

NAKLAD 6 000 EGZ. / LISTOPAD 2011/

Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej



W NUMERZE: ciasto miesiąca – sernik

EKONOMIA

JAK MIÓD,
TO TYLKO Z POLSKI
B&S BUSINESS NEWS ŚWIAT
NIEMIECKIE PIECZYWO
Z KONCENTRATÓW
B&S BUSINESS NEWS POLSKA
PROBLEM
WCZORAJSZEGO CHLEBA

WYDARZENIA

POLAK POZA CZEKOLADOWYM
PODIUM
POMYSŁ NA BIZNES
CUKIERNICZE UPOMINKI
PRODUKCJA
BUŁKA DLA MCDONALDA
NOWOŚCI TECHNOLOGICZNE
KOMORY STUŻENIA PRÓŻNIOWEGO

DODATKI I SUROWCE

MARGARYNY
DO CIAST LISTKUJĄCYCH
NOWOŚCI PRODUKTOWE
CIASTO CYTRUSOWE
ŚNIEŻNOBIAŁA
MASA CUKROWA
CHLEB ŻYTNI SALVIA
KOŁODZIEJ ORKISZOWY

Z okazji 10-lecia Decor Up
na rynku, prezentujemy nowość

Decor Up Cacao

*krem roślinny do ubijania
o smaku czekoladowym,
do nadzien, dekoracji
i przekładania*



*Wyróżnij się z produktami
Master Martini*



Master Martini Polska
ul. Staszica 7/1
31-162 Kraków

Tel. 12 630 92 80
Fax 12 630 92 60
e-mail: biuro@mastermartini.pl

Krucze Słone

nowość

Krucze Słone to wyjątkowa propozycja.

To proste i szybkie w przygotowaniu ciasto, które daje wiele możliwości. Doskonale nadaje się do produktów typu przekąskowego. Kruche paluchy posypane solą morską, paszteciki z farszem, chrupiące krakersy z makiem – to tylko niektóre z propozycji, jakie można przygotować na bazie **Kruchego Słonego**.

W przekroju wygląda podobnie jak ciasto laminowane. Mnogość kształtów, które można z niego wykrawać, w połączeniu z licznymi, znakomicie komponującymi się dodatkami sprawi, że **Krucze Słone** pozwoli urozmaicić sklepową półkę o pyszne przekąski.



Inspirujących receptur z użyciem ciasta Kruchego Słonego
szukaj na www.zeelandia.pl



Zeelandia

infolinia 0800 800 106
www.zeelandia.pl

W NUMERZE 11 (12)

OPINIE

- 6 Pierwsza świeczka
na urodzinowym torcie

EKONOMIA

- 8 Polski miód lepszy niż zachodni
i azjatycki

B&S BUSINESS NEWS

- 10 Runął mit o niemieckim pieczywie
10 Chleby z Anglii do Emiratów
11 Październik pod znakiem
kongresów
11 W USA drożeje żywność
11 50 procent mniej cukru
12 Dlaczego spada spożycie
pieczywa?
12 Barwniki-dopalacze
nie są zakazane
12 Na przekór mieszkańcom
13 Ośrodek Konferencyjno-
Szkoleniowy Bakels Polska
13 Linie papilarne przepustką
do piekarni
14 Czy jest wczorajszy chleb?
14 Czekoladowa kawiarnia
holenderska
15 Światowy Dzień Chleba po polsku

WYDARZENIA

- 16 Holender najlepszy,
Polak poza podium
18 Südback bije rekordy popularności
20 Anuga zbyt globalna
dla polskich rzemieślników
22 EXPO SWEET 2012
- szansa dla najlepszych
24 Polmarkus otwarty na klienta
26 Rosjanie chcą mrożonego
pieczywa

CIASTO MIESIĄCA

- 28 Cenny sernik
30 Na cztery pory roku
32 Sernik na kruchym spodzie
34 Nie każdy twaróg do sernika
34 PALETTA COLD



- 35 Serquick - biała puszystość**
37 Z dodatkiem warzyw i owoców
40 New Chill
do szybkiego zmrzania
41 Porcjowanie z dokładnością
do milimetra
42 Aby sernik nie wysychał

POMYSŁ NA BIZNES

- 46 Słodkie logo na życzenie

AKADEMIA ZEELANDIA

- 50 III ekspedycja:
odkrywamy belgijską czekoladę

PRODUKCJA



- 52 35 tysięcy bułek na godzinę**

TECHNOLOGIE I URZĄDZENIA

- 58 Termometr zawsze pod ręką
60 Wałkuj z głową
66 Silikon nie boi się rdzy
70 Mąka czysta
i dobrze napowietrzona

NOWOŚCI TECHNOLOGICZNE

- 74 Cukier się nie przecisnie
75 Credi Cookies Sensation
76 Revent ma brata konkurenta
78 Urządzenia chłodnicze
sterowane dotykem
80 Tabledrop - najnowsza polska
maszyna cukiernicza
80 Rampa od Truck Consultant

DODATKI I SUROWCE

- 82 Idealne margaryny
do ciast listkujących
85 Aromatyczne
i barwne wypieki



- 86 Co kryją w sobie orzechy i migdały?**
89 Wiórki na pizzę,
bułki i paluchy

PRODUKTY

- 90 10 dag marchwi
to tylko 10 kalorii

NOWOŚCI PRODUKTOWE

- 92 Karpatkova jesień
z Martin Braun
94 Chleb żytni Salvia
94 Sweet cudowna masa biała
94 Montana - ciasto cytrusowe
95 Kołodziej orkiszowy
95 Berliner 25

ZNALEZIONE W SIECI

- 96 Ze światka cukierniczego



Małgorzata Wnorowska

z-ca redaktor naczelnej

Innowacyjność to ostatnio słowo tak modne, że aż trochę nudne. Początkowo kojarzyło się głównie z postępem technicznym, mobilnością telefonów komórkowych, możliwościami nowych technologii informatycznych. Pamiętam nawet, gdy pojawiły się pierwsze dotacje unijne, z ochotą przystępowano do wypełniania wniosków zatrzymując się i objając niczym o mur o zapytanie: jakie innowacje wprowadzi dotowana inwestycja? I zaczynały się schody. Niewielu w Polsce wiedziało wówczas, czym jest ta innowacyjność i jak udowodnić, że zakup maszyny do krojenia i pakowania chleba to coś innowacyjnego, skoro już wszyscy dokona ją mają. A że niestety czasem cel (dotacja) uświęca środki, więc nagminnie nauczyło się naciągać fakty i manipulować słowem innowacja.

Innowacyjność spowszedniała. Okazało się bowiem, że innowacyjny to nawet ten, kto posypie część bułek sezamem, bo dotychczas dekorował makiem. Innowacyjny jest także ten, kto wydłuży czas otwarcia cukierni do godz. 20.00, spełniając w ten sposób oczekiwania pracujących do późna klientów. Możemy więc właściwie wszyscy poklepać się po ramieniu i stwierdzić, że jesteśmy innowacyjni. Trudno jednak nie być, nie obserwować tego, co dzieje się na rynku, nie poszukiwać nowości, nie poszerzać asortymentu, nie otwierać się na potrzeby konsumenta. Bez tego nie byłoby rozwoju. A wiadomo, kto stoi w miejscu ten się cofa.

Właściwie każdy z Państwa, kto trzyma właśnie w rękach listopadowy numer Bake&Sweet, może o sobie powiedzieć „jestem innowacyjny” i to w najlepszym tego słowa znaczeniu. Innowacyjny, czyli poszukujący, chłonny wiedzy i trzymający rękę na pulsie branży. Na stu stronach naszego magazynu otrzymujecie Państwo dużą dawkę wiedzy o tym, jak być innowacyjnym, po jakie nowe produkty sięgać, jak modernizować park maszynowy.

My także staramy się być innowacyjni i odpowiadając na Państwa potrzeby, przygotowujemy nowe propozycje. Jedną z nich jest zainicjowany w tym numerze dział: ciasto miesiąca. Prezentujemy w nim tym razem sernik, chyba najbardziej ulubione, choć niestety nie najtańsze w produkcji ciasto Polaków. Choć to bardzo tradycyjny, kojarzony ze świętami wyrób, dziś można go produkować z udziałem nowoczesnych komponentów, na podstawie nowych receptur. Kto chce być innowacyjny, niechaj sięgnie po nasze inspiracje - sernik z rabarbarem, dynią czy żurawiną, z wykorzystaniem mas twarogowych a może jedynie na śmietanie? Połączmy tradycję z innowacją.

Bake&Sweet

www.bakeandsweet.pl

WYDAWCA

BCM Biznes Sp. z o.o.
ul. 30 Stycznia 42, 83-110 Tczew
tel. centrali 058 530 23 11
e-mail: info@bakeandsweet.pl
www.bakeandsweet.pl

REDAKCJA

redakcja@bakeandsweet.pl

REDAKTOR NACZELNA

Aneta Marczak

Z-CA REDAKTOR NACZELNEJ

dr Małgorzata Wnorowska
malgorzata.wnorowska@bakeandsweet.pl

SEKRETARZ REDAKCJI

Sylvia Modzelewska
sylvia.modzelewska@bakeandsweet.pl

DYREKTOR MARKETINGU

Dariusz Muslewski
dariusz.muslewski@bakeandsweet.pl

REKLAMA

Marta Surma
marta.surma@bakeandsweet.pl
Marta Piontkowska
marta.piontkowska@bakeandsweet.pl

DZIENNIKARZE

Irena Muszałowska
irena.muszałowska@bakeandsweet.pl
Janusz Bekas
janusz.bekas@bakeandsweet.pl
Tomasz Przysiężny
tomasz.przysiezny@bakeandsweet.pl

DZIAŁ GRAFICZNY DTP

Katarzyna Łukowicz
katarzyna.lukowicz@bakeandsweet.pl

KOREKTA

Ewa Buczek
ewa.buczek@bakeandsweet.pl

DZIAŁ PRENUMERATY

prenumerata@bakeandsweet.pl

Foto na okładce:

FOT. BRAUN

PIERWSZA ŚWIECZKA NA

Od ukazania się pierwszego numeru miesięcznika „Bake & Sweet” minął okrągły rok. O to, jak z perspektywy tego czasu oceniają nasze pismo fachowcy z branży, zapytaliśmy piekarzy, cukierników, przedstawicieli stowarzyszeń oraz szefów i pracowników firm, które zaopatrują Was w najnowsze technologie i produkty niezbędne do funkcjonowania nowoczesnych zakładów piekarsko-cukierniczych.

Andrzej Giolbas
prezes Zarządu
GIKO Sp. z o.o.



Fot. Archiwum własne

Dariusz Szycza
właściciel zakładu
piekarsko-cukierniczego
Szycza Co.
w Słupsku



Fot. Archiwum własne

Mniej więcej rok temu doszła do nas informacja, że już wkrótce pojawi się w naszej branży nowe czasopismo. Miłym zaskoczeniem był już pierwszy numer: większy rozmiar magazynu, ciekawa szata graficzna, interesujące artykuły. Z czasem było tylko lepiej. Jestem przekonany, że to dzięki Państwa zaangażowaniu, otwartości na współpracę, profesjonalnemu podejściu do tematu, Państwa debiut na rynku był tak udany. Gratuluję i życzę całej redakcji kolejnych sukcesów!

Grzegorz Pellowski
właściciel
piekarni-cukierni
Pellowski
w Gdańsku



Fot. Archiwum własne

Podoba mi się Wasze pismo zarówno dlatego, że jest przejrzyste i ciekawe graficznie, także porusza interesujące zagadnienia. Mimo iż sporo piszecie bezpośrednio o branży piekarsko-cukierniczej, to dużo jest też informacji o biznesie. Nie brakuje również ciekawostek ze świata, które dają zupełnie inne spojrzenie na naszą branżę.

Na kolejne lata życzę Wam, aby na łamach „Bake & Sweet” więcej było głosów w dyskusji naszego środowiska na temat aktualnej sytuacji oraz przyszłości polskiego piekarstwa i cukiernictwa. Chciałbym też więcej przeczytać o szkolnictwie zawodowym, które przecież jest przyszłością naszej branży.

O „Bake & Sweet” mogę wypowiadać się tylko w samych superlatywach, bo uważam, że to bardzo profesjonalnie robione pismo. Szczególnie zwróciłem uwagę, że pojawiają się w nim porady fachowców - ludzi z doświadczeniem i swoim wyrobionym zdaniem, którzy dzielą się nim z czytelnikami. Podoba mi się też to, że tematycznie wszystko jest bardzo fajnie poukładane: są artykuły dla cukierników i dla piekarzy, są aktualne informacje, technologie, nowości rynkowe. Wszystko to co być powinno.

Karola Jaszewska
communications
manager
Zeelandia Sp. z o.o.



Fot. Archiwum własne

To tak niedawno, kiedy na rynku pojawił się nowy tytuł: „Bake & Sweet”. A to już rok, kiedy wiernie czytam Wasze czasopismo! „Bake & Sweet” już od pierwszego numeru zainteresował mnie treścią i zdobył moje uznanie. Dlaczego? Dostrzegacie fakt, że piekarnie i cukiernie to nie tylko zakłady produkcyjne, ale prężne rozwijające się przedsiębiorstwa. Trafiacie do swoich czytelników poprzez nowoczesność komunikacji: prosty, przejrzysty język; ciekawą tematykę dotyczącą prowadzenia biznesu; trafne spostrzeżenia dotyczące rynku europejskiego, ale i światowego.

W Waszym piśmie znajduję bieżące informacje dotyczące prawa i finansów dla branży. Z uwagą śledzę część poświęconą trendom. Moim zdaniem „Bake & Sweet” to niezbędny nowoczesny piekarza i cukiernika. I dlatego życzę Wam następnych STU LAT NA RYNKU! Wszystkiego najlepszego z okazji urodzin.

Grzegorz Śmietana
prezes Zarządu
Cream Sp. z o.o.



Fot. Archiwum własne

Z okazji pierwszych urodzin pragnę pogratulować zespołowi „Bake & Sweet” dużego sukcesu.

Obserwując rozwój Waszego czasopisma pragnę podkreślić, że jest to fachowe, w pełni profesjonalne źródło bieżących informacji dotyczących branży piekarniczej i cukierniczej w Polsce.

Życzę wielu dalszych sukcesów oraz dalszego rozwoju firmy. Niech każdy kolejny rok przynosi Wam nowe osiągnięcia.

Piotr Koperski
właściciel
piekarni-cukierni
w Suchym Lesie
k. Poznania



Fot. Archiwum własne

Oczywiście czytam Wasz miesięcznik, podobnie jak wszystkie inne pisma dla piekarzy i cukierników. Uważam jednak, że „Bake & Sweet” jest w czołówce tych wydawnictw branżowych. Podoba mi się u Was to, że pismo jest czytelne i zawiera ciekawe artykuły.

Życzę Wam sukcesów i byście dalej szli tą drogą, którą do tej pory podążacie. Życzę też, by-

URODZINOWYM TORCIE

ście się rozwijali i aby informacje w Waszym magazynie nadal były tak aktualne, jak to jest obecnie. Niestety, w innych pismach często pojawiają się relacje z wydarzeń z nawet trzymiesięcznym opóźnieniem, co mija się z celem. „Bake & Sweet” jest jednak na bieżąco z tym, co dzieje się w branży. Dalej idźcie w tym kierunku.

Marcin Komorowski
członek zarządu,
dyrektor finansowy
i administracji
Martin Braun Sp. z o.o.



Fot. Archiwum własne

Jeden rok to bardzo długo i bardzo krótko. Jednak „Bake & Sweet” udowodnił, że jakość to nie kwestia czasu. Zaskakujący layout na światowym poziomie, modny ostatnio duży format oraz bardzo rzeczowe artykuły to główne atuty tego magazynu. Życzę całej redakcji i wydawcy, aby ta mocna pozycja na rynku i szacunek branży trwał jak najdłużej. Równocześnie dziękuję za owocną dotychczasową współpracę w imieniu całej firmy Martin Braun. Pozdrawiam wszystkich czytelników „Bake & Sweet”.

Stanisław Butka
prezes Stowarzyszenia
Rzemieślników
Piekarstwa RP



Fot. Archiwum własne

Bardzo pozytywnie oceniam Wasze czasopismo. Uważam, że to jedno z najlepszych wydań na rynku branżowych czasopism w Polsce. Podąża w bardzo dobrym kierunku, gdyż zajmuje się problemami piekarstwa i cukiernictwa, a to nas najbardziej interesuje, gdyż w tych branżach pracujemy. Widzę przed „Bake & Sweet” dużą przyszłość, ale nie wiem, czy w pewnym momencie nie będzie konieczności zmiany formuły z miesięcznika na dwutygodnik. Tyle się zmienia w branży, że informacje powinny docierać do piekarzy i cukierników jeszcze częściej. Życzę Państwu takiego rozkwitu jak do tej pory i obyście byli jak najlepszym źródłem ciekawych informacji. Wiadomo, że branża piekarsko-cukier-

nicza jest w bardzo trudnej sytuacji. Musimy więc zrobić wszystko, aby jej pomóc - także przez Wasze czasopismo.

Maciej Dega
członek zarządu,
dyrektor handlowy
Bakels Polska
Sp. z o.o.



Fot. Archiwum własne

W imieniu firmy Bakels Polska oraz własnym chciałybym złożyć najserdeczniejsze życzenia z okazji pierwszej rocznicy „Bake & Sweet” na rynku. Gratulujemy wniesienia nowej jakości do czasopism skierowanych do naszej branży. W waszym magazynie można przeczytać o najnowszych wydarzeniach branżowych, trendach panujących na rynku nie tylko w Polsce, ale i na świecie oraz być na bieżąco z informacjami z sektora biznesu, a nawet polityki dotyczących naszej branży. Życzymy redakcji „Bake & Sweet”, aby kolejne lata działalności przyniosły Wam wiele satysfakcji i pozwoliły zrealizować zamierzone cele. Wszystkim czytelnikom oraz sobie życzę z tej okazji, aby magazyn ten był dla nas źródłem aktualnej i pełnej informacji o naszej branży, a tym samym był pomocą w codziennej pracy.

Małgorzata Pielok
marketing manager
Lesaffre Polska SA



Fot. Archiwum własne

Z okazji jubileuszu serdecznie gratuluję Redakcji magazynu „Bake & Sweet” osiągniętego sukcesu na rynku prasy branżowej. Choć pismo ukazało się w listopadzie 2010 r., to z perspektywy 12 miesięcy (12 wydań), już dziś należą się słowa uznania. „Bake & Sweet” to profesjonalny magazyn, źródło w pełni wiarygodnych, rzetelnych i zawsze aktualnych informacji branżowych. Podkreślam, że reklamy publikowane na łamach pisma znajdują bardzo aktywny oddźwięk wśród czytelników, a jednocześnie naszych klientów. Życzę Państwu jeszcze wielu takich jubileuszy, ciągle wzrastającej liczby czytelników

oraz dalszego aktywnego i twórczego udziału w rozwoju branży piekarskiej i cukierniczej.

Bogusław Tatarczyk
prezes Baker s.c.



Fot. Archiwum własne

W ciągu ostatniego roku nie zawsze sprzyjała nam sytuacja na rynku. Umiejętność przystosowania się do trudnych warunków i stworzenie wyjątkowego wizerunku firmy to niewątpliwie godny podziwu profesjonalizm. Tak naprawdę tworzycie dzieło, które ma dużo większe znaczenie niż tylko branżowe czasopismo. Wasza misja tworzy nowy wizerunek naszej branży. Dzięki Wam czujemy, że małymi cegiełkami budujemy wspólnie jej przyszłość! Wszyscy, którzy mieli okazję z Wami współpracować, przekonali się o Waszej uczynności i gotowości rozwiązywania nawet najtrudniejszych spraw. Mogę powiedzieć, że cały zespół „Bake & Sweet” daje dowody wysokiej kultury współpracy. W tym uroczystym dniu życzę Wam kontynuacji wytyczonego celu i osiągnięcia wielkiego sukcesu!

Dariusz Muślewski,
dyrektor
ds. marketingu
Bake & Sweet



Fot. Archiwum własne

W dobie Internetu wydawałoby się, że czasopisma drukowane to przeżytek. Ale przez ten rok przekonałem się, że Internet to również wielki chaos, w którym trudno o dobrą i fachową informację. Dlatego jestem przekonany, że „Bake & Sweet” jako źródło rzetelnej wiedzy, także w kolejnych latach będzie obowiązkową lekturą dla tych, którzy chcą się rozwijać. Z okazji „roczku” gorąco dziękuję naszym Czytelnikom i Partnerom za ciekawe spostrzeżenia, inspirujące sugestie i „dobrą radę”. Redakcji zaś życzę tego samego zapału, optymizmu, otwartości i umiejętności docierania do źródeł informacji, jakie towarzyszą jej od narodzin „Bake & Sweet”. Tak trzymać!

TP, DM

POLSKI MIÓD LEPSZY NIŻ

Wawrzyniec Mocny

Polska - kraj leżący na północy Europy znany jest z produkcji wysokiej klasy miodów różnych gatunków. Zawdzięczamy to naszemu położeniu geograficznemu, ale także mało inwazyjnemu rolnictwu, w którym stosuje się małe ilości nawozów sztucznych. Ponadto polskie gatunki pszczoł wytwarzają enzymy, mające istotny wpływ na wartości lecznicze i odżywcze ich miodu.

Rodzimi producenci przestrzegają cukierników przed dokonywaniem „opłacałnych zakupów” miodu. Często można tam bowiem natrafić na miód w bardzo atrakcyjnej cenie.

- Radzę konsumentom, aby gdy natkną się na tak znaczną różnicę w cenie tego samego gatunku miodu, uważniej przyjrzeni się etykiecie - ostrzega Jerzy Kawecki, właściciel Pasieki Rodzina Kaweckich z Dzierzgonia (woj. pomorskie), posiadającej 300 uli. - W ostatnich latach na rynku pojawiło się sporo tego produktu z Chin. Niestety, co do jego jakości można mieć poważne wątpliwości. Jeśli cena jest bardzo niska, powinno nam to dać do myślenia. Częstym sposobem na uzyskanie niskiej ceny przez producentów azjatyckich jest stosowanie hodowli na bazie trzciny cukrowej. Trzcina puszcza soki,

Częstym sposobem na uzyskanie niskiej ceny przez azjatyckich producentów miodu jest stosowanie hodowli na bazie trzciny cukrowej.

Tak produkowany miód ma dużo mniejszą wartość odżywczą i leczniczą od polskich produktów.

a następnie pszczoły zbierają go do ula. Tak produkowany miód ma dużo mniejszą wartość odżywczą i leczniczą od polskich produktów wytworzonych na bazie rzepaku, kwiatów lipy czy nawet spadzi. Do tego pszczoła polska uszlachetnia miód specjalnym enzymem, dzięki któremu miód ma dużo wyższą jakość niż miody importowane.

KONKUROWANIE Z NIŻSZĄ JAKOŚCIĄ

Wyższa jakość rodzimej produkcji dotyczy nie tylko miodów produkcji azjatyckiej, ale nawet tych wytwarzanych w Hiszpanii czy Francji. Wpływ na to ma także opieranie produkcji na bazie malin czy na sło-



Miód jest jednym z najbardziej charakterystycznych produktów regionalnych, mających szerokie zastosowanie w cukiernictwie. Na zdjęciu producenci miodu prezentują swoje produkty podczas Jarmarku Cysterskiego w Pelplinie. Fot. W. MOCNY

neczniakach. Polskie rolnictwo jest rozdrobnione, co sprawia że występuje mniej rolniczych monokultur. To, wbrew pozorom, sprzyja posiadaczom pasiek. Polscy rolnicy częściej stosują też płodozmian, co sprzyja rozwojowi pszczoł.

Jerzy Kawecki ocenia ostatni rok pod kątem produkcji miodu jako średni. Spore spustoszenie na Pomorzu wywołały choroby pszczoł, a zwłaszcza warroza - choroba wywoływana przez roztocza Varroa destructor, rozwijające się na czerwiu i dorosłych osobnikach pszczoł miodnych.

- Ten pasożyt wypijający limfę pszczelą jest poważnym problemem osób posiadających pasieki - dodaje pszczelarz. - Oczywiście są środki zapobiegawcze, ale rodziny pszczoły i tak giną. Ma to wpływ na późniejszą cenę miodu, bo hodowla jest bardziej kosztowna i trudna (owady są mniej odporne). Wymieranie rojów jest

ZACHODNI I AZJATYCKI

poważnym problemem. Dlatego dużym wyzwaniem dla producentów jest kontrola nad tym pasożytem.

Na Pomorzu m.in. ten fakt sprawił, że np. miodu rzepakowego jest mniej o ok. 30-40 proc. Mniejsza ilość produkcji jest też zauważalna w miodach lipowych.

CHOROBY PSZCZÓŁ I PASZE

Zdaniem Tadeusza Sabata, prezydenta Polskiego Związku Pszczelarskiego, wpływ na choroby pszczele mają także źle dobrane przez polskich hodowców pasze.

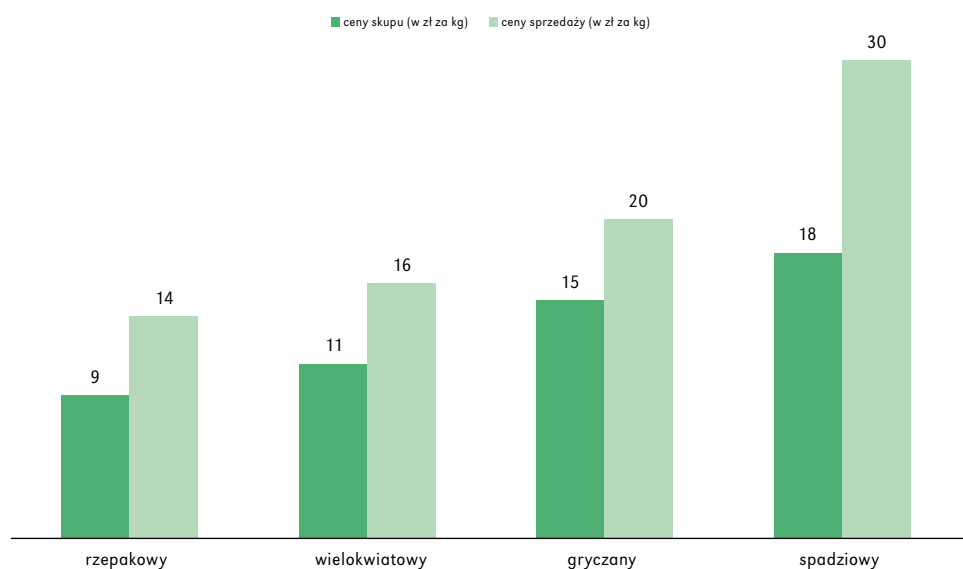
- Częstą praktyką jest dodawanie do nich soli kuchennej, tymczasem chlorek sodu to zabójstwo dla pszczół - przestrzega hodowców prezydent Sabat. - Stosowanie tak przygotowanej paszy może być przyczyną choroby - nosemy cyrany - która występuje na jesieni (pszczoły oddają kał na plastrach). Dlatego powinno się stosować specjalną paszę, którą zaleca nasz związek. Inną przypadłość, która dopada polskie owady wytwarzające miód, powoduje wirus kaszmirski oraz zgnilec amerykański. Domiar złego może spowodować nieprawidłowe leczenie kwasem szczawiovym lub mrówkowym. Kolejnym zagrożeniem dla producentów miodu są środki chemiczne i stosowanie przez rolników w uprawach nasiennych pestycydów - neonicotyn - bardzo szkodliwych dla pszczół.

IM MNIEJ NAWOZÓW, TYM LEPIEJ

Dodajmy, że kiedyś z tego powodu w USA, Kanadzie i Niemczech wyginęły ogromne ilości tych pożytecznych owadów.

- Im mniej chemii, nawozów sztucznych tym lepiej - podsumowuje Tadeusz Sabat. - Póki co, nie stosujemy takich środków aż tak masowo i to sprawia, że polska żywność jest dużo lepsza niż zachodnia. Niemniej wielu problemów polskich hodowców dałoby się uniknąć poprzez zastosowanie zalecanych przez PZP pasz.

MAKSYMALNE CENY SKUPU I SPRZEDAŻY MIODU W OKRESIE OD LIPC-WRZEŚNIA 2011.



Pszczoła polska uszlachetnia miód specjalnym enzymem, dzięki któremu polski miód ma dużo wyższą jakość niż miody importowane.
 Fot. 123Rf

Runął mit o niemieckim pieczywie

NIEMCY. Niemiecka telewizja NDR wyemitowała 4 października reportaż, z którego wynika, że większość pieczywa to produkty z koncentratów i z różnymi dodatkami. Mit o naturalnym niemieckim chlebie zaczyna się sypać.

Reportaż zaczyna się od pokazania zakładu Böcker, w którym produkuje się zakwas piekarski. Jeden z szefów tej fabryki, Georg Böcker szacuje, że niemal każdy niemiecki piekarz, produkujący swe wyroby na zakwasie, korzysta z produktów jego firmy. Ale nie na naturalnej produkcji pieczywa koncentruje się dziennikarka Oda Lambrecht. Jej reportaż ma na celu pokazanie zupełnie nieświadomym Niemcom, że zdecydowana większość chlebów i bułek wzbogacana jest w liczne dodatki piekarnicze, które przy masowej produkcji

mają zaoszczędzić czas i zapewnić stałą jakość wyrobów. Zagęszczacze, emulgatory i regulatory kwasu krytykuje w filmie technolog żywności Udo Polimer, który twierdzi, że do zrobienia dobrego chleba potrzeba czasu, m.in. dla długiego procesu fermentacji. Przyspieszanie procesów produkcji przez stosowanie różnych dodatków jest zastąpieniem tradycyjnego ciasta przez chemikalia, które pozostają w chlebie. Mogą one powodować uczucie dyskomfortu w żołądku - mówi w reportażu niemiecki technolog.

Film pokazuje też, że mimo iż unijne przepisy zobowiązują producentów pieczywa do podawania na opakowaniu wszystkich składników użytych podczas produkcji, to wiele niemieckich piekarni łamie te przepisy. Z reportażu wynika, że w dużych,

przemysłowych zakładach nie wszystko, co dodaje się do ciasta, uważane jest za jego składnik. Dotyczy to głównie enzymów, które często pochodzą z genetycznie modyfikowanych mikroorganizmów, a konsument o tym nic nie wie.

Zdecydowana większość Niemców nie ma też pojęcia o tym, iż duża część pieczywa to produkty mrożone. Według niemieckiego Frozen Food Institute, ich sprzedaż w ciągu ostatnich 10 lat niemal się podwoiła. W reportażu widać, jak producenci „mrożonek” rozwijają po całym kraju pieczywo zwykłymi nieoznakowanymi samochodami dostawczymi, gdyż sklepy chcą dbać o swój wizerunek i w świadomości konsumentów funkcjonować jako punkty sprzedaży świeżo wypieczonych chlebów i bułek.

Niemiecki minister rolnictwa chce, żeby chleb trafił na listę światowego dziedzictwa UNESCO. Ilse Augner uważa, że jakość i różnorodność niemieckiego pieczywa zasługują na ochronę. Podobnego zdania są piekarze zrzeszeni w Verband Deutscher Großbäckereien. Uważają oni, iż 300 różnych chlebów i ponad tysiąc innych produktów piekarskich wytwarzanych w Niemczech to piekarnicze bogactwo i tradycja tego kraju. Kontrowersyjny reportaż kończy się informacją o tym, iż każdego roku zamykanych jest kilkaset małych piekarni, a dwie trzecie naszych zachodnich sąsiadów kupuje chleb i bułki w dużych supermarketach, gdzie odpiekane są z wcześniej zamrożonego ciasta „bogatego” w dodatki i polepszacze.



Fot. B&S

Większość Niemców nie ma pojęcia o tym, że duża część pieczywa to produkty mrożone. Ich sprzedaż w ciągu ostatnich 10 lat wzrosła niemal dwukrotnie.

(TP)

Chleby z Anglii do Emiratów

WIELKA BRYTANIA. Brytyjskie piekarnie odnotowują wzrost eksportu. Lepiej sprzedają się chleby, nieco słabiej wyroby cukiernicze i ciastkarskie.

Eksport produktów piekarniczych i zbożowych zwiększył się w pierwszym półroczu 2011 o ponad 3 proc. - wynika z nowego raportu Food and Drink Federation. W sumie szacuje się, że angielscy producenci tych wyrobów od stycznia do czerwca br. zaro-

bili na eksporcie ponad 986 mln funtów. Czytając raport należy jednak pamiętać o tym, że dane te obejmują również wysyłkę brytyjskiego zboża za granicę. W tym roku jednak znacznie ona zmalała. Wpływ na dobry wskaźnik eksportowy ma więc w dużej mierze eksport pieczywa, który w pierwszym półroczu skoczył aż o 10,6 proc. i osiągnął poziom ponad 45 mln funtów. Coraz więcej chleba angielskie piekarnie wysyłają

do Niemiec i Szwecji oraz do Zjednoczonych Emiratów Arabskich.

Z kolei Australia, Irlandia i Francja zwiększyły swój import angielskich słodkich herbatników, zaś Holandia kupuje od brytyjskich producentów aż 20 proc. więcej słonych przekąsek niż przed rokiem. Spadł jednak eksport tych produktów do USA.

(TP)

Październik pod znakiem kongresów

Wielka Brytania/Włochy. Najpierw w Anglii spotkali się cukiernicy, karmelarze i lodziarze, a tydzień później do Włoch zjechali piekarze z całego świata. Przedstawiciele międzynarodowych unii branżowych mieli pracowity miesiąc.

7 października w Londynie odbył się roczny Kongres UIPCG - Międzynarodowej Unii Cukierników, Karmelarzy i Lodziarzy, w którym wzięli udział szefowie kilkunastu krajowych stowarzyszeń cukierniczych. Polskę reprezentował Leszek Truskolawski. - Wybraliśmy nowe władze na kadencję 2012-2015. Od przyszłego roku prezydentem Unii będzie Gerhard Schenk z Niemiec, a wiceprezydentem zostanie Kazuki Takai z Japonii - poinformował nas prezes SCKiL RP. W skład nowego zarządu wejdą też przedstawiciele Szwecji, Austrii, Węgier, Szwajcarii, Tajwanu i Brazylii. - Głównym celem Unii w nowej kadencji będzie poszerzanie jej o kolejne państwa, promowanie cukiernictwa oraz próba wznowienia Mistrzostw Świata Cukierników Seniorów - mówi Leszek Truskolawski przypominając, że juniorzy mają swoje mistrzostwa regularnie - najbliższe

odbędą się jesienią 2012 roku w Brazylii, a następne na wiosnę 2014 na Tajwanie. Podczas kongresu wyróżniono też tych działaczy, którzy szczególnie aktywnie pracują na rzecz UIPCG. Srebrną odznakę dostał m.in. Leszek Truskolawski. Inną wyróżnioną osobą o polsko brzmiącym nazwisku była Bogna Iwanowska-Solak - prezes stowarzyszenia w USA. Za aktywną międzynarodową działalność na rzecz branży cukierników, karmelarzy i lodziarzy szczególnie podziękowano ustępującemu prezydentowi Janosowi Pataki z Węgry oraz wieloletniemu członkowi Unii - Otto Kramerowi z Niemiec.

Swój kongres miała w październiku również UIB (Międzynarodowa Unia Piekarzy), który - na zaproszenie włoskiej federacji piekarskiej - w tym roku zorganizowano w Weronie. Wzięło w nim udział około 50 delegacji branżowych z całego świata, w tym również z państw, które przystępują do Unii jako nowi członkowie: Kanada, Burkina Faso, Chiny, Estonia, Maroko i Tajwan. Kongres „zapalił też zielone światło” dla propozycji, by połączyć ze sobą UIB oraz UIPCG.



Fot. Materiały UIB

Barcelończyk Andreu Llargues został Piekarzem Roku 2012 - zdecydowano na kongresie UIB w Weronie.

Członkowie delegacji tradycyjnie wybrali także Piekarza Roku 2012, którym został Andreu Llargues z Hiszpanii. Ceremonia wręczenia nagrody zorganizowana zostanie podczas targów IBA we wrześniu przyszłego roku.

Tegoroczny Kongres UIB zupełnie nieprzypadkowo zbiegł się z obchodami Światowego Dnia Chleba, który piekarze obchodzili 16 października.

Tomasz Prziśięzny

W USA drożeje żywność

Stany Zjednoczone. Według informacji podanych przez amerykański dziennik Wall Street Journal, ceny żywności w Stanach Zjednoczonych mogą zdrożeć w tym roku o 3,5-4 proc. Dane te pochodzą z Departamentu Rolnictwa USA. Oczekiwany wzrost jest największym od początku kryzysu datowanego na 2008 r., kiedy to ceny wzrosły o 5,5 proc. Czy to jaskółka zwiastująca drugą falę kryzysu?

W połączeniu z wysokim bezrobociem w Stanach Zjednoczonych i jednoczesnym spadkiem wydatków konsumenckich, można się spodziewać zmian przyzwyczajęń kupujących. Już teraz supermarkety zmieniają politykę zakupową kierując się przede wszystkim ceną produktów, wprowadzając więcej wyrobów na tzw. dolne półki, rezygnując z droższych marek. Niestety dotyczyć to będzie również pieczywa, ze wskazaniem na produkty mrożone, wykonane z najtańszych surowców.

(kar)

50 procent mniej cukru

Stany Zjednoczone. W poszukiwaniu sposobu na redukcję cukru i jednoczesne zachowanie słodczy w produktach barowych typu spody do pizzy czy bułki do hot dogów, Nutritional Glanbia wprowadziła nowy produkt OptiSol™ 2000, zmniejszający użycie cukru o 50 proc., stanowiąc jednocześnie alternatywę dla lecytyny i innych spoiw.

- OptiSol 2000 jest cennym komponentem dla piekarni poszukujących możliwości poprawy profilu żywienia ich produktów bez utraty tekstury, smaku, czy też konsystencji wyrobu - mówi Linda Wilson, dyrektor ds. rozwoju Nutritional Glanbia.

Produkt na razie dostępny jest tylko na rynku amerykańskim, ale zapewne wraz z wymaganiami koncernów, mających swoje sieci pizzerii również w Polsce, wkrótce trafi również na polski rynek.

(kar)

BERG BACK.PL
Bakery Polska i Szwajcarii



TO JEST KUPON RABATOWY
UPRAWNIAJĄCY DO ZAKUPU JEDNEGO
OPAKOWANIA PRODUKTU FIRMY

baker
Z UPUSTEM 20 ZŁOTYCH

MINIMALNY ZAKUP 25 KG.
PROMOCJI NIE MOŻNA ŁĄCZYĆ Z INNYMI UPUSTAMI
SZCZEGÓŁY U PRZEDSTAWICIELI I NA STRONIE:

www.bakerpolska.pl

Dlaczego spada spożycie pieczywa?

Od 1993 roku spożycie pieczywa w Polsce spadło o ponad 40 procent - wynika z opracowania przygotowanego przez Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej. Tylko od stycznia do czerwca zmalało ono o ponad 4 procent.

Szacuje się, że w tym roku statystyczny Polak zje 54 kg chleba i bułek. Niespełna dwadzieścia lat temu zjadaliśmy prawie 97 kg pieczywa. Najgorzej wygląda spożycie tradycyjnego chleba oraz pieczywa pszennego. Z raportu wynika, że nic nie zapowiada poprawy tej sytuacji. Zdaniem Krystyny Świetlik z Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, przyczyna spadku spożycia chleba i bułek leży nie tylko w cenach tych produktów. W raporcie o złowieszczym tytule „Pieczywo na równi pochyłej” pisze, iż ceny tych produktów są jednym z istotnych elementów, które mają wpływ na obecną sytuację w branży.

- Chleb przestał być tanim produktem - uważa Krystyna Świetlik. - W latach 1993 - 2010, mimo głębokiej redukcji spożycia pieczywa, udział wydatków na nie w łącznej kwocie przeznaczanej przez gospodarstwa domowe na żywność zmniejszył się nieznacznie: z 8,6 do 7,4 proc. Z kolei gdyby analizować ceny pieczywa, to w ubiegłym roku było ono o ok. 35 proc. droższe niż w 2004 r. Tempo wzrostu cen chleba i bułek jest więc ponad dwa razy szybszy od stopy inflacji. Dla porównania: w tym samym okresie żywność i napoje bezalkoholowe podrożały o około 22 proc.

- Trzeba jednak pamiętać o tym, że ceny to tylko jeden czynnik. Uważam, że najistotniejszy wpływ na obecną sytuację przemysłu piekarniczego mają jednak zmiana stylu żywienia, ogromna podaż innych artykułów spożywczych i zastąpienie tradycyjnego pieczywa substytutami zbożowymi - powiedziała Bake & Sweet Krystyna Świetlik.



Fot. Paine

W ubiegłym roku pieczywo było droższe niż w 2004 r. o ok. 35 proc.

Tymczasem Grzegorz Nowakowski z Instytutu Polskie Pieczywo uważa, że problem spadku spożycia pieczywa nie tkwi w cenach. Uważa on, że chleb nadal należy do najtańszych produktów żywnościowych. - To dążenie do utrzymania ceny pieczywa na możliwie niskim poziomie powoduje obniżenie jego jakości i odpływ konsumentów. Problemem branży jest także szara strefa - twierdzi szef instytutu. Jego zdaniem, trafia tam niemal co czwarta złotówka wydawana w kraju na pieczywo - donosi Rzeczpospolita.

(TP)

Barwniki-dopalacze nie są zakazane

Lubelski sanepid odkrył niebezpieczne barwniki w cukierkach, które sprzedawane były w sklepiku szkolnym. Słodycze miały działanie zbliżone do dopalaczy.

Po kontroli inspektorów sanepidu okazało się, że cukierki zawierają szkodliwe dla zdrowia barwniki zawierające substancje, które mogą powodować nadmierną pobudliwość i zaburzenie koncentracji. Słodycze były importowane z Turcji i Chin, ale nie można wprowadzić zakazu ich sprzedaży w naszym kraju. Okazuje się bowiem, że wspomniane barwniki nie są w Polsce zakazane. Jedynym wykroczeniem importera i sklepikarza był brak informacji o składzie cukierków.

(TP)



Fot. Hizireshim

Barwniki w chińskich i tureckich cukierkach miały właściwości dopalaczy.

Na przekór mieszkańcom

Skargi mieszkańców na uciążliwe sąsiedztwo piekarni mogło doprowadzić ją do upadku. Na szczęście magistrat stanął po stronie właściciela firmy.

W 2009 roku w Polsce zamknięto 370, a w 2010 aż 400 piekarni. Pesymiści szacują, że w roku bieżącym może upaść nawet tysiąc zakładów produkcyjnych z tej branży.

Jednym z nich mogła być działająca od ponad 30 lat piekarnia przy ul. Lasockiego w Lublinie. Mieszkańcom okolicznych domów przeszkadzał hałas ciężarówek, dostarczających mąkę i inne produkty do zakładu. Odpowiedzią władz miasta na skargi sąsiadów piekarni było wprowadzenie zakazu wjazdu tego typu aut przy ul. Lasockiego. Ciężarówki z mąką mogły zaopatrywać piekarnię tylko raz w tygodniu, ale zakaz ten łamały. Urzędnicy uznali jednak, że nie mogą całkowicie zabronić dojazdu do piekarni, gdyż byłoby to ingerencją w wolność działalności gospodarczej i zmusiłoby właściciela zakładu do zamknięcia firmy. Okazało się, że pomimo skarg niezadowolonych mieszkańców lubelska piekarnia nie dołączy do grona tych, które w tym roku przestaną istnieć.

(TP)

Ośrodek Konferencyjno-Szkoleniowy Bakels Polska

12 października 2011 r. odbyło się uroczyste otwarcie Ośrodka Konferencyjno-Szkoleniowego Bakels Polska.

To niezwykle ważne wydarzenie w rozwoju Grupy Bakels na rynku polskim miało miejsce w siedzibie firmy w Łodzi. Świadcami tego historycznego momentu byli przedstawiciele specjalistycznych firm z branży cukierniczo-piekarskiej, które ściśle współpracują z firmą Bakels Polska w zakresie dystrybucji produktów marki Bakels.



Fot. Bakels Polska

Goście - przedstawiciele specjalistycznych firm z branży cukierniczo-piekarskiej, które ściśle współpracują z firmą Bakels Polska w zakresie dystrybucji produktów marki Bakels.



Fot. Bakels Polska

Jak zadeklarował Armin Ulrich, Grupa Bakels będzie nadal inwestować w dalszy rozwój ośrodka.

Armin Ulrich ze Szwajcarii, prezes Grupy Bakels, dopełniając zaszczytne obowiązki przecięcia wstęgi zwrócił się do zgromadzonych gości z podziękowaniem za obecność oraz za owocną współpracę, bez której rozwój marki BAKELS na rynku w Polsce nie mógł być tak prężny. Wyraził ponadto nadzieję, że dalszy rozwój będzie jeszcze bardziej dynamiczny, dzięki własnemu zapleczu badawczo-rozwojowemu i stanie się kluczem do wspólnego sukcesu z Grupą BAKELS na rynku w Polsce.

- Jesteśmy przekonani, że miejsce to będzie nieocenionym wsparciem dla piekarzy, cukierników oraz dla nas samych we wdrażaniu nowych produktów i technologii oraz podnoszeniu kwalifikacji zawodowych wszystkich zainteresowanych - mówił na spotkaniu Maciej Dega, dyrektor handlowy i członek zarządu BAKELS Polska, życząc jednocześnie wszystkim ze-

branym jak również wspólnym klientom, aby nowo otwarty ośrodek szkoleniowo-konferencyjny stał się kuźnią nowych pomysłów i możliwości na rynku w Polsce. Jak zadeklarował Armin Ulrich, Grupa Bakels będzie nadal inwestować w dalszy rozwój ośrodka poprzez rozwój wyposażenia, ale szczególnie nie będzie oszczędzać środków na inwestowanie w kapitał ludzki poprzez szkolenie swojego personelu z nowych produktów i technologii oraz będzie nadal inwestować w rynek polski poprzez nowe pomysły zastosowań swoich produktów oraz wdrażanie innowacyjnych rozwiązań.

- Bakels istnieje już od ponad stu lat i z pewnością pozostanie w tym biznesie przez kolejne sto lat - mówił prezes. - Możecie być Państwo pewni, że Grupa Bakels to solidny partner.

(KAR)

Linie papilarne przepustką do piekarni

Piekarnia-Ciastkarnia Steskal z Nowego Targu wdrożyła nowoczesny System Kontroli Dostępu CEM AC 2000 Lite. Wykorzystano w nim m.in. najnowocześniejsze rozwiązania, takie jak biometryczne czytniki linii papilarnych.

Zakład Usług Produkcyjnych Steskal produkuje wyroby piekarnicze i cukier-

nicze zarówno dla handlu detalicznego jak i hurtowego. Specjalizuje się również w usługach gastronomicznych. System został zainstalowany przez firmę AGIS Fire & Security - dostawcę rozwiązań marki CEM w Polsce.

System, którym można sterować z jednego miejsca umożliwia m.in. generowanie raportów dotyczących ruchu gości w za-

kładzie oraz bieżące wydawanie uprawnień do poruszania się w określonych strefach. Nowoczesny kontroler AC2000 Lite pozwala też na rozbudowę systemu i połączenie go z innymi rozwiązaniami w zakresie bezpieczeństwa, takimi jak telewizja przemysłowa czy system sygnalizacji włamania i napadu.

(TP)

Czy jest wczorajszy chleb?

Sprzedaż „wczorajszego chleba” jest nieuzasadniona ekonomicznie i kształtuje złe nawyki konsumencie - uznał właściciel sklepów PSS Społem i wycofał tego typu ofertę.

W niektórych sklepach należących do PSS Społem można było kupić tzw. chleb „wczorajszy”, który pozostał niesprzedany poprzedniego dnia. Dzięki niższej cenie znajdował bez problemu klientów, których po czasie można było zaliczyć nawet do grona stałych odbiorców. Kierownictwo sklepów doszło wreszcie do wniosku, że taka forma sprzedaży kształtuje złe nawyki konsumencie. Klienci nie traktują oferty jako okazjonalnej promocji, lecz celowo przychodzą po „chleb z poprzedniego dnia”, co zaczęło wpływać na spadek sprzedaży świeżego pieczywa. Aby ukroić to błędne koło, postanowiono obniżyć zamówienia na chleb i bułki do ilości, którą uda się sprzedać tego samego dnia.

- Mieliśmy w kilku sklepach w ofercie przecenione jednodniowe pieczywo, ale okazało się to nieoptyczne, bo jak policzyliśmy, jeden niesprzedany pierwszego dnia chleb i wy-



Fot. BS

Jeden niesprzedany pierwszego dnia chleb i wystawiony po obniżonej cenie to strata, którą trzeba pokryć sprzedając dziesięć świeżych bochenków.

stawiony po obniżonej cenie to strata, którą trzeba pokryć sprzedając dziesięć świeżych bochenków - mówi Cezary Rolnik, prezes PSS Społem w Radomiu. - Nie możemy dla przyjemności klientów odkładać chleba na następny dzień, aby mogli kupić taniej.

Podobny dylemat mają też inni piekarze.

Co jednak zrobić z pieczywem, które zostaje, skoro obowiązuje zasada, że „chleb nie może wrócić do piekarni”? Właściciele piekarni podpowiadają: można go przerobić na paszę dla zwierząt, albo „sprzedać” do schroniska dla zwierząt.

(kar)

Czekoladowa kawiarnia holenderska

Chocolate Company, holenderska sieć sklepokawiarni specjalizujących się w czekoladzie, rozwija się w Polsce.

Chocolate Company to firma rodzinna założona w 2004 r. przez parę holendrów: Mirjam Schroeder i Toussaint Claessens. W ciągu tych kilku lat marka Chocolate Company zdobyła klientów w 30 krajach na całym świecie, m.in. w USA, Rosji, Japonii, Egipcie i w wielu krajach europejskich. Mimo że firma stała się już firmą o zasięgu globalnym, jej twórcy starają się zachować jej rodzinny charakter. Do tej pory sklepokawiarnie Chocolate Company zostały otwarte w Holandii, Niemczech i Luxemburgu oraz Warszawie. Teraz przyszedł czas na Gdańsk, gdzie w październiku otwarty został trzeci w Polsce, ale pierwszy franczyzowy sklep połączony z kawiarnią. Jak zapowiada Tomasz Dembiński, prezes zarządu Chocolate Company Polska, jeszcze w tym roku uruchomione zostaną kolejne punkty, prawdopodobnie w Krakowie, Opolu i we Wrocławiu. W ciągu pięciu lat ma powstać ich piętnaście.

Wszystkie produkty oferowane przez Chocolate Company wykonywane są ręcznie, na bazie znanej na świecie czekolady Valrhona. W nowym lokalu, będącym połączeniem sklepu z kawiarnią, klienci będą mogli zakupić flagowe produkty marki, m.in. tzw. hotchocspoon, czyli 50-gramową kostkę czekolady na drewnianej łyżce, którą samodzielnie należy zanurzyć w gorącym mleku. Dostępna



Fot. Chocolate Comp.

Na parterze sklep a na piętrze kawiarnia, gdzie można samodzielnie zanurzyć hotchocspoon w gorącym mleku.

jest w ponad pięćdziesięciu, czasami zaskakujących smakach, a wytwarzana na bazie czekolady ciemnej, mlecznej oraz białej. Oprócz tego w ofercie marki znajdują się niestandardowe tabliczki czekolady o różnych smakach, czekoladowa pasta przeznaczona do szerokiego zastosowania oraz fondue czekoladowe w metalowej puszcze.

(kar)

Światowy Dzień Chleba po polsku

16 października jest obchodzony jako Światowy Dzień Chleba. W nawiązaniu do tego święta Gimnazjum nr 2 im. Królowej Jadwigi w Działdowie jako Szkoła Promująca Zdrowie już po raz drugi przystąpiła do realizacji Ogólnopolskiej Kampanii „Tydzień Chleba na Zakwasie w Szkole 2011” pod hasłem „Jemy, aby żyć, nie żyjemy, aby jeść” - Sokrates.

Celem kampanii jest zwrócenie uwagi społeczności szkolnej i lokalnej na jakość chleba oraz walory odżywcze chleba na zakwasie, podniesienie świadomości konsumenckiej, promowanie zasad zdrowego odżywiania oraz zachęcenie wszystkich do „zdrowego stylu życia”.

„Zdrowy styl życia” to w dzisiejszych czasach bardzo popularne hasło. Warto zastanowić się, czy jest ono tak popularne ze względu na modę, która przyszła do nas z Zachodu (podobnie wcześniej McDonald's, Coca Cola), czy może społeczeństwo zdało sobie sprawę z tego, jak ważnym dla naszego organizmu i samopoczucia jest zdrowy styl życia.

W odpowiedzi na powyższe pytanie, uczniowie Gimnazjum nr 2 im. Królowej Jadwigi w Działdowie w dniu 14 października przygotowali uroczystość pod hasłem „Tydzień chleba na zakwasie w szkole 2011”, w ramach której poszerzyli swoją wiedzę o wartościach odżyw-



Prezentowane podczas święta chleba w gimnazjum wypieki ufundował Paweł Nowakowski, właściciel piekarni „Bułka z Masłem”.

czych chleba oraz o zasadach zdrowego odżywiania się i żywienia.

Wielu cennych i ciekawych informacji na temat kampanii udzieliła młodzieży Daniela Drozdowicz, kierownik Oddziału Żywności Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Działdowie. Swym refleksjom dotyczącym odżywiania podzielił się biorący udział w kampanii burmistrz Działdowa Bronisław Mazurkiewicz, który także zachęcał młodzież do zdrowego stylu życia.

CHLEB NA ZAKWASIE

Dzięki przygotowanej i zaprezentowanej przez uczniów prezentacji multimedialnej

pod tytułem „Chleb na zakwasie” uczestnicy imprezy mieli okazję poznać historię powstawania chleba, zakwasu i chleba na zakwasie.

Uczniowie Szkolnego Koła PCK zainaugurowali akcję szkolną „Jeden owoc dziennie”. Po krótkim przedstawieniu głównych założeń akcji wszyscy goście i uczniowie otrzymali podarunek w postaci jabłka symbolizującego zdrowie.

Niewątpliwie największą atrakcją było przygotowanie stoiska ze zdrową żywnością, na którym uczniowie prowadzący uroczystość, ubrani w regionalne stroje ludowe, zapraszali wszystkich do degustacji chleba na zakwasie.

DAWNE RZEMIOSŁO

Ponadto w trakcie degustacji uczniowie mieli okazję zobaczyć stoisko z dawnymi narzędziami służącymi do wyrobu chleba oraz przepisami chleba na zakwasie z różnych regionów naszego kraju i krajów Unii Europejskiej.

Tak wspaniała impreza - bogata w wiedzę i produkty w postaci chleba - była możliwa dzięki pomysłom nauczycieli oraz głównym sponsorom, do których należą: Paweł Nowakowski, właściciel piekarni „Bułka z Masłem”, który ufundował różne rodzaje chleba; Halina i Roman Samsel - sponsorzy stoiska „chłopskie jadło” oraz Dariusz Maćkowiak, który udostępnił stroje ludowe.

Maria Szczypińska



Największą atrakcją było przygotowanie stoiska ze zdrową żywnością.

HOLENDER NAJLEPSZY, POLAK POZA PODIUM

Tomasz Przysiężny

Frank Haasnoot z Holandii zdobył tytuł Mistrza Czekolady podczas rozgrywanych w Paryżu World Chocolate Masters 2011. Nasz reprezentant Mariusz Buritta znalazł się poza podium.

Podczas paryskiego Salonu Czekolady rozegrano kolejną, czwartą już edycję prestiżowego konkursu World Chocolate Masters. Od 19 do 21 października rywalizowało ze sobą 19 zawodników, którzy zakwalifikowali się do finału wygrywając regionalne eliminacje organizowane na całym świecie. Oprócz zwycięskiego Holendra o tytuł czekoladowego mistrza walczyli cukiernicy z Kanady, Belgii, USA, Wielkiej Brytanii, Libanu, Meksyku,

Francji, Holandii, Niemiec, Włoch, Szwajcarii, Japonii, Hiszpanii, Danii, Islandii, Rosji, Australii, Tajwanu oraz Polski. Przypomnijmy, że w tym roku nasz kraj reprezentował Mariusz Buritta z bydgoskiej cukierni Sowa, który w lutym br. wygrał eliminacje Europy Środkowo-Wschodniej. W klasyfikacji generalnej paryskich mistrzostw zajął on 7. miejsce, co - biorąc pod uwagę pół tysiąca cukierników z całego świata rywalizujących

o tytuł World Chocolate Master 2011 - jest ogromnym sukcesem.

Każdy z zawodników miał za zadanie przygotować ciasto, dwie praliny, deser, rzeźbę oraz naszyjnik - oczywiście wszystko z czekolady. Ponieważ tegoroczny konkurs rozgrywany był pod hasłem „Kakao, dar boga Quetzalcoatl”, cukiernicze dzieła musiały stylistyką nawiązywać do sztuki i kultury Azteków.



Czekoladowe prace zawodników bardzo się od siebie różniły, ale wszystkie miały wspólną cechę - nawiązywały do sztuki i kultury Azteków.
FOT. ORGANIZATOR IMPREZY

- Inni zawodnicy bardziej korzystali z nowoczesnych technik używania czekolady i zdecydowanie bardziej wyeksponowali to w swoich rzeźbach. Moja praca mogła się wydawać skromniejsza, ale zarówno ja jak i mój trener Paweł Małecki jesteśmy z niej zadowoleni - powiedział „Bake & Sweet” Mariusz Buritta. Cukiernik przyznaje, że najmniej obawiał się przygotowania pralin, ciasta i deseru, gdyż na co dzień pracuje przy produkcji tych wyrobów cukierniczych. Z kolei duże eksponaty z czekolady zawsze są ogromnym wyzwaniem, gdyż wystarczy małe niepowodzenie i cała praca idzie na marne. - Sporo wysiłku kosztowało też zrobienie naszyjnika, składającego się z delikatnych elementów wyko-

nanych z białej czekolady, która jest bardzo krucha - przyznaje nasz reprezentant. Konkurencje nie były łatwe, ale nie tylko startujący w nich zawodnicy mieli sporo pracy. Trudne zadanie czekało też 22 sędziów z całego świata (z Polski był Karol Okrasa). Spośród cukierniczych dzieł sztuki musieli wybrać te najdoskonalsze. W ogólnej punktacji najlepszy okazał się Frank Haasnoot, który zdobył też nagrodę specjalną za bezkonkurencyjną czekoladową rzeźbę przedstawiającą azteckiego wojownika. Nie był to pierwszy występ Holendra w tym konkursie - w 2007 roku niemal otarł się o podium, zajmując wówczas czwarte miejsce. Mistrz swoją zawodową karierę rozpoczął

od posady cukiernika w La Desery Tulipe w Nowym Jorku. Później przygotowywał ciasta i desery w rodzinnej Holandii, m.in. w luksusowym Hotel des Indes i Patisserie Jarreau w Hadze. Obecnie pracuje w firmie Dobra, która zajmuje się opracowywaniem wzorów i produkcją dekoracji cukierniczych, a swoje fabryki ma w Europie, Azji i USA.

Na drugim miejscu uplasował się Yoshiaki Uezaki z Japonii, a trzeci został Palle Sorensen z Danii.

Nagrody specjalne w poszczególnych konkurencjach otrzymali też: Jana Ristau z Niemiec za najpiękniejszy czekoladowy naszyjnik, Xavier Berger z Francji za najlepszy deser oraz wspomniany już Palle Sorensen, który zdaniem jurorów przygotował najlepsze praliny i najlepsze ciasto czekoladowe.

Konkurs World Chocolate Masters, mimo iż zorganizowany dopiero po raz czwarty, zdobył już uznanie fachowców z branży i uznawany jest już za jedno z najważniejszych wydarzeń cukierniczych na świecie. Do tej pory Polacy nie odnosili w nim sukcesów, chociaż już samo zakwalifikowanie się do finału imprezy jest nie lada wyczynem i świadczy o wysokich umiejętnościach zawodników. Przypomnijmy, że w eliminacjach do tegorocznego finału Mariusz Buritta musiał pokonać rywali ze Słowacji, Turcji i Rumunii. - Nie będę już jednak startował w kolejnych edycjach mistrzostw, gdyż chcę dać szansę innym. Ja już powalczyłem w finale i zrobiłem co mogłem. W przyszłości niech swoich sił spróbują inni cukiernicy - zapowiada Mariusz Buritta. ■



SÜDBACK BIJE REKORDY POPULARNOŚCI

Tomasz Przysiężny

Frekwencja piekarzy i cukierników z różnych zakątków świata, którzy odwiedzili w październiku tereny wystawowe Messe Stuttgart, przekroczyła najsmielsze oczekiwania organizatorów targów Südback. W ciągu czterech dni imprezy doliczyli się oni aż 32 tysięcy gości. Wśród nich nie zabrakło również polskich przedsiębiorców.

Targi Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego Südback nabierają coraz większego znaczenia. Od 22 do 25 października w salach wystawowych swoje oferty przedstawiło 521 wystawców z 14 krajów. - Taka liczba stoisk targowych i zwiedzających to najlepszy dowód na to, że Südback jest jednym z najważniejszych wydarzeń rzemiosła piekarsko-cukierniczego w Europie - podkreślił z dumą dyrektor targów Ulrich Kromer w raporcie podsumowującym tegoroczną imprezę. Wiele odwiedzających chwaliło też kompletność oferty targowej, która adresowana było absolutnie do wszystkich osób mniej lub bardziej związanych z branżą. Oprócz Niemców, Szwajcarów, Austriaków, Włochów i Francuzów w tegorocznej edycji Südback wzięło też udział wielu wystawców i gości z krajów Europy Wschodniej i Środkowo-Wschodniej. Wśród nich największym zainteresowaniem cieszyły się zwłaszcza stoiska, na których pokazywano nowe produkty i prezentowano najnowsze trendy związane z pie-



Fot. Messe Stuttgart



Fot. Messe Stuttgart



Fot. Messe Stuttgart

czywem i wyrobami cukierniczymi (przedstawimy je w kolejnym wydaniu „Bake & Sweet”). 23. edycja najważniejszych targów rzemiosła piekarsko-cukierniczego w Niemczech w dużej mierze koncentrowała się również na innowacyjnych technikach wytwarzania pieczywa, nowatorskich maszynach i urządzeniach dla produkcji piekarsko-cukierniczej czy lodziarskiej. Nie zabrakło też ekspozycji związanych z wyposażeniem sklepów i kawiarni, dekoracji, opakowań, ubrań roboczych, oprogramowań komputerowych itp.

- To bardzo interesujące targi także dla polskich piekarzy i cukierników - twierdzi Bogusław Tatarczyk, szef firmy Baker Polska, który zwiedził tegoroczny Südback. - Duża część producentów w naszym kraju to w mniejszym lub większym stopniu manufaktura. Przemysłowych piekarni w Polsce nie jest jeszcze za wiele. Ale Südback adresowany jest głównie właśnie o tych małych i średnich rzemieślniczych producentów. Co prawda metrażowo prawie dwa razy większe są targi IBA, tylko że tam wystawcy nastawiają się głównie na wyeksponowanie linii technologicznych i wysoko wydajnych maszyn dla przemysłu.

Bardzo atrakcyjnym elementem targów Südback 2011 były ekspozycje tych firm, które proponowały przepiękne wyposażenie sklepów i kawiarni. - Trendy zmierzają obecnie w kierunku sklepów, które będą taką małą gastronomią, ze stolikami, kawą i Internetem, co zresztą coraz częściej widać także i w naszym kraju - przyznaje Bogusław Tatarczyk dodając, że jego zdaniem właśnie w tym kierunku powinno pójść współczesne piekarnictwo i cukiernictwo.

Przypomnijmy, że Südback to impreza, która odbywa się co dwa lata. Następne Targi Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego w Stuttgarcie zaplanowane są na 19-22 października 2013 r.



Fot. Messe Stuttgart



Fot. Messe Stuttgart



Fot. Messe Stuttgart

ANUGA ZBYT GLOBALNA DLA POLSKICH RZEMIEŚLNIKÓW

Tomasz Przysiężny

Anuga w Kolonii to jedno z najważniejszych targów przemysłu spożywczego na świecie. Świadczą o tym zarówno liczba stoisk wystawienniczych jak i liczba gości odwiedzających hale Koelnmesse. Imprezę podzielono na dziewięć tematycznych sektorów – jeden z nich związany był ściśle z chlebem i wypiekami cukierniczymi.

Anuga Bread & Bakery, Hot Beverages - pod takim szyldem prezentowali się wystawcy związani z produkcją piekarsko-cukierniczą, którym towarzyszyli też producenci i dystrybutorzy gorących napojów oraz wszystkiego, co z nimi związane. Takie połączenie tych branż to kolejny dowód na to, że organizatorzy wielkich międzynarodowych targów widzą przyszłość pieczywa i wyrobów cukierniczych w ścisłym sąsiedztwie kaw i herbat. Tak też podczas Anugi prezentowano chleby, bułki, ciastka i torty - stoiska wystawowe aranżowane były na wzór małych kawiarni, w których zakupy mają stanowić jeden z elementów ich funkcjonowania.

Wśród wystawców, którzy zdecydowali się w Ko-

lonii pokazać szerokiemu światu swoją ofertę, polskich firm była zaledwie garstka. Na 6600 stoisk, które rozstawiono w halach targowych o powierzchni prawie 300 000 metrów kwadratowych, rodzimych firm było niewiele ponad setka - w przeważającej mierze z segmentów Fine Food, mleczarstwo i wyroby mięsne. Część wystawców, aby zaistnieć na targach w Kolonii, skorzystała z różnych środków pomocowych. Na przykład dzięki funduszom z Programu Operacyjnego Polska Wschodnia mogło zaprezentować się około 20 firm spożywczych z pięciu województw. Swoje stoiska miały też urzędy marszałkowskie z łódzkiego i dolnośląskiego, które swoimi wyrobami zapewnili wybrani producenci z tych regionów.

W hali Fine Ford nie zabrakło też Polskiego Stoiska Narodowego. W ramach tej ekspozycji produkty żywnościowe, produkty delikatesowe, zdrową żywność oraz konserwy, przetwory i przyprawy pokazali m.in. wytwórcy z Dolnego Śląska. Prezentacja na tej wspólnej ekspozycji miała na celu ułatwienie wypromowania naszego dziedzictwa kulturowego i kulinarnego, produktów regionalnych, tradycyjnych i ekologicznych oraz wyróżnionych znakiem Poznaj Dobrą Żywność, który przyznawany jest przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Tegoroczna Anuga, pomimo swojego prestiżu i globalnego zasięgu, specjalnie jednak nie przyciągnęła polskich piekarzy i cukierników zainte-



Fot. Koelnmesse GmbH



Fot. Koelnmesse GmbH



Fot. Koelmesse GmbH



Fot. Koelmesse GmbH

resowanych nowościami z branży. Z pewnością w dużej mierze dlatego, że kilkanaście dni po imprezie w Kolonii ruszały zdecydowanie bardziej specjalistyczne Targi Przemysłu Piekarskiego i Cukierniczego Südback w Stuttgarcie.

ANUGA 2011 W LICZBACH

Tegoroczne Targi Światowego Przemysłu Spożywczego ściągnęły do Kolonii ponad 155 000 zwiedzających. Dwie trzecie z nich przybyło z zagranicy - ze 180 krajów świata. 6600 wystawców zaprezentowało się w dziewięciu różnych sektorach poświęconych produktom delikatesowym, żywności dla smakoszy, produktom ekologicznym, napojom, produktom chłodzonym, mięsom i przetworom mięsnym, mrożonkom i lodom, mleku i produktom mlecznym, pieczywu i wyrobom cukierniczym połączonym z napojami gorącymi oraz technologiom i usługom dla handlu detalicznego.



Fot. Koelmesse GmbH



Fot. Koelmesse GmbH



Fot. Koelmesse GmbH

EXPO SWEET 2012

- SZANSA DLA NAJLEPSZYCH

Expo Sweet EZIG na łamach BAKE&SWEET zaprasza na cykl informacyjny dotyczący działań Zgrupowania na rzecz Integracji Branży

W roku 2012 na targach Expo Sweet będzie miało miejsce wiele wydarzeń, które niewątpliwie wzbogacą tę imprezę i przyciągną zarówno nowych wystawców jak i obserwatorów.

Jak wspominaliśmy we wcześniejszych publikacjach na temat Expo Sweet, zamierzeniem organizatorów jest, by Expo Sweet nie było jedynie imprezą targową, ale jednocześnie najważniejszym wydarzeniem branżowym. Chcemy, by swoją ofertę prezentowały tutaj najlepsze firmy z kraju i zagranicy, ale także, aby mogli zaprezentować się także największe autorytety cukiernicze, a jednocześnie, aby ta impreza była miejscem narodzin wielu nowych talentów. Dlatego też nieprzerwanie od początku istnienia Expo Sweet rozwijamy imprezy okołotargowe, wśród których najważniejsze są dla nas coroczne mistrzostwa i konkursy.

ZMAGANIA RZEMIEŚLNİKÓW LODZIARSTWA

Przed nami już IV edycja Mistrzostw Polski Cukierników i Mistrzostw Polski Lodziarzy. Są to mistrzostwa, które budzą największe zainteresowanie wśród zwiedzających. Jak co roku, pierwszego dnia będziemy mogli obserwować zmagania najlepszych rzemieślników lodziarstwa.

W doskonale wyposażonych boksach konkursowych finaliści będą zobowiązani do przygotowania: lodów waniliowych, lodów czekoladowych, sorbetów oraz lodów autorskich.

Dodatkowo, każda dwuosobowa drużyna będzie musiała przygotować sześć jednakowych deserów lodowych w pucharach. Na to wszystko zawodnicy będą mieć jedynie trzy godziny.

CUKIERNICZY FUTBOL

W środę (drugiego dnia targów) miejsce lodziarzy zajmą najlepsi polscy cukiernicy, którzy już w dotychczasowych finałach udowodnili swój bardzo wysoki kunszt cukierniczy. W przyszłym roku tematem pracy będzie oczywiście Futbol - piłka nożna. Ten niewątpliwie wdzięczny, a ostatnio chyba najpopularniejszy temat, cukiernicy będą musieli zinterpretować przy produkcji eksponatu czekoladowego oraz przy torciku deserowym i pralinach. Tu także całość pracy musi być wykonana przez trzy godziny.

MISTRZOWIE OCENIĄ PRZYSZŁYCH MISTRZÓW

Zarówno w mistrzostwach lodziarskich jak i cukierniczych prace zawodników oceniane będą przez profesjonalne jury, w gronie którego nie zabraknie prawdziwych autorytetów. Dodatkowo przy stole jurorskim zasiądą laureaci zeszłorocznej edycji, którzy zgodnie z re-



Trzeci dzień targów zarezerwowany jest dla najlepszych uczniów szkół cukierniczych.

FOT. ARCHIWUM EXPO SWEET

gulaminem, po odniesionym zwycięstwie nie mogą startować w kolejnej edycji mistrzostw. Jury podczas oceny zwracać będzie uwagę przede wszystkim na kompozycję smakową, stopień trudności technicznej i technologicznej, jednak wiele punktów można zyskać bądź też stracić przy ocenie organizacji pracy, czystości stanowiska pracy czy też przy przekroczeniu limitu czasowego.

NAGRODA PUBLICZNOŚCI

Nie mało emocji przy ostatniej edycji targów - wierzymy, że tak będzie również i tym razem - wzbudziła wystawa-konkurs tortów okolicznościowych. Liczba zgłaszających się do udziału w tym konkursie cukierników z roku na rok rośnie i zmuszeni jesteśmy limitować liczbę zgłoszeń ze względu na ograniczoną powierzchnię wystawową. Trzeba jednak podkreślić, że prezentowane „dzieła” (bo absolutnie są to prawdziwe dzieła sztuki), niejednokrotnie zapierają dech w piersiach. Pomysłowość naszych rzemieślników, kunszt, artyzm i stopień trudności już niejednego z obserwatorów wprowadziły w zadziwienie. Należy podkreślić, że w tym przypadku to właśnie wrażenie zrobione na obserwatorach jest najważniejsze, ponieważ zwycięzców tego konkursu wybiera publiczność.

Ze względów technicznych i ze względu na panujące w hali warunki torty prezentowane są na atrapach.

LIGA MŁODZIEŻOWA

Trzeci dzień targów zarezerwowany jest dla najlepszych uczniów szkół cukierniczych. W roku 2012 będziemy mieli dopiero drugą edycję tych mistrzostw, ale już budzą one olbrzymie emocje, a biorąca w nich udział oraz dopingująca na trybunach młodzież zamienia to wydarzenie w prawdziwy finał Ligi Mistrzów!

Już trwają eliminacje do finałów, w których weźmie udział jedynie 12 szkół, natomiast w eliminacjach udział bierze ponad 50. Tutaj konkurencja jest naprawdę olbrzymia a i poziom umiejętności niektórych uczniów nie odbiega od profesjonalistów.

SALON KAWOWY

W roku 2012 na targach będzie miało miejsce całkiem nowe wydarzenie, które niewątpliwie wzbogaci tę imprezę i przyciągnie zarówno nowych wystawców jak i obserwatorów. W ramach poszerzenia oferty targów o krąg wystawców z sektorów pokrewnych, po raz pierwszy zostanie zorganizowany „Salon Kawowy”. W tym sektorze będzie obecnych wielu producentów, dystrybutorów oraz palarni kawy. Nie zabraknie także licznych konkursów, pokazów i seminariów. Prestiż tego wydarzenia bez wątpienia podkreślą patronujące mu organizacje i stowarzyszenia sektora oraz najlepsi baristi i autorytety zarówno z kraju jak i z zagranicy. Już w kolejnym wydaniu poinformujemy Państwa o wszystkich atrakcjach przygotowanych w tym sektorze.

(artykuł promocyjny)

CZEKAMY NA ZGŁOSZENIA

Pragniemy poinformować, że cały czas istnieje możliwość zgłoszenia swojego udziału zarówno w mistrzostwach cukierniczych jak i lodziarskich, a także w wystawie tortów okolicznościowych.

Wystarczy odwiedzić stronę internetową www.exposweet.pl i w zakładce „Seminaria i konkursy” odnaleźć właściwy formularz zgłoszeniowy i przesłać go na adres janusz.profus@wedel.pl lub j.zbalszyn@pregel.pl

Na tej samej stronie internetowej można także znaleźć regulaminy wszystkich konkursów i mistrzostw, które odbędą się w trakcie targów Expo Sweet 2012.

Serdecznie zapraszamy!



Nie mało emocji przy ostatniej edycji targów - wierzymy, że tak będzie również i tym razem - wzbudziła wystawa-konkurs tortów okolicznościowych.
FOT. ARCHIWUM EXPO SWEET



POLMARKUS

OTWARTY NA KLIENTA

Karolina Zawitkowska

Blisko 35 wystawców wzięło udział w Dniach Otwartych zorganizowanych w Pyskowicach w siedzibie firmy Polmarkus - cenionego dostawcy technologii i surowców dla branży cukierniczej i piekarskiej.

Nowoczesne komponenty i technologie, premierowe receptury, promocje zakupowe i ogromna dawka wiedzy w postaci seminariów prowadzonych przez technologów to tylko niektóre z wydarzeń, w których udział wzięli uczestnicy jesiennych Dni Otwartych w firmie Polmarkus.

Niewątpliwie Polmarkus może pochwalić się cenną wiedzą i doświadczeniem dotyczącym rynku cukierniczego i piekarskiego, ale i znajomością trendów, które obowiązują na świecie. Stąd niezwykle okazją było uczestnictwo w przygotowanych pokazach i seminariach.

Wśród szkoleń praktycznych warto było obejrzeć prezentację dotyczącą dekoracji w stylu angielskim. Technolodzy na oczach uczestników pokazali przygotowanie czekolady plastycznej i dekoracji w stylu angielskim z wykorzystaniem masy pettinice white.

Właściciele cukierni i piekarni, którzy nie przysypiają nocy z powodu niepokoju o sytuację w branży, mogli swe obawy rozwiązać słuchając prezentacji Leszka Truskolawskiego, prezesa Stowarzyszenia Cukierników, na temat kondycji i kierunków rozwoju cukiernictwa. Zwrócił on uwagę przede wszystkim na konieczność dbałości o jakość produktów, tradycyjne metody produkcji, na szkolenie pracowników. Na tych trzech elementach, a nie tylko na cenie, warto jego zdaniem budować przewagę konkurencyjną.

Kolejne seminarium było poświęcone tematyce „uzyskania większej efektywności na przykładzie stanowiska pracy ekspedientka” - zaakcentowany został temat szkolenia personelu sprzedażowego, przygotowania zawodowego jako jeden z wielu elementów budowania marki, pozyskiwania klientów i zwiększania sprzedaży, na co również w poprzednim semina-



Podczas Dni Otwartych prezentowano nowości technologiczne.
Fot. B&S

LESZEK TRUSKOLAWSKI, PREZES STOWARZYSZENIA CUKIERNIKÓW KARMELARZY I LODZIARZY RP:

Jestem pod wrażeniem profesjonalizmu zorganizowanych targów, jak i całej firmy Polmarkus. Miło było wiedzieć licznie odwiedzających gości. To wspaniała okazja, by środowisko cukierników mogło spotkać się, poznać i konsolidować. Tak dobra frekwencja podczas targów i superlatywy na ich temat, jakie słyszałem od zwiedzających, jeszcze raz potwierdzają dobrą renomę, jaką cieszy się firma Polmarkus wśród polskich cukierników. A niemożliwe byłoby to bez rzeczywistego zaangażowania i długofalowej strategii przyjaznej naszej branży.

Kolejna, VIII edycja Dni Otwartych Polmarkus odbędzie się wiosną 2012 r.



Leszek Truskolawski poprowadził seminarium na temat kondycji i perspektyw rozwoju branży.
Fot. B&S



Siedzibę firmy Polmarkus z okazji jesiennego spotkania odwiedziło wielu cukierników i piekarzy.
Fot. B&S

rium zwrócił uwagę przedmówca pan Leszek Truskolawski.

Lody wcale nie są produktem sezonowym ani też oferta kawiarni nie musi się zimą ograniczać do szarlotki na gorąco i rozgrzewającej herbaty - przekonywano podczas ciekawej prezentacji „karta ciepłych i zimnych napoi w okresie jesienno-zimowym w kawiarni i lodziarni. W kawiarni zawsze warto wprowadzać innowacje produktowe, jak choćby syropy smakowe dodawane do kawy i lodów, menu poszerzone o shaki, koktajle, smoothy, kawy mrożone, czekolady na ciepło. Pokazano, że produkty, które na co dzień wykorzystuje się do produkcji deserów i lodów, tj. owoce mrożone, mleko, kawa, śmietana, kefir, czekolada, jeśli nie ma na nie zimą tak wysokiego zbytu jak latem, można wykorzystać także do przygotowania napojów. Trzeba jednak pamiętać, że oprócz ładnego i bogatego w ciekawe pozycje menu ważną rolę odgrywa wizualne przygotowanie i nazwa przygotowanego produktu. Szczegółowo o sztuce „jedzenia oczami” mówiono podczas prezentacji „carving w cukierni” prezentując trendy w zakresie dekorowania ciast i tortów z wykorzystaniem umiejętności zręcznego wycinania i wykrawania owoców, tj. jabłka, kiwi, ananasy, mango, aby uzyskać piękne dekoracje.

Dużym zainteresowaniem zwiedzających Dni Otwarte cieszyła się uruchomiona na ten dzień piekarnia pokazowa w hali wystawowej firmy Polmarkus. Pracowała w niej firma Bender-Iglauer, wieloletni partner organizatora. Technolodzy tej firmy prezentowali nowe produkty, tj. Iss Activ - pieczywo dla aktywnych i małe babeczki z nadzieniami z mieszanki Quarkino, które swoim smakiem i wyglądem przyciągały odwiedzających. ■

ALICJA BRANDYS, DYREKTOR DS. MARKETINGU Z FIRMY POLMARKUS:

Firma Polmarkus bez wątpienia może zaliczyć spotkanie do bardzo udanych. Odwiedziło nas 250 firm z rejonu Śląska, Małopolski, Dolnego Śląska. Frekwencja z każdą kolejną edycją Dni Otwartych zwiększa się.

Wystawiało się blisko 30 firm surowcowych i sześć firm sprzętowych, tj. Boyens, Es System K, Liebherr, Galago, Thermohausser, Viessman. Dodatkowo na te dni przygotowaliśmy osobną powierzchnię na wystawę maszyn i urządzeń, aby odwiedzający mogli zapoznać się z całą grupą asortymentową jaką mamy w ofercie. Obecność przedstawicieli firm dała niepowtarzalną okazję naszym klientom do porozmawiania, wymiany zdań i doświadczeń. Tegoroczne Dni Otwarte były również zapoczątkowaniem i przygotowaniem się do sezonu lodowego 2012. Przygotowaliśmy i częstowaliśmy klientów lodami marki Elenka, której jesteśmy dystrybutorem na Polskę. Również z tej firmy odwiedził nas jej przedstawiciel Fabio di Mauro, który służy radą w zakresie produkcji, ekspozycji i sprzedaży lodów.

Jak na edycję, przygotowaliśmy receptury cukiernicze z wykorzystaniem wiodących marek produktów, takich jak: Suprima, Prospana, Barry Callebaut, Master Martini, a te smakowitości to: Chrupek, Puchatek, Torcik gruszkowy i Ciasto Czekoladowe Orzech Laskowy. W zakresie receptur piekarskich swój debiut miały nowe produkty z linii Suprima Panefit Pokrzywowy i Panefit Dziki Czosnek. Mieszanki te zawierają suszone zioła takie jak pokrzywa i czosnek, znane z działania zdrowotnego, wszystkie receptury dostępne są na stronie www.polmarkus.com.pl. W czasie Dni Otwartych staramy się pokazać klientom nowe rozwiązania, które pomogą w organizacji pracy, zwiększaniu zyskowności i zmniejszaniu kosztów produkcji poprzez wprowadzanie nowych pomysłów i technologii, takich jak np. urządzenia firmy Boyens, które cieszyły się wśród odwiedzających dużym zainteresowaniem z powodów ekonomicznych. Urządzenia keq system - czyli systemy do natrysku środków smarnych firmy Boyens, do których wykorzystuje się środki antyadhezyjne zapobiegające przywieraniu produktów do blach i form, które to blachy można po jednym smarowaniu używać nawet kilka razy. Kolejną istotną cechą tych środków jest wysoka temperatura spalania, sięgająca 270 st. C. Trzecią cechą urządzenia jest system pneumatycznego nakładania, który pozwala na precyzyjne dozowanie i nakładanie środka oraz redukcję zużycia surowca a także czasu pracy do 60 procent. Używanie środków antyadhezyjnych wydatnie zmniejsza nakłady na czyszczenie form i blach wypiekowych oraz wydłuża ich czas wykorzystywania przy utrzymaniu bardzo wysokiej jakości odpiekanych na nich produktów.

Wielu klientów przyjechało, aby uczestniczyć w seminariach, które były podpowiedzią jak dziś działać, aby przetrwać niekorzystne zmiany w branży, rosnące koszty, co wprowadzić nowego, aby pozyskać nowych klientów. Mobilizacją do wprowadzania zmian i przygotowywania takiego wydarzenia branżowego są miłe i doceniające nas opinie.

ROSJANIE CHCĄ MROŻONEGO PIECZYWA

Tomasz Przysiężny

O tym, że rynek rosyjski jest łakomym kąskiem dla zachodnich firm z branży piekarsko-cukierniczej świadczy fakt, iż podczas październikowych targów Modern Bakery w Moskwie, Niemcy i Włosi mieli swoje własne pawilony wystawowe. Silna była też reprezentacja Turcji, która również opanowała całą halę wystawienniczą.

Już po raz 17. niemal cała europejska branża spotkała się w stolicy Rosji. Od 10 do 13 października na moskiewskich terenach targowych Expocentre zorganizowano największą w tej części świata imprezę dla piekarzy i cukierników. Była ona swoistym uzupełnieniem odbywających się niemal w tym samym okresie targów Südback adresowanych głównie dla firm z Europy Zachodniej i Środkowo-Wschodniej.

Modern Bakery z założenia ma przede wszystkim przyciągnąć przedsiębiorców z całej Rosji. To oni zaopatrują w pieczywo i wyroby cukiernicze Niemcy, bo liczący aż 143 miliony konsumentów rynek zbytu. A ma on coraz wyższe wymagania jakościowe, którym sprostać mogą tylko nowoczesne rozwiązania technologiczne i produktowe. Dobrze wiedzą o tym Niemcy, którzy tylko w swym narodowym pawilonie „Made in Germany” zgromadzili 38 wystawców. Pozostali niemieccy producenci mieli własne, niezależne ekspozycje.

Tegoroczne targi w dużej mierze skoncentrowane były na tematyce związanej z technikami głębokiego mrożenia pieczywa. Zdaniem organizatorów moskiewskiej imprezy, rosyjski rynek jest pod tym względem jeszcze bardzo ograniczony. Istnieje jednak konieczność, by to zmienić, co wymuszają zwłaszcza restauracje, kawiarnie i sieci fast-food - ważni odbiorcy wyrobów piekarskich i cukierniczych w Rosji. W ciągu ostatnich lat coraz większy popyt na „mrożonki” jest też w rosyjskich supermarketach, w których sprzedaż odpiekanego pieczywa rośnie bardzo dynamicznie. Według pisma dla branży handlowej „Produktovy Rynok”, eksperci przewidują wzrost tego sektora sprzedaży



Ekspersi przewidują wzrost sprzedaży mrożonego pieczywa w Rosji w ciągu najbliższych pięciu lat aż o 50 procent.

Fot. B&S

w ciągu najbliższych pięciu lat aż o 50 procent. Nie dziwi więc fakt, że na moskiewskich targach branża chłodnicza miała bardzo silną reprezentację.

Sporą ofertę podczas Modern Bakery zaprezentowali też producenci maszyn pakujących, którzy także dostrzegają na rosyjskim rynku ogromny potencjał dla sprzedaży swoich urządzeń i technologii opakowań. Szczególnie duże perspektywy mają opakowania biodegradowalne, do stosowania których zachęca rosyjski rząd wzywając, aby pod tym względem naśladować kraje zachodnie.

Podobnie jak w poprzednich latach, także i podczas ostatniej edycji moskiewskich tar-

gów nie zabrakło również licznych seminariów, forów dyskusyjnych i wykładów, głównie na tematy szybko następujących zmian w rosyjskim i międzynarodowym przemyśle piekarniczym. ■

W chwili oddania listopadowego numeru „Bake & Sweet” do druku organizatorzy targów nie mieli jeszcze dokładnych informacji na temat frekwencji podczas październikowej imprezy - poinformowała naszą redakcję Anna Benz z Ost-West-Partner GmbH, która to firma współorganizowała moskiewską imprezę. Wiadomo już jednak, że kolejną edycję Modern Bakery zaplanowano na 13-15 czerwca 2012 r.

CIASTO MIESIĄCA: SERNIK

CENY SUROWCÓW
26-27

ŻELOWNICE
38-39

ROZMOWA
Z TECHNOLOGIEM
38-29

DODATKI DO CIASTA
35-37

RECEPTURY
40-41

DYLEMATY...

CO KUPIĆ?

W chłodniach hurtowni zaopatrujących cukiernie w rzędach stoją kilkunastokilogramowe wiaderka z białą masą serową. Nie każdy z nich nadaje się jednak do produkcji serników.

Czytaj str. 32

SPOSÓB NA...

ŚWIEŻY SERNIK

Żelowanie to bardzo skuteczny sposób na przedłużenie świeżości ciasta, gdyż zabezpiecza przed jego wysychaniem i „wiednięciem”. Poprawia też wygląd produktu i jego walory estetyczne. Przy okazji pozwala na wzbogacenie sernika o nowy smak i aromat.

Czytaj str. 38

TAJEMNICE..

KRUCHEGO SPODU DO SERNIKA

Najważniejszym kryterium oceny ciasta kruchego z mieszanki jest to, czy ciasto daje się kilkakrotnie przerabiać w trakcie wałkowania, czy zachowuje plastyczność nawet przy margarynach o niższej zawartości tłuszczu.

Czytaj str. 28-29

CENNY SERNIK

Małgorzata Wnorowska

Twaróg, masło, jajka - to obok mąki i cukru główne składniki sernika. I wszystkie te składniki niestety w ostatnim czasie podrożały.

Ceny wyrobów mlecznych w ostatnich miesiącach nie uległy drastycznym zmianom, choć ich wysokość wcale nie napawa optymizmem.

TWARÓG

Tona twarogu kosztowała w październiku 938,78 zł. Na początku sierpnia można go było kupić o 3 zł taniej. Podana cena jest uogólniona dla całego kraju, tymczasem to, za ile można kupić twaróg, w dużej mierze zależy od regionu, w którym się zaopatrujemy. Zdecydowanie najdrożej twaróg kupują cukiernicy w regionie centralnym (woj. mazowieckie i łódzkie), płacąc średnio 1048 zł za tonę (w sierpniu 1044 zł). Opłaca się w ich przypadku pojechać po twaróg na Lubelszczyznę czy do woj. świętokrzyskiego, bo to właśnie w regionie południowo-wschodnim twaróg w Polsce jest najtańszy. W październiku 100 kg twarogu o zawartości min. 40 proc. tłuszczu kosztował o tam 865 zł.

ŚMIETANA

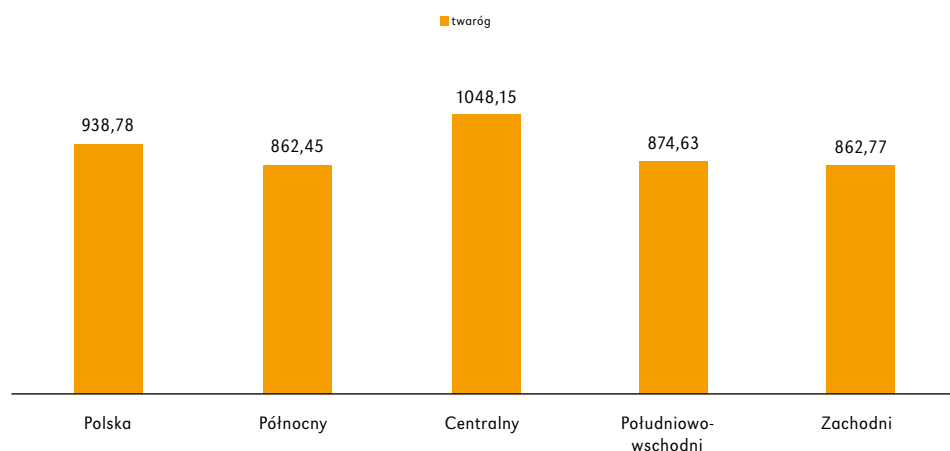
Modne ostatnio serniki amerykańskie, w których zamiast twarogu używa się śmietany, wobec wysokich cen tych pierwszych są ciekawą alternatywą. Tym bardziej że 30-proc. śmietanka była w październiku najtańsza o dziwo właśnie w Warszawie i okolicy. Za tonę płacono tu 656 zł, podczas gdy w regionie zachodnim (Wielkopolska, woj. lubuskie i zachodniopomorskie) kosztowała aż 824 zł, niemal tyle co twaróg!

MASŁO

Stają, wysoką cenę od kilku miesięcy utrzymuje masło. Ze świecą zapewne szukać cukierni, która do sernika jako tłuszczu używa masła, ale przyjrzyjmy się i jego cenom. Oczywiście mowa tu o prawdziwym masle o zawartości 80-82 proc. tłuszczu mleczne-



CENY TWAROGU O ZAWARTOŚCI MIN. 40 PROC. TŁUSZCZU W POLSCE ORAZ W MAKROREGIONACH*



*MAKROREGIONY:

Północny: woj. pomorskie, warmińsko-mazurskie, podlaskie, kujawsko-pomorskie

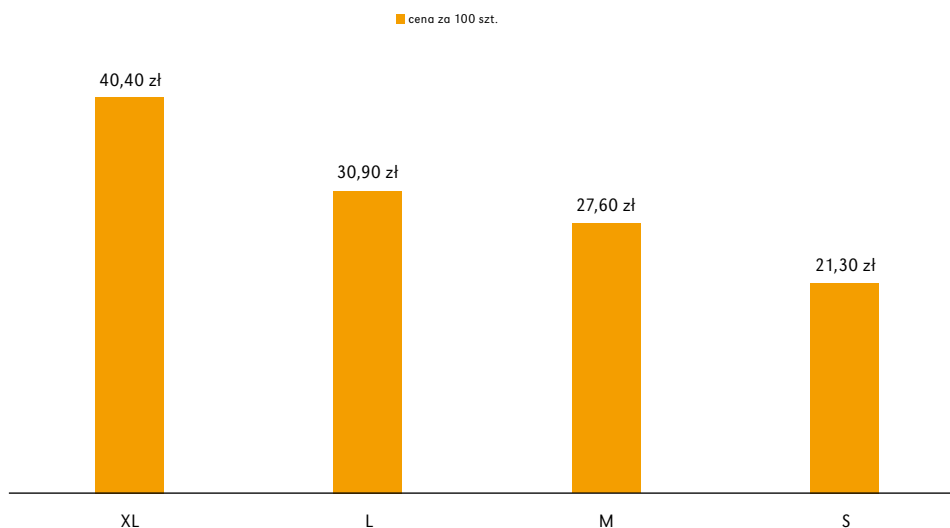
Centralny: woj.: mazowieckie, łódzkie

Południowo-wschodni: woj. lubelskie, świętokrzyskie, podkarpackie, małopolskie, śląskie

Zachodni: woj. opolskie, dolnośląskie, wielkopolskie, lubuskie, zachodniopomorskie



ŚREDNIE KRAJOWE CENY SPRZEDAŻY JAJ SPOŻYWCZYCH KLASY A W ZAKŁADACH PAKOWANIA (ZA 100 SZT.) W PAŹDZIERNIKU 2011



go. Jego cena w październiku była zbliżona we wszystkich regionach Polski i wynosiła 1566-1659, co oznacza około złotówki różnicy na kilogramie. Najbardziej ceny tego tłuszczu poszły w górę w południowo-wschodniej i zachodniej Polsce. Patrząc na taką tendencję, można by sądzić, że podwyżki nie ominą - prędzej czy później - również centralnej i północnej Polski.

AJKA

Jajka to my mamy w Polsce najdroższe w tej części Europy, porównując ceny w euro. 10 kilo jaj kosztowało u nas w październiku 11 euro. Tymczasem u wszystkich naszych sąsiadów było to 10 euro. Nawet w Niemczech (gdzie zbierane dane dotyczą tylko najdroższych jajek, pochodzących z tzw. chowu kur w wolnym wybiegu) ceny w październiku kształtowały się na poziomie 10,1 euro za 100 kg.

A teraz przejdźmy już na ceny w złotych. W lipcu br. roku cena skupu jaj spożywczych w zakładach przetwórczych wyniosła 2690 zł/tonę i była wyższa od ceny z poprzedniego miesiąca o 25 proc., w stosunku do poprzedniego roku wzrosła o ponad 40 proc.

Porównajmy ceny sprzedaży jaj. Z danych zebranych w zakładach pakowania wynika, że w ostatnim czasie najbardziej podrożały największe jaja klasy A (XL) +8,6 proc., za które w październiku płacono 40,40 zł za 100 szt., natomiast staniały jajka najmniejsze S, które kosztowały wówczas 21,30 zł za 100 szt. (70 groszy mniej niż miesiąc wcześniej).

CUKIER

Ceny cukru są wyjątkowo trudne do przewidzenia. Tylko w okresie od czerwca do września wahały się o kilka procent w górę i w dół. W lipcu nastąpił 6-proc. skok cen, ale już w sierpniu znowu ceny spadły o kilka procent. Z niecierpliwością zatem czekamy na dane Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju

MAKA PSZENNA

By zamknąć przepis na sernik, przydałaby się jeszcze mąka. W lipcu 2011 roku mąka pszenna potaniała w ciągu miesiąca o blisko 5 proc., ale już w porównaniu do lipca 2010 roku podrożała o 59 proc. (dla porównania: mąka żytnia zdrożała w tym czasie aż o 96 proc.). Średnia cena mąki pszennej

Mąka pszenna w lipcu 2011 roku potaniała o blisko 5 proc. w stosunku do czerwca, ale już w porównaniu do lipca 2010 roku, podrożała o 59 proc. Dla porównania: mąka żytnia zdrożała w tym czasie aż o 96 proc.

Wsi odnośnie cen we wrześniu i w październiku. Z tego co widać, na razie w hurtowniach nie było dużych zmian, choć w wielu z nich wciąż są spore zapasy z okresu, gdy straszono nas, że za kilogram cukru płacić będziemy nawet 10 zł. Nie do końca patykiem na wodzie pisane były te prognozy, bo wystarczy choćby wspomnieć, że jeszcze rok temu cukier był o ponad połowę tańszy niż obecnie (cena lipiec/lipiec +64,3 proc.).

detailed wynosiła 1439 zł/tonę i była o blisko 4 proc. niższa niż w czerwcu 2011 roku i o blisko 44 proc. wyższa w porównaniu do lipca 2010 roku. Mąka pszenna piekarnicza, której cena w analizowanym miesiącu wynosiła 1278 zł/tonę, potaniała w stosunku do czerwca br. o ponad 5 proc. W odniesieniu do lipca 2010 roku jej cena była wyższa o 61 proc. ■

SPRZEDAŻ CUKRU I ŚREDNIA CENA NETTO SPRZEDAŻY CUKRU (CA 1 KG W ZŁ/T) WYPRODUKOWANEGO W OKRESIE CZERWIEC - SIERPIEŃ 2011 R.

Miesiąc	CUKIER			
	Sprzedaż - liczba ton	Średnia cena ca 1kg w zł/t	Zmiana ceny	
			miesięczna	roczna
Czerwiec 2011	118 482	3 066	-4,6	63,7
Lipiec 2011	105 828	3 267	6,6	64,3
Sierpień 2011	109 611	3 131	-4,2	32,8

NA CZTERY PORY ROKU



Kompozycja (1 blacha 60 x 40 cm)

Spód z ciasta kruchego

Masa serowa

Ciasto kruche

1000g SUCREA® Ciasto kruche
400g Masło
100g Masa jajeczna Eipro

Sposób przygotowania

Wymieszać wszystkie składniki i wywałkować ciasto na blachę około 3mm. Wypiekać w temp 200°C na jasno brązowy kolor.

Masa serowa

2640g Twaróg Wykwintny Bierań
1000g Masa jajeczna Eipro
850g SUCREA® Quark Stabil
660g Cukier
6g Aromat Favorit SUCREA® pomarańczowy
6g Aromat Favorit SUCREA® waniliowy
1450g Ubita śmietana UHT 33% OSM Bierań

Sposób przygotowania

Wszystkie składniki oprócz śmietany wymieszać na średnich obrotach około 5 minut. Ubitą śmietaną dokładnie wymieszać z masą serową. Masę serową nałożyć na spód kruchy.

Temperatura piekarnika: około 180°C

Czas pieczenia: około 80 min



Kompozycja (1 blacha 60 x 40 cm)

Spód z ciasta kruchego Masa serowa

Owoce Kruszonka

Ciasto kruche

1000g SUCREA® Ciasto kruche
400g Masło
100g Masa jajeczna Eipro

Sposób przygotowania

Wymieszać wszystkie składniki i wywałkować ciasto na blachę około 3mm. Wypiekać w temp 200°C na jasno brązowy kolor.

Masa serowa

2640g Twaróg Wykwintny Bierań
1000g Masa jajeczna Eipro
850g SUCREA® Quark Stabil
660g Cukier
6g Aromat Favorit SUCREA® pomarańczowy
6g Aromat Favorit SUCREA® waniliowy
1450g Ubita śmietana UHT 33% OSM Bierań

Pokrojone brzoskwinie według uznania.

Sposób przygotowania

Wszystkie składniki oprócz śmietany mieszać na średnich obrotach około 5 minut. Ubitą śmietaną dokładnie wymieszać z masą serową i dodać brzoskwinie. Wyłożyć na spód kruchy i posypać kruszonką.

Kruszonka

1000g SUCREA® Ciasto kruche
450g Margaryna Kruszelca
100g Cukier

Sposób przygotowania

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania kruszonki.

Temperatura piekarnika: około 180°C

Czas pieczenia: około 80-90 min

Opcjonalnie można używać owoców sezonowych takich, jak truskawki czy wiśnie, które ułożone na wierzchu nie opadną na spód.

Sernik - jedno z najstarszych znanych ciast - był popularny już w starożytnej Grecji i jest nadal jednym z najbardziej rozpoznawanych na świecie deserów. Produkowany i konsumowany na całym świecie doczekał się wielu interesujących odmian, takich jak np. Sernik New York czy serniki z Azji aromatyzowane zieloną herbatą lub mango. Korzystając z uprzejmości firmy Unifine, prezentujemy cztery - naszym zdaniem - najciekawsze receptury na serniki.



Kompozycja (5 szt. o średnicy 18 cm)

Kruszonka czekoladowa
FRUIBEL® Delifruit® Ciemna wiśnia
Masa serowa

Kruszonka czekoladowa

1000g	SUCREA® Mix ciasto kruche
450g	Margaryna Kruszwicka
100g	Cukier
50g	Kakao

Sposób przygotowania

Wszystkie składniki mieszać do uzyskania kruszonki. Połowę nałożyć na dno rantów i zapiekać w temperaturze 200 °C przez około 10 minut.

Masa serowa

1300g	Ser Wykwintny Biełuś
450g	Masa jajowa Eipro
330g	Cukier
3g	SUCREA® Favorit Pomarańczowy
3g	SUCREA® Favorit Waniliowy
400g	SUCREA® Quark Stabil
700g	Śmietana UHT 33% OSM Biełuś

wg uznania FRUIBEL® Delifruit® Ciemna wiśnia

Sposób przygotowania

Wymieszać wszystkie składniki oprócz śmietany, którą należy ubić osobno. Następnie połączyć masę z ubitą śmietanką i wylać do rantów z wypieczonymi spodami kruchymi i spiralnie wyciśniętą (za pomocą worka cukerniczego) wiśnią w żelu Delifruit. Posypać pozostałą kruszonką.

Temperatura pieczenia 170-180 °C

Czas pieczenia około 80 minut.



Kompozycja (receptura na 1 blachę 60/40)

Spód z ciasta kruchego
Masa serowa
Krem waniliowy
FRUIBEL® Belnap Neutralny

Ciasto kruche

1000g	SUCREA® Ciasto kruche
400g	Masło
100g	Masa jajeczna Eipro

Wymieszać wszystkie składniki i wywałkować ciasto na blachę około 3 mm. Wypiekać w temp. 200 °C na jasny brązowy kolor.

Masa serowa

2000g	Twaróg Wykwintny Biełuś
400-500g	Woda
200g	Żółtka Eipro
600g	SUCREA® Quark Stabil
330g	Białko Eipro
330g	Cukier
6g	Aromat Favorit SUCREA® cytrynowy

Wszystkie składniki oprócz białka i cukru mieszać na średnich obrotach przez 5 minut. Następnie ubić białko z cukrem i dodać do masy serowej. Wyłożyć na wypieczone ciasto kruche.

Krem waniliowy

1200g	Mleko
1200g	Śmietana Biełuś
300g	SUCREA® Krem Carmona
300g	SUCREA® Krem Brulee

Mieszać przez 5 minut i delikatnie wylać na masę serową.

Temperatura piekarnika: około 180-190 °C

Czas pieczenia: około 60 min

Po schłodzeniu przesmarować FRUIBEL® Belnap Neutralny

MAKA, MARGARYNA, CUKIER...

SERNIK NA KRUCHYM SPODZIE

Małgorzata Wnorowska

Mieszanek na ciasto kruche jest tak wiele jak i firm mieszankowych na rynku. Lecz różnice dzielące je pod względem jakości są znaczące. O mieszankach do ciasta kruchego rozmawiamy z Bogusławem Rybą, współwłaścicielem firmy Gasper.

Bake&Sweet: Ciasto kruche jest bardzo proste, można je nazwać „cukierniczym abecedem”. Ogólnie znana formuła, jakiej uczą się uczniowie, to 3:2:1, czyli trzy części mąki, dwie części margaryny, jedna część cukru. Skoro to takie proste, to po co mieszanki?

Bogusław Ryba: Diabeł jak zawsze tkwi w szczegółach. Ciasto, szczególnie kruche, pomimo że z pozoru wydaje się proste, może przysporzyć wiele kłopotów, szczególnie gdy chcemy osiągnąć odpowiednią jakość lub gdy stanowić ma dolną warstwę trudnego i dość drogiego ciasta, jakim jest sernik.

Bake&Sweet: Jakie niespodzianki czyhać mogą na cukiernika, który przygotowuje kruchy spód sernika?

Bogusław Ryba: Częstym problemem w wyrobieniu ciasta kruchego jest tak zwane przepalenie ciasta. Jest ono najczęściej wynikiem użycia mąki o nieodpowiednich parametrach i nieodpowiedniej zawartości glutenu. Natomiast mieszanka jest skomponowana tak, że pozwala ciasto przegniatać kilkakrotnie bez efektu rozpadania i sypania się ciasta surowego, co nazywamy właśnie przepaleniem ciasta. Ciasto z mieszanki w trakcie wałkowania jest

bardziej plastyczne i po wypieczeniu bardziej delikatne, sypkie. Ciasto na naszej mieszance ma szklisty połysk po wypieczeniu oraz gładką powierzchnię, podczas smarowania marmoladą nie powstaje sypka mączka. Ciasto sporządzone na bazie naszej mieszanki nadaje się również do obróbki maszynowej.

Bake&Sweet: Mieszanek na ciasto kruche jest tak wiele jak i firm mieszankowych na rynku. Jak ocenić, która z nich jest najlepsza. Może ceną?

Bogusław Ryba: Najważniejszym kryterium oceny ciasta kruchego z mieszanek jest to, czy ciasto daje się kilkakrotnie przerabiać w trakcie wałkowania, czy zachowuje plastyczność nawet przy margarynach o niższej zawartości tłuszczu. Oczywiście oceniamy także kolor i smak, strukturę po wypieku, delikatność ciasta, kruchość, świeżość. Należy zwrócić również uwagę na brak przebarwień i brązowych plamek po wypieku, jeśli mieszanka jest robiona na bazie cukru kryształu, oraz brak posmaku proszku do pieczenia, czyli szczypania w język.



Częstym problemem w wyrobieniu ciasta kruchego jest tak zwane przepalenie ciasta. Jest ono najczęściej wynikiem użycia mąki o nieodpowiednich parametrach i nieodpowiedniej zawartości glutenu.
Fot. MW

Bogusław Ryba jest wspólnie z Pawłem Jaroszyńskim właścicielem całkowicie polskiej firmy Gasper, produkującej mieszanki cukiernicze. Wcześniej przez 10 lat pracował w firmie KOMPLET POLSKA Sp. z o.o. na stanowisku technologa-wdrożeniowca. Ma także spore doświadczenie z zakresu obsługi urzędów i linii do produkcji cukierniczej i piekarniczej niemieckiej firmy FRITSCH GmbH.



Chłodna powierzchnia stalowego wałka sprawia, że ciasto się do niego nie klei.
FOT. CUISIPRO

Bake&Sweet: Tworząc firmę Gasper, która oferuje wiele mieszanek do ciast a także innych produktów, na przykład śmietan, stabilizatorów do serników, na pewno zdawali sobie panowie sprawę, że trudno będzie konkurować z zagranicznymi producentami, którzy dysponują znacznie większym budżetem na promocję czy rozwój nowych produktów.

Bogusław Ryba: Jestem przekonany, że jakość sama się obroni. Poza tym naszym celem jest to, by klienci postrzegali nas nie tylko jako producentów mieszanek, lecz również jako fachowców, którzy pomogą rozwiązać wszelkie problemy technologiczne, pojawiające się podczas produkcji na zakładzie, jak również stworzyć lub opracować receptury na produkty, które sami klienci chcą stworzyć. Najważniejsza dla nas jest wysoka jakość naszych produktów, ich powtarzalność oraz duża elastyczność przy tworzeniu nowych produktów pod potrzeby naszych klientów. Aby osiągnąć powtarzalność produkcji już na samym jej początku, prowadzimy klasyfikację surowca a każda partia, która opuszcza mieszalnik, jest sprawdzana w naszym małym laboratorium, aby upewnić się, że produkt posiada wysoką jakość.



Sernik jest produkowany niemal całkowicie ręcznie, a jedyny etap, który można zautomatyzować, to wałkowanie ciasta kruchego.
FOT. B&S

NIEZBĘDNIK | DO KRUCHEGO CIASTA

WAŁEK NAPEŁNIANY WODĄ

Stalowy wałek do ciasta marki Cuisipro to innowacyjny produkt niezbędny głównie przy wyrobie ciasta kruchego. Wałek napęlnia się zimną wodą, co czyni jego powierzchnię chłodną. Woda zwiększa jednocześnie ciężar wałka, co eliminuje konieczność użycia siły podczas wałkowania. Wałek posiada ergonomiczne, plastikowe ręczki, które zapewniają wygodny chwyt, a jego długość wynosi 56 cm.

cena: 199 zł

(kar)

Bake&Sweet: Co jest dziś numerem jeden w państwa ofercie?

Bogusław Ryba: Trudno powiedzieć. Naszą pasją jest tworzenie mieszanek na smaczne produkty cukiernicze i piekarskie w oparciu o nowe technologie, które w znacznym stopniu przyspieszają proces produkcji, przedłużają świeżość produktów, ale nie zatracają tradycyjnego smaku. Robimy więc to, na czym znamy się najlepiej. Polecam na przykład kremy budyniowe w proszku, które w znacznym stopniu ułatwiają produkcję. Wystarczy połączyć w określonej proporcji krem z zimną wodą i mamy gotowy budyń odporny na zapiekanie jak i pozwalający połączyć się na przykład z tłuszczem, śmietaną. Produkujemy też ciekawy krem śmietankowy do wypełnień, dający się łączyć z wieloma dodatkami, takimi jak czekolada, śmietana, pasty owocowe. Doskonale nadaje się do nadziewania lub przekładania ciastek, na przykład eklerów. No i jeszcze wyróżniłbym naszą bitą śmietaną w proszku, która jest bardzo lekka, puszysta, bez krowiego posmaku i doskonale łączy się z różnymi dodatkami smakowymi.

Bake&Sweet: Wracając do naszego ciasta miesiaca: przez wiele lat zajmował się pan nowoczesnymi technologiami. Co dziś rynek może zaoferować w kwestii serników?

Bogusław Ryba: Profesjonalne maszyny do serników mają jedynie bardzo duże zakłady produkujące pieczywo mrożone lub na potrzeby dużych sieci handlowych. Podstawowym sprzętem do produkcji serników jest ubijaczka cukiernicza, pod którą ubijana jest masa serowa, ewentualnie białko. Sernik jest produktem, który w zakładach jest produkowany ręcznie, a jedyny etap, który można zautomatyzować, to wałkowanie ciasta kruchego i tu może sprawdzić się wałkowarka i ewentualnie linia Fritsch oraz Canol do cięcia blatów.

Bake&Sweet: Czy jest jakaś tajemnica idealnego sernika?

Bogusław Ryba: Zawsze w cukierniach za sztukę uważane było wymieszanie sernika wiedeńskiego, czyli połączenie masy serowej z białkiem tak, aby pięknie wyrósł, był puszysty i delikatny.

Bake&Sweet: Dziękuję za rozmowę.

NIE KAŻDY TWARÓG DO SERNIKA

W chłodniach hurtowni zaopatrujących cukiernie w rzędach stoją kilkunastokilogramowe wiaderka z białą masą serową. Nie każdy z nich nadaje się jednak do produkcji serników. Na przykład Sermiks Bieruński to termostabilny ser piekarniczy o smaku waniliowym, gotowy do zapiekania w drożdżówkach, rogalikach, bułkach, naleśnikach a nie do serników. Warto zauważyć, że tego typu produkt nie zawiera tłuszczu, który jest wskazany dla mas polecanych do wypieku serników. OSM Bieruń dla producentów serników ma inny, specjalny produkt w wiaderku - Ser Wykwintny z Bierunia. Jest to półtłusty ser twarogowy o zawartości 6 proc. tłuszczu. Do pieczenia serników „light” jest natomiast Ser Bieruński o zawartości zaledwie 0,05 proc. tłuszczu. Jest to gotowy do użycia, naturalny ser twarogowy, nie wymagający mielenia, bardziej uniwersalny niż ser wykwintny, służący do wypieków zarówno serników jak i innych wyrobów cukierniczych.

I jeszcze jedno wiaderko - tym razem do produkcji serników na zimno. Już nie naturalny ser twarogowy, lecz wersja homogenizowana wyprodukowana z mleka pasteryzowanego. Tu można wybierać między wersją naturalną i waniliową. Tylko warto wówczas zwrócić uwagę na zawartość tłuszczu, która w twarogu waniliowym wynosi 15 proc., podczas gdy w wersji naturalnej tylko 0,05 proc.

(kar)

Czasem nazwa może mylić - nie każda masa serowa dostępna na rynku nadaje się do produkcji serników.



Wiaderka z masami twarogowymi przeznaczone są do różnych wyrobów cukierniczych i nie zawsze nadają się do serników.
FOT. OSM BIERUŃ



Gotowy do użycia żel na zimno.
FOT. ZEELANDIA

GOTOWY ŻEL NA ZIMNO

PALETTA COLD

Paletta Cold to gotowy do użycia żel na zimno, wyprodukowany przez firmę Zeelandia.

Jest żelem, który nie zastyga na wyrobach. Przeznaczony jest do bezpośredniego aplikowania na wyrób w sposób łatwy i szybki. Nie wymaga żadnej dodatkowej obróbki. Żel ma wiele walorów, między innymi jest klarowny, idealnie pokrywa powierzchnie bez pęcherzy i smug, po drugie tworzy cienką, transparentną powłokę, która pokrywa gotowy wyrób, nie spływa nawet z półkolistych powierzchni. Ciasta pokryte żelem można poddawać tradycyjnemu mrożeniu. Paletta Cold posiada uniwersalne zastosowanie poprzez łączenie z dodatkami: barwnikami, pastami smakowymi i dekoracjami. W opakowaniu ma lekko żółtawy kolor o przyjemnym owocowym zapachu. Smak ma raczej neutralny, lekko słodkawy, trudny do określenia. Konsystencja produktu może być dowolnie korygowana poprzez dodanie odpowiedniej ilości wody, jednak nie więcej niż 10 proc. Następnie wystarczy wymieszać oba składniki, bez konieczności podgrzewania produktu. Żel ma zastosowanie uniwersalne, może być dostosowane do potrzeb lub pokrywać powierzchnie ciast oraz deserów.

(MG)

DO SERNIKA NA CIEPŁO I ZIMNO

SERQUICK

- BIAŁA PUSZYSTOŚĆ

RECEPTURA

SERNIK BRAUN Z JABŁKIEM

Blacha 40 x 60 cm

Produkty:

1,20 kg ciasto kruche
1,50 kg jabłko prażone

Masa serowa

1,00 kg SERQUICK
2,00 kg woda
0,90 kg jogurt naturalny
0,80 kg twaróg

Wodę zagotować i dodać Serquick, dokładnie wymieszać, dodać jogurt, twaróg i wymieszać na jednolitą masę.

0,60 kg białko
0,30 kg cukier

Ubić na sztywno i dodać do masy serowej - można dodać więcej cukru.

Dekoracje

0,40-0,50 kg Żel Claro (gotowy)
0,70 kg mus jabłkowy

Sposób przygotowania:

- jabłko prażone (kostka) wyszprycować w paski na kruchym cieście za pomocą worka,
- masę serową wylać i wyrównać,
- mus jabłkowy wyszprycować na wierzchu masy serowej w paski, a następnie rozsmarować tworząc „marmurek”,
- po schłodzeniu udekorować żelem Claro.

Więcej sernikowych receptur na
www.martinbraun.pl

SERQUICK to popularny i ceniony przez cukierników dodatek do produkcji lekkich serników.

Wypieki z dodatkiem tej mieszanki są aromatyczne, pachnące i bardzo puszyste. SERQUICK jest doskonały zarówno do produkcji wysokich serników, jak i ciast serowych na bazie bitej śmietany lub białek. To wielozadaniowy produkt: nadaje się do sernika pieczonego, podpieczonego, do sernika na zimno i nadzień serowych. Do jego głównych zalet należą:

- typowy smak twarogu w gotowych wyrobach,
- pewna produkcja za każdym razem,
- soczyste serniki, które długo zachowują świeżość,

- duża elastyczność - do zastosowania są możliwe różne receptury (ubita śmietana, białka, jogurt),

- Nasi klienci chwalą SERQUICK za szybkość wykonania masy serowej i wydobycie charakteru świeżego twarogu, dzięki czemu serniki z jego dodatkiem są bardzo soczyste i mają delikatną, puszystą konsystencję. Podczas naszych szkoleń cukierniczych SERQUICK od lat cieszy się niesłabnącą popularnością - informuje Artur Pawlicki, główny technolog Martin Braun.

(kar)





Do zastosowania we wszystkich recepturach ciast zalecających użycie oleju.

Maestro gwarantuje:

- przedłużoną świeżość wyrobów gotowych
- utrzymanie wilgotności miększu ciasta
- zwiększoną objętość ciasta w stosunku do wyrobów przygotowanych na bazie oleju
- wyjątkową, apetyczną barwę wyrobów finalnych

Maestro zawiera ważne żywieniowo składniki:

- **lecytynę**, która wpływa na sprawne funkcjonowanie systemu nerwowego oraz pamięć
- **beta-karoten**, zwany inaczej prowitaminą A – który ma działanie antyoksydacyjne, ponadto wpływa korzystnie na funkcjonowanie wzroku

Opakowanie „bag in box” (10 l) gwarantuje łatwość użytkowania produktu oraz oszczędność powierzchni magazynowej.

TŁUSZCZ PŁYNNY DO MIESZANEK CUKIERNICZYCH



Produkt w ogólnopolskim programie **Przyjazna Słodycz**, promującym wyroby cukiernicze zawierające przyjazne składniki.

Z DODATKIEM WARZYW I OWOCÓW

Monika Gadowska

Sernik to jedno z najpopularniejszych ciast w Polsce. Wśród wielbicieli tego rodzaju ciast rozpoczęto poszukiwania nowych możliwości urozmaicenia tradycyjnego ciasta serowego wzbogacając dodatkami, które wciąż zmieniają jego pierwotną postać.

Tradycyjne ciasto serowe można upiec na bazie własnoręcznie zrobionego twarogu, z dodatkiem bakalii, owoców, polewy czekoladowej na kruchym, półkruchym lub biszkoptowym spodzie. W branży cukierniczej wyroby na bazie sera wyraźnie poszerzyły swój asortyment. Oprócz tradycyjnego sernika wiedeńskiego w asortymencie pojawiło się wiele rodzajów serników pieczonych, a także serniki na zimno. Często dodatkiem do sernika stanowi masa makowa, białka, dżem, miód, skórka pomarańczowa, migdały, rodzynki. Powstają wciąż nowe wariacje na temat, jak urozmaicić tradycyjne ciasto serowe. Okazuje się, że obok orzechów, owoców jednym ze składników sernika może być dynia. To niedoceniano dotychczas w polskiej kuchni warzywo świetnie komponuje się z masą serową. Dodatkiem do masy serowej może być budyń, sok z cytryny, wiórki kokosowe. Każdy z tych dodatków powoduje jedyny niepowtarzalny smak. W osobnym segmencie



Specyficzny smak sernikowi nadają bakalie oraz dodatki owocowe i warzywne np. rabarbar.
Fot. B&S

ZNALEZIONE W SERNIKU....

Brzoskwinie i morele

Nie ma owoców, które zawartością witamin i składników mineralnych dorównują brzoskwiniom i morelom. Są cennym źródłem beta-karotenu i błonnika. Zawierają też sporo witamin z grupy B, witaminę PP i nieco C. Jednak najcenniejszym bogactwem brzoskwiń są pierwiastki mineralne: wapń (40 mg), żelazo (5 mg), magnez (10 mg). Do sernika najpopularniejsze są brzoskwinie świeże lub z zalewy, ale np. w Ameryce do sernika dodaje się brzoskwinie i morele suszone. Zawartość witaminy

A wzrasta w 100 g suszu do 7430 j.m., wapnia do 86 mg, fosforu do 120 mg, a potasu aż do 1760 mg.

Ziemniaki

Znawców regionalnych produktów cukierniczych nie powinno to dziwić. Ziemniaki dodaje się do sernika po kaszubsku, produktu wpisanego na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa. Jak wygląda? Niby zwyczajnie, na wierzchu lukier biały lub brązowy (z kakao), na przekroju widoczna jasna masa,

ciemniejsze rodzynki i pomarańczowa skórka pomarańczowa. Gdzie te ziemniaki? Zmieszane z masą twarogową. Ale nie dla smaku - dodatkiem ziemniaków sprzyja długiemu utrzymaniu się wilgotności oraz świeżości ciasta.

Delicje

Tak, te uwielbiane przez wszystkich ciasteczka biszkoptowe z galaretką, oblane czekoladą, zatapiają się przez cukierników w żelach na wierzchu sernika. I oczywiście takie ciasto nazywa się „sernik delicja”.



SKŁADNIKI NA MASĘ SEROWĄ Z ŻURAWINĄ:

1 kg sera twarogowego
2 szklanki mleka
2 budynie śmietankowe
2 opakowania cukru waniliowego
¾ szklanki cukru kryształu
2 całe jajka oraz 4 żółtka
0,5 szklanki oleju rzepakowego
paczka suszonej żurawiny

► ciekawych receptur można znaleźć sernik z żurawiną. Na nadchodzące chłodne, zimowe dni warto zaopatrzyć także domową spiżarnię w owoc, który z całą pewnością znajduje czołowe miejsce wśród roślin prozdrowotnych. Żurawina bowiem jest bogata w błonnik, witaminy B1 i B2 oraz sole mineralne: wapń, fosfor i miedź. Masa serowa po upieczeniu zyskuje lekko wilgotną konsystencję i świeży, orzeźwiający, owocowy smak.

NOWOCZESNE KOMPONENTY

Sernik to przede wszystkim ciasto, którego jakość w największym stopniu zależy od rodzaju i jakości twarogu, jaki zostanie użyty. Nieliczne, tradycyjne cukiernie sięgają po kupowany w mleczarniach twaróg i samodzielnie go mielą. Warto jednak sięgnąć po wiele nowoczesnych produktów tego typu, oferowanych przez czołowych producentów i dostawców dla cukiernictwa. Twaróg sernikowy OSM Kalisz o lekko kwaśnym łagodnym smaku i biało-kremowej barwie

można znaleźć między innymi w ofercie firmy Polmarkus. Wyróżnia się on jednolitą, zwartą konsystencją bez grudek i 14-proc. zawartością tłuszczu. Posiada szeroki wachlarz zastosowań zarówno do serników, drożdżówek, a także strucli itp.

Ciasto twarogowe powinno być lekko wilgotne i aromatyczne, a wtedy doskonale komponuje się ze słodkim ciastem. Powyższe warunki spełnia opracowana przez firmę Zeelandia mieszanka do przygotowania ciasta twarogowego o świeżym, orzeźwiającym smaku i doskonałej strukturze ciasta. Ciasto twarogowe może być przygotowane w połączeniu z owocami, na przykład porzeczkami, brzoskwiniami, rabarbarem lub jabłkiem. Doskonale też komponuje się z kremem budyniowym. Ponadto w ofercie firmy znajdują się specjalne prostokątne kartonowe foremki z kolorowym nadrukiem do wypieków z ciasta twarogowego.

STABILIZATORY DO SERNIKA

Ważnym punktem w branży cukierniczej

było stworzenie takiego produktu, który różniłby się od innych ze względu na technologię wytwarzania, a jednocześnie był podobny ze względu na zastosowanie. Takim produktem jest stabilizator masy serowej Eco-Sermix, wyprodukowany przez firmę Eco Trade z przeznaczeniem do produkcji ciast typu sernik lub masy serowej do drożdżówek. Jego rolą jest stabilizacja i zwiększenie wydajności masy serowej, a także nadanie tej masie wyjątkowej delikatności i puszystości. Sernik zyskuje na wilgotności i dzięki temu ciasto utrzymuje świeżość przez dłuższy czas. Firma Eco Trade posiada także nowość w swojej ofercie - Twarożel. - Wyroby na bazie Twarożelu cieszą się dużym zainteresowaniem klientów odwiedzających targi branżowe czy uczestniczących w organizowanych przez firmę szkoleniach cukierniczych - zapewnia Joanna Zagała, kierownik ds. marketingu firmy Eco Trade.

Sekretem udanego sernika jest delikatna i puszysta masa serowa. W tym celu firma



SKŁADNIKI NA MASĘ SEROWĄ Z DYNIĄ:

puree z dyni, około 430 g (pokrojony w kostkę miększą dyni gotujemy z minimalną ilością wody do miękkości, studzimy, miksujemy)
750 g twarogu
200 g cukru pudru
6 jajek
sok z połowy cytryny

Komplet przygotowała dwa rodzaje stabilizatorów do sernika: stabilizator do sernika Soft - mieszankę do produkcji delikatnych i puszystych serników oraz stabilizator sernik Seromix z wieloma możliwościami zastosowania. Przygotowuje się go w sposób łatwy i racjonalny i nadaje się do stosowania w maszynach dozujących. Można go także zamrażać, przez co gwarantuje nam długotrwałą świeżość i korzystną kalkulację cenową.

Środek stabilizujący i uszlachetniający masy twarogowe Isabela Plus to produkt firmy Futur. Wyprodukowany został w oparciu o najnowocześniejsze technologie oraz najlepszej jakości surowce. Gwarantuje doskonały smak i aromat oraz stabilność nadzienia serowego podczas wypieku z zastosowaniem 0,4 kg na 1 kg białego sera.

Doskonały stabilizator do świeżego sera Quark Stabil przygotowała także firma Unifine. Stabilizator do sernika charakteryzuje się dużą odpornością na zamrażanie i rozmrażanie w szczególności produktów na bazie bitej śmietany czy śmietany roślinnej Ponadto standaryzuje jakość sera, nadaje sernikom świeżości i puszystości. Co ciekawe, masa serowa zachowuje się jak masa keksowa, owoce nie opadają i nie wypływają na wierzch. ■

RECEPTURA OPRACOWANA PRZEZ FIRME ECO TRADE:

Receptura na sernik

Blacha 60 cm na 40 cm

Ser twarogowy chudy lub półtłusty 3000 g, Eco-Sermix 900 g, cukier 500 g, jaja 800 g, woda 1500 g. Razem 6700 g.

Wszystkie składniki mieszać przez ok. 2-3 minuty. Można osobno ubić pianę z białek jaj i dodać pod koniec mieszania reszty składników i delikatnie połączyć z masą sernikową. Można dodać aromat cytrynowy dla wzbogacenia smaku (według uznania).

Receptura na masę serową

Ser chudy lub półtłusty 1200 g, Eco-Sermix 300 g, jaja 100 g, woda 200 g. Razem 1800 g.

Wszystkie składniki wymieszać. Gotową masą dekorować drożdżówki lub inne ciastka i wypiekać nie zmieniając reżimów przyjętych w zakładzie.

TRADYCYJNA RECEPTURA NA SERNIK PODANA PRZEZ CUKIERNIĘ ŚWIAT SŁODYCZY W KIELCACH

SERNIK CAPPUCINO

CIASTO CZEKOLADOWE

Składniki:

- 1 szklanka wody
- 25 dkg masła
- 30 dkg cukru

Wszystkie składniki zagotować i schłodzić, następnie dodać 30 dkg mąki, 4 całe jaja, jedną łyżeczkę proszku do pieczenia i opakowanie czekolady w proszku.

Piec 45 minut w temperaturze 150 stopni.

MASA SEROWA

Składniki:

- 1 kg sera tłustego
- 25 dkg cukru
- 1 budyń śmietankowy
- 10 żółtek

Składniki należy wymieszać i do gotowej masy serowej dodać pianę z 10 ubitych białek.

Masę serową dzieli się na 2 części. Do jednej części dodaje się 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej (rozpuszczonej w niewielkiej ilości wody)

Na upieczone i wystudzone ciasto wykładamy na przemian ciemną i jasną masę serową. Ponownie wkładamy do rozgrzanego piekarnika i pieczemy 1 godzinę 30 minut w temperaturze 180 stopni.



NEW CHILL DO SZYBKIEGO ZMRAŻANIA

Włoska schładzarko-zamrażarka firmy Lainox uznana została za najlepszy produkt tegorocznych targów WorldHotel. Urządzenia tego typu zdobywają popularność nie tylko w lokalach gastronomicznych, ale również w zakładach cukierniczych i piekarskich.

O szybkozamrażarkach zwanych też szokówkami niejednokrotnie pisaliśmy już na łamach „Bake & Sweet”. Ich ogromną zaletą jest możliwość schłodzenia do określonej temperatury bez ryzyka uszkodzenia struktury produktu. Jest to szczególnie ważne w przypadku delikatnego pieczywa i takich ciast, jak sernik.

Urządzenie o nazwie New Chill firmy Lainox, które podczas IV Międzynarodowych Targów Obiektów Noclegowych WorldHotel 2011 w Warszawie wyróżnione zostało tytułem „The Best of WorldHotel 2011” pozwala zarówno na schłodzenie gorącego wypieku do temperatury 3 stopni C w maksimum 90 minut, ale także na jego zamrożenie do -18 stopni C w czasie nie dłuższym niż 4 godziny. Pamiętaj jednak trzeba o tym, że dla niektórych produktów czasy te będą zdecydowanie krótsze, gdyż uzależnio-

ne są m.in. od grubości, wielkości i struktury wyrobu. Szybciej obniża się temperaturę ciasta francuskiego a dłużej sernika.

Tak schłodzone produkty można przechowywać nawet do tygodnia od dnia produkcji bez utraty ich walorów smakowych i jakościowych oraz bez ryzyka rozwoju bakterii. W przypadku zamrażania czas przechowywania liczony jest w miesiącach. Ważny jest też fakt, że proces ten powoduje tworzenie się mikrokryształków lodu w cieście, które nie niszczą struktury produktu i jego konsystencji. Inaczej jest w przypadku zwykłego, a więc znacznie dłuższego procesu zamrażania - wówczas powstają makrokryształki, które mogą „rozsadzić” ciasto od wewnątrz. New Chill, podobnie jak wszystkie nowoczesne tego typu urządzenia, wyposażone jest w sondę temperatury, pozwalającą kontrolo-

wać stopień schłodzenia lub zmrożenia nie tylko na zewnątrz produktu, ale i w jego środku. Sterowanie schładzarko-zamrażarką odbywa się manualnie za pomocą prostego w obsłudze panelu, dzięki któremu cukiernik lub kucharz mogą dowolnie ustawiać czas i temperaturę w komorze. Do dyspozycji mają oni również gotowe już programy szybkiego i wolnego schładzania i zamrażania. Wyróżniona szokówka ma automatyczny system sterylizacji komory, system oszczędzania energii oraz dostosowana jest do standardów HACCAP - w pamięci urządzenia zapamiętywane są wszystkie alarmy. Ciekawym rozwiązaniem jest podgrzewanie sondy temperatury na koniec programu mrożenia, dzięki czemu można ją łatwo wyjąć z produktu.

(TP)



New Chill swoją wielkością dostosowane są do różnych potrzeb użytkowników, którzy wymagają mniejszej lub większej komory do chłodzenia lub zamrożenia swoich produktów. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA



Surowe lub już gotowe wyroby piekarsko-cukiernicze można po zamrożeniu przechowywać przez kilka miesięcy bez obawy utraty jakości. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

PORCJOWANIE Z DOKŁADNOŚCIĄ DO MILIMETRA

Tomasz Przysiężny

Sernik jest ciastem wyjątkowo trudnym do krojenia. Masa twarogowa łatwo się kruszy i często przywiera do noża. A gdy na wierzchu jest galaretką? - pokroić takie ciasto to jest sztuka! Na szczęście są na to sposoby.

Krojenie ciasta na idealnie równe porcje nie jest pracochłonne, jeśli cukiernia zalicza się do niewielkich rzemieślniczych zakładów. Przy produkcji średnich lub dużych ilości na ratunek spieszą specjalistyczne kralajnice. Nie należą one jednak jeszcze do urządzeń zbyt popularnych w naszym kraju.

Szukając kralajnicy, która pozwala na porcjowanie ciasta w blachach, nie sposób znaleźć na naszym rynku maszyny inne niż produkowane przez niemieckiego Krumbeina. Są to urządzenia wyposażone w specjalnie opatentowane noże KR-DUO System. Wymiana ostrzy do cięcia jest bardzo łatwa, gdyż osadzono je w uchwytach typu Cutter-Click - jednym naciśnięciem można noż wyjąć do czyszczenia lub po to, aby go wymienić. Z łatwością także demontuje się całą listwę tonącą z osadzonej na niej nożami. Specjalna siatka i możliwość swobodnego ustawiania na niej ostrzy pozwala dopasować wielkość krojonych kawałków z dokładnością do 1 mm.

Krumbein produkuje trzy typy tych maszyn o różnym stopniu automatyzacji, dostosowane do potrzeb i wymagań konkretnego zakładu cukierniczego.

Model KSSM-V0.1D to urządzenie do cięcia ręcznego, do porcjowania ciasta w blachach cukierniczych 60 x 40 cm i 60 x 20 cm, zaś wersja KSSM-V0.1D/S także w blachach 80 x 60 cm.

Maszyna ta ma dwa poziomy: na dolnym odbywa się cięcie podłużne, na górnym ciasto jest krojone poprzecznie. Przenoszenie blachy z jednego poziomu na drugi odbywa się ręcznie. Również manualnie ustawiana jest wielkość krojonych kawałków. Do czyszczenia maszyny wymagany jest demontaż noży, co jednak z uwagi na wspomniany system Cutter-Click nie jest ani pracochłonne, ani skomplikowane.

W półautomatycznej kralajnicy KSSM-V1.4D przenoszenie ciasta między poziomami również jest manualne, ale już sterowanie pracą urządzenia odbywa się komputerowo. W pamięci procesora zapisać można do 60 programów cięcia, m.in. ustalając dokładnie jego prędkość. W standardowej wersji czyszczenie tego urządzenia odbywa się ręcznie - zdemontowane noże łatwo umyć w zmywarce. Opcjonalnie jednak można doposażyć maszynę w system automatycznego czyszczenia wodą o temperaturze 70 stopni C, która spłukuje ostrza pod ciśnieniem. Prosty w obsłudze panel sterowania umożliwia m.in. ustawienie odstępów czasu, w jakich to czyszczenie ma nastąpić.

Te same rozwiązanie zastosowano w całkowicie zautomatyzowanym modelu KSSM-V3.0D. Ta kralajnica przeznaczona jest przede wszystkim dla zakładów, w których masowa produkcja wymaga ciągłego i bezobsługowego cięcia na różnej wielkości kwadratowe lub prostokątne kawałki - w zależności od rodzaju ciasta. Po porcjowaniu na dolnym poziomie blacha z ciastem jest

automatycznie transportowana na górę, gdzie odbywa się cięcie poprzeczne, a następnie wraca z powrotem na dół, skąd jest odbierana przez operatora kralajnicy. Również i ten model ma możliwość zapisania w pamięci komputera aż 60 różnych programów cięcia.

Niemieckie kralajnice mogą być też fabrycznie dostosowane dla potrzeb zakładów produkujących na przykład baklawę, gdzie wymagane jest delikatne cięcie ciasta półfrancuskiego w romby lub trójkąty.

Przedstawicielem Krumbeina w Polsce jest firma HERT.



Podczas polskich imprez targowych kralajnice Krumbeina można oglądać wyłącznie na stoiskach firmy HERT.
Fot. HERT

ABY SERNIK NIE WYSYCHAŁ

Tomasz Przysiężny

Jak wiele rodzajów serników, tak wiele sposobów ich dekorowania. Jednym z nich jest żelowanie, którego w nowoczesnym zakładzie cukierniczym nie sposób wykonać bez profesjonalnych urządzeń i narzędzi.

Żelowanie to bardzo skuteczny sposób na przedłużenie świeżości ciasta, gdyż zabezpiecza przed jego wysychaniem i „wiednięciem”. Poprawia też wygląd produktu i jego walory estetyczne. Przy okazji pozwala na

wzbogacenie sernika o nowy smak i aromat. Żelowanie ręczną metodą wymaga jednak dużej staranności w przygotowaniu samej masy żelowej jak i precyzji w jej nakładaniu. Spotkać się można też z opinią, że

tradycyjny sposób pochłania nie tylko dużo czasu, ale też znacznie więcej materiału, co z ekonomicznego punktu widzenia jest zupełnie nieopłacalne. Żelownice mają więc za zadanie nie tylko przyspieszyć i ulep-



Sernik pokryty żelem nie tylko „nie wiednie”, ale także atrakcyjnie błyszczy, czym dodatkowo przyciąga wzrok konsumentów.

FOT. PFALZGRAF KONDITOREI GMBH



W urządzeniach Boyens wyeliminowano problemy związane z przypalaniem się żelu w zbiorniku i zastosowano podgrzewane węże podające żel do pistoletów natryskowych.

FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

reklama

Automatyczne termoolejowe piece półkowe wraz z systemem załadowczo-wyładowczym CONCORD

HEUFT VATO
THE THERMO-OEL PEOPLE



- automatyzacja procesu załadunku i wyładunku pieczywa wraz z transportem wypieczonych produktów
- optymalne dla różnych wielkości wsadów, dla szerokiego asortymentu z częstymi zmianami produktów
- najwyższa jakość dla tradycyjnych wypieków rzemieślniczych
- możliwość zastosowania wyjezdnych komór i ręcznego załadunku

Serdecznie zapraszamy na **DNI VATO** w dniach 30-31.01.2012 w firmie HEUFT. Szczegóły w grudniu na www.giko.pl



PIECE I MASZyny PIEKARNICZE

GIKO Sp. z o.o. 42-603 Tarnowskie Góry, ul. Żeromskiego 93a

tel. +48 32 285 51 67, fax +48 32 381 09 25, giko@giko.pl, www.giko.pl

► szyć dekorowanie ciasta, a także ograniczyć koszty tych czynności.

W zależności od potrzeb i wielkości produkcji cukiernicy i piekarze mogą zdecydować się na większe lub mniejsze urządzenie. A jest w czym wybierać.

HOLENDERSKIE

Szeroką gamę żelownic produkuje holenderska firma Willemse & van Engelem. Wśród najmniejszych tego typu urządzeń, które znajdują zastosowanie głównie w niewielkich rzemieślniczych zakładach prym wiedzy Jelly-Boy. Ta rzeczywiście małych rozmiarów stołowa żelownica ma 1-litrowy zbiornik otoczony grzałkami oraz kompresor wyrównujący ciśnienie w tym zbiorniku do odpowiedniego poziomu. Gdy temperatura i ciśnienie są optymalne, cukiernik odłącza zbiornik od korpusu maszyny, podłącza do plastikowego pistoletu z wymiennymi dyszami i może zacząć żelowanie.

W dwa pistolety z nierdzewnym kanałem oraz system automatycznego zwijania węży konstruktorzy z W&VE wyposażyli urządzenie Micro Duo. Ma ono parę zbiorników na żel po 3,5 l każdy. Jest to bardzo przydatne, gdy używa się dwóch rodzajów żelu - w różnych kolorach, smakach. W tym przypadku jest on dostarczany do pistoletów prosto z maszyny, którą dzięki kółkom można swobodnie manewrować po zakładzie piekarsko-cukierniczym.



Wśród najmniejszych żelownic holenderskiej firmy Willemse & van Engelem, przeznaczonych dla niewielkich zakładów rzemieślniczych najpopularniejszym jest stołowe urządzenie Jelly-Boy. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

WŁOSKIE

Podobnym, dwuzbiornikowym urządzeniem jest Spray Junior Twin włoskiej firmy ICB Technologie. Każdy z modułów natrysku ma system niezależnego elektronicznego ustawienia temperatury do poziomu 85 st. C. Osiągnięto to dzięki zastosowaniu węży grzewczych, które dostarczają żel bezpośrednio do urządzeń natryskowych. Wydajność kompresora zamontowanego w żelownicy wynosi 700 cm sześć./min.

To samo urządzenie w wersji ICB Spray Professional Twin wzbogacone zostało o cyfrowy panel sterujący procesami podgrzewania i ciśnienia.

NIEMIECKIE

Spory wybór mają cukiernicy, którzy zdecydowali się na niemieckie maszyny Boyens Backservice. Jelly Table Sprayer - jak sama nazwa wskazuje - jest urządzeniem stołowym, lecz jak najbardziej adresowanym dla profesjonalistów. Pozwala nakładać galaretki, żele i glazury z 3,5-litrowego zbiornika lub bezpośrednio z kartonu systemu Bag In Box. Przeznaczony jest do żeli płynnych (pektynowych, żelatynowych), które pozbawione są cząstek stałych. Wąż podający do pistoletu natryskowego jest na całej długości podgrzewany, dzięki czemu podczas nakładania masa ma optymalną temperaturę. Ten sposób ogrzewania wyeliminował też problemy związane z przypalaniem się żelu, co może mieć miejsce w urządzeniach, gdzie jest on podgrzewany bezpośrednio w zbiorniku. Producent maszyny zapewnia, że pracuje ona aż do całkowitego zużycia żelu. Chroni przed ewentualnym zaklejeniem przewodów - wystarczy je tylko dokładnie przepłukać.



Żelownice niemieckiej firmy Bakon wyróżniają się nie tylko nowoczesnym wyglądem, ale również ergonomią i łatwością obsługi. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

Dla małych rzemieślniczych cukierni przeznaczony jest też model Jelly Economy, którego zaletą jest krótki czas nagrzewania. Również i to urządzenie ma wymienne dysze do nakładania żelu strumieniem płaskim lub okrągłym.

Jelly Compact to już znacznie większa żelownica wolno stojąca, wyposażona m.in. w dwa pistolety natryskowe i elektroniczny wskaźnik temperatury nakładanego produktu.

Ostatnią z prezentowanych ręcznych żelownic jest niemiecka Jelly Satellite. Maszyny produkowane przez firmę Bakon wyróżniają się nie tylko nowoczesnym wyglądem, ale również ergonomią, prostą obsługą i łatwością utrzymania w higienie. Największą różnicą w stosunku do poprzedniej serii jest nowe sterowanie wyposażone w cztery przyciski funkcyjne i cyfrowy wyświetlacz z informacjami o wszystkich zaprogramowanych i aktualnych parametrach ciśnienia i temperatury. Zaletą tych urządzeń jest to, że do pracy z nimi można używać niemalże każdego rodzaju żelu. ■

Opisywane urządzenia mają w swoich ofertach m.in. firmy: GUZ Technika Piekarnicza, Bakepan i Polmarkus.

tylko w

Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej

SPRAWDZONE
RECEPTURY

NAJLEPSZE
TECHNOLOGIE
I KONFIGURACJE
MASZYN

TAJEMNICE
CUKIERNIKÓW

SUROWCE
I GOTOWE
MIESZANKI

TRENDY
ZDOBNICZE

NIE PRZEGAP!

JUŻ W GRUDNIU CIASTEM MIESIĄCA BĘDZIE

MAKOWIEC

Bogate wnętrze, czyli nadzienia makowo-bakaliowe

Porady techniczne: młynki do maku

Zawijamy strucle: najlepsze stoły i stolnice

Świąteczne dekoracje: idealny lukier

SŁODKIE LOGO NA ŻYCZENIE

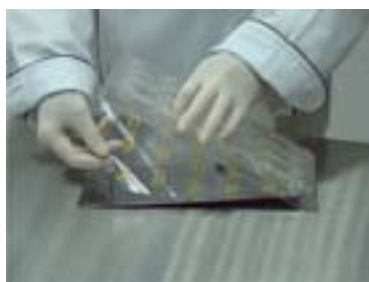
Tomasz Przysiężny

Właściciele hoteli i pensjonatów oraz salonów samochodowych to grupa przedsiębiorców, którzy często obdarowują klientów drobnymi upominkami. Należą do nich m.in. ręcznie robione czekoladowe praliny o niepowtarzalnych wzorach i z charakterystycznym logo firmy. Czy produkcja tego typu reklamowych słodczy może być dochodowym przedsięwzięciem?

Rzemieśnicza produkcja pralin wraca do łask, o czym już kilkakrotnie pisaliśmy na łamach „Bake & Sweet”, m.in. prezentując słupskie słodczy Dariusza Szycy i laboratorium czekolady Marka Bargieła z firmy Santos. W ciągu ostatnich lat cukiernikom łatwiej jest urozmaicić i wzbogacić swój asortyment o własnej roboty praliny, gdyż na rynku zaopatrzenia branży nie brakuje zarówno narzędzi i maszyn do ich produkcji, jak też wysokiej jakości czekolady i szerokiej gamy ganaszy o najróżniejszych smakach. Powstające dzięki nim słodczy niestety często nie różnią się od siebie ani kształtem, ani smakiem, tracąc przy tym swoją najważniejszą cechę, jaką powinna być niepowtarzal-

ność. A to właśnie tej indywidualności wśród pralin poszukują przedsiębiorcy, którzy chcą je wykorzystać do swoich celów marketingowych. Popularne krówki i landrynki w opa-

kowaniach z logo firmy już nie wszystkim wystarczą, a niekiedy są wręcz niewskazane. Trudno bowiem zdobyć sympatię klienta, odwiedzającego markowy salon z luksuso-



Popularnym rozwiązaniem wykonywania napisów na pralinach jest korzystanie z tzw. form magnetycznych.

FOT. PRODUKT Z OFERTY FIRMY PAN CENTRUM SŁODKIEJ DEKORACJI

reklama

DROŻDŻOWNIK Z NAPOWIETRZANIEM **DR-EKO-400**

- nowa opatentowana technologia z wykorzystaniem efektu Pasteura
- do 50% oszczędności drożdży
- znaczne obniżenie kosztów produkcji
- nie kupuj kota w worku - wypróbuj za jedyne **120 zł**



"BioStar" P.P.H.U. Włodzi Kowal
80-2011002 ul. Jaracza 19
tel. 42 631 18 25, 639 96 17
tel.fax 42 630 37 71
www.biostarplus.pl





■ Ekskluzywna marka nie będzie się reklamować na krówkach i landrynach, przede wszystkim przez szacunek dla swojego zamożnego klienta.
FOT. Z ARCHIWUM ZDJĘĆ FIRMY PAN CENTRUM SŁODKIEJ DEKORACJI



■ W Cukierni Karpicko ręczną produkcją pralin zajmuje się Mieczysław Chojnowski, który w 2001 roku na zawodach w Wiesbaden zdobył tytuł Cukierniczego Mistrza Świata. FOT. CUKIERNIA KARPICKO

wymi samochodami, oferując mu to samo, czym może się poczęstować w poczekalni przychodni lekarskiej.

- Ręcznie robione praliny są i zawsze będą ekskluzywnym i wysoko cenionym prezentem na każdą okazję. Nie można tego typu wyrobów w żaden sposób porównywać do krówek czy zwykłych czekoladek zawiniętych w papierki - twierdzi Dariusz Andrzejak, prezes PAN Centrum Słodkiej Dekoracji. Uważa on, że rzemieślniczo wykonywane praliny są prezentem niezwykle eleganckim i wysublimowanym, świadczącym o dobrym guście darującego i obdarowywanego.



■ Nadruki logo na pralinach w charakterystyczny sposób wyróżniają je spośród innych czekoladek. FOT. Z ARCHIWUM ZDJĘĆ FIRMY PAN CENTRUM SŁODKIEJ DEKORACJI

Wiedzą o tym zarówno ci biznesmeni, którzy oczekują oryginalnego narzędzia promocyjnego, jak również cukiernicy, którzy na indywidualne zlecenie swoich klientów tworzą niepowtarzalne czekoladki. Tych drugich jest jednak bardzo niewiele.

CZEKOLADKI O SMAKU DZIECIĘCEGO SYROPU

Należy do nich zakład cukierniczy J. G. Gwóźdź z miejscowości Karpicko w województwie wielkopolskim, który oprócz tradycyjnych wyrobów zajmuje się też produkcją bardzo szczególnych pralin Seccession.

- Realizowaliśmy różne tego typu indywidualne zlecenia. Na przykład wyprodukowaliśmy słodkie upominki dla kontrahentów pewnego koncernu farmaceutycznego. Praliny miały nie tylko nazwę leku wprowadzanego właśnie na rynek, ale także ich brzoskwiniowy smak nawiązywał do nuty smakowej produktu, który przeznaczony był dla dzieci - zdradza Mariusz Raczkowiak z karpickiej cukierni podkreślając, że jeżeli chodzi o smak, to zawsze słucha oczekiwań klienta. Uważa jednak, że inaczej powinny smakować czekoladki dla mężczyzn a inaczej dla kobiet. - Zestaw dla panów to wyrazisty akcent alkoholi, takich jak: koniak, whisky, rum. Z kolei praliny dla pań powinny mieć bardziej wysublimowane akcenty smakowe lżejszych alkoholi: malibu czy likierów.

Jego zdaniem, klienci coraz częściej poszukują oryginalności i wyjątkowości. - Dlatego niebawem sięgną po produkt droższy, ale lepszy, który podkreśli wyjątkowy charakter i jakość prowadzonych usług. Bardzo często nasi zleceniodawcy życzą sobie personalizacji, najczęściej na opakowaniu z pralinami, ale również i na samych pralinach. Nie bez zna-

czenia jest także kolor, który dla wielu klientów jest znaczącym akcentem, gdyż zapewnia rozpoznawalność firmy. Ważny jest też kształt pralin - wymienia Mariusz Raczkowiak dodając jednak, że w przypadku tego ostatniego są pewne ograniczenia, gdyż zakłady cukiernicze zazwyczaj pracują na dostępnych formach. Oczywiście można wykonać nowy indywidualny wzór, ale jest to jeszcze zbyt kosztowne. Gotowych wzorów form o bardzo różnej tematyce jest jednak tak wiele, że zazwyczaj udaje się znaleźć dla każdego coś ciekawego.

- Klienci mają różne życzenia, zwykle chcą widzieć logo firmowe na czekoladce, wybierają też smaki i rodzaj czekolady - mówi Dorota Jaworska, właścicielka pracowni czekolady Victoria & Fortunata, która ma w swojej ofercie bogaty wybór słodczy robionych z mlecznej, ciemnej lub białej czekolady belgijskiej. - Realizowałam już sporo tego typu zamówień. Dotyczyły one ręcznie robionych pralin zarówno w ilości 200 jak i 1000 sztuk - przyznaje pani Dorota, która korzysta ze specjalnych form magnetycznych, folii karotenowych z nadrukiem lub też specjalistycznych drukarek, który taki nadruk wykonują bezpośrednio na czekoladce. Wśród firm i instytucji, które skorzystały z ekskluzywnych wyrobów warszawskiej pracowni, wymienić można: perfumierię Sephora, wydawnictwo Muza, księgarnię internetową Merlin i Instytut Adama Mickiewicza.

SZATA ZDOBI SŁODYCZE

Oprócz samych pralin niemałe znaczenie ma też ich odpowiednie opakowanie.

- Oczywiście najprostszym sposobem jest obrendowanie lub opisanie pudełka. Jednak proste sposoby typu naklejki czy dokładane karteczki są mało eleganckie. Wykonanie



KOMPLET Polska
www.komplet.pl

*Z dobrego
upieczesz
najlepsze!*

JAKOŚĆ GWARANTOWANA MARKĄ KOMPLET

JESIENNA
PROMOCJA
TRWA!
www.komplet.pl

NOWOŚĆ!

KOMPLET Makówka

MIESZANKA DO PRODUKCJI CIAST MAKOWYCH

- ◆ Mieszanka zawiera mak wysokiej jakości.
- ◆ Tradycyjne, prawdziwie makowe ciasta.
- ◆ Różnorodne zastosowanie.
- ◆ Do obróbki ręcznej i maszynowej.



specjalnie dedykowanych i drukowanych opakowań napotyka jednak na zasadniczą barierę, jaką są minimalne ilości, które trzeba zamówić w drukarni, by produkcja takich opakowań się opłacała - zauważa Dariusz Andrzejak.

- W tym segmencie słodczy opakowanie jest tak samo ważne, jak jego zawartość - mówi Mariusz Raczkowiak z cukierni, dla której czekoladki wykonuje m.in. Mieczysław Chojnowski. - Nasze praliny robione ręcznie przez samego mistrza świata w cukiernictwie, dla wykonania których użyto najlepszej belgijskiej czekolady i nadziei na gatunkowych likierach, potrzebują wyjątkowego odzienia. Najczęściej stosowanym opakowaniem jest drewniana kasetka, którą dodatkowo można graverować nadając jej indywidualnego charakteru. Klienci nie chcą zwykłych woreczków foliowych do pakowania takich niezwykłych słodczy. Decydują się jednak na ładnie i gustownie ozdobione pudełka kartonowe.

Podobnego zdania jest Dorota Jaworska. - Czasem nasi zleceniodawcy wymagają szczególnego opakowania i musimy je dla nich specjalnie wyprodukować - mówi dodając, że niekiedy jednak zadowolają się standardowymi opakowaniami, jakie pracownia Victoria & Fortunata ma w swojej ofercie.

CUKIERNICZY DIAMENCIK

Zarówno dla firmy z Warszawy jak i zakładu cukierniczego z Karpicko ręczna produkcja pralin na zamówienie stanowi jedynie uzupełnienie oferty. - Oj, chcielibyśmy, by można było taką produkcję nazwać wielkim interesem - żartuje Mariusz Raczkowiak. - Jest ona pewnego rodzaju smaczkiem, diamentkiem cukierniczym, którego jednak nie każda pracownia cukiernicza poszukuje. Wszyscy chcą sprzedawać w tonach, a tego typu praliny to zupełnie inny produkt, który sprzedaje się powoli i nie należy do asortymentu napędzającego biznes. Zauważalne jest jednak to, że klient widzi w cukiernictwie sztukę włożonej pracy i już nie bułka dla zapachania buzi maluje uśmiech na jego twarzy, a mała przygoda z rzeczą niewielką, lecz jakże doskonałą. Znowu marzy o wizycie w tym miejscu i kolejnym obcowaniu z tym smakiem. Trudno jednak laikowi wytłumaczyć, że ręcznie wykonywane praliny, które kosztują ponad 100 zł/kg, to inny produkt niż wszechobecne na rynku czekoladki z fabryki. Konsument zadaje sobie pytanie: tu mam po 40 zł i w sreberkach, a tam mam bez sreberka i jeszcze w cenie powyżej 100 zł. Nie każdy rozumie ich charakterystykę, ale też nie każdy sprzedawca umie ją wydobyć - mówi Mariusz Raczkowiak.



Konsumenci nie chcą zwykłych woreczków foliowych do pakowania niezwykłych słodczy. Wolą praliny w ładnie i gustownie ozdobionych pudełkach kartonowych lub drewnianych kasetkach. FOT. CUKIERNIA KARPICKO

PAPIEREK ZŁOŻONY RÓWNO, A W ŚRODKU...

Na pytanie, dlaczego tak mało firm cukierniczych na polskim rynku ma tego typu ofertę, słyszymy odpowiedź, że czekolada wciąż nie jest tak popularna u nas jak na Zachodzie, o czym świadczy skala jej spożycia w Polsce. Poza tym, klienci boją się ceny i cały czas dojrzwają do decyzji: czy zjeść 100 gram czegoś wyjątkowego, czy pół kilograma innego popularnego wyrobu.

- Konsumenci nie są gotowi zapłacić wyższej ceny za ręcznej roboty czekoladkę z logo, a technologia i pracochłonność wykonania sprawiają, że tego typu praliny nie mogą być tanie. Taniej można za to zamówić byle jaką czekoladkę w papierku z nadrukowaną nazwą firmy - mówi właścicielka pracowni Victoria & Fortunata dodając, że niestety większości firmom chodzi o logo a nie o jakość.

Jej zakład, podobnie jak Cukiernia Karpicko, w różne sposoby pozyskuje klientów na takie szczególnie zlecenia - i samodzielnie, i za pośrednictwem agencji reklamowych.

Tych drugich oferujących reklamowe słodycze jest na polskim rynku całe zatrzęsienie. W swojej ofercie oprócz czekoladek i cukier-



Ręcznie malowane czekoladki mają swoją cenę, za którą nie każdy chce zapłacić. Firmom chodzi o logo a nie o jakość - uważa właścicielka pracowni Victoria & Fortunata.

FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

ków mają też szeroką gamę ciastek i ciasteczek. Kto je produkuje - nie wiadomo. Co wchodzi w ich skład i z jakiej czekolady zostały zrobione - to również zazwyczaj owiane jest tajemnicą. Różnią się jedynie nadrukiem na opakowaniu

i niewiele mają wspólnego z oryginalnością i niepowtarzalnością. Stają się produktem masowym i przez to tańszym niż artystyczne dzieła z zakładu we wsi Karpicko czy pracowni na warszawskim Targówku.



Pracownia czekolady Victoria & Fortunata ma w swojej ofercie bogaty wybór słodyczy robionych z mlecznej, ciemnej i białej czekolady belgijskiej.

FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

NOWY CYKL ARTYKUŁÓW W BAKE & SWEET



Na łamach Bake & Sweet Akademia Zeelandia zaprasza na cykl artykułów poświęconych najbardziej inspirującym recepturom, które odkryła podczas podróży po całym świecie.

W kolejnych odcinkach, w każdym numerze „Bake&Sweet” **Akademia Zeelandia** przedstawiać będzie Państwu produkt z innego kraju, który swym smakiem, zapachem i wyglądem zachwycił naszych cukierników i piekarzy.

Mistrzom Akademii udało się zgłębić tajemnice niepowtarzalnego charakteru produktów, który oddają przedstawiane receptury. Obok receptury znajdziecie Państwo zdjęcie produktu oraz praktyczne wskazówki dotyczące jego przygotowania. W każdym odcinku będziemy prezentować również ciekawostki, które dotyczą produktu, sposobu jego przyrządzenia bądź regionu, z którego pochodzi.

Chcemy podzielić się z Państwem zdobytą wiedzą i zachęcić do wspólnego z **Akademią Zeelandia** poszukiwania inspiracji na całym świecie.

Zachęcamy do wypróbowania nowych, inspirujących receptur i do wspólnych podróży!

Mistrzowie Akademii Zeelandia



Zeelandia

infolinia 0800 800 106
www.zeelandia.pl



Z Akademią Zeelandia przez świat



III EKSPEDYCJA: ODKRYWAMY BELGIJSKĄ CZEKOLADĘ

Tort Chocolat Gourmet

Ciasto podwójnie czekoladowe:

- 1000 g Double Choc Cake
- 200 g jaja
- 200 ml woda

Wszystkie składniki mieszać przez ok. 5 minut na wolnych obrotach przy zastosowaniu płaskiego mieszadła. Masę wyłożyć do 3 rantów o średnicy ok. 18 cm. Wypiekać w temperaturze ok. 180°C przez ok. 40 minut. Po wystudzeniu z każdego z nich wykroić po 4 białe o średnicy ok. 15 cm.



Ganasz:

- 600 g Satina o smaku Mlecznej Czekolady
- 240 ml śmietana 30%

Śmietanę podgrzewać na wolnym ogniu, ciągle mieszając, zagotować. Zdjąć ze źródła ognia, wsypać Satinę, mieszać do czasu dokładnego połączenia składników.

Chrupiące kuleczki:

- 200 g Perełki czekoladowe

Mus czekoladowy:

- 350 g Mus Czekoladowy
- 350 ml woda
- 525 ml śmietana 30%

Schłodzoną śmietanę ubić. Wymieszać mus z wodą, ubijając mikserem przez ok. 2 minuty, połączyć z ubitą śmietaną i delikatnie wymieszać.

Czekoladowy żel na zimno:

- 900 g Paletta Cold Choco

Przyrządzenie:

Torciki składać w rantach o średnicy ok. 18 cm. Białe ciasta umieścić centralnie, wyłożyć ganasz, perełki i porcję musu czekoladowego. Całość docisnąć drugim białym ciastem. Boki i wierzch wyrównać musem. Schłodzić, wyjąć z rantów. Wierzch i boki pokryć czekoladowym żelem na zimno. Udekorować kwiatem wykonanym ze Scaldisu.



Ciekawostka

Czekolada jest najstarszą przyjemnością ludzkości. Starszą niż wiele cywilizacji, tytoń i alkohol i najbardziej wyrafinowaną.

Początkowo spożywana przez Olmeków jako gorzki napój. Dla Azteków i Majów „xocolatl” stała się pożywieniem arystokratów, królów i bogów, uświetniała też uroczystości weselne. Dla Europy czekoladę odkrył Kolumb, ale docenił ją dopiero Cortez, czyniąc z niej „brązowe złoto” krajów kolonialnych.

Najbardziej wykwintną formą, w jakiej można rozkoszować się smakiem czekolady, są praliny – nie bez przypadku... Te wyjątkowe słodczyce zostały stworzone po raz pierwszy dla samego Ludwika XIV, a nazwa tego wyszukanego smakołyku upamiętnia nazwisko kucharza, który je przyrządził – Pralin.

W XIX wieku światowym liderem produkcji pralin zostali belgijscy rzemieślnicy, ręcznie wykonujący każdą czekoladkę. Od tamtego czasu zmienia się tylko asortyment dostępnych smaków – z każdym rokiem tworzone są nowe kompozycje.



Chcesz nauczyć się wykonania tortu Chocolat Gourmet?
Zapraszamy na szkolenia Akademii Zeelandia.



Zeelandia

infolinia 0800 800 106
www.zeelandia.pl

35 TYSIĘCY BUŁEK

Wybieram się do podwarszawskiego Legionowa, a dokładniej do leżącej tuż za nim miejscowości Michałów Reginów. To tutaj mieści się wypiekający dla McDonald's rumiane pyszności zakład firmy FSB Piekarnie Sp. z o.o. Piekarnia ta jest częścią globalnej sieci FSB, czyli światowego potentata w produkcji pieczywa, koncernu Fresh Start Bakeries.

Firma powstała w USA w Kalifornii, obecnie ma na całym świecie 22 oddziały, z czego osiem w samej Europie. Polska piekarnia FSB wypieka pieczywo dla wszystkich restauracji McDonald's w naszym kraju, a także na Łotwie, Litwie i w Estonii.

- Proszę zgadnąć, ile bułek schodzi co godzinę z linii produkcyjnej naszej piekarni? - pyta na powitanie Waldemar Topolski, dyrektor generalny polskiego oddziału FSB. Szczercze mówiąc, nie mam zielonego pojęcia co odpowiedzieć.

Jestem przekonana, znając popularność sieci McDonald's, że musi to być imponująca ilość.

- Dla ułatwienia dodam, że do przygotowania takiej ilości pieczywa zużywamy około jednej tony mąki - podpowiada życzliwie pan dyrektor.

Hm... Dla mnie to żadna wskazówka. Poddaję się i proszę o rozwiązanie zagadki.

- Trzydzieści pięć tysięcy bułek na godzinę! - informuje z uśmiechem Waldemar Topolski. - Łatwo obliczyć, że dziennie daje to liczbę 840 tysięcy bułek, zaś rocznie kilkaset milionów!

NAWET 8 TYSIĘCY TON MĄKI

Do wypieku takiej ilości pieczywa piekarnia zużywa rocznie około 7 - 8 tysięcy ton mąki. Każdego dnia pod zakład podjeżdża duży, specjalistyczny „mąkowóz” pełen tego białego puchu. Przez automatyczny podajnik mąka trafia bezpośrednio do dwóch olbrzymich silosów. Z każdej dostarczonej do piekarni partii surowca pobierana jest próbka, która zostaje poddana surowej kontroli jakości.

- Mąka to najważniejszy składnik pieczywa - mówi dyrektor Topolski. - Nie będzie znakomitego wypieku bez surowca najwyższej jakości. Bardzo dbamy o to, aby używana



Ciastowy, bo tak nazywa się obsługujący to stanowisko, sam ustala proporcje, w jakich należy dodać składniki.

Fot. PRESSMAC

przez nas mąka zawsze była świeża i spełniała najwyższe standardy. Troska o jej jakość zaczyna się już na poziomie wyboru... odpowiedniego pola pod uprawę zboża. Gleba musi być żyzna, a uprawa prowadzona przez rolników w ustalony, zgodny z wymogami certyfikatów sposób. FSB sprowadza mąkę od producentów spełniających najwyższe normy jakościowe surowca uprawianego na czystych ekologicznie, urodzajnych terenach. Do wypieków używana jest głównie mąka ze starannie wyselekcjonowanych odmian pszenicy, zawierających duże ilości białka, znacznie przewyższające poziom tego składnika w zwykłej mące, którą możemy kupić w naszych sklepach.

BIELUTKA, ŚWIEŻO MIELONA

Zebrana z pola pszenica jest magazynowana u rolników w specjalnych przechowalniach i dopiero tuż przed przyjazdem do piekarni mielona w nowoczesnych młynach. Dlatego zawsze jest świeża. Z piekarnianego silosa podajnikiem w kształcie grubej metalowej rury pompowana pod ciśnieniem mąka przedostaje się dalej, na halę produkcyjną. Po drodze, w specjalnym urządzeniu jest dokładnie przesiewana. Zanieczyszczenia są wyłapywane i wpadają do przeznaczonego na ten cel pojemnika. Co ciekawe, choć wokół nas krążą setki kilogramów mąki, w powietrzu nie ma nawet jej śladu. Zarówno podajniki jak i wszelkie

NA GODZINĘ

pracujące w tej piekarni urządzenia są sterylizowane i szczelne.

WKRACZA PAN CIASTOWY

Podstawą dobrego pieczywa jest właściwie przygotowane ciasto. To zasada znana każdej gospodyni. Nie inaczej jest w piekarni. Z metalowego rękawa mąka trafia do gigantycznego miksera. Na tym etapie należy dodać do niej wodę oraz pozostałe składniki: drożdże (świeże), olej rzepakowy, proszek do pieczenia. Co bardzo ważne, wszystko w doskonale dobranych proporcjach. To chyba jedyny „niezmechanizowany” moment w produkcji. Tu decydujące znaczenie ma doświadczenie i decyzja odpowiedniego pracownika.

- Ciastowy, bo tak nazywa się obsługujący to stanowisko, sam ustala proporcje, w jakich należy dodać składniki - tłumaczy Ewa Domurat, kierownik piekarni. - Mąka to surowiec „żywy”, może mieć różną wilgotność, nieznacznie może się w niej wahać zawartość odpowiedzialnego za sprężystość glutenu.

Ciastowy jest bardzo doświadczony w swoim fachu i znakomicie orientuje się, w jakiej sytuacji dodać więcej lub mniej wody, drożdży czy oleju. Potem zaczyna się wielkie mieszanie. W mikserze ciasto jest mieszane przez pięć minut.

PODMŁODA

Powstaje w ten sposób tzw. podmłoda, która wprost z miksera zostaje przełożona do gigantycznej metalowej miski. Ciastowy transportuje podmłodę w wyznaczone, ciepłe miejsce, gdzie przez trzy godziny trwa proces fermentacji - mówiąc potocznie - ciasto rośnie. Ważną rolę odgrywają drożdże - z niewielkiej ilości wstępnie przygotowanego surowca robi się w krótkim czasie pełna misa apetycznego ciasta. Trudno oprzeć się wrażeniu, że pulchna podmłoda wygląda jak świeżo wytrzepana, pulchniutka pierzynka...

I taka ciastowa pierzyna ląduje następnie w kolejnym mikserze, gdzie dodawane są dalsze porcje mąki, wody, drożdży, a także sól i cukier do smaku. Tym razem mieszanie trwa 6,5 minuty. Po tym czasie ciasto



Ciastowy transportuje podmłodę w wyznaczone, ciepłe miejsce, gdzie przez trzy godziny trwa proces fermentacji.
 Fot. PRESSMAC

▶ jest już gotowe. Bezpośrednio z miksera trafia do urządzenia dzielącego je na kęsy, czyli małe, kuliste kawałeczki, z których powstaną później bułki.

MĘCZENIE CIASTA

Zanim to nastąpi jest przeciskane przez kilkumetrowy, wąski podajnik.

- Jego struktura staje się bardziej zwięzła, „ciasna”. O takim cieście mówimy, że jest „zmęczone” - śmieje się Ewa Domurat.

„Zmęczone” ciasto łatwiej jest dzielić na porcje. Tym zajmuje się specjalne urządzenie, które precyzyjnie odważa kawałki ciasta, w zależności od tego, jaki typ bułki jest aktualnie produkowany. Najmniej waży kęs bułki tzw. regularnej, czyli tej stanowiącej składnik każdego hamburgera. Cięższa jest bułka do cheeseburgera, a największa stanowi podstawę każdego Big Maca. „Zmęczone” kęsy ciasta muszą teraz odpocząć, czyli na powrót nieco spulchnieć.

RELAKSOWANIE

Po posypaniu mąką trafiają do koszyków, w których przez trzy minuty „relaksują się”. Gdy ciasto już „wypocznie”, trafia pod magiel - kęsy są rozwałkowane na okrągłe placki o grubości ok. 1 cm. Przez dłuższy czas przyglądam się wychodzącym spod spłaszcarki idealnie okrągłym krążkom. Może któryś jednak będzie miał jakieś niedoskonałości? - myślę sobie. Ale nie! Wszyscyutkie są perfekcyjnie okrągłe. Rozwałkowane kęsy umieszczane są po 24 na metalowych tacach, na których wkrótce trafią do pieca. Kiedy tace pełne uformowanych krążków suną do wypieku po taśmie niczym wagoniki niekończącego się pociągu, podchodzę do nich w towarzystwie dyrektora Topolskiego i Ewy Domurat. Patrzą, jak biorą je w dłonie. To niesamowite, ale taki maleńki krążek udaje się im rozciągnąć w ponadmetrową nitkę z ciasta!

- Sprawdzamy w ten sposób, czy surowiec ma prawidłową konsystencję oraz czy jest wystarczająco rozciągliwy, to znaczy czy proporcja poszczególnych składników jest odpowiednia - mówi Ewa Domurat. - Bardzo często przeprowadzam taką kontrolę, bo zależy nam, aby na każdym etapie jakość produktu była doskonała. Patrząc na cieniutkie ciastowe nitki w ich rękach, nie mam najmniejszej wątpliwości, że tak jest również i tym razem.

W GAROWNI

Ale zanim bułki znajdą się w piecu, na



Bezpośrednio z miksera ciasto trafia do urządzenia dzielącego je na kęsy, czyli małe, kuliste kawałeczki, z których powstaną później bułki.
Fot. PRESSMAC



Najmniej waży kęs bułki tzw. regularnej, czyli tej stanowiącej składnik każdego hamburgera. Cięższa jest bułka do cheeseburgera, a największa stanowi podstawę każdego Big Maca.
Fot. PRESSMAC



Taki małeńki krążek udaje się im rozciągnąć w ponadmetrową nitkę z ciasta.
Fot. PRESSMAC



Niektóre bułki, te do Big Maca i do cheeseburgera, czeka po drożdże „deszcz” z jasnożółtych ziaren sezamu, sprowadzanych z dalekiej Gwatemali.
Fot. PRESSMAC

prawie godzinę trafiają do „garowni”. To ogromne, zamknięte pomieszczenie o metalowych ścianach. Bardzo tu gorąco i wilgotno, a powietrze przesyca intensywny zapach... alkoholu! W tym miejscu surowe bułki „rosną” do swojego odpowiedniego, idealnego rozmiaru. A skąd ten zapach alkoholu? Proste wytłumaczenie - pączkujące drożdże i cukier wytwarzają unoszącą się w powietrzu woń. Czym prędzej wychodzę z garowni. Nie z powodu gorąca czy wilgoci. Zaczyna mi lekko szumieć w głowie... Na hali łapię kilka wdechów świeżego powietrza - cała piekarnia jest doskonale wentylowana - i wszystko wraca do normy. Mogę zwiedzać dalej.

GORĄCO, BARDZO GORĄCO

Bułki w swoich blaszanych formach również wyruszają z garowni w dalszą podróż. Są idealnie wyrośnięte - nie za duże ani nie za małe, dokładnie takie, żeby być w zgodzie z ustalonym standardem. - Czasami zdarza się, że z powodów technicznych bułki o kilka minut dłużej przebywają w garowni. Z takim pieczywem mamy problem, bułki nie spełniają normy, są za duże i za pulchne - mówi kierowniczką piekarni.

W takim wypadku, już po wypieczeniu, odrzucamy całą partię. Jednak ani jedna sztuka pieczywa się nie marnuje

- Te, które nie spełniają norm jakości, są przekazywane współpracującym z nami rolnikom jako składnik paszy dla zwierząt. Oczywiście robimy wszystko, aby miało to miejsce jak najrzadziej. Jakość naszych wyrobów jest dla nas priorytetem - dodaje dyrektor Topolski.

A co dzieje się na taśmie? Pięknie wyrośnięte bułki suną na tacach w kierunku gigantycznego pieca. Niektóre - te do Big Maca i do cheeseburgera, czeka po drożdże „deszcz” z jasnożółtych ziaren sezamu, sprowadzanych z dalekiej Gwatemali. Ustrojone trafiają wreszcie do pieca. Tam już nie mogę zajrzeć - temperatura jest naprawdę wysoka, 220 st. C. W tak doskonałych warunkach proces wypieku trwa zaledwie kilka minut. Po tym czasie tace z rumianymi i pachnącymi bułeczkami (co za zapach!) opuszczają piec. Są automatycznie zdejmowane z blach i na taśmociągu przenoszone do pomieszczenia, w którym stygną. Aby zachowały swoją pulchność, chłodzenie nie może być zbyt gwałtowne - trwa dokładnie 35 minut.

POD LUPĄ DETEKTORA

Wypieczone i wystudzone bułki, wędrując na taśmie trafiają pod czujne oko detektora metalu. To nowoczesne urządzenie prześwietla wszystkie bułki i jeśli w którejś znalazłoby się jakieś ciało obce, choćby najmniejszy opiłek metalu, zostałyby ona błyskawicznie usunięta z taśmy.

- Nie ma możliwości, aby jakiegokolwiek ciała obce przedostało się w bułkę i nie zostało wykryte przez detektor metalu - mówi Monika Platewicz, specjalistka odpowiedzialna w FSB za jakość produktu. - W naszym zakładzie przestrzegamy wielu standardów jakości i bezpieczeństwa produktu, między innymi systemu HACCP.

Pracownicy nie mogą wносить na halę produkcyjną żadnych rzeczy osobistych typu zegarek czy biżuteria. Wszystkie przedmioty, którymi się posługują, są metalowe. A jeśli zdarzają się jakieś rzeczy plastikowe, jak np. długopisy, których używamy na hali produkcyjnej - mają one w sobie zatopione opiłki metalu, aby w razie czego zostały natychmiast wykryte przez detektor. Po kontroli pod detektorem bułki przechodzą kolejny test - tym razem czyha na nie czujne oko pracownika, który uważnie obserwuje przesuwane się po taśmie wypieki i wylapuje wszelkie wadliwe sztuki, na przykład takie, które skleiły się w procesie układania na blasze, garowania czy też pieczenia. Odrzucone na tym etapie bułki trafiają również do koszy przekazywanych rolnikom. Pełnowartościowe bułki są przecinane na pół - te do hamburgera i cheeseburgera - lub na trzy części - te do Big Maca - i automatycznie pakowane w folię. Pracownicy układają paczki z bułkami w koszach, które na paletach przewożone są do chłodni. Pieczywo jest tam zamrażane w temperaturze minus 18 st. C i w takiej postaci trafia do wszystkich restauracji McDonald's.

KONTROLA NA OKO

Ale nawet, kiedy bułki dotrą już na miejsce, pracownicy FSB mają na nie przysłowiowe oko.

- Regularnie odwiedzamy restauracje McDonald's w różnych miejscach i sprawdzamy, w jakim stanie bułki dotarły do restauracji - czy nie uległy po drodze rozmrożeniu czy też jakiegokolwiek uszkodzeniu mechanicznemu. Odrębna kwestia to kontrola prawidłowości procesu tostowania - mówi Monika Platewicz.

Do obowiązków jej działu kontroli jakości należy też pobieranie co godzinę z linii pro-



Zanim bułki znajdą się w piecu, na prawie godzinę trafiają do „garowni”.
FOT. PRESSMAC



Tace po opuszczeniu pieca są przenoszone do pomieszczenia, w którym stygną. Aby zachowały swoją pulchność, chłodzenie nie może być zbyt gwałtowne - trwa dokładnie 35 minut.
FOT. PRESSMAC

dukcyjnej piekarni pewnej ilości gotowych, wypieczonych bułek i testowanie ich pod kątem wszelkich parametrów jakościowych. Tym razem, w mojej obecności, pod ocenę trafiło 12 bułek do Big Maca.

- Nie ma miejsca na jakiegokolwiek odstępstwa - mówi pani Monika, i choć wydaje się być bardzo miłą osobą, surowo ocenia nieskazitelną, na moje oko, partię wypieków.

Każdą z leżących na stole pomiarowym bułek mierzy krytycznym wzrokiem.

- Kolor? Dobry - ocenia. Wysokość? Doskonała - aż się uśmiecha, obejmując bułeczkę ramionami suwmiarki. Sprężystość sprawdza, lekko naciskając bułkę dłońią. Ten test też wypada bardzo dobrze. Podobnie jak badanie równości przecięć bułki. Wszystko bez zarzutu.

Ale wreszcie coś jest! Zdaniem pani Moniki, dwie z dwunastu wziętych do oceny pięknie wyglądających bułek są za słabo posypane sezamem!

- Proszę spojrzeć, w tym miejscu przydałoby się kilka ziaren więcej - specjalistka wskazuje podejrzone sztuki.

Przyglądam się im uważnie. Patrę i nic nie widzę. Dla mnie to doskonały przykład piekarniczej perfekcji. No, ale ja nie mam tak wyrobionego oka jak specjalistka od jakości. Udaję, że wiem o co chodzi i ze zrozumieniem kiwam głową. A przed nami najprzyjemniejszy momentu testu. W pokoju działu kontroli jakości znajdują się identyczne tostery jak w typowej restauracji McDonald. W jednym z nich pani Monika przez kilkadziesiąt sekund podpieka losowo wybraną bułkę. Teraz ocenia efekt przypieczenia - jest idealnie. Kolejna próba to smakowanie.

Z autentyczną zazdrością patrzę, jak pani Monika „służbowo” gryzie kęs bułki.

Po minie widać, że smakuje znakomicie. Na szczęście i ja zostaję poczęstowana. Pałaszuję krągłą bułeczkę z prawdziwą przyjemnością. Nic dodać, nic ująć, jest naprawdę wyborna. ■

(materiał Pressmac)



Upieczone bułki trafiają do działu kontroli.
Fot. PRESSMAC



Do obowiązków działu kontroli jakości należy też pobieranie co godzinę z linii produkcyjnej piekarni pewnej ilości gotowych, wypieczonych bułek i testowanie ich pod kątem wszelkich parametrów jakościowych.
Fot. PRESSMAC



TERMOMETR ZAWSZE POD RĘKĄ

Tomasz Przysiężny

Na życzenie naszych czytelników rozpoczynamy nowy cykl artykułów, w których technolodzy z różnych firm z branży piekarsko-cukierniczej będą dzielili się swoimi cennymi uwagami.

- Czy termometr powinien być traktowany przez piekarza i cukiernika jako niezbędne narzędzie pracy? - spyaliśmy Piotra Oskę, technologa z firmy Komplet Polska.

- Gdy nie ma problemów, to termometr wydaje się być niepotrzebny. Przydatny jest jednak wtedy, gdy coś złego zaczyna się dziać podczas produkcji - mówi pan Piotr dodając, że tego typu profesjonalny sprzęt pozwala kontrolować wiele etapów technologicznych, podczas których odpowiednia temperatura jest bardzo ważna. - Możemy nim sprawdzić temperaturę ciasta i ocenić, czy maszyna nie zaczyna nam go grzać. Ważna jest też temperatura wody,



Termometrów do mierzenia temperatur w szerokim zakresie jest na rynku od wyboru do koloru.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTÓW

której nie sposób skontrolować zanurzając w niej palec. Nie jesteśmy w stanie taką metodą określić dokładnie, czy nie jest zbyt zimna czy za ciepła. Termometr wskaże nam dokładną temperaturę i tu nie ma możliwości pomyłki - podkreśla technolog. Jego zdaniem, piekarzowi i cukiernikowi na skórze ciężko jest wyczuć różnicę 5 stopni C, a może ona mieć znaczenie dla jakości ciasta.

TŁUSZCZ POD KONTROLĄ

Inną kwestią jest temperatura tłuszczu stosowanego do smażenia pączków, gdyż zbyt wysoka spowoduje przepalenie. Ale można to wyeliminować, kontrolując ją za pomocą termometru. - Termostaty często przekłamują. W wielu zakładach pracują już nie najnowsze maszyny i piece, w których zamontowane urządzenia do kontroli temperatury mogą być już rozregulowane - przypomina Piotr Ośka. Przyznaje jednak, że i w nowych piecach to się zdarza.

- Gdy przyjeżdżam do piekarni, aby pomóc w uruchomieniu produkcji nowego chleba, to zazwyczaj słyszę pytanie: jaką mamy ustawić temperaturę pieca? Odpowiadam wówczas pytaniem na pytanie: a w jakiej temperaturze pieczecie biały chleb? W niektórych piekarniach, aby otrzymać właściwy wypiek, piece ustawia się nawet na 270 stopni C. Nie byłoby możliwe uzyskanie dobrego chleba, gdyby rzeczywiście piec grzał z taką temperaturą.

KONTROLER TERMOSTATU

W praktyce okazuje się jednak, że jest ona znacznie niższa, tylko uszkodzony termostat ją zawyża. Gdyby piekarz korzystał ze zwykłego podręcznego termometru, mógłby to z łatwością sprawdzić, gdy tylko ma wątpliwość - radzi technolog z Komplet Polska.

Przypomina też o tym, że oszukiwać mogą nie tylko urządzenia, które grzeją, ale także te, które mają obniżać temperaturę. - Kiedyś w jednej z piekarni dzięki termometrowi wykryłem, że schładzacz do wody, który wskazywał 17 stopni, pomylił się aż o 5 stopni C - zdradza pan Piotr. Takie przekłamania mogą mieć fatalny wpływ na efekty produkcji, jakości ciasta czy wypieku.

- Nawet jeśli z termometru mamy korzystać tylko raz na kilka miesięcy po to, aby sprawdzić poprawność wskazań termostatów, to mimo wszystko warto się w niego zaopatrzyć - radzi technolog dodając, że nie ma co oszczędzać na jego zakupie.

CO KUPIĆ?

Na rynku jest bardzo dużo termometrów dla

przemysłu spożywczego, ale nie wszystkie one nadają się do wykorzystania w zakładzie piekarsko-cukierniczym. Na pewno w ograniczony sposób będzie korzystało się z przyrządu, który mierzy tylko do +200 stopni C. Nieco podejrzany może być też termometr z 12-centymetrową sondą i zakresem temperatur od -50 do +300 stopni C, który kosztuje zaledwie

70 zł. Ale już za około 140 zł można stać się posiadaczem przyrządu o takich parametrach, że wskazuje on z dokładności do 1 stopnia C. Są również i droższe profesjonalne pirometry z celownikiem laserowym, które mierzą temperaturę bezdotykowo. Kosztują jednak znacznie więcej, około 400-500 zł. ■



Dla profesjonalisty pracującego z czekoladą termometr jest wręcz nieodzowny.
 Fot. B&S



Piotr Ośka, technolog z Komplet Polska radzi, aby podczas smażenia pączków dokładnie kontrolować temperaturę tłuszczu, co pozwoli uniknąć przepalania.
 Fot. B&S

WAŁKUJ Z GŁOWĄ

Tomasz Przysiężny

Wałkownice, walcarki, wałkowarki, wałkowaczki... Pomimo iż urządzenia te mają wiele nazw, to jednak wszystkie one służą do tego samego. Mają usprawnić proces obróbki ciasta i przyspieszyć jego rozwałkowywanie, zapewniając przy tym jednakową jakość i grubość. To, co pozornie wydaje się proste, technologicznie bywa jednak bardzo zaawansowane.



reklama

Wałkowarki (trzymajmy się tej nazwy) mają dosyć szerokie zastosowanie i w nowoczesnym zakładzie cukierniczo-piekarskim trudno wyobrazić sobie produkcję ciasta francuskiego, półfrancuskiego, kruchego czy nawet drożdżowego na strudel bez tych urządzeń. Są też niemal niezastąpione przy dekorowaniu tortów masami cukierniczymi, których dokładne rozwałkowanie metodą ręczną jest żmudne, pracochłonne i wymaga dużego doświadczenia. Wałkowarka nie tylko ułatwia te czynności, ale przede wszystkim daje gwarancję równomiernego rozwałkowania. Co istotne - nie niszczy przy tym struktury ciasta.

Urządzeń tego typu jest na polskim rynku co najmniej kilkanaście - niektóre bardziej, inne mniej znanych producentów. Jednak różnią się one między sobą wielkością, wydajnością, marką i oczywiście ceną. Niektóre z nich mają ciekawe rozwiązania technologiczne.

RĘCZNE, PÓŁAUTOMATYCZNE, W PEŁNI ZAUTOMATYZOWANE

Rollmatic to firma specjalizująca się w produkcji maszyn dla cukierników i piekarzy. Oprócz niewielkich ręcznie obsługiwanych wałkówek przeznaczonych głównie dla małych zakładów (serie SH50/SH60 i SH6002) we włoskiej fabryce powstają też półautoma-



dastro®

Projektujemy i dostarczamy profesjonalne wyposażenie, sprzęt i urządzenia:

dla cukierni, piekarni, sklepów, kawiarni i restauracji
przygotowujemy i wykonujemy aranżacje zabudów meblowych
dostarczamy witryny chłodnicze, lamy chłodnicze i mroźnicze, schładzarki
oferujemy piece piekarnicze, piece konwekcyjno parowe
wypożaczamy w drobny sprzęt oraz akcesoria cukiernicze i piekarnicze



DORA ASTRO

Biuro handlowe:

42-100 Sosnowiec, ul. gen. Wł. Andersa 15
tel. 322932100, 324450683, 324450684, fax. 322932100
biuro@dastro.pl, www.dastro.pl



tyczne i całkowicie zautomatyzowane urządzenia z zaawansowaną technologią sterowania.

Euromatic to seria maszyn zaprojektowanych z myślą o piekarniach i cukierniach produkujących większe ilości tzw. mono produktu. Wałkowarki te mają szeroką 650-milimetrową taśmę, co umożliwia korzystanie aż z 25 programów laminacji. Sterowanie odbywa się za pomocą komputera, ręcznie lub nożnie. Grubość rozwałkowanego ciasta ustawiana jest manualnie pokrętkiem, które pozwala dokładnie kontrolować laminację w zakresie od 0,1 do 60 mm.

Maszynty opcjonalnie
mogą być też
zaopatrzone w posypywacz
mąką z falownikiem.

Modele tych półautomatycznych urządzeń różnią się długościami ramion - od 120 do 180 cm. Maszyny wyposażone są w stację tnącą z wałkami tnącymi pasy i do trójkątów. Opcjonalnie mogą być też zaopatrzone w posypywacz mąką z falownikiem.

Również ręcznie lub w pełni automatycznie można sterować wałkowarkami z serii Eurolabo. Także i one różnią się między sobą długością ramion, wszystkie są też wzbogacone o stację tnącą. Zastosowanie profesjonalnego sterowania Siemens pozwala zapisać w pamięci komputera i swobodnie korzystać aż ze 100 programów - każdy z 30 krokami laminacji.

Jeszcze bardziej zautomatyzowanym jest urządzenie Star 700 adresowane dla zakładów o dużej przemysłowej produkcji. Zastosowano w nich szerszą 700-milimetrową taśmę i - w zależności od modelu - 150 lub 200 cm długości ramiona. W przeciwieństwie do poprzednich urządzeń nie są one składane, a więc maszyna ta zajmuje całkiem sporą powierzchnię. Oprócz wszystkich udogodnień związanych z komputerowym sterowaniem procesem rozwałkowania ciasta Star 700 w standardowej wersji poza stacją tnącą i posypywaczem mąką posiada także stację automatycznego zwijania ciasta po zakończonej laminacji.



Jakość i grubość rozwałkowanego ciasta ma duże znaczenie przy produkcji ciasta francuskiego i półfrancuskiego.

FOT. MATERIAŁY ARCHIWALNE

reklama

PRODUCENT MASZYN
PIEKARNICZYCH



PROFESJONALIZM
BUDOWANY NA PASJI

www.masz.gliwice.pl
tel. 32 335 61 27
tel./faks 32 234 24 47



Rondostar 4000 SFI
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

▶ SMAK JEST NAJWAŻNIEJSZY

Ponad 60-letnim doświadczeniem w produkcji maszyn do wałkowania ciasta może pochwalić się szwajcarska firma Rondo. Producent ten specjalizuje się w rozwiązaniach do obróbki ciast francuskich, półfrancuskich, kruchych i drożdżowych zarówno w małych zakładach produkcyjnych jak i w dużych przemysłowych.

Jednym z najbardziej popularnych urządzeń jest wałkownica automatyczna Rondostar 4000 wyposażona w komputerowy system sterowania. W jego pamięci można zapisać aż 100 programów, które - co ciekawe - mogą być archiwizowane do pamięci przenośnej. Maszyna ma opcjonalnie system zmiennej prędkości taśmy, co ułat-

Cutomat pozbawiony został
wszelkich wystających elementów,
ma gładkie powierzchnie
i praktycznie niewidoczne wkręty i śruby.

twia pracę przy obróbce ciasta kruchego lub wymagającego rozwałkowania do bardzo małej grubości. Urządzenie ma też inteligentny system dźwigni zmiany kierunków laminacji oraz regulacji wałka w zakresie od 0,2 do 46 mm. W zależności od wielkości miejsca w zakładzie i częstotliwości używania wałkownicy cukiernik ma do wyboru wersję SFS lub SFI - pierwsza ma składane stoły, druga nie. Z kolei Rondostar 4000 w wersji Cutomat wyposażony jest w zintegrowaną stację cięcia.

Dodać trzeba, że maszyna ta o solidnej budowie ze stali nierdzewnej pozbawiona została wszelkich wystających elementów, ma gładkie powierzchnie i praktycznie niewidoczne wkręty i śruby. Wszystko to wraz ze sprawdzonym systemem zgarniaczy sprawia, iż Rondostar można szybko i łatwo wyczyścić po skończonej pracy.

Podobne parametry techniczne ma wałkownica Compas, której główną zaletą jest duża szybkość laminacji - do 96 cm/min. Jej stabilna konstrukcja i silny mechanizm napędzający wałki pozwalają obrabiać nawet 20-kilogramowe kęsy ciasta.

Na smak ciasta decydujący wpływ ma proces jego przetwarzania. Łagodne traktowanie zapobiega ulatnianiu się substancji zapachowych podczas procesu fermentacji. SmartLine jest maszyną produkowaną przez Rondo, której zadaniem jest wałkować ciasto szczególnie delikatnie, bez naprężeń. Dzięki temu struktura glutenowa nie ulega zniszczeniu, a pęcherzyki powietrza pozostają w cieście, co gwarantuje m.in. jego dobrą porowatość po wypieczeniu.

W SmartLine zastosowano unikalną, opatentowaną przez producenta regulowaną głowicę satelitarną. Kąt jej nachylenia dopasowany jest do odpowiedniego rodzaju ciasta - większy do ciast luźnych, mniejszy do sztywnych. To rozwiązanie pozwala zastosować maszynę do obróbki wielu rodzajów ciast: chleba, zwijanego, słodkiego, drożdżowego, kruchego, francuskiego, półfrancuskiego.

Przy dużej produkcji wałkownik można doposażyć w Extruder - system automatycznego podawania, który ma jednak zastosowanie głównie w większych zakładach cukierniczych, gdzie na każdym kroku szuka się ekonomicznych rozwiązań.

Sterowanie wałkowniką dzięki nowoczesnemu dotykowemu panelowi Siemens PLC nie tylko ułatwia obsługę urządzenia, ale także gwarantuje jej dokładność i powtarzalność. Wszystkie prędkości, szczeliny wałka i inne parametry mogą być zapisane w pamięci komputera i w dowolnym momencie odtworzone.

NAWET 300 KG CIASTA W GODZINĘ

Ponieważ wymogi dotyczące wydajności i automatyzacji w piekarniach są różne, urządzenia ROLLFIX firmy FRITSCH produkowane są w kilku wersjach. Mimo różnic między nimi, wszystkie modele tych niemieckich wałkowarek wyposażone są w mocne markowe silniki i mają solidną konstrukcję, która wytrzymuje nawet największe obciążenia.

Oryginalnym rozwiązaniem w ROLLFIX jest specjalnie profilowany rant stołu, na którym taśma transportowa prowadzona jest równo na całej długości - bez potrzeby uciążliwej regulacji. Daje to dodatkową stabilność. Taśma opiera się pewnie na dużej powierzchni, a jej zużycie ograniczone jest do minimum. Atutem jest też możliwość błyskawicznego luzowania i napinania taśm dla łatwego codziennego czyszczenia.

ROLLFIX 300 to model przeznaczony dla użytkowników, którzy sami chcą sterować wałkowaniem. W tym urządzeniu zastosowano dwa rodzaje równoległe pracujących przełączników - ręczny i nożny. Maszyna pracuje z wydajnością do 100 kg ciasta na godzinę, a jednorazowo może przetwarzać kęsy ciasta do 15 kg, chociaż - jak zapewnia producent - bez problemu dałaby sobie radę również z większymi porcjami, lecz jeszcze dłuższa wstęga ciasta byłaby zbyt nieporęczna. Szczelina wałkowania wynosi 0,1 - 45 mm. Pozwala to na duże początkowe grubości ciasta. Urządzenie jest też dostępne w wersji ze stacją tnącą, pozwalającą na cięcie wstęgi ciasta wzdłuż, w poprzek lub - za pomocą wykrojników walcowych - w niemal dowolne kształty. Gdy stacja do cięcia nie jest potrzebna, można ją łatwo podnieść i zablokować w tej pozycji.

Ale prawdziwy komfort i równomierność produkcji daje dopiero nowoczesny system sterowania komputerowego z łatwym w obsłudze kolorowym panelem dotykowym, wyświetlającym bieżące informacje zarówno w formie tekstu jak i w postaci zrozumiałych symboli, z możliwością zapisywania 100 programów wałkowania, uwzględniających rodzaj obrabianego ciasta. Przy całym komfor-

cie automatyzacji obsługujący ma jednak kontrolę nad wałkowaniem i może dostosować program do swoich potrzeb. Szczególnie ciekawą funkcją (przede wszystkim przy przygotowywaniu ciasta francuskiego) jest możliwość łączenia kilku programów. W ten sposób można na przykład rozwałkować ciasto, zawinąć w nim tłuszcz i rozpocząć kolejny cykl bez potrzeby powracania za każdym razem do menu wyboru programu.

W takie komputerowe sterowanie wyposażono m.in. ROLLFIX 600. Urządzenie to wzbogacone jest o innowacyjny mechanizm przestawiania wałków, co dodatkowo skraca czas produkcji. Może być również wyposażone w automatyczny posypywacz mąką lub nawijarkę ciasta na wałek, która pracuje z dwoma prędkościami. Dzięki temu

Większa szczelina wałców (do 50 mm)
pozwala na obróbkę bloków ciasta
o wadze 20 kg, dzięki czemu
wydajność wałkowania może wzrosnąć
nawet do 300 kg/h.

bez problemu można nawijać nawet tzw. ciasta trudne, np. kruche. Inna wałkowarka produkowana przez FRITSCH - ROLLFIX 700 - z pozoru przypomina opisywaną wcześniej „600”, lecz jej parametry są znacznie wyższe. Większa szczelina (do 50 mm) i średnica wałców (98 mm) pozwala na obróbkę bloków ciasta o wadze 20 kg. Dzięki temu oraz zwiększonej do 100 cm/s prędkości taśm wydajność wałkowania może wzrosnąć nawet do 300 kg/h. Dwustronny pasek zębaty na wałku napędowym zapewnia jeszcze większą siłę, a wspólnie z regulowanymi prędkościami taśmy doprowadzającej umożliwia większy stopień wałkowania. Specjalne rolki wlotowe osłon zabezpieczających pomagają przy wprowadzaniu większych porcji ciasta. Standardem w tym modelu jest na przykład podbudowa stołów z wygodną półką i wysięgnikiem - wszystko z higienicznej stali szlachetnej.

Mimo iż ROLLFIX to urządzenia zaliczane do wałkowarek, to jed- ▶



FRITSCH ROLLFIX 600
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

► nak ich dodatkowe wyposażenie poszerza zakres pracy tych maszyn. Po zamontowaniu odpowiedniego modułu ROLLFIX można wykorzystać jako wydłużarkę chlebów, bagietek lub ling (wałków) do chałek. Z kolei zastosowanie specjalnej deski rozciągającej z tworzywa sztucznego pozwala formować lingi ze stożkowatymi końcami do zwijania precli. Można też stosować matę do zawijania sztangielek a w dwupoziomowym modelu 300WK zwijać rogate.

PROSTE ROZWIĄZANIA TYLKO DLA DOŚWIADCZONYCH

Zdecydowanie prostsze w obsłudze, ale też znacznie mniej wydajne i wymagające od cukiernika większego zaangażowania oraz dużego doświadczenia są wałkownice włoskiej firmy ZMATIK o wymiarach

Easy wyposażona jest w regulator prędkości przesuwu taśmy, co pozwala uniknąć zmarszczeń na cieście podczas wałkowania.

ramion 50 x 100 (model 500 L) oraz 60 x 140 cm (600 L). Maszyny te dostosowane są do pracy ciągłej lub czasowej - wówczas ramiona można podnieść do góry, aby nie zajmowały miejsca w zakładzie. Manualne sterowanie urządzeniem odbywa się za pomocą pedału nożnego, co pozwala cukiernikowi obsługiwać urządzenie i jednocześnie ręcznie kontrolować wałkowanie. Dla bezpieczeństwa pra-



Wałkowarka z serii Easy
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

cy zastosowano automatyczny wyłącznik, który zatrzymuje napęd w momencie nieumyślnego podniesienia osłon zabezpieczających. Do prostych, lecz funkcjonalnych urządzeń zaliczyć można także wałkowarki Easy 500 i Easy 600. One również wymagają od operatora pełnej kontroli całego procesu laminacji. Ich minusem jest też stosunkowo niewielka wydajność, ale w małych i średnich zakładach cukierniczych, w których produkcja ciast francuskich i półfrancuskich jest na niskim poziomie, maszyny te z powodzeniem spełniają swoje zadanie. Easy wyposażona jest w regulator prędkości przesuwu taśmy, co pozwala uniknąć zmarszczeń na cieście podczas wałkowania. Dodatkowo model 600 może być wyposażony w łatwą do zamontowania rolkę do cięcia ciasta nie tylko w pasy i wstążki, ale również w owale oraz croissanty. ■

Urządzenia opisywane w tekście znaleźć można w ofertach firm: Hert, Cream, Fritsch Polska, Bagmasz, Masz Gliwice.



ZMATIK 500 L
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

Peters & Nurkowski

Maszyny i Piece Piekarskie

Revent™

PIECE OBROTOWE REVENT

- TCC - system rozprzewadzenia ciepła pod błachy umożliwia wypiek od chleba aż po semik
- HVS - opatentowany kulowy system zaparowania w wersji turbo
- występują w wersjach 1-, 2- i 3-wózkowych
- ekonomiczne spalanie - wg. testów instytutu Fisher-Nickel



Systemy studzenia próżniowego REVENT

- schłodzenie pieczywa presto z pieca do temp. otoczenia w ok. 2-6 min.

Revent Roto Sole
- nowa generacja

REVENT ROTO SOLE

- piec z obrotowym wózkiem hertowym
- piec obrotowo wsadowy- wypiek na hercie/prosty załadunek jak w piecu obrotowym



www.peters-nurkowski.pl

ul. Poznańska 75, 62-040 Puszczykowo k./Poznań, tel. +48 61 833 54 18, fax. +48 61 624 28 18

SILIKON NIE BOI SIĘ RDZY

Tomasz Przysiężny

Formy i maty silikonowe mają tak wiele zalet, że pozornie wydawać by się mogło, iż w przyszłości wyeliminują z rynku akcesoria do pieczenia wykonane z metalu. Czy rzeczywiście stalowe i aluminiowe blachy piekarsko-cukiernicze już wkrótce odejdą do lamusa?



Silikon, podobnie jak wiele wynalazków, odkryto zupełnie przypadkowo. W latach 50. ubiegłego wieku nic nie zapowiadało, że znajdzie on zastosowanie w przemyśle spożywczym. Obecnie dla niektórych piekarzy i cukierników wydaje się wręcz niezastąpiony. Najpopularniejszy jest zwłaszcza w postaci form do pieczenia, ale również jako foremki do wyrobu deserów i lodów. Jego duża odporność na niskie i wysokie temperatury pozwala stosować silikonowe formy wszędzie tam, gdzie większość innych materiałów nie zdaje egzaminu.

Wytrzymują zarówno -60 stopni, jak i +280 stopni C. Pamiętać trzeba jednak o tym, że niektóre rodzaje silikonów tracą swoje właściwości powyżej 230 stopni C i przekraczanie tej temperatury może je trwale uszkodzić. Wysokiej jakości materiały silikonowe bez uszczerbku znośną też tzw. szoki temperaturowe - formy można prosto po wyjęciu z zamrażarki wkładać do gorącego pieca.

W silikonach można nie tylko zamrażać i piec. Nieograniczone zastosowanie mają też przy produkcji pralin i wyrobów czekoladowych. Ogromną (jeśli nie największą) zaletą jest to, że nie trzeba ich natłuszczać. Znacznie uproszczone jest też samo mycie form i mat wykonanych z silikonu. Dlaczego więc wśród polskich piekarzy i cukierników tworzywo to nie jest jeszcze tak popularne jak w Europie Zachodniej czy USA?

ZA DROGIE I ZBYT MIĘKKIE

Zdaniem Daniela Serniaka z firmy Blaszk, formy silikonowe nie nadają się do seryjnej produkcji wyrobów piekarsko-cukierniczych.

Jednym z nielicznych polskich producentów form silikonowych dla branży piekarsko-cukierniczej jest firma Genes z Sokółki.
FOT. GENES

- Są droższe od aluminium i mniej trwałe. Poza tym zbyt elastyczne, by można było z nich zrobić sztywne formy o standardowych wymiarach 40 x 60 cm lub 60 x 80 cm, a piekarze i cukiernicy powszechnie korzystają z tej wielkości blach - uważa właściciel firmy produkującej m.in. aluminiowe akcesoria do wypieków. Jego zdaniem, metalowe blachy pokryte jedynie cienką powłoką silikonową również mają te same zalety co formy w całości wykonane z silikonu. Ich konstrukcja jest jednak stabilniejsza, przez co znajdują szerokie zastosowanie w produkcji przemysłowej.

Daniel Salamon z firmy Magorex podkreśla, że silikon mimo wielu zalet mają zastosowanie przy produkcji tylko niektórych ciast.

- Tradycyjny silikon nie jest odporny na tłuszcze, a więc nie nadaje się do wypieków ciast zawierających tego typu składniki. Nie powinno się go również stosować do słodkich wyrobów, gdyż cukier niszczy silikon. W tym przypadku rozwiązaniem są formy z żywicy silikonowej odpornej na działanie cukru - wyjaśnia Daniel Salamon. Jego zdaniem, akcesoria piekarskie z silikonu nie są zbyt popularne w naszym kraju m.in. dlatego, że struktura tego tworzywa jest bardzo delikatna i łatwo ją uszkodzić.

- Blachy pokryte silikonem używa się głównie przy zautomatyzowanej produkcji przemysłowej, gdzie ingerencja człowieka ograniczona jest do minimum, a tym samym nie są narażone na uszkodzenia - dodaje Salamon. Dlatego też Magorex, który w swojej ofercie ma m.in. właśnie takie blachy z powłoką silikonową, zapatruje w nie przede wszystkim duże zakłady produkcyjne, również w Niemczech.

problemu odklejają się, zachowując połysk nieosiągalny w formach metalowych - zapewnia Dariusz Andrzejak, prezes PAN Centrum Słodkiej Dekoracji. Firma ta ma w swojej ofercie m.in. maty do pieczenia dwukolorowych rolad, spodów biszkoptowych, babek, serników, keksów, kruchych ciastek i wielu innych wyrobów cukierniczych. Elastyczność silikonu i jego nieprzywieranie do ciasta pozwalają ła-

Safe Ring to specjalny pierścień z odpornego na temperaturę włókna szklanego. Po jego założeniu na elastyczną silikonową formę można ją bezpiecznie przetransportować do pieca.

Przyjrzyjmy się, co polscy producenci i dystrybutorzy silikonowych form i mat mają aktualnie do zaoferowania piekarzom i cukiernikom.

Z PIERŚCIENIEM BEZPIECZNIEJ

Formy do pieczenia bardzo różnią się jakością silikonu. - Najtańsze dostępne w marketach są zapewne idealne na prezent dla gospodyni domowej, ale z pewnością nie nadają się na dłuższą metę do cukierni. Z kolei profesjonalne formy silikonowe wysokiej jakości są praktycznie niezniszczalne, a wypieczone w nich babki bez

godnie oddzielić formę od wypieku, nie uszkadzając przy tym kształtu czy faktury ciasta.

Najróżniejsze w kształtach i wielkościach formy silikonowe do wypieku produkuje włoska firma Silikomart, która opatentowała specjalny pierścień z odpornego na temperaturę włókna szklanego. Po jego założeniu na elastyczną silikonową formę można ją bezpiecznie przetransportować do pieca. Safe Ring zapewnia też jej stabilność podczas samego wypieku.

Włoskie formy (podobnie jak pozostałe, które opisujemy w tym artykule) w całości wykonane są z płynnego silikonu, który przeznaczony



Wysokiej jakości formy silikonowe dla profesjonalistów są praktycznie niezniszczalne, a wypieczone w nich babki bez problemu odklejają się od formy zachowując swój naturalny połysk.

Na zdjęciu: produkt z oferty firmy PAN Centrum Słodkiej Dekoracji

ny jest do kontaktu z żywnością. Wypieczone w nich ciasta i ciastka mają oryginalne kształty, które często nie sposób jest osiągnąć dzięki formom metalowym.

FIGURKI 3D I CZEKOLADOWE AŻURKI

Inną grupę akcesoriów cukierniczych stanowią formy do produkcji dekoracji cukierniczych. - Najpopularniejszą metodą wykorzystywania silikonu jest odciskanie lub odlewanie w nich masy cukrowej typu ModelPast, powszechnie stosowanej obecnie w tzw. angielskim stylu dekorowania. Ze względu na wysoką wytrzymałość termiczną form silikonowych, idealnie nadają się one także do odlewania dekoracji z płynnego karmelu oraz z czekolady - zapewnia Dariusz Andrzejak dodając jednak, że w przypadku tych drugich często lepsze okazują się jednak formy plastikowe.

Bardziej zaawansowane technologicznie od płaskich silikonów są formy dwuczęściowe, które pozwalają na odlewanie figurek przestrzennych.

Nie sposób przy tej okazji nie wspomnieć też o matach silikonowych z tłoczoną, przestrzenną powierzchnią, które przeznaczone są do wylewania dwukolorowych dekoracji i elementów z czekolady lub karmelu, a także o foremkach do wylewania ażurków z czekolady. Formy silikonowe zdają też egzamin podczas produkcji różnego rodzaju deserów, musów czy ciastek bankietowych na bazie śmietany



Bardziej zaawansowane technologicznie od „płaskich” silikonów są dwuczęściowe formy do odlewania przestrzennych figurek.

Na zdjęciu: produkt z oferty firmy PAN Centrum Słodkiej Dekoracji

ze stabilizatorami. Można je także z powodzeniem wykorzystać do przygotowania galaretek. Z kolei specjalne małe foremki z plastikowymi wzmocnieniami zapobiegającymi wyginaniu się silikonu służą do rzemieślniczej produkcji cukierków żelowych.

PLATYNOWE - BARDZIEJ WYTRZYMAŁE

Wyroby zazwyczaj zrobione są z najpopularniejszego a jednocześnie najtańszego silikonu, które - w przypadku form dla profesjonalistów - głównie produkowane są w kolorze brązowym. Możliwości barwienia silikonu są jednak nieograniczone, dlatego też na rynku nie brakuje form w pełnej gamie kolorystycznej - różowe i błękitne są atrakcyjniejsze w sprzedaży detalicznej dla potrzeb użytku domowego. Gdy jednak zdecydujemy się na tworzywo o grafitowym odcieniu, to może nas nieco za-

skoczyć jego cena. Formy i foremki z silikonu platynowego są bowiem produktem najwyższej jakości, co uzasadnia dlaczego aż tyle kosztują. Mimo swojej wysokiej ceny, zaopatrują się w nie cukiernicy na całym świecie.

Dodatek platyny powoduje, że silikon ten jest trwalszy i ma większą odporność na rozciąganie i rozrywanie. Ciekawe, że to ten sam rodzaj silikonu, z którego wykonywane są smoczki dla małych dzieci, a więc materiał hipoalergiczny, który nie sprzyja rozwojowi bakterii oraz grzybów.

Platyna w silikonie pozwala też na stosowanie tego materiału nawet przy temperaturze 300 stopni C (w piecach zaleca się, aby nie przekraczać 260 stopni C). Najlepiej zresztą

UWAGA NA PODRÓBKĘ

Silikon z uwagi na swoją cenę może być podrabiany przez nieuczciwych producentów. W tym przypadku dodają oni różnego rodzaju wypełniaczy, które są tworzywami o gorszych właściwościach niż silikon. Takie formy i maty w czasie podgrzewania mogą ulegać deformacji i zmieniać barwę. Najgorsze jest jednak to, iż mogą także wydzielać zapach, który przenika do pieczonych produktów. Fachowcy polecają najprostszą metodę sprawdzenia, czy tworzywo jest czystym stuprocentowym silikonem. Wystarczy je uszczypnąć paznokciem - na podróbkę pozostanie biały ślad.



Formy silikonowe mogą w przyszłości zastąpić jednorazowe papierowe papilotki, gdyż są wielokrotnego użytku i nie wymagają czyszczenia.

FOT. LURCH

o jakości silikonu platynowego świadczy fakt, iż niektórzy jego producenci (np. niemiecka firma Lurch) dają na swoje wyroby aż 15 lat gwarancji. Nie obejmuje ona jednak uszkodzeń mechanicznych, dlatego też producenci przestrzegają, że należy uważać, żeby nie kroić ciasta przed wyjęciem z formy. Silikon jest materiałem bardzo miękkim i łatwo go uszkodzić.

GDY ROGI STAJĄ SIĘ KRAWĘDZIA

Formy te, w przeciwieństwie do blaszanych, są nierdzewne i nietłukące. Nie można ich zniszczyć zgniataniem, gdyż zawsze odzyskują swój pierwotny kształt. Ponieważ wykonane są z jednolitego materiału i pozbawione warstw zabezpieczających nie ma ryzyka, że forma się zetrze tracąc przy tym swoje właściwości nieprzypierające lub też, że z silikonowych form coś się odkruszy. To drugie może jednak mieć miejsce w przypadku blach pokrytych jedynie cienką warstwą silikonu.

Nie bez znaczenia jest też łatwość, z jaką czyszczy się akcesoria wykonane z tego tworzywa - po wyjęciu ciasta z formy ewentualne okruszki wystarczy spłukać bieżącą wodą. Materiał ten można myć zarówno ręcznie jak i w zmywarkach. Łatwe wydaje się też czyszczenie rogów, co w przypadku form blaszanych nie jest takie proste. Silikon jest na tyle miękki, że rogi w takich blachach można swobodnie wyprostować, a nawet wywinąć na drugą stronę, tak by stały się krawędzią.

Dzięki elastyczności silikonu wykonane z nich akcesoria można łatwo przechowywać nadając im dowolny kształt, zgniatając je, rólując, składając na pół.

„MIEDZIANA” TRADYCJA

Nie da się tego jednak zrobić ze specjalnie wzmocnionymi formami, takimi jak Flexi-Form z systemem NodiTec firmy Lurch. Zastosowano w nich znacznie grubszy silikon i specjalnie opracowany układ wzmocnień



Silikon pozwala nie tylko wypiekać, ale też dekorować wyroby cukiernicze bezpośrednio w formach. Z łatwością można je potem z nich wyjąć bez uszkodzenia ciastka.
FOT. DEMARLE

- zgrubienia opasują całą formę na różnych wysokościach i sprawiają, że odgięcie jej ścianek jest dużo trudniejsze. Rozwiązanie to zainspirowane zostało przez samą naturę - podobne węzły (zgrubienia) występują w wielu roślinach, np. pędach bambusów.

W materiałach wykonanych z silikonu platynowego przeznaczonych dla profesjonalistów Lurch zastosował też odpowiedni system otworów, które gwarantują stałą cyrkulację i równomierne rozprzodzenie gorącego powietrza podczas pieczenia. Wspomniany producent - od niedawna obecny też na polskim rynku - ma w swojej ofercie szeroką gamę form o najróżniejszych, niekiedy bardzo zaskakujących wzorach. Jedną z nich jest Marienberg, której kształt pochodzi z XVIII wieku. Oryginalna forma była wykorzystywana do pieczenia ciasta na dworze Ernesta Augusta,

króla Hanoweru, i Diuka Cumberland. Firma Lurch nabyła na aukcji organizowanej przez dom aukcyjny Sotheby's trzy takie formy i jednocześnie wyłączne prawa do ich kopiowania. Dla podkreślenia „zabytkowego” charakteru są one produkowane w kolorystyce nawiązującej do tradycyjnych miedzianych form sprzed ponad 200 lat. Nieco innym rodzajem elastycznych materiałów do pieczenia są formy francuskiej firmy Demarle. Opatentowała ona znany już nie tylko w Europie system Flexipan, gdzie silikon połączono z włóknem szklanym. Najniższa temperatura, w której można przechowywać formy Flexipan, to jednak już nie -60 a „jedyynie” -40 stopni C. Pamiętaj jednak należy, że takiej temperatury nie osiąga się nawet w zaawansowanych technologicznie zamrażarkach szokowych stosowanych powszechnie przez piekarzy i cukierników. ■



Zakład Wyrobów Gumowych

Silikonowe formy i maty do wypieków

Formy silikonowe firmy „GENES” nadają się zarówno do pieczenia w piecach pekarniczych, jakamiadach jak i chłodzenia i zamrażania.

Wskazane do przygotowania pieczywa: chlebków, waleczek, ciasteczek i ciastek.

Garantujemy miękkość i doskonałe wypieczone produkty, zachowując optymalną karmelizację cukrów zawartych w produktach.

Przy właściwym utrzymaniu można je także używać wielokrotnie.

Na silikonowych produktach firmy „GENES” można ciasto przygotować bezpośrednio i dekorować w formie, przez co unika się używanie wielu dodatkowych sprzętów kuchennych.

Dzięki specjalnemu składnikowi do kontaktu z żywnością gwarantujemy nie tylko zdrowie, ale także i przyjemność użytkownika.

Są bardzo łatwe w użyciu i nie wymagają specjalnego czyszczenia, ponieważ nie zawierają żadnych dodatków.

16-100 Sokółka, ul. Białostocka 198.
tel.: +48 85 711 44 96, fax: +48 85 711 55 15
www.genes.pl, e-mail: gmes@poczta.onet.pl

RD 9001/2000



MAKA CZYSTA I DOBRZE

Tomasz Przysiężny

Odpowiednio spulchniona mąka ma zdecydowanie lepsze właściwości wypiekowe niż ta, która nie została poddana temu procesowi. Należy o tym pamiętać decydując się na wymianę starego przesiewacza na nowy.

W niewielkich zakładach piekarskich i cukierniczych przesiewacze do mąki uważane są niekiedy za zbyteczny sprzęt, który tylko zajmuje miejsce. Jednak nawet przy małej produkcji ręczne oczyszczanie za pomocą sita okazuje się czynnością pracochłonną. Przesiewanie jest jednak konieczne, gdyż taki zabieg pozwala zarówno na oddzielenie od mąki wszelkich pozostałości produkcyj-

nych jak też na jej spulchnienie. A pamiętać trzeba, że dobre napowietrzenie mąki polepsza chłonność wody podczas miesienia ciasta i ma istotny wpływ na poprawę warunków fermentacji.

Podobną rolę co sita pełnią przesiewacze, w których proces oczyszczania mąki jest intensywniejszy a spulchnianie lepsze. Mechanizm ich działania jest jednak bardzo różny.

SMOK PRZESIEWA I TRZE BUŁKĘ

W przypadku przesiewaczy odśrodkowych mąka po wsypaniu do zbiornika trafia na wirujące sito, a następnie - już oczyszczona - przenośnikiem ślimakowym transportowana jest do wylotu. Do takich urządzeń należy m.in. przesiewacz o nazwie Smok, który w swoich ofertach mają m.in.: IZI Mankiewicz, GUZ Technika Piekarnicza,



Specjalny system kołski zastosowany w urządzeniu PM-02 nie powoduje przecierania mąki i zaburzania jej struktury.
FOT. MECH-MASZ



Przesiewacz cylindryczny PPCM 4008 można stosować nie tylko do mąki, ale także innych sproszkowanych, ziarnistych lub zbrylonych materiałów.
FOT. SPOMASZ

NAPOWIETRZONA

Bagmasz czy Masz Gliwice. Jego producentem jest firma Agjat ze Szczekocin. Zaletą maszyny jest niewątpliwie prostota działania, ale ma ona też wady. Podczas przesiewania przy prędkości sita 960 obrotów na minutę może wystąpić zapylenie, dlatego też tego powinno się go używać w pomieszczeniach wyposażonych w sprawną wentylację. Poza tym, co jakiś czas konieczne jest wyjmowanie sita, aby usunąć znajdujące się na nim zanieczyszczenia. Zaletą tego urządzenia jest z kolei jego niewielki rozmiar oraz kółka, w które jest wyposażone, co ułatwia przestawienie Smoka w dowolne miejsce w zakładzie produkcyjnym. Wydajność rzędu 2,5 tony na godzinę w zupełności wystarczy dla potrzeb nawet średniej wielkości firmy piekarsko-cukierniczej. Inną zaletą Smoka jest też możliwość zamontowania specjalnej przystawki, która pozwala na produkcję bułki tartej. Cena w zależności od wykończenia waha się od około 6500 zł za model malowany do 7800 zł netto za przesiewacz wykonany ze stali nierdzewnej.

Podobną zasadę działania zastosowano w urządzeniu PPCB 1616, które produkowane jest przez toruński Spomasz. Jest ono minimalnie większe od Smoka i wyposażone w mocniejszy silnik. W zależności od zastosowanego sita, a konkretnie wielkości znajdujących się w nim oczek, maszyna ta może przesiewać mąkę z różną wydajnością - maksymalnie do 3,4 tony na godzinę.

Z kolei przesiewacze P2 skonstruowane przez gdański Wilmex pozwalają oczyścić i napowietrzyć nawet 4,5 tony mąki. Zastosowany w tych urządzeniach silnik o mocy 2,2 kW świetnie daje sobie radę także przy tarcia suchego pieczywa (3 kg/min).

WAHADŁO NICZYM RĘCZNE SITO

Nieco inne rozwiązanie techniczne jest w urządzeniach wstrząsowych, których praca przypomina tradycyjne ręczne przesiewanie. Pozwala to uniknąć przecierania mąki, a tym samym nie niszczyć jej struk-



Urządzenie PPCM 4012 może przesiać aż 35 ton mąki w ciągu godziny.
FOT. SPOMASZ

tury. Specjalny system kołyski, która pracuje podobnie jak wahadło, ogranicza też nadmierne pylenie. Do takich urządzeń należą przesiewacze PM produkowane przez żniński Mech-Masz, które 50-kilogramowy worek mąki przesiewają w minutę. W wersji standardowej wylot oczyszczonej mąki znajduje się na wysokości 1 metra od podłoża, ale opcjonalnie może być podniesiony aż do 3,5 metra.

Podobną zasadę działania i zbliżoną wydajność ma także urządzenie SK-1 oferowane przez IZI Mankiewicz.

CEPY W BĘBNIE

Trzecią grupę tego typu maszyn stanowią przesiewacze cylindryczne, zwane także bębnowymi. Ich zasada działania jest zupełnie inna od pozostałych maszyn, gdyż oprócz wirującego sita wyposażone są również w wirujące cepy. Prędkości obrotowe cepów i sita są jednak bardzo różne, co pozwala dokładnie rozbić grudki mąki i sta-

rannie ją przesiać przez odpowiedniej wielkości otwory. W urządzeniu cylindrycznym PPMC, którego producentem jest wspomniana już wcześniej firma Spomasz, można zastosować zarówno sita tkane z drutu, z gazy, jak też blachy perforowane. Maszyny te nie wymagają szczególnej obsługi, gdyż wszelkie zanieczyszczenia organiczne są samoczynnie opróżniane z bębna i wydalane na zewnątrz przez odpowiedni kanał wylotowy. Tego typu przesiewacze znajdują zastosowanie głównie w dużych zakładach produkcyjnych, gdyż ich wydajność wynosi do 25 ton w przypadku modelu PPCM 4008 lub do 35 ton na godzinę w urządzeniu PPCM 4012. Zapotrzebowanie powietrza wynosi ponad siedem metrów sześć. na minutę. Zarówno z uwagi na dużą wagę tych maszyn jak i wymaganą stabilność podczas pracy przesiewacze te muszą być na stałe zamontowane do podłoża. ■

ROTOVENT

stworzony do wymagającej produkcji cukierniczej



- Kompaktowy rozmiar
- Dostępny w wersji elektrycznej i gazowej
- Łatwy i szybki montaż (1 dzień)
- Trzy wentylatory rozmieszczone na całej wysokości pieca gwarantujące idealnie równomierny i delikatny wypiek
- Podwójny generator pary dający możliwość częstego, dużego zaparowania w krótkim czasie
- Spód pieca na poziomie podłogi zapewniający łatwy wjazd i wyjazd wózków bez narażania ciasta na wstrząsy
- Dostosowany do wózków o wymiarach blach: 40/60, 58/78 i 60/80

- Połączenie niewielkiej mocy cieplnej – tylko 45 kW – i średniego zużycia gazu poniżej 3 m³ (dla pieca na blachy 60/80)
- Najwyższy poziom produktywności i elastyczności przy zużyciu energii o 30% niższym w porównaniu z podobnymi produktami na rynku



partner firmy w Polsce

Kontakt: tel.: +48 17 85 85 460, kom.: +48 508 195 853,
www.piekarnicze.com.pl, www.tagliavini.com

genesis
www.piekarnicze.com.pl

ROTOR

ekonomiczny w eksploatacji,
stworzony do ciężkiej, kilkuzmianowej produkcji

- Połączenie wszechstronności, solidności i wytrzymałości (waga pieca 1500-2200 kg)
- Powierzchnia wypiekowa od 3,6 m² do 17,3 m²
- Dostępny w wersji gazowej, olejowej lub elektrycznej
- Nawiew gorącego powietrza pod blachy wypiekowe
- Dostosowany do wózków o wymiarach blach od 40/60 do 80/100
- Możliwy do zamontowania 2-biegowy wentylator do delikatniejszej produkcji cukierniczej
- Panel sterowania LCD w standardzie
- Możliwość sterowania komputerowego do 99 programów



- Innowacyjna konstrukcja wymiennika ciepła sprawia, że różnica pomiędzy temperaturą spalin, a temperaturą w komorze wypiekowej wynosi około 15°C, co zapewnia wysoką sprawność i znaczne ograniczenie zużywanej energii
- Średnie zużycie gazu 3,5-4 m³ gazu/godz., moc cieplna 56 kW (dla pieca na blachy 60/80)



partner firmy w Polsce

Kontakt: tel.: +48 17 85 85 460, kom.: +48 508 195 853,
www.piekarnicze.com.pl, www.tagliavini.com

genesis
www.piekarnicze.com.pl

CUKIER SIĘ NIE PRZECIŚNIE

Nowy przenośnik granulatów jest idealnym rozwiązaniem do wag kontrolnych używanych do kontroli wszelkich produktów sypkich, takich jak sól, cukier czy mąka.

Dzięki udostępnieniu przenośnika granulatów firmy Mettler-Toledo Garvens, przeznaczonego do wag kontrolnych, producenci nie muszą już martwić się przedstawianiem drobin cukru czy mąki do maszyn na linii produkcyjnej. Rozwiązanie to opracowano z myślą o ograniczeniu przestoju w pracy i kosztów konserwacji, jakie wiążą się z usuwaniem zanieczyszczeń drobinami. Nowy przenośnik granulatów jest wyposażony w unikalną pokrywę, chroniącą części ruchome. Przenośnik jest idealnym rozwiązaniem do wag kontrolnych używanych do kontroli wszelkich produktów sypkich, takich jak sól, cukier czy mąka.

Produkty sypkie mogą przedostać się nawet przez najmniejsze luki w urządzeniu. Podczas ważenia kontrolnego luźne drobinny mogą przedostać się pod pas przenośnika, utrudniając jego ruch i zmieniając położenie pasa, a nawet wyrządzając takie szkody, że konieczne jest wstrzymanie produkcji. W przenośniku

granulatów do wag kontrolnych Garvens wszystkie części ruchome są zabezpieczone specjalnym, elastycznym pasem przenośnikowym, który dokładnie zakrywa korpus przenośnika i pełni funkcję uszczelki. Korpus przenośnika ma litą obudowę, pozbawioną zbędnych otworów, które umożliwiałyby przedostanie się drobin do środka. Ponadto pas zębaty, znajdujący się między silnikiem a rolką napędową, jest całkowicie zabudowany, co chroni system napędowy przed lepkiemi lub ściernymi drobinami.

- Nieplanowane przerwy w pracy mogą być bardzo kosztowne dla producenta, bardzo zmniejszając wydajność. Dzięki uszczelnieniu i zabezpieczeniu mechanizmów pasa przenośnikowego nasz przenośnik granulatów pozwala producentom zaoszczędzić czas i pieniądze - mówi Sascha Goly, menedżer produktu w firmie Mettler-Toledo Garvens.

Pas przenośnika jest wykonany z elastycznego materiału niewymagającego urządzenia napinającego. Dzięki temu jego wymiana jest szybka i łatwa, co dodatkowo zmniejsza czas potrzebny na konserwację. Nieduża średnica

W przenośniku granulatów do wag kontrolnych Garvens wszystkie części ruchome są zabezpieczone specjalnym, elastycznym pasem przenośnikowym. Fot. ABI

rolek - zaledwie 25 mm - zapewnia dużą stabilność i bezpieczeństwo przenoszenia granulatów, ograniczając ryzyko strat produktu i zwiększając dokładność ważenia.

Przenośnik granulatów Mettler-Toledo Garvens można z łatwością zintegrować z zainstalowanymi już wagami firmy Mettler-Toledo, dzięki czemu producenci nie muszą inwestować w nowe, kosztowne systemy ani tracić czasu z powodu przerw w produkcji podczas wdrażania nowego sprzętu. Przenośniki są przeznaczone do zastosowania z wagami kontrolnymi Garvens XE/XS3, XE/XS3 H, XE/XS3 CC i XE/XS3 CC H. Przenośniki są przystosowane do produktów o wadze do 5000 gramów, a maksymalna prędkość pasa przenośnikowego to 60 metrów na minutę.

Nowy przenośnik granulatów Garvens stanowi część oferty produktów Mettler-Toledo w dziedzinie technologii kontroli wyrobów, która obejmuje też rozwiązania z zakresu kontroli rentgenowskiej, wykrywania metali i ważenia kontrolnego.

(kar)



Przenośnik granulatów Mettler-Toledo Garvens można z łatwością zintegrować z zainstalowanymi już wagami tej firmy. Fot. ABI

CREDI COOKIES SENSATION

Premierowa prezentacja oblewania ciasteczek czekoladą na profesjonalnej maszynie Intertech oraz wykorzystania profesjonalnego pistoletu do żelowania to tylko nieliczne atrakcje, jakie towarzyszyły dwudniowej imprezie branżowej Credi Cookies Sensation. Cukiernicy mieli na niej okazję poznać nowoczesne procesy półprzemysłowej produkcji ciasteczek kruchych o różnorodnych kształtach i smakach.

12 i 13 października w Centrum Technologicznym Credin w Sobótce k. Wrocławia odbyło się kolejne już w tym roku szkolenie dla klientów. Po raz pierwszy firma zdecydowała się na tak szerokie tematycznie doskonalenie wiedzy z zakresu ciastkarskiego, a spotkania otrzymały nazwę „Credi Cookies Sensation”.

- Klienci bardzo pozytywnie odebrali pomysł rozszerzenia naszych cyklicznych szkoleń o tematykę „ciastkarską”, a doskonała frekwencja w czasie ich trwania oraz opinie cukierników potwierdziły potrzebę takich spotkań - podsumował imprezę przedstawiciel Credin Michał Rusek. - Jestem przekonany, że Credi Cookies Sensation na stałe zagości w kalendarzu wydarzeń naszej firmy.

Ponad 120 gości w ciągu dwóch dni miało okazję poznać pełen proces technologiczny produkcji ciasteczek kruchych - od wymieszania ciasta, poprzez pracę na maszynie multidrop, aż po wypiek. Ciastka wypiekane były na bazie mieszanek z oferty firmy, takich jak m.in.: Ciasteczka Domowe, Czekoladowe Ciasteczka Domowe, Kokosanka Multidrop, Ciasteczka Kruche Multidrop czy Ciasteczka Parzone. Oprócz ciastek o zróżnicowanych a niejednokrotnie bardzo wymyślnych kształtach zaprezentowana została produkcja bardzo cienkich blatów biszkoptowych do rolad.

Przysłowiową wisienką na torcie w wydaniu Credin był pokaz dekoracji półprzemysłowej na maszynie do oblewania czekoladą firmy Cookie Machines by Intertech. Dodatkowo dekorację na ciastach i ciasteczkach imitującą zamiesz przygotowano dzięki nowemu w ofercie Cookies Machines pistoletowi z kompresorem. Uwieńczenie stanowiło zapakowanie gotowego produktu na maszynie Ilapak w technologii flowpack oraz przygotowana wzorowa ekspozycja na sklepowej półce z zastosowaniem zasad merchandisingu. Szkolenie i pokazy dopełniały prezentacje firm partnerujących Credi Cookies Sensation.

(DM)



Ponad 120 cukierników miało okazję poznać pełen proces technologiczny produkcji kruchych ciasteczek. For. B&S



Podczas szkolenia po raz pierwszy zaprezentowano półprzemysłową maszynę do oblewania ciastek czekoladą firmy Cookie Machines by Intertech. For. B&S

REVENT MA BRATA KONKURENTA

Komory studzenia próżniowego Revent uzupełniają ofertę dwóch serii pieców obrotowych Revent i hybrydowych Revent Roto Sole z wózkami hertowymi.

W dniach 7 - 8 października 2011 roku w Sztokholmie odbyło się wielkie otwarcie nowego centrum technologicznego przy fabryce Reventa, na które przybyli goście z całego świata. Otwarcie uświetniła premiera nowego modelu pieca Revent Roto Sole, stanowiącego hybrydę pieca wsadowego i obrotowego.

Znany do tej pory klasyczny piec obrotowy Revent potwierdził w testach amerykańskiego instytutu Fisher-Nickel wiodącą pozycję zarówno w jakości wypieków, wysokiej wydajności i niskim w porównaniu z konkurentami zużyciem paliwa. Podobnych testów porównawczych dokonano również w Polsce. Wyniki potwierdziły, że

Revent ma mniejsze zużycie gazu niż piece konkurencji definiowane przez nią jako najoszczędniejsze na rynku, a przy tym pozwala skrócić czas wypieku (w przypadku kajzerki nawet do ok. 9 minut) i kontynuować pracę wózek za wózkiem.



Komora studzenia próżniowego Revent pozwala na wystudzenie wózka z pieczywem w ciągu zaledwie 2 - 6 minut do temperatury ok. 20 stopni C w zależności od rodzaju wypiekanego produktu.
FOT. PETERS&NURKOWSKI



KOMPLET Polska
www.komplet.pl

PIEC WSADOWY I OBROTOWY W JEDNYM

Obok klasycznego pieca obrotowego Revent z serii 700 na rynek wchodzi Revent Roto Sole, stanowiący połączenie pieca wsadowego z obrotowym. Piec ten ma zamontowany na stałe wózek z półkami wypiekowymi, a pieczywo uzyskuje efekt spodu jak z pieca wsadowego. Obsługa odbywa się tak samo jak w przypadku klasycznego pieca obrotowego Revent. Wózek z ciastem wprowadza się do komory wypiekowej, a po zamknięciu drzwi wózek hertowy jest elektrycznie podnoszony do poziomu wózka z ciastem tak, że spoczywa ono na półkach. Równie prosty jest rozładunek po zakończeniu wypieku.

STUDZENIE PRÓŻNIOWE PIECZYWA

Revent zaprezentował również systemy próżniowego studzenia pieczywa, oferowane zarówno w postaci komór jak i tuneli studzących. Rozwiązanie to po raz pierwszy zaprezentowano na ostatnich targach IBA. Komora studzenia próżniowego Revent pozwala na wystudzenie wózka z pieczywem w ciągu zaledwie 2 - 6 minut do

Studzenie próżniowe,
przy stałym obniżaniu progu temperatury
wrzenia wody zawartej w produkcie,
pozwala skrócić czas wypieku
o ok. 20 - 30 proc.

temperatury ok. 20 stopni C w zależności od rodzaju wypiekanego produktu. Bezpośrednio po wyjeździe z pieca wózek jest umieszczony w komorze. Sam proces studzenia próżniowego polega na ciągłym obniżaniu ciśnienia w komorze a wraz z nim progu temperatury wrzenia wody, zawartej w cieście. Woda jest odparowywana, a ciepło w postaci pary wyprowadzane z komory. Znaczna część ciepła przetwarzana jest następnie w energię elektryczną, służącą do zasilania komory wraz z pompą próżniową, co przy tak szybkim procesie chłodzenia czyni to rozwiązanie niezwykle ekonomicznym.

KRÓTSZY CZAS WYPIEKU

Wskutek studzenia próżniowego, przy stałym obniżaniu progu temperatury wrzenia wody zawartej w produkcie, możemy skrócić czas wypieku o ok. 20 - 30 proc. Dzieje się tak dlatego, że podczas studzenia pieczywa utrzymujemy wodę w nim zawartą w stanie wrzenia tak jak podczas wypieku. Początkowa faza studzenia próżniowego stanowi swego rodzaju przedłużenie procesu wypiekowego. Studzenie próżniowe pozwala zachować większą objętość niż w przypadku tradycyjnego studzenia, nie wysuszając przy tym nadmiernie pieczywa. Wielokrotnie krótszy czas studzenia pozwala na szybką wysyłkę pieczywa bez konieczności wykorzystywania dużej powierzchni magazynowej. Pieczywo studzone próżniowo można też szybko poddać krojeniu i pakowaniu. Ten system studzenia może mieć zastosowanie przy produkcji świeżego pieczywa, pieczywa zapieczonego i chłodzonego do temperatury 5 stopni C oraz pieczywa mrożonego do temp. -18 stopni C.

(kar)

*Z dobrego
upieczesz
najlepsze!*

JAKOŚĆ GWARAN

JAKOŚĆ GWARANTOWANA



JESIENNA
PROMOCJA
TRWA!
www.komplet.pl

grat
tis



KOMPLET
Orzechowe Soft

MIESZANKA DO PRODUKCJI CIAST BISZKOPTOWO-
TŁUSZCZOWYCH O SMAKU ORZECHÓW WŁOSKICH.

- ◆ Zawiera grys orzecha włoskiego.
- ◆ Delikatne i lekkie ciasta o wyrazistym orzechowym smaku
- ◆ Powtarzalna jakość i smak.
- ◆ Do produkcji ciast krojonych i przekładanych.

URZĄDZENIA CHŁODNICZE

Sterowanie dotykowe MIWE TC Touch Control znane dotychczas z wyposażenia pieców piekarniczych MIWE, od niedawna dostępne również w urządzeniach chłodniczych MIWE. Milowy krok w systemach chłodniczych.

Technika komputerowa rozwija się w zawrotnym tempie. Czasami trudno nadążyć za wszystkimi zmianami i nowościami na rynku. Jej dewizą jest nieustanne dążenie do zwiększenia wygody pracy, wydajności, a wszystko powinno być lepsze od starego, bardziej inteligentne, zgrabniejsze i mieć higieniczny design.

OBSŁUGA JEDNYM PALCEM

Od jakiegoś czasu możemy cieszyć się wygodnym sterowaniem MIWE TC - Touch Control, służącym nie tylko do obsługi pieców, automatycznego systemu załadunku MIWE athlete, ale również urządzeń chłodniczych (garowni, chłodni, mroźni szokowych). Jest to najprostsza, intuicyjna obsługa poprzez dotyk palcem i najbardziej rozbudowana wśród urządzeń piekarniczych na rynku.

Jak każde pojawiające się novum tak i panel dotykowy MIWE TC należałoby spuentować „super”! Wszystko jest prostsze, zgrabniejsze, część obsługowa jest odporna na wilgoć, płaska i higieniczna, być może nawet bardziej kolorowa. Szczerza prawda.



JAKOŚĆ, ELASTYCZNOŚĆ, ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ

Jednakże właściwa zaleta sterowania TC to uzyskiwana lepsza jakość produktów i elastyczność, dzięki której można prowadzić ciasto według swoich wymagań technologicznych. I właśnie to jest nie do przecenienia.

Dużą rolę odgrywa również aspekt oszczędnościowy - sterując ekranem TC można znacznie obniżyć zużycie energii.

Trudno też nie wspomnieć o komforcie pracy. Duży przejrzysty ekran dotykowy obsługiwany jest w sposób łatwy, pozwala na zmienne przywoływanie 99 programów chłodniczych i 250



MIWE TC - Touch Control to najprostsza, intuicyjna obsługa poprzez dotyk palcem i najbardziej rozbudowana wśród urządzeń piekarniczych na rynku.
FOT. GETH

STEROWANE DOTYKIEM



Przy pomocy praktycznego wyświetlacza można ustawić czas garowania/chłodzenia dla każdego wózka osobno (do 6 szt.) na każdym etapie procesu.
 Fot. GETH

wypiekowych, z tego każdy może posiadać aż do ośmiu kroków. Jest to możliwe dzięki wyraźnej i przejrzystej konstrukcji ekranu, bez zbędnych rozgałęzień. W sterowaniu MIWE TC od razu widać, na jakim etapie realizacji znajduje się dany program, gdyż jego przebieg przedstawia grafika. To są te praktyczne zalety.

PRECYZYJNE PARAMETRY

Kulisami istoty sterowania TC jest precyzja w realizowaniu parametrów temperatury i wilgotności, dzięki czemu piece oraz chłodnie i garownie ze sterowaniem MIWE TC uzyskują większą dokładność i są znacznie wydajniejsze.

Podobnie jak w piecach piekarniczych tak i w urządzeniach chłodniczych istnieją dwa warianty: prosty, zredukowany do tego co najważniejsze, i profesjonalny - dla zaawansowanych. Nie każdy pracownik piekarni jest profesjonalistą w prowadzeniu czy pieczeniu ciasta - dlatego program easy koncentruje się wyłącznie na uruchomieniu i kontroli programów. Odpowiedni program wybiera się na podstawie zapisanego obrazka produktu, wyświetla temperaturę zadaną i rzeczywistą oraz pozostały do zrealizowania czas programu. Program profi pomyślany jest dla piekarza doświadczonego, który chce zarządzać klimatem chłodniczym i programami wypiekowymi wprowadzając na wybranych etapach dowolne zmiany.

Sterowanie TC jest w pełni graficzne, dlatego można w nim wykonać własne logo lub inny motyw reklamowy, podkreślając niepowtarzalność produktu.

PAKIET ENERGY

Sterowanie TC w urządzeniach chłodniczych można opcjonalnie wyposażyć w tzw. „energy pakiet”. Jest to rozwiązanie służące uzyskaniu jeszcze większej precyzji w zarządzaniu procesami chłodniczymi. Dzięki niemu istnieje niespotykana dotąd możliwość ustawienia różnicy temperatury między parownikiem i komorą, zwanej „delta-t”, dokładniejszej pod kątem programu chłodniczego lub wymagań chłodniczych danego produktu, np. wyższa różnica temperatur dla szokowego mrożenia, niższa dla wydłużonego garowania - na dodatek dla każdego etapu programu osobno. Urządzenie chłodnicze wyposażone w pakiet energy podąża do tego stopnia precyzyjnie za krzywą wartości zadanych, że użytkownik często zastanawia się, czy chłodnia pracuje, gdyż krzywa zadana i realizowana pokrywają się co do milimetra.

Regulowana wielkość „delta-t” sprawia, że parownik pracuje zawsze z optymalnie dobraną wydajnością, jest mniej obciążony, w efekcie całe urządzenie potrzebuje mniej energii, zwiększając tym samym swoją żywotność. Ważne w tym wszystkim jest to, że im niższa jest wartość „delta-t”, tym mniejsza utrata wilgotności produktów. Utrata wilgotności w urządzeniach chłodniczych jest problemem rozwiązywanym zwykle przez skomplikowane prowadzenie powietrza lub kłopotliwe wtórne nawilgacanie. Należy się zastanowić, po co „naprawiać” utratę wilgotności, jeśli z góry można tego uniknąć. Mniejsza utrata wilgotności to mniejsze oszronienie parownika i w konsekwencji też mniejsze koszty odmrażania.

Wzrost jakości, który można uzyskać przy pomocy sterowania TC i pakietu energy jest znaczący. Użytkownicy twierdzą, iż jeszcze nigdy nie uzyskiwali tak wysokiej jakości swoich produktów. Przekonują: jakość, kolor, nasycenie i smak są na najwyższym poziomie. Podkreślają, że jest to znaczący krok w zdystansowaniu konkurencji.

Również bez dodatkowego pakietu energy inwestycja jest opłacalna, gdyż coraz częściej w prowadzeniu ciasta wykorzystywany jest dolny przedział dodatnich temperatur, czas garowania jest znacznie wydłużony. Pod kątem kosztów - jest oszczędniej, pod kątem jakości - produkty są wyraźnie lepsze, pożądana jest jedynie większa dokładność, jaką gwarantuje MIWE TC.

PRAKTYCZNY WYŚWIETLACZ

Warto wspomnieć jeszcze o praktycznym wyświetlaczu, przy pomocy którego można ustawić czas garowania/chłodzenia dla każdego wózka osobno (do 6 szt.) na każdym etapie procesu. Jest to dużym ułatwieniem szczególnie w garowaniu i mrożeniu szokowym, kiedy często zapominamy o zmianie dalszego procesu.

Sterowanie MIWE TC można naturalnie dopasować do innych profili, do których użytkownicy są przyzwyczajeni wykorzystując sterowanie TC w piecach MIWE. Zarządzenie użytkownika umożliwia tworzenie grup użytkowników z indywidualnymi prawami. Dzięki inteligentnemu sterowaniu MIWE TC można prowadzić urządzenie (chłodnie, piece) indywidualnie w trybie manualnym (bieżące ustawianie parametrów), normalnym z dnia na dzień (powtarzalność z dnia na dzień) lub tygodniowym z ustalonymi wytycznymi, kto może wprowadzać zmiany, a kto nie.

Program tygodniowy MIWE TC oferuje nie tylko przejrzysty terminarz z podglądem wszystkich zaplanowanych funkcji i procesów, ale przywołuje również historię procesów. Dotyczy to naturalnie wszystkich programów, zgłaszanych błędów jak i wszystkich połączeń.

Więcej informacji można znaleźć na stronie internetowej dystrybutora: www.geth.pl

(kar)



TABLEDROP - NAJNOWSZA POLSKA MASZYNA CUKIERNICZA

W odpowiedzi na globalny trend minimalizacji wymiarów urządzeń zastępujących pracę ręczną firma INTERTECH skonstruowała najmniejszą maszynę do ciastek i wyrobów cukierniczych typu drop.

Rozwiązania pozwalające na zminimalizowanie gabarytów tego urządzenia bez wpływu na możliwości produkcyjne z technologicznego punktu widzenia stawiają tabledrop w światowej czołówce. Funkcjonalny design pozwala na zainstalowanie maszyny na niewielkim stole, co daje możliwość zmechanizowania produkcji nawet w małych cukierniach i niewielkich zakładach gastronomicznych.

Nowoczesna konstrukcja, duży wybór matryc i końcówek, komputerowe sterowanie umożliwiają produkcję szerokiej gamy wyrobów o różnych kształtach i wymiarach, dając cukiernikowi dużą swobodę przy tworzeniu własnych oryginalnych produktów. Wykorzystanie innowacyjnych rozwiązań technologicznych i praktycznych pozwoliło stworzyć maszynę o prostej intuicyjnej obsłudze i zapewnić jej możliwość zapisania aż 99 programów technologicznych. Pod tym względem tabledrop nie ustępuje klasycznym maszynom typu drop.

Tabledrop firmy INTERTECH swoją światową premierę miał w październiku podczas Credi Cookiem Sensation.

Opr. TP



Michał Długosz, szef firmy INTERTECH i jego nowoczesny tabledrop.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

RAMPA OD TRUCK CONSULTANT

Przed miesiącem w nowościach technologicznych zaprezentowaliśmy rampę załadunkową WM System, która jest ciekawym i alternatywnym rozwiązaniem załadunku i wyładunku towaru w samochodach dostawczych. Chochlik drukarski zmienił nam jednak nazwę polskiego dystrybutora. Więcej szczegółowych informacji o rampie oferowanej przez firmę Truck Consultant z Tarnowa Podgórnego znajdziecie na stronie <http://truckconsultant.pl>



Fot. Materiały producenta

ZESTAW PIECÓW BACKSYSTEM

Nowoczesny piec sterowany mikroprocesorem Backmax 343 DP marki Gassner, wprowadzony został na rynek przez firmę GADIP. Producent stosuje tu najnowsze rozwiązania techniki: łatwe w obsłudze wielofunkcyjne pokręta i wyświetlacz oraz inteligentną obsługę z poziomu menu. System oparty jest na 30 pięciofazowych programach pieczenia, z ustawieniem czasu pieczenia, temperatury, odpowiednim nawilżeniem i liczbą obrotów. W wyposażeniu urządzenia znajduje się zintegrowany 4-litrowy zbiornik na wodę, wskaźnik informujący o braku wody, zestaw do czyszczenia bezpośredniego podłączenia do wody, trzy łatwo zdejmowane blachy do pieczenia o wymiarach 34 x 44cm. Możliwe jest zatrzymanie wentylatora w określonym momencie. Ponadto, piec wyposażony jest w łatwo wymienne oświetlenie halogenowe, automatycznie otwierane drzwi, okap, funkcje ponownego opiekania, złącze szeregowe i łatwe w czyszczeniu podwójne szyby z mechanizmem zatrząskiwania. Wymaganym miejscem na ustawienie zestawu jest 0,4 m² z podłączeniem do napięcia zasilania 230 V/50 Hz.

(mg)



Jakość także w rozmiarze XXXL



Przemysłowe rozwiązania indywidualne



IDEALNE MARGARYNY DO

Tomasz Przysiężny

Jeszcze do niedawna cukiernicy przygotowując ciasta listkujące nie zwracali tak dużej uwagi na to, czy użyta do produkcji margaryna zawiera dużo czy też mało izomerów trans. Obecnie to coraz częściej jeden z istotnych elementów, na który zwraca się uwagę kupując tłuszcze cukiernicze.



Prima Puff Pastry 80% dzięki wyjątkowej kompozycji osnowy tłuszczowej zawiera śladowe ilości izomerów trans, których jest mniej niż jeden procent.

FOT. ZT KRUSZWICA



Linia tłuszczu cukierniczych Master Export przeznaczona zarówno do kremów jak i do ciast, w tym także listkujących.

FOT. MASTER MARTINI

Izomery trans, których występowania w przemyśle przetwarzanych olejach roślinnych nie da się całkowicie zlikwidować, mogą być jednak znacznie zminimalizowane. W tradycyjnych margarynach jest ich zazwyczaj od kilku do nawet 20 procent. Na rynku zaopatrzenia cukierników i piekarzy w ostatnich latach pojawiło się jednak kilka produktów, w których jest ich mniej niż 1 procent. Stosując takie margaryny m.in. do ciast francuskich i półfrancuskich warto zastanowić się nad możliwościami wykorzystania tego faktu do odpowiedniej promocji wyrobów ciastkarskich. Zachęcają do tego m.in. Zakłady Tłuszczowe Kruszwica, które od kilku miesięcy prowadzą akcję „Przyjazna słodycz”, promując używanie zdrowszych tłuszczów do produkcji wyrobów piekarsko-cukierniczych. A mają co zaproponować, gdyż sami są producentem nieutwardzonych margaryn.

BEZ ALERGENÓW, KONSERWANTÓW I GMO

Gdy w lutym tego roku ZT Kruszwica wprowadziła na rynek Primę, miało to być odpowiedzią na coraz większy trend panujący w światowym cukiernictwie. Moda na zdrową żywność wymaga bowiem od jej producentów stosowania zdrowych produktów, a zwykła margaryna do takich raczej nie należy. Podczas jej produkcji w procesach utwardzania ciekłych olejów roślinnych powstają bowiem izomery trans kwasów tłuszczowych, które mogą u człowieka powodować m.in. wzrost ryzyka wystąpienia miażdżycy.

Do zdrowych, nieutwardzonych margaryn przeznaczonych głównie do ciast listkujących należy Prima Puff Pastry 80%. Dzięki wyjąt-

CIAST LISTKUJĄCYCH

kowej kompozycji osnowy tłuszczowej zawiera ona śladowe ilości izomerów trans (poniżej 1 proc.), a jej właściwości użytkowe porównywalne są z tradycyjnymi margarynami. Nie zawiera alergenów, konserwantów oraz substancji genetycznie modyfikowanych, co również ma istotne znaczenie dla coraz większej grupy konsumentów. Prima Puff Pastry swoją ciepłą, maślaną barwę zawdzięcza beta-karotenowi (prowitaminie A). Ma także przeciwutleniacze - witaminy C i E. Wyjątkowy zapach tej margaryny nadaje naturalny maślany aromat. Ze względu na swoją stosunkowo twardą konsystencję Prima może być stosowana w szerokim zakresie temperatur. Jest produktem plastycznym, co podczas wyrobu ciasta zapewnia prawidłowe wałkowanie i zwijanie bez załamania i pękań.

Wspaniały efekt listkowania można także osiągnąć dzięki margarynom Maestra Puff Pastry 80%, które, podobnie jak Prima, wpływają na odpowiedni wzrost i kształt ciasta podczas wypieku - zapewnia producent. Konsystencja margaryny i kształt płyt, w jakich jest konfekcjonowana, są optymalnie dostosowane do potrzeb i wymagań producentów wyrobów z ciasta francuskiego i półfrancuskiego. I to zarówno przemysłowych jak i rzemieślników produkujących ręcznie.

PÓŁ NA PÓŁ Z MASŁEM

Zdrowe margaryny do ciast listkujących ma w ofercie także firma Master Martini. Produkty z serii Maxime mają jedynie śladowe ilości tłuszczu uwodornionego trans, gdyż margaryny te utwardzane są przy użyciu jedynie procesów fizycznych, w których wykorzystuje się naturalną technologię frakcjonowania. Przypomnijmy, że Unigra, która produkuje Maxime, jako jeden z pierwszych zakładów w Europie rozpoczął wytwarzanie margaryn bez tłuszczu uwodornionego.

Kompletna linia Maxime to także Maxime Melange, która łączy zalety margaryny ze smakiem i tradycją masła wzbogaconego o innowacyjne aromaty, co produktowi końcowemu nadaje unikatowy smak.

Seria Maxime znana jest już od kilku lat. Zde-

cydowanie krócej na rynku jest linia tłuszczu cukierniczych Master Export, przeznaczona zarówno do kremów jak i do ciast, w tym także

listkujących. Master Export Sfoglia to 82-proc. margaryna puff pastry do ciasta francuskiego, która dostępna jest w dwóch wariantach: Platte



SuperZiehplatte i Ziehblock to niemieckie markowe margaryny typu puff, charakteryzujące się elastyczną strukturą, co w efekcie powoduje idealne rozwarstwianie się ciasta.
FOT. WESTFALIA LINDEMANN / LEIPURIN

Sfoglią pokrojona jest w 2-kg plastry, a w Plus Sfoglią każdy z nich jest dodatkowo osobno zapakowany. Podobnie odmiany występują też w przypadku Master Export Croissant, która to margaryna - jak sama nazwa wskazuje - przeznaczona jest głównie do produkcji określonego rodzaju ciastek. Wszystkie te produkty charakteryzują się zmniejszonym dozowaniem i nie wymagają obsuszania.

- Ciasta z margarynami puff pastry Master Martini mają lepszy smak, gdyż po wypieczeniu tłuszcz jest niewyczuwalny. Charakteryzują się także lepszym listkowaniem i zdecydowanie większym przyrostem ciasta - zapewnia Ruth Piekarska-Stefanini, project manager Master Martini Polska.

Absolutną nowością, którą firma wprowadza obecnie na polski rynek, są margaryny puff pastry i croissant z linii Export Melange CRS z masłem w różnych ilościach procentowych: 10 proc., 24 proc., a nawet 50 proc. masła. Ta ostatnia jest box paletą po 600 kg, pozostałe są pakowane w kartony po 20 kg.

CIASTO Z IZOMERAMI SMACZNIEJSZE?

Niemieckie margaryny do ciast listkujących produkowane przez Westfalia Lindemann dostępne są cukiernikom i piekarzom dzięki firmie Leipurin, która jest wyłącznym dystrybutorem tych produktów w Polsce.

SuperZiehplatte to margaryna typu puff do ciasta francuskiego, charakteryzująca się elastyczną strukturą, co w efekcie powoduje idealne rozwarstwianie się ciasta. Podobne zastosowanie ma też Ziehblock - również plastyczna w formowaniu a tym samym łatwa przy wałkowaniu ciasta. Z kolei margaryna PlunderBlock adresowana jest głównie do producentów ciast typu duńskiego (półfrancuskiego) oraz croissantów. Jej właściwości gwarantują nie tylko dobre listkowanie i chrupiącą strukturę, ale także delikatny smak.

Prawidłowe rozwałkowanie i zwijanie podczas obróbki ciasta oraz jego stabilną jakość zapewnia też stosowanie margaryny Credi Puff. Tłuszcz ten, produkowany przez firmę Credit, przeznaczony jest zarówno do ciast francuskich jak i półfrancuskich, słodkich i słonych. Podobne zastosowanie mają też margaryny słowackiego producenta - firmy Palma - w które również zaopatrują się rodzimi cukiernicy, zwłaszcza z terenów Polski Południowej.

Nie wszystkie z opisywanych margaryn pozbawione są izomerów trans kwasów tłuszczowych. Mimo ich szkodliwego działania na organizm człowieka niektórzy dietetycy i technolodzy żywności uważają, że w ciastach

francuskich obecność izomerów jest wręcz konieczna dla uzyskania odpowiedniego smaku wypieku. Z pracy naukowej na temat ich wpływu na ciastka francuskie, którą przed paroma laty opracowała grupa polskich naukowców* na podstawie własnych szczegółowych badań laboratoryjnych wynika, że wzrost zawartości izomerów trans w tłuszczach nie podwyższa znacząco jakości ani też nie zwiększa objętości produktów otrzymanych z mąki o niskiej wartości wypiekowej. Ale już w przypadku

zastosowania mąki o wysokiej wartości liczby glutenowej i tłuszczu o największej zawartości izomerów trans kwasów tłuszczowych na poziomie aż 54 proc. otrzymane ciastka francuskie okazały się wyśmienite. ■

* Anna Żbikowska, Katarzyna Marciniak-Łukasik, Krzysztof Krygier „Wpływ zawartości izomerów trans w tłuszczach na jakość ciastek francuskich z mąk o różnej wartości technologicznej”

WESTFALIA
Goldfrisch



Margaryna PlunderBlock adresowana jest głównie do producentów ciast półfrancuskich oraz croissantów, a jej właściwości zapewniają m.in. chrupiącą strukturę i delikatny smak.
FOT. WESTFALIA LINDEMANN / LEIPURIN



KOMPLET Polska
www.komplet.pl

AROMATYCZNE I BARWNE WYPIEKI

(artykuł promocyjny)

Wytwórnia Aromatów Spożywczych „Hoffmann” rozpoczęła działalność w styczniu 1995 r. Specjalizujemy się w produkcji aromatów spożywczych słodkich, przeznaczonych do wyrobów cukierniczych i ciastkarskich, pieczywa cukierniczego, lodów, przetworów mlecznych, koncentratów spożywczych, a także do napojów i win aromatyzowanych.

ASORTYMENT

Aktualnie mamy w ofercie ponad 100 aromatów podstawowych i kilkaset ich modyfikacji. Oferujemy również aromaty złożone. Uważamy, że kompozycje wielozapachowe mają dużą przyszłość, dając producentom nieograniczone możliwości tworzenia wyrobów o unikatowym smaku i zapachu.

Cukiernikom proponujemy aromaty dostępne na wszystkich aktualnie stosowanych nośnikach. Aromat na właściwym nośniku to gwarancja jego trwałości w wyrobie gotowym. Oprócz aromatów polecamy olejki eteryczne oraz substancje aromatyczne. Dodatkowo prowadzimy sprzedaż barwników spożywczych w pełnej gamie kolorów.

KIERUNEK SPECJALIZACJI FIRMY

Mając dobrze przygotowany zespół specjalistów przyjęliśmy, jako główny kierunek naszej działalności, tworzenie aromatów w dostosowaniu do indywidualnych potrzeb klientów wraz z możliwością wyłączenia ich użytkowania. Taka forma współpracy zyskała pozytywną opinię naszych kontrahentów. Od początku istnienia firmy współpracujemy z trzema uczelniami wyższymi. Prowadzimy wspólnie badania nad trwałością, jakością i przydatnością technologiczną naszych aromatów, dzięki czemu jesteśmy w stanie sprostać wysokim wymaganiom klientów.

Działalność firmy objęta jest systemem zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000, posiadającym aktualną certyfikację firmy TÜV Rheinland.

DORADZTWO

Prowadzimy doradztwo w zakresie optymalnego doboru i stosowania w praktyce aromatów oraz oferowanych substancji aromatycznych i barwników. Udzielamy także informacji na temat najnowszych przepisów z zakresu stosowania aromatów i dodatków do żywności.

DYSTRYBUCJA

Nasze produkty oferujemy głównie w sprzedaży bezpośredniej. Cukiernicy i zakłady rzemieślnicze mogą zaopatrywać się w hurtowniach zaopatrzenia piekarsko-cukierniczego, działających na terenie kraju. Na życzenie wysyłamy próbki celem oceny ich przydatności. Szczegółowe informacje znajdują Państwo na naszej stronie internetowej www.hoffarom.com.

Zapraszamy do współpracy.

W.A.S. „HOFFMANN”
Wojciech Hoffmann

ul. Trzebawska 12, 62-060 STĘSZEW k. Poznania
www.hoffarom.com; biuro@hoffarom.com
tel.+48-61/819.70.65,-/819.70.66, tel./fax +48-61-813.43.81,
mob.+48-602-639.628



reklama

Z dobrego
upieczesz
najlepsze!



JAKOŚĆ GWARANTOWANA



KOMPLET
Pasterski 20

DO PRODUKCJI ORYGINALNEGO
CHLEBA PASTERSKIEGO I BUŁEK

JESIENNA
PROMOCJA
TRWA!
www.komplet.pl

- ◆ Zawiera jogurt.
- ◆ Do wypieku oryginalnego chleba i bułek.
- ◆ Tradycyjny sposób wypieku.
- ◆ Wilgotny miękisz, świeżość i aromat.

CO KRYJĄ W SOBIE

Monika Gadowska

Bakalie stwarzają wiele interesujących możliwości zastosowań w branży cukierniczej. Nie tylko jako dekoracja wierzchnia ciasta, ale również w formie nadzień, kremów i mas tortowych.

Uważa się, że orzechy i migdały stanowią nieocenione źródło zdrowia ze względu na zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika, minerałów i witamin. Korzystnie wpływają na zdrowie, zwłaszcza układ krwionośny i zmniejszenie ryzyka choroby wieńcowej serca, gdyż są bogatym źródłem magnezu, potasu, fosforu, wielu witamin rozpuszczalnych w tłuszczach i nienasyconych kwasów tłuszczowych. Posiadają także właściwości ochronne, ponieważ między innymi zawierają przeciwutleniacze, mogą działać przeciwnowotworowo, gdyż w swoim składzie zawierają selen i kwas elagowy. Jedyną wadą orzechów jest ich wysoka kaloryczność (100 g orzechów laskowych to 640 kcal, pistacjowych 590, włoskich 645). W opinii dietetyków spożywanie orzechów powinno ograniczyć się do ok. 30 g dziennie. Wtedy tłuszcze w nich zawarte spowodują obniżenie cholesterolu i nie wpłyną jednocześnie na przyrost masy ciała.

W odpowiedzi na zapotrzebowanie konsumentów, dystrybutorzy dostarczają do hurtowni, cukierni i piekarni szeroką gamę różnych produktów delikatesowych, w tym różnego rodzaju orzechy i migdały. Bakalie wykorzystywane w cukiernictwie stanowią wykwinny dodatek i uzupełnienie ciast, pralinek i ciasteczek.

NADZIENE ORZECHOWE

Strucle, ciasta, ciasteczka, bułeczki z wypełnieniem orzechowym, drożdżowe rogaliki, wszędzie tam możemy natknąć się na pyszną, kremową masę orzechową. W związku z dużym zapotrzebowaniem i wzrostem ich sprzedaży, producenci surowców do wyrobów cukierniczych i piekarniczych wyszli z ofertą gotowego nadzienia orzechowego. W czołówce znalazła



Lukrowana chałka orzechowa.
FOT. BAKER

się firma Komplet, opracowując Top nadzienie orzechowe, premiks do wyrobów nadających się do pieczenia mas na nadzienie orzechowe wszelkiego rodzaju ciast i wypieków. Nadzienie szczególnie nadaje się do obróbki w maszynach nakładających. Masę wzbogacają drobno zmielone orzechy laskowe. Kolejnym produktem w tej linii jest mieszanka Komplet Orzechowe Soft stosowana do produkcji ciast biszkoptowo-tłuszczowych o smaku orzechów włoskich. Zawarty w niej grys orzecha włoskiego wyraźnie podkreśla orzechowy smak ciasta.

Aby wypełnić ciasto znakomitą masą orzechową, możemy skorzystać z oferty firmy Baker i znaleźć Złoty Orzech, masę orzechową do nadziewania wyrobów cukierniczych. Masa orzechowa przygotowana jest z najwyższej jakości orzechów laskowych według sprawdzonych receptur. Zapewnia właściwą strukturę masy i naturalny aromat.

Gotowe nadzienie z kawałkami orzechów wystarczy wymieszać zgodnie ze wskazanymi proporcjami z wodą lub mlekiem i odczekać ok. 15 minut do napęcznienia. Tak powstaje nadzienie orzechowe Vipán z orzechów la-

ORZECHY I MIGDAŁY?

skowych i włoskich przygotowane przez firmę Zeelandia. Vipan jest produktem termostabilnym w proszku o smaku migdałowym. Może służyć jako nadzienie do strucli, ciast i ciasteczek.

Nowością firmy Zeelandia jest obecnie stabilizator do bitej śmietany Zeesan orzechowy o smaku orzechów laskowych.

- Jest to nasza nowa, typowo świąteczna receptura, w której zawarte są orzechy włoskie - zdradza Karola Jaszewska, communications manager firmy Zeelandia. - Idealnie nadaje się jako dodatek do świątecznych receptur.

KREMY TORTOWE

Niektórzy producenci wykorzystując niepowtarzalny aromat, smak i barwę orzecha zadbali także o estetykę wyrobów. Na rynku pojawiły się produkty wysokiej jakości do dekoracji tortów, ciast, a także deserów. Kremeco Orzech firmy Ecotrade idealnie rozprowadza się po powierzchni ciasta, nadając masie puszystą konsystencję delikatnej masy kremowej. Jest odporny na zamrażanie. Orzech laskowy wyróżnia wysoka zawartość witaminy E, ponadto jest cennym, niezastąpionym surowcem dla przemysłu spożywczego, zwłaszcza cukierniczego. Kierując się wartościami odżywczymi orzecha laskowego firma Zeelandia przygotowała na bazie tłuszczów roślinnych KremLine orzech laskowy. Krem przeznaczony jest do nadziewania oraz dekoracji wyrobów cukierniczych. Biorąc pod uwagę fakt, iż nie jest odporny na temperaturę wypieku, stosowany jest wyłącznie w wyrobach gotowych.

MASY MARCEPANOWE

W branży cukierniczej rozróżnić można dwie podstawowe grupy migdałów: migdały naturalne, w brązowej przylegającej do ziarnka skórzastej otoczce, oraz blanszowane, czyli pozbawione brązowej skórki. Kolejnym etapem jest klasyfikacja form dzielenia owoców na: płatki naturalne, płatki blanszowane, słupki, kostkę naturalną, kostkę blanszowaną. Są też ulubionym dodatkiem do różnorodnych wyrobów cukierniczych i piekarni-

czych, np. czekolad, batonów, tortów, ciastek. W cukiernictwie duże zastosowanie ma też miazga migdałowa z cukrem zwana masą marcepanową.

W produkcji prawdziwego marcepana z migdałów specjalizuje się firma Zeelandia. Bazując na oryginalnej recepturze mistrza z Lubeki, marcepan ma niepowtarzalny aromat, który wzmacnia się wraz z upływem czasu. Jak to się dzieje? Otóż migdały oczyszczane są z łuski, a następnie dokładnie ucierane z małym dodatkiem cukru. Ich wspaniały aromat migdałowy uzyskuje się dzięki podgrzewaniu i przypiekaniu masy. Pozostała część cukru dodawana jest do masy migdałowej po podgrzaniu. W ten sposób marcepan uzyskuje doskonale właściwości produkcyjne. Powstaje jednolita masa marcepanowa, która podczas modelowania pozostaje plastyczna i delikatna, lekko obsycha, przez co utrzymuje kształt nie wysychając w środku. Marcepan można modelować, a także rolować nawet na bardzo cienkie warstwy. Jest bardzo plastyczny, nie zawiera konserwantów, stwarza wiele możliwości łatwego modelowania ozdób - figurek, owoców i kwiatów. Można nim przekładać, nadziewać, ozdabiać torty, mazurki i inne



Ciastka marcepanowe.
FOT. ZEELANDIA

ciasta. Wypiekając drobne ciasteczka migdałowe, warto zastosować nadzienie o smaku migdałowym Perla - produkt firmy Zeelandia. Może być on wykorzystywany zarówno w tradycyjnej jak i zmechanizowanej produkcji. Nadzienie kryje w sobie dużą zawartość migdałów, zyskując dzięki temu pełny smak i charakterystyczny migdałowy aromat. Można łączyć je z ciastem kruchym lub używać jako nadzienia w ciastach biszkoptowo-tłuszczowych.

Dla urozniczenia asortymentu cukierni



Masa zachowuje wyjątkowo gładką powierzchnię i łatwo przylega do ciasta.
FOT. BAKER

DODATKI I SUROWCE



Masa marcepanowa do zapiekania.
FOT. BAKER



Masa marcepanowa do modelowania.
FOT. BAKER

często poszukują nowych trendów we wzornictwie i dekoracji wyrobów cukierniczych. Dość popularne stało się powlekanie tortów i ciast w stylu angielskim. Najistotniejszą rzeczą w tym procesie jest odpowiednio elastyczna masa, którą rozwałkowane ręcznie lub mechanicznie na cienką warstwę i łatwo nakłada na ciasto. Jak się okazuje, wyprodukowana z naj-

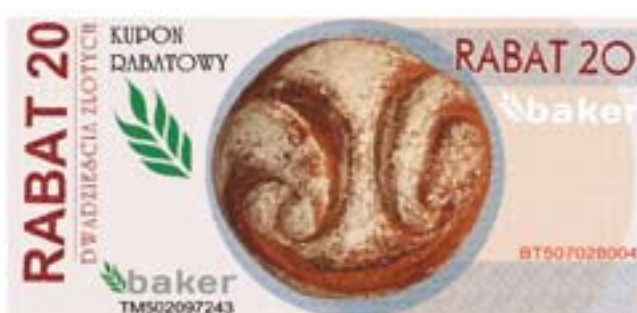
szlachetniejszego gatunku migdałów masa marcepanowa może mieć w cukiernictwie niejedno zastosowanie. Dostępna w ofercie firmy Baker 15% Masa marcepanowa służyć może do pokrywania tortów, rolad i innych ciast okolicznościowych, a także przeznaczona jest do tworzenia wielokolorowych kulek marcepanowych, barwionych naturalnym barwnikiem. Można użyć ją zarówno do wy-

pieku ciastek jak też do zapiekania w ciastach. Coraz częściej na tortach urodzinowych dla dzieci pojawiają się rozmaite przedmioty i owoce wykonane z masy marcepanowej. Doskonałym produktem do modelowania jest 35% Masa marcepanowa, kolejny produkt firmy Baker. Stwarza on duże możliwości w odkrywaniu wciąż nowych, figurowych dzieł na urodzinowym torcie. ■

FIRMY OFERUJĄCE PRODUKTY W KILOGRAMIE DLA BRANŻY PIEKARSKIEJ I CUKIERNICZEJ

NAZWA FIRMY	NAZWA PRODUKTU						
	Orzech włoski (łuskany)	Orzech laskowy (łuskany)	Orzech ziemny	Orzech brazylijski	Orzech nerkowca	Pistacje prażone solone	Migdały
Agrobakal	-	-	-	-	karton 22,68 kg	worek 10 kg	karton 22,68 kg
Anders	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg
Atlanta Poland SA	-	1 kg	-	-	-	-	1 kg
Bakal Center	-	1 kg	-	-	-	-	1kg
Bakal-Res	karton 10 kg	worek 25 kg	25 kg	-	-	-	karton 22,68 kg
Bakalie	1 kg - 12 kg	1 kg - 12 kg	-	-	-	-	1 kg -12 kg
Domat	10 kg	worek próżniowy 10 kg	worek próżniowy 10 kg	-	22,68 kg	25 kg	karton 22,68 kg
eBakalie	300 kg	300 kg	300 kg	300 kg	300 kg	300 kg	300 kg
Ecobioland Sp. z o.o.	-	-	10 kg	-	-	-	-
FH Mariusz Janasik	14 kg	25 kg	13 kg	-	-	-	22,68 kg
Kart Pak SC	-	worek 50 kg	worek 10 kg	karton 20 kg	karton 22,68 kg	worek 5/10 kg	karton 22,68 kg
MDM	1 kg - 25 kg	1 kg - 25 kg	13 kg	1 kg - 25 kg	1 kg - 25 kg	1 kg - 25 kg	1 kg - 25 kg
NUX	łuskany 3 kg	łuskany 1 kg	2 kg	1 kg	1 kg	-	1 kg
ROS-SWEET	14 kg	-	-	-	karton 22,68 kg	-	25 kg
Trans-Nuss	-	15 kg	-	-	-	-	15 kg

reklama



WIÓRKI NA PIZZE, BUŁKI I PALUCHY

Ser Gouda w postaci wiórków to nowość w ofercie firmy JAGR. Produkt adresowany jest zarówno dla gastronomii jak i piekarni, gdzie znajduje zastosowanie przy wypieku różnych wyrobów.



Wiórki serowe konfekcjonowane są w 2-kilogramowe opakowania.
Fot. JAGR

Przedsiębiorstwo z Warlubia miało dotychczas w ofercie m.in. wiórki serowe typu Cheddar, teraz wprowadziło na rynek także Goudę. Ten ser podpuszczkowy charakteryzuje się łagodnym smakiem i atrakcyjnym zapachem, który przyciąga nie tylko smakoszy pizzy. Ze względu na swoją topliwość i dobrą rozciągliwość znakomicie nadaje się także do produkcji wyrobów piekarskich, wśród których sporym powodzeniem cieszą się m.in. pizzerki i zapiekanki. Może być też stosowany przy produkcji bułek serowych oraz paluchów, również na ostro z ciasta francuskiego.

Wiórki serowe konfekcjonowane są w 2-kilogramowe opakowania. Mają 3-miesięczny okres przydatności do spożycia, lecz wymagają przechowywania w warunkach chłodniczych.

Przypomnijmy, że oprócz wyrobów z sera żółtego JAGR jest też producentem m.in. margaryn Jagressa oraz tłuszczów do smażenia Goldpalm i Silverpalm, które przeznaczone są dla profesjonalistów, również z branży piekarsko-cukierniczej.

JAGR[®]
WWW.JAGR.COM.PL

PRODUKTY
DLA PIEKARNI,
CUKIERNI I GASTRONOMII

P.H.U. JAGR 86-160 Warlubie
ul. Bąkowska 34 tel./fax +48 52 332 60 66

(TP) reklamo

10 DAG MARCHWI TO TYLKO 10 KALORII

Małgorzata Wnorowska

Ciasto marchewkowe stało się cukierniczym hitem, gdyż według dietetyków jest świetnym sposobem na osłodzenie trudów związanych z wyrzeczeniem się słodczy podczas odchudzania. Bazując na popularności marchewki, pojawił się na rynku również chleb marchewkowy. Ale nie zyskał on tak silnego poparcia klientów.

Po ogromnym sukcesie ciasta marchewkowego, kilka piekarni próbowało wprowadzić do produkcji chleb marchewkowy. Wydawałoby się, że ilość przepisów, jakie pojawiają się w Internecie na amatorskich forach kulinarnych, powinna być barometrem zapotrzebowania konsumentów na tego typu produkt. Jednak

rynek nie jest jeszcze chyba gotowy zapłacić 4 zł nawet za najmodniejszy, i bez wątpienia bardzo zdrowy, marchewkowy chleb.

CHLEB NA PRÓBĘ

Spośród profesjonalnych piekarni chleb marchewkowy ma w swojej ofercie m.in. piekarnia

„Rudnik” z Rudnika nad Sanem. Właścicielka firmy Renata Skiba przyznaje, że trzeba wciąż szukać nowych smaków i badać gusta klientów.

- W celu usprawnienia pracy, uzyskaniażądanego efektu oraz zaspokojenia nawet najbardziej wymagających klientów wdrażane



Zamiast surowej marchwi do wyrobu chleba marchewkowego można zastosować gotowe mieszanki. Oferuje je m.in. firma Lessafre, CSM czy Baker Polska.
FOT. MW



Produkcja chleba marchewkowego z gotowych mieszanek nie jest tania.
FOT. MW



Chleb marchewkowy ma w swojej ofercie m.in. piekarnia „Rudnik” z Rudnika nad Sanem.
FOT. RUDNIK

są w piekarni nie tylko nowe technologie, ale dzięki tak zorganizowanej pracy sukcesywnie wprowadzane są do naszej oferty nowe wyroby. Obecnie oferujemy ich około pięćdziesięciu, między innymi chleb marchewkowy. Dopełnieniem naszej oferty są chleby dekoracyjne i okolicznościowe, które również cieszą się dużym zainteresowaniem klientów.

WOLA Z ŻURAWINĄ

Piekarnia Goszczyński z Warszawy również wprowadziła do oferty chleb marchewkowy, ale:

- Po pewnym czasie wycofaliśmy go z produkcji, gdyż sprzedawaliśmy go w niewielkich ilościach - tłumaczy Mariusz Goszczyński, właściciel piekarni. - Inspiracją dla nas było pojawienie się gotowej mieszanki do wypieku tego chleba, ale klientom przypadły do gustu raczej inne wyroby, na przykład wprowadzony ostatnio do oferty chleb z żurawiną.

ZA DROGA PRODUKCJA

Nieco zmodyfikowaną wersję chleba marchwiowo-dyniowego oferowała piekarnia „Wawerska” z Warszawy. Jest to nie tylko jedna z najstarszych piekarni w województwie mazowieckim, ale też firma istniejąca już od czterech pokoleń. Jej oferta jest jednak dowodem na to, że nawet piekarnia oparta na tradycji i wieloletnim doświadczeniu nie może pozostawać obojętna na trendy i modę.

Okazało się jednak, że chleb marchewkowo-dyniowy pieczony z mąki pszennej z dodatkiem miksury dyniowego (dynia łuskana 4%, marchew suszona 1,5%, mąka pszenna całościarna, mąka żytnia całościarna, nasiona słonecznika, mąka żytnia słodowa, skrobia pszena, błonnik jabłkowy, serwatka) nie tra-

fił w serca klientów i jeszcze w październiku został wycofany z produkcji.

- Chleb był za drogi w produkcji - mówi Tomasz Błaszczak, jeden ze współwłaścicieli firmy. - Trzystugramowy bochenek w detalu kosztował ponad 4 złote. Nie zrezygnowaliśmy jednak zupełnie z gotowej mieszanki dyniowo-marchwiowej, którą kupujemy w firmie Lessafre, ale wykorzystujemy ją do produkcji bułek i te jak na razie dobrze się sprzedają.

DIETETYCZNY CHLEB

Od niedawna propozycję gotowej mieszanki do wypieku chleba marchewkowego ma

w swojej ofercie również firma Baker Polska.

Chleb marchewkowy tej firmy to kompozycja mąk, ziaren i przypraw wzbogacona jednym z najzasobniejszych w witaminy warzyw: marchewką. Marchew to zbiór wielu witamin z grupy B, wapnia, potasu, żelaza i miedzi a przede wszystkim beta-karotenu, czyli witaminy A. Dzięki takiemu składowi poprawia kondycję skóry i oczu. I co bardzo ważne: 10 dag marchwi to tylko 10 kalorii.

Te wszystkie zalety przemawiają za chlebem marchewkowym, tylko czy klienci również dostrzegą te walory? ■

RECEPTURA CHLEBA MARCHEWKOWEGO:

Chleb marchewkowy	5,00 kg
Mąka pszenna typ 750	5,00 kg
Drożdże	0,40 kg
Woda	6,70 l
RAZEM:	17,10 kg

Parametry:

Czas miesienia (miesiarka spiralna):

- 3 min. wolno, 7 min. szybko

Temperatura ciasta:

- 24-26°C

Czas leżakowania:

- 2 x 10 min

Czas fermentacji:

- 40 min

Temperatura pieca:

- 250 stopni opadająca do 200 stopni

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać zachowując parametry. Udekorować posypką Multidekor.



KARPATKOWA JESIEŃ Z MARTIN BRAUN

Ciasto parzone BRAUN Brandmasse oraz krem CREMONTE to dwie nowości firmy Martin Braun, idealne do wyrobu m.in. popularnych ciast karpatkowych, które łączą w sobie niemiecką nowoczesność z polską tradycją.



Ciasto Parzone BRAUN Brandmasse oraz krem CREMONTE to dwie nowości firmy Martin Braun idealne do wyrobu m.in. popularnych ciast karpatkowych.

FOT. MARTIN BRAUN

OPINIE

Marcin Hruszka,
technolog-cukiernik Martin Braun



Mieszanka Ciasta Parzonego BRAUN Brandmasse to produkt najwyższej jakości. Gwarantuje zawsze wysoką, jednolitą jakość wyrobów gotowych przy zachowaniu bardzo korzystnej kalkulacji cenowej. Z kolei nowy krem CREMONTE jest wysmienity do wypełnień i przekładania ciast deserowych i karpatkowych, ptysiów, napoleonek, eklerów, tortów i ciastek deserowych. Jest bardzo prosty i ekonomiczny w użyciu, co pozwala zaoszczędzić czas oraz pieniądze.

Obydwa produkty dostępne są w wyjątkowej „karpatkowej promocji” w zestawie z akcesoriami cukierniczymi.

Mieszanka ciasta parzonego BRAUN Brandmasse jest idealna do wypieku m.in. blatów, ptysiów, eklerów, groszku ptysiowego. Charakteryzuje się szybkim i prostym użyciem bez konieczności zaparzania mąki, zdecydowanie lepszym smakiem i kolorem ciasta w stosunku do przygotowywanego metodą tradycyjną oraz pewną produkcją i bardzo dużą wydajnością. Krem CREMONTE to delikatny krem z naturalnym aromatem waniliowym. Ma bardzo szerokie zastosowanie w wielu wyrobach cukierniczych. CREMONTE bardzo dobrze łączy się z tłuszczami i pastami, łatwo się ubija, dobrze utrzymuje puszystość oraz jest bardzo wydajny i prosty w użyciu. Gotowy krem nie klei się i jest łatwy w krojeniu (nie ciągnie się).

Obydwa nowości: mieszanka ciasta parzonego BRAUN Brandmasse jak i krem CREMONTE objęte są akcją „Karpatkowa jesień z Martin Braun”. Przy zakupie kartonu kremu klient otrzyma w zestawie profesjonalną miarkę do wody, natomiast przy zakupie worka ciasta parzonego - elegancką różgę, z kolei nabywając obydwie produkty - wysokiej jakości blachę do wypieków cukierniczych. Promocja trwa od 10 października do 22 grudnia 2011 r.

- Karpatkowa promocja Martin Braun to kolejna akcja, która została przygotowana w oparciu o nasze spotkania z cukiernikami podczas szkoleń. Nie jest to jednak jedyna jesienna niespodzianka, którą przygotowaliśmy dla naszych klientów. Już 7 listopada rusza wyjątkowy kiermasz świąteczny Martin Braun, na którym będzie można nabyć hity produktowe w zestawach ze świątecznymi prezentami: ciepłą bluzą polarową, profesjonalną formą cukierniczą „leżka” oraz blachą do wypieków, natomiast wśród surowców między innymi

uwielbiane przez cukierników kremy Covela, mieszankę Ciasto Kakaowe, mieszankę Sandquick oraz idealny na świąteczne wypieki koncentrat ciasta korzennego - informuje Krystian Rafał Cieślak z Działu Promocji Martin Braun.

Szczegółowe informacje na temat nowych produktów oraz akcji promocyjnych Martin Braun można uzyskać w dziale handlowym oraz u przedstawicieli regionalnych.

(kar)



Torcik Karpatkowy Braun

2 szt., Ø 26 cm

Receptura podstawowa:

320 g (2 szt.) spód kruchy, upieczony
100 g konfitura truskawkowa
500 g (4 szt.) blaty z ciasta parzonego
*patrz receptura podstawowa

Krem CREMONTE

1000 g krem w proszku CREMONTE*
1500 g woda 20 °C
1300 g masło lub margaryna
400 g rozdrobnione truskawki
Krem w proszku Cremonte wymieszać z wodą.
Dodać miękki tłuszcz i ubijać rzadką różgą około 10-12 minut na średnich obrotach. Na koniec dodać rozdrobnione truskawki.

Dekoracja

100 g śmietana do garniowania
16 szt. czekoladki dekoracyjne marmurek
150 g truskawki, potówki, poželowane
100 g migdały płatkі, uprażone

Sposób przygotowania:

- Spody kruche posmarować konfiturą truskawkową i położyć po jednym blacie z ciasta parzonego.
- Całość wstawić do nasmarowanego olejem i obsypanego cukrem pudrem, okrągłego rantu.
- Półkę kremu CREMONTE z truskawkami rozsmarować i przykryć drugim blatem z ciasta parzonego.
- Wstawić na 1 godzinę do lodówki. Po wyjęciu tortu z rantu obsypać boki uprażonymi płatkami migdałowymi.
- Oznaczyć porcje i wyszprycować śmietaną do garniowania.
- Udekorować czekoladkami marmurek oraz poželowanymi truskawkami.

Ciasto Parzone

Receptura podstawowa:

1000 g Ciasto Parzone BRAUN Brandmasse*
1300 g woda, nie zimniejsza niż 25 °C
450 g jajka
400 g olej

Wszystkie składniki mieszać około 3 minuty na średnich obrotach.
Czas spoczynku: 10 minut.
Ciasto rozsmarować na 2 blachy 60x40cm.
Temperatura wypieku: 200-220 °C.
Czas pieczenia: 22-27min.

*Krem CREMONTE oraz Ciasto Parzone BRAUN Brandmasse dostępne w promocji „Karpatkowa jesień Martin Braun” w zestawach z akcesoriami cukierniczymi.



Kiermasz świąteczny Martin Braun



Koncentrat ciasta korzennego (4kg)
Krem Covela czekoladowy (24 kg)
Krem Covela biały (24 kg)
= ciepła bluza polarowa



Mieszanka Sandquick 100 kg
**= profesjonalna
blacha cukiernicza
(60x40cm)**



Ciasto kakaowe 200 kg
**= profesjonalna
forma zespołowa lezki**

Promocja 7 listopad - 22 grudnia

MARTIN BRAUN
Zasmakuj w jakości

MARTIN BRAUN Sp. z o.o.
03-236 Warszawa, ul. Annopol 4 A
Tel.: (022) 814 52 59, 814 52 95
Fax: (022) 814 33 51
info@martinbraun.pl
www.martinbraun.pl

DZIAŁ HANDLOWY
sprzedaz@martinbraun.pl
Region Północny 602 360 971
Region Południowy 604 949 861
Region Centralny 600 966 328
Region Zachodni 604 518 379

A company of
MARTIN BRAUN - GRUPPE



CHLEB ŻYTNI SALVIA

Trzydziestoprocentowa mieszanka chleba żytniego z dodatkiem CHIA (szałwia hiszpańska), słonecznika i siemienia lnianego to nowość przygotowana przez firmę Ecotrade. Zgodnie z europejskimi przepisami oraz rozporządzeniem w sprawie żywności i składników żywności (258/97/EC), nasiona chia (salvia hispanica) to nowy dodatek do żywności dopuszczony do użytku w produktach zbożowych. Zostały zatwierdzone jako nowa żywność (Novel Foods) i można je spożywać wyłącznie jako składnik wypieków, które mogą zawierać maksymalną zawartość nasion chia na poziomie 5 proc. Warto dodać, że te malutkie nasionka mają wysoką zawartość niezbędnych kwasów tłuszczowych, białka, przeciwutleniaczy, witamin i minerałów. Są bogatym źródłem kwasów omega-3 (34 proc.) oraz kwasu alfa-linolenowego i ułatwiają transport tlenu poprzez krew do wszystkich komórek i organów. Składniki odżywcze nasion chia wzmacniają prawidłowe funkcjonowanie mózgu, dostarczają wapnia i białka (20 proc.) do naszych tkanek oraz błonnika pokarmowego (25 proc.), który wspomaga procesy trawienne, dodając dużej dawki energii na co dzień.

(MG)



Nasiona Chia są korzystne dla diabetyków, ponieważ spowalniają wchłanianie cukrów.
FOT. ECOTRADE

SWEET CUDOWNNA MASA BIAŁA

W bogatej ofercie nowych produktów firmy Baker znalazła się śnieżno-biała lub intensywnie kolorowa masa cukrowa wyprodukowana z najszlachetniejszych surowców. Spośród innych mas cechuje ją wyjątkowa elastyczność, co przekłada się także na łatwość formowania. Sweet cudowna masa biała wyprodukowana jest przy zastosowaniu wysoko

zaawansowanej technologii, dzięki której

zachowuje wszystkie najcenniejsze zalety masy dekoracyjnej.

Skomponowana jest według najstarszych rzemieślniczych tradycji południowych Włoch. Przeznaczona do pokrywania najróżniejszych tortów weselnych, rolad i innych ciast okolicznościowych. Masę może formować ręcznie lub mechanicznie. Można ją mrozić bez utraty właściwych parametrów.

Dla branży produkt dostępny jest w 1-kilogramowych opakowaniach.

(MG)



Masa cukrowa firmy Baker jest idealna do pokrywania tortów, rolad i innych ciast okolicznościowych.
FOT. BAKER

MONTANA - CIASTO CYTRUSOWE

Montana to nowa na rynku mieszanka opracowana dla branży cukierniczej przez firmę Ecotrade. Produkt zawiera sproszkowany miąższ pomarańczy oraz naturalne olejki eteryczne i aromat cytryny. Ten stu procentowy koncentrat ciasta cytrusowego stosowany jest do wypiekania szerokiego asortymentu cukierniczego, a także idealnie sprawdza się w przygotowaniu blatów, muffinek, rantów tortowych itp. Po przygotowaniu wypiek wygląda bardzo apetycznie i kolorowo, z pewnością zrobi duże wrażenie na każdym stole. Jak podkreśla producent, ciasto uzyskuje swoistą barwę dzięki umiejętnie dobranym z natury składnikom. W odniesieniu do słonecznego lata, posiada charakterystyczny owocowy smak, przypominający naturalne aromaty dojrzałych w słońcu cytrusów.

(MG)



Wyrób cukierniczy o niepowtarzalnym wyglądzie.
FOT. ECOTRADE

KOŁODZEJ ORKISZOWY

Nowa odsłona Kołodzieja to pięćdziesięcioprocentowa mieszanka chleba mieszanego Kołodziej z ziarnem orkiszu, przedstawiona w ofercie firmy Zeelandia. Chleb zawiera zarówno mąkę orkiszową jak i samo pełne ziarno. Gotowy wyrób o wilgotnym miękiszu i drobnej strukturze wzbogacony jest zianami, które podnoszą walory odżywcze i zdrowotne wypieków. Kołodziej orkiszowy w wypiekach charakteryzuje się jaśniejszym kolorem, łagodnym smakiem i delikatnymi zianami orkiszu. Chleb otacza lekko chrupiącą skórką udekorowaną specjalną, dyniową posypką (zapakowaną w miksie), ma delikatny, lekko przyprawo-

wy smak. Ziarno orkiszu pozytywnie wpływa na zdrowie i samopoczucie, jest bogate w witaminy i pierwiastki oraz wartości odżywcze i lekkostrawne. Dla podkreślenia wizualnej oprawy chleba, firma posiada kolorowe banderole do dekorowania Kołodzieja orkiszowego. Chleb żytnio-pszenny wypiekany jest w tych samych formach co tradycyjny Kołodziej. Jego okrągły kształt i apetyczny wygląd przyciągnie każdego sympatyka okrągłych kromek, który doceni prawdziwy smak chleba orkiszowego. Zgodnie z zaleceniem technologicznym, miks nie wymaga namaczania.

(MG)



Chleb orkiszowy i chleb Kołodziej orkiszowy to dwie marki, które zafascynowały podniebieniami konsumentów w ostatniej dekadzie. FOT. ZEELANDIA

BERLINER 25

Dwudziestopięcioprocentowa mieszanka do wyrobów pączków i ciast drożdżowych przygotowana przez firmę Zeelandia stanowi doskonałą bazą do tego rodzaju wyrobów cukierniczych. Berliner 25 ułatwia pracę każdego cukiernika, gdyż praca przebiega w sposób ekonomiczny i bezproblemowy. Produkcja staje się szybka, łatwa i wyjątkowo bezpieczna, ponieważ produkt odporny jest na wahania jakości surowca (mąki, tłuszczu) i zmienne warunki w zakładzie. Jednym ze składników mieszanki są jaja w proszku, co wyklucza konieczność dodania ich do receptury. Pączek

po fermentacji końcowej może dodatkowo leżakować przed smaženiem, przez co przy ewentualnym przetrzymaniu ciasta nie zachodzi ryzyko zmiany jakości. Ciasto pozostaje stabilne, idealnie rośnie i dobrze się smaży, dzięki użyciu Berlinera 25 zachowuje stabilność i nie marszczy się. Dodatkowym atutem produktu w aspekcie ekonomicznym jest fakt, że pączki przy smaženiu wchłaniają minimalną ilość tłuszczu, pozostając puszyste i lekkie. W efekcie wyprodukowany jest pączek o kruchej strukturze i równomiernym miękiszu. Mieszanka może mieć także zasto-



Nie bez powodu mówi się, że to co najbardziej kaloryczne jest najsmaczniejsze. FOT. ZEELANDIA

sowanie w przygotowaniu ciasta na wyroby półcukiernicze, tj. słodkie bułki, drożdżówki, chałki.

(MG)

Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej

Już dziś zamów URODZINOWĄ prenumeratę

Tylko **80 zł!***

*cena prenumeraty rocznej



BCM Biznes sp. z o.o.,
ul. 30 Stycznia 42, 83-110 Tczew
tel./faks centr. +48 58 530 23 11
e-mail: info@bcmbiznes.pl
www.bcmbiznes.pl
www.bakeandsweet.pl

Promocja ważna do 31.12.2011 roku.



ZE ŚWIATKA CUKIERNICZEGO

Tomasz Przysiężny

Kakao na kartki?

Międzynarodowe Centrum Rolnictwa Tropikalnego (ICTA) w swoim najnowszym raporcie alarmuje, że już za kilkadziesiąt lat czekolada może stać się rarytatem tylko dla bogaczy.

W badań ICTA wynika, iż do takiej sytuacji może dojść już w połowie XXI wieku, a spowodowane to będzie ogromnymi zmianami klimatycznymi, jakie w ostatnich latach odnotowuje się w zachodniej Afryce. Gdy wzrost temperatury w tym rejonie świata utrzyma się na takim samym poziomie jak obecnie, to do 2050 roku będzie ona o ponad 2 stopnie C wyższa. Niby niewiele, ale zdaniem naukowców z Międzynarodowego Centrum Rolnictwa Tropikalnego uniemożliwi to dalszą uprawę kakaowca. Uważają oni, że do tego czasu powierzchnia uprawy tej rośliny będzie się drastycznie zmniejszać, co ma stopniowo wpływać na wysokość produkcji afrykańskiego kakao i nieunikniony wzrost jego ceny. Naukowcy przypominają, że obecnie z tej części naszego globu pochodzi ponad połowa światowej produkcji tego surowca.

Kusząca słodycz

Kradną z biedy czy z powodu uzależnienia od czekolady? - takie pytanie zaczyna nurtować, gdy czyta się październikowe raporty policyjne.

36-letniemu mężczyźnie, który w Koszalinie ukradł ze sklepu spożywczego pięć słodkich tabliczek grozi nawet do pięciu lat więzienia. Jednak nie za samo przywłaszczenie czekolady, ale za fakt, iż po zatrzymaniu przez policję podał fałszywe dane, a za to idzie się siedzieć.

Na taki sam wyrok może liczyć 25-latek, który w jednym z marketów w Lubążu zwinął 25 markowych czekolad o wartości 500 zł.

Nalógowym złodziejem słodyczy okazał się 21-letni mieszkaniec Siemianowic

Śląskich. Najpierw ukradł czekolady ze sklepu spożywczego na os. Powstańców Śląskich, ale dzięki rysopisowi podanemu przez sprzedawczynię policjanci odnaleźli rabusia. Po spisaniu protokołu trafił on na wolność, na której po kilku godzinach... okradł kolejny sklep. Jego łupem padły oczywiście czekolady.

Najmłodszym z ich amatorów jest jednak 18-letni Dawid, przeciwko któremu prokurator skierował już akt oskarżenia do sądu. Wynika z niego, iż w czasie wakacji nastolatek systematycznie wynosił z toruńskich sklepów czekolady mleczno-truskawkowe. Część z nich sprzedawał na rynku, część sam zjadał. W sumie przed dwa miesiące zwinął około tysiąca tabliczek.

Rekordowa czekolada

Największą na świecie tabliczkę czekolady wyprodukowano w firmie cukierniczej Thorntons, w angielskim hrabstwie Derbyshire. Wkrótce trafi ona do Księgi Rekordów Guinnessa.

W specjalnym namiocie pracownicy firmy zbudowali ogromną formę o wymiarach 4 x 4 metry, do której wiali 5,8 tony czekolady. Do produkcji zaangażowano aż 50 osób, które niestrudzenie pracowały przez blisko 10 godzin. Gigantyczna tabliczka czekolady jest o 300 kg cięższa niż jej poprzedniczka, którą niespełna miesiąc wcześniej zrobili amerykańscy cukiernicy z Chicago. Tym sam Thorntons wpisał się na światową listę rekordów Guinnessa.

Czekoladowy gigant powstał z okazji urodzin angielskiego zakładu cukierniczego. Ten największy w Wielkiej Brytanii producent czekolady, który od początku istnienia jest przedsiębiorstwem całkowicie niezależnym od międzynarodowych koncernów cukierniczych, powstał dokładnie 100 lat temu. Właściciele Thorntons zapewniają, że wielka czekolada zostanie porąbana i trafi do sklepów, a dochody z jej sprzedaży zostaną przeznaczone na cele charytatywne - podaje PAP.

DOWÓD / POKWITOWANIE DLA ODBIORCY	nr rachunku odbiorcy 13102019090000390201355395	
	odbiorca BCM Biznes sp. z o.o. 83-110 Tczew ul. 30 Stycznia 42	
	kwota 80,00	
	zleciennodawca imię i nazwisko/firma	
Polecenie przelewu / wpłata gotówkowa	nazwa odbiorcy BCM Biznes sp. z o.o.	
	nazwa odbiorcy cd. 83-110 Tczew, ul. 30 Stycznia 42	
	l.k. nr rachunku odbiorcy 13102019090000390201355395	kwota 80,00
	nr rachunku zleciennodawcy (przelew) / kwota słownie (wpłata)	
nazwa zleciennodawcy		odcinek dla banku odbiorcy
nazwa zleciennodawcy cd., NIP		
tytułem Roczna prenumerata Bake&Sweet - URODZINOWA PROMOCJA		
Upoważniam BCM Biznes sp. z o.o. do wystawienia faktury VAT bez mojego podpisu		
stempel dzienny		opłata
pieczęć, data i podpis(y) zleciennodawcy		

KULE SIĘ POTOCZYŁY...

Tomasz Przysiężny

W październiku piekarze i cukiernicy z całego kraju mieli okazję powalczyć o tytuł najlepszego kręglarza. Na tegoroczne mistrzostwa przyjechali całymi rodzinami, by przy sportowej rywalizacji aktywnie wypocząć.

Była to już ósma edycja tej imprezy i z roku na rok przyciąga coraz więcej uczestników. Tym razem piekarze i cukiernicy przyjechali do Nowych Bielic koło Koszalina (przed rokiem mistrzostwa zorganizowano w Poznaniu). W rywalizacji wzięło udział 54 zawodników, którzy wystartowali w trzech kategoriach: mężczyźni, kobiety i młodzież.

- Przyjechali niemal ze wszystkich zakątków Polski: z Kętrzyna, Wrocławia, Grudziądza, a nawet z Wałbrzycha - wymienia Piotr Koperski, przewodniczący Cechu Piekarzy i Cukierników w Poznaniu i jednocześnie jeden z organizatorów zawodów. Oczywiście mocna ekipa była też z Wielkopolski: z Poznania, Gostynia czy Trzcianki.

- Wydaje mi się, że bowling to sport, który ma dużą przewagę nad tenisem czy piłką nożną. W popularne kręgle może grać każdy bez względu na wiek, płeć i doświadczenie. W innych dyscyplinach sportowych często biorą udział tylko mężczyźni, a ich żony z dziećmi mogą jedynie siedzieć na trybunach i dopingować - przyznaje Piotr Koperski.

Tegoroczne mistrzostwa dla niektórych osób były okazją, by po raz pierwszy w życiu spróbować swoich sił w bowlingu. Byli też i tacy, którzy w tym sporcie rywalizują ze sobą od lat i przyjeżdżają na wszystkie branżowe bowlingowe imprezy. Takie spotkania są świetną okazją, aby się zrelaksować i wspólnie spędzić czas, co bardzo integruje ludzi związanych z tą samą branżą. - Nie zabrakło SPA, jacuzzi, basenu i siłowni. Oczywiście był też wieczorny bankiet z zabawą niemal do białego rana - mówi Piotr Koperski.

Nie zabrakło też pucharów w kształcie kręgli, które trafiły do trzech



Tegoroczne mistrzostwa dla niektórych osób były okazją, by po raz pierwszy w życiu spróbować swoich sił w bowlingu.
FOT. ROYALTYFREE

najlepszych zawodników i zawodniczek w poszczególnych kategoriach. Wśród mężczyzn zwyciężył Miron Michalski przed Piotrem Koperskim i Ryszardem Grabarczykiem. Z kobiet najlepsza okazała się Justyna Grabarczyk, która wyprzedziła Małgorzatę Domżałską i Monikę Łakomą. Marcin Koperski został z kolei zwycięzcą w kategorii młodzieży do lat 16. Na kolejnych miejscach uplasowali się Wiktor Kordus i Anna Dudek. Nagrody dla zwycięzców ufundowała firma Zeelandia. ■

reklama

PRZEŚLIJ SWOJE **BEZPŁATNE** OGŁOSZENIE DROBNE!
PRZECZYTAJĄ JE WSZYSCY RÓWNIEŻ
NA WWW.BAKEANDSWEET.PL

Ogłoszenie możesz dodać na stronie internetowej
WWW.BAKEANDSWEET.PL
telefonicznie +48 58 530 23 11
lub przesyłając kupon

OGŁOSZENIA DROBNE

Bake & Sweet

- **SPRZEDAM** komplet trzech witryn sklepowych: 1. WITRYNA SKLEPOWA PRZESZKLONA Z TRZEMA PÓLKAMI wymiary: 100 x 100 - cena indywidualna 450 zł; 2. WITRYNA SKLEPOWA Z PIĘCIOMA PÓLKAMI I OŚWIETLENIEM, UWAGA! JEST BEZ PRZEDNIEJ SZYBY (stąd tak niska cena), wymiary dł. 91 x 135 - cena indywidualna 300 zł; 3. WITRYNA-LADA Z DWOMA PÓLKAMI EKSPONUJĄCYMI TOWAR I Z MARMUROWĄ LADĄ, wymiary: dł. 103 x 94 - cena indywidualna 500 zł. Wszystkie witryny są w tej samej kolorystyce, podane ceny są cenami netto - wystawiam fakturę VAT. Na terenie Piekar Śląskich zapewniamy własny transport gratis. Tel. 603 073 526
- **OFERUJEMY** cukier europejski buraczany w hurtowych ilościach. Minimalne zamówienie 43 t. EXW Gliwice, cena 935 USD/t netto. Tel. +48 503 14 55 14, +48 723 207 007, e-mail: info@polsugar.pl
- **MAM** do sprzedania kuchnię elektryczną 6-palnikową z piekarnikiem elektrycznym (ma termoobieg) i szafką grzewczą firmy MBM, 13 kW, wymiary: 100 x 60 x 90. Cena: 3150 zł, Krotoszyn, tel. 507 242 646 / 693 283 231
- **POSYPKA** wafłowa (dekoracja cukiernicza) 100 g - 1500 ml tylko 10 zł.
Skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, skrobia ryżowa, aromat, substancja słodząca, regulator kwasowości, barwniki. Dostępne kolory: ecru, oliwkowy, łososiowy, amarantowy, niebieski, żółty, biały, brązowy, czerwony. Oferuję także inne przyprawy, bakalie oraz dodatki i akcesoria piekarniczo-cukiernicze najwyższej jakości. Posiadam wszelkie niezbędne atesty. Tel. +48 506 161 391, e-mail: orionost@go2.pl
- **PILNIE** i tanio sprzedam zakład piekarniczo-cukierniczy we Włocławku o pow. 400 m² wraz z domem o pow. 200 m² Piekarnia całkowicie wyposażona m.in. w 2 piece wsadowe, 1 obrotowy, 3 miesiałki. Cena 520 000 zł. Tel. 66 839 14 98
- **SPRZEDAM** dzielarkę do chleba DAUB SLIM typ MA3. Rok 2004, wydajność do 1100 szt./h, gramatura 300-1700 g. Urządzenie ma bardzo małe wymiary. Tel. 502 581 460
- **SPRZEDAM** piekarnię w Marcinkowie oraz sklep w Mrągowie. Piekarnia zlokalizowana na trasie Mrągowo - Olsztyn (woj. warmińsko-mazurskie). Powierzchnia budynku ok. 300 m² + budynek inny ok. 150 m². Powierzchnia działki ok. 15 a. Piekarnia sprzedawana jest z całym wyposażeniem biurowym, produkcyjnym oraz samochodami. Piekarnia w ruchu / w ciągłej eksploatacji. Obiekt nadaje się również na inną działalność produkcyjną, hurtownię lub magazyn. Cena 700 000 zł do uzgodnienia. Istnieje też możliwość dzierżawy. Kontakt tel. 506 557 037
- **PIEKARNIA** Zgorzescy sprzeda dzielarko-zaokrąglarkę REX 3000. Cena 55 000 tysięcy. Numer kontaktowy 608 610 797
- **SPRZEDAM** dzielarko-zaokrąglarkę Fortuna Automat III, zadbaną, sprawną technicznie. Cena 5999 zł. Tel. 509 127 623
- **PIEKARNIA**-cukiernia ze sklepem w centrum Kalisza do wynajęcia. Zakład ma 140 mkw., sklep 28 mkw. powierzchni. Lokal po remoncie, pełne wyposażenie. Oferta ważna od stycznia 2012. Cena 3000 zł/miesięcznie. Tel. 609 068 819, (62) 598 26 43

**Kupon na bezpłatne ogłoszenie drobne Bake & Sweet**

Treść ogłoszenia (maksimum 15 słów)

Nazwa i adres ogłaszeniodawcy Tel. kont.:

* Przypominamy, że ogłoszenia drobne przyjmujemy do 20 listopada.

Nasz adres: BCM Biznes Sp. z o.o., ul. 30 Stycznia 42, 83-110 Tczew

* kupon wypełniony nieczytelnie nie zostanie przyjęty do emisji

* nie odpowiadamy za treść ogłoszenia

Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej



Zamów roczną prenumeratę
w urodzinowej cenie!

TYLKO 80 PLN*

Kupon prenumeraty dostępny na stronie 95 aktualnego wydania.

*oferta ważna do 31.12.2011 r.

BCM
BIZNES

Wydawca magazynu Bake&Sweet zaprasza na stronę www.bakeandsweet.pl



Lata doświadczeń, wysoka jakość

Firma Lesaffre to 150 lat doświadczenia w branży fermentacyjnej. Drożdże Lesaffre tworzą pierwszy szereg produktów na świecie, których najlepszym znakiem rozpoznawalnym jest JAKOŚĆ.

Uniwersalne i wyspecjalizowane, profesjonalne i domowe, prasowane, płynne, suszone – zawsze najwyższej jakości. Ich przeznaczeniem są działania w każdych warunkach – w środowisku słodkim, kwaśnym, na skalę zarówno przemysłową, jak i rzemieślniczą. Drożdże Lesaffre – odpowiednie do każdego wypieku!

