

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

PRODUKCJA MŁYNARSKA, PIEKARSKO – CUKIERNICZA

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Spis treści

PRODUKCJA MŁYNARSKA	4
PRODUKCJA PIEKARNICZA	5
PROCES STAWIANIA KWASÓW.....	5
PRODUKCJA PIECZYWA ŻYTNIEGO I PSZENNO-ŻYTNIEGO	5
Pieczywo żytnie	5
Pieczywo pszenno żytnie (mieszane)	5
BUŁKA ZWYKŁA.....	6
PRODUKCJA BUŁEK ZWYKŁYCH METODĄ DWU-FAZOWĄ	6
PĄCZKI NADZIEWANE MARMOLADĄ RÓŻANĄ.....	7
BUŁKI DROŹDZOWE	7
CHAŁKA.....	8
BUŁKA GRAHAM	8
PRODUKCJA PIECZYWA DLA DIABETYKÓW	9
PRODUKCJA CUKIERNICZA	10
BAZY DO PRODUKCJI CUKIERNICZEJ.....	10
Biszkopt	10
Kruszonka	11
Masa serowa	12
Masa makowa	12
Ciasto Parzone.....	13
Masa Ticino.....	13
Nadzienie Pralinowe Owocowe:.....	13
PRODUKCJA CIASTA FRANCUSKIEGO I PÓŁFRANCUSKIEGO.....	14
PRODUKCJA CIAST TORTOWYCH.....	14
PRODUKCJA MAKOWCA.....	16
PRODUKCJA CIASTA DROŹDZOWEGO	16
PRODUKCJA BEZ	17

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Sposób wykonania:

Kruszonka ciemna – cukier, mąka pszenna, margaryna, proszek do pieczenia, kakao.
Wszystkie te składniki łączymy ze sobą rozcierając je.

Masa twarogowa – twaróg, cukier, cukier waniliowy, żółtka i rozmiękczoną margarynę łączymy ze sobą. Ubijamy białko i dodajemy razem z mąką ziemniaczaną i pszenną do wcześniej przygotowanej masy.

Masę twarogową wykładamy na kruszonkę i przykrywamy kolejną warstwą kruszonki.

PROCES TEMPEROWANIA CZEKOLADY

Czekoladę podgrzewamy do 45 st. C. Za pomocą blatu marmurowego studzimy czekoladę tak, aby w końcowej fazie osiągnęła temperaturę 31-32 st. C
Czekolada jest gotowa do produkcji np. pralin.

Dobrze zatemperowana czekolada musi cechować się mniejszą topliwością oraz musi porządnie błyszczeć po zastygnięciu.

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Eklery

Eklery to blaty biszkoptowe powycinane w równe kółka i uzupełnione nadzieniem. Powycinane okrągłe kółeczka biszkoptowe o średnicy około 10 cm rozkłada się na stolnicy i przez środek każdego kółeczka biszkoptowego przeciąga się odrobiną kremu śmietanowego i odrobina dżemu.

Ekler składamy w pół.

Ptyś

Składniki:

- ✓ Mąka pszenna typ 500
- ✓ margaryna
- ✓ woda
- ✓ jaja
- ✓ białka
- ✓ cukier
- ✓ kwasek cytrynowy

Sposób wykonania:

Ciasto – wodę z tłuszczem zagotowujemy i zaparzamy w tym mąkę pszenną. Następnie pod maszyną łączymy ciasto z jajami do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Za pomocą rękawa cukierniczego z karbowaną końcówką formujemy korpusy.

Beza zaparzana – z cukru i wody gotujemy syrop do temperatury 121 st. C. Podczas gotowania syropu cukrowego zaczynamy ubijać białko. Gdy syrop osiągnie temperaturę 121 st. C zaparzamy nim białko, wlewając syrop cienkim strumieniem.

PRODUKCJA SERNIKÓW

Produkty potrzebne do wykonania:

- ✓ Twaróg,
- ✓ Cukier,
- ✓ Margaryna,
- ✓ Mąka pszenna typ 500,
- ✓ Mąka ziemniaczana
- ✓ Jaja
- ✓ Proszek do pieczenia
- ✓ Cukier waniliowy

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

PRODUKCJA RUREK, EKLERÓW, PTYSIÓW.....	17
Rurki	17
Eklery.....	18
Ptyś.....	18
PRODUKCJA SERNIKÓW.....	18
PROCES TEMPEROWANIA CZEKOLADY	19

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

PRODUKCJA MŁYNARSKA

Mąka to produkt powstały w wyniku rozdrobnienia ziarna zbóż. Cechuje się drobną granulacją i sypką konsystencją. W zależności od rodzaju zboża, z którego otrzymano mąkę, może być zastosowana do różnych celów: spożywczych, paszowych lub przemysłowych. Powszechnie używana do produkcji pieczywa, makaronów oraz wyrobów cukierniczych.

Mąkę klasyfikujemy i określamy poprzez typ. Jest on określony na podstawie zawartości w mące substancji mineralnych czyli tzw. popiołu.

Typ mąki, czyli zawartość popiołu, związany jest bezpośrednio z barwą mąki. Im niższy, tym mąka będzie bielsza, im wyższy, tym mąka będzie ciemniejsza. Tak więc najjaśniejszą będzie mąka typ 400, a najciemniejszą mąka typ 2000.

Najbardziej znane i popularne typy mąk:

- Pszenne – 450 (tortowa), 500 (wrocławska, krupczatka) , 550 (luksusowa)
- Żytnie – 500, 720, 2000 (razowa)

Do konkretnego rodzaju pieczywa zaleca się zastosować odpowiedni typ mąki:

- mąka pszenna typ 400 – ciasta kruche, biszkopty, ciastka, pierogi, makarony, kluski
- mąka pszenna typ 500 – ciasta drożdżowe, babki, zagęstnik sosów i zup
- mąka pszenna typ 650 i 750 – chleb , bułki
- mąka pszenna typ 1850 (graham) – można stosować w ilości do 80% w różnego rodzaju pieczywie od ciast po chleb, dla podniesienia wartości odżywczych produktu.

Mąki ciemne np. typ 1850 (graham) czy żytnia typ 2000 (razowa) to mąki o wysokiej wartości odżywczej ze względu na zawartość w nich substancji mineralnych (potas, fosfor, wapń, magnez) znajdujących się w okrywie owocowo – nasiennej. Są postrzegane jako mąki prozdrowotne. Służą do produkcji chleba razowego, pieczywa graham, oraz mają zastosowanie przy produkcji pieczywa całościarnego.

Mąki jasne np. typ 400, 500 to mąki uboższe w wartości odżywcze. Produkowane są z samego bielma ziarna, pozbawionego okrywy owocowo – nasiennej i zarodka. Jednak z takich mąk uzyskuje się pieczywo delikatniejsze, łatwiej strawne i lżejsze.

W 2003 r. w Młynach Szczepanki został wdrożony system HACCP zgodny z wymaganiami Kodeksu Żywnościowego. W 2005 r. system ten został zintegrowany z systemem zarządzania jakością zgodnym z wymaganiami normy PN-EN ISO 9001:2001. Oba systemy zostały certyfikowane w listopadzie 2005 r. przez TÜV NORD Polska. System zarządzania jakością obejmuje wszystkie obszary działalności przedsiębiorstwa. Zakresem systemu objęto produkcję i sprzedaż przetworów zbożowych. Koncentrując się na wymaganiach rynku, Młyny Szczepanki w 2007 r. dostosowały swój system zarządzania jakością i zarządzania.

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- Metoda jednofazowa polega na równoczesnym połączeniu wszystkich składników ciasta drożdżowego i jego odstawieniu w celu wyrośnięcia.
- Metoda dwufazowa polega na podziale procesu sporządzania ciasta na dwa etapy: sporządzenie i wyrastanie rozczynu oraz wyrabianie ciasta.
- Metoda trójfazowa wprowadza do procesu sporządzania ciasta drożdżowego etap zaparzania mąki gorącym płynem. Tak zaparzona masa staje się podstawą do sporządzenia rozczynu.

Zastosowanie:

Ciasto drożdżowe jest podstawą do wyrobu bab drożdżowych, ciast i ciastek z owocami, strucli, pączków.

PRODUKCJA BEZ

Bezy produkowane są w przeróżnych postaciach, jako dodatek do śmietan, jako ciasteczka deserowe, oraz jako torty bezowe.

Produkty potrzebne do wykonania bezy:

- ✓ Białka jaj
- ✓ Cukier

Sposób wykonania:

Białka ubijamy różgą na ubijaczce na szybkich obrotach około 15 minut, stopniowo dodajemy cukier i ubijamy dalej na sztywno.

Sztywną masę wylewamy w dowolnych kształtach na papier do pieczenia i suszymy beze w piecu w 130 stopniach przez około godzinę.

PRODUKCJA RUREK, EKLERÓW, PTYSIÓW

Rurki

Rurki to nic innego jak ciasto półfrancuskie. Rozwałkowane ciasto kroi się w plastry i owija dookoła przygotowanych aluminiowych rurek.

Rurki układa się na blaszkach smaruje białkiem za pomocą pędzla i obsypuje grubym cukrem.

Wypiek odbywa się w piecu w 240 stopniach. Po ostygnięciu aluminiowe stelaże bardzo łatwo wyciąga się z wnętrza wypieczonego już ciasta.

Rurki napełnia się dowolnym kremem śmietanowym, bezowym lub owocowym za pomocą worka szprychowego.

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

PRODUKCJA MAKOWCA

Produkty potrzebne do produkcji makowca

- ✓ Mąka
- ✓ Jaja
- ✓ Drożdże
- ✓ Cukier
- ✓ Sól
- ✓ Woda
- ✓ Mleko
- ✓ Bakalie
- ✓ Esencja
- ✓ Miód
- ✓ Margaryna

Sposób wykonania:

Parzymy mak w garze przez około 15 minut. Przelewamy wodą aż do uzyskania czystej wody. Mielić w maszynie dwukrotnie i dodać bakalie, cukier, miód, esencje rumową i migdałową, jaja. Gdy to zamieszaamy wyjdzie nam masa makowa potrzebna do dalszej produkcji.

Przygotowanie ciasta:

Wstawiamy podmlode tj. rozgrzane mleko z drożdżami, częścią cukru i częścią mąki zostawiamy do wyrośnięcia na około 30 minut. Później do podmlody dajemy resztę mąki i margaryny oraz sól. Mieszaamy hakiem do uzyskania jednolitego ciasta.

Naważamy potrzebną zawartość masy makowej w jednym makowcu oraz odpowiednią ilość ciasta do jednego makowca.

Podzielone kęsy ciasta przepuszczamy przez wałkownice. Na rozwałkowanym placku ciasta rozsmarowujemy część masy makowej i zawijamy. Surowy makowiec zawijamy jeszcze w papier do pieczenia i układamy na blaszkach.

Wypiekamy w piecu na 180 stopni przez około 35 minut.

PRODUKCJA CIASTA DROŹDZOWEGO

Ciasto drożdżowe to [ciasto](#), w którym zastosowano biologiczne metody spulchniania, wykorzystując właściwości [drożdży piekarniczych](#). W porównaniu do innych rodzajów ciast, podstawowe ciasto drożdżowe nie zawiera dużo cukru oraz tłuszczu. Jego podstawowymi składnikami jest mąka oraz płyn.

Metody produkcji

Ciasto drożdżowe można sporządzać wieloma metodami. Wśród nich można wyróżnić: metodę jedno-, dwu- i trójfazową.

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

PRODUKCJA PIEKARNICZA

Rzemiosło piekarsko cukiernicze jak wskazuje po części sama nazwa jest pracą ręczną i wymaga odpowiedniego doświadczenia i przygotowania zawodowego oraz ogromnej wiedzy.

Produkcja piekarniczo cukiernicza ukierunkowana jest na jakość która oceniana jest przez konsumentów. W dobie postępu technologicznego prace ręczną często zastępują maszyny, które ułatwiają pracę oraz pewne czynności wykonują dokładniej.

Program praktyk daje możliwość skorzystania z wiedzy kadry pracowniczej, nauczenia się produkcji piekarsko-cukierniczej oraz użytkowania nowoczesnych urządzeń technologicznych.

Poniżej przedstawiono charakterystyki i procesy produkcyjne produktów które będą wykonywane podczas realizowanego programu:

PROCES STAWIANIA KWASÓW

Składniki kwasu:

- ✓ Mąka
- ✓ Ciepła woda
- ✓ Żur

Przygotowanie:

Mąkę z wodą i żurem mieszamy, zostawiamy na pewien czas.

Kwas zacznie rosnać i po wyrośnięciu jest gotowy do użycia w produkcji piekarniczej.

Kwas chlebowy ma trwałość średnio do 3 dni.

PRODUKCJA PIECZYWA ŻYTNIEGO I PSZENNO-ŻYTNIEGO

Pieczywo żytnie

Wypiekane z mąki żytniej jasnej lub ciemnej na zakwasie z niewielką ilością drożdży piekarniczych prasowanych, może zawierać maksymalnie 15% mąki pszennej.

Zakład piekarniczy produkuje następujące chleby żytnie: Chleb żytni, chleb żytni z żurawiną, chleb razowy, chleb ziarnisty, chleb pełne ziarno.

Skład podstawowy to mąka żytnia, drożdże, woda 30%, mąka ukwaszona w żurowni lub w drożdżach tzw. metodą tradycyjną.

Pieczywo pszenno żytnie (mieszane)

Pieczywo mieszane produkowane na podobnych zasadach jak pieczywo żytnie tyle że dodatkowo dochodzi udział mąki pszennej typ-750. Produkowane na zakwasie.

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

BUŁKA ZWYKŁA

Produkty potrzebne do produkcji:

- ✓ Woda
- ✓ Mąka
- ✓ Sól
- ✓ Cukier
- ✓ Drożdże

Sposób przygotowania:

Składniki na bułkę mieszamy dokładnie po czym gotowe nie wygarowane ciasto musi trafić do linii technologicznej Combi-Line. Mieszana dzieli ciasto na odpowiednio mniejsze porcje po czym kształtuje odpowiednia formę bułki.

Bułki pieczemy w piecu wsadowym w 240 stopniach przez 10 minut.

Bułki zwykle produkowane tą metodą charakteryzują się jednakowym kształtem i gramaturą. Metoda ta w połączeniu z jedynie naturalnymi składnikami (bez polepszaczy) Pozwala nam na produkcje znacznych ilości bułek w niewielkim przedziale czasowym. Cecha ta ceniona jest bardzo mocno przez konsumentów.

PRODUKCJA BUŁEK ZWYKŁYCH METODĄ DWU-FAZOWĄ

Potrzebne produkty:

- ✓ Woda
- ✓ Mąka
- ✓ Sól
- ✓ Cukier
- ✓ Drożdże

Proces wytwarzania bułek metoda dwufazową jest skomplikowany i czasochłonny. Po czasie, w którym podmłoda uzyska swoją maksymalną moc dodajemy pozostałe składniki. Po dokładnym wymieszaniu dzielimy ciasto na kęsy, a potem na mniejsze części. Pozostawiamy do wyrośnięcia. Pieczemy w temperaturze 260 stopni przez około 10 minut

Charakterystyka:

Bułka zwykła (chłopska) wytwarzana tą metodą (ręcznie) charakteryzuje się niepowtarzalnym kształtem. Klient otrzymuje produkt najwyższej jakości, smaku i doskonałych walorach estetycznych.

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Etap 1:

Składniki ciasta biszkoptowego:

- ✓ Jaja
- ✓ Cukier
- ✓ Mąka

Przygotowanie metodą zimną lub ciepłą.

Etap 2.

Ubijamy śmietaną różgą w ubijaczce na szybkich obrotach. Doprawienie śmietany zależy od wyboru docelowego rodzaju ciasta.

Np. **Ciasto tortowe czekoladowe** przygotowujemy w następujący sposób:

1. Wypiek kilku blatów biszkoptowych.
2. Ubicie śmietany w ubijaczce
3. Rozpuszczamy czekoladę deserową w kąpieli wodnej
4. Do ubijanej się śmietany dolewamy płynnej czekolady (śmietana zrobi się czekoladowa)
5. Na rant tortowy i blaszkę układamy blat biszkoptowy i nakładamy średnią warstwę śmietany czekoladowej
6. Przekładamy ponownie biszkoptem i ponownie zalewamy śmietaną czekoladową
7. Dekorujemy wierzch ciasta

Ciasta tortowe owocowe wykonujemy analogicznie:

1. Przygotowujemy dowolną kompozycję smakową biszkoptu.
2. Przygotowujemy dowolną kompozycję smakową ubitej śmietany
3. Dekoracja wierzchu wedle fantazji.

Ciasta tortowe charakteryzują się delikatnością oraz duża czasochłonnością. Po przygotowaniu pełnej blachy ciasta powinno się natychmiast odstawić do pomieszczenia chłodniczego w którym panuje temperatura około 5 stopni. W pomieszczeniu chłodniczym śmietana tężeje i nabiera odpowiednich barw smakowych. Transport takiego gatunku ciast również musi odbywać się w samochodach chłodniach aby jak najdłużej zachować świeżość.

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

PRODUKCJA CIASTA FRANCUSKIEGO I PÓŁFRANCUSKIEGO

Ciasto francuskie jest specyficznej struktury. Ciasto listkuje dzięki umiejętnemu wałkowaniu oraz dużej zawartości tłuszczu.

Surowce do produkcji ciasta francuskiego:

- ✓ Woda zimna
- ✓ Mąka
- ✓ Sól
- ✓ Jaja
- ✓ Margaryna

Sposób przygotowania:

Łączymy zimną wodę z mąką, solą i całymi jajami.

Ubijamy różgą na szybkich obrotach około 10-12 minut

Otrzymane ciasto wałkujemy z margaryną na grubość 2 cm.

Ciasto półfrancuskie – ciasto bardzo zbliżone do francuskiego. Z mniejszą zawartością tłuszczu i zawierające drożdże przez co mniej listkuje.

Surowce potrzebne do produkcji ciasta półfrancuskiego:

- ✓ Woda zimna
- ✓ Mąka
- ✓ Jaja
- ✓ Sól
- ✓ Cukier
- ✓ Drożdże
- ✓ Margaryna

Sposób przygotowania:

Zimną wodę łączymy z mąką jajami, solą, cukrem i odrobiną drożdży.

Ubijamy na szybkich obrotach około 10 minut

Rozwałkowujemy z margaryną na grubość około 2 cm.

PRODUKCJA CIAST TORTOWYCH

Ciasta tortowe są to ciasta na bazie ciast biszkoptowych i biszkoptowo-tłuszczowych oraz zawartości bitej śmietany pod różnymi postaciami i kombinacjami.

Produkcja podstawowych ciast tortowych dzieli się na dwa etapy:

Etap 1: Produkcja ciasta biszkoptowego lub biszkoptowo tłuszczowego

Etap 2: Przygotowanie kremów śmietanowych i dekoracja ciasta

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

PĄCZKI NADZIEWANE MARMOLADĄ RÓŻANĄ

Produkty potrzebne do produkcji:

- ✓ Cukier
- ✓ Mąka
- ✓ Drożdże
- ✓ Żółtka jaj
- ✓ Całe jajko
- ✓ Olej
- ✓ Mleko
- ✓ Sól
- ✓ Aromat
- ✓ Marmolada różana

Sposób wykonania:

Składniki połączyć ze sobą i wyrobić jednolitą masę.

Następnie formować odpowiedniej wielkości kęsy, z których należy uformować kule. Smażyć do momentu uzyskania pięknego brązowego koloru.

Charakterystyka produktu:

Pączki produkowane są tradycyjną metodą przy użyciu naturalnych składników. Charakteryzują się wyjątkowym smakiem i wyglądem.

Pączki dzięki zastosowaniu starodawnych tradycyjnych metod smażenia oraz naturalnym składnikom zachowują swą świeżość, smak oraz delikatność.

BUŁKI DROŹDZOWE

Składniki potrzebne do wykonania bułek drożdżowych:

- ✓ Mąka
- ✓ Cukier
- ✓ Olej
- ✓ Drożdże
- ✓ Mleko
- ✓ Sól
- ✓ Jaja
- ✓ Dodatek np. twaróg, marmolada, jabłko prażone.

Sposób przygotowania:

Składniki na ciasto należy starannie połączyć w dzieży.

Ciasto podzielić na mniejsze kęsy z których formowane zostaną bułki

Charakterystyka produktu:

Tak jak inne produkty tak i bułki drożdżowe słodkie produkowane są z użyciem naturalnych składników pochodzenia regionalnego. Ręczne formowanie oraz tradycyjne metody obróbki cieplnej

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

(termicznej) powodujący, że bułki zachowują długi czas swoje niepowtarzalne właściwości smakowe. Są delikatne i aromatyczne przez co chętniej kupowane przez klientów.

CHAŁKA

Chałka charakteryzuje się słodkim maślanym smakiem. Łatwo się ją zagniała i formuje. Można ją piec w formie lub bez niej, zaplatając w 6 części w tak zwany warkocz.

Produkty potrzebne do produkcji:

- ✓ Świeżych drożdży
- ✓ Ciepła woda
- ✓ Cukier
- ✓ Łyżka soli
- ✓ Mąka
- ✓ Jajka, lekko roztrzepane
- ✓ Masła roztopionego w garnuszku i ostudzonego
- ✓ Do posmarowania: 1 jajko + 1 łyżeczka wody
- ✓ Do posypania: mak lub sezam

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA

Drożdże umieścić w misce, zalać ciepłą wodą i wymieszać. Kiedy się rozpuszczą, dodać mąki, cukier, sól. Cały czas mieszając dodawać następnie jajka i masło. Dobrze wyrobić ciasto i powoli dodawać znów mąki - czasem należy jej dać mniej, innym razem więcej. Wszystko zależy od tego, jakiej konsystencji jest ciasto - powinno być dość luźne i elastyczne, ale niezbyt klejące. Nie może też być zbite.

Gdy zacznie wyrastać wyjąć z miski i wygniatać na stolnicy około 10 minut. Dzielimy ciasto na paski o długości średnio 30 cm i zapleść 6 pasków chałkę. Chałki układamy na blachach z papierem do pieczenia natłuszczonym. Chałki smarujemy białkiem z jajek. opcjonalnie można posypać makiem lub kruszonką. Odstawiamy do wyrośnięcia i pieczemy w piecu na 180 stopni przez około 35 minut.

BUŁKA GRAHAM

Składniki potrzebne do produkcji:

- ✓ Mąka pszenna (typ 480)
- ✓ Mąka pszenna (typ 450)
- ✓ Mąka pszenna graham (typ 1850)
- ✓ Woda
- ✓ Drożdże
- ✓ łyżeczka soli
- ✓ łyżeczka cukru
- ✓ łyżki oliwy

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Ciasto Parzone

Ciasto parzone charakteryzuje się delikatnością, porowatością, jest lekkie i suchawe.

Produkty potrzebne do wykonania ciasta parzonego:

- ✓ Mąka
- ✓ Woda
- ✓ Margaryna
- ✓ Jaja
- ✓ Sól

Sposób wykonania

Mąkę pszenną parzymy z wodą i margaryną. Następnie dodajemy pozostałe składniki i wyrabiamy ciasto. Należy piec w temperaturze 200 stopni.

Wykorzystywanie

Między innymi do wypieków eklerów.

Masa Ticino

Masa ticino – to typowa sztynna cukrowo glukozowa masa do używania przy produkcji tortów w stylu angielskim lub robienia różnych figurek.

Składniki potrzebne do zrobienia masy:

- ✓ Cukier puder
- ✓ Glukoza
- ✓ Żelatyna
- ✓ Woda

Sposób przyrządzenia:

Żelatynę należy rozpuścić w ciepłej wodzie i dodać glukozę. Dodajemy część cukru pudru i mieszamy. Na stolnicy co całej konsystencji dodajemy resztę cukru pudru i wyrabiamy.

Nadzienie Pralinowe Owocowe:

Składniki:

- ✓ Śmietana kremówka 33%,
- ✓ Czekolada,
- ✓ Pasta smakowa (mocca, lemon, wiśnia)

Sposób wykonania:

Śmietanę zagotowujemy, dodajemy czekoladę rozpuszczając ją w śmietanie. Do tego dodajemy pastę smakową, mieszamy i studzimy do półpłynnej konsystencji.

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Masa serowa

Masa serowa jest to masa twarogowa połączona z cukrem jajami, tłuszczem oraz mąką. Często dodaje się jeszcze w zależności od produktu w jakim chcemy zastosować masę:

- ✓ Rodzynki
- ✓ Czekoladę
- ✓ Orzechy

Masę serową robi się w następujący sposób

1. Do ubijaczki z różgą wkładamy odpowiednią ilość twarogu
2. Dodajemy cukier i ubijamy na średnich obrotach aż do rozpuszczenia cukru
3. Dodajemy całe jaja, ubijamy dalej (Jaja powodują wiązanie się masy)
4. Dosypujemy mąkę i ubijamy jeszcze około 10-15 minut.

Zastosowanie:

Przygotowane masy stosujemy głównie do serników.

Masy można modyfikować poprzez dodawanie dodatkowych składników jak np. rodzynek, orzechów czy czekolady.

Masa makowa

Proces wytworzenia masy makowej to bardzo czasochłonny proces.

Produkty do wykonania masy makowej:

- ✓ Mak suchy
- ✓ Bakalie
- ✓ Cukier
- ✓ Miód
- ✓ Esencja rumowa
- ✓ Esencja migdałowa
- ✓ Jaja
- ✓ Płatki migdałowe

Proces wykonania

1. Mak parzymy w garnku tj. gotować około 15 minut
2. Po ostudzeniu płukać aż do uzyskania czystej wody
3. Mielić w maszynce do mielenie dwukrotnie
4. Do dzieży dodać bakalie, cukier, miód, esencje rumową i migdałową, jaja
5. Mieszać około 15 minut (3 minuty przed końcem dodać płatki migdałowe)

Zastosowanie:

Masa makowa ma zastosowanie głównie w makowcach i roladach makowych. Również używa się jej do ciast tortowych.

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Sposób przygotowania:

Wszystkie podane składniki łączymy ze sobą w dzieży i mieszamy hakiem, aż do uzyskania jednolitego ciasta. Po wyrobieniu odstawiam ciasto na około dwie godziny do wyrośnięcia i podwojenia objętości.

Następnie wyciągam ciasto i formujemy bułeczki. Formujemy delikatny wałeczek z kęsa ciasta i spłaszczam dłonią oraz nacinam delikatnie wzdłuż nożem.

Bułki odstawiam jeszcze na 10 minut i wkładam do pieca na 30 minut na 200 stopni.

PRODUKCJA PIECZYWA DLA DIABETYKÓW

Chleb dla diabetyków jest szczególnie polecany osobom mającym problemy z utrzymaniem właściwego poziomu cukru we krwi. Stanowi on cenne uzupełnienie diety dla osób chorych na cukrzycę. Włączenie do diety pieczywa o niskim IG przygotowanego na bazie specjalnej mieszanki mąk może pomóc diabetykom w stałym i równomiernym dostarczaniu glukozy do krwi. Chleb dla diabetyków jest bogaty w błonnik pokarmowy, który zwiększa objętość posiłków dając uczucie sytości, reguluje pracę jelit, wpływa również na szybkość wchłaniania cukrów. Szczególne znaczenie w diecie osób chorych na cukrzycę ma błonnik pokarmowy rozpuszczalny, spowalnia on wchłanianie cukrów, dzięki czemu zapobiega wahaniom poziomu glukozy we krwi, wpływa również na obniżenie poziomu cholesterolu we krwi. Z kolei błonnik nierozpuszczalny, reguluje pracę jelit, przyspiesza pasaż jelitowy oraz wiąże niektóre substancje, również toksyczne z przewodu pokarmowego. Jest także bardzo pomocny w diecie osób z nadwagą i otyłością. Produkty o niskim Indeksie Glikemicznym są przyswajane znacznie wolniej, dzięki czemu stężenie glukozy we krwi wzrasta stopniowo, co ułatwia kontrolę poziomu cukru we krwi u osób chorych na cukrzycę..

Półprodukty używane do produkcji tej linii chlebów:

- ✓ Mąka pszenna 500
- ✓ Mąka graham 1850
- ✓ Baza IG
- ✓ Baza chleb dla diabetyków
- ✓ Baza pro-body
- ✓ Ziarna słonecznika
- ✓ Płatki owsiane
- ✓ Sezam
- ✓ Siemię lniane
- ✓ Drożdże
- ✓ Sól
- ✓ Ziarno orkiszu

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

PRODUKCJA CUKIERNICZA

BAZY DO PRODUKCJI CUKIERNICZEJ

Biszkopt

Ciasto biszkoptowe używane jest jako baza i podstawowy składnik ciast tortowych oraz samych tortów.

Składniki ciasta biszkoptowego:

- ✓ Jaja
- ✓ Cukier
- ✓ Mąka

Dodatkowe składniki którymi można urozmaicić ciasto są:

- ✓ Migdały
- ✓ Kakao
- ✓ Orzechy
- ✓ Mak
- ✓ Pistacje

Sposób przygotowania:

Są dwie szkoły przygotowania biszkoptów, na zimno oraz na ciepło. Praktykanci poznają dwie metody od podstaw.

1. Metoda na ciepło:

Podstawowy stosunek jaj, cukru i mąki to 2:1:1

1. Jaja umyte oraz naświetlone ubijamy do kotła
2. Dodajemy cukier
3. Ubijamy różgą w ubijacze przez około 25 minut, aż zrobi się jednolita masa.
4. Podgrzewamy delikatnie kocioł do 40 stopni
5. Dodajemy mąkę i dalej ubijamy różgą już w pokojowej temperaturze
6. Po pochłonięciu mąki przez masę jajowo cukrową, masa biszkoptowa jest gotowa do obróbki termicznej

Metoda ta jest bardziej wydajna, gdyż masa jest bardziej napowietrzona i większa objętościowo.

2. Metoda na zimno:

Metoda ta polega na przygotowaniu masy biszkoptowej bez podgrzewania masy jajeczno-cukrowej.

Są dwa sposoby przygotowania masy jajeczno-cukrowej.

Projekt „Od ziarenka do bochenka” doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

2.1. Metoda na zimno sposób 1.

1. Umyte i naświetlone jaja wbijamy do kotła
2. Ubijamy różgą na ubijacze najwolniejszymi obrotami
3. Stopniowo dodajemy cukier, po dodaniu całego cukru zwiększamy obroty
4. Ubijamy szybkimi obrotami około 30 minut do momenty uzyskania odpowiedniej struktury masy biszkoptowej.

2.2. Metoda na zimno sposób 2.

1. Jaja umyte i naświetlone rozbijamy oddzielając żółtka od białek.
2. Żółtka ubijamy różgą w ubijacze na wolnych obrotach dodając cukier po dodaniu zwiększamy delikatnie obroty
3. W oddzielny kotle, różgą ubijamy białka na sztywno
4. Do kotła z ubijanymi żółtkami z cukrem stopniowo i na przemian dodajemy ubite białka i mąkę
5. Całość ubijamy jeszcze około 5 minut aż do uzyskania jednolitej masy biszkoptowej.

Wypiek blatów i rantów tortowych.

Błaty biszkoptowe do ciast tortowych pieczemy w piecu wsadowym przez 10-12 minut w 210 stopniach.

Ranty tortowe (które są kilku krotnie grubsze od blatów) wypiekamy w piecu wsadowym przez 30 minut w 180 stopniach.

Kruszonka

Kruszonka maślana składa się z:

- ✓ Tłuszczu (margaryna lub masło)
- ✓ Mąka pszenna (zazwyczaj typ 500)
- ✓ Cukier

Stosunek ilościowy cukru, tłuszczu i mąki.: 1:1:2

Sposób wykonania:

Przygotowujemy sobie miesiarke z hakiem. Do dzieży wkładamy tłuszcz z cukrem. Wyrabiamy tłuszcz z cukrem hakiem przez około 10 minut. Przesianą mąkę dosypujemy do dzieży. Schładzamy w chłodni i rozdrabniamy na tzw. Kruszonkę.

Zastosowanie:

Stosujemy głównie do ciast i bułek drożdżowych, często jako dekoracja serników lub spody ciast w formie ciasta kruchego.