından yapışmasını engelleyerek daha kolay açılma sağladığı belirtilmiştir. Boyama işlemi için dikkat edilmesi gereken unsurların başında boya tercihinin bu noktada önem arz ettiği katılımcıların verdiği yanıtlarla öğrenilmiştir.

Şeker hamuru üzerinde çatlamaya rastlanan bir hamur olup bunun sebebi katılımcılara sorulduğunda en yoğun cevap aracılığı ile hamurun iyi yoğrulmaması ya da bekletilmesinden kaynaklı oluşabileceği şeklindedir. Bir diğer 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. Katılımcıların şeker hamuru marka tercihinin belirlenmesinde soruya yanıt veren katılımcıların pek çok değişkenin rol oynadığını belirtmişlerdir. Değişkenleri alıntılar ile birlikte tablo içerisinde verilmiştir. Şeker hamuru tüketimi neredeyse eşit oranla ayrılmıştır. 10 kişi tüketmediğini belirtirken 8 kişi tükettiğini ifade etmiştir. Tamamen kişisel tercihlere dayandığı görülmüştür.

Pandispanya alanındaki bulgulara bakıldığında ise katılımcılar tarafından pandispanya hamurunun pişirilme ısısının 160-180°C aralığından değiştiği öğrenilmiştir. Pandispanya hamurunda katılımcıların kullandığı kabartma tekniği en belirgin olarak verilen cevap aracılığı ile katkı maddesi olarak nitelendirilen kabartıcı ürünler eklenmesi ile yapıldığı saptanmıştır.

Katılımcılara pişmiş pandispanyanın kontrolünün nasıl yapıldığını saptamak amacı ile sorulan soruya pişmiş pandispanyanın kürdan gibi bir cisimle batırılması ya da elle bastırılması ile pişme durumunun öğrenilebileceğini ifade etmişlerdir. 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.

Araştırma kapsamında elde edilen bulguların analizi sonucunda butik pastacılık ve pastacılığın belirli bir sisteme dayandığı açıklanmıştır ve şeker hamurlu/butik pastaların üretim süreçleri pastacılık kapsamında incelenmiştir. İstanbul'da yer alan katılımcıların sorulan sorulara verdikleri cevapların çoğunun tecrübe eşliğinde elde edilmiş bilgiler olduğu görülmektedir. Verilen cevaplar ile araştırmalar eşliğinde bu alanda daha fazla bilimsel içeriğe ve bilgilendirmeye ihtiyaç duyulduğu göze çarpmaktadır.

7. 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. 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. Pişmiş pandispanyanın kontrolü konusunda katılımcıların çoğunun kürdan testi ya da elle bastırarak pişme durumunu tespit ettikleri görünüyorken bu durum içerisinde bu konuda acemi olan birisi için iç ısısının verilmesi daha faydalı olabilir. Pandispanya muhafaza süresi başlığında ise ortalama 1 hafta ve 3 gün cevabı saptanmış olup gıda güvenliği için önem arz eden yumurta içeren pandispanyanın saklama koşulları ve sonrasında bekleme koşulları sabit düzene bağlanması tavsiye edilebilir.

Butik Pastacılıkla ilgili öneriler: Bu alanda çalışan kişilerin çoğu pastacılık üzerinde bilgi sahibi olmayıp bu soruları cevaplamamışlardır. Birbiri ile bağlantılı alanları en azından temel düzeyde bilgileri bilmeleri alanın gelişiminde ve ürünlerle ilgili herhangi bir sorun çıktığında görüş bildirmelerine fayda sağlayabilir. Alanın çok kişisel tecrübeye dayanması ve bu işin kitaplardan ziyade çalışarak öğrenilmesi sebebi ile bu alanda yazın eksikliği 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. Sadece butik pastacılık üzerine bilgiler barındırmalı. Video kayıtlar içeren bir sistem ile de desteklenebilir. Şeker hamurunda çatlama görülme sorunu üretim açısından gerekli çalışmalar yapılarak aşılp aşılamayacağı konusunda incelenebilir. Şeker hamurunun nişasta ile rahat açıldığı çoğu katılımcı açısından belirtilmişse de buğday, mısır ve patates gibi çeşitleri bulunan nişasta daha özelleştirmiş yanıtlarla söylenilebilir. Şeker hamuru üzerinde boyama yaparken katılımcıların farklı boya tercihinin önem taşıması katılımcılar tarafından belirtilmiş olup bu konu derinlemesine inceleme yapılabilir.

Genel öneriler: Özellikle bilimsel çalışma amacı ile ilerlendiğinde 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. 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 ülke genelinde bir çalışma başlatılabilir. Soruların çeşitliliği ve içeriğindeki değişikliklerle alan üzerine çalışmalar yürütülebilir. Özellikle butik pastacılık ilgili eksiklikler tamamlanabilir.

Finansman/ Grant Support

Yazar(lar) bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

The author(s) declared that this study has received no financial support.

Çıkar Çatışması/ Conflict of Interest

Yazar(lar) çıkar çatışması bildirmemiştir.

The authors have no conflict of interest to declare.

Yazarların Katkıları/Authors Contributions

Çalışmanın Tasarlanması: Yazar-1 (%50), Yazar-2 (%50)

Conceiving the Study: Author-1 (%50), Author-2 (%50)

Veri Toplanması: Yazar-1 (%50), Yazar-2 (%50)

Data Collection: Author-1 (%50), Author-2 (%50)

Veri Analizi: Yazar-1 (%50), Yazar-2 (%50)

Data Analysis: Author-1 (%50), Author-2 (%50)

Makalenin Yazımı: Yazar-1 (%50), Yazar-2 (%50)

Writing Up: Author-1 (%50), Author-2 (%50)

Makale Gönderimi ve Revizyonu: Yazar-1 (%50), Yazar-2 (%50)

Submission and Revision: Author-1 (%50), Author-2 (%50)

Açık Erişim Lisansı/ Open Access License

This work is licensed under Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY NC).

Bu makale, Creative Commons Atıf-GayriTicari 4.0 Uluslararası Lisansı (CC BY NC) ile lisanslanmıştır.

Kaynakça

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.

Atlı, B. (2010). Gıda Boyaları. (Tez No:283215). [Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi]. Yöktez.

- 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), s.546-562.
- Boğa, A. ve Binokay, S. (2010). Gıda Katkı Maddeleri ve Sağlığımıza Etkileri. *Arşiv Kaynak Tarama Dergisi*, 19(3), 141-154.
- 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, Z. (2020). Kutlamaların Aranan İsmi Pastanın Ülkemize Uzanan Lezzet Dolu Tarihi Yolculuğu. Erişim Adresi: <https://yemek.com/pastanin-tarihi/>. 25.04.2022 tarihinde erişildi.
- Çubuk, S. (2022). Sanat Tasarım Nesnesi Olarak Şeker Hamuru ile Heykelde Soyut İfade Arayışı. (Tez No: 753798). [Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi]. Yöktez.
- Davidson, A. ve Jaine, T. (2014). *The Oxford Companion to Food*. United Kingdom: Oxford Press
- Demir, N. (2020). Engelli Bireylere Verilen Temel Pastacılık Eğitimi ve Çıktıları. (Tez No:639363). [Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi]. Yöktez.
- Eminönü Çarşısı (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=verni. 02.01.2023 tarihinde erişildi.
- Erlor, N. (2020). 10 Adımda Kekin Enteresan Tarihçesi. Erişim Adresi: <https://ogrencikariyeri.com/haber/10-adimda-kekin-enteresan-tarihcesi>. 25.04.2022 tarihinde erişildi.
- Galucci, L. ve Thomas, C. (2018). *Sweet Laurel Bakery*. New York. Clarkson Potter/Publishers
- Gıda İnovasyon Merkezi (2016). Kek ve Pandispanyanın Tarihçesi. Erişim Adresi: <http://gidainovasyonmerkezi.com/kek-ve-pandispanya-tarihcesi/>. 24.04.2022 tarihinde erişildi.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking*. New Jersey. John Wiley & Sons.
- Kapucuoğlu M.İ. ve Karaca, E. (2021). Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri (A. Kurnaz ve S. Şengül, Ed: 1. Baskı, Cilt 1). Detay Yayıncılık
- Karaca, E. Usta, S. ve Şengül S. (2021). Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri (A. Kurnaz ve S. Şengül, Ed: 1. Baskı, Cilt 1). Ankara, Türkiye: Detay Yayıncılık
- Katharine, D.A. (2006). SugarPaste: A Cook's 'Play Dough'. Erişim Adresi: <http://www.florilegium.org/files/FOOD-SWEETS/Sugar-Paste-art.html>. 22.12.2022 tarihinde erişildi.
- Koç Başaran, Y. (2019). Sosyal Bilimlerde Örnekleme Kuramı. *The Journal of Academic Social Science*, 47(47), 480-495.
- Küçükgül, A. (2022). Şeker Hamuru Nedir. Nuga. Erişim Adresi: <https://nuga.com.tr/blogs/blog/seker-hamuru-nedir>. 21.12.2022 tarihinde erişildi.
- Liva. (2022). Şeker Hamuru Nedir? Erişim Adresi: <https://www.livapastacilik.com/blogs/p/seker-hamuru-nedir>. 21.12.2022 tarihinde erişildi.
- Malgieri, N. (2008). *The Modern Baker: Time-Saving Techniques For Breads, Tarts, Pies, Cakes And Cookies*. New York. Dk Publishing
- Nalbant Aydın, İ. (2013). Yeni Pazarlama Stratejileri Bağlamında Butik Pastacılık Örneği. (Tez No: 344820). [Yüksek Lisans Tezi, Maltepe Üniversitesi]. Yöktez.

- Olgun, A.E. (2020). Gerçek Makarna Neden Pahalı! Erişim Adresi: <https://www.gurmeakademi.com/blog/gercekpasta-neden-pahali-> 24.12.2022 tarihinde erişildi.
- Özdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 11 (1), s.323-343.
- 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 Fırça Set. Erişim Adresi: <https://www.pastavista.com.tr/silikon-modelleme-firca-set>. 26.12.2022 tarihinde erişildi.
- Pastasipariset. (t.y.). Butik Pasta Nedir? Pasta Sipariş Et. Erişim Adresi: <https://www.pastasipariset.com/blog/butik-pasta-nedir>. 21.12.2022 tarihinde erişildi.
- Samancı, Ö. (2013). Alafranga Tatlıcılık ve Pastane Kültürü. NationalGeographicTraveler, s.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.
- Sezer, U. (2020). Gastronomide Modern Pastacılık. (1. Baskı). İstanbul, Türkiye: Kitapyurdu Doğrudan Yayıncılık
- Sözer, I. ve Gürşen, B. (2011). Butik Pastacılık (2.Baskı). İstanbul, Türkiye: Boyut Yayınları.
- Sterling, J. (2017). A BriefHistory of theBirthdayCake. Food& Wine. Erişim Adresi: <https://www.foodandwine.com/desserts/cake/brief-history-birthday-cake>. 02.04.2022 tarihinde erişildi.
- Şeker&Sugar (t.y.). Hangi Ürünü Nasıl Renklendirmeliyiz? Erişim Adresi: <https://sekersugar.com.tr/yararli-bilgiler/hangi-urununu-nasil-renklendirmeliyiz>. 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.). Ürün Gamı. Erişim Adresi: <https://www.sekersugar.com.tr/urunler/katki-ve-yardimci-ham-maddeleri>. 02.01.2023 tarihinde erişildi.
- Şimşek, A. (2018). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri (4. Bölüm). A. Şimşek (Ed.), *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri İçinde* (S. 97). Anadolu Üniversitesi.
- Taylan, S. (t.y.). Butik Pasta Nedir? Pastane Pastalarından Farkı Nedir? <https://www.pucake.com/butik-pasta-nedir-pastahane-pastalarindan-farki-nedir/21.12.2022>tarihinde erişildi.
- The Culinary Institute Of America (2009). Mastering Art And Craft, Baking & Pastry, New Jersey, John Wiley & Sons
- Toptan Pasta Malzemeleri (t.y.). 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.
- Toptan Pasta Malzemeleri (t.y.). 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.). 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.). 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.
- Tuğçu, D. (2018). Chef Duygu Tuğçu'yla Butik Pastacılık (1. Baskı). İstanbul, Türkiye: Rumuz Yayınevi
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi, 24(24), s.543-559.
- 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.
- Yıldız, E. (2022). Kutlamaların Lezzeti ve Mutluluğun Resmi Pasta'nın Tarihi Serüveni. Journal of Socialand Humanities Sciences Research,9(89), s. 2179-2189.
- Yücel Güngör, M. ve Geçkil, T. (2021). Tatlı, Pasta ve Hamur İşleri (A. Kurnaz ve S. Şengül, Ed: 1. Baskı, Cilt 1). Detay Yayıncılık.