



*Salon*  
**CZEKOLADY**

2011

**NA CZASIE**

promocja premium

**MAGICZNY**

warsztat czekoladziarza

Oszataamiające połączenia,  
**CZYLI KAWA, CZEKOLADA I...**

**WC**  
PIEKARNI  
CIUKIERNI

# Czekolada Ariba i Bay Master Martini

tylko doskonałe dzieła zyskują absolutną sławę

Każde dzieło sztuki powstaje pod natchnieniem chwili.  
Jest efektem połączenia doskonałej techniki mistrza  
oraz właściwości tworzywa.

Prawdziwa czekolada Master Martini  
spełni wszystkie Twoje oczekiwania.

Dostępna jest w różnorodnych wersjach i smakach  
– jako czekolada deserowa, biała i mleczna.

Ariba i Bay to kompletne linie czekolad  
będące wdzięcznymi towarzyszami prawdziwych mistrzów.  
One najlepiej zrealizują pomysły pełne fantazji.



**Master Martini Polska Sp. z o.o.**

31-162 Kraków, ul. Staszica 7/1, tel. 12 630 92 80, 12 423 33 22

[www.mastermartini.pl](http://www.mastermartini.pl)

*Czekolada stała się sztuką,  
Master Martini przedstawia linie prawdziwej czekolady Ariba i Bay*



*Gamę produktów Master Martini wzbogacono najlepszą czekoladą,  
jaką można sobie wymarzyć.*

*Ariba i Bay to linie prawdziwych czekolad  
o najwyższej jakości, w wielu wariantach i smakach.  
Zadowolą każdego.*



## SPIS TREŚCI

- 6 **Finat World Chocolate Masters**  
– zawodowcy i mistrzowie
- 8 **Cukiernia jest jak zegarek**  
– tu każdy trybik musi chodzić  
– z Tomaszem Dekerem  
rozmawiała Dagmara Bednarek
- 12 **Promocja premium**  
– Agnieszka Ziótkowska
- 16 **Jej NAJdroższa wysokość**
- 18 **Hartujemy!**  
– Małgorzata Milian-Lewicka
- 22 **Jak utemperować czekoladę?**  
– Marcin Paździor i Agnieszka Bielawska-Pękala
- 26 **Mus czekoladowy bez tajemnic**  
– Krzysztof Ilnicki
- 30 **Czekoladowa przesyłka**  
– Karolina Podhajecka
- 36 **Magiczny warsztat czekoladziarza**  
– Agnieszka Bielawska-Pękala
- 40 **Praliny malowane kwiatami**
- 44 **Oszataamiające połączenia,  
czyli kawa, czekolada i...**  
– Elżbieta Citak
- 46 **Desery czekoladą otulone**
- 48 **Bez czekolady ani rusz**  
– Bruno Starecki
- 50 **Variacje**

Salon  
CZEKOLADYWP  
PIEKARNI  
CUKIERNI

WYDAWCA: AGENCJA  
MEDIOWO-KONSULTINGOWA  
ZOOM S.C. BARBARA ZAJAC,  
GRZEGORZ OLMA  
ul. Dąmrota 6/301, 40-022 Katowice  
tel. 32 204 23 04, fax 32 700 32 84  
KONTO BANKOWE: ING 16 1050  
1214 1000 0090 7661 8553

PARTNER ZARZADZAJACY:  
GRZEGORZ OLMA  
g.olma@wpiekarni.pl  
tel. 32 204 23 04

REDAKCJA  
„W PIEKARNI, W CUKIERNI!”  
www.wpiekarni.pl, www.wcukierni.pl  
Adres redakcji:  
Dąmrota 6/301, 40-022 Katowice  
tel. 32 230 90 05, fax 32 700 36 72  
redakcja@wpiekarni.pl

REDAKTOR NACZELNA:  
PATRYCJA MROWIEC-MATEJA  
p.mrowiec-mateja@wpiekarni.pl  
tel. +48 693 375 189

DYREKTOR MARKETINGU:  
BARBARA ZAJAC  
b.zajac@wpiekarni.pl  
tel. +48 608 094 847, 32 230 90 05

PROJEKT GRAFICZNY:  
BOGUMIŁ MATEJA  
b.mateja@wpiekarni.pl  
tel. +48 693 814 809

Zdjęcie na okładce:  
© Chlorophylle - Fotolia.com

Copyright © ZOOM  
Agencja Mediowo-Konsultingowa  
Barbara Zajac, Grzegorz Olma

SPIS REKLAMODAWCÓW:  
Barbara Luijckx, s. 29  
Barry Callebaut Polska, IV okt.  
Es System K, s. 34-35  
Hert, s. 24-25  
Ipra France, s. 33  
Jabex, s. 21  
Martin Braun, s. 17  
Master Martini Polska, II okt., s. 3  
Nutrimix Polska, s. 15  
PAN Centrum  
Stodkiej Dekoracji, s.42-43  
Polder, s. 39  
Targi ExpoSweet, III okt.  
Targi Sigep, s. 11  
Targi SweetTarg, s. 45

# Salon

## otwarty dla każdego

Czekolada to smak i elegancja. I nieograniczone wręcz możliwości zastosowania. Każdy, kto pracuje z czekoladą, podkreśla jej magiczne właściwości. Bo też ten niezwykły wynalazek z czasów prekolumbijskich ciągle odkrywa przed nami nowe, nieznanne dotąd pola eksploracji.

Czekolada już dawno wyszła poza granice cukierni. To specjalnie dla niej powstały czekoladziarnie, w których swój kunszt mogą rozwijać mistrzowie czekolady. Coraz śmielej zdobywa też szeroko pojętą gastronomię, na dobre wkraczając do renomowanych restauracji. Choć kojarzona jest jeszcze cały czas z deserem, pomału staje się nieodłącznym składnikiem receptur na wiele dań, z różnych kuchni świata. Jej uniwersalne właściwości sprawiają, że doskonale komponuje się z odległymi od niej smakami i zapachami. Może być zestawiana z winem, koniakiem, a nawet piwem. Z kozim serem czy prażoną cebulą, z przeróżnymi owocami, a także z papryką, chilli, kwiatami, szampanem czy foie gras. Jest produktem, który pozwala przełamywać schematy i rozwijać kreatywność.

W dodatku czekolada łączy odległe światy i kultury. Mając swe źródła w Ameryce Południowej, podbiła Europę i Amerykę Północną. Ostatnio szturmem zdobywa Azję. To nie przypadek, że dwie ostatnie edycje prestiżowego konkursu World Chocolate Masters wygrywali Japończycy. Jak będzie w tym roku?

Czekolada zasługuje na godną oprawę. Francuskie czy szwajcarskie czekoladziarnie przypominają swym wystrojem sklepy z biżuterią. Paryskie targi czekolady noszą miano salonu. Dlatego i my zapraszamy Państwa do naszego „Salonu Czekolady” – miejsca eleganckiego i atrakcyjnego. Miejsca, w którym chcemy wspólnie dzielić się wiedzą o tym wykwintnym produkcie. Salon ten ma charakter otwarty – zapraszamy wszystkich miłośników czekolady i zachęcamy do dzielenia się swoimi doświadczeniami.

Czekolada jest pasją, my z pasją ją prezentujemy.

# Finał World Chocolate Masters ZAWODOWCY I MISTRZOWIE

SALON CZEKOLADY DLA PROFESJONALISTÓW ORAZ FINAŁ WORLD CHOCOLATE MASTERS TO DWIE IMPREZY, DLA KTÓRYCH WARTO PRZYJECHAĆ DO STOLICY FRANCJI. PARYŻ PRZEZ KILKA PAŹDZIERNIKOWYCH DNI STAJE SIĘ NIEKWESTIONOWANĄ ŚWIATOWĄ STOLICĄ CZEKOLADY

**R**az na dwa lata (w lata nieparzyste), na terenach wystawowych w centrum miasta, króluje czekolada. W jednym czasie odbywają się tu imprezy skierowane zarówno dla szerokiego grona wymagających konsumentów, jak i wysoko wykwalifikowanych specjalistów, z francuska zwanych chocolatier. Słowo to na razie nie znalazło godnego odpowiednika w języku polskim. Jego sens najlepiej oddaje określenie – maestro czekolady.

## HAUTE CUTURE

Popularnego w mediach Salonu Czekolady specjalnie przedstawiać nie trzeba. To prawdziwe święto tego smakołyku skierowane do masowego odbiorcy i wybrednych klientów francuskich cukierni i czekoladziarni. Impreza ta pomyślana jest jako ogromny kiermasz, na którym można kupić niemal wszystko, co ma związek z czekoladą.

Dzięki niezwyklej oprawie i towarzyszącemu mu prawdziwemu show, Salon ten obecny jest przez kilka dni w światowych telewizjach, na portalach internetowych i w czasopiśmie, które rzadko sięgają po tematykę kulinarną. Bo to w jego trakcie podziwiać można niezwykle czekoladowe konstrukcje oraz wzbudzające emocje kreacje dla pań. Czekolada w modzie to najlepsza promocja tego przysmaku na świecie. Piękne kobiety, słynni projektanci mody i czekolada jako tworzywo dla oryginalnych projektów stanowią wciąż silny magnes przyciągający rzesze zainteresowanych.

## DLA PROFESJONALISTÓW

Imprezie towarzyszy bardziej kameralne spotkanie. Jest nim dostępny tylko dla zawodowców Salon Czekolady dla Profesjonalistów. To prawdziwe wydarzenie w branży. Okazja do spotkania się i wymiany zarówno doświadczeń, jak i pomysłów na przyszłość, to możliwość zapoznania się z technicznymi i technologicznymi nowinkami w wąskiej, ale dynamicznie rozwijającej się specjalizacji.

To tu prezentowane są surowce i dodatki. Ziarna kakaowca z różnych miejsc na świecie, o zróżnicowanych właściwościach i cechach sensorycznych, mniej lub bardziej egzotyczne zioła i aromaty. To tu wystawiane są urządzenia i drobny sprzęt do



## MARIUSZ BURITTA

to znakomity polski cukiernik, laureat wielu konkursów, mistrz Polski Cukierników (2008 r.), podwójny brązowy medalista Olimpiady Kulinarnej w Erfurcie (2008 r.) oraz Kulinarного Pucharu Świata w Luksemburgu (2010 r.)



## POLAK W JURY

Jurorem reprezentującym kraje Europy wschodniej będzie Karol Okrasa. Popularny szef kuchni (obecnie w restauracji Platter w hotelu InterContinental w Warszawie), autor kulinarnych programów telewizyjnych oraz książki „Gotuj z Okrasą”. Laureat nagrody Oskar Kulinaryny 2005, zdobywca tytułu Hermes 2007, a także laureat nagrody Chef de L’Avenir 2008, przyznawanej przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną



Zwycięzca poprzedniej edycji World Chocolate Masters – Japończyk Shigeo Hirai. Poniżej jedna z jego konkursowych prac

wykorzystania i zastosowania w czekoladziarni, projekty opakowań, aranżacje czekoladziarni.

Wśród salonowych wystawców dominują oczywiście Francuzi, ale nie brakuje też Belgów, Włochów, Niemców czy firm z Ameryki Południowej. Ciekawostką będzie zapewne stoisko Japończyków, którzy zachwycają się czekoladą zaledwie od stu lat.

## ROZMOWY O...

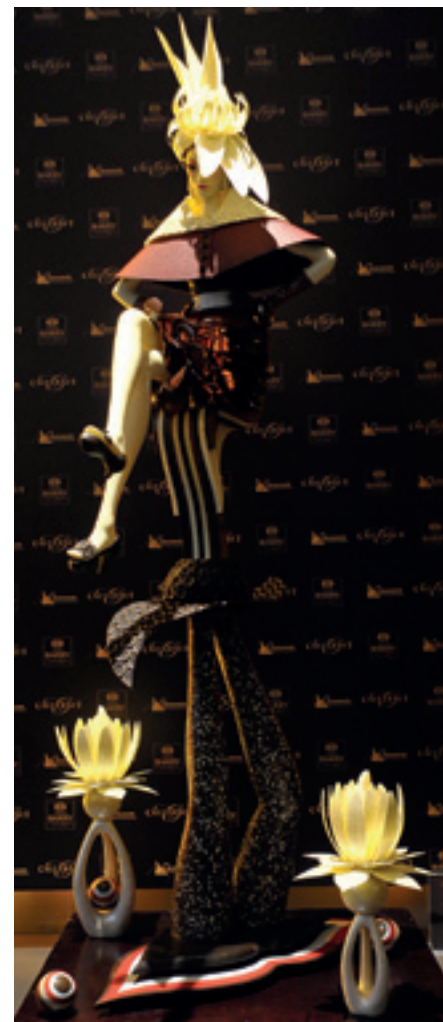
Równie ważne, jak targowe prezentacje, są branżowe dyskusje o trendach i kierunkach rozwoju słodkiego biznesu. W tym roku dominować będą tematy związane z ekonomią produkcji (to w związku z rosnącymi cenami ziarna kakaowca), rolą opakowań w sprzedaży, a także z nowymi, zaskakującymi połączeniami smakowymi. Oddzielne seminarium poświęcone będzie przyszłości nowego zawodu, jakim staje się chocołatier.

O tym, jak ważnym tematem może być czekolada i towarzyszący jej biznes, niech świadczą biorący udział w dyskusji paneliści. Wśród nich są psycholodzy, socjologowie, projektanci, analitycy rynku i dziennikarze.

## KTO BĘDZIE NAJLEPSZYM MAESTRO CZEKOLADY?

Spotkaniu profesjonalistów towarzyszą także konkursy z udziałem zawodowców. Najbardziej prestiżowym konkursem jest finał World Chocolate Masters, w którym uczestniczy kilkunastu mistrzów czekolady z całego świata. W tym gronie znalazł się także Polak – Mariusz Buritta z Cukierni Sowa w Bydgoszczy, który na konkursie reprezentuje kraje Europy Wschodniej. Podobnie jak konkurenci, nasz przedstawiciel będzie miał za zadanie przygotowanie ręcznie oblewanych pralin, czekoladowego ciastka (torciku) oraz czekoladowego deseru. Prace te oceni profesjonalne jury, natomiast widzowie konkursu zobaczyć będą mogli duży eksponat z czekolady oraz czekoladowy naszyjnik Azteków. Te dwie ostatnie prace prezentowane będą na specjalnej ekspozycji, tak by można było je porównać z propozycjami konkurencji.

W tym roku organizatorzy World Chocolate Masters – Callebaut, Cacao Barry oraz Carma – wprowadzili atrakcyjną nowość. Zmagania uczestników konkursu śledzić będzie można online za pośrednictwem strony [www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com).





DEKER  
CHOCOLATIER

**CUKIERNIA  
JEST JAK ZEGAREK**  
tu każdy trybik musi chodzić

CUKIERNIE TOMASZA DEKERA SĄ  
JAK LUKSUSOWE ZEGARKI - MA BYĆ  
SPRAWNIE, PIĘKNIE, Z NACISKIEM NA  
JAKOŚĆ. Z UZNANYM W TRÓJMIĘSCIE  
CUKIERNIKIEM O JEGO RECEPCIE NA  
SUKCES, POLSKIM „MURZYNKU”  
I PRAWDZIWEJ CZEKOLADZIE  
ROZMAWIAŁA  
DAGMARA BEDNAREK



**DAGMARA BEDNAREK:** Niewątpliwie w cukierniach, które Pan stworzył, główną rolę odgrywa czekolada. Zastanawiam się, czy to przypadkiem nie pójdzie na łatwiznę, bo jak wiadomo, czekolada zawsze się obroni, a ludzie ją uwielbiają. A może się mylę? Może to nie taka prosta sprawa zaproponować Polakom produkt tak powszechny i dostępny niemal wszędzie, ale inaczej, na nowo?

**TOMASZ DEKER:** Czekolada zawsze przewijała się w tym, co proponowałem kulinarnie. Owszem, jest produktem powszechnie znanym, ale czy dostępnym, jeśli myślimy o tej prawdziwej? Nie wiem. Wydaje mi się, że jesteśmy przyzwyczajeni nazywać czekoladą różne słodkie masy, które do czekolady często są tylko podobne. Oczywiście, są zwolennicy i takich produktów, a i cukierników, którzy ich używają, wcale nie ganię, jeśli tylko znajdują zadowolonych klientów. Każdy lubi co innego. Ja akurat staram się operować czekoladą wysokogatunkową. Stawiam na jakość, bo ta sama się zawsze obroni.

**Jak wyglądały Pana biznesowe początki? Szybko Pan zdobył podniebienia mieszkańców Trójmiasta, czy na markę trzeba było pracować nieco dłużej?**

W to, że moje produkty się przyjmą, głęboko wierzyłem. Już wcześniej, pracując dla wielu hoteli i restauracji, miałem miłe sygnały, że to, co robiłem, naprawdę smakowało. Praca pod własnym szyldem była naturalną konsekwencją moich wcześniejszych doświadczeń, kolejnym etapem drogi zawodowej. Zaczęło się oczywiście od jednej cukierni, potem była druga, trzecia. Rzeczywiście, poszło bardzo szybko. Jedynę, czego się obawiałem, gdy zaczynaliśmy, to właśnie tej strony biznesowej, ale jak widać, i tutaj poszło dobrze. Ja po prostu miałem konkretny plan stworzenia czegoś w rodzaju kawiarnio-cukierni w eleganckiej odsłonie i plan ten zrealizowałem dokładnie krok po kroku. Najważniejsze w tym biznesie, by wiedzieć, czego się chce.

**Proszę przez chwilę być mało skromnym i powiedzieć, co wyróżnia produkty sygnowane Pana nazwiskiem od innych słodkości?**

Dziś wszyscy chcą zdobyć klientów przez tworzenie wyszukanych produktów i ozdabianie ich na bogato. My uważamy, że siła jest w prostocie i w połączeniach smakowych jak najmniej skomplikowanych. Pozwalają one podkreślić wysoką jakość produktów, o której wspominałem wcześniej. W bogatych formach prawdziwy smak się gubi. To wszystko nie znaczy jednak, że czasem nie lubimy klientów zaskoczyć, proponując coś zupełnie nietradycyjnego.

**Dużą wagę przywiązuje Pan do jakości, a jak wiadomo, za jakością idzie cena. Czy Polacy potrafią docenić wysokogatunkową czekoladę, czy nadal jest to nisza i Polacy cały czas wierni są jednak tradycyjnej tabliczce za trzy złote?**

Jest lepiej niż kiedyś, jednak ta świadomość nadal rozwija się powoli. Tym bardziej się cieszę, że jeśli klienci trafią do naszej cukierni, to zazwyczaj doceniają ją i wracają. Mając porównanie, zaczynają rozumieć, że jakość wiąże się proporcjonalnie z ceną. Ale jest też inny aspekt. Zmora dla mnie i moich kolegów w branży są np. praliny w wielkich, kolorowych pudłach. Proponujemy w swoich cukierniach niejednokrotnie lepsze gatunkowo i w przeliczeniu często porównywalne cenowo lub nawet tańsze, ale i tak klientom wydają się zbyt drogie, jeśli nie są podane w formie właśnie słynnej bombonierki. Wydaje im się, że tych opakowanych czekoladek jest więcej, co gdyby się przyjrzeć wadze na opakowaniu okazałoby się nieprawdą.



W wystroju wnętrza chodzi o to, by w lokalu można było poczuć atmosferę luksusu



Nad aranżacjami pracowała Agnieszka Buniek, Tomasz Deker wybrał kolory. Do „dekerowego” designu dopasowane są także charakterystyczne opakowania

#### **TOMASZ DEKER**

obecnie współtworzy ekskluzywną markę wyrobów cukierniczych i czekoladowych na polskim rynku T.Deker Pâtissier & Chocolatier. Mistrz świata oraz laureat licznych konkursów w Polsce i za granicą, członek Fundacji Klubu Szelów Kuchni. Swoją cukierniczą pasję rozwijał w Szwajcarii, Szwecji, Belgii i we Francji. Jest stale zapraszany na targi, konferencje i wszystkie najważniejsze imprezy kulinarne i lifestyle'owe w Polsce, a jego sukcesy są nieustannie odnotowywane w prasie i w mediach.

**Wszyscy znamy belgijskie czekoladki. Włosi, Francuzi również przywiązują sporą wagę do czekolady. A my, Polacy? Czy mamy w swojej kuchni taki deser z czekoladą, którego niestłuszenie nie docenił jeszcze świat? Murzynek?**

Murzynek to taka nasza forma słynnego french chocolate cake. Sprytna wersja, wywodząca się oczywiście z czasów, gdy o czekoladzie mogliśmy tylko pomarzyć i zastąpiliśmy ją wtedy z powodzeniem tym, co było dostępne – czyli kakao. Tak powstał murzynek, który uwielbiamy. Smakuje prawie jak to francuskie, ale zapewniam, że w tym przypadku „prawie” robi naprawdę sporą różnicę. Zatem ten czekoladowy podbój świata jeszcze przed nami.

**To może Pan się tym zajmie? Skoro Austriacy mają swój tort Sachera, to może my niebawem zastąpimy tortem Dekera? Stworzył Pan taki deser, z którego jest Pan szczególnie dumny?**

Tort Dekera, hm... zobaczymy. Mimo że myślimy o rynkach zagranicznych, mamy plany otworzyć lokale m.in. w Berlinie, Sztokholmie, to jednak nie jest to prosta sprawa porwać się na stworzenie i kampanię produktu rozpoznawalnego na całym świecie. Taką moc mają chyba tylko wielkie koncerny. A jeśli chodzi o deser, który uważam za jedną z wizytówek naszych cukierni, to z pewnością będzie to np. sernik cynamonowo-miodowy. Bardzo lubiany i chyba już na tyle słynny, że doczekał się podróbek w innych cukierniach.

**To, że ktoś kopiuje ciasta Tomasza Dekera, to dla Pana kradzież czy wręcz przeciwnie – komplement?**

Oczywiście, jest to strasznie denerwujące, kiedy widzi się swoje produkty w wersji podrobionej, nawet o podobnej nazwie, ale

wolę się pocieszać tym, że kopiuje się najlepszych. Taka kradzież to przede wszystkim obawa, że podróbki przygotowane z mniejszym naciskiem na jakość zrażą klientów. Ja oczywiście też podpatruję innych, jeżdżę na targi, szkolenia, ale zawsze traktuję to na zasadzie inspiracji, poznania jakiegoś nowego smakowego patentu, elementu, a nie całkowitego skopiowania.

**Coraz częściej dostępne są niezwykle wyrafinowane, zaskakujące połączenia czekolady z chili, płatkami róży, fiołków itp. Czy Pan jest fanem takiego eksperymentowania, czy w kwestii czekolady jest Pan raczej tradycjonalistą?**

Fiołki, róże czy przyprawy w czekoladzie, choć są jeszcze dla polskich klientów smakami zaskakującymi, to dla ludzi z branży nie są już niczym nowym. Wykorzystujemy je z kolegami od lat. Osobiście wykorzystuję np. bergamotkę, zieloną herbatę, trawę cytrynową czy igły sosny. Dla mnie prywatnie takim smakowym zaskoczeniem i przyjemnym doznaniem była jakiś czas temu czekoladowa tarta z serem pleśniowym. Myślę jednak, że w powszechnej sprzedaży by się nie przyjęła.

**O pieczeniu, gotowaniu, jedzeniu można z kulinarnym pasjonatem rozmawiać godzinami. Z pewnością jednak, poza talentem i pasją, na sukces składają się również nieco bardziej pragmatyczne zdolności. W swoich cukierniach jest Pan nie tylko doświadczonym cukiernikiem, ale i menedżerem. Gdyby mógł Pan zdradzić kilka zasad, które pomagają odnieść sukces w tym biznesie.**

Najważniejsi są ludzie, którzy cię otaczają. Dobry zespół to podstawa. Kawiarnio-cukiernia jest jak zegarek, tu każdy trybik musi działać. Ważny jest każdy

– i cukiernik, i zaopatrzeniowiec, i sprzedawca. Wszyscy muszą być zaufani i nieprzypadkowi, bo wszyscy pracują na markę. Po drugie to, o czym już wspomniałem, czyli jasny model biznesowy konsekwentnie realizowany. Po trzecie, chyba najważniejsze – wiara w siebie i niezrażanie się pierwszymi niepowodzeniami, bo jak w niemal każdym biznesie początki są trudne.

**Cukiernie Dekera to chyba takie luksusowe zegarki? Nie tylko sprawne, ale i piękne. Widać, że aranżacje wnętrza są bardzo dopracowane. To rzeczywiście takie ważne?**

To bardzo ważne. Chodzi nie tylko o to, by siedziało się miło i z przyjemnością wracało. Chodzi właśnie o tę namiastkę luksusu. Dobrze, jeśli wysokiej jakości produkty są spójne z wnętrzami, w których są podawane. Nawet meble zostały zaprojektowane specjalnie do naszych lokali. Nad aranżacjami pracowała moja współpracownica – Agnieszka Buniek, można powiedzieć zawodowca, bo absolwentka ASP. Ja za to wybierałem kolory. Charakterystyczne i estetyczne muszą być też opakowania, bo to wszystko są elementy budowania marki, a czasem nawet chodząca reklama. Dlaczego? Podobno nawet z daleka widać, że ktoś niesie ciasto od Dekera, tak rozpoznawalne mamy opakowania. Raz zdarzyło się nawet, że klient był wręcz zawiedziony, gdy otrzymał ciasto w innym kartoniku.

**Czego Panu życzyć? Jakie są Pana cukiernicze aspiracje? Może nie tylko Trójmiasto, ale i cała Polska?**

Czemu nie, właśnie otwieramy lokale w Poznaniu i Olsztynie. Później może ten Berlin i Sztokholm, o których wspominałem. Byłoby świetnie tam zaistnieć.

**Dziękuję za rozmowę.**

Ufi  
Approved  
Event

# Sigep

33° Międzynarodowy Salon  
rzemieślniczych wyrobów  
Lodziarskich (gelato), Cukierniczych  
i Piekarniczych

21-25  
styczeń 2012  
Rimini-Włochy  
[www.sigep.it](http://www.sigep.it)



Zobacz wideo Sigep

Organizator

 **RiminiFiera**  
business space

Wydarzenie specjalne

**Junior**  
Campionato Italiano   
PASTICCERIA &  
CIOCCOLATERIA

Partner

  
VALRHONA  
AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®

Wszelkie informacje oraz wnioski o darmowe KARTY VIP, patrz: AHP Süd GmbH & Co. KG - Ms Linda von Delhaes-Guenther - Schlüßelweg 6 D-69221 Dossenheim bei Heidelberg - Tel 0049 6221 7258582 - Faks 0049 6221 7258583 - delhaes@ahpkg.de - www.ahpkg.de

## PROMOCJA

## Premium

NADZIEWANE KONIAKIEM, Z PIKANTNĄ NUTKĄ CHILLI, OBLANE MLECZNĄ CZEKOLADĄ CZY Z AROMATEM LUKRECJI. CENIONE ZA NAJWYŻSZĄ JAKOŚĆ, EKSKLUZYWNE OPAKOWANIE I WYSZUKANY SMAK. RARYTASY, KTÓRE MIMO WYSOKIEJ CENY ZJEDNUJĄ SOBIE CORAZ WIĘKSZE GRONO ZWOLENNIKÓW - PRODUKTY PREMIUM

Zainteresowanie słodyczami z segmentu premium jest w naszym kraju roku na rok coraz większe. Polscy cukiernicy mogą pochwalić się ręcznie formowanymi i zdobionymi ekskluzywnymi wyrobami czekoladowymi i raz na zawsze zatrzeć wspomnienie o wyrobach czekoladopodobnych.

## SŁODKI LUKSUS PO POLSKU

Rosnącą popularność słodycze z segmentu premium zawdzięczają coraz grubszemu portfelom Polaków. Bez większych wyrzeczeń mogą sobie pozwolić na tę odrobinę luksusu. Coraz więcej cukierników ma w swojej ofercie produkty z wysokiej półki. – Oferujemy kilka produktów, które można zaliczyć do segmentu premium. Należą do nich praliny i trufle dostępne zarówno w opakowaniach jednostkowych, jak i bombonierek, a także inne produkty ręcznie wyrabiane z najwyższej jakości czekolady, np. desery de luxe – mówi Robert Einbacher, dyrektor ds. produkcji i sprzedaży w Cukierni Kandulski.

Ekskluzywne słodycze proponuje również swoim klientom Cukiernia Sowa. – W naszej ofercie klienci mogą znaleźć galanterię czekoladową, na którą składają się: tabliczki czekolady, sękacz w czekoladzie, rożki czekoladowe, trufle oraz ręcznie robione praliny – w korpusie i praliny krojone. Decyzja o wzbogaceniu oferty o słodycze z segmentu premium została podjęta przez właściciela cukierni, Adama Sowę, około siedmiu lat temu. Inspiracją były targi w Mediolanie, Brukseli czy Nowym Jorku, gdzie segment słodyczy premium jest bardzo dobrze rozwinięty – mówi Paweł Małecki, kierownik dekoratorni w Cukierni Sowa, która ma około 130 punktów na terenie całej Polski.

W pięciogwiazdkowym hotelu Hilton Gdańsk trudno określić i ograniczyć ramami wybór słodyczy wysokiej jakości. – Dla nas najważniejsze są oczekiwania gości. Najczęściej

Uwielbiam wanilię z Madagaskaru, pistacje, owoce poddane liofilizacji, np. maliny, truskawki, jagody. Posiłkuje się również produktami Albert y Ferran Adria Xantana, Fizzy, Malto i Yopol – wymienia składniki do ganasz Mateusz Dziwosz



Produkt premium z Wytwórni Ciast i Lodów Santos – czekolady z serii Square Art

przygotowujemy petit four – pralinki, trufle, musy czy shoty czekoladowe, którymi witamy gości hotelowych. Dla osłodzenia porannej kawy częstujemy przepysznym amaretti, które produkujemy codziennie w naszej cukierni – mówi Mateusz Dziwosz, pastry chef de partie w hotelu Hilton Gdańsk.

Dobłą kondycję tego sektora potwierdza Edyta Biedroń z działu marketingu Wytwórni Ciast i Lodów Santos. – Nasze produkty są wyrabiane na bazie wysokiej jakości surowców, jednakże do segmentu premium możemy zaliczyć w szczególności wyroby czekoladowe. W swojej ofercie mamy 16 gatunków czekolad z różnorodnymi, często niespotykanymi dodatkami. Używamy wyłącznie prawdziwych, wysokiej jakości belgijskich gatunków czekolad. Produkty z najwyższej półki to także kilkadziesiąt gatunków pralin nadziewanych subtelnymi ganaszami, jak również sliwki kalifornijskie w czekoladzie, wyśmienity „Pishinger” dekorowany ręcznie czekoladą czy skórka z pomarańczy obłana białą i gorzką czekoladą.

## TAJEMNICA TKWI W... NADZIENIU

Współczesny konsument poszukuje niespotykanych, egzotycznych smaków, które odnajduje w nadzieniu ekskluzywnych słodczy, czyli w ganaszu. Potwierdza to Robert Einbacher, wyjaśniając, że w Cukierni Kandulski do produkcji wyrobów premium używa się tylko starannie wyselekcjonowanych surowców specjalistycznych, najczęściej pochodzących z importu. Należą do nich czekolada, alkohole i bakalie. Ich ekskluzywność ma znaczący wpływ na ostateczną cenę produktu.

– Zawsze wykorzystujemy składniki z najwyższej półki, aby zapewnić najlepszą jakość finalnego produktu – mówi Mateusz Dziwosz. – Jest to np. czekolada Barry Callebaut. Używamy trzech gatunków: białej, mlecznej i ciemnej 70 proc. Jeżeli dodatkiem są alkohole, to używamy tylko tych najlepszych. Przy użyciu takich produktów cena finalnego wyrobu znacznie różni się od tego wyprodukowanego masowo, ale proszę mi wierzyć – naprawdę wart jest swojej ceny – wyjaśnia. Paweł Małecki dodaje: – Najczęściej używanymi przez nas składnikami do wyrobu słodczy premium są: marcepan, orzechy laskowe, pistacje, róże, fiołki, brandy, whisky, ale także bardzo dobrze skoncentrowane alkohole, np. cointreau. Sieć naszych cukierni ma także własną czekoladę, stworzoną specjalnie dla nas i przez nas. Pracowaliśmy nad nią w Instytucie Czekolady, który mieści się w Meulan pod Paryżem.

Edyta Biedroń wzbogaca tę listę o wysokiej jakości alkohole, które wykorzystuje się do produkcji aksamitnych ganasz: sake, rumy, likiery. Podkreśla, że robione przez nich czekolady i praliny nie zawierają olejów roślinnych czy innych tłuszczów, a jedynie prawdziwe masło kakaowe.

## JAK STWORZYĆ EKSKLUZYWNĄ SŁODYCZ?

Produkcja słodczy z najwyższej półki nie ma nic wspólnego z produkcją masową. Wymaga zdecydowanie więcej czasu, skupienia i uwagi. Zajmują się nią najlepiej wykształceni i najbardziej doświadczeni mistrzowie w firmie. – Nastawienie na produkcję wysokiej jakości wyrobów ze składników naturalnych i przy użyciu najnowszych technologii determinuje również dobór wyposażenia, które stwarza większe możliwości. Cukiernia hotelu Hilton Gdańsk dysponuje własną suszarnią, piecem konwekcyjno-parowym, oferuje również własne lody i sorbety, które przygotowujemy za pomocą urządzenia Pacojet. Pracownicy cu-



Cukiernia Sowa przygotowała specjalne praliny promujące Bydgoszcz



Cukiernia hotelu Hilton Gdańsk stawia na wysoką jakość i kreatywność



Praliny z Cukierni Kandulski mają niepowtarzalny smak i elegancką oprawę

kierni są profesjonalistami i zapaleńcami. Bez zapalu i poświęcenia nie moglibyśmy osiągnąć takich efektów. W każdym z nas jest również coś z artysty – cukiernictwo z najwyższej półki wymaga kreatywności – mówi Mateusz Dziwosz.

Cukiernia planująca wprowadzenie na rynek produktów premium musi wziąć pod uwagę zakup dość drogiego i wysokiej jakości surowców oraz odpowiednie przeszkolenie kadry pracowniczej.

Inwestycja w premium to kosztowny interes. Według Pawła Małeckiego w jednej cukierni są to koszty rzędu 30-50 tys. zł. Składają się na nie między innymi odpowiedni sprzęt i specjalna ekspozycja (gabloty cukiernicze do pralin, która zapewnia im odpowiednią wilgotność i temperaturę). – W przypadku sieci cukierni jest trochę łatwiej. Za pomocą jednej temperówki możemy zrobić bardzo dużą liczbę tabliczek czekolady, które następnie rozsyłamy do poszczególnych punktów w całej Polsce – to bardzo duże ułatwienie, ale także bardzo duża oszczędność. Z kolei Robert Einbacher ocenia koszty na sumę 30-200 tys. zł. – Do takiej produkcji należy się odpowiednio przygotować: szkolenia dla pracowników, zakup specjalistycznych narzędzi oraz urządzeń, sondaż rynku, działania marketingowe, wysokiej jakości opakowania itp. – wymienia niezbędne elementy inwestycji.

Na jeszcze inny aspekt zwraca uwagę Edyta Biedroń. – Bardzo ważna jest powtarzalność produktu. Ten sam wyrób nie może się zmienić choćby w minimalnym stopniu, szczególnie pod względem smaku. Podkreśla także, że niezmiernie ważny jest czynnik ludzki. – Bez zaangażowania i wiedzy merytorycznej nie jesteśmy w stanie stworzyć produktu na odpowiednim poziomie – wyjaśnia.

## WYPROMOWAĆ RARYTAS

Bo liczy się wnętrze... Ganasze słodyczy premium wykonane są z najwyższej jakości składników, ale... szata może działać cuda. Eleganckie i oryginalne opakowanie przyciągnie oko każdego konsumenta. Można je zamówić w firmach zajmujących się projektowaniem opakowań dla branży cukierniczej. Oferują zazwyczaj około 20 standardowych i gotowych wzorów, na które nanoszone są logotyp i kolory danej cukierni. Należy jednak pamiętać, że są one ogólnodostępne i może się okazać, że kilka cukierni w kraju ma identyczne opakowania. Sieć Cukierni Sowa współpracuje z agencją reklamową, która stworzyła specjalnie dla niej projekt graficzny opakowań. Starannie zaprojektowane opakowanie sprawia, że produkt można podarować jako prezent.

– Naszą ofertę wzbogaciliśmy niedawno o luksusowe słodycze z linii SQUARE ART. Na tę okazję zostały zaprojektowane nowe wzory opakowań w tonacji ciemnego brązu, nawiązującego do produktów czekoladowych. Złocenia, a także wycięcia o ciekawych formach dodają ekskluzywności. W przypadku produktów premium nie należy kierować się gustem masowego odbiorcy, lepiej zaufać własnej, sprawdzonej estetyce oraz wiedzy i intuicji – mówi Edyta Biedroń.

A zanim wprowadzi się produkt na rynek, warto zrobić choćby wstępne badania oczekiwań konsumentów. – Zanim wprowadzimy do oferty nowy produkt, robimy wewnętrzne badania w poszczególnych cukierniach. Ekspedientki częstują klientów, np. nowymi pralinami – jest to tzw. seria pilotażowa. Jeżeli np. 400 z nich stwierdzi, że są za słodkie czy powinny mieć bardziej zdecydowany smak, wtedy pracujemy nad ulepszeniem nowego produktu, zanim trafi do regularnej sprzedaży. Poza tym, poja-

wienie się nowego asortymentu w naszej ofercie zawsze poprzedza akcja promocyjna. W poszczególnych punktach roz-wieszamy plakaty, informacje na ten temat pojawiają się także na stronie internetowej Cukierni Sowa – mówi Paweł Małecki.

## SŁODYCZE PREMIUM OKIEM CUKIERNIKA

Przyjając atmosferę do ciągłego rozwoju sektora słodyczy premium stwarzają liczne programy kulinarne, coraz liczniejsze dobre restauracje, podróże zagraniczne oraz informacje w środkach masowego przekazu. – Bardzo nas cieszy, że po wielu latach prób także w naszym kraju wyróżniające się firmy cukiernicze mogą z powodzeniem sprzedawać ręcznie wyrabiane ekskluzywne wyroby czekoladowe. Ma to bardzo korzystny wpływ na postrzeganie oraz wizerunek naszej marki i przekłada się na wynik finansowy firmy – mówi Einbacher.

Słodycze, jak każdy produkt luksusowy, mają swoich odbiorców, których grono stale się powiększa. – Takie produkty często mają wiernych i lojalnych wielbicieli i tak też jest z naszymi wyrobami. Myślę, że wraz ze wzrostem dostępności nowych technik, sprzętu i możliwości segment ten będzie szybko się rozwijał, bo oczekiwania gości zawsze rosną. Naszym zadaniem jest nie tylko wyjść naprzeciw tym oczekiwaniom – chcemy zaskakiwać naszych gości i dać gwarancję, że każda uczta będzie naprawdę niezapomniana – wyjaśnia Mateusz Dziwosz.

Naprzeciw nowoczesnemu konsumentowi, który oczekuje produktów najwyższej jakości i jest gotowy zapłacić za nie naprawdę wysoką cenę, wychodzą również nowocześni cukiernicy, którym przyświeca motto: Czas na słodycze premium!

AGNIESZKA ZIÓŁKOWSKA

# Nasza jakość tworzy doskonały produkt

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom współczesnego rynku, firma Nutrimix Polska Sp. z o.o. oferuje producentom z branży cukierniczej, piekarskiej i lodziarskiej innowacyjne dodatki do żywności:

- *mieszanki mleczno-tłuszczowe i tłuszczowe (Bonigrasa, Bonifat)*
- *ekwiwalenty tłuszczu kakaowego (CBE)*
- *barwniki (Nucaro)*
- *przeciwutleniacze (Nuprotec)*
- *witaminy (Nutrevit)*
- *enzymy piekarskie*

Proponujemy Państwu ekwiwalenty tłuszczu kakaowego (CBE) na bazie oleju palmowego identyczne z tłuszczem kakaowym pod względem własności fizycznych i chemicznych. Poleca się ich stosowanie ze względu na niższą cenę w porównaniu z tłuszczem kakaowym oraz łatwość używania w procesie produkcji.

Z kolei produkty mleczno-tłuszczowe i tłuszczowe, zawierające 26-80 proc. tłuszczów roślinnych, znajdują zastosowanie w produkcji kremów, nadzień, ciastek, cukierków, lodów typu soft, świderków, tradycyjnych i przemysłowych. To doskonała alternatywa dla mleka w proszku – redukcja kosztów wytworzenia, przy jednoczesnym zachowaniu wysokiej jakości wyrobów końcowych oraz dbałości o walory zdrowotne (brak kwasów tłuszczowych trans). Doświadczenia firmy Nutrimix potwierdzają, że wysoka jakość naszych produktów przekłada się na poprawę właściwości organoleptycznych (m.in. lepszy smak, zapach, łatwiejszą obróbkę technologiczną) oraz wzrost sprzedaży wyrobów końcowych.

Zapraszamy do współpracy!

NUTRIMIX POLSKA Sp. z o.o.  
ul. Szelałgowska 30, 61-626 Poznań  
tel. 61 871 01 03, 61 871 01 05, fax 61 871 03 02  
[www.nutrimix.com.pl](http://www.nutrimix.com.pl), [nutrimix@nutrimix.com.pl](mailto:nutrimix@nutrimix.com.pl)



# JEJ NAJdroższa WYSOKOŚĆ

PRALINA TO KAKOFONIA SMAKÓW, BAROKOWE I EKSKLUZYWNE POŁĄCZENIE AROMATÓW, KTÓRE EKSCYTUJE. TO PRODUKT Z NAJWYŻSZEJ CENOWEJ PÓŁKI

**P**rym w produkcji wysokiej jakości czekolady wiodą Szwajcarzy, Austriacy, Włosi, ale przede wszystkim – Belgowie. Istniejący od 1857 r. Neuhaus to smak sam w sobie. Rarytasy pakowane są do opatentowanych przez producenta pudełek zwanych ballotine. Niektóre ze specjalów nie zmieniły receptury od 1937 r., np. Bonbon 13 z ciemnym ganaszem i odrobiną rumu obłana mleczną czekoladą.

Niezwykle popularnym belgijskim sklepem czekoladowym jest Godiva, która w swojej ofercie ma zestawy ekskluzywnych pralin, ale też kolekcje okazjonalne. W Belgii znaczące miejsce zajmują także manufaktury, takie jak mała fabryka Pierre Marcoliniego, która tworzy prawdziwe czekoladowe dzieła sztuki – skromnie zapakowane, doskonałe w smaku i bardzo drogie. Innym przykładem jest Chocolatier Manon stworzona w 1927 r. czy całkiem młoda, bo założona w 1979 r., firma Galler. Jej wysoka jakość docenił belgijski dwór królewski.

Na górną półkę trafiają też wyroby francuskich mistrzów czekoladziarstwa. Wyborne czekolady i kuwertyrę – dla amatorów i specjalistów – oferuje Valrhona. To właśnie ona jako pierwsza zaoferowała

ciekawe dodatki do czekolady, np. czekoladę z przyprawami i solą. Nie można nie wspomnieć o manufakturze Francois Pralus. Jego ciemne czekolady mają taką samą zawartość ziarna kakaowego, różnią się natomiast jego rodzajem. Są jak wina – pozwalają na odkrywanie subtelnych smakowych niuansów.

## GARŚC INSPIRACJI

Smak nadzienia i całej praliny to kompozycja, która ma zachwycić. Nadzienia karmelowe, maślane, śmietankowe, orzechowe i o smakach alkoholi są najpopularniejsze. Fantazyjne to na przykład truskawka z cointreu czy ananas z malibu. Cukiernicy nie stronią też od przypraw: pieprzu, curry, goździków, bergamotki, chilli. To doskonałe surowce do stworzenia wyjątkowego ganaszu. Podobnie zresztą jak... sery pleśniowe, sery kozie, gęsie wątróbki, a nawet cebula. Modnym dodatkiem są kandyzowane fiołki lub róże, one też mogą stać się niepowtarzalnymi dekoracjami, podobnie jak jadalne złoto.

Intrygującą „ozdobą” smaku jest różnicowanie struktury aksamitnego ganaszu przez dodanie np. chrupiących, karmelizowanych migdałów czy prażonych pistacji.



FOT. ARCHIWUM PRODUCENTA

## SZCZYPTA SNOBIZMU

Ciekawostką jest, że jedna z najdroższych czekolad pochodzi z... USA. Amerykańska Noka, która poza USA ma po jednym butik w Tajpej i w Londynie, oraz dwa w Moskwie i jeden w Petersburgu, uznawana jest za producenta jednej z najsmaczniejszych czekolad na świecie. Do produkcji specjalów Noka nie używa żadnych substancji dodatkowych i chemicznych. Kosztuje od 309 do 2080 dolarów za kilogram. Za 24 małe czekoladki z serii Vintages Collection trzeba zapłacić ok. 70 dol.



FOT. ARCHIWUM PRODUCENTA





## Desery czekoladą otulone - sekret mistrzów cukiernictwa Martin Braun



*F*antuska  
Tarta Czekoladowa

Z ekskluzywnej linii produktów „Fantastique!”, która gwarantuje podróż w krainę najwykwintniejszych ciast świata. Jest mieszanką do produkcji pysznych tart i ciast czekoladowych, a także gorących i zimnych deserów oraz ciastek. Intensywny smak ciemnej czekolady oraz wilgotne i aromatyczne ciasto z chrupiącymi kawałkami ziarna kakaowego sprawiają, że każdy kawałek to niezapomniana przyjemność.



*S*chokobella  
krem czekoladowy

Światowy hit cukierniczy! Wielozadaniowy krem o smaku ciemnej czekolady. Łączy w sobie zalety kremu i polewy. Nowoczesny produkt o szerokim zastosowaniu - jako nadzienie, dekoracja oraz polewa ciast, tortów oraz deserów. Stosuje się go bezpośrednio z opakowania, nie łamie się przy krojeniu. Jeden z najpopularniejszych kremów wśród polskich cukierników.



*S*chokobella  
krem czekoladowy biały

Uwielbiany przez cukierników, wspaniały krem o smaku białej czekolady do nadziewania tortów, ciasteczek sztukowanych, pralin i innych wyrobów, do oblewania ciast i tortów. Schokobella jest idealna również jako krem do garnirowania. Po dodaniu past alkoholowych lub owocowych łatwo można nadać indywidualny smak. Do użycia bezpośrednio z wiaderka. Bardzo chętnie stosowany w cukierniach w wielu krajach.



*W*iórki dekoracyjne

Kolekcja najlepszych wiórków do dekoracji firmy Ulmer. Wyprodukowane na bazie najwyższej jakości czekolady, idealnie łączą artystyczny wygląd z oryginalnym smakiem. Wiórki wykonane z kuwerty naturalnej, czekolady białej lub mlecznej, dostępne w wersjach: karmelowej, truskawkowej, marmurkowej, cytrynowej i pomarańczowej. Oryginalne kształty gwarantują mistrzowski efekt wizualny.



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

PRZEDSTAWICIELE REGIONALNI  
Region Północny 602 360 971  
Region Południowy 604 949 861  
Region Centralny 600 966 328  
Region Zachodni 604 518 379

MARTIN BRAUN  
*Zasmakuj w jakości*



# HARTUJEMY!

BIĄŁOSZARY NALOT, MATOWA FAKTURA,  
TORFIASTY PRZEŁOM TO PROBLEMY DOTYCZĄCE  
CZEKOLADY, KTÓRE SPĘDZAJĄ SEN Z OCZU NIJEDNEMU  
CUKIERNIKOWI. JAK SIĘ PRZED NIMI CHRONIĆ?

## Temperować, po prostu!

**K**ażdy cukiernik marzy o idealnie gładkiej, błyszczącej i kruchej czekoladzie z muszlowym przełomem. Produkcja ideału nie jest jednak możliwa bez procesu temperowania. Skąd nazwa? Od angielskiego słowa tempering (hartowanie). Sama technologia polega na podgrzewaniu i chłodzeniu czekolady w odpowiednich temperaturach i przez określony czas. Poddawane jest wtedy wstępnej krystalizacji zawarte w niej masło kakaowe. Podczas topienia czekolady (w temperaturze 40-45°C) w maśle kakaowym wytwarza się sześć rodzajów kryształów (od I do VI stopnia). Po takim procesie czekolada jest matowa, ma szarobiałą nalot oraz torfiasty przełom – wszystko, przed czym próbują się ustrzec cukiernicy.

### TEMPERUJ!

Aby czekolada była błyszcząca i krucha, należy doprowadzić do sytuacji, gdy w maśle kakaowym wytworzone zostaną jedynie kryształy V stopnia. Proces ten dawniej przeprowadzany był ręcznie, a o jego zakończeniu decydował cukiernik, który próbował czekoladę i wyczuwał, czy jej temperatura jest odpowiednia (tzn. czy wytworzyły się już kryształy V stopnia). Ponieważ tłuszcz kakaowy jest wrażliwy na nawet najmniejsze zmiany temperatur, zdarzało się, że cały proces trzeba było powtarzać, ponieważ przegapiono odpowiednią chwilę. Współcześnie efekt ten uzyskuje się przez stosowanie skomputeryzowanych urządzeń – temperówek czekolady.

### JAKĄ WYBRAĆ?

Mogłoby się wydawać, że na polskim rynku nie ma wielkiego wyboru, jednak firm oferujących temperówki cze-

kolady jest co najmniej kilkanaście (choćby HERT, Primulator, Delta Service, Sama Serwis, Bayard). Każda z wymienionych jest jedynie dystrybutorem sprzętu zagranicznego. O to, czym powinna charakteryzować się dobra temperówka, zapytaliśmy Piotra Kulika z firmy HERT oraz Piotra Lamentę z firmy Primulator.

– Dobra temperówka to taka, która przeprowadza proces odpowiedniej krystalizacji czekolady bardzo precyzyjnie (temperatury są bardzo ważne), ale też w ściśle określonym czasie – mówi Piotr Kulik. Piotr Lamenta dodaje: – Głównym parametrem decydującym o jakości pracy urządzenia jest zdolność utrzymania temperatury temperowania w trybie pracy ciągłej. Mając na uwadze niewielkie różnice temperatur temperowania w zakresie 29-31°C, jest to bardzo istotny element. Dodaje również, że ważne jest, aby zwrócić uwagę na łatwość mycia i obsługi urządzenia.

Temperówki oferowane przez konkretnego producenta różnią się zazwyczaj między sobą nieznacznie, najistotniejszym czynnikiem różnicującym jest ich pojemność. Na rynku dostępne są temperówki o różnych pojemnościach (od 8-10 kg do 60-80 kg – np. SELMI oferowane przez Primulator, DEDY oferowane przez HERT, włoskie temperówki oferowane przez Sama Serwis i Delta Service).

## POSTAWIĆ NA HYBRYDĘ?

Inwestycja w nowe urządzenia do cukierni zawsze wiąże się z dużymi wydatkami. W takich wypadkach właściciele często decydują się na maszyny wielofunkcyjne. Tak samo rzecz się ma z temperówkami. Na rynku dostępna jest spora grupa urządzeń łączących w sobie oblewarkę do ciastek i temperówkę czekolady, które mogą być stosowane również do pól czekoladowych niewymagających temperowania (np. włoskie maszyny oferowane przez firmę Delta Service – R550, T400, T550).

Dystrybutorzy urządzeń o wielu funkcjach przekonują, że zakup takiej maszyny jest opłacalny. Wśród cukierników pojawiają się także przeciwnie opinie. Piotr Kulik uzasadnia: – Dostępne na polskim rynku temperówki to najczęściej maszyny hybrydowe. My jesteśmy zwolennikami rozdzielenia procesu temperowania czekolady i oblewania czekoladą. Proces temperowania przebiega w naszych temperówkach automatycznie i w odpowiednim czasie, a uzyskana w ten sposób czekolada ma wymienione parametry.

Niezależnie od sympatii do tego typu urządzeń można bez problemu do samej temperówki dokupić dodatkowe akcesoria, np. głowice dozujące czekoladę do wylewania korpusów pralin i tabliczek czekolady, stoły do oblewania, stoły wibracyjne (podgrzewane i nie), tunele chłodnicze, które, dopasowane do indywidualnych potrzeb zakładu, przyspieszają i ułatwiają proces temperowania.

## CZEGO SZUKAĆ?

Producenci prześcigają się w pomysłach ułatwiających pracę. Warto o nich wiedzieć i szukać urządzenia dopasowanego do potrzeb cukierni. Standardem jest dotykowy programator (wszystkie wymienione w tekście firmy), dzięki któremu możliwe jest szybkie wybranie stosownej opcji (np. regulacja temperatury, mieszania, przelewania i wylewania). W wielu urządzeniach montowane są elektroniczne czujniki kontrolujące temperaturę ogrzewania i temperowania (np. Primulator, Sama Serwis, Delta Service, HERT),



**SELMI PLUS** jest wszechstronna i ekonomiczna. Maszynę można wyposażać w dodatkowe akcesoria rozszerzające jej funkcjonalność

**SELMI FUTURA** wyposażona jest dodatkowo w blat do oblewania czekoladą. W standardowym wyposażeniu jest stół wibracyjny. Ta temperówka jest w stanie zatemperować 35 kg czekolady w 7 min



Do temperówki można dokupić dodatkowe akcesoria, np. głowice dozujące czekoladę do wylewania korpusów pralin i tabliczek czekolady, stoły do oblewania, stoły wibracyjne, tunele chłodnicze, które, dopasowane do indywidualnych potrzeb zakładu, znacznie usprawniają proces temperowania

które informują operatora o aktualnej temperaturze pracy oraz uruchamiają mieszadło w zbiorniku w razie potrzeby.

Istotne jest również elektroniczne sterowanie systemem ogrzewania zbiornika (dwojakiemu typu: wodnym lub powietrznym). Warto zwrócić również uwagę na możliwości oszczędzania energii i pytać o urządzenia o niskim poborze energii (np. temperówki SELMI oferowane przez firmę Primulator). Inny sposobem może być zastosowanie w temperówce wodnego płaszcza grzejno-chłodzącego zamiast chłodzenia powietrzem (np. DEDY oferowane przez HERT). Potwierdza to Piotr Kulik: – W przypadku dużych urządzeń o pojemności np. 150 kg lub większej opłaca się zastosowanie temperówki z płaszczem wodnym ze względu na różnicę w cenach zużywanej energii – odbieranie energii cieplnej przez wodę jest po prostu tańsze.

## DROGO CZY NIE?

Nawet jeśli wybierzemy maszynę oszczędzającą energię, na pewno nie oszczędzimy swojego portfela. Temperówki nie należą do tanich. Dystrybutorzy tego sprzętu niechętnie udzielają odpowiedzi na pytanie o ceny, wymawiając się dostosowaniem oferty do indywidualnych oczekiwań klienta. Bezpośrednie informacje uzyskaliśmy od firmy HERT i Primulator. W przypadku tej pierwszej ceny wahają się od 11 do 16 tys. euro. Piotr Kulik dodaje jednak: – Temperówki z naszej oferty to renomowana niemiecka firma DEDY GmbH, która produkuje urządzenia wysokiej jakości i użyteczności. W ofercie mamy też urządzenia dla początkujących, np. TOP TEMPER na 3 kg czekolady, który kosztuje 1,2 tys. euro. W firmie Primulator ceny to np. 7,3 tys. euro (+VAT) za model SELMI ONE (poj. 10 kg, wydajność 55 kg/godz.) oraz 23,26 tys. euro (+VAT) za model SELMI TOP (poj. 60 kg, wydajność 200 kg/godz.). – Firma SELMI produkuje temperówki od 1965 r. i jest niekwestionowanym liderem w sektorze urządzeń przeznaczonych do produkcji rzemieślniczej. Temperówki tej firmy cechuje wysoka jakość wykonania – mówi Piotr Lamenta.

Zapewnienia dystrybutorów to jedno, dotychczasowe doświadczenie cukiernicze, posiadane fundusze na zakup oraz indywidualne upodobania i dopasowanie do produkcji – to drugie. Co jest pewne? Warto pytać wielu dystrybutorów i porównywać, można wtedy otrzymać korzystniejszą ofertę.

MAŁGORZATA MILIAN-LEWICKA



Temperówka DEDY o poj. 20 kg to min. niezawodna kontrola temperatury – to urządzenie ma trzy termostaty cyfrowe

Temperówki DEDY o poj. 65 i 150 kg wyposażone są w wymienne mieszadła ułatwiające czyszczenie





*Mieszanki cukiernicze*

*Polewy*

*Kremy do nadzień i termostabilne*

*Owoce w żelu deserowe i termostabilne*

*Galaretki pektynowe*

*Nadzienia owocowe*



Zapraszamy do kontaktu:

PRZEDSTAWICIELE HANDLOWI:

Marek Budner – tel.: 608 292 392

Marcin Kłosowski – tel.: 608 386 638 (woj.: zachodnio-pomorskie, pomorskie, lubuskie, wielkopolskie, kujawsko-pomorskie, cz. dolnośląskiego)

TECHNOLODZY:

Janusz Kine – tel.: 605 637 666 (woj.: cz. dolnośląskiego, cz. śląskiego, małopolskie, świętokrzyskie, podkarpackie, cz. łódzkiego)

Piotr Małkiewicz – tel.: 693 627 107 (woj.: cz. łódzkiego, mazowieckie, podlaskie, warmińsko-mazurskie, lubelskie)

Mariusz Misiewicz – tel.: 604 786 787 (woj.: cz. dolnośląskiego, cz. śląskiego, opolskie)

TEMPEROWANIE TO PODSTAWA SZTUKI CZEKOLADZIARSKIEJ. BEZ NIEGO PRALINY NIE ROZPUSZCZAJĄ SIĘ IDEALNIE W USTACH, NIE MAJĄ POŁYSKU I WIELU INNYCH TECHNOLOGICZNYCH I SMAKOWYCH WŁAŚCIWOŚCI. O KILKA RAD I WSKAZÓWEK DOTYCZĄCYCH TEMPEROWANIA ZAPYTALIŚMY MARCINA PAŹDZIORA, SPECJALISTĘ Z FIRMY BARRY CALLEBAUT

# JAK TEMPEROWAĆ CZEKOLADĘ?

Czym różni się dobra pralina od produktu przeciętnego? Połyskiem, twardością, kurczliwością, odgłosem przełamania oraz gładkością wyczuwaną w ustach. Jeżeli konsystencja praliny podczas konsumpcji przypomina gumę do żucia, a pralina ma biały nalot znaczy to, że coś poszło nie tak. Ale co? Czekoladzie nie nadano odpowiedniej formy krystalicznej, a proces ten jest niezbędny dla osiągnięcia odpowiednich rezultatów.

## DLACZEGO WSTĘPNA KRYSZTAŁIZACJA?

Wstępna krystalizacja sprawia, że w czekoladzie występuje odpowiednia liczba kryształów kakaowych. To ważne, ponieważ czekolada zawiera masło kakaowe – tłuszcz polimorficzny, czyli taki, który może występować w sześciu różnych formach krystalicznych, a każda ma inną temperaturę topnienia. Jedynie forma beta jest stabilna. Gdy czekolada składa się tylko ze stabilnych kryształów, szybko twardnieje, dając produkt o atrakcyjnym połysku i wysokiej kurczliwości, łamiący się z charakterystycznym odgłosem. Wstępna krystalizacja odnosi się do tworzenia tych stabilnych kryształów i ich mnożenia. Nigdzie indziej stabilne kryształy nie występują liczniej niż w twardej czekoladzie, która, niestety, jest bezużyteczna dla cukiernika. Aby można ją było wykorzystać, należy ją stopić. W trakcie tego procesu topią się również wszystkie kryształy. W rezultacie, aby otrzymać dobry produkt końcowy, kryształy należy ponownie odtworzyć.

Zalecana temperatura topienia czekolady to ok. 45°C. Gwarantuje ona, że wszystkie ziarna będą odpowiednio stopione, ale niespalone.

## PIĘĆ METOD, TRZY WARUNKI

Wstępna krystalizacja może być przeprowadzona na wiele sposobów. Wybór metody zależy od wielu czynników. Przede wszystkim od wielkości zakładu produkcyjnego, wielkości produkcji oraz stopnia jej zautomatyzowania.

Niezależnie od wybranej metody, aby osiągnąć oczekiwany efekt, tj. wykształcenie stabilnych kryształów, należy jednocześnie spełnić trzy warunki: trzeba zachować odpowiednią temperaturę, czas potrzebny do zaistnienia procesu multiplikacji, podczas którego powstają stabilne kryształy oraz cały czas mieszać czekoladę.

## METODA BLATU

Metoda blatu to najstarsza metoda wstępnego krystalizowania czekolady. Polega ona na wylaniu dwóch trzecich z całości płynnej czekolady, którą musimy zatemperować, na granitową lub marmurową powierzchnię. Marmur i granit są minerałami, które odprowadzają energię (zwłaszcza ciepłą) ze środowiska. Stopiona czekolada jest obrabiana (mieszana) nieustannie przy użyciu szpachli lub trójkątnego noża. Po pewnym czasie temperatura czekolady obniża się do ok. 27°C i czekolada zaczyna gęstnieć. Następuje niekontrolowana krystalizacja – powstają kryształy stabilne, a także pewna liczba kryształów niestabilnych. W tym momencie dodaje się pozostałą część stopionej czekolady, dzięki czemu temperatura całości wzrasta do 31-32°C, a niestabilne kryształy ponownie topnieją i/lub przekształcają się w kryształy stabilne. Na koniec zostają tylko kryształy stabilne, które automatycznie zaczynają się namnażać.

Przedział temperatury 31-32°C dotyczy jedynie ciemnej czekolady. Dla cze-

kolady mlecznej, która zawiera dwa rodzaje tłuszczu, tj. masło kakaowe i tłuszcz mleczny, temperatura powinna być o dwa stopnie niższa – 29-30°C, a dla białej wynosić będzie 27-28°C.

Metoda blatu jest dziś rzadko stosowana, ponieważ jest czasochłonna, niehigieniczna i zależna od zapachu i światła.

## SPORO CZASU, MAŁO PRACY

W drugiej metodzie przez większość czasu nie robi się nic innego, jak... czeka. Stopioną czekoladę pozostawia się do schłodzenia, aż nabierze chrupkiej formy. Trwa to długo, ponieważ czekolada jest doskonałym izolatorem: raz podgrzana stygnie bardzo powoli.

Metoda ta, zwana pasywną, jest stosowana przez niewielkie zakłady. Jest długotrwała, ale nie wymaga nieustannej obserwacji, w międzyczasie cukiernik może wykonywać inne prace.

Czekolada w formie chrupkiej składa się z dużej liczby stabilnych kryształów z domieszką kryształów niestabilnych (niekontrolowana krystalizacja). Taką czekoladę należy podgrzać ponownie, cały czas mieszając. Wtedy niestabilne kryształy ponownie topnieją i/lub przekształcają się w kryształy stabilne.

## TOPIENIE

Punktem wyjściowym dla tej metody jest blok czekoladowy o temperaturze pokojowej podgrzewany w topielniku do 31-32°C. Kuwertura w formie bloku jest w pełni skryształizowana. Podgrzewana do 32°C stopniowo topnieje, przy czym pozostają w niej „dobre” kryształy. Jednak przy 32°C pozostaje ich zbyt wiele.

W rezultacie czekolada jest zbyt gęsta, aby ją przetwarzać. Następuje zbyt intensywne krystalizacja, a produkt nadal

zawiera nadmiar kryształów. Należy wtedy stopniowo podwyższyć temperaturę o 0,5°C, czasem nawet kilkakrotnie.

Powolne zwiększanie temperatury jest ważne – pozwala uniknąć gwałtownego stopienia wszystkich kryształów. Innymi słowy, należy stopić jedynie nadmiar kryształów, jednocześnie pozostawiając ilość wystarczającą do zaistnienia idealnej krystalizacji.

Dla czekolady ciemnej należy stopniowo zwiększyć temperaturę do 34,5°C, dla mlecznej – do 32,5°C, a dla białej – do 30,5°C.

## CHŁODZENIE I MIESZANIE

Metoda ta często określana jest mianem przemysłowej. Polega na ciągłym mieszaniu stopionej czekolady i ochładzaniu jej, aż do osiągnięcia optymalnej temperatury. Metodę tę wyróżnia brak nadmiernego schładzania, dzięki czemu nie powstają niestabilne kryształy.

## METODA ZIAREN

Ostatnia metoda to metoda ziaren – szybka i nieskomplikowana. Do stopionej czekolady dodaje się pastylki czekoladowe. Zawierają one dużą liczbę stabilnych kryształów, dzięki czemu są idealnymi ziarnami. Gdy temperatura spada, pastylki topią się. Kiedy pastylki topnieją szybko i łatwo, znaczy to, że stopiły się zawarte w nich kryształy. Dlatego, zanim zaczną wolniej topnieć, należy dodać odpowiednią liczbę pastylek. W ten sposób czekolada nabierze odpowiedniej konsystencji. Od tego momentu czekoladę należy regularnie mieszać, aby utrzymać odpowiednią gęstość.

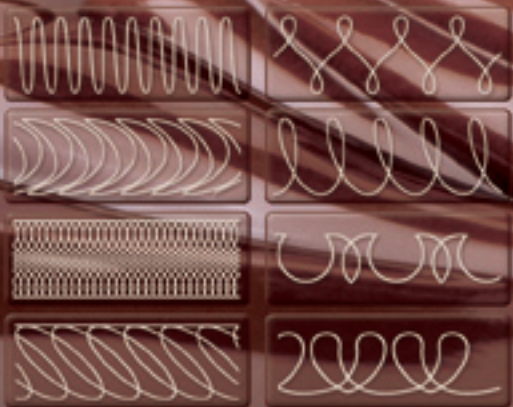
# Profesjonalne Maszyny

## MODUŁ DEKORUJĄCY

do ciastek, pralin i czekolady



18 WZORÓW DEKORUJĄCYCH



## TEMPERÓWKI

ZBIORNIKOWE

do czekolady

20-60-150 kg



3-6-12-24 kg

PODGRZEWACZE do czekolady



## KOMPLETNA LINIA DO CZEKOLADY

OBLEWARKA + TUNEL CHŁODZĄCY



*Twój Partner ... Twój Doradca*

HERT Sp. z o.o. Akcesoria Sp. Komandytowa  
ul. Odlewnicza 4a, 03-231 Warszawa  
tel. +48 22 594 05 00, 594 05 05, fax +48 22 594 05 06

e-mail: sklep@hert.pl

[www.hertakcesoria.pl](http://www.hertakcesoria.pl)





# ...do czekolady i polewy



**NAPEŁNIACZE  
DO TRUFLI  
MANUALNE**

**NOWOŚĆ !!!**

## **TOP-TEMPER**

MINI-TEMPERÓWKA DO CZEKOLADY 3kg



## **MINI-OBLEWARKA**

DO CZEKOLADY  
do pracy z formami!



**NOWOŚĆ !!!**

## **WIÓRKARKA**

DO CZEKOLADY



2,5-7,5 kg

3-6-12-24 kg

**PODGRZEWACZE DO CZEKOLADY**



**STÓŁ  
WIBRUJĄCY**

## **KRAJALNICE**

„GITARY” DO PRALIN  
POJEDYNCZE I PODWÓJNE



## **OBLEWARKA KOŁOWA**

ZE STOŁEM TAKTUJĄCYM - TAŚMA 320 MM




## **OBLEWARKA KOŁOWA**

ZE STOŁEM PROSTYM - TAŚMA 220 MM



*Dedy GmbH*





# Mus *czekoladowy* bez TAJEMNIC

SĄ DELIKATNE, A ZARAZEM  
STABILNE, AROMATYCZNE  
I NIEZWYKLE SUBTELNE  
W SMAKU - MUSY  
CZEKOLADOWE.  
JAK PRZYGOTOWAĆ  
IDEALNY MUS?

**Z**anim skupimy się na szczegółach dotyczących różnych technik wykonania musów czekoladowych, sprecyzujmy, czym właściwie jest mus. Mus czekoladowy to napowietrzony, płynny produkt, którego tekstura zmienia się proporcjonalnie do spadku temperatury na skutek krystalizacji tłuszczów (głównie masła kakaowego) oraz postępującego procesu żelowania (dzięki zawartości żelatyny).

## KOLEJNOŚĆ NAJWAŻNIEJSZA

Niezależnie od typu musów, aby stworzyć poprawny technologicznie produkt, zawsze musimy stosować się do sztywnej kolejności działań. Najpierw przygotowujemy płynną bazę – główny nośnik smaku, dodajemy do niej element stabilizujący (żelatyna, w niektórych przypadkach agar). Na końcu mieszamy z napowietrzonym składnikiem (śmietana, pâte à bombe, białko).

Podkreślić należy, że w musach, czekolada dzięki zawartości masła kakaowego pełni dwojaką rolę: determinuje smak oraz stabilizuje produkt. Pamiętajmy, że w przypadku gorzkiej czekolady zdolność do wiązania jest większa niż w identycznym produkcie zbudowanym na mlecznej czy białej czekoladzie. Dlatego też istotne jest, aby korygować receptury odpowiednim dodatkiem żelatyny.

## STABILIZOWANIE

Stabilizowanie musów czekoladowych jest procesem zróżnicowanym w zależności od zawartości masła kakaowego w czekoladzie. Żelatyna, której temperatura topnienia zbliżona jest do temperatury ludzkiego ciała, łączy się z bazą musu już w temperaturze 35-40°C. Poniżej 35°C żelatyna zaczyna żelować. Dobrą praktyką jest łączenie żelatyny z bazą musu w temperaturze pasteryzacji, tj. w okolicach 85°C. Gwarantuje to: bezpieczeństwo bakteriologiczne produktu (w przypadku bazy z udziałem crème anglaise czy owocowego purée), całkowite wchłonięcie żelatyny przez produkt oraz ewentualne wyeliminowanie przykrego zapachu (w przypadku żelatyny gorszej jakości).

Standardem w musach jest dodatek żelatyny rzędu 0,5-1,5 proc. w stosunku do całkowitej masy musu. Dokładna ilość zależy od techniki sporządzania musu, siły wiążącej żelatyny oraz od siły napowietrzenia (inaczej dla śmietany, białka czy pâte à bombe) oraz rodzaju czekolady (zawartości masła kakaowego i udziału innych tłuszczów w czekoladzie mlecznej i białej). Pamiętajmy także, że masło kakaowe jest tłuszczem twardym, którego krystalizacja rozpoczyna się poniżej 35°C i osiąga apogeum w temperaturach 26-28°C. Praca z musem poniżej 20°C nie gwarantuje pożądanej tekstury.

## NAPOWIETRZANIE

Mając przygotowaną bazę musu z dodatkiem czekolady i żelatyny, pozostaje nam dodać napowietrzony składnik. W zależności od tego, czy pracujemy z kremówką (30-36 proc. tłuszczu), czy z masą jajową, siła napowietrzenia będzie się różnić. Aby ją zmierzyć, należy przeprowadzić następujące doświadczenie. Do pojemnika (np. szklanki) wlewamy śmietanę (220 g). Po zważeniu napowietrzamy ją mikserem. Napowietrzoną śmietanę wlewamy do tego samego pojemnika i ważymy (93 g). Następnie przeprowadzamy kalkulację:

$$220 \text{ g} - 93 \text{ g} = 127\text{g} \quad \rightarrow \quad 127 \text{ g} / 93 \text{ g} = 1,37 \quad \rightarrow \quad 1,37 \times 100\% = 137\%$$

Musy lubią towarzystwo aromatycznych dodatków i alkoholi, których smak doskonale komponuje się z delikatnym deserem. Najpopularniejsze przyprawy to wanilia, pomarańcza, cynamon, migdały, a także... mięta oraz świeża bazylika

Wynik oznacza ilość procentową dodanego powietrza, czyli procentową siłę napowietrzania produktu. Będzie on różny w zależności od siły napowietrzania, temperatury śmietany, czasu ubijania czy zawartości tłuszczu.

Dla pozostałych składników napowietrzonych przyjmuje się następujące średnie wartości siły napowietrzania:

- białko z 20 proc. zawartością cukru – 650 proc.
- klasyczna beza włoska (białko zalane syropem cukrowym w temperaturze 121°C) – 250 proc.
- klasyczne pâté à bombe – 350 proc.

## SZLACHETNY KREM

Składnikiem napowietrzonym jest również wspomniane pâté à bombe. Istnieje wiele odmian tego półproduktu. Opierają się one albo na samych jajach, albo na jajach z dodatkiem żółtek. Masa jajowa zalewana jest syropem cukrowym w temperaturze 119-121°C. Ważne, aby środek miks osiągnął temperaturę 82-84°C. Jeśli po zalaniu syropem ta temperatura jest niższa, miks należy dogrzać w kąpeli wodnej, a następnie ubić różgą na średnich obrotach, aż ostygnie do 25-30°C. Dopiero wtedy należy łączyć go z bazą musu.

Wersja musu czekoladowego na białku pasteryzowanym charakteryzuje się największym stopniem napowietżenia. Pamiętajmy, żeby nie przekraczać stosunku 20 proc. cukru w relacji z białkiem, ponieważ produkt finalny będzie za słodki. Warto też zastąpić zwykły cukier cukrem inwertowanym. Jego konsystencja oraz właściwości higroskopijne wpływają na wolniejsze wysychanie produktu w ladzie chłodniczej oraz poprawiają jego teksturę.

Podsumowując, różnorodność części składowych musu czekoladowego daje nam ogromny wachlarz zastosowań. Poza tym umożliwia tworzenie zróżnicowanych produktów na bazie chociażby tej samej czekolady. Inną korzyścią, płynącą z możliwości łączenia elementów składowych, jest operowanie kosztem surowca. Polecam spędzenie kilku godzin w pracowni, by przetestować przynajmniej trzy wersje musu i je skalkulować. Okazać się może, że zamieniając śmietanę na białko lub pâté à bombe, zwiększymy wydajność, obniżymy wagę tortów i wprowadzimy nową teksturę w cenie, którą pokochają portfele naszych klientów.

KRZYSZTOF ILNICKI



Żelatyna, której temperatura topnienia zbliżona jest do temperatury ludzkiego ciała, łączy się z bazą musu już w temperaturze 35-40°C. Poniżej 35°C żelatyna zaczyna żelować

## KREMY JAKO BAZA

Pâté à bombe to francuska nazwa dla kremów będących podstawą musów czekoladowych i innych deserów na bazie musów. Krem ten przygotowuje się przez wlewanie ogrzanego do 119-121°C syropu cukrowego na wybite jaja lub jaja z dodatkiem żółtek i ubijanie mieszaniny do jej ostudzenia, tak aby wytworzyła się jednolita masa. Ważne, aby środek miks osiągnął temperaturę 82-84°C. Jeśli po zalaniu syropem ta temperatura jest niższa, miks należy dogrzać w kąpeli wodnej, a następnie ubić różgą na średnich obrotach, aż ostygnie do 25-30°C.

Crème anglaise, czyli krem angielski, to delikatny krem będący mieszaniną mleka, żółtek, cukru i wanilii. Otrzymuje się go przez ubijanie żółtek z cukrem i dolewanie do tej mieszaniny ciepłego mleka. Można użyć także wanilii. Mieszaninę następnie gotuje się (w temp. ok 70-85°C), aż krem zgęstnieje. Tak przygotowany stosuje się jako bazę do musów, ale także jako sos do ciast, deserów owocowych.

**BARBARA LUIJCKX**®

*Kreatywne rozwiązania*

# CZEKOLADA DO FONTANN **BARIMA**

*Artisanal*

- ◆ deserowa
- ◆ mleczna

*Doskonale*



*płynna*



*w każdej kropli*



Op.  
3 kg

Barbara Lujckx sp. z o.o.

88-100 Inowrocław, Latkowo 40, tel. (0048) 52 358 07 00 - 14, fax. (0048) 52 358 07 16-18

e-mail: [decor@barbara-lujckx.pl](mailto:decor@barbara-lujckx.pl), [www.barbara-lujckx.pl](http://www.barbara-lujckx.pl), [www.barima.pl](http://www.barima.pl)



TYLKO W 2010 R. POLACY WYDALI NA ZAKUPY  
W SIECI 15,5 MLD ZŁ. NA WIRTUALNYM RYNKU  
FUNKCJONUJE PONAD 10 TYS. RODZIMYCH FIRM.  
BĘDZIE ICH WIĘCEJ, BO INWESTOWAĆ W RYNEK  
E-COMMERCE NAPRAWDĘ WARTO

## Czekoladowa PRZESYŁKA

Czasy, w których poszukiwanie prezentu oznaczało wielogodzinną wędrówkę po sklepach, odchodzą w niepamięć. Teraz słodką przyjemność można zafundować sobie i bliskim bez wychodzenia z domu. Błyskawicznie, wygodnie, tanio – przez internet. Jednak e-sklepy to nie tylko udogodnienie dla klientów. Ta prężnie rozwijająca się branża to przede wszystkim szansa na rozwój małych i średnich firm, które już odniosły sukces na tradycyjnym rynku lub dopiero stawiają na nim pierwsze kroki. W wirtualnej przestrzeni nie brakuje miejsca dla tych, którzy nie boją się nowych wyzwań i zamiast podążać za trendami, pragną je wyznaczać. Wśród nich prym wiodą producenci i sprzedawcy czekoladek.

### SKROJONE NA MIARĘ

Przeglądając się ofertom firm, które zajmują się internetową sprzedażą wyrobów czekoladowych, można śmiało stwierdzić, że do grupy docelowej należy właściwie każdy z nas. Kto bowiem potrafi się oprzeć niepowtarzalnemu smakowi czekolady, ujętej w tak niespotykaną i zaskakującą formę? Coraz większą popularnością cieszą się produkty personalizowane, tworzone na specjalne zamówienie klientów. Do nich należą czekoladowe telegramy, czyli liczące zazwyczaj od 7 do 60 znaków redagowane przez klienta wiadomości tekstowe wykonane z czekoladowych literek gustownie zapakowane. Największe zainteresowanie wzbudzają oczywiście przy okazji Dnia Matki, walentynek czy 8 marca, ale przez cały rok znajdują się klienci, którzy pragną w ten sposób wyznać miłość, podziękować, przeprosić.

Kolejnym ciekawym rozwiązaniem są czekoladki umieszczone w pudełku, na którego wieczku widnieją nadesłane przez

klienta prywatne zdjęcie. Na szczególnie uroczystości świetnie sprawdzają się kosze upominkowe – ich zawartość zależy zazwyczaj od decyzji zamawiającego, który samodzielnie wybiera produkty spośród szerokiej gamy pralinek, czekoladowych taffli, tabliczek, figurek czy ciasteczek.

Część sklepów prowadzących sprzedaż wysyłkową zajmuje się kompleksową obsługą klienta biznesowego, w ramach której umieszcza firmowe logo na opakowaniach czekoladek, przygotowuje czekoladowe upominki dla pracowników i kontrahentów, wysyła paczki bezpośrednio do odbiorców. Firma składająca zamówienie może samodzielnie zdecydować o formie oraz treści nadruków i tłoczeń, zaprojektować etykiety i nalepki na opakowania czekoladek, a nawet wybrać kształt pralinek. O wszechstronną i profesjonalną obsługę klientów biznesowych warto zadbać choćby dlatego, że kupują częściej i regularnie niż nabywcy indywidualni.

## (NIE)DALEKA DROGA

Nawet najbogatszy asortyment i najniższe ceny nie przyciągną klientów, jeśli strona będzie trudna w obsłudze, mało profesjonalna, nieestetyczna. Podczas projektowania wirtualnego sklepu warto zatem na moment przyjąć punkt widzenia klienta i prześledzić krok po kroku cały proces dokonywania zakupu.

Pierwszy etap to oczywiście poszukiwanie towaru wśród dostępnego asortymentu. Można ułatwić to zadanie, kategoryzując produkty według ceny, przeznaczenia, rozmiaru, grupy docelowej. By zakupić wybrany towar, dodaje się go do koszyka lub wypełnia formularz zamówienia. Część e-sklepów wymaga od nabywców założenia konta w serwisie, w innych wystarczy podać dane teleadresowe. Płatność odbywa się za pomocą karty kredytowej, przelewu na konto lub za pobraniem (przy odbiorze towaru). Czas przyjęcia i realizacji zamówienia w sklepie internetowym zwykle wynosi 1-2 dni od momentu, kiedy przelew wpłynie na konto firmy. W większości przypadków kurier dociera do klienta następnego dnia. Paczka może trafić do osoby składającej zamówienie lub tej, dla której prezent jest przeznaczony. Aby adresat dowiedział się, od kogo otrzymał słodki podarunek, do czekoladek należy dołączyć bilecik – w innym wypadku prezent pozostanie anonimowy. Na czas podróży przesyłki są odpowiednio zabezpieczone, pakowane w folię bąbelkową i karton, a latem także w specjalny chłodziak, który zapobiega topieniu się czekolady pod wpływem temperatury. Dzięki temu zamówiony towar trafia do klienta na czas i w nienaruszonym stanie.

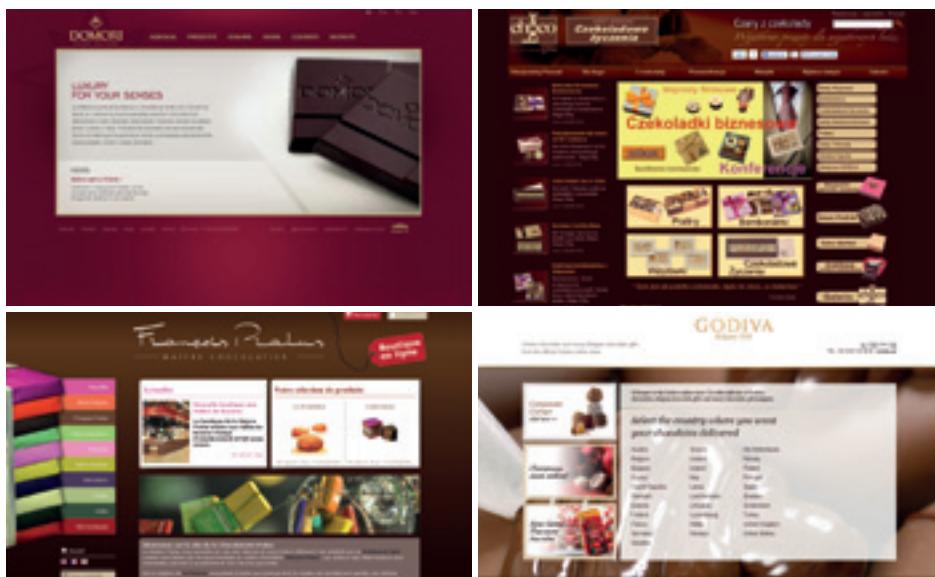
## BIZNES OD KUCHNI

W biznesplanie należy uwzględnić wydatki związane z opłatami za hosting, domenę, szatę graficzną strony i pomoc techniczną. Do wyboru pozostaje oprogramowanie darmowe (mniej funkcjonalne i poważnie ograniczające zakres możliwości) oraz oprogramowanie stworzone na potrzeby konkretnej firmy, oparte na autorskim rozwiązaniu informatycznym. To drugie rozwiązanie sugeruje Arkadiusz Adamczewski z firmy WEB-PRO, specjalizującej się w projektowaniu i tworzeniu serwisów, stron oraz sklepów internetowych. – Zlecając projekt sklepu internetowego specjalistom, możemy liczyć na indywidualny dobór szaty graficznej, dbałość o funkcjonalność sklepu – na przykład poprzez wystawianie wybranych towarów na Allegro, a także szeroko zakrojoną kampanię

Smakosze czekolady mogą kupić swoje ulubione rarytasy także przez telefon. Aplikacje na iPhona, iPodToucha czy BlackBerry ułatwiają dokonanie zamówienia ze sklepu internetowego wprowadziła do swojej oferty Godiva. Praliny można kupić także z każdego innego telefonu – korzystając z przeglądarki

### OKIEM PRAKTYKA

Na pomysł sprzedaży czekoladek przez internet wpadliśmy, obserwując rynek czekoladowy na Zachodzie – mówi Maciej Cieślęwicz z firmy Chocobox. – Tam sprzedaż wysyłkowa wyrobów czekoladowych cieszy się dużą popularnością. W Polsce to w dalszym ciągu metoda nowa i mało znana. Nasze produkty dostępne są cały rok, a pełną ofertę prezentujemy na stronie internetowej. Dzięki temu klient już latem może zdecydować, jakie czekoladki zamówi swym bliskim z okazji Bożego Narodzenia, a nawet dokonać zakupu. Na życzenie osoby zamawiającej jesteśmy bowiem w stanie wznowić edycję specjalne i okolicznościowe, zastrzegając sobie jedynie o dwa-trzy dni dłuższą realizację zamówienia. Wśród odbiorców przeważają klienci indywidualni – najczęściej są to kobiety, które nie ukończyły jeszcze 35 lat. Osoby dokonujące zakupów w naszym sklepie internetowym są w większości przypadków średniozamożne, choć oczywiście zdarzają się klienci składający zamówienia mate, symboliczne lub wręcz przeciwnie – sięgający po towary z najwyższej półki. Staramy się, by nasze produkty jak najskuteczniej trafiły w gusta odbiorców, dlatego też klienci sami decydują o wielu parametrach wyrobów – rodzaju czekolady, formie podania, opakowaniu. Na ich życzenie tworzymy napisy, dodajemy zdjęcia. Prowadzenie sklepu internetowego opiera się na współpracy z firmą kurierską oraz specjalistami zajmującymi się pozycjonowaniem stron w wyszukiwarkach. Bez dobrego pozycjonowania nie sposób nawet myśleć o sukcesie w tej branży. Jeśli pragniemy, by strona cieszyła się zainteresowaniem klientów, musi być widoczna. Warto o tym pamiętać, zaczynając przygodę ze sprzedażą wyrobów czekoladowych przez internet.



## SKUTECZNE ROZWIĄZANIA

Jeśli chcesz, by e-sklep zdał egzamin celująco, pamiętaj o poniższych wskazówkach:

- Sprecyzuj grupę docelową – poznaj potrzeby potencjalnych klientów, przygotuj bogaty asortyment trafiający w ich gusta.
- Ureguluj formalności – dodaj we wpisie do działalności gospodarczej tytuł związany z handlem w internecie.
- Wykup domenę internetową – upewnij się, że z wybranej nazwy nie korzysta już inna firma. Dobrze, by nazwa była intuicyjna, łatwa do zapamiętania i kojarzyła się z oferowanym asortymentem.
- Wybierz serwer, na którym działać będzie strona, i zajmij się wizualnym opracowaniem projektu – rozplanuj układ treści, elementów graficznych i strukturę menu.
- Zdecyduj się na odpowiednie oprogramowanie do administrowania sklepem lub zleć to zadanie profesjonalistom.
- Zintegruj sklep z systemem płatności on-line (najpopularniejsze serwisy to: platonci.pl i dotpay.pl).
- Opracuj system pomocy i obsługi klienta – FAQ, darmową infolinię, zapewnij komunikację za pomocą Gadu-Gadu, Skype'a lub e-mail.
- Zadbaj o wszechstronną reklamę serwisu i skuteczne pozycjonowanie, dodaj swoje produkty do internetowych porównywarek cen (np. Ceneo.pl, nokaut.pl), przygotuj oferty typu cross-selling.

## SŁOWNICZEK

Cross-selling – to strategia sprzedawania klientom kolejnych produktów komplementarnych do tych, które kupili wcześniej. Przykład: klientowi, który zakupił opakowanie czekolady do picia, proponuje się jeszcze kubek termiczny.

Domena – nazwa, pod którą krąży się strona internetowa i adres poczty elektronicznej. Dobrze, by była tożsama z nazwą firmy (np. www.piekarnia-bratek.pl).

FAQ (ang. Frequently Asked Questions) – to zbiór najczęściej zadawanych pytań wraz z gotowymi odpowiedziami, który umieszcza się na stronie w celu udzielenia użytkownikom serwisu pomocy bez konieczności angażowania pracowników firmy.

Hosting – udostępnienie przez dostawcę usług internetowych miejsca na podłączonym do internetu komputerze, tzw. serwerze. Innymi słowy, to oddanie do dyspozycji określonej objętości dysku twardego i pewnej ilości danych do przesyłania przez łącza internetowe serwerowi.

Pozycjonowanie – to nowoczesna forma marketingu, mająca na celu skuteczne promowanie strony internetowej, głównie poprzez zapewnienie jej wysokiej pozycji w rankingach wyszukiwania za pomocą wyszukiwarek internetowych (np. Google).

Ad-Words, polegającą na wdrożeniu systemu reklamowego Google, pozwalającego na wyświetlanie linków sponsorowanych w wynikach wyszukiwania wyszukiwarki Google. Klient przygotowuje tekst, który pragnie zamieścić na stronie, oraz zdjęcia produktów. Towarowaniem sklepu może zająć się sam lub zlecić to zadanie firmie, która stworzyła projekt. Wygląd i funkcjonalność sklepu internetowego za każdym razem są konsultowane z klientem i to od jego akceptacji zależy ostateczny rezultat. Istnieje możliwość ciągłego rozwijania i udoskonalania wirtualnego sklepu – dodawania załączek do menu, przeceniania towarów. Aby e-sklep odniósł sukces na wirtualnym rynku, powinien być przejrzysty, czytelny, łatwy w obsłudze oraz dobrze rozreklamowany, dlatego tak istotne jest rzetelne pozycjonowanie – podsumowuje Arkadiusz Adamczewski. – Firmy specjalizujące się w marketingu internetowym działają w oparciu o najnowsze technologie, za cel stawiając sobie pełne zadowolenie klienta, dlatego projektowanie e-sklepu warto oddać w ich ręce.

KAROLINA PODHAJECKA

## BILANS WYDATKÓW

Przykładowe zestawienie kosztów, jakie pociąga za sobą prowadzenie sklepu internetowego:

- hosting (pojemność: 10 GB, transfer: 50 GB)  
500 zł brutto/rok
- domena firmowa  
0-350 zł brutto/rok
- pozycjonowanie w wyszukiwarce Google  
49-159 zł za pozycje 1-10
- oprogramowanie e-sklepu  
2-4 tys. zł za gotowy projekt
- szata graficzna e-sklepu:  
kilkaset – kilka tysięcy złotych
- obsługa księgową  
100-300 zł/m-c



[www.ipra.pl](http://www.ipra.pl)



# IPRA FRANCE

produkty aromatyczne

IPRA POLSKA Sp. z o.o., 30-363 Kraków, ul. T. Szafrana 9, tel. 12/260 66 20, fax 12/260 66 22, e-mail: [biuro@ipra.pl](mailto:biuro@ipra.pl)

nowa linia dla lodziarni i cukierni  
sprawdź na [www.lenari.pl](http://www.lenari.pl)





**ES SYSTEM K SP. Z O.O.**

ul. Wrzosowa 10, 32-340 Wolbrom, tel. 32 644 04 00, [www.essystemk.pl](http://www.essystemk.pl)

 **lenari**  
BY ES SYSTEM K

DLA CZEKOLADZIARZA  
MAGIA KUNSTOWNYCH  
CZEKOLADOWYCH WYROBÓW  
ZACZYNA SIĘ O WIELE  
WCZEŚNIEJ, NA GRANITOWYM  
BLACIE. Z ROZSMAROWANEJ  
NA NIM CZEKOLADY POWSTAJE  
CZARODZIEJSKA MASA, KTÓRA  
DOPIERO PO ŻMUDNYCH ZABIEGACH  
PRZEMIENI SIĘ W CZEKOLADKĘ.  
A PO DRODZE MISTRZ, NICZYM  
CHIRURG, MUSI SKORZYSTAĆ ZE  
SPECJALISTYCZNYCH NARZĘDZI  
I AKCESORIÓW

# MAGICZNY WARSZTAT CZEKOLADZIARZA

Narzędzia i urządzenia w pracowni czekoladziarskiej są niezwykle istotne. Bez podgrzewacza, temperówki, widelczyków, szpału, a czasami nawet opalarki do drewna (!) trudno się obejść.

## CIERPLIWOŚĆ DO KAMIENIA

Jak mówią branżowcy – bez pasji nie ma szans, by wyszła dobra pralina. Ale oprócz pasji przyda się też dobry warsztat pracy. – Nie wyobrażam sobie pracowni czekoladziarskiej bez marmurowego lub granitowego blatu – mówi Jacek Sikora, twórca popularnej marki Chocoffee, wielki miłośnik czekolady. – Oczywiście, dziś raczej korzysta się z urządzeń do temperowania, jednak najlepszą strukturę czekolady uzyskamy właśnie na blacie kamiennym.

Podobnie uważa Marcin Paździor z Barry-Callebaut. – Granit jest dużo twardszy, bardziej wytrzymały na zarysowania np. w trakcie temperowania czekolady. Zresztą, metoda blatu to najstarsza metoda wstępnego krystalizowania czekolady. Obecnie jest rzadko stosowana ze względu na to, że pochłania dużo czasu – mówi.

Do pracy z blatem trzeba mieć czas i cierpliwość. Dla mniej wytrwałych są specjalne urządzenia zwane temperówkami. Najlepiej wybrać temperówkę ciągłą. Nie obejdzie się też bez podgrzewacza. – Niezbędne minimum to zakup podgrzewacza do czekolady. Najlepiej byłoby kupić od razu temperówkę do czekolady, ale jest to duży koszt i nie wszystkich cukierników na to stać – przyznaje Dariusz Andrzejak, prezes PAN Centrum Słodkiej Dekoracji. – Można zacząć produkcję, decydując się na ręczne temperowanie czekolady na blacie marmurowym lub poprzez zaszczerpienie czekolady w podgrzewaczu. Tutaj niezbędny jest podgrzewacz do czekolady. Najlepiej

jeśli będzie to podgrzewacz z elektroniczną regulacją i nastawą temperatury.

Do podgrzewacza trafia zatemperowana wcześniej czekolada, urządzenie podtrzymuje ją w odpowiedniej temperaturze.

Podgrzewacze są dostępne w wielu sklepach ze sprzętem cukierniczym (np. Bakepan). Rzeczywiście, trochę kosztują, zwłaszcza te sterowane elektronicznie to wydatek nawet kilku tysięcy złotych. Ale podgrzewacz to absolutny niezbędny i trzeba się nastawić na ten wydatek.

## PAMIĘTAJ O GITARZE

Do wyrobu pralin krojonych i truflii niezbędne są widelczyki – podwójne, potrójne, spiralne. Umieszczone na nich nadzienie zanurza się w czekoladzie i tak powstaje pralina. – Widelczyki są używane przede wszystkim przy wykonywaniu różnego rodzaju truflii, gdzie zwarta masa, uformowana np. w kulkę, zanurzana jest w czekoladzie – wyjaśnia Dariusz Andrzejak. – Oczywiście, w czekoladzie można zanurzać tą samą metodą także owoce czy bakalie, uzyskując wyroby mogące uzupełnić w prosty i szybki sposób ofertę pralin.

Do pralin krojonych przyda się także gitara – jest wyposażona w struny, którymi przecina się przygotowaną masę. – Nożem nie jesteśmy w stanie pokroić jej tak dokładnie, by wszystkie pralinki miały taką samą wagę, np. po 10 g – tłumaczy Marcin Paździor z Barry-Callebaut. A Jacek Sikora podkreśla też stronę praktyczną: do noża czekolada się przyklei, a struny są tak cienkie i ostre, że nie będzie takiego problemu.

Dla wytrawnego czekoladziarza największą przyjemnością jest przygotowywanie właśnie pralin krojonych, w pełni robionych ręcznie. Ale przecież są też formy, które ułatwią pracę i wzbogacą ofertę naszej czekoladziarni.

## FORMY, FOREMKI

Formy do pralin są produkowane z silikonu, plastiku, a także polikarbonatu. – Wykonane z wysokiej jakości tworzywa sztucznych gwarantują idealny połysk i kształt pralin – zaznacza Dariusz Andrzejak. – Na rynku królują praliny w kilkunastu najbardziej popularnych kształtach. W ostatnim czasie bardzo modne stało się wyszukiwanie form na nowe kształty pralin. Tego typu formy produkuje między innymi dystrybuowana przez nas włoska firma Martellato. Ciekawą odmianą tradycyjnych form do pralin są formy magnetyczne, pozwalające na nanoszenie czekoladowych napisów na powierzchnię pralin. Tego typu rozwiązanie bardzo często wykorzystywane jest w celach ekskluzywnej promocji marki, regionu, wydarzenia. Wiele z cukierni decydujących się na wprowadzenie do swojej oferty pralin opiera swoją zyskowość właśnie na realizacji zamówień specjalnych z logo klienta na pralinach.

Jacek Sikora ceni foremki z polikarbonatu. – Są wytrzymałe, świetnie nadają się do twardych pralin – ocenia czekoladziarz. – Silikonowych nie polecam, są zbyt miękkie. A Marcin Paździor podpowiada jeszcze: – Formy z polikarbonatu należy myć rzadko. Po wyjęciu pralin w formie pozostają niewidoczne kryształki masła kakaowego, które przy kolejnym wylaniu korpusów powodują zwiększenie połysku.

Do pralin foremkowych przyda się także stół wibrujący, który ułatwi wyjęcie pralin z formy.

## DROBIAZG TEŻ WAŻNY

Co jeszcze przyda się w pracowni czekoladziarskiej? Szpatułki i skrobki do czekolady – zazwyczaj wykonane ze stali nierdzewnej. Specjalną skrobaczką do cze-

kolady można wykonać lekkie dekoracje czekoladowe: kwiaty, wachlarze, koronki.

Przyda się też wiórkarka czekolady i folia do spiralek czekoladowych – jest to zestaw specjalnie przyciętych i wyprofilowanych folii wielokrotnego użycia do wylewania przestrzennych spiralek, rurek, stożków z czekolady. W komplecie jest zazwyczaj po dziesięć sztuk folii w trzech różnych kształtach (listek, stożek i rurka).

Barwniki pudrowe наносimy na praliny pędzelkiem. Wyjątkowo modne są barwniki błyszczące – złote, srebrne i kolorowe – przepięknie mieniające się na pralinach



Pistolet do czekolady – to także urządzenie bardzo przydatne w pracowni. Zwłaszcza że w ostatnim czasie bardzo modne i popularne stało się wykańczanie tortów i ciasteczek bankietowych na tzw. czekoladowy zamsz. Efekt taki uzyskujemy, napyłając gorącą czekoladę na schłodzony tort lub ciasteczka za pomocą pistoletu do czekolady. Gorąca czekolada błyskawicznie tężeje na schłodzonym wyrobie i zamienia się w charakterystyczny czekoladowy zamsz.

Za pomocą pistoletu do czekolady można również napyłać gotowe czekoladowe barwniki. – Od kilku już lat na topie jest barwienie pralin w wielokolorowe



smugi. Najłatwiej można uzyskać taki efekt przez napylenie zabarwionego specjalnymi barwnikami masła kakaowego na formy do pralin za pomocą pistoletów do czekolady, jeszcze przed ich zalaniem czekoladą – opowiada szef PAN. – Można także barwić praliny już po ich wykonaniu. Doskonale sprawdzają się tutaj specjalne barwniki pudrowe, które наносimy na praliny pędzelkiem. Wyjątkowo modne są barwniki błyszczące – złote, srebrne i kolorowe – przepięknie mieniące się na pralinach.

## OPALARKA DO DREWNA TEŻ SIĘ PRZYDA

Okazuje się, że w pracowni czekoladziarskiej mogą przydać się narzędzia, które o zastosowanie w tej branży nigdy byśmy nie podejrzewali. Tymczasem opalarka do drewna może się okazać niezastąpiona. – Wiem, że to brzmi dziwnie, ale bez tego sprzętu nie mogę się obejść – śmieje się Jacek Sikora. I zdradza swój patent. – Czekoladę bardzo trudno usunąć z narzędzi i urządzeń, dlatego najlepiej jest je podgrzać właśnie opalarką. W ten sposób czyszczę blat roboczy. Czekolada nie znosi wody. Umycie blatu w tradycyjny sposób spowoduje, że na kamieniu zostanie mgiełka wilgoci, a wtedy czekolada po prostu nie wyjdzie. To bardzo kapryśny i wrażliwy materiał.

Jacek Sikora używa także w swojej pracowni zamrażarki – umieszcza w niej na kilka minut kawałek kamiennego blatu, aby później przygotowywać na nim dekoracje. W kontakcie ze schłodzonym kamieniem czekolada tężeje, ale gdy weźmie się ją do ręki, znów nabiera plastyczności – to ułatwia cukiernikowi przygotowanie efektownych dekorów. Do przygotowywania dekoracji przydadzą się też maty silikonowe i papier powlekany.

AGNIESZKA BIELAWSKA-PĘKALA

## ILE TO MOŻE KOSZTOWAĆ

pneumatyczny pistolet do czekolady z kompresorem	553 zł
foremka magnetyczna do łuzeczek z czekolady	57 zł
komplet widelców do truflii (10 szt.)	od ok. 90 zł
wiórkarka czekolady	424 zł
skrobaczka czekolady	141,5 zł
forma do pralin (różne kształty)	68 zł
podgrzewacze do czekolady (mini)	ok. 1165-1722 zł
podgrzewacze do czekolady cyfrowe	ok. 2700-4400 zł
podgrzewacz do czekolady czterokomorowy	ok. 3 tys. zł
<i>(idealny do zanurzania lodów celem oblania czekoladą)</i>	
blat roboczy z granitu 400 x 600 cm	150-200 zł
<i>(grubość granitu ok. 3 cm)</i>	
gitara do cięcia pralin	ok. 14 tys. zł
nóż bez ostrego boku, tzw. łapka do temperowania	
czekolady i szpachelka	ok. 70 zł
kopyś do mieszania czekolady	ok. 20 zł
formy z polikarbonatu	ok. 75 zł za sztukę



# Polecamy

- polskie kajmaki o różnych smakach i zastosowaniu
- argentyńskie Dulce de leche o różnym zastosowaniu
- polkremy – gotowe kremy cukiernicze
- polewy kajmakowe do deserów
- sosy owocowe na bazie naturalnych owoców

**Nowość!**  
aksamitny kajmak do fontann



Zakład Produkcyjny w Bobrowie  
87-327 Bobrowo 28  
tel.: 56 495 30 72, fax: 56 495 30 71  
polder@torun.home.pl, www.polder.biz.pl

# Praliny malowane KWIATAMI



SMAK I AROMAT KWIATÓW SĄ TAK ORYGINALNE, A WYGLĄD TAK ELEGANCKI, ŻE CUKIERNICTWO Z CHĘCIĄ PONOWNIE PO NIE SIĘGNĘŁO. OSTATNIMI CZASY NAJCZĘŚCIEJ MOŻEMY SPOTKAĆ JE W CZEKOLADZIARSTWIE. SĄ DEKORACJĄ, CHRUPIAŁYM DODATKIEM DO GANASZU, EKSKLUZYWNĄ PERŁKĄ W MISTERNIE PRZYGOTOWANEJ PRALINIE

**W** kuchniach całego świata kwiaty stosuje się od wieków. Płatki róży, pierwiosnki, fiołki czy goździki to tylko niektóre z długiej listy tych kolorowych łakoci. Smażone, kandyzowane, gotowane – podawane są na wiele sposobów. W cukiernictwie używa się zarówno surowych, jak i suszonych czy krystalizowanych kwiatów. W pralinach są elegancką, niezwykle subtelną dekoracją, a także aromatycznym składnikiem ganaszu.

## EKSPLOZJA MOŻLIWOŚCI

Kwiaty dają wprawnemu maestro czekolady nieograniczone możliwości kompozycji – smakowych i dekoracyjnych. Ich fantazyjne kształty, intensywne kolory i ciekawa faktura mogą sprawić, że pralina przemieni się w prawdziwe dzieło sztuki. Do tego odrobina jadalnego złota albo zmieszanych pistacji i czekoladka wygląda jak cukierniczy klejnot.

Płatki róży mają doskonały kolor, a fiołki są eleganckie pod każdym względem. W przypadku róży trzeba pamiętać, że wszystkie odmiany są jadalne, ale zanim ją wykorzystamy należy usunąć z płatków białe części, ponieważ mają gorzki smak.

Fiołek, róża, jaśmin, bratek najbardziej lubią towarzystwo lekkich smaków – śmietankowych, maślanych, waniliowych. Świetnie współgrają z białą czekoladą i szampańskim ganaszem. Czekoladę szczególnie lubi jaśmin – pasuje zarówno do tej z wysoką zawartością kakao, jak i do czekolad mlecznych czy białych.

Do ciemnej czekolady można też wykorzystać kwiaty czarnego bzu – ich delikatny kolor będzie doskonale kontrastował z kolorem czekolady. Trzeba pamiętać, że czarny bez jest rośliną trującą i tylko kwiaty nadają się do spożycia.



Wyjątkowy kształt mają kwiaty ogórecznika – te błękitno-fioletowe gwiazdki o świeżym, ogórkowym smaku można wykorzystywać zarówno do dekoracji (najlepiej świeże lub skryształizowane), jak i do ganaszu. Podobnie zresztą, jak lawendę o lekko cytrusowym smaku.

Można też poeksperymentować z pastelowym geranium, które w zależności od odmiany różni się smakiem, orzeźwiająca w smaku begonia, pierwiosnkiem, a nawet z orchideą czy tulipanami.

## KWIECISTE KLEJNOTY

Do czekoladowych tabliczek świetnie pasują kwiaty kryształizowane – chrupiące, mieniące się, o jeszcze wyraźniejszym smaku i aromacie. Ciekawe połączenie tworzą biała czekolada z kandyzowaną skórką pomarańczową i kryształizowa-

nym jaśminem, a płatki róży harmonizują z czerwonym pieprzem w czekoladach ciemnych. W ogóle kwiaty wyglądają świetnie w każdej czekoladzie.

## STWÓRZ PERŁĘ

Kryształizowane kwiaty można przygotować we własnej pracowni. Najlepsze są świeżo zerwane lub przechowywane krótko w wodzie czy wilgotnym ręczniku, koniecznie w chłodnym i oświetlonym miejscu. Dzięki temu zachowują kolor i świeżość. Istotą kwiatowych dekoracji jest nie tylko ich smak, ale i kształt. By go zachować, trzeba je bardzo delikatnie myć i osuszać.

Aby kwiaty skryształizować, można malować je pianą z biał-



ka i obsypać drobno zmielonym cukrem. Następnie należy kwiat osuszyć (na stoliku lub pergaminie). Można też zakonserwować je, używając syropu cukrowego i gumy arabskiej. Kwiaty zanurza się w mieszaninie tych dwóch składników, posypuje cukrem i wysusza. Takie konserwowanie powtarza się kilkakrotnie, tak aby na płatkach zebrała się odpowiednia warstwa cukru. Kryształizowane kwiaty przechowywane w hermetycznych opakowaniach posłużą nam nawet przez sześć miesięcy.

Można też takie kwiaty kupić. Na rynku jest kilku producentów mających w swojej ofercie tego typu produkty. Wybór należy już do mistrzów.

**N**a polskim rynku cukierniczym czekolady z dodatkiem jadalnych kwiatów produkuje m.in. Wytwórnia Ciast i Lodów Santos. Edytę Biedroń z działu marketingu zapytaliśmy o kilka szczegółów dotyczących powstawania tych smaczków.

### Czy produkcja czekolady z tak niespotykanymi dodatkami, jak jadalne kwiaty czy owoce jarzębiny wygląda inaczej niż zwykłych tabliczek?

Produkcja naszych czekolad to na każdym etapie praca ręczna – cały proces wytwarzania i konfekcjonowania przebiega bez użycia linii produkcyjnych. Zastosowane dodatki nakładane są ręcznie, podobnie jak ręcznie robione są czekolady. Dzięki temu mamy możliwość ścisłej kontroli jakościowej na każdym etapie produkcji.

### Skąd pomysł na to, by zrobić czekoladę z jaśminem czy akacją?

Łącząc gorzką czekoladę i naturalne płatki kwiatu akacji oraz jaśminu, stworzyliśmy produkt zupełnie niespotykany. Naszym zamierzeniem było stworzenie gamy luksusowych czekolad, dlatego użyte dodatki musiały być

również ekskluzywne. Stwierdziliśmy, że m.in. wystadzone, naturalne kwiaty będą idealnie harmonizowały z wysoką jakością czekolad.

### Jak przygotowywane są kwiaty użyte do produkcji czekolad? Jak wygląda proces ich pozyskiwania i przetwarzania?

Szczegóły procesu pozyskiwania i wystadzania naturalnych kwiatów akacji, jaśminu, fiołka czy róży nie są nam znane, ponieważ te produkty sprowadzane są bezpośrednio od zagranicznego producenta.

### A jak powstają wystadzone owoce jarzębiny?

Jako jedyna cukiernia w Polsce mamy własną przetwórnnię owoców i warzyw. Daje nam to ogromne możliwości przygotowania na własne potrzeby różnorodnych owoców do produkcji cukierniczej. Owoce jarzębiny to produkt mało popularny, rzadko wykorzystywany w cukiernictwie i mało kto wie, że jest to owoc jadalny. Używane przez nas owoce jarzębiny zrywane są ręcznie na terenach czystych ekologicznie. W specjalnym procesie technologicznym uzyskują odpowiednie

parametry i mogą służyć m.in. jako dodatek do czekolad.

### Z jakimi czekoladami komponujecie te intrygujące dodatki?

Do produkcji naszych tabliczek wykorzystujemy wysokiej jakości belgijskie gatunki czekolad. Do wytworzenia 16 rodzajów stosujemy pięć gatunków gorzkiej czekolady, dwa gatunki mlecznej oraz czekoladę białą. Zestawiając niepowtarzalne dodatki ze świetnymi gatunkami czekolad, chcieliśmy stworzyć nietypowe kompozycje smakowe.

### Jak powstają opakowania czekolad z linii Square Art?

Opakowania na produkty z linii Square Art, m.in. na czekolady, praliny, powstają wieloetapowo. Nie korzystamy z pomocy projektantów. Sami tworzymy wzory opakowań, kierując się estetyką i wrażeniami wizualnymi. Użyte kolory, przede wszystkim ciemny brąz i złoty oraz nietypowe wycięcia sprawiają, że opakowania mają charakter luksusowy.

# Dekoracje

czekoladowe z firmy  
PAN Centrum Słodkiej Dekoracji





czekoladowe nadruki i napisy bez wątpienia są jedną z najciekawszych technologii związanych z czekoladą. Firma PAN rozpoczęła ich produkcję jako jedna z pierwszych firm w Europie już ponad 12 lat temu i od tej pory cały czas pozostaje w ścisłej czołówce europejskich liderów oferujących czekoladowe nadruki.

### **ZŁOTA PROMOCJA**

Wizytówki czekoladowe są powszechnie stosowane jako doskonały sposób na elegancką identyfikację producenta wyrobów cukierniczych i kreowanie jego marki, nazwy czy logo na rynku. Idealnie pasują do promocji na co dzień, jak i podczas specjalnych okazji. W ostatnim czasie najpopularniejsze stały się ekskluzywne wizytówki z czekoladowym nadrukiem w złotym kolorze wykonywanym na zamówienie. Nadruk mieni się złotymi odcieniami, przyciągając uwagę klientów cukierni.

### **DEKORACJI BEZ LIKU**

Naturalnie oprócz wizytówek czekoladowych wykonywanych na specjalne zamówienia w ofercie firmy PAN można znaleźć również bardzo szeroką gamę dekoracji czekoladowych uniwersalnych – zarówno miniczekoladki przeznaczone do dekorowania ciasteczek bankietowych lub minideserków, tzw. shotów, jak również pełną gamę czekoladek do dekorowania tortów czy nawet specjalne, duże czekoladki do dekorowania deserów i lodów.

Wszystkie te dekoracje wykonywane są z czekoladowymi wzorami w kilkunastu kolorach i deseniach, począwszy od wzorów tradycyjnych, poprzez napisy i wzory o tematyce świątecznej, a skończywszy na ultranowoczesnych dekoracjach w złotych kolorach czekolady.

Najnowsza linia produkcyjna firmy PAN Centrum Słodkiej Dekoracji powstała na życzenie agencji oraz firm reklamowych i promocyjnych. To na ich potrzeby firma PAN produkuje eleganckie czekoladowe prezenty z czekoladowymi napisami, wykonywane na indywidualne zamówienie.

Prezenty przygotowywane są zarówno na zamówienia firm – do celów strictly reklamowych – jak również na zamówienia, np. młodych par, które w ten sposób chcą podziękować gościom weselnym za przybycie. Czekoladki weselne to także ciekawa propozycja dla cukierni – jako pomysł na rozszerzenie asortymentu dla przyszłych małżeństw.

Firma PAN chętnie podejmie współpracę z cukierniami zainteresowanymi dystrybucją czekoladek weselnych.



*Wszyscy cukiernicy  
w Polsce i coraz większe  
grono cukierników za granicą  
znają doskonale szstandardowy  
produkt firmy PAN  
Centrum Słodkiej Dekoracji  
– wizytówki czekoladowe  
z czekoladowym nadrukiem*



## OSZAŁAMIAJĄCE POŁĄCZENIA, CZYLI KAWA, CZEKOLADA I...

Połączenie czekolady z alkoholem jest ekscytujące, kawy z alkoholem – energetyzujące, wyobraźmy sobie te trzy składniki w jednym, smakowitym drinku... Prezentujemy propozycje na kawowo-czekoladowe drinki autorstwa Eli Citak, mistrzyni Polski Baristów w Coffee in Good Spirits



### Z GRUSZKĄ I RUMEM

**I etap:** przygotowanie kremu czekoladowego

**SKŁADNIKI** (porcja na dwa drinki):  
8 kostek czekolady z nadzieniem gruszkowym  
50 ml ciemnego rumu

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Do naczynia żaroodpornego wlać rum, następnie dodać czekoladę (jeśli ma mało intensywny aromat gruszki, można dodać ok. 10 ml likieru gruszkowego, ale wtedy porcję rumu należy zmniejszyć do 40 ml). Cząść powoli ogrzewać na małym ogniu lub w gorącej kąpeli wodnej, cały czas mieszając, aż czekolada się rozpuści (nie wolno zagotować). Odstawić do ostygnięcia. Następnie należy schłodzić krem (dzięki alkoholowi czekolada uzyska delikatną, płynną konsystencję). Aromat gruszki wraz z rumem nada czekoladzie niezwykłego smaku – krem nabiera smaku... whisky.

**SPOSÓB KONSUMPCJI:**

Wierząc, że część musu, posypaną czekoladą i migdałami, należy zjeść za pomocą łyżeczki. Następnie drinka należy dokładnie wymieszać. Dzięki temu do kubków smakowych najpierw dotrą aromaty gruszkowy i migdałowy, które w połączeniu z degustowanym drinkiem utworzą idealną harmonię. Ten drink ma charakter deserowy – żaden ze smaków nie dominuje, a składniki tworzą niesamowitą kompozycję – jeden podkreśla drugi. Stodki, kremowy jednocześnie z delikatną nutą orzeźwienia dzięki świeżości gruszki.

**II etap:** przygotowanie delikatnego musu migdałowego

**SKŁADNIKI:**  
50 ml amaretto  
150 ml śmietany kremówki (30 proc.)

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Składniki połączyć razem i wlać do syfonu do bitej śmietany, dzięki któremu uzyskamy delikatny biały mus o aromacie migdałowym, który idealnie komponuje się z gruszką.

**III etap:** przygotowanie całego drinka

**SKŁADNIKI** (porcja na jednego drinka):  
80 ml kawy (podwójne espresso + dwie kostki lodu + 5-8 ml syropu cukrowego; dobrze jest schłodzić całą część)  
30 ml kremu czekoladowego (który przygotowaliśmy i schłodziliśmy wcześniej)  
ok. 20-25 ml musu migdałowego z syfonu do posypania całej części – starta czekolady z nadzieniem gruszkowym oraz kilka płatków prażonych migdałów

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Na spód kieliszka koktajlowego wlać krem czekoladowy, następnie przy użyciu łyżki barmańskiej delikatnie nalewać kawę tak, by utworzyły się warstwy. Następnie na powierzchnię drinka delikatnie wycisnąć z syfonu mus migdałowy. Cząść posypać czekoladą oraz prażonymi migdałami.



### Z POMARAŃCZĄ I LIKIEREM ORZECHOWYM

**I etap:** przygotowanie kremu pomarańczowego

**SKŁADNIKI:**  
80 ml soku świeżo wyciśniętego z pomarańczy  
skórka otarta z jednej pomarańczy  
2 żółtka  
2 płaskie łyżki cukru  
pół łyżeczki mąki ziemniaczanej

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Wszystkie składniki umieścić w naczyniu żaroodpornym, dokładnie wymieszać. Następnie ogrzewać delikatnie, cały czas mieszając, aż krem delikatnie zgęstnieje (nie wolno doprowadzić do wrzenia).

**II etap:** przygotowanie kremu czekoladowo-orzechowego

**SKŁADNIKI:**  
8 kostek czekolady z nadzieniem orzechowym  
30 ml whisky  
10 ml likieru orzechowego

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Do naczynia żaroodpornego wrzucić wszystkie składniki, delikatnie podgrzewać, cały czas mieszając, aż czekolada się rozpuści.

**III etap:** przygotowanie drinka

**SKŁADNIKI** (porcja na jednego drinka):  
70 ml kawy (podwójne espresso lekko przedłużone)  
5-10 ml likieru pomarańczowego (zależy od jego intensywności)  
10-15 ml kremu pomarańczowego (jeśli likieru mamy 5 ml, to kremu 15 ml)  
30 ml kremu czekoladowo-orzechowego  
dekoracja drinka  
UWAGA! Wszystkie składniki powinny być dobrze podgrzane.

**SPOSÓB WYKONANIA:**

Na dno kieliszka lejemy najpierw krem pomarańczowy, następnie po łyżce barmańskiej powoli wlewamy krem orzechowy, a po nim, również delikatnie i po łyżce wlewamy kawę wymieszaną z likierem pomarańczowym tak, by powstał trójwarstwowy drink. Cząść przed wycięciem należy dokładnie wymieszać.

# SweetTARG

III Śląskie Targi Cukiernicze, Piekarnicze i Lodziarskie  
**4-6 marca 2012**  
Katowice, Bytkowska 1B

Najważniejsze spotkanie branży na Śląsku

- Prezentacja najnowszych rozwiązań i technologii dla piekarnictwa, cukiernictwa i lodziarstwa
- Liczne pokazy
- Degustacje
- Konkursy dla wystawców i zwiedzających



Zapraszamy do udziału w Targach!

organizator



Centrum Targowe FairExpo Sp. z o.o.  
ul. Bytkowska 1B, 40-955 Katowice  
tel. +48 (32) 78 99 192  
fax +48 (32) 254 02 27  
sweettarg@fairexpo.pl

tereny wystawiennicze



Międzynarodowe  
Targi Katowickie Sp. z o.o.

więcej na stronie:

[www.sweettarg.fairexpo.pl](http://www.sweettarg.fairexpo.pl)

patronat honorowy



Uniwersytet Rolniczy  
im. Hugona Kołłątaja  
w Krakowie



Marszałek  
Województwa  
Śląskiego



Stowarzyszenie Cukierników  
Karmelery i Lodziarzy  
Rozwojospolna (Polska)



Ilo Karmeleryze  
w Katowicach

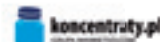
CUKIERNICTWO  
PIEKARSTWO



Bake & Sweet



patronat medialny



KATALOG  
Piekarniczy  
Cukierniczy

# DESERY CZEKOLADĄ OTULONE

DEKOROWANIE DESERÓW I TORTÓW TO SZTUKA WYMAGAJĄCA FINEZJI I SMAKU. KAŻDY ELEMENT MUSI WSPÓŁGRAĆ W DOSKONALE SKOMPONOWANEJ CAŁOŚCI

**K**lient je oczami – ta maksyma jest podstawą dekorowania. Aby nadać wyrafinowany i oryginalny wygląd deserom, tortom i lodom, Martin Braun poleca kolekcję najlepszych wiórków czekoladowych firmy Ulmer.

Czekolada idealnie sprawdza się w cukiernictwie jako niezwykle plastyczny i wszechstronny element dekoracyjny. Wystarczy nawet drobny czekoladowy akcent, aby nadać deserom i tortom oryginalny i smakowity wygląd. Idealnie sprawdzają się tutaj wiórki czekoladowe.

Martin Braun posiada w swojej ofercie najlepsze wiórki firmy Ulmer idealnie łączące artystyczny wygląd z oryginalnym smakiem czekolady. Wiórki produkowane są z najwyższej jakości składników, według sprawdzonych receptur – z kuwertyry naturalnej, czekolady białej lub mlecznej. Dostępne są w wielu wersjach: czekoladowej, karmelowej, truskawkowej, marmurkowej, miętowej, cytrynowej i pomarańczowej.

Na szkoleniach Martin Braun cukiernicy mają okazję poznać metody stosowania wiórków w dekoracjach, a także dowiedzieć się więcej na temat ich roli w podkreślaniu walorów smakowych słodkich przysmaków.

Więcej o wiórkach oraz szkoleniach cukierniczych w Biurze Obsługi Klienta  
e-mail: [sprzedaz@martinbraun.pl](mailto:sprzedaz@martinbraun.pl)



## Ciasto czekoladowe z wiśniami

(24 owalne ciasteczka)

### Składniki:

- owale wycięte z rolady biszkoptowej Bisquick Plus 48 szt.
- krem czekoladowy ALASKA 200 g
  - Alaska-express Czekolada 250 g
  - woda o temp. 25°C 250 g
  - śmietana ubita, bez cukru 1000 g

### Sposób przygotowania:

Alaskę wymieszać z wodą. Śmietanę dodawać w dwóch fazach.

### Dekoracja:

- Schokobella ciemna 800 g
- wiórki ULMER z kuwertyry naturalnej 200 g
- wiśnie z nalewki 48 szt.
- czekoladki dekoracyjne piórka 24 szt.

### Sposób przygotowania całości:

Wewnętrzną część foremek posmarować olejem i obsypać cukrem pudrem. Na dno foremki ułożyć wyciętą roladkę. Następnie foremki wypełnić kremem czekoladowym Alaską. Foremkę przykryć drugą roladką. Wstawić do lodówki na dwie godziny. Schłodzone ciastka oblewać rozpuszczoną ciemną Schokobellą. Dolną krawędź ciastka obsypać wiórkami z Ulmer z kuwertyry naturalnej. Wierzch ciastka udekorować wiśniami z nalewki oraz czekoladką piórko. Talerz można ozdobić serem Cresco Italia o smaku czekoladowym.

[www.martinbraun.pl](http://www.martinbraun.pl)



## DOBRYCH RAD NIGDY ZBYT WIELE

DORADZTWO MARKETINGOWE  
ANALIZY I OPRACOWANIA  
DZIAŁANIA PROMOCYJNE I PUBLIC RELATIONS  
PRZYGOTOWYWANIE I DRUK FOLDERÓW I GAZETEK REKLAMOWYCH  
PROJEKTY REKLAM I OGŁOSZEŃ  
KREACJA KAMPAII PROMOCYJNYCH I REKLAMOWYCH  
PROJEKTOWANIE IDENTYFIKACJI GRAFICZNEJ OD PODSTAW

A TAKŻE WSPARCIE OBECNOŚCI W INTERNECIE

OPRACOWANIE STRON INTERNETOWYCH · REDAGOWANIE TREŚCI STRON WWW · ZARZĄDZANIE STRONAMI WWW · MAILINGI I NEWSLETTERY

ORAZ

CAŁA GAMA NIETYPOWYCH DZIAŁAŃ PRZYGOTOWANYCH POD INDYWIDUALNE POTRZEBY KLIENTA

O BRANŻY SPOŻYWCZEJ WIEMY DUŻO, O PIEKARSKO-CUKIERNICZEJ PRAWIE WSZYSTKO

# SPRAWDŹ NAS!

# ani rusz

## BEZ CZEKOLADY



FOT. NEWSPRESS

**N**a pewno nie będzie to paliwo, które napędzi replikę F2008, czyli bolid Formuły 1 zespołu Scuderia Ferrari. Nie chodzi tu jednak o to, że silnik bolidu, którym ścigali się Felipe Massa i Kimi Raikkonen, jest tak wymagający, że nie może korzystać z czekoladopodobnego paliwa. Chodzi o to, że replika, o której mowa, powstała w całości z czekolady i jeździć mogła wyłącznie na lawecie. Mogła, bowiem wkrótce po ukończeniu została zjedzona. A jak powstała? Przygotowano ją na specjalne zlecenie neapolitańskiego klubu zrzeszającego właścicieli samochodów ze skaczącym koniem na masce. Wykonania podjęli się włoscy cukiernicy zrzeszeni w klubie Pasticceri Italiani. Tworzenie tego cukierniczego dzieła sztuki zajęło twórcom ponad rok. Zużyli przy tym prawie dwie tony surowców, a koszt całego projektu oscylował wokół kwoty 60 tys. zł.

CZEKOLADA SIĘ  
W SAMOCHODZIE PRZYDAJE.  
WARTO JĄ MIEĆ W SCHOWKU,  
NA PRZYKŁAD PO TO,  
BY OSŁODZIĆ SOBIE GORZKIE  
STERCZENIE  
W NIEKOŃCZĄCYM SIĘ KORKU.  
SĄ TEŻ TACY, KTÓRZY  
POSTANOWILI ZROBIĆ  
Z NIEJ... PALIWO



## SŁODYCZE DŹWIGNIĄ HANDLU

Z takiego założenia wyszli zarządzający czeską Skodą. Na potrzeby reklamy, która miała promować nową generację Fabii, w Wielkiej Brytanii powstała pełnowymiarowa Fabia stworzona ze składników, które u każdego łasucha powodują szybsze przetykanie ślinki. Wierność, z jaką brytyjscy cukiernicy odtworzyli detale małej Skody, jest porażająca. Dach pokryto lukrem, by pokazać, że chętni mogą sobie zamówić Fabię z białym dachem. Lusterka z pewnością przypadłyby do gustu wielbicielom marcepanu, a prędkościomierz – tym, którzy przepadają za czekoladą.

## WALENTYNKI PO JAPONSKU

Jakiego koloru jest twój samochód? Czekoladowego! Bez cienia przesady tak może odpowiedzieć każdy, kto zdecydował się na specjalną, limitowaną edycję Smarta. Wersję, o której mowa, nie bez powodu pokazano w Japonii na kilka tygodni przed tegorocznymi walentynkami. Zgodnie z japońskim zwyczajem 14 lutego to damy zobowiązane są obdarować słodkościami nie tylko wybranków swoich serc, lecz także innych znajomych mężczyzn. Tym razem zamiast bombonierek mogły swoich mężczyzn obdarować czekoladowym Smartem. Wyjaśniamy jednak, że nie chodzi o kolejne auto z czekolady, lecz auto pomalowane i wystylizowane tak, by wyglądało jak jeżdżąca tabliczka czekolady. Autor projektu – Tadaaki Wakamatsu – zadbał nawet o takie szczegóły, jak obudowa obrotomierza, która wygląda tak, jakby ociekała czekoladą. Czekoladowy Smart od zwykłego różnił się także ceną – wyższą o, bagatela, 6 tys. dolarów.

## CZEKOLADĘ DO PEŁNA POPROSZE

Brytyjscy naukowcy z uniwersytetu Warwick postanowili wykorzystać czekoladę, a w zasadzie odpady pozostające po procesie jej produkcji, w nieco inny sposób. Pojazd został zbudowany zgodnie z regulaminem Formuły 3, z jedną drobną różnicą. Napędzany jest nie benzyną, lecz biopaliwem uzyskiwanym z pozostałości po produkcji czekolady i oleju roślinnego. Brzmi śmiesznie i niewiarygodnie, ale wystarczy powiedzieć, że ambitni naukowcy planują tak dopracować prototyp, by móc rozpędzić go do 230 km/godz. Naukowcy nie byli jednak pierwsi. Rok wcześniej także brytyjska firma – Ecotec – opracowała podobną metodę zasilania samochodu. By udowodnić jej przydatność, dwóch podróżników pokonało napędzanym czekoladowymi odpadami samochodem dystans 4,5 tys. mil. Zużyli przy tym około 80 tys. tabliczek czekolady. Przetwarzali je za pomocą specjalnego urządzenia mieszającego bioetanol odzyskany z czekolady ze zużytym olejem roślinnym. Słodkie przyjemności zainspirowały także konstruktorów Forda. Źródłem pomysłu była tzw. dmuchana czekolada, lżejsza od pełnych tabliczek. Inżynierowie postanowili „nadmuchać” w podobny sposób niektóre z plastikowych elementów samochodu, zmniejszając tym samym ich masę o 20 proc. bez straty dla ich wytrzymałości.

BRUNO STARECKI

## FABIĘ RAZ, POPROSZE!

Jeśli ktoś z Was zapragnąłby powtórzyć wyczyn brytyjskich cukierników, to służymy informacjami na temat potrzebnych składników. Do jednej słodkiej Fabii przygotujcie:

- 3 kg skórki pomarańczowej
- 20 kg rodzynek
- 20 kg suszonych moreli
- 10 kg białej czekolady
- 12,5 kg dżemu malinowego
- 5 kg kakao w proszku
- 100 kg mąki pszennej
- 180 jaj
- 100 kg drobno zmielonego cukru
- 90 kg brązowego cukru w formie pasty
- 50 kg cukru pudru
- 40 kg ciemnego cukru w formie pasty
- 50 kg białego cukru w formie pasty
- 30 kg migdałów
- 20 kg wiśni kandyzowanych
- 42 kg cukierków czekoladowych

W czekoladowym Smartcie nawet obrotomierze ociekały czekoladą



**NA PRZYKŁAD CZOSNEK W CZEKOLADOWYM DESERZE.**

Kiedy smażyysz czosnek jest on słodki. A to oznacza, że można połączyć go ze słodkim deserem! W ten sposób na to wpadłem. Wszystko opiera się na znajomości produktów. Na dorastaniu z nimi. Jeśli wiesz, jak rosną i skąd pochodzą, łatwiej o eksperymenty.

**Joseph Seelesto**, pochodzi z Botswany, szef kuchni w warszawskiej restauracji Joseph's Wine&Food, autor programów kulinarnych w TVN.



Są to trufle zrobione z gorzkiej czekolady, z lekką nutą drzewa dębowego i dodatkiem whisky. Nie ma w nich ani grama cukru, a są słodkie.

**TO BOMBA SMAKOWA.**

**Mirosław Koś**, wrocławski cukiernik o czekoladkach Vrots-Love promujących Wrocław.



To oczywiście, że czekolada pomaga w spalaniu kalorii. Zawsze, gdy nie mam deseru, po obiedzie zjadam kawałek dobrej czekolady. Genialne jest połączenie ciemnej czekolady z serem pleśniowym, ma nieprawdopodobny smak.

**UWIELBIAM TEŻ SUFLET  
CZEKOLADOWY I MUS CZEKOLADOWY  
– BARDZO DOBRY I PROSTY  
W PRYZRZĄDZANIU.**

**Robert Maktowicz**, ekspert kulinarny.

**BRYTYJSKI PRODUCENT SŁODKOŚCI  
– HOTEL CHOCOLAT – POZYSKAŁ  
MILIONY NA ROZWÓJ BIZNESU.**

Jak? Chcąc pozyskać kapitał na nowe inwestycje, firma wpadła na pomysł, by wyemitować trzyletnie obligacje o wartości 3,7 mln funtów spłacane czekoladowymi bombonierkami. Nowy rodzaj papierów wartościowych w pierwszej kolejności został skierowany do 100 tys. członków firmowego klubu degustatorów. Każdy, kto zainwestował równowartość 9,6 tys. zł, będzie co dwa miesiące dostawał pudełko słodczy o wartości 90 zł. Angielska firma specjalizuje się w produkcji wyrafinowanych smakolyków, m.in. pralin nadziewanych szampanem lub egzotycznymi owocami czy sprzedają czekolady w buteleczkach.

Jedzenie dużych ilości czekolady może zmniejszyć ryzyko choroby wieńcowej i udaru mózgu nawet o jedną trzecią, ale nadmiar tego przysmaku sprzyja rozwojowi innych chorób – donoszą brytyjscy naukowcy.

**BADANIA PRZEPROWADZONE PRZEZ  
SPECJALISTÓW Z UNIVERSITY  
OF CAMBRIDGE OBJĘŁY 114 TYS.  
PACJENTÓW I POTWIERDZIŁY  
WYRAŻANY WŁOŻENIEM  
ZGODNIE Z KTÓRYM ZAWARTE  
W CZEKOLADZIE SUBSTANCJE  
CHRONIĄ UKŁAD KRAŻENIA.**

Jednak British Heart Foundation zastrzega, że istnieją lepsze sposoby ochrony serca i nie należy zaczynać od opychania się czekoladkami.

„British Medical Journal”

**JEDZENIE GORZKIEJ CZEKOLADY CHRONI SKÓRĘ  
PRZED PROMIENIOWANIEM ULTRAFIOLETOWYM.**

Ochronne działanie ma tylko prawdziwa gorzka czekolada o zawartości przynajmniej 60 proc. kakao. Jak bowiem twierdzą kanadyjscy badacze, odwołując się do wcześniejszych badań niemieckich i brytyjskich naukowców, ochronną rolę, zwiększającą odporność jasnej skóry na promienie UV, pełnią polifenole, które są eliminowane w procesie produkcji czekolady mlecznej.





2012

Expo Sweet - największe w Polsce targi branży cukierniczej i lodziarskiej.

**21-23 lutego 2012**

Warszawa Centrum Targowe MTPolska

ul. Marsa 56



Czwarta edycja targów producentów i importerów,  
rzemieślniczego sektora cukierniczo - lodziarskiego.

*Po raz pierwszy na Expo Sweet  
Salon Kawowy*



Godziny otwarcia Targów:

21.02 (wtorek)	godz. 10.00-18.00
22.02 (środa)	godz. 10.00-18.00
23.02 (czwartek)	godz. 10.00-18.00

[www.exposweet.pl](http://www.exposweet.pl)

SETKI LUDZI OPOWIADAJĄ O SWOJEJ PASJI DO CZEKOLADY:

„Ponieważ Callebaut wie, że jakość czekolady zaczyna się tutaj”

EMMILY MWASONGWE - FARMER KAKAO, TANZANIA

W ciągu minionych 100 lat Callebaut zawsze wykonywał krok na przód, aby zapewnić odpowiednią jakość Prawdziwej Belgijskiej Czekolady. Dziś Callebaut bezpośrednio współpracuje z farmerami od Brazylii po Tanzanię. Razem dążymy do zapewnienia jak najwyższej jakości upraw, odpowiednich zbiorów i dochodów farmerów – z jednoczesnym poszanowaniem delikatnego ekosystemu. Poprzez tę współpracę pragniemy przyczynić się do zrównoważonej uprawy kakao. Ponieważ tylko dzięki odpowiedniej jakości kakao stworzymy odpowiedniej jakości czekoladę.

[www.callebaut100years.com](http://www.callebaut100years.com)

**CALLEBAUT** **100 LAT**  
FINEST BELGIAN  
CHOCOLATE

Barry Callebaut Polska Sp. z o.o. • ul. Nowy Józefów 36 • 94-406 Łódź • Polska • Tel. 42 683 77 00 • Fax 42 683 77 01  
e-mail: [gourmet\\_polska@barry-callebaut.com](mailto:gourmet_polska@barry-callebaut.com) • [www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)