

www.mistrzbranzy.pl

# Mistrz branży

Nowoczesny poradnik dla piekarzy, cukierników i lodziarzy

Receptury wielkanocne

- tort bezowy
- sernik limonkowy
- bezglutenowy mazurek

ISSN 2084-8439 marzec 2023

Sernik idealny

Jajko w wypiekach

Cukrowe kwiaty  
na wiosnę

## Ciasteczka do zadań specjalnych

Agnieszka Krenc (Krenc kruszy)





# SZLACHECKI



## MIESZANKA

**POLECANA DO WYROBU  
WIELOZIARNISTEGO PIECZYWA  
Z DUŻĄ ILOŚCIĄ ZIAREN**



- aromatyczny słodowy smak i zapach
- długotrwała świeżość
- możliwość adaptacji różnych receptur
- miękisz pełen drogocennych nasion: słodowane płatki żytnie i orkiszowe, ziarna ciecierzycy, słonecznika oraz siemę lniane



- wysoka zawartość błonnika pokarmowego i manganu
- źródło białka, miedzi oraz fosforu
- pieczywo spełnia kryteria żywności funkcjonalnej



- odpowiednie dla **wegetarian**
- 30% mieszanka piekarska
- worek 25 kg.



Zapraszamy  
do nowej aplikacji  
Lesaffre & me

Zapraszamy do kontaktu z zespołem handlowym  
Lesaffre oraz na strony [www.lesaffre.pl](http://www.lesaffre.pl)  
[www.interactivebakingcenter.com](http://www.interactivebakingcenter.com)





# O-TENTIC

Jedyny oryginalny

Stwórz unikalne pieczywo  
o rzemieślniczym charakterze.

Aktywny  
składnik  
piekarniczy



GŁĘBOKI SMAK  
Z ZAKWASU Z WŁOSKIEJ  
MAKI DURUM



WYSOKA  
WODOCHŁONNOŚĆ



PROSTA RECEPTURA  
TYLKO 4 SKŁADNIKI

ZESKANUJ KOD  
I POZNAJ KORZYŚCI



CHCESZ ZYSKAĆ WIĘCEJ?  
SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Region Wschód tel. 605 454 852  
Region Zachód tel. 506 289 517  
technolog@puratos.com  
[www.puratos.pl](http://www.puratos.pl)

  
**puratos**  
Food Innovation for Good



# Wielki tort do podziału



Ciastka bezglutenowe, babeczki, torty musowe, słodkości bez cukru, wypieki tradycyjne, torty artystyczne, lody rzemieśnicze – słodka branża to ogrom najróżniejszych produktów, z których można wybrać własną specjalizację. Która aktualnie jest najbardziej warta zaangażowania? To zależy! Rozmówczynie tego wydania przekonują, że każda jest dobra, jeśli współgra z naszymi zainteresowaniami, talentami, a nawet temperamentem. Wreszcie z miejscem, w którym otwieramy pracownię, porą roku, a najważniejsze – z potrzebami lokalnych odbiorców. A te bywają bardzo różne. Odbiorca to nie tylko klient indywidualny, ale też biznesowy. Choć współpraca z tymi grupami wygląda zupełnie inaczej, warto dać sobie szansę i zdecydować, co bardziej nam odpowiada. Otwarcie się na różne rodzaje współpracy, ujrzenie

całego spektrum zapotrzebowań rynku może być kluczowe dla naszego biznesu. Goszcząca na okładce Agnieszka Krenc odnalazła niszę, która przez lata była ignorowana przez branżę cukierniczą. Spróbowała swoich cukierniczych sił, oferując ciasteczka reklamowe korporacjom. Dziś cieszy się stałymi współpracami z największymi markami, takimi jak Allegro, Guess, Empik czy Swarovski. Właśnie dlatego, że popatrzyła na tort w całości, nie skupiła się na jednym apetycznym kawałku, o który bije się wielu. Owszem, przetarcie nowych szlaków i realizacje dla wielkich korporacji wymagają nauczania się odpowiedniego stylu pracy, a nawet języka rozmowy, także wielkich nakładów finansowych. Jednak odwaga do podjęcia się dużych i wymagających projektów wspaniale owocuje.

Nie znaczy to, że nagle wszyscy muszą porzucić swoje dotychczasowe drogi, by wspinać się po tej samej drabinie. To jedynie wskazówka, że w tym wielkim torcie, jakim jest branża cukierniczo-piekarska, nadal są obszary do zagospodarowania. I dla każdego tego tortu wystarczy. Nie wszyscy będą robić torty 3D, nie wszyscy będą też tworzyć oferty na 1000 babeczek lub piec makaroniki. Ważne, by znać swoje mocne strony i zobaczyć lukę, którą można zapełnić. Dzięki temu zamiast 10 różnych produktów dla kogokolwiek można stworzyć jeden sztyt na miarę. To zaś oszczędza czas, energię i pieniądze.

A ty znalazłeś już swoją niszę?



# KLASYCZNE WYPIEKI TERAZ W WERSJI WEGAŃSKIEJ

ROŚLINNE  
SKŁADNIKI



Odkryj klasyczne wypieki na nowo  
w wersji odpowiedniej dla wegan.

Dbamy o zdrowie konsumentów,  
zrównoważony rozwój i zmniejszenie  
negatywnego wpływu na planetę.  
Dlatego stworzyliśmy produkty  
**z roślinnych** składników, dzięki którym  
wypieki **smakują tak dobrze** jak ich  
klasyczne odpowiedniki.

Twoi klienci i nasza planeta je  
pokochają.



Wypróbuj naszą ofertę rozwiązań roślinnych

MIESZANKI  
CUKIERNICZE

NADZIENIA

GLAZURY

KREMY  
DEKORACYJNE

POLEWY

CZEKOLADA

ZESKANUJ KOD  
I POZNAJ KORZYŚCI



CHCESZ ZYSKAĆ WIĘCEJ?  
SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMII!

Region Wschód tel. 605 454 852  
Region Zachód tel. 506 289 517  
technolog@puratos.com  
[www.puratos.pl](http://www.puratos.pl)

  
**puratos**  
Food Innovation for Good





Ciastka pieczone  
na miarę

8



Słodki ulubieniec  
Polaków

26

## Spis treści

### Rozmowa Mistrza Branży

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Ciastka lukrowane na miarę<br>– rozmowa z Agnieszką Krenc ..... | 8  |
| Kolorowa babeczka<br>– rozmowa z Alicją Atmin .....             | 14 |
| Słodycz na gorzkie czasy<br>– rozmowa z Izabelą Greń .....      | 20 |

### Mistrz produkcji

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| A na deser... sernik .....           | 26 |
| Versailles – historia piekarni ..... | 30 |
| Za drzwiami piekarni .....           | 36 |
| Rok 2023 rozpoczęty .....            | 38 |
| Wiosna na torcie .....               | 40 |
| Kilka uwag przed sezonem .....       | 46 |
| Jego ważność jajko .....             | 50 |





Kwitnące dekoracje

40



Do czego służy jajko

50



Wielkanocne receptury

52

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| <b>Receptury</b> .....            | 52-64 |
| Babka piaskowa pistacjowa .....   | 52    |
| Chleb z kielkami owsa .....       | 53    |
| Wielkanocna radość .....          | 54    |
| Jagodowa margaretka .....         | 56    |
| Babka adwokacka .....             | 57    |
| Babka ukraińska .....             | 58    |
| Soczysta babeczka drożdżowa ..... | 59    |
| Jogurtowy raj .....               | 60    |
| Babka czekoladowa .....           | 61    |
| Bezglutenowy biszkopt .....       | 62    |
| Tort bezowy .....                 | 63    |
| Sernik limonkowy .....            | 64    |

## Mistrz zarządzania

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Zarządzanie jakością, zarządzanie informacją ..... | 66 |
| Sklep piekarniczy... czy coś jeszcze? .....        | 68 |

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| <b>Flash news</b> ..... | 72-77 |
|-------------------------|-------|

## Indeks firm

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| Barbara Luijckx .....        | 19          |
| Carotex .....                | 17          |
| CSM Polska .....             | 25          |
| CSB-System Polska .....      | 63          |
| Geth .....                   | 37, 72      |
| Hert Studio Projektowe ..... | 68          |
| Jackowski .....              | 31, 33      |
| Kames .....                  | 44, 70      |
| Kandy .....                  | 15          |
| Kruszwica .....              | 65          |
| Komplet Polska .....         | 23          |
| Lesaffre Polska .....        | II okł., 13 |
| Multivac Polska .....        | 73          |
| OSM Bieruń .....             | 27          |
| Nurkowski .....              | 39          |
| PGD .....                    | III okł.    |
| Plus .....                   | 43          |
| Puratos Polska .....         | 3, 5        |
| Targi EuroGastro .....       | 65          |
| Targi Polagra .....          | 75          |
| Targi WorldFood .....        | 67          |
| Terravita .....              | 49          |
| Uldo Polska .....            | IV okł.     |
| Unox .....                   | 35          |





## WYRAFINOWANY DESER EKSPRESOWY **Z CREME GOURMET** już w ofercie

Wystarczy kilka składników aby szybko stworzyć perfekcyjny deser. **BEZOTKĘ** wypełnij waniliowym kremem **CREME GOURMET**, dodaj czekoladowe **dekoracje Dobla** oraz owoce. I efektowny deser już gotowy.

### TRZY KROKI DO PERFEKCYJNEGO DESERU

#### KROK 1

gotowy korpus:  
czekoladowy, kruchy lub bezowy



#### KROK 2

krem waniliowy gourmet



#### KROK 3

dekoracje czekoladowe  
i owoce



**GOTOWE! SERWUJ!**

Skontaktuj się z nami po szczegóły:



[www.pgd.biz.pl](http://www.pgd.biz.pl)



<https://www.facebook.com/pgdwypiekamyinspiracje/>





# *Babka Plocxa* *ukraińska*

! Tradycyjna babka wypiekana w okresie wielkanocnym w Ukrainie.

! Możliwość produkcji przemysłowej, jak i rzemieślniczej.

! Nadaje się także do produkcji w procesie mrożenia.



WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE W BRANŻY REKLAMOWEJ  
POŁĄCZYŁA Z LUKREM. ŚMIEJE SIĘ, ŻE NIE PROWADZI  
PRACOWNI CUKIERNICZEJ, A SŁODKĄ AGENCJĘ  
MARKETINGOWĄ. OBSŁUGUJE PRESTIŻOWE MARKI, TAKIE  
JAK LEGO, SWAROVSKI, GUESS. NIE MIAŁA FARTA, TYLKO  
MNÓSTWO UPORU I ŚMIAŁOŚCI, BY WYKONAĆ TELEFON  
DO KLIENTA. O TYM, JAK TWORZY SIĘ CIASTECZKA  
LUKROWANE NA MIARĘ, OPOWIADA

**AGNIESZKA KRENC,**

LAUREATKA TYTUŁU OSOBOWOŚĆ ROKU 2022

I WŁAŚCICIELKA FIRMY KRENC KRUSZY.

# Ciastka *lukrowane* na miarę



■ Rozmawiała: **Natalia Aurora Ignacek**

**Natalia Aurora Ignacek:** Aga, spotykamy się na targach branżowych, które odwiedzasz... po raz pierwszy. Jak to możliwe? Nie podglądasz branży?

**Agnieszka Krenc:** Cóż, bardzo bym chciała rozpocząć teraz romantyczną opowieść o tym, że moje ciastka to przepis babci Władzi i pielęgnuję tę tradycję od lat, ale prawda jest zupełnie inna. Jestem kobietą biznesu. Od 15 lat pracuję w agencjach reklamowych i po prostu dostrzegłam potrzebę rynkową. Zawsze mnie bardziej in-

teresował klient, jego problemy i wyzwania. Niezależnie czy pracowałam w agencji, czy teraz we własnej pracowni – najpierw skupiam się na odbiorcy, dopiero potem buduję produkt.

**Zapotrzebowanie właśnie na lukrowane ciastka?**

Osób lukrujących w Polsce jest sporo. Ja zobaczyłam, gdzie te ciastka nie trafiają. Właściwie zaczęło się od tego, że w pewnym momencie wypaliłam się w branży,

w której pracowałam. Czułam małą sprawczość. Z drugiej strony stwierdziłam, że nie chcę się zupełnie od tego świata odcinać. W końcu miałam kontakty z korporacjami i mnóstwo zasobów – wiem, czym jest dział CSR, PR – dla kogoś to nowomowa, a dla mnie to mocne zrozumienie świata ludzi z memowego „Mordoru”. Dlaczego tego jakoś nie wykorzystać? Zobaczyłam w tych firmach niszę, której w gastro nikt nie dostrzegł. Słodka branża często boi się klientów korporacyjnych. Tymczasem tam





słodycze w ogóle się nie rozpychają. Podczas przetargów, spotkań organizacyjnych zawsze padało pytanie „o co słodkiego”. I ja postanowiłam dać im odpowiedź.

**Znałaś już język korporacji, ale musiałaś nauczyć się robienia ciastek...**

Na początku dużo eksperymentowałam i chodziłam na różnego rodzaju kursy cukiernicze. Szukałam swojej cukierniczej drogi. Zaliczyłam monoporcje, cynamonki i torty artystyczne. Odkryłam niszę w lu-

krze i zaczęłam specjalizować się w tym jednym temacie. Wtedy też postanowiłam szkolić się w Stanach, ale z reguły były to kursy online. Ciastka w USA to odpowiednik naszego pączka czy drożdżówki. Amerykanie o turbokolorowych, popkulturowych słodyczach wiedzą wszystko – są dla mnie gigantyczną inspiracją. A ja cały czas się uczę i szukam tej inspiracji. Jest naprawdę ogromnie dużo szkoleń, ponieważ sporo osób ten temat pociąga. Ludzie widzą w tym sposób na relaks, miłą pracę.

Jednak jeśli człowiek chce na tym dobrze zarabiać, to absolutnie nie ma to nic wspólnego z relaksem (*śmiech*). To praca na akord! Muszę wylukrować ciastko w 3 minuty, by mi się to opłacało. Właściwie to odchodząc z biura do pracowni, zrozumiałam dopiero, co to jest ciężka praca... Kiedyś miałam czas na poczucie zblazowania i oglądanie „Hotelu Paradise”. Dziś z światem filmu mam tyle wspólnego, że wyglądam jak Johnny Depp, czyli chodząca ruina (*śmiech*). Moją biznesową szafę





wyrzuciłam, aktualnie 3/4 jej zawartości to rozciągnięty dres, a nowe tatuaże to efekt piekarnika.

**Zarówno Ty, jak i Twoje ciastka wyglądacie świetnie. A skoro już jesteśmy przy wyglądzie zewnętrznym, jak przebiega praca z dużą ilością ciastek, które muszą wyglądać tak samo?**

To chyba jeden z najtrudniejszych elementów tej pracy... Moje największe zlecenie opiewało na 6000 ciastek. Takich samych. To nudne! Ale i wymagające. W mojej pracowni ciastka powstają ręcznie, dekoruję je lukrem. W intensywnym czasie pomagają mi doraźnie wykwalifikowane dziewczyny. Korzystam z wielu narzędzi dostępnych na rynku, które pozwalają mi tę powtarzalność zachować. To drukarki, szablony oraz moje ukochane rzutniki sprowadzane ze Stanów. Taki rzutnik działa tak samo jak ten do oglądania przeźroczy na ścianie, taka kalkomania na ciastku. Jak wybuchnie pożar w pracowni, to zabieram moje dzieci, czyli rzutnik i kitchenaida pod pachę, i wychodzę (*śmiech*). To moje dwie największe inwestycje, moje dzieci. Generalnie dużo rzeczy do pracy, ale i pomysłów ściągam ze USA, bo tam jest kult ciastka. Czerpię też z tego rynku amerykański luz w prowadzeniu biznesu. Dla mnie ciastko to przede wszystkim obrazek, pomysł, historia. Obserwuję takie dziewczyny jak Candace Nelson, czy Harriet Hastings. To słodkie milionerki, które najpierw tworzą



koncept marketingowy, znajdują niszę, a dopiero potem tworzą produkt. A tych nisz się nie boję, bo żyjemy w czasach, gdzie przez nisze, czyli eksperckość można najprościej dotrzeć do mainstream'u, nie na odwrót.

**Skoro obsługujesz tak specyficznego klienta, to zrozumiałe.**

Sama po smak, po teksturę chodzę do branży. To znaczy do kawiarni, cukierni itd. O sobie zaś myślę, że jestem słodką agencją reklamową. Korporacja ma inne wymagania niż klient indywidualny. Tu liczą się powtarzalność, efekt wow, kompleksowa usługa. Ja faktycznie projektuję ciastka w Photoshopie. Zatem ostatecznie są one odzwierciedleniem księgi CI, packshota, produktu, konkretnej kampanii. Śmieję się, że więcej czasu zajmują mi praca w Power Poincie i spotkania z agencjami PR-owymi niż realne siedzenie w słodkim. I nawet jeśli ludzie mówią, że moja praca jest powtarzalna, to to łatwiejszy pieniądź niż walka o Kowalskiego, który w tych czasach obraca złotówkę, stojąc w kolejce po ciastko. Korporacje nadal mają duże budżety na słodkości. Biorę zatem to, co przychodzi mi łatwiej, bo tu jeszcze nie ma konkurencji.

**Z pewnością są też minusy i trudności w pracy z takim klientem.**

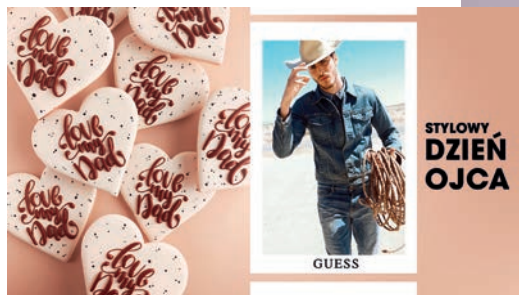
Oczywiście. Chociażby to, że nie dostaję tyle uwagi i komplementów jak od zwykłego klienta. Sprzedaję swoje produkty działowi PR i tyle. Czasem biorę udział



w konferencjach, gdzie się trochę otrę o świat gwiazd, celebrytów, influencerów, do których trafiają moje ciastka. Ponośzę też o wiele większe inwestycje, pracując z wielkimi firmami. Sam fakt, że korporacja nie płaci od razu następnego dnia, tylko ma 60 dni na płatność, jest wyzwaniem, ale takie są zasady gry.

Sporo inwestuję w kartoniki, papiery, opakowania różnego rodzaju, dodatki, żeby wszystko było związane z danym brandem i najwyższej jakości. Kartoniki projektuję z moim grafikiem i zamawiam w tysiącach sztuk. Jak podjeżdżam pod drukarnię i patrzę na załadowany bagażnik, w którym leży 20 tys. złotych, to aż mam ciarki. Jed-

” CZĘSTO OGLĄDAJĄC W SIECI TUTORIALE Z LUKREM KRÓLEWSKIM, POJAWIA SIĘ TAM HASŁO "SATISFYING". ODBIORCY SĄ ZAHIPNOTYZOWANI, A SAMO LUKROWANIE PRZYPOMINA RYSOWANIE PISAKIEM. MOŻESZ NIM OSIĄGNĄĆ RÓWNIE WIELE, CO GRAFIK W PHOTOSHOPIE. MYŚLISZ SOBIE – CZY TO SZTUKA, CZY CUKIERNICTWO, CZY NIESAMOWITE HOBBY? A MOŻE DOBRY FILM, KTÓRY WCIĄGA RÓWNIE MOCNO, CO "GOSSIP GIRL" NA NETFLIXIE



nak w gruncie rzeczy chyba najtrudniej było złapać pierwsze zlecenia, przebić się do tak dużych marek.

### Trzeba mieć kontakty, polecenia? Jak to właściwie wygląda?

Mieć telefon do kogoś z marketingu korporacji to jedno. Wykonać telefon to drugie. Sztuką jest zrobić to tak, by zostać zapamiętanym i wybranym. Moją zaletą było zawsze to, że jestem skuteczna w kontakcie z ludźmi. Wszystkich klientów pozyskałam dzięki świetnej prezentacji. Znajomi wręcz nazywają mnie „pani slajdzik”, bo potrafię opowiadać historie. Przygotowuję się do tego starannie. Wykonując telefon do jakiejś korporacji, mam już dla niej gotowe pomysły dizajnu ciastek pod ich markę portfolio z prezentacją ciastek tworzonych





pod jej markę. To taka pozytywna bezcelność (*śmiech*). Dziś to największa sztuka, umieć sprzedać swoją historię tak, żeby ludzie chcieli ciastka właśnie od nas, a nie innej firmy. Nawet jakby ciastka tamtej były lepsze. Dziś jestem dumna z tego, że 90% klientów to moja własna inicjatywa. Pozytywnie marki typu EMPIK, NIVEA, Smeg, Tefal, L'Oreal i to ja je wybrałam! To daje niezwykle poczucie wolności i sprawczości.

**Masz wolność wyboru co do klienta, z którym pracujesz. Z drugiej strony narzuca Ci on ciasne ramy wobec samych ciastek: ich wyglądu, kształtu, koloru... Jak się z tym czujesz?**

To ja projektuję ciastka, a klient wybiera z mojego portfolio. Faktycznie, robię wszystko od początku do końca pod konkretną markę. W tych ciastkach nie ma mnie, jest firma. Mnie tam nie widać, ale to mi odpowiada. To nie muszą być ciastka pokazujące mnie, moje logo, bym czuła się dobrze. Nie mam witryny ani lokalu, do którego ludzie przychodzą i podziwiają moje produkty, ale to też ogromny plus, jeśli chodzi o koszty. Odchodzi mi też szaleństwo smażenia pączków na tłusty czwartek czy robienia co roku kolekcji na Walentynki. Ja po prostu pracuję w rytmie korporacji i dla korporacji.

**W takim razie na jakie okazje korporacje zamawiają Twoje ciastka?**

Pracuję głównie od września do grudnia, zarabiając na kolejne pół roku. To jest ekstremalnie intensywny czas, kiedy pracuję po 14 h. Ale Kocham to! Wiem, że potem czeka mnie długi urlop. Moi klienci zamawiają ciastka w dużej mierze jako część swoich kampanii reklamowych, np. do paczek dla influencerów.

Klient chce się pokazać, zrobić wrażenie, dlatego dołącza do przesyłki właśnie takie niezwykle ciasteczko. To będzie pojawiać się w social mediach, dlatego efekt wizualny jest ogromnie istotny. Kolejne zamówienia to działania takie jak eventy, integracje, targi. Trzecia gałąź (dla mnie najważniejsza) to pracownik korporacji. Co roku dział zastanawia się, jak zaskoczyć swojego pracownika, który widział już niemal wszystko. To jest właśnie moja rola. Mając logo i słowo kluczowe firmy, muszę wymyślić, jak to zgrabnie połączyć z motywem św. Mikołaja (*śmiech*). Sztuką jest zrobić to ze smakiem i nowocześnie. Trudność polega

na tym, że często tworzę dla branż mało kojarzących się z jedzeniem.

**Dla jakich branż najczęściej projektujesz i lukrujesz ciastka?**

Najwięcej mam klientów z branży beauty. Śmieję się, że bardziej niż w cukrze siedzę w brylantach, torebkach i perfumach. Staram się bardzo dopasowywać, by ciastka były pod klienta, czasem aż do przesady. To jest produkt szyty na miarę. Do tego stopnia, że jeśli już pracuję dla marki spożywczej, to włączam w moje ciastka jej mąkę, masło czy cukier. Mam klientów głównie z dużych miast, przede wszystkim z Warszawy. Mimo iż pojawiają się też zapytania od osób indywidualnych, nie przyjmuję takich zleceń, ponieważ taki klient jest dla mnie nierentowny. Zrobienie 20 ciastek zwyczajnie się nie opłaca. Na samym początku kariery, jakoś po 4 miesiącach lukrowania, gdy pracowałam jeszcze na etacie, a ciastka robiłam po godzinach, współpracę zaproponował mi Gutek Film oraz marka Yestersen. Mieliśmy zrobić ciastka na premierę nowego filmu Pedro Almodóvara. Tilda Swinton wcieliła się w główną postać, która miała mordercze myśli. Moim zadaniem było odtworzyć narzędzia, którymi chciała popełnić zbrodnię, np. piłę.

Byłam bardzo podbudowana, gdy dowiedziałam się, kto je moje ciastka na premierze – ludzie designu, aktorzy, artyści. Jednak największe wrażenie zrobił na mnie moment, w którym ze sceny wyczytano podziękowania dla przedstawicieli firmy Krenc Kruszy. Nie tyle poczułam dumę, co uświadomiłam sobie w tamtym momencie, że moja podniesiona ręka uosabia dział logistyki, kreatywny, sprzedaży, PR i wiele innych (*śmiech*). Tak to właśnie wygląda...

**Trudno, ale owocnie. Jednak chyba żaden biznes nie jest łatwy w tych czasach.**

Ja nie boję się tych czasów. Chyba właśnie dlatego, że wypracowałam sobie takie podejście, w którym nie czekam, tylko działam. Niestandardowo. Częściej niż na wydarzenia branżowe chodzę na eventy marketingowe. Orientuję się, które marki i produkty są ważne, jakie są trendy. Dzień zaczynam od prasówki na Wirtualnemedia, Press czy Brief. Ja po prostu muszę nadążyć za światem. Jestem w tym świecie. Uważam, że prowadząc słodki biznes, muszę nadal rozwijać się też jako przedsiębiorca

w ogóle. Nadeszły czasy, w których trzeba iść po bandzie, być w pierwszej ławce i samemu zgłaszać się do odpowiedzi. Wiem, że dla niektórych to tupet, dla innych charyzma lidera, a dla mnie to konieczność tych czasów. De facto, pomysł na sprzedaż produktu wygrywa dziś, a nie sam produkt. Ta filozofia zarabiania jest mi o wiele bliższa. Każdy dziś nie tylko może, ale powinien to robić! Każdemu może się udać. Tylko daj coś od siebie. Napisz e-mail nie na zasadzie kopiuj-wklej, tylko wyjątkowo. Ja do e-maili często dołączam filmy, w których mówię, dlaczego warto akurat ze mną współpracować. To wymaga dużo czasu, pomysłu, zaangażowania, ale mamy takiego klienta, o jakiego się postaramy! Taki ważny klient podejmie z nami współpracę nie raz, będą kolejne.

**Podkreślasz, że wiele rzeczy robisz sama. Czy jesteś otwarta na współpracę ze słodką branżą?**

To nie jest czas na bycie singlem! Powinniśmy połączyć siły. Dlatego zaczęłam, na przykład, wspólne szkolenie online z Małgosią Nagat. Ten słodki rynek jest dość monotematyczny, dlatego dziewczyny często patrzą na siebie jak na konkurencję, wroga. Ubolewam nad tym... Ja mam swoją niszę, swój świat, przez to nie czuję się konkurencją i chętnie współpracuję z koleżankami. Dużo eventów robimy razem.

**Pracujesz z wielkimi markami, zostałaś obwołana Osobowością Roku 2022, prowadzisz szkolenia z Małgosią. Czy jest jeszcze coś, o czym marzysz?**

Swoje największe marzenie, czyli ciastka dla marki Lego, już zrealizowałam! Dopiełam również tego, by nie pracować w weekendy. Teraz chcę być trochę bardziej obecna w internecie. Wyjść ze swoją wiedzą do osób, które też chcą lukrować, może bez rzucania etatu. Ostatnio zadebiutowałam przed kamerą, występując z Pawłem Małeckim w Kuchni Lidla. Spodobało mi się, co mnie zaskoczyło, ponieważ całe życie byłam tą dziewczyną z zaplecza (*śmiech*). Tak więc mam jeszcze w sobie i w branży coś do odkrycia! Nie chcę tworzyć wielkiego imperium, chcę, by moja marka osobista była coraz silniejsza.

**I tego Ci życzę! Dziękuję za spotkanie i rozmowę.**



  
**PIECZYWO  
BABUNI**



# MIESZANKA

**POLECANA DO WYROBU  
PSZENNEGO CHLEBA  
RUSTYKALNEGO I BUŁEK**



- zarumieniona i chrupiąca skórka
- delikatny miękisz o porowatej strukturze
- długotrwała świeżość
- aromatyczny słodowy smak i zapach
- tradycyjny wygląd



- wysoka zawartość manganu
- źródło błonnika pokarmowego, białka, miedzi oraz fosforu
- pieczywo spełnia kryteria żywności funkcjonalnej



- odpowiednie dla **wegetarian**
- 20% mieszanka piekarska
- worek 25 kg.



Zapraszamy  
do nowej aplikacji  
Lesaffre & me

Zapraszamy do kontaktu z zespołem handlowym  
Lesaffre oraz na strony [www.lesaffre.pl](http://www.lesaffre.pl)  
[www.interactivebakingcenter.com](http://www.interactivebakingcenter.com)







# Kolorowa babeczka

**ALICJA ATMIN**

POCHODZI ZE ŚWIEBODZINA. KIEDYŚ PRACOWAŁA JAKO STYLISTKA PAZNOKCI. JEDNAK OD 2 LAT ZGŁĘBIA TAJNIKI PROFESJONALNEGO CUKIERNICTWA, KTÓRE POWOLI STAJE SIĘ JEJ DRUGIM ZAWODEM. O *KOLOROWEJ BABECZCE*, BO TAK NAZYWA SIĘ JEJ DOMOWA CUKIERNIA, OPOWIADAŁA W TELEWIZYJNYCH PROGRAMACH ŚNIADANIOWYCH. OSTATNIO SPEŁNIŁO SIĘ JEJ MARZENIE: KAWA Z CIASTKIEM Z MAGDĄ GESSLER.





■ Rozmawiała: **Katarzyna Szarek**

**Katarzyna Szarek:** Alicjo, nazywasz siebie „kolorową babeczką”, wydajesz się być kobietą z fantazją, która lubi ubierać się w kolorowe rzeczy, w Twoich wypiekach również dominują zdecydowane barwy. Powiedz, proszę, kiedy zaczęła się Twoja pasja do cukiernictwa?

**Alicja Atmin:** Od zawsze byłam kolorowa, a nazwa cukierni wzięła się od babeczek, czyli muffinek, które nauczyłam się robić w Londynie. Były kolorowe i tak już ze mną zostały. Pasja zaczęła się właśnie w stolicy Anglii, gdzie prowadziłam zupełnie inny biznes – salon stylizacji paznokci. Po powrocie do Polski miałam okazję spróbować smaków nowoczesnego cukiernictwa i totalnie się zakochałam. Po prostu przepadłam (*śmiech*).

**Masz dużo uwagi i szacunku dla Magdy Gessler, także wyrazistej i pełnej kolorów postaci, z którą miałaś okazję spotkać się kilka razy. Co Cię inspirowało w jej kuchni, a także w jej postaci?**

U Pani Magdy zainspirowało mnie nieoczywiste komponowanie smaków w potrawach. Samo wycucie smaku Magdy Gessler jest godne uwagi. Pani Magda miała restaurację niedaleko mojego salonu w Londynie, więc często próbowałam u niej czegoś innego niż zwykła kuchnia. Jej osobowość jest mi bliska i czuję z nią więź, której nie potrafię wytłumaczyć. Zresztą od roku mamy kontakt na Instagramie, stąd też wziął się jej pomysł, żeby zaprosić mnie do Warszawy na reportaż.

**Specjalizujesz się, jak napisałaś, w deserach, w których dominuje mus. We francuskim cukiernictwie noszą one nazwę *entremet*. Są lżejsze od tortów z klasycznym kremem. Jakie ciasta przygotowujesz na bazie musu i jak robisz sam mus?**



**Smaczne  
nadzienia termostabilne  
owocowe i kremowe**



**Smaki: wanilia, adwokat, toffi,  
czekolada, śliwka, pomarańcza,  
wiśnia, malina i inne**

**Kandy**  
tel.: 692 242 621, e-mail: lauretta@kandy.pl

**www.lauretta.eu**



”

ALICJA ATMIN  
NIE BOI SIĘ WYZWAŃ,  
ODWAŻNYCH  
KOLORÓW  
I KONTRASTÓW.  
SWÓJ STYL Z BRANŻY  
BEAUTY PRZENIOSŁA  
DO PRACOWNI  
CUKIERNICZEJ

Specjalizuję się w tortach musowych, bo je uwielbiam, choć na polskim rynku są to jeszcze torty niszowe. Ich konstrukcja to jedno (jest delikatna), a smaki drugie. Ich połączenia dają pole do popisu cukiernikowi. Mus tworzę ze śmietanki 33-proc. lub 36-proc. w zależności od przepisu. Jak wiadomo im wyższy procent tłuszczu, tym bardziej wyczuwalny jest smak. Najczęstszym dodatkiem w moich tortach jest belgijska czekolada Callebaut. To ona im nadaje lekkość i wyrazisty, nieprzesłodzony smak.

**Czy stając się cukierniczką, korzystałaś z warsztatów i kursów?**

Cukiernictwo jest moją pasją od prawie 2 lat, w tym czasie zrobiłam wiele szkoleń stacjonarnie i online. Na szczęście znam język angielski, więc korzystam z wiedzy







**Konstrukcja deseru musowego jest delikatna, trochę różni się od tradycyjnego tortu. Jakie warstwy ma tego typu deser i co do niego używasz? Sporo się tam dzieje, jeśli chodzi o dodatki czy teksturę.**

Tort czy deser musowy składa się z warstwy biszkopowej, która jest na dole, potem jest warstwa z francuską chrupką lub innym dodatkiem. W skład wchodzi insert owocowy lub krem: namelaka, krem czekoladowy oraz mus owocowy. Musy są na śmietankach 30-proc.

i szkoleń z całego świata. W niedalekiej przyszłości planuję wylot do Londynu, żeby spotkać się z Cédricem Grolet (znany francuski cukiernik – przyp. red.), który pracuje z moim kolegą. Kursy, w jakich brałam udział, to między innymi „Nivskaya”. Jego autorką jest ukraińska cukierniczka Nastia Zwieriewa. Przeszłam szkolenie na torty piętrowe z „Nivskaya”, gdzie pracowałam na paterze modułowej. Kolejne szkolenie było już na wspornikach. Wtedy nawet torty musowe, z definicji oparte na musie, wymagają większej ilości biszkoptu, by wyrób był stabilny.

#### **Jak uzyskujesz takie kolory w swoich produktach?**

Używam jadalnych barwników olejowych z Colour Mill.

#### **Lata spędzone w Londynie, gdzie rodziła się Twoja cukiernicza pasja, pewnie owocowały wizytami w tamtejszych cukierniach. Miałas ulubione miejsca i ulubione ciasta? Jak wygląda krajobraz londyńskich cukierni?**

W Londynie odwiedziłam znane kawiarnie i cukiernie: El&N London i Peggy Porschen Cakes. W obydwu wszechobecne są róż i kwiaty, a to jest to, co uwielbiam!

#### **Rzeczywiście, dominuje tam kolor różowy i jest obłędnie dużo dekoracji z kwiatów!**

Wtedy nie znałam się na cukiernictwie tak jak dziś, ale było tam smacznie i urokliwie, jak to w Londynie.

#### **Czym jest namelaka?**

To rodzaj bardzo delikatnego kremu. Uczę się na nim pracować. Mój przykładowy przepis na namelaka zawiera: pulpę kokosową, czekoladę Callebaut i malibu.

#### **Jakie smaki deserów musowych przygotowujesz najczęściej?**

Jeśli chodzi o smaki, to uwielbiam owocowe: truskawkowy, malinowy, mango-marakuja oraz kokosowy.

#### **Byłaś na szkoleniach u ukraińskich cukierników. Czego, patrząc z perspektywy czasu, nauczyłaś się od nich?**

Nauczyłam się przede wszystkim, jak powstaje mus. Dowiedziałam wiele o składnikach cukierniczych, o których jako amator nie miałam pojęcia. Zdobyłam też dużą wiedzę techniczną, między innymi na temat tego, jakich produktów unikać, żeby tort nie tylko dobrze wyglądał, ale był także smaczny i po prostu rozplątywał się w ustach.

#### **Czy masz już szersze grono odbiorców swoich wypieków? Planujesz może otwarcie cukierni czy jednak są to jeszcze zbyt dalekosieżne plany? Pani Magdzie Gessler Twoja babeczka, którą spróbowała na Waszym spotkaniu, bardzo smakowała.**

Myślę o otwarciu pracowni, ale to na razie marzenie. Pani Magdzie bardzo wszystko smakowało, najbardziej kokos oraz mango-marakuja z malinką. Po reportażu kazała



**Doskonałe aromaty  
oraz aromaty barwiące  
dla Mistrzów Cukiernictwa**

**Dostępne w opakowaniach 1 kg**



#### **Nowości w ofercie!**

Odwiedźcie nas na:



**11. SWEETTARGI**

TARGI CUKIERNICZE | PIEKARNICZE | ŁÓDZIARSKIE

18-20 MARCA 2023 | Katowice

Jakość gwarantowana przez



**carotex**  
aromaty & zapachy



## Portal dla piekarzy, cukierników i lodziarzy

### MistrzBranzy.pl



# Mistrz<sup>branży</sup>

*Rzemiosło jest dla nas  
najważniejsze!*

wszystko spakować i zabrała do domu. W reportażu nie było wiadać, ale zabrała też moje makaroniki i prosiła, żeby robić je dla niej częściej.

**Pracujesz na znanej czekoladzie Callebaut. Zaczynając przygodę z produktami przeznaczonymi dla profesjonalistów, byłaś czymś zaskoczona? Ich smakiem, konsystencją, efektem, jaki dają w wypieku?**

Kiedy zaczęłam pracę z czekoladą Callebaut, odkryłam, że to smak, który skradł moje serce. Oprócz tego, że świetnie się z nią pracuje przy temperowaniu, to jej smak jest ciekawy. Nie jest zbyt słodki. Smaki nowoczesnego cukiernictwa nie są oczywiste, moje kubki smakowe szybko wyczuły tę wyjątkowość. Dla mnie to był i wciąż jest kosmos (*śmiech*).

**Był jakiś kluczowy moment w Twoim życiu, kiedy postanowiłaś zmienić zawód ze stylistki paznokci na cukierniczkę?**

Momentem w życiu, kiedy zdecydowałam się na zmianę zawodu, było urodzenie drugiego synka. Mając małe dziecko, nie mogłam prowadzić salonu na odległość, a siedzibę miałam w Londynie. Postawiłam wszystko na jedną kartę. Poczułam pasję i miłość do tych cudownych słodkości.

**Alicjo, oprócz tortów musowych przygotowujesz także babeczki. Ta pierwsza babeczka, która urzekła Cię smakiem, to – jak mówiłaś – był londyński muffin.**

Tak, wszystko zaczęło się od muffinek w Londynie. Wtedy poczułam, że to jest znów coś kreatywnego, co od razu polubiłam. W mojej ofercie są na razie dwa smaki babeczek: z kremem maślanym i z kremem czekoladowym na bazie czekolady Callebaut. Nadal szukam smaków, które będą obłędne, chciałabym nabyć w Londynie umiejętność wypieku muffinek w kształcie kwiatów.

**Widzę, że fascynuje Cię świat monoporcji. Trudno było nauczyć się produkcji takich ciastek?**



Monoporcje nie są trudne, ale wymagają wiedzy i praktyki oraz sprzętu.

**Wystąpiłaś w „Pytaniu na śniadanie”, w „Dzień Dobry TVN”. TVN zorganizował Twoje spotkanie z Magdą Gessler, które chyba dało Ci dużo wiary i siły na kontynuowanie cukierniczej pasji. Przeżywasz teraz prywatną medialną przygodę, podczas której prezentujesz wypieki. Mówisz, że spełniasz marzenia. Jak znalazłaś się w programach śniadaniowych?**

Występ w telewizji był moim marzeniem jeszcze za czasów, kiedy mieszkałam w Londynie. W końcu się udało. Do „Pytania na śniadanie” zaprosił mnie tzw. Mr White, prowadzący kącik poradniczy, który był kiedyś cukiernikiem i zafascynował go moje torty.

Jeśli chodzi o Magdę Gessler, to kontakt mamy już od roku. Napisała do mnie prywatną wiadomość, że podoba się jej to, co robię. Potem byłam na pewnym wydarzeniu kulinarnym w Poznaniu, na którym gościła. Poczęstowałam ją swoim tortem w kolorze złotym. Za jakiś czas TVN przygotowywał krótki materiał o mojej działalności. Panią Magdę poproszono o wypowiedź. Zgodziła się, ale chciała to zrobić w bezpośrednim kontakcie ze mną przy kawie i babeczkach, w jej cukierni w Warszawie. Tak właśnie powstał krótki reportaż do „Dzień Dobry TVN” i doszło do spotkania ze znaną cukierniczką.

**Dziękuję za rozmowę.**



# Barbara Decor®

BY BARBARA LUIJCKX



WIELKANOC

Przed nami wielkanocny czas wypełniony radosną nadzieją i wiarą w nadchodzącą przyszłość.  
Niech ta pora będzie źródłem pięknych chwil w gronie najbliższych,  
przy stole pełnym świątecznych wypieków ubarwionych czekoladowymi dekoracjami.

**Życzą Zarząd i Pracownicy firmy**

**BARBARA LUIJCKX®**  
JAKOŚĆ TECHNOLOGIA DESIGN



# Słodysz na gorzkie czasy



■ Rozmawiała: **Dominika Wojniak**

**Dominika Wojniak:** Od wielu lat panuje moda na piekarnie i lodziarnie rzemieślnicze. Czy wśród cukierni również obserwujesz taki trend?

**Izabela Greń:** Zdecydowanie. Rzemieślnicze cukiernie powstają z tego samego powodu co piekarnie i lodziarnie. Klient coraz krytyczniej patrzy na masową produkcję, która jest skoncentrowana na cenie, a traci z oczu jakość produktu. Dla wielu ludzi produkty rzemieślnicze, z krótkimi etykietami i pełnowartościowymi składnikami, są po prostu zdrowsze i bezpieczniejsze. I wybierają je, mimo wyższej ceny.

Trend na rzemiosło cukiernicze, który obserwowaliśmy już od dłuższego czasu, spotęgowała pandemia. Ludzie, a w szczególności kobiety, które zostały zamknięte w domach, zajęły się amatorsko, a czasem także zawodowo pieczeniem ciast czy tortów. Oczywiście nie wszystkie inicjatywy utrzymały się, ale gros z nich przerodziło się w prawdziwe biznesy. Warunki pandemiczne stworzyły przestrzeń, by zająć się cukiernictwem we własnych czterech ścianach.

**Od kiedy działa cukiernia rzemieślnicza Manufaktura Smaku w Brennej?**

KOCHAMY TO, CO ROBIMY. A MIŁOŚĆ JEST SŁODKA. TAK SŁODKA, JAK NASZE RĘCZNIE ROBIONE CZEKOLADKI – MÓWI **IZABELA GREŃ**, WŁAŚCICIELKA CUKIERNI RZEMIEŚLNICZEJ MANUFAKTURA SMAKU. I DODAJE, ŻE OBECNIE W BRANŻY CUKIERNICZEJ ELASTYCZNOŚĆ JEST RÓWNIE POŻĄDANA CO SŁODYCZ.

Zaczęliśmy prawie dwie dekady temu. Zależało mi na stworzeniu miejsca, w którym bazą będzie rzemiosło cukiernicze. Chciałam łączyć tradycyjne receptury z nowoczesnym cukiernictwem, na które moi klienci byli coraz bardziej otwarci. Warunek był jeden, wszystko musiało mieć dobry smak. Stąd też wzięła się nazwa cukierni – Manufaktura Smaku. My ten smak uzyskujemy dzięki starannemu rzemiosłu, ale też miłości, z którą wykonujemy naszą pracę. Mając szeroką ofertę produktową, nie zawsze możemy zagwarantować naszym wyrobom identyczny smak. Ale to, że zawsze będą smaczne, już tak. Dziś moja

cukiernia jest kwintesencją miejsca, jakie chciałam stworzyć.

**Czy to był Twój początek w branży cukierniczej?**

Doświadczenie w cukiernictwie zdobywałam w restauracji. Potem przejęłam dział cukierniczy i zarządzałam nim. Aż wreszcie dostałam możliwość poprowadzenia własnej cukierni. Słodki asortyment stałe przewijał się w mojej pracy zawodowej. Jednak od kiedy pamiętam, zawsze ciągnęło mnie w stronę kuchni. Uwielbiam gotować, ale jeszcze bardziej karmić ludzi. Zależy mi na tym, by jedzenie, które

”

IZABELA GREŃ – MISTRZ CUKIERNICTWA,  
SPECJALIZUJE SIĘ W PRODUKCJI TORTÓW  
I WYROBÓW Z CZEKOLADY, WŁAŚCICIELKA CUKIERNI  
MANUFATURA SMAKU W BRENNEJ, PROWADZI  
PRACOWNIĘ CZEKOLADY, W KTÓREJ ORGANIZUJE  
WARSZTATY DLA DZIECI I DOROSŁYCH







serwuję, zostawiało wspomnienia. Uczę ludzi, by przeżywali jedzenie, a nie tylko je spożywali. By zastanawiali się nad tym, co jedzą. Żyjemy w czasach, kiedy jedzenie może nam szkodzić.

**Zwracasz uwagę na to, że stosujesz tradycyjne receptury, a tradycja oznacza dla Ciebie przywiązanie do natury i czystości używanych składników. To Twój wyróżnik?**

Taką filozofię wyznaję w biznesie. Mimo to nie mogę zagwarantować, że wszystkie produkty są w 100 proc. naturalne. Otwarcie przyznaję, że w wąskim zakresie używamy wspomagaczy, bez których nie mogłoby być kolorowych bezików czy makaroników. Galaretka, jaką stosujemy, nie ma czystej etykiety, bo zawiera barwniki. Gdybyśmy zrezygnowali z barwników, nasza witryna stałaby się wizualnie uboższa. A pamiętajmy, że ludzie kupują oczami. I to się nie zmieniło. Często dostaję zapytania o torty dla dzieci, w których mamy zastrzegają, żeby wypieki były tylko z naturalnych składników. Po czym dodają, że tort musi być tęczyowy. To pokazuje, że oczekiwania klientów bywają czasem sprzeczne. Dlatego musimy zachować elastyczność, by móc nadal je spełniać.

**Z jakich produktów słynie Twoja cukiernia?**

W ofercie mamy torty, ciasta pieczone, ciasteczka deserowe, lody, czekoladę belgijską, praliny, trufle, makaroniki. Jeśli miałabym wskazać, z czego słynie nasza cukiernia, to byłaby to wysoka jakość. Nasi stali klienci, gdy widzą nowy produkt w witrynie, bez wahania go kupują. Wiedzą, że się nie zawiodą. Walory smakowe





mogą im nie pasować, ale wysokiej jakości mogą być pewni. Dlatego często podsuwają nam pomysły, co chętnie zjedliby w naszej cukierni. Tę otwartość na nowości budowaliśmy latami. To był długi proces. Przywiązanie do tradycyjnych wypieków jest bardzo silne. Bardzo ważne jest też słuchanie klientów. Za każdym razem, gdy wprowadzamy nowy produkt, pytamy o zdanie naszych klientów. To ich zadowolenie jest dla nas potwierdzeniem, że się udało.

#### Kto odwiedza Twoją cukiernię?

Mamy grono stałych klientów, to mieszkańcy Brennej oraz okolicznych miejscowości. Fakt ten szczególnie nas cieszy, gdyż od początku istnienia cukierni zależało mi, by była miejscem ważnym dla lokalnej społeczności. Chciałam dać tym ludziom przestrzeń, w której będą mogli się odprężyć, zrelaksować przy dobrej kawie i małej słodkości. I to udało nam się osiągnąć. Wśród gości jest też sporo turystów, szczególnie latem i zimą. Im znów gwarantujemy miłe wspomnienia i dobre skojarzenia z miejscem, które odwiedzili. Nie trzeba nikomu przypominać, że do serca trafia się przez żołądek.

#### Czy Twoi klienci szukają produktów specjalistycznych, np. bez laktozy, bez glutenu, cukru?

Zdecydowanie tak. Popyt na wyroby specjalistycznie rośnie z każdym sezonem. To znak naszych czasów. Można polemizować z tym, czy jest to potrzebne, ale na pewno nie można tego zlekceważyć. Gdybyśmy nie mieli takiej oferty, stracilibyśmy sporą grupę klientów. Dlatego zdajemy sobie sprawę, że przy budowaniu witraży musimy być elastyczni i odpowiadać na potrzeby rynku. Stąd na przykład wprowadziliśmy lody bez dodatku cukru, słodzone

reklama



*Z dobrego wypieczesz najlepsze!*



*Wesołych  
Świąt!*

*Nowość*

**KOMPLET**

**Premium Korn 50**

Skoncentrowana 50 % mieszanka  
do wypieku pieczywa z nasionami.



**KOMPLET Polska**

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



ksylitolem. Mamy produkty bezglutenowe, bezjajeczne, bezmączne. Jednak największym zainteresowaniem cieszą się wyroby wegańskie. Niestety obserwuję, że czasem moda wyprzedza wiedzę. Ostatnio klientka koniecznie chciała kupić ciasto wegańskie, które zostało upieczone na... maśle.

### **Produkcją zajmujesz się samodzielnie czy masz współpracowników?**

Przez długi czas pracowałam sama. Potem zatrudniłam pracowników, którzy pod moim okiem uczyli się cukiernictwa. Dziś mam świetny kilkusobowy zespół, który nie tylko umiejętnie i profesjonalnie wykonuje swoją pracę, ale wykazuje się własnymi inicjatywami, proponując różne pomysły. Bardzo doceniam ich wkład twórczy. Gdy jakaś nowość odnosi sukces, to jest on składową pracy całego zespołu, nie tylko mojej. Dużą część produkcji zostawiam moim ludziom, a sama mogę skupić się na tworzeniu tortów oraz wyrobów z czekolady. Z belgijskiej czekolady, która przychodzi do nas w kaletkach, wytwarzam praliny i trufle. Dominuje u nas gorzka czekolada, której jestem fanką.

### **Z pewnością, bo prowadzisz w cukierni pracownię czekolady. Czym się tam zajmujesz?**

Stworzyłam pracownię po to, by pokazać, jak wspinała może być gorzka czekolada. Chciałam udowodnić, że wcale nie jest taka gorzka, jak większość z nas sądzi. Zależało mi, by oswajać ludzi, zwłaszcza dzieci, z gorzką czekoladą, która – co warto dodać – jest zdrowa i dietetyczna. Ma świetny skład: dużo magnezu, cynku, żelaza, polifenoli, błonnika pokarmowego, a mało cukru. W pracowni organizuję warsztaty dla dzieci i dorosłych. Każdy uczestnik wytwarza własną, autorską tabliczkę czekolady z dowolnymi dodatkami. Zaangażowanie w pracę jest ogromne, a zdziwienie jeszcze większe, kiedy okazuje się, jak pyszna jest ta własnoręcznie stworzona czekolada.

### **Jakie trendy obserwujesz w cukiernictwie?**

To na pewno zwrot w stronę tradycji, sięganie po stare receptury. Innym trendem jest moda na wszystko, co francuskie. Cukiernictwo w tym kraju jest na bardzo wysokim poziomie, często wyszukane i wyrażone, ze świetnymi recepturami. Takie produkty wchodzi już do polskich cukierni. Bardzo popularnym trendem jest dopasowanie

wanie oferty do pory roku. Mamy cztery pory roku i mamy cztery pory smaków. Wiosną i latem królują owoce, a jesienią i zimą cięższe smaki, jak czekolada, kawa, bakalie, przyprawy, także dodatki alkoholowe.

### **Wyroby cukiernicze, inaczej niż pieczywo, nie są produktami pierwszej potrzeby. Łatwiej z nich zrezygnować. Słodkie wypieki łatwiej też przygotować w domu. Co może skłonić ludzi, by nadal odwiedzali cukiernię?**

Odpowiem krótko – komfort oraz przyjemność dla ciała i ducha. Po pierwsze, trudno z tego całkowicie zrezygnować; po drugie, nie zawsze osiągniemy jedno i drugie domowym sumptem.

### **Z danych wynika, że cukiernicy są w jeszcze gorszej sytuacji niż piekarze. Nie dość, że ponoszą coraz wyższe koszty energii, drastycznie podrożały też podstawowe produkty używane w cukierniach, czyli masło i inne tłuszcze, cukier, mąka, jaja. Czy kryzys dotknął także Twój biznes?**

Przyznaję, że mimo dobrej kondycji firmy odczuwam skutki kryzysu. Warto zaznaczyć, że w naszej branży podwyżki są znacznie większe niż w piekarniach. Potrzebujemy o wiele więcej składników, nierzadko wyszukanych. Ubiegły rok udowodnił, jak niestabilne są warunki, w których działają nasze przedsiębiorstwa. Po podwyżkach cen surowców, które przełożyły się na podwyżki cen w cukierni, przyszły podwyżki energii, a te znowu wpłynęły na ceny. Straciliśmy poczucie kontroli nad sytuacją. Niepewność, co przyniesie kolejny dzień, była tak duża, że zaczęło to wpływać na atmosferę w pracy. Świat, w którym dziś funkcjonujemy, coraz mniej ma wspólnego ze światem sprzed pandemii. Coraz więcej osób to dostrzega, ale jeszcze niewiele chce to przyznać. Nigdy wcześniej nie musiałam tak elastycznie podchodzić do mojego biznesu jak dziś.

### **Czego obawiasz się w kontekście pogarszających się warunków biznesowych?**

Wbrew pozorom lękiem nie napawa mnie myśl, że któregoś dnia będę musiała zamknąć cukiernię. Ani przez wzgląd na moich pracowników, ani na siebie. Znam ich wartość i wiem, że sobie poradzą. Ja również wiem, że będę miała inne zaję-

cia. To na pewno nie będzie dla mnie koniec świata. Ta myśl pozwala mi nadal cieszyć się tym, co robię. Uważam, że nie można kurczowo trzymać się czegoś, co przestaje mieć sens. Dziś w prowadzeniu własnej cukierni nadal widzę sens. Dlatego jestem otwarta na zmianę, dlatego podczas pandemii uruchomiliśmy sprzedaż internetową. To tylko jeden z przykładów, jak dopasowujemy się do nowej, trudniejszej rzeczywistości.

### **Przedsiębiorcy, by łagodzić skutki kryzysu, wprowadzają działania antykryzysowe, np. podnoszą ceny, zmieniają receptury i gramatury, tną zatrudnienie, ograniczają godziny otwarcia, szukają nowych dostawców. Jak Ty sobie radzisz w obecnej rzeczywistości?**

Byliśmy zmuszeni podnieść ceny. Niestety nie udało się ograniczyć zużycia energii bez ograniczenia produkcji, a tego nie chcieliśmy robić. Godziny otwarcia pozostały bez zmian, choć bardzo chciałabym je wydłużyć. W naszej cukierni można napić się kawy i zjeść na miejscu, dlatego tak bardzo zależy mi, by Manufaktura Smaku była miejscem, do którego można przyjść także wieczorową porą. Jednak w obecnych warunkach trudno zdecydować się na wydłużenie godzin otwarcia lokalu.

### **W co warto inwestować, by usprawnić biznes cukierniczy?**

W wiedzę i technologię, w tej właśnie kolejności. Edukacja i rozwój pracowników poprzez szkolenia, kursy, uczestnictwo w wydarzeniach branżowych oraz inwestowanie w nowoczesne maszyny, które usprawnią produkcję. Gdy chcemy wejść w nowoczesne cukiernictwo, lekkie, musowe, to warto kupić szokówkę, a jeśli chcemy ułatwić produkcję pączków, to dobrze mieć dzielarę.

### **Myślisz o rozwoju biznesu?**

Absolutnie tak! Mamy pomysły na przyszłość, realizujemy nową inwestycję, ale takie działania wymagają czasu. Liczę, że wystarczy go, by zobaczyć efekty tego, co aktualnie wdrażamy, a czego jeszcze nie mogę zdradzić. Mogę powiedzieć tylko tyle, że w biznesie nadal potrzebne są odwaga i ryzyko. Jestem z tych, którzy uważają, że nie ma rzeczy niemożliwych. Ograniczenia są w nas. ■



Wspieramy  
Twoją pasję.

MEISTERMARKEN



## MAGIC GLAZE

Magiczny połysk dopasowany do Twoich wypieków

Innowacyjny, gotowy do użycia produkt nabłyszczający na bazie roślin (substytut jaj) o unikalnym składzie i technologii UHT



CLEAN LABEL

- ✓ bez konserwantów
- ✓ bez aromatów
- ✓ bez barwników



nie  
zawiera  
jaj



CSM Polska Sp. z o.o.

ul. Krakowiaków 103, 02-255 Warszawa, T +48 22 575 50 00

   | [www.csmingredients.com](http://www.csmingredients.com)



# A na deser... SER NIKI!



■ Katarzyna Szarek



To jedno z najpopularniejszych ciast nie tylko w Polsce, ale i na całym świecie. Istnieją niezliczone wariacje na temat sernika, ale jedno jest pewne – ważne jest, by był puszysty i kremowy. Czy istnieje przepis na sernik idealny?



Chcąc przygotować krótki artykuł o serniku, już na samą myśl ucieszyłam się. Lubię to ciasto, zwłaszcza w wersjach uwspółcześnionych, gdzie tekstura jest delikatna, a smak można urozmaicić nie tylko lukrem, ale również odpowiednią polewą. Nie byłam w swoich preferencjach osamotniona. Kiedy poprosiłam Idę Jeżółkowską, pasjonatkę słodkich wypieków, prowadzącą popularny profil na Instagramie @White\_cuisine, by w małej ankiecie zapytała swoje czytelniczki, jakie serniki lubią i jakie mają skojarzenia z tym ciastem, dziewczyny szybko podzieliły się wspomnieniami. Ida nieustannie poszerza

swoją wiedzę na warsztatach u francuskich cukierników, choć akurat sernik nie jest flagowym deserem tamtej kuchni. Tak jak ona pamiętam z dzieciństwa letnie serniki na zimno, na biszkopcie z dodatkiem owoców zatopionych w galaretkę, przygotowywane z serków homogenizowanych z żelatyną. Ankietowanym smakoszom szczególnie smakowały serniki o puszystej, kremowej i lekkiej jak chmurka teksturze. Respondentki najchętniej wybierały polewy: z solonego karmelu, masy kajmakowej, z czekolady czy z malinowego purée. Osobiście lubię polewę z mlecznej czekolady z podwyższoną zawartością kakao (55%), z do-

datkiem śmietanki, kiedy smak waniliowej masy serowej przełamany jest intensywnym, ale nie gorzkim, smakiem kakao. I choć to ciasto kojarzy się z tradycyjną polską kuchnią, to jednak współczesne ulubione serniki odbiegają konsystencją od tych dawniejszych. Są delikatniejsze i mniej zbite, jeśli chodzi o strukturę.

## POJAWIENIE SIĘ DESERU

Nawet jeżeli sernik – jako typowy łakomczuch – mogłabym zjeść już do porannej



kawy i herbaty, to to ciasto jada się oczywiście na deser. Dr hab. Jarosław Dumanowski z Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, którego poprosiłam o historyczną konsultację, stwierdził, że sernik jako deser funkcjonuje od XIX wieku, bo właśnie wtedy zaczęto jadać takie posiłki wieńczące obiad. Wypieki z dodatkiem sera spożywano oczywiście dużo wcześniej. Dawniej ludziom nawet nie trzeba było serwować słodkich potraw, by zostały uznane za słodkie. Cukier nie był zresztą tak powszechnie dostępny.

Jak tłumaczył profesor Jarosław Dumanowski, niesłodzone wypieki z mąki pszennej i sam ser traktowano jako deserową przekąskę. Ekskluzywną, bo inną od tego, co jedzono na co dzień. Zanim zaczęliśmy delectować się sernikami, to ser wykorzystywano w pierożkach albo w kołaczach. Te ostatnie są nam dobrze znane i jemy je do dziś. Dawny przepis na nie pasjonatów kulinarnej historii znajdzie w ósmym tomie serii Monumenta Poloniae Culinaris pod staropolskim tytułem: *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany, wy-*

dawnictwa UMK z Torunia. Podawano je na Wielkanoc na dworze Zygmunta III Wazy i Władysława IV.

## ETYMOLOGIA NAZWY

Ciekawa jest etymologia słowa „sernik” w języku polskim. Korzystając jeszcze z wiedzy Jarosława Dumanowskiego, dowiedziałam się, że wcześniej słowo „sernik” nie oznaczało ciasta. W dawnej polszczyźnie był to budynek, gdzie suszono sery, lub osoba, która je wyrabiała, ewentualnie sprzedawała. – Jeszcze na początku XIX wieku Samuel Bogumił Linde obok tych podstawowych znaczeń wspomina o „serniku” jako o wyrazie ruskim (ukraińskim) oznaczającym „pączek nadziewany twarogiem”, choć miał na myśli zapewne placuszki podobne do dzisiejszych „syrynków” – zaznacza toruński wykładowca.

Jak nietrudno się domyślić, desery na bazie sera znano już w starożytności. Wspominał o nich rzymski filozof Katon Starszy

w II wieku przed naszą erą. W średniowieczu wypiekano różne placki z serem, choćby polskie kołaczki. Z kolei we Francji znany był *talmouse* – ciasto francuskie z serem, podawane na początku posiłku, znane do dziś. We Włoszech do wypieków wykorzystywano ricottę, a w Neapolu wypiekano specjalny sernik wielkanocny, z kolei w Ukrainie popularna była i jest pascha. Nasz polski sernik nie jest ciastem, które przybyło z jakiegoś kraju. Tak podstawowy produkt, jakim jest biały ser, wykorzystywano w kuchni, wprowadzając go do różnych przepisów, dodając cukier, z czasem inne dodatki, aż osiągnięto taką mnogość receptur na ciasto, jaką mamy obecnie.

## PISTACJOWY Z BAKING SODY

W każdym mieście są cukiernie i kawiarnie, które słyną z dobrych serników. Serniki są tam wybitne, przeczytałam jedną z opinii na temat ciast krakowskiej Baking Sody

PRODUCENT WYKWINTNYCH WYROBÓW  
DLA CUKIERNI I GASTRONOMII

OSM BIERUŃ

jakość z mleka



## Okiem eksperta



■ **Wojciech Rzepecki**  
mistrz cukiernictwa

”

Mówiąc o klasycznym serniku, mam na myśli sernik krakowski. Moim zdaniem są dwa największe błędy przy jego tworzeniu. Pierwszy to **przebicie białka**, które dodajemy do masy sernikowej. Powoduje to zbyt wysokie wyrośnięcie w piecu, co skutkuje mocnym **opadnięciem** w trakcie studzenia. Drugi to zbyt wysoka temperatura pieczenia sernika, co w efekcie da ciastu bardzo ciemny kolor z wierzchu oraz od dołu, a co więcej zakalcowaty środek.

W serniku krakowskim (czy jeszcze pulchniejszym serniku wiedeńskim albo japońskim) elementem, który powoduje jego **puszystość**, jest odpowiednie napowietrzenie jaj. W zależności od receptury, a tych jest ogrom, możemy ubijać same białka, żółtka lub całe jaja. Takim elementem może być także podbicie masy twarogowej, szczególnie jeśli do sernika używamy tłustych serków, jak mascarpone, serki kremowe typu Philadelphia.

Powodów czemu **opadania sernika** jest kilka. Oczywiście jeśli mówimy o serniku, który ma rosnąć, bo duża część z nich wręcz przeciwnie, mają zostać takiej wysokości jak przed wypiekiem, np. serniki typu nowojorskiego. Takim błędem może być, jak już wspominałem, przebicie białka dodanego do sernika. Zbyt wysoka lub zbyt niska temperatura wypieku. Źle zbilansowana receptura to też błąd. Podobnie jak zły stosunek „stabilizatora” do masy serowej, mam na myśli produkty, które powodują, że sernik „się trzyma”, jak jaja, mleko w proszku, skrobia czy mąka itp. Jeśli wyeliminujemy opisane elementy, uważajmy także wypieku. Nie obchodźmy się z nim zbyt ostro, sernik powinien stygnąć stopniowo, najlepiej w temperaturze pokojowej. Zbyt szybkie studzenie także może spowodować, że sernik opadnie zbyt gwałtownie.

**Kruszenie się** to przede wszystkim efekt złego bilansu w recepturze lub niewłaściwego czasu pieczenia sernika. Każdy piec jest inny, metodą prób i błędów musimy dojść do tego, aby sernik był odpowiednio dopieczony. To wszystko nie jest tak oczywiste, jak się wydaje. Sernik może się kruszyć, bo został przesuszony w piecu, ale także dlatego, że jest niedopieczony i będzie się ciągnął za nożem i kruszył. Sukces to zbilansowanie wilgotności sernika, aby zachować balans między wilgotnością a stabilną strukturą.

Mój ulubiony ostatnio to sernik **typu nowojorskiego**, wilgotny, mokry, kremowy, rozpluwający się w ustach. Jego tajemnicą jest niska temperatura wypieku i odpowiednio długi czas spędzony w piecu. Bardzo lubię sernik czekoladowy, ale nie ten przygotowany klasycznie z warstwą czekolady na wierzchu, robię tak zwane trio czekoladowe, czyli fajny kruchy czekoladowy maślany spód z ziarnem kakaowca, kremową masą serowo-czekoladową na bazie belgijskiej czekolady mlecznej oraz deserowej wykończony ganachem czekoladowym i świeżymi owocami. Swoją kremistość zawdzięcza serkowi Philadelphia, jajkom, śmietanie i dobrej czekoladzie. Najważniejsze, aby składniki mieszać krótko na wolnych obrotach płaskim mieszadłem. Temperatura wypieku 120°C, a czas 1,5 h.

– klimatycznej kawiarenki na Kazimierzu.  
– Sernik pistacjowy to nasz bestseller i obowiązkowa pozycja w witrynie – powiedziała mi właścicielka Kamila Bałabańska. – Poza sernikiem pistacjowym mamy jeszcze: sernik waniliowy z mussem pistacjowym, sernik z palonym masłem, sernik laskowy, kremowy baskijski czy sernik waniliowy z marmurką. Tak naprawdę to tylko namiastka, ponieważ cyklicznie pojawia się u nas coś nowego, zależnie od sezonu.

Kamila przygotowuje serniki na bazie gotowego serka twarogowego, którego już nie trzeba mielić. Wybór sera jest oczywiście uzależniony od rodzaju sernika. W cukierni Baking Soda serki twarogowe używa się do serników kremowych i waniliowych, serka typu Philadelphia do nowojorskiego i baskijskiego. Piekąc od czasu do czasu sernik, wiem, że nie jest to trudne ciasto, co potwierdza także cukierniczka. – Ciężko go zepsuć, choć zdarza się, że sernik pęka. Powodują to zbyt wysoka temperatura, brak wilgoci lub zbyt szybkie wyjęcie z piekarnika po upieczeniu. My nasze serniki pieczemy w niskiej temperaturze i wydłużamy czas ich pieczenia, a także wstawiamy naczynie z wrzątkiem.

## SERNIK BASKIJSKI

Sernik baskijski jest hitem ostatnich lat. Mam wrażenie, że w Polsce spopularyzował go bloger i smakosz Michał Korkosz, znany w sieci jako Rozkoszny. Potem znalazło się wielu miłośników tego wypieku. Rozkoszny na jednym z filmów przygotowywał ten sernik szybko i nonszalancko. Wydawało się, że w sekundę wyczarował deser – miękki, kremowy i bardzo apetyczny. Sekret smaku sernika baskijskiego to m.in. sól. Ta zaskakująca nuta przełamuje







słodycz i kwasowość serka, a jego niemalże półpłynna konsystencja bardziej przypada do gustu smakoszom aniżeli tradycyjny, zwarty sernik.

Sernik baskijski jest znany od 30 lat, czyli stosunkowo od niedawna. Recepturę opracował Santiago Rivera z San Sebastian. Nazywa się go przypalonym, bo jego wierzch ma być mocno skarmelizowany, stąd też wysoka temperatura pieczenia. W Krakowie sernik baskijski serwuje np. piekarnia Zmączenia. – Klienci mówią, że to jeden z najlepszych serników, jakie jedli w życiu. Wiele osób, które odkrywają sernik baskijski, jedząc go po raz pierwszy, jest zdziwionych konsystencją, często też myślały, że jest zbyt ciemny. Tłumaczymy im, że bez odpowiedniej karmelizacji sernik nie byłby tak dobry. Proces karmelizowania cukru wpływa również na walory smakowe – opowiadają właściciele piekarni.

Sernik sprzedawany w formie okrągłego ciastka przygotowują z serka Philadelphia, który zapewnia kremową, półpłynną konsystencję, z dodatkiem śmietanki, nadając słodyczy.

czekoladowej. Dodatki, takie jak biała czekolada, chałwa, pasta pistacjowa, owoce, pierniczki, piana z ubitych białek, nadają wypiekowi konkretnego smaku.

Współczesne serniki to również miks serów: tradycyjnego twarogowego (najczęściej kupowanego w wiaderku) oraz serków Philadelphia, mascarpone, ricotta.

Edyta Kusińska – cukierniczka i właścicielka bloga Madame Edith – w bogactwie przepisów na sernik czuje się jak ryba w wodzie. Kiedyś jej serce skradł bardzo delikatny sernik zjedzony w Japonii z herbatą matcha, ale pasją do pieczenia serników zaraziła się już w dzieciństwie. Edyta napisała e-book z 40 przepisami wyłącznie na sernik. A to i tak część pomysłów, które zrealizowała. Każdy z nich rzecz jasna wypróbowała, więc można ją nazwać ekspertką od serników.

## POLSKI TWARÓG – CUKIERNICZY SKARB

## BOGACTWO I RÓŻNORODNOŚĆ PRZEPISÓW

Kiedyś wydawało się, że sernik może być na kruchym spodzie bądź bez i to w zasadzie był koniec całego urozmaicenia, czasem jeszcze wypiekano go w połączeniu z makiem lub ciastem kakaowym. Dziś receptur jest bardzo dużo, choć ja zawsze wybieram wersję klasyczną bez dodatków, robiąc wyjątek dla dobrej jakości polewy

Edyta jest zachwycona naszym polskim białym serem. – Polacy kochają nabią. Nikt nie ma takich białych serów jak my. Powinniśmy być z tego dumni i czerpać z tego dziedzictwa pełnymi garściami – zaznacza. Sernik z pewnością należy piec z sera tłustego, bo tłuszcz jest nośnikiem smaku i wilgotności, a ta z kolei zapewnia prawidłową, niekruszącą się konsystencję. Jeśli twaróg z wiaderka ma mniejszą ilość tłuszczu, to piekąc, do sernika dodajemy masło (sama to robię) lub śmietankę, ewentualnie mascarpone.

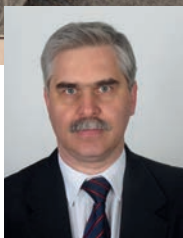
– Skład sera w wiaderku także jest bardzo ważny. Ten podstawowy, będący gwarancją dobrej jakości to: ser, mleko, śmietanka, kultury bakterii. Lepiej unikać dodatków typu: stabilizatory, zagęszczacze czy guma guar – wyjaśnia Edyta Kusińska. – Temperatury i metody pieczenia są różne. Osobiście piekę sernik w 160°C w odpowiednim czasie.

Edyta ma swoją metodę na pieczenie. – Wkładam sernik na kwadrans do 200°C i potem obniżam temperaturę do 100-120°C. Dzięki temu jest płaski jak stół, a efekt pieczenia przypomina kąpiel wodną. Jak pisałam wcześniej – sernik nie jest trudnym ciastem, choć nowicjuszm może się takim wydawać. Rada autorki e-booka jest taka, by się go nie bać. – Z sernikami jest jak z ciastem drożdżowym. Często wmaiwiamy sobie, że nam nie wyjdzie, a to przecież nic trudnego. Wystarczy spróbować i sięgnąć po dobre receptury – zachęca. Różnorodność dodatków, wersje na ciepło bądź zimno, na słodko i nawet na wytrawnie, różne kształty czynią go ciekawym ciastem. Plus sentymantalne wspomnienia związane z sernikiem. Najczęściej z domu rodzinnego lub z ulubionej kawiarni. To taka nasza magdalenka Prousta. ■



# Historia Versailles

Przedwojenna cukiernia i piekarnia Edmunda Gwizdalskiego uchodziła za wzorcową. Posiadała wiele lokali w Warszawie, ciesząc się opinią o doskonałej jakości ciast i pieczywa. Jak ta legenda została zbudowana?



■ Rafał Wilczkowski



Edmund Gwizdalski pierwszą piekarnię w Warszawie założył około 1893 roku<sup>1</sup>. Jednak w *Wykazie ważniejszych fabryk w Warszawie w XIX-XX w.* (cd.)<sup>2</sup> podane jest (poz. 38), że piekarnia parowa Versailles została założona w 1901 r. Pierwsza firmowa piekarnia Edmunda Gwizdalskiego mieściła się przy ul. Szucha 8.

## W ROZKWICIE

Prawdziwy rozkwit Versailles przypada na rok 1908 i kolejne lata, kiedy to Edmund Gwizdalski zdecydował się na zakup i zainstalowanie w niej maszyn angielskiej firmy Masson L-s z Manchesteru. Zakup tych nowoczesnych urządzeń poprzedzony był długoletnią praktyką zawodową, ale też licznymi podróżami zagranicznymi (Francja, Włochy, Niemcy, Czechy), podczas których Gwizdal-

<sup>1</sup> Antony: *Najpostępowsza piekarnia w Warszawie*, Czasopismo „Świat”. Rok IV, nr 48 z 27 listopada 1908 roku, s. 20-21.

<sup>2</sup> W. Pruss, *Rozwój przemysłu warszawskiego w latach 1864-1914*. PWN 1977.



Teodor Edmund Gwizdalski urodził się w 1868 r. we wsi Zameczek (gmina Opoczno) jako szóste, najmłodsze, dziecko Andrzeja Gwizdalskiego i Józefy Tekli Kulpińskiej (lub Kulpieńskiej). Ojciec zmarł, gdy Edmund (tego imienia używał) miał kilkanaście lat. Po jego śmierci rodziną Gwizdalskich opiekował się brat matki. Edmund, usłyszawszy rozmowę

matki z jej bratem, podczas której skarżyła się na brak środków do życia i możliwości utrzymania (wykarmienia) dzieci, spakował się i pojechał do Warszawy. W Warszawie zdobył umiejętność gry na kornecie (miał słuch absolutny), dzięki czemu został członkiem orkiestry Filharmonii Warszawskiej oraz Opery Warszawskiej. Ożeniony z Józefą-Jadwigą Dzierżanowską w Warszawie 4 lutego 1893 r. Miał z nią 4 dzieci: Zdzisława, Irenę-Wandę, Gustawa i Marię. Dzięki posagowi wniesionemu przez żonę stał się przemysłowcem, a konkretnie właścicielem piekarni Versailles, następnie sieci ciastkarni (25 w 1911 r.) w Warszawie. Dzięki zgromadzonemu kapitałowi kupił także (w 1909 r.) posiadłość w Skolimowie. Willa „Wersal” znajduje się przy ulicy Środkowej 27.

W latach 30. XX wieku kupił majątek rolniczy w Dukach k. Tarczyna, gdzie mieszkał do śmierci w 1939 r.

ski poszukiwał wzorów, modeli i materiałów do stworzenia tego, o czym zawsze marzył i do czego stale dążył – wzorcowej, nowoczesnej piekarni.

Zachwyił się np. brytyjską maszyną do zarabiania mąki pszennej oraz oddzielną maszyną do zarabiania mąki żytniej. Wszystkie te urządzenia, po sprowadzeniu do Warszawy, zostały zamontowane w piekarni Versailles mieszczącej się w dalszym ciągu przy ul. Szucha 8. Miały one z mechaniczną dokładnością usuwać z mąki wszelki brud. W ten sposób do naczynu, kislenia, wyrastania i wypieku w piekarni Versailles zawsze wytwarzany był produkt spożywczy o najwyższej jakości i gwarantowanej czystości (higienie).



# SVEBA DAHLEN



Piece piekarskie i cukiernicze

Komory Garownicze  
Chłodnio-Garownie  
Garownie z mrożeniem



Linia do formowania chleba



Profesjonalne systemy krojąco-pakujące



## UŁOŻYMY CI PRODUKCJĘ



## JACKOWSKI

— Maszyny i piece piekarskie —

**JACKOWSKI Maszyny i Piece Piekarskie**  
ul. Poznańska 33 | 62-052 Chodzież k. Poznania  
tel.: 61 868 02 22 | tel.: 61 864 03 04 | fax: 61 864 04 18  
[www.m-jackowski.pl](http://www.m-jackowski.pl)



Mieszacze, dozowniki,  
schładzacze do wody



Miesiarki  
spiralne



Ubijaczki



Walkownice



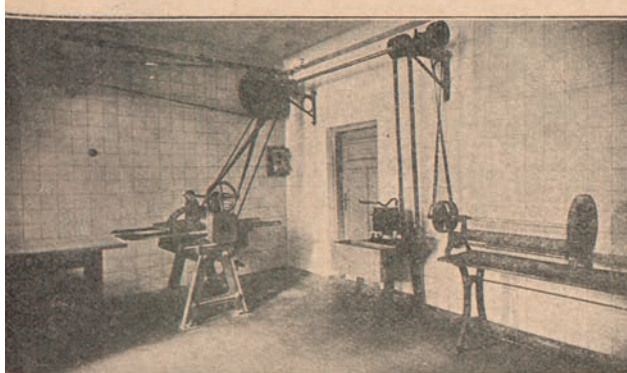
Dzielarko-  
zaokrąglarki



Krajalnice  
do chleba



*Wesołych Świąt!*



Maszyny do angielskich ciast.

W 1909 roku piekarnia Versailles składała się z kilku hal. W pierwszej z nich, wyjątkowo obszernej, znajdowały się cztery piece najnowsze na owe czasy systemu berlińskiego. Utrzymywały one idealnie jednakową temperaturę w całej przestrzeni przeznaczony dla pieczywa, którą w dowolnym momencie można było sprawdzić po przekręceniu guzika od lampki elektrycznej. W ten sposób dzięki nowoczesnym piecom wyeliminowano wszelkie obawy o przepieczenie, niedopieczenie czy nierówny wypiek pieczywa. W drugiej hali stała jedna z maszyn przywiezionych z Anglii, przeznaczona do wyrobu ciasta na chleb z maki żytniej. W kolejnej zaś, znajdującej się tuż obok hali drugiej, zainstalowane były „białutkie stoły”, nad którymi piekarze w idealnie czystych ubraniach wyrabiali bułki i tak zwane „sztuki”. W tej samej hali znajdowała się również angielska maszyna do wyrabiania mąki pszennej. Za pomocą metalowych czółenek zbierała mąkę, następnie unosiła

drobnymi częściami do góry, by tam przesypać ją przez system doskonale obmyślonych metalowych sit, które ją oczyściły, zanim została oddana do mieszania ze stosownie ogrzaną wodą.

## PRZEDWOJENNE SPECJAŁY

Edmund Gwizdalski doskonale wiedział, że wypiekane w jego piekarni chleb czy bułki są produktami pierwszej potrzeby. Kupowali je wszyscy – od najbiedniejszych do najbogatszych mieszkańców Warszawy i wszyscy mogli być pewni, że wyroby pochodzące z Versailles są wyśmienite. W piekarni wyrabiane były dwa rodzaje pieczywa, oba z jednakową starannością. Było to pieczywo proste i wykwintne. Oprócz zwyczajnego chleba, montowych bułek, parok i zwyczajnych kajerek wypiekane były także kajzerki wykwintne, rogaliki, wiedeńskie bułki oraz chleby: wiejski, litewski i nałęczowski. Do wypieku lepszych gatunków wypieków używano masła i mleka.

Tak oto został opisany proces technologiczny w piekarni Versailles w 1909 roku<sup>3</sup>: „Mieszanie ciasta, wyrób jego właściwy odbywa się w mechanicznej niecce angielskiej, w której stalowe ramiona, obracające się w odpowiedni sposób, a poruszane przez elektryczność, robią całą pracę. Wejsnetrzy i kisiorzy stoją przy maszynach, czuwają nad ich regularnym biegiem i pilnują, kiedy ciasto jest już wyrobione. Jest to dziełem jakich dziesięciu minut czasu. W ten sposób maszyna zastąpiła tu ramiona człowieka przy pracy ciężkiej bardzo, wymagającej i siły, i wysiłku, pracy, którą trzeba było wykonać w pocie czoła”.

Produkcja bułek odbywała się w tradycyjny sposób, ale „gdyby istniały maszyny do wyrobu bułek, z pewnością mielibyśmy je w postępowej piekarni »Versailles«”.

W 1909 roku w piekarni E. Gwizdalskiego zatrudnionych było około 100 osób. Gospodarzem zakładu był Jan Tuszyński; ekspedytorem – Jan Morasiński, a osobą zarządzającą – Kazimierz Piotrowski. Gwizdalski miał zasadę, że zatrudniał wyłącznie pracowników wykwalifikowanych. Nie przyjmował do pracy terminatorów ani uczniów, nie chcąc „czynić doświadczeń kosztem smaku czy zdrowia swoich klientów”. Jako pracodawca był znany z tego, że dbał o pracowników i uwzględniał ich słuszne prośby czy żądania. Dla Edmunda Gwizdalskiego równie istotną kwestią jak wypiek pieczywa było zagadnienie odpowiedniej dystrybucji. Firma

<sup>3</sup> Antony: *Najpostępowsza piekarnia w Warszawie*, Czasopismo „Świat”. Rok IV, nr 48 z 27 listopada 1908 roku, s. 20-21.



## Jakość nie musi dużo kosztować



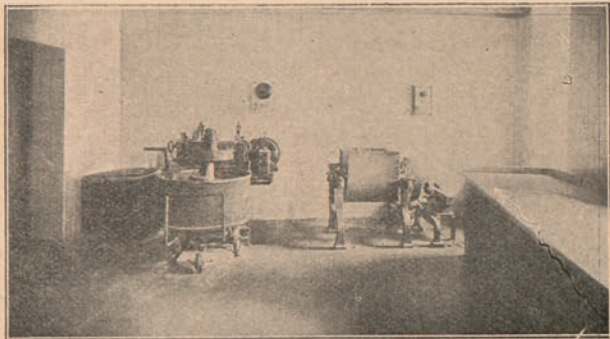
Zakup  
maszyn  
zwraca się  
po około  
2-3 latach\*

- Kompaktowa linia do krojenia i pakowania pieczywa o wydajności 1800 szt./h
- Renomowany holenderski producent
- Prosta i solidna konstrukcja maszyn
- Doskonały zestaw do chleba pszennego, mieszanego i żytniego
- Najwyższa jakość krojenia - równe, nie poszarpane kromki
- Noże taśmowe o długiej żywotności
- Zamykanie woreczków za pomocą klipsów z nadrukiem daty

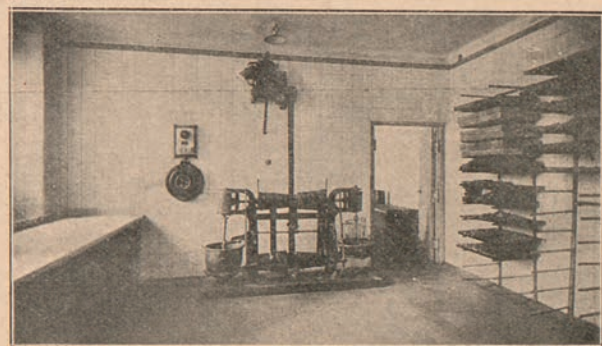
**JACKOWSKI Sp. z o.o. Maszyny i piece piekarskie**

ul. Poznańska 33 | 62-052 Chomęcice k. Poznania

tel.: 61 868 02 22 | [www.m-jackowski.pl](http://www.m-jackowski.pl) | email: [biuro@m-jackowski.pl](mailto:biuro@m-jackowski.pl)



Maszyny cukiernicze do wyrobu ciast.



Maszyny do bicia mas.



Hala pieców piekarskich.

Versailles sprzedawała wyroby wyłącznie we własnych 24 sklepach porozrzucanych po całej Warszawie. I w tym zakresie E. Gwizdalski był pionierem postępu. Jako pierwszy zaczął urządzać swoje sklepy jak lokale wykwinne, czyste, odpowiadające wszelkim wymogom higieny.

## PRACOWNIA NAJWYŻSZYCH LOTÓW

Kolejnym krokiem w rozwoju firmy „Versailles” była rozbudowa o przylegający do piekarni zakład cukierniczy, w którym produkowano ciasta, ciastka i tzw. „cukry”. Stanowił on swego rodzaju byt autonomiczny, jakkolwiek adres pozostał bez zmian – ul. Szucha 8. Cukiernicy mieli własną ubieralnię, własne hale do wyrobu ciast, własne piece. A nawet własną wannę. Maszyn było w sumie 12 – wszystkie zagranicznej produkcji. Zakład cu-

kierniczy urządzony był z zachowaniem maksymalnego komfortu technicznego i higienicznego, wyłożony terakotą i najlepszego gatunku majoliką. „Ściany aż do samego sufitu szklą się białością polewy, podłoga czyściutka z żółtej terakoty”, pisał w 1911 roku Antony, autor artykułu *Z rozwoju cukierniczej sztuki polskiej*. „Versailles” w czasopiśmie „Świat”. Dla piekarni i ciastkarni wybudowano osobne magazyny na mąkę. Zajmowały one większą część pierwszego piętra oficyn i mogły pomieścić 50 wagonów mąki. By zbudować swoje „imperium piekarniczo-cukiernicze”, Edmund Gwizdalski – według opinii K. Piotrowskiego – musiał zainwestować ponad 200 tysięcy rubli.

Podobnie jak w przypadku dystrybucji wyrobów piekarskich firma „Versailles” wyroby ciastkarskie sprzedawała również przez własną sieć cukierni. Tak to opisał wspomniany uprzednio Antony z czasopisma „Świat”: „Muszę zaś dodać, że odpowiednio do najwyższych potrzeb przerabiane są i sklepy »Versailles«. Niektóre z nich są najpiękniejszymi, jakie można zobaczyć w naszym mieście, że wspomnę tu o dziełach dekoracyjnego kunsztu przy ul. Nowy Świat nr 57, przedstawiający najwytworniejszy i najczystszy styl Ludwika XVI, według paryskich wzorów wykonany, i dalej sklep niemniej wytworności pełen przy ulicy Marszałkowskiej nr 68. Z innych sklepów firmy »Versailles« przerobiono już ósm, dając wszędzie majolikowe ściany i terakotowe podłogi. I, na co szczególną chcemy zwrócić uwagę czytelników, dając wszędzie tam, gdzie ciastko wystawione jest do sprzedania, tak grube i piękne szyby, jakby za nimi biżuterie drogocenne leżały”.

Nie znam wszystkich lokalizacji cukierni „Versailles”, poza dwoma opisanymi sklepy te znajdowały się w Warszawie także pod adresem ul. Miodowa 2 i ul. Krucza 16. Opis tego ostatniego został umieszczony w artykule w wyborcza.pl Warszawa, autorstwa bardzo znanego varsavianisty Jerzego S. Majewskiego *Krucza 16*: „(...) przed 1911 r. na parterze tego starożytnego domu ulokowało się super nowoczesne wnętrze ciastkarni Versailles. Było sterylnie czyste i zaskakiwało modną nowoczesnością. Łada ze szklanymi gablotami ciągnęła się łagodnie wzdłuż półkolistej ściany, na tle której wbudowane zostały ogromne przeszklone gabloty. Kryształowe szkło odbijało światło żyrandola, a same półki zdradzały dobrych projektantów hołdujących nowoczesnej secesji w wydaniu wiedeńskim czy szkockim. Świeże, pachnące ciastka kusily klientów, piętrząc się wewnątrz szklanych gablot”.

Edmund Gwizdalski podjął świadomy wybór, ograniczając działalność do produkcji wyrobów piekarniczych i cukierniczych. W swoich lokalach sprzedawał wyłącznie ciasta, nie było w nich napojów typu kawa, herbata czy piwo. Dążąc np. do możliwie maksymalnego zautomatyzowania procesu produkcji i wypieku wyrobów, Gwizdalski był niewątpliwie nowatorem. Na podkreślenie zasługuje też jego dbałość o higienę na każdym szczeblu produkcji czy sprzedaży wyrobów.

Taki jest wkład Edmunda Gwizdalskiego i jego firmy Versailles w rozwój polskiego przemysłu piekarniczego i cukierniczego. Niestety nie posiadam informacji, do kiedy funkcjonowała firma Versailles w Warszawie. Edmund Gwizdalski zmarł w 1939 roku. ■

<sup>4</sup> Antony: *Z rozwoju cukierniczej sztuki polskiej*. „Versailles”, Pismo Tygodniowe Ilustrowane „Świat”. Rok VI, nr 39, Warszawa-Kraków, 30 września 1911 r., s. 18-20.



BAKERTOP

*Smak perfekcji pieczenia*

# BAKERTOP MIND.Map<sup>TM</sup> PLUS

to jedyny profesjonalny piec  
konwekcyjno-parowy z funkcją  
samoczyszczenia przeznaczony  
specjalnie dla piekarni i cukierni.



01252 851 522  
[unox.com](http://unox.com)





## Za drzwiami piekarni



**Mirosław Kurek**  
właściciel firmy consultingowej  
Help4Bakery,  
prezes Stowarzyszenia Rzemieślnik



Niewielu poważnie traktuje możliwość bankructwa, które zawsze wiąże się z problemami. Być może właśnie dlatego właściciele nie dopuszczają do siebie tej myśli, dopóki podobna sytuacja się nie wydarzy. Ale, ale, przecież jeszcze pracujesz, jesteś w ruchu, kupujesz, produkujeś, sprzedajesz, masz płynność finansową i możesz coś zrobić!

Piekarnie, cukiernie i lodziarnie, bez względu na to, gdzie się znajdują, nie mają dziś lekko. Głównym powodem tej sytuacji jest dopuszczenie przez wszystkie rządy po roku 90. wielkich sieci handlowych, które przejęły rynek spożywczy i odcięły małych producentów od konsumentów. To oni w większości dyktują warunki; nawet duże fabryki nie mają z nimi łatwego życia. A co możesz zrobić ty, mały producent? To jest właśnie pytanie, na które postaram się odpowiedzieć.

### Wyróżnić się, ale czym?

To oczywista oczywistość, że odpowiedź na to pytanie kryje się już w samym tytule. Trzeba to tylko rozwinąć. W jaki sposób możesz wyróżnić się spośród innych producentów chleba, ciastek czy lodów? Czy jest sens konkurować ceną? Czy w dobie galopujących kosztów można w ogóle jeszcze myśleć o konkurencji cenowej? Nie, nie i jeszcze raz **NIE!** Znajdujemy się w otoczeniu rynkowym premiującym tych przedsiębiorców, którzy potrafią dostarczyć konsumentom wysoką jakość. Oczywiście chodzi przede wszystkim o producentów małych, rzemieślniczych. Jakość to uczciwość zarówno wobec klientów, jak i pracowników. Sprzedając uczciwość,

*Zbyt brutalne? Ale prawdziwe! To stara i powszechnie znana zasada marketingu. Jeśli prowadzisz taki zakład produkcyjny, jakich wiele na rynku, przesycony identycznymi produktami, konkurencja sprzedaje taniej – to niestety mamy nadwyżkę podaży, a to hasło jest skierowane właśnie do ciebie...*



oryginalność i budując odpowiedni marketing, jesteś w stanie nie tylko przetrwać, ale radzić sobie całkiem dobrze. Nie możesz już celować w klienta ubogiego, który nie jest przywiązany do twojego produktu, tylko do niskiej ceny, więc jeśli ją podniesiesz – odejdzie. Rynek taniego pieczywa został przejęty przez sieci handlowe. Jeżeli chcesz z nimi konkurować, to możesz już powoli pakować walizki. Twoimi klientami są przedstawiciele tzw. „klasy średniej”, oni są w stanie zapłacić więcej za lepsze. To te 5-10% rynku, w dużych miastach więcej, do których musisz dotrzeć. Owszem, stracisz może uznanie wśród obecnych klientów, ale oni nie dadzą ci zarobku, a firmy nie działają charytatywnie.

Zmiana nastawienia, nakierowanie się na inną grupę docelową jest bardzo trudne. W okresie przejściowym nie wolno się wycofywać, proces musi być dokończony, w przeciwnym razie możesz stracić obecnych klientów, dla których będzie już zbyt drogo, i nie zdobędziesz nowych, dla których robisz tę zmianę. Zmiana może wiązać się z rebrandingiem firmy i promocją nowej marki lub budową tej już istniejącej.



## W jaki sposób zmienić jakość?

Zastanów się, dlaczego istnieją firmy – piekarnie, cukiernie, podobnej wielkości jak twoja, które radzą sobie lepiej? W produkcji żywności kluczową rolę odgrywa smak produktów, wygląd, asortyment i składniki. Musisz stworzyć nową ofertę, nauczyć się jej produkcji, nauczyć jej również swoich pracowników, wybrać najlepsze surowce, dobrze to wszystko policzyć i zareklamować. Zwykle najlepsze piekarnie i cukiernie pracują na naturalnych, wysokiej jakości surowcach. Same wykonują większość etapów produkcji – kremy, ciasta, pasty orzechowe, nadzienia owocowe, chleby, fermentacje, bazy lodowe itp. Smak ich produktów to efekt uczciwej – rzemieślniczej – produkcji, opartej na dobrej jakości i świeżych składnikach. Tam nie ma miejsca na półśrodki czy drogę na skróty. Klient musi to widzieć – albo masz możliwość pokazania przynajmniej części produkcji, albo publikuj regularnie relacje w mediach społecznościowych, w jaki sposób powstają twoje wyroby. Takie działania odróżnią cię od firm, które tego nie robią albo nie mają się czym pochwalić. Regularność tych działań jest kluczowa, minimum 1 raz na tydzień, nie zapominaj o tym. Bierz udział w lokalnych akcjach jako firma i osoba – promocja twojej marki osobistej to promocja firmy. Dbaj o pracowników, wówczas nie odejdą do konkurencji, a to oni tworzą firmę, bez nich nie dasz rady osiągnąć sukcesu. Zapewnij też dobre stanowiska i warunki pracy, jest to często kluczowy element, który decyduje o tym, gdzie przyjdą fachowcy.

Biznes spożywczy do łatwych i dochodowych nie należy, dlatego nie powinno się oczekiwać nagłych i spektakularnych zysków.

Zaufanie klientów buduje się latami. Moim zdaniem sukces osiągną ci, którzy pasjonują się swoją pracą, uczestniczą w tworzeniu produktów i oferty, którzy nieustannie rozwijają się i kształcą pracowników, dokonują inwestycji, naprawiają sprzęt, dbają o czystość i wysoką jakość obsługi klienta. Czasy kiedy to sprzedawca dyktował warunki, komu i co sprzedawać, już dawno minęły. W gospodarce wolnorynkowej to klient wybiera sprzedawcę, a swój wybór opiera na treściach reklamowych, które do niego docierają. Możesz zrobić wiele dobrego dla swoich klientów i lokalnej społeczności, produkując wyroby naturalne i wysokiej jakości, to daje zarówno satysfakcję, jak i uznanie czy zyski.

Moje felietony opierają się na doświadczeniu, wykształceniu i wiedzy zdobytej w czasie ostatnich 32 lat pracy w branży, współpracy z dziesiątkami firm i obserwacji setek. Otoczenie rynkowe i sytuacja gospodarcza zmieniają się nieustannie, a w czasie ostatnich 3 lat zwłaszcza, co skłania mnie do kreowania coraz to nowych opinii. W naszej branży wciąż powstają kolejne firmy, a inne upadają. Analizując czynniki sukcesu i porażki, buduję wciąż nowy obraz firmy idealnej, która może funkcjonować w aktualnej rzeczywistości, dopasowując to do bliższego otoczenia – lokalnego rynku. Wszystkich, którzy rozumieją obecne realia rynkowe, pracują naturalnie i rzemieślniczo, zapraszam do dołączenia do Stowarzyszenia Rzemieślnik. Jeśli masz problemy w firmie, możesz skorzystać z mojej pomocy w ramach doradztwa i outsourcingu zarządzania.

**kontakt@help4bakery.pl**

**kontakt@rzemieslnik.org**

reklama

# REWOLUCJA NA RYNKU DZIELAREK!

## DZIELARKA DO CHLEBA Z BOZOLEJOWYM SYSTEMEM

**ARTEZEN**  
DOUGH HANDLING

**OIL  
FREE**

OSZCZĘDNOŚĆ  
MIN. 4 000 €  
ROCZNIE

✓ REKOMENDOWANE DO CIAST:  
O WYSOKIM TA ORAZ  
CIAST BEZGLUTENOWYCH

✓ LEJ: 80-300 KG  
OPCJA: LEJ UCHYLNÝ

✓ WYDAJNOŚĆ:  
1100 - 3 000 SZT/H



PPHU GETH GENERALNYM PRZEDSTAWICIELEM FIRMY ARTEZEN W POLSCE

ul. Skośna 16, Kraków

tel. 12 262 24 26

www.geth.pl

info@geth.pl

# Rok 2023 rozpoczęty!

■ Konrad Kazanecki

## Targi branżowe Sigep w Rimini oraz ExpoSweet w Warszawie



Obecny rok, jak każdy rozpoczynający się, stoi pod znakiem zapytania. Wszyscy są ciekawi, jak będzie wyglądał... Wiele rozmów na ten temat przeprowadziliśmy w styczniu w trakcie targów w Rimini oraz na przełomie lutego i marca podczas ExpoSweet w Warszawie. Cieszył fakt, że spotkaliśmy się z wieloma klientami i kontrahentami. Wszyscy byli w pozytywnych nastrojach, kiedy dyskutowaliśmy o nowych możliwościach i nowościach w branży.



Na targach ExpoSweet pokazaliśmy kilka ciekawych rozwiązań dotyczących tego, jak usprawnić i zoptymalizować poszczególne procesy w zakładach piekarskich czy cukierniczych.

Cukiernicy przyglądali się maszynie do rurek Konomac. Jest to niewielkich rozmiarów urządzenie, które dzięki sporej wydajności – od 800 do nawet 3900 szt. na godzinę – potrafi bardzo szybko wykonać swoje zadanie. Po nałożeniu na chwytaki ciasta na wałku maszyna wykręca pas, przesuwając go pod podajnik rurek, gdzie automatycznie jest na niego nawijana, później przechodzi pod tunel zamykający końcówki. Maszyna dostępna jest w dwóch modelach: Cannoncina – o mniejszej wydajności, z nożem rolkowym i Gianfranco – o większej wydajności, z nożem gilotynowym. Można je

wyposażać w kilka dodatków: podwójny nóż do cięcia rurek na mniejsze, tunel do rurek otwartych czy ostatnią nowość – model specjalny do nawijania ciasta na parówki. W tym roku dużym zainteresowaniem cieszyła się zmywarka Multiwasher. Podczas targów prezentowaliśmy moc tego urządzenia, myjąc zapieczone blachy – czarne i przypalone GN-y ze stali nierdzewnej po 5 minutach wychodziły czyste, co klienci mogli zobaczyć na własne oczy i ocenić. Co oprócz blach można myć w tej zmywarce? Właściwie wszystko – dzięki kilku zastosowanym technologiom maszyna jest uniwersalna. Wysokie ciśnienie wody na dyszach myjących i temperatura powodują, że domywany jest każdy fragment, np. w koszach ranty oraz inne zakamarki, a specjalne de-





tergenty pozwalają na umycie zapieczonych wózków z czarnego przypalonego osadu – po 20-45 minutach wyglądają „jak nowe”. Jak zawsze przy inwestycji w zmywarkę czy piec proponujemy darmowy audyt energetyczny, w trakcie którego sprawdzamy i omawiamy, w jakim okresie zwróci się inwestycja oraz jakie dodatkowe korzyści przyniesie.

Piec Revent na każdym targach wzbudza wielkie zainteresowanie, rozmowę zaczynamy najczęściej od słów na temat jego wyglądu, ale gdy wchodzimy w szczegóły, zaciekawienie rośnie. Z czego ono wynika? Po pierwsze, to urządzenia wyjątkowo ekonomiczne – piece Revent z serii 700 charakteryzują się bardzo niskim zużyciem energii – niezależnie, czy jest to gaz, olej czy energia elektryczna. W porównaniu z konkurencją, używając go, można zaoszczędzić ok. 20-50% na paliwie. Jak pokazały testy, często przy niższym zużyciu można było wypiec np. o wózek kajerek więcej niż w konkurencyjnym piecu. Wszystko to dzięki systemom TCC i HVS. Ten pierwszy odpowiedzialny jest za rozłożenie dużej ilości powietrza pod spodem blach, co daje efekt ciepłego spodu jak w piecu wsadowym, a drugi odpowiada za mocne zaparowanie, gotowe do użycia w każdym momencie. Będąc przy firmie Revent, nie sposób nie wspomnieć o garownio-chłodziach z innowacyjnym systemem Freshbake. Komora wydłużonego garowania z systemem FSP pozwala na prowadzenie procesu dokładnie w taki sposób, jak chcemy. Odpowiada za to system Freshbake, którego działanie polega na tym, że do komory możemy wprowadzić wypieczone w 90% pieczywo i przetrzymać je tam do ok. 7 dni. Dzięki odpowiedniemu systemowi utrzymującemu

wilgotność na właściwym poziomie oraz systemowi dbającemu o bakteriologię po wyciągnięciu można wypiec produkty do końca w bardzo szybkim czasie. Efekt – świeże pieczywo w piekarni lub punktach sprzedaży dostępne bardzo szybko, co pozwala ograniczyć liczbę zwrotów.

Podczas tegorocznych edycji targów przeprowadziliśmy wiele rozmów na temat naszych nowości. Pierwsza z nich to maszyna do produkcji bajgli – ten rodzaj pieczywa jest coraz popularniejszy i stanowi coraz większą część sprzedaży. Dostępna jest w wersji wolnostojącej lub z automatyczną dzielarką kęsów. Innym bardzo interesującym urządzeniem jest specjalny model wydłużarki, która oprócz chlebów może wydłużać produkty rustykalne o dużej porowatości, w tym bagietki zakończone szpicami.

Na stoisku firmy Nurkowski nie zabrakło również produktów firmy Rollmatic – zeszłorocznego medalisty – kralajnica tarczowa w tym roku też cieszyła się sporym zainteresowaniem. Jest to uniwersalne urządzenie, które kroi każdy rodzaj pieczywa: od pszennego po żytnie, również ciepłe chleby. Posiada zdolność regulacji grubości kromki w zakresie od 3 do 30 mm. Obok kralajnicy stała niezawodna i wszechstronna ubijaczka cukiernicza – dzięki specjalnym narzędziom jest ona w stanie szybko ubijać i napowietrzać masy białkowe czy biszkoptowe, a po zmianie poradzi sobie z tłuszczami, gęstymi kremami czy sernikami.

Dziękujemy wszystkim, którzy nas odwiedzili i przeprowadzili interesujące rozmowy. Życzymy wielu sukcesów.

**Więcej informacji: tel. 668 409 196**

lub [www.nurkowski.com](http://www.nurkowski.com)

reklama

Nurkowski Sp. z o.o.

ul. Żurawinowa 12, 62-035 Konarskie, k. Poznań

**Tel. : +48 668 409 196**

**[www.nurkowski.com](http://www.nurkowski.com)**

# NURKOWSKI

MASZYNY I PIECE PIEKARSKIE  
OD 1992

**MULTI  
WASHER**  
unlimited efficiency

★ system suszenia

★ redukcja kosztów mycia nawet do 50%



**ZMYWARKI WÓZKOWE Multi Washer**

## OSZCZĘDNE PIECE

★ niskie zużycie gazu i prądu

★ niskie koszty utrzymania



**Revent™**

**Lamelowy system zaparowania:**

- opatentowany,
- jeszcze więcej pary.

**Dynamiczny wymiennik ciepła:**

- niskie spalanie,
- wypiek wsad za wsadem.

**Drzwi suwane:**

- oszczędność miejsca.

**Okrągła komora wypiekowa:**

- równomierny wypiek,
- lepsza dystrybucja ciepła.

**OKRĄGŁY PIEC WÓZKOWY REVENT ONE**

# WIOSNA na torcie



**Izabella Skibińska**  
Kawał Ciacha – Akademia  
Słodkich Dekoracji

**Z KAŻDYM PROMIENIEM  
SŁOŃCA WIOSNA BUDZI  
NAS DO ŻYCIA NA NOWO.  
PO MIESIĄCACH  
STONOWANYCH KOLORÓW  
I ZIMOWYCH ODCIENI  
ZIELENI PRZYSZEDŁ CZAS,  
BY TORTY ZAKWITŁY  
WIOSENNYMI KWIATAMI,  
PEŁNYMI SŁOŃCA I ENERGII.  
OCZYWIŚCIE TYMI Z CUKRU!**



Jest wiele czynników, które wpływają na projekt dekoracji tortu.

Oprócz charakteru uroczystości i preferencji klienta dużą rolę w wyborze koncepcji odgrywają trendy, a także pora roku. Jest ona ściśle związana z kolorystyką czy dostępnością określonych gatunków kwiatów do dekoracji.

Projektując tort na wiosenne przyjęcie, możemy dopasować go kolorystycznie do dekoracji sali albo użyć takich samych kwiatów, by stanowiły spójną całość. Co jednak, kiedy kwiaty zdobiące stoły są trujące i nie możemy ich wykorzystać? Żonkile, narcyzy czy tulipany to absolutna podstawa wiosennych i wielkanocnych dekoracji, ale żaden z nich nie może mieć kontaktu z żywnością. Nie oznacza to jednak, że musimy zrezygnować z kwiatowych tortów w ogóle, wręcz przeciwnie.

Zapraszam do Cukrowego Ogrodu, gdzie uczę, jak wykonać realistyczne i bezpieczne cukrowe kwiaty z jadalnych materiałów, aby wykorzystać je do dekoracji wysokiej jakości tortów, monoporcji czy deserów dla klientów premium.

## TULIPAN



To niewątpliwie najpopularniejszy wiosenny kwiat. Występuje w wielu odmianach i kolorach, co otwiera sporo możliwości dekoracyjnych. W Cukrowym Ogrodzie znajdziesz aż trzy odmiany tej rośliny: klasycznego tulipana w pastelowym różu, białozielonego tulipana papuziego oraz tulipana liliokształtnego, akcentowanego intensywnym odcieniem różu. Wszystkie wykonane są techniką masy cukrowej.

## ŻONKIL



To żółta odmiana narcyza, szczególnie kojarzona z dekoracjami na Święta Wielkanocne. Pod względem budowy różni się znacznie od innych kwiatów, głównie ze względu na przykoronek oraz charakterystyczny kąt ustawienia kwiatu względem łodygi. Kwiaty i liście wykonane są techniką masy cukrowej.

## NARCYZ



Narcyzy to drobne kwiaty cebulowe o białych płatkach, budową zbliżone do żonkili, jednak wyraźnie od nich mniejsze i delikatniejsze. Do modelowania narcyza, oprócz masy cukrowej, wykorzystałam także papier oplatkowy, który nadaje płatkom pergaminowej delikatności.

Uwielbiam łączyć różne techniki i materiały, by najlepiej wykorzystać ich właściwości.

## FORSYCJA



Ostatnią rośliną w Cukrowym Ogrodzie, charakterystyczną dla przedwiośnia, jest forsycja. To krzew o drobnych, intensywnie żółtych kwiatach, wyrastających z częściowo zdrewniałej, pozbawionej liści gałązki. Jak możesz zauważyć, nie tylko natura potrafi zaskoczyć wiosennym przymrozkiem. Kwiaty oraz pączki wykonane są techniką masy cukrowej.

\*\*\*

Zastosowane techniki, dbałość o szczegóły anatomiczne oraz wykończenie detali mają bezpośredni wpływ na stopień zbliżenia modelowanych kwiatów do natury, a to główny czynnik decydujący o wartości ich samych i dekorowanych nimi tortów. Choć kwiaty cukrowe są bezpieczne w kontakcie z żywnością, nie oznacza to, że są jadalne. Często zawierają druciki, preciki



czy taśmę florystyczną, o czym bezwzględnie musimy poinformować klientów.

Podglądanie matki natury daje mi unikatową perspektywę w tworzeniu materiałów edukacyjnych, chcę w ten sposób pomóc moim kursantom kreować własne, artystycznie dekorowane torty i skupić na nich uwagę wyjątkowych klientów. Uczę ich, jak tworzyć realistyczne kwiaty cukrowe, które czasem są dekoracją, a czasem historią opowiadaną tortem.

Pierwsze narcyzy pojawiły się już na sklepowych półkach, więc to najlepszy czas na stworzenie ich cukrowych odpowiedników. Przygotowałam więc specjalny fototutorial, który poprowadzi cię krok po kroku.



Potrzebne będą następujące narzędzia i materiały.

#### Narzędzia:

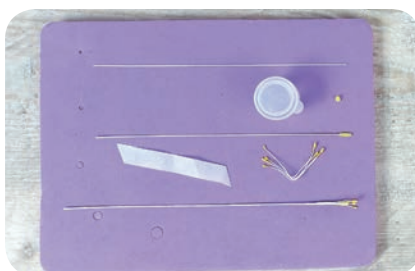
- narzędzie stożkowe
- narzędzie z kulką
- patyczek do szaszłyków
- pędzel do barwników pudrowych (miękki)
- mały pędzel do kleju cukrowego
- nożyczki
- barwniki pudrowe: lemon yellow (Fractal), suneset yellow (Rainbow Dust), orange burst (Rainbow Dust), moss green (Fractal), terra brown (Fractal).

#### Materiały:

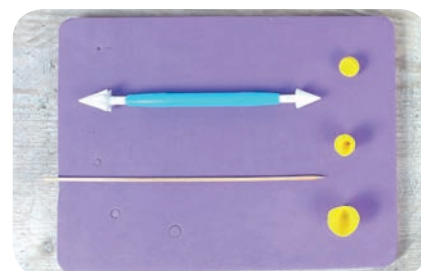
- masa cukrowa
- papier opłatkowy
- pręciki do kwiatów
- drucik florystyczny biały (rozmiar 22)
- zmiękczac do papieru
- klej cukrowy
- taśma florystyczna biała.



**1.** Do białej masy cukrowej dodaj odrobinę żółtego barwnika, by uzyskać jasnożółty odcień.



**2.** Osadź małą kulkę masy na końcu drucika zamoczonego w kleju cukrowym i uformuj ją między palcami, tworząc kształt walca. Następnie złoż pręciki na pół i przymocuj taśmą florystyczną tak, by nieco wystawały ponad drucik.



**3.** W kulkę masy cukrowej o średnicy 0,8 cm włoż gładki stożek narzędzia i uformuj na nim kształt kielicha, to przykoronek. Połóż kielich z masy na macie do formowania i włoż patyczek do środka, a następnie rozgniatą wzdłuż krawędzi, rolując delikatnie patyczek.

# TUTORIAL

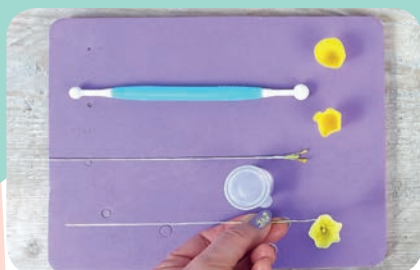
Akademia Słodkich Dekoracji „Kawał Ciacha”

szkolenia *MistyClass*

Modelowanie realistycznych kwiatów cukrowych

-15% na hasko: wiosna  
dotyczy szkoleń kwiatów wiosennych

<https://akademia.pieccake.pl>



**4.** Włóż do środka kielicha kulkę narzędzia i delikatnie zginię masę wokół niej, by uformować falbankę na krawędzi przykoronka. Następnie posmaruj pręciki klejem i umieść je w kielichu. Pozwól całości dobrze wyschnąć.



**5.** Czas na płatki. Wytnij z papieru 7 prostokątów w rozmiarze płatka narcyza, następnie złóż je po 2 lub 3 i wytnij kształt płatka. Do zbudowania narcyza będziesz potrzebować 6 płatków, 7 to listek okrywający łodygę. Zetnij go nieco bardziej na brzegach.



**6.** Na gładką stronę płatka nanieś pędzelkiem nieco zmiękczacza do papieru lub wody z alkoholem i odczekaj chwilę, aż zmęknie. Zbyt wiele płynu sprawi, że papier namoknie i podczas próby formowania porozrywa się.



**7.** Następnie umieść płatek na dłoni lub miękkiej macie i przyciśnij kciukiem, aby go zmieścić. Dzięki temu przestanie być sztywny i nabierze naturalnego wyglądu. Odchyl nasadę płatka do tyłu i w takiej formie pozostaw do wyschnięcia.



**8.** Dodaj na przykoronek nieco ciemniejszego żółtego barwnika, by uzyskać efekt cieniowania, a krawędź upudruj na pomarańczowo.



**9.** Przyklej płatki u nasady przykoronka, nakładając klej na odchyloną część nasady, dzięki temu odchylą się od przykoronka.



**10.** Najpierw przyklej 3 płatki równomiernie wokół kielicha przykoronka, a następnie kolejne 3 w powstałych szczelinach.



**11.** Z żółtej masy uformuj kulkę o średnicy 6 mm, nałóż od spodu drucika i przesunij aż pod płatki, a następnie uformuj walec o długości 1,5 cm, zwężający się ku dołowi. Kiedy podeschnie, od dołu upudruj go na zielono.



**12.** Zmiękczy i uformuj listek na kształt wyschniętej ostonki kwiatu, a następnie delikatnie upudruj brązowym barwnikiem z delikatnymi zielonymi akcentami. Przyklej go w miejsce, gdzie masa łączy się z drucikiem, odchylając drucik o ok. 45 stopni.



**13.** Owiń drucik białą taśmą florystyczną i upudruj na zielono.



**14.** Gotowe. Życzę ci dużo radości podczas modelowania cukrowych narcyzów.





## Między Wenus a Jowiszem – 35 lecie firmy PLUS!

Od 20 lat jesteśmy udziałowcem GHM

Nie każdy z nas na co dzień zdaje sobie sprawę z upływającego czasu.

Widzimy to po dorastających dzieciach, wnukach...

Po zmianach zachodzących w miastach, na wsi.

Ale w życiu codziennym nie mamy wielu okazji do tego rodzaju refleksji.

A my - wydaje się - że niedawno świętowaliśmy 18-lecie firmy PLUS w Łodzi...  
i się wierzyć nie chce, że to już 35 lat.

35 lat temu grupie osób, która zechciała spróbować „na swoim”  
przyszło do głowy dostarczanie mąki do producentów artykułów spożywczych.  
I tak to się zaczęło.

Mąka pozostała do dzisiaj, ale doszły tysiące innych towarów.

Ziarna, owoce, mieszanki, koncentraty, dekoracje, sprzęt pomocny do produkcji.

Wszystko to znajdzie w naszej hurtowni piekarz, cukiernik, producent lodów i deserów.

A powstałych z tych surowców produktów możecie Państwo skosztować  
nie tylko w cukierni, lodziarni czy piekarni, ale również w pizzerii, kawiarni i restauracji.

Która z firm obchodzi w tym roku okrągły jubileusz?

Każdy, kto do końca maja br. prześle na nasz adres wiadomość „Jubileusz” otrzyma miły upominek.

Podaj link do profili społecznościowych swojej firmy.



[www.plus.biz.pl](http://www.plus.biz.pl)



P.P.U. Plus Sp. z o.o.  
ul. Tuwima 98 Łódź  
tel. 42 674 52 24  
[zamowienia@plus.biz.pl](mailto:zamowienia@plus.biz.pl)



# kames<sup>®</sup>

od 1991



SINCE 1946

## ICAM

PROFESSIONAL

### Czekolady dla profesjonalistów

- ciemne 45- 81% kakao
- mleczne,
- białe, z jogurtem,
- gianduia - z orzechem laskowym,
- z karmelem,
- do zapiekania,
- do oblewania,
- do lodów,
- bez cukru.



### Kakao w proszku, miazga i masło kakaowe, nibsy

Wyłącznie własnej produkcji, z selekcionowanych ziaren kakao. W postaci bloku lub kropli. Także produkty BIO.



### ICAM - firma rodzinna



Niewielka manufaktura czekolady założona w 1946 r. przez Silvio Agostoni w Lecco niedaleko Bergamo, dała początek firmie, która obecnie, jako jedna z niewielu na świecie samodzielnie kontroluje cały łańcuch produkcyjny, począwszy od ziaren kakao do gotowej czekolady.

Ultranowoczesna fabryka ICAM zapewnia osiągnięcie i utrzymanie najwyższych standardów jakości, na każdym etapie.

### Kremy, polewy i dekoracje

Kremy z dużym udziałem orzecha laskowego i czekolady, także bez oleju palmowego. Posypki czekoladowe i chrupki w czekoladzie, prażynki i chrupki ryżowe.



### NOWE!

Kostki do zapiekania

- jagoda
- kawa z mlekiem
- malina
- maracuja
- pistacja

Pobierz  
katalog =>



Oryginalne włoskie czekolady



# AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



Qualità  egana

Wyrafinowane produkty  
najwyższej jakości, które firmuje  
swoim nazwiskiem rodzina Agostoni,  
współzałożyciele ICAM.



## Czekolady:

- Gran Cru
- Single Origin
- Bio

Z Peru, Dominikany, Wenezueli, Gwatemali, Ugandy,  
Madagaskaru i Sao Tome.

Wyjątkowe czekolady ciemne o zawartości kakao do 81%,  
także mleczne i białe.



## Nadzienia Agostoni

Rzemieśnicze nadzienia z karmelizowanych  
orzechów laskowych, pistacji i migdałów.  
Bez oleju palmowego.

## NOWE!

Single Origin

### KUBA

ciemna  
66% kakao



### MADAGASKAR

mleczna  
40% kakao



Spotkajmy się!



# 11.

SWEETTARGI

Katowice

18 - 20 marca 2023

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

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





LODY DLA  
OPORNYCH



**Rajmund Kawalec, Kames**  
Zaangażowany w lodziarstwo od końca lat 80. XX w., zaczynał od pierwszej polskiej agencji firmy Carpigiani. Od roku 1991 związany z Kames – firmą specjalizującą się w zaopatrzeniu lodziarzy rzemieślników. Początkowo jako konsultant i technolog, od 2004 kieruje firmą. Autor i redaktor wielu materiałów związanych z lodami, dostępnych w prasie branżowej i we własnych zasobach Kames  
<https://www.kames.pl>

# KILKA UWAG PRZED SEZONEM

Koniec (mam nadzieję) zimy zwiastuje nadejście nowego sezonu lodziarskiego. Lodziarnie całoroczne, zwłaszcza te, które nie ograniczają oferty na zimę, nie mają z tym większego problemu, bo muszą nieustannie utrzymywać produkcję i sprzedaż w stanie gotowości, nawet wtedy, gdy jest niewielka.



Lodziarnie sezonowe lub cukier-  
nie czy inne firmy, w których lody  
oferowane są sezonowo, porzu-  
cają produkcję i sprzedaż na kilka mie-  
sięcy, na ogół od września do marca na-  
stępnego roku. W tym czasie większość  
lub wszystkie urządzenia związane z pro-  
dukcją, magazynowaniem i sprzedażą lo-  
dów pozostają wyłączone. Kiedy nadchodzi  
pora na ponowne uruchomienie, lodziarza  
mogą spotkać niemiłe niespodzianki. Może  
się to zdarzyć nawet wtedy, gdy kończąc  
poprzedni sezon, zadbał o właściwy stan  
techniczny i zabezpieczenie sprzętu. Me-  
chanicy z praktyką wiedzą, że maszyny „nie  
lubią” długich przerw w pracy – nie jest to  
przesąd. W regularnie pracującym urzą-  
dzeniu wszystkie mechanizmy i materia-

ły eksploatacyjne współpracują w sposób  
przewidziany przez producenta. Natomiast  
podczas długiego postoju często zachodzą  
procesy, które pogarszają stan techniczny,  
choć na pierwszy rzut oka nie wydaje  
się to logiczne.

Niektóre problemy z ponownym urucho-  
mieniem maszyn i urządzeń do lodów po-  
wstają na tyle często, że warto je  
omówić. Po pierwsze, by pomóc znaleźć  
i rozwiązać problem, który może się poja-  
wić, kiedy włączymy urządzenia po postoju.  
Po drugie, by przypomnieć kilka kwestii,  
o których należy pamiętać pod koniec se-  
zonu, gdy planujemy zamknięcie zakładu.

## URZĄDZENIA CHŁODZONE WODĄ

Najwięcej problemów można się spodzie-  
wać ze strony maszyn, w których występuje  
największy przepływ wody przez układ  
chłodniczy. Należą do nich pasteryzator  
i frezer. Najczęściej występujące kłopoty  
z chłodzeniem wodnym spowodowane są:

- złą jakością wody,
- dysfunkcją lub niewłaściwym ustawie-  
niem zaworu wodnego,
- pozostawieniem wody w maszynie  
magazynowanej w nieogrzewanym  
pomieszczeniu.



**Woda** – przyczyną największej liczby kłopotów jest jej zbyt wysoka twardość (zawartość jonów wapnia i magnezu), powodująca tworzenie się osadów, potocznie kamienia, który blokuje instalacje i niszczy mechanizmy. W sezonie, kiedy układ chłodniczy maszyny jest zalany wodą i pracuje, wpływ kamienia na pracę maszyny jest zwykle niezauważalny, zazwyczaj dostrzegamy go dopiero po wielu latach. Natomiast jeśli wyłączymy maszynę na kilka miesięcy i usuniemy wodę z układu chłodniczego, to przy jej ponownym uruchomieniu może dojść do zablokowania instalacji przez odpadające okruchy osadu. Środkiem ratunkowym jest wezwanie serwisanta, który

szna, oznacza to duży przepływ i nadmierne zużycie. Jeśli jest cieplejsza, przepływ wody spada, natomiast maszyna zaczyna pracować mniej wydajnie, czego sygnałem może być naprzemienne wyłączanie i włączanie się sprężarki – podobnie jak dzieje się przy załamaniu węża, którym podłączono maszynę do instalacji.

Zawór wodny można otworzyć ręcznie, co robi się przy opróżnianiu układu. Dość często zdarza się, że przy uruchomieniu nie ma serwisanta, który pół roku wcześniej przygotowywał maszynę do postoju i zostawił zawór otwarty. Woda wypływa wtedy z maszyny pełnym strumieniem od razu po podłączeniu do instalacji wodnej. Trzeba

nych elementów instalacji. Mimo oczywistości takiego zdarzenia dochodzi do niego zaskakująco często.

Zamarznięcie zdarza się również przy zawożeniu maszyn do serwisu, co robi się zwykle w zimie, często na nieogrzewanej przyczepie.

## UKŁAD CHŁODNICZY

We wszystkich urządzeniach chłodniczych może dojść do rozszczelnienia instalacji i wycieku czynnika chłodniczego. Często mamy do czynienia z powolną, prawie niezauważalną ucieczką gazu, w miarę której następuje proporcjonalne pogorszenie



może podjąć próbę odkamienienia instalacji lub usunięcia zatoru, ale nie zawsze się to udaje. Wtedy pozostaje wymiana niedrożnego fragmentu instalacji, którym najczęściej jest skraplacz. Jedynym zabezpieczeniem przed opisaną sytuacją jest zainstalowanie stacji zmiękczającej.

**Zawór wodny** to ważny element każdego układu chłodniczego chłodzonego wodą. Jego zadaniem jest dopasowanie prędkości przepływu wody przez układ do potrzeb. Kiedy maszyna nie pracuje, zawór jest zamknięty. Po włączeniu, wraz ze wzrostem ciśnienia czynnika chłodniczego zawór otwiera się proporcjonalnie do wielkości tego ciśnienia. Zawór wodny powinno się dość często sprawdzać. Pierwszym objawem niesprawności lub rozregulowania są zmiany temperatury i prędkości wypływu wody chłodzącej. Temperatura powinna być wyższa o około 20°C od temperatury wody w instalacji zasilającej, czyli mieć nie więcej niż ok. 35-40°C. Jeśli jest chłodniej-



wówczas wyregulować zawór wodny, co można zrobić samodzielnie.

Zawór wodny może także sprawić kłopoty z powodu długiego przestoju. Przyczyny takiego stanu rzeczy to odkształcanie i starzenie się membrany oraz zmiana charakterystyki sprężyny, pozostającej długi czas bez ruchu, często pod dużym obciążeniem, jeśli zawór jest otwarty.

**Zamarznięcie** – jeżeli zostawiamy maszynę w nieogrzewanym pomieszczeniu, musimy dokładnie usunąć wodę z układu chłodniczego. Jeśli tego nie zrobimy i woda zamarznie, możemy spodziewać się poważnych uszkodzeń wszystkich sztyw-

sprawności maszyny – pasteryzator coraz dłużej chłodzi, a frezer coraz dłużej kręci taką samą ilość mieszanki lub nie domraża lodów. W sezonie zwykle mamy pod ręką serwisanta, który w razie potrzeby „dobije gazu”, natomiast po kilkumiesięcznym postoju może okazać się, że maszyny nie da się uruchomić, bo nie ma w niej czynnika chłodniczego i nie działa. Dlatego przed odstawieniem urządzenia chłodniczego na postój powinniśmy sprawdzić szczelność instalacji. Niestety nie daje to 100% gwarancji, że w czasie magazynowania nie dojdzie do wycieku, ale w ten sposób minimalizujemy jego ryzyko.

## USZCZELKI I SMAROWANIE

W urządzeniach do produkcji lodów przerabiana jest płynna mieszanka, więc siłą rzeczy pracuje w nich wiele uszczelkek, których utrzymanie w dobrym stanie należy do użytkownika, nie serwisu. Większość uszczelkek jest więc rutynowo wyjmowana, czyszczona, smarowana i zabezpieczana w czasie eksploatacji. W zasadzie te same czynności należy powtórzyć przed odstawieniem maszyn na długi postój, ale trzeba to zrobić wyjątkowo starannie.

Przed wszystkim należy zdjąć wszystkie uszczelki miękkie – o-ringi i podobne, obficie nasmarować silikonowym smarem spożywczym (lub zalecanym przez producenta maszyny) i, co ważne, nie zakładać ich na miejsce, lecz zamknąć w szczelnym pojemniku, najlepiej z widoczną informacją, co zawiera. To samo dotyczy także innych części maszyny, które producent zaleca smarować.

**Pasteryzator** – w większości konstrukcji krytycznym elementem jest zawór spustowy. Z reguły ma on dwie lub więcej specjalnych uszczelkek, których zastąpienie jest trudne lub w ogóle niemożliwe. Należy o nie zadbać szczególnie, a niezależnie zawsze mieć zapasowy komplet.

Drugim miejscem, na które warto zwrócić uwagę, jest tuleja napędu mieszadła (w dużej części pasteryzatorów) wyrowadzona poprzez dno do góry zbiornika. Znajduje się w niej wał napędowy, jego górny koniec przechodzi przez łożysko ślizgowe. Łożysko to wymaga okresowego smarowania, bez tego prędzej czy później zatra się. Często przy myciu, zwłaszcza bardzo dokładnym, jak w wypadku przygotowania maszyny do przestoju, dochodzi do wypłukania smaru z łożyska przez środki myjące, a my zapominamy, że po umyciu trzeba je obficie nasmarować.

**Frezer** – w tym urządzeniu też jest kilka miejsc, które przy starcie mogą sprawić kłopot. Dobrym przykładem może być niepozorna uszczelka wału napędowego mieszadła, bez której maszyna nie może pracować. Uszczelka ta jest często gubiona lub zniekształcana podczas operacji związanych z magazynowaniem maszyn. Przygotowując frezer do długiego postoju, trzeba też zwrócić uwagę na elementy sprężynujące (noże mieszadła) – lepiej

zostawić je poza maszyną niż zamontowane na mieszadle (które także warto wyjąć z cylindra).

## GLIKOL

Glikol stosowany jest głównie w pasteryzatorach i w tradycyjnych maszynach głowicowych. Podobnie jak w przypadku gazu chłodniczego, często dochodzi do jego wycieku przez różne nieszczelności, ponadto odparowuje. Przed uruchomieniem maszyn warto sprawdzić, czy poziom glikolu jest właściwy. Większość współczesnych pasteryzatorów ma czujnik poziomu glikolu, ale do frezera głowicowego trzeba zajrzeć. W jego przypadku dobrą praktyką jest wymiana glikolu na nowy, przed zimą najlepiej stary wylać, bo po sezonie z pewnością będzie zanieczyszczony resztkami lodów.

## CHŁODZENIE POWIETRZEM

Skrapacze urządzeń chłodzonych powietrzem mogą sprawić dużo kłopotów, których wspólną przyczyną jest brak kontroli stanu technicznego i regularnego czyszczenia.

**Skrapacz** (chłodnica), czyli element oddający ciepło do otoczenia, zbudowany jest z ułożonych bardzo blisko siebie cienkich blaszek (lamel), przez które przechodzą rurki z gorącym gazem. Jest bardzo trudny do oczyszczenia – ze względu na małe odstępki między lamelami i ich podatność na odkształcenia – można go tylko przedmuchać sprężonym powietrzem. Jeśli nie robi się tego regularnie, na lamelach osadzają się kurz i pył, między innymi z sypek surowców używanych w lodziarni, np. mleka w proszku czy cukru, co może zasadniczo zmniejszyć sprawność skraplacza. Dodatkowo, jeśli zostawimy urządzenie z nieoczyszczonym skraplaczem na kilka miesięcy, warstwa zanieczyszczeń wchłonie wilgoć z powietrza i przyklei się do lamel na tyle trwale, że nie usuniemy jej bez specjalistycznych środków chemicznych, a czasem nawet pomocy serwisanta.

To samo dotyczy wentylatorów, które towarzyszą skraplaczowi. Do łopat ich śmigła przywiera kurz, na dodatek nierównomierne, przez co przesuwają się środki ciężkości śmigła i wentylator zaczyna wibrować, czemu towarzyszą hałas i drgania.

## ELEKTRYKA

Urządzenia do lodów są bez wyjątku elektryczne i zawierają dużo elementów sterujących. W większości są przystosowane do pracy w środowisku o dużej wilgotności, jakim jest pracownia lodziarska. Jednak w maszynach starej generacji, zwłaszcza tych z lat 90., zdarzają się awarie spowodowane przechowaniem w wilgotnych pomieszczeniach. Są one najczęściej spowodowane zawilgoceniem i korozją styczników, które trzeba wymienić.

Często okres pomiędzy sezonami wykorzystywany jest do przeprowadzenia remontu lub modernizacji zakładu. Jeśli maszyny zasilane prądem trójfazowym są podłączane do nowej instalacji lub zmieniają miejsce podłączenia, może się zdarzyć przypadkowa zmiana kolejności faz w gnieździe. Wtedy silnik urządzenia zmienia kierunek obrotów, co ma zasadnicze znaczenie dla frezerów i niektórych pasteryzatorów. Jeśli zmiana ta zbiegnie się w czasie z przyjęciem nowego personelu, który nie wie, czy mieszadło frezera ma się obracać zgodnie czy przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, próby ustalenia, dlaczego maszyna nie napowietrza ani nie wyrzuca lodów z cylindra, mogą trwać długo.

## MYCIE I CZYSZCZENIE

Dość często zdarza się, że urządzenia rozpakowane po przechowaniu lub niektóre ich elementy wydzielają nieprzyjemny zapach, charakterystyczny dla zepsutych przetworów mlecznych. Oznacza to, że osoby przygotowujące maszyny do przechowywania w zimie nie oczyściły ich tak, jak należało to zrobić, i w jakimś elemencie znajdują się pozostałości po lodach. Nie pozostaje wówczas nic innego, jak znaleźć te miejsca i dokładnie je oczyścić. Najczęściej dotyczy to trudnych do wyjęcia o-ringów wewnętrznych (automaty do lodów) oraz uszczelkek koszykowych w zaworze spustowym pasteryzatora.

## DROBNY SPRZĘT

Poza podstawowymi urządzeniami w lodziarni mamy także sporo drobnego sprzętu: gałkownice, wiaderka, wagi, miksery, kuwety, łyżki, łopatki i wiele innych. Przed zbliżającym się sezonem warto znaleźć czas na zrobienie szczegółowego przeglądu tego wyposażenia. ■



# terravita

DLA PROFESJONALISTÓW  
OD PROFESJONALISTÓW



## Czekolady i kuwertury



DESEROWA 56,5% • MLECZNA 34,5% • BIAŁA 33% • Z KARMELIZOWANYM MLEKIEM



doskonale  
do formowania  
pralin



do kremów  
i ganasz, do dekorowania  
tortów

4 kg

10 kg

Dostępna  
w formie kostek  
w 4 i 10 kg kartonach

ZOBACZ NA: [www.terravitapro.pl](http://www.terravitapro.pl)

Jajka odgrywają niezwykle istotną rolę we wszelkich produktach cukierniczych, takich jak ciasta, musy czy bezy. Tworzą strukturę, nadają stabilność, pomagają zagęścić i zemulgować kremy. Dodają puszystości i wilgoci wypiekom, mogą też działać jak klej lub glazura.

# Jego ważność, JAJKO

## ŻÓŁTKA, CZYLI TŁUSZCZ

Wykorzystanie samego jajka w recepturze służy temu, by podnieść zawartość tłuszczu oraz wykorzystać jego zdolności emulgujące. Tłuszcz nadaje też wypiekowi bogatszy smak i aksamitną konsystencję. Żółtko ma wyjątkową zdolność wiązania płynów i tłuszczów, tworząc emulsję, która zapobiega ich rozdzieleniu. Proces ten pomaga stworzyć bardziej jednolitą mieszankę składników, pomagając w równomiernym rozprowadzeniu płynów i tłuszczów i sprawiając, że powstaje gładkie ciasto czy kremowy sernik. Po delikatnym podgrzaniu na małym ogniu żółtka mają doskonałą zdolność zagęszczania produktów, takich jak sosy i kremy.

## BIĄŁKA, CZYLI PIANA

Oddzielone od żółtek białka pełnią zupełnie inną rolę, zwłaszcza gdy są ubite. Oznacza to bowiem wtłoczenie do białka milionów pęcherzyków powietrza. Tworzy się w ten sposób dość stabilna piana, z której możemy wykonać wiele produktów, np. od sufletu lub bezy. Aby jeszcze bardziej je ustabilizować, możemy dodać kwaśne składniki, takie jak ocet lub sok z cytryny.

W rozgrzanym piecu powietrze uwięzione w pianie zaczyna się rozszerzać, powodując wzrost ciasta (bez potrzeby stosowania drożdży lub sody oczyszczonej). Cukier połączony z białkami w czasie ubijania sprawia, że są niezwykle stabilne — można jeszcze

przed wysuszeniem/upieczeniem w piecu za pomocą rękawa cukierniczego wyciskać różne kształty. Pamiętaj, że zbyt mocno ubite białka staną się grudkowate, ziarniste i trudne do ułożenia w cieście. Z kolei użycie zbyt wielu białek może sprawić, że produkt końcowy będzie za suchy.

## PO PROSTU JAJKO

Chociaż całe jajka nie są tak dobre w tworzeniu emulsji jak żółtka, nadal stanowią doskonały środek wiążący w najróżniejszych wypiekach. Po podgrzaniu twardnieją, zapewniając kluczowe wsparcie strukturalne delikatnym deserom i ciastkom. Jednocześnie jajka sprawiają, że wypieki są delikatniejsze, tworzą lekkie i miękkie tekstury. Po zmieszaniu z cukrem pomagają uwięzić i zatrzymać powietrze — nie tak skutecznie jak ubite białka, ale wystarczająco, aby nadać gotowemu produktowi lekkość i puszystość.

W zależności od receptury jajka mogą wymagać odpowiedniej temperatury. Przepisy na ciasta i inne wypieki często potrzebują jajek o temperaturze pokojowej, ponieważ takie wiążą i emulgują lepiej niż zimne. Ponadto białka jaj o temperaturze pokojowej ubijają się lepiej niż ich zimne odpowiedniki. Jeśli przepis nie podaje temperatury jajek, zwykle można bezpiecznie założyć, że nie ma ona kluczowego znaczenia. Oddzielając żółtka od białek, wybierz jaja zimne. Żółtka są wtedy mniej podatne na pękanie i łatwiej je oddzielić. ■



## Okiem eksperta

■ **Beata Pawlak, pełnomocnik ds. systemów jakości w Fermach Drobiu Woźniak**

## JAK ROZPOZNAĆ ŚWIEŻE JAJKO

Przede wszystkim należy pamiętać o tym, by przechowywać jaja w odpowiednich warunkach i zabezpieczać przed ekspozycją na słońce oraz wysoką temperaturę, aby nie doprowadzić do tego, że się zepsują. Najlepszym rozwiązaniem w takim wypadku będzie przechowywanie w lodówce, co zapewni nam najdłuższy okres przydatności do spożycia.

Aby sprawdzić, czy jaja, które chcemy spożyć, są świeże, wystarczy kilka domowych sposobów, najprostszym z nich jest ocena zapachu i koloru jaja oraz jego zwartości. Jeśli odbiegają one od normy, może to świadczyć o tym, że takie jajo nie jest pierwszej świeżości. Warto dodać, że kiedy rozbijemy świeże jajo, jego żółtko znajduje się w centrum, a białko jest zwarte, widoczne są również chalazy. Jeśli chcemy sprawdzić świeżość przed rozbiciem – potrząsamy nim. Jajo, które jest świeże, nie powinno wydać żadnego dźwięku. Oczywiście to tylko przykłady, takich domowych metod jest więcej.

## OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

Według przepisów prawnych termin przydatności jaj to 28 dni. Jednak dzięki przechowywaniu w warunkach chłodniczych zachowują świeżość nawet do 6 miesięcy. Po zakupie jaja powinny być przechowywane w lodówce. W wyższych temperaturach okres ten skraca się. Natomiast wcześniej w magazynach, w czasie transportu czy na półce sklepowej, powinny być przechowywane w suchym pomieszczeniu bez nagłych wahań temperatury. Jaja trzeba przechowywać w oryginalnych opakowaniach, te zafooliowane należy rozpakować. W lodówce warto odseparować je od innych surowych artykułów spożywczych, takich jak np. mięso czy ryby. Natomiast jaja ugotowane na twardo można przechowywać w lodówce do 2 dni.

Warto zaznaczyć, że jaj nie powinno się myć, gdyż proces ten zatyka pory skorupy i skraca ich świeżość – w ten sposób niszczy naturalną barierę ochronną i skraca okres przydatności do spożycia. Zaleca się natomiast, by bezpośrednio przed użyciem zlać skorupę wrzątkiem. Ponadto każdorazowo po kontakcie ze skorupą jaj należy umyć ręce. Pamiętajmy także, że pęknięte jaja bardzo szybko się psują.

## S, M, L – ROZMIAR I KOLOR

Rozmiar jaja kurzego zależy od rasy kury i jej wieku – im starsza, tym większe są jaja, które znosi. Oczywiście pasza czy miejsce chowu również mają znaczenie, jednak głównym determinantem jest charakterystyka kury.

Jaja kurze występują w dwóch kolorach: białym i brązowym, a barwa skorupki nie ma wpływu na wartości

odżywcze. W Polsce utarło się przekonanie, że brązowe jajo jest naturalne, zdrowsze i pełne wartości odżywczych. Warto jednak zaznaczyć, że kolor skorupki zależy wyłącznie od genów danej kury, te o jasnym upierzeniu znoszą jaja o białej barwie, natomiast o ciemnych piórach – brązowe. Jest to związane z ilością odkładanych barwników pochodzących z przemian hemoglobiny krwi. Nie ma to nic wspólnego z rasą kury, sposobem karmienia czy typem chowu. W skorupce białych jaj barwniki się nie odkładają, bo taka jest cecha genetyczna kury. Nie ma to również wpływu na zawartość witamin czy minerałów.

## NAJLEPSZE DO WYPIEKÓW

Przy wypiekach kolor, rozmiar jaja czy sposób chowu kur nie mają większego znaczenia. Najważniejsza jest jego jakość, dlatego warto wybierać sprawdzone marki, które troszczą się o najwyższy standard produktu. Dla przykładu w Fermach Drobiu Woźniak dbamy o to, by nasze stada były karmione paszą najwyższej jakości. Dlatego posiadamy własną mieszalnię. Zależność jest prosta – podstawą smaku jaja jest pasza, a zatem jeśli pokarm jest dobrej jakości, to jajo również. Wartość odżywcza jaja uzależniona jest od pokarmu, którym żywi się dana kura, nie od systemu chowu. W naszym przypadku niezależnie od sposobu chowu otrzymują one taką samą, wysokojakościową paszę. Badania przez nas zlecane dowodzą, że wartość odżywcza nie jest zależna od metody chowu, a właśnie od paszy, jaką skarmiane są kury. Warto zaznaczyć, że chów kur metodą klatkową czy ściółkową jest bardzo korzystny ze względu na to, iż nie są narażone na patogeny, a także metale ciężkie, które mogą znajdować się w otoczeniu.

\*\*\*

Fermy Drobiu Woźniak sprzedają jaja z własnej produkcji: białe i brązowe, różnych rozmiarów i systemów chowu pod marką Zdrowo i markami sieci handlowych. Jeśli chodzi o wielkość, największą popularnością cieszą się klasy wagowe M i L. Produkują również proszki i płyny jajeczne.



Igor Zaritskiy



## BABKA PIASKOWA PISTACJOWA



Masło 82% Debic **250 g**  
Cukier puder **300 g**  
Jaja **300 g**  
Mąka **400 g**  
Pasta pistacjowa Sempore **75 g**  
Pistacje **300 g**

Masło ubić z cukrem pudrem, stopniowo dodawać jajka, a następnie mąkę, pastę i pistacje. Wypiekać przez 45 minut w temperaturze 165°C.

### SYROP

Woda **200 g**  
Cukier **80 g**  
Ekstrakt waniliowy **5 g**  
Rum **40 g**

Wodę, cukier i ekstrakt waniliowy doprowadzić do wrzenia. Wystudzić, dodać rum.  
Ciepłą babkę polewać ciepłym syropem.

### LUKIER

Cukier puder **1000 g**  
Białko **140 g**  
Glukoza **35 g**  
Sok z cytryny **25 g**

Wszystkie komponenty połączyć i dokładnie wymieszać.

### CHIPSY Z POMARAŃCZY

Woda **1000 g**  
Cukier **1350 g**  
Sól **6 g**  
Pomarańcze **3 szt.**

Wodę, cukier i sól połączyć, doprowadzić do wrzenia. Wystudzić do temperatury 35°C.

Pomarańczę pokroić na plastry o grubości 2 mm, wrzucić do syropu na 5 minut. Wyłożyć na silikonową matę. Włożyć do piekarnika na godzinę w temperaturze 95°C.





## CHLEB Z KIEŁKAMI OWSA



Chleb z kiełkami owsa to nasza nowa propozycja dla smakoszy owsianki dbających o zdrowe odżywianie. Zaproponuj im chleb z kiełkami owsa o wyśmienitym smaku i elastycznym miększu – idealny na wiosenne śniadanie. Eksperymentuj z Softgrain Kiełki Owsa i twórz smaczne pieczywo z rustykalnym charakterem!

### SKŁADNIKI

Mąka pszenna typ 550 **80 kg**

Mąka żytnia typ 720 **20 kg**

**Softgrain Kiełki Owsa CL 40 kg**

Sól **2 kg**

Drożdże **0,5 kg**

**O-Tentic Durum 4 kg**

Woda **65 kg**

Razem: **211,5 kg**

### METODA

Miesienie: 4 minuty na wolnych obrotach i 4 minuty na szybkich obrotach

Temperatura ciasta: 26-27°C

Fermentacja wstępna: 40 minut

Naważka: 0,52 kg

Obróbka ciasta: nadać owalny kształt, dekorować mąką, wstawić do chłodni o temperaturze 4°C i wilgotności 80%, pozostawić do 18 h\*

Fermentacja końcowa: wystawić z chłodni na około 20-30 minut

Przygotowanie do wypieku: naciąć jak na zdjęciu

Temperatura wypieku: 240-220°C

Zaparowanie: standard

Czas wypieku: około 30 minut

\*Istnieje możliwość skrócenia procesu poprzez zastosowanie metody bezpośredniej. Skontaktuj się z handlowcem Puratos i poznaj szczegóły.

## WIELKANOCNA RADOŚĆ



(3 torty Ø 18 cm)

### BISZKOPT CZEKOLADOWY

Jaja **6 szt.**  
Mąka pszenna **100 g**  
Cukier **80 g**  
Masło **150 g**  
Czekolada deserowa 72% **Barima Artisanal**  
(kod CHN72XXA3) **150 g**  
Proszek do pieczenia 10 g  
Krokant migdałowy 50% **Barima Artisanal**  
(kod 6147) **150 g**

Czekoladę rozpuścić z masłem. Jaja ubić z cukrem. Mąkę i proszek do pieczenia przesiać. Połączyć wszystkie składniki, delikatnie mieszając. Na końcu dodać krokant migdałowy i zamieszać. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez ok. 15 min.

### CRÉMEUX MANGO

Purée mango **100 g**  
Śmietana 30% **100 g**  
Pasta mango **Dreidoppel** (kod 293) **30 g**  
Sanett **Dreidoppel** (kod 0320) **15 g**  
Jaja **3 szt.**  
Cukier **50 g**  
Masło **150 g**

Purée, śmietanę, pastę mango i Sanett podgrzać. Dodać jaja wymieszane z cukrem i ponownie podgrzać do 82°C. Po wystudzeniu do 45°C dodać masło i zmiksować. Wlać do foremek i zamrozić.





**Ana Davila**, pastry chef  
– technolog firmy Barbara Luijckx

### ŻELKA Z MANGO

Purée mango **50 g**  
Mango (kostka) **150 g**  
Pasta mango **Dreidoppel** (kod 293) **15 g**  
Cukier **60 g**  
Agar **5 g**

Purée z cukrem podgrzać do 40°C. Dodać agar i mango pokrojone w kostkę. Gotować przez 3 min. Dodać pastę. Wlać do foremek i zamrozić.

### MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY

Śmietana 30% **250 g**  
Sanett **Dreidoppel** (kod 0320) **55 g**  
Czekolada biała 29% **Barima Artisanal**  
(kod CHB28XXB3) **500 g**  
Ubita śmietana 32% **600 g**

Śmietanę z Sanettem zagotować i zalać nią czekoladę. Dodać ubitą śmietanę i delikatnie zamieszać. Połowę musu przełożyć do formy, włożyć zamrożone *crèmeux*. Dodać kolejną część musu i włożyć zamrożoną żelkę mango. Przykryć biszkoptem czekoladowym.

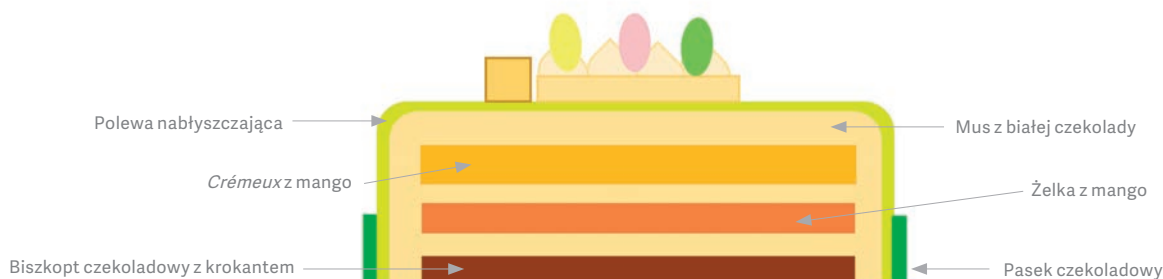
### POLEWA NABŁYSZCZAJĄCA

Woda **150 g**  
Cukier **300 g**  
Syrop glukozowy **300 g**  
Śmietana 30% **200 g**  
Żelatyna **20 g**  
Woda **120 g**  
Czekolada biała 29% **Barima Artisanal**  
(kod CHB28XXB3) **300 g**  
Żółty barwnik

Żelatynę namoczyć w 120 g wody. Z cukru, wody (150 g) i glukozy ugotować syrop o temperaturze 103°C. Dodać białą czekoladę, śmietanę i namoczoną żelatynę. Wymieszać blenderem. Zamrożone desery oblewać polewą o temperaturze około 30°C.

### DEKORACJE

Do udekorowania użyć czekoladowych dekoracji  
**Barbara Decor:**  
Uszaki (kod 33958),  
Wesołego Alleluja – kwadrat (kod 33718).





KOMPLET Polska

## JAGODOWA MARGARETKA



Forma margaretki 7 sztuk

## CIASTO KRUCHE

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>KOMPLET M+S Ciasto Kruche</b> | <b>450 g</b> |
| Masło (miękkie)                  | 200 g        |
| Jaja                             | 25 g         |
| Razem:                           | 675 g        |

Składniki ciasta kruchego połączyć i za pomocą płaskiego miesadła, wyrobić do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Wywałkować, przełożyć do formy i zapiec.

Grubość ciasta: około 2,5 mm

Naważka: 95 g/forma

Temperatura pieczenia: około 190°C

Czas pieczenia: około 10-12 minut.

## MASA SEROWA

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| <b>KOMPLET CheeseCake</b> | <b>800 g</b> |
| Woda                      | 1600 g       |
| Jaja                      | 360 g        |
| Olej roślinny             | 500 g        |
| Cukier                    | 260 g        |
| Twaróg (chudy)            | 2000 g       |
| Razem:                    | 5520 g       |

Wszystkie składniki połączyć i wymieszać na średnim biegu miksera za pomocą trzepaczki. Przygotowaną masę rozprowadzić równomiernie w formie – margaretki.

Czas mieszania: 3 minuty

Naważka masy serowej: 785 g na formę.

## WARSTWA OWOCOWA

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Jagody (mrożone)          | 400 g       |
| Woda                      | 250 g       |
| Cukier                    | 70 g        |
| <b>KOMPLET Saftbinder</b> | <b>50 g</b> |
| Razem:                    | 770 g       |

Rozmrożone jagody wymieszać z pozostałymi składnikami i ugnieść do konsystencji purée.

Owocowe purée wyszprycować na masę serową za pomocą worka w postaci marmurka i wypiec.

Czas mieszania: 2 minuty

Naważka warstwy owocowej: 110 g na formę

Temperatura pieczenia: 200-180°C

Na ostatnie 10 minut otworzyć luft.

Czas pieczenia: 50-55 minut.

## DEKORACJA

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| <b>KOMPLET Kiddy Gel Morelowy</b> | <b>120 g</b> |
| Woda                              | 60 g         |
| Razem:                            | 180 g        |

**Łączna ilość:** 7145 g

## KOMPLET Kiddy Gel Morelowy

wymieszać z wodą i podgrzewać do całkowitego rozpuszczenia, nie gotować. Po wystudzeniu udekorować ciasto. Naważka dekoracji: 25 g/forma.





## B A B K A A D W O K A T K A



Receptura na 5 dużych babek

### CIASTO

Ciasto piaskowe 10% (koncentrat) **100 g**  
 Woda **100 g**  
 Cukier **400 g**  
 Mąka **400 g**  
 Olej **350 g**  
 Kakao **100 g**

### KREM

Nadzienie o smaku adwokatu Lauretta **600 g**  
 Spirytus **150 g**

### DEKORACJA

Biała czekolada **500 g**

### PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki na ciasto (prócz kakao) łączymy i ubijamy przez ok. 5 min. Masę dzielimy na dwie części, do jednej dodajemy kakao. Nakładamy do foremek babkowych na zmianę ciemną i jasną masę (łącznie ok. 350 g na foremkę). Pieczemy przez ok. 30 min w temperaturze 180°C, następnie czekamy, aż wystygną.

W międzyczasie przygotowujemy krem: nadzienie o smaku adwokatu Lauretta mieszamy różgą ze spirytusem do uzyskania jednolitej konsystencji. Białą czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej. Nie wyjmując ciasta z foremek, nabijamy babki adwokatowym wsadem. Najlepiej użyć do tego długiej tylki.

Wykładamy babki z foremek i oblewamy rozpuszczoną białą czekoladą lub dekorujemy według uznania.



## BABKA UKRAIŃSKA



Mąka pszenna 550 **10,00 kg**  
Cukier **3,00 kg**  
Jaja **3,00 kg**  
Rodzynki **3,00 kg**  
Olej **2,00 kg**  
**Uldo BMF 1,50 kg**  
Skórka pomarańczowa **1,50 kg**  
Masło **1,00 kg**  
Drożdże **0,40 kg**  
Woda **5,00 l**  
Ciasto **30,40 kg**

Czas mieszania: miesiarka spiralna

- wolno: 9 min
- szybko: 12 min

Temperatura ciasta: 25°C

Leżakowanie ciasta: 120 min

Naważka (foremka panettone): 350 g

Garowanie: 65 min

Czas pieczenia: 25 min

Temperatura pieca: 220 ±180°C

### WSKAZÓWKI

Masło dodać na szybkich obrotach.

Rodzynki i skórkę pomarańczową dodać 1 min przed końcem mieszania.





## SOCZYSTA BABECZKA DROŻDŻOWA

### CIASTO PIERWSZE

**IRCA Dolce Forno 1080 g**

Woda (28-30°C) **550 g**

Masło (miękkie) **160 g**

Drożdże **30 g**

### CIASTO KOŃCOWE

**IRCA Dolce Forno 750 g**

Masło (miękkie) **330 g**

Żółtko jajka **400 g**

Sól **16 g**

### ŻELKI GIUSO

(POKROJONE W KOSTKĘ)

**Giuso Strafrutta Mango z Yuzu 300 g**

**Giuso Strafrutta Owoce leśne  
z cynamonem 300 g**

Rozpocząć wyrabianie pierwszego ciasta ze wszystkich składników, z wykorzystaniem 2/3 wody przewidzianej w przepisie. Kiedy ciasto zacznie się formować, stopniowo dodawać pozostałą wodę i kontynuować wyrabianie, aż do otrzymania gładkiego ciasta.

Odstawić do garownika na 2 godziny w temp. 28-30°C, ciasto powinno potroić swoją objętość.

Do pierwszego ciasta dodać przewidziane ilości Dolce Forno i 3/4 miękkiego masła, kiedy zacznie się formować, stopniowo dodawać żółtko, kontynuować wyrabianie, aż do momentu gdy ciasto zacznie odchodzić od ścianek mieszarki. Dodać pozostałe masło. Zalecana temperatura ciasta 26-28°C. Odstawić na 30 min w temp. 28-30°C.

Podzielić na kawałki według potrzeby, zaokrąglić, włożyć do papierowych form. W ciasto uformowane w foremce wcisnąć lekko żelki Giuso Strafrutta i włożyć do garownika. Po wygarowaniu odpiekać.

Naważka ciasta: 70 g

Naważka żelek: 20 g





## JOGURTOWY RAJ



Yoghurt Cake **2000 g**

Woda **450 g**

Jaja **700 g**

Oil roślinny **600 g**

Owocowa mieszanka **1500 g**

Cukier waniliowy **50 g**

Bake 80 (margaryna) **200 g**

Cukier kryształ **200 g**

Mąka pszenna typ 500 **370 g**

Mix Florentynkowy **60 g**

### PRZYGOTOWANIE

Mieszanke Yoghurt Cake, wodę, jaja i olej dokładnie wymieszać przez 5 minut na wolnych obrotach. Wylewać na blachę 60/40. Wyłożyć mix owocowy i posypać przygotowaną wcześniej kruszonką.

Piec w temperaturze 180°C przez 60 minut.

Dekorować cukrem pudrem.

**Skorzystaj z okazji i spróbuj wyjątkowego ciasta Jogurtowy Raj, odwiedzając nasze stoisko nr 20 na Sweet Targach w Katowicach.**



**terravita**DLA PROFESJONALISTÓW  
OD PROFESJONALISTÓW**B A B K A C Z E K O L A D O W A****CIASTO**Masło **170 g**Cukier puder **215 g**Jajka **340 g**Mąka pszenna **340 g**Mąka migdałowa **170 g**Proszek do pieczenia **17 g**Sól **3,5 g**Śmietana **170 g**Pasta waniliowa **8,5 g****Czekolada gorzka 70% Bellaria 128 g**Migdały prażone **85 g**

Masło ubić z cukrem pudrem, następnie partiami dodawać jajka. Wszystkie suche składniki wymieszać. Śmietanę i pastę podgrzać do 60°C. Czekoladę gorzką 70% Bellaria pokroić, następnie połączyć z migdałami. Suche składniki dodać do ubitej masy. Wymieszać do połączenia składników. Do masy dodać śmietanę i znowu wymieszać. Na koniec dodać czekoladę gorzką 70% Bellaria z migdałami, całość ręcznie wymieszać.

Formę wysmarować masłem. Piec w temperaturze 180°C przez 25 min (grzałki góra-dół), następnie obniżyć temperaturę do 170°C (grzałki dolne) i piec jeszcze 35 min.

**POLEWA**Czekolada kuwertura 56,5% kakao Bellaria **110 g**Olej **30 g**

Kuwerturę 56,5% kakao Bellaria rozpuścić w kąpeli wodnej, dodać olej, aby uzyskać elastyczną polewę, wymieszać. Oblać babkę i udekorować według uznania.

Karolina Szczepanik



## BEZGLUTENOWY BISKOPT À LA MAZUREK



### MASA MAZURKOWA

Orzechy (może być mieszanka migdałów i orzechów włoskich) **400 g**

Woda **100 g**

Brązowy cukier (najlepiej drobny) **300 g**

Olej z orzechów **10 g**

Orzechy prażyć w piekarniku (około 10 min w 170°C). Powinny być brązowe w środku, to wzmocni ich aromat. Cukier i wodę podgrzać do 120°C, nie mieszać (jeśli nie mamy termometru, obserwujemy masę: cukier zacznie się krystalizować, a syrop zgęstnieje). Odlać trochę syropu, później można go użyć do polania orzechów.

Do karmelu wsypać orzechy. Wymieszać, aby dobrze się nim pokryły. Podgrzewać tak długo, aż się skarmelizują (początkowo cukier stanie się piaskowy, biały, potem się stopi). Masę przelać na papier do pieczenia, ostudzić. Gdy stężeje, pokruszyć na kawałki i rozdrobnić mikserem o dużej mocy (najlepiej z funkcją kruszenia lodu, której używamy na początku, gdy masa jest twarda) albo termomiksem. W czasie miksowania najpierw z masy zrobi się puder, potem stanie się bardziej płynna. Miksowanie może trwać 15-20 min (w termomiksie 3 min). Jeśli masa nadal jest bardzo gęsta, to znaczy, że orzechy były mało oleiste. W takiej sytuacji dolać 10 g oleju z orzechów i wymieszać. Gdy masa jest gotowa, używać do przełożenia ciasta.

### BISKOPT

Jajka **5 szt.**

Cukier puder **150 g**

Mąka ryżowa **100 g**

Mąka gryczana (nada orzechowego posmaku) **50 g**

Bezglutenowy proszek do pieczenia **10 g**

Mąka ziemniaczana **15 g**

Olej **40 g**

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

W misie miksera umieścić całe jajka (bez rozdzielania na białka i żółtka) z cukrem. Ustawić prawie najwyższe obroty miksera i ubijać do uzyskania puszystej, gęstej pianki. Do ubitej masy dodać suche składniki i olej. Wymieszać delikatnie do połączenia.

Przygotować tortownicę o średnicy 22 cm, wysmarować masłem lub wyłożyć papierem do pieczenia (samo dno). Gotową masę delikatnie przelać do foremki, wyrównać. Piec w temperaturze 180°C przez około 40-50 min lub do tzw. suchego patyczka. Przestudzić w formie, następnie wyjąć i wystudzić na kratce. Wystudzone ciasto przekroić na 2 lub 3 równe blaty. Przełożyć przygotowaną masą mazurkową, robić to bardzo uważnie, ponieważ jest ciężka, a ciasto delikatne. Posmarować również wierzch. Posypać rozdrobnionymi orzechami lub orzechami w całości. Polać syropem cukrowym.



Nataliya Golombyovska



## BEZA FRANCUSKA MALINA / PISTACJA



### BLAT BEZOWY

Białko jaja **120 g**  
 Cukier biały kryształ **75 g**  
 Cukier puder **200 g**  
 Kwasek cytrynowy **0,7 g**  
 Winian potasu (*cream of tartar*) **0,3 g**

Białka ubić na średnich obrotach do uzyskania jednolitej piany (piwna piana). W momencie gdy na dnie misy nie ma już surowego białka, partiami (na 3 razy) dosypać cukier kryształ. Ubić do uzyskania jednolitej, gładkiej masy i rozpuszczenia się cukru (około 3-5 min). Na samym końcu dodać kwasek cytrynowy i *cream of tartar*. Kiedy beza będzie stabilna, dodać cukier puder. Mieszać na wolnych obrotach przez około 10-20 s, tylko do połączenia składników. Następnie ostrożnie wymieszać łopatką do uzyskania gładkiej i błyszczącej masy. Przełożyć bezę do worka cukierniczego z okrągłą tyłką, wyszprycować na papier do pieczenia (lub matę silikonową) dwa okręgi o średnicy 18 cm. Wstawić do rozgrzanego piekarnika (85-90°C) i suszyć przez około 2-2,5 godz. Ostudzić w zamkniętym piekarniku.

### KREM PISTACJOWY

Biała czekolada (min. 30% masła kakaowego) **150 g**  
 Zimna śmietanka kremówka 36% **360 g**  
 Śmietanka kremówka 36% (do podgrzania) **180 g**  
 Żelatyna 180 Bloom **5,5 g**  
 Zimna woda **27,5 g**  
 Pasta pistacjowa **30 g**

Żelatynę namoczyć w bardzo zimnej wodzie. Śmietankę podgrzać i dodać do niej żelatynę, wymieszać do całkowitego rozpuszczenia. Czekoladę roztopić i dodać do niej podgrzaną śmietankę, zblendować. Powoli dodawać zimną śmietankę oraz pastę pistacjową, także zblendować. Przełożyć do płaskiego pojemnika, zamknąć folią w kontakcie. Wstawić do lodówki na min. 6-12 godz. Po stabilizacji ubić na niskich (maksymalnie średnich) obrotach do konsystencji, która umożliwia szprycowanie (nie przebić!). Przełożyć do worka cukierniczego z ozdobną tyłką.

### COULIS MALINOWY

Purée malinowe **200 g**  
 Cukier biały kryształ **30 g**  
 Pektyna NH **4 g**  
 Kwasek cytrynowy **1 g**

W rondelku podgrzać purée do 30-35°C, powoli wsypywać „deszczem” dobrze zmieszany cukier z pektyną. Mieszać trzepaczką aż do zagotowania. Kiedy w zagotowanej masie pojawi się pierwszy bąbelek, wsypać kwasek cytrynowy i dokładnie wymieszać. Zdjąć z kuchenki i przełożyć do pojemnika, zamknąć folią w kontakcie i schłodzić w lodówce. Po stabilizacji zblendować i przełożyć do worka cukierniczego.

### ZŁOŻENIE TORTU

Na podkład cukierniczy wycisnąć trochę kremu i położyć pierwszy blat. Na blat bezowy wyszprycować ½ kremu pistacjowego, pozostawiając wgłębienie na *coulis*. Wycisnąć 2/3 *coulis* malinowego (można zamienić na frużelinę lub maliny) i przykryć drugim blatem. Wyszprycować resztę kremu pistacjowego. Udekorować świeżymi malinami. Maliny na wierzchu bezy nadziać resztą *coulis* malinowego. Posypać kruszonymi pistacjami.

Edyta Kusińska  
(madameedith.com)



## SERNIK LIMONKOWY INSPIROWANY TARTĄ „KEY LIME”



Rozmiar blaszki: 28 cm (w przypadku blaszki o średnicy 20-22 cm zrób z połowy porcji)

Liczba porcji: 10-12

### SPÓD

Herbatniki digestive **350 g**

Masło **150 g**

### MASA SEROWA

Duże jajka (żółtka i białka oddzielnie)  
**4 szt.**

Limonki (otarta skórka i sok) **4 szt.**

Mleko skondensowane słodzone **300 g**

Kremowy serek **300 g**

### DEKORACJA

Śmietana 30% lub 36% (ubita) **150 ml**

Limonka pokrojona w cienkie plasterki

Świeża mięta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuścić w rondelku na małym ogniu. Herbatniki zmiksować w malakserze z rozpuszczonym i przestudzonym masłem. Powstanie „mokry piasek”, wyłożyć go do formy na tartę i docisnąć równomiernie do spodu. Wstawić do lodówki na 30 minut. Następnie podpiekać w 160°C z termoobiegiem (lub w 180°C w opcji góra-dół) przez 15 minut.

W mikserze ubić żółtka na puszystą masę (ze 100 g cukru, jeśli używamy mleka skondensowanego niesłodzonego). Następnie dodać mleko skondensowane, serek typu Philadelphia, a na końcu skórkę i sok z limonki. W drugiej misce ubić białka na puszystą masę. Delikatnie połączyć je z ubitą masą z żółtkami. Mieszać szpatułką. Przekładać masę limonkową do formy z podpieczonym spodem. Piec ok. 20 minut, aż się zsiądzie. Wystudzić, a następnie schłodzić w lodówce przez min. godzinę. Przed podaniem ubić śmietanę (bez dodatku cukru). Tartę udekorować bitą śmietaną, listkami mięty i plasterkami limonek.



# BUNGE

## Prostota i gwarancja powtarzalności

Rozszerzamy ofertę tłuszczów specjalistycznych marki Kruszwica o krem cukierniczy o neutralnym aromacie i barwie, do stosowania jako podstawa do wszelkiego rodzaju kremów, mas i nadzień na bazie tłuszczu.

Gotowy krem  
w 3 prostych krokach:

- Wyjmij z chłodni
- Ubij
- Dodaj składniki aromatyczno-smakowe



Prima Kreemi White SG 5 kg





# ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ, ZARZĄDZANIE INFORMACJĄ



■ **Adam Steć**, członek zarządu  
CSB-System Polska Sp. z o.o.

Wymagania stawiane zarządzaniu jakością, gwarancja bezpieczeństwa produktów spożywczych i kontrola pochodzenia w branży młynarskiej wymagają sprawnego zarządzania informacją. Przedsiębiorstwa potrzebują wydajnego i elastycznego rozwiązania IT, które integruje system zarządzania jakością w całym rozwiązaniu ERP.



Moduł zarządzania jakością Systemu CSB uwzględnia charakterystykę procesów i jest integralną częścią oprogramowania branżowego. Dbą o zorientowaną na jakość optymalizację zarówno procesów, jak i produktów. Przedsiębiorstwa wykorzystujące ten moduł dysponują optymalnym narzędziem pozwalającym wdrożyć krajowe i międzynarodowe wytyczne, służące jednocześnie trwałej optymalizacji procesów. Równolegle w systemie zarządzania jakością odbywa się analiza organizacji wszystkich istotnych procesów. Dzięki skutecznemu zarządzaniu jakością wzrasta bezpieczeństwo artykułów spożywczych, co przekłada się na pozycję rynkową przedsiębiorstwa.

## ZARZĄDZANIE JAKOŚCIĄ

Kontrola pochodzenia jest centralnym obszarem zarządzania jakością, który zwłaszcza w przedsiębiorstwie branży spożywczej ma niebagatelne znaczenie. Wzajemne powiązanie i pełna integracja obszarów funkcyjnych (planowania, sterowania i kontroli, zarządzania jakością) realizuje wszystkie wymagania i jednocześnie aktywizuje ukryty potencjał racjonalizacyjny w przedsiębiorstwie. Wdrożenie rozwiązania kontroli pochodzenia w Systemie CSB w sposób trwały i widoczny zwiększa zaufanie konsumentów do produktów i producenta. Pełna integracja oprogramowania ma w przypadku systemu zarządzania jakością pierwszorzędne znaczenie. Ze względu na swój charakter parametry kontroli jakości są rejestrowane w wielu obszarach przedsiębiorstwa, trudno przypisać je do konkretnego obszaru/modułu. Rozwiązaniem jest pełna integracja wszystkich obszarów w ramach jednego systemu, co przełoży się na skuteczne zarządzanie jakością. System CSB umożliwia elektroniczne sterowanie zarządzaniem jakością, z uwzględnieniem wszystkich krajowych i między-



narodowych norm, wytycznych czy ustaw oraz wiarygodną kontrolę pochodzenia wzdłuż całego łańcucha logistycznego przedsiębiorstwa. Oprogramowanie obejmuje swoim zasięgiem zarządzanie jakością we wszystkich obszarach przedsiębiorstwa, począwszy od zaopatrzenia, poprzez produkcję, magazyny, na sprzedaży kończąc. Dzięki takiej koncepcji możliwa jest bieżąca rejestracja (online) wszelkich informacji dotyczących parametrów jakości i kontroli pochodzenia ze wszystkich punktów przedsiębiorstwa w jednym systemie, ich dowolne zestawienie i dalsza analiza.

Wszystkie wewnątrzzakładowe dane dotyczące wykorzystanych materiałów, personelu, komórek organizacyjnych, maszyn i jakości są rejestrowane tam, gdzie powstają. Zarządzanie jakością dostarcza tym samym wszystkich niezbędnych parametrów jakości w taki sposób, że przeprowadzenie i dokumentacja procesów kontroli odbywają się bez konieczności zatrzymywania procesów. Tak powstaje bezbłędna kontrola jakości wzdłuż całego łańcucha produkcyjnego.



## HACCP

Zarówno stacjonarne punkty rejestracji danych, jak i urządzenia mobilne są bezpośrednio powiązane z krytycznymi punktami kontrolnymi (CCP) przedsiębiorstwa, umożliwiając spełnienie norm HACCP. Oznacza to, że wszelkie wewnętrzne procesy, takie jak transport, ważenie, skanowanie, mieszanie, napełnianie, pakowanie, analiza, i niezbędne do wykonywania tych zadań maszyny oraz urządzenia są zsynchronizowane z zarządzaniem jakością w ramach jednego systemu ERP. W ten sposób uzyskujemy bezbłędną weryfikację jakości i pochodzenia produktu w całym procesie produkcji, a to dzięki następującym funkcjonalnościom:

- elektronicznej księdze kontroli jakości wraz z opisem stanowisk, procesów, procedur i zaleceń roboczych,
- elastycznemu sterowaniu modułem zarządzania jakością,
- stuprocentowemu dotrzymaniu rygorów kontroli jakości,
- dokumentowaniu zdarzeń bezpośrednio na miejscu,
- kontrolom jakości na przyjęciu dostaw,
- kontroli wejścia i wyjścia z produkcji wraz z przyporządkowaniem numerów losowych//numeru partii,
- przejrzystemu dokumentowaniu procesów podczas oprawiania wsadów,
- bezbłędnemu systemowi informacji o wsadach,
- połączeniu ze sterowaniem procesami i danymi w zastosowanych urządzeniach i maszynach, planowaniu wewnętrznych i zewnętrznych audytów dostawców,
- poprawieniu jakości produktu oraz satysfakcji klienta,
- optymalnemu zarządzaniu reklamacjami, co oznacza „bezpapierową” realizację koncepcji HACCP.

## WSZYSTKIE OBSZARY POD KONTROLĄ

Wykorzystanie modułu zarządzania jakością Systemu CSB przekłada się na trwałe korzyści w skali całego przedsiębiorstwa: płynność procesów oraz dokładną informację, systematyczne raportowanie i eliminowa-

nie pomyłek czy wąskich gardeł.

Zmiany w organizacji procesów mające na celu poprawienie jakości w każdym obszarze przedsiębiorstwa można wdrożyć za pomocą zintegrowanego systemu zarządzania jakością. Pojawiające się błędy i braki są nie tylko personalizowane, lecz również systematyzowane i archiwizowane według określonych reguł. Tym samym ma miejsce trwałe poprawienie procesów w operacyjnych działaniach biznesowych.

Standardowe opisy robocze, wskazówki jakościowe i ilościowe, zalecenia kontroli i metody postępowania w sytuacjach krytycznych, środków ochrony produktów i metod pozwalają kształtować procesy przedsiębiorstwa w sposób pewny i efektywny. Tym samym zarządzanie jakością Systemu CSB realizuje obszerny controlling procesów i generuje korzyści dla przedsiębiorstw je użytkujących. Dodatkowo wzmacnia poczucie odpowiedzialności u pracowników oraz gwarantuje jakość i bezpieczeństwo wszystkich procesów.

reklama



# WorldFood Poland

presented by



KSM-66  
Ashwagandha®

## IX Międzynarodowe Targi Żywności i Napojów



Dołącz do największych  
targów branży  
spożywczej w Polsce!

18 - 20 kwietnia 2023  
EXPO XXI Warszawa



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



[info@worldfood.pl](mailto:info@worldfood.pl)



■ Katarzyna Paś, główny projektant  
■ Piotr Wiśniewski, menedżer  
Hert Studio Projektowe



## Sklep piekarniczy... czy coś jeszcze?



Wielokrotnie poruszaliśmy już tę kwestię. Jednak warto przypominać, co można zrobić, aby nasz lokal piekarniczy był nie tylko „must have”, ale również satysfakcjonującą inwestycją, z której płyną same korzyści. Brzmi pięknie, tylko jak to zrobić? Podpowiemy, jak wykorzystać powierzchnię, aby ramię w ramię z chrupiącym pieczywem rozwijać nasz biznes.



Dziś dobry produkt w postaci chleba czy pysznej bułeczki już nie wystarczy. Nie wystarczy już nawet idealny pączek czy drożdżówka. Koszty posiadania lokalu wciąż rosną, nie wspominając o produkcji. Niestabilne ceny gazu, energii, pracy ludzkiej, potrzeba automatyzacji to jedne z wielu kwestii, które spędzają sen z oczu piekarza. Do tego dochodzą wysokie ceny najmu i jeszcze wyższe stawki za metr kwadratowy wystawionych na sprzedaż lokali. Jak zatem wykorzystać przestrzeń, aby inwestycja się zwróciła? O śniadaniach pisaliśmy już całkiem sporo, jednak wciąż warto przypominać o tym sposobie na poprawę wysokości paragonu. Polacy uwielbiają chrupiące pieczywo z dobrze wysmażonym bekonem i jajkami. To prosty przepis na udany początek dnia, a dla nas szansa na rozwijanie oferty produktów wysokomarżowych. Wprowadzenie zup, lunchów zamieni martwe godziny z życia piekarni w prawdziwe obłożenie. Gorąca zupa czy smaczna sałatka zabezpieczą nam





byśmy stworzyć komfortowego miejsca do pracy, spotkań, szczególnych wydarzeń. To również świetny sposób na czas flauty. Przecież w każdej branży są gorsze sprzedażowo dni, możemy je śmiało wypełniać „zaplanowanym” klientem. Wyjdźmy z inicjatywą do firm, które nie mają zaplecza gastronomicznego w postaci np. kawy czy przekąski, nieodłącznych części spotkań. To świetne rozwiązanie dla międzynarodowych korporacji, np. handlowych czy konsultingowych, których siedziby są daleko od proponowanego miejsca pracy. Możemy odpowiedzieć na ich potrzeby i zorganizować taką rekrutację u siebie.

W tym wypadku trzeba należycie przygotować instalację elektryczną. Dodat-

godziny okołopołudniowe. A szybki, pożywny lunch przedłuży szczyt nawet do szesnastej. Z kolei wprowadzenie do oferty np. wina (o czym pisaliśmy w poprzednim numerze „Mistrza Branży”) spowoduje, że nasz lokal będzie tętnił życiem również wieczorem. Do tego jednak warto się przygotować. Znalezienie nieco większego lokalu niż dotychczas pozwoli stworzyć przyjemne miejsce na konsumpcję. Warto wydzielić w lokalu strefy na śniadania i lunchy, inne pozostawić pod spotkania przy lampce wina i przekąskę. Jeśli chcemy zarobić na tzw. „stolikach”, nie ograniczamy się do stołkówkowych rozwiązań. Owszem do spożywania posiłku najbardziej ergonomiczne są stoliki i krzeselka o standardowych wymiarach, ale już np. szybka kawka może wypić na wysokich stołeczkach barowych, zwanych hokerami.

Jak chodzi o wieczorne spotkania, te lubimy spędzać na kanapie lub w wygodnych fotelach. Przy takim rozwiązaniu dobrym pomysłem są niskie kawiarniane stoliczki, można bowiem na nich serwować deskę serów, pizzę na kawałki czy słone tartalетки. Nie zapominajmy o przepierzeniach dających intymność, poczucie komfortu zwiększą też miękkie materiały. W dobrze zaprojektowanej przestrzeni nie zabraknie dekoracji, które ucieszą oczy, z kolei wszelkiego rodzaju ramki na ścianach wprowadzą rodzinną atmosferę. Życia dodadzą lokalowi rośliny, bardzo dobrze sprawdzą się te sztuczne. Nie trzeba ich podlewać, a producenci wciąż prześcigają się w udoskonalaniu ich wyglądu tak, iż tylko wprawne oko zauważy różnicę. Nie przesadzajmy jednak z ilością. Po pierwsze, nadmiar potrafi zmęczyć, po drugie, ważne jest też utrzymanie czystości.

Zanim przystąpimy do działania i wyposażyjemy piekarnię w meble, prześmyśmy, czy nasz lokal ma spełniać funkcje tylko konsumpcyjne, czy przy okazji nie chcieli-

kowe gniazdzka pod laptopy, ładowarki do telefonów. W takim lokalu przydadzą się też głośniki, bo muzyka nie tylko koi zmysły, ale również zagłusza rozmowy, co wprost idealnie sprawdzi się przy tego rodzaju inicjatywach. Ważne jest też zróżnicowane oświetlenie: od technologicznego po to stricte dekoracyjne. Klient powinien widzieć, co je, móc przeczytać gazetę, zrobić prezentację. Na nasz sukces składa się oczywiście bardzo dużo czynników, nie bójmy się zatem korzystać z pomocy specjalistów. Ważne, aby świadomie zaprojektować swój lokal, wykorzystać cały jego potencjał. Sklep piekarniczy może być jednocześnie wygodnym bistro, komfortowym miejscem do spotkań biznesowych, naszym najlepszym przyjacielem, samospełniającym się marzeniem, a przede wszystkim intratną inwestycją. ■





# NOWOŚCI • 2023



kames<sup>®</sup>  
od 1991



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

Spotkajmy się!



Katowice  
18 - 20 marca 2023  
[www.sweettargi.fairexpo.pl](http://www.sweettargi.fairexpo.pl)







The Genuine Company

**COOKIES**  
*The Original*  
**23 lata!**



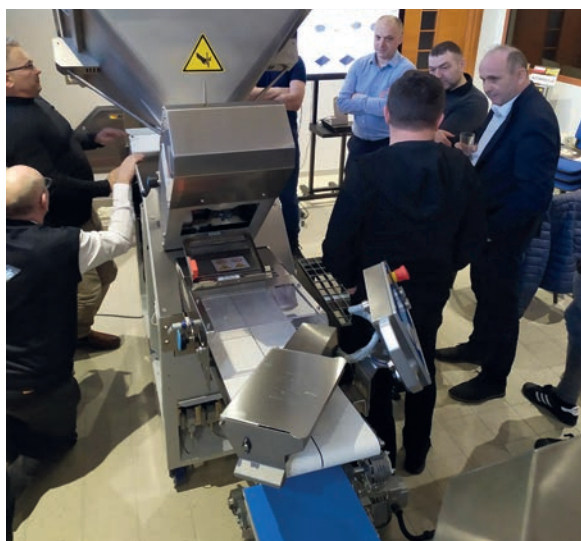
[www.mec3.com](http://www.mec3.com)





21 LUTEGO 2023 R. ODBYŁO SIĘ  
ORGANIZOWANE PRZEZ FIRMĘ GETH  
PRAKTYCZNE SEMINARIUM.

## DZIELARKA ARTEZN W PRACY. KORZYŚCI ZE STOSOWANIA BEZOLEJOWEGO SYSTEMU DZIELENIA



autentyczna, nie dawała możliwości ukrycia wad. Dzielone tego dnia ciasto miało różny udział procentowy mąki żytniej i pszennej oraz różny stopień nawodnienia. Największą uwagę gości przyciągnął proces dzielenia ciasta żytniego (80% udziału żyta) o wysokim TA (ok. 180). Jest to ciasto wymagające, jeśli chodzi o proces dzielenia, nie każda dzielarka sobie z tym radzi.

W kularach można było usłyszeć słowa uznania dla jakości wszystkich ciast, wysoko oceniono ich strukturę i zapach. Ciasto po procesie dzielenia w dzielarku CALYBRA nie było zmęczone. Dowodem tego była próba na upieczonej foremce żytniej – przekrojona na pół posiadała bardzo dobrą strukturę, po próbie odkształcenia zachowała elastyczność. Zauważona i doceniona została również wysoka dokładność wagowa.

Zwrócono uwagę, że dzielone kęsy ciasta, wychodzące bezpośrednio z dzielarki, mają foremny kształt, był to niemal gotowy produkt do forem, co znacząco skraca czas przygotowania (zagniatań) do foremek.

Piekarnia Geth użytkuje dzielarkę CALYBRA od kilku miesięcy. Przejście na nową maszynę otworzyło możliwość poszerzenia asortymentu. Zwiększyło też wydajność.

Większość gości seminarium pracuje na wysłużonych dzielarkach tłokowych, które po latach użytkowania generują sporo nakładów finansowych. Bieżące utrzymanie jest kosztowne. Mowa była o cenach napraw, oleju, braku dokładności wagowej.

W przerwach seminarium, podyktowanych organizacją piekarni goście wymieniali się spostrzeżeniami na temat cen pieczywa, problemów z dystrybucją, sieci własnych sklepów. Są to zawsze miłe i ciekawe rozmowy. Bardziej i mniej formalne dyskusje kontynuowane były wieczorem przy wspólnej kolacji w restauracji. Już dziś serdecznie zachęcamy do udziału w kolejnych seminarium organizowanych przez firmę Geth. Zachęcamy do śledzenia naszej strony [www.geth.pl](http://www.geth.pl) i social mediów. ■



Pierwsza część seminarium miała charakter teoretyczny. Już na tym etapie w głowach uczestników pojawiło się sporo wątpliwości. Wystawowa dzielarka CALYBRA (oczekująca na odbiór klienta) pozwoliła na uzyskanie pierwszych odpowiedzi na nurtujące pytania z zakresu mechanizmu pracy. W tym celu można było zajrzeć do wnętrza urządzenia. Aspekt „bezolejowego systemu” dzielenia wywołał ożywioną dyskusję. Padły pytania na temat tego, co sprawia, że tłoki pracują bez oleju, dlaczego się nie niszczą i nie zacierają, czy rzeczywiście do produkcji ciasta nie używa się oleju. Klienci przyznali, że wykorzystywanych dzielarkach stosują olej, więc koszty działalności zakładu są bardzo duże. Bazując na ich wyliczeniu (które wskazuje, że jest to koszt ok. 4000 euro rocznie), możemy potwierdzić, że **dzielarka CALYBRA nie wymaga stosowania oleju**. Do budowy głowicy dzielącej wykorzystano najwyższej jakości stal nierdzewną z powłoką ze specjalnego tworzywa technicznego. Praktyczna część seminarium dotyczyła codziennej produkcji pieczywa w piekarni wdrożeniowej Geth. Praca z dzielarką była więc





*Spokojnych i pogodnych  
Świąt Wielkanocnych  
pełnych miłości  
i rodzinnego ciepła*

życzą zarząd i pracownicy  
MULTIVAC Spółka z o.o.



KOMPLET Polska

## PĄCZKI NA OKRĄGŁO



Dosłownie i w przenośni. Choć szczyt popularności pączków w Polsce przypada na okres karnawału, to z pewnością należą one do mainstreamowych produktów całorocznych o wciąż dużym potencjale rozwojowym. Jedną z rzeczy, która sprawia, że są tak atrakcyjne, jest ich różnorodność. Mogą być wypełnione wieloma słodkimi lub pikantnymi nadzieniami, takimi jak dżem, budyń, a nawet kiełbasa czy jajka. Mogą być również dekorowane wieloma dodatkami, typu polewa, cukier, cynamon, posypka czy dekoracje okolicznościowe. Możliwość stworzenia szerokiej oferty niepowtarzalnych na poziomie smaku i wyglądu, dostosowanych do sprzedażowej okoliczności pączków to jeden z powodów, dla których w ostatnich latach zdecydowanie zyskują na popularności. Sklepy z pączkami dla smakoszy wciąż pojawiają się w miastach na całym świecie. Nasza propozycja pączka okazjonalnego to pączek w wersji wielkanocnej wykonany z **KOMPLET Multidrożdżowe**, **KOMPLET Krem Ideal**, **KOMPLET Kiddy Choco** oraz **KOMPLET Magic Fondant**. ■



Wesołych  
Świąt!

## WIOSENNE NOWOŚCI TERRAVITY



# terravita

DLA PROFESJONALISTÓW  
OD PROFESJONALISTÓW



Wśród tegorocznych nowości marki Bellaria firmy Terravita Sp. z o.o. pojawiła się czekolada biała z karmelizowanym mlekiem. To temperowane kostki o wysokiej zawartości tłuszczu (min. 35%), pełnomlecznym smaku, charakterystycznej karmelowej nucie i intensywnej, złocistej barwie. Doskonale sprawdzą się do wyrobu wykwintnych pralin, musów, ganasz, mas kremowych czy dekorowania i oblewania wypieków. Czekolada dostępna jest w opakowaniach 4 i 10 kg.

Terravita Sp. z o.o. rozszerzyła też ofertę czekolad kierowanych do przemysłu i rzemiosła o czekoladę bez dodatku cukru opartą na maltitolu: czekoladę mleczną kuwerturę 34,5%. Charakteryzuje się ona doskonałym smakiem i bardzo dobrą płynnością gwarantującą uniwersalność zastosowań. Doskonale nadaje się do oblewania wyrobów piekarskich i cukierniczych, a także do wyrobu pralin, figurek, dekoracji, musów i ganasz. Czekolada dostępna jest w formie płatków w 20-kilogramowych workach. ■



# POLAGRA

food • horeca • foodtech

## 27-29.09.2023

### POZNAŃ



Międzynarodowe  
Targi Poznańskie

ZAPRASZA

**mtp**  
GRUPA



**zaprojektowane**  
*ze smakiem*

polagra.pl

# EXPO SWEET ZNÓW W WIELKIM STYLU

FOT. ARCHIWUM EXPO SWEET/M.GMITRUK



**BLISKO 20 TYSIĘCY  
ODWIEDZAJĄCYCH,  
POKAZY MISTRZÓW,  
PRESTIŻOWE KONKURSY  
I LEADERZY BRANŻY  
- TARGI EXPO SWEET  
2023 PRZESZŁY DO  
HISTORII JAKO OGROMNY  
SUKCES. ZAPRASZAMY DO  
FOTORELACJI I POZNANIA  
NAZWISK LAUREATÓW  
KONKURSÓW.**



Na naszym stoisku gościliśmy grono sympatyków „Mistrza Branży”, jak też naszych autorów i partnerów. Na zdjęciu poniżej – Łukasz Dobrowolski.



Gościnnie do naszego redakcyjnego stoiska dołączyli w tym roku przedstawiciele stowarzyszenia Rzemieślnik. Na zdjęciu (od prawej) prezes stowarzyszenia – Mirosław Kurek, Mateusz Szymura (Piekarnia Better Together) i wiceprezes stowarzyszenia – Krzysztof Wysłucha.



## WYNIKI MISTRZOSTW POLSKI W DESERACH

**I miejsce:** Łukasz Roguski i Kamil Roguski  
(Cukiernicze Atelier Małgosia)

**II miejsce:** Wojciech Kazanowski i Zuzanna Kulig  
(ARIES Hotel & Spa Zakopane, Restauracja Halka)

**III miejsce:** Katarzyna Arendarczyk i Marcin Świerkosz  
– Hotel Hilton (restauracja Mercato i Hotel Haffner)



### Deser czekoladowy

- sernik owczy • ziemia brownie • karmelowy krem pekan
- galaretka śliwkowo-porczkowa • sorbet jeżyna-śliwowica
- karmelizowane orzechy pekan • tiul czekoladowy • żel czekoladowy • puder z jeżyn

### Deser wegański

- biszkopt bazyliowy • krem kokosowy • karmelizowane buraki
- kompresowany arbuz • sorbet ogórek-yuzu • espuma malina-burak • kruszonka migdałowa • wegańska beza z burakiem

## WYNIKI ŁODZIARSKICH MISTRZOSTW POLSKI 2023

**I miejsce:** Tomasz Szypuła i Marek Moskwa

**II miejsce:** Karol Łazarewicz-Pudłowski i Michał Turzyński

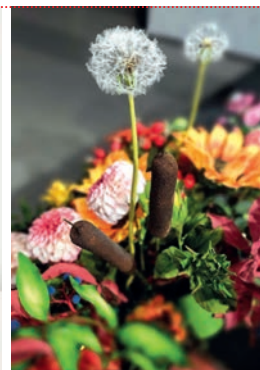
**III miejsce:** Daria Marszałek i Adam Marszałek

Nagrody specjalne za lody waniliowe, czekoladowe, sorbetowe i autorskie: Tomasz Szypuła i Marek Moskwa





## LAUREACI GRAND PRIX W KONKURSIE DEKORACJI CUKIERNICZYCH EXPO SWEET



Beata Siedlecka (tort okolicznościowy)  
Patrycja Drożdż (tort 3D)  
Iveta Kosikova (ekspонат dekoracyjny mały)  
Olena Pasechnyk (ekspонат duży)  
Orysia Izherska (kompozycje kwiatowe)  
Sylvia Jankowski (ciasteczka/babeczki/pierniczki)

## MISTRZOSTWA POLSKI UCZNIÓW SZKÓŁ CUKIERNICZYCH

**I miejsce:**

Nadia Grzejdziać i Aleksandra Paulińska z Bełchatowa

**II miejsce:**

Milena Grudzińska i Dominik Czyczerski z Wrocławia

**III miejsce:** Wiktoria Malikowska i Sebastian Nowak



Renata  
Martyna  
(Rene  
Cakes)



Lody autorskie – kwiat czarnego bzu. Sorbet rokitnik przełamany morelą. Lody czekoladowe na bazie czekolady Evocao infuzowane cynamonem cejlońskim. Deser Hyćka – owoce

i kwiaty czarnego bzu przełamane sorbetem z rokitnika i moreli, zakończone migdałowym daquasem zamkniętym w chrupkim wafelku.



Oferta lodziarska tegorocznych targów przedstawiała się wyjątkowo imponująco. Głównymi trendami są lody inspirowane popularnymi deserami i ciastkami, a także lody na bazie wyselekcjonowanych składników, jak konkretne odmiany mango czy pistacji. W wielu witrzynach można było zobaczyć połączenia wiodących smaków czyli lody inspirowane popularnymi postaciami z bajek.





Organizator:

PTAK  
WARSAW  
EXPO



26 edycja



15-lecie

Międzynarodowe Targi  
Rozwiązań dla Branży HoReCa

28–30 marca 2023



ZAREJESTRUJ SIĘ



Wystawcy 2023:



[www.eurogastro.com.pl](http://www.eurogastro.com.pl)

📍 Aleja Katowicka 62, 05-830 Nadarzyn | ✉ [info@warsawexpo.eu](mailto:info@warsawexpo.eu) | 🌐 [www.warsawexpo.eu](http://www.warsawexpo.eu) | 📱 / warsawexpo





## WYRAFINOWANY DESER EKSPRESOWY **Z CREME GOURMET** już w ofercie

Wystarczy kilka składników aby szybko stworzyć perfekcyjny deser. **BEZOTKĘ** wypełnij waniliowym kremem **CREME GOURMET**, dodaj czekoladowe **dekoracje Dobla** oraz owoce. I efektowny deser już gotowy.

### TRZY KROKI DO PERFEKCYJNEGO DESERU

#### KROK 1

gotowy korpus:  
czekoladowy, kruchy lub bezowy



#### KROK 2

krem waniliowy gourmet



#### KROK 3

dekoracje czekoladowe  
i owoce



**GOTOWE! SERWUJ!**

Skontaktuj się z nami po szczegóły:



[www.pgd.biz.pl](http://www.pgd.biz.pl)



<https://www.facebook.com/pgdwypiekamyinspiracje/>





# *Babka Пасха* *ukraińska*

! Tradycyjna babka wypiekana w okresie wielkanocnym w Ukrainie.

! Możliwość produkcji przemysłowej, jak i rzemieślniczej.

! Nadaje się także do produkcji w procesie mrożenia.