

NAKŁAD 6 000 EGZ. / MAJ 2012/

Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej

TRAD'I BLEND

W promocji smaki dnia
Trad'i Blend ma 8 pkt



smaki dnia
promocja
Lesaffre Polska

Zapraszamy do udziału w promocji!

Więcej o promocji na odwrocie numeru
oraz na stronie www.lesaffre.pl

W NUMERZE: ciasto miesiąca – ciasto drożdżowe

B&S BUSINESS NEWS ŚWIAT

REWOLUCYJNA METODA
PRODUKCJI CHLEBA
CO TRZECIA KROMKA DO KOSZA
DROŻEJE KAWA

B&S BUSINESS NEWS POLSKA

WE WRZEŚNIU CHLEB ZA 5 ZŁ?

POMYSŁ NA BIZNES

MANUFAKTURA CZEKOLADY

WYDARZENIA

WIOSENNE TARGI HERT
CREDI COOKIE SENSATION
ŚWIĘTO CHLEBA W CAŁEJ POLSCE
MARKETING I ZARZĄDZANIE

TRENDY

TORTY KOMUNIJNE
MINIDESERY

TECHNOLOGIE I URZĄDZENIA

INWESTYCJA W HIGIENĘ
CHŁODZENIE CIASTA
DODATKI I SUROWCE
OWIES I JĘCZMIEN
LODY W PROSZKU
PIECZYWO Z POMIDOROWYCH
ODPADÓW
MIESZANKI DO CROISSANTÓW

cupcakes!

*fantazyjnie udekorowane
babeczki na każdą okazję!*

ZA JEDNORAZOWY ZAKUP **60 kg.**

MUFFINKI O SMAKU CZEKOLADOWYM A'25, *Nowość!*

MUFFINKI O SMAKU WANILIOWYM A'25, *Nowość!*

CUP KREM A'10, *Nowość!*

DODAJEMY W PROMOCYJNEJ CENIE*:

40 PUDELEK DO CUPCAKE
(0,02 ZŁ/SZT.)



+

1 KPL (500 SZT.)
KOLOROWYCH PAPILOTEK
DO CUPCAKE (0,02 ZŁ/KPL)

* ELEMENTY PROMOCYJNE DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



PROMOCJA!

16.04.2012 - 30.06.2012

MISTRZOWSKIE PRODUKTY CREDIN W GRZE O ZŁOTO!



10% PRODUKTU GRATIS W WORKU:

KREM DE LUX A'25,
KREM NAPOLEON A'25,
TOP CREAM A'10,
JOGO CAKE A'25,
CHOCO CAKE A'25,
CHLEB BALTAZAR A'25

* PRODUKTY DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



ZA JEDNORAZOWY ZAKUP **100 kg.**

CREDI PIZZA KONCENTRAT 1:1
CREDI PIZZA MIX
CREDI PIZZA SOS
ITALIANO SOS
NAPOLI SOS *Nowość!*

KOSZULKA V-NECK
GRATIS



ZA JEDNORAZOWY ZAKUP **100 kg.**

PASCO WIENER

KUBEK
GRATIS



ZA JEDNORAZOWY ZAKUP **250 kg.**

POLEPSZACZ T-REX
POLEPSZACZ MEGA FRESH

PIŁKA UEFA EURO 2012 GRATIS

* GADŻETY DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



Zapraszamy na Dni z Fortuną w firmie Credin w dniach 15-16 maja 2012!



HEUFT VTR + CONCORD = ZGRANY DUET

Szybki i elastyczny załadunek najwszechstronniejszego pieca. Zamknięta komora wypiekowa pieca **VTR**, dzięki zastosowaniu drzwi z pojedynczymi kłapami dla każdego poziomu wypieku, gwarantuje brak strat energetycznych. Urządzenie **Concord** jest automatem załadowniczym dla podbierania kęsów ze stacji dokowania, odkładania ich do pieca **VTR**, a po wypieku – odłożenia produktów na wózek do studzenia lub stację wydawania. Bezpiecznie, wygodnie, oszczędnie.



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

W NUMERZE 5 (18)

OPINIE

- 6 Darmowe degustacje
- skuteczny sposób na promocję

B&S BUSINESS NEWS

- 8 Upadnie co dziesiąta piekarnia
8 Co trzecia kromka do kosza
8 Rewolucyjna metoda.
Nowy chleb już w 2013 roku
9 Ceny kawy w górę
9 Herbata droższa
o kilkanaście procent
10 Starbucks stawia na kawę
w kapsułkach
10 Depresja od tłustych ciastek
11 Jubileuszowa Parta U
11 Zielona odchudza?
12 Innowacje - to proste
12 Nowa hala Masz Gliwice
13 Spadek spożycia pieczywa
o kolejne 4 procent
14 Zboża pomarzęły,
mąka będzie drożać
14 Piekarnia FSB powstanie za rok,
ale już rekrutuje
15 Bitwa o cukiernię
15 Minister uspokaja Czechów

WYDARZENIA



- 16 **Pieczywo nie tylko francuskie**
18 Targi Hert
w międzynarodowej obsadzie

- 20 Zbyt wielu chętnych
do pieczenia chleba
22 Ciasteczka nadziane
nowościami
24 Czas chleba i czekolady

MARKETING I ZARZĄDZANIE

- 28 Drogi biznes w galeriach
handlowych
31 Torba na pieczywo z reklamami

TRENDY

- 34 Torty komunijne
niekoniecznie białe



- 38 **Tort komunijny: między sacrum
a profanum**
40 Deser w wersji mini

CIASTO MIESIĄCA

- 43 Ciasto miesiąca
44 Drożdżówki prosto z taśmy
48 Bez drożdżówki
nie ma cukierni
50 Zimne garowanie
52 Zostań cukierniczym
królem strzelców
54 Brioszki z Paryża i Wiednia
55 Nowe oblicze ciasta
drożdżowego
56 Prasowane, płynne
czy granulowane?

POMYSŁ NA BIZNES

- 60 Hawajski śnieg prosto z Sycylii
62 Lwowska tradycja w Krakowie

AKADEMIA ZEELANDIA

- 64 IX Ekspedycja:
Apple pie & american dream

TECHNOLOGIE I URZĄDZENIA

- 66 Na początku jest pomysł
70 Inwestycja w higienę
i w dobry wizerunek
74 Czysty kosz w tunelu
76 Łód łuskowy sposobem
na schłodzenie ciasta

DODATKI I SUROWCE

- 78 Dodatki do pieczywa:
owies i jęczmień
81 Murawa na torcie
81 Miki wiecznie młody
82 Szybkie lody
z proszku i wody
88 Czy bezcenne odpady trafiają
do chleba?
90 Pieczywo kukurydziane
alternatywą dla pszennego



- 92 **Uniwersalne croissanty
z uniwersalnych mieszanek**

NOWOŚCI PRODUKTOWE

- 95 Drożdżowe z Brześcia
95 Chleb z samopszy
96 Chleb z dużą zawartością
protein
97 Owocowy deser zamiast lodów

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

DYREKTOR MARKETINGU

Dariusz Muślewski
dariusz.muslewski@bakeandsweet.pl

REKLAMA

Małgorzata Chajrewicz
malgorzata.chajrewicz@bakeandsweet.pl
Marta Surma
marta.surma@bakeandsweet.pl
Marta Piontkowska
marta.piontkowska@bakeandsweet.pl

REDAKCJA

redakcja@bakeandsweet.pl

REDAKTOR NACZELNA

Aneta Marczak

Z-CA REDAKTOR NACZELNEJ

dr Małgorzata Wnorowska
malgorzata.wnorowska@bakeandsweet.pl

SEKRETARZ REDAKCJI

Sylwia Modzelewska
sylwia.modzelewska@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. LESAFFRE



Małgorzata Wnorowska

z-ca redaktor naczelnej

Dokładnie 10 lat temu spędzałam w Londynie studenckie, 3-miesięczne wakacje. Polska była wówczas u progu wejścia do Unii Europejskiej. Moja pierwsza praca to kawiarenka internetowa przy stacji Queensway. Prócz przydzielania komputerów i wyliczania należności za korzystanie z Internetu, moim zadaniem było parzenie kawy. Nie tak jak wówczas w Polsce - zalewanych gorącą wodą fusów, ale przy użyciu ekspresu ciśnieniowego. W ciągu jednego dnia poznałam co to double espresso, latte macchiato, frappe. Rozrysowałam sobie schematy: ile wody, ile mleka, ile kawy. Pomyślałam: w Polsce taki biznes by się nie sprawdził. Nie minął rok, a stał się u nas również popularny, a ekspres ciśnieniowy to dziś podstawowe wyposażenie każdej kawiarni.

Zarabiane w kawiarence pieniądze topniały mi głównie przy opłaceniu najmu, zakupie karnetu na londyńskie metro. Na jedzenie zostawało niewiele. Zakupy robiło się w Lidlu. Ceny pieczywa porażające: chleb tostowy kosztował niecałego funta (6 zł), taki zwykły baltonowski nawet 3 funty (18 zł). Pomyślałam (zapychając się glinianymi kromkami tostowego): w Polsce nigdy tak nie będzie. W Polsce chleb nie może tyle kosztować - nie zastąpimy go przecież ryżem czy makaronem na śniadanie. Zastąpiliśmy, choć moje spostrzeżenia mogą być nieco zachwiane porą roku. Wokół wszyscy na wiosennych dietach oczyszczających - odstawili pieczywo na rzecz płatków górskich na wodzie, oszukują się pieczywem chrupkim i wafkami ryżowymi.

Producenci pieczywa mogą mieć pretensje do dietetyków wykreślających z diety pieczywo, ale wydaje się, że przyczyna spadku spożycia pieczywa leży jednak gdzieś indziej. Trafnie w niedawnym wywiadzie ujęła problem (choć mówiła o wypiekach a nie konkretnie o chlebie) siostra Anastazja, znana kucharka, która wydała ostatnio swoją kolejną - pewnie znów bestsellerową - książkę: „Jajka znów podrożały. Dziś zresztą taniej jest kupić gotowy placek niż samemu upiec z półproduktów. To oznacza, że do gotowego dodaje się o wiele tańsze i >>ulepszone<< składniki, które pewnie mają coraz mniej wspólnego z tradycyjnym, domowym wypiekem”.

Grzegorz Nowakowski, prezes Instytutu Polskie Pieczywo, również dostrzega, że Polacy ograniczają spożycie pieczywa ze względu na jego słabnącą jakość. Ta zaś jest wynikiem niezdrowej konkurencji. Prosty przykład z mojej redakcyjnej praktyki. Chcę umówić się na wywiad z jednym z piekarzy. Przed spotkaniem przeglądam stronę www piekarni. „Jesteśmy eko”, „stosujemy tylko naturalne składniki”, „tradycyjne receptury”, „pieczywo bez ulepszczy”. W osobistej rozmowie, jeszcze przy wyłączonym dyktafonie słyszę: „ta mieszanka z firmy X nam się nie sprawdza, słabo to się sprzedaje”, „jasne, że stosujemy miksy, inaczej byśmy z torbami poszli! Ale to przecież nadal jest pieczywo na naturalnym zakwasie. Więc prawdę mówimy, nie?”.

Cóż, prawdę mówią Ci, którzy twierdzą, że sukces osiągają ci, co oszukują innych, ale nie siebie. Moja diagnoza: czas na ogólnopiekarzką spowiedź, czas na wypracowanie branżowych standardów produkcji pieczywa, czas skończyć z etykietowymi kłamstwami. I czas przestać oszukiwać nie tylko konsumentów, ale i samych siebie.

DARMOWE DEGUSTACJE - SKUTECZNY SPOSÓB NA PROMOCJĘ

Wprowadzenie produktu do sprzedaży zawsze wymaga jego odpowiedniej reklamy. Nawet jeśli nie jest to profesjonalna promocja, to o każdym nowym chlebie, bułce czy cieście na sklepowej półce trzeba konsumenta poinformować. W jaki sposób robią to nasi Czytelnicy?

JACEK JARZĘBIŃSKI WŁAŚCICIEL PIEKARNI-CUKIERNI JARZĘBIŃSCY W KOŚCIERZYNIE

Nasze produkty trafiają zarówno do odbiorców zewnętrznych, jak i do naszych firmowych sklepów. Za każdym razem możliwości promocji są różne. W pierwszym przypadku jedyne co możemy zrobić, to poinformować sprzedawców o walorach tych wypieków i zachęcić, aby ich spróbowali i sami się przekonali do nowego produktu. Z kolei we własnych sklepach przeprowadzamy degustacje pieczywa i wyrobów cukierniczych. Zazwyczaj taka forma promocji i zdobycia opinii naszych klientów towarzyszy prezentacjom, jakie w naszym zakładzie prowadzą technolodzy z firm, które zaopatrują nas w swoje mieszanki. Oni pieką coś na próbę w niewielkich ilościach, a my to później rozdajemy za darmo w naszych sklepach. Jeżeli jest duże zainteresowanie klientów, to oczywiście taki produkt wprowadzamy na rynek. Niekiedy w tygodniu zdarza się nam w ten sposób testować nawet kilka nowych wyrobów piekarsko-cukierniczych. Ale nie zawsze rezygnujemy z produkcji tego, co spotyka się ze średnim zainteresowaniem klientów. Przykładem może być Chleb Proteinowy z ULDO, który wypiekamy od kilku tygodni. Wydaje mi się, że to ciekawy produkt i dlatego zdecydowaliśmy się włączyć go do naszej oferty.

REMIGIUSZ GZYL WSPÓŁWŁAŚCICIEL PIEKARNI-CUKIERNI BRAVO WE WRZOSOWIE

W naszym zakładzie po każdej prezentacji technologicznej to co zostało na próbę wyprodukowane rozdajemy konsumentom. Ważne jest jednak, aby na bieżąco zbierać od nich informacje i opinie, które później pozwalają podjąć decyzję o wprowadzeniu wyrobu do codziennej produkcji. Wiele w tym przypadku zależy od ekspedientek, bo to one mają bezpośredni kontakt z klientami i to one mogą najskuteczniej zachęcić do tego, aby sięgnąć po gratisową porcję pieczywa. Ostatnio wprowadziliśmy na rynek trzy rodzaje bułek: czosnkową, dyniową i cebulowo-śmietanową, które częściowo są produktami z mieszanek, a częściowo wzbogacone przez nas m. in. o dodatkowe przyprawy. To pieczywo również najpierw zaczęliśmy rozdawać bezpłatnie wśród klientów, aby wzbudzić ich zainteresowanie. Później, gdy już zdecydowaliśmy się na wstępny wypiek, bułki były sprzedawane dosłownie po kosztach produkcji, z minimalną

marżą. Chodzi o to, aby wyrób przyjął się na rynku i zdobył swoją klientelę. Uważam, że dopiero wówczas można myśleć o zarabianiu na takim nowym produkcie.

MAREK SZABELSKI WŁAŚCICIEL PIEKARNI DIANA W PIECKACH

Za każdym razem, gdy do sieci naszych sklepów wprowadzamy kolejny produkt, robimy duże plakaty informujące o nowości i wieszamy je w punktach handlowych. Do nowego produktu przygotowujemy też odpowiednie ulotki z dokładnym opisem. Informujemy również naszych pracowników, jak mają reklamować nowe pieczywo wśród klientów. Darmowe degustacje takiego produktu trwają zazwyczaj tydzień - w tym czasie zbieramy opinie od konsumentów. W ostatnim okresie taką samą metodę promocji zastosowaliśmy w przypadku Chleba Żurawinowego, który wypiekamy na bazie pieczywa żytniego. To całkowicie nasz autorski produkt i bardzo szybko znalazł uznanie wśród klientów. Ale oczywiście najpierw trzeba było dać im ten chleb do degustacji, aby mogli docenić jego niepowtarzalny smak. ■



Fot. B&S

MISTRZOSTWA Z KOMPLETEM

Kupuj produkty
i odbieraj nagrody!



Kup jednorazowo i wygrywaj:

-  750 kg - **PAKIET ŻŁOTY**
-  500 kg - **PAKIET SREBRNY**
-  250 kg - **PAKIET BRĄZOWY**

Promocją objętych jest 12 produktów
Czas trwania promocji: 16 kwietnia - 29 czerwca 2012

więcej na www.komplet.pl



KOMPLET Polska

Z dobrego upieczesz najlepsze!

Upadnie co dziesiąta piekarnia

WIELKA BRYTANIA. Bankructwo grozi co dziesiątej piekarni w Wielkiej Brytanii - szacują eksperci z BNP Paribas Realu Estate.

To pierwsza taka sytuacja na Wyspach od lat. Kryzys w branży piekarniczej zaczął się tam już kilka lat temu, ale tak tragicznej sytuacji jeszcze nigdy nie było.

Z analizy przeprowadzonej w 100 największych miastach Wielkiej Brytanii wynika, że bezpiecznie może czuć się tylko połowa przedsiębiorców z tej branży. Dziesięć procent piekarni narażonych jest na "wysokie ryzyko upadku".

Najwięcej piekarni upaść ma w Bradford, Derby, Wolverhampton, Southampton, Hull, Sheffield, Swindon, Warrington, Stockport i Nottingham.

Najmniej powodów do zmartwień mają piekarze z Lewisham, Wood Green, Uxbridge, Harrow, Truro, Sutton, Colchester, Inverness, Peterborough i Southampton.

- Handel detaliczny czeka na duże zmiany. Inwestorzy muszą precyzyjniej oceniać ryzyko - powiedział Paul Griffiths z BNP Paribas Real Estate.

Raport ujawnił także, iż inne statystyki uwzględniają obniżenie średniej długości



Brytyjskiemu pieczywu brakuje odpowiedniej promocji.

najmu budynków pod działalność gospodarczą z 10,3 lat do 5,7 lat. Przyczyny upadku brytyjskich piekarni są podobne do tych w całej Europie: spadające spożyczenie chleba, zmiana stylu życia (już większość mieszkańców Wysp jada śniadanie poza domem), brak skutecznej promocji produktów zbożowych i inwa-

zja hipermarketów oferujących pieczywo mrożone.

W Wielkiej Brytanii jednak, w odróżnieniu od naszego kraju, ma powstać program, który pomoże właścicielom upadłych piekarni odnaleźć się w nowej rzeczywistości.

(AM)

Co trzecia kromka do kosza

WIELKA BRYTANIA. Aż 32 procent chleba, który co roku kupują Brytyjczycy, trafia do śmietnika - podają serwisy w Wielkiej Brytanii. Z badania przeprowadzonego dla Department for Environment, Food and Rural Affairs (Defra) wynika, że 20 proc. wyrzucanego pieczywa nie jest nawet zaczęta, często wyrzucany jest fabrycznie zapakowany chleb, bywa że jego data przydatności do spożycia jest aktualna.

Do kubłów z odpadami na Wyspach trafia rocznie ponad 689 tys. ton chleba o wartości 1,1 mld funtów.

Łącznie każdego roku mieszkańcy Wielkiej Brytanii wyrzucają aż 4,4 mln ton jedzenia - czytamy w raporcie. Po chlebie są to najczęściej warzywa (28 proc. z zakupionych), owoce (20 proc.) oraz płatki śniadaniowe (17 proc.).

Nie wiadomo, jak sytuacja wygląda w naszym kraju, ponieważ do tej pory takie badania nie było u nas prowadzone.

(AM)

Rewolucyjna metoda. Nowy chleb już w 2013 roku

WIELKA BRYTANIA. Brytyjska firma Rondo wspólnie z Instytutem Campden BRI opracowała rewolucyjny proces produkcji chleba Radical Bread Proces (RBP).

Obiecuje pieczywo znacznie lepszej jakości oraz duże oszczędności energii (około 3,66 kilowatogodzin na jednym bochenku).

- Nasz chleb ma bardzo delikatną i jednolitą strukturę. Do jego produkcji zużywa się także mniej mąki - informują przedstawiciele instytutu.

Gary Tucker z Campden BRI podkreśla, iż dzięki nowej technologii można wykorzystywać

do produkcji pieczywa mąkę gorszej jakości. Proces ten realizowany jest w dwóch etapach. Pierwszym jest laminowanie, w drugim pieczywo trafia na specjalną "patelnię gazową", która sprawia, że powstaje chleb o unikalnej strukturze. Dzięki większej ilości komórek gazowych chleb jest także bardziej miękki. Szczegóły produkcji nowego pieczywa objęte są patentem. Nową metodą zainteresowały się już dwie duże europejskie firmy. Wyprodukowany w ten sposób chleb będzie dostępny na brytyjskim rynku od przyszłego roku.

(AM)



Ceny kawy w górę

ŚWIAT. W ciągu zaledwie dekady kawa podrożała prawie pięciokrotnie, a tegoroczne zbiory nie zapowiadają się najlepiej.

W 2011 r. średnia cena kawy na światowym rynku przekroczyła 210 centów amerykańskich za funt - podaje International Coffee Organization. Tym samym była niemal pięć razy droższa niż dekadę wcześniej. Rekordowy poziom ceny sięgnęły niemal rok temu - w kwietniu 2011 r. przekroczyły poziom 231 centów amerykańskich za funt. W lutym za ziarna kawowe płacono na światowym rynku ok. 182 centów, o 3,5 proc. mniej niż w styczniu.

Eksperti podkreślają, że w ostatnim czasie na giełdach spadły ceny ziarna kawowego, jednak nie jest wykluczone, że za kilka miesięcy znowu pójdą w górę, ponieważ prognozy dotyczące światowych zbiorów nie są optymistyczne. Światowa produkcja w sezonie 2011/12 ma wynieść około 130,9 mln worków, w porównaniu z 134,2 milionów worków w 2010/11.

Kawa jest serwowana w większości sklepów z pieczywem oraz praktycznie w każdej cukierni z częścią gastronomiczną na świecie.



W 2011 r. średnia cena kawy na światowym rynku przekroczyła 210 centów amerykańskich za funt.

Ten trend jest coraz bardziej odczuwalny również w Polsce. Kawę do ofert wprowadziły wszystkie sieciowe cukiernie (m. in. Kandydowski, Sowa), lodziarnie (Grycan, Zielona Budka) oraz sklepy z pieczywem. Co ciekawe, kawa serwowana jest już w kilkunastu rodzajach, włącznie z kawą mrożoną, do

niedawna jeszcze w naszym kraju obecna wyłącznie w sieciowych kawiarniach.

Poszerzenie oferty o gorące napoje daje wymierne efekty finansowe w krótkim czasie - informują przedsiębiorcy, którzy się na taki krok zdecydowali.

(AM)

Herbata droższa o kilkanaście procent

ŚWIAT. W tym roku herbata może podrożeć nawet o 12 proc. z powodu niekorzystnych warunków pogodowych - przewiduje McLeod Russell India, światowy lider w jej uprawie. W Indiach, które są drugim na świecie producentem herbaty, ceny mogą wzrosnąć o około 10 proc. W ubiegłym roku średnia cena za kilogram herbaty wynosiła 120 rupii (2,4 dolara).

W lutym produkcja w Kenii, która jest największym eksporterem herbaty, spadła o 31 proc., do 18,41 miliona kilogramów. Khaitan obawia się, że w Indiach produkcja może nie wzrosnąć i będą duże dysproporcje między popytem a popytą. Jego firma ma plantacje nie tylko w Indiach, ale również w Wietnamie i Ugandzie o łącznej powierzchni 38 tys. hektarów.

W Polsce herbata jest coraz chętniej kupowanym napojem gorącym w cukierniach i kawiarniach. Co prawda nadal lepiej sprzedaje się kawa, ale decyzja o wprowadzeniu herbaty do oferty nie wymaga nakładów finansowych związanych z zaku-

pem profesjonalnych ekspresów. Herbata daje więcej możliwości jeżeli chodzi o urozmaicenie oferty. Polacy coraz chętniej piją herbaty smakowe, owocowe, zielone. Herbata jest najczęściej wybieranym napojem do kanapek, które oferuje coraz więcej piekarni, poszerzających

swoją ofertę o wyroby gotowe. W cukierniach nadal klienci częściej decydują się na kawę. W Polsce marża naliczana za kubek herbaty przez lokale gastronomiczne należy do jednej z najwyższych w Europie.

(AM)



W ubiegłym roku średnia cena za kilogram herbaty wynosiła 120 rupii (2,4 dolara).

Starbucks stawia na kawę w kapsułkach

STANY ZJEDNOCZONE. Amerykański Starbucks nawiązał współpracę z niemiecką firmą Kruger i zaprezentował pierwszy napój energetyczny marki. Jest to związane z trendami na rynku, które pokazują, że na całym świecie maleje spożycie kawy kosztem napoi energetycznych. Kawa jest napojem cieszącym się małą popularnością szczególnie wśród ludzi młodych. Prognozy pokazują, że jej spożycie z roku na rok będzie mniejsze. Koncerny sprzedające kawę starają się wprowadzić politykę, która w przyszłości pozwoli uniknąć znacznych strat.

- Planujemy ekspansję na rynek zdrowej żywności - oświadczył prezes Starbucks Howard Schultz.

Kruger to średniej wielkości przedsiębiorstwo z niemieckiego Bergisch Gladbach, znane głównie z produkcji kawy rozpuszczalnej i herbaty. Firmy zaprezentowały niedawno nowy ekspres do kawy espresso, dedykowany niewielkim lokalom gastronomicznym. Verismo to mały, srebrny, wysokociśnieniowy ekspres do kawy, w którym będzie można zaparzyć także kawę



Fot. Starbucks

Do zestawu подарunkowego kaw i herbat Starbucks dołączy wkrótce kawa w kapsułkach.

w kapsułkach. Starbucks liczy, że ekspres będzie się cieszył zainteresowaniem smakoszy kawy Starbucks, którzy będą chcieli napić się espresso smakującego jak w kawiarni marki. Ekspres Verismo oraz kapsułki z kawą będzie można kupić już jesienią w filiach kawiarni Starbucks w Ameryce Północnej, niektórych

krajach europejskich oraz u wybranych detalistów. Napoje energetyczne wprowadzają już do swojej oferty sieciowe piekarnie z częścią kawiarnianą w Stanach Zjednoczonych i Wielkiej Brytanii. Wcześniej takie napoje pojawiły się we Włoszech.

(AM)

Depresja od tłustych ciastek

HISZPANIA. „Public Health Nutrition” opublikowało najnowsze badania z których wynika, że tłuste wypieki (np. pączki) zwiększają zachorowalność na depresję. Naukowcy hiszpańscy z Uniwersytetu w Las Palmas na wyspie Gran Canaria oraz z Uniwersytetu Nawarry w Pampelunie doszli do takich wniosków po przeanalizowaniu danych zebranych wśród blisko 9 tys. osób, u których nigdy wcześniej nie występowała depresja i którzy nie stosowali leków przeciwdepresyjnych. Badanie było wykonane w ramach Projektu SUN, który jest prowadzony na Uniwersytecie Nawarry i dotyczy wpływu diety oraz stylu życia na zdrowie.

Informacje na temat spożywania dań typu fast-food a także tłustych ciast zebrano przy pomocy specjalnych kwestionariuszy. Stan zdrowia uczestników badania oceniano średnio przez sześć lat. W tym okresie blisko 500 z nich bądź usłyszało diagnozę: depresja, bądź zaczęło zażywać leki przeciwdepresyjne.

(kar)



Fot. B&S

Pączki czy donuty, czyli tłuste ciasta mogą wywoływać lub pogłębiać depresję u osób je spożywających.

Jubileuszowa Parta U

NIEMCY. Piekarnia Bäckerei Ottendorfer w Niemczech stała się posiadaczką dzielarki Parta U z numerem seryjnym 3000. Tyle tych maszyn wyprodukowano już w holenderskiej fabryce w Panningen. Producent urządzenia firma WP Haton ma już 60-letnie doświadczenie w produkcji wielu rodzajów dzielarek. W swoich maszynach stosuje najnowsze rozwiązania techniki, poparte doświadczeniami zdobytymi w wyniku komunikacji z klientami-piekarzami. Szeffowie holenderskiego producenta podkreślają, że ich inżynierowie dobrze rozumieją proces produkcji ciasta, gdyż komunikują się ze swoimi odbiorcami „poprzez chleb, a nie przez gwoździe i śrubki”.

Misją WP Haton - jak podkreślają właściciele firmy - jest dostarczanie systemów do automatycznej produkcji chleba najlepiej spełniających zróżnicowane potrzeby i oczekiwania piekarzy w różnych częściach świata. Dlatego wszystkie maszyny i urządzenia są kompatybilne ze sobą i jednocześnie dostosowywane do lokalnych warunków i indywidualnych potrzeb.

Przypomnijmy, że taka też jest nowa dzielarka Parta U Direct, która oprócz standardowych rozwiązań technicznych zastosowanych w Partcie U (zakres wagowy 110-2800 gram, wydajność stała 925-3150 szt./h, zmienna 615-4260 szt./h, praca prawie z każdym rodzajem ciasta) ma też możliwość podziału ciasta żytniego z odkładaniem kęsów bezpośrednio do formy.

(TP)



Fot. WP Haton

Ger Schroën z WP Haton zainstalował i przetestował jubileuszową 3000. dzielarkę Parta U we frankfurckiej piekarni.

Zielona odchudza?

ŚWIAT. Zielona kawa jest skutecznym sojusznikiem w odchudzaniu - ujawniły nowe badania. To kolejny argument na korzyść tego gorącego napoju, którego sprzedaż na całym świecie drastycznie maleje.

Podczas eksperymentu zespół badaczy podawał ekstrakt z ziaren zielonej kawy 16 otyłym w wieku ok. 20 lat. Po 22 tygodniach średnio każdy uczestnik badania zrzucił ponad 8 kg.

(AM)

reklama

GHM
Good Food Partner

My



Już teraz zakup
bilet online:
www.iba.de



Tradycja. Innowacja. Pasja.

Targi iba 2012 – światowy rynek piekarstwa.

Targi iba 2012 – obowiązkowy termin dla międzynarodowej branży piekarstwa.

Specjaliści z całego świata odkryją podczas targów iba 2012 najnowsze trendy i innowacje. Ponad 1.100 wystawców zaprezentuje swoje aktualne produkty. Począwszy od piekarni rzemieślniczych i dużych piekarni, cukierni i kawiarni poprzez handel detaliczny produktami spożywczymi, firmy cateringowe, hotele i Coffeeshops aż po gastronomię – targi iba 2012 są największą platformą światowego rynku piekarstwa.

Biuro Targów Monachijskich
w Polsce

Tel. +48 22 620 4415

Fax +48 22 624 9478

info@targiwmonachium.pl

www.targiwmonachium.pl



2012
iba
Monachium
16.–21.9.
www.iba.de

Innowacje - to proste

W maju rusza ogólnopolski cykl konferencji informacyjno-promocyjnych, w trakcie których zaprezentowane będą wyniki badań na temat poziomu innowacyjności w polskich przedsiębiorstwach. Będzie można dowiedzieć się między innymi, czym w ogóle jest innowacyjność, jak i gdzie ją wdrażać, jakie przynosi korzyści i skąd pozyskiwać fundusze na ten cel.

Projekt „Innowacje - to proste” ruszył rok temu w ramach programu operacyjnego „Partnerstwo dla zwiększania adaptacyjności”, współfinansowanego przez Unię Europejską, który ma na celu przyczynienie się do podniesienia poziomu innowacyjności polskich mikro- i małych przedsiębiorstw, ze szczególnym uwzględnieniem firm rzemieślniczych. Projekt jest przede wszystkim skierowany do właścicieli zakładów oraz pracowników kadry zarządzającej zainteresowanych wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań w swoich firmach, które wbrew powszechnemu przekonaniu nie muszą wiązać się wyłącznie z kosztownymi inwestycjami - zapewniają organizatorzy konferencji. Wraz z przedstawicielami organizacji rzemiosła i innymi partnerami społecznymi chcą oni wspierać przedsiębiorców przy wprowadzaniu innowacji.

W pierwszym etapie projektu, który zakończył się w marcu, prowadzono badania i analizowano innowacyjność mikro- i małych przedsiębiorstw. Okazuje się, że w Polsce jest na stosunkowo niskim poziomie. Statystyki pokazują, że wdrożenie w ostatnich trzech latach innowacji organizacyjnych deklaruje jedynie 30 proc. małych i średnich przedsiębiorstw, w tym jedynie co trzecie mikroprzedsiębiorstwo. Jest to bardzo niski wynik, biorąc pod uwagę ogromny potencjał tych firm oraz korzyści związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań - czytamy w analizie dokonanej na podstawie wyników wspomnianych badań. Znajdujemy w niej również istotne stwierdzenie, że innowacje to nie tylko zakup technologii czy specjalistycznych maszyn. To także wdrażanie nowoczesnych rozwiązań w zakresie zarządzania i marketingu, z czego nie każdy przedsiębiorca zdaje sobie sprawę.

Kolejnym bardzo ważnym działaniem w projekcie są bezpłatne szkolenia skierowane do dwóch grup odbiorców. Pierwszą stanowi pół tysiąca przedsiębiorców, a drugą 250 przedstawicieli organizacji



Fot. MW

Innowacje to nie tylko zakup technologii czy specjalistycznych maszyn. To także wdrażanie nowoczesnych rozwiązań w zakresie zarządzania i marketingu.

rzemieślniczych. Zachętą do udziału w tych szkoleniach, które ruszą we wrześniu 2012 roku, ma być cykl 16 konferencji informacyjno-promocyjnych. Będą one zorganizowane w terminach: 8 maja 2012 - woj. podkarpackie; 9 maja 2012 - woj. lubelskie; 15 maja 2012 - woj. podlaskie, 17 maja 2012 - woj. kujawsko-pomorskie, 22 maja 2012 - woj. opolskie, 23 maja 2012 - woj. dolnośląskie, 29 maja 2012 - woj. wielkopolskie, 30 maja 2012 - woj. lubuskie, 4 czerwca 2012 - woj. zachodniopomorskie, 5 czerwca 2012 - woj. pomorskie, 13 czerwca 2012 - woj. małopolskie, 14 czerwca 2012 - woj. śląskie, 19 czerwca 2012 - woj. warmińsko-mazurskie, 26 czerwca 2012 - woj. świętokrzyskie, 27 czerwca - woj. mazowieckie, 3 lipca - woj. łódzkie. Szczegółowe i aktualne informacje na bieżąco będą pojawiać się na www.innowacjetoproste.pl

TP

Nowa hala Masz Gliwice

Nową, w pełni profesjonalną halę montażowo-produkcyjną otworzyła w ostatnim czasie firma Masz Gliwice, producent maszyn piekarniczych.

- Nowa hala jest drugą halą produkcyjną firmy na terenie Gliwic. - Posiada ona ogromny potencjał zarówno konstrukcyjny, produkcyjny, jak i logistyczny - podkreśla Łukasz Malinowski, manager do spraw sprzedaży i marketingu Masz Gliwice.

Dumą firmy jest własny dział konstrukcyjny, gdzie zatrudnieni w Masz Gliwice inżynierowie nie tylko tworzą, ale również nieustannie modyfikują maszyny dedykowane branży pierniczej. W nowej hali znalazła się również obszerna hala montażowa, z odrębnym pomieszczeniem przeznaczonym do wykonywania precyzyjnych czynności (firma oferuje również naprawę i montaż urządzeń piekarniczych - przyp. red.). Jednym z najważniejszych działów przedsiębiorstwa stał się magazyn,



Fot. Mech-Masz

Nowa hala produkcyjno-montażowa firmy Mech-Masz w Gliwicach.

dzięki któremu znacznie skróci się czas oczekiwania na zamówione urządzenia. - Obecnie posiadamy jeden z największych magazynów piekarniczo-cukierniczych w kraju - podkreśla Łukasz Malinowski. Firma Masz Gliwice, producent maszyn piekarniczych, to jedna z największych firm w kraju, dostarczających urządzenia i rozwiązania zakładom produkcyjnym z naszej branży.

(AM)

Spadek spożycia pieczywa o kolejne 4 procent

W ubiegłym roku statystyczny Polak zjadł 53,8 kg pieczywa, czyli o 4 proc. mniej niż w roku 2010 i o ponad 43 kg mniej niż w 1993 - wynika z danych GUS.

Spadek spożycia pieczywa wynika głównie z dużo większej aktywności medialnej i marketingowej producentów alternatywnych produktów zbożowych, tj. makarony, płatki śniadaniowe i inne przekąski. Grzegorz Nowakowski, prezes Instytutu Polskie Pieczywo jest zdania, że Polacy ograniczają spożycie pieczywa ze względu na jego słabnącą jakość. Ta zaś jest wynikiem niezdrowej konkurencji - a na kiepski chleb zapotrzebowanie jest coraz mniejsze - mówi Nowakowski Dziennikowi Gazecie Prawnej.

Widać jednak wyraźnie zmiany w wyborze rodzaju pieczywa przez konsumentów. Chleb pszenny traci na popularności na rzecz pieczywa mieszanego.

- W Polsce aż 75 proc. zjedanego pieczywa stanowi mieszane pszenno-żytnie - mówi prof. Alicja Ceglińska, kierowniczka Zakładu Technologii Zbóż warszawskiej SGGW.

(kar)



Fot. B&S

Polacy jedzą mniej pieczywa, bo jest słabej jakości?

reklama

NOWOŚĆ

**Sprawdź nowy,
innovacyjny chleb
Low Carb***



* ProBody zawiera ok. **90% mniej węglowodanów** i ok. **300% więcej białka** niż zwykłe chleby mieszane

- 100% mieszanka do produkcji pieczywa
- Mieszanka zawiera składniki pełnoziarniste i nasiona
- Nowa propozycja dla klientów poszukujących produktów o właściwościach dietetycznych
- Nowe możliwości biznesowe

 **KOMPLET Polska**

Z dobrego upieczesz najlepsze!

więcej na www.komplet.pl



Zboża pomarzęły, mąka będzie drożeć

Resort rolnictwa alarmuje, że zapasy kwalifikowanego ziarna zbóż jarych są w stanie ponownie obsiać jedynie 400 tys. ha z 1,4 mln ha, które wymarzęły.

Zimowe mrozy zniszczyły wiele upraw zbóż ozimych, co spowodowało wzmożone zainteresowanie zbożami jarymi. Według resortu rolnictwa, obecnie można jedynie kupić kwalifikowane ziarno owsa i jęczmienia, za które trzeba zapłacić 220-250 zł za 100 kg. Rok wcześniej kosztowało ono 160-200 zł za 100 kg. Nie ma natomiast krajowej pszenicy jarej, a ziarno z importu kosztuje nawet 400 zł za 100 kg.

Grzegorz Młynarczyk, dyrektor Zespołu Nadzoru Właścicielskiego Agencji Nieruchomości Rolnych twierdzi, że mrozy zniszczyły także poletka doświadczalne, tzw. plantacje bazowe, co sprawia, że będą duże problemy z odtworzeniem hodowli oraz nasiennictwem, jeżeli chodzi o ziarno ozime na kolejne lata.

Zdaniem Henryka Pastuszka z Central-



Fot. B&S

Niedobór ziarna siewnego, w efekcie niższe zbiory mogą przełożyć się na znaczny wzrost cen mąki.

nego Ośrodka Badania Odmian Roślin Uprawnych we Wróclikowie brak ziarna siewnego może przełożyć się na cenę zboża. Ponadto prognozuje się niższe zbiory, a to z kolei może spowodować wzrost cen produktów zbożowych, w tym pieczywa.

Eksperti szacują, że już jesienią bochenek zwykłego chleba z rzemieślniczej piekarni może kosztować 5 zł.

(kar)

Piekarnia FSB powstanie za rok, ale już rekrutuje

Wmurowano kamień węgielny pod budowę piekarni Fresh Start Bakeries (FSB) w strzegomskiej podstrefie ekonomicznej, gdzie produkowane będą m. in. bułki dla McDonald'sa.

FSB jest producentem pieczywa dla sieci restauracji szybkiej obsługi i sieci detalicznych na całym świecie. Znana jest na pięciu kontynentach, zarządzając w sumie siecią 25 piekarni. W Polsce, w Strzegomiu, powstaje już druga z nich (pierwsza mieści się w Michałowie Reginowie koło Warszawy).

W lutym firma otrzymała pozwolenie na budowę, a 19 kwietnia uroczyście wmurowano kamień węgielny pod budowę wartej 110 mln zł inwestycji.

Inwestycja zakłada budowę piekarni pieczywa i wyrobów piekarniczych, a także mroźni wraz z dodatkową infrastrukturą i zapleczem magazynowym. Dzięki trzem liniom produkcyjnym, w tym jednej z najnowszych w Europie linii do wypieku bułek, zakład będzie produkował pieczywo na rynki krajów Europy Centralnej. Docelowo 50 proc. wyrobów ma być przeznaczone na eksport. Produkcja ma ruszyć planowo w pierwszym kwartale 2013 r., ale już rozpoczęła się rekrutacja pracowników na stanowiska kierowników zmian i pracowników operacyjnych. W pierwszym okresie funkcjonowania piekarni znajdzie w niej zatrudnienie 50 osób. Waldemar Topolski



Fot. McDonald's

FSB jest głównym dostawcą pieczywa dla sieci McDoland's.

(kar)

Bitwa o cukiernię

W Strażowie (woj. podkarpackie) 13 mężczyzn, podających się za ochroniarzy, zdemolowało cukiernię. Byli najęci przez jednego z dwóch zważnionych współwłaścicieli.

Do zdarzenia doszło na początku kwietnia około 3 nad ranem. Z ustaleń policji wynika, że doszło do bójki między dwiema grupami ochroniarzy. Każda wynajęta była przez jednego z dwóch zważnionych współwłaścicieli cukierni. Grupa ochroniarzy w mundurach z napisem Rutkowski Patrol pracowała dla agencji ochrony, z którą Biuro Rutkowski miało podpisaną umowę. Druga grupa to licencjonowani pracownicy ochrony, którzy w ramach umowy pilnowali cukierni. Jak ustaliła policja, jeden ze współwłaścicieli skontaktował się z Biurem Rutkowski, które zleciło wynajęcie firmy zewnętrznej do przeprowadzenia negocjacji i umożliwienia wstępu do budynku. Ci jednak zamiast negocjacji użyli siły. Po wybiciu szyby w oknie



Krzysztof Rutkowski twierdzi, że agencja ochrony, którą wynajęło jego biuro, miała prawo nosić mundury z napisem Rutkowski Patrol. Ale dlaczego ochroniarze nie mieli licencji i przeszkoleń?

i wyważeniu drzwi oraz użyciu gazu pieprzowego siłą wtargnęli do budynku dokonując zniszczeń mienia.

Funkcjonariusze policji po przyjeździe na miejsce zdarzenia zastali leżących przed budynkiem, skrępowanych plastikowymi opaskami pracowników firmy ochroniarskiej, pilnującej cukierni. Sprawcy zostali zatrzymani.

Żaden z nich nie miał też licencji pracownika ochrony ani wymaganego przeszkolenia. Sześciu z trzynastu mężczyzn w środę usłyszało zarzuty zmuszania do określonego zachowania, pozbawienia wolności, zniszczenia mienia i naruszenia spokoju domowego. Grozi im do pięciu lat więzienia.

(kar)

Minister uspokaja Czechów

Wciąż po Europie roznosi się echo afery solnej w Polsce. 12 kwietnia odbyło się polsko-czeskie spotkanie, którego głównym tematem była kwestia bezpieczeństwa polskich produktów spożywczych.

Podczas spotkania strona polska udzieliła wszelkich informacji i wyjaśnień, które potwierdzają, że polska żywność wprowadzana na rynek UE jest bezpieczna i spełnia wszystkie wymagania prawa żywnościowego - poinformowało Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W opinii polskiego resortu rolnictwa nie ma żadnych podstaw do wprowadzenia zakazu importu polskiej żywności.

- Histeryczna reakcja strony czeskiej wynikać może ze strachu przed popularnością polskiej żywności wśród czeskich konsumentów - zapewnia resort rolnictwa. - Na uwagę zasługuje fakt, że do Czech eksportujemy produkty rolno-spożywcze o wartości ponad 1 mld euro. Czechy są trzecim w kolejności odbiorcą polskiej żywności.

Polska żywność jest bezpieczna i smaczna. Zdobyła sobie uznanie wśród konsumentów w Unii Europejskiej i poza jej granicami.

- Produkcja żywności pozostaje pod stałą kontrolą polskich służb inspekcyjnych - zapewnia polskie ministerstwo.

Przestępstwo dotyczące stosowania soli przemysłowej do celów spożywczych jest obecnie przedmiotem śledztwa prowadzonego przez prokuraturę.

(kar)

reklama

PIEKARNIA
ZAPRASZA DO WSPÓLPRACY

Zainteresowanych wdrożeniem i zastosowaniem przedwojennych technologii oraz wielu receptur wypieku pieczywa

OFERUJEMY TAKŻE

Wyprowadzanie i prowadzenie żywego zakwasu żytniego
Wiele gatunków chleba i bułek
(oczystości bez zastosowania sztucznych polepszaczy)
Bogaty asortyment drożdżówek

Jesteśmy gotowi udzielić wsparcia piekarnikom w słabszej kondycji

ŻYWY ZAKWAS • STARE RECEPTURY
PRAWDZIWY CHŁEB

tel. 788 313 402 tel. 609 857 627

PIECZYWO NIE TYLKO FRANCUSKIE

Karolina Zawitkowska

Targi Europain w Paryżu zgromadziły reprezentatywną ofertę sektora piekarskiego: piekarstwo rzemieślnicze i przemysłowe, cukiernictwo oraz sklepy. Wystawcy targów Intersuc zaprezentowali produkty z czekolady, słodycze i lody. Jak zawsze nieodłącznym elementem salonu była Aleja Szkół - la Rue des Ecoles.

Pierwsza edycja targów gastronomicznych SuccessFood zorganizowana wspólnie z targami Europain okazała się sukcesem. Kiedy kulinarne mody ewoluują, a przyzwyczajenia konsumentów ulegają zmianie restauratorzy i piekarze muszą iść z duchem czasu. Podczas targów specjaliści z sektora restauracyjnego mogli zapoznać się ze sposobami uatrakcyjnienia swojej oferty, przeciwstawiania się konkurencji oraz zwiększenia obrotów.

Wystawcy dołożyli wszelkich starań przy projektowaniu i animacji stoisk, aby spotkanie z odwiedzającymi było jak najbardziej interesujące i owocne dla obu stron.

ODWIEDZAJĄCY: PRZEDSTAWICIELE RÓŻNYCH PROFESJI Z WIELU KRAJÓW

Pomimo wzrostu o 7,2 proc. liczby odwiedzających w stosunku do 2010 roku, wizyty gości równomiernie rozłożyły się na wszystkie pięć dni trwania targów, dzięki czemu ruch w alejkach był płynny. Nowy plan targów również przyczynił się do komfortu zwiedzania. Wśród odwiedzających byli przedstawiciele różnych profesji z branży, goście spoza Francji stanowili jedną trzecią wszystkich odwiedzających, dominowali specjaliści z Europy, a także z Ameryki Południowej i Azji.

ALEJA SUKCESU - LA RUE DES SUCCÈS

Na powierzchni 1000 m² odwiedzający mogli zapoznać się z „doniosłą naturą” zwycięskich koncepcji piekarstwa i nowymi restauracjami: Maison Eric Kayser - Le Fournil de Pierre - Louise - Lucien et la Cocotte - Francuskie Stowarzyszenie Przedsiębiorstw z Branży Piekarskiej i Cukierniczej - Cothécho, concept bar de Métro - la Boulangerie Brésilienne (Padaria Brasileira).



W hali Cube o powierzchni 4000 m², w trzech oddzielnych sektorach miały miejsce najważniejsze konkursy branżowe.
FOT. EUROPAIN

TARGI EUROPAIN 2012 W LICZBACH:

Od 3 do 7 marca targi Europain 2012 gościli **82 690** profesjonalistów ze **143** krajów, **71** proc. z Francji i **29** proc. z zagranicy, którzy zapoznali się z innowacjami prezentowanymi przez **800** wystawców na **68 000** m² powierzchni ekspozycyjnej.

Wśród odwiedzających z zagranicy najwięcej gości przybyło z Belgii, Hiszpanii, Niemiec, Holandii, Brazylii, USA, Rosji, Szwecji, Wielkiej Brytanii i Portugalii.



Aleja Szkół - la Rue des Ecoles zgromadziła najlepsze szkoły piekarskie, cukiernicze i restauratorskie.
FOT. EUROPAIN

Wraz z animacjami na żywo wystawcy Alei Sukcesu oferowali porady niezbędne dla tych, którzy pragną rozwijać swoją działalność lub wprowadzić w swoich krajach koncepcje prezentowane podczas targów.

ALEJA SZKÓŁ - LA RUE DES ECOLES

Sektor dedykowany kształceniu Aleja Szkół - la Rue des Ecoles zgromadził najlepsze szkoły piekarskie, cukiernicze i restauratorskie. Nauczyciele i eksperci dzielili się swoim know-how z przyszłymi uczniami i ich rodzinami, zaszczepiając w nich pasję do zawodu. Francuskie i zagraniczne firmy miały okazję zapoznać się z ofertą najlepszych uczelni, w których ich pracownicy mogą podnosić swoje umiejętności zawodowe.



Na targach zaprezentowano blisko 200 nowości.
FOT. EUROPAIN

NOWOŚCI I INNOWACJE

Na targach zaprezentowano blisko 200 nowości, 20 wystawcom wręczono Trofea Innovation Europain 2012 przyznawane w dwóch kategoriach: maszyny i produkt.

Odwiedzający mogli zapoznać się z innowacjami technicznymi w sektorze Innowacje i Nowości usytuowanym przy wejściu na targi, a także na stoiskach wystawców, gdzie zorganizowano wiele pokazów, szczególnie w sektorze piekarstwa przemysłowego. ■

Konkursy

W hali Cube, unikalnej przestrzeni o powierzchni 4000 m², w trzech oddzielnych sektorach miały miejsce najważniejsze konkursy branżowe. Przestrzeń prezentująca oryginalne koncepcje odzwierciedla dążenie targów Europain i SuccessFood do promocji wszystkich gałęzi sektora.

Puchar Świata w Piekarstwie

W 8. edycji Pucharu Świata w Piekarstwie przez trzy dni 12 narodowych drużyn rywalizowało w trzech dyscyplinach: chleb, pieczywo cukiernicze i wypiek artystyczny. Na podium znalazły się drużyny z Japonii, USA i Tajwanu.

Mistrzostwa Świata w Sztuce Cukierniczej

Wydarzenie o oryginalnym charakterze (jedyne konkursy, w którym mogą uczestniczyć wyłącznie pary mieszane - kobieta i mężczyzna), mianowicie 3. Mistrzostwa Świata w Sztuce Cukierniczej są jednym z najbardziej prestiżowych konkursów w branży cukierniczej na świecie.

Zespoły z 16 krajów zaprezentowały swój kunszt i kreatywność, przygotowując 13 różnych prac cukierniczych, w tym wyrób z czekolady, wyrób z cukru oraz deser na talerzyku. Na podium znalazły się drużyny: Japonii (I miejsce), Szwecji (II miejsce) i Francji (III miejsce).

Puchar Szkół Francji

10 zespołów rywalizujących w kategorii Espoirs i osiem ekip biorących udział w kategorii Excellence wykazało się kunsztem i dynamiką w przygotowaniu potraw konkursowych. Zwycięzca w kategorii Excellence: CEFRAL Institut SP DELBE, Dunkirka, Francja (59), zwycięzca w kategorii Espoirs: Lycée Pierre Simon de Laplace, Caen, Francja (14).

Puchar Europy - europejskie eliminacje do Pucharu Świata Cukierników

Na wzór eliminacji kontynentalnych organizowanych w Azji, Ameryce Południowej i Afryce, zorganizowano Puchar Europy - europejskie eliminacje do Pucharu Świata Cukierników. Na podium znaleźli się uczestnicy z Wielkiej Brytanii, Danii i Portugalii, którzy tym samym zakwalifikowali się do światowego finału w Lyonie, organizowanego w ramach targów Sirha.

Piekarz & Designer - niepowtarzalny dialog

Piekarze i designerzy spotkali się, aby skonfrontować swoje zawodowe doświadczenia i podzielić się know-how. W wyniku spotkań duetów powstały innowacyjne projekty, smaczne i pobudzające wszystkie zmysły. Zabawne i odkrywczym połączenie talentów rzuciło nowe spojrzenie na chleb.

TARGI HERT

W MIĘDZYNARODOWEJ OBSADZIE

Podczas targów HERT, które w kwietniu już po raz szósty zorganizowano w warszawskiej siedzibie tej firmy, pokazowa piekarnia przez trzy dni pracowała na pełnych obrotach. Technolodzy z Niemiec, Holandii, Francji i Włoch wspólnie z polskimi specjalistami z HERT i Credin wypiekali różne rodzaje chlebów i bułek oraz pączków, ciast i ciastek.

Ogromną zaletą każdej z edycji targów HERT jest niewątpliwie sposób, w jaki prezentowane są maszyny, urządzenia i technologie. Każdy etap przygotowania ciasta, jego formowania, pieczenia lub smażenia, dekorowania czy też krojenia odbywa się na żywo.

Ogromnym zainteresowaniem cieszył się pokaz nalewania ciasta TA 195 do foremek przez dzielarke Parta U Direkt WP Haton. Bardzo rzadkie ciasto było odmierzane z dokładnością do 1 proc. Na targach obecny był Erik Kromjong, przedstawiciel holenderskiego producenta, który służył wszelkimi, bardzo szczegółowymi informacjami na temat maszyn produkowanych w fabryce WP Haton, a także niedawno wprowadzonemu programowi Blue Value ze szczególnym uwzględnieniem Blue Box (szczegóły już za miesiąc).

Inne pieczywo - żytni Chleb Drwala o nieco niższej zawartości wody TA 175 - uformowany został za pomocą sprawdzonego już w polskich piekarniach zestawu dzielarcka WP Haton SNE plus zaokrąglarko-wydłużarka Superba WP Kemper.

Z kolei na linii Selecta formowano pączki, bułki futbolówki ze znakiem kojarzącym się z piłką nożną, a także kajzerki, które następnie przechowywano w Aroma Cooler aż do wypieku następnego dnia.

Niemal bez przerwy, przez siedem godzin dziennie francuscy technolodzy: Romuald Verneret i Silvian Gandond z firmy Merand produkowali ciabatty i bagietki z ciast luźnych o dużej nierównomiernej porowatości, tzw. rustykalne. Do ich formowania używali urządzenia Aqua Pan 100 oraz mniejszej dzielarcko-formierki Atoupains Millenium.



Powierzchnię 100 mkw. zajmowała ekspozycja maszyn do krojenia i pakowania, w tym urządzeń GHD Hartmann, Ilapak i MHS.
FOT. B&S



Na warszawskie targi firmy HERT zjechali właściciele zakładów piekarsko-cukierniczych z całego kraju.
FOT. HERT

Z kolei niemiecki technolog zachwalał możliwości maszyny Quadro Round WP Kemper do produkcji bułek okrągłych i kwadratowych. Najciekawsze, bo niecodzienne były jednak bułki w kształcie rombu posypane sezamem.

Przez trzy targowe dni (od 17 do 19 kwietnia) dział cukierniczy firmy HERT przygotował pokazy, które również cieszyły się dużym zainteresowaniem gości. Jednym z nich była prezentacja łatwej, szybkiej i ekonomicznej produkcji pączków na niewielkiej przestrzeni. Zaledwie jeden pracownik obsługiwał zarówno smaźalnik Riehle, jak i nadziewarkę Edhard, a także pomadziarkę NBS Schumann. Absolutną nowością, która dotarła do Polski dosłownie dzień przed targami, był przelotowy smaźalnik IDA Riehle do pączków, donatów, gniazdek i kulek twarogowych.

- Urządzenie to wyróżnia się spośród innych oferowanych tego typu smaźalników połączeniem wysokiej wydajności z wysoką, rzemieślniczą jakością wysmażonych wyrobów - zapewnia Aleksandra Baraniuk z firmy HERT.

Tłoczno było też przy stanowisku z drobnymi urządzeniami cukierniczymi. Odwiedzający targi z zainteresowaniem przyglądali się pracy z dozownikami Bakon i Unifiller, które przystosowane są m.in. do równoczesnego dozowania dwóch rodzajów mas. Interesujące były też wypieki w tartletce, wypełnianie, dekoracja i wykończenie żelem babeczek owocowych, ubijanie śmietany metodą zmrożonego powietrza.

Zaproszony do Warszawy włoski mistrz cukiernictwa na miejscu przygotowywał, wypiekał i serwował słodkie oraz słone ciastka i rogaliki z ciasta francuskiego i półfrancuskiego, do produkcji których używał m.in. ubijaczki Bear oraz wałkowarek Rollmatic i Euromatic. Wszystkie wyroby piekarsko-cukiernicze na bieżąco wypiekano w piecach Werner Pfliderer: Rototherm, Matador, Brillant.

Targi były dla firmy HERT okazją, by zaprezentować również wiele innych specjalistycznych maszyn i urządzeń, takich jak: specjalistyczne czyszczarki blach teflonowanych i muldowanych firmy Plasser, urządzenia do natryskiwania olejem Dübör czy też urządzenia do pracy z czekoladą firm Betec i Dedy.

Jak co roku, nie zabrakło ekspozycji poświęconej krojeniu i pakowaniu pieczywa oraz wyrobów cukierniczych. Tym razem pokazano maszyny GHD Hartmann: Selectra S30 i EC101i oraz zestaw z klipsiarką EC 101 HS



Podczas targów produkowano m.in. bułki futbolówki z „piłkarskim” stemplem, które następnie przechowywano w Aroma Cooler, aby następnego dnia wypiec je w piecach Matador.
For. HERT



Na linii do bułek Selecta oprócz zaplanowanych wcześniej pokazów (m.in. formowaniu pączków) wykonywano również produkty na życzenie gości targowych według ich własnych receptur.
For. HERT

- nowym urządzeniem, które niemiecki producent skonstruował specjalnie dla polskich piekarzy. Nie zabrakło też maszyn firm Ilapak i MHS oraz opakowań Hadepol Flexo. Całkowicie nową ofertą firmy HERT była prezentacja MEP System - Store Fitting System - Konceptcje Sklepów.

- W ramach tego systemu dostępne są wysokiej jakości, oryginalne, nowatorskie i w nowoczesnym wzornictwie lamy i meble sklepowe oraz magazynowe produkcji włoskiej. Usługi obejmują cały proces od projektu, przez produkcję i dostarczenie z montażem

„pod klucz” wyposażenia, aż do usług serwisowych - mówi Aleksandra Baraniuk.

Jak zwykle uzupełnieniem targów i ich niewątpliwą atrakcją były wykłady. Prof. Henryk Mruk opowiadał o strategiach konkurencyjności na rynku oraz o skutecznym budowaniu zespołu, z kolei Maciej Komorowski z firmy Managers Group MA mówił o branding i wzornictwie przemysłowym w sklepach piekarsko-ciastkarskich, a także zarządzaniu i kontrolowaniu sieci punktów handlowych.

Oprac. TP

ZBYT WIELU CHĘTNYCH DO PIECZENIA CHLEBA

Adam Zyzman

Temat nieuczciwej konkurencji w piekarnictwie to sprawa poza dyskusją, której nie są w stanie zapobiec żadne działania. Nie chcą o tym rozmawiać nawet sami piekarze.

Zorganizowana po raz pierwszy Śląska Konferencja Piekarniczo-Cukiernicza podczas III Śląskich Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Łodziarskich SweetTARG miała przynieść diagnozę dotyczącą sytuacji piekarzy i cukierników w regionie i w kraju. Trudno jednak powiedzieć, czy taką diagnozę rzeczywiście udało się sformułować. Prof. Jan Klimek, wykładowca warszawskiej Szkoły Głównej Handlowej a jednocześnie śląski cukiernik (wspierany przez swoją córkę Sabinę Klimek), przedstawił uwarunkowania prowadzenia firmy rodzinnej w naszym kraju. Zwrócił uwagę na skutki takich przedsięwzięć zarówno dla gospodarki narodowej, jak i dla samych przedsiębiorczych rodzin. Jak podkreślił - są to zazwyczaj ludzie, którzy nigdy nie zdawali sobie sprawy, że chleb w naszym kraju będzie wymagał... promocji. Tymczasem okazuje się, że jest coraz więcej takich, którzy chcą zarabiać na piekarnictwie, co prowadzi do nie zawsze uczciwej konkurencji i to nieraz tak ostrej, że w zasadzie nie wiadomo, jak tym negatywnym zjawiskom przeciwdziałać.

Niestety, jak zauważył Lech Jędryka, wiceprezes Zarządu Głównego Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarnictwa RP w Katowicach, w Unii Europejskiej obecnie nie można promować przetworów zbożowych.

- Trzeba poczekać do nowej perspektywy finansowej dbając, by przewidziano w niej środki na ten cel, gdyż obecnie jedyny sposób finansowania wszelkich przedsięwzięć promocyjnych to dochody własne przedsię-



Wyścig cenowy prowadzi do oszczędności na wszystkim, a tym samym odbija się na jakości pieczywa - ostrzegali piekarze podczas I Konferencji Piekarniczo-Cukierniczej.

FOT. ADAM ŻYZMAN

Sześć kromek chleba to porcja błonnika dla organizmu ludzkiego, jaką można uzyskać po zjedzeniu... trzech kg ziemniaków lub sześciu kg pomidorów.

biorców, które już raz zostały opodatkowane - podkreśla.

Tymczasem, jak zauważyli piekarze, wzrost zainteresowania inwestorów branżą piekarniczą zbiegł się z propagandą różnych środowisk na temat szkodliwości chleba w diecie człowieka, a przede wszystkim wpływie pieczywa na tuszę. Że to nieprawda, udowodnił zebrany dr hab. inż. Lesław Juszcak z Katedry Analizy i Oceny Jakości Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, który podkreślał, że spadek spożycia chleba w Polsce następuje wbrew europejskim tendencjom, gdyż np. w Niemczech utrzymuje się ono na dotychczasowym poziomie.

- Tymczasem sześć kromek chleba to porcja błonnika dla organizmu ludzkiego, jaką można uzyskać po zjedzeniu... trzech kilogramów ziemniaków lub sześciu kilogramów pomidorów - tłumaczył dr Juszcak, zwracając uwagę, że brak rzetelnej edukacji żywieniowej Polaków sprawia, iż odchodzą oni od tradycyjnych pokarmów zastępując je różnego rodzaju suplementami diety.

Uzupełnieniem programu konferencji był referat mgr Aliny Niewelt z Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu na temat nowych wymagań Unii Europejskiej dotyczących znakowania chleba i nowych etykiet, uwzględniających dodatkowe informacje na temat składu pieczywa.

- Obowiązki odpowiedniej dyrektywy unijnej wejdzie w życie co prawda za kilka lat, ale już teraz trzeba się do tego przygotować, by nie okazało się, że piekarze w Polsce łamią unijne prawo przez zwykłe zaniechanie - wyjaśniała Alina Niewelt.

Konferencja nie zakończyła się jednak przewidzianą dyskusją, uznano bowiem, że jedynym problemem gnębiącym piekarzy jest nieuczciwa konkurencja, a przede wszystkim traktowanie tego zawodu jako całkowicie otwartego, wystarczy tylko zarejestrować działalność gospodarczą.

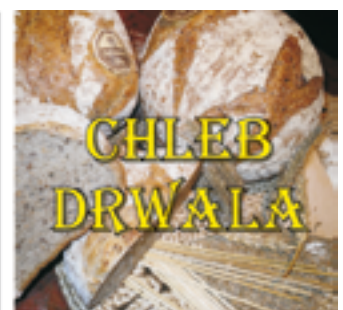
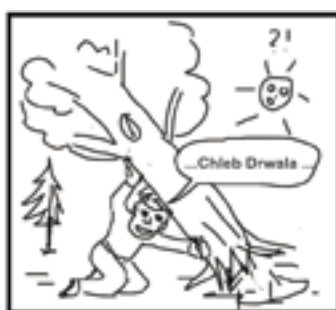
- Tymczasem polityka taka prowadzi do pauperyzacji całej branży piekarniczej, a tym samym jej degradacji, gdyż wyścig cenowy prowadzi do oszczędności na wszystkim, a tym samym odbija się na jakości pieczywa - ostrzegali piekarze. ■



Choć to pierwsza edycja konferencji, cieszyła się ona sporą frekwencją.
FOT. ADAM ZYZMAN



Czy sposobem na promocję chleba jest połączenie pieczenia z pasją? Ekspozycja targowa firmy Bączkiewicz Mankiewicz otrzymała nagrodę podczas SweetTARG.
FOT. ADAM ZYZMAN



CIASTECZKA NADZIANE NOWOŚCIAMI

Najnowsze mieszanki cukiernicze, uniwersalne maszyny typu multidrop, oblewarki do czekolady, maszyny dozujące, zautomatyzowane linie pakujące, etykietarki klasyczne i bezpośrednio na folię, a także piece cukiernicze - to wszystko zaprezentowano podczas tegorocznej wiosennej edycji Credi Cookie Sensation.

11 i 12 kwietnia do Centrum Szkoleniowego firmy Creden Polska zjechało ok. 160 właścicieli i technologów z 80 firm cukierniczych z całego kraju. Cykliczna impreza organizowana przez firmę z Sobótki cieszy się coraz większą popularnością wśród osób z branży. Zwłaszcza że na takich pokazach można nie tylko zobaczyć, jak maszyny i urządzenia zdają egzamin podczas konkretnej produkcji, ale także ocenić jakość mieszanek i półproduktów cukierniczych w trakcie wyrabiania ciasta i po jego wypieczeniu. Prezentację, będącą jednocześnie szkoleniem z zakresu nowoczesnych technologii przygotowania i wypieku ciastek, poprowadził technolog firmy Creden Krzysztof Kaszak przy pomocy specjalistów z firm współpracujących. W pokazowej i zarazem testowej piekarni zajęli się oni przygotowaniem różnorodnych ciastek na urządzeniach firmy Cookie Machines Intertech. Zaprezentowali m.in. produkcję ciasteczek na mieszance Ciastka Kruche Multidrop oraz Kokosanka Multidrop, domowych Premium, kruchych twardych o fantazyjnych kształtach, typu Graham, biszkoptowych i na cieście parzonym. Dużym zainteresowaniem cukierników cieszyły się też pokazy dekorowania ciastek. Wykorzystano do nich m.in. termostabilne nadzienia HB o różnych smakach i kolorach; zupełnie nowe na naszym rynku nadzienia tłuszczowe na bazie oleju palmowego; Cup Krem - nowy krem o wysokiej trwałości w temperaturze pokojowej, używany do dekoracji muffinów, cupcakes



Rafał Nycek, technolog Creden, prezentował ręcznie tworzone dekoracje z masy cukrowej i marcepanowej.
FOT. CREDIN

i innych wypieków, a także posypkę wieloziarnistą Credi Decor w stylu fitness. Nie zabrakło też dekoracji czekoladą Barry Callebaut z zastosowaniem oblewarki wspomnianej firmy Intertech.

Osobną część pokazów wypełniły pokazy maszyn i urządzeń prezentowanych przez zaprzyjaźnione firmy. HERT, na przykładzie muffinów i cupcakes na bazie nowych mieszanek Muffinki o Smaku Czekoladowym i Waniliowym, pokazał swoje maszyny dozujące Unifiller, zaś do wypieku korpusów babeczkowych użył urządzeń Bakon i mieszanki Creden Super Babka. Z kolei firma Ilapak pochwaliła się swoimi zautomatyzowanymi systemami pakowania, zaś Promark pokazał etykietarki - zarówno te klasyczne jak i bezpośrednio na folię. Nie zabrakło też nowoczesnych pieców konwekcyjnych Wiesheu, w których wypiekano wspomniane ciasteczka.

Opr. TP



Cukiernicy z całej Polski przyjechali do Sobótki m.in. po inspirację, którą była dla nich szeroka gama ciast i ciastek przygotowanych przez technologów na bazie mieszanek Creden. FOT. CREDIN



Goście Credi Cookie Sensation cenili sobie możliwość rozmowy i wymiany doświadczeń z takimi fachowcami w branży jak Paweł Piskorski, technolog z firmy Creden. Fot. CREDIN



Impreza była dla firmy Ilapak okazją, by pokazać technologie zautomatyzowanego pakowania ciastek. Fot. CREDIN



Credi Cookie Sensation to cykliczne szkolenia i prezentacje adresowane głównie do producentów ciasteczek i cukierników korzystających z maszyn typu Multidrop. Fot. CREDIN



Na imprezie nie zabrakło też m.in. firmy HERT, której technolodzy zaprezentowali możliwości wykorzystania urządzeń Bakon do produkcji korpusów babeczkowych. Fot. CREDIN



Do naszej oferty dołączyła nowa margaryna

MARGARYNA PROFESJONALNA DO KRUCHEGO

Stosowanie naszej margaryny pozwala na szybkie i proste przygotowanie ciasta o znakomitych właściwościach. Ciasto daje się łatwo formować w dowolne kształty jest znakomite zarówno do ciastek słodkich jak i słonych przekąsek.

Stosowanie Margaryny Profesjonalnej gwarantuje uzyskanie wyrobów najwyższej jakości.

**SPRAWDŹ ILE MOŻESZ
NA TYM ZYSKAĆ!!!**

www.ajaxfood.pl



CZAS CHLEBA I CZEKOLADY

Aneta Marczak

Sprawdziliśmy, gdzie jeszcze w tym roku w Polsce będą odbywać się festyny związane z piekarstwem i cukiernictwem.

Pomysłów na promocję produktów cukierniczych czy piekarskich w Europie i na całym świecie nie brakuje. Włosi od lat promują swoje narodowe potrawy i słodycze. Lodowe festyny na miarę ogólnokrajową odbywają się tam hucznie i z rozmachem, a małe miasteczka urządzają lokalne dni pizzy, pasty czy babki drożdżowej. Do Belgii na festiwale cukiernicze przyjeżdżają miłośnicy czekolady z całej Europy. Nawet niewielkie miasteczka mają swoje lokalne święta poświęcone poszczególnym smakom pralinek. W Niemczech coraz skuteczniej

promuje się chleb a w wielu europejskich krajach - lokalne słodycze, ciasta i lody.

W Polsce pod tym względem ubogo - co roku urządzamy kilka lokalnych festynów chleba i jedno ogólnopolskie święto, coraz częściej obchodzimy też dni czekolady, ale nadal brakuje pomysłów na promocje rodzimych słodyczy i wyrobów cukierniczych.

Co ciekawe, inne produkty spożywcze czy płody rolne mają więcej szczęścia: w całym kraju hucznie obchodzi się dni truskawki i ziemniaka, mamy Festiwal Nalewek Kresowych,

nie wspominając już o coraz większej liczbie lokalnych świąt gastronomicznych, jak choćby Festiwal Dorsza w Łebie.

Sprawdziliśmy, jakie jeszcze świętowanie związane z naszą branżą czeka nas w tym roku. Ponieważ w naszym kraju mamy niewielki wybór imprez poświęconych wyłącznie produktom z naszej branży, w spisie uwzględniliśmy różnego rodzaju festyny i święta regionalne, gdzie można skutecznie promować pieczywo oraz wyroby cukiernicze. Poniżej przedstawiamy niektóre z nich.

KALISKI FESTIWAL SMAKÓW

Termin: 2-3 czerwca 2012 roku

Miejsce: Kalisz, Park Miejski

Charakter: Promocja wydarzeń łączących smak kulinarny z artystycznym. Na imprezie swoje wyroby oferują wytwórcy pieczywa, wędlin, miodów, soków, serów i ciast nie tylko z Polski, ale również Ukrainy, Niemiec, Bułgarii i Czech. Wystawie towarzyszy wiele imprez promocyjnych, między innymi można smakować dania tradycyjnej kuchni, wziąć udział w konkursach kulinarnych. Odwiedzającymi są nie tylko kaliszanie, ale również mieszkańcy okolicznych województw i turyści.

Koszty wystawienia: Około 300 złotych za wynajęcie pawilonu, 50 złotych za metr kwadratowy placu z dostępem do elektryczności, plus ewentualne koszty dodatkowe za doposażenie stoiska.

Organizator: Miejski Ośrodek Kultury w Kaliszu, tel. 62 598 27 51



ŚWIĘTO CZEKOLADY W TYCHACH

Termin: 22 lipca 2012 roku

Miejsce: Tychy, Plac pod Żyrafą

Charakter: Tradycyjne święto w Tychach poświęcone promocji czekolady i wszystkich wyrobów na bazie czekolady. W programie wystawa wyrobów z czekolady, liczne konkursy ze słodkimi nagrodami, scena muzyczna i cykl wydarzeń związanych z czekoladą. W święcie biorą udział nie tylko mieszkańcy miasta, ale również smakosze czekolady z całego Śląska i okolic. Tradycją są degustacje czekolady na ulicach miasta.

Koszty wystawienia: Każdego roku wybierany jest jeden sponsor generalny imprezy. Ma on wyłączność na promocję swoich wyrobów. Koszty z jego strony to wyroby z czekolady oraz inne nagrody związane z czekoladą dla zwycięzców konkursu.

Organizator: Miejskie Centrum Kultury, Tychy, tel. 32 327 02 90



JARMARK ŚWIĘTEGO DOMINIKA W GDAŃSKU

Termin: 28.07-19.09 2012 roku

Miejsce: Gdańsk, Stare Miasto

Charakter: Największy i najstarszy jarmark w Polsce. Jego tradycja liczy sobie już 750 lat. Od 1996 roku głównym organizatorem jarmarku są Międzynarodowe Targi Gdańskie SA.

Współczesna formuła Jarmarku św. Dominika nawiązuje do średniowiecznych tradycji jarmarku, czyli handlowania i dobrej zabawy. Rokrocznie zwiększa się udział rzemieślników, artystów i kolekcjonerów, a jarmarkowemu handlowaniu towarzyszy kilkaset godzin programu kulturalno-rozrywkowego. Każdego roku towarzyszy jarmarkowi Święto Chleba, festyn rzemiosła piekarniczego i cukierniczego. Wśród wystawców jest wielu przedstawicieli naszej branży, szczególnie tych, którzy oferują produkty tradycyjne. Jarmark dominikański w 2011 odwiedziło 6,5 miliona osób.

Koszty wystawienia: Różne, w zależności od wielkości stoiska, charakteru wystawianych produktów oraz faktu, który raz wystawca uczestniczy w jarmarku. Średnio jest to 1150 złotych za wynajem stoisk z parasolem, za namiot (4 m²) 2200 netto.

Organizator: Międzynarodowe Targi Gdańskie SA, tel. 58 554 93 48, www.mtgasa.com.pl



▸ LUBUSKIE ŚWIĘTO CHLEBA W BOGDAŃCU

Termin: 25-26 sierpnia 2012 roku

Miejsce: Bogdaniec k. Gorzowa

Charakter: Lubuskie Święto Chleba odbywa się w Bogdańcu, dużej wsi gminnej, od roku 1995. Co roku bawi się na nim kilka tysięcy osób. Bogdaniec położony jest kilkanaście kilometrów od Gorzowa, przy drodze do granicznego Kostrzyna nad Odrą. Znaczną część bywalców imprezy są Niemcy. Prócz stoisk z wyrobami piekarskimi i cukierniczymi tradycją Lubuskiego Święta Chleba są korowód z chlebami, prezentacja regionalnego jadła, ognisko, turnieje rodzinne i koncerty. Promocja tradycyjnej kuchni polskiej, regionalnych produktów i potraw, przygotowanych według dawnych przepisów to zadanie konkursu NASZE KULINARNE DZIEDZICTWO - SMAKI REGIONÓW.

Koszty wystawienia: W maju zorganizowany zostanie przetarg na wynajem powierzchni wystawienniczej.

Organizatorzy: Gmina Bogdaniec, Polska Izba Produktu Tradycyjnego i Lokalnego



WIELKOPOLSKIE ŚWIĘTO CHLEBA W POZNANIU

Termin: 8 września 2012 roku

Miejsce: Poznań

Charakter: Jedną z najlepiej zorganizowanych imprez promujących pieczywo w Polsce. Na rynku Starego Miasta wystawiają się piekarze z regionu promujący swoje wyroby. Imprezie towarzyszy cykl wydarzeń, nawiązujących do historii chleba, konkursy oraz muzyka. Odwiedzający, których każdego roku jest więcej, na miejscu mogą kupić cały szereg wyrobów piekarskich, oraz degustować chleb i bułki pod różnymi postaciami. Organizatorzy podkreślają, że piekarze promując pieczywo przy okazji przybliżają mieszkańcom Poznania i okolic swoje zakłady.

Koszty wystawienia: Różne, w zależności od rodzaju i wielkości stoiska. W tym roku nie są jeszcze szczegółowo ustalone.

Organizator: Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa Rzeczypospolitej Polskiej, ul. Miodowa 14, Warszawa, tel. 22 635 89 68, www.stowarzyszeniepiekarzy.pl



IV OGÓLNOPOLSKIE ŚWIĘTO CHLEBA W LUBLINIE

Termin: 9 września 2012 roku

Miejsce: Lublin

Charakter: Każdego roku ogólnopolskie święto chleba odbywa się w innym mieście i organizowane jest przez Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa RP w porozumieniu z lokalnymi przedstawicielami rzemiosła. Prezentacji wyrobów piekarskich towarzyszą zazwyczaj imprezy rozrywkowe, mające na celu promocję chleba. Z obserwacji organizatorów wynika, że święta



chleba w całej Polsce cieszą się dużym zainteresowaniem odwiedzających (z roku na rok ich przybywa), choć samo spożycie pieczywa w Polsce spada. Zdaniem wielu właścicieli piekarni wiąże się to z tym, że tak niewiele jest wydarzeń mających na celu promocję pieczywa.

Koszty wystawienia: Różne, w zależności od rodzaju i wielkości stoiska. W tym roku nie są jeszcze szczegółowo ustalone.

Organizator: Stowarzyszenie Rzemieślników Piekarstwa Rzeczypospolitej Polskiej, ul. Miodowa 14, Warszawa, tel. 22 635 89 68, www.stowarzyszeniepiekarzy.pl

XIX DARY ZIEMI W GDYNI

Termin: 21-23 września 2012 roku

Miejsce: Gdynia, Park Kolibki w Orłowie

Charakter: Jest to jedna z najstarszych imprez mających na celu prezentację produktów regionalnych. Festyn ma charakter ogólnopolski, wystawiają się na nim niewielkie rodzinne firmy, wytwarzające tradycyjne produkty z całej Polski, a nawet Europy. Założeniem organizatorów jest promowanie lokalnych wytwórców unikalnych wyrobów, otrzymują oni preferencyjne warunki uczestnictwa. W ramach Darów Ziemi, które w tym roku odbędą się już po raz dziewiętnasty, promują się producenci pieczywa, wytwarzanego tradycyjnymi metodami, wyrobów cukierniczych (np. białostockich kołaczy czy kaliskich wafli), jak również nalewek, soków, innych wyrobów spożywczych oraz rzemieślniczych. - Słowem wszystko, co można uzyskać wykorzystując dary ziemi - podkreślają organizatorzy. Preferowane są niewielkie, najchętniej rodzinne firmy. Imprezę corocznie odwiedza nawet 15 tysięcy osób, w większości mieszkańców województwa pomorskiego i okolic. Podczas festynu wystawcy mają możliwość sprzedaży swoich wyrobów oraz nawiązania nowych kontaktów handlowych.

Koszty wystawienia: Średnio od 300 do 800 złotych za standardowe stoisko (cena za cały czas trwania imprezy), plus ewentualne koszty dodatkowe, np. nietypowa zabudowa bądź dodatkowe źródło energii.

Organizator: Haczet sp. z o.o., tel. 601 623 672, Gdynia, www.haczet.com



XI DIECEZJALNE ŚWIĘTO CHLEBA W BRZESKU

Termin: 2 września 2012 roku

Miejsce: Brzesko, Plac Kazimierza Wielkiego

Charakter: Jedno z regionalnych świąt, mających na celu promocję wyrobów cukierniczych i piekarniczych oraz lokalnych zakładów piekarskich. Co roku w ramach święta prezentację swoich wyrobów przygotowują rzemieślnicy nie tylko z Brzeska, ale z terenu działania Izby Rzemieślniczej z Tarnowa. Poza wydarzeniami związanymi z wytwarzaniem pieczywa, na uczestników piekarniczego święta czeka szereg konkursów i wydarzeń kulturalnych.

Koszty wystawienia: Dla rzemieślników zrzeszonych w tarnowskiej Izbie bezpłatnie.

Organizator: Cech Rzemieślników oraz Małych i Średnich Przedsiębiorców w Brzesku, ul. Ogrodowa 3, Brzesko, tel. 14 663 00 10



DROGI BIZNES W GALERIACH

Wawrzyniec Mocny

Prowadzenie punktów sprzedaży wyrobów cukierniczych, kawiarnianych lub lodziarskich w ekskluzywnej galerii handlowej to niewątpliwie prestiż, który może być też ukoronowaniem dobrze prosperującego biznesu. Ale wiąże się też z wysokimi kosztami. A zysk przy tym jest niepewny, bo trzeba podnieść ceny i dopasować się do bogatszej klienteli.

Co jest drogie? Przede wszystkim wysokie są koszty wynajmu lub dzierżawy. Wysoki czynsz jest tym, co odstrasza potencjalnego handlowca lub przedsiębiorcę. Z drugiej strony, znane marki cukiernicze chętnie decydują się na franczyzę. Udostępniają swoje renomowane produkty, zarabiając na tym, przy okazji popularyzując własną markę

w miejscach dla nich niedostępnych. Przyczyną takiego podejścia może być odległość albo niepewność, czy biznes stworzony od podstaw „wypali”.

Franczyzę stosuje np. T. Deker Patisserie & Chocolatier, markowa sieć kawiarnio-cukierni. W Galerii Bałtyckiej czy Galerii Rumia, gdzie producent ma swoje oddziały,

na klientów nie można narzekać, ale z drugiej strony jest kilka lokali wychodzących naprzeciw z podobną ofertą. Tomas Dekert skarży się również na naśladowców, którzy podrabiają wypracowywany przez jego firmę przez lata wizerunek.

- W związku z licznymi sygnałami dotyczącymi jakości produktów przypominających



Wynajmując powierzchnię pod cukiernię czy kawiarnię, warto umiejscowić ją w ciągu komunikacyjnym, np. blisko schodów czy wind.
FOT. B&S

HANDLOWYCH



Deker Patisserie & Chocolatier s.c. ma swoje cukiernie-kawiarnie w trójmiejskich galeriach.
FOT. T. DEKERT



Połowa punktów sprzedaży Cukierni Cieslikowski to najbardziej uczęszczane warszawskie galerie.
FOT. CIEŚLIKOWSKI

z wyglądu i nazwy produkty T. Deker Patisserie & Chocolatier s.c., a nabywanych w kawiarni Piano Cafe w Centrum Handlowym Klif, pragniemy poinformować, że są to kopie naszych wyrobów - informuje Tomasz Dekert. - Jest to kolejna firma naśladowująca pod względem formy i nazwy oryginalne produkty T. Deker Patisserie & Chocolatier s.c.

To wyraźny sygnał, że walka o klienta jest coraz bardziej brutalna. Mimo kryzysu, Galerie Handlowe nie mogą narzekać na brak chętnych, którzy chcą wynająć powierzchnię pod działalność cukierniczokawiarnianą.

Połowa cukierni Cieslikowski mieści się w warszawskich galeriach handlowych: Galeria Mokotów, Galeria Ursynów, Blue City czy Centrum Skorosze.

Dla klientów to wygoda - świadomość, że galeria w przeciwieństwie do małych sklepików otwarta jest do późnych godzin. Do tego nie ma problemów z parkowaniem samochodu, gdy chce się odebrać np. zamówiony tort urodzinowy.

Znana ogólnopolska sieć lodziarni Bonano zamierza otworzyć ok. 30 punktów lodziarskich w galeriach handlowych w całej Polsce. Dlaczego renomowana sieć zdecydowała się na ten krok?

- Prowadzenie sprzedaży naszych produktów w galeriach na pewno będzie czymś nowym dla nas - stwierdziła Anna Firyluk, przedstawicielka sieci Bonano. - Gros naszej sprzedaży odbywa się w lokalach sezonowych - na deptakach i w centrach miast.

Ale wiąże się to z działalnością w okresie kwiecień - wrzesień. Korzystamy ze współpracy z franczyzobiorcami, mającymi tego typu lokale. Punkty lodziarskie w galeriach handlowych mogą być czynne cały rok, co stanowi oczywistą korzyść. Jednak czasami mamy problem, by w ogóle otworzyć lokal w galerii, ponieważ trudno wynająć powierzchnię. Jest wielu chętnych.

rym będzie prowadzona taka działalność, znajdowało się w pobliżu dużych „przepływów” klientów - tłumaczy Anna Firyluk. - W galeriach oznacza to np. środek galerii. Z drugiej strony nie wydaje mi się, by marka sklepu (ekskluzywnej odzieży sportowej lub eleganckiej), w pobliżu którego byśmy prowadzili działalność, miała jakieś znaczenie.

Anna Firyluk, przedstawicielka sieci Bonano:

Punkty lodziarskie w galeriach handlowych mogą być czynne cały rok, co stanowi oczywistą korzyść. Jednak czasami mamy problem, by w ogóle otworzyć lokal w galerii, ponieważ trudno wynająć powierzchnię. Jest wielu chętnych.

WAŻNE LOKALIZACJA I POWIERZCHNIA

Ale też nie chodzi o to, by najmować każdy wolny kąt. Cukiernia czy kawiarnia powinna znajdować się w miejscu, gdzie po długich zakupach klienci chętnie usiądą, by odpocząć. Takie miejsce to również rozpoznawalny i widoczny z każdego miejsca galerii punkt, gdzie można łatwo umówić się na spotkanie.

Ana Firyluk zwraca uwagę, że kawiarnie często znajdują się w pobliżu dużego holu lub ruchomych schodów albo też w pobliżu jakiegoś charakterystycznego miejsca, np. fontanny.

- Na pewno ważne jest by miejsce, w któ-

Punkty lodziarskie Bonano znane są z tzw. wysp handlowych. Być może wkrótce zobaczymy je w galeriach.

PRZYJRZEĆ SIĘ SPECYFICE GALERII

Krakowska Galeria Solvay Park (powierzchnia 23,5 tys. mkw.), w której działa m.in. cukiernia-lodziarnia Frappe Point, nie ma zbyt wygórowanych cen wynajmu, można się było zatem spodziewać, że chętnych nie będzie brakowało.

- Zgłosili się do nas przedstawiciele wspomnianej branży i zaproponowali im dwa lokale pod działalność i... wybrali oba - za-

uważył Marcin Gowlik, menedżer ds. komercjalizacji Galerii Solway Park w Krakowie. - Myślę, że nasze ceny - 20-30 euro za mkw. - nie są zbyt wygórowane jak na galerię handlową. Jednak każda galeria ma inną specyfikę i proponuje różne warunki sprzedaży oraz marży. Dla galerii handlowej każda marka jest mile widziana, niezależnie czy będzie to branża tekstylna czy cukiernicza. Wynajem, dzierżawa to dla ich właścicieli pewny zysk, a samo prowadzenie działalności przez firmę często o znanej marce jest tego gwarancją.

DROGI NAJEM PRZESKODĄ

Władze Tczewa (pomorskie) zapowiadają, że już w maju nastąpi otwarcie Galerii Kociewskiej. Co prawda umowy z przedstawicielami znanych marek nie są jeszcze podpisane, ale już wiadomo, że pojawi się tam jeden z lokalnych piekarzy-cukierników. Do otwarcia takich lokali przymierzało się więcej przedsiębiorców. Zapytaliśmy jednego ze znanych tczewskich piekarzy-cukierników, dlaczego nie zdecydował się na otwarcie działalności w Galerii Kociewskiej (powierzchnia 14 tys. mkw.).

- Rok temu przymierzałem się do otwarcia nowej formy działalności w budowanej wówczas Galerii Kociewskiej, liczyłem na swój rozwój, spróbowanie w nieco innej, choć podobnej działalności (piekarnia, lodziarnia oraz kawiarnia - przyp. red.) oraz na korzystne ceny najmu. Miało to być coś bardziej ekskluzywnego niż to co robię do tej pory. Niestety musiałem zrezygnować z uwagi na zaproponowaną mi wysoką cenę najmu, około 40 euro mkw. Zamierzałem nająć około 70 mkw. Łatwo policzyłem, że niektóre z oferowanych przeze mnie produktów musiałyby być droższe nawet o 50 proc. Stwierdziłem, że przy takich stawkach nie utrzymałbym się. Do tego dochodzi specyfika pracy, bo mój punkt mógłby być nieczynny jedynie kilka dni w roku. Dodając jeszcze ceny mediów i koszty zainwestowania w wystrój: lada, stoliki, fotele, krzesła oraz maszyny na przykład do lodów stwierdziłem, że byłoby to dla mnie za duże ryzyko. Sam wystrój kosztowałby mnie około 200 tys. zł. A jeśli interes by nie wypalił, doszłyby jeszcze koszty leasingu, nie mówiąc o kredycie... Nasz rozmówca pytany o to, jakie warunki umożliwiłyby mu efektywną działalność, przyznał, że byłby skłonny dokonywać opłat za najem lokalu w wysokości 30 - 40 zł mkw.

Warto zauważyć, że w stosunkowo niewielkich galeriach sprawdzają się raczej skromniejsze kawiarnio-cukiernie - na mniej zasobną kieszeń. Niemniej pewnych rzeczy nie da się przeskoczyć. Punkt cukierniczo-kawiarniany powinien przyciągać uwagę, być elegancki, estetyczny i wygodny.

SIECIÓWKI NIE ODBIORĄ KLIENTÓW?

Z reguły na najniższych piętrach galerii królują supermarkety - większe bądź mniejsze sieci. Czasem w swojej ofercie niektóre z ich produktów sprawiają wrażenie podobnych do tych z wyższych pięter galerii. Czy są one konkurencją dla markowych punktów oferujących słodkie wyroby?

Od specjalisty ds. organizacji jednej ze znanych sieci kawiarnianych Centrum Handlowego Outlet Faktory w Poznaniu (drugie miejsce na liście top 100 polskich galerii handlowych), mających do tego w ofercie ok. 10 ciast, trzy rodzaje tortów, muffiny itp. usłyszeliśmy, że nie są one konkurencją.

- Sklepy typu Piotr i Paweł czy Carrefour nie są dla nas konkurencją. Wszystko zależy od indywidualnej oferty produktowej. Staramy się wychodzić naprzeciw klientowi dbając o oryginalne receptury i smaki, podając je w przestronnym, wygodnym lokalu ok. 50 mkw.



Sklep A. Blikle w galerii handlowej Arkadia w Warszawie mieści się naprzeciwko sklepu Carrefour. To bardzo dobra lokalizacja dla każdej cukierni, gdyż klienci po zakupach w markecie chętnie dokupują „coś do kawy”. FOT. ARKADIA

Zauważmy jednak, że niekiedy taka konkurencja jest dość kłopotliwa, zwłaszcza dla kafeiterii oferujących ciasta. Przynajmniej niektóre z całkiem smacznych i dobrej jakości ciast można dostać w marketach. Często przed świętami sieci handlowe kuszą korzystnymi cenami cukierniczych produktów z górnej półki. Właśnie Sieć Piotr i Paweł znana jest np. z wprowadzania do swojej oferty wielu produktów (także piekarskich i cukierniczych) z tzw. wyższej półki. ■

GALERIE W BUDOWIE

Jesteś zainteresowany lokalem w galerii handlowej? By zdobyć najbardziej korzystne miejsce, pomyśl o najmie jeszcze zanim ją wybudują. Podajemy listę galerii w budowie:

KASZTELANIA CITY CENTRE

ul. Topolowa / Szpitalna, Chrzanów
woj. małopolskie

STARA KABLOWNIA

ul. Legionów 83, Czechowice-Dziedzice
woj. śląskie

MALLSTRADA ŚWIECIE

ul. Laskowicka, Świecie
woj. kujawsko pomorskie

GALERIA CZĘSTOCHOWA

Aleja Najświętszej Marii Panny 30, Częstochowa
woj. śląskie

GALERIA PRZEMYŚL

ul. Jagiellońska, Przemyśl
woj. podkarpackie

MALLSTRADA SOCHACZEW

ul. Warszawska, Sochaczew
woj. mazowieckie

TORBA NA PIECZYWO Z REKLAMAMI

Karolina Zawitkowska

Papierowe torby na pieczywo jako powierzchnia reklamowa to pomysł na biznes agencji reklamowej BK Solutions.

Każdego dnia miliony bochenków chleba pakowane są w torby i trafiają w ręce klientów. A gdyby ich wzrok choć przez chwilę spoczął na opakowaniu, gdyby zamiast tylko funkcji ochronnej dla chleba, spełniało ono również funkcję informacyjną, jak codzienna gazeta z reklamami? Drogą dedukcji zrodził się wspólny biznes Jakuba Kopcia i Dawida Błachuckiego, którzy w ubiegłym roku uruchomili działalność pod nazwą BK Solutions.

- Od 15 września 2011 roku udało się nam pozyskać ponad 500 klientów biznesowych - chwali się Jakub Kopeć, który swój biznes przekuł w formułę franczyzy.

BK Solutions to jedyna w Polsce firma, która wydaje regularnie co miesiąc nakład toreb na pieczywo.

- Mamy największe doświadczenie w branży, najlepsze ceny, co gwarantuje przyszłemu partnerowi

Podstawowe zadanie franczyzobiorców BK Solutions polega na pozyskiwaniu klientów i dystrybucji toreb na pieczywo. Ich drukiem, a także przygotowaniem projektu graficznego reklamy zajmuje się centrala.

najtańszy oraz najszybszy druk toreb w kraju. Posiadamy również własne zaplecze graficzne - dodaje Jakub Kopeć. - Prowadzimy rozmowy z ponad stu miastami chcącymi wejść do naszej sieci toreb na pieczywo. Podstawowe zadanie franczyzobiorców BK Solutions polega na pozyskiwaniu klientów i dystrybucji toreb na pieczywo. Ich drukiem, a także przygotowaniem projektu graficznego reklamy zajmuje się centrala. Najtańszy moduł powierzchni reklamowej dostępny na torbie na pieczywo kosztuje 329 zł netto, przy nakładzie 50 tys. sztuk. Franczyzodawca negocjuje też warunki współpracy z sieciami handlowymi, do których trafiają reklamowe torebki.

- Spośród największych graczy współpracujemy już m.in. z Biedronką, Intermarché, Carrefouruem, Żabką i należącymi do Grupy Eurocash sieciami ABC oraz Delikatesy Centrum - mówi twórca sieci.

Oplata wstępna w sieci wynosi 5 tys. zł. Co miesiąc pobierana jest też opłata w wysokości 510 zł. Co w zamian?

- Oferujemy pakiet wejścia do sieci, który obejmuje pełne know-how prowadzenia tego biznesu, profesjonalne szkolenie z zakresu sprzedaży, wiedzy o produkcie, gotowe torebki z nadrukiem, który można prezentować klientowi, gotowe oferty, wzory umów, regulamin, najtańszy druk w kraju, najlepsze terminy realizacji, wsparcie doradcy biznesowego, wsparcie z zakresu doradztwa prawnego - wylicza Jakub Kopeć. - Do tego wsparcie marketingowe, zewnętrzne akcje marketingowe firmy, dopisanie oddziału do mapy na stronie internetowej, obsługę sieci franczyzy na nowoczesnym systemie informatycznym. ■

Torba na pieczywo okazuje się skuteczną formą reklamy.
Fot. BK SOLUTIONS



lenari

CREATED BY ES SYSTEM K



*Ekskluzywna linia mebli chłodniczych
dedykowana dla cukierni i lodziarni*

www.lenari.pl, info@lenari.pl, tel.: 32 / 644-04-00

TORTY KOMUNIJNE NIEKONIECZNIE BIAŁE

Aneta Marczak

Nadal styl angielski, ale już zdecydowanie bardziej kolorowo niż w ubiegłym roku - torty komunijne ma w swojej ofercie praktycznie każda cukiernia. - Z roku na rok można na nich więcej zarobić - przekonują cukiernicy.

Czasy, kiedy cukiernie specjalizowały się głównie w tortach weselnych, to już przeszłość. Teraz, po pracowitym okresie Wielkiej Nocy nadchodzi czas majowych komunii, kiedy w cukierniach rosną obroty związane z tortami na tę szczególną okazję. - Dzięki tortom w maju obroty rosną nawet czterokrotnie - zdradza właściciel jednej z największych cukierni w Krakowie. - Zmówienia zaczynamy przyjmować już w kwietniu. Choć torty komunijne są tańsze niż weselne, można na nich więcej zarobić,

bowiem komunii jest zdecydowanie więcej niż wesel i są one skumulowane w jednym okresie. U nas w maju zdarza się, że cukiernia nie jest w stanie przyjąć wszystkich zamówień.

ŚLĄSK PIECZE W DOMU

Torty komunijne cieszą się dużym zainteresowaniem nie tylko w tradycyjnej Małopolsce. Dobrze sprzedają się w całym kraju - może tylko na Śląsku zainteresowanie nie jest aż tak duże jak w innych częściach

Polski, bo tu tradycyjnie ciasta na przyjęcia komunijne przyrządza się w domu.

KSIĘGA LUB HOSTIA

Jeżeli chodzi o styl i dekoracje tortów komunijnych, to podobnie jak w przypadku innych okolicznościowych wypieków trendy kształtują cukiernie sieciowe i te z luksusowych hoteli.

Bydgoska sieć cukierni Sowa przygotowała w tym roku na okres komunijny katalog



Tort w kształcie hostii to najlepiej sprzedający się model w ofercie tortów komunijnych sieci cukierni Sowa. FOT. CUKIERNIA SOWA

Jeżeli chodzi o kształty tortów, nadal dominują motywy religijne. FOT. CUKIERNIA SOWA



Torty komunijne z roku na rok stają się bardziej kolorowe.
FOT. CUKIERNIA SOWA

tortów na tę okoliczność, który można było zobaczyć w większości lokali firmowych i franczyzowych w kraju. Wzory ciast są przygotowane zgodnie z zainteresowaniem klientów: najczęściej w formie księgi bądź hostii, choć nie brakuje również kształtów bardziej tradycyjnych i tortów typowo dziecięcych, przypominających produkty oferowane na urodziny, często z imieniem dziecka.

- Oferta jest szeroka, ale nadal najczęściej zamawianym tortem jest symboliczna hostia - mówi Monika Tyburek, PR menager cukierni Sowa.

Ciasta w kształtach typowych dla komunii: otwartej księgi i innych motywów religijnych mają w swojej ofercie wszystkie cukiernie, które w tortach komunijnych specjalizują się. Ten trend, podobnie jak tradycyjne kolory: biały i kremowy, do niedawna był przeważający. W tym roku tradycyjne kształty pozostały, ale coraz częściej klienci decydują się na torty kolorowe, zdaniem cukierników są to najczęściej kolory pastelowe.

Z ŻYWYMI KWIATAMI, ŻELAMI I OWOCAMI

- Od lat niewiele się zmienia, podobnie jak w przypadku tortów weselnych dominuje styl angielski - mówi Michał Wiśniewski, szef cukierni czterogwiazdkowego hotelu Haffner w Sopocie. - Zmieniają się dekoracje, staramy się, aby nasze torty były jak najbardziej naturalne i oryginalne równocześnie, stąd dekoracje świeżymi kwiatami, ▶

Michał Wiśniewski, szef cukierni hotelu Haffner w Sopocie:

Od lat niewiele się zmienia, podobnie jak w przypadku tortów weselnych dominuje styl angielski. Zmieniają się dekoracje: staramy się, aby nasze torty były jak najbardziej naturalne i oryginalne równocześnie, stąd dekoracje świeżymi kwiatami, żelami o naturalnym składzie i owocami. Nowością są kolory: dominują pastele, mniej jest bieli i kremu.



Hitem cukierni Sowa są torty z nadzieniem z musu z białej czekolady.
FOT. CUKIERNIA SOWA



Wciąż popularne są torty z motywami religijnymi.
FOT. B&S

- ▶ żelami o naturalnym składzie i owocami. Nowością są kolory: dominują pastele, mniej jest bieli i kremu.

KOMUNIJNE TO NIE DZIECIĘCE

Zmieniają się gusta kupujących jeżeli chodzi o skład i smak tortów. Wbrew pozorom niekoniecznie w przypadku tortów komunijnych obowiązują podobne zasady jak w przypadku tortów dla dzieci.

- Owszem, dobrze sprzedają się te delikatne, na bazie śmietany, które najczęściej wybierane są na chrzciny czy urodziny, ale równie duże zainteresowanie jest tradycyjnymi torami z orzechami czy czekoladą - zdradzają pracownicy Cukierni Dominikańskiej w Tarnobrzegu, która ma w swojej ofercie dziesięć wzorów tortów komunijnych aż w dwudziestu smakach.

Te spostrzeżenia podzielają również inni cukiernicy - ich zdaniem dzieje się tak dlatego, że typowe torty dla dzieci zamawiane są głównie na uroczystości, na których większą część gości stanowią najmłodsi, na przyjęciach komunijnych przeważają jednak dorośli goście.

- Dlatego błędem jest, jeżeli chodzi o torty komunijne, oferowanie wyłącznie lekkich śmietanowych smaków, z powodzeniem można pokusić się o coś „cięższego” - doradzają cukiernicy.

ZDROWSZY JOGURT ZAMIAST ŚMIETANY

Większość pytanym przez nas cukierników równocześnie zauważa rosnące zainteresowanie rodziców małych dzieci zdrowym stylem życia. Zgodnie z ich oczekiwaniami, w większości cukierni - podob-



Cukiernia Hoffmann proponuje także torty komunijne piętrowe.
FOT. HOFFMANN

nie jak w tarnobrzesckiej Dominikańskiej - obok lekkich tortów na bazie śmietany pojawiły się niezwykle delikatne torty jogurtowe. To nowość w ofercie polskich cukierni - do tej pory oferowano wyłącznie ciasta na bazie jogurtu, torty były przygotowywane tradycyjnie na biszkoptach.

- Do tego dużo owoców, naturalnych żeli, trochę artyzmu przy dekoracjach, aby tort był nie tylko smaczny, ale również wyjątkowy i przepis na sukces murowany - dodaje Michał Wiśniewski.

CENNE KILOGRAMY

Czy na tortach komunijnych da się dobrze zarobić? Cukiernicy nie narzekają. W stolicy cena za kilogram tortu komunijnego waha się między 70 a 90 złotych, to więcej niż tort tradycyjny, ale mniej niż torty artystyczne, robione na specjalne zamówienie, i torty weselne.

W warszawskiej cukierni Camargo Braci Stykowskich tradycyjny tort w kształcie hostii bądź książki, ważący około 2,5 kilograma, można kupić za około 200 złotych. Równocześnie jest to jedna z nielicznych cukierni w kraju, gdzie tort na komunię można zamówić za pomocą Internetu. Na stronie cukierni możemy wybrać nie tylko wagę tortu, ale również jego składniki, dekorację bądź napis oraz zaplanować termin, na który ma on zostać wykonany.

Nieco taniej, bo już od 60 złotych za kilogram życzą sobie cukiernicy krakowscy. W Białymstoku, gdzie przepiękne tradycyjne torty angielskie oferuje Paweł Dezner, kilogram tortu kosztuje już około 50 złotych. Cukiernie sieciowe oferują torty w podobnych cenach - w cukierni Sowa w Kościele trzeba zapłacić między 45 a 50 złotych, a w cukierni Kandulski w Gdyni kilogram wyceniono na około 70 złotych, za specjalne zamówienia należy dopłacić.

NIE TYLKO TORTY

Cukiernicy, którzy chcą zarabiać na komuniach, podkreślają, że sprzedaż nie ogranicza się do tortów. Większość piekarni oferuje tzw. chlebki komunijne, które z roku na rok cieszą się coraz większym zainteresowaniem. Klienci, którzy wybierają w cukierni tort, często również przy okazji zamawiają ciasta: w tym okresie najlepiej sprzedają się delikatne biszkopki z owocami i galaretką, ciasta jogurtowe oraz serniki na zimno. Od kilku lat bardzo dobrze sprzedają się lody rzemieślnicze.



Owoce nie tylko zdobią, ale sprawiają, że na kawałek słodkości skusi się nawet zwolennik zdrowego odżywiania.

FOT. CUKIERNIA ANTOLAK

- Rośnie świadomość konsumentów, którzy szukają alternatywy dla wyrobów przemysłowych - mówi Michał Wiśniewski, którego cukiernia już od kilku lat samodzielnie produkuje lody. - Przyjęcie komunijne to czas

bardzo rodzinny, nasi klienci chcą, by na stole znalazły się produkty wyjątkowe, chętnie kupują więc dobrej jakości lody, dlatego warto wprowadzić je do oferty w tym okresie. ■



Obok tortów na bazie śmietany coraz chętniej wybierane są torty jogurtowe.

FOT. B&S

TORT KOMUNIJNY: MIĘDZY SACRUM A PROFANUM

Karolina Zawitkowska

Na świecie trudno mówić o jednym trendzie w komunijnych tortach. Różnorodność jest bowiem ogromna: od dystyngowanych tortów angielskich, przez kiczowate tortowe „kapliczki”, po zupełnie niereligijne torty z motywami popkulturowymi.

Nie wszędzie dzień pierwszej komunii świętej jest wydarzeniem tak hucznie obchodzonym jak w Polsce. Świętowanie kończy się często na ceremonii religijnej, ewentualnie odświętnym obiedzie, ale wciąż istotnym, słodkim akcentem jest tort. Wiele cukierni przygotowuje na tę okazję specjalnie zaprojektowane torty w kształtach krzyża, otwartej księgi, hostii czy kielicha. Ale pojawiają się również propozycje, które w Polsce mogłyby budzić niesmak. W niektórych kręgach kulturowych - głównie amerykańskich, ale i np. we Francji - w projektowanych tortach łamie się granicę sacrum i profanum. Kubuś Puchatek i jego przyjaciele ze złożonymi do modlitwy łapkami, figurki postaci serialu High School Musical plus napis „Godblessyou”.

- Wynika to głównie z faktu wychowywania dzieci w rodzinach mieszanych pod względem wyznania, na przykład katolików i muzułmanów - tłumaczy francuski cukiernik LucaPierro. - By nie zmuszać gości - członków rodziny wyznających inne religie do jedzenia

fragmentu krzyża czy hostii, wybierane są bardziej dziecięce motywy lub zupełnie białe torty przyozdobione na przykład kwiatami.

- Po latach mody na tortowe hostie z religijnymi figurkami, obecnie najlepiej sprzedają się torty komunijne neutralne religijnie - mówi Johannes Grusen, właściciel sieci cukierni w Niemczech. - W tym roku hitem u nas są białe torty z motywami kwiatowymi, przybrane prawdziwymi pąsowymi różami. Oczywiście torty białe są tylko z zewnątrz, pod cukrową masą kryją róż-

ne smaki: czekoladowe, toffi, truskawkowe.

Zupełnie inaczej swój rynek zbytu ocenia właściciel cukierni Versuchung w Austrii.

- Rodziny typowo katolickie chcą podkreślić ten fakt właśnie wyglądem tortu, który stanowi jakby kulminację obchodów dnia pierwszej komunii - mówi. - Torty są projektowane bardzo indywidualnie, poczynając od kształtu, przez dobór składników, szczególnie gdy dzieci są uczulone na jakieś dodatki cukiernicze, po wybór zdobień, figurek. Często z takiego



Torty białe, zdobione kwiatami z masy marcepanowej lub naturalnymi, prosto z ogrodu.
FOT. LASINTBOULANGE&LUCAPIERRO

„wybierz sam” powstaje karykatura tortu. Ale zawsze powtarzam, że klient nasz pan. Kiczowate tortowe „kapliczki” to jednak specjalność amerykańska. Na ubiegłorocznej wystawie tortów okolicznościowych w Chicago

złote paciorki różańca, błyszczące kolorowe aniołki, cukrowe Bible i kielichy przytłaczały korpusy tortowe.

- To święto dzieci a nie dorosłych, a dzieciom to się podoba - tłumaczy Jonatan Marecki, cu-

kiernik polskiego pochodzenia. - Ma być kolorowo jak w bajce, a figurki z tortu dzieci zostawiają sobie na pamiątkę pierwszej komunii obok wianka czy białych rękawiczek.



Kształty religijne: Biblia, krzyż. Modne złote akcenty.
FOT. LILLI SWEET



Między sacrum a profanum. Tort komunijny z figurkami serialu dla młodzieży.
FOT. B&S



Tort jak kapliczka. Podobno dzieciom się podoba.
FOT. B&S



Figurki dziewcząt i chłopców ze złożonymi rękami nie muszą być jadalne - pozostają pamiątką po święcie.
FOT. B&S



Tort komunijny w świecie druku cyfrowego. Nawet sztuka renesansu jest łatwa do strawienia.
FOT. TORTEZURKOMUNION

DESER W WERSJI MINI

Aneta Marczak

Desery w wersji mini, światowy trend z ubiegłego roku, na stałe już wpisały się w krajobraz naszych cukierni. Producenci nie ustają w pomysłach na to, jak małymi porcjami oczarować gości.

Pierwsze było National Restaurant Association ze Stanów Zjednoczonych, które już w ubiegłym roku ogłosiło minidesery jednym z pięciu najważniejszych trendów, które w najbliższym czasie miały podbić świat. Przewidywania okazały się słuszne: klienci wierni hasłom zdrowego stylu życia, kobiety dbające o linie, dzieci, które lubią nowości, ale szybko się nudzą zawartością talerza, zachwycili się deserami w małych porcjach.

Te jako pierwsze pojawiły się w sieciowych cukierniach i pijalniach czekolady. Małe i ładne puchary z owocami i bitą śmietaną, miniaturowe ciasteczka, pralinki w różnych smakach już w ubiegłym roku można było dostać

w pijalniach czekolady Wedla, cukierniach hotelowych i sieci cukierni Sowa.

- Dobrze sprzedaje się tiramisu w pucharach, oczywiście w wersji miniaturowej, z ciast duże wzięcie mają babeczki z owocami o różnych smakach, sporym zainteresowaniem klientów cieszą się również nasze firmowe pralinki, które sprzedajemy na sztuki - zdradzają przedstawiciele cukierni Sowa w Gdyni. - Małe desery to doskonała alternatywa dla tych, którzy spieszą się i nie mają czasu na duży kawałek ciasta. Chętnie korzystają z nich również osoby na diecie, które nie mogą oprzeć się słodkościom.

Jeszcze w ubiegłym roku cukiernie Sowa były

jednymi z nielicznych w kraju, gdzie można było kupić desery w wersji mini. Obecnie takie produkty ma już w swojej ofercie większość lokali.

DESER MINIPRALINKA GRATIS

Minidesery to ważna pozycja w menu Manufaktury Czekolady Chocoffee z Bielska Białej. Właściciele dbają tu o to, aby nawet gość, który zdecydował się na deser w wersji pomniejszonej, otrzymał należną porcję słodkości - dlatego do każdego deseru dołączana jest gratis pralinka.

- Deserki serwowane są w małych pucharach, i mimo że są naprawdę niewielkie sta-



Minidesery na bazie owoców cieszą się ogromną popularnością klientów.
FOT. PROSPONA



Małe desery to doskonała alternatywa dla tych, którzy spieszą się i nie mają czasu na duży kawałek ciasta.
FOT. B&S



Eksperci polecają owoce świeże bądź kandyzowane.
FOT. PROSPONA

raliśmy się, aby były dopracowane w każdym szczególe - opowiada Patrycja Wojtyła-Olszewska, kierownik kawiarni Chocoffee z Bielska Białej. - Najczęściej sprzedające się i najbardziej ulubione przez naszych klientów desery to Aksamitna Truskawka i Malinowy Twist na bazie musów owocowych.

Oferta minideserów w karcie cukierni jest naprawdę bogata. Goście mogą wybierać między: Wiśnią z delikatnym jogurtem (skład: wiśnia w żelu, jogurt naturalny, płatki fitness oraz minibezyki), Brzoskwinia pod puszystą pianką (skład: brzoskwinia w syropie, bita śmietana obsypane kromką orzechowym), Gruszką z waniliową nutą (skład: gruszka w zalewie, bita śmietana, gałka lodów waniliowych), wspomnianym już Malinowym Twistem (skład: mus malinowy, bita śmietana) oraz Aksamitną Truskawką (skład: mus truskawkowy, bita śmietana).

Oryginalny zestaw minideserów ma w swojej ofercie Piekarnia Cukiernia Kobus z Kobyłki, która sprzedaje artystyczne minideserki w formie musów o kilku smakach, między innymi truskawki, tiramisu, limonki. Desery formowane są podobnie do pralinek, z artystyczną dekoracją. Miłośnicy minimalizmu, którzy skorzystają z oferty cukierni, mogą również kupić miniaturowe ciasteczka, muffinki, a nawet miniserniki z galaretką.

Ciekawostką jest to, że proces produkcji w tej cukierni można podglądać na żywo na stronie internetowej, gdzie znajdują się obrazy z kamer umieszczonych w zakładzie.

Małe ciastka i ciasteczka zamiast - jak do tej pory - solidnych porcji sprzedawanych do kawy to nowość w polskich cukierniach. W większości z nich nie trzeba już kupować całego tortu, aby delektować się jego smakiem - coraz częściej sprzedawane są wersje mini najlepszych tortów z oferty.

Duże możliwości popisu w temacie minideserów dają cukiernikom lody. Desery na ich bazie w miniaturowych pucharkach cieszą się ogromnym powodzeniem klientów, którzy do tej pory mieli do wyboru wyłącznie solidne porcje lodów w dużych zestawach. Małe porcje sprzedaje Lodomania z Bielska Białej oraz sieć lodziarni Grycan, która minidesery dedykuje najmłodszym gościom.

CORAZ WIĘCEJ MINI

Jeszcze zanim minidesery podbiły cukiernie, trend ten był widoczny w ofercie dostawców komponentów. Produkty do przygotowania Love Pops, miasteczkowych lodów na patyku, które stają się tegorocz-

Sprawdź
Mistrzowskie
receptury
KOMPLET!



Orzechowe na mistrzostwa



KOMPLET Orzechowe Soft

Aromatyczna mieszanka do produkcji ciast
biskoptowo-tłuszczowych z dodatkiem
orzechów włoskich

- Wyrazisty orzechowy smak
- Doskonale nadaje się do produkcji ciast deserowych krojonych i przekładanych
- Ciasto jest delikatne i lekkie
- Bardzo powtarzalne w produkcji



KOMPLET Polska

Z dobrego upieczesz najlepsze!

więcej na www.komplet.pl



W przygotowaniu równie ważna jak skład jest dekoracja.

FOT. PROSPONA



W tym roku dobrze sprzedają się egzotyczne smaki.

FOT. PROSPONA



Dodatkiem do owoców może być bita śmietana bądź jogurt.

FOT. PROSPONA

► nym przebojem, proponuje Zeelandia. Całą gamę ciekawych kremów do przygotowania minipucharków ma firma Komplet.

Nie tak dawno hitem były kuleczki Gocce z linii Fresco Italia Martina Brauna, które pozwalają na przygotowanie deserów w stylu „słodkie sushi” - miniporcji, które stały się przebojem na światowym rynku. W Polsce dostępne są w smakach: truskawkowym, jabłkowym, cytrynowym oraz owoców lasu.

Minidesery można przygotowywać również z komponentów firmy Baker Serwis, która niedawno wprowadziła do swojej oferty kolorowe polewy do miniciasteczek. Oryginalne dekoracje, z których można tworzyć małe dzieła sztuki cukierniczej, proponuje klientom Barbara Luijckx.

Całą gamę produktów, z których można wyzłazować wyjątkowe minidesery, proponuje firma Prospona. Ich rozwiązania nie tylko cieszą oczy, ale również są przyrządzone na bazie naturalnych składników, co z pewnością ucieszy wymagających gości.

- Minidesery cieszą się rosnącym zainteresowaniem, myślę, że niedługo staną się one nieodzowną częścią menu naszych klientów - prognozuje Jerzy Brzozowski, technolog firmy Prospona.

Cukiernie, które jeszcze nie wprowadziły do swoich ofert deserów w małych porcjach, muszą się pośpieszyć. Wszystko wskazuje na to, że ten trend nie tylko na stałe zagości w naszych cukierniach, ale będzie się stawał coraz bardziej znaczącym w planowaniu menu dla klientów. ■

MINIDESERY Z FRUŻELINĄ

SKŁADNIKI:

600 g Frużeliny PROSPONA

Krem:

500 g serka Mascarpone
60 g cukru pudru
400 g jogurtu naturalnego

Bitą śmietana:

250 g śmietany 30%
20 g Wsadu owocowego PROSPONA
30 g cukru

Dekoracja:

Posypka owocowa PROSPONA
Owoce kandyzowane PROSPONA

PRZYGOTOWANIE:

Krem:

Serek utrzeć z cukrem, dodawać stopniowo jogurt.

Bitą śmietana:

Śmietanę ubić. Pod koniec ubijania dodać cukier i wsad owocowy.

Nakładać workiem do szklanek:

1. krem
2. frużelinę
3. bitą śmietanę
4. frużelinę
5. krem

Udekorować posypką owocową i owocami kandyzowanymi.

Do deserów można użyć frużelin PROSPONA o smaku: brzoskwini, czarnej jagody, zielonego jabłka, maliny, truskawki, wiśni oraz wsadów owocowych PROSPONA takich jak: gruszka, jabłko czy czarna jagoda.

Posypki owocowe PROSPONA do wyboru: pomarańcza, czerwona pomarańcza, cytryna, zielona cytryna.

CIASTO MIESIĄCA: CIASTO DROŹDŻOWE

**LINIE
DO DROŹDŻÓWEK
STR. 44-47**

**RECEPTURY
STR. 52-55**

**CENY CIASTA
DROŹDŻOWEGO
STR. 48-49**

**TECHNOLOGIE
ROZROSTU
STR. 50-51**

**DROŹDŹE
56-58**

DYLEMATY...

CIEPŁE CZY ZIMNE GAROWANIE?

Ciasto drożdżowe nie potrzebuje ciepła by rósnąć. W technologii cool rising wykorzystuje się zdolność drożdży do fermentowania ciasta nawet w niskiej temperaturze, czyli ok 24°C. Produkty wytwarzane metodą cool rising charakteryzują się lepszym aromatem, bardziej chrupiącą skórką, większym połyskiem, delikatniejszym smakiem, mniejszym udziałem drożdży...

str. 50-51

SPOSÓB NA...

PROMOCJĘ DROŹDŻÓWKI

Na Euro 2012 do Polski przyjadą kibice z całego świata, ale najwięcej z krajów sąsiednich, gdzie ciasto drożdżowe jest bardzo popularne. Czy specjalnie przygotowana receptura ciasta drożdżowego z makiem, która zyskała nazwę „Król strzelców”, zostanie hitem sprzedaży? A drożdżowe bułeczki, czyli „szybka piłka” będą rozchodzić się jak przysłowiowe ciepłe bułeczki?

str. 52-53

CZYM SIĘ RÓŻNIĄ...

DROŹDŹE PRASOWANE, PŁYNNY, GRANULOWANE

Najpopularniejszą grupą produktów najczęściej używanych przez piekarzy i cukierników są drożdże świeże, prasowane. Oprócz drożdży prasowanych Lesaffre z powodzeniem wprowadza na polski rynek swój innowacyjny system chłodzenia i dystrybucji drożdży płynnych.

str. 56-58

DROŻDŻÓWKI PROSTO Z TAŚMY

Tomasz Przysiężny

Zastąpienie pracy człowieka maszyną daje ogromne możliwości produkcyjne przy jednoczesnym odciążeniu piekarzy i cukierników od monotonnej i mozolnej czynności, jaką jest na przykład produkcja drożdżówek.

Przemysłowa piekarnia Konkol w nadmorskiej Karwi jeszcze kilka lat temu borykała się z problemem nadmiaru pracowników.

- Konkretnie chodziło o zbyt dużą pracochłonność przy produkcji ciastek, głównie drożdżówek - wyjaśnia Marek Karsznia, pełnomocnik firmy. Celem piekarni stał się więc zakup linii do laminowania, która miała zapewnić wydajniejszą i efektywniejszą produkcję, a jednocześnie zagwarantować jej powtarzalność i wysoką jakość wyrobów. Początkowo linia Rondo była zdecydowanie krótsza niż obecnie - miała tylko jeden zestaw. Z biegiem lat została jednak rozbudowana i obecnie ma kilkanaście metrów długości. Do obsługi tych urządzeń potrzeba zaledwie trzech pracowników.

- Gdyby nie ta linia technologiczna, to do wyrobu drożdżówek potrzebowali-

byśmy aż 18 osób, a i oni nie byłoby w stanie pracować z taką wydajnością i powtarzalnością jak ta maszyna - mówi współwłaścicielka piekarni Aldona Konkol.

ELASTYCZNA POLYLINE

Polyline, wspomnianej szwajcarskiej firmy Rondo, jest kompaktową linią do obróbki ciasta z ruchomą gilotyną i nowoczesnym systemem sterowania. Składanie, zawijanie, wypełnianie, cięcie, sztancowanie - to tylko nieliczne z czynności, jakie można wykonywać. Dzięki tym właściwościom Polyline pozwala na dużą różnorodność produkcji, w tym

również szeroką gamę wyrobów półcukierniczych z ciasta drożdżowego.

Linia jest elastyczna i można ją łatwo dostosować do własnych potrzeb i istniejących procesów firmy oraz dostępnego miejsca - zapewnia producent. Występuje w czterech różnych długościach, posiada różne urządzenia ▶



Polyline jest kompaktową linią do obróbki ciasta, m. in. drożdżowego, z ruchomą gilotyną i nowoczesnym systemem sterowania.
FOT. RONDO



Maestro posiada:

- 🔴 optymalny stosunek kwasów omega-6 i omega-3
- 🔴 wysoki poziom kwasów nienasyconych (NNKT)
- 🔴 śladową zawartość izomerów trans
- 🔴 ważne żywieniowo składniki lecytynę i beta-karoten



Maestro

TŁUSZCZ PŁYNNY DO MIESZANEK CUKIERNICZYCH



Do zastosowania we wszystkich recepturach ciast zalecających użycie oleju.

- 🔴 przedłużona świeżość wyrobów gotowych
- 🔴 utrzymanie wilgotności miększu ciasta
- 🔴 zwiększona objętość ciasta w stosunku do wyrobów przygotowanych na bazie oleju
- 🔴 wyjątkowa, apetyczna barwa wyrobów finalnych

do nadziewania i ma możliwość doposażenia w automatyczne podawanie. Można do niej też podłączyć np. kalibrator czy linię do laminowania. Istotnym elementem tego urządzenia jest możliwość szybkiej zmiany wytwarzanego produktu. W każdej chwili można zakończyć wyrób drożdżówek a zacząć croissantów, grzebieni czy strudli. Nie wspominając już o możliwościach produkcji bagietki, ciabatty, hot dogów lub ciasta na pizzę.

Ale nie tylko prędkość produkcji jest ważna w piekarni. Liczy się też powtarzalność i łatwość obsługi linii technologicznej. Polyline posiada nowoczesny system kontrolny z panelem sterowniczym, który gwarantuje zaprogramowanie i zapisanie w pamięci ustawień linii i akcesoriów dla prawie setki różnych produktów.

Dodatkowym rozwiązaniem, znacznie ułatwiającym pracochłonną ręczną pracę piekarzy jest system odkładania gotowych produktów na blachy - obsługuje go tylko jedna osoba. Automatyczne okładanie przystosowane jest jednak nie tylko do wyrobów płaskich, ale również złożonych wypieków, takich jak strudel czy wspomniana drożdżówka. Maszynę można dowolnie skonfigurować i dopasować do blach z lewej lub z prawej strony albo na końcu linii, a tym samym optymalnie dostosować do miejsca i warunków panujących w zakładzie produkcyjnym.

Ten sam asortyment wyrobów piekarskich i półcukierniczych m. in. z ciasta drożdżowego obsługuje też linia Starline, którą wyróżnia m. in. przystosowanie jej do ciągłej produkcji ciast ciężkich.

PRODUKCJA PEŁNĄ PARĄ

Przemysłowe linie piekarnicze to również domena firmy Rademaker. Także i te holenderskie maszyny skonstruowano tak, aby mogły pracować bez ustanku i z pełnym obciążeniem.

Technologia zastosowana w Rademaker oparta jest na procesie ciągłego bezstresowego wylączania wstęgi ciasta, z której następnie formowane są różnego rodzaju i wielkości produkty. Oprócz efektywności, maszyny te są też bardzo elastyczne - łatwa wymiana przystawek formujących umożliwia produkowanie wielu gatunków pieczywa i wyrobów półcukierniczych oraz zmiana asortymentu w bardzo krótkim czasie. Delikatnie uformowana wstęga ciasta, po uzyskaniu ostatecznej grubości, jest przecinana wzdłuż i wszerz na odpowiednie kawałki, które można następnie np. rolować i wydłużać, nacinać i posypywać ziarnami, otrzymując zarówno chleb, bułki, bagietki czy ciabattę, ale także najróżniejsze ciastka drożdżowe o jed-



Włoski stół cukierniczy roboczy Canilino z podwójną stacją wycinająco-dekorującą może pracować z prędkością do 5 m/min.
FOT. CANOL

nakowej i powtarzalnej wadze oraz wielkości. Przy użyciu specjalnych wykrojników możliwe jest też uzyskanie produktów o specjalnych nietypowych kształtach.

Ważną zaletą linii Rademaker jest bardzo delikatne traktowanie ciasta, pozwalające na osiągnięcie wysokiej jakości technologicznej produkowanych na niej wyrobów. Efekt ten osiąga się poprzez zastosowanie specjalnej wylączarki niskostresowej, tzw. LSS (Low Stress Sheeter), która w delikatny sposób formuje wstęgę ciasta, bez uszkodzenia struktury glutenu. Wylączarka ta jest obecnie stosowana w każdej linii Rademakera dla produktów z delikatnych ciast drożdżowych. Doskonale sprawdza się w przypadku bardzo trudnych

i luźnych ciast z bardzo dużą zawartością wody, takich jak ciabatta i foccacia.

Przy prezentacji linii do produkcji drożdżówek nie sposób nie wspomnieć choćby w paru słowach o nowoczesnym stole roboczym Top Line włoskiej firmy MIMAC, na którym z powodzeniem można także produkować drobne wyroby z ciast francuskich czy kruchych. Z uwagi na swoją uniwersalność, linia ta jest szczególnie adresowana dla cukierni, która chce zaoferować swoim klientom bardzo szeroki i zróżnicowany asortyment. Włoski producent zapewnia o łatwości wymiany licznych akcesoriów i prostocie obsługi numerowanego systemu sterowania zarówno w programach automatycznej jak i półautomatycznej pracy.



To tylko niektóre z produktów z ciast drożdżowych, kruchych i francuskich, jakie można wyprodukować na linii Rademaker.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

Zaletą tej linii jest możliwość nadziewania i dekorowania drożdżówek, strucli, tart, grzebieni, palm, rożków czy croissantów, ale także wyrobów garmażeryjnych.



STÓŁ CANILINO

Do przemysłowej produkcji ciastek drożdżowych przystosowany jest też cukierniczy stół roboczy Canilino (producent Canol) ze zmienną prędkością pracy do 5 m/min, podwójną stacją wycinająco-dekorującą, pozycjonerem taśmy, opcją oddzielania skrawków bocznych, wyładunek na blachy itp. Dodatkowo może być wyposażony w posypywacz mąki, cukru lub ziarna, niezależny kalibrator ciasta, stację nawilżania, mechaniczną gilotynę i dwa rodzaje dozowników nadzienia: zębatkowy lub ślimakowy.

Linia ta wyposażona jest w moduł sterujący z pamięcią na 99 programów pracy.

Włoskim stołem formującym do produkcji wyrobów z ciast laminowanych drożdżowych i francuskich jest też 8-metrowy Banco di Talio firmy Polin. I on może być przystosowany do różnorodnego zestawu akcesoriów do produkcji galanterii cukierniczej. Pozwala też na dozowanie kawałków owoców i bakalii do obrabianych i formowanych ciast.

Do przemysłowej obróbki ciasta drożdżowego przystosowana jest szwajcarska linia Starline, która może pracować trójmianowo.
FOT. RONDO



Nowoczesne komputerowe sterowanie linią Rademaker pozwala na swobodne korzystanie z dowolnych programów produkcji przypisanych dla danego wyrobu.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

Opracowano na podstawie materiałów firm: Cream, Oolart, HERT, Sama Serwis, Vissail, Italmarco.

reklama

DROŹDŹOWNIK SERIA DR-EKO z napowietrzaniem

Jedynе urządzenie w Polsce wykorzystujące efekt Pasteura

Nawet do 50% oszczędności drożdży

Amortyzacja urządzenia w niecały rok

ZADZWON!

Przyjedziemy do Ciebie na bezpłatny pokaz



BEZ DROŻDŻÓWKI NIE MA CUKIERNI

Aneta Marczak

Ciasto drożdżowe pod różnymi postaciami ma w swojej ofercie praktycznie każda cukiernia w kraju. To produkt, który wyjątkowo dobrze się sprzedaje o każdej porze roku. Ceny drożdżówek są zróżnicowane, a polscy cukiernicy mają problem z odpowiednią promocją ciasta.

Polska baba drożdżowa, wyrób popularny w naszym kraju nie tylko w okolicach Wielkiej Nocy, ma swoją kuzynkę we Włoszech. Tamtejsza baba różni się smakiem - jest bardziej wilgotna i nasączona alkoholem. Włosi swoją babę uważają za dobro narodowe - w cukierniach przez cały rok można na żywo oglądać proces powstawania ciasta, baby pieką się na oczach widzów, a klienci mogą wziąć udział w licznych konkursach, w których nagrodami są tradycyjne babki. W Polsce nikt drożdżowego ciasta nie promuje, mimo że ma je w swojej ofercie właściwie każda cukiernia, a tradycyjna baba drożdżowa uważana jest za narodowy specjal. Ciasto drożdżowe jak żadne inne nadaje się do promocji cukierni. Jego unikatowy zapach wywołuje wspomnienia z dzieciństwa, a smak kojarzy się niezwykle pozytywnie.

- Polscy cukiernicy tak rzadko częstują swoimi wyrobami klientów - dodaje prof. Mruk.
- To błąd. Klient, jeżeli dostanie od nas pyszny kawałek drożdżowego ciasta, poczuje się zobowiązany do zakupu większej ilości wyrobu.

WARSZAWA: OD DWÓCH ZŁOTYCH

Tymczasem wyroby na bazie drożdżowego ciasta to żelazna pozycja oferty cukierni w całym kraju. Najczęściej sprzedawane jest ono pod postacią ciasta z owocami, bułeczek-drożdżówek oraz bab i babeczek z różnymi nadzieniami. Ceny gotowych wyrobów wahają się w zależności od regionu kraju. I tak w tradycyjnej warszawskiej cukierni Andrzeja Cieślakowskiego drożdżówki sprzedają się po 2,20 zł, baba drożdżowa kosztuje 23,90 złotych za kilogram, a babka włoska 34,90 zł. W ofercie cukierni jest duży wybór wyrobów na bazie drożdżowe-

go ciasta, wszystkie są przygotowywane na bazie tradycyjnych receptur, które znajdują się w posiadaniu tej cukierniczej rodziny od lat. Po drożdżówki do cukierni przychodzi pół Warszawy, stałą klientką była tu Irena Dziedzic.

Podobne ceny są w tradycyjnej Cukierni Słowiczej na warszawskiej Ochocie, która niedawno świętowała pięćdziesięciolecie.

go ciasta, wszystkie są przygotowywane na bazie tradycyjnych receptur, które znajdują się w posiadaniu tej cukierniczej rodziny od lat. Po drożdżówki do cukierni przychodzi pół Warszawy, stałą klientką była tu Irena Dziedzic.

Podobne ceny są w tradycyjnej Cukierni Słowiczej na warszawskiej Ochocie, która niedawno świętowała pięćdziesięciolecie.



Ciasto drożdżowe jak żadne inne nadaje się do promocji cukierni. Jego unikatowy zapach wywołuje wspomnienia z dzieciństwa, a smak kojarzy się niezwykle pozytywnie.
Fot. B&S

Za drożdżówkę (w ofercie są z budyniem, serem i owocami) płaci się tu 2 złote, babka drożdżowa tradycyjna kosztuje 21 złotych za kilogram. Droższa jest babka wielkanocna (drożdżówka z bakaliami) - 25 złotych za kilogram ciasta, w tej samej cenie można kupić babkę drożdżową z owocami.

Tanie drożdżówki można kupić nie tylko w warszawskich marketach. Już za 1,50 zł można nabyć w stolicy drożdżówki w sieci małych sklepików (czasem zaadaptowanych po kioskach prasowych), które rozwinęła piekarni Stężyca spod Dębina.

ŚLĄSK: DROŻSZE Z JAGODAMI

Poza stolicą ceny drożdżówek są niższe właściwie tylko w mniejszych miastach.

W aglomeracjach utrzymują się na poziomie podobnym do Warszawy. Duży wybór drożdżowego ciasta ma Cukiernia Bakus z Czechowic-Dziedzic. W ofercie znajdują się między innymi ciasta drożdżowe z jagodami, jabłkami, śliwkami oraz kołaczki. Typowej baby drożdżowej brak. Owocowe wyroby drożdżowe kosztują tu 25 złotych za kilogram ciasta, droższe - o złotówkę - jest tylko drożdżowe z jagodami. Właściciele cukierni podkreślają, że w produkcji korzystają z tradycyjnych, domowych przepisów.

KRAKÓW: BEZ DROŻDŻÓWKI NIE MA CUKIERNI

W grodzie Kraka cukiernie prześcigają się w kuszeniu klientów drożdżowym ciastem. „Bez drożdżówki nie ma dobrej cukierni. Ciasto wyważone w składnikach. Dodatki niebanalne i dobrej jakości. Ser? Musi być! Dlaczego jednak nie zrobić drożdżówki z marcepanem i wiśnią lub białą czekoladą?” - kusi na swoich stronach Cukiernia Józefa Wilka z Krakowa, rodzinna firma z tradycjami, słynąca z wyrobów najwyższej jakości. Drożdżówki sprzedaje się tu już za 1,50 zł za sztukę. Smaków, które oferuje ten lokal, nie sposób znaleźć gdzie indziej, jest tu bowiem i drożdżówka z różą, i z białą czekoladą, petersburska (z masą makową), a nawet bułeczka z połówką jabłka.

Jak na szanującą cukiernię przystało, firma Józefa Wilka posiada w ofercie babkę drożdżową (tradycyjną z rodzynkami) za 18 złotych za kilogram.

LUBLIN: OD 1,5 DO 2 ZŁ

Niedrogo jest pobliskim w Lublinie. W menu popularnej w tamtym regionie Cukierni Chmielewski założonej w 1900 roku znajdziemy kilkanaście różnych drożdżówek.



Już za 1,50 zł można nabyć w stolicy drożdżówki w sieci małych sklepików (czasem zaadaptowanych po kioskach prasowych), które rozwinęła piekarni Stężyca spod Dębina.
 Fot. B&S

I tak klienci cukierni mogą wybierać między drożdżówkami z jabłkiem, jagodą, makiem, serem, a nawet... kapustą czy kaszą. Ceny drożdżówek zaczynają się od 1,50 złotych za sztukę. Najdroższa (po 2,50 zł) jest drożdżówka z soczewicą. Tradycyjna babka drożdżowa kosztuje tu 20 złotych za kilogram. Co ciekawe, w ofercie jest również drożdżowe ciasto owocowe, ale wykonuje się je na zamówienie. W przeszłości cukiernia słynęła z sękaczy, obecnie oryginalnymi drożdżówkami zajada się tu pół Lublina.

Te cukiernie to wyjątek - większość, choć drożdżówki i baby w ofercie są, w żaden sposób tego ciasta nie promuje. O drożdżówkach nie sposób znaleźć informacji na stronach internetowych cukierni (większość promuje tam przede wszystkim torty). Nie sposób również wypatrzyć ich w sklepach - choć świeżo wypieczone i pachnące, tkwią wciśnięte między pączki a serniki, często bez informacji o sposobie nadzienia, rodzaju ciasta czy lokalnej tradycji, do której nawiązują.

DLACZEGO NIE WYPIEKAĆ NA MIEJSCU?

- Klient ceni przywiązanie do tradycji, lubi lokalne wyroby - uważa profesor dr hab. Henryk Mruk z Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu. Większość cukierni takie produkty ma, problem w tym, że ich klienci o tym nie wiedzą. Dlaczego w polskich cukierniach nie piec wyrobów na oczach gości? Dlaczego nie zadbać o to, aby w powietrzu unosił się zapach drożdżowych ciast? Dlaczego nie przeszkolić personelu tak, aby stał się on przewodnikiem klientów i miał im odpowiednio zarekomendować nasze ciasta?

Polskie cukiernie niechętnie decydują się na wypiekanie ciasta na oczach klientów. Tymczasem zdaniem ekspertów to doskonały chwyt marketingowy. Naprzeciw takim rozwiązaniom wchodzi producenci pieców. Większość z nich ma w swojej ofercie modele w ciekawej aranżacji, przeznaczone do pracy w warunkach sklepowych, tak by klienci mogli śledzić poszczególne etapy wypieku. Często takie piece, na przykład wykonane w stylu retro, dodają wyposażeniu piekarni atrakcyjności.

ZIMNE GAROWANIE

Karolina Zawitkowska

Zimne garowanie ciasta drożdżowego, z angielskiego zwane cool rising, to technologia, którą stosuje już w Polsce kilka zakładów piekarskich. Zalet ich zdaniem jest wiele: lepszy aromat, smak, dłuższy okres świeżości, ale też np. mniejsze zużycie drożdży. Zwolennicy tradycyjnej technologii garowania w cieple twierdzą, że cool rising jest znacznie droższy. Czy mają rację?

Cool rising brzmi zagranicznie, bo też technologia - promowana głównie przez Winkler Wachter czy K-2 - bardziej znana jest w piekarniach francuskich, szwajcarskich i niemieckich. W Polsce mówimy o technice kontrolowanej fermentacji, systemie kontrolowanego rozrostu, zimnego przyrostu czy po prostu zimnego garowania ciasta drożdżowego. Bo jak dowodzą zarówno ci co promują tę technologię, jak i coraz liczniejsze zakłady, które ją wdrożyły - ciasto drożdżowe nie potrzebuje ciepła by rosnąć. W cool rising wykorzystuje się zdolność drożdży do fermentowania ciasta nawet w niskiej temperaturze, czyli ok 24°C. Przez to oczywiście czas fermentacji znacznie się wydłuża, co uznawane jest przez wielu za podrażającą koszty produkcji wadę, ale są i tego oczywiste zalety.

DŁUGA LISTA ZALET

- Na początku bieżącego roku nasza piekarnia zakupiła maszynę chłodniczą z innowacyjnym systemem cool rising - mówi Tomasz Nosek, właściciel piekarni w miejscowości Grabie koło Wieliczki. - System ten polega m.in. na wydłużonym czasie prowadzenia ciasta. Nowoczesna technika chłodnicza nie tylko usprawniła naszą pracę, ale także pozwoliła nam na produkcję wyrobów o jakości niedostępnej do tej pory na naszym rynku. Produkty wytwarzane metodą cool rising charakteryzują się lepszym aromatem, bardziej chrupiącą skórką, większym połyskiem, delikatniejszym smakiem, mniejszym udziałem drożdży,

dłuższym okresem świeżości, a produkty są przyjazne dla zdrowia. Oprócz tego wielką zaletą naszych produktów jest to, iż mogą być odpiekane bezpośrednio w sklepie u klienta.

Potwierdza to Ryszard Paczwa z firmy Winkler Wachter, który w marcu prowadził seminarium poświęcone właśnie systemowi kontrolowanego rozrostu ciasta.

- Dzięki tej innowacyjnej technologii można



Oszczędność nawet o 1/3 zużycia drożdży to jedna z zalet technologii cool rising.
Fot. JS

rozdzielić proces przygotowania produktu od ich wypieku i tym samym podnieść elastyczność pracy w piekarni - twierdzi Ryszard Paczwa. - W efekcie uzyskujemy produkty dojrzałe smakowo i stabilne. Produkty prowadzone w technologii cool rising mogą być wypiekane w zakładzie przez okres 30 godzin, jak również mogą zostać przetransportowane w postaci surowego niezamrożonego ciasta do punktów wypiekowych, np. sklepu firmowego lub marketu. Warunkiem jest utrzymanie temperatury około 3 stopni C.

Powolne i zimne garowanie przy jednoczesnym delikatnym i stabilizującym schładzaniu zapewnia także lepszą jakość końcową wypieku. Znikają - znane w tradycyjnym wypieku produktów drożdżowych - bąble pod skórą, które są spowodowane głównie dużą wilgotnością w tradycyjnej garowni. W przypadku sterowanych komputerowo procesów cool rising taka sytuacja nie ma miejsca.

BEZ POLEPSZACZY

Dzięki zastosowaniu technologii cool rising można wyeliminować konieczność stosowania polepszaczy w produkcji ciast drożdżowych.

Filozofią rodzinnej firmy piekarniczo-cukierniczej NITOR, która jako jedna z pierwszych w Polsce wprowadziła w 2008 r. technologię zimnego rozrostu do produkcji pieczywa pszennego typu bułki i drożdżówki, jest produkcja zdrowego, smacznego pieczywa i wyrobów cukierniczych bez sztucznych dodatków smakowych i ulepszaczy.

- Firma nie uległa „modzie” przyspieszania produkcji i chleb nadal jest produkowany na naturalnym zakwasie - zaznacza Zbigniew Wiśniewski. - Zakwas uzyskuje się metodą tradycyjną i jest produkowany i przerabiany bezpośrednio w piekarni. Do produkcji chleba razowego jako nieliczni wytwarzamy specjalny zakwas razowy.

W zastosowanej w piekarni Nitor technologii cool rising ciasto zamiast wyrastać w ciepłe, rośnie w chłodni bardzo długo, nawet do 24 godzin.

- Podczas długiego rozrostu w pieczywie wytwarzają się naturalne aromaty - wyjaśnia Zbigniew Wiśniewski. - Skrobia w cieście pęcznieje, przez co zatrzymuje więcej wody i zachowuje dłużej świeżość. A rozrost drożdży, które lubią ciepło jest zahamowany. Nie ma potrzeby ulepszania pieczywa dodatkami przyspieszającymi dojrzewanie lub wiążącymi wodę, natura robi swoje.

W ZGODZIE Z TRADYCJĄ

Wprowadzenie technologii kontrolowanej fermentacji nie jest sprzeczne z prowadzeniem wiernej tradycyjnemu rzemiosłu piekarni.

- Mimo wykorzystania nowoczesnych maszyn udało nam się zachować doskonały smak chleba wypiekanego na wsi według domowej receptury przekazywanej z pokolenia na pokolenie - zapewnia Tomasz Nosek. - Oferujemy pełną gamę różnorodnych wyrobów z naturalnego zakwasu, naturalnych drożdży piekarskich i najwyższej jakości mąki. Wszystkie rodzaje pieczywa mają wypieczoną i chrupiącą skórę, wyjątkowy, niepowtarzalny smak. Oferujemy chleb krakowski, chleb wiejski, firmowy na żurku, metrowy, szeroką gamę bułek oraz nowość - bułkę arabską, wytwarzaną metodą cool rising oraz wiele rzadzych gatunków pieczywa.

DROŻEJ?

Użytkownicy przyznają, że technologia ta nie jest tania. Sam zakup pochłania spory budżet, do tego chłodnie zużywają sporo energii.

- Niestety, taka produkcja jest dosyć kosztowna ze względu na potrzebne chłodnie oraz czas dojrzewania - mówi Tadeusz Wiśniewski. - W efekcie mało kto oprócz nas



W przeciwieństwie do technologii garowania w ciepłe, w metodzie zimnego przyrostu nie ma potrzeby ulepszania pieczywa dodatkami przyspieszającymi dojrzewanie lub wiążącymi wodę, natura robi swoje. Fot. B&S

w Polsce produkuje takie zdrowe pieczywo. Wolfgang Nitz z firmy Winkler Wachter podkreśla jednak, że oszczędzamy w zimnym garowaniu np. na zużyciu drożdży i to aż o 1/3.

Twórcy technologii Irinox (firma K-2) podkreślają także inne aspekty ekonomiczne, przekładające się bezpośrednio na zysk.

- Nowy sposób produkcji pozwala sprzedawać gorący chleb o każdej porze a jednocześnie daje piekarzowi dużo wolnego czasu i tysiące złotych dodatkowego dochodu. Pozwala także uniknąć pracy w nocy przy zachowaniu tradycyjnego sposobu sprzedaży pieczywa. ■



W Cool Rising Plus firmy Winkler Wachtel kawałki ciasta są w stałej gotowości do wypieku. Fot. WACHTEL

ZOSTAŃ CUKIERNICZYM KRÓLEM STRZELCÓW

Mikołaj Drgas

Ciasto drożdżowe z nadzieniem makowym lub orzechowym albo drożdżowe bułeczki to niektóre z propozycji Kompletu na nadchodzący sezon piłkarski.

Na Euro 2012 do Polski przyjadą kibice z całego świata, ale najwięcej z krajów sąsiednich, gdzie ciasto drożdżowe jest bardzo popularne. Dlatego w ofercie Kompletu nie mogło go zabraknąć. Czy specjalnie przygotowana receptura ciasta drożdżowego z makiem, która zyskała nazwę „Król strzelców”, zostanie hitem sprzedaży? A drożdżowe bułeczki, czyli „szybka piłka” będą rozchodzić się jak przysłowiowe ciepłe bułeczki?

Mistrzostwa Europy w Piłce Nożnej 2012 to okazja dotarcia do znacznej grupy konsumentów i miłośników piłki nożnej. Okres rozgrywania turnieju mobilizuje przedstawicieli wielu branż, którzy przygotowują specjalne edycje swoich produktów. W tym zakresie przedsiębiorcy z branży cukierniczej i piekarniczej mogą także wykorzystać zwiększony popyt i tematykę turnieju, wykazując się pomysłowością i inicjatywą.

W celu ułatwienia cukierniom i piekarniom przygotowań do Mistrzostw Europy firma KOMPLET Polska stworzyła specjalną ofertę 18 receptur piłkarskich dostosowanych do oczekiwań konsumentów. Proponowane wypieki to głównie ciasta drożdżowe, jogurtowe i serniki o wyraźnych kompozycjach smakowych. Dominują smaki orzechowe, makowe i migdałowe. „Czekoladowy atak”, „Rzut karny”, „Król strzelców”, „Złoty gol” czy „Królewska piłka” to tylko wybrane nazwy wypieków. Wszystkie propozycje w katalogu zostały skomponowane na podstawie doświadczeń zdobytych przez KOMPLET Polska podczas wcześniejszych wydarzeń piłkarskich.

Aby jak najlepszej wykorzystać szansę jaką dają Mistrzostwa Europy, warto kompleksowo przygotować się do tego wydarzenia. Częścią przygotowań obok wypieku receptur piłkarskich powinna być odpowiednia aranżacja miejsca sprzedaży, ekspozycja produktów na półce i ladzie, kalkulacja cen,

przygotowanie merytoryczne pracowników (sprzedawców) czy ekspozycja materiałów promocyjnych, również w angielskiej wersji językowej.

Warto skorzystać z ogromnej szansy, jaką dla wszystkich przedsiębiorców są mistrzostwa w piłce nożnej. ■



„Król strzelców”, czyli ciasto drożdżowe z nadzieniem makowym.
FOT. KOMPLET

RECEPTURY

„Król strzelców” - ciasto drożdżowe z nadzieniem makowym

Ciasto drożdżowe:

KOMPLET Gourmet Królewskie 30	750 g
mąka pszenna, typ 550	1750 g
margaryna	375 g
drożdże	125 g
jaja	150 g
woda	750 g

razem 3900 g

Nadzienie makowe:

KOMPLET Makówka	700 g
margaryna 70%	210 g
jaja	280 g
woda	70 g
jabłka	500 g
KOMPLET Saftbinder	80 g

razem: 1840 g

łączna ilość 5740 g

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić, podzielić na presy i odstawić do spoczynku. Następnie podzielić i zaokrąglić, ułożyć kawałki ciasta po 7 szt. do formy futbolówki. Odstawić do garowania.

czas mieszania: 1 minuta - pierwszy bieg,

8 minut - drugi bieg

naważka: 1300 g / presa 30 szt.

temp. ciasta: 24°C

garowanie: ok. 40 minut

Składniki nadzienia połączyć i napowietrzyć. Masę odstawić do spoczynku w chłodnym miejscu. Następnie nadziać porcje ciasta drożdżowego i upiec.

Po ostudzeniu posmarować żelem KOMPLET Kiddy Gel Favourite Neutralny i obsypać prażonymi płatkami migdałowymi.

czas napowietrzania: 5 minut

czas spoczynku: ok. 30 minut

naważka nadzienia: 150 g / 1 forma

temp. pieczenia: 190°C

czas pieczenia: ok. 30 minut

naważka: żel / 40 g,
migdały / 20 g

„Szybka piłka” - drożdżowe bułeczki

	ciasto jasne:	ciasto ciemne:
KOMPLET Świeżynka 20	600 g	600 g
mąka pszenna, typ 550	3000 g	3000 g
cukier	450 g	600 g
masło/margaryna	420 g	420 g
drożdże	300 g	480 g
jaja	300 g	300 g
woda	1050 g	1200 g
kakao	-	150 g
cynamon	-	30 g

razem: 6120 g 6780 g

dekoracja:

masło (roztopione)	1050 g
cukier	420 g

razem 1470 g

łączna ilość 14 370 g

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić oba rodzaje ciasta.

czas miesienia: 2 minuty - pierwszy bieg

(miesiarka spiralna)

8 minut - drugi bieg

temp. ciasta: 24°C

czas gary ciasta: 10 minut

Po upływie czasu gary odważyć presy ciasta.

naważka: 1200 g

czas gary presy ciasta: 10 minut

Po upływie czasu gary presy wyrobić za pomocą dzielarki okrągłe kawałki ciasta. Papierowe foremki futbolówki nasmarować tłuszczem. Ułożyć w każdej 7 kawałków, na przemian jasnego i ciemnego ciasta.

czas gary kawałków ciasta: 35-40 minut

temp. pieczenia: 170°C

czas pieczenia: 25 minut

Po upieczeniu posmarować ciasto roztopionym masłem, posypać cukrem lub wykonać glazurę wykorzystując KOMPLET Kiddy Gel Morelowy i udekorować gruboziarnistym cukrem.

RADA MISTRZA:

Aby wypiek przypominał piłkę, trzeba zastosować jasne i ciemne ciasto. Osobne przygotowanie kompensuje różnice przebiegu procesu gary obu rodzajów ciasta. Przygotowane, surowe kawałki ciasta można zamrozić, a następnie układać je w natłuszczonej foremce zależnie od potrzeb.

(Pozostałe przepisy z piłkarskimi recepturami można znaleźć również na stronie internetowej www.komplet.pl.)

BRIOSZKI Z PARYŻA I WIEDNIA

Bogusław Tatarczyk

Brioszka to środek firmy Baker Serwis służący do produkcji drożdżówek, chałek, rogali i innych wyrobów półśładkowych. Daje doskonały maślany smak i jajeczny kolor. Wydłuża świeżość wyrobów. Przedstawiamy recepturę Brioszki Paryskiej oraz Wiedeńskiej - lekkiego przysmaku na śniadanie lub dodatku do aromatycznej popołudniowej kawy.



BRIOSZKA PARYSKA

Składniki:

Mąka pszenna - typ 550	10,00 kg
Brioszka	5,00 kg
Jajka	2,00 l
Woda	3,20 l
Śmietana 36%	0,70 kg
Syrop glukozowy	0,40 kg
Masło (pozbawione wody)	2,00 kg
Drożdże	0,50 kg
RAZEM:	23,80 kg

Parametry:

Czas miesienia:	miesiarka spiralna 4 min wolno 6 min szybko
Czas leżakowania:	ok. 15 min
Czas fermentacji:	90 – 120 min (temp. 35°C, wilgotność 75%)
Czas pieczenia:	12 min.
Temperatura pieca:	250 opadająca do 200°C

Wytwarzanie:

Według powyższej receptury mieszać wszystkie składniki oprócz masła. Na końcu dodać masło i wymieszać na gładko. Przed pieczeniem posmarować jajkiem i skośnie naciąć 3-4 razy.

BRIOSZKA WIEDEŃSKA

Receptura:

Mąka pszenna - typ 550	10,00 kg
Brioszka	3,00 kg
Woda	7,00 l
Drożdże	0,50 kg
RAZEM:	20,50 kg

Parametry:

Czas miesienia:	miesiarka spiralna 4 min wolno 6 min szybko
Czas leżakowania:	ok. 15 min
Czas fermentacji:	90 – 120 min (temp. 35°C, wilgotność 75%)
Czas pieczenia:	12 min
Temperatura pieca:	250 opadająca do 200°C

Wytwarzanie:

Według powyższej receptury mieszać wszystkie składniki. Przed pieczeniem posmarować jajkiem.



NOWE OBLICZE CIASTA DROŻDŻOWEGO

Karolina Zawitkowska

Cozonac (kozunak) to tradycyjne ciasto bałkańskie i jednocześnie „nowe oblicze ciasta drożdżowego” bez dodatku jaj w wyrobie gotowym.

Firma Creden przygotowała specjalną mieszankę - Cozonac Lemon 10%. Dzięki niej wykonać można ciasto - tradycyjnie pieczone w Bułgarii czy Rumunii - ale które zapewne zaspokoi także gusta polskich klientów, smakoszy ciast drożdżowych. Cozonac Lemon 10% gwarantuje długą wilgotność, lekką i puszystą strukturę miękiszu oraz delikatny cytrynowy aromat. Ciasto to przygotowujemy jest zwykle z nadzieniem makowym lub orzechowym, z rodzynkami i rumem. Tradycyjnie zaplata się ciasto we wzór przypominający warkocz.

Warto zwrócić uwagę na tę propozycję, gdyż stanowi ona ciekawą i bardziej korzystną w kalkulacji alternatywę drożdżówki. Cozonac Lemon 10% może również naturalnie konkurować z włoską babką Panettone.

PRZYKŁADOWA RECEPTURA DLA COZONAC LEMON 10%

Receptura Ciasto	3920 g
COZONAC LEMON 10%	200 g
mąka T550	2000 g
cukier	400 g
drożdże	160 g
margaryna	160 g
woda	ok. 1000 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem. Mieszać cztery minuty na wolnych obrotach i sześć minut na szybkich obrotach (w ostatnich trzech minutach dodać margarynę).

temp. ciasta:	27-30°C
fermentacja wstępna:	ok. 15-20 min

Kęsy ciasta o wadze 500 g podzielić na dwie części. Każdą część wałkować do wymiaru ok. 18x30 cm. Na tak przygotowanym cieście rozprowadzić wcześniej przygotowane nadzienie makowe (ok. 100 g). Następnie zwinąć oba kęsy zaplatając warkocz i umieścić go w formie.

fermentacja końcowa:	45-60 min (32-35°C/70%)
temp. i czas pieczenia:	175-180°C/45-55 min (bez pary)

Receptura Nadzienie Makowe 1400 g

NADZIENIE MAKOWE	640 g
woda ciepła	640 g
okruszki cukiernicze	120 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.



Cozonac (kozunak) to ciasto drożdżowe pieczone bez użycia jaj, a przez to stanowiące bardziej ekonomiczną alternatywę wobec tradycyjnej drożdżówki. FOT. UNICE

PRASOWANE, PŁYNNNE CZY GRANULOWANE?

Lesaffre, Uniferm i Lallemand - liderów na drożdżowym rynku w Polsce wciąż jest trzech i nic nie zapowiada, aby miało się to zmienić. Nie zmienia się też specjalnie ich oferta adresowana dla branży piekarskiej.

Lesaffre, światowy lider w produkcji drożdży i ekstraktu drożdżowego, w naszym kraju obecny jest od 10 lat. Jednak sama fabryka w Wołczynie na Opolszczyźnie, gdzie mieści się siedziba firmy, ma już prawie 120-letnią tradycję.

PERFECTA W RÓŻNYCH KOLORACH

- W Polsce firma Lesaffre posiada szeroką gamę drożdży świeżych: prasowanych i płynnych oraz suszonych. Specjalne marki przeznaczone

są na rynek profesjonalny jak i do użytku domowego - mówi Małgorzata Pielok z Lesaffre Polska. - Drożdże te przeznaczone są do wszelkiego typu wypieków: do pieczywa pszennego, pszenno-żytniego i żytniego, jak również do ciast słodkich. Dobór odpowiedniej marki do rodzaju ciasta gwaran-

tuje niezmienną jakość gotowego wyrobu oraz oszczędność w dozowaniu.

Najpopularniejszą grupą produktów najczęściej używanych przez piekarzy i cukierników są drożdże świeże, prasowane. Należy do nich Perfekta Żłota - pierwsze na rynku drożdże do wypieków ciast słodkich. To najwyższej jakości drożdże o dużej sile fermentacyjnej, która uwidacznia się szczególnie efektywnie w warunkach zwiększonego dodatku cukru, dzięki czemu umożliwiają oszczędne dozowanie - zapewnia producent. Ich użycie ma zagwarantować wyjątkową lekkość i pulchność ciast oraz zwiększyć objętość wypieków.

Perfekta Zielona to z kolei drożdże do sporządzania ciast z zaczynów kwaśnych. Charakteryzują się wysoką efektywnością w typowych fermentacjach ciast do produkcji pieczywa mieszanego. Dużą zaletą Perfekty Zielonej jest możliwość zastosowania drożd-



Drożdże świeże prasowane wciąż są najpopularniejszym produktem wśród większości rzemieślników: piekarzy i cukierników.
FOT. ARCHIWUM WŁASNE



Kastalia to system chłodzenia i dystrybucji drożdży płynnych adresowany do piekarni, gdzie szczególnie dba się o bezpieczeństwo i higienę przy produkcji. FOT. LESAFFRE

dży we wszystkich fermentacjach - wszystko zależy od odpowiedniego dozowania.

Do pieczywa zwykłego, wyborowego, półcukierniczego i mieszane go Lesaffre poleca swoje drożdże Perfekta Czerwona i l'Hirondelle Czerwona.

- Są one szczególnie zalecane w technologiach produkcji pieczywa opartych na mrożeniu ciast surowych oraz w odroczonej technologii wypieku - mówi Małgorzata Pielok dodając, że przy dobraniu odpowiedniej dozy drożdże czerwone można zastosować we wszystkich fermentacjach.

Drożdże Bene-via szczególnie polecane są do wypieków tradycyjnych, takich jak: chleb, bułki i drożdżówki. Są to jednak drożdże uniwersalne, które przy dobraniu odpowiedniej dozy drożdży można zastosować we wszystkich fermentacjach i dla każdego rodzaju ciasta.

KASTALIA - DOKŁADNY SYSTEM DOZOWANIA

Oprócz drożdży prasowanych Lesaffre z powodzeniem wprowadza na polski rynek swój innowacyjny system chłodzenia i dystrybucji drożdży płynnych. System ten o nazwie Kastalia ma zarówno ułatwić przygotowanie produktów piekarskich jak też zoptymalizować proces produkcji. Jest on szczególnie dedykowany piekarzom nowoczesnym, którzy mają dobrze wyposażone zaplecze technologiczne. Adresowany jest dla producentów pieczywa i wyrobów cukierniczych, którzy dbają o aspekt bezpieczeństwa i higieny w miejscu produkcji oraz posiadają lub starają się o certyfikaty jakościowe dla swoich zakładów lub produktów.

Kastalia są to drożdże stabilne, wysokiej jakości, rozlewane do specjalnego opakowania typu Bag in Box. System składa się z lodówki, w której umieszcza się karton z drożdżami płynnymi oraz ze specjalnego bardzo precyzyjnego systemu dozowania.

UNI ACTIVIA ODPORNA NA OTOCZENIE

Innym producentem drożdży o stabilnej pozycji na polskim rynku jest firma UNIFERM. Dla piekarzy i cukierników oferuje ona produkty w dwóch formach: UNI Aktiva drożdże prasowane oraz UNI Aktiva drożdże granulowane.

- Specyfika ich zastosowania wiąże się bezpośrednio z rodzajem

Sprawdź
Mistrzowskie
receptury
KOMPLET!



Miodowe na mistrzostwa



KOMPLET Miodowe Soft

Mieszanka do wyrobu ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem miodu naturalnego.

- łatwe i racjonalne w przygotowaniu
- Wyrazisty smak i zapach miodu
- Soczysty i wilgotny miękisz
- Różnorodna możliwość zastosowania



KOMPLET Polska

Z dobrego upieczesz najlepsze!

więcej na www.komplet.pl

▶ produkcji preferowanym przez piekarza - zapewnia producent. Drożdże granulowane polecane są głównie zakładom stosującym płynne drożdże, zużywającym powyżej 300 kg drożdży tygodniowo.

- UNI Aktiva to uniwersalne drożdże jakości „plus” o wysokiej sile pędnej - mówi Łukasz Liszka z UNIFERM Polska. - Przeznaczone są do wszelkiego rodzaju pieczywa oraz metod produkcyjnych, jak na przykład do produkcji jednofazowej oraz do metod specjalnych: wypieku odroczonego, mrożenia kęsów wygarowanych lub niewygarowanych. Bardzo ważną zaletą jest ich długi termin przydatności do spożycia, który wynosi aż sześć tygodni od daty produkcji.

Jak powszechnie wiadomo, produkt jakim są drożdże reaguje na różnego rodzaju zmiany temperatury otoczenia, wilgotności itd., co może wpływać negatywnie na ich właściwości, a co za tym idzie - na jakość pieczywa.

- W przypadku drożdży UNI Aktiva, dzięki standaryzowanej sile pędnej, tego typu czynniki nie mogą zakłócić ich pracy - twierdzi producent zalecając jednak, aby drożdże przechowywać w temperaturze od 0 do 7 stopni C.

Drożdże granulowane UNI Aktiva różnią się od drożdży prasowanych nie tylko formą, ale również sposobem zastosowania do produkcji. Wymagają bowiem wytworzenia mlecza drożdżowego, które dodawane jest bezpośrednio do składników pieczywa. Mleczko drożdżowe przygotowuje się rozpuszczając granulaty w wodzie w proporcji 1:1. Oprócz dużej wydajności zaletą tego typu drożdży jest oszczędność miejsca magazynowego - z jednego 25-kg worka otrzymuje się aż 50 l mlecza gotowego do użycia. Przy wyborze drożdży granulowanych należy jednak zwrócić szczególną uwagę na warunki higieniczne w zakładzie oraz potencjał własny produkcji, gdyż otwarte opakowanie drożdży należy zużyć jednorazowo.

DROŻDŻE Z JÓZEFOWA

Czterema rodzajami produktów pochwalić się może kanadyjski Lallemand, który pod swoją marką sprzedaje drożdże produkowane w Mazowieckiej Fabryce Drożdży. Z zakładu w Józefowie na rynek piekarsko-cukierniczy trafiają m.in. drożdże w bloku (Baton Tradycyjny).

- To typowe, klasyczne drożdże do wypieków ciast pszennych, żytnich, mieszanych i pieczywa cukierniczego o znakomitej sta-

bilności siły pędnej oraz dobrej sile podnoszenia - wymienia Marek Mariańczyk ze spółki Lallemand, zapewniając o ich niezawodności i pewności w stosowaniu. - Stała jakość tych drożdży gwarantuje w każdym przypadku takie same rezultaty wypiekowe - dodaje.

Inny produkt z Józefowa - Drożdże Tradycyjne - można z kolei określić jako kompromis pomiędzy wysoką jakością a konkurencyjną ceną. Produkt ten charakteryzuje się skróconym czasem podnoszenia ciasta i stabilnym poziomem parametrów fermentacji.

- Prima to drożdże ponadstandardowe, które dzięki wyższej suchej masie wymagają zmniejszonego dozowania. Przeznaczone są dla wszystkich sposobów prowadzenia ciasta: bezpośredniego, wielofazowego, mrożonego w kęsach i ciasta zapiekane - mówi Marek Mariańczyk.

Specjalnie dla potrzeb cukierników Lallemand produkuje drożdże Euroferm ze specjalnym szczepem drożdży, który pozwala uzyskać dużą wydajność przy zawartości cukru w cieście na poziomie około 10 procent.

TP



■ Przy stosowaniu drożdży uniwersalnych o ich przeznaczeniu zazwyczaj decyduje wielkość dozy, która musi być dostosowana do rodzaju ciasta - inna dla pieczywa, inna dla produktów cukierniczych, a jeszcze inna dla półcukierniczych. Fot. B&S

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 CZERWCU CIASTEM MIESIĄCA BĘDĄ TORTY LODOWE

Technologie: schładzanie szokowe

Maszyny: TORTICA - linia produkcyjna do tortów lodowych

Surowce: mieszanki do tortów lodowych

Ulubione smaki: owoce, bezy i kawa

Produkcja: Torty od Grycana

HAWAJSKI ŚNIEG

PROSTO Z SYCYLII

Tomasz Przysiężny

Granita to tradycyjny sycylijski deser, który od kilku lat próbuje zdobyć serca i podniebienia Polaków. Ci cukiernicy i lodziarze, którzy wyposażyli swoje punkty sprzedaży w granitory, przekonali się już jednak o tym, że ten orzeźwiający i kolorowy napój ma swoją klientelę głównie wśród młodych konsumentów.

Na wół zmrożona granita, przypominająca roztopione lody sorbetowe, tradycyjnie jest robiona głównie z wody, cukru i aromatów smakowych. Tradycyjnie też powinna mieć smak pomarańczowy, cytrynowy, miętowy, migdałowy lub kawowy. Ale w niektórych regionach Włoch bardzo popularne są również granity czekoladowe. W naszym kraju jednak smaki tych deserów znacznie odbiegają od oryginału i przede wszystkim dostosowane są do polskich gustów. Trendy w przypadku tego produktu wyznacza głównie młodzież i dzieci. To oni są najczęstszymi klientami stoisk z granitą nazywaną też Hawaii Snow, których i tego lata z pewnością nie zabraknie, głównie w miejscowościach wypoczynkowych.

Czy inwestycja w „granitowy biznes” jest opłacalna? Jeśli nastawimy się wyłącznie na sprzedaż tych produktów, to z pewnością nie. Zwłaszcza że popyt na granitę jest wyłącznie w upalne dni, których w naszej strefie klimatycznej nawet latem nie ma zbyt wiele.

Produkcja tych deserów wymaga inwestycji kilku tysięcy złotych w granitor - proste w obsłudze i bardzo uniwersalne urządzenie o bardzo szerokich możliwościach zastosowania w lokalach cukierniczych, lodziarniach czy kawiarniach.

- Atutem granitora jest to, że może produkować orzeźwiające napoje zarówno na bazie mleka jak i owoców o różnych stopniach zmrożenia, od płynnej konsystencji do mocno zmrożonej, przypominającej sorbet - zapewnia firma Vegagastro, która w swojej ofercie ma kilka modeli takich maszyn. Hitem ubiegłego sezonu w Polsce okazały się napoje alkoholowe przygotowane właśnie w granitorach (Margarita, Mojito), a także cieszący się coraz większą popularnością mrożony jogurt, który na mniejszą skalę również może być przygotowany w tym urządzeniu.

- W punkcie gastronomicznym wyposażonym w blender, granitory są też idealnym rozwiązaniem do produkowania przepysznych shake'ów - zapewnia Vegagastro dodając, że dzięki tej niewielkiej maszynie można urozmaicić kartę drinków i zaproponować klientom coś zupełnie nowego.

- Z kolei posiadając urządzenie dwu- lub trzykomorowe można w każdej chwili serwować napoje o różnych konsystencjach i smakach. Latem, gdy jest ciepło, możemy więc zaproponować klientowi shake lub koktajl na wynos, zaś zimą smaczny sorbet lub kawę mrożoną do spożycia na miejscu. Wieczorami granitor może być wypełniony orzeźwiającym napojem alkoholowym, który zamiast dzieci przyciągnie dorosłą klientelę.

Granitorów jest na polskim rynku zaopatrzenia gastronomii całkiem sporo.

Oprócz urządzeń firmy Sencotel, oferowanych przez wspomnianą już Vegagastro, znaleźć można też m. in. Ugolini (w ofercie firm Kruger i Lodel) oraz również włoskie Elmeco (Gastronomasz). Niektóre z nich wyposażone są w mikroprocesory monitorujące temperaturę i przezna-



Producenci granitorów specjalnie montują przezroczyste zbiorniki, aby znajdujące się w nich różnokolorowe desery przyciągały uwagę konsumenta. FOT. SENCOTEL / VEGAGASTRO



Dzięki niewielkiemu włoskiemu granitorowi Sencotel G5 Super z powrotem można produkować m. in. jogurt mrożony lub lody soft. Fot. MATERIAŁY PRODUCENTA



Granita Pomorska - różne kolory, różne smaki, jeden producent. Fot. AKO

czenie produktu, poprzez obliczanie okresu chłodzenia potrzebnego dla każdego napoju i przekazywanie danych do kompresora. Wprowadzenie takiej technologii pozwala na schładzanie napojów z mniejszą zawartością cukru. Elektroniczna jest też kontrola gęstości produktu, a specjalne systemy mieszania, np. za pomocą podwójnego świdra, przez cały czas zapewniają jednolitą konsystencję deseru lub napoju.

Skoncentrujmy się jednak na granicie, do produkcji której oprócz urządzenia potrzeba również wody i odpowiednich komponentów. I tych w Polsce nie brakuje.

AKO ma w swojej ofercie kilka koncentratów Granity Pomorskiej, w składzie których - jak zapewnia bydgoski producent - znajdują się też suszone koncentraty owoców, co ma nadać mrożonemu deserowi bardziej naturalny i wyrazisty smak. Oprócz standardowych koncentratów: cytrynowego, pomarańczowego czy wieloowocowego, AKO na co dzień produkuje też m. in. smaki Coli, jagodowy oraz kiwi, za który przed dwoma laty firma dostała Złoty Medal na targach Polagra Tech. Na zamówienie klienta w ofercie może się pojawić też granita wiśniowa, o smaku limetki lub w wersji „energetycznej”. Koncentraty te łączy się z wodą w stosunku 1:6.

Podobne proporcje trzeba zachować w przypadku korzystania z syropów Granita Ace oferowanych przez firmę Arlekino. Tutaj można znaleźć m. in. zielone jabłko i miętę.

Kilkanaście smaków mają syropy marki Siorbet, które występują również w smakach: brzo-

skwini, truskawki, owoców leśnych, maliny, pina colady, banana czy kawy. Każdy z nich ma inny, intensywny kolor, co w przypadku granity ma tak samo ważne znaczenie marketingowe jak smak i orzeźwiający chłód.

Dostrzegła to już rok temu firma Lodel, która oprócz wielobarwnych syropów, takich jak: malinowy (niebieski lub zielony), grapefruitowy (różowy) czy też o smaku landrynki (również niebieski), już w trakcie targów Expo Sweet 2011 zaprezentowała specjalny kubek do tych napojów o nazwie Bongo. Mieści on zaledwie pół litra, ale można napełnić go dese-

rami aż w sześciu różnych kolorach. Również podczas tegorocznych targów w Warszawie nie zabrakło ani granitorów, ani granity, ani też oryginalnych kubków z prawie półmetrową słomką, które na swoim stoisku rozdawała m. in. firma Vegagastro.

I chociaż granita raczej nie należy do „złoty biznesów” i nic nie zapowiada, aby tego lata miała być szczególnym hitem wakacyjnym, to jednak warto bliżej przyjrzeć się temu produktowi, a zwłaszcza urządzeniom do jego wytwarzania, gdyż ich uniwersalność i możliwości zastosowań mogą nas jeszcze nie raz zaskoczyć. ■



Granita jest produktem adresowanym głównie do młodych konsumentów, i to pod ich kątem należy ten produkt reklamować. Fot. B&S

LWOWSKA TRADYCJA W KRAKOWIE

Adam Zyzman

Lwowska Manufaktura Czekolady w Krakowie nawiązuje do czasów, gdy w XIX w. wyroby czekoladowe ze Lwowa cieszyły się wyjątkową popularnością w całych Austro-Węgrzech, a były eksportowane nawet do Paryża. Ze względu na galicyjskie więzy między Lwowem a Krakowem, Manufaktura otworzyła ostatnio swe podwoje także i pod Wawelem.

Pierwsza Manufaktura Czekolady we Lwowie powstała w 2009 r. i choć nie nawiązuje do żadnej konkretnej firmy sprzed lat, to odtwarza dawne receptury, a przede wszystkim dba, by wszystkie wyroby czekoladowe wykonywane były ręcznie. Obecnie firma ma swe oddziały w siedmiu miastach Ukrainy, głównie tych związanych z tradycją galicyjską, ale także w Kijowie i Dniepropietrowsku, a od kilku tygodni także w Krakowie.

NA OCZACH KLIENTÓW

Atrakcją wszystkich lokali jest produkcja czekolady na oczach klientów, toteż inaczej niż w innych zakładach cukierniczych, w witrynie od ul. Szewskiej można zobaczyć cukierników topiących i zdobiących czekoladę, zaś na zapleczu zlokalizowany został sklep z gotowymi wyrobami. Na piętrze kawiarnia i pijalnia czekolady, w której zadbano o odpowiedni nastrój starego Lwowa.

Zarówno w sklepie jak i w kawiarni na klientów czeka 50 rodzajów pralinek, 18 rodzajów trufl, marcepany kremowe i orzechowe, a także różnorodne figurki z czekolady mlecznej, białej i deserowej (oprócz lwowskiego lwa jest też wawelski smok), całe bloki czekoladowe, a także czekolady z tak egzotycznych krajów jak Ekwador czy Peru, z dużą domieszką kaka. W ofercie jest też czekolada dla diabetyków, w których cukier zastąpiono słodzikami zbożowymi. Do tego trzeba doliczyć wyroby sezonowe, jak czekoladowe jajka i zajączki wielkanocne, mikołaje na Boże Narodzenie, czekoladowe podkowy na szczęście w dniu 13, różę z czekolady itp.

- Jeszcze dziś może pan zobaczyć na wysta-



Bufet pijalni czekolady.
Fot. AZ

wie trzy jajka wielkanocne, a raczej połówki jajek, po 90 kg każde! Każda taka połówka to 450 000 kalorii, czyli zapotrzebowanie energetyczne na 180 dni dla dorosłego mężczyzny - mówi z dumą Karolina Starzak, dyrektor artystyczny Lwowskiej Manufaktury Czekolady

w Krakowie. - Przygotowujemy szczególną serię wyrobów czekoladowych związanych ze zbliżającym się EURO 2012, wszak Lwów i Kijów to miasta, w których będą odbywać się rozgrywki. Kraków natomiast będzie gościł aż trzy drużyny zagraniczne.



Atrakcją wszystkich lokali jest produkcja czekolady na oczach klientów, toteż inaczej niż w innych zakładach cukierniczych, w witrynie od ul. Szewskiej można zobaczyć cukierników topiących i zdobiących czekoladę, zaś na zapleczu zlokalizowany został sklep z gotowymi wyrobami.
Fot. AZ

CZĄSTKA LWOWA

„Słodka cząsteczka niepowtarzalnego Lwowa” to motto firmy, która stara się stworzyć w swych lokalach atmosferę dawnego Lwowa. Dlatego na ścianach kawiarni znajduje się wiele widoków XIX-wiecznego Lwowa, na półkach filiżanki z logo firmy. - Doceniają to nasi klienci, szczególnie starsi, którzy pochodzą z tamtych stron i przyznają, że odnajdują u nas przedwojenną atmosferę tego miasta - opowiada pani Karolina. - Poza tym jesteśmy otwarci na każde zamówienie klienta. Były już u nas pierwsze oświadczenia. Wystarczyło, że pan zostawił swoją dziewczynę na kilka minut samą przy stoliku, po chwili wrócił z dużym czekoladowym sercem z napisem: Wyjdiesz za mnie?

Lwowska Manufaktura Czekolady w Krakowie chciałaby też zjednoczyć wszystkich krakowskich łasuchów, toteż w sklepie można kupić m. in. koszulki z nadrukiem imitującym ubrudzenia czekoladą i napisem „Słodziutka/Słodziutki/Słodziutkim z Krakowa”.



Na piętrze kawiarnia, w której zadbano o odpowiedni nastrój starego Lwowa.
Fot. AZ



Firma przygotowuje szczególną serię wyrobów czekoladowych związanych ze zbliżającym się EURO 2012, wszak Lwów i Kijów to miasta, w których będą odbywać się rozgrywki. Fot. AZ



Za szybko trwa ręczne wytwarzanie czekoladek.
Fot. AZ

EKSKLUZYWNY CYKL ARTYKUŁÓW W BAKE & SWEET



Poczuj się jak prawdziwy odkrywca!

Podczas kolejnych ekspedycji, w każdym numerze „Bake & Sweet”, Akademia Zeelandia odkryje przed Państwem wyjątkowe produkty, których smak, zapach i forma podania zachwyciły naszych cukierników i piekarzy.

Mistrzom Akademii udało się zgłębić tajemnice niepowtarzalnego charakteru produktów, który oddają przedstawione receptury. Obok receptury znajdziecie Państwo zdjęcia wyrobu oraz praktyczne wskazówki dotyczące jego przygotowania. W każdym odcinku będziemy prezentować również ciekawostki na temat produktu bądź regionu, z jakiego 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.

Akademia Zeelandia



Z AKADEMIA ZEELENDIA PRZEZ ŚWIAT

IX EKSPEDYCJA: *Apple pie & american dream*



Apple pie

Ciasto kruche:

- 340 g Kruche Special
- 170 g masło
- 15 g jaja

Składniki mieszać na wolnych obrotach przy zastosowaniu płaskiego mieszadła do czasu dokładnego wyrobienia masy ciasta. Schłodzić ok. 1 h. Częścią ciasta wyłożyć spód i boki foremki do wypieku tart o średnicy 25 cm i wysokości ok. 5 cm. Podpiec w temperaturze ok. 190°C do czasu uzyskania jasnozłocistej barwy.

Masa jabłkowa:

- 1000 g jabłka
- 200 g cukier
- 200 g masło
- 4 g cynamon

Jabłka obrane, pozbawione gniazd nasiennych (sugerowana odmiana Lobo); pokroić w plasterki. Masło rozpuścić z dodatkiem cukru i cynamonu, mieszać do czasu dokładnego rozpuszczenia cukru. Dodać jabłka, dusić pod przykryciem w dużym naczyniu przez ok. 20 minut. Jabłka odcedzić, wyłożyć na podpieczone ciasto kruche, przykryć warstwą pozostałego ciasta kruchego.

Smarówka:

- 40 g jaja
- 10 ml woda

Składniki mieszać do czasu powstania jednorodnej masy. Powierzchnię ciasta kruchego przesmarować warstwą smarówki, posypać cukrem grubokryształicznym.

Cukier kryształ:

- 30 g Cukier kryształ-dekoracyjny

Przyrządzanie:

Całość wypiekać w temperaturze 180-190°C przez ok. 35 minut. Serwować podgrzane do temperatury ok. 50°C z lodami lub polane sosem waniliowym.



Ciekawostka

Baseball i hot dogi – czy jest coś, co jeszcze bardziej kojarzy się z Ameryką? Oczywiście! To apple pie! Skąd ten przysmak przywędrował do USA i dlaczego żołnierze byli gotowi oddać za niego życie? Kiedy Amerykanie ruszali na II wojnę światową, reporterzy pytali szeregowych wsiadających na łódź: What are you fighting for? (pol. Za co walczyacie?). Żołnierze odpowiadali: For Mom and apple pie (pol. Za mamę i szarlotkę). Tej zaskakującej wypowiedzi nie należy jednak traktować dosłownie. Apple pie, czyli szarlotka, jest bowiem jednym z najważniejszych symboli Stanów Zjednoczonych, dlatego – wspominając apple pie – żołnierze mieli na myśli swoją ojczyznę.

Apple pie przewija się w historii Stanów Zjednoczonych już od samego początku i – obok hamburgera – jest najchętniej spożywaną amerykańską potrawą. Dzisiejsze apple pie składa się z dwóch części: słodkiego, kruchego ciasta (ang. pastry) i siekanych jabłek. Prawdziwa amerykańska szarlotka nie może być wykonana z tartych jabłek, choć niektóre przepisy dopuszczają częściowe ich ugotowanie. Do jabłek dodaje się zwykle cukier, cynamon i inne przyprawy, a nawet masło. Całość można podawać na ciepło lub zimno. Razem z ciepłym apple pie czasami serwuje się także lody (najlepiej waniliowe) – jest to wynalazek XIX-wiecznego profesora, który nazwał go apple pie a la mode.

Chcesz dowiedzieć się jak przygotować Apple pie? Zapraszamy na szkolenia Akademii Zeelandia.



infolinia 0800 800 106
www.zeelandia.pl

NA POCZĄTKU JEST POMYSŁ

Tomasz Przysiężny

Korzystanie z gotowych mieszanek i komponentów ma z założenia ułatwić pracę piekarzowi i cukiernikowi. Jednak to nie surowce jakie zastosowano w tych produktach są najważniejsze, lecz receptury opracowywane przez najlepszych fachowców. To dzięki nim na rynku piekarsko-cukierniczym, również w naszym kraju, pojawiają się nowe chleby, bułki, ciasta czy torty.

Tarnowo Podgórne to niewielka miejscowość koło Poznania, o której z pewnością słyszała większość piekarzy i cukierników. A to za sprawą dwóch znajdujących się tam, niemal ze sobą sąsiadujących zakładów: Komplet i Zeelandia. Oba, obecne na polskim rynku już od kilkunastu lat, zaopatrują w swoje produkty tysiące zakładów w całym kraju. Wraz z nimi do piekarzy i cukierników trafiają też receptury wymyślone oraz skrupulatnie opracowane przez firmowych technologów. Jakie sekrety skrywa ich praca?

PRZEPIS DOPASOWANY DO RYNKU

KOMPLET Polska to oddział macierzystej firmy z Niemiec. Wraz z gotowymi produktami z Zachodu trafiają do naszego kraju także gotowe receptury.

- Staramy się je dostosować do potrzeb rodzimego klienta - mówi Waldemar Zawidzki, dyrektor handlowy KOMPLET Polska. - Nie wszystko to co powstaje w Niemczech nadaje się na nasz rynek. Przede wszystkim traktujemy te mieszanki i komponenty jako bazę, z której korzystają nasi technologowie w Polsce przy opracowywaniu własnych receptur. Smaki i gusty klientów na różnych rynkach europejskich znacznie się od siebie różnią i to trzeba brać pod uwagę wprowadzając nowy produkt. Zdarza się nawet, że przygotowujemy receptury indywidualnie dla konkretnego piekarza czy cukiernika, który ma w zamyśle stworzenie jakiegoś ciekawego asortymentu - dodaje.

Spora grupa mieszanek z logo KOMPLET Polska została wymyślona w naszym kraju i adre-



Technolog Józef Sędziak w Zeelandii testuje nowe pieczywo i ocenia, jak się zachowuje podczas przygotowywania ciasta i w trakcie wypieku.
Fot. B&S

sowana głównie do polskiego klienta. Do takich produktów opracowanych przez polskich technologów należy m.in. KOMPLET Makówka czy KOMPLET Cocomix - gotowy komponent do produkcji mas kokosowych. Pozwala on na przygotowanie ciast oraz ciasteczek i znajduje zastosowanie zarówno w zakładach rzemieślniczych, jak również na liniach produkcyjnych. Trafia też na eksport do Niemiec.

- Cały dział technologiczny w naszej firmie to zespół fachowców, doradców technologicznych pracujących w terenie oraz pracowników laboratorium w Tarnowie Podgórnym, którzy od lat działają w branży piekarskiej i cukierniczej - mówi Waldemar Zawidzki. - Ponieważ

większość z nich pracuje na terenie całego kraju, zdobywają oni dużą wiedzę dotyczącą poszczególnych regionów Polski. W samej siedzibie firmy mamy na co dzień czteroosobowy zespół cukierników i piekarzy kierowany przez Marka Sobkowiaka, mistrza cukiernictwa znanego nie tylko w Polsce, ale i za granicą. To właśnie on jest pomysłodawcą wielu ciekawych propozycji zastosowania produktów marki KOMPLET w wyrobach cukierniczych, jak również autorem zupełnie nowych rozwiązań produktowych.

- Pracownia szkoleniowa to zarazem miejsce wdrożeń nowych produktów marki KOMPLET. Powstają one w oparciu o ścisłą

współpracę z zespołem doradców technologicznych, bo to ci ostatni przekazują często inspiracje oraz oczekiwania klientów z całego kraju - mówi Waldemar Zawidzki. - Przepisy dedykowane piekarzom czerpiemy po części z naszego centralnego działu wdrożeń znajdującego się Niemczech, jak i z doświadczeń mistrzów piekarstwa, którzy od wielu lat pracują w naszym przedsiębiorstwie - mówi dyrektor handlowy KOMPLET Polska, podając jako przykład Waldemara Achtenbrega, który od wielu lat wdraża produkty marki KOMPLET w zakładach piekarniczych na terenie całego kraju, umiejętnie dostosowując swoją wiedzę oraz walory produktów do indywidualnych warunków i oczekiwań klienta. Z kolei nad niuansami recepturowymi w zakresie przepisów piekarniczych w piekarni szkoleniowo-wdrożeniowej czuwa Janusz Hyży, również doświadczony mistrz piekarstwa.

CENA: WAŻNY „SKŁADNIK” RECEPTURY

- Jednym z istotnych czynników, jaki biorą pod uwagę nasi technolodzy, jest koszt produktu. To kwestia znalezienia kompromisu między surowcami o wysokiej jakości i przystępną ceną, jaką będzie w stanie zaakceptować piekarz lub cukiernik - zapewnia dyrektor handlowy KOMPLET Polska. - Jestem przekonany, że ci przedsiębiorcy, którzy rozwijają swoje firmy, stawiają jednak głównie na jakość, zdając sobie sprawę z tego, że im jest wyższa, tym produkt w naturalny sposób musi być droższy. Lepsze jakościowo pieczywo czy wyrób cukierniczy staje się jednak produktem unikatowym na rynku, przez co wyróżnia producenta i daje mu przewagę nad konkurencją. Podobnego zdania jest Agnieszka Polak z firmy Zeelandia.

- Gdy już mam bazę surowców, jest ona poddawana dokładnej kalkulacji. Efekt końcowy musi być wypadkową jakości i ceny - mówi technolog, która specjalizuje się w produktach słodkich. Na co dzień tworzy ona receptury produktów od początku do końca dobierając i zestawiając ze sobą odpowiednie surowce w określonych proporcjach. Wraz z innymi technologami z Zeelandii tworzy też receptury aplikacyjne, a więc te, które bezpośrednio przeznaczone są dla klientów.

- Powstawanie nowych produktów to wynik współpracy trzech działów naszej firmy - wyjaśnia Agnieszka Polak. - Handlowcy dostarczają nam opinie od cukierników na temat tego, jakiego produktu oczekują. Ważna jest też wizja pracowników działu marketingu, którzy między innymi analizują rynek pod ką-

tem konkretnej mieszanki. Z kolei inni technolodzy dorzucają do tego wiedzę o nowych składnikach, które pojawiają się na rynku i mogą znaleźć zastosowanie przy opracowywanym produkcie, a także o aktualnych trendach w cukiernictwie. Mając takie informacje, rodzi się pomysł na nowe ciasto.

- Słuchanie potrzeb i oczekiwań klientów oraz ciągła obserwacja trendów na rynku są bardzo ważne przy wprowadzaniu nowych produktów - twierdzi dyrektor Waldemar Zawidzki z KOMPLET Polska dodając, że taka wiedza pozwoliła jego firmie wykreować wiele nowych wyrobów, między innymi Chleb Pasterski. Sam pomysł tego pieczywa powstał w Niemczech, ale przed polskimi technologami pojawiło się zadanie, aby dostosować go do gustów rodzimego konsumenta. - Oprócz zmiany nazwy z niemieckiej na polską nasi technolodzy stworzyli też kształt bochenka, który nawiązu-

je do gór, a konkretnie do szczytu Trzech Koron w Pieninach.

TESTY I ANKIETY

Często z grupą wybranych zakładów piekarsko-cukierniczych przeprowadzane są akcje testowe, podczas których nowy wyrób poddawany jest surowej ocenie konsumentów. Technolodzy KOMPLET Polska bezpośrednio w zakładach produkcyjnych na niewielkiej partii produktu demonstrują, jak przygotować nowe pieczywo lub ciasto, po czym trafia ono na półki sklepowe. Dzięki informacji zwrotnej od konsumenta można ocenić czy mu smakuje, czy podoba się kształt i forma oraz czy klient jest w stanie zaakceptować cenę. Taka wiedza jest też cenna dla piekarza i cukiernika, gdyż znacznie ułatwia mu podjęcie decyzji o wprowadzeniu testowanej nowości na stałe do swojej oferty.



Michał Doroszkiewicz i Paweł Mieszala z bazowych produktów Zeelandii tworzą wymyślne receptury - zarówno dla mniej, jak i bardziej wymagających klientów.
 Fot. B&S

▶ Podobne badania konsumenckie przeprowadza też firma Zeelandia.

- Gdy jesteśmy zadowoleni z jakości produktu i sprawdziliśmy jego standardowe zastosowania wówczas produkt, wciąż jeszcze w fazie opracowywania, trafia na testy rynkowe - tłumaczy technolog Agnieszka Polak.

- Przygotowujemy wówczas pewną ilość mieszanki, ale już nie w wersji laboratoryjnej lecz w wersji produkcyjnej, która trafia do wybranych zakładów cukierniczych. Wraz z nią do cukierni dostarczana jest też specjalna ankieta, w której zadajemy pytania dotyczące produktu.

Zanim jednak mieszanka opuści zakład, musi być dokładnie sprawdzona przez fachowców, takich jak Józef Sędziak, który w Zeelandii pracuje od początku istnienia firmy w Polsce, a więc już prawie od 18 lat.

- Jestem technologiem terenowym, a do centrali firmy przyjeżdżam, aby testować nowe pieczywo i ocenić, jak się zachowuje zarówno podczas przygotowywania ciasta, jak też w trakcie wypieku. Sprawdzam między innymi jak ciasto fermentuje, jakiego wymaga garowania, jaką ma stabilność. Z kolei po wypieku badam miękisz, skórkę - mówi Józef Sędziak zapewniając, że mieszanki i receptury przygotowywane przez technologów z Zeelandii są w pełni profesjonalnie, a więc rzadko się zdarza, aby miał do nich jakieś szczególne uwagi.

- Niekiedy jednak mam pewne sugestie, które moim zdaniem mogą dodatkowo podnieść jakość pieczywa lub ułatwić pracę piekarzowi. Czasami proponuję zmianę konsystencji ciasta, jego temperaturę lub też temperaturę wypieku pieczywa. Najwięcej problemów może się tu pojawiać przy opracowywaniu receptur pieczywa żytniego, zwłaszcza z ziarnami. Są to niekiedy drobne, lecz istotne dla piekarza uwagi, który nie ma czasu na eksperymentowanie, tylko musi dostać sprawdzoną mieszankę i recepturę zapewniającą zarówno wysoką jakość, jak również dające gwarancję powtarzalności produkcji - przyznaje Józef Sędziak dodając, że takie próbne wypieki w testowej piekarni w Tarnowie Podgórnym są też ważnym narzędziem w jego dalszej pracy. - Gdy odwiedzam piekarza z nowym produktem, to nie mogę sobie pozwolić na doświadczenia w jego zakładzie, tylko muszę mieć pewność, że to co mu pokazuję i co wypiekam na próbę w jego zakładzie jest dobrze przygotowane i fachowo opracowane - mówi technolog.

CZAS TO PIENIĄDZ

Marek Sobkowiak, główny technolog KOMPLET Polska, gdy wymyśla nowe ciasto zwraca przede wszystkim uwagę na to, aby oprócz powtarzalności było też łatwe do wykonania.

- Określenie „łatwe” należy jednak rozumieć w kategorii pracochłonności a nie umiejętności zawodowych cukiernika. Nie ma więc większego znaczenia to, czy ciasto będzie robić fachowiec czy też osoba jedynie przyuczona do zawodu. Przykładem może być babka, do której ciasto według tradycyjnej receptury przygotowuje się około 40 minut. Tyle czasu zajmuje ubijanie tłuszczu, ubijanie jajek i ich łączenie. Dodajmy, że takie ciasto, jeśli ma być powtarzalne, musi być przygotowywane przez doświadczonego profesjonalistę. Z kolei otrzymanie ciasta na babkę z naszych mieszanek zajmuje dosłownie trzy minuty i może je zrobić niemal każdy, byleby trzymał się opracowanej przez nas receptury. Takie ciasto nie wymaga od cukiernika umiejętności wyczucia konsystencji, gdyż opracowując recepturę, dokładnie określamy nie tylko proporcje składników, ale też prędkości i czas ich mieszania - mówi Marek Sobkowiak.

Trudno określić, jak długo powstaje opracowanie mieszanki. Niekiedy miesiąc, niekiedy nawet pół roku: nie chodzi bowiem wyłącznie o połączenie ze sobą określonych składników w odpowiednich proporcjach, ale obejmuje cały proces doświadczeń, testów i kontroli.

UNIWERSALNE I ORYGINALNE

- Bardzo ważne w naszej pracy jest dostosowanie takiej mieszanki na przykład do wszystkich rodzajów margaryny, co bardzo często jest niezwykle trudne. Receptura dla jednego rodzaju margaryny lub jednego rodzaju oleju automatycznie bardzo by ograniczyła cukierników, a musimy pamiętać o tym, że zaopatrują się oni w wiele różniących się od siebie produktów, jakich nie brakuje na polskim rynku - wyjaśnia główny technolog KOMPLET Polska nie ukrywając, że przy opracowywaniu receptur również zwraca uwagę na poziom cen surowców. - Produkt, który dobrze sprawdza się podczas prób i testów, może okazać się po prostu za drogi dla cukiernika. Wówczas trzeba szukać innych rozwiązań, które nie obniżając jakości pozwolą zmniejszyć cenę - przyznaje Marek Sobkowiak.

Często wydłużanie się czasu, jaki technologom pochłania opracowanie nowej mieszanki, wynika z braku odpowiednio dobrych surowców dostępnych na rynku.

- Nie było nam łatwo zdobyć naturalne aromaty dla ciasta Miodowe Soft czy Orzechowe Soft - wspomina dyrektor Waldemar Zawidzki. - Sporo czasu zajęło nam też zdobycie dobrej jakości naturalnego miodu w proszku.

Z podobnymi problemami borykają się też technologzy z Zeelandii. Agnieszka Polak zdradza, że czas powstawania receptury może przeciągnąć się nawet do roku.

- Niekiedy wymyślimy ciasto z surowcem, który nie jest jeszcze dostęp-



Marek Sobkowiak, główny technolog Komplet Polska przy pracy.
FOT. KOMPLET POLSKA

ny na rynku. Wówczas musimy poczekać, aż zostanie specjalnie dla nas wyprodukowany, a niekiedy trwa to bardzo długo. Tak było w przypadku Ciasta o Smaku Truflowym, w składzie którego znalazł się unikatowy surowiec, który został opracowany i obecnie produkowany jest wyłącznie dla potrzeb Zeelandii. Między innymi dzięki temu ciasto to jest niepowtarzalne, nie do podrobienia - zapewnia Agnieszka Polak.

Gdy już powstanie nowy produkt bazowy, przychodzi kolej na stworzenie wymyślnych receptur i znalezienie ciekawych możliwości zastosowań mieszanki.

RECEPTURY NIE MOGĄ OGRANICZAĆ

Do każdego produktu trzeba opracować receptury bardziej wykwitzne, wymagające większych umiejętności zawodowych i zdolności manualnych, jak również skierowane dla tych cukierników, którzy nie mają dużego warsztatu i umiejętności zawodowych lub też ich lokalny rynek nie wymaga szczególnie oryginalnych produktów.

- Nie możemy ograniczać cukiernika wyłącznie do ciast, które będą bardzo atrakcyjne, ale nie tanie. Dlatego też przygotowujemy zarówno proste przepisy z zastosowaniem dobrych, lecz tańszych surowców, jak i bardziej skomplikowane receptury, w których na przykład zamiast margaryny stosowane jest masło, zaś orzechy arachidowe zastąpiono droższymi migdałami lub orzechami laskowymi - wyjaśnia Marek Sobkowiak. - Taka różnorodność przepisów z wykorzystaniem jednego produktu bazowego daje cukiernikowi pełną swobodę przy podejmowaniu decyzji, jakie ciasto zamierza zrobić.

Jest to szczególnie istotne, gdy piekarz lub cukiernik chce przyciągnąć do siebie bardzo zróżnicowaną klientelę. W oparciu o tą samą bazę może przygotować produkt dla starszego konsumenta-tradycjonalisty, jak również dla młodego klienta, który będzie szukał nowych doznań smakowych i estetycznych.

- Młodszy konsumenci są bardziej otwarci i odważni jeśli chodzi o stylistykę, wzornictwo i kolorystykę ciast i ciastek. Uważam, że to właśnie ta grupa klientów pozwala nam na większą kreatywność w tworzeniu produktów niekiedy o zupełnie nowym wizerunku. I nie chodzi o kopiowanie tego, co jest na Zachodzie, ale tworzenie czegoś nowego pod kątem polskiego, czasami bardzo lokalnego rynku - mówi Michał Doroszkiewicz, technolog w firmie Zeelandia. Razem z Pawłem Mieszalą wykonują oni pracę, która - jak sami przyzna-



Agnieszka Polak z Zeelandii przyznaje, że niekiedy od pomysłu na nowy produkt cukierniczy do wprowadzenia go na rynek może minąć nawet rok.
Fot. B&S

ją - bardzo różni się od tej, jaka kojarzona jest z zawodem technologa.

TECHNOLOG JEST JAK ARCHITEKT

- Najpierw zastanawiamy się, jak będzie wyglądać ciasto lub tort, a dopiero później myślimy jak to zrobić, aby miało taką formę, kształt, kolor i oczywiście smak. Bardzo często zdarza się nam najpierw pracować na papierze, na którym szkicujemy nasze wizje. Dopiero później tworzymy pod nie recepturę i opracowujemy całą technologię produkcji - wyjaśnia Paweł Mieszala. Wymaga to między innymi dobrania odpowiednich smaków, które muszą ze sobą współgrać. Poza tym ważna jest estetyka produktu, która dla konsumenta musi również zawierać informację o smaku.

- Nie powinno się go w żaden sposób ukrywać - apelują technolodzy z firmy Zeelandia. - Konsument już na etapie oglądania wyrobu wystawionego w ladzie cukierniczej musi poczuć jego smak. W tym przypadku działa oczywiście świadomość podprogowa, ale to od niej w dużej mierze zależy, że produkt stanie się dla klienta atrakcyjny i zrodzi się w nim potrzeba, by go kupić.

Dlatego, zdaniem Michała Doroszkiewicza i Pawła Mieszala, tak ważny jest odpowiedni styl i ostateczny wizualny kształt wyrobów.

- Staramy się, aby doświadczenia, które zdobyliśmy przez lata pracy w cukiernictwie, i nasza własna kreatywność ściśle szły w parze z tym, co się aktualnie dzieje na europejskim i światowym rynku cukierniczym - podkreśla Michał Doroszkiewicz. - Widzimy, że polscy konsumenci coraz chętniej ulegają zachodnim trendom.

- Nie wszyscy jednak szukają tak zwanych dóbr luksusowych. Dlatego też to co kreujemy i wymyślamy na bazie produktów Zeelandii musi być bardzo zróżnicowane - dodaje Paweł Mieszala. - Tworzymy zarówno dla mniej wymagających klientów, jak również dla konsumentów szukających produktów stylistycznie bardziej wyrafinowanych i eleganckich.

Jego zdaniem cały świat cukiernictwa jest mocno uzależniony od tego, co się dzieje w modzie odzieżowej czy też w architekturze. Widać to wyraźnie we współczesnym cukiernictwie, które oscyluje wokół prostych form z jednym, bardzo ładnym, idealnie dopracowanym elementem przyciągającym uwagę klienta.

Michał Doroszkiewicz podkreśla, że technolog odpowiedzialny za tworzenie wizerunków produktów cukierniczych oprócz ich form musi też dużą wagę przykładać do kolorów.

- Już minęła moda na ciasta o mocnych jaskrawych barwach, obecnie w cukiernictwie dominują kolory pastelowe. Ale oczywiście są też produkty, które z założenia muszą być bardzo kolorowe, wręcz kontrastowe i na dodatek bogato zdobione, jak choćby cup cakes - mówi technolog i wykładowca w Akademii Zeelandia.

- Tworząc ciasto musimy jednak myśleć nie tylko o artyzmie i nadaniu produktowi określonego stylu, ale również o parametrach technologicznych, związanych z wypiekiem lub przechowywaniem gotowego wyrobu. Kreowanie wizerunku jest bardzo ważne, lecz technologia produkcji wyrobu cukierniczego cały czas stanowi dla nas priorytet - przyznaje Paweł Mieszala, również od lat związany z Akademią Zeelandia. ■

INWESTYCJA W HIGIENĘ I W DOBRY WIZERUNEK

Robert Klemba, CLEVRO

Jak myć pojemniki i kosze do transportu pieczywa? Skutecznie! Nie może być na to pytanie innej odpowiedzi, szczególnie że nie jesteśmy jakąś republiką bananową lub poradziecką, gdzie nadal pieczywo przewożone bywa w drewnianych i stalowych koszach, tylko krajem aspirującym do miana jednego z regionalnych liderów Unii.

Prosta jednak odpowiedź zdaje się pociągać za sobą dalsze pytania: a co to znaczy skutecznie? To znaczy tak, aby były czyste i nadające się do użycia przy przewożeniu tak specyficznych produktów jak piekarnicze i cukiernicze. Aby to skuteczne mycie miało miejsce, musimy - moim zdaniem - zdać sobie sprawę z czterech głównych czynników determinujących tę sytuację, a od których właściwego zaplanowania i funkcjonowania zależy efekt końcowy:

1. DOBRE URZĄDZENIE DO MYCIA

Czyli jakie? Takie, które zostało zakupione od producenta lub sprzedawcy, który właściwie pomógł dobrać myjkę do specyfiki danego przedsiębiorstwa i przekazał pewną wiedzę kupującemu, mającą pomóc właściwie wybrać urządzenie. Dobre urządzenie musi też spełniać kryteria techniczne i technologiczne procesu mycia.

Bardzo częstym błędem jest zakup myjki używanej, zazwyczaj gastronomicznej, która

nie spełnia ani dzisiejszych norm technologii mycia koszy, ale też de facto w ogóle nie nadaje się do ich mycia, gdyż zaprojektowana została, by myć talerze! Sprzedający takie urządzenia często nie przekazują klientowi żadnej wiedzy. Po pierwsze: dlatego, że jej pewnie nie ma, a po drugie: nawet jeśli ją posiada to ukrywa, aby klient nie zdał sobie sprawy, że potrzebuje innego urządzenia. Wina leży tu jednak nie tylko po stronie sprzedawcy nieinformującego o tym, które i jakiej wielkości urządzenie należałoby wybrać, ale także po stronie kupujących, którzy zupełnie nie doceniają znaczenia procesu mycia i podchodzą do niego jak do niepotrzebnego kosztu, a myjki kupują „na sztukę” tylko dla kontroli! Cena nie może być jedynym kryterium zakupu myjki!

Drugim często występującym grzechem jest niewłaściwy dobór myjki dla potrzeb i specyfiki mycia w zakładzie danego klienta. Zdarza się, że nierzetelni sprzedawcy wciskają 20, 30-letnie urządzenia, które

są jedynie „podszykowane” do sprzedaży i jeśli zdarzy się kontrola i weryfikacja jakości mycia, to wtedy dopiero pojawia się problem, dlaczego to urządzenie nie myje. Także nagminne jest w przypadku nowych urządzeń zawyżanie ich wydajności, aby przekonać klienta, że przy takiej cenie i wielkości myjka „da radę”. Tylko że sprzedawcy ci nie mówią, iż czas mycia będzie wtedy wynosił 10-15 sekund, co nie umożliwia skutecznego mycia, nie mówiąc o niewystarczających parametrach wielkości pompy oraz ilości i typu dysz myjących. Trzeba pamiętać, że prawa fizyki są stałe i obowiązują wszystkich, nie da się nagiąć czasu mycia, ciśnienia, masy wody oraz temperatury i stężenia detergentu - tylko odpowiednie proporcje tych czynników gwarantują dobre, czyli skuteczne i ekonomiczne mycie. Myjki mogą różnić się budową i użytymi częściami, ale główne założenia technologiczne dla dobrego mycia są takie same dla wszystkich.





W przemysłowych piekarniach stosuje się wyłącznie profesjonalne myjki przelotowe o dużej dokładności i wydajności mycia.
FOT. CLEVRO

2. DOBRE DETERGENTY OD SPRAWDZONEJ FIRMY, OFERUJĄCEJ WSPARCIE TECHNOLOGICZNE

Ale jakich i od kogo? Najlepsze są te, które sprawdziły się podczas prób mycia i pokazały swoją skuteczność oraz od takiej firmy, która ma fachowców oferujących wsparcie technologiczne: pomoc w doborze technologii mycia, optymalizację kosztów procesu mycia oraz usta-

lenie zakładowych procedur mycia. Najczęstszym błędem jest zakup tanich środków od sprzedawców nie oferujących żadnego wsparcia, które muszą być stosowane w wyższych stężeniach i w efekcie powodujących wyższy koszt mycia. Brak wsparcia zawsze kończy się problemami z myciem (jakość i koszty) i/lub z myjką (awarie spowodowane brudem lub kamieniem). Ważne jest także systematyczne stosowanie

reklama



MAGAZYN ENERGII

Nowy piec obrotowy HEIN ECOSTONE ze zintegrowanym odzyskiem ciepła i oddawaniem go do wnętrza komory wypiekowej dzięki zastosowaniu zespolonej izolacji cieplnej.

Genialne rozwiązanie gwarantujące oszczędności!

- Połączenie systemu odzysku energii z akumulatorem ciepła w postaci bloczków ceramicznych (± 300 kg) powoduje że straty ciepła przy załadunku i rozładunku pieca są szybko uzupełniane, przy czym spowolnieniu ulega szybki spadek temperatury.
- Skrócony czas pracy palników oraz niższa wartość przyłącza w stosunku do standardowego pieca.
- Obniżone zużycie energii (do 25 % / min 13,7 %) – zatwierdzone przez TÜV.
- Doskonała jakość wypiekanych produktów.

Odzysk i oddawanie ciepła do wnętrza poprzez zastosowanie ścian z bloczków ceramicznych



Piecy Ecostone są dostępne w wersjach no. 1, 2 lub 4 wózek



SIOBACE TROPHY INNOVATION PRIS



SIOBACE TRENDS AWARD



FEDIL IMPRESA 2015



LUXEMBOURG EXPORT AWARD

wdrożonych procedur mycia. Samo, nawet codzienne przepłukiwanie ciepłą wodą lub mycie raz na tydzień nie spełniają wymogów dzisiejszych standardów higieny.

3. EGZEKOWANIE OD PRACOWNIKÓW WDROŻONYCH PROCEDUR MYCIA I HIGIENY

Chodzi tu o procedury, jakie powstają dzięki podpowiedziom dostawcy detergentu oraz zakładowe procedury higieny związane z zasadami HACCP. W cenie zakupu detergentu powinno być wsparcie technologiczne w zakresie ustalenia technologii mycia koszy (zbadanie twardości wody, wybór detergentu i jego stężenia, ustalenie temperatury i czasu mycia) oraz ustalenia procedur czyszczenia myjki (mycie i odkamienianie). Tylko rzetelne ustalenie, a potem przestrzeganie tych procedur gwarantuje efekt końcowy w postaci czystych pojemników oraz niskich kosztów mycia i obsługi myjki. Oszczędności na detergencie zawsze odbijają się na jakości mycia,

A oszczędności na obsłudze myjki (mycie, odkamienianie, przeglądy) zawsze kończą się awariami!

Warto pamiętać o tym, że przykład zawsze idzie z góry. Tak więc, jaki stosunek do higieny ma właściciel zakładu, taki jest poziom higieny i przestrzegania jej procedur wśród pracowników. To zawsze widać już po wejściu na teren piekarni lub cukierni czy też lub po obejrzeniu koszy z pieczywem w sklepie - często opatrzonych brudnym logo...

4. DBAŁOŚĆ O STAN I JAKOŚĆ UŻYWANYCH OPAKOWAŃ ORAZ WŁAŚCIWE ZAPLANOWANIE OBIEGU POJEMNIKÓW

Można tu powiedzieć właściwie same oczywiste rzeczy, że trzeba uważać na uszkodzenia mechaniczne, nie używać koszy uszkodzonych itp. Ale z tym wiąże się zagadnienie znacznie szersze: jaki jest zaplanowany obieg pojemników i jakie pojemniki zostały do tego wybrane? I tutaj niestety już na etapie projektowania budowy lub rozbudowy popełniane są błędy dotyczące logistyki i obiegu pojemników, które potem mają wpływ na to, jaki kosz jest kupiony i jak zachowuje się on w użyciu (jaka jest jego wytrzymałość i żywotność oraz jak jest odporny na zabrudzenia). Niestety, duża część właścicieli zakładów z branży piekarniczo-cukierniczej z reguły decyduje się na zakup pojemników najtańszych, bo giną, są podmieniane i po jakimś czasie znowu trzeba je dokupić itd. Właściwości fizyczne najtańszych tworzyw powodują, że są one podatne na zabrudzenia z powodu porowatej powierzchni, blakną oraz podlegają łatwo uszkodzeniom mechanicznym. W dłuższej perspektywie czasu (np. dwa lata) zakup tanich pojemników i ich nieustanne dokupywanie oraz gorsze mycie są droższe niż kupno wyższej jakości pojemników i wdrożenie nowych zasad oraz ich obiegu. Na wyższej jakości pojemnikach - nawet kilkuletnich - efekty mycia są bardziej spektakularne, a ich codzienne utrzymanie w czystości jest łatwiejsze oraz tańsze.

Należy pamiętać, że mycie pojemników to w gruncie rzeczy produkcja czystych opakowań dla własnej produkcji! Właściwie to oprócz znaczenia higienicznego ma ono także bardzo duże znaczenie marketingowe - nawet własni pracownicy są klientami i przekazują dalej dobrą bądź złą opinię, i to ze szczegółami. Lecz tak jak o smaku pieczywa czy ciast można polemizować, to standardy higieny są bezwzględne.

Tak więc zagadnienie mycia opakowań, tak niedoceniane jeszcze przez wielu właścicieli zakładów z branży piekarniczo-cukierniczej, jest tematem dosyć szerokim, powiązaniem oraz zależnym od innych zagadnień i tylko podejście całościowe do zagadnienia gwarantuje skuteczne i kompletne załatwienie tematu mycia koszy i pojemników. ■



■ Czy taka myjka spełni oczekiwania właściciela zakładu piekarskiego i pozwoli mu umyć codziennie setki, tysiące koszy?

FOT. MATERIAŁY WŁASNE

HEIN LINNORD

Jakość także w rozmiarze XXXL



Przemysłowe rozwiązania indywidualne



GUZ
TECHNIKA PIEKARNICZA
spółka z o.o.

GUZ Technika Piekarnicza Sp. z o.o. • ul. Budryka 4 • 41-103 Siemianowice Śląskie
Tel.: 32 2294927 • Fax: 32 2295503 • e-mail: biuro@guztech.com.pl • www.guztech.com.pl

CZYSTY KOSZ W TUNELU

Tunelowe zmywarki do koszy coraz częściej stanowią standardowe wyposażenie nie tylko przemysłowych, ale nawet średniej wielkości piekarni, w których istotną uwagę zwraca się na higienę podczas samej produkcji oraz na wysokie standardy czystości przy transporcie pieczywa do punktów sprzedaży.

Jednym z najmniejszych tego typu urządzeń na polskim rynku jest Venox BC 29, który występuje w dwóch wersjach: E z podgrzewaniem elektrycznym i V z podgrzewaniem parowym pod niskim ciśnieniem. Zmywarka może być wyposażona w system odgórnej ładowania, co pozwala jej obsługę ograniczyć do jednego pracownika (model CRS X). Alternatywnie może mieć jednak także stoły boczne lub półki w celu załadunku liniowego. Urządzenia pozwalają umyć w ciągu godziny do 80 skrzyń piekarskich (600x400x350 mm). Zmywanie i płukanie odbywa się w temperaturze 85 stopni C. Dla oszczędności eksploatacji zmywarkę wyposażono w ekonomizer wody płuczącej. Dwa różne systemy podgrzewania (elektryczne lub parą wodną) zastosowano też w wysoko wydajnych myjniach przelotowych do koszy austriackiej firmy Peböck. Urządzenie ECL 600 składa się z trzech stref: zmywania wstępnego, zasadniczego i płukania. Zmywanie w pierwszej i drugiej strefie odbywa się w obiegu zamkniętym, za pomocą turbopompy oraz 38 dysz nastawnych, z kolei w strefie płukania używana jest wyłącznie czysta woda. Opcjonalnie maszyna może być doposażona w automatyczny system dozowania detergentu oraz podajnik środka dezynfekującego. Co ciekawe, woda użyta do płukania służy również do uzupełniania zbiornika myjącego i odświeżania zgromadzonego tam roztworu detergentu.

Kosze do zmywania są przesuwane napędem łańcuchowym o regulowanej prędkości. Nie bez znaczenia dla dokładności mycia jest też fakt, że kosze prowadzone są pod kątem. Zaletą tego urządzenia jest m. in. możliwość mycia różnych wymiarów koszy bez konieczności ich segregowania (maks. 600x400x400 mm). Wydajność wynosi do 600 koszy/h. Nieco bardziej rozbudowana jest maszyna Peböck ECL 600 A, w której znajduje się dodatkowo strefa suszenia z dyszami nadmuchowymi.

Dla oszczędności wody po jej wydmuchaniu z koszy wraca ona z powrotem do zbiornika. Wydajność tego modelu może sięgać nawet 800 koszy/h.

Zadaniem zmywarek przelotowych Jeros jest efektywne mycie w jednakowym stopniu w dużych i małych zakładach piekarskich - zapewnia duński producent. Urządzenia te przeznaczone są do mycia wszelkiego rodzaju przedmiotów, a zwłaszcza wykonanych z tworzyw sztucznych skrzynek i koszy. O wysokim poziomie higieny zgodnym z najnowszymi przepisami (w tym HACCP), świadczą m. in. niezależne testy bakteriologiczne i kontrole przeprowadzane przez uznane na świecie laboratorium Eurofins Steins Laboratorie.

Te proste w użytku maszyny mogą być przystosowane do jednoosobowej obsługi. Opcjonalnie skrzynki można podawać od góry, gdzie

znajduje się jednostka obracająca pojemniki. Duńscy konstruktorzy zastosowali w urządzeniach Jeros 200 unikalny system czyszczenia z czterema obracającymi się ramionami myjącymi. Proces mycia i płukania ma ciśnienie niezależne od ciśnienia wody w instalacji wodociągowej. Do płukania końcowego używana jest czysta woda podgrzana do temperatury 86 stopni C, co ma zapewnić skuteczną dezynfekcję i usunięcie bakterii. Całą pracę maszyny steruje się za pomocą prostego w obsłudze panelu kontrolnego. Modele 200 i 200XL wyposażono też w specjalną funkcję przechylania tunelu myjącego, która umożliwia jego bezproblemowe czyszczenie. Urządzenie można doposażyć w sekcję suszącą 200TD, do której ze zmywarki trafiają opłukane kosze. Po drodze przechodzą przez sekcję ociekania. Optymalne suszenie czystym powietrzem osiągnięto dzięki zasto-



Myjka przelotowa Venox BC 29
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

sowaniu dwóch wiatraków o dużej mocy. Model 200 pozwala na umycie do 230 koszy/h, zaś 200 XL i 200 TD nawet do 300 koszy.

Jeszcze większą wydajność (do 500 koszy/h) ma zmywarka przelotowa Jeros 300, gdzie zamontowano aż 44 dysze myjące. 16 z nich to dysze ruchome, które umieszczono w dolnej części maszyny. W przeciwieństwie do modelu 200, gdzie ciśnienie wody wynosi ok. 1 bar, w „trzysetce” jest ono aż cztery razy większe.

Wśród tunelowych myjek do koszy godny uwagi jest też model TopTech 1228 firmy Colged. Ten światowy potentat wśród producentów profesjonalnych zmywarek dla gastronomii zastosował bardzo skuteczne rozwiązania technologiczne oraz szeroki zakres wyposażenia opcjonalnego, co sprawia że urządzenie to można łatwo dopasować do potrzeb każdego zakładu piekarniczego i cukierniczego. Jego mocne strony to przede wszystkim duża wydajność w połączeniu z niewielkimi rozmiarami oraz niskie koszty użytkowania. Oszczędne a jednocześnie skuteczne mycie zapewnia innowacyjny system IdroWash, w którym specjalnie wyprofilowane wtryskiwacze wytwarzają płaski a nie stożkowy strumień wody. Optymalizują w ten sposób wpływ roztworów myjących na kosze. Dzięki ich precyzyjnemu ukierunkowaniu konstruktorom z Colged udało się opracować technologię strumienia aż o 65 proc. szerszego niż w tradycyjnych systemach. Taka konstrukcja zapobiega utracie mocy z powodu wewnętrznych kolizji między natryskami. Do mycia wykorzystywana jest więc większa część energii wytworzonej przez pompę. Średnie zużycie wody na umycie jednego kosza to tylko 1 litr - zapewnia producent dodając, że to znaczne ograniczenie ilości wody ma też wpływ m. in. na mniejsze zużycie detergentów. Myjka wyposażona jest w trzy sterowane elektronicznie programy: standardowy o wydajności 280 koszy/h, intensywny - 220 koszy oraz silny, który przeznaczony jest do koszy mocno zabrudzonych, z zaschniętymi odpadkami - 110 koszy. Cykl mycia kontrolowany jest przez system AutoTimer. Specjalny czujnik wykrywa pojawienie się kosza w maszynie, a płytki elektronicznej oblicza czas jego przesuwu zgodnie z ustawionym programem. Gdy kosz opuści strefę mycia, pompa myjąca, silnik oraz suszarka wyłączają się. Aktywny pozostaje jedynie termostat. Maszyna uruchamia się ponownie automatycznie, kiedy wprowadzony zostaje nowy kosz. Silnik posiada automatyczną funkcję ochrony przed zablokowaniem, która sprawia, że cykl mycia zostaje natychmiast zatrzymany w przypadku nieprawidłowego załadunku, co eliminuje ryzyko uszkodzenia myjki. Podwójna konstrukcja



Oprócz mycia koszy piekarskich zmywarki TopTech 1228 znajdują też szerokie zastosowanie w gastronomii. FOT. COLGED



Skuteczne mycie w Colged TopTech 1228 zapewnia system IdroWash z odpowiednio wyprofilowanymi wtryskiwaczami, które wytwarzają płaski strumień wody. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

szyn do trzymania i przenoszenia koszy została specjalnie wzmocniona, a powierzchnia kosza w czasie mycia pozostaje całkowicie otwarta, co pozwala wodzie bez przeszkód dotrzeć do mytych elementów. Prosty i czytelny panel dotykowy sprawia, że sterowanie urządzeniem jest bardzo łatwe, a duży wyświetlacz informuje o stanie głównych komponentów oraz czasie cyklu. Ponadto istnieje możliwość za-

pisu, wydruku i zmiany wszystkich ustawień poprzez połączenie z komputerem lub zdalnie przy pomocy modemu. Dzięki specjalnemu ukierunkowaniu natrysków oraz konstrukcji podwójnych ścian, zmywarki TopTech pracują bardzo cicho, co zwiększa komfort pracy w zakładzie - zapewnia firma BakeRes, partner Colged w Polsce.

TP



Zmywarki tunelowe HLC do przemysłowego mycia koszy to włoskie urządzenia firmy Hoonved, które dostępne są również u polskich dystrybutorów. FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

LÓD ŁUSKOWY

SPOSOBEM NA SCHŁODZENIE CIASTA

Tomasz Przysiężny

Coraz większymi krokami zbliża się lato, a wraz z nim okres upałów. Szczególnie wówczas ważna będzie stała i precyzyjna kontrola temperatury wody używanej przy obróbce ciasta. Ale co zrobić, gdy latem nawet woda bieżąca z wodociągów jest zbyt ciepła?

Temperatura jest istotnym czynnikiem przy produkcji wyrobów piekarsko-cukierniczych. Gdy podczas mieszenia staje się zbyt wysoka, może spowodować np. utratę aromatu i koloru ciasta. W okresie od jesieni do wiosny kontrolowanie temperatury ciast jest nieco łatwiejsze, gdyż - przy niewielkiej lub średniej wydajności produkcyjnej - wystarczy stosowanie odpowiednich schładzaczy wody. Latem może to jednak nie wystarczyć, ponieważ ciasto często wymaga większego schłodzenia. Wynika to m.in. z faktu, że w okresie upałów temperatura otoczenia w piekarni jest na tyle wysoka, że dodatkowo ogrzewa mąkę. Do tego dochodzi wzrost temperatury w wyniku tarcia, jakie ma miejsce w trakcie mieszenia, a także cała masa innych z pozoru błahych czynników, które jednak w niepożądany sposób ogrzewają ciasto. Na ratunek piekarzom i cukiernikom śpieszy wówczas... lód, którego właściwości schładzania są kilkakrotnie większe niż zimnej wody. Okazuje się, że ogrzanie lodu tak, by zmienił swój stan skupienia w ciecz, wymaga sporo energii cieplnej, która jest pobierana z otoczenia. Dodanie lodu nawet bezpośrednio do ciepłej mąki gwarantuje, iż podczas obróbki ciasta wspomniana energia cieplna zostanie zużyta, by ogrzać zamrożoną wodę, a tym samym ochroni wyrabiane ciasto przed przegrzaniem. Nie ma więc potrzeby dodatkowego schładzania mąki, koncentratów, mieszanek i innych dodatków przed takim „lodowym” wyrabianiem ciasta.

Bardzo ważna jest jednak temperatura samego lodu, która ma istotny wpływ na wielkość



Wytwornice lodu firmy Metalbud-Nowicki mają m. in. system dezynfekcji wody zasilającej za pomocą promieni UV.

FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA



Nie każdy lód idealnie nadaje się do chłodzenia ciasta. Najbardziej optymalny jest drobny o grubości ok. 6-7 mm (zdjęcie z lewej).
FOT. ZIEGRA EISMACHINEN

lodowych bryłek, a tym samym na ich rozpuszczanie się podczas mieszania. Nie można dopuścić do tego, aby po wyrobieniu ciasta znajdowały się w nim nieroztopione drobinki lodu, gdyż będą one miały duży wpływ na pogorszenie struktury ciasta. Zwykły lód o temperaturze -7 stopni C okazuje się więc zbyt zimny i zbyt duży (chodzi o wielkość zbrylonych kawałków), aby go stosować w zakładach piekarsko-cukierniczych. Rozwiązaniem tego problemu jest lód łuskowy, który nie dość, że ma wyższą temperaturę (ok. -0,5 stopnia C), to

jest też w znacznie mniejszych kawałeczkach, łatwych do rozpuszczenia się podczas mieszania. Taka temperatura chroni też ciasto przed uszkodzeniem i nadmiernym przemarzaniem. Co ważne, tego typu lód łuskowy nie łączy się ze sobą w większe bryły - cały czas pozostaje w postaci drobnych kawałków o wielkości ok. 6-7 mm. Mogą być one przechowywane przez długi czas bez ryzyka roztopienia.

Powstaje jednak pytanie: czy temperatura takiego lodu nie jest zbyt wysoka, aby odpowiednio schłodzić ciasto? Okazuje się, że nie, gdyż - jak już wcześniej wspomnieliśmy - najwięcej energii cieplnej potrzeba do ogrzania lodu i zamienienia go w wodę, a to zjawisko jak wiadomo ma miejsce przy temperaturze 0 stopni C. Nadmierne schładzanie lodu nie ma więc większego wpływu na późniejsze schłodzenie ciasta, a jedynie pochłania więcej energii zużytej przez urządzenia mroźnicze.

Coraz częściej właściciele średnich i dużych piekarni decydują się na takie ekonomiczne i - co najważniejsze - niezawodne schładzanie ciasta lodem łuskowym. Zaopatrują się więc w odpowiednią wytwornicę lodu i letnie upały przestają stanowić problem dla obrabianego ciasta. Na polskim rynku nie ma jednak zbyt dużego wyboru tego typu urządzeń, gdyż - o czym warto pamiętać - nie wszystkie dedykowane są dla branży piekarsko-cukierniczej. Dla potrzeb małych piekarni w zupełności wystarczą urządzenia kompaktowe o niewielkiej wydajności. Jednym z producentów takich małych łuskaerek jest niemiecka firma Ziegler, która w swojej ofercie ma nawet wytwornice pozwalające wyprodukować w ciągu doby zaledwie 30 kg lodu. Nieco większe modele urządzeń ZBE przystosowane są do produkcji kilkudziesięciu lub kilkuset, a największe do nawet kilku tysięcy kg łuskanego lodu w ciągu 24 godzin. Aby zagwarantować odpowiednią wydajność, producent tych urządzeń wymaga od użytkowników spełnienia odpowiednich warunków. Niektóre z łuskaerek do produkcji

lodu potrzebują wody o temperaturze 15 stopni C i temperatury otoczenia nie wyższej niż 20 Stopni C. Inne (te większe) występują również w wersjach, gdzie wymagane temperatury wody i powietrza mogą być wyższe (odpowiednio 25 i 35 stopni C).

Wytwornice lodu produkowane są też m. in. przez firmę Metalbud-Nowicki.

- Są to urządzenia przeznaczone do produkcji zmrożonego „suchego” lodu łuskowego, wykorzystywanego w wielu branżach przetwórstwa spożywczego - mówi Joanna Kuśmirek z firmy z Rawy Mazowieckiej zapewniając, że taki lód ma znakomite walory technologiczne i zapewnia szybkie schłodzenie masy przy zachowaniu neutralności wobec surowca. Wytwornice serii WL są dostępne w kilku wersjach o różnej wydajności: od 250 kg do ponad 6 ton lodu na dobę. Każdy model urządzenia może zostać wyposażony w pojemnik izolowany lodu, który zdecydowanie przedłuża okres magazynowania produkowanych łusek. Wytwornice z Rawy Mazowieckiej są zarówno w wersjach kompaktowych (agregat razem z parownikiem), jak i rozdzielonych (agregat można zamontować poza pomieszczeniem, np. na zewnętrznej ścianie budynku produkcyjnego). Urządzenia wyposażone zostały m.in. w automatyczny system sterowania (touch panel), funkcje samokontroli układu, układ czasowego włączania i wyłączania urządzenia, a opcjonalnie np. w czujnik poziomu lodu w zbiorniku magazynującym czy system dezynfekcji wody zasilającej za pomocą promieni UV.

Odpowiednie zahartowanie lodu podczas jego produkcji gwarantuje również firma Elchłod-Poniewierski. Ma w swojej ofercie wytwornice do lodu wyposażone w agregaty markowych producentów, których - jak zapewnia - stosowany jest jedynie ekologiczny czynnik chłodzący. Wytwornice do lodu serii Gainer dostępne są w kilkunastu wariantach. Najmniejszy pozwala wyprodukować 160 kg, a największy aż 11 ton lodu na dobę.



Niemieckie wytwornice Ziegler mogą być wyposażone w zbiorniki lodu z wózkami, co znacznie ułatwia transportowanie lodu po całej piekarni.
FOT. GETH

DODATKI DO PIECZYWA: OWIES I JĘCZMIEŃ

Leszek Jaszczak

Zalecenia Światowej Organizacji Zdrowia dotyczące ograniczenia zawartości sacharydów, lipidów oraz soli w żywności stanowią poważne wyzwanie dla producentów. Na światowym rynku pojawiają się nowe produkty żywnościowe, w tym nowe rodzaje pieczywa, np. z dodatkiem owsa i jęczmienia.

Producenci pieczywa starają się brać pod uwagę zalecenia dietetyków i zwiększają produkcję wyrobów, które nie zawierają konserwantów lub chemicznych dodatków, a także pieczywa o obniżonej wartości energetycznej.

Niewielu jednak producentów wykorzystuje surowce, składniki lub specjalne sposoby produkcji wzbogacające pieczywo np. w składniki bioaktywne.

Zwiększa się liczba produktów o obniżonym indeksie glikemicznym, nie powodujących gwałtownych zmian poziomu cukru we krwi. Tęgo rodzaju asortyment wymaga użycia specjalnych surowców. Dużą rolę pełnią tu ziarna zbóż i mąki pełnoziarniste.

ŻYWNOSĆ FUNKCJONALNA

Pieczywo, którego korzystne oddziaływanie na zdrowie jest udokumentowane, można określić jako żywność funkcjonalną. W Polsce niewielu producentów pieczywa posiada w ofercie produkty piekarskie o wysokiej wartości prozdrowotnej. Pieczywo zawierające składniki wzbogacające powinno uwzględniać potrzeby różnych grup konsumentów, zapewniając jednocześnie atrakcyjność wyrobów, gwarantować wysoką jakość, smakowitość oraz bezpieczeństwo.

Zwiększanie wartości odżywczej pieczywa można osiągnąć poprzez dodatek do mąki witamin, składników mineralnych i stosowanie naturalnych surowców, jak np. zboża, przetwory zbożowe, produkty mleczne, nasiona roślin oleistych, strączkowych, suszone owoce, surowce o wysokiej zawartości błonnika.

OWIES I JĘCZMIEŃ

Spośród surowców roślinnych na uwagę zasługują zboża niechlebowe, do których zaliczamy owsie i jęczmień. Charakteryzują się one wyjątkową wartością żywieniową i mogą być z powodzeniem stosowane jako naturalne surowce do produkcji pieczywa funkcjonalnego. Owies i jęczmień uznane są za surowce o właściwościach funkcjonalnych. Zboża te zawierają składniki odżywcze, przydatne w żywieniu człowieka i produkcji wzbogacanego pieczywa.

Owies i jęczmień w stosunku do zbóż chlebowych charakteryzują się mniejszą zawartością skrobi oraz większą zawartością nieskorobio- wych polisacharydów, takich jak β -glukany i pentozany, które stanowią składniki błonnika pokarmowego. Zboża te są źródłem błonnika pokarmowego, składników mineralnych, witamin z grupy B i tokochochromanoli oraz innych przeciwutleniaczy. Obecność tych związków podwyższa ich wartość żywieniową.

Rozpuszczalne substancje błonnika pokar-



Negatywny wpływ dodatków owsianych i jęczmiennych na jakość wypieków można niwelować poprzez dodatek glutenu witalnego lub naturalnych emulgatorów.
Fot. B&S

owego oddziałują na układ pokarmowy. Efektywnie obniżają poziom cholesterolu w surowicy krwi człowieka. Owies i jęczmień charakteryzują się niskim (< 55) lub średnim indeksem glikemicznym (55 - 70). Obniżony wskaźnik glikemiczny pozwala na normalizację poziomu glukozy we krwi. Uważa się, że za wysoką aktywność frakcji rozpuszczalnej błonnika pokarmowego w regulacji zaburzeń gospodarki lipidowej odpowiadają β -glukany i pentozany. Błonnik pokarmowy zwiększa objętość pożywienia, nie podwyższa wartości energetycznej, wypełnia przewód pokarmowy, zaspokaja uczucie głodu. Zapobiega chorobom dietozależnym oraz schorzeniom przewodu pokarmowego. Inne składniki chemiczne, takie jak białka, polifenole oraz związki rozpuszczalne w lipidach mogą również działać hipocholesterolemicznie.

Na rynku Europy Zachodniej jak również w Polsce pojawia się żywność o działaniu zapobiegawczym i dietetycznym.

Na świecie rośnie zainteresowanie żywnością prozdrowotną, należącą do żywności funkcjonalnej, co objawia się wzrostem produkcji w tempie 8 - 14 proc. rocznie.

Białka owsa posiadają bardzo niską zawartość prolamin. Cechują się wysoką wartością biologiczną. Frakcja globulinowa, która jest uważana za najcenniejszą z punktu widzenia wartości odżywczej, stanowi około 80 proc. Ponadto zboże to jest bogate w aminokwasy egzogenne – 41 proc. Dla porównania, w pozostałych zbożach frakcja globulinowa waha się na poziomie od 2 do 12 proc. Wartość biologiczna białek zbóż przedstawia się następująco: owies > żyto > jęczmień > kukurydza > pszenica.

KORZYSTNE KWASY TŁUSZCZOWE

Zawartość tłuszczu w owsie jest od 3 do 5-krotnie większa od pozostałych zbóż. Lipidy te zawierają kwasy tłuszczowe jednonienasycone i wielonienasycone. Kwasy wielonienasycone posiadają właściwości niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych (NNKT). Muszą one być dostarczane do organizmu, ponieważ są niezbędne do jego prawidłowego rozwoju i funkcjonowania. NNKT to prekursorzy prosta-

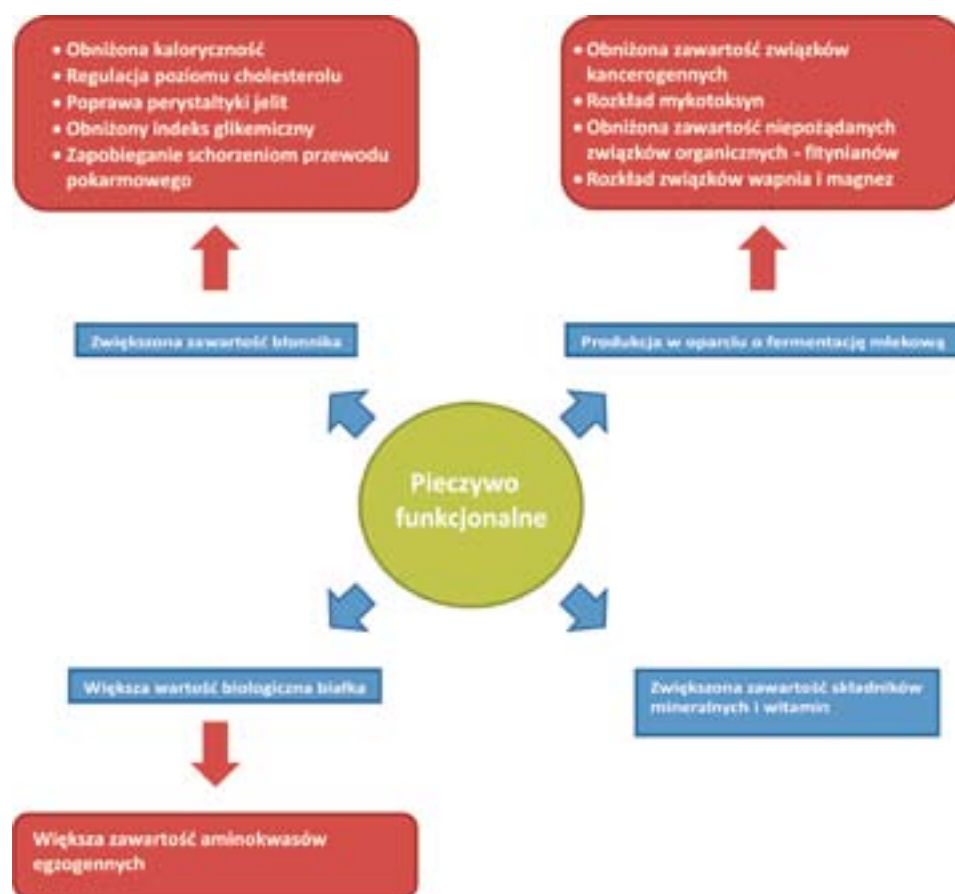


Produkcując ciasto na naturalnym zakwasie, zaleca się wprowadzać dodatki owsiane lub jęczmienne w ostatniej fazie fermentacyjnej.
For. B&S

glandyn, czyli hormonów tkankowych o zróżnicowanym działaniu, np. mogą one regulować układ krążenia, wydzielanie soków trawiennych, agregację płytek krwi, zapobiegając w ten sposób powstawaniu zakrzepów naczyniowych. Są one także nośnikiem substancji biologicznie aktywnych, w tym witamin rozpuszczalnych w tłuszczach - A, D, E i K.

Owies i jęczmień zawierają witaminy z grupy B oraz składniki mineralne, takie jak mangan, żelazo, wapń, cynk, miedź. Należy także zwrócić uwagę na znaczną zawartość substancji bioaktywnych, takich jak związki polifenolowe, do których należą kwasy fenolowe, flawonoidy, fitoestrogeny. Rośliny te są także źródłem takich mikroelementów jak Fe, Se, Cu, Zn, Mn, które wchodząc w skład enzymów antyoksydacyjnych są niezbędne do ich działania. Surowce te zawierają składniki biologicznie aktywne - awenotramidy - które wykazują właściwości antyalergiczne i astmatyczne.

Ważną zaletą zbóż niechlebowych jest większa aktywność przeciwutleniająca od typowych zbóż wykorzystywanych do produkcji chleba. Właściwości przeciwutleniające zbóż przedstawiają się w następujący sposób: jęczmień > owies > pszenica = żyto.



WPLYW DODATKÓW NA JAKOŚĆ WYPIEKÓW

Pieczywo o właściwościach prozdrowotnych swoje właściwości może zawdzięczać surowcom owsianym lub jęczmiennym, pełniącym rolę składników funkcjonalnych. Do produkcji pieczywa funkcjonalnego można wykorzystać np. otręby (źródło błonnika), płatki (całe, rozdrobnione), kasze, mąki (nisko- i wysokowięciągowe), izolaty białkowe. Dodatek surowców owsianych czy jęczmiennych wpływa na zmiany wodochłonności mąki. Jest to bardzo ważna cecha w produkcji pieczywa. Wzrost wodochłonności wpływa na zwiększenie wydajności ciasta i jego tolerancji fermentacyjnej.

Rodzaj surowca owsianego lub jęczmiennego, metoda wprowadzania do ciasta, jego procentowy udział w masie ciasta oraz sposób prowadzenia ciasta wpływają na ostateczną jakość pieczywa.

DODATEK TYLKO DO 10 PROCENT

Badania naukowe dowodzą, że surowce owsiane lub jęczmienne dodane w ilości 10 proc. w stosunku do mąki pszennej nie powodują zmniejszenia objętości pieczywa i zmian charakterystyki jego miękiszu. Jednak dodatek powyżej 10 proc. wpływa negatywnie na obniżenie objętości pieczywa. Mniejsza objętość wypieków pszenno-owsianych lub pszenno-

jęczmiennych wynika z mniejszej zdolności do wytwarzania i zatrzymywania gazów w cieście, co z kolei wynika ze zmian w składzie białkowym, w zakresie białek glutenowych, obecności nieskrobiowych polisacharydów i enzymów lipolitycznych.

Negatywny wpływ dodatków owsianych i jęczmiennych na jakość wypieków można niwelować poprzez dodatek glutenu witalnego lub naturalnych emulgatorów. Surowce oparte na zbożach niechlebowych można dodawać nawet w ilości 50 proc. w stosunku do mąki chlebowej i przygotowywać metodami typowymi dla produkcji ciasta pszennej lub żytniego.

NATURALNY ZAKWAS Z OWSA I JĘCZMIENIA

Wykorzystanie naturalnych zakwasów do produkcji pieczywa wpływa korzystnie na jego wartość odżywczą i jakość. Mająca tu miejsce fermentacja mlekowa pomaga utrzymać podczas wypieku termolabilne składniki, takie jak np. kwas foliowy, biosterol, β -glukany. Zwiększa się dostępność mikro- i makroelementów. Rośnie ilość kwasu mlekowego, który zakwasza środowisko i sprzyja nagromadzeniu większej ilości m-iznozytolu, powstającego z rozkładu fitynianów, zwiększa się też rozpuszczalność związków magnezu i fosforu. Rozkład kwasu

fitynowego pozwala na zwiększenie przyswajalności składników mineralnych, takich jak Fe, Zn, Mg, Ca. Pieczywo na zakwasach jest źródłem witamin z grupy B, szczególnie ryboflawiny i niacyny, również aminokwasów egzogennych - lizyny, tryptofanu, metioniny. Jego zaletą jest także przedłużona trwałość. Produkując ciasto na naturalnym zakwasie, zaleca się wprowadzać dodatki owsiane lub jęczmienne w ostatniej fazie fermentacyjnej, czyli w fazie wytwarzania ciasta. Ciasta takie wymagają dłuższego czasu mieszania w porównaniu do ciast z mąki jasnej.

Aby wytworzyć zakwas chlebowych, wykorzystuje się specjalnie zaprojektowane startery fermentacji. Ich zaletą są odpowiednio dobrane proporcje żywych szczepów bakterii kwasu mlekowego i drożdży. Szczególną zaletą fermentacji mlekowej jest eliminacja związków kancerogennych oraz stymulacja systemu immunologicznego człowieka.

Pieczywo, do produkcji którego wykorzystano zakwas owsiane lub jęczmienne, cechuje się pożądaną strukturą miękiszu, wysoką smakowitością i dłużej zachowuje świeżość. Ponadto zawiera większą zawartość składników mineralnych, białka, lipidów, błonnika pokarmowego niż wypieki z dodatkiem jęczmienia. ■

MURAWA NA TORCIE

Masa cukrowa na tort z nadrukowaną murawą boiska wraz z liniami to propozycja nie tylko na czas piłkarskich Euro 2012. To także pomysł na torty urodzinowe dla młodych fanów piłki.



Murawa nadrukowana na masie cukrowej.



Tort mogą dodatkowo uatrakcyjnić figurki piłkarzy, które wraz z bramkami sprzedawane są w komplecie za ok. 21 zł brutto.

Firma Cafe-Chocolate z Dąbrowy k. Mogilna (kujawsko-pomorskie) oferuje wyjątkową dekorację w formie masy cukrowej, na której zostało nadrukowane boisko piłkarskie wraz z liniami. Wszystko wykonane idealnie wraz z bardzo żywą i realistyczną kolorystyką. Taką masę można stosować na każdy rodzaj

kremu. Masa cukrowa ma wymiar 28x20 cm. Do masy można także dokupić zestaw piłkarzy oraz bramek firmy Wilton, które także oferuje firma Cafe-Chocolate. Produkty można zamówić przez sklep internetowy <http://cafe-chocolate.pl>.

(kar)

MIKI WIECZNIE MŁODY

Kolejne pokolenie dzieciaków kocha Myszkę Miki i jego przyjaciół. Dlatego motyw ten znów powraca także w dekoracji tortów dla najmłodszych.

Firma Modecor wprowadziła jako nowość opłatki tortowe z motywem Myszki Miki oraz Myszki Minnie. Opłatek ma wymiary 20 x 16,5 cm. Nadruk na opłatkach został wykonany za pomocą jadalnych atestowanych tuszów spożywczych, jest więc jadalny i bezpieczny. Kolorystyka opłatków może się nieznacznie różnić od projektów graficznych i jest intensywniejsza po nałożeniu dekoracji na masę. Aby zastosować opłatek na tortcie, należy równomiernie pokryć go bitą śmietaną lub kremem, następnie położyć opłatek na masę, delikatnie przyciskając go do powierzchni. Opłatek początkowo może nie przylegać idealnie, jednak po około godzinie dopasuje się do masy. Gotowy tort można podać już po ok. 3 godzinach od nałożenia opłatka na masę, jed-

nak najlepiej przygotować tort dzień wcześniej. Aby położyć dekorację na czekoladę, marcepan lub masę plastyczną należy posmarować go od spodu żelem neutralnym. Bardzo ład-

nie wygląda, gdy żel jest również na wierzchu opłatka. Niestety, żelowany opłatek zaczyna się rozmywać po około 6 godzinach.

(kar)



Myszka Miki i Myszka Minnie.
FOT. MODECOR

SZYBKIE LODY Z PROSZKU I WODY

Tomasz Przystały

Do przygotowania lodów soft, w przeciwieństwie do produktów rzemieślniczych, nie potrzeba zbyt wiele czasu. Oczywiście pod warunkiem, że korzysta się z gotowych mieszanek, a tych jest na rynku zaopatrzenia cukierni-lodziarni pod dostatkiem.

Sezon lodziarski jest coraz bliżej, chociaż niektórzy cukiernicy - zwłaszcza z miejscowości wypoczynkowych - już go rozpoczęli, rozszerzając swoją ofertę o produkty lodziarskie już podczas majówki. W tym roku nie ma jakiś szczególnych nowości wśród mieszanek do lodów włoskich z automatów. Na ich brak nie ma co jednak narzekać, gdyż „starych” i sprawdzonych produktów jest na tyle dużo, że jest w czym wybierać. Zalety tych mieszanek to niewątpliwie niewielka pracochłonność i krótki czas przygotowania lodów przy jednoczesnej gwarancji ich jakości i powtarzalności. Cena tych produktów również nie jest zbyt wysoka. Największa inwestycja to z pewnością zakup maszyny typu soft, ale i ona może się zwrócić już po kilku miesiącach. Trzeba jednak pamiętać o tym, że w dużej mierze zależy to od atrakcyjności punktu sprzedaży. Gdy więc właściciel zakładu cukierniczego zamierza w czasie wakacji wzbogacić ofertę o lody włoskie powinien poważnie zastanowić się, w jaki sposób poinformować konsumentów o tym, że oprócz ciast, ciastek i deserów ma teraz również lody. W tym artykule skoncentrujemy się jednak nie na tym jak, ale co sprzedawać.

LODEL

Na sezon letni firma Lodel przygotowała bogatą ofertę produktów soft adresowaną zarówno dla małej, jak i dużej gastronomii. Opracowując recepturę tych mieszanek producent z Władysława postawił na składniki naturalne, w tym na pełnotłuste mleko. Jak zapewnia Lodel, są to mieszanki wysoko wydajne, gdyż mogą one być łączone z wodą nawet w stosunku 1:3, zachowując przy tym w pełni kremową konsystencję lodów. Mieszanki opracowano tak, aby zagwarantować ich dobre napowietrzanie bez względu na model maszyny, a także, by przy odpowiednim doborze składników pozwalały na produkcję shake'ów.

ECO TRADE

Prostota i szybkość przygotowania cechują też mieszanki produkowane przez firmę Eco Trade.

- Naszą ofertę dla linii soft oprócz dotychczas produkowanych smaków czekoladowego, truskawkowego, waniliowego i śmietankowego wzbogaciliśmy w tym roku o dwa kolejne: pomarańczowy i orzech włoski - wymienia Joanna Zagała z Eco Trade. Również przygoto-



Lody Pomorskie produkowane są przez spółkę AKO w wielu różnych smakach, niekiedy bardzo oryginalnych, jak niebieski migdał czy kaktus. Fot. AKO

wanie tych nowości nie wymaga szczególnych umiejętności od cukiernika. Zawartość opakowania trzeba połączyć z zimną źródlaną lub przegotowaną wodą, po czym dokładnie wymieszać rózgą lub mikserem. Pozostawić na 15 minut, a następnie przemieszać i wlać do kувety automatu. Z tak przygotowanej mieszanki można już produkować lody.

SORENO

Firma z Koszalina już od wielu lat zajmuje się produkcją koncentratów lodowych pod marką Floryda zarówno do maszyn typu soft, jak też do coraz popularniejszych świderków.

Sztandarowym produktem Soreno są niezmiennie Lody Floryda Kremowe o śmietankowo-waniliowym smaku i delikatnej, puszystej konsystencji. Dodatkowo wystę-

pują one też w smakach: czekoladowym, truskawkowym, brzoskwińowym i zielone jabłko. Nowością prezentowaną na tegorocznych targach Expo Sweet i - jak zapewnia firma Soreno - znajdującą już uznanie wśród lodziarzy są Lody Karmelkowe (również dla lodów świderków).

Przygotowanie standardowej mieszanki do maszyny wymaga rozrobienia 1 kg proszku z 2,5 l wody. Można jednak skorzystać ze wzbogaconej receptury, w której mieszankę łączy się z mlekiem w proporcjach 1:3.

AKO

Lody Pomorskie w proszku cieszą się niewątpliwie dużą popularnością wśród cukierników-lodziarzy, szukających mieszanki o wielu różnych smakach. W ofercie bydgoskiego producenta oprócz tradycyjnych czekoladowych, śmietankowych, wa-

niowych, waniliowo-śmietankowych czy truskawkowych jest też wiele innych mieszanek, które pozwalają wyprodukować lody soft malinowe, cytrynowe, jagodowe czy toffi. Nie brakuje też oryginalnego niebieskiego migdała, smaku kaktusa, lodów owocowych Marumba czy też owocowo-jogurtowych Jogotwist.

Osobnym produktem jest mieszanka lodów bazowych, która oprócz wody wymaga dodatkowych składników (barwników, aromatów, przecierów owocowych, past smakowych itp.), dzięki czemu można otrzymać m.in. lody orzechowe, waniliowe, kawowe lub rumowe.

Producent zapewnia, że pasteryzacja w temperaturze 65-85 stopni C podczas przechowywania mieszanki w zbiorniku urządzenia zamrażającego nie zmieni smaku ani barwy lodów. Proces ten nie jest jednak konieczny.



Sztandarowym produktem Soreno są niezmiennie Lody Floryda Kremowe o delikatnej, puszystej konsystencji, które można przygotować łącząc mieszankę z wodą lub z mlekiem.

FOT. SORENO



Maksymalnym uproszczeniem pracy cukierników są mieszanki płynne, które prosto z pojemnika wystarczy wlać do maszyny typu soft.
FOT. OSM BIERUŃ

Inną grupę produktów w proszku stanowią Lody Pomorskie Premium. Występują tylko w trzech najpopularniejszych smakach, a ich receptura wymaga zaledwie 2,5 l wody na kilogram proszku (we wcześniej opisywanych Lodach Pomorskich proporcje te wynoszą 3:1).

DYLEX

Z bogatej gamy smaków można też skorzystać zaopatrując się w Lody Alaska produkowane przez firmę Dylex. Koncentraty w wersji standardowej przeznaczone są do produkcji tzw. lodów miękkich w automatach o grawitacyjnym spływie masy lodowej nie posiadających pompy. Oprócz klasycznych smaków w ofercie firmy ze Stargardu Szczecińskiego są też zabajone oraz owocowe: brzoskwińowe, wiśniowe, jabłkowe, malinowe i jagodowe.

O nowe smaki, takie jak: owoc granatu, kaktus, amaretto, owoce lasu, wiśnia różana, krówka oraz smak mleka skondensowanego, Dylex wzbogacił w tym roku swoją ofertę lodów Alaska Luksusowych, które wyróżniają się większą kremistością oraz napowietrzeniem. Mieszanka ta występuje też w wersji ekonomicznej, a więc o zwiększonej wydajności, lecz obecnie tylko w jednym śmietankowym smaku.

KOMAGES

Z lodami na bazie koncentratów tego producenta bardzo dobrze radzą sobie maszyny o grawitacyjnym spływie masy lodowej. W zależności od posiadanego automatu rozrobioną masę można napowietrzać od 80 do 120 procent - zapewnia firma Komages dodając, że mieszanka lodowa w stanie płynnym może być przechowywana 72 godziny w urządzeniach chłodniczych pod warunkiem zachowania odpowiedniej temperatury. Koncentrat Ice Komgaes KKK-

miesięczny termin przydatności do użycia. Do wysoko wydajnych mieszanek zaliczyć trzeba koncentrat Ice Komgaes KKK-3 do lodów Europejskich Uniwersalnych. W zależności od oczekiwań smakowych i twardości struktury gotowego wyrobu, 1 kg mieszanki można zmieszać z trzema, a nawet z czterema litrami wody. Ten sam koncentrat można też zastosować w automatach osiągających niskie temperatury mrożenia masy lodowej bez napowietrzenia i serwować klientom tzw. lody amerykańskie kręczone.

O nowe smaki, takie jak: owoc granatu, kaktus, amaretto, owoce lasu, wiśnia różana, krówka oraz smak mleka skondensowanego, Dylex wzbogacił w tym roku swoją ofertę lodów Alaska Luksusowych, które wyróżniają się większą kremistością oraz napowietrzeniem.

2 znajduje też zastosowanie jako surowiec do produkcji mlecznego koktajlu lodowego typu shake. Produkt ten dostępny jest również w postaci płynnej masy lodowej o smaku śmietankowym, którą można bezpośrednio wlać do maszyny typu soft. Nie jest ona konserwowana chemicznie, a jedynie pasteryzowana, co zapewnia jej aż siedmio-

FILIGO

Ta młoda marka mieszanek do lodów obecna jest na rynku zaledwie od roku. Firma zadebiutowała na targach Expo Sweet 2011, gdzie zaprezentowała pełną gamę swoich produktów. Obecnie na rynku dostępne są mieszanki do lodów włoskich Filigo w czterech najpopularniejszych smakach: śmietan-

kowo-waniliowym, truskawkowym, czekoladowym i waniliowo-mlecznym. Stosowane mogą być do wszystkich typów automatów do lodów z pasteryzacją i bez.

SAVPOL

- Softy Comelle firmy Pritchitts znacząco różnią się od wszystkich dostępnych mieszanek w Polsce - zapewnia Szymon Wolański, technolog lodziarstwa firmy Savpol, która jest w Polsce dystrybutorem irlandzkich mieszanek. Dodaje, że w dużym stopniu przypominają one lody z McDonalds'a. - Łatwo je przygotować, gdyż proszek miesza się tylko z wodą. Dla uzyskania lepszej jakości można go jednak połączyć z mlekiem i śmietaną. Po zjedzeniu lody te nie zostawiają nieprzyjemnego osadu na podniebieniu, a to dzięki zastosowaniu w nich minimalnej ilości tłuszczów roślinnych. Dostępne są w trzech smakach: wanilia, czekolada i truskawka.

VIVO

Nie wszyscy producenci lodowego proszku obejmują swym zasięgiem cały kraj. W Polsce nie brakuje mniejszych zakładów, w których powstają mieszanki dla lokalnych odbiorców. Dla przykładu: lodziarze z Małopolski, a także niektórzy cukiernicy z Podkarpacia, Śląska, Mazowsza oraz woj. świętokrzyskiego już od 20 lat korzystają z produktów krakowskiej firmy VIVO, która oprócz proszków do lodów włoskich robi również mieszanki do lodów gałkowych. Jak zapewnia producent, koncentraty do lodów z automatu nadają się zarówno do maszyn starego typu (DDR-owskich), jak i nowoczesnych Taylor czy Carpigiani. Podziw budzi szeroki wachlarz smaków, m.in. poziomka, pomarańcza, banan, cytryna, kokos, brzoskwinia, morela, mięta czy borówka, które rzadko spotykane są u innych producentów tego typu produktów.

ILE TO KOSZTUJE?

Podobnie długo jak VIVO na polskim rynku lodziarskim jest też firma Anwit z Kwieciszewa (woj. kujawsko-pomorskie), która jest producentem kilku gatunków lodów - każdy z nich w 24 smakach. Na przykładzie Lodów Polarnych przyjrzyjmy się aktualnym cenom niektórych mieszanek do softów.

Lody Polarne 1 to odpowiednik dawniej produkowanych lodów Poznańskich Wyborowych, które charakteryzują się średnim stopniem napowietrzenia. Kosztują ok. 13 zł/kg.

Zdecydowanie większą skłonność do napowietrzenia (nawet na maszynach nie wyposażonych w pompy napowietrzające) mają Lody Polarne 2. Ich zaletą jest m.in. matowa i porowata powierzchnia oraz duża odporność na topnienie, co ma istotne znaczenie w przypadku lodów maczanych w czekoladzie lub innych polewach. Cena ok. 16 zł/kg.

Nieco tańsze (15 zł/kg) są Lody Polarne 3 o równie zbliżonych możliwościach chłonięcia powietrza, jednak trochę niższej odporności na topnienie niż Polarne 2. Ale w przypadku, gdy lodów nie maczamy w polewach, ten ostatni parametr nie ma praktycznego znaczenia - zauważa producent.

Lody Polarne 5 to najbardziej ekonomiczna wersja proszków o dobrej odporności na topnienie, średnim stopniem napowietrzenia, delikatnym smaku i przede wszystkim najniższej cenie - zaledwie 11 zł/kg.

Dodajmy, że gotowe produkty do lodów z automatu nie wymagające dojrzwania mają też firmy:

- Arlekino (śmietanka, czekolada, truskawka),
- Pre Gel (Yonice Soft o lekkim i świeżym smaku jogurtowym),
- Dolina Smaku (kompletne bazy do lodów maszynowych o smakach: czekoladowym, waniliowym, mlecznym, śmietankowym, truskawkowym i jogurtowym),
- Polmarkus (suprimato śmietankowe i czekoladowe do lodów soft oraz bazy marek Comprital i Elenka),
- OSM Bieruń (bazy płynne UHT śmietankowa i czekoladowa),
- Emix (koncentraty lodów Americanos, Poznańskich i Rusinowskich),
- Kamar (mieszanki do lodów soft na bazie tłuszczu kokosowego lub wyłącznie na bazie mleka).



Firma Filigo zadebiutowała na rynku zaledwie rok temu, ale już obecnie z jej mieszanek do lodów korzystają nie tylko użytkownicy amerykańskich maszyn do lodów soft Taylor.
 Fot. B&S



PIECE Z NAJWYŻSZEJ PÓŁKI

Cyklotermiczny piec piekarniczy TERMIK

Cyklotermiczny piec piekarniczy o powierzchni wypiekowej od 6 do 23 m², który może być zabudowany z trzech stron, a jego konstrukcja pozwala na wniesienie przez otwór o szerokości 90 cm. Temperatura wypieku mierzona jest na wyjściu spalin, co zapewnia jednakową temperaturę w całym piecu. Komin do pary i odciąg oparów połączony jest z wentylatorem. Dzięki temu odparowanie komór wypiekowych jest szybkie i dokładne. Może być zasilany gazem lub olejem.



Cukierniczy piec obrotowy ROTOVENT

To piec stworzony do wymagającej produkcji cukierniczej, który cechuje się kompaktowym rozmiarem oraz łatwym i szybkim montażem. Dostępny w wersji elektrycznej, gazowej. Trzy wentylatory rozmieszczone na całej wysokości pieca gwarantują idealnie równomierny i delikatny wypiek, a podwójny generator pary daje możliwość częstego, dużego zaparowania w krótkim czasie. Spód pieca na poziomie podłogi zapewnia łatwy wjazd i wyjazd wózków bez narażania ciasta na wstrząsy.

Piekarniczy piec obrotowy ROTOR

Ekonomiczny w eksploatacji, wytrzymały w produkcji głównie piekarniczej. Rotor to piec do ciężkiej, kilkuzmianowej pracy, o powierzchni wypiekowej od 3,6 m² do 17,3 m². Dostępny w wersji gazowej, olejowej lub elektrycznej. Posiada wysoką sprawność dzięki trwałemu wymiennikowi ciepła z 4-stronnym obiegiem spalin. Dostosowany do wózków o wymiarach blach od 40/60 do 80/100. Posiada możliwość zamontowania 2-biegowego wentylatora dla delikatniejszego nawiewu powietrza, co ma znaczenie przy produkcji cukierniczej.





Tunelowy piec rurkowy ATLAS

Ze względu na swoje specjalne przeznaczenie, projekt każdego pieca tunelowego poprzedzony jest wnikliwym rozpoznaniem oczekiwań i potrzeb klienta. Jest to wyjątkowo wydajny i ekonomiczny tunelowy piec rurkowy o powierzchni wypiekowej do 72 m², z możliwością w pełni automatycznego załadunku i rozładunku.

Piece mogą być dwu lub czteropoziomowe. Bardzo stabilny pod względem utrzymywania temperatury wypieku.

Rurkowy piec wsadowy VAPOR typu RRK

Ten nowoczesny piec rurkowy wiernie odtwarza technologię tradycyjnego pieca ceramicznego. Posiada układ rurek w kształcie litery „L”, a więc dokładnie taki, jak w tradycyjnym piecu RRK. Każda komora ma osobny układ rur grzewczych dla dolnej i górnej części. Spadek temperatury przy załadunku jest minimalny, co gwarantuje mocno wypieczoną, chrupiącą skórkę, ładnie wyrośnięte pieczywo i wspaniały aromat.

Piece Vapor są obecne na polskim rynku od 20 lat.



Rurkowy piec wsadowy ANULAR

Idealny piec do rozwiązań przemysłowych ze względu na wyjątkowo solidną konstrukcję i wytrzymałość. Znakomicie utrzymuje temperaturę i posiada bardzo wydajne wytwornice pary. Dzięki zróżnicowanej gęstości rurek grzewczych na całej długości pieca (gęściej z przodu, rzadziej z tyłu) wypiek jest idealnie równomierny. Jest bardzo oszczędny w stosunku do wydajności.

Może być opalany gazem, olejem i paliwem stałym.



Piece MODULAR-cukierniczy, TRONIK-piekarniczy

Elektryczne piece Modular - cukierniczy, Tronik - piekarniczy o powierzchni wypiekowej od 0,5 do 25 m².

Piec może mieć podzieloną moc (np. słabszy spód komory, mocniejsza góra i odwrotnie), a każda komora może mieć inną temperaturę wypieku. Średnie zużycie energii na godzinę to 2 kW/1m² powierzchni wypiekowej pieca. Piec ma budowę modułową i może być dostosowany do indywidualnych potrzeb. Przy drzwiczkach grzałka posiada spiralną konstrukcję, dzięki czemu uzyskuje się równy rozkład temperatury w całej komorze.



CZY BEZCENNE ODPADY TRAFIĄ DO CHLEBA?

Tomasz Przysiężny

Chleb wzbogacony w młóto, które jest odpadem powstającym przy produkcji soków lub koncentratów pomidorowych, opracowano na poznańskim Uniwersytecie Przyrodniczym. Obecnie przechodzi serię badań i testów. Jeśli wypadną pomyślnie, to „pomidorowe” pieczywo będzie mogło trafić na rynek.

Pomysł wykorzystania odpadów pomidorowych i wzbogacenia nimi pieczywa zrodził się w głowie dr inż. Joanny Bajerskiej z Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu UP. W konkursie „Wynalazek Roku” organizowanym przez miasto Poznań nowatorskie pieczywo nie zdobyło co prawda głównej nagrody, ale zostało wyróżnione jako produkt zasługujący na szczególną uwagę. O recepturze na prozdrowotny „pomidoro-

wartość odżywcza, gdyż wytloki zawierają bardzo duże ilości antyoksydantów, między innymi likopen. Składniki, jakie znajdują się w suszu pomidorowym, mają za zadanie wymiatać z organizmu wolne rodniki, które mogą wpływać na powstawanie wielu schorzeń, takich jak: miażdżyca, cukrzyca czy też inne tak zwane choroby cywilizacyjne. Wspomniane wytloki stanowią kilka procent masy pomidorów, które wykorzysty-

B&S: Czy receptura oraz produkcja tak wzbogaconego pieczywa jest skomplikowana?

J.B.: Nie. Odpady pomidorowe po wysuszeniu są zmielone i w ilościach nie przekraczających pięciu procent mieszane z mąką. Całą recepturę takiego pieczywa opracowaliśmy wspólnie z koleżanką specjalizującą się w technologii zbóż z Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przy-

Wiele odpadów zawiera składniki cenne dla organizmu człowieka i może znaleźć zastosowanie w branży piekarsko-cukierniczej przy wypieku chlebów lub ciast.

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu prowadzi obecnie badania nad wykorzystaniem odpadów winiarskich, a więc skórek i pestek winogron.

wy” chleb rozmawiamy z jego pomysłodawczynią.

B&S: Czy wytloki z pomidorów rzeczywiście są tak wartościowe dla ludzkiego organizmu, że warto nimi wzbogacać i tak już zdrowe pieczywo żytnie?

Joanna Bajerska: W branży piekarskiej jest trend, który ma na celu wykorzystanie składników odpadowych po produkcji wyrobów spożywczych w tworzeniu tak zwanej żywności funkcjonalnej. Do takich produktów można zaliczyć chleb pełnoziarnisty na zakwasie wzbogacony w suszone wytloki pomidorowe. Dzięki temu wzrasta jego

wane są do produkcji soków lub przecierów. Zauważmy, że na polskim rynku spożywczym takich wyrobów jest całkiem sporo. Pomidorów w naszym kraju przerabia się duże ilości, a tym samym niemało jest też odpadów produkcyjnych. Część z nich jest wykorzystywana w przemyśle kosmetycznym.

Za granicą, na przykład w Stanach Zjednoczonych, używa się je też jako dodatek do karmy dla zwierząt. Nie mam dokładnych danych obrazujących jak to wygląda w Polsce, ale można przypuszczać, że spora ilość młóta pomidorowego niestety trafia na śmietnik.

rodniczego w Poznaniu. Proces wyrabiania ciasta oraz sam wypiek niczym nie różni się od produkcji zwykłego chleba żytniego na zakwasie. Pieczywo wzbogacone suszem pozbawione jest jakiegokolwiek pomidorowego posmaku, a od tradycyjnego różni się jedynie trochę zmienioną barwą, która jest nieco bardziej czerwona. W przypadku chleba żytniego nie ma to jednak żadnego wpływu na sensorykę, bo przecież generalnie takie pieczywo jest ciemne. Poza tym warto zwrócić uwagę, że większość klientów wybiera właśnie chleby o ciemniejszym zabarwieniu, gdyż wśród konsumentów panuje przekonanie, że takie pieczywo jest zdrowsze.



Dr inż. Joanna Bajerska z Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu UP.
Fot. B&S

B&S: Skoro chleb z młótem pomidorowym jest tak łatwo wyprodukować, to dlaczego jeszcze nie trafił na półki sklepowe?

J.B.: Opracowywane przeze mnie pieczywo przeszło już szereg badań. Zostało dobrze odebrane i zaakceptowane przez grupę konsumentów, na których testowaliśmy ten chleb. Trzeba jednak jeszcze przebadać wiele innych aspektów a nie tylko cechy organoleptyczne. Obecnie prowadzone są szczegółowe badania, które mają określić, w jakim stopniu

spożycie tego chleba ma wpływ na zmianę masy ciała konsumenta oraz czy po zjedzeniu takiego pieczywa w organizmie konsumenta zmieniają się wskaźniki biochemiczne, takie jak cholesterol, trójglicerydy i glukoza.

B&S: Młóto pomidorowe to chyba nie jedyny produkt odpadowy w przemyśle spożywczym, jaki można wykorzystać do wzbogacenia pieczywa.

J.B.: Uważam, że wiele odpadów zawiera składniki cenne dla organizmu człowieka i może znaleźć zastosowanie w branży piekarsko-cukierniczej przy wypieku chlebów lub ciast. Wspomniana przeze mnie wcześniej koleżanka z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu prowadzi obecnie badania nad wykorzystaniem odpadów winiarskich, a więc skórek i pestek winogron. Również i w przypadku tych odpadów chodzi o zastosowanie otrzymanego suszu do produkcji pieczywa.

B&S: Czy Pani pomysł, aby do mąki dodawać susz pomidorowy, jest czymś nowym na skalę światową?

J.B.: Trudno mi to dziś jednoznacznie stwierdzić. W publikacjach naukowych można doszukać się informacji, że w tego typu produkty odpadowe wzbogacane są wyroby zbożowe, w tym na przykład pieczywo chrupkie. Nie znalazłam jednak żadnej wzmianki o tym, aby młóto pomidorowe wykorzystywano do przemysłowej produkcji pieczywa świeżego, a konkretnie żytniego na zakwasie. Dlatego też zamierzam opatentować ten pomysł oraz recepturę na takie prozdrowotne pieczywo. Może się jednak okazać, że nie jestem pierwsza na świecie, która wpadła na taki pomysł. ■

LINORD

Modułowe systemy mrożenia i przechowywania
dla Twojej cukierni (-35°C ÷ +12°C)



Sztuka chłodzenia

Komory zamrażalniczo-garownicze
na blachy piekarnicze (-18°C ÷ +45°C)

Komory zamrażalniczo-garownicze (-20°C ÷ +45°C),
komory garownicze (+45°C)
i magazyny chłodnicze (-20°C ÷ +20°C) każdej wielkości

GUZ
TECHNIKA PIEKARNICZA
spółka z o.o.

GUZ Technika Piekarnicza Sp. z o.o. • ul. Budryka 4 • 41-103 Siemianowice Śląskie
Tel.: 32 2294927 • Fax: 32 2295503 • e-mail: biuro@guztech.com.pl • www.guztech.com.pl

PIECZYWO KUKURYDZIANE ALTERNATYWĄ DLA PSZENNEGO

Tomasz Przysiężny

Pieczycwo kukurydziane, tak rzadko jeszcze spotykane na sklepowych półkach, jest produktem, po który naprawdę warto sięgać. I to z wielu powodów, głównie zdrowotnych. Aby jednak konsumenci mieli ku temu okazję, piekarze muszą dostrzec korzyści, jakie przyniesie im wzbogacenie swojej oferty o chleby i bułki z mąki kukurydzianej.

- Chleby i bułki kukurydziane są interesującą alternatywą dla zwykle go pieczywa pszenne go nie tylko ze względu na swój charakterystyczny smak, aromat oraz atrakcyjny wygląd, ale przede wszystkim ze względu na prozdrowotne właściwości kukurydzy - twierdzi Adam Kondracki z firmy ULDO Polska dodając, że zawartość kukurydzy w produkcji pozwala uzyskać pieczywo z wieloma niezbędnymi dla zdrowia mikro- i makroelementami.

W zależności od odmiany, ziarna kukurydzy zawierają 60-70 procent skrobi, 9-14 procent białka, 4-8 procent tłuszczu. Są bogate w witaminy z grupy B, D, E, A i K oraz mają niewielką ilość witaminy C. Znajdziemy tam również sole potasu, fosforu, żelaza, miedzi, magnezu, wapnia, selenu i cynku oraz śladowe ilości kobaltu, jodu i bromu. Dzięki obecności selenu, któremu towarzyszy witamina E, kukurydza ma duże znaczenie w profilaktyce chorób nowotworowych, zwłaszcza jelita grubego, piersi i płuc.

- Obecny w kukurydzy rzadki barwnik roślinny zeaksantyna należy do grupy antyutlenia cych i wykazuje zdolność blokowania wolnych rodników, wywołujących procesy nowotworowe - wymienia Adam Kondracki.

Jego zdaniem, za spożywaniem pieczywa kukurydzianego przemawia zbyt wiele argumentów natury zdrowotnej, aby pomijać pieczywo kukurydziane w codziennej diecie.

NIE TYLKO CHLEB

Pieczycwo to może występować w różnych odmianach, nie tylko w postaci klasycznego chleba. Przykładem może być produkowana przez ULDO mieszanka Kukurydza Mix, która oprócz tradycyjnego pieczywa znajduje zastosowanie przy wypieku różnych ciekawych form, takich jak paluszki czy ślimaki kukurydziane - zdrowa i nietuczająca przekąska.

Miksy do pieczywa kukurydzianego nie zajmują co prawda czołowych pozycji w ofertach firm zajmujących się produkcją mieszanek piekarniczych, ale niemal każda z nich ma przynajmniej jeden produkt na bazie mąki kukurydzianej. Piekarze mają więc z czego wybierać.

IREKS

Jednym z producentów tego typu mieszanek pieczywa kukurydzianego jest firma Ireks Prokopowicz. W jej ofercie znaleźć można m.in. miksy Ireks Chorwacki, który pozwala w bardzo prosty i szybki sposób wyprodukować lekki i aromatyczny chleb o charakterystycznym smaku i jasno żółtym miękiszu. Jest to bardzo elastyczne ciasto, które wykazuje dużą

tolerancję również podczas maszynowej obróbki - zapewnia producent dodając, że Ireks Chorwacki z powodzeniem nadaje się również do produkcji pieczywa mrożonego. Mieszkankę łączy się z mąką pszenną w proporcjach 1:4.

Z kolei Ireks Kukuruz i Ireks Kukuruz Gold to już mieszanki 50%, które - jak twierdzi producent - dzięki szczególnym kompozycjom surowców pozwalają uzyskać chleby, bułki i inne rodzaje pieczywa o oryginalnej, złocistej barwie miękiszu z chrupkami kukurydzianymi i słonecznikiem oraz aromacie odpowiednio dobranych przypraw.

FIESTA

- Konsumenci coraz częściej sięgają po nowe, nieznane dotąd gatunki pieczywa. Z kolei piekarze ciągle szukają nowych pomysłów na rozszerzenie asortymentu - zauważa Agnieszka Szulc z firmy Zeelandia.



Pieczycwo z mieszanki Fiesta Kukurydziana zawdzięcza swoją oryginalną barwę dużej zawartości mąki kukurydzianej i płatków kukurydzianych.
FOT. ZEELANDIA



Vitason Kukurydziany firmy Sonneveld to mieszanka, która nadaje pieczywu pszennemu złoty kolor i charakterystyczny kukurydziany smak. FOT. SONNEVELD

Odpowiedzią na wymagania zarówno jednych jak i drugich ma być Fiesta.

- Jest to pieczywo kukurydziane o bogatym smaku i aromacie oraz niezwykłym złocistożółtym kolorze bułeczek i bochenków - mówi przedstawicielka firmy, która jest producentem dwóch odmian tego typu mieszanek.

Pieczywo wypieczone z miksru Fiesta Kukurydziana zawdzięcza swoją oryginalną barwę dużej zawartości mąki i płatków kukurydzianych. Oprócz bułek i bagietek nadaje się też do produkcji drobnych przekąsek. Z kolei Fiesta Pikantna to odmiana pieczywa kukurydzianego wzbogacona w przyprawę i proszek pomidorowy. Również i ta mieszanka przeznaczona jest do wypieku różnorodnych małych form, także pizzy oraz popularnych paluszków Grissini.

MIX PIECZYWO KUKURYDZIANE

- Pieczywo kukurydziane jest doskonałą wizytówką każdej dobrej piekarni - twierdzi Bogusław Tatarczyk z firmy Baker Polska.



Coraz bardziej popularne paluszki Grissini można produkować w oparciu o kukurydzianą mieszankę Fiesta Pikantna, która wzbogacona jest w przyprawę i proszek pomidorowy. FOT. ZEELANDIA



Mieszanka Kukurydza Mix oprócz tradycyjnego pieczywa znajduje zastosowanie również przy wypieku ślimaków kukurydzianych - zdrowej i nietuczającej przekąski. Fot. ULDO

W swojej ofercie ma ona produkowaną przez Berg-Back 25% mieszankę zawierającą m.in. chrupki kukurydziane, które jeszcze bardziej podkreślają szczególny smak tego typu bułek lub chleba. Mix Pieczywo Kukurydziane bogaty jest też w wyszukane błonniki, białko roślinne, potas, selen, witaminę E i A.

HELLAS LAZARUS ORAZ KUKURUZ MIX

Firma Diamant Polska wśród wielu produktów adresowanych dla piekarzy ma w swojej ofercie również kompozycje Hellas Lazarus oraz Kukuruz Mix.

- Te mieszanki kukurydziane o dozowaniu 30-50% stanowią idealne bazy do łatwego i szybkiego przygotowania chlebów oraz pieczywa drobnego. Wspólną cechą tych kompozycji jest wysoki udział wyselekcjonowanej mąki kukurydzianej, dzięki czemu pieczywo zyskuje apetycznie kukurydziany miękisz o delikatnej porowatości i wyśmienitej nutce smakowej - zapewnia Renata Mączyńska-Czerwiec z Diamant Polska dodając, że na bazie tych kompozycji kukurydzianych można wyprodukować pieczywo o najróżniejszych kształtach i kreacjach smakowych.

Dodać trzeba, że mieszankę Hellas Lazarus wzbogacono dodatkowo ziarnem słonecznika, który stanowi skarbnicę nienasyconych kwasów tłuszczowych, witamin E, B, D, A oraz żelaza, magnezu i cynku.

KUKURYDZA MIX

Kukurydżę Mix produkowaną przez Bakels zaliczyć należy do uniwersalnych mieszanek piekarniczych, gdyż przeznaczona jest zarówno do produkcji kukurydzianego pieczywa pszennego, jak też pszenno-żytniego. Mieszanka wzbogacona jest w grys kukurydziany i ziarna słonecznika, co - zdaniem producenta - wpływa pozytywnie na strukturę wypieków oraz na ich niepowtarzalny smak i barwę. W zależności od pożądanego efektu końcowego do produkcji pieczywa kukurydzianego można zastosować kilka różnych receptur, wykorzystując Kukurydżę Mix jako mieszankę 20% lub 40% w przypadku pieczywa drobnego (np. bułek kukurydzianych z serem, dynią lub sezamem) lub 15%, gdy wykorzystywana jest do wypieku chleba.

Wśród dostępnych w naszym kraju mieszanek do pieczywa kukurydzianego wymienić też trzeba m. in. 20% Maiskernmix firmy Backaldrin oraz Kukuda firmy Bionat - miks wzbogacony w ziarna lnu i słonecznika.

Te ostatnie znalazły się również w 50% mieszance Vitason Kukurydziany produkowanej przez firmę Sonneveld. Jest to mix do chleba pszennego, który - podobnie jak wcześniej wymienione mieszanki - nadaje pieczywu atrakcyjny złoty kolor miękiszu. ■

UNIWERSALNE CROISSANTY Z UNIWERSALNYCH MIESZANEK

Tomasz Przysiężny

Z szynką, krewetkami czy z czekoladą? Z warzywami czy z owocami? A może z masą budyniową? Pozostaje jeszcze inne rozwiązanie: bez nadzienia. Na pytanie, co może znaleźć się wewnątrz tradycyjnych francuskich rogalików odpowiedzi jest wiele. Zobaczmy jednak, z czego można zrobić samo ciasto na croissanty, aby się zbytnio nie napracować.

Gdy opracowano pierwsze mieszanki piekarskie i cukiernicze, ich twórcom przyświecały dwa cele: przyspieszyć produkcję i zagwarantować jej powtarzalność. Tej samej idei do dziś hołdują producenci mieszanek do wyrobu pieczywa, ciast i ciastek.

ROGALE Z PEŁNEGO ZIARNA

- Croissanta nie sposób pomylić z żadną inną bułką czy rogalcem, ponieważ jego charakterystyczny wygląd, smak i aromat oraz listkowany miękisz są rozpoznawalne na całym świecie. Praktycznie wszędzie spotkamy croissanta wyglądającego i smakującego podobnie, co oczywiście może być zaletą dla konsumenta, który otrzymuje znany mu i sprawdzony produkt - twierdzi Adam Kondracki z ULDO Polska dodając jednak, że może być to również pewną słabością samego produktu. - W czasach, w których ceniona jest oryginalność i innowacyjność, brak nowych propozycji może powodować, że produkt powszednie i traci na atrakcyjności. Taka uniwersalność ogranicza również producentom możliwości konkurencji między sobą. Różnice w jakości i smaku tych samych wyrobów różnych producentów mogą być tak niewielkie, że dla niektórych konsumentów wręcz niezauważalne.

Okazuje się jednak, że croissant daje producentom szeroką paletę możliwości, by na rynku piekarsko-cukierniczym wyróżnić się właśnie tym, z pozoru standardowym i „monotonnym” produktem. Może się on bowiem różnić od tradycyjnych croissantów nie tylko wyglądem, smakiem czy aromatem, ale też - co bardzo ważne dla coraz większej rzeszy konsumentów - wartościami odżywczymi. Okazuje się, że croissanty z powodzeniem można produkować z wielu mieszanek

pszenno-żytnich, które powszechnie nie są kojarzone z tym ciastkiem.

- I tak na przykład, spośród mieszanek firmy ULDO aż kilkanaście nadaje się do wytwarzania croissantów, które będą się wyróżniać od swojej klasycznej wersji - zapewnia Adam Kondracki, wymieniając zarówno mieszanki piekarnicze z grupy „Pieczywo dla zdrowia”: Activ, Eurolider, Jogging, Musli, Vitalny, jak też tradycyjne mieszanki takie jak: Cebula, Czosnek, Gryczany, Janosik, Korne-



Originalne włoskie croissanty można otrzymać np. ze 100% mieszanki Fiorfiore Croissant, wyprodukowanej na bazie mocnej mąki pszennej o wysokiej zawartości glutenu.
FOT. MASTER MARTINI

lius, Kornmix, Magnus, Multikorn, Soja.
 - Otrzymanie croissantów z tych miksów nie jest trudne. Wymaga jedynie rozwałkowania gotowego ciasta z margaryną listkową oraz odpowiedniego przygotowania go do wypieczenia. Dodatkowym atutem tych oryginalnych odmian jest ich skład, w wielu przypadkach wzbogacony o składniki pełnoziarniste i nasiona, które nie tylko nadają croissantowi charakterystycznego smaku pieczywa pełnoziarnistego, ale i odpowiednie wartości odżywcze, czyniąc z ciastka nie tylko smaczną, ale też zdrową przekąskę.

KLASYCZNE Z CIASTA PÓŁFRANCUSKIEGO

Zdecydowanie bardziej tradycyjną mieszankę do francuskich rogalików poleca firma Zeelandia. Jej Croissant Mix to połączenie ciasta drożdżowego i francuskiego, które odznacza się charakterystycznym listkowaniem, jest lekkie i kruche. I chociaż często uważane jest za prostszą wersję ciasta francuskiego, to jednak w rzeczywistości ciasto półfrancuskie jest równie trudne do wykonania, wymaga sporo uwagi, doświadczenia i pracy. Mieszanka ma to przygotowywanie ciasta na croissanty znacznie uprościć i jednocześnie zwiększyć gwarancję, że będzie ono udane.

- Przede wszystkim Croissant Mix pozwala na produkcję jednofazową - zapewnia Agnieszka Szulc z Zeelandii. - Wszystkie składniki ciasta łączy się jednocześnie, a proces produkcji prowadzony jest na zimno. Konsystencja ciasta umożliwia jego łatwe połączenie z tłuszczem, co zapewnia dobre spulchnienie i swobodne formowanie wyrobów.

Zaletą przygotowywania ciasta z tej mieszanki jest też niewielka ilość składników, jakie trzeba użyć, aby otrzymać dobrej jakości produkt - nie ma konieczności dodawania np. mleka czy miodu. Przy zastosowaniu miksów, oprócz wspomnianych croissantów można też wyprodukować całą gamę innych półfrancuskich wypieków: drożdżówek, mniejszych ciasteczek lub zapiekanek.

- Wszystkie one charakteryzują się dobrym listkowaniem, mają delikatną strukturę, gładką powierzchnię oraz pełny maślany smak - wymienia Agnieszka Szulc zapewniając, że podczas wypieku wyeliminowano niebezpieczeństwo wyciekania tłuszczu z wyrobów. Nie bez znaczenia - zwłaszcza w przypadku przemysłowej lub półprzemysłowej produkcji - jest też możliwość mrożenia uformowanych wyrobów przed fermentacją.



Rogale z mieszanek piekarniczych pozwalają piekarzom poszerzyć swoją ofertę o oryginalne croissanty w wytrawnym smaku, które dzięki pełnym ziarnom i nasionom mogą być przekąską prozdrowotną.
 Fot. ULDO



Mieszanka Croissant Mix pozwala na produkcję jednofazową - wszystkie składniki ciasta łączy się jednocześnie, a cały proces prowadzony jest na zimno. Konsystencja ciasta umożliwia też jego łatwe połączenie z tłuszczem. FOT. ZEELANDIA



100% mieszanka Croissant Paris przeznaczona jest do wypieku różnych wyrobów z ciasta półfrancuskiego, słodkich i wytrawnych.

FOT. KWALITA

tacją końcową, a także już wypieczonych. Warto zauważyć, że z takiej formy przedłużania „żywności” croissantów korzysta coraz więcej producentów francuskich rogalików, wśród których prym wiedzie Lantmännen Unibake Poland. Ma on w swojej ofercie zarówno klasyczne croissanty bez nadzienia, jak też o smakach migdałowym, morelowym czy czekoladowym. Rogaliki dzięki zamrożeniu do temperatury -18 stopni C mają aż 9-miesięczny okres przydatności do spożycia.

Z PARYŻA CZY Z WIEDNIA?

Innym sposobem na dłuższą świeżość croissantów jest ich zafoliowanie. W tym przypadku oczywiście mowa o produkcie, który nie zostaje poddany głębokiemu mrożeniu, lecz po wypieku jest hermetycznie zapakowany. Ale też nie każda mieszanka gwarantuje tak długą świeżość, jak rogaliki otrzymane z ciasta Croissantowe Extra - zapewnia jego producent firma Lesaffre.

- Delikatny, „listkowy” miękisz o równomiernej strukturze, połączony z dużą objętością to główne zalety tego ciasta, które doskonale nadaje się także do nadziewania. Nasza mieszanka do ciast drożdżowych półfrancuskich gwarantuje też łatwość wykonania croissantów i znacznie skraca czas przygotowania ciasta, jaki trzeba by poświęcić korzystając z tradycyjnych metod - mówi Małgorzata Pielok z Lesaffre Polska. Proporcje miks do mąki pszennej to 1:5.

Różne są legendy na temat powstania croissantów. Jedną z nich mówi, że jako pierwszy zaczął je produkować w XVII wieku pewien austriacki piekarz za namową polskiego

szlachcica, zaś kształt rogalików przypominających półksiężyc miał upamiętnić zwycięstwo nad tureckimi wojskami oblegającymi Wiedeń. Pierwsza spisana receptura pochodzi jednak dopiero z XIX wieku, a jej autorem jest również wiedeńczyk. Mieszkał

jednak na stałe w Paryżu, gdzie miał swoją piekarnię i to z tego powodu (a nie z uwagi na rodzaj zastosowanego ciasta) te charakterystyczne wypieki nazywane są francuskimi rogalikami.

Do paryskich korzeni tych ciastek sięga firma Kwalita, której 100% mieszanka o wszystko mówiącej nazwie Croissant Paris przeznaczona jest do wypieku całej gamy wyrobów z ciasta półfrancuskiego, zarówno słodkich, jak: rogalie, ciastka duńskie, angielskie, grzebienie, jak też wytrawnych pasztecików, kapuśniaczków i oczywiście croissantów, których nadzienie może być przecież całkowicie pozbawione cukru. Croissant Paris - podobnie jak wcześniej opisywana mieszanka - również nadaje się do produkcji jednofazowej, a proces produkcji prowadzi się na zimno.

- Struktura ciasta łatwo łączy się z margaryną typu Puff Pastry, co w efekcie zapewnia dobre spulchnienie, łatwe formowanie oraz

duży rozrost w czasie fermentacji końcowej - mówi Anna Olesiak-Siba z firmy Kwalita.

PO WŁOSKU, CZYLI Z CZEKOLADĄ

Silne, elastyczne i łatwe w obróbce - tak charakteryzuje swoje ciasto firma Credin. Producent 50% koncentratu Croissant o Smaku Maślanym zapewnia, że wypieczone rogalie są lekkie i puszyste, na zewnątrz bardzo chrupiące, o charakterystycznym zapachu świeżego masła. Mieszanka ta może również stanowić bazę do produkcji innych wyrobów z ciasta półfrancuskiego, jak np. ciastka duńskie, ślimaki, słodkie grzebienie, ciastka angielskie czy też drobne ciastka o smaku maślanym.

Mieszanki do popularnych francuskich wypieków znaleźć można też w ofertach firm Baker Polska (Croissant-Mix) oraz Atlantis Food (niemal taka sama nazwa mieszanki: Croissant Mix).

Nawet jeśli croissant jest wypiekiem z francuskimi tradycjami, to jednak od wielu lat lubują się w nim inni mieszkańcy basenu Morza Śródziemnego. Dlatego też spotkać się można z określeniami „oryginalny włoski croissant”, a to chociażby przeglądając ofertę firmy Master Martini. Jednym z jej produktów jest 100% mieszanka Fiorfiore Croissant na bazie mocnej mąki pszennej o wysokiej zawartości glutenu. Ten rogalik z ciasta drożdżowego zawałkowany z tłuszczem - zdaniem producenta - najlepiej nadziewać kremami Caravella Anteforno Cacao lub Nocciola, które nie stracą swej objętości w trakcie wypieku. ■



Delikatny, „listkowy” miękisz o równomiernej strukturze, połączony z dużą objętością to główne zalety ciasta drożdżowego półfrancuskiego z mieszanki Croissantowe Extra - zapewnia jej producent.

FOT. LESAFFRE POLSKA

DROŻDZOWE Z BRZEŚCIA

ZPC Brześć coraz mocniej stąpa po rynku, który do tej pory opanowany był raczej przez cukierników-rzemieślników. Najnowszym produktem brzeskich zakładów jest ciasto drożdżowe z masłem i rodzynekami.

To smakołyk, którym można degustować się nie tylko w rodzinnym gronie. Z powodzeniem pełni on także rolę poczęstunku dla gości. Z tego założenia wyszli zapewne technologowie z brzeskich Zakładów Przemysłu Cukierniczego opracowując recepturę na miękkie, maślane ciasto z subtelnym dodatkiem rodzynek. Produkt ten pozbawiony jest konserwantów i emulgatorów, a swój charakterystyczny kolor zawdzięcza B-karotenowi. To kolejna cukiernicza propozycja ZPC Brześć na rynek detaliczny, która hołduje przyjętej przez zakład zasadzie, aby ciasta były nie tylko smaczne, lecz także zdrowe. I chociaż z uwagi na zawartość jajek nie jest to produkt wegetariański (przypomnijmy, że ZPC Brześć ma w ofercie wyroby dla tej grupy konsumentów), to jednak naturalne



Fot. Materiały producenta

składniki zastosowane do produkcji ciasta i atrakcyjna niska cena sugerowana (ok. 5 zł za 400 g) mogą być dla cukierników konkurencyjne. Zwłaszcza że ciasto pakowane jest

w folię, co zapobiega jego wysuszeniu, a tym samym zwiększa okres świeżości.

TP

CHLEB Z SAMOPSZY

Piekarnia internetowa „Na zakwasie” oferuje chleb z samopszy na zakwasie - na mące EKO.

Chleb z samopszy na zakwasie wykonany jest na bazie zaczynu razowego orkiszowego i mąki z samopszy. Samopsza jest uważana za przodka wszystkich pszenic uprawnych, w tym orkiszu. Obecnie w Polsce samopsza jest uprawiana jedynie w kilku niewielkich gospodarstwach ekologicznych. Wysoka zawartość substancji bioaktywnych upoważnia do tego, by produkty z samopszy określać mianem żywności prozdrowotnej, a mąka z samopszy jest jakościowo nawet lepsza niż mąka orkiszowa. Pieczywo jest lekkie, charakteryzuje się delikatnie żółtym miąższem i lekko orzechowym smakiem. Samopsza posiada kilkukrotnie wyższą zawartość karotenoidów, w szczególności luteiny i zeaksantyny, które odpowiedzialne są za prawidłowe funkcjonowanie oka ludzkiego. Zawiera bardzo dużo białka, które charakteryzuje się korzystnym składem aminokwasowym dzięki większemu udziałowi aminokwasów egzogennych, takich jak fenyloalanina, tyrozyna, metionina oraz izoleucyna. Samopsza charakteryzuje się bogatszym w porównaniu do pszenicy zwyczajnej i orkiszu składem mikro- i makroelementów, zwłaszcza Mg, Fe, Zn, Mn. Wyróżnia się także doskonałym składem kwasów tłuszczowych, gdyż dominują kwasy C 18:2, C 18:1 i C 16:0, stanowiące średnio



Samopsza jest uważana za przodka wszystkich pszenic uprawnych, w tym orkiszu.
Fot. B&S

95 proc. sumy wszystkich kwasów. Samopsza charakteryzuje się także przeciętnie największym udziałem kwasów nienasyconych, które stanowią ok. 83 proc. sumy wszystkich kwasów. Cena 1 kg chleba - 20 zł.

Skład:

- mąka z samopszy [EKO]
- woda źródłana
- mąka orkiszowa [EKO]
- sól morską z Camargue
- zakwas orkiszowy

CHLEB Z DUŻĄ ZAWARTOŚCIĄ PROTEIN

Do grona wysokobiałkowego pieczywa o minimalnej zawartości węglowodanów dołączył ostatnio Chleb Hollywood - nowa mieszanka od firmy Baker Polska.

Moda na pieczywo z dużą zawartością protein, a jednocześnie niskokaloryczne zatacza coraz szersze kręgi. Coraz więcej producentów dostrzega też potrzebę, aby dostarczyć swoim konsumentom tego typu produkty. W Bake & Sweet informowaliśmy już o nowych mieszankach firm Komplet (chleb ProBody) i ULDO (chleb proteinowy). W tym segmencie na polskim rynku kilka tygodni temu pojawiło się też pieczywo, które - jak twierdzi firma Baker - jest najchętniej spożywane przez gwiazdy kina z „fabryki snów”.

- Chleb Hollywood to pieczywo, w którym zawartość węglowodanów została zminimalizowana do mniej niż 5 procent - zapewnia Bogusław Tatarczyk z Baker Polska przypominając, że tego typu produkty wysokobiałkowe przyczyniają się do wzrostu masy mięśniowej i jednocześniej redukcji tkanki tłuszczowej. Z kolei niska zawartość węglowodanów ogranicza wytwarzanie insuliny. Oprócz wspomaganie diety Chleb Hol-

lywood ma również stanowić jej uzupełnienie w cenne składniki znajdujące się w siemieniu lnianym, słoneczniku i sezamie, w które to ziarna wzbogacono nową mieszankę piekarniczą.

(TP)



Fot. Materiały producenta



Fot. Materiały producenta

reklama



OWOCOWY DESER ZAMIAST LODÓW

Sorbet to produkt, który może być z powodzeniem podawany z maszyny do lodów soft. Taki całkiem nowy deser zaprezentowali technolodzy na Seminariach Łodziarskich Savpol.

- Deser ten od początku cieszy się sporym zainteresowaniem wśród cukierników oraz lodziarzy i wielu z nich już wprowadziło go do swojej oferty - zapewnia Klaudia Kucewicz z firmy Savpol. - To nietypowe połączenie sorbetu i maszyny soft sprawia, że otrzymujemy naprawdę smaczny deser o ciekawej strukturze, który w niczym nie przypomina tego standardowego z kawy. Do przygotowania takiego sorbetu potrzebujemy owoców, stabilizatora Fabbri Nevefrutta i delipastę owocową. Tak zmiksowaną mieszankę wlewamy do maszyny przez sito - instruuje Klaudia Kucewicz dodając, że najlepiej sprawdzają się tu maszyny bez pomp.

Sorbet to produkt, który pojawia się przede wszystkim latem, a więc w okresie, kiedy można zaopatrywać się w wiele owoców sezonowych. Dzięki temu produkt ten ma stosunkowo tanie składniki, co pozwala na oferowanie go klientom po przystępnej cenie. Warto dodać, że tego typu desery są szczególnie polecane osobom ze skazą białkową.



Sorbetto fragola oraz sorbetto limone.
FOT. MATERIAŁY PRODUCENTA

DOWÓD / POKWITOWANIE DLA ODBIORCY	nr rachunku odbiorcy 13102019090000390201355395	nazwa odbiorcy BCM Biznes sp. z o.o.	
	odbiorca BCM Biznes sp. z o.o. 83-110 Tczew ul. 30 Stycznia 42	nazwa odbiorcy od. 83-110 Tczew, ul. 30 Stycznia 42	
	kwota 105,00	ik. nr rachunku odbiorcy 13102019090000390201355395	kwota 105,00
	zleceniodawca imię i nazwisko/firma ulica, nr domu kod pocztowy miejscowość NIP	nr rachunku zleceniodawcy (przelew) / kwota słownie (wplata) nazwa zleceniodawcy nazwa zleceniodawcy cd., NIP tytułem Roczna prenumerata Bake&Sweet	
Polecenie przelewu / wpłata gotówkowa		Waluta W P * PLN	
Upoważniam BCM Biznes sp. z o.o. do wystawiania faktury VAT bez mojego podpisu		opłata	
stempel dzienny		pieczęć, data i podpis(y) zleceniodawcy	

Bake & Sweet

magazyn branży piekarskiej i cukierniczej

Wiemy czego szuka
branża w sieci...

jeszcze więcej informacji znajdziesz na

www.bakeandsweet.pl



BCM
BIZNES

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



Kremy roślinne Master Martini

Wymienione kremy ze względu na swoją stabilność i duże napowietrzenie mogą być wykorzystane jako stabilizator i produkt przedłużający świeżość do śmietany kremowej.



Master Martini

MASTER MARTINI POLSKA SP. Z O.O.

31-162 Kraków, ul. Staszica 7/1

tel. 12 630 92 80, fax 12 630 92 60

e-mail: biuro@mastermartini.pl, www.mastermartini.pl



Monna Lisa

Krem roślinny stworzony specjalnie do celów dekoracyjnych. Jego gładkość, śnieżnobiały kolor oraz duża stabilność daje doskonałe wyniki we wszystkich przypadkach.



NOWOŚĆ!

Decor Up

oraz znany i ceniony *Decor Up* są kremami nie tylko do celów dekoracyjnych, ale ze względu na znakomity słodki smak i duże napowietrzenie doskonale nadaje się jako główny składnik kremów i musów na bazie prawdziwych czekolad.



Decor Up Cacao

Krem roślinny do ubijania o smaku czekoladowym, do nadzień, dekoracji i przekładania.



Master Gourmet

Krem bez dodatku cukru, łączony ze słodkimi składnikami i do produkcji nadzień do pralin.

smaki dnia

promocja
Lesaffre Polska

Promocja trwa od 14 maja do 12 października 2012 roku.



Kupuj produkty Lesaffre i zbieraj punkty !



Skontaktuj się z przedstawicielem handlowym lub technologiem Lesaffre w celu zarejestrowania się w promocji. Więcej informacji na stronie internetowej.