

Co nowego w cukiernictwie i piekarstwie?

Ostatnie dwa lata spowodowały zmiany w zachowaniach kupujących.

Wielu klientom brakuje smaków, których kosztowali podczas zagranicznych wyjazdów wakacyjnych. Stąd bierze się wzrost zainteresowania takimi produktami jak tiramisu, ciasta przekładane kremami i musami typu: np. Crèmeux Framboise (Crèmeux malinowe) czy Crème d'amande (krem migdałowy).

Przy produkcji tego typu deserów z pomocą przychodzi **Ribot** firmy Telme. Jest to wszechstronny robot, który swoje zastosowanie może mieć w piekarni, cukierni, lodziarni czy gastronomii. Dzięki niemu będziemy mogli ubijać i gotować kremy, masy jajeczne (również pasteryzować), przygotowywać crèmeux owocowe, bazy do lodów, lody i sorbety, jogurty, sery, hummus, ugotować zupy i przygotować sosy.

Ribot ma wbudowany system chłodzenia, dzięki czemu istnieje możliwość szybkiego schładzania produktów do temperatury np. ułatwiającej natychmiastowe położenie kremu na biszkopt, czy galaretki na ciasto. Umożliwia również produkcję lodów. Co ważne, pozwala zachować dłuższą świeżość i przydatność do spożycia (szybkie schłodzenie produktów w zakresie 70°C-30°C pozwala zniwelować rozwój bakterii skracających termin spożycia).

Inne funkcje Ribota:

- miesza i blenduje, kroci i szatkuje takie produkty jak: mięso, ryby, owoce, warzywa,
- podgrzewa i gotuje makaron, ryż, mięso, ryby, warzywa, zupy oraz kremy, budynie, galaretki i wiele innych,
- wszystkie powyższe produkty schładza i może zmrozić,
- temperuje czekoladę mleczną, białą i ciemną,
- produkuje lody, jogurty i nabiał, dżemy i konfitury,
- można na nim wyprodukować pianki np. typu marshmallow.

W przypadku wysokiej jakości kremów o wyjątkowych smakach należy je ułożyć na dobrze wypieczonych biszkoptach czy ciastkach. Tu ułatwi zadanie piec **Revent**. Dzięki systemowi dystrybucji powietrza TCC w piecu panują warunki idealne do wypieku delikatnych produktów cukierniczych, takich jak biszkopki czy ciastka posypane cukrem. Produkty są równomiernie wypieczone i skoloryzowane, a co ważne – nie są wysuszone.

Revent nie boi się też cięższych zadań i w piecu można wypiekać również serniki. Idealnym



■ Ribot: – produkcja kremów, lodów, sorbetów, zup i sosów – gotowanie, chłodzenie, krojenie.



■ Dozownik Minifill: – dozowanie kremów, zimnych lodów, ciepłych zup i sosów – wszechstronny dozownik z wymiennymi końcówkami i lejami.



■ Francuskie makaroniki wypełnione lodami – smak, który potrafi zaskoczyć.



■ Piece Revent – dla rzemiosła i przemysłu; wypiekają bułki, bagietki i chleby typu baltonowski, jak i foremkowy. Zawsze równo wypieczona chrupka skórka i delikatny mięksiz.



■ Wypieki cukiernicze na Revenzie. Zawsze równomiernie skoloryzowane. Ciasteczka drobne, makaroniki, ale również serniki, biszkopty czy makowce.

przykładem jest sernik brülée, który ma delikatną strukturę (ale masa jest ciężka), a przy tym jest bardzo wilgotny i cała sztuka polega na tym, aby go wypiec, a nie ugotować (co robi większość konkurencji). W piekarni za to posłuży do wypieku wysokogatunkowych chlebów (foremkowych i typu baltonowski) oraz pieczywa rustykalnego. Dzięki systemowi nadmuchu oraz zaparowania pieczywo ma chrupką skórkę, a mięksiz pozostaje porowaty i wilgotny.

Obecne czasy spowodowały wzrost produkcji deserów porcjowanych, pakowanych w słoiki, czy wzrost sprzedaży lodów pakowanych w kubki. W przypadku tych ostatnich zadanie ułatwia urządzenie **VARIOFILL** firmy Telme. Wyprodukowane lody dozujemy do cylindra maszyny Variofill, umieszczamy go w maszynie i ustawiamy porcję. Wystarczy podłożyć kubki i włączyć dozowanie. Mniejszym urządzeniem jest dozownik Minifill, który wyposażony w lej i odpowiednie zębatki posłuży do dozowania lodów, a zmieniając oprzyrządowanie może służyć do dozowania kremów do słoików (desery takie jak np. tiramisu czy panna cotta).

Będąc przy słoikach ostatnio spotkałem się z rzemieślnikiem, który znaczną część produkcji (zupy oraz desery wyprodukowane na Ribocie) zamyka w słoikach i wystawia w ladach sklepowych. Problem, jaki się u niego pojawił to powrót do

zakładu szklanych opakowań oklejonych etykietami. Znaleźliśmy również rozwiązanie w obu kwestiach – zmywarka **Multiwasher**. Jest to urządzenie wszechstronne – myje wszystko co wykorzystywane jest w procesie produkcji i dystrybucji: kosze, formy, blachy, słoiki, kotły, narzędzia ubijaczek, blachy gastronomiczne, kuwety lodziarskie i wiele innych. Ma też dwie bardzo ważne funkcje – wyparzania i dekarbonizacji. O ile pierwsza nie wymaga tłumaczenia o tyle dzięki drugiej funkcji możemy „ściągnąć” wszystkie przypalone osady z wózków forem czy blach. Dzięki połączeniu wysokiej temperatury i ciśnienia oraz odpowiedniego detergentu wózki z czarnych stają się srebrne. Przy tej wszechstronności pozwala zaoszczędzić czas i pieniądze (w stosunku do innych sposobów mycia między średnio ok. 30-50%). Średnie zużycie wody na cykl to tylko 8 l.



■ Multiwasher myje kosze, blachy, formy, słoiki, opakowania wielorazowe, kotły, kuwety lodziarskie i wiele innych. Zastosowanie w gastronomii, cukierniach, dużych stołówkach czy sieciach marketów.

Konrad Kazanecki
www.nurkowski.com

MULTI WASHER
 unlimited efficiency

TELME
 MASZYNY LODOWE I CUKIERNICZE

**Więcej informacji
 pod nr 668 409 196**