

Małgorzata Majdan, GETH

Jak pogodzić wysoką jakość pieczywa z odpiekiem w sklepie?

Odroczenie garowania i odpiek z technologią MIWE smartproof

– O sukcesie piekarni w większym wymiarze niż inwestycje decyduje zdolność wpływania na sprzedaż poprzez własne sklepy – twierdzi Hildegard Keil, redaktor naczelna „Brot und Backwaren”. Od kilku lat na tę sprzedaż wpływa odpiek asortymentu na oczach klientów i ten trend zyskuje na znaczeniu w firmowych sklepach piekarni. W odróżnieniu do dyskontów tutaj trzeba postawić na jakość pieczywa, tylko jak pogodzić wysoką jakość pieczywa z odpiekiem w sklepie?

OD SCHŁĄDZENIA DO ODPIEKU.

I opcja: mroźnia MIWE SF oraz MIWE GV lub automat chłodniczo-garowniczy MIWE GVA

FOT. ARCHIWUM FIRMY GETH



Kiedy komora sygnalizuje, że zadana temperatura została uzyskana, kastle przekładane są do komór chłodniczych, które utrzymują produkt przez kilka godzin w temperaturze +5°C. Specyfikacja takiej komory zależy od wielkości wsadu i indywidualnych wymagań piekarni. Z reguły kolumny kastli trafiają do MIWE GV lub GVA. Przechowując produkt w kastlach, (nawet 40 szt. w jednym słupku), klient zyskuje dwa razy więcej miejsca, a chłodnia jest optymalnie wykorzystana. Przechowywanie uprzednio schłodzonych produktów w niskich temperaturach dodatnich wyzwala pełną gamę smaku i aromatu. Wtedy zachodzą cenne procesy biochemiczne, przy znacznej redukcji aktywności drożdży, idealne warunki do działania mają enzymy.



Dzień I – godz. 12.00

Schładzanie kęsów w mroźni szokowej MIWE SF

Surowe kęsy ciasta o temperaturze 22-24°C odkładane są w piekarni na kastle znakiem do dołu. Kastle ułożone w kolumnach są wprowadzane (na jezdnych wózkach) do mroźni szokowej MIWE SF. Mroźnia w bardzo krótkim czasie (ok. 20 min) schładza produkt do zadanej temperatury w rdzeniu. Jest to bardzo ważny etap i należy zadbać (jeśli nie ma szokowej komory schładzania) o bardzo szybkie schłodzenie. Próg zamarzania nie zostaje przekroczony! To ważne. Każdy piekarz wie, że wysokie koszty energii powstają właśnie wtedy, dlatego system szybkiego schłodzenia w tym wymiarze jest oszczędny.

godz. 12.20

Przełożenie kastli do chłodni MIWE GV lub GVA



godz. 19.20/20.20

(ok. 7-8 godzin później)
Początek fazy garowania

Po kilkogodzinnym okresie stabilizacji produktu rozpoczyna się faza garowania, temperatura rośnie do maks. 18-24°C (do uzyskania niepełnej gary – 70-80%). Niepełna gara zalecana jest np. w wypadku bułek ciętych, by te w pierwszej fazie pieczenia miały dostatecznie dużą siłę do otwarcia nacięcia. Po zakończonym etapie garowania następuje, w tej samej komorze GV lub GVA, faza schłodzenia do temperatury ok. +5°C, tak by produkt mógł być bezpiecznie transportowany. W czasie transportu w kastlach produkt dalej dojrzewa, garuje.

Łatwo jest zastąpić dostawcę pieczywa do marketu nowym producentem oferującym lepszą cenę, trudniej jest zastąpić rzemieślniczą piekarnię, która oferuje coś wyjątkowego – wysoką jakość niepowtarzalnego asortymentu i bezpośrednie relacje z klientem. Dlatego piekarz, który odważył się otworzyć jeden punkt, najczęściej myśli o kolejnym sklepie. Jednakże rosnąca konkurencja oraz nietuzinkowość pomysłów sprawiają, że coraz trudniej zaskoczyć klienta. Nawet najdrobniejsze szczegóły jakościowe i wizerunkowe odgrywają niebagatelną rolę. O ile o wizerunku lokalu nie można dyskutować, podobnie jak o gustach, o tyle bezdyskusyjne jest, że nawet najlepszy pomysł na sklep nie „wypali”, jeśli jakość produktów jest słaba.

Sposób na podniesienie jakości

Sprawdzonej metodą na wydobycie oryginalnych walorów smakowych i aromatycznych pieczywa jest odmienianie ostatnio przez wszystkie przypadki „wydłużony proces fermentacji”. Coraz więcej piekarni wykorzystuje tę technologię, a pieczywo poddane schłodzeniu wyróżnia się smakiem, aromatem oraz dłuższą świeżością (w porównaniu z bułką wytwarzaną w tradycyjnej technologii). Jak jednak pogodzić specyfikę odpieku wizualnego z odroczeniem fermentacji, gdzie wysokie wymagania jakościowe i powtarzalność kłóć się z ograniczeniami lokalowymi, brakiem odpowiedniego zaplecza maszynowego, a bieżąca dostępność produktów narzuca częste (czytaj: drogie) dostawy kęsów albo konieczność uruchomienia kolejnej chłodni w sklepie?

Technologia odroczenia garowania MIWE smartproof

Technologia odroczonego garowania MIWE smartproof (nazywana przez inne firmy *cool rising*, *aroma cooler* – o podobnych założeniach procesowych) uwzględnia wszystkie powyższe wymagania lokalowe i jakościowe w sklepach, dając piekarzom gotową formułę technologiczną wraz z nieskomplikowaną i skuteczną organizacją zaopatrzenia. Poniżej prezentujemy przykładowy harmonogram prac w piekarni od momentu schłodzenia surowych kęsów ciasta, poprzez transport i odpiek pieczywa w sklepie.



Dostarczone kastele mogą być składowane w sklepie bez dodatkowej chłodni do 6 godzin (w chłodni – do 12 godzin). Nie ma specjalnych zaleceń co do odpieku, z uwagi na niskie temperatury kęsów wkładanych do pieca ilość pary nie musi być zbyt duża, czas pieczenia jest nieznacznie wydłużony. Kęsy są dojrzałe, wygarowane, w procesie odroczenia fermentacji enzymy zapewniają walory smakowe i aromatyczne. Oczekiwana jakość wyróżni te produkty spośród innej oferty. Stosując metodę MIWE smartproof, sklepy mają zagwarantowaną ciągłość produkcji na wysokim poziomie, zminimalizowane koszty i zoptymalizowane warunki pracy.

Dzień II – ok. 5.00-6.00

Odpiek w sklepie sukcesywnie do ok. 13.00

Transport do sklepu następuje w niezmięnionej formie – w kastlach ułożonych w kolumnach, które, załadowane do auta, nie wymagają chłodzenia. Kastele tworzą samowystarczalny bufor chłodniczy, który może być w ten sposób transportowany do sklepu (do 120 km).



● II opcja: z zastosowaniem automatu chłodniczo-garowniczego MIWE GVA. **UWAGA!** Wybór opcji uzależniony jest od indywidualnych warunków zakładu, głównie od wielkości produkcji

ODPIEK SKLEPOWY

MIWE

Piece w wielu kombinacjach:

MIWE cube

– mobilne piece do odpieku zróżnicowanego asortymentu



Modułowe piece:

MIWE condo

– elastyczne: niemal w każdym wymiarze
– duży atut: płyty hertowe
– różne wysokości półek



PPHU GETH

Ul. Skośna 16, 30-383 Kraków

Tel. 12 262 24 26

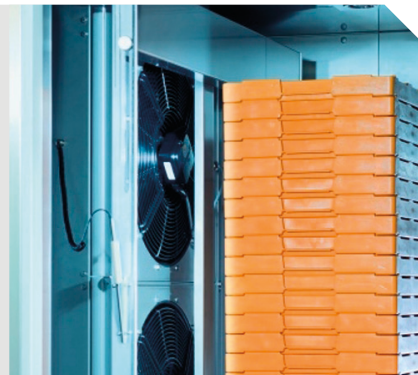
www.geth.pl

System zweryfikowany

Po kilku latach od wprowadzenia systemu MIWE smartproof na polski rynek jest nam o nim dużo łatwiej pisać, został poddany praktycznej weryfikacji i potwierdza się w zakresie bezpiecznej logistyki oraz wysokiej jakości pieczywa. Stosowany choćby przez: Piekarnię Polański (Zubrzyca Górna), Piekarnię Kropidłowski (Zblewo), Bajgiel (Będzino), Rustykalną (Radom), Piekarnię Kłós (Katowice), odzwierciedla teorię w praktyce. Użytkownicy podkreślają dodatkowo niski nakład energii (technologia eliminuje etap zamrażania, cały proces przebiega w dolnym zakresie dodatnich temperatur), a produkcja jest bezpieczna także w przypadku delikatnych produktów. ■

Metoda zasysania zimnego powietrza w mroźni MIWE SF-D

W mroźniach MIWE SF-D zastosowano wentylatory, które nie nadmuchują zimne powietrze, tylko je zasysają. Nadmuchiwanie powietrza mogłoby się odbijać od masywnej kolumny kastli, z kolei metoda zasysania przeciwdziała wysuszaniu ciasta, gwarantując stabilny zimny klimat, w którym wszystkie kęsy ciasta są jednakowo dojrzałe.



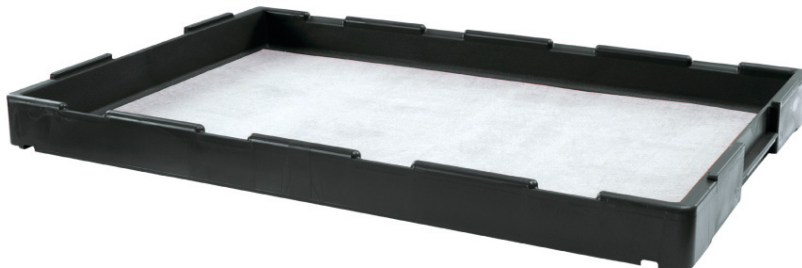
Dwufunkcyjne mroźnie szokowe MIWE – kiedy warto je stosować

Na rynku są również komory szokowe dwufunkcyjne (zasysowo-nadmuchowe) firmy MIWE. Dwufunkcyjność to cenna zaleta w sytuacji, gdy komory mają być wykorzystywane do schładzania towarów zarówno w kastlach, jak i na wózkach. W przypadku tych drugich istotna jest funkcja nadmuchowa.

Kastle

Na rynku oferowane są kastle z różnych tworzyw i o różnej wielkości, muszą one jednak mieć wspólną cechę: otwory po bokach, tak, by zapewniona była pewna wymiana powietrza z otoczeniem. W naszej praktyce i zgodnie z relacjami klientów najlepiej sprawdzają się kastle z tworzywa sztucznego z antybakteryjną mikrofazą wtopioną w dno kastli.

Kastle są bardzo stabilne, precyzyjnie nachodzą na siebie, tworząc kolumny. Są lekkie i estetyczne. Podwójna ściana kastli spełnia funkcje izolacyjne – czynnik istotny w przypadku transportu sztaplowanych kastli do sklepów. Wykorzystany materiał jest absolutną technologiczną rewolucją, zawiera tzw. mikrofilamenty – miliony mikrokanałów gwarantujących stałą cyrkulację powietrza. Najnowsza generacja mikrofazy z jednej strony dobrze wchłania wilgoć oddawaną przez kęsy ciasta, z drugiej – bardzo szybko samoczynnie się osusza. Pleśń i grzyby nie mają szans na rozwój. W efekcie kęsy, podczas przekładania na blachy, nie przyklejają się i nie niszczą tym samym swojej struktury.



ZAPROSZENIE NA SEMINARIUM CHŁODNICZE: 24-25 czerwca br. odbędzie się seminarium poświęcone chłodnictwu w procesie produkcji pieczywa (szczegóły w dziale Flash News).
Organizator seminarium: firma Geth – wyłączny przedstawiciel firmy MIWE w Polsce
tel. 12 262 24 26, www.geth.pl