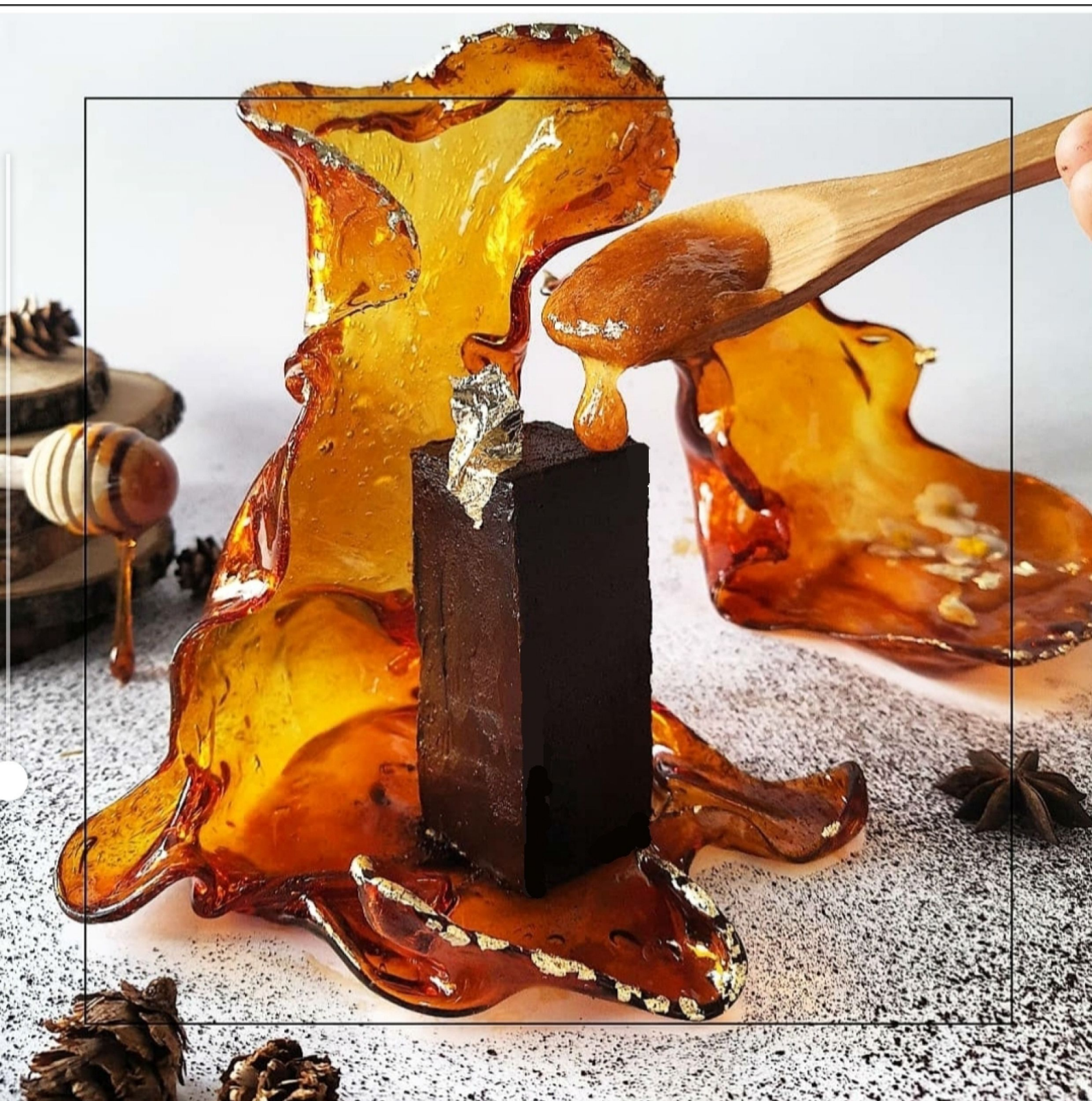




Ceydanur Yaprak – SALT'180





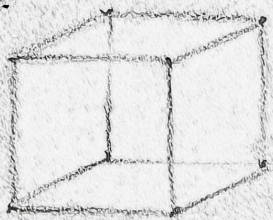




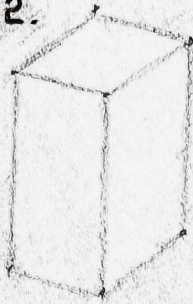




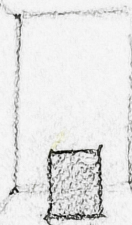
1.



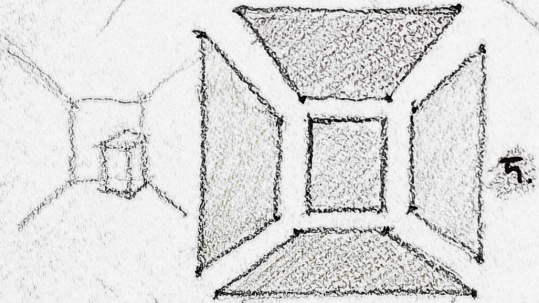
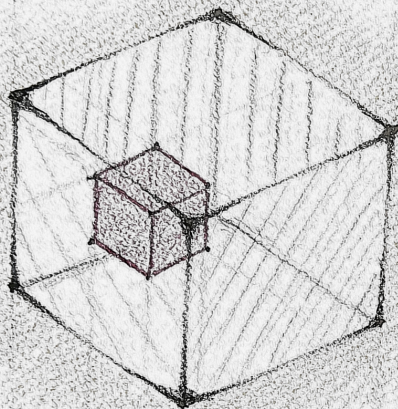
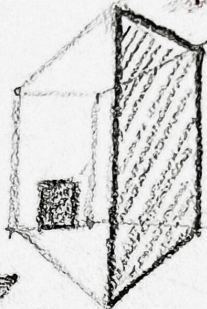
2.



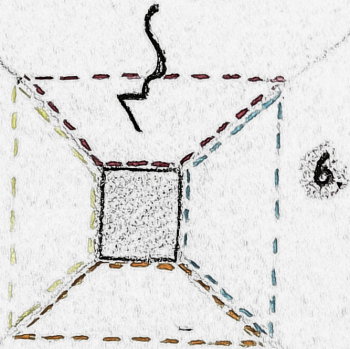
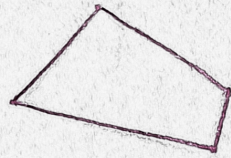
3.



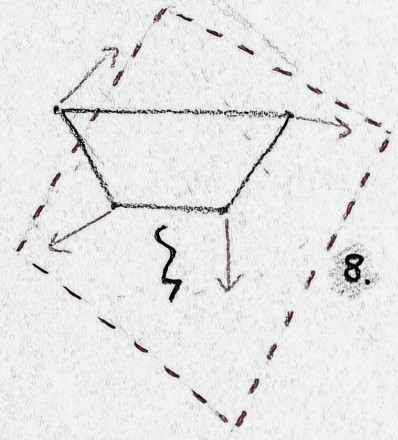
4.



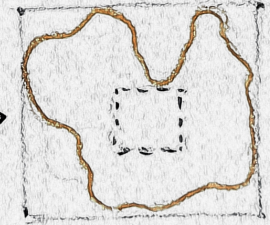
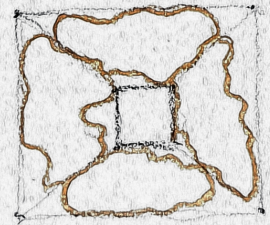
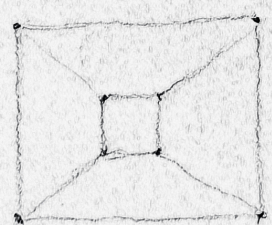
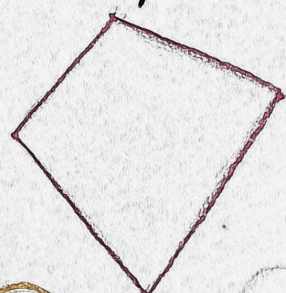
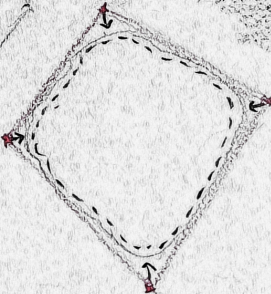
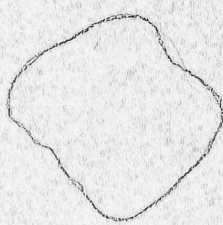
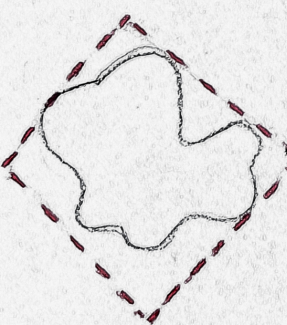
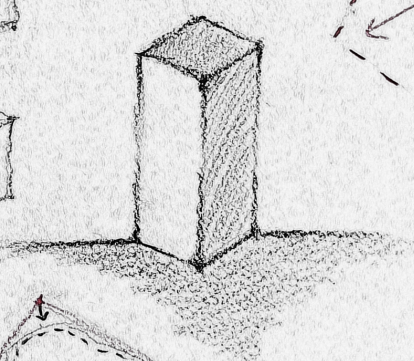
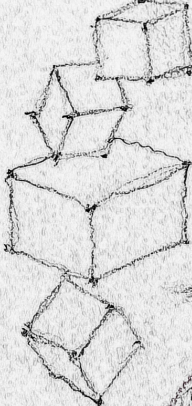
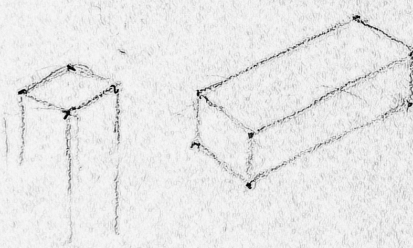
7.



6.



8.



METAFOR

İç mimarlık eğitimim boyunca "bir şey" tasarlamak söz konusu olduğu zaman, kendimi hep cüretkar ve ilüzyonist bir yaklaşım sergilerken bulurdum. Bundan dolayıdır ki "dekonstrüktivizm" ; bir tasarıma üflediğim en kuvvetli nefeslerdendir. Şimdi bir pasta şefi olarak " bir şey " den ziyade "bir tat" ya da "bir doku " tasarlarken yine dinamizmi ön planda tutuyorum.

SALT'180 tasarım süreci boyunca, bir karmaşıklık hissi etrafında toplanmış ve birbirine tamamen zıt formların; dinamizm, bilinçli şaşırtmaca ve çelişki kavramları baz alınarak bir araya nasıl gelebileceklerini anlattım. Strüktüre yansıtılan bu kavramların zihni düşünmeye mecbur bırakacak olması da tasarımımın "felsefi" boyuttaki amacıdır diyebilirim.

Birbirini karşılıklı etkileyen ama yok etmeye çalışmayan iki formdan bahsediyorum. Birisi dinamik ve kuralsız, diğeri bir o kadar salt ve soğuk. Karameli bu kadar dinamik ve kuralsız hale getirebilmek için '180' dereceye ihtiyacım varken , salt yapıyı yükseltebilmek için dik açılara... İşte bu sebeple tasarımın ismi kendisinden geliyor ; SALT'180.

"Greyfurt Curd" bu işin neresinde dersiniz ; o da bir mekana girildiği zaman sizi karşılayan ışık, koku, ambiyans ve hissiyatların buluştuğu noktadır derim. Akıllarda soru işareti oluşturmaları dileğiyle..

SALT'180 REÇETE

GÈNOISE AU CHOCOLAT

150 g yumurta
75 gr yumurta sarısı
130 g şeker
100 g un
30 gr kakao

Isiya dayanıklı bir kaba yumurta, yumurta sarısı ve şeker eklenip benmari üzerinde 45°C / 50°C sıcaklıkla beraber çırpılır. Karışım yeterince kabardıktan sonra ocak üzerinden alınıp tamamen soğuyana kadar çırpmaya devam edilir.

Elenmiş olan kuru karışım; bir spatula yardımı ile üç seferde yumurtalı karışıma yedirilir.

Karışım, arzu edilen 23/25 cm ebatlarında bir kalıba dökülüp 180°C önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

Tamamen pişen génoise ızgara üzerinde soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra kalınlığı 1 cm olan katmanlara bölünür. Ardından her bir katmandan 3 cm x 8 cm ebatlarında dikdörtgen parçalar kesilir.

REYHAN KOMPOSTOSU

(Islatmak için)

10 yaprak taze reyhan
1 tatlı kaşığı kuru reyhan
5 damla limon suyu
2 çay kaşığı nişasta
20 gr toz şeker

Tüm malzemeler bir araya getirilip kıvam alana kadar pişirilir.

Piştikten sonra süzölüp soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra kesilmiş olan génoise dilimleri bu komposto ile ıslatılır.



ÇİKOLATALI KREMA VE GANAJ

200 ml süt
30 gr krema
20 gr mısır nişastası
10 gr un
20 gr hindistan cevizi şekeri
60 gr bitter
40 gr sütlü çikolata
20 gr tereyağ

Ganaj için ;
100 gr krema
200 gr bitter cikolata

Bir tencerede nişasta, un ve şeker bir araya getirilir. Ardından yavaşça süt eklenirken bir yandan da karıştırılır. Krema da eklenerek ocağa alınır.

Krema piştikten sonra ocak üzerinden alınır.

Soğumasını beklemeden çikolata ve tereyağ da eklenerek pürüzsüz bir kıvam alması sağlanır.

Her iki gènoise dilimi arasına düzgünce sıkılır.

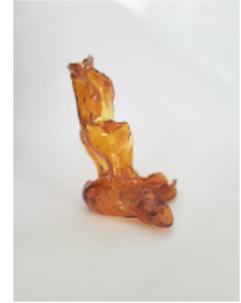
Çikolata ve krema benmari usulü ocağa alınır. Tamamen eridikten sonra kenara alınıp soğuması beklenir.

Sivama için ideal kıvama geldiği an her bir genoise dilimi boyuna olacak şekilde sıvanır.

GREYFURT CURD VE KARMEL

2 yumurta sarısı
50 gr pudra şekeri
2 tatlı kaşığı limon suyu
2 paket vanilya
6 yaprak taze reyhan ve sapları
2 adet yıldız anason
Yarım greyfurt suyu
1 çimdik tuz

Bir tencerede limon ve greyfurt suyu, pudra şekeri , tuz ve yumurta karıştırılıp ocağa alınır. Ardından reyhan ve anason eklenir. Kıvam alana kadar karıştırılır. En son vanilya da eklenerek karışım soğumaya bırakılır.



Karamel için ;
300 gr toz şeker
90 gr su

Şeker ve su ocağa alınır. 180°C olana kadar kaynatılır. Ardından bir silpat üzerine dökülerek tasarıma uygun şekil verilip donmaya bırakılır.

YENİLEBİLİR MALZEME PAFTASI



ÇIKOLATA

KREMA/ BİRLEŞTİRİCİ ELEMAN

GREYFURT CURD
GİZLİ BAŞROL

GANAJ / SIVA

KARAMEL/ANA STRÜKTÜR

SABİT ELEMAN

REYHAN KOMPOSTOSU

