

- pracownia dobrze zaprojektowana i zaopatrzona
- pokaż siebie w social mediach
- praktykant w firmie

Sól w chlebie i cieście

Słodki stół: eksperckie porady
i mistrzowskie receptury



Wojciech Rzepecki

Arcymistrz cukiernictwa



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 siemienia lnianego



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



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



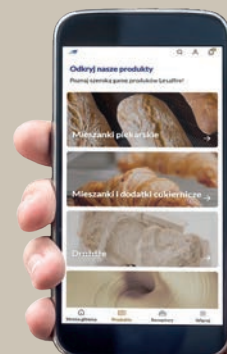
LESAFFRE



Zapraszamy do kontaktu
z zespołem handlowym Lesaffre
oraz na www.lesaffre.pl

**Pobierz nową aplikację
dla piekarzy i cukierników**

Lesaffre & Me



Odkryj wspaniały smak naszych czekoladowych rozwiązań

Wypróbuj sprawdzone
rozwiązania i bogactwo
czekoladowego smaku
naszych produktów.

W ofercie Puratos znajdziesz:

- **prawdziwą belgijską
czekoladę,**
- **polewy czekoladowe,**
- **nadzienia czekoladowe.**



**Zamawiaj
wygodnie online**

Firma Puratos pozyskuje ziarna kakaowca w zrównoważony sposób, mając na celu uzyskanie najwyższej jakości kakao, poszanowanie środowiska oraz zapewnienie odpowiedniego wynagrodzenia dla farmerów. Dowiedz się więcej na temat naszego programu Cacao-Trace skanując kod QR.



**Chcesz się dowiedzieć więcej
na temat produktów
czekoladowych Puratos?**

Wejdź na stronę www.puratos.pl lub zadzwoń:

· Produkty: Marta 785 055 571

· Rozwiązania: Paweł 609 478 815



Pokaż swoją prawdziwą twarz



Bez względu na to, czy to mała rzemieślnicza piekarnia, nowoczesna cukiernia butikowa, czy też wielka firma produkująca na masową skalę – wszędzie panuje dziś jeden trend: produkt ma być jak najmniej przetworzony i posiadać czystą etykietę. Współczesny konsument chce cieszyć się jedzeniem ze świadomością, że sobie nie szkodzi, a wręcz pomaga. Można powiedzieć, że w zalewie sztucznych i nieprawdziwych treści, których pełne są media komercyjne i społecznościowe, to, co jest treścią jego talerza, ma być pozbawione „filtrów”, czyli wszelkich dodatków, polepszaczy, aromatów itp.

Nie znaczy to, że z social mediów wszyscy powinni uciekać i chować się między łanami zbóż, workami z mąką czy koszykami świeżo zebranych truskawek.

Wręcz przeciwnie! Jeśli mamy dobry produkt, to wisienką na torcie jego autentyczności będzie właśnie pozowanie z nim do zdjęcia! Nic bardziej nie dodaje realizmu naszej pracy, jak pokazanie rąk, które ją wykonują. Nic nie uwierzytelnia naturalności produktu i jego dobrego składu lepiej niż niewstydzający się pokazać swojego chleba piekarz lub prezentujący tort cukiernik. Finezyjnie zdobione ciastka budzą apetyt, a nawet połączony z nim zachwyt. Jednak ujrzenie twarzy tego, kto stoi za tymi wyrobami, może być jeszcze bardziej wartościowe. W zalewie idealnych, skorygowanych w programie graficznym zdjęć konsumentów szukają nie tyle kolejnego „foodpornowego contentu” (mówiąc językiem Instagrama i TikToka), co żywego, prawdziwego człowieka. Na produkcji lub na plaży. W kitlu lub bez niego.

Warto obnażyć prawdę o tym, jak na co dzień wygląda praca cukiernika, piekarza czy lodziarza. Czy spodoba się to klientom? Czy odbiorą to źle, jeśli pokażemy lub napiszemy o czymś kontrowersyjnym? Goszczący na naszej okładce Wojciech Rzepecki przekonuje, że warto być sobą, nawet za cenę wzbudzenia różnych reakcji. Bo cukiernik to nie zupa pomidorowa, nie każdy musi go lubić. Właśnie w ten sposób stajemy się jacyś i budujemy swój niepowtarzalny styl. A przecież najgorszy smak to smak nijaki.

Redakcja Mistrza Branży

BUNGE

Komfort i efektywność pracy

Specjalistyczne środki do natłuszczania foremek i form wypiekowych, blach piekarniczych, dzieży, blatów, gofrownic i innych urządzeń wypiekowych.

Zapobiegają przywieraniu ciasta do powierzchni oraz efektowi zapieczonego tłuszczu na formach i blachach.



Optima Trenn Spray
Trenn Pro L55DT





Nowoczesny minimalizm
Wojciecha Rzepeckiego

8



Sycylijskie cannoli

32

Spis treści

Rozmowa Mistrza Branży

Tożsamość cukiernika

– rozmowa z Wojciechem Rzepeckim 8

Cukiernik artysta

– rozmowa z Łukaszem Aniołem..... 14

Pajda z pasją, charakterem i atramentem z kałamarnicy

– rozmowa z Krzysztofem Bartonem 18

Mistrz produkcji

Cacao-Trace zmienia rzeczywistość na plantacjach kakaowca 22

Prosto z fabryki czekolady 24

Za drzwiami piekarni 28

Cannoli – sycylijski przysmak 32

Przepis na słodki stół 35

Receptury

Płyty rabarbar-tonka 39

Truskawkowe lovissimo 40

Monoporcja pomidor 42

Donuty orzechowe i brownie..... 44

Kaktusowe doniczki..... 45



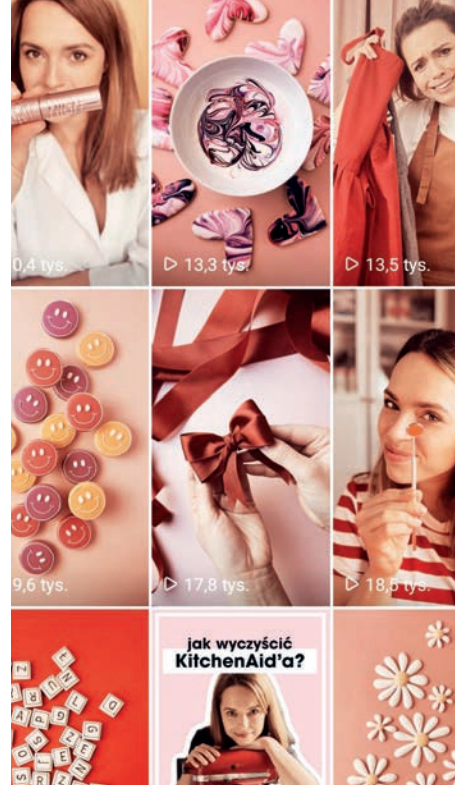
Co na słodki stół?

35



Pracownia idealna

54



Wyjdź z cienia

62

Cremino – naprawdę warto.....	46
Robota dla Ribota	52
Pracownia dobrze zaprojektowana.....	54
Szczypta soli.....	58

Mistrz zarządzania

Twoja twarz w social mediach.....	62
Studenci z zagranicy na praktykach w firmie Geth.....	68

Flesh news

Bake & Play – wyjątkowa VI edycja z okazji 15-lecia Akademii Mistrza	70
Łączy nas chleb – Kolejna edycja Festiwalu miast partnerskich	
Play – nowy temat World Chocolate Masters	72
Iga Sarzyńska z tytułem Bizneswoman Roku 2023	
Kulinarne Hermesy rozdane!	73
EuroSkills 2023 – Mistrzostwa Europy Młodych Profesjonalistów	
ICAM nowe czekolady wegańskie	74
Relacja z dni otwartych sklepu Republika Smaku	75

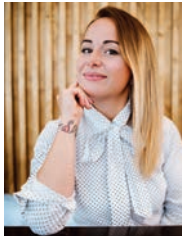
Indeks firm

Axel	59
BMC Polska	33, 52
Geth	29, 57
Jackowski.....	31
Kames	46, 50, 65, 74
Kandy.....	IV okł.
Kruszwica.....	5
Lesaffre Polska.....	II okł., 13
Plus.....	27, 61
Podkladycukierncze.pl	37
Pro Ascobloc	55
Puratos Polska	3, 22
Targi Polagra	67
Union Chocolate.....	24



Tożsamość cukiernika

NIE BOI SIĘ WZBUDZAĆ KONTROWERSJI W BRANŻY. ALE UŚMIECHU RÓWNIEŻ. DZIELI SIĘ SWOIMI RECEPTURAMI I TIPAMI, BO WIERZY, ŻE STWORZY JESZCZE DZIESIĄTKI ŚWIETNYCH POMYSŁÓW NA CIASTA I DESERY. PÓKI CO, WYKREOWAŁ WŁASNY NIEPOWTARZALNY STYL. **WOJCIECH RZEPECKI** – CUKIERNIK, KTÓRY NIGDY NIE WYCHODZI Z KITŁA.



■ Rozmawiała: **Natalia Aurora Ignacek**

Natalia Aurora Ignacek: Jesteś w branży cukierniczej bardzo długo i – nie da się ukryć – że ze względu na to, jak również Twoje sukcesy, jesteś rozpoznawalną marką. A mimo to wierzę, że niewiele osób wie, że tak naprawdę miałeś zostać... mechanikiem samochodowym. Co Cię skłoniło to zmiany planów życiowych?

Wojciech Rzepecki: Przede mną mój brat postanowił zostać cukiernikiem. A ja tę zajawkę jakoś od niego podłapałem. I tak w ostatnim dniu, kiedy można było złożyć dokumenty do szkoły, zdecydowałem się na gastronomik. Od razu polubiłem ten świat. A że jestem perfekcjonistą, zacząłem się w tę profesję mocniej zagłębiać i szlifować swoje umiejętności.

I dało się to zrobić w szkolnej ławce? Wiele osób z politowaniem wspomina poziom nauczania...

Ukończyłem Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Gdańsku w klasie zawodowej i z zadowoleniem wspominam tamten czas. Uważam, że był dobry podział – na dni pracy i nauki, co umożliwiało nam – uczniom – kontakt z faktyczną pracą. Mieliśmy dobrze wyposażoną pracownię. Z jednym z nauczycieli, panem Marcinem do dziś utrzymuję kontakt. Co prawda, uczyliśmy się z książek już wtedy przestarzałych. Ale przecież pewne zasady są niezienne. Warto te schematy obchodzenia się z produktami znać, bo to będzie bazą do nabywania szerszej wiedzy.





”

I Ty ją poszerzałeś – na własną rękę czy szkoląc się pod okiem fachowca?

W pierwszej kolejności poszedłem się szkolić do małej cukierni Polanka w Gdańsku, która cieszyła się bardzo dobrą opinią w branży. Ale szybko, bo po roku, zrozumiałem, że wszystko, czego mogłem się nauczyć, już się nauczyłem. Szukałem więc kolejnego miejsca. I tak trafiłem do cukierni Delicje w Gdyni. W tamtych czasach to był duży prestiż. Musiałem się postarać o to, by się tam dostać. Udało się i dzięki temu wypłynąłem na ocean asortymentu cukierniczego, poznając najróżniejsze projekty i techniki, co procentuje do dziś. Serniki, szarlotki, deserownia, pączkarnia, torty w masie cukrowej, śmietanownia – zyskałem solidne podstawy w każdej z tych dziedzin. Jednak najcenniejszym elementem mojego rozwoju był człowiek – Jan Czyżewski, właściciel tego miejsca. To on zaraził mnie tą pasją.

NOWOCZESNY MINIMALIZM TO STYL OKREŚLAJĄCY CIASTKA I DESERY, KTÓRE TWORZY WOJCIECH RZEPECKI. TYM, CO WYRÓŻNIA JEGO PRACE JEST CZĘSTO CAŁKOWITE UJEDNOLICENIE KOLORYSTYCZNE, ŁĄCZNIE Z UBARWIENIEM ŚWIEŻYCH OWOCÓW

Pokazał mi, że najważniejsze są jakość i staranie się o każdy szczegół od podstaw. To on wysyłał mnie na konkursy, płacił za nie, a nagrody pozwalał zachować. Do końca życia będę mu wdzięczny za tę niesamowitą wiarę we mnie. Za to, że zawsze był „na tak”. A ja tylko zaostrzyłem swój apetyt na więcej.

I jak postanowiłeś go zaspokoić?

Jakiś czas później wyjechałem za granicę. Najpierw do polskiej cukierni w Anglii, gdzie spędziłem kilka lat. W sumie kilka lat spędziłem też w Niemczech oraz Belgii. W międzyczasie zdałem egzamin mistrzowski, ponieważ będąc jeszcze w Polsce, ukończyłem liceum i zdałem maturę.

Imponujące! Jednak mnie ciekawi przede wszystkim, który z tych krajów był dla Ciebie najciekawszy branżowo?

W każdym z tych krajów zdobyłem dobre doświadczenia, coś nowego zobaczyłem i czegoś się nauczyłem. Jednak chyba najlepsze wspomnienia mam ze stażu odbytego w Hotelu Harrods w Londynie. Tam nauczyłem się takiego „blinku”, staranności i absolutnej dokładności. Również tego, że klient jest najważniejszy. Właśnie wtedy ukierunkowałem się na cukiernictwo na wysokim poziomie. To mnie fascynowało i budziło emocje. Zacząłem kształtować swój indywidualny styl.

I z pewnością udało Ci się, bo Twoje ciastka i torty są dość charakterystyczne. Jakbyś go określił?

To nowoczesny minimalizm. Czasem niektórzy zarzucają, że moje desery są monokolorystyczne. Utrzymane w jednej tonacji: jak czerwień – to tylko odcienie czerwieni, jak zieleń – to tylko odcienie zieleni. Do tego stopnia lubię ujednolicenie, że wprowadziłem też tak ekstrawagancką rzecz jak zamszowanie świeżych owoców! W ten sposób nie odstają one od całości kolorystycznej ciastka. Dla wielu to rzecz wręcz niewyobrażalna, ale taka właśnie jest moja estetyka. Nie jestem zupą pomidorową, by wszyscy mnie lubili.

Mam jednak wrażenie, że jesteś dość znaną, a na pewno szanowaną i lubianą personą w branży. I chyba nie tylko ze względu na Twój wieczny uśmiech na twarzy. Bierzesz udział w różnych projektach, nie boisz się dzielić swoją wiedzą i doświadczeniem.

Nigdy nie miałem i nie mam problemu z dzieleniem się recepturami. Oddałbym każdą recepturę do użytku powszechnego, nawet na moje najlepsze ciasto. Wiem bowiem, że za chwilę stworzę coś nowego, może jeszcze lepszego. Jestem szczęśliwie na tym etapie rozwoju zawodowego, że wymyślam receptury i niejako bawię się cukiernictwem. Też dzięki temu, że wszyscy znaleźliśmy się w momencie, w którym jak nigdy mamy wręcz nieograniczony dostęp do świetnych narzędzi, wyjątkowych surowców, wiedza jest na wyciągnięcie ręki. I ja chętnie po tę wiedzę sięgam i karmię nią innych. Ostatnio najwięcej inspiracji i tego typu wzajemnej wymiany doświadczam z kucharzami.

O, to ciekawe! Czego cukiernik może nauczyć się od kucharza?

Sporo! Zwłaszcza że współpracuję z topowymi szefami w Polsce. Czego konkretnie można się nauczyć? Choćby tego, jak używać ziół i przypraw. Poznać i przyjąć do cukiernictwa różne struktury, nawet sposoby nacinania niektórych składników. Przekonać się, że istnieją inne produkty zagęszczające niż żelatyna i agar, takie jak algin czy xantana. Głowa mała! Ale i kucharze robią wielkie oczy, gdy pokazuję im, jak bogaty jest świat cukiernictwa. Dla nich najczęściej deser to najmniej ważna pozycja w menu. Bywa, że nawet w bardzo ekskluzywnej restauracji część deserowa kończy się na trzech klasycznych pozycjach: serniku, szarlotce i brownie. Moją misją jest więc tę świadomość poszerzyć. I to się świetnie udaje, na przykład podczas wspólnego przygotowywania kolacji degustacyjnych. Uwielbiam tę formę pracy, w tym się odnajduję.



Praca zespołowa i adrenalina Ci sprzyjają?

Czuję się w tym dobrze, bo przede wszystkim można tu poszaleć. Kolacje degustacyjne dają pole do popisu, ponieważ ludzie przychodzą z nastawieniem na próbowanie. Są więc otwarci na nowinki, coś niezwykłego. A my możemy stworzyć niestandardowe połączenia i zaoferować coś, czego nie jedzą na co dzień. Na degustacji ciasto truskawkowe raczej nie zrobi na nikim wrażenia. Trzeba je tak podkreślić, dosmaczyć, żeby zaskoczyć ludzi. A ja Kocham eksperymentowanie. Poznałem ostatnio pieprz seczuański, który zacząłem dodawać również do deserów. Nie jestem jednak zwolennikiem zbytniego zamieniania deserów w wersje wytrawne, więc ostrożnie dodaję pieprzu, chili czy soli. Deser ma zostać deserem. I musi być wyjątkowy, bo jemy go już kiedy jesteśmy najedzeni. Zatem ma on zupełnie inną rolę niż danie główne. Ma być przyjemny. Budzić miłe skojarzenia. I stanowić pretekst do przedłużenia spotkania.

Tylko czy Polaków będzie na takie luksusy jeszcze stać? Jak widzisz obecną sytuację w kraju? Czy cukiernictwo przetrwa w tak świetnej formie, w jakiej jest aktualnie?

Na pewno przez najbliższy rok lekko nie będzie. Bo ciastko to coś, czego można sobie odmówić. Jednak sądzę, że te dobre jakościowo cukiernie się obronią. Bo człowiek lubi sobie życie osładzać, nagradzać się i rozpieszczać. W Polsce mamy tak kulturowo wpojone, że deser po obiedzie musi być! Dlatego wierzę, że to, co udało się ostatnio nam wszystkim w branży wypracować, nie zostanie stracone. Wyjdziemy na prostą. Paradoksalnie myślę też, że ten trudny czas najlepiej zniosą luksusowe cukiernie butikowe – bo jeśli już kupić sobie raz na jakiś czas w tych trudnych czasach deser, to ten z najwyższej półki. A także te małe pracownie piekarskie i cukiernicze, które uprawiają czyste rzemiosło w starym stylu, bo ich produkt też jest niezbyt tani i na swój sposób luksusowy. Oprócz tego na pewno nadal dobrą passę będą mieć wielkie koncerny, zakłady produkujące masowo i jak najtaniej. Najtrudniej będą miały zakłady ze średniej półki.

Jak w tym wszystkim plasują się produkty specjalistyczne, takie jak ciastka bez cukru czy wegańskie?

O tym się dużo mówi i pisze, ale gdyby faktycznie zajrzeć do większości cukierni, to jest to zaledwie promil wszystkich zamówień. Moim zdaniem ani nie ma na to specjalnego popytu, ani nie ma ten trend przyszłości. W większości piekarni i cukierni nawet trudno sobie wyobrazić produkcję bez glutenu, bo warunki na to nie pozwalają. A co do produkcji bezcukrowej – w teorii wydaje się to dość proste, ale w rzeczywistości nie wystarczy wymienić tradycyjny biały cukier na jakikolwiek słodzik, bo tego typu zamienniki często mają zupełnie inne parametry i wpływają na całość deseru czy ciastka. Niektóre pozostawiają gorzkawy posmak lub dają uczucie chłodzenia. Trzeba więc wielu prób i szkoleń, by ten trend odpowiednio wdrożyć i nie zepsuć sobie reputacji.

W takim razie, jeśli nie na wege i bez cukru, to na jakie słodkości jest teraz największy popyt w naszym kraju?

Najważniejsza jest teraz naturalność. Nie tylko tak zwany czysty skład, ale też naturalne barwy i estetyka. Na pewno dalej idziemy

w stronę ciast francuskich, półfrancuskich i drożdżowych. Monoporcje coraz częściej serwowane są w wersji pieczonej, a nie tylko kremowej czy musowej. Silnym trendem są u nas choćby cruffiny i croissanty. I te zmiany są dobre, bo prawda jest taka, że są to produkty, które wymagają świeżości. Tu nie może być ściemy. Inaczej klient od razu to wyczuje.

Pozostaje mi zapytać, kiedy te cruffiny i croissanty będziemy mogli zjeść w Twojej autorskiej cukierni?

Oczywiście to moje wielkie marzenie. Cały czas dążę do posiadania własnej cukierni. Ale chyba jeszcze mnie na nią nie stać (*śmiech*). Mam parę pomysłów, których jeszcze nikt nie realizował na polskim rynku, ale na razie zachowam je dla siebie. Póki co skupiam się na rozwoju i wciąż jestem głodny innych wyzwań. Mam jeszcze apetyt na jakieś mistrzostwa, jeśli tylko znalazłaby się odpowiednia ekipa. A trzeba przyznać, że mamy w Polsce wielkie talenty, które swoją wiedzą i kunsztem zagięłyby niejedną zagraniczną gwiazdę. Jednak na zagraniczne konkursy, podobnie jak na własną cukiernię, trzeba mieć odpowiednio dużo pieniędzy i czasu. Wciąż czekam też na taki konkurs, w którym to publiczność ma znaczący głos dotyczący wygranej. Bo w życiu to nie jury specjalistyczne, ale zwykli ludzie są naszymi sędziami. To dla nich to wszystko robimy.

To oni właściwie napędzają działanie całej branży. A Ciebie co napędza, że jeszcze do tej pory nie znudziło Ci się robienie ciastek?

To się zwyczajnie nie może znudzić. Jest tyle dziedzin w cukiernictwie, że zawsze odkryjesz coś, co jeszcze można zgłębić bardziej. Zajmuje to całe lata... Cieszy mnie, że coraz więcej się o tym mówi. I że buduje się znów szacunek do cukiernictwa oraz naszej pracy. Jako jeden z pierwszych w Polsce zacząłem chodzić na targach w kitlu. Bo chciałem pokazać kim jestem – nie wypycham ciastek, jakiegoś produktu. Jestem cukiernikiem i jestem z tego dumny. To moja tożsamość. Całe moje życie i największa pasja, choć nie jedyna (bo jestem też czynnym żołnierzem Wojska Polskiego). Do dziś nawet na galę rozdania nagród przychodzę w kitlu, mimo że wszyscy pozostali są w garniturach.

Masz tytuł arcymistrza cukiernictwa, niedawno dostałeś się do finałowej trójki konkursu o tytuł Hermesa... Co uważasz za swój największy sukces?

Mam dwie piękne córki, wspomniała narzeczoną, z którą niedługo biorę ślub. I to jest mój sukces życiowy. A zawodowo? Chyba to, że mam grupę wspomniałych przyjaciół z branży. W każdej chwili mogę do kogoś z nich zadzwonić, tak w sprawach prywatnych, jak i zawodowych. Wiem, że zawsze mi pomogą. Jeśli chodzi o gastronomię, to nie jest takie oczywiste. Tak jak już wcześniej wspomniałem, jestem dumny też z tego, że wypracowałem swój rozpoznawalny styl. Przyjemnie jest słyszeć, że ktoś rozpoznaje mnie po ciastku, które gdzieś jadł. Można powiedzieć, że w ten sposób odciskam swój ślad w tym słodkim świecie. I dobrze mi z tym.

W takim razie dziękuję Ci za rozmowę i czekam cierpliwie, aż zamszowane owoce w Twojej cukierni.


**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 **vegetarian**
- 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
www.interactivebakingcenter.com



ZAPRENUMERUJ WIEDZĘ I INSPIRACJE

Mistrz Branży

Szanowni Państwo,
Koszt prenumeraty drukowanego czasopisma drukowanego
"Mistrz Branży" wynosi 279 zł.
Zapraszamy do składania zamówień za pośrednictwem
sklepu internetowego (<https://sklep.mistrzbranzy.pl/>),
telefonicznie lub mailowo.

PRENUMERATA ROCZNA

Mistrz Branży 10 wydań



279zł

z wysyłką na
terenie
kraju

PREZENTY

+ książka "Opracowywanie etykiet - znakowanie produktów"

+ dwa wydania specjalne MB:
Tajniki czekolady, Pieczywo odkryte na nowo



Zamów

Wpłata na konto z dopiskiem: prenumerata Mistrza Branży od numeru np. maj/2023
27 1140 2004 0000 3502 8222 7728

Dane do faktury oraz wysyłki prześlij email lub przekaz telefonicznie

@ email
prenumerata@MistrzBranzy.pl

📞 telefonicznie
881 610 668

i przez www
<https://sklep.mistrzbranzy.pl/>



Kandy laureatem nagród!



Ambassador Polskiej Gospodarki 2023
w kategorii: Partner firm zagranicznych



Medal Europejski 2023
dla nadzień Lauretta



Wyróżnienie na Sweet Targi 2023
dla nadzienia Lauretta morela 40%

Dziękujemy!



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

www.lauretta.eu



Cukiernik artysta

O PRACY W RESTAURACJI Z GWIAZDKĄ MICHELINA, O ETOSIE ZAWODU KUCHARZA I CUKIERNIKA, O FASCYNACJI SZTUKĄ, O WŁASNEJ DEFINICJI ROZWOJU OPOWIADA

ŁUKASZ ANIOŁ, MŁODY CUKIERNIK ZE ŚLĄSKA, KTÓRY DOSKONALI WARSZTAT, PODRÓŻUJĄC PO ŚWIECIE I PRACUJĄC Z WIELOMA ZNANYMI POSTACIAMI.



■ Rozmawiała:
Katarzyna Szarek

Katarzyna Szarek: Na swoim profilu instagramowym ma Pan napisane „artysta”. Widziałam Pana fotografię z francuskim, bardzo wysmakowanym w swoich pracach, cukiernikiem Patrickiem Roger, który jest także rzeźbiarzem. W jakim sensie

czuje się Pan artystą? Fakt, że niektóre desery trzeba wymyślić, dobrać smaki, tekstury to można uznać za sztę kulinarną? I czy przygotowanie czekoladowych rzeźb pozwala realizować się artystycznie?

Łukasz Anioł: Lubię wszystko, co jest związane ze sztuką, uwielbiam artystów i lubię z nimi rozmawiać. Ci ludzie widzą rzeczy inaczej, bywa, że mówią i zachowują się odmiennie od zwykłych osób. Wszędzie widzą inspiracje, które później znajdują wyraz w ich sztuce. Moim zdaniem sztuka jest głęboko powiązana z naszą duchowością, a ta z kolei napędza kreatywność. Wchodząc do galerii sztuki, człowiek łączy się z innym wymiarem.

Pana nazwisko zobowiązuje...

Na drugie mam Michał (*śmiech*). Dużo obserwuję i dostrzegam każdy szczegół. Czasem mogę zawiesić się, patrząc na coś, i wtedy zostaję z chwilą na tyle długo, by przełożyć ją na coś, co może komunikować się z innymi w większości przypadków na kulinaria.

Znam ciekawą historię pewnego rzeźbiarza, który w dawnych czasach, przechodząc przez targ, zauważył sprzedawcę bloków kamiennych, podszedł do niego i wskazał na kamień, który wyglądał nie do końca korzystnie. Powiedział, że widzi w nim ukrytą twarz Jezusa i chce ten kamień kupić. Rozbawiony sprzedawca sprzedał mu kamień i sarkastycznie życzył powodzenia. Po paru



tygodniach artysta wrócił na targ i zaprosił sprzedawcę do siebie, by pokazać mu swoje dzieło. Sprzedawca stał osłupiały z zachwytu i zapytał, jak to możliwe, że z takiego brzydkiego kamienia udało się wyrzeźbić coś tak pięknego. Artysta odpowiedział, że przekonywał o tym, że widzi tam twarz, i musiał jedynie odłupać to, co niepotrzebne. Myślę, że dokładnie tak jest z zawodem cukiernika czy kucharza. Świat dysponuje wieloma produktami spożywczymi, a my musimy tylko połączyć je w taki sposób, żeby to zawsze dobrze smakowało i wyglądało. Normalny człowiek widzi tylko krzew czarnej porzeczki i jej owoce. My, cukiernicy i kucharze, możemy nadać tym owocom inną formę fizyczną i organoleptyczną, np.

liście tego krzewu zamienić w orzeźwiający, aromatyczny sorbet. Ktoś zachwycał się widokiem i zapachem krzewu w ogrodzie, a teraz może zachwycać się jego dodatkowym wymiarem, jakim jest smak deseru, w którym wykorzystano porzeczkę. Tak widzę artystyczną rolę cukiernika.

Kreatywność jest ważna w zawodzie cukiernika/kucharza?

W naszym rzemiośle kreatywność jest podstawą i mamy dość utrudnione zadanie, bo nasza twórczość odbierana jest wszystkimi zmysłami. Efekt wizualny nie jest najważniejszy. Musimy wykorzystać naszą pomysłowość w taki sposób, żeby wszystko było

dobrze zorganizowane: od etapu produkcji po ostateczny efekt konsumpcji. Sądzę, że dobry cukiernik czy kucharz to trochę więcej niż artysta, w tym środowisku trzeba wykazać się różnymi cechami.

To także po prostu rzemieślnik. Pozostając jednak jeszcze przy tym artystycznym aspekcie pracy cukiernika, rzeźbi Pan w czekoladzie. Długo opracowuje Pan pomysły?

W moim przypadku rzeźby czekoladowe powstają spontanicznie, czasem po prostu podczas produkcji czekoladek zostaje zatemperowana czekolada i wtedy się wyłączam, jeśli okoliczności pozwalają, i tworzę. W większości przypadków nie

mam opracowanego pomysłu. Natchnienie, koncept pojawiają się znikąd. To dla mnie pewien rodzaj medytacji, taka sztuka ulotna, która w większości wraca w stanie ciekłym do miski (*śmiech*).

Lubię dyskutować o tym z kolegami z pracy. Zawsze pytam, co widzą, po zweryfikowaniu mnie wzrokiem, czy nie jestem kosmitą, zaczynają się otwierać. To niesamowite, ile ludzie mogą wydobyć z siebie, patrząc na kawałek czekolady, który cały czas wygląda tak samo. Jeśli uważam, że coś wyszło ciekawie, przenoszę to na papier w postaci szkicu.

Są jakieś wystawy grafik w miejscach, gdzie Pan pracuje?

Grafik nie, jeśli ktoś zobaczyłby moje szkice lub notatki, z pewnością by zadzwonił po policję; są tylko dla mnie, nikt nie ma do nich dostępu. To coś w rodzaju abstrakcji. Inaczej jest z czekoladowymi pracami, które tworzymy na różne okoliczności i można je wystawiać. Być może wkrótce będą wystawiane w powstającym muzeum w Izraelu. Parę dni temu dostałem ofertę współpracy przy tym nowym projekcie, jesteśmy na etapie rozmów i rozwiązań logistycznych. Jeśli się uda, to moje czekoladowe prace będzie można oglądać właśnie tam.

Pracuje Pan w restauracji na Wyspach Normandzkich (szefuje tamtejszej cukierni), która zdobyła gwiazdkę Michelin. Czym charakteryzuje się praca w takim prestiżowym miejscu? Czego można się tam nauczyć?

Zaznaczę, że jest wiele miejsc bez gwiazdek Michelin, w których można zjeść wspaniałe jedzenie i nie jest to zła czy dobra restauracja, jest po prostu inna. Wszystko zależy od tego, na jaki profil dany biznes się decyduje, jeśli ma to być wyróżnienie w przewodniku, to każdy najmniejszy aspekt restauracji zostaje na to ukierunkowany, ukierunkowany na doskonałość.

Perfekcyjnie i doskonale musi pracować cały zespół?

Tak. Na pewno praca tam charakteryzuje się jedną spójną ideą i synchronizacją całego zespołu wyznaczaną przez szefa kuchni, w większych miejscach także przez szefa cukierni, oraz dawanie z siebie 110% każdego dnia. W takim miejscu droga na skróty nie istnieje, wszystko musi działać

jak w szwajcarskim zegarku, od osoby na zmywaku po menadżera sali. Myślę, że takie miejsca są idealne dla młodych adeptów gastronomii. Szybko można wskoczyć na właściwy tor doskonalenia warsztatu, nauczyć się, jak pracować, a z czasem jak gotować. Trzeba jednak pamiętać, że to nauka w „locie”, odpowiedzi na pytania otrzymuje się podczas pracy. Wiąże się to z dużym poświęceniem i na pewno nie jest dla wszystkich.

To miejsce, gdzie swoje ego należy schować głęboko. Na kuchni spędza się długie godziny, przeważnie od rana do nocy. Nie ma miejsca na głupie błędy. Taka kuchnia charakteryzuje się wysoko jakościowymi produktami, które wymagają wiedzy i skupienia na obróbce, wysokim standardem czystości pracy i samodyscypliny, co sprawdza się do pracy w ciszy, z pełnym zaangażowaniem. Uczy również szybkości, powtarzalności i perfekcji. Każde zadanie i proces są precyzyjnie dostrójone. W tym tkwi cała sztuka. Przygotowujemy rzeczy na dwa sposoby – idealnie lub źle.

Czyli jest bardzo wymagająco.

Kucharze i cukiernicy z takich miejsc charakteryzują się umiejętnością twardego stąpania po ziemi w świecie kulinarnym, są dobrze zorganizowani, zmieniają nastawienie do siebie i swoich możliwości. Takie miejsce pomaga dojrzeć kulinarnie, a osoby tu pracujące nie muszą nikomu niczego udowadniać, są bardziej świadome i pracują z pasją. Szkoda, że czasami wszystko to, co powiedziałem, mylone jest z arogancją, w większości szefom przypina się taką łatkę. Niesłusznie, przeważnie robią to ludzie, którzy nie rozumieją specyfiki tej pracy.

Redaktor naczelna „Mistrza Branży” Natalia Aurora Ignacek podkreślała, że niesamowicie się Pan rozwinął na przestrzeni lat. Ma Pan poczucie dużego postępu?

To dość odważne stwierdzenie (*śmiech*). Uważam, że definicja rozwoju według kogoś może być całkowicie inna od mojej. Tak naprawdę tylko ja mogę to ocenić. Posłużę się analogią prowadzenia samochodu. Jeśli wyobrazimy sobie swoje życie zawodowe jako podróż samochodem, to jedni oceniają postęp na podstawie prędkości jazdy, modelu samochodu, jego zadbania lub liczby innych samochodów, które wyprzedzisz.

A drudzy?

Drudzy według pasażerów, którzy mu towarzyszą, czy różnorodności przystanków. Każdy znajdzie coś, co jest warte podziwu lub nie, natomiast najbardziej świadomą osobą w tej podróży jesteśmy my sami za kierownicą. Zdajemy sobie sprawę, w jakiej kondycji jest samochód, dokąd zmierzamy, czy ilość paliwa jest wystarczająca i czy przypadkiem nie trzeba zatankować. Ja wiem, że przed mną jeszcze długa droga i wiele przystanków.

Jednak komplementy są bardzo miłe?

Tak i to bardzo miłe, co mówi Aurora, i wyszedłbym na hipokrytę, gdybym w jakimś stopniu nie zgodził się z tą opinią. To, co robię, nie miałoby sensu bez rozwoju, bo z pewnością teraz jestem lepszym cukiernikiem, niż byłem rok temu.

Zawsze chce Pan wiedzieć więcej i robić coś lepiej?

Dokładnie. Kiedyś nie rozumiałem kompletnie produkcji chleba, więc postanowiłem poświęcić czas właśnie na chleb. Pojechałem do miejscowości Gournay-en-Bray we Francji. Mieści się tam rodzinny młyn – Moulin Paul Dupuis. Tam pod okiem jednego z najlepszych francuskich piekarzy MOF-a (Meilleur Ouvrier de France – najwyższe wyróżnienie rzemieślnicze we Francji przyznawane przez prezydenta tego kraju) uczyłem się o rodzajach mąki i jak dobrze upiec chleb. Później stwierdziłem, że to nie wszystko, co chcę wiedzieć, i zacząłem pracę w małej piekarni, gdzie przez 2 lata byłem odpowiedzialny za sekcję piekarniczą. To dało mi odpowiedzi na wiele pytań i umocniło wiedzę w tej dziedzinie. Na początku wychodziły mi płaskie „indyjskie” chleby, z których śmieję się do dziś. Potem doszedłem w pewnym stopniu do piekarniczej perfekcji, a jestem tylko cukiernikiem! I tak naprawdę ta droga tak wygląda: frustracja, miliony błędów, nauka i ciężka praca – innej drogi nie ma. To są etapy, które trzeba przejść. Winda, czyli szybkie osiągnięcie czegoś bez wysiłku, w tym wypadku nie działa.

Ładne porównanie.

Uwielbiam się uczyć i dużo pracuję, czasami mam okresy, kiedy nie śpię i stawiam sobie interesujące pytania, pracując lub czytając. Każdy kolejny rok organizuję tak, żeby pojechać w inne miejsce, nauczyć się czegoś

”

CHCĄC ZGŁĘBIĆ JAKĄŚ DZIEDZINĘ
CUKIERNICTWA LUB PIEKARSTWA,
ŁUKASZ ANIOŁ JEST GOTÓW ODWIEDZIĆ
KONKRETNY

REGION ŚWIATA,
Z KTÓREGO TEN
POCHODZI. A NAWET
PODEJŚĆ DO TEMATU
JAK CHEMIK, POZNAJĄC
ZACHODZĄCE
PROCESY MIĘDZY
POSZCZEGÓLNYMI
SKŁADNIKAMI
RECEPTURY

nowego czy zainspirować od najlepszych. Aktualnie jestem na etapie planowania kolejnej cukierniczej przygody, dużo podróżuję, rozwijając swój warsztat. Twierdzę, że praca z innymi ludźmi w innym miejscu pozwala wycisnąć najlepszy nektar z tego fachu i doskonalić nas samych. Moja droga zawodowa to po prostu styl życia, który jest bardzo skorelowany z życiem prywatnym, nie mam czegoś takiego, że kończę pracę i idę do domu. Ja tym żyję.

Przy okazji artykułu o malinach rozmawialiśmy o profilu aromatycznym owoców. Zaskoczyło mnie, że w malinie można wyczuć nuty kokosowe, brzoskwiniowe, bo obecne w niej cytrusowe jeszcze mogą odnaleźć. Gdzie się Pan nauczył tak analizować owoce, być może też warzywa?

Zainspirował mnie chef Andrea Camastra. Kiedy pracowałem w nieistniejącej już warszawskiej restauracji Senses, nauczyłem się, jak ważna jest wiedza o produktach. Mieliśmy na kuchni laboratorium i ściśle współpracowaliśmy z chemikiem. Każdy produkt przechodził dokładną kontrolę, między innymi owoce. Na podstawie wyników tworzyliśmy receptury.

Miałem też okazję prowadzić produkcję czekolady w pewnej winiarni. Dużo o aromatach i smakach nauczyłem się od pracującego tam wine makera, jego wiedza była niesamowita. Jestem tym zafascynowany, czytam książki naukowe na temat produktów i technologii żywności, a także o food pairingu, cały czas trenuję i rozwijam wiedzę. Wszystko opiera się o doświadczenie, to pozwala mi bardziej rozumieć produkty i zachodzące w nich lub z nimi reakcje chemiczno-fizyczne,



choćby podczas przygotowywania i pieczenia prostego biszkoptu. Cukiernictwo to nieustanna praca przy procesach chemicznych i fizycznych, trzeba być świadomym tego, co się miesza, i rozumieć to.

Na przykład?

Na przykład, jak mąka, cukier brązowy, migdały, masło i sól po połączeniu ze sobą i odpowiednią temperaturą dają aromat nie do opisanie i niesamowity smak? I dlaczego proces pieczenia odbywa się w należytej temperaturze przez 15, a nie 20 minut? Dlaczego ciasto parzone nie jest błyszczące, kiedy dodamy jajka w nieodpowiedniej temperaturze, jaki proces wtedy zachodzi? A beza? Jeśli białka są klarowne, to co się dzieje, że po ubiciu stają się białe?

Jest Pan dociekliwy.

Właśnie przez takie pytania stwierdziłem, że wiedza jest niezbędna i warto ją zgłębić, to pozwala pisać przepisy na nowo, usuwać z nich to, co zbędne, transformować recepturę na inną, analizować interakcje produktów. Taka analiza pozwala tworzyć środowisko sprzyjające twórczości. Wiedza o technologii, procesach, smakach, aromatach i teksturach jest nieodłącznym aspektem naszej pracy; przygotowując jedzenie,



powinniśmy sporo wiedzieć o składnikach i rozumieć procesy w nich zachodzące. Czasem możemy być zaskoczeni. Większość z nas kojarzy wanilię ze wspaniałym słodkim smakiem i niesamowitym zapachem, ale mało kto jest świadomy tego, że jej smak jako rośliny jest zwyczajnie kwaśny. Wygląd ciastka czy deseru jest ważny, to pierwszy kontakt naszego produktu z gośćmi czy klientami, ale smak i zapach to jest to, co zapamiętują. Nasza paleta smaku i węchu jest jak twardy dysk, to co na nim zapiszemy, zostaje, to jest fundamentem pracy cukiernika i kucharza. Powinniśmy cały czas ją rozwijać i wzbogacać o nowe doświadczenia. To powinna być nasza misja i obowiązek wobec gości. W cukierni czy po kolacji w restauracji oczekujemy czegoś specjalnego, chcemy słodkiej rozrywki. Musimy jednak pamiętać o jednej rzeczy, że przed każdym nowym przepisem istnieje produkt i to na produkcie powinniśmy skupić najwięcej uwagi i szacunku, nic, co ląduje na talerzu czy w witrynie, nie powinno być dziełem przypadku. Żeby ktoś mógł pisać muzykę, musi dobrze znać nuty. W cukiernictwie jest podobnie.

Dziękuję za ciekawą i pouczającą rozmowę.



Pajda z pasją, charakterem

RZEMIOSŁO TO WOLNOŚĆ. WOLNOŚĆ W TWORZENIU BOCHENKÓW, W KTÓRYCH CZUĆ POWIEW KUCHNI POLSKIEJ I ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ. I WOLNOŚĆ W UKŁADANIU GRAFIKU PRACY POZWALAJĄCEGO NA URLOPY CZY WOLNE PONIEDZIAŁKI. O PODEJŚCIU DO PROWADZENIA PIEKARNI RZEMIEŚNICZEJ I ŻYCIU MARZEŃ ROZMAWIAMY Z **KRZYSZTOFEM BARTONIEM**, WŁAŚCICIELEM PIEKARNI ŚLĄSKO PAJDA.



i atramentem z kałamarnicy



■ Rozmawiała: **Natalia Aurora Ignacek**

Natalia Aurora Ignacek: Krzysztofie, w branży piekarskiej jesteś od ponad 2 dekad, przez większość tego czasu pracowałeś dla kogoś, rozkręcając piekarnie. Co skłoniło Cię do otwarcia własnego biznesu?

Krzysztof Bartoń: Moja partnerka, Karolina (*śmiech*). Dlatego śmiejemy się, że to takie nasze wspólne dziecko. Ja miałem wiedzę, bo od ukończenia szkoły branżowej cały czas pracowałem

w piekarstwie. Poznałem świat masowej produkcji, mieszanek, ale też małych rzemieślniczych zakładów. Cały czas czułem, że nie byłem hamowany z pomysłami. Dlatego w pewnym momencie Karolina zaproponowała, bym otworzył własną piekarnię. I tak niespełna 2 lata temu powstała nasza Śląsko Pajda.

Dlaczego postawiłeś na niewielką pracownię rzemieślniczą? Mając tak bogate doświadczenie, mogłeś śmiało rozwinąć większą produkcję. Zwłaszcza że tu, gdzie działacie, nie ma żadnej innej tego typu piekarni.

Po tym, czego doświadczyłem w masowej produkcji, wiedziałem jedno – rzemiosło to dla mnie jedyna słuszna droga. Piekarstwo sprowadzające się do otwarcia worka i naciśnięcia guzika maszyny jest po prostu nudne, a ja wciąż miałem ochotę odkrywać coś nowego. Rzemiosło zwyczajnie mnie fascynowało i nadal fascynuje. Poza tym, choć długo pracowałem w firmie piekarskiej, nie mia-

tem pojęcia o tym, jak prowadzić własną. Ta cała papierologia, logistyka i inwestycja przerażyły mnie. Ale tu znów przyszła z pomocą Karolina. To właśnie dzięki niej mam głowę wolną od cyferek i formalności, więc mogę skupić się na pieczeniu chleba.

Jesteście pierwszą i jedyną piekarnią rzemieślniczą w Rudzie Śląskiej. Brak konkurencji jest zaletą czy raczej wadą?

Rzemiosło oznacza indywidualny charakter wytwarzanych produktów. Piekarze rzemieślnicy mogą robić chleb dokładnie z tego samego przepisu i każdemu wydzie coś innego. W gruncie rzeczy na całym świecie wszystko już zostało wymyślone, tylko każdy to przerabia po swojemu. To fenomenalne! Dlatego my, piekarze rzemieślnicy, nie patrzymy na siebie zawistnym okiem, nie zazdrościmy sobie, nie konkurujemy. Bardziej obserwujemy z ciekawością, inspirujemy się. Ja z wielką chęcią sprzedaję moją wiedzę, dzielę się recepturami, bo życzę sobie, by takich piekarni w Polsce było jak najwięcej. Wtedy może kolejka po nasz chleb nie będzie taka długa (*śmiech*).

A może przyszła pora, by otworzyć kolejny lokal? Powiększyć pracownię?

Absolutnie nigdy nie! Rzemiosło zawsze oznaczało dla mnie małą produkcję, kilkuosobowy zespół. I ograniczoną produkcję. Nie jesteśmy w stanie włożyć więcej do chłodzi. Dlaczego nie kupimy kolejnej? Bo chcemy jakości, a nie ilości. Mamy możliwość wypieczenia maksymalnie 350 chlebów dziennie. I musimy zwyczajnie odmawiać, jak są dodatkowe zapytania. Czy to źle? Może właśnie w ten sposób uczymy szacunku do pracy piekarza, do chleba. Może przez to na powrót czynimy chleb produktem ekskluzywnym, a nie tanim wyrobem z supermarketu.

Jak Wasi klienci przyjmują odmowę?

Od samego początku firmy mamy szczęście do ludzi. Tuż po otwarciu zawitała do nas pani z Nowin Rudzkich z pytaniem o wywiad na temat nowo otwartej piekarni. Następnego dnia, gdy faktycznie się ukazał, mieliśmy totalny armagedon (*śmiech*). Kolejka po prostu nie kończyła się. Ale to był w sumie dobry moment, by ludzi nieco poedukować. Wytłumaczyć, dlaczego chleba nie ma, że nie powstaje w godzinę sam z siebie. Że jego produkcja to godziny przerabiania zakwasu, wyrastania ciasta.



sta. I pokazać ręce, które ten chleb robią. Wtedy ludzie zaczynają być wyrozumiali. Zmieniają perspektywę.

Byliście gotowi na takie tłumy?

Cóż... Przez następne 2 miesiące pracowałem przez 15 godzin dziennie. Karolina przychodziła i otwierała sklep na 2-3 godziny, po czym znów trzeba było sprzątać, bo półki były puste. Zostaliśmy ofiarami własnego sukcesu. Dostaliśmy w kość. Ta sytuacja powtarza się zawsze przed okresem świątecznym, czasem w weekendy lub kiedy ogłaszamy, że jedziemy na urlop. Ale generalnie uspokoiło się.

Jako właściciele małej piekarni, w której pracujecie sami, macie czas na urlop? Jak to?

Oczywiście! Właśnie taką wolność daje prowadzenie małej piekarni. Każdy jest panem swojego czasu, a ja – też dzięki Karolinie – nauczyłem się dawać sobie czas na regenerację. Zarządziliśmy wolne poniedziałki. Sam nie byłem przekonany do tego pomysłu, ale spróbowałem i... tak już zostało. To zaskakujące, jak szybko klienci są w stanie zaadaptować się do takiego trybu. Kupują więcej chlebów w weekend i je mrożą. Nikt nie narzeka, nikt nie odchodzi do innej piekarni. Darzymy się wzajemnym szacunkiem.

Okazuje się, że więcej ograniczeń tkwi w naszych głowach, w nieko-



rzystnych przekonaniach niż faktycznie w życiu. Zdaje się, że panuje również męt, że w małej piekarni nie można zarobić dużych pieniędzy.

Wszystko zależy od tego, co kto uważa za satysfakcjonujący pułap zarobków. My pozwalamy sobie na kilka wakacji zagranicznych (właśnie wróciliśmy z Omanu) i żyjemy dokładnie tak, jak sobie wymarzyliśmy. Zatem chyba nie jest źle. Nigdy nie sądziłem, otwierając Śląską Pajdę, że będziemy w takim miejscu. Czuję satysfakcję z wykonywanej pracy, wolność, rozwijam się kreatywnie, klienci są zadowoleni. Jest po prostu super!

I wszystko przez chleb! Jakie są Wasze bestsellery?

W stałej ofercie mamy trzy chleby: pajdę, piętę i orkisz. Oprócz tego każdego dnia jest inny bochenek specjalny. Ciągłe eksperymentujemy, a ostateczne efekty weryfikują klienci. Ciekawe jest, że pewne chleby sprzedają się tylko jesienią i zimą, np. z kapustą. Teraz naszym hitem jest bochenek kawa zbożowa i orzech laskowy. Najpierw robimy próby na 15 sztukach, kroimy i dajemy do degustacji. A że mamy wspaniałą panią Wiołę na sprzedaży, bywa, że taki nowy chleb zbiera zamówienia, zanim wejdzie do faktycznej sprzedaży.

Skuteczny marketing to podstawa w tych czasach, bo nawet najlepszy chleb sam się nie sprzedaje...



Nasza pracownica potrafi przede wszystkim opowiadać o pieczywie. Wiedzieliśmy, że tak będzie, bo słyszeliśmy, jak opowiada o winach. Była sprzedawczynią w sklepie z winami, to jej druga pasja. I dlatego w naszej piekarni sprzedajemy również wina. Współpracujemy też z innymi rzemieślniczymi producentami, których często poznajemy na targach. Z racji tego w sezonie mamy w ofercie sery czy pokrzywy od naszej znajomej, która prowadzi gospodarstwo ekologiczne.

Czy idąc tropem ciekawych dodatków, dojdziecie też do modnego chleba z mąki ze świerszczy?

To zupełnie nie nasza bajka! To raczej wymysł globalistów, którzy chcą nowego źródła przychodów. My używamy tradycyjnej pszennej mąki z jednego zaufanego młyna, typ 550 niestandardyzowana oraz typ 680 i 1850 orkisz. Ludzkość jadła zboże od tysiącleci, dopiero od niedawna mamy wysyp nietolerancji i alergii. Nikogo nie zastanawia dlaczego. A może dzieje się tak dlatego, że do chleba produkowanego masowo dodawany jest antypieśniacz?

Zmiany powinny dotyczyć nie surowca do produkcji mąki, a przepisów związanych z chemicznymi dodatkami do pieczywa.

Wasze dodatki są naturalne, ekologiczne, ale równie zaskakujące, bo jest to na przykład atrament z ośmiornicy...

Tak, mowa o naszym bochenku, który cały czas jest hitem, czyli węgielku. Oprócz wspomnianego atramentu zawiera też płatki chili i ser błękitny lazur, a posypyany jest sezamem. My podchodzimy do chlebów trochę tak jak kucharze, składamy smaki. Jeśli robimy chleb na kapuście kiszzonej, to nie oznacza to otwarcia worka kupnej kapusty, wszystko osobiście od podstaw przerabiam. Trzeba ją przeblanszować, bo inaczej kwas z kapusty zniszczy gluten. Dodajemy do niej mnóstwo pieprzu, kminku, następnie podsmażamy na smalcu. Jeśli wypiekamy bochenki z konfiturą z czerwonej cebuli, oznacza to, że obieram 8 kg cebuli. A to dopiero początek! Dolewamy tam też wino, tworzymy w ten sposób balsamico. Teoretycznie z każdego najprostszego chleba można zrobić coś ciekawego, jeśli zaczniemy choćby prażyć ziarna.

Robisz wszystko sam, bo rozumiesz, że o pracownika fizycznego jest ciężko.

Ludzie boją się ciężkiej pracy. Pozornie podoba im się odmienność tego, co dzieje się w piekarni. Że jest tylko kilka godzin, można zrobić coś kreatywnego, ale szybko tracą entuzjazm, gdy okazuje się, że trzeba dzień w dzień robić to samo, bez względu na to, czy jest się zmęczonym, czy nie. A prawda jest taka, że jeśli nie dajesz z siebie 200%, to potem siedzisz na kanapie i narzekasz, czemu jest tak, jak jest...

A jest – nie da się ukryć – trudno. Ciężko dyskutować z czynnikami typu inflacja czy gigantyczne podwyżki.

A ja przekornie będę polemizował. Nie lubię tej mentalności narzekaczy. Czasami, jak spotykam się z ludźmi z branży, mam wrażenie, że żyjemy w równoległych światach. Słyszę wyłącznie narzekania: prąd drogi, mąka idzie w górę, inflacja nas zabija. A jeśli nie to, to rząd... Ogólnie dramat. A ja opowiadam, że u mnie jest super. Owszem, zauważam to, co dzieje się w kraju, na świecie. Ale czy w związku z tym mam się płakać? Sprzedajemy cały chleb, który produkujemy. Stać nas na życie i przyjemności. Klienci są zadowoleni. Ciągłe chce mi się wymyślać coś nowego. Nikt mnie nie ogranicza. To po co mam narzekać, nakręcać się negatywnym myśleniem?

I to można śmiało nazwać sukcesem. Sukces mierzony poziomem zadowolenia klientów i producenta!

Pamiętajmy, że na ten sukces składa się wiele elementów. Trzeba mieć talent, ale też zacięcie, pasję oraz szczęście. Owszem, my też czasem mamy dość. Pieczenie chleba to trudna, wymagająca praca. Ale warto w tym trwać. Nasza piekarnia to ludzie. To nie jest chleb. Ani ten budynek. Ani nawet ja. Tworzą ją nasi klienci, którzy są najlepsi na świecie.

Dziękuję za rozmowę.



Great Taste
Doing Good

*Sprawdź, co kryje się za kostką
Twojej ulubionej czekolady*

CACAO-TRACE ZMIENIA RZECZYWISTOŚĆ NA PLANTACJACH KAKAOWCA

Czekolada to jeden z najpopularniejszych przysmaków. Zdecydowana większość z nas ma z jej smakiem wyłącznie pozytywne skojarzenia. To właśnie ona towarzyszy nam w chwilach relaksu, świętowania, bywa elementem prezentu dla bliskiej osoby czy wyrazem wdzięczności. Nie za każdą kostką czekolady stoi jednak pozytywna opowieść o farmerach, którzy dostarczają do Puratos cenny surowiec.



Poznaj Sylwestre i plantację ziaren kakaowca prowadzoną przez jego rodzinę. To przedsiębiorstwo może funkcjonować na różne sposoby. W Puratos wierzymy, że dzięki programowi Cacao Trace za coraz większą liczbą kostek czekolady będą stać wyłącznie dobre historie.

BŁĘDNE KOŁO

Nasz bohater to dwudziestoletni chłopak mieszkający w niewielkiej wiosce Gobroko (Wybrzeże Kości Słoniowej). Razem z pozostałymi członkami swojej rodziny pracuje na plantacji kakaowców, którą

wiele lat temu założył jego dziadek. Sylwestre nie jest przekonany, czy praca rolnika zapewni mu dostatnie życie. Obserwuje członków rodziny i nabiera przekonania, że to raczej wycieńczające i niskopłatne zajęcie. Sprawdźmy, skąd w młodym plantatorze tyle niepewności i niepokoju.

Kakaowiec uprawiany jest na niewielkich, rodzinnych plantacjach znajdujących się w zaledwie kilku krajach w Afryce, Azji, Ameryce Środkowej i Południowej. Niestety nadal zdecydowana większość rolników żyje w ubóstwie oraz z ograniczonym dostępem do podstawowych zasobów: opieki zdrowotnej, edukacji czy czystej wody. Z powodu niewystarczającej liczby szkół oraz dużej odle-

głości pomiędzy nimi także nauka bywa luksusem. Nasz bohater już jako dziesięciolatek zaczął pomagać rodzinie w pracy na plantacji. Sylwestre nie jest wyjątkiem – także inne dzieci z jego wioski i pobliskich miejscowości zamiast uczęszczać do szkoły, pomagają rodzicom.

Z czym aktualnie mierzy się jego rodzina, prowadząc plantację? Plagi szkodników, choroby drzew, uboga gleba i zmiany klimatyczne – to tylko niektóre z wyzwań, które stoją przed rolnikami uprawiającymi kakaowce. Część z nich nie ma też odpowiednich usprawnień, funduszy oraz wiedzy potrzebnej do stosowania nowoczesnych technik rolniczych. Te czynniki przekładają się na małą wydajność plantacji. Niski wolumen produkowanych ziaren to bezpośrednia przyczyna niewystarczających do godnego życia przychodów (nie wspominając o rozwoju plantacji czy edukacji jej pracowników). Podnoszenie cen ziaren nie jest złotym środkiem na te kłopoty (plony są nadal bardzo niewielkie, a wypłata niska). Wszystko to powoduje, że wielu plantatorów tkwi w błędnym kole, z którego jak dotąd trudno było się wydostać.

Czy Sylwestre może zrobić cokolwiek, żeby polepszyć swoją sytuację i podnieść jakość życia? Przenieśmy się w przyszłość i sprawdźmy, co mogłoby się stać, gdyby jego plantacja dołączyła do programu Cacao Trace realizowanego przez Puratos.

WIEMY, JAK POMÓC

W Puratos od 1988 roku oferujemy czekoladowe rozwiązania pod trzema markami: Belcolade, Carat i Chocolaté. Jesteśmy zatem w naturalny sposób związani z wytwórcami kakao. Mamy świadomość, że nadal, pomimo zaangażowania organizacji charytatywnych, rzeczywistość większości plantacji kakaowca wygląda tak jak na farmie Sylwestre'a. Z potrzeby pomocy rolnikom oraz poczucia społecznej odpowiedzialności opracowaliśmy program Cacao Trace oraz zaprojektowaliśmy skuteczny mechanizm wspierania plantatorów i ich rodzin.

W jaki sposób pomagamy? Przede wszystkim gwarantujemy premię jakościową wszystkim plantatorom, którzy dostarczają wysokiej jakości surowiec (zgodny z wytycznymi Puratos). **Premia jakościowa**, którą plantacja Sylwestre'a dostaje od Puratos, może stać się kluczowa, to dzięki niej rodzinne przedsiębiorstwo w perspektywie czasu będzie mogło pozwolić sobie na rozwój, pogłębianie kompetencji czy zaangażowanie nowych technologii. Miesięczna wysokość premii jakościowej, którą otrzymują rolnicy z krajów, gdzie działa program Cacao Trace, wynosi od 250 do niemal 400 dolarów. Oprócz premii jakościowej rodzina Sylwestre'a otrzyma bonus czekoladowy. Jak działa ten mechanizm pomocy? **Czekoladowy bonus** w wysokości 10 eurocentów pobieramy od naszych klientów za każdy sprzedany kilogram czekolady Cacao Trace (czyli takiej, która została wyprodukowana z wysokiej jakości surowca i dzięki pracy rolników). Puratos pieniądze te w całości przekazuje plantatorom i ich lokalnym społecznościom. 30% bonusu przekazywane jest w gotówce, pozostałe 70% natomiast wypłacane jest w formie projektów społecznych i trafia do społeczności danego rolnika. To mieszkańcy danej miejscowości decydują o tym, jakie

mają potrzeby i w jaki sposób wykorzystać zebrane fundusze. Przykładowo: wartość rocznego czekoladowego bonusu (zarówno tego, który trafia w ręce rolników, oraz tego, który polepsza jakość życia w społecznościach we wszystkich krajach, gdzie działa program Cacao Trace) w 2020 roku wynosiła 500 000 dolarów, w 2021 roku było to nieco ponad 1 000 000 dolarów, w 2022 roku ponad 1,5 miliona dolarów.

Plantacja Sylwestre'a jedynie dzięki bonusowi w ciągu roku zyska 2-5 dodatkowych miesięcznych dochodów. Te pieniądze nie tylko poprawiają jakość życia całej rodziny, pozwolą także Sylwestre'a na pogłębianie wiedzy i stopniowe optymalizowanie pracy w gospodarstwie. Jak dotąd w lokalnych społecznościach dzięki bonusowi wybudowano 5 szkół i aż 12 dodatkowych sali lekcyjnych, a 6500 dzieci wyposażono w niezbędne przybory szkolne. Jedna ze szkół powstała właśnie w Gobroko – miejscowości, w której mieszka nasz bohater. Zbudowano też 2 szpitale położnicze oraz 65 instalacji wodnych, dzięki czemu zwiększono dostęp do wody pitnej. Dla Sylwestre'a i jego rodziny oznacza to lepszą jakość życia: jego dzieci zyskają znacznie ułatwiony dostęp do edukacji, mają szansę urodzić się w odpowiednio wyposażonym szpitalu, a on sam nie będzie musiał martwić się o dostęp do ujęcia pitnej wody. Wyobraźmy sobie zatem, że plantacja rodziny Sylwestre'a bierze udział w programie Cacao Trace. Przede wszystkim osiąga dzięki temu wyższe zarobki, zyskuje też możliwość inwestowania w edu-

kację, a to pozwala na polepszanie jakości produkowanych ziaren i usprawnianie zbiorów. Uczestnictwo w programie umożliwia rozwijanie przedsiębiorstwa i jego pracowników. Sylwestre będzie mógł poszerzać swoje kwalifikacje dzięki szkoleniom prowadzonym regularnie przez Puratos, jego dzieci nie będą już musiały wybierać między pracą na rodzinnej plantacji a nauką – na samym Wybrzeżu Kości Słoniowej od 2020 do 2022 roku dzięki Cacao Trace ufundowano 6500 stypendiów edukacyjnych dla dzieci rolników.

CHCEMY KUPOWAĆ PRODUKTY TWORZONE W ETYCZNY SPOSÓB

Sylwestre to oczywiście fikcyjna postać, choć wzorowana na realnych ludziach, z którymi Puratos oraz Cacao Trace współpracuje w ramach programu. Obie wersje rzeczywistości: zarówno ta, która jest trudna i pozbawiona perspektyw, jak i ta, w której plantacje kakao stopniowo zamieniają się w dobrze funkcjonujące przedsiębiorstwa, są prawdziwe. Programem Cacao Trace objętych jest dziś ponad 15,2 tysiąca rolniczych rodzin w Meksyku, Kamerunie, Ugandzie, Wietnamie, Papui Nowej Gwinei oraz na Wybrzeżu Kości Słoniowej i Filipinach. Rolnicy zyskują perspektywę rozwoju, a klient czekoladę o najlepszym smaku oraz, co nie bez znaczenia, pochodzącą z etycznego źródła.

Cacao Trace to program, który realnie zmienia rzeczywistość wielu ludzi na całym świecie – zarówno tych, którzy produkują ziarna kakaowca, jak i tych, którzy sprzedają docelowy produkt, czyli czekoladę. Ostatecznie także ci, którzy są na końcu tej historii i uwielbiają smak czekolady, mogą być spokojni o etyczny sposób jej produkcji. ■

PROSTO z FABRYKI CZEKOLADY



■ Natalia Aurora Ignacek

Cysterna pełna ciepłej, płynnej, świeżej czekolady wyjeżdżająca z niewielkiego Żychlina pod Kutnem w województwie łódzkim to codzienny widok. A jednak niewiele osób z branży wie, że **od trzech dekad w Polsce produkuje się czekoladę od ziarna**. Obecnie **Union Chocolate wkracza na rynek HoReCa** i małych manufaktur słodkości.





Posiadając prasy do wyłaczania tłuszczu kakaowego i odseparowywania kuchen, Union Chocolate tworzy wyjątkowe proszki kakaowe, kontrolując zawartość tłuszczu. Dodatkowo – jako jedna z nielicznych firm na rynku – krystalizuje kakao. Dzięki temu ma ono właściwości czekolady, czyli zachowuje połysk, jest sypkie, nie lepi się, przez co łatwo je rozpuszczać i odmierzać



Choć dopiero od kilku lat w Polsce trwa moda na tworzenie tabliczek bean-to-bar przez pasjonatów gatunku, to tak naprawdę w naszym kraju istniały zakłady tworzące czekoladę od ziarna do tabliczki. I to na bardzo dużą skalę. Jedną z takich fabryk jest Union Chocolate, której właściciel od 60 lat działa w branży cukierniczej, a od 30 produkuje czekoladę od ziarna. Nasza redakcja niedawno odwiedziła zakład produkcyjny, w którym co miesiąc przerabia się tony ziaren kakao. Stąd też czekolada wędruje do producentów popularnych słodkości, których smakiem Polacy cieszą się na co dzień.

OD TABLICZKI DO CYSTERNY

W przeciwieństwie do tego, z czym kojarzone jest dziś hasło bean-to-bar, czyli małymi rzemieślniczymi zakładami produkującymi niskonakładowe tabliczki, Union Chocolate to produkcja na bardzo dużą skalę. W ogromnych halach składających się na fabrykę znajdują się imponującej wielkości maszyny do obróbki ziarna, produkcji miazgi, a następnie proszku i masła kakaowego, jak też ciągi produkcyjne do wyrobu czekolady i polew czekoladopodobnych. Razem na jedną dobę wytwarza się ok. 80 ton. Jako że z fabryki wyjeżdża cysternami płynna czekolada gotowa do dalszej obróbki w innych zakładach cukierniczych, wychodzą zarówno tabliczki i dropsy. Wiele technologii to unikalne patenty na skalę Polski, stworzone przez zespół Union Chocolate. Wielką troską otacza się ziarno, które w pierwszej kolejności jest w fabryce debakteryzowane. To, co dziś działa prężnie niczym rozpędzona machina, miało swoje początki jeszcze w latach 90. XX w. Od początku właściciel Ferdynand Terlecki był nastawiony na sprzedaż B2B i to do dużego odbiorcy. A jednak pierwszym produktem stworzonym w fabryce Union Chocolate była tabliczka czekolady. – By sprzedawać komuś czekoladę do dalszej obróbki, musieliśmy nauczyć



Jako jedna z nielicznych firm Union Chocolate spełnia wymogi kosztowności czekolady, będąc pod stałą kontrolą Rabinatu, dzięki czemu posiada otwartą drogę na praktycznie wszystkie rynki świata. Ciągłe doskonalenie jakości oraz przestrzeganie zasad bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów stworzyło podstawę do kooperacji z największymi krajowymi i zagranicznymi producentami słodczy, których wyroby znane są wszystkim wielbicielom słodkich łakoci



się robić z niej produkty. To taka nasza wizytówka, na przykładzie której możemy klientowi wiele wyjaśnić i pokazać – komentuje. W chwili obecnej najnowszym wyrobem w kolekcji tabliczek dla konsumenta jest ciemna czekolada ze spreparowanym ziarnem kakao.

TABLICZKI, NIBSY, PROSZEK, MASŁO I JESZCZE WIĘCEJ

Długie, bo ponad 30-letnie doświadczenie oraz nieustanne doskonalenie jakości poprzez wprowadzenie kolejnych standardów zarządzania jakością jak IFS, produkcja zgodna z wymaganiami kosztowności dla całego zakładu oraz możliwość produkcji wyrobów single origin pozwalają na urozmaicenie asortymentu firmy, który obecnie jest naprawdę szeroki. Poza miazgą kakaową i czekoladą oferta obejmuje: tłuszcz kakaowy dezodoryzowany, alkalizowaną miazgę kakaową, krystalizowany, wielokolorowy, alkalizowany proszek kakaowy, kuch kakaowy, błonnik kakaowy, łuskę kakaową. Union Chocolate od lat sprowadza ziarno z określonego regionu Afryki, czyli Wybrzeża Kości Słoniowej. Oczywiście na potrzeby klienta, który zamówiłby cysternę czekolady z ziaren pochodzących z innego regionu, możemy taką procedurę przeprowadzić – zaznacza jeden z technologów firmy. Stąd też dla dużych koncernów, które są naszymi klientami, niezwykle ważnym aspektem jest jednak powtarzalność produktu. I właśnie praca z jednym ziarnem kakao umożliwia nam utrzymanie tej samej jakości sprowadzanego surowca. Podobnie jest z innymi parametrami.

Podstawą pracy z klientem jest indywidualne traktowanie jego potrzeb. Dlatego czekolada dopasowywana jest do jego wymagań, to on określa skład oraz pożądaną lepkość i płynność. Co więcej, czekolada jest personalizowana pod względem dostosowania do konkretnych maszyn i linii produkcyjnych u klienta. – Produkcja czekolady to skomplikowany, wieloetapowy, czasochłonny proces.

Większość zakładów cukierniczych nie ma na to ani czasu, ani warunków. Dlatego chcemy wychodzić naprzeciw klientowi. Jeśli klient nam mówi, że znalazł już czekoladę, na której pracuje się bardzo dobrze, to my chcemy stworzyć dla niego taką, na której pracuje się perfekcyjnie – podkreśla technolog.

Aktualnie Union Chocolate otwiera się także na rynek HoReCa i mniejszych zakładów. W niedawno uruchomionym sklepie internetowym dostępny jest cały asortyment: czekolady gorzkie, deserowe, mleczne oraz białe, zestalone w drop-sy o niewielkiej średnicy ułatwiającej precyzyjne odważanie i rozpuszczanie. Produkty dostępne w opakowaniach 1, 10 i 24 kg. To surowiec doskonale nadający się do formowania, oblewania, fontann fondue. Ponadto czekolady są także stabilne podczas zapiekania.

NAJLEPSZA JAKOŚĆ, SMAK I CZYSTA ETYKIETA

W Union Chocolate czekoladę tworzy się wedle starych receptur. Jednak z uwagi na zmieniający się rynek wciąż na tej bazie tworzone i doskonalone są też nowe wyroby. – Jeśli chodzi o duże zamówienia dla koncernów, w tej chwili najważniejszym czynnikiem jest reologia, która musi być bardzo dobrze dopracowana. Współczesne nowoczesne linie produkcyjne, które są u klienta, nie wybaczą żadnych błędów. Teraz zwraca się uwagę na wiele poszczególnych aspektów czekolady, bo klient stał się bardziej świadomy i wymagający – wyjaśnia właściciel firmy. Z tego powodu w zakładzie produkcyjnym w ostatnich latach wyeliminowano wiele produktów alergennych. Zgodnie zaś z trendem zero waste wykorzystuje się tu także łuskę kakaową. Produkuje się z niej naturalny błonnik. Aktualnie trwają też badania nad takimi metodami produkcji, dzięki którym będzie można zachować jeszcze więcej dobroczynnych i prozdrowotnych związków biochemicznych (zwłaszcza polifenoli, w które ziarno kakao jest wyjątkowo bogate) w czekoladzie.

Łódź filmowa? Łódź nowoczesna?

Łódź z licznymi klubami, kawiarniami, cukierniami i piekarniami,
które oferują w centrum miasta pyszne słodkości i wspaniałe wypieki.

W tym centrum miasta jest i firma "PLUS",
która od 35 lat dostarcza surowce do produkcji cukierniczej, piekarniczej, lodziarskiej...

Dziś proponuje produkty firmy Komplet Polska.



KOMPLET Polska

od 1994

Mieszanki Piekarnicze ~ Mieszanki Cukiernicze ~ Kremy ~ Produkty convenience

Kupuj produkty Komplet Polska a otrzymasz jubileuszowy upominek.

Szczegóły promocji na naszej stronie 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





Za drzwiami piekarni



Mirosław Kurek
właściciel firmy consultingowej
Help4Bakery,
prezes Stowarzyszenia Rzemieślnik

Bardzo łatwo przychodzi nam czekanie na to, aby ktoś coś w końcu zrobił dla piekarzy czy cukierników. Wiele razy słyszałem: państwo powinno uregulować kwestie nazewnictwa związane z piekarnią, chlebem, rzemiosłem itp. Jednak państwo nie interesuje się tymi zagadnieniami, a organizacje zrzeszające przedsiębiorców z branży nie mają siły sprawczej, żeby zadbać o ich interesy. Jak więc będzie? Czy branża skazana jest na degradację i dalsze przejmowanie rynku przez przemysł?



Czy robimy wszystko, co w naszej mocy?



Dziś trend ten jest aż nadto wyraźny, sieci handlowe, producenci przemysłowi oraz kawiarnie sieciowe przejmują rynek procent po procencie. Co oferują? Produkty przemysłowe wykonane najszybszymi możliwymi technologiami, produkty odmrażane, wysoko przetworzone, z surowców niewiadomego pochodzenia, również spoza Unii Europejskiej, i pochodzące z wielkich plantacji, uprawianych również przemysłowo. Czy to najlepsza żywność, jaką producenci powinni oferować konsumentom? Otóż oczywiście, że nie! To żywność wysoko przetworzona lub śmieciowa! Ta najlepsza musi spełniać zupełnie inne kryteria.

WSPÓLNA NARRACJA

Najlepszy chleb to ten upieczony z mąki z młyna, który potrafi zagwarantować dobrą jakość ziarna, z jakiego wykonał mąkę. Młyn musi działać lokalnie i pozyskiwać zboże od miejscowych rolników. Zastanawiasz się dlaczego? Dlatego, że ci rolnicy będą kupować ten chleb, a jeśli nie sprzedadzą ziarna i zbankrutują, to nie będą kupować dóbr na swoim terenie, młyn może i przetrwa, ale kupi ziarno z innego regionu lub okazyjne zza granicy UE. Czy konsument będzie zadowolony? Może nawet nigdy się o tym nie dowie, ale jeśli zaburzamy „lokalny łańcuch wartości”, to prędzej czy później takie działanie wraca i do niego. Gospodarka to system naczyń połączonych, każda decyzja zakupowa wpływa pośrednio na nas, nasze otoczenie i nasz dobrobyt! Nasz region to nasz interes, nasz region nas żywi,

a my musimy działać na jego rzecz bądź na rzecz swojego kraju – w pierwszej kolejności. Następny obowiązkowy punkt w pracy dobrego piekarza to technologia. Taki fachowiec postawi na właściwą fermentację, naturalny zakwas, bogactwo ziaren i rodzajów mąk. Dobry piekarz potrafi tworzyć autorskie receptury i oferuje klientom to, co najlepsze.

Dlaczego to takie ważne? Otóż te wymienione, choć być może niewygodne, informacje można wykorzystać na korzyść „rzemieślników”. Tacy producenci pieczywa czy słodkości mogą i powinni sami się zebrać i zbudować jedną wspólną retorykę, polegającą na przedstawianiu korzyści dla społeczeństwa i konsumentów, którzy wspierają tego typu działalności swoimi zakupami. A korzyści przecież nie brakuje...

MASOWE ŚMIECENIE

Czy zdajesz sobie sprawę z tego, jakim obciążeniem dla planety jest produkcja przemysłowa? Jak nieekologiczne to działanie? Oprócz strat społecznych i gospodarczych, o których za chw-

” *Sprowadzenie produkcji żywności do procesu technologicznego opartego na mieszaniu surowców i substancji chemicznych, długim przechowywaniu, skomplikowanej logistyce i jak najkorzystniejszej sprzedaży jest maksymalnie niekorzystne dla społeczeństwa!*

lę, produkcja przemysłowa opiera się głównie na pracy maszyn i urządzeń. Te zasilane są energią, w Polsce pochodzącą z węgla i gazu. Ponadto linie produkcyjne do fabryk muszą zbudować inne fabryki, które również zużywają zasoby. To wszystko wychodzi i tak taniej z uwagi na wysoki koszt pracy ludzkiej. Ale czy ta praca nie jest

nam wszystkim potrzebna?

Ekologia jest argumentem nadużywanym, służącym do utrudniania nam codziennego życia. Musimy segregować śmieci, powinniśmy jeździć elektrycznymi samochodami, zakładać pompy ciepła oraz obowiązkowo wykonywać świadectwa energetyczne... Dlaczego nikt nie zwraca uwagi na nieekologiczne i nieetyczne działania korporacji czy sieci handlowych? Ten cały system wygląda na niezłą układankę, w której właściwe korporacje mają zarobić na właściwych decyzjach rządów...

Dlaczego cały czas skupiamy się na efektach zamiast na przyczynach zanieczyszczenia, jak w przypadku śmieci, których głównym źródłem jest produkcja przemysłowa, a koszt ich wytworzenia i utylizacji ponosimy my. Przecież system mógłby działać od-

reklama

■ MIWE ideal e+

Lider wielu konkurencji

Piec MIWE ideal e+ wśród najlepszych na rynku z systemem załadunku MIWE sherpa.

Idealny do wypieku pełnej gamy produktów: od ciężkiego chleba żytniego po bułki.

- ▶ pierwszorzędne, równomierne efekty wypiekowe
- ▶ energiczna, ale nie wysokoenergetyczna produkcja
- ▶ niezawodność i wytrzymałość
- ▶ niemiecka jakość

www.miwe.com/ideal

PPHU GETH

Skośna 16, 30-383 Kraków

www.geth.pl · Tel. 12 262 24 26



MIWE



wyprodukować. To całkiem nieekologiczny proces, niepotrzebnie zużywa się zasoby tylko w jednym celu! Aby klient poczuł zapach świeżego pieczywa, bo to pobudza jego apetyt, a więc robi większe zakupy.

DOBRE DLA NAS, DOBRE DLA PLANETY

Produkcja rzemieślnicza może i powinna opierać się wyłącznie na naturalnych, lokalnych i sprawdzonych surowcach, a właściciele takich zakładów mogą osobiście znać producentów mleka, twarogu, jabłek czy mąki. Proces technologiczny sprowadza się do bardzo prostych działań: ukwaszania, obróbki termicznej czy wypieku,

wrotnie, tak aby tych śmieci nie było. No ale wtedy mniej zarobią producenci śmieci. a sieci handlowe będą musiały zajmować się opakowaniami zwrótnymi, więc ich zysk się zmniejszy...

Sprowadzenie produkcji żywności do procesu technologicznego opartego na mieszaninie surowców i substancji chemicznych, długim przechowywaniu, skomplikowanej logistyce i jak najkorzystniejszej sprzedaży jest maksymalnie niekorzystne dla społeczeństwa!

Produkcja żywności musi być sztuką wyszukiwania najlepszych składników, wspierania producentów rolnych, którzy takie surowce wytworzą, zaś zawody powiązane z żywnością muszą być szanowane i utrzymywane. Państwo musi sprawować pieczę nad tymi procesami, musi ułatwiać prowadzenie takich firm, które są pożyteczne społecznie, zamiast jak do tej pory wspierać przemysł i sieci handlowe.

Jakie korzyści przynosi nam, obywatelom i konsumentom, rozwój produkcji rzemieślniczej opartej na zrównoważonym lub ekologicznym rolnictwie?

Otóż masowa produkcja wymaga masowych ilości surowców. Surowce hodowane na przemysłową skalę zwykle otrzymywane są przy użyciu większej ilości sztucznych nawozów i pestycydów. Fabryki sprowadzają surowce z różnych stron kraju lub świata, nawet z rejonów niepodlegających normom unijnym, które regulują dopuszczalne stężenia środków chemicznych lub używanie niektórych substancji uznanych za szkodliwe dla zdrowia. Transport na znaczne odległości oznacza również dużo większy „ślad węglowy”, więc widać tu brak konsekwencji na poziomie Unii Europejskiej w podejściu do produkcji żywności. Nie wiemy, czy te surowce są dla nas dobre i zdrowe. Czy nie są modyfikowane genetycznie. Nikt już o to nie pyta, ponieważ w produkcji przemysłowej żywności liczy się wyłącznie zysk, a nie dobro konsumentów. Wyprodukowane towary muszą pokonać długą drogę, więc są pakowane w plastikowe opakowania jednostkowe, konserwowane, mrożone, chłodzone itp. To wszystko znów wymaga wielkich nakładów energii, a tego nie ma u rzemieślnika. Pieczywo mrożone potrzebuje energii do mrożenia, przechowywania, transportu, przechowywania i powtórnego wypiekania. W punktach sprzedaży sieci handlowych montuje się piece, które należy

bez stosowania zbędnych substancji chemicznych lub surowców wysoko przetworzonych, które często pochodzą z drugiego końca Europy. Oczywiście nie produkujemy kakao czy rodzynków lub bananów, ważne jest więc, aby te surowce zostały przebadane, zanim trafią do sprzedaży. To rola państwa, aby cała żywność dostępna na naszym rynku była „zdrowa”, a nie tylko ta z zielonym listkiem, często znacznie droższa...

Producenci żywności, szczególnie ci mali, rzemieślnicy, powinni wspólnie poprzez zrzeszanie się wymusić na rządzie wprowadzenie regulacji, które pozwolą nam, konsumentom, na swobodne odróżnianie żywności przemysłowej i niskiej jakości od tej wartościowej – zrównoważonej, rzemieślniczej czy ekologicznej. Jednak tak się nie dzieje!

Nie wiem dlaczego my, Polacy, zawsze sporo narzekamy i oczekujemy od innych, aby coś zrobili, a sami nie podejmujemy żadnych działań w kierunku zmiany tego chorego systemu, w jakim żyjemy od czasu przemian ustrojowych. Przyzwyczajamy się do każdej sytuacji, firmy upadają, ludzie nie walczą, poddają się...

Od zeszłego roku, kiedy razem z innymi ambitnymi ludźmi założyłem stowarzyszenie RZEMIEŚLNİK, zebraliśmy wokół naszej idei sporą grupę producentów. Ci ludzie chcieli się zrzeszać i działać, ale po sformalizowaniu organizacji tylko część postanowiła poświęcić trochę czasu lub niewielkie kwoty pieniędzy, żeby organizacja mogła istnieć i działać. A co z resztą? Być może nie wierzą w to, że zmiany w naszym kraju są możliwe, może ich interes idzie do brzo, więc stwierdzili, że nie ma sensu tracić czasu. Nie wiem, co nimi kieruje, wiem natomiast, że wciąż znajdują się osoby, które biorą sprawy w swoje ręce. Napawa mnie to optymizmem i daje nadzieję, że wszystko można jeszcze poprawić. Dla dobra współczesnych konsumentów oraz następnych pokoleń!

Pracujesz naturalnie i rzemieślniczo, zapraszam do dołączenia do Stowarzyszenia RZEMIEŚLNİK.

kontakt@rzemieslnik.org.

Jeśli masz problemy w firmie, możesz skorzystać z pomocy w ramach doradztwa technologicznego i outsourcingu zarządzania.

kontakt@help4bakery.pl

20 LAT **JACKOWSKI**

Maszyny i piece piekarskie

Jackowski Sp. z o.o.
ul. Poznańska 33
62-052 Chomęcice k. Poznania

tel. 61 864 03 04
tel kom. 667 030 000

e-mail: biuro@m-jackowski.pl

CANNOLI

sycylijski przysmak



GOFRY, KOKTAJLE,
RURKI Z KREMEM TO
NAJPOPULARNIEJSZE
DESERY SERWOWANE
W LODZIARNI ORAZ
UZUPEŁNIENIE WITRYN

Z LODAMI. SKORO JEDNAK POLACY KOCHAJĄ
WŁOSKIE GELATO, CZEMU NIE UROZMAIĆ OPORTY
O INNE WŁOSKIE SMAKOLYKI, TAKIE JAK CANNOLI?



W wielu polskich lodziarniach coraz częściej można natknąć się na chrupiące rurki z ciężkim kremem, obsypane czekoladą lub pistacjami. Takie też serwuje się w Veneta Gelateria, gdzie rządzi prawdziwe włoskie gelato. W końcu robi je rodowity Włoch Valerio Savio, któremu pomaga żona Ivana. Zapytaliśmy go o sekret tego deseru.

GDZIEŚ NA SYCYLII...

Cannoli (w liczbie pojedynczej cannolo) to sycylijski deser, który prawdopodobnie pochodzi z regionów Palermo i Mesyny. W języku sycylijskim oznacza „małą rurkę”. Nie ma ona zbyt wiele wspólnego

z wafłowymi rurkami znanymi z polskich lodziarni. To znacznie grubsze, chrupiące ciasto smażone w głębokim tłuszczu. Rozmiary cannoli wahają się od tych wielkości cannolicchi (nie większych niż palec) do całkiem sporych wielkości. Produkcja cannoli to lukratywny biznes na Sycylii. Utało się, że jakość piekarni czy cukierni można sprawdzić, kupując jako produkt testowy

VALERIO SAVIO
POCHODZI Z RODZINY,
W KTÓREJ PRODUKCJA
GELATO MA DŁUGĄ
HISTORIĘ. OD KILKU LAT
PROWADZI W POLSCE
SWOJĄ LODZIARNIĘ,
W KTÓREJ SERWUJE
CANNOLI SPROWADZANE
PROSTO Z SYCYLII

właśnie cannoli. To symbol reprezentujący włoskie dziedzictwo z racji tego, że ma wyjątkową i bogatą historię, prawdopodobnie sięgającą jeszcze czasów obecności Maurów na Sycylii.

Historia tego deseru jest odzwierciedleniem różnorodności kultur i ludzi, którzy na przestrzeni wieków zamieszkiwali tę włoską wyspę. Wiele osób uważa, że cannoli pochodzi z Sycylii, dokładnie z Piana Degli Albanesi, a jego powstanie datuje się na okres panowania arabskiego, znanej wówczas również jako Emirąt Sycylii. Jednak wg tradycji do stworzenia cannoli doszło



prawdopodobnie między 827 a 1091 rokiem w mieście Caltanissetta lub w jego okolicach. Wiele składników w nich używanych jest pochodzenia arabskiego, np. trzcina cukrowa i migdały.

Włosi imigrujący do Ameryki na początku XX wieku dostosowali oryginalny przepis

ze względu na ograniczoną dostępność niektórych składników, takich jak ricotta z mleka owczego, i zamiast tego zaczęto używać innych serów, takich jak mascarpone. Obecnie istnieje wiele odmian tradycyjnego przepisu na cannoli, w tym z karmelem i czekoladą, truskawkami oraz pekanami.

NIE BYŁE JAKA RURKA Z KREMEM

Rurki serwowane w Veneta Gelateria nie są robione na miejscu, a to dlatego, że ich produkcja wymaga odpowiedniego sprzętu typowego dla pracowni piekarskiej lub cukierniczej. Sprowadzane są z miejsca, które uchodzi za kolebkę cannoli – rzemieślniczego zakładu na Sycylii. Przechowywane w hermetycznym pojemniku, mogą z powodzeniem przetrwać dłuższy czas. Można je też mrozić.

– Tradycyjna receptura na ciasto składa się z mąki, cukru, jajka, smalcu, odrobiny kakao, wina marsala oraz szczypty soli – wyjaśnia Valerio. Wielu włoskich cukier-

CANNOLI

(receptura na 30 sztuk)

Mąka pszenna **260 g**

Smalec **30 g**,

alternatywnie można użyć masła

Sól **5 g**

Ocet z białego wina **10 g**

Cukier **20 g**

Kakao **5 g**

Jajka **20 g**

Marsala **60 g**

Do jednej miski wsypać składniki sypkie: mąkę, kakao, cukier i sól. Dodać smalec (lub masło) prosto z lodówki i jajko (wcześniej ubite). Wlać marsalę i ocet, zacząć mieszać masę ręką. Umieścić ją na płaskiej powierzchni i kontynuować pracę przez około 10 minut, aż będzie jednorodna (zajmie to trochę czasu i energii, ponieważ ciasto jest dość suche!). Przykryć folią i włożyć do lodówki na co najmniej godzinę.

Po wyjęciu z lodówki pozostawić na 30 minut w temperaturze pokojowej.



Tak przygotowane ciasto przepuścić przez maszynkę do makaronu (co najmniej 8 razy), aż do uzyskania paska o grubości około 0,5 mm. Rozwałkowane ciasto pokroić na prostokąty o pożądanej wielkości. Rozwałkować je na cylindrze ze stali nierdzewnej, aby nadać kształt tuby i zamknąć odrobiną ubitego jajka.

Pozostawić na kilka minut do wyschnięcia, a następnie smażyć przez minutę w garnku z olejem. Po usmażeniu pozostawić do ostygnięcia i wyschnięcia, a dopiero potem wyjąć cylinder. Rurki są gotowe do wypełnienia.

Nadzienie

Ricotta (najlepiej z mleka owczego) **1 kg**

Cukier puder **150 g**

Ricottę odsączyć z wody, musi być dość sucha. Dodać cukier puder i wymieszać szpatułką. Napełniać rurki przy użyciu worka cukierniczego. Dekorować wedle uznania: kandyzowanymi owocami, posiekaną czekoladą, pistacjami.



wielkości, które potem zwija się w cylinder, aby uzyskać typowy kształt cannolo. Każdy kawałek jest starannie owijany wokół metalowej lub drewnianej tuby, tradycyjnie nazywanej formą cannolo – dodaje Savio.

Tak przygotowane cannoli smaży się w bardzo rozgrzanym oleju. Tak jak w przypadku pącz-

produkcji były zgodne z tradycyjną recepturą. – Używamy tylko świeżego owczego sera ricotta produkowanego lokalnie we Włoszech. Nigdy nie mascarpone, choć współcześnie w wielu regionach na świecie wybiera się właśnie jego. Dodajemy cukier w odpowiedniej ilości, aby uzyskać słodycz. Następnie inne dodatki, takie jak pistacje, orzechy laskowe, kakao. We Włoszech, a zwłaszcza na Sycylii, króluje oryginalna i tradycyjna ricotta z kandyzowanymi owocami w środku – zaznacza Valerio. Ważne jest odsączenie ricotty przed dodaniem do kremu i pilnowanie, by masa nie była za bardzo wilgotna, gdyż cannoli są bardzo chłonne. Z tego też powodu nadzienie powinno trafić do środka rurek tuż przed podaniem.

Cannoli przyjęło się w Veneta Gelateria doskonale, bez względu na to, czy jest weekend, pełnia sezonu czy też nie, goście mogą kupić ten deser. Zainteresowanie tym tradycyjnym włoskim produktem skłoniło właścicieli do wdrożenia kolejnych specjałów z Sycylii. Zaczęli produkować małe wypieki, takie jak sbriciolata z różnymi nadzieniami (ale i tu najbardziej pożądana jest pistacja), a także tradycyjny strudel jabłkowy dolomiti. Na nadchodzącą jesień planują wprowadzić też nową linię naturalnych deserów semifreddo.

ników uznaje, że dodanie odrobiny jednego składnika do ciasta pozwala otrzymać idealnie chrupiącą sycylijską skorupkę, pełną drobnych bąbelków, i idealną konsystencję. Tym składnikiem jest biały ocet – 2 łyżki dodane do ciasta wystarczą, aby powstała krucha i smaczna rurka. Ponadto ocet dobrze reaguje z pozostałymi składnikami, dając elastyczne i pozwalające się swobodnie kształtować ciasto.

– Składniki trzeba zagnieść i odstawić, by ciasto się schłodziło. Następnie należy je rozwałkować naprawdę cienko (na grubość 1-2 mm) i pokroić w krążki o pożądanej

kół, ważne jest, by je wówczas uważnie pilnować. – Jeśli temperatura będzie zbyt wysoka, rurki mogą nabrzmiwać, jeśli zaś zbyt niska, będą nadmiernie chłonnać tłuszcz. Podczas smażenia należy obracać rurki szczypcami, tak by były równomiernie obsmażone i całkowicie zanurzone w tłuszczu, żeby nie pływały po jego powierzchni. Rezultatem jest lekka i chrupiąca cylindryczna skorupka. Po wystudzeniu cannolo jest gotowe do nadziewania – kwituje lodziarz. Krem, który trafia do środka, jest już autorstwa Valeria i Ivany. To oni dokładają starań, by produkty stosowane do jego

reklama



**JEDNO URZĄDZENIE
TYSIĄCE MOŻLIWOŚCI**

RIBOT



- Pasteryzator
- Dojrzwialnik
- Frezer
- Ubijaczka
- Szatkownica
- Rozdrabniacz
- Temperówka do czekolady
- Programowalny kocioł obróbka termiczna
- Schładzacz produktów cukierniczych

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

Maszyny i urządzenia cukiernicze BMC PL. ▪ + 48 506 691 996 ▪ www.bmcpolska.com

Przepis na słodki stół



■ Natalia Aurora Ignacek



■ konsultacje:
Katarzyna Chudy, Cake Me

Słodki stół jest już nie tylko wręcz obowiązkowym elementem wesel, stale zdobywa też popularność na wszelkiego rodzaju celebracjach, takich jak urodziny, jubileusze czy inne wyjątkowe okazje. Słodkie stoły to już nie tylko ciasto, to idealny sposób, aby zachwycić gości i stworzyć niezapomnianą atmosferę. Jak to zrobić? O jakich elementach warto pamiętać?



Modny słodki stół

Jeśli chodzi o przygotowanie, wygląd słodkiego stołu, pojawiają się różne trendy i style. W ostatnich latach panowała moda na elegancki minimalizm, boho czy styl rustykalny. – Pamiętajmy, że słodki stół powinien nawiązywać stylem i wyglądem do pozostałych elementów przyjęcia, również do tortu. Dzięki temu można stworzyć harmonijną całość. Oczywiście im bardziej kreatywni jesteśmy, tym lepiej! Istnieje wiele możliwości aranżacji słodkiego stołu, które można dopasować do tematu imprezy, preferencji klienta czy sezonowych trendów. Ważne jest, aby prezentował się efektownie i wpisywał w ogólny styl wydarzenia – wyjaśnia





Katarzyna Chudy, właścicielka pracowni Cake Me i szkoleniowiec. Czy obowiązują swego rodzaju „must eat” słodkiego stołu w tym sezonie? Choć może się na nim znaleźć niemal wszystko, co oferuje cukiernictwo, z pewnością nadal najbardziej pożądane są słodkości na jeden gryz lub takie, które można wziąć do ręki, np. donuty czy cake pops. Panuje jedna podstawowa zasada: bez względu na to, co znajdzie się ostatecznie na słodkim stole, produkty muszą być wyjątkowo atrakcyjne wizualnie. – Największą popularnością cieszą się obecnie różnego rodzaju monoporcje, które zachwycają gości kształtem i kolorem. Oczywiście ważny jest również smak, na co bardzo mocno stawiamy w proponowanych kompozycjach. Mimo inflacji oraz znacznego wzrostu cen słodki stół nadal pozostaje niezwykle atrakcyjnym elementem przyjęć i nie stracił na popularności – deklaruje Kasia.

Układanie ciastek

Ciastka i słodczyce to jedno, kolejną, nie mniej ważną kwestią są wszelkiego rodzaju standy, naczynia, patery i elementy dekoracyjne. Tych szczegółów składających się na finalny efekt jest tak wiele, że część właścicieli pracowni cukierniczych decyduje się na współpracę z innymi specjalistami, takimi jak dekoratorzy, floryści czy event plannerzy, w zależności od umiejętności i dostępnych zasobów. Jeśli chodzi o naczynia, w tym sezonie modne jest łączenie róż-

nych kształtów i faktur, na przykład metalu, szkła czy drewna. Dodaje to aranżacji oryginalności i charakteru. W pracowni Cake Me większość przygotowuje Kasia wraz z teamem. – Mamy własne różnego rodzaju patery i ozdobne naczynia, podesty, obrusy i inne dekoracje. Trzeba wziąć pod uwagę, że skompletowanie tego typu zestawów wymaga nie tylko nakładów finansowych, ale również sporo miejsca do przechowywania. Na przestrzeni lat ubieraliśmy tak obszerną kolekcję, że mamy już na te elementy osobny magazyn! Obecnie ogromną popularnością cieszą się różnego rodzaju ozdobne standy i ekspozytory, zastępujące klasyczny, tradycyjny stół. Dodają one atrakcyjności i wyróżniają słodki stół na sali. Wychodząc naprzeciw naszym kursantom od tego roku, oprócz szkoleń, mamy w ofercie eleganckie, składane standy oraz loftowe stoliki w różnych rozmiarach – wylicza właścicielka Cake Me.

Nie taki słodki stół

Jak można przeczytać na różnego rodzaju grupach branżowych, słodki stół to często jedno z najbardziej wymagających zleceń. Kłopotu przysparza nie tyle stworzenie oferty, skompletowanie naczyń czy rozstawienie na sali, ale też... przeliczanie liczby porcji i wycena. – Przy przeliczaniu zamówienia na słodki stół ważne jest uwzględnienie wielu czynników. Należy wziąć pod uwagę przede wszystkim

liczbę gości, rodzaj przyjęcia i na tej podstawie odpowiednio dobrać ilość słodkości, dekoracje i dodatki. Trzeba uwzględnić koszty związane z dostawą. Ważne jest, by dokładnie zaplanować zamówienie, tak aby klient był zadowolony, a sama praca przynosiła nam satysfakcję finansową – zaznacza Kasia z Cake Me.

Tym, o czym często zapominają wykonawcy słodkich stołów, jest czas. A warto podkreślić, że tego typu zlecenia są wyjątkowo czasochłonne – zrobienie kilkudziesięciu małych deserów trwa dłużej niż wykonanie ciasta na tyle samo promocji. Czas przygotowania słodkiego stołu zależy od wielu czynników, takich jak: rozmiar imprezy, liczba słodczy, złożoność ich wykonania oraz indywidualne preferencje klienta. – Przygotowanie samych produktów zajmuje do kilku dni. Dla nas ważne jest, aby zawsze zachować świeżość i wysoką jakość deserów, dlatego ich przyrządzenie wymaga więcej czasu. Z racji tego na naszych szkoleniach z Marleną Doroś przekazujemy wiedzę związaną z organizacją i wyceną słodkiego stołu. Uczymy, jak planować

Okiem producenta

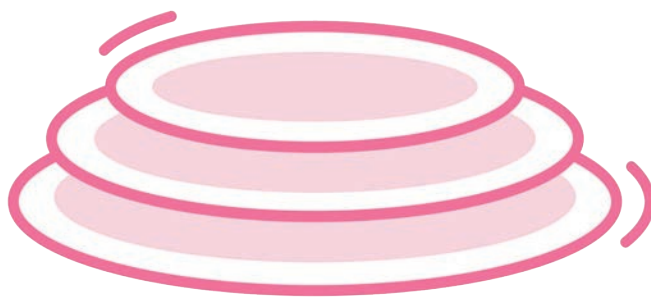


Julita Szyjewska, właścicielka
www.podkladcukiernicze.pl

w różnych odcieniach i srebro. W tym sezonie szczególnie polecamy naszą nowość – grube i solidne podkłady z MDF-u. Zarówno dotychczasowa wersja o grubości 9 mm, jak i nowa 15-milimetrowa występują w kolorach złotym białym. Średnice 40 i 45 cm są przeznaczone głównie do kilkupiętrowych tortów, które potrzebują porządnej podstawy. Myślę, że ten nowy produkt spełni wymagania niejednego cukiernika. Nasze podkłady są przede wszystkim solidne i tłuszczoodporne, a do tego przystępne cenowo. Mogę śmiało stwierdzić, że w tej chwili mamy największy wybór kolorów i wzorów w Polsce, a może nawet na świecie! Co roku pojawia się coś nowego. Bardzo cieszy mnie każdy tort, który stoi na naszym podkładzie, gdy oglądam realizacje, śledząc chociażby zdjęcia w internecie.

Toppery to nadal szybki i łatwy sposób na wykończenie tortu. Królują złote, białe i srebrne z plexi oraz wersje z drewna. Coraz częściej pojawiają się także kolorowe, choćby z druku 3D. Do ozdób, które w ciągu ostatniego roku zdobyły serca cukierników, należą płatki złota do dekoracji czy cukrowe posypki z linii SPRINKLE IT.

Do wyeksponowania słodkości, nie tylko na słodkim stole, możemy polecić podkładki pod monoporcje, tzw. bankietówki, w różnych kształtach i kolorach. Zarówno tekturowe, jak i z tworzywa sztucznego. Podczas tematycznych imprez można także wykorzystać kolorowe podkłady pod torty, używając ich jako talerzy lub tac, na których zazwyczaj prezentowane są słodczyce. Z kolei w weselnych realizacjach królują biel, złoto



PODKŁADY CUKIERNICZE

sprzedaż hurtowa i detaliczna

WWW.PODKLADYCUKIERNICZE.PL

sklep@podkladcukiernicze.pl

reklama



menu, estetycznie prezentować słodkości, dobierać odpowiednie dodatki i dekoracje, a także jak efektywnie zarządzać czasem i zasobami podczas przygotowań.

Czy jeśli trudności się mnożą, a zlecenie nas przerasta można odmówić organizacji słodkiego stołu bez uszczerbku na renomie marki? Kasia Chudy stara się podchodzić do powierzonych jej zadań bardzo elastycznie, mimo to stwierdza, że istnieją pewne czynniki, które sprawiają, iż zlecenie jest wręcz nierealnie trudne. – Zbyt duża odległość od naszej pracowni. Terminy, które kolidują z innymi zobowiązaniami, lub warunki na sali, uniemożliwiające właściwe wykonanie i prezentację słodkości. W takich przypadkach zawsze staramy się być transparentni i uczciwi wobec klienta, szukamy najlepszego rozwiązania, nawet takiego jak rekomendacja innych profesjonalistów, którzy mogą spełnić ich potrzeby – doradza ekspertka.

Dla każdego coś dobrego

Jak zaznacza Kasia, jednym z najczęstszych błędów w organizacji słodkiego stołu jest brak różnorodności lub skupianie uwagi na wyglądzie deserów. – Ważne jest, aby zaoferować szeroki wybór słodkości, uwzględniając różne smaki, tekstury i preferencje dietetyczne, takie jak opcje bezglutenowe, wegańskie czy bezcukrowe. Zapewnienie zróżnicowanej oferty pomoże zadowolić różne gusta i dostarczy pozytywnych doświadczeń wszystkim gościom – podkreśla.

Właśnie ze względu na to urozmaicenie, brak sztywnego schematu Kasia absolutnie uwielbia tego rodzaju pracę. – Jest niezwykle satysfakcjonująca! A przede wszystkim daje możliwość wykorzystania kreatywności i umiejętności cukierniczych bez popadania w rutynę!

Jednym z najciekawszych zleceń, które realizowała jako pracownia Cake Me, było stworzenie słodkiego stołu inspirowanego światem anime. We współpracy z dekoratorką i wedding plannerką jej zespół przygotował różnorodne słodkości, które odzwierciedlały charakterystyczne dla wskazanego motywu elementy. – Takie nietypowe i tematyczne słodkie stoły są coraz popularniejsze, ponieważ umożliwiają wprowadzenie swojej pasji do wyjątkowych wydarzeń. To także świetny sposób na stworzenie niezapomnianej atmosfery.

Obecnie, gdy branża cukiernicza rozkwiata różnorodnymi opcjami, a konkurencja jest coraz większa nie można zapomnieć o ostatnim ważkim elemencie pracy. Mianowicie, uwiecznianiu efektów swojej pracy na zdjęciach. – Potencjalni klienci często przeglądają profile w mediach społecznościowych, aby znaleźć inspirację i wybrać odpowiedniego dostawcę usług, a piękne zdjęcia są w stanie przyciągnąć uwagę, pokazać nasze umiejętności, kreatywność i pasję oraz zachęcić do zapoznania się z ofertą – zwraca uwagę właścicielka Cake Me.



Łukasz Anioł

PTYŚ RABARBAR-TONKA

PTYŚ

Woda **165 g**
Mleko **165 g**
Masło **145 g**
Sól **5 g**
Cukier **5 g**
Mąka **190 g**
Jajka **340 g**

Przygotować ciasto parzone.
Wyszprycować małe ptysie, odpiekać z kruszonką w 175°C przez 20 min, następnie w 140°C przez 10 min.

KRUSZONKA

Masło **150 g**
Cukier brązowy bio **190 g**
Mąka **190 g**

Połączyć wszystko razem i rozwałkować cienko pomiędzy dwoma papierami. Zamrozić, a następnie wyciąć kółka wielkości ptysia.

MUS TONKA

Mleko **200 g**
Tonka **3 g**
Cukier **50 g**
Żółtko **50 g**
Skrobia kukurydziana **20 g**
Żelatyna **3 g**
Śmietana **250 g**
Mascarpone **60 g**

Dzień wcześniej przygotować infuzję z mleka i tartej fasoli tonka. Przelać infuzję przez sitko, pozbywając się tonki. Zrobić crème pâtissière z infuzją z mleka, cukrem, żółtkami i skrobią. Kiedy krem się zagotuje, dodać żelatynę i dobrze wymieszać. Odstawić do zastygnięcia do lodówki. Ubić śmietanę na ¾. Wcześniej przygotowany krem zmiksować na gładką, świecąca masę, połączyć z mascarpone i śmietaną.



MARMOLADA RABARBAROWA

Rabarbar (1) **250 g**
Sok z cytryny **10 g**
Wanilia Bali **1 laska**
Sacharoza **40 g**
Dekstroza **25 g**
Puder z liofilizowanych malin (bez pestek) **4 g**
Pektyna NH 325NH95 **5 g**
Rabarbar (2) świeżo pokrojony w 3-milimetrową kosteczkę **130 g**

Wymieszać cukier z pektyną. Dekstrozę połączyć z pudrem malinowym, drobno posiekanym rabarbarem i laską wanilii. Dodać cukier z pektyną i zagotować. Gotować na wolnym ogniu do uzyskania jednolitej konsystencji. Po zdjęciu z ognia dodać sok z cytryny i dobrze wymieszać. Wyjąć laskę wanilii, schłodzić. Kiedy masa jest zimna, przemieszać ją z wcześniej pokrojonym świeżym rabarbarem (Uwaga! Świeży rabarbar mieszać w dniu serwowania).

RABARBAR POCHÉE

Rabarbar **5 cienkich gałązek**
Cukier **300 g**
Woda **500 g**
Kwas jabłkowy **1 g**

Rabarbar pociąć w 0,5-centymetrowe plasterki. Wodę, cukier i kwas zagotować. Gotowym syropem zalać przygotowany rabarbar. Przetrzymać w lodowce do czasu serwowania.

Montaż: delikatnie ściąć górę z ptysia, wyszprycować trochę musu, następnie dodać marmoladę z rabarbarami. Ściętą końcówkę odwrócić górą do dołu, żeby zamknąć ptysia. Na płaską powierzchnię gładką końcówką wyszprycować mus, udekorować odsączonym rabarbarem z syropu i srebrem.

BARBARA LUIJCKX®
JAKOŚĆ TECHNOLOGIA DESIGN

TRUSKAWKOWE LOVISSIMO





Ana Davila, pastry chef
– technolog firmy Barbara Luijckx

BISZKOPT TRUSKAWKOWY

Jajka **4**
Cukier **270 g**
Pasta truskawkowa **Dreidoppel** (kod 0207) **10 g**
Olej **200 g**
Mleko **200 g**
Mąka pszenna **340 g**
Proszek do pieczenia **10 g**

Ubijać jaja z cukrem do momentu uzyskania białej piany. Dodać olej, mleko i pastę truskawkową. Dodać przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Rozsmarować cienką warstwę na blaszce wyłożonej pergaminem. Piec w temp. 160°C przez 18 min. Po wypieczeniu wyciąć pożądany kształt.

KREM CYTRYNOWY

Sok z cytryny **200 g**
Śmietana 30% **140 g**
Masło **100 g**
Syrop glukozowy **160 g**
Skrobia kukurydziana **20 g**
Cukier puder **130 g**
Jaja **230 g**
Tłuszcz kakaowy **Barima Artisanal** (kod 2371) **100 g**
Skórka z cytryny **2 g**
Sanett **Dreidoppel** (kod 0320) **40 g**

Podgrzać sok z cytryny, śmietanę, syrop glukozowy, jaja, cukier, skrobię kukurydzianą, skórkę z cytryny i Sanett do 82°C. Ostudzić do 40°C. Dodać zimne masło i tłuszcz kakaowy. Zemulgować i wlać do foremek. Zamrozić.

ŻEL TRUSKAWKOWY

Purée truskawkowe **500 g**
Cukier **100 g**
Pasta truskawkowa **Dreidoppel** (kod 0207) **25 g**
Agar **6 g**

Wszystkie składniki połączyć i zagotować. Przelać do miski i wstawić do lodówki do zastygnięcia. Zastygniętą galaretkę zmiksować do postaci żelu.

MUS CZEKOŁADOWY Z PROSECCO

Śmietana 32% **250 g**
Sanett **Dreidoppel** (kod 0320) **75 g**
Czekolada biała 29% **Barima Artisanal** (kod CHB28XXB3) **300 g**
Pasta Prosecco **Dreidoppel** (kod 230) **60 g**
Ubita śmietana 32% **750 g**

W zagotowanej śmietanie rozpuścić Sanett i zalać nią białą czekoladę, dodać pastę prosecco i wymieszać. Delikatnie połączyć z ubitą śmietaną.

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**
Barwnik różowy

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

Zamrożony mus czekoladowy z prosecco pokryć białym zamszem **Barima Artisanal** (AP0379NE) i polewą nabłyszczającą.

DEKORACJE

Do udekorowania użyć czekoladowych dekoracji **Barbara Decor: Bierki Print Deserowe** (kod 33722).

MONOPORCJA POMIDOR





Wojciech Rzepecki

SOS

Pomidor malinowy **200 g**
 Maliny **200 g**
 Cukier **40 g**
 Sok z cytryny

ŻELKA

Purée truskawka **300 g**
 Cukier **30 g**
 Sok z cytryny **10 g**
 Mięta **ok. 10 średnich listków**
 RŻ **50 g**

MUS

Purée truskawka **400 g**
 Śmietana **300 g**
 RŻ **100 g**
 Sok z cytryny
 Malina liofilizowana **50 g**
 Puder **80 g**

PRAŻYNKA

Biała czekolada **100 g**
 Olej **50 g**
 Prażynka **100 g**
 Ziarno kakaowca **25 g**
 Liofilizowana truskawka **15 g**
 Szczypta kwasu cytrynowego

POLEWA

Żel na zimno **1000 g**
 Żel na gorąco **250 g**
 Woda **250 g**
 Barwnik czerwony

SKŁADANIE

Zblendować składniki na żelkę. Dodać listki mięty, rozpuszczony roztwór żelatynowy i chwilę ubijać. Wylać do formy małej półkuli na 3/4 wysokości i zamrozić.

Składniki sosu zblendować i przecierać przez drobne sito. Wlać do zamrożonej żelki, wypełniając formę do końca.

Do prażynki: rozpuścić czekoladę z olejem i dodać resztę składników. Wykładać na matę i schłodzić. Po schłodzeniu wycinać kółka pasujące do formy kuli. Wykonać mus. Purée połączyć z pudrem, liofilizowaną maliną, sokiem i rozpuszczonym roztworem. Wymieszać z ubitą na 3/4 śmietanką.

Do formy kuli włożyć mus do połowy objętości, następnie zamrożoną żelkę z sosem, prażynkę, docisnąć i wypełnić resztą musu. Zamrozić.

Zamrożone kule wyłożyć z formy i nacinać wzdłuż z góry na dół bruzdy w 4-5 miejscach. Wyciąć także wgłębienie na szypułkę.

Przygotować polewę. Żel na gorąco zagotować z wodą i barwnikiem. Dodać żel na zimno i oblać pomidorka przez zamoczenie w polewie. Dekorować przygotowaną szypułką.

Można ułożyć na kruszonce z kakao nero.

KRUSZONKA NERO

Masło **50 g**
 Brązowy cukier **50 g**
 Mąka **70 g**
 Kakao nero **30 g**
 Pasta wanilia

Zagnieść masło z cukrem i pastą. Dodać mąkę z kakao. Zagniatą do momentu uzyskania kruszonki. Wysypać na papier do pieczenia i piec przez ok. 15 minut w 180°C. Po wyjęciu i ostygnięciu zblendować. Wyłożyć na talerz, układając pomidorka lekko docisnąć go do ziemi.



Katarzyna Chudy



DONUTY ORZECHOWE I BROWNIE



DONUTY ORZECHOWE

Receptura na 24 szt.

Masło **150 g**
Pasta orzech laskowy 100% **75 g**
Cukier **120 g**
Jajka **150 g**
Mąka pszenna **150 g**
Proszek do pieczenia **3 g**
Skórka z **1 cytryny**

Jajka ubić z cukrem na puszystą masę. Masło rozpuścić i wymieszać z pastą orzechową. Mąkę przesiać z proszkiem i połączyć ze skórą. Dodawać stopniowo do jajek, delikatnie mieszając. Dodać masło z pastą, wylać w formy i piec przez około 8-10 min w 160°C.

POLEWA

Czekolada Gold Callebaut **200 g**
Pasta orzech laskowy 100% **30 g**

Rozpuścić czekoladę i połączyć z pastą. Maczać donuty w polewie w maks. 30°C.

DONUTY BROWNIE

Receptura na 36 szt.

Jajka **225 g**
Cukier **160 g**
Czekolada deserowa **150 g**
Masło **135 g**
Mąka pszenna **55 g**
Kakao **15 g**
Śmietana 36% **15 g**
Szczypta soli

Jajka ubić z cukrem na puszystą masę. Czekoladę rozpuścić z masłem. Dodać śmietankę, szczyptę soli i połączyć. Przesiać mąkę i kakao. Delikatnie wymieszać z jajkami, a następnie z masą czekoladową. Wylać do foremek i piec przez około 8-10 min w 160°C.

POLEWA

Czekolada Callebaut Ruby **200 g**
Olej z pestek winogron lub kokosowy **20 g**

Rozpuścić razem, maczać donuty w maks. 30°C.



Ambasad92

KAKTUSOWE DONICZKI

MUS BIAŁA CZEKOLADA-MANGO

IRCA Reno Concerto
biała czekolada **225 g**
Śmietanka **150 g**
Żelatyna **9 g**
Woda **45 g**
Śmietanka ubita **375 g**
IRCA Joypaste mango **45 g**
SUMA **849 g**

Śmietankę zagotować, dodać namoczoną w wodzie żelatynę, rozpuścić i połączyć z czekoladą. Ganache delikatnie wymieszać z ubitą śmietanką.

Przygotowany mus podzielić na dwie części, do jednej z nich dodać pastę mango.

Mus biała czekolada odstawić do lodówki w celu ściągnięcia masy.

KORPUS CZEKOLADOWY – DONICZKA

DOBLA Doniczka korpus

KRUSZONKA – PIASEK PUSTYNI

CREDIN Skubaniec o smaku waniliowym **170 g**
BELUSA Favorit Margaryna cukiernicza 80% RSPO MB **80 g**
SUMA **250 g**

Połączyć mieszankę Skubaniec z zimną margaryną, mieszać do uzyskania kruszonki.

Rozrzuć drobne kawałki na blachę z pergaminem i piec w 180°C przez ok. 15 minut do zarumienienia.

ŻELKA MANGO-MARAKUJA

VORTUMNUS Mango
z marakują nadzienie deserowe w żelu **250 g**
Żelatyna **5 g**
Woda **75 g**
SUMA **330 g**

Namoczyć żelatynę w zimnej wodzie do napęcznienia, rozpuścić i wymieszać z nadzieniem mango z marakują. Schłodzić i wylać na spód doniczek.

Doniczki wypełniamy warstwowo wg kolejności:

Nadzienie mango-marakuja

Mus biała czekolada z mango

Kruszonka

Mus biała czekolada (wyszprycować w postaci kaktusa)

UWAGI:

Formy kaktusa wyszprycować na osobnej blaszce, zamrozić, pokryć zamszem, a następnie umieścić na wypełnionych musiem doniczkach.





CREMINO

– NAPRAWDĘ WARTO!



■ **Mirosława Zielińska**
główna technolog,
Kames



■ **Kaja Kobylska**
specjalista ds. marketingu,
Kames

Nazwa „cremino” kojarzy się z jednymi z najbardziej rozpoznawalnych włoskich pralin. To charakterystyczne trójwarstwowe kostki pochodzące z regionu Piemont w północnych Włoszech, wymyślone pod koniec XIX wieku przez założycieli słynnej turyńskiej cukierni Baratti & Milano, obecnie znanego na całym świecie producenta czekoladek i pralin.



Popularność cremino skokowo wzrosła po tym, gdy w roku 1911 firma Fiat ogłosiła konkurs na reklamową pralinę z okazji wprowadzenia nowego modelu Tipo 4. Wygrało go czterowarstwowe cremino firmy Majani, która zaczęła je sprzedawać z logotypem Fiata. Z racji tego, że to kolejny tekst z serii „lody dla opornych”, przeniesiemy się do lodziarni, aby przyjrzeć się cremino w wersji... lodowej.

JAK POWSTAŁO CREMINO?

Tradycyjne cremino jest zrobione z 3-4 warstw ganache'u o różnych smakach. Najpopularniejsze połączenie to dwie warstwy gianduii (czekoladowo-orzechowej) rozdzielone warstwą o innym smaku, np. kawowym, migdałowym, marcepanowym, pistacjowym, orzecha laskowego, według fantazji.

Kluczem do stworzenia lodowej wersji cremino stało opracowanie kremu, który w zwykłej dla witryny lodowej temperaturze (od -10 do -14°C) zachowywał konsystencję zbliżoną do ganache'u w temperaturze pokojowej. Udało się to stosunkowo niedawno, bo w roku 2009, włoskiej firmie MEC3. Co ciekawe, jej celem nie było cremino, chciała zaofiarować lodziarzom nietwardniejący w niskich temperaturach odpowiednik Nutelli



CREMINO W WERSJI PODSTAWOWEJ I JEGO WARIACJE

Rzemieśnicze lodowe cremino może składać się z kilku warstw kremów, lodów i innych dodatków o najróżniejszych smakach, układanych płasko w kuwetach, najczęściej o typowych wymiarach (36 x 25 x 8 cm). Najprostsza wersja to lody wyłożone do kuwety, na której dno wylano warstwę orzechowego lub czekoladowego kremu, przykryte warstwą tego samego kremu. Szeroka gama dostępnych obecnie na rynku półproduktów daje niemal nieograniczone możliwości tworzenia atrakcyjnych kompozycji, także takich, które wychodzą poza utarte schematy tradycyjnego łączenia smaków.

Od czasu wprowadzenia pierwszej Quelli oferta tego rodzaju kremów systematycznie się powiększa. Co sezon pojawiają się nowe propozycje o różnych smakach i konsystencji. Obecnie tylko marka MEC3 sprzedaje prawie 30 rodzajów, a niemal wszyscy producenci z branży ochoczo podążają za tym trendem, oferując własne wersje pod innymi nazwami.

DLACZEGO WARTO MIEĆ CREMINO W WITRYNIE?

Cremino to forma lodów, którą można nazwać luksusową. Zróżnicowana tekstura i połączenie wielu smaków tworzą wyjątkowo atrakcyjne kompozycje, a duża zawartość gęstego, sycącego kremu nadaje im charakter klasycznego deseru cukierniczego. W porównaniu do lodów formowanych łopatką w „górkę”, cremino wymaga znacznie więcej pracy, ale składającej się ze stosunkowo prostych czynności. Po przyswojeniu podstawowych zasad można bez problemu osiągać powtarzalne rezultaty.

–najpopularniejszego kremu orzechowo-czekoladowego na świecie. W rezultacie powstała Quella, która natychmiast przyjęła się we Włoszech, rodzinnym kraju Nutelli.

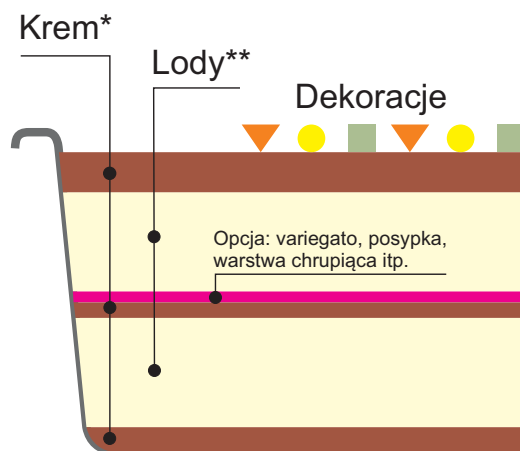
W wielu lodziarniach nowy krem był (i nadal jest) sprzedawany wprost z witryny, tak samo jak lody, na porcje. Aby ciekawiej zaprezentować go na targach,

w kuwecie ułożono dwie warstwy Quelli, rozdzielając je warstwą lodów śmietankowych. W ten sposób powstał pierwotny wzór lodowego cremino, co zapoczątkowało żywiołowy rozwój tej formy lodów przede wszystkim w lodziarniach rzemieślniczych, otwierając przed nimi zupełnie nowe możliwości podnoszenia sprzedaży.



PRODUKCJA CREMINO KROK PO KROKU – WSKAZÓWKI EKSPERTA

■ **Mirosława Zielińska**, główna technolog, Kames



*górna warstwa ok. dwa razy grubsza niż dolna i (opcjonalna) środkowa. Każda warstwa może być z innego kremu.

**każda warstwa może być z innych lodów.

SCHEMAT CREMINO W WERSJI LODOWEJ

- Cremino najlepiej wygląda w kuwecie szerokiej i płytkiej o wymiarach 36 x 25 x 8 cm. Podane poniżej ilości odnoszą się do takiej właśnie kuwety.
- Ze względu na małą ilość (1,5-2 kg) lodów potrzebnych na warstwę w praktyce najczęściej robi się jednocześnie 2 lub więcej kuwet jednego cremino.
- Wylanie spodniej warstwy kremu nie jest regułą, ale ma istotną zaletę. Tworzy izolację dolnej warstwy lodów, zabezpieczając je przed zmianami temperatury. Wadą jest natomiast strata pewnej ilości kremu, który trudno dokładnie wybrać z dna kuwety podczas porcjowania.
- Przed układaniem warstwy lodów krem musi być twardy. Dlatego po wleciu do kuwety należy umieścić ją na ok. pół godziny w hartowniku lub na kilka godzin w zamrażarce – nie w witrynie do lodów, bo z powodu jej nachylenia krem spłynie na jedną stronę i warstwa będzie nierówna.
- Jeśli przewidujemy większą produkcję cremino, najlepiej wlać warstwę kremu do wszystkich planowanych kuwet i wstawić je na noc do zamrażarki.
- Lody ułożone na zamrożonej warstwie kremu trzeba dokładnie wyrównać i od razu włożyć do zamrażarki lub hartownika.
- Pomiędzy warstwami cremino można umieścić jedną lub więcej warstw dowolnych lodów, variegato, posypek czy przypraw.
- Grubość warstw kremów to zwykle od 5 do 10 mm, ale nie jest to bezwzględna reguła, zależy to bardziej od fantazji niż kwestii technicznych.
- Ciekawy efekt daje warstwa „chrupiąca”, którą robi się z niewielkiej porcji (ok. 200 g) mieszanki do dowolnych lodów, najczęściej sorbetowych, rozcieńczonej wodą w proporcji około 1:0,8 (160 g wody). Po dolaniu wody i dokładnym rozmieszaniu płyn rozlewa się równomiernie po powierzchni lodów, uprzednio dobrze zahartowanych, a kuwetę umieszcza się w hartowniku. Następną warstwę lodów lub kremu można układać, gdy ta chrupiąca zamrznie, tworząc cienką taflę lodu.
- Ostatnią warstwę kremu Quella wylewa się na dobrze zamrożone lody i domraża w hartowniku lub zamrażarce (nie w witrynie). Powierzchnia cremino powinna znajdować się około 0,5 cm poniżej krawędzi kuwety.
- Dekorację wykonuje się tuż przed wstawieniem do witryny. Świeże owoce można zabezpieczyć żelą cukierniczym, będą dłużej ładnie wyglądać.

Poza niewątpliwą atrakcyjnością dla konsumenta lodowe cremino ma ogromną przewagę nad zwykłymi lodami – trwałość podczas ekspozycji w witrynie. Jak wiadomo, po pewnym czasie lody w witrynie przestają wyglądać zachęcająco, ponieważ są nieustannie wystawione na działanie niekorzystnych czynników: zmiany temperatury, ruch powietrza i światło. Ponadto ze względu na dużą obecność niezwiązanej wody zachodzą w nich zmiany strukturalne, których tempo zależy od receptury i użytych surowców. Niektóre mogą być ekspozycyjne w witrynie nawet przez 2-3 dni bez wyraźnego pogorszenia wyglądu i tekstury, inne tracą zachęcającą formę już po kilku godzinach.

Tymczasem warstwy lodów w cremino są szczelnie pokryte kremem, zatem nawet po rozpoczęciu porcjowania tylko niewielka część masy zostaje odsłonięta, dzięki czemu proces starzenia cremino przebiega wielokrotnie wolniej. To czyni ten deser idealną propozycją na okresy złej pogody oraz czas poza sezonem, kiedy niewielka sprzedaż sprzyja zaleganiu lodów w witrynie. Jednocześnie ze względu na swój cukierniczy charakter będzie dużo lepszą propozycją na dni ponure i zimne. Nawet podczas idealnej pogody, kiedy nie nadążamy z produkcją zwykłych lodów, warto trzymać zapas kilku kuwet cremino w szafie mroźniczej, by mieć je gotowe na czas załamania pogody. Cremino jest bardzo łatwe w magazynowaniu, w miejsce zajmowane przez jedną kuwetę lodów uformowanych w górkę można wstawić dwie lub nawet trzy kuwety tego deseru, a czas przechowania może być bardzo długi, bez żadnego uszczerbku dla jakości.

JAK ZACZĄĆ SPRZEDAŻ?

Klasyczne praliny cremino nie są w Polsce popularne. Wielu klientów może ich nie znać i nie kojarzyć tej nazwy z warstwową strukturą. Dlatego oprócz podania nazwy warto, przynajmniej w początkowym okresie wprowadzania tych lodów, używać zwrotu „lody tortowe” lub innej, podpowiadającej klientowi, czego może się spodziewać, a także odróżniającej cremino od zwykłych lodów. Na ciekawe rozwiązanie wpadła wrocławska kawiarnia Meistersztyk, która nie dość, że zastosowała własną nazwę „tortino”, to dodatkowo umieściła na witrynie pomyslową makietę.

MAKIETA CREMINO Z KAWIARNI MAISTERSZTYK



Pokazanie klientowi, że oferujemy inny produkt niż lody jest konieczne także ze względu na wyższy koszt surowców i większy nakład pracy. Cremino jest znacznie droższe w produkcji od zwykłych lodów, musi być więc sprzedawane po wyższej cenie, z reguły o około 50% w stosunku do lodów. Mimo tego doświadczenia coraz większej liczby lodziarni, które wprowadzają do oferty cremino są bardzo pozytywne – mimo wyższej ceny produkt bez problemu znajduje klientów, którzy po kilku degustacjach stają się jego fanami.

REKLAMA

Sprzedaż zwykłych lodów z witryny możemy wspomóc, formując je w przyciągające oko fantazyjne góry i fale, które nadają im apetyczny wygląd oraz ułatwiają klientowi rozpoznanie ulubionego smaku. Umiejętne formowanie tego deseru jest sztuką, wymaga od lodziarza zarówno wprawy, jak i pomysłowości, więc nie wszyscy dobrze sobie z tym radzą.

Po wyjęciu z szafy mroźniczej wszystkie cremino wyglądają podobnie, a to dlatego, że widać jedynie płaską powierzchnię górnej warstwy. Jest ona świetnym tłem do

dekoracji, takich jak wzory z orzechowych posypek lub wiórków czekoladowych, ciasteczka, desenie z polew o kontrastowych kolorach, przestrzenne formy z czekolady, owoce i wiele innych, które przyjdą do głowy dekorującemu.

Przyciągająca wzrok dekoracja cremino jest bardzo istotna dla sprzedaży, więc warto się do niej przyłożyć. Poza lodziarzem, który cremino wyprodukował, dobrze zaprosić do współpracy personel sprzedający lody, bo często wykazuje się on zaskakującą kreatywnością i zdolnościami. Uzyskamy wtedy dodatkowy efekt – osoby biorące udział w wykończeniu cremino będą miały większą motywację do sprzedaży.

Bardzo sprytnym zabiegiem jest wycięcie niewielkiego cylindrycznego fragmentu masy w taki sposób, by pokazywał wszystkie warstwy cremino, nasuwając skojarzenie z tortem. Robi się to za pomocą stalowej łyżki do lodów, dobrze podgrzanej. Wycięty fragment układa się z tyłu kufy, aby zużyć go w pierwszej kolejności.

Nawet najładniejsza dekoracja nie pomoże, jeśli w prezentację cremino nie zaangażuje się personel sprzedający lody, warto więc poprzedzić wprowadzenie tego kremu starannym szkoleniem. Jeśli dobrze je przeprowadzimy, sprzedawca będzie umiał

zachęcić klienta do spróbowania nowego rodzaju mrożonego deseru i uzasadnić wyższą cenę.

Ciekawym akcentem może być wykorzystanie wspomnianej na początku historii cremino – jeżeli nie przy witrynie, to na pewno w mediach społecznościowych. Co do mediów, przy obecnych możliwościach niemal każdy może nagrać prosty filmik reklamujący. Może on dotyczyć wylewania kremu do kufy, układania na nim warstw lodów, dekorowania gotowego produktu (bardzo efektownie wygląda wycinanie fragmentu pokazującego warstwy) czy podawania go klientom. Krótkie, przyciągające uwagę filmiki złożone z estetycznych i dynamicznych ujęć szybko przysporzą nam nowych klientów.

KIEDY ZACZAĆ?

Cremino jest idealnym uzupełnieniem oferty lodziarni całorocznych, zwłaszcza poza sezonem, może wtedy zauważalnie zwiększyć sprzedaż. Aby osiągnąć najlepszy efekt, warto zacząć wprowadzać go z dużym wyprzedzeniem, najlepiej w środku sezonu, bo wtedy wśród klientów odwiedzających lodziarnię można najszybciej zebrać sporą grupę zwolenników nowego deseru. ■

kames[®]

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 selekcjonowanych ziaren kakao. W postaci bloku lub kropli. Także produkty BIO.

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.



ICAM - firma rodzinna

Niewielka manufaktura czekolady założona w 1946 r. przez Silvio Agostoni w Lecco niedaleko Bergamo, data 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.

Pobierz katalog =>



NOWE!

Kostki do zapiekania

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



Oryginalne włoskie czekolady

AGOSTONI

CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946



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



www.kames.pl

Robota *dla* RIBOTA

BMC PL
TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

Crème patissiere, przy którym nie trzeba stać i mimo to się nie przypali? Magia? Nie, tak właśnie działa nowoczesna technika w służbie cukiernictwu – Ribot. Co jeszcze potrafi ten kuchenny pomocnik?



ODPOWIEDŹ NA POTRZEBY CUKIERNIKA

Niektórzy kupują go, bo cenią innowacyjne urządzenia przyspieszające pracę. Inni, bo powtarzalność produktu to dla nich podstawa. Większość pragnie po prostu wyręczenia w prostych, aczkolwiek absorbujących czynnościach, które pochłaniają cenny czas. Przykład? Kłasyk *crème patissiere*, którego produkcja w rondlu odbywa się cały czas

przy palniku i wymaga mieszania, aby się nie przypalił. Trzeba uważać, by gorący garnek nie spadł z palnika i nikt go nie poparzył. Takie sytuacje zdarzają się nawet doświadczonej załodze, np. w jednej cukierni półka ścienna uderzyła o garnek wypełniony 50 litrami gorącego budyniu. Całe szczęście ten rozlał się na posadzkę, gdy nikogo nie było w pobliżu. W efekcie właściciel, gdy tylko zapoznał się z Ribotem, bez wahania zdecydował się na jego zakup.

Kolejny produktem, którego przygotowanie możemy sobie ułatwić, jest ciasto parzone.

Jak sama nazwa wskazuje, w jego przypadku musimy zaparzyć mąkę. Tu z kolei atutem maszyny jest powtarzalność. Pracownik może mieć słabszy dzień i nie doparzyć mąki, wobec czego produkt będzie inny. Maszyna nie męczy się, więc za każdym razem bezbłędnie powtórzy cały proces. Ciasto sporządzone z pomocą Ribota ma zawsze takie same parametry. I pomyśleć, że to wszystko odbywa się w prosty i bezwysiłkowy sposób – składniki dodajemy do maszyny, po czym zlewamy już wychłodzony produkt. Nie musimy niczego dodawać lub mieszać.

PROSTOTA, WYGODA I EKOROZWIĄZANIA

Dlaczego Ribot tak trafnie rozwiązuje problemy cukierni? Ponieważ został stworzony właśnie w odpowiedzi na najczęstsze trudności, które spotykają pracowników produkcji.

Maszyny są zbudowane tak, by były nie tylko proste i wygodne w obsłudze, ale też zgodne z najnowocześniejszymi trendami technicznych rozwiązań dotyczących zużycia energii i wody. Są wyposażone w innowacyjny system grzejąco-chłodzący, a także wygodny komputer, w którym zapisane są programy z inspiracjami dla ambitnej pracowni. Wyrzut wyposażony został w duży otwór, przez który jesteśmy w stanie szybko opróżnić maszynę. Poprzez wolne mieszanie (od 5 do 500 rpm) panujemy nad wszystkimi procesami, natomiast kontrola obrotów we wszystkie strony z przerwami daje nam potężne możliwości w sterowaniu maszyną. Układ chłodniczy zbudowany jest w taki sposób, aby precyzja zadanej temperatury była zachowana (zakres od -15 do +110°C), co daje duży wachlarz ustawień.

Bardzo dużym atutem Ribota jest możliwość programowania i nazywania własnych programów. Maszyna potrafi działać w różnych dziedzinach szeroko rozumianego cukiernictwa. Komputer jest podzielony na strefy produkcyjne, w tym: cukiernię, lodziarnię, czekoladę oraz (coraz częściej wchodzącą do cukierni) gastronomię. Podsumowując, w jednym urządzeniu mamy zamkniętych kilka maszyn: w przypadku asortymentu lodziarni zastępuje pasteryzator, dojrzewalnik i frezer pionowy, w cukierni służy jako mikser planetarny, spiralny, pasteryzator, szatkownica, zaparacz, a w czekoladziarni jako temperówka.

RIBOT POTRAFI

Mieszać i blendować produkty płynne, kremy czy ciasta. Ubijać jajka. Kroić i szatkować mięso, ryby, warzywa, świeże owoce i wiele innych. Wreszcie ugniatać ciasto na chleb, pizzę lub makaron. Może też podgrzewać produkty płynne, sypkie i ciasta oraz temperować czekoladę. Lepiej by było zapytać, czego Ribot nie potrafi! Wszystkie procesy kontrolowane są poprzez precyzyjne ustawienia temperatury i czasu. Parametry te pozwalają na automatyzację,

przyspieszenie, a co najważniejsze powtarzalność procesów i bezpieczeństwo mikrobiologiczne. Dodatkowym atutem jest to, że jeśli chłodzimy wyroby bardzo szybko, to automatycznie przedłużamy ich termin przechowywania.

Dzięki tak wszechstronnemu zastosowaniu Ribota możemy przy okazji zaoszczędzić nie tylko czas, ale i miejsce w pracowni! Mając takie urządzenie, możemy pozbyć się wielu maszyn, które dotychczas zajmowały cenną powierzchnię.

RIBOT W LODZIARNI

Urządzenie to posiada umiejętności wymagane podczas produkcji własnych past lodowych, variegat, pasteryzacji, dojrzewania mieszanek lodowej i frezowania lodów. Jego konstrukcja pozwala również na zatrzymanie frezowania podczas pracy, wlanie rozpuszczonej czekolady, poczekanie, aż zastygnie i odwrócenie obrotów. Dzięki takiemu zabiegowi uzyskujemy lody straciattella o czystej, nieprzebarwionej konsystencji. Wykorzystanie Ribota do lodów, takich jak bakaliowe czy z galaretką, to spełnienie wymagań zarówno pod względem tempa pracy, jak i jakości.

RIBOT W CUKIERNI I PIEKARNI

Wyroby, takie jak *crème patissiere*, *cremux*, *pâte choux* (ciasto parzone), to zaledwie promil możliwości maszyny. Pozwala ona na wykreowanie dżemów i konfitur z kontrolą tego, co jest w składzie, czyli wyłączenie owoców. Kremy maślane, przy produkcji których trzeba zastosować odpowiednią

technologię schładzania, wymagają nie tylko wiedzy, ale też urządzenia, które będzie potrafiło tę technologię zastosować. W Ribocie proces chłodzenia może być również pulsacyjny, czyli taki, gdzie decydujemy, ile kompresor ma chłodzić, a ile ma być przerwy, aby produkt odebrał zimno. To wszystko sprawia, że kremy są niewiarygodnie kremiste.

Technologia ta pozwala produkować także takie wyroby jak nugat, bez konieczności kupowania specjalnych urządzeń. Co więcej, swoje zastosowanie znajduje nawet w piekarni przy zaparzeniu ziaren, gdzie chłonięcie wody jest na poziomie 2,5 raza w stosunku do ziarna. Prowadzenie kwasów pszennych to kolejna procedura, która staje się łatwiejsza dzięki Ribotowi.

RIBOT W GASTRONOMII

Dekadę temu do cukierni zawitały lody. Moda na rzemieślnicze desery w gałkach stała się tak silna, że dziś można je zamówić w większości cukierni czy kawiarni. Teraz kolej na gastronomię, która powoli także staje się nieodzownym elementem słodkich lokali. Właśnie dlatego Ribot został wyposażony w funkcje odpowiednie także dla gastronomicznego asortymentu, np. kanapki. Ribot potrafi produkować różnego rodzaju pasty, hummus, a nawet sery (typu ricotta), gotować konfitury z cebuli, sosy. Cukiernicy i kucharze korzystają z możliwości gotowania w nim, a także pasteryzacji i rozlewania do słoików. To wszystko sprawia, że nasza dotychczasowa pracownia staje się miejscem, gdzie znajdujemy wysokiej jakości produkty codziennego użytku, a praca jest przyjemnością. ■

Kontakt: **BMC Polska, 506 691 996, www.bmcpolska.com**





■ Dominika Wojniak



■ konsultacje: Tomasz Korfel

Jak twierdził Philippe Starck, jeden z najwybitniejszych współczesnych projektantów, dobrze zaprojektowane przedmioty należą się każdemu. Gospodyni domowej i milionerowi. Podobnie jest z wnętrzami. **Odpowiednio zaprojektowana pracownia piekarza lub cukiernika to nie tylko estetyka i ergonomia. To wzmacniacz sukcesu przedsiębiorstwa.**



Pracownia dobrze zaprojektowana



Dobrze zaprojektowana pracownia, czyli jaka? Przede wszystkim funkcjonalna i uniwersalna. Jeśli do tego cieszy oko, tym lepiej. To tam odkrywamy, że wszystko jest na swoim miejscu, niczego nie brakuje, nic nie przytłacza. Nie ma zbędnych urządzeń czy przedmiotów. W teorii brzmi łatwo, w praktyce już takie proste nie jest. Dlatego zanim przystąpimy do projektowania pracowni, warto skorzystać z dwóch opcji.

FARBA CZY PŁYTKI?

Pierwsza, bardziej kosztowna – możemy zlecić projekt profesjonalistom, do wyboru mamy biuro architektoniczne albo projektanta freelancera, który zna specyfikę wnętrz użytkowych. Druga opcja, tańsza – możemy przeprowadzić konsultacje zarówno z architek-

tem, projektantem wnętrz i z wykonawcą, który będzie realizował przebudowę lub remont. Z całą pewnością warto też odwiedzić znajome pracownie, przyjrzeć się, jak są urządzone, i zasięgnąć języka osób z branży. Wiele rzemieślników jest gotowych dzielić się swoją wiedzą i doświadczeniem. Również na grupach branżowych funkcjonujących na mediach społecznościowych.

Oczywiście zanim zaczniemy wyposażać pracownię, musimy ją najpierw dopasować do wymogów sanitarnych i BHP. Ściany muszą być łatwo zmywalne. Możemy je pomalować zmywalną farbą (opcja tańsza), ale już ich odświeżanie będzie droższe i bardziej czasochłonne niż w przypadku wypłytowania. Gdy ściany mamy w płytkach (opcja droższa), do ich odświeżenia potrzeba tylko wody z detergentem. Tam, gdzie podłoga styka się ze ścianą, możemy zastosować rynienki, które znacznie łatwiej utrzymać w czysto-

ści niż standardowe kąty. W przypadku małej produkcji posadzkę możemy również pokryć płytkami. Jeśli jednak planujemy średnią i dużą produkcję, gdzie dzieje na plastikowych kołach ważą nawet 300 kg, znacznie efektywniejszym rozwiązaniem będzie zastosowanie posadzki z żywicy epoksydowej. Ważne, żeby podłoga była jednolita i zwarta. Pęknięte płytki ceramiczne stwarzają zagrożenie nie tylko mikrobiologiczne, ale także dla pracowników.

POWIETRZE I ŚWIATŁO

Kolosalne znaczenie ma właściwe oświetlenie pracowni. W pierwszej kolejności stawiamy na światło dzienne. W przypadku małych okien warto rozważyć użycie świetlików, które skutecznie je doświetlają. Dla oświetlenia trzeba rozrysować odrębny projekt. Dzięki temu łatwiej zaplanować wszystkie punkty świetlne w pomieszczeniu, odległości między nimi i moc światła. Każde miejsce pracy musi być dobrze doświetlone. Stosowanie równomierne-go oświetlenia nie zawsze się sprawdza, np. gdy stoły stoją pod ścianą. Kolor powinien być jak najbardziej zbliżony do światła dziennego, gdyż wówczas piekarz i cukiernik będą mogli ocenić, czy produkt jest właściwie wypieczony czy też coś zostało niedopieczzone, spalone itp.

Równie istotnym elementem jest wentylacja. Dobrym i skutecznym rozwiązaniem, zwłaszcza w przypadku małych rzemieślniczych pracowni, jest używanie klimatyzacji. Pozwala ona wymienić

ciepło, a także schłodzić pomieszczenie. To nie żadna fanaberia, a zabieg, który może przyspieszyć i ułatwić pracę. Ciepło jest bowiem jednym z głównych czynników wpływających na produkcję niektórych rodzajów ciasta (np. ciasto francuskie i półfrancuskie) czy pracę z czekoladą. Utrzymując stałą temperaturę, mamy pewność, że produkt będzie powtarzalny. Na koniec – pamiętajmy o konserwacji klimatyzacji zgodnie z zaleceniami producenta. Gdy posiadamy większy zakład, najlepiej wydzielić strefę wypiekową, czyli tzw. piecownię. Dzięki temu ciepło nie migruje w pozostały obszar produkcji.

Do wentylowania pomieszczeń służą także specjalne okapy wentylacyjne oraz okapy zainstalowane na przodzie pieca nad drzwiami, które automatycznie zasysają gorące powietrze po ich otwarciu. Istotne jest także wietrzenie pomieszczenia po skończonej pracy. Uwaga! Ważne, by nie dopuszczać do przeciągów w trakcie pracy, zwłaszcza gdy ciasto wyrasta, gdyż może to zaburzyć przebieg procesu.

BLAT DREWNIANY CZY STALOWY?

Umyte sprzęty, rzadko kiedy wycierane, trafiają na regały, co sprzyja kumulowaniu się wilgoci. To zaś może skutkować zagnieżdżeniem się pleśni i innych grzybów. Dobrze gdy wyposażymy pracowników w regały ze stali nierdzewnej, by nie korodowały. A te, na których przechowuje się drobne sprzęty, były ażurowe.

reklama

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE PRACOWNI CUKIERNICZO-PIEKARSKIEJ

ascobloc

MEBLE I URZĄDZENIA
ZE STALI NIERDZEWNEJ

DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

PIECE PIEKARNICZE
PIECE SKŁEPOWE
TECHNIKA CHŁODNICZA
I GARDOWNICZA

alexandersolia

Food processing

PROFESJONALNE
URZĄDZENIA PRZETWÓRCZE

PRO ASCOBLOC SP. Z O.O.
UL. SZARYCH SZEREGÓW 22
56-500 SYCÓW
TEL. 62 785 47 10
PROASCO@ASCOBLOC.PL
WWW.ASCOBLOC.PL



- MODUŁOWA ZABUDOWA
- URZĄDZENIA CHŁODNICZE
- WITRYNY, REGAŁY EKSPOZYCYJNE
- SOLIDNE MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ
- PROFESJONALNE URZĄDZENIA PRZETWÓRCZE DO OBRÓBKI WARZYW I OWOCÓW





Regały to niejedynie meble w pracowni. Ważny jest stół, czyli ta-bula. Wprawdzie polskie przepisy sanitarne zalecają zastosowanie stali nierdzewnej, jednak dopuszczają stół drewniany. Najlepiej gdy wykonany zostanie z bukowych klejonych klepek. Dzięki temu jest bardziej jednorodny, bez szczelin, w których mogłyby rozwijać się drobnoustroje. Kolejną jego zaletą jest stabilność termiczna. Inaczej niż stół stalowy, który nagrzewa się w gorące dni, a wychładza w zimne. Ta stała temperatura, niezależna od otoczenia, jest odpowiednia dla ciasta. Stoły z litego drewna świetnie sprawdzą się w małych pracowniach, gdzie głównie piecze się chleb. Blaty metalowe czy kamienne (granitowe i marmurowe) są zalecane dla cukiernictwa. Przy zakupie stołu roboczego ze stali nierdzewnej zauważysz szeroki zakres cen, a różnica w każdym produkcie sprowadza się do jakości metalu. Im lepsza stal, tym wyższa zawartość niklu. Nikiel jest tym, co nadaje stołowi odporność na korozję. Jest to kluczowe w przypadku pieczenia, ponieważ stół z całą pewnością wejdzie w kontakt z wilgocią o charakterze kwaśnym. Chłodna, gładka powierzchnia jest idealna do wałkowania delikatnych rodzajów ciasta. Stoły te są również łatwe do dezynfekcji i utrzymania w czystości.

Urządzając wnętrze pracowni, nie możemy kierować się przypadkiem. Wszystkie elementy powinny znajdować się w tzw. ciągach technologicznych i być ściśle związane z procesem produkcyjnym. Takiego podejścia będzie wymagał sanepid podczas odbioru. Strefy brudne (np. magazyn) muszą być oddzielone od stref czystych (np. obróbka ciasta, obróbka termiczna).

Na pierwszy rzut oka pracownie piekarza i cukiernika wyglądają podobnie. Wiele elementów jest wspólnych, co sprawia, że możemy realizować produkcję piekarską i cukierniczą jednocześnie. Jest jednak podstawowy element, który je odróżnia. To piec, który jest sercem zakładu produkcyjnego i w zależności od specjalizacji cechuje się innymi parametrami.

PIEC, CZYLI PODSTAWA

Piec piekarski ma znacznie wyższą moc startową, a to oznacza, że będzie się szybciej nagrzewał, a jego temperatura po włożeniu ciasta szybko się wyrówna. To pozwoli uzyskać chrupiącą, rumianą skórkę tak pożądaną przez konsumenta. Ponadto pieczywo zaparowujemy, wpuszczając mgiełkę pary wodnej, a taką funkcję

mają jedynie piece piekarskie. Również potrzeby temperaturowe są różne. Piekarze pracują w wyższych temperaturach, powyżej 200°C. W cukiernictwie operuje się zazwyczaj niższymi.

Nie oznacza to jednak, że w piecu cukierniczym nie możemy wypiekać pieczywa. Możemy, ale nie w tym samym czasie. Kiedy pieczemy chleb, produkcja cukiernicza musi poczekać. Hybrydowa produkcja jest możliwa pod warunkiem, że mamy opcję zaparowania pieczywa. Dlatego optymalnym rozwiązaniem, w przypadku gdy chcemy prowadzić produkcję piekarsko-cukierniczą, jest wyposażenie pracowni w dwa piece.

Jeśli chcemy mieć najlepszy piec do wypieku chleba, trzeba wynająć zduna i zbudować piec ceramiczny. Jednak to najdroższa opcja. Ciekawym rozwiązaniem są piece modułowe, gdzie jeden moduł zapewnia możliwość wypieku takiej ilości produktu, jaką potrzebujemy na początku. Z czasem gdy produkcja rośnie, możemy dołożyć kolejne moduły, co pozwoli na pewne oszczędności na starcie. Warto pamiętać, że nagrzewaną przestrzeń powinno się dostosować do ilości wypieku. Nie warto inwestować w duży piec, gdy nie mamy pewności, jak duża będzie produkcja.

Zwracajmy uwagę na to, z czego wykonane jest tło, czyli spód we wnętrzu komory wypiekowej, jak wygląda element doprowadzania wody, który w piekarstwie jest bardziej skomplikowany, a także w jaki sposób piec jest ogrzewany. Grzałki elektryczne nigdy nie mają takiej kaloryczności jak te na gaz, węgiel czy olej. Kluczowe jest tempo wzrostu temperatury – nie chcemy, by chleb się ugotował, ale upiekł i miał chrupiącą skórkę.

Innym czynnikiem optymalizującym produkcję jest klasa energooszczędności. – Wiodący producenci, jak MIWE, Polin, Koenig, Werner And Pfleiderer, podają deklarację, jak energochłonny jest piec. Podczas zakupu warto kierować się nie tylko marką, ale w szczególności danymi technicznymi. Ważny jest również serwis gwarancyjny. Problemem może być dostępność części zamiennych. Dobrze zatem zabezpieczyć się w części i kontakt do konserwatora, który od ręki naprawi nasz piec – podkreśla Tomasz Korfel, mistrz cukiernictwa i piekarstwa z ponad 30-letnim doświadczeniem. Obecnie prowadzi firmę doradczą-szkoleniową „Pan Bajgiel”, która pomaga w rozwoju, poprawie oraz optymalizacji produkcji w branży cukierniczej i piekarskiej. Po wyborze pieca czas na pozostałe urządzenia. Druga w kolejności jest maszyna do wyrabiania ciasta. Możemy je wyrabiać ręcznie, ale wymaga to sporego doświadczenia, wiedzy i siły fizycznej.

Efektywniej jest skorzystać z maszyn spiralnych lub łapowych, które ze względu na wyższą cenę i mniejszą wydajność nie są tak popularne. Mieszalki spiralne przydają się zwłaszcza do ciasta pszenne, drożdżowe, kruchego i francuskiego. Zwróćmy uwagę, by nasza maszyna miała dwa biegi. Na wolnym wyrabiamy ciasta żytnie oraz wstępnie mieszamy ciasta pszenne, a na drugim, czyli szybszym, mieszamy ciasta pszenne lub drożdżowe, dzięki czemu możemy uzyskać mocną siatkę glutenową.

JAK UŁATWIĆ SOBIE PRACĘ

Rozwój technologii bardzo zmienił branżę. Nowe urządzenia dają większe możliwości, usprawniają produkcję, ułatwiają jej kontrolowanie i optymalizację. Jednym z takich urządzeń jest komora fermentacyjna, tak zwana garownia. Zapewnia ona ciastu odpowiednią temperaturę i wilgotność. Przy zmieniających się warunkach otoczenia zapewnia stałe parametry, co stabilizuje produkcję i gwarantuje jej powtarzalność.

Kolejny na liście jest mikser planetarny – absolutny must have w pracowni cukiernika. Pozwala szybko i sprawnie ubijać białka, robić nadzienia, farsze czy kremy. Niezbędna również w cukiernictwie, choć coraz częściej wykorzystywana w piekarnictwie, jest chłodnia. Piekarnie, zwłaszcza rzemieślnicze, powoli przekonują się do zimnej fermentacji. Dzięki niej produkty nie tylko mogą poczekać na wypiek, ale także nabierają walorów smakowych.

W pracowni cukiernika czy piekarza nie powinno zabraknąć drobnego sprzętu, na przykład odpornej na uderzenia i zabrudzenia wagi (np. Ohaus). Nieodzowny jest też termometr, który coraz częściej używany jest przez pracowników odpowiadających za mieszanie ciast, tzw. ciastowych. Producenci dostrzegają zależność między temperaturą formowanego ciasta a efektem końcowym. Jeśli utrzymamy powtarzalną, kontrolowaną temperaturę, gwarantujemy powtarzalny produkt.

Warto zaopatrzyć się także w blendery przemysłowe (duże produkuje Robot Coupe, a małe Robot Coupe lub Bamix), które są znacznie mocniejsze i trwalsze niż te konsumenckie. – Z nowinek technologicznych zdecydowanie polecam krawalnice do ciast. Klient nawet w piekarni czy ciastkarni rzemieślniczej oczekuje równych kawałków, a umiejętność precyzyjnego krojenia ciast wymaga praktyki. Polecam także różne sprzęty dedykowane czekoladzie, np. maszyny do zamuszowania czy temperówki – dodaje Tomasz Korfel.

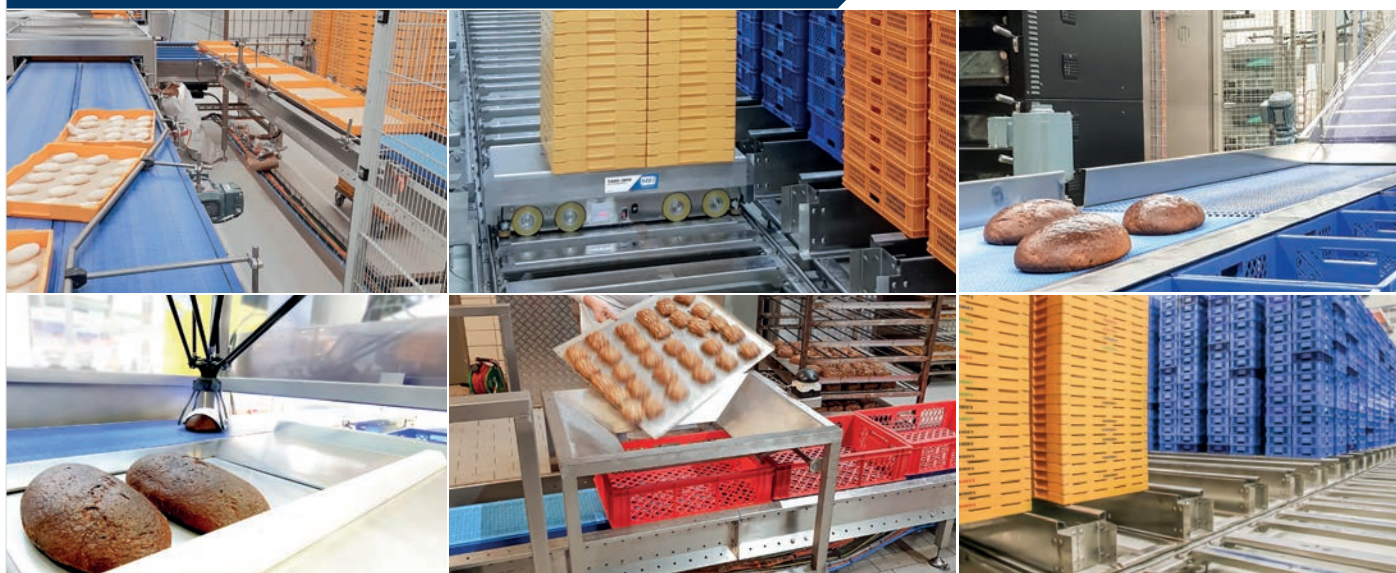
Zaprojektowanie pracowni ergonomicznej, funkcjonalnej i uniwersalnej jest w zasięgu naszych możliwości. Pytajmy znajomych z branży, konsultujmy się z ekspertami i projektantami, wreszcie unikajmy błędów. Do najczęstszych należą nadmierna oszczędność i pośpiech. Pierwszy prowadzi do tego, że po oddaniu pracowni musimy dokonywać kosztownych poprawek, drugi ogranicza zdiagnozowanie potencjału pomieszczenia, którym dysponujemy. Oba można łatwo uniknąć przy odrobinie chęci, by temat pogłębić. ■

reklama

Rzemieślnictwo i automatyzacja
- idealnie dopasowane!

INTRALOGISTYKA dla PIEKARNI

MFI
INNOVATIONS



Idelnie dopasowana
intralogistyka zakładowa
to właściwy **przepis na sukces.**

Skontaktuj się z nami:
geth@geth.pl
+48 12 262 24 26

GETH
Generalny przedstawiciel MFI
www.geth.pl



■ Katarzyna Szarek

SZCZYPOTA *soli*

Co prawda sól, podobnie jak cukier, zaczęła zyskiwać miano składnika szkodliwego dla zdrowia, ale nie sposób wyobrazić sobie bez niej potraw czy wypieków. W deserach nie pełni tak kluczowej roli, a jedynie podkreśla smak, choć cieszący się powodzeniem sernik baskijski czy dodatek do deserów – słony karmel – bez soli nie istnieją. W nadmiarze może szkodzić, tak jak wszystko. Jednak sól to kluczowa przyprawa, której warto poświęcić trochę uwagi.



SÓL TO ŻYCIE

Sól to życie. I rzeczywiście – sól, czyli chlorek sodu, jest niezbędnym pierwiastkiem w naszym organizmie. Popularny portal medyczny Medonet w jednym z artykułów podaje, że sód reguluje gospodarkę wodną organizmu, odpowiada za stan uwodnienia komórek i tkanek oraz wspomaga układ nerwowo-mięśniowy. Wraz z potasem odpowiedzialny jest za utrzymanie właściwego ciśnienia osmotycznego krwi i chroni przed nadmierną utratą płynów. Wiadomo powszechnie, że nadmiar soli może mieć szkodliwe skutki dla organizmu, dlatego WHO (Światowa Organizacja Zdrowia) zaleca, by spożywać

najwyżej 5 gramów na dobę, co jest bardzo trudne, bo solonych jest wiele produktów, które zjadamy.

SÓL MORSKA I KAMIENNA

Sól jest minerałem zbudowanym z dwóch pierwiastków: sodu i chloru. Może zawierać, w zależności od metody przetwarzania, śladowe ilości innych pierwiastków: magnezu, potasu, żelaza, wapnia i cynku. Istnieją dwa główne rodzaje soli: morska i kamienna. Sól morską pozyskuje się poprzez odparowywanie wody na słońcu, wskutek czego wytrącają się kryształki. Zawiera ona mikroelementy, takie jak chlor, potas, wapń,

sód i siarczany oraz naturalny jod. Z kolei sól kamienna, zwana halitytem, to minerał (skała) składający się, jak każda sól, z chloru potasu i sodu, wydobywany w kopalni. Kopalnie soli powstały w wyniku odparowywania złóż słonej wody, np. oceanów. Sól kamienna ma postać grubych kryształków o kształcie sześciokąta, w różnym kolorze. W kuchni sól pełni rolę konserwującą, nadaje też smak potrawom. Rodzajem soli kamiennej jest kuchenna, czyli oczyszczona, wzbogacana jodem i substancjami przeciwdziałającymi zbrylaniu. Sól kamienną można pozyskiwać na dwa sposoby: w kopalni metodami górniczymi i poprzez warzenie. Proces ten polega na odparowy-

Sól wzmacnia gluten, dodaje „siły” każdej mące. Dodatkowa jedność nadana dzięki niej glutenowi pozwala mu lepiej zatrzymywać wodę i gaz, a ciasto rozszerza się bez rozdzierania. Wpływ ten staje się szczególnie ważny, gdy do mieszania ciasta wykorzystywana jest miękka woda i gdy konieczne jest użycie niedojrzałej mąki. W obu przypadkach dodanie maksymalnej ilości soli zapobiegnie powstawaniu miękkiego oraz lepkiego ciasta. Chociaż sól nie ma bezpośredniego działania wybielającego, jej dodatek skutkuje drobnoziarnistym bochenkiem o doskonałej teksturze. To połączenie drobniejszego ziarna i cienkich ścian komórkowych nadaje miększowi bielszy kolor.



waniu wodnego roztworu soli kamiennej w miejscu zwanym warzelnią. Sól staje się wtedy drobna i śnieżnobiała.

SŁONY CRÈME DE LA CRÈME, CZYLI FLEUR DE SEL

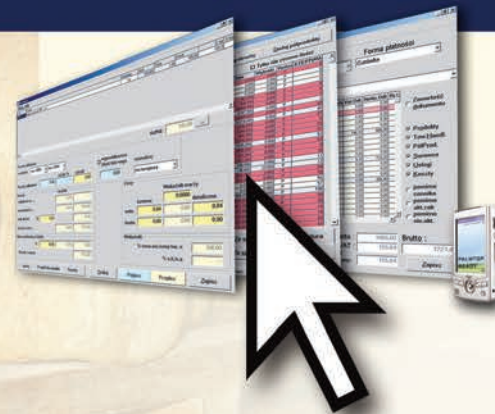
Wykorzystując sól kulinarnie, na pewno natknijemy się na tę piękną nazwę – *fleur de sel*. To jedna z odmian soli morskiej. Swą nazwę („kwiat soli”) zawdzięcza ułożeniu kryształków, które przypominają kwiaty. Pozyskiwanie *fleur de sel* jest trudne. Można to robić jedynie przez 3 miesiące w roku: od początku czerwca do końca sierpnia. Wydobywana jest we Francji, Hiszpanii

i Portugalii. Powstaje, kiedy jest gorąco – słona woda i ciepłe powietrze doprowadzają do krystalizacji soli na powierzchni oceanu. Jest ona zbierana ręcznie za pomocą specjalnych narzędzi: sitek, grabi i drewnianej łopatk. Solne kwiaty zbiera się, zanim opadną na dno zbiornika (to ważne!). Najczęściej są białego koloru, ale zdarzają się także różowe/łososiowe, co zawdzięcza działaniu alg. Fleur de sel nie jest dodawana do gotowania, posypuje się nią gotowe dania, na których kryształki soli rozpuszczają się. Stosowana jest do mięs, ryb i warzyw, ale przede wszystkim nadaje wyrazistego smaku słodkim deserom. Ten rodzaj soli jest bogaty w magnez, co zwiększa jej wartość.

AXEL

Jak DOWODZĄ badania przeprowadzone u naszych klientów, czas potrzebny na wykonanie codziennych czynności uległ skróceniu aż o:

42%



Program dla PIEKARNI I CUKIERNI

**SYSTEM ZINTEGROWANY
Z UNIĄ EUROPEJSKĄ
DLA PIEKARNI, CUKIERNI
I INNYCH FIRM PRZEMYSŁU
SPOŻYWCZEGO**

Oferowany przez naszą firmę program „AXEL” powstał na bazie doświadczeń zdobytych przez naszych informatyków podczas pracy w piekarniach.

Posiadamy dogłębną znajomość tematu, co pozwala nam na tworzenia rewelacyjnego oprogramowania.

SYSTEMY WAGOWE



WYDAWKA
ELEKTRONICZNA



RECEPTUROMATY PIEKARNICZE
I CUKIERNICZE

DARMOWE WERSJE!

Producent



Gliwice, ul. Kosów 4
(0) 603 769 422
WWW.AXELFHU.COM.PL
axel@axelfhu.com.pl

Rodzajów soli jest więcej, np. sól himalajska (rodzaj soli kamiennej, wydobywana w górach Salt Range w Pakistanie) czy hawajska (czarna sól morska pochodząca z wybrzeży wysp Moloka'i).

WODA, MĄKA I SÓL - RECEPTURA NA CHLEB

Najprostsza receptura na pieczywo to wymieniane jednym tchem: woda, mąka i sól. Aż trudno uwierzyć, że z tego prostego połączenia wychodzi podstawowy produkt ludzkiego jadłospisu. – Sól ma potrójne działanie w produkcji chleba – mówi Damian Nowak, piekarz i właściciel Piekarni Wiejskiej w Zębowie. – Po pierwsze, nadaje naszemu wypiekowi odpowiedni smak. Po drugie, wpływa na jakość glutenu w cieście pszennym, wzmacniając jego strukturę i poprawiając właściwości fizyczne. Po trzecie, wpływa hamująco na proces fermentacji, dzięki czemu nasz chleb dłużej zachowuje świeżość i walory smakowe. Piekarz podkreśla, jak ważna jest sól podczas fermentacji. Jej oddziaływanie na drożdże i bakterie spowalnia ten proces, więc chleb dłużej pozostaje świeży. Zapytany, czy niedodanie soli do chleba byłoby wielką katastrofą, twierdzi, że nie, po prostu byłby bez smaku, a struktura i trwałość gorsze. Sól gwarantuje smak, dobrą strukturę wypieku i dłuższą świeżość, podsumowuje. Sam korzysta z kamiennej soli kłodawskiej. To minerał o wysokim stopniu czystości, stanowiący bogate źródło „pierwiastków życia”, czyli mikroelementów niezbędnych do prawidłowego działania organizmu człowieka.

KROPKA NA „I”

Sól stosowana jest także w cukiernictwie. Jej dodatek zmniejsza gorycz i pozwala wydobyc słodycz, tworząc bardziej zaokrąglony smak. Kultowy już słony karmel, wykorzystywany jako polewa, i sernik baskijski, w którym słona nuta odgrywa niebagatelną rolę, to desery, gdzie sól jest niezbędna. Sól i cukier to połączenie nieoczywiste, ale, jak przekonuje Oskar Zasuń, cukiernik z krakowskiej cukierni haute pâtisserie Słodkości by Oskar Zasuń Chef, całkiem powszechne.

– To naturalny wzmacniacz smaku – mówi o soli. – Albo używa się jej w kontraście do bardzo słodkich rzeczy, jak kar-

mel, albo by podkreślić naturalną słoność, np. orzechów.

Oskar najczęściej wykorzystuje sól w recepturze na ciasto parzone oraz na pistacjowy crème pâtissière. Jak twierdzi, prażone i solone orzechy laskowe oraz pistacje sprawiają, że kremy i pasty na nich robione są zdecydowanie intensywniejsze w smaku. Sól w cukiernictwie nazywa krop-

Od kilku lat w Polsce niezwykle popularnym smakiem lodów, ciast i deserów jest słony karmel



ką nad „i”, bo podkreśla smak i sprawia, że deser staje się pełniejszy. W swoich wyrobach używa soli morskiej Maldon (sól w płatkach), grubszej niż sól kuchenna, dzięki czemu poszczególne smaki są bardziej wyodrębnione.

SÓL I CZEKOLADA

Podobne podejście do soli w cukiernictwie, w tym wypadku w wyrobach czekoladowych, ma producent czekolad od ziarna do tabliczki Jan Woźniak z Beskid Chocolate. W połączeniu z czekoladą traktuje ją jako podkreślenie smaku, na zasadzie kontrastu: słodki – słony. Nie jest zwolennikiem soli w czekoladowej galanterii, ale wie, że

konsumenci czasem tego oczekują. Sama czekolada świetnie komponuje się z solą, balansując słodki smak. Najbardziej znane połączenie: sól i karmel jest bardzo pożądanym w czekoladzie. – Nawet jeśli czekolady rzemieślnicze – zaznacza właściciel Beskid Chocolate – są produkowane z bardziej aromatycznych ziaren niż czekolady przemysłowe i mają niższy poziom goryczy, to jednak np. słony karmel łagodzi nawet tę gorycz, jaka występuje w czekoladach z ziaren wysokogatunkowych.

W swoich czekoladach używa soli himalajskiej, gruboziarnistej. Podobnie jak Oskar Zasuń dodaje ją do past orzechowych, które wykorzystuje w produkcji ganache'ów do pralinek. Sól w pastach orzechowych i pistacjowych podkreśla i wydobywa smak. To jedna z najważniejszych jej roli w cukiernictwie.

PODSUMOWANIE

1. Wydobywa smak

Sól nie jest dodawana po to, aby nadać słonego smaku. Jej dodatek ma pomóc zrównoważyć słodycz deseru lub ciasta, także wydobyć wszelkie pozostałe niuanse smakowe. Eksperymentuj, zrób to samo ciasto z odrobiną soli oraz bez niej, a przekonasz się, jak jej dodatek podkreśla smaki.

2. Wzmacnia ciasto

Sól faktycznie pomoże wzmocnić ciasto na chleb i słodkie wypieki. Wzmacnia strukturę glutenu w i zatrzymuje dwutlenek węgla. Dzięki niej ciasto świetnie wyrasta i nie opada w piecu.

3. Kontroluje rozrost drożdży

Dodanie soli pomoże usunąć część wody z drożdży, spowalniając ich działanie. Bez tego mogą zbyt szybko bąbelkować, tworząc ciasto przerośnięte i nierówne. Uwaga! Sól może również zabijać drożdże, więc najlepiej dodawać ją nie bezpośrednio z drożdżami, najlepiej na końcu, po wymieszaniu mąki i drożdży, bo wtedy powstaje bariera między drożdżami a solą.

4. Wydłuża trwałość produktu

Sól jest higroskopijna, czyli przyciąga wodę, a więc że zatrzyma wilgoć w wypiekach. To zaś oznacza, że dłużej będą wilgotne i świeże.

5. Ułatwia pracę z jajkami

Sól pomoże w denaturacji i rozluźnieniu białek w jajach. Jajka ubite ze szczyptą soli lepiej utrzymują swoją strukturę podczas pieczenia. ■

Tak wpisujemy się w krajobraz miasta.

Już 35 lat jesteśmy jego częścią, a mieszkańcy Łodzi smakują pyszności z dostarczanych przez nas producentom surowców.

Bardzo dobrze wpisały się również na nasze stoły sery, śmietany i inne produkty mleczne z Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Bieruniu.

OSM BIERUŃ

od 1948



Twarogi ~ Serki homogenizowane ~ Mascarpone
Śmietanki UHT 33% i 36% ~ Śmietana kulinarna 18% ~ Jogurty ~ Mleko

Kupuj w PLUSIE i zgarniaj gratisy!

Szczegóły promocji na naszej stronie **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



Twoja twarz w social mediach

FOT. IG @KRENCKRUSZY

Chcesz mieć więcej klientów i podnieść obroty w firmie? Zbudować silną markę rozpoznawalną nie tylko w twoim mieście? Zamiast tortów, lodów i ciastek pokaż... swoją twarz! Poznaj siłę personal brandingu!



AKADEMIA LIDERÓW
GASTRONOMII

■ Michalina Patucha
Akademia Liderów Gastronomii,
empower media



Personal branding to termin określający strategię marketingową, w której wykorzystuje się przede wszystkim wizerunek twórcy marki, firmy, specjalisty i człowieka, który podpisuje się pod swoim dziełem – to główna siła napędowa komunikacji, którą opieramy na silnym fundamencie zaufania.



FIRMA – PRODUKT CZY CZŁOWIEK?

Prowadzisz w social mediach kanał swojej piekarni, cukierni czy lodziarni? Zastanawiasz się, czego lub kogo pokazywać najczęściej? Fotografować lade, talerze, czy ludzi podczas produkcji? Może myślisz nawet o tym, czy ma sens mówienie do kamery i opowiadanie o tym, co dzieje się w waszej firmie od kuchni? Jeśli czujesz

niechęć, obawy i nie wiesz, czy pokazywanie siebie i pracowników ma sens – pora się przełamać! Pierwszym argumentem przemawiającym za tym, by pokazać swoją twarz, są statystyki. Te zaś dowodzą, że istnieje o 38% większe prawdopodobieństwo otrzymania polubień i o 32% większe prawdopodobieństwo otrzymania komentarzy, jeśli na opublikowanym zdjęciu znajduje się twarz (badanie przeprowadzone w 2014 roku przez Saeideh Bakhshi

i Erica Gilberta z Georgia Tech oraz Davida A. Shamma z Yahoo Labs)! Pokazywanie swojej twarzy na Instagramie czy Facebooku to jednak coś więcej niż tylko wysoko wydajny rodzaj treści, która może wiele zdziałać dla ciebie i twojej firmy.

Jeśli prześledzimy poczynania znanych cukierni i piekarni z dawnych lat, nawet tam dostrzeżemy elementy personal branding. Wiele firm cukierniczych i piekarskich już dawno temu zawarło w nazwie i logo, np. nazwisko założyciela marki, jak choćby Cukiernia Sowa czy E. Wedel. Kiedyś było to zupełnie naturalne, że twórca podpisuje się pod dziełem. Dziś w dobie kreowania brandów, zabawy różnymi formami marketingu i chęci stworzenia czegoś niekonwencjonalnego nazwy oparte o nazwiska zdecydowanie zostały wyparte przez brandy stworzone na bazie innych strategii. Jednak pamiętajmy, że potrzeba budowania relacji z gośćmi nie zniknęła! Dalej jako klienci chcemy wiedzieć, kto odpowiada za produkt, lubimy zaglądać za kulisy prac. Jak zatem można wykorzystać strategię personal branding w branży piekarsko-cukierniczej?

Warto otworzyć się na pokazanie siebie, swojej twarzy, na mówienie do klientów w postaci video-relacji, na pokazanie, np. pracy mistrza cukiernictwa, szefa cukierni, czy samego właściciela, który pracuje wraz zespołem nad nową recepturą, dekoruje desery, czy po prostu opowiada o codziennym życiu kawiarni.

LUDZIE UFAJĄ... LUDZIOM

Faktem jest, że lubimy nawiązywać relacje z innymi. Tak po prostu, jako jednostki obdarzone społecznymi potrzebami. Mając tę wiedzę, warto wykorzystać ją w rozwijaniu biznesu. I tu dochodzimy do sedna – relacji nie buduje się z ptysiem czy eklerem (choć one są w tym procesie bardzo ważne), ale z drugim człowiekiem! I właśnie z tego wyrasta siła marki osobistej. Dzięki charakterystycznym dla tego rodzaju marketingu działaniom sprawiamy, że nasi goście nie tylko nabiorą ochoty na ciastka. Dzięki personal brandingowi goście będą chcieli przyjść właśnie do twojego lokalu, do ciebie, bo wiedzą, że to Ty dzisiaj przygotowałaś/przygotowałeś coś specjalnego dla nich.

Budowanie zaufania poprzez ciekawe treści, w social mediach, np. oparte o personal branding to standardowo pierwszy etap w lejku sprzedażowym, który powoduje, że skupiamy wokół siebie osoby zainteresowane zakupem naszych produktów. To zaufanie opiera się na „zajrzeniu” do naszej firmy. Na uchyleniu rąbka tajemnicy. Goście są często bardzo ciekawi, jak wygląda proces tworzenia ciast, pieczenia chleba. Widać to w statystykach, jakie notują tego typu filmy i rolki na YouTube, TikToku czy Instagramie.

Okiem cukiernika

Jeśli ktoś ma wątpliwoz wizerunek, warto przeprowadzić eksperyment, co się dzieje w mediach. Gdy w sobotę przygotowuję ciastka do jak je dekoruję, szprycuję na koniec krótkiego filmiku do 17 i zapraszam to dzieje się coś niesamowicie – ludzie znacząco chętniej wrzucił lub też opublikował. Przekonuję się o tym, że kupić ciastko, ale też spotkać się ze mną – z tym gościem, którego przed chwilą widzieli na Instagramie czy TikToku. Chcą przyjść i porozmawiać, zadać pytanie, poznać mnie, bo tym filmikiem ośmieliłem ich do tego.



■ **Bartek Boratyn**,
właściciel pracowni
Bartek Boratyn Pâtisserie

Co ciekawe, dzięki temu, że internet ma ogromny zasięg, zaczęli do mnie przyjeżdżać klienci spoza Warszawy: z Bydgoszczy, Olsztyna, Krakowa, Wrocławia. Często słyszę, że widzieli moją relację i wiedząc, że jestem dziś w pracowni, wpadli, by w końcu spotkać się na żywo. Ciekawe rzeczy zaczęły się też dziać, gdy zacząłem wprowadzać nieco prywatnego contentu na swoje media społecznościowe. Gdy bardziej się otwarłem, moi obserwatorzy odpowiedzieli tym samym. Im więcej jest tam mnie samego, tym bardziej buduję z ludźmi inny rodzaj więzi niż tylko sprzedaż. Sam to po sobie widzę. Jest we mnie chęć do poznania ich. I to działa w dwie strony. Skupia wokół mnie ludzi, a bez nich mój biznes nie istnieje. Te więzi to moja siła napędowa. Gdy odślaniam siebie – czy to w pracowni, czy prywatnie – moi obserwatorzy i klienci widzą, że nie mam nic do ukrycia. Jestem przejrzysty, a moje ciastka faktycznie zawierają to, co według opisu mają zawierać. Pokazuję konkretne składniki, jakich używam, kiedy krok po kroku robię moje ciastka, dzięki temu jestem wiarygodny.

Sam prowadzę swoje social media, publikując intuicyjnie to, co mi w duszy gra. To, co budzi w danym dniu moje emocje. Takie działania budują zaufanie, którego w żaden inny sposób nie dałoby się wygenerować.

I znów powtórzę – jeszcze lepsze efekty będziemy uzyskiwać, jeśli pokażemy w tych treściach siebie. Jeśli ktoś specjalizuje się we francuskich wypiekach i odbył kurs w Le Cordon Bleu, to dobrze jest się tym pochwalić. Jednak zamiast zdjęcia z dyplomem tej prestiżowej uczelni, lepiej nakręcić relację z tego miejsca, opowiedzieć o kulisach zdobywania wiedzy, zdradzić kilka ciekawostek, zaintrygować i zaskoczyć swoich odbiorców.

AUTENTYCZNOŚĆ PONAD WSZYSTKO

Instagram pełen jest apetycznych, idealnych i profesjonalnych zdjęć. Jednak czy o to chodzi w budowaniu relacji? Żeby się wyróżnić, zostać zapamiętanym, nie potrzeba idealnych fotografii. W pokazywaniu siebie, swojej pracy chodzi przede wszystkim o umiejętność przedstawienia swojej historii, opowiedzenia o niej i zbudowania autentycznego wizerunku marki. Co właściwie znaczy „autentyczność w social media”? Przede wszystkim dowiedzenie obietnicy, którą w nich prezentujemy. Jeśli nasze zdjęcia zrobione podczas sesji zdjęciowej nie zaprezentują faktycznego wyglądu dań – zafundujemy naszym gościom rozczarowanie. Jeśli wideo, które nagramy obieca nam cudowny relaks w ciszy

CO ZA DUŻO, TO NIEZDROWO?

Czy prezentując siebie, pokazywać też życie prywatne? To pytanie (i obawa!), które słyszę bardzo często podczas rozmów z klientami.

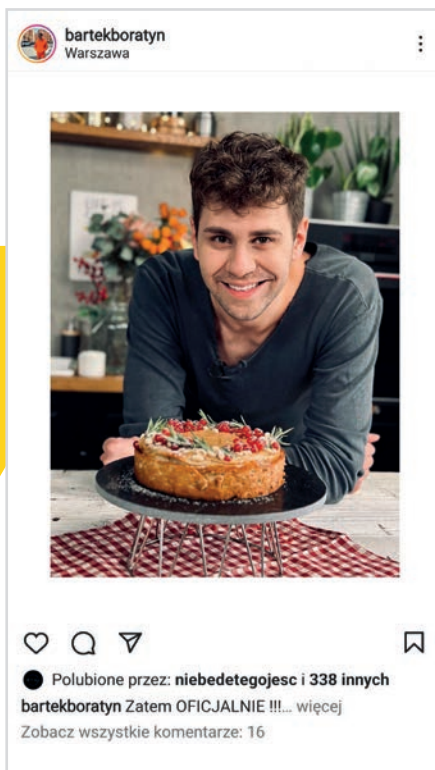
Odpowiedź brzmi: to zależy. Jeśli na przykład jesteś właścicielem cukierni, a na wakacjach znalazłeś magiczną włoską rodzinną restaurację z genialnymi deserami – opowiedz o niej i swoich wrażeniach! Dzięki temu twoi goście poznają cię lepiej, dowiedzą się na co zwracasz uwagę i będą chcieli częściej do ciebie zerknąć. Inne treści prywatne, takie jak zdjęcia z plaży, czy wycieczka rowerowa niekoniecznie muszą mieć swoje stałe miejsce w treściach firmowych. Ważne jest zachowanie spójności komunikacji.

JAK CZĘSTO WRZUCAĆ TREŚCI?

To kwestia indywidualna, ale z powodzeniem możemy to robić nawet codziennie – publikując chociażby znikające po 24 h relacje. Najważniejsze są konsekwencja i regularność. Ważne, by być stale aktywnym choćby na jednej z popularnych platform. Współcześnie popularne są zwłaszcza relacje, czyli krótkie formy filmowe znikające po 24 godzinach pokazujące, np. backstage i rolki, czyli krótkie zmontowane wcześniej filmy z muzyką, lub narracją – tutaj jest ogromne pole do kreatywności! Pomysłów na to, w jakiej formie pokazać się w takich materiałach, jest mnóstwo. Skąd czerpać pomysły? Początkującym polecam najpierw oglądać to, co możemy znaleźć na TikToku czy Instagramie. Znajdziemy tam wiele inspiracji i kreatywnych osób pokazujących, w jaki sposób można zaprezentować jeden produkt. Z pewnością warto publikować wszelkie treści z imprez branżowych, szkoleń, waż-

ných wydarzeń w firmie. Cały czas zadajmy sobie pytanie: co właściwie chcę osiągnąć, publikując swój wzierunek?

Nie dajmy się jednak zwariować, nie ulegajmy wszystkim trendom. Często widzę, że w social mediach kopiowany jest jeden rodzaj filmu czy zdjęcia. Zamiast naśladować, lepiej się inspirować, pozostając wiernym własnemu stylowi, który wśród początkujących osób wyrobi się z czasem.



i spokoju, a faktycznie kawiarnia znajduje się tuż przy ruchliwej ulicy – możesz mieć pewność, że goście nie poczują się z tym dobrze. Dlatego chcąc tworzyć autentyczny content, trzeba dawać realne obietnice i podkreślać wyróżniki. Pamiętajmy, nikt lepiej nie opíše smaku ciastka niż my sami, jego twórcy. Nie bójmy się mówić po swojemu, od serca, nie kryjmy prawdziwych emocji.

POLAGRA

food • horeca • foodtech

Organizator

mtp
GRUPA

27-29.09.2023



Międzynarodowe
Targi Poznańskie



zaprojektowane
ze smakiem

polagra.pl



NOWOŚCI • 2023



kames[®]
od 1991



www.kames.pl



The Genuine Company

COOKIES
The Original
23 lata!



www.mec3.com

STUDENCI Z ZAGRANICY NA PRAKTYKACH W FIRMIE GETH



Współpraca studenckiej organizacji IAESTE z Krakowa i firmy Geth trwa od 10 lat. Dotychczas w praktykach uczestniczyli młodzi ludzie z Indii, Ghany, Chin, Ekwadoru, Wietnamu, Brazylii i Słowacji. W tym roku w Polsce w ramach wymiany pojawiła się studentka inżynierii chemii z Brazylii.



Vitoria Varao przyjechała do naszego kraju w ramach wymiany obejmującej wyższe uczelnie techniczne na całym świecie. To już 9 student, który odbył praktykę w firmie Geth w ramach programu IAESTE. Pierwszy zawiązał do niej w 2013 roku. Praktyka na ogół trwa 2 miesiące, odbywa się w przerwie letniej/semestralnej. Zakwalifikowani przez organizację studenci przechodzą wieloetapową weryfikację, muszą mieć nie tylko świetne wyniki w nauce, ale również wykazać się aktywnością prospołeczną w swoich krajach. Przyjeżdżają do miast uniwersyteckich na całym świecie, by wymieniać się wiedzą, energią, doświadczeniami. Poznają nowy kraj. Dla Vitorii było to bardzo ciekawe doświadczenie: – Przeciętny Brazylijczyk wie, że Polska jest krajem leżącym w Europie, „w pobliżu” Niemiec, Ukrainy i Czech. Zna w pewnym stopniu historię II wojny światowej i wie co nieco o okresie uzależnienia Polski od Związku Radzieckiego. Ogólnie rzecz ujmując, Brazylijczycy kojarzą kraje europejskie z bogatą historią oraz z chłodem w kontekście nie tylko klimatu, ale też mentalności ludzi – zaznacza.

Rolą organizacji IAESTE jest znalezienie dla studenta zatrudnienia w mieście, do którego przyjeżdża. Procedura pośredniczenia w wymianie rozpoczyna się na ok. 6 miesięcy przed przyjazdem. W taki sposób do firmy Geth trafił przedstawiciel IAESTE z Krakowa, dopytując o możliwość przyjęcia praktykanta. Jej właściciel Tomasz Guderski, znany z otwartości na nowe inicjatywy młodych ludzi, zgodził się i tak oto pojawił się tu pierwszy student. – Byłam zaskoczona opiekuńczością i troskliwością ze strony pracowników Geth – podkreśla młoda Brazylijka. – Zdecydowanie jest to jeden z głównych powodów, z racji których moje doświadczenia z programu wymiany studenckiej IAESTE są bardzo dobre.

Zadaniem praktykantów w firmie Geth jest wykonanie analizy lokalnego rynku pod kątem ekonomicznym, społecznym, a przede wszystkim możliwości sprzedaży urządzeń do piekarni i cukierni. To dość skomplikowana praca, dająca pogląd na wiele aspektów życia w danym kraju, jak choćby zatrudnienie, zarobki, kultura jedzenia, standard życia, podatki, różnice klasowe.

Pytana o kulturę chleba w swojej ojczyźnie Vitoria odpowiada: – Podobnie jak w Polsce, chleb jest obecny w naszym codziennym życiu. Jest częścią śniadań, podwieczorków i kolacji. To popularny składnik brazylijskiej kuchni. Jemy głównie pieczywo z ciasta francuskiego, które wypieka się w małych, lokalnych piekarniach.

Studenci mają również okazję zapoznać się z pracą w piekarni wdrożeniowej firmy Geth. Jeśli rzemiosło szczególnie ich interesuje, biorą czynny udział w produkcji pieczywa. Niektórzy deklarują chęć otwarcia własnego lokalu – piekarni-kawiarni. Możliwość produkcji drożdżówek, pączków czy chleba jest dla nich pierwszym krokiem. – Próbowałam wielu produktów z piekarni Geth. Naprawdę wszystkie mi smakowały, upodobałam sobie zwłaszcza rogaliki maślane i chałkę! – podkreśla z entuzjazmem praktykantka. – Będąc w piekarni Geth, odkryłam, że od „zaplecza” piekarstwo wygląda zupełnie inaczej. Produkcja jest procesem złożonym, przyznam, że nie miałam o tym pojęcia. Poznanie innowacyjnej technologii oraz urządzeń było naprawdę ciekawe. Nie zmieniłam jednak zdania, nadal chcę



otworzyć w Brazylii własną kawiarnię z piekarnią, chociaż już teraz wiem, że jest to o wiele trudniejsze, niż się spodziewałam! Wymiana kulturowa, która towarzyszy wizytom praktykantów niemal ze wszystkich państw naszego globu, poszerza horyzonty, budzi wrażliwość. Tegoroczna praktykantka firmy Geth jest podobnego zdania. Zaznacza, że jest zadowolona, że miała okazję poznać zwyczaje i mentalność ludzi z tak odległego kraju, jakim jest dla niej Polska. – Brazylijczycy są bardzo otwartym i przyjaznym społeczeństwem – zauważa Vitoria. – Najbardziej cenimy sobie przyjaźnie i relacje z drugim człowiekiem. Uwielbiamy bawić się z bliskimi, jesteśmy życzliwi dla wszystkich. Bardzo ważne jest dla nas, aby mieć przyjaciół u boku, kiedy ich potrzebujemy. Moim zdaniem od Polaków moglibyśmy nauczyć się przede wszystkim respektowania przestrzeni drugiego człowieka oraz kultury jazdy kierowców, ci, widząc pieszych na pasach, zatrzymują się. W Brazylii na ulicach nie czuję się tak bezpiecznie – podkreśla. Z reguły na zakończenie pobytu w firmie organizowane jest spotkanie „regionalne”. Praktykanci przygotowują multimedialną



prezentację o sobie, o państwie, z którego pochodzą. Opowiadają o życiu, wartościach, podobieństwach i różnicach. Pokazują zdjęcia, przekazują nietuzinkowe informacje o miejscach wartych zobaczenia. W tym roku nadarzyła się okazja, by nieco lepiej poznać historię Brazylii, okazało się, że tego kraju historia również nie oszczędzała. – Przez ok. 300 lat Brazylia była kolonizowana przez Portugalczków. – opowiada Vitoria. – Rządy imperialistów oparte były na przemocy. Wykorzystywano nasze zasoby zarówno ludzkie, jak i naturalne. Korzyści ekonomiczne płynęły do Portugalii, nie przekładały się na rozwój naszego kraju. Byliśmy zdominowani. Aby przybliżyć klimat swojej ojczyzny, praktykanci z pomocą pracowników firmy przygotowują regionalny przysmak dla całego

zespołu firmy Geth. Serwowano już bryndzowe haluski, subzi, pao de queijo, ciasto bananowe, sajgonki, była też okazja do podziwiania etnicznego tańca chińskiego. Każde spotkanie na długo zostaje w pamięci. Z każdym z praktykantów pracownicy firmy do dziś mają kontakt. Po wybuchu wojny w Ukrainie popłynęły wiadomości z pytaniami o sytuację w Polsce. Praktykant z Ghany gotów był użyczyć schronienia w przypadku eskalacji konfliktu. Wszyscy studenci z przyjemnością wracają do chwil spędzonych w Krakowie. – Będzie mi bardzo brakowało ludzi, których poznałam w firmie Geth, tego, jaką atencją mnie darzyli. W czerwcu do zespołu dołączy praktykantka z Argentyny – Azul. Pracownicy firmy Geth są otwarci na nową kulturę i ciekawe spotkania. ■

Znamy finalistów VI edycji Konkursu dla Młodych Cukierników Bake & Play! W pierwszym etapie pokonali dziesiątki konkurentów, zachwycając jury umiejętnościami i kreatywnością. Kropkę nad i postavili podczas specjalnego dwudniowego finału.

- Cała szóstka sprawiła nam ogromny prezent urodzinowy - podsumował Jacek Zięba, jeden z jurorów. - Ich zapał, zaangażowanie, chęć do nauki i bardzo wysoki poziom, który już teraz prezentują mimo tak młodego wieku, to dla nas - twórców Akademii Mistrza - dowód, że nasza praca przynosi wymierne rezultaty i możemy z optymizmem myśleć o przyszłości branży cukierniczo-piekarniczej.



Akademia
Mistrza

15 lat

KONKURS BAKE & PLAY - VI WYJĄTKOWA EDYCJA Z OKAZJI 15-LECIA AKADEMII MISTRZA



LAUREACI VI EDYCJI KONKURSU BAKE & PLAY

1 miejsce – Julia Ratajczak

2 miejsce (ex aequo) – Wiktoria Dębiak i Karolina Pach



VI edycja konkursu Bake & Play z pewnością zasługuje na miano wyjątkowej. Po raz pierwszy podzielono go na dwa etapy, a uczestnicy, którzy dotarli do ostatniego, mieli okazję zmierzyć się bezpośrednio podczas finału

rozegranego w Warsaw Academy of Pastry Arts. Już sam udział w tym wydarzeniu był dla młodych adeptów sztuki cukierniczej ogromnym wydarzeniem. – VI edycja naszej zabawy jest częścią obchodów 15-lecia istnienia Akademii Mistrza – pro-

jektu powołanego przez zespół marketingu produktów profesjonalnych Bunge w Polsce (dawniej Kruszewy). Jego celem jest podnoszenie kwalifikacji zawodowych cukierników, promowanie branży oraz wspieranie cukierniczych i piekarniczych

biznesów – wyjaśnia Jacek Zięba. – Zależało nam więc, by tegorocznymi finalistami mogli nie tylko cieszyć się ze swoich osiągnięć, ale dodatkowo zdobyć nowe umiejętności i zrobić pierwszy krok na drodze do cukierniczego świata. Finał połączyliśmy więc z wyjątkowym szkoleniem, poprowadzonym przez Mistrza Świata w Cukiernictwie Mieczysława Chojnowskiego, który od samego początku związany jest z Akademią Mistrza. W tym czasie przeprowadził dziesiątki szkoleń zarówno dla zawodowych cukierników, jak i młodych ludzi, którzy marzą o pracy w tym zawodzie – podkreśla.

NIETYPOWY FINAŁ - MASTERCLASS Z MIECZYŚLAWEM CHOJNOWSKIM

Podczas pierwszego dnia w Warszawie mistrz Chojnowski wprowadzał szóstkę finalistów (**Wiktoria Dębiak, Mateusz Kowalski, Karolina Pach, Julia Rajtaczak, Alicja Trólka i Ada Suchacka**) w tajniki pracy z czekoladą. Młodzi ludzie uczyli się własnoręcznie temperować czekoladę, wykonywać praliny, dekoracje i napisy. Okazję do wykorzystania zdobytej wiedzy mieli już następnego dnia, podczas finału Bake & Play. – Cała grupa spisała się świetnie – relacjonuje Mieczysław Chojnowski. – Bardzo trudno było nam wyłonić zwycięzców, bo wszystkie prace, które przygotowali uczestnicy, okazały się naprawdę wyjątkowe. Moim zdaniem wszyscy mogą czuć się zwycięzcami, wróżę im piękną cukierniczą przyszłość. Mam nadzieję, że zostaną w zawodzie i razem z Akademią Mistrza będą rozwijać polskie cukiernictwo, stale podnosząc jego poziom – dodaje Mistrz Cukiernictwa.

AKADEMIA MISTRZA - ŹRÓDŁO INSPIRACJI I WSPARCIA DLA CUKIERNIKÓW

Bake & Play – Konkurs dla Młodych Cukierników to jeden z flagowych projektów Akademii Mistrza, ale oczywiście nie jedyny. – Od początku chcieliśmy, by nasza Akademia była miejscem, które patrzy na branżę cukierniczo-piekarniczą z szerokiej perspektywy i oferuje jej przedstawicielom wszelkie możliwe wsparcie, jednocześnie będąc źródłem inspiracji i platformą wymiany doświadczeń – opowiada **Kata-**



rzyna Noga, szefowa marketingu B2B, **Bunge** w Polsce. – Jako lider wśród producentów tłuszczów spożywczych w Polsce czujemy się częścią tej społeczności i chcemy, by nasze działania miały realny, pozytywny wpływ na jej rozwój. Projektów, które realizujemy już od 15 lat, nie wymyśliłoby się za biurkiem, powstały na skutek setek, a może i tysięcy rozmów z naszymi klientami, współpracownikami oraz partnerami biznesowymi. Wypracowaliśmy je razem, diagnozując problemy, z którymi cukiernicy i piekarze zmagają się każdego dnia. Poszczególne działania Akademii Mistrza to nasza odpowiedź na konkretne potrzeby przedsiębiorców. I właśnie to – moim zdaniem – jest największą siłą Akademii – dodaje.

Przez 15 lat istnienia Akademii Mistrza w realizowanych przez nią projektach wzięło udział kilka tysięcy osób. Cukiernicy uczestniczyli przede wszystkim w szkoleniach podnoszących kwalifikacje zawodowe. Pracownicy administracyjni i właściciele zakładów z kolei najczęściej korzystają ze szkoleń biznesowych, odbywających się m.in. w ramach „Podwieczorków z Akademią Mistrza” czy Akademii Mistrza Biznesu – nowoczesnej, platformy e-learningowej, za pośrednictwem której można zdobyć praktyczną wiedzę z zakresu finansów, prawa, sprzedaży czy marketingu.

Ogromną popularnością zawsze cieszyły się też Spotkania z Maestro. Na pokazach światowych gwiazd cukierniczych, które przybywały do Polski na zaproszenie Akademii, zjeżdżali się cukiernicy z całego kraju. To prawdziwe cukiernicze święto, które integruje społeczność skupioną wokół Akademii Mistrza.

Konkurs Bake & Play, podobnie jak szkolenia dla szkół, to projekt skierowany do młodych ludzi. – To w dużej mierze od nich zależy kierunek, w jakim rozwinie się branża. Im więcej cukierników z pasją, wiedzą, chęcią do przekraczania granic i szukania nowych smaków, ale też doskonałą znajomością cukierniczych technik i mocną tradycyjną bazą, tym piękniej nasza cukiernicza przyszłość będzie wyglądać – ocenia Jacek Zięba. – Dlatego tak wysoki poziom uczestników konkursu Bake & Play to dla nas powód do ogromnej radości, o czym świadczy również fakt, że zdecydowaliśmy się przyznać dwa drugie miejsca! Zwycięzcom, finalistom i wszystkim uczestnikom VI edycji serdecznie gratulujemy i już dziś zapraszamy do zabawy za rok! ■

BUNGE



POŁĄCZYŁ NAS **CHLEB** PO RAZ TRZECI



➤ Kolejna edycja Festiwalu miast partnerskich „Łączy nas chleb” odbyła się pod hasłem: „Sól i zioła”. Podczas dwóch dni (2-3 czerwca 2023 r.) amfiteatr parku Zadole wypełnił się zapachem świeżego chleba różnych kultur i tradycji, a także dobrą muzyką. Zgromadził też ekspertów kulinarnych. Do dyskusji zasiadli m.in. dr Alina Urbisz i dr Adam Rostański z Herbarium Uniwersytetu Śląskiego, dr Magdalena Tomaszewska-Bolałek czy eksperci z Śląskiego Ogrodu Botanicznego. Pojawili się także przedstawiciele konsulatów generalnych i honorowych miast partnerskich Kolonii (Niemcy) Miszkolca (Węgry) Opawy i Ostrawy (Czechy), Saint-Etienne (Francja), Gminy Wyznaniowej Żydowskiej, Centrum Muzułmańskiego, chrześcijan różnych kościołów, którzy dyskutowali o chlebie, soli i ziołach w tradycji poszczególnych religii czy narodów, ale także w filmie i literaturze. Wydarzeniu towarzyszyła sprzedaż i degustacja piekarskich wyrobów rzemieślniczych. ■

PLAY - NOWY TEMAT **WORLD CHOCOLATE MASTERS**



➤ Znamy już temat kolejnej edycji międzynarodowych zmagani czekoladników. Organizatorzy tym razem zapraszają do... zabawy! „Play”, temat edycji 2024, ma zachęcić pastry chefów do zabawy składnikami, smakami i teksturami. Chętni do udziału w selekcjach do wielkiego finału w Pa-

ryżu będą musieli wykazać się w pięciu zadaniach. Będą to: 3-minutowa prezentacja własnej interpretacji tematu przewodniego; słodkości do podziału; whimsical bonbon, czyli pralinka o dwóch teksturach; playbox – pudełko wykonane z czekoladowych jadalnych elementów; pastry play – ciastko czekoladowe przygotowane z użyciem wybranego składnika. Zainte-

resowani mogą przysyłać zgłoszenia na worldchocolatemasters.com/apply, po czym zostaną one sprawdzone i ocenione przez jury złożone z ekspertów. Eliminacje krajowe i regionalne będą odbywać się przez cały 2024 rok, od stycznia do grudnia. Preselekcje dla Polski przeprowadzone zostaną w Warszawie podczas kolejnej edycji targów Expo Sweet. ■



IGA SARZYŃSKA Z TYTUŁEM BIZNESWOMAN ROKU 2023

się zarówno innowatorki pracujące nad rozwiązaniami z obszaru ratowania ludzkiego życia oraz planety, jak i przedsiębiorczynie prowadzące rodzinne biznesy, a także fundacje i aktywistki działające na rzecz grup wykluczonych społecznie.

Iga została doceniona m.in. za to, że w pandemii podwoiła zyski, postawiła na transparentność, najwyższą jakość produktów, ich artystyczny wygląd i usługi posprzedażowe, a także odbudowanie jednej z polskich tradycji, jaką są dekorowane pierniki. Uroczysta Gala Finałowa, podczas której ogłoszono nazwiska laureatek, odbyła się w Teatrze 6. Piętro w Warszawie. W tym roku symbolicznymi statuetkami były drzewa. Drzewo Igi Sarzyńskiej rośnie w Alei Ludzi Zmieniających Świat, znajdującej się w ogrodzie przy Muzeum Pałacu w Wilanowie. ■

Gratulacje dla królowej pierników i twórczyni marki Wzrusza Toruń! Iga Sarzyńska zdobyła tytuł Bizneswoman Roku Sukces Pisany Szminką. To najstarszy i największy konkurs w Polsce, w którym nagradzane są polskie przedsiębiorczynie, liderki oraz liderzy działający na rzecz równości i różnorodności. Wśród nagrodzonych znalazły



KULINARNE HERMESY ROZDANE!

18 maja w hotelu Novotel Poznań Centrum odbyło się XXIII Ogólnopolskie Spotkanie Czołowych Postaci Świata FMCG i HoReCa. W uroczystości wzięło udział ponad 250 zaproszonych gości, managerów z branży HoReCa oraz FMCG, reprezentujących zagraniczne i krajowe sieci detaliczne, dystrybutorów, producentów oraz handlowców. Nie zabrakło również uznanych szefów kuchni czy właścicieli obiektów gastronomicznych. Kulminacyjnym punktem wydarzenia było wręczenie prestiżowych statuetek – Hermesów Kulinarnych „Poradnika Restauratora”. To wyróżnienie przyznawane jest od 2005 r. wyłącznie głosami Akademii Laureatów Hermesów Kulinarnych „Poradnika Restauratora”, a redakcja nie pobiera z tego tytułu żadnych opłat.

Kapituła w składzie: Joanna Ochniak, certyfikowany międzynarodowy juror konkursów kulinarnych w WorldChefs, ambasadorka KPP, członkini OSSKiC, trener i doradca gastronomiczny; Maciej Gierdał, commercial director Farm Frites Central Eastern Europe; Tadeusz Zagórski, prezes Naczelnej Rady Zrzeszeń Handlu i Usług; Wiesław Generalczyk, prezes wydawnictwa; i Heidi Handkowska, redaktor naczelna „Poradnika Restauratora”, w tym roku postanowiła przyznać aż jedenaście statuetek. W kategorii cukiernik w ścisłym finale znaleźli się Marek Moskwa, Michał Doroszkiewicz, Wojciech Rzepecki oraz Krzysztof Kopciński. Właściciel poznańskiej pracowni cukierniczej OVO oraz firmy szkoleniowo-doradczej Pastry Lab, czyli Michał Doroszkiewicz, został laureatem nagrody w kategorii „cukiernik”. ■





EUROSKILLS 2023 - MISTRZOSTWA EUROPY MŁODYCH PROFESJONALISTÓW

EUROSKILLS 2023, KONKURS, KTÓRY ODBĘDZIE SIĘ WE WRZEŚNIU W GDAŃSKU, TO NAJWIĘKSZE MIĘDZYNARODOWE MISTRZOSTWA W EUROPIE. WEŹMIE W NICH UDZIAŁ 600 ZAWODNIKÓW Z 32 KRAJÓW, W TYM REPREZENTANCI POLSKI.

Patrycja Mrozek będzie zawodniczką w kategorii Cukiernictwo. To uczennica Zespołu Szkół im.

Rozegrane zostaną 43 konkurencje w 6 różnych kategoriach. To wielkie wydarzenie dla całego szkolnictwa branżowego i młodych ludzi, którzy chcą podnosić swoje kwalifikacje. W Polsce działa inicjatywa WorldSkills Poland, która zachęca młodych ludzi do rozwijania swoich umiejętności i kieruje ich m.in. do konkursów WorldSkills i EuroSkills. Instytucją koordynującą przygotowanie Polski do tych zawodów jest Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji. Od 2018 roku prowadzi eliminacje do kolejnych edycji, mające na celu wyłonienie zawodników i ekspertów. Na stronie internetowej WorldSkills Poland można zobaczyć prezentację narodowej drużyny i ilość zawodników startujących w poszczególnych kategoriach/branżach. W kategorii usług społecznych znalazły się m.in. cukiernictwo i piekarstwo, w których Polska będzie miała swoich reprezentantów.

Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej, która zajęła pierwsze miejsce w konkursie World Skills of Poland, co dało jej przepustkę do udziału w zawodach międzynarodowych. Patrycja ma także na swoim koncie m.in. wyróżnienie w Ogólnopolskim Turnieju Uczniowskim Cukierni „Sowa”. Ekspertem w dziedzinie cukiernictwa w drużynie narodowej jest Michał Doroszkiewicz, właściciel autorskiej pracowni cukierniczej OVO Pracownia w Poznaniu oraz doradczej firmy w dziedzinie cukiernictwa Pastry Lab Michał Doroszkiewicz. Trener profesjonalistów, młodych cukierników oraz uczniów szkół cukierniczych na konkursy krajowe i międzynarodowe. W kategorii Piekarstwo w EuroSkills 2023 wystartuje Paulina Niedźwiecka z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu, zwyciężczyni SkillsPoland Edycji Specjalnej w Poznaniu. Paulina była wcześniej m.in. zdobywczynią 1. miejsca w konkursie piłkarskim zorganizowanym w ramach projektu finansowanego przez Fundusz Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych. ■

reklama

ICAM NIE ZWALNIA!

**NOWE CIEMNE CZEKOLADY
WEGAŃSKIE 100%**

CHOCOCO 60, KOD 8263

Innowacyjna czekolada o równie czystym składzie, gdzie zwykły cukier zastąpiono cukrem kokosowym, błonnikiem i inuliną. Dzięki temu zawartość cukru jest mniejsza niż w typowych czekoladach z 60% kakao, a ponadto cukier kokosowy ma niższy indeks glikemiczny niż sacharoza, więc CHOCOCO doskonale sprawdzi się w nadzieniach dietetycznych przekąsek i pralin. Opakowanie 3 x 4 kg

**OBIE NOWE CZEKOLADY MAJĄ ŚREDNIĄ PŁYNNOŚĆ, SĄ ŚWIETNE
DO MODELOWANIA, OBLEWANIA I GANASZY.**

AUTENTICO 65, KOD 8081

Nazwa **autentico** jest w pełni uzasadniona. Nowa czekolada nie zawiera lecytyny, soi, wanilii ani mleka - nawet śladowych ilości. Tylko trzy składniki - miazga, masło kakaowe i cukier, 65% kakao. Opakowanie 15 kg

NOWY KREM NOCCIOCHIARA, KOD 7924

Nowa propozycja ICAM w szerokiej gamie nadzień i kremów. Krem z 12% orzecha laskowego, bez kakao, o jasnej barwie i delikatnym, mlecznym smaku. Silna konkurencja dla kremów z kakao, zwłaszcza w wyrobach dla młodszych smakoszy. Rekomendowane zastosowania to ganasze, nadzienia do croissant'ów i naleśników, a także wszelkie kremy i musy. Opakowanie 6 kg.



kames®
od 1991

Oryginalne włoskie czekolady
www.kames.pl



RELACJA Z DNI OTWARTYCH REPUBLIKI SMAKU - SKLEPU DLA PASJONATÓW CUKIERNICTWA

9-11 MAJA PODCZAS DNI OTWARTYCH W REPUBLICIE SMAKU W PIASECZNIE, PRZY ULICY RASZYŃSKIEJ 13, NA KLIENTÓW CZEKAŁA MOC ATRAKCJI. W TYM WYJĄTKOWYM MIEJSCU STWORZONYM DLA CUKIERNICZYCH PASJONATÓW PRZYBYLI GOŚCIE MIELI OKAZJĘ UCZESTNICZYĆ W POKAZACH ORAZ DEGUSTOWAĆ LODY RZEMIEŚNICZE.



Dni otwarte były idealnym momentem, aby zainspirować się i zapoznać z szerokim asortymentem wysokiej jakości produktów dla cukiernictwa sklepu Republika Smaku, który od lat oferuje najlepsze składniki do tworzenia wypieków oraz drobne akcesoria cukiernicze i dekoracje. Meta-morfoza sklepu pozwoliła na przeprowadzenie zmian wizualnych i organizacyjnych, by lepiej odpowiadała na potrzeby klientów i pozwalała na szybki dobór potrzebnych produktów wyeksponowanych na półkach.

Dni otwarte Republiki Smaku rozpoczęły się od prezentacji wykonania szybkich i jednocześnie zachwycających deserów. Technolodzy firmy Ambasador pokazali również, jak tworzyć nietuzinkowe i piękne dekoracje. Klienci mogli usiąść w specjalnie przygotowanej strefie relaksu, delektując się lampką wina musującego i kawałkiem tortu. 10 maja producent znakomitej belgijskiej czekolady

z ponad 100-letnim doświadczeniem, firma Callebaut, przygotowali czekoladowe monoporce oraz proste i efektowne desery w kubeczkach. Ostatniego z dni otwartych eksperci firmy Credin zaprezentowali proces tworzenia zjawiskowych glazur na ciastach, przygotowali torcik bezowy, pyszne ciasto maślane oraz dwie wariacje ciast z owocami na kruchym spodzie.

Republika Smaku oferuje również produkty dla piekarnictwa, dlatego na pokazie nie mogło zabraknąć wytrawnej nuty smaku – technolodzy z firmy Credin poczęstowali gości firmowymi chlebami z dodatkiem smalcu i innych past.

Firma Ambasador pragnie podziękować wszystkim przybyłym i zaprosić do częstego odwiedzania sklepu stacjonarnego, a osoby, którym wygodniej jest robić zakupy online, do wizyty na jego stronie internetowej: <https://republikasmaku.net/>, gdzie regularnie czekają na wszystkich atrakcyjne rabaty. ■



ORGANIZATORZY:  **Ambasador 92**



Republika Smaku

PARTNERZY:


CALLEBAUT
BELGIUM 1911


CRÉDIN



Kandy laureatem nagród!



Ambasador Polskiej Gospodarki 2023
w kategorii: Partner firm zagranicznych



Medal Europejski 2023
dla nadzień Lauretta



Wyróżnienie na Sweet Targi 2023
dla nadzienia Lauretta morela 40%

Dziękujemy!



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

www.lauretta.eu