



- Dobro došli na Dan otvorenih vrata u Zagrebu, 18.4.2018. godine!
- Proizvodi belgijske tvrtke PURATOS – novo u ponudi TIM ZIP-a
- Novi model planetarne miješalice – KODIAK 20

Poštovani čitatelji!

Uvaženi poslovni partneri!

Moto tvrtke TIM ZIP oduvijek je bio težiti boljemu i postići maksimalne rezultate.

Mnoge nove ideje, aktivnosti i kompleksni projekti realizirani su početkom ove godine, a još će ih više svoju realizaciju doživjeti u mjesecima pred nama.

Stručni seminari organizirani u suradnji s inozemnim Richemont klubovima, nastupi na najznačajnijim europskim i svjetskim sajmovima pekarstva, IBA-i u Münchenu i Gulfood Manufacturing u Dubajju te proširivanje ponude novim proizvodima izuzetne kvalitete samo su neke od aktivnosti koje valja spomenuti.

Najznačajnije ovogodišnje događanje tvrtke održat će se u mjesecu travnju. Ovim vas putem s izuzetnim zadovoljstvom pozivamo da posjetite **Dan otvorenih vrata u Zagrebu**, tradicionalno događanje TIM ZIP-a posvećeno predstavljanju proizvoda za pekarstvo i slastičarstvo, koji će se održati **18. travnja 2018.** godine u poslovnom prostoru tvrtke. Cijenjeni stručnjaci pekarske djelatnosti, domaći i strani, uživo će predstaviti novitete u svojoj ponudi i podsjetiti sve nas koliko su nove ideje i povremeno osvježavanje i nadopunjavanje vlastitog asortimana važni za još veće i bolje uspjehe!

Blagdanski dani koji su pred nama simbol su nade u svijet mira, ljubavi i razumijevanja među ljudima. Nade u bolje sutra.



Od srca želimo vama, vašim suradnicima i vašim najdražima nadolazeće dane protkane mirom, vjerom i blagoslovom.

Sretan vam Uskrs!

TIM ZIP tim



**NAJAVE  
za 2018.**

## NA OVIM SE DOGAĐANJIMA MORA BITI!!



**DAN OTVORENIH VRATA  
ZAGREB**

18. 4. 2018.

**STRUČNI SEMINAR**

*Richemont klub*

udruge stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu  
bakery and confectionery experts association

16. 10. 2018.

**ZLATNE RUKU**



16. 10. 2018.



**IBA  
MEĐUNARODNI SAJAM ZA  
PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO**

15. – 20. 9. 2018., MÜNCHEN



**GULFOOD  
MANUFACTURING 2018**

6. – 8. 11. 2018., DUBAI

Planirajte na vrijeme!



Široka ponuda proizvoda i okusa za pekarstvo i slastičarstvo

# NOVE IDEJE – BOLJI PROIZVODI – VEĆI USPJESI!



**REZERVIRAJTE  
DATUM!**

srijeda, 18. 4. 2018. godine || od 10,00 do 17,00 sati || TIM ZIP, Bani 100, Zagreb

Veliko je zadovoljstvo najaviti vam da tvrtka TIM ZIP ove godine organizira svoj tradicionalni **Dan otvorenih vrata u Zagrebu**. Događanje posvećeno predstavljanju novih proizvoda i okusa za pekarstvo i slastičarstvo održat će se u srijedu, **18. travnja**, u poslovnom prostoru tvrtke, **na adresi Bani 100**, u zagrebačkom Buzinu.

Cjelodnevna živa proizvodnja, izložba i degustacija kruha, peciva i slastica pripremljenih po najnovijim recepturama, u izvedbi domaćih i stranih stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu, omogućit će vam upoznavanje novih sirovina, proširiti vaše spoznaje i dati vam korisne savjete i smjernice za nadopunu vlastite ponude.

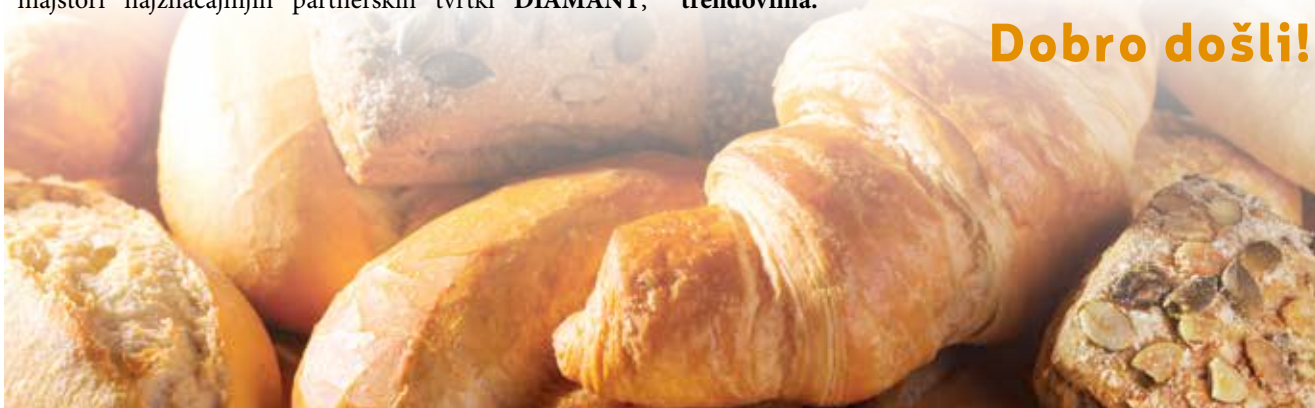
Na radno-izložbenim stolovima svoj će asortiman, uz djelatnike tvrtke **TIM ZIP**, predstaviti tehnolozi i pekarski majstori najznačajnijih partnerskih tvrtki **DIAMANT**,

**IL GRANAIO DELLE IDEE, ČAKOVEČKI MLINOVI, DATA-BAK, GLAZIR, PURATOS KONDING** i drugi.

Pekarski stručnjak **Jimmy Griffin**, uvaženi europski vitez pekarstva, u atraktivnom će showu prezentirati proizvodnju svojih najtraženijih proizvoda te pritom kvalitetno predstaviti neke od najaktualnijih zapadnoeuropskih trendova.

Ovim putem pozivamo sve vas, naše cijenjene poslovne partnere, da nam se pridružite na Danu otvorenih vrata u Zagrebu te praćenjem sadržajnog programa, druženjem s djelatnicima tvrtke i njihovim poslovnim partnerima kao i kušanjem raznovrsnih pekarskih i slastičarskih proizvoda obogatite svoje ideje, proširite asortiman koji nudite svojim potrošačima i budete u korak sa svjetskim trendovima.

**Dobro došli!**



## “Uskrs u Beču”

- Sudionicima događanja prenijete su kvalitetne informacije o nezaobilaznim austrijskim uskršnjim receptima i tehnološkim postupcima

Stručni seminar za pekare i slastičare pod nazivom “Uskrs u Beču” uspješno je organiziran 6. ožujka 2018. godine u Zagrebu u suradnji Rlichemont kluba Hrvatske i tvrtke TIM ZIP. Uz izuzetnu podršku i angažman **austrijskog Rlichemont kluba**, sudionicima su seminaru predstavljeni brojni tradicionalni proizvodi koji u vrijeme najvećeg kršćanskog blagdana krase police austrijskih pekarnica i štandove na gradskim trgovima. Majstori pekarstva i slastičarstva, predsjednik austrijskog Rlichemont kluba **Hubert Fischl** i **Günter Feldhofer** cjelodnevnom su praktičnom proizvodnjom pekarskih i slastičarskih proizvoda sudionicima događanja prenijeli kvalitetne informacije o nezaobilaznim austrijskim uskršnjim receptima i tehnološkim postupcima. Raznovrstan proizvodni program uključivao je brojne ukusne proizvode: uskršnju pincu, kiflu, zečiče, šunku u kruhu, *baguette* s medvjedićim lukom, kuglof, uskršnji vijenac te uskršnji išler. Seminaru je prisustvovalo dvadeset i pet sudionika s područja čitave Hrvatske i Srbije koji su s velikim interesom pratili prezentaciju te sudjelovali u živoj proizvodnji i degustaciji ukusnih proizvoda. Polaznici seminaru prisustvovali su i predavanju na temu



Hubert Fischl priprema uskršnju kiflu



Uskršnji proizvodi pripremljeni po austrijskim recepturama

„Neškrobni polisaharidi u kiselim tijestima i njihov utjecaj na kvalitetu i prehrambenu vrijednost proizvedenog kruha“, autorice **dr. sc. Ivne Vrane Špoljarić**, dobitnice Godišnje nagrade za doktorski rad Zaklade Ivan Bulić. Stručno je događanje proteklo u ugodnoj edukativno-radnoj atmosferi, a polaznici su srdačnim pljeskom u nekoliko navrata pohvalili austrijske pekarske stručnjake i izvrsnost koju su i ovom prigodom potvrdili.



Predavanje dr. sc. Ivne Vrane Špoljarić





Proizvodnja uskršnjeg vijenca



Uskršnji zečići u izvedbi sudionika seminaru

## Rekli su o seminaru

**Katarina Papo-Primorac**

**Pekara Dubravica d.o.o., Zagreb**



Uvijek mi je zadovoljstvo sudjelovati na edukativnim seminarima u organizaciji tvrtke TIM ZIP. Seminar je bio izvrsno organiziran i interaktivno koncipiran tako da su svi sudionici mogli aktivno sudjelovati i saznati sve što ih zanima. Gosti iz Austrije su zaista vrhunski majstori čija prezentacija je obogatila

moja znanja i vještine koje ću vjerujem primjenjivati u kreiranju novih proizvoda. S radošću i nestrpljenjem očekujem sljedeći seminar.

**Marija Miletić**

**Radnik Opatija d.d.**

Sudjelovanje na stručnom seminaru za slastičare i pekare "Uskrs u Beču" održanom u Zagrebu uvelike će mi koristiti kao voditeljici slastičarne, ali i u firmi u kojoj radim, RADNIK OPATIJA. Imali smo mogućnost isprobati nekoliko proizvoda koji dosad nisu ponuđeni tržištu.

Pohvalila bih stručnost voditelja seminaru, a zadovoljna sam i samim konceptom seminaru koji nam je najprije dao teorijsku podlogu, a zatim smo se iskušali u izradi slastica.



**Miloš Mladenović**

**Trgocentar DOO, Beograd**



Bilo mi je zadovoljstvo prisustvovati seminaru "Uskrs u Beču" u organizaciji vaše tvrtke, zajedno s kolegama iz pekarske industrije Republike Hrvatske. Bilo je zanimljivo prisjetiti se kakve sve specijalitete Austrijanci spremaju povodom jednog od najvećih kršćanskih blagdana. Gospoda Fischl i Feldhofer, predstavnici Richemont kluba

Austrije, svojim su majstorstvom i karizmom uspjeli pridobiti i zadržati pažnju svih sudionika radionice. Vrijeme provedeno s njima u pripremanju specijaliteta prošlo je zaista brzo, a bili su spremni podijeliti svoje znanje sa svim polaznicima seminaru.

Dr. sc. Ivna Vrana Špoljarić održala je i više nego zanimljivu prezentaciju svog doktorskog rada i podsjetila koliko je zapravo područje kiselih tijesta nedovoljno istraženo. Naglasak njene prezentacije bio je na laboratorijskim rezultatima ispitivanja, ali su se svi sugovornici složili da njihova primjena u industrijskim pogonima ima izrazito velike potencijale.

Profesionalnom organizacijom ovakvog jednog seminaru još je jednom dokazano da je tvrtka TIM ZIP, sa svojim visokoobrazovanim kadrom, apsolutni lider u svojoj djelatnosti na ovim prostorima. Nadam se da ćete nastaviti sa pripremanjem ovakvih skupova i u budućnosti, a brend SkRoZ DoBrA PeKaRa vam stoji na raspolaganju da svoje aktivnosti proširite i na teritorij Republike Srbije.

SPECIJALISTI I LIDERI U OPREMI ZA PROIZVODNJU KEKSA

# Za najveće kapacitete i vrhunsku točnost u proizvodnji keksa

Pripremio:  
Dejan Mlinarić, dipl. ing.  
direktor Sektora  
projektiranja i opreme



- Depozitor/ekstruder V60 dopušta brzu promjenu vrste proizvoda kombinirajući razne tehnike doziranja

## DEPOZITOR / EKSTRUDER V60 – sustav za doziranje, ekstrudiranje i rezanje žicom

Na tržištu se mogu primijetiti sve sofisticiraniji keksi. Proizvodi su zabavnih oblika, u raznim bojama ili s ukusnim nadjevima iznutra i ukusnim komadićima čokolade, lješnjaka ili voća na površini.

**MEINCKE**-ov sustav **V60** temelji se na više od 20 godina iskustva u projektiranju i aplikaciji trostruko doziranih i ekstrudiranih proizvoda. Stroj može raditi s polutekućim tijestima, mekanim tijestima, žicom rezanim proizvodima od tvrdog tijesta, komadićima čokolade te ekstrudiranim proizvodima s niskim udjelom masti.



**FRANZ HAAS ■ MEINCKE ■ MONDOMIX ■ STEINHOFF**

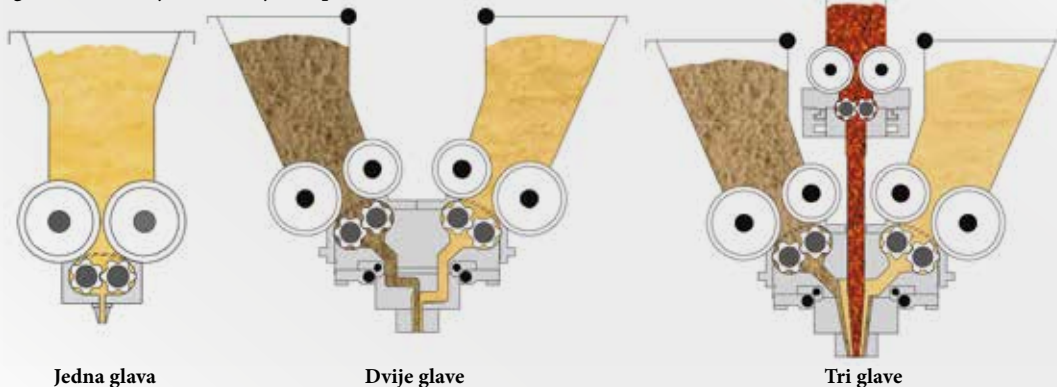


V60 - sustav za doziranje, ekstrudiranje i rezanje žicom

### Tehnički podaci:

- Radna širina: 600, 800, 1000, 1200 ili 1500 mm.
- Doziranje/ekstruzija s različitim priborom kao što je prskalica, giljotina, rezač žicom i mini depozitor za puno vrsta proizvoda.
- Istovremeno doziranje različitih masa.
- Kompaktna konstrukcija omogućava veliku fleksibilnost na maloj tlocrtnoj površini.
- Funkcija "cleaning-in-place" (CIP).
- Upravljanje pomoću PLC-a sa zaslonom na dodir te s mogućnošću memoriranja recepata.

## Središnja glava za doziranje tekućih tijesta i punila



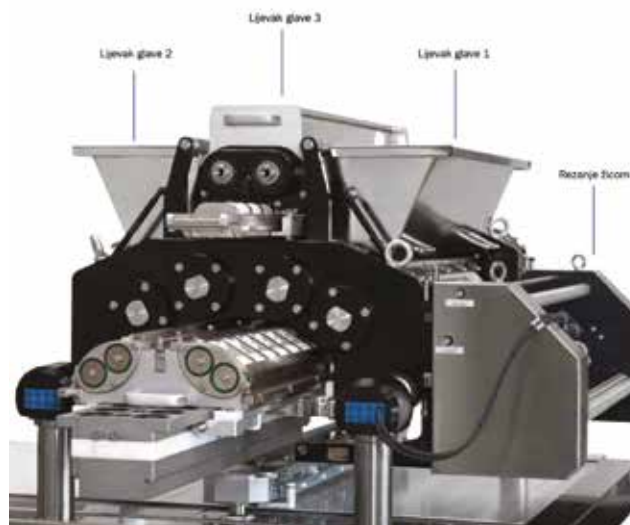
Jedna glava

Dvije glave

Tri glave

V60 se isporučuje s jednom, dvije ili tri glave za doziranje. Kod izvedbe s dvije glave, one su identične. Moguća je naknadna ugradnja treće glave za doziranje tekućih tijesta ili punila. Stroj omogućava brzu promjenu vrste proizvoda kombinirajući razne tehnike doziranja, na primjer, od proizvodnje s jednom dozirnom glavom do doziranja s dvije glave te trećom glavom za doziranje marmelade. Stroj je konstruiran tako da ima izuzetno kratak put od pumpi za doziranje do mlaznica. To omogućava veliku fleksibilnost masa koje se mogu dozirati kao i iznimnu točnost ekstruzije i doziranja.

Dodavanjem servo pogonjenog uređaja za rezanje žicom, ovaj stroj također omogućava proizvodnju žicom reznih proizvoda s jednim ili dva tijesta.



## Primjeri proizvoda izrađenih na stroju V60



Kučiste pumpe za dozirne glave 1 i 2

Ploča za mlaznice

Kučiste pumpe za središnju dozirnu glavu



## PROGRAM TUNELSKIH PEĆI

Sve više i više potrošači konditorskih proizvoda u svijetu traže proizvode visoke kvalitete po niskoj cijeni. Mnogi od ukusnih konditorskih i pekarskih proizvoda proizvedenih na svjetskom tržištu danas zahtijevaju različite principe prijenosa topline i dodavanja vlage. Uz široki asortiman peći, pokrivajući konvekcijske peći, peći s direktnim izgaranjem plina (DGF - *direct gas fired*), radijacijske peći i hibridne peći, tvrtka **HAAS-MEINCKE** može ispuniti zahtjeve za najnaprednijim profilima pečenja. Tradicionalno, HAAS-MEINCKE peći poznate su po visokoj kvaliteti pečenja. Sve peći pružaju vrlo pouzdanu kvalitetu pečenja proizvoda, što se prvenstveno postiže vrlo preciznom kontrolom vlage, strujanjem zraka i distribucijom topline unutar peći. Spomenuta precizna kontrola čini ove peći vrlo fleksibilnima. Moguće je kombinirati različite vrste peći i brzo ih prilagoditi želji kupca.

HAAS-MEINCKE uvijek je proizvodio peći koje su dobro izolirane i koje su u svjetskom vrhu kada govorimo o učinkovitosti. U zadnje vrijeme, posebna pozornost posvećuje se i uštedi energije kako bi se zadovoljile sve strože svjetske norme. S uređajem za povrat energije za konvekcijske peći, proizvođačima konditorskih proizvoda može se osigurati smanjenje potrošnje energije od 15%.

Sljedeća vrlo važna stavka, kao prednost ovih peći, je i kratko vrijeme instalacije. Svaki dan bez rada linije izgubljeno je



Linija za proizvodnju keksa

vrijeme proizvodnje. Peći tvrtke HAAS-MEINCKE dolaze predmontirane u modulima dužine 2 metra što osigurava kratko vrijeme instalacije. To znači da je vrijeme montaže svedeno na svega nekoliko tjedana u usporedbi s drugim proizvođačima gdje se obavlja montaža od jednog do dva mjeseca. Predmontaža modula peći također osigurava da se proizvodnja na ostalim linijama pored mjesta montaže može nesmetano odvijati.

Mnogi proizvođači konditorskih proizvoda u svijetu prepoznali su prednosti ovih peći. Svake godine diljem svijeta isporučeni se oko 50 peći u veličinama do 4,2 m širine do 120 m dužine.

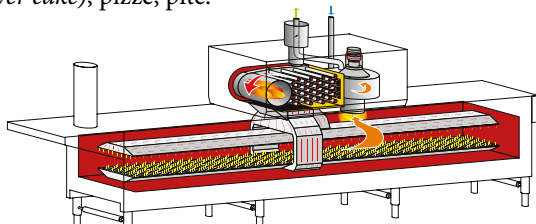


Proces pečenja keksa

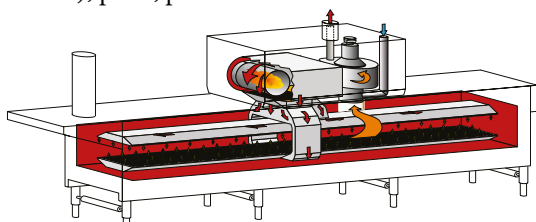


**Modeli peći:****Konvekcijske peći – indirektno grijane**

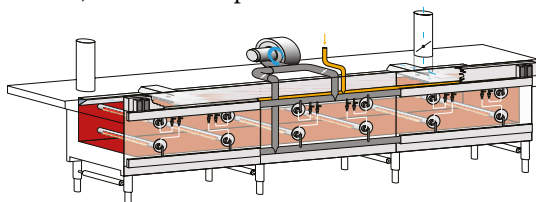
Pogodne za pečenje svih vrsta proizvoda: keksi, rolade (*layer cake*), pizze, pite.

**Konvekcijske peći – direktno grijane**

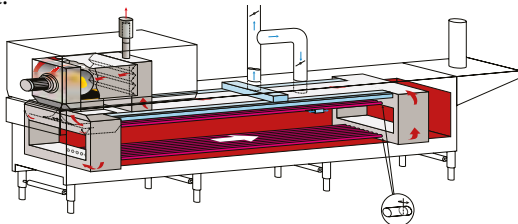
Pogodne za pečenje svih vrsta proizvoda: keksi, rolade (*layer cake*), pizze, pite.

**DGF (*direct gas fired*) peći – direktno grijane**

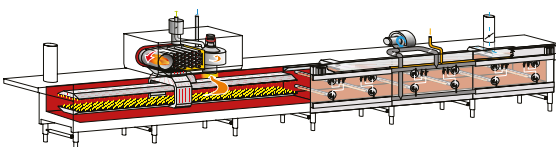
Pogodne za pečenje tvrdih keksa i krekeri, arapskog kruha (*pita bread*) i nekih vrsta pizze.

**Ciklotermičke peći – indirektno grijane**

Pogodne za pečenje kolača, kruha i proizvoda od lisnatog tijesta.

**Hibridne peći – kombinirane**

Pogodne za pečenje tvrdih keksa i krekeri. Najčešća kombinacija DGF i konvekcijske peći.

**NOVA I RABLJENA OPREMA NA SKLADIŠTU TIM ZIP-a****ISPORUKA  
MOGUĆA ODMAH****NOVA OPREMA:**

- dozator za vodu
- sito za brašno
- spiralna mijesilica 80 kg
- planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- planetarna miješalica s loncem od 30 lit.
- frkalica za kruh i pecivo s 4 cilindra
- frkalica za kruh i pecivo s 2 cilindra
- linija za kruh (volumetrijska dijelilica, stožac, intermedijarna komora i frkalica)
- stroj za laminiranje tijesta
- konvekcijska peć za 3 lima 600 x 400 mm
- konvekcijska peć za 5 limova 600 x 400 mm s etažnom peći za 1 lim 600 x 400 mm i s fermentacijskom komorom
- pizza peć unutarnjih mjera 680 x 680 mm
- konvekcijska peć za 8 limova 600 x 400 mm i s fermentacijskom komorom
- friteza za krafne
- omekšivači za vodu
- rashladni ormari za 50 limova 600 x 400 mm ili 25 limova 600 x 800 mm
- kolica i limovi
- strujna zaštita (monofazna i trofazna)

**RABLJENA OPREMA:**

- radni stolovi
- konvekcijske peći za 5 i 10 limova

NOVOSTI IZ TVRTKE VARIMIXER BEAR

# Novi model planetarne miješalice – KODIAK 20

Pripremio:  
Mirko Šram  
direktor prodaje u Sektoru  
projektiranja i opreme



- Planetarna miješalice izrađena je tako da se njome može upravljati u uspravnom ergonomskom položaju bez podizanja lonca



Nakon značajnog uspjeha postignutog s modelom planetarne miješalice KODIAK 30, tvrtka **VARIMIXER BEAR**, renomirani danski proizvođač ove vrste strojeva različitih namjena, odlučila je tržištu ponuditi novi model planetarne miješalice **KODIAK 20**.

Planetarna miješalice KODIAK dizajnirana je u suradnji sa stručnjacima specijalistima u pekarstvu i slastičarstvu što je rezultiralo brojnim prednostima za krajnje korisnike.

Planetarna miješalice KODIAK 20 dolazi u dvije izvedbe:

- izvedba s postoljem - *floor model*,
- stolna izvedba - *table model*.

Stroj se koristi za miješanje krema, šlaga te manje količine tijesta. Miješalice je izrađena od INOX-a sa snažnim okvirom i visokim, podesivim nožicama što je čini jednostavnom za čišćenje. Opremljena je loncem kapaciteta 20 litara te spiralom, metlicom i mješačem izrađenim od INOX-a koji se mogu prati u perilici.

Planetarna miješalice izrađena je tako da se njome može upravljati u uspravnom ergonomskom položaju bez podizanja lonca. Izvedba s postoljem je opremljena kolicima za lonac koja se koriste za prijevoz lonca do miješalice, radnog stola, perilice i sl. bez podizanja lonca i njegovog sadržaja.

Upravljačka ploča s velikim tipkama jednostavna je za korištenje. Brzina

se može kontinuirano povećavati ili smanjivati. Ploča je postavljena na ergonomski ispravnu visinu što je čini ugodnom za korištenje.

Planetarna miješalice KODIAK može biti opremljena s priključnim dodatkom za mljevenje mesa i sjeckanje povrća.



KODIAK 20 - stolna izvedba



KODIAK 20 - izvedba s postoljem



# Visoki austrijski standardi kvalitete potvrđeni su i u pekarskoj djelatnosti

*Richemont klub*

udruga stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu  
bakery and confectionery experts association

Početkom godine održan je dvodnevni sastanak predsjednika Međunarodnog i nacionalnih Richemont klubova u Beču. Domaćini događanja, predsjednik austrijskog Kluba **Hubert Fischl** i tajnica Kluba **Catherine Schrott**, impresionirali su sudionike događanja zanimljivim i raznovrsnim programom.

Osim sudjelovanja na aktivnim sastancima na kojima se raspravljalo o najaktualnijim temama i aktivnostima na razini Međunarodnog Richemont kluba, predstavnici Klubova posjetili su dva značajna austrijska pekarska pogona kao i mnogobrojna prodajna mjesta pekarskih i slastičarskih proizvoda u Beču.



Proizvodnja peciva kaisersemmel u Pekari Grimm



Radni sastanak predstavnika Klubova



Obilazak austrijskog pekarskog pogona Der Mann

U najstarijoj bečkoj Pekari Grimm, osnovanoj 1537. godine, organizirana je zanimljiva radionica na temu ručne proizvodnje peciva *kaisersemmel*, a posjet jednoj od najmodernijih i najvažnijih austrijskih pekara Der Mann potvrdio je richemontovcima da i veliki, industrijski pekarski pogoni mogu zadovoljavati najviše standarde kvalitete. Predsjednici i članovi Klubova imali su čast prisustvovati tradicionalnom, 117. Wiener ZuckerBäckerballu organiziranom u kraljevskoj palači Hofburg u Beču. Jedinstveno događanje prožeto posebnom elegancijom, glazbom i plesom, koje okuplja najznačajnije osobe iz pekarske i slastičarske djelatnosti ove, ali i susjednih zemalja, cjelokupnom je programu dalo jedan poseban štih.



Na 117. Wiener ZuckerBäckerballu

# Impresije dobitnika stipendija, nagrada i priznanja



**Dr. sc. Ivna Vrana Špoljarić**, dobitnica Godišnje nagrade Ivan Bulić za najbolji doktorski rad



Očekivala sam da će biti lijepo i svečano, no bilo je puno više od toga. Uloženi organizacijski trud i svečani ambijent, prijateljska, poznata, kao i nepoznata nasmiješana lica, s neobičnim sjajem u očima, a istovremeno i velikom tugom u meni je izazvalo emocije koje mogu teško opisati. Govori, glazbena pratnja i dvorana puna značajnih ljudi za zaista vječnu

uspomena na prerano preminulog Ivana je bila zaista spektakularna. Osjećaji ponosa, privilegiranosti, posebnosti, izvrsnosti, sreće i velike topline ispunili su moje srce. Ostaje vječna uspomena na ovaj svečani događaj koji ću svima preporučavati i obaveza u opravdanju izvrsnosti svakoga dana.

---

**Nika Mutak**, dobitnica Stipendije za drugu godinu diplomskog studija



Dubok i iskren osjećaj ponosa ispunio me toga dana tijekom dodjele nagrada i stipendija u možda najljepšoj dvorani koju Zagreb ima, u kojoj smo se našli okruženi umjetnošću vrsnih majstora kista, ali i etabliranih glazbenika koji su nam, kao gosti Zaklade, darovali izuzetan glazbeni doživljaj.

Taj svečan i dostojanstven čin, kojeg sam bila dio, tog 30. studenog 2017., za mene predstavlja profesionalnu i ljudsku potvrdu svih onih vrijednosti koje živim, za koje se zalažem, u koje vjerujem i koje daju smisao profesiji koju sam izabrala, a prepoznate su kao ishodište rada Zaklade Ivan Bulić.

**Lucija Štrkalj**, dobitnica Priznanja za najbolji završni rad

To je uistinu bio najsvečaniji događaj kojemu sam prisustvovala te su ga ambijent i prekrasna prateća glazba učinili još veličanstvenijim. Cijela svečanost i program govore o tome koliko je važno da se pekarska i slastičarska industrija nastave razvijati, a biti dio Zaklade je zapravo činiti veliki korak prema tome.

Zaklada Ivan Bulić pruža studentima mnoge prilike da nadograđuju svoje znanje, ali što je možda najvažnije, cijeni ideje mladih ljudi, sluša i uvažava njihove prijedloge i daje im mogućnost daljnjeg razvijanja.

Od neizmjerne je važnosti spomenuti i to da su članovi Zaklade otvoreni za prijedloge studenata kako bi ih na brojne načine potaknuli na daljnji rad unutar pekarske i slastičarske industrije.

---

**Kristina Jarni**, dobitnica Nagrade za najbolji diplomski rad

Hvala Zakladi i svim članovima na vjeri u nas studente i prihvaćanju u svijet prehrambene industrije. Nagrada i sudjelovanje na Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić zaista je značajno priznanje. Ona je potvrda stečenih znanja nama i našim najmilijima, a ujedno i simbol vjere u naše potencijale.

Hvala što ste nam omogućili da budemo danas tu, uz vas.





**Ivan Martić**, dobitnik Stipendije za drugu godinu diplomskog studija



Sudjelovanje na 1. svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić predstavlja poseban doživljaj za svakog nagrađenog studenta, našu obitelj i prijatelje. Ispunili smo ponosom sebe i drage ljude koji nam pružaju potporu tijekom cijelog života te smo se zaista osjećali važnima taj dan. Čak niti nakon odmaka vremena od dodjele stipendija, dojmovi se još uvijek ne stišavaju. Dodjela se

odvijala u intimnoj, dostojanstvenoj atmosferi koja nikoga nije ostavila ravnodušnim, a sve s ciljem realizacije Ivanovih ideja i životnih stavova. Iznimno sam sretan što sam imao priliku upoznati gosp. Vladimira Bulića, osnivača Zaklade i čovjeka ispred svoga vremena, koji prepoznaje vrijednosti što ih mladi studenti nose u sebi te srdačno i toplo nastoji pomoći u ostvarenju naših životnih ciljeva.

**Maja Rendulić**, dobitnica Stipendije za drugu godinu preddiplomskog studija

U Zlatnoj dvorani Hrvatskoga instituta za povijest održana je Svečana sjednica Zaklade i dodjela nagrada. Ta je prostorija s pravom nazvana jednom od najljepših dvorana u Hrvatskoj. Naravno, bili smo uzbuđeni, sretni i ponosni zbog svojih postignuća, ali i emotivni i pomalo tužni – mislim da su sve prisutne snažno dirnuli govori upravitelja Zaklade Vladimira Bulića i tajnika Željka Rupića posvećeni preminulom Ivanu Buliću. Kako bi cijeli doživljaj bio potpun, program je bio prožet glazbom – Sandra Bagarić, Lucija Pejković na violončelu i Darko Domitrović na glasoviru savršeno su se uklopili u svečanost. Posebno su me se dojmile izvedbe skladbi *Concerning Hobbits* Howarda Shorea i Beethovenova *Für Elise* koju je i sam Ivan volio svirati svojim roditeljima. Neizmjerne mi je drago što sam bila dijelom svega toga.



**Katarina Filipan**, dobitnica Stipendije za treću godinu preddiplomskog studija



Sudjelovanje na svečanoj dodjeli stipendija, nagrada i priznanja bio je prekrasan događaj kojeg ću se rado prisjećati. Dodjela je održana u zaista veličanstvenoj Zlatnoj dvorani Hrvatskog Instituta za povijest, što govori o karakteru i razini same svečanosti. Do sada zapravo nisam čula da postoji takva institucija koja bi podupirala one najbolje u prehranbenoj

struci tako da sam se ugodno iznenadila, ne samo time što sam dobila čast biti stipendist Zaklade, nego i pozitivnim širenjem znanja i pružanjem podrške mladima u ostvarenju izvrsnih rezultata čime je Zaklada pokazala da se rad i trud cijene i isplate.

**Ivona Kuraica**, dobitnica Stipendije za prvu godinu diplomskog studija



Interijer je bio predivan i zaista sam bila počašćena što mogu prisustvovati takvoj svečanosti. Svečanost je održana u emotivnom tonu budući da je sama Zaklada osnovana u spomen na prerano preminulog Ivana Bulića. Najviše me dirnuo govor Vladimira Bulića, upravitelja Zaklade, koji nas je s grčem i suzama u očima podsjetio zbog čega smo zaista

tu. Sve je odrađeno na vrhunskom nivou, a kao što sam rekla najviše me se dojmila pozitivna atmosfera unatoč tužnoj priči koja je prethodila osnivanju Zaklade.

Ova svečanost omogućila mi je da upoznam vodeće osobe u području prehranbene tehnologije u pekarstvu, slastičarstvu i konditorstvu što mi je iznimna čast i iskustvo. Osobno smatram da će mi ovo iskustvo uvelike pomoći u daljnjem studiranju te na kraju i omogućiti napredovanje u struci, a zajedničkim trudom i radom sigurna sam da ćemo pridonijeti razvoju iste.

IZ STRUČNOG PRIRUČNIKA

# Proizvodi od laganog finog kvasnog tijesta

Pripremio:

Franjo Klarić, dipl. ing.  
glavni tehnolog TIM ZIP-a



- Objavljujemo dijelove iz knjige “Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda”, treće knjige iz TIM ZIP-ove biblioteke “Kruh za život”



Proizvodi od laganog finog kvasnog tijesta su proizvodi dobiveni iz tijesta s malim sadržajem masnoća i šećera. No, oni ni u kom slučaju nisu *lagani* (siromašni masnoćama i šećerom). Teški nadjevi i preljevi, posebice masnoće za lisnata tijesta, energetske gledano čine proizvode *teškima* i smanjuju njihovu probavljivost.

## Lagana kvasna peciva

Laka kvasna peciva su *dnevni proizvodi* s ograničenim rokom valjanosti.

Proizvodi se razlikuju po obliku, nadjevu, prevlaci i po načinu pripreme.

Uobičajena peciva

- bez nadjeva i prevlake su npr. jednostavni kolačići, peciva, rošičići, sitna pletena peciva i dvopek,
- s nadjevom ili prevlakom su npr. maramice, kompaktni rošičići, puževi, košarice i različiti plosnati oblici.

## Zahtjevi koji se postavljaju za lagana kvasna peciva

Potrošači imaju određene zahtjeve vezane za kvalitetu laganih proizvoda koji se obično konzumiraju uz kavu.

*Lagana kvasna peciva*

- moraju biti lako probavljiva,
- moraju biti rahla,
- moraju biti svježe proizvedena, na dan kupnje,
- moraju biti punjena ili obložena s lako probavljivim pripravcima,
- moraju imati aromatičan i svjež okus.



Peciva od laganog kvasnog tijesta



Peciva od utisnutih okruglica



**Osnovna receptura za lagana fina kvasna tijesta**

1 000 g	pšenično brašno T 550
500 g	mlijeko
100 g	šećer
100 g	maslac
60 g	kvasac
10 g	kuhinjska sol
	arome



Ručna obrada kvasnog tijesta

**Procesi proizvodnje laganih kvasnih peciva**

Stupnjevi obrade tijesta za lagana peciva ne razlikuju se od onih za nezaslađena pšenična peciva. Dodatne radne operacije su nadijevanje, oblaganje, pokrivanje kao i uređivanje odnosno ukrašavanje.

Obrada tijesta može biti ručna, strojna ili potpuno automatska (uz primjenu linija za laminiranje, rezanje i nadijevanje).

**Obrada finih kvasnih tijesta**

Shema obrade za sva peciva iz finoga kvasnog tijesta je u osnovi ista:

- **Odvagivanja:** zrela i fermentirana tijesta izvagati u komade željene mase ili veličine (npr. prese i bale).
- **Preoblikovanje:** tjesteni komadi se oblikuju okruglo ili se stanjuju i preoblikuju u poluge.
- **Dijeljenje, oblikovanje:**
  - prese se dijele, tjesteni komadi se okruglo oblikuju, nakon fermentiranja se izvaljaju ili utiskuju,
  - tjestene poluge se stanjuju i dijele (za uzdužno nadijevanje) ili se završno dijele.



Automatska obrada kvasnog tijesta na industrijskoj liniji:

- produženo rezanje izvaljanog tijesta
  - trakasto nanošenje mase nadjeva
  - presavijanje nadjevenih traka
  - poprečno rezanje u komade i utiskivanje (štancanje) komada
- **Nadijevanje, oblaganje:** tjesteni proizvodi se nadijevaju ili oblažu pripremljenim nadjevima.
  - **Završno ukrašavanje:** oblikovani tjesteni proizvodi se prema potrebi završno oblikuju, posipaju ili premazuju.

**Uvjeti fermentacije oblikovanih tjestenih proizvoda**

Završna fermentacija oblikovanih tjestenih komada odvija se u fermentacijskoj komori. Temperatura treba iznositi 35 °C. Da bi se izbjeglo isušivanje površine tijesta kod te temperature potrebna je relativna vlažnost zraka od oko 70%.

Da bi se dobro istaknule konture oblika, tjesteni proizvodi ne bi trebali postići više od dvije trećine pune fermentacije.

**Uvjeti pečenja laganih kvasnih peciva**

Tjesteni proizvodi sa suhom površinom trebaju se prije pečenja premazati vodom ili mlijekom. Za dobivanje sjajne, tamnosmeđe boje proizvodi se premazuju jajima. Proizvodi se prije ubacivanja u peć trebaju osušiti.

Proces pečenja odvija se pri 220 °C do 240 °C u mirnoj atmosferi, odnosno pri 190 °C do 210 °C u turbulentnoj atmosferi. Visoka temperatura smanjuje gubitak vlage pri pečenju. Kod dovoljno rahlih tjestenih proizvoda ne postoji opasnost da proizvodi, zbog visoke temperature pečenja, prebrzo posmeđe i da ne budu potpuno pečeni.

Ubacivanje u peć odvija se uz dodatak pare. To ne vrijedi za tjestene proizvode s još vlažnim premazom od jaja. Para bi mogla utjecati na ispiranje jaja s površine tijesta i dovesti do pojave pruga na proizvodima.

Vrijeme pečenja iznosi 16 do 22 minute.

## Obrađivanje tijesta za proizvodnju peciva uz kavu

### Primjer 1: Nenadjeveni roščići

Fina kvasna tijesta se odvagaju u radne porcije i zaobljuju. Dijeljenje se može raditi na dva načina: dijeljenje presa u stroju za dijeljenje ili dijeljenje izvaljanog tijesta na stolu za rezanje.

### Dijeljenje tijesta strojem za dijeljenje

Prese tijesta se dijele strojno, a dijelovi tijesta se nakon toga okruglo oblikuju. Nakon kratke fermentacije tjestene okruglice se izvaljaju u plosnate, duguljaste lepinje.

Opuštene lepinjice se ručno frču u uske svitke. Svici se motaju u polukrugove s vrhovima okrenutima prema unutra. Frkani roščići trebaju imati 10 do 12 namotaja.

Fermentirane okruglice mogu se oblikovati i strojem za frkanje.

### Dijeljenje tijesta na stolu za rezanje

Fermentirano tijesto se formira u obliku poluge i izvalja ručno drvenim valjkom ili laminatorom.

Dijeljenje na trokute obavlja se

- nožem i mjernim ravnalom ili
- ručnim valjkom za rezanje ili
- valjkom za rezanje na postrojenju za rezanje tijesta.

Izvaljano tijesto može se frkati u roščiće ručno ili strojem za frkanje. Sve navedeno može se napraviti i na automatskoj liniji za fine proizvode.

### Primjer 2: Punjeni puževe

Podijeljeni komadi tijesta formiraju se u oblik poluge. Nakon kratke fermentacije tijesto se treba izvaljati.

Tjestene ploče se tanko premažu

- džemom ili
- nadjevom (marcipanom, makom ili svježim sirom) ili
- maslacem i posutim voćem (grožđicama i / ili kandiranim voćem).

Tjestena ploča premazana nadjevom zafrče se u svitak i podijeli na pločice debljine prsta. Tjestene pločice potom se odlažu na lim.

### Dvostruka kontura za utisnute puževe

Puževe od tijesta mogu se oblikovati i na drugi način. Namotane tjestene kriške se s tankim drvenim valjčićem okomito pritisnu po dužini skoro do dna. Pritom se rezane strane namotane kriške trebaju ravnomjerno izbočiti s obje strane drvenog valjčića.

Za puževe otisnute na taj način pogodni su nadjevi koji se mogu namazati u tankom sloju.



Ručno frkanje roščića



Strojno frkanje roščića



Zakrivljavanje roščića:  
Lijevo: pravilno; desno: krivo



Dijeljenje tijesta na stolu za rezanje



Rezanje zasukanog tijesta za puževe u kriške



Okrugli puževe iz laganog finog kvasnog tijesta



Utisnuti puževe iz laganog finog kvasnog tijesta

PS

### Sigurnost proizvoda: Količina mikroorganizama u kremastoj prevlaci

- **Opasnosti:** Škrobne kreme pogodne su hranjive podloge za različite mikroorganizme. Opasnost od pojave mikroorganizama u kremi veća je kod krema koje se ne peku zajedno s proizvodom.
- **Mjere:** Kod finih pekarskih proizvoda s nepotpuno pečenom prevlakom od kreme treba paziti na sljedeće:
  - instant kreme i kuhane kreme treba pripremiti prije nanošenja!
  - za dresiranje kreme treba upotrijebiti ili jednokratne vrećice ili već upotrijebljene vrećice koje su nakon čišćenja zagrijavane na 70 °C!
  - proizvode izložene duže vrijeme treba skladištiti u hladnom prostoru (kod najviše +7 °C).



Prskanje želea za aprikotiranje pomoću uređaja za prskanje

#### Stručno objašnjenje: Uređaj za prskanje želea

S uređajem za prskanje želea vrući se žele nanosi na proizvode uz uštedu vremena.

Uređaj za prskanje sastoji se iz kompresora koji je preko crijeva povezan s pištoljem za prskanje.

Žele se ugrije na oko 85 °C i prska pištoljem. Žele za aprikotiranje kao želirajuće sredstvo sadrži pektin (džemovi).



Glazirani proizvodi šest sati nakon skladištenja: lijevo s aprikotuirom i desno bez aprikoture

## Ukrašavanje proizvoda iz finoga kvasnog tijesta

Različiti fini proizvodi iz kvasnoga tijesta su nakon pečenja spremni za prodaju. Najviše vrsta peciva koja se konzumiraju uz kavu se, zbog bolje prihvaćenosti kod potrošača ili zbog produženja trajnosti, dalje ukrašavaju.

Neka peciva tek nakon pečenja dobivaju prevlaku iz kuhane kreme ili oblogu od voća (koje se ne može peći).

Inače se peciva

- aprikotiraju (vrućom konfiturom od marelice) i / ili
- glaziraju (šećernom glazurom).

Naneseno voće zalijeva se želeom tako da se kod pripreme za prodaju peciva ne bi isušila i da ne bi postala neugledna.

### Aprikotura za poboljšanje izgleda

Svi fini kvasni proizvodi koji se uljepšavaju šećernom glazurom trebaju se prije aprikotirati.

- **Aprikotiranje** je premazivanje površine proizvoda tankim slojem vruće konfiture od marelice.

Radni proces pri aprikotiranju je sljedeći:

- Pasiranje konfiture marelice!
- Konfituru marelice kuhati sve dok ne postane fino tekuća!
- Tekuću vruću aprikoturu nanijeti na vruće proizvode (upotrijebiti četku otpornu na toplinu)!

Obrađivanje proizvoda vrućom aprikoturom osigurava njen prodor u koru i naknadno vezanje i želiranje kore pri hlađenju.

### Aprikotura povećava stabilnost glazure

Aprikotiranje

- odgađa *propadanje* šećerne glazure,
- smanjuje ljuštenje glazure,
- povećava prihvatljivost kod potrošača,
- produžuje svježinu proizvoda.

Šećerne glazure pri isušivanju stvaraju na proizvodima velike šećerne kristale. Na taj način glazura gubi sjaj. Ona *propada*. Aprikotiranjem se može odgoditi to *propadanje*. Želirana konfitura koja se nalazi na kori i u kori proizvoda priječi brzo upijanje vlage od strane glazure kroz suhu koru. Isušivanjem glazure postaju sipke i lako se ljušte od kore. Aprikotiranjem se ljuštenje smanjuje. To je posljedica vezanja glazure i aprikoture na kori proizvoda.

Aprikotirani proizvodi ne isušuju se tako brzo i ostaju duže vremena svježiji i sočniji. Voćna aroma konfiture i lijep izgled proizvoda povećavaju njegovu prihvatljivost kod potrošača.



### Šećerna glazura povećava prihvatljivost proizvoda kod potrošača

Zagasiti sjaj šećernih glazura povećava želju kupaca za konzumacijom i kupnjom glaziranih proizvoda. *Propale* ili ovlažene glazure djeluju upravo suprotno.

Šećerne glazure trebaju ispuniti sljedeće zahtjeve:

- moraju biti nježno topljive,
- moraju imati dobru moć pokrivanja,
- ne smiju biti osjetljive na vlagu,
- ne smiju prebrzo *propadati*.

Na tržištu se mogu naći sljedeće vrste šećera ili šećernih pripravaka koji se koriste za proizvodnju glazura:

- rafinirani šećeri u prahu,
- vodorazrjedivi prašci za glaziranje,
- samostalno pripremljeni fondani i
- gotovi fondani.

### Glazure iz rafiniranog šećera u prahu za dnevne proizvode

Da bi se dobila ova vrsta glazure miješa se rafinirani šećer u prahu s vodom u omjeru 5:1.

Glazure pripravljene iz šećera u prahu vrlo su osjetljive na vlagu. Slomljeni kristali šećera u glazuri navlače vlagu i brzo se otapaju. Na taj način glazura gubi moć pokrivanja.

Glazura od šećera u prahu jednako osjetljivo reagira i pri suhom skladištenju proizvoda. Isušivanjem glazure nastaju veliki kristali šećera; glazura *propada*.

Glazure proizvedene iz rafiniranog šećera u prahu i vode pogodne su za dnevne proizvode, a naročito za proizvode s nadjevima ili prevlakama koje nisu izrazito vlažne.

### Prašak za glaziranje daje stabilne glazure

Prašak za glaziranje nudi se kao smjesa rafiniranog šećera u prahu i stabilizatora biljnoga podrijetla. Stabilizatori smanjuju osjetljivost prema vlazi i odgađaju kristalizaciju otopljenoga šećera.

Prašak za glaziranje može se dobro zapakiran skladištiti bez pojave grudanja.

### Fondan za svilenkasti mliječni sjaj

Fondan je kuhani pripravak koji ima dobru sposobnost skladištenja.

Pri preradi fondan se zagrijava na najviše 40 °C, uz stalno pažljivo miješanje. Na svaki kg fondan mase dodaje se 50 ml vode.

Pregrijani fondan ima za posljedicu otapanje šećernih kristala koji pri hlađenju stvaraju velike prozirne kristale.

Fondan glazura ima dobru moć pokrivanja svilenkastim sjajem. Ona je manje od drugih vrsta glazura osjetljiva na suhu ili vlažnu okolinu.



Aprikotiran proizvod glaziran fondanom (lijevo) i glazurom od šećera u prahu (desno) nakon 6 sati suhoga skladištenja



Aprikotiran proizvod glaziran fondanom (lijevo) i glazurom od šećera u prahu (desno) nakon 6 sati skladištenja na vlažnom zraku

### Savjeti

#### -Priprema fondan glazura-

- Fondan se kod prerade ne smije, kao glazura, zagrijavati iznad 40 °C.
- Pažljivo zagrijavanje ostvaruje se
  - pravovremenom pripremom na toplome mjestu (fermentacijska komora, grijaaće tijelo),
  - uređajem za temperiranje,
  - kratkotrajnim zagrijavanjem u mikrovalnoj pećnici.

### Usporedba fondan glazura i glazura od rafiniranog šećera u prahu

	Fondan glazura	Glazura od rafiniranog šećera u prahu
• Priprema	razrijediti, zagrijati	staviti u posudu, glatko izmiješati
• Primjena	za tople i hladne proizvode	samo za tople proizvode
• Trajnost (vlažne ili suhe)	manje osjetljiva	jako osjetljiva

# Kontinuiranom edukacijom do boljih poslovnih rezultata!

Nastojeći zadovoljiti brzorastuća očekivanja i zahtjeve tržišta te kontinuirano poboljšavati kvalitetu svoje ponude i usluga, poslovodstvo tvrtke TIM ZIP organiziralo je interne edukacije za djelatnike Sektora sirovina.

Važnost usavršavanja i nadogradnje stečenog znanja potvrđena je već na prvome u nizu seminara posvećenome sirovinama tvrtke **DIAMANT**. Teorijsko izlaganje popraćeno praktičnom proizvodnjom i degustacijom proizvoda pripremljenih od **novijih sirovina vrhunske kvalitete**, poput **BUNDEVE SP**, koncentrata za proizvodnju kruha i peciva sa sjemenkama bundeve, **BAGUETTA MIX 10**, koncentrata za pripremu proizvoda s visokim udjelom vode i **SUŠENIH LISTIĆA JABUKE**, pogodnih za nadijevanje različitih proizvoda poput štrudli, pužića i pite, uvelike su doprinijeli akumulaciji novih informacija o kvalitativnim prednostima proizvoda koje TIM ZIP nudi na tržištu.



Direktor **Aleksandar Alek Andrić** predstavio je ponudu i aktivnosti belgijske tvrtke

## EDUKACIJA O PROIZVODIMA TVRTKE PURATOS

Partnerska suradnja između tvrtki **TIM ZIP** i **PURATOS** posljednjih je mjeseci sve intenzivnija. Proširivanje ukupne ponude tvrtke TIM ZIP novim visokokvalitetnim sirovinama jednog od najrenomiranijih europskih proizvođača sirovina u području pekarstva, slastičarstva i čokolade, ponovno je djelatnike tvrtke okupilo u „školske klupe“.



Tehnolog **Mario Domazetović** za vrijeme praktične proizvodnje



Sudionici seminara kušanjem su provjerili kvalitetu proizvoda

Generalni direktor tvrtke **PURATOS KONDING** iz Zagreba, **Aleksandar Alek Andrić** upoznao je sudionike edukacije s ukupnom ponudom, unutarnjom politikom i aktivnostima tvrtke, a tehnolog **Mario Domazetović** prisutne je informirao o karakteristikama i prednostima belgijskih proizvoda. Kvaliteta predstavljenih sirovina dodatno je potvrđena i kušanjem gotovih pekarskih proizvoda.

Informacije o proizvodima koji se nalaze i u ponudi TIM ZIP-a možete pronaći u članku u nastavku.

PROIZVODI BELGIJSKE TVRTKE PURATOS - NOVO U PONUDI TIM ZIP-A!

# Idealno za jednostavniju pripremu proizvoda vrhunske kvalitete

- Osim margarina, u ponudi su i poboljšivači za kruh i peciva, aktivne mješavine, gotove kreme i glazure, smjese za izradu kolača i biskvita te prava belgijska čokolada

Tvrtka TIM ZIP prije kratkog je vremena svoju ponudu sirovina obogatila proizvodima renomirane belgijske tvrtke **PURATOS**. Osim margarina koji su spomenuti u prošlom broju, u ponudi su i poboljšivači za kruh i peciva, aktivne mješavine, gotove kreme i glazure, smjese za izradu kolača i biskvita te prava belgijska čokolada.

U nastavku slijede osnovne karakteristike novih sirovina u ponudi tvrtke.

Postojeći asortiman poboljšivača nadopunjen je sljedećim sirovinama:

**SOFT'R ALPAGA** - poboljšivač za proizvodnju kruha i peciva izrazito meke kore i sredine proizvoda

Soft'r alpaga mješavina je aditiva i kompleksa enzimskih preparata namijenjena proizvodnji kruha i peciva izrazito mekane kore i sredine proizvoda. Dodatak enzima usporava proces „starenja“ proizvoda što za posljedicu ima produljenu svježinu. Može se koristiti za pakirane proizvode za koje se očekuje trajnost do 7 dana. Dozira se 1 % na masu brašna.



Soft'r alpaga

Pripremila:  
**Ana Studen,**  
mr.ing.techn.aliment.  
stručna suradnica u  
Sektoru tehnološke  
primjene i razvoja



**Puratos**  
Reliable partners in innovation

**QUICK STEP CROISSANT** - grupa poboljšivača za proizvodnju smrznutih *croissanta* i drugog fermentiranog laminiranog tijesta

Razlikuju se **Quick step croissant a+** poboljšivač namijenjen proizvodnji smrznutog fermentiranog laminiranog tijesta, odnosno *croissanta*, s dodatkom enzima za svježinu i **Quick step rtb croissant kosher** namijenjen proizvodnji „ready to bake“ fermentiranog laminiranog tijesta, odnosno *croissanta*. Razlika među ovim poboljšivačima je i u doziranju. Quick step croissant a+ dozira se 2 % na masu brašna dok se Quick step rtb croissant kosher dozira 4 % na masu brašna.

Osim poboljšivača za proizvodnju fermentiranog lisnatog tijesta, u ponudi se nalazi i poboljšivač za proizvodnju fermentiranog tijesta, pothlađenog tijesta i tijesta s odgođenom fermentacijom - **Quick step crispy a+ psr**.



Quick step croissant



Ovaj je poboljšivač posebno formuliran s ciljem povećanja tolerancije kvasca kod smrznutih nefermentiranih proizvoda, sprečava tipične nedostatke nastale procesom smrzavanja, poboljšava kvalitetu gotovog proizvoda te optimizira rok trajanja smrznutih proizvoda. Dozira se 2 % na masu brašna.

#### **DOUBLE BAKE CL** - poboljšivač za proizvodnju polupečenih smrznutih proizvoda

Proizvod je osmišljen kako bi riješio probleme koji se javljaju kod smrznutog tijesta. Primjenjuje se za proizvodnju proizvoda s hrskavom koricom i proizvoda koji se smrzavaju na duže vrijeme. Dozira se od 0,3 % do 0,5 % na masu brašna, ovisno o vrsti brašna i tipu proizvoda. Ciljana grupa kupaca ove sirovine su poluindustrijski i industrijski pogoni.

#### **TIGRIS BLUE ILI GOLD**- univerzalni poboljšivač za proizvodnju kruha i peciva



Ovaj je poboljšivač, ovisno o namijeni, primjenjiv od obrtničkih pa do industrijskih pekara. Dozira se od 0,3 - 0,5 % na masu brašna. U industrijskim uvjetima potrebno je doziranje 0,5 % na masu brašna. Ono što je važno istaknuti jest da pri korištenju ovog poboljšivača tijesto nije potrebno odmoriti prije obrade već nakon zamjesa može odmah ići na daljnju obradu.

Asortiman mješavina i koncentrata za specijalne vrste kruha također je proširen novom sirovinom.

#### **EASY CEREAL PSR MJEŠAVINA**

Mješavina se koristi za pripremu specijalnih vrsta kruha i peciva sa sjemenkama suncokreta, lana, sezama i soje. Omogućava visoko upijanje vode, dobru stabilnost te lijepo razvijenu sredinu. Prednost mješavine je i široki raspon doziranja, od 5 do 30 % na masu brašna.



Easy cereal

U ponudu je uvrštena i glazura za premaz pekarskih i slastičarskih proizvoda prije pečenja - **SUNSET GLAZE**.

Glazura jednostavna za upotrebu razrjeđuje se najviše s 30 % vode (ovisno o željenoj boji pečenog proizvoda), osigurava ravnomjeran i dugo održiv sjaj, kompaktnost glazure omogućuje odlično rezanje proizvoda, a pogodna je i za slatke i za slane proizvode jer ne sadrži šećer. Prednost glazure je u tome što ne sadrži jaja te se nakon otvaranja pakovanja može potrošiti u roku i do 3 dana ako je skladištena na hladnom (+4 °C).



Za nadijevanje slatkih i lisnatih proizvoda u ponudi su nove kreme za punjenje - **CREMFIL CLASSIC VANILIJA** i **CREMFIL CLASSIC KAKAO**.



punjenih proizvoda.

Radi se o termostabilnim kremama pogodnima za duže smrzavanje (do 6 mjeseci, ovisno o uvjetima čuvanja i primjene), jednostavnima za korištenje u ambijentalnim uvjetima pekare ili slastičarnice koje osiguravaju kontinuiranu kvalitetu

Asortiman sirovina za pripremu biskvitnih masa i kolača nadopunjen je mješavinama za pripremu svijetlih i tamnih biskvita - **TEGRAL BISCUIT** i **TEGRAL BISCUIT DARK**.

Visoka tolerancija ovih mješavina dopušta uvjete u kojima nije potrebno odmah peći pripremljenu smjesu. Osiguravaju svježinu, stabilan volumen i savršenu teksturu proizvoda. Mješavine su idealne za pripremu rolada jer nema mrvljenja biskvita nakon rolanja. Pečeni biskvit je pogodan za smrzavanje.



Čokoladni štapići 300

Osim već dobro poznatih čokoladnih glazura, od sada je u ponudi i prava belgijska čokolada - **ČOKOLADNI ŠTAPIĆI 300**.

Minimalan udio kakaa u tamnim čokoladnim štapićima je 44 %. Prednost čokolade u ovome obliku je jednostavnost i široka primjena te doziranje jednake količine nadjeva u svakom tjestenom komadu. Čokoladni štapići su termostabilni. Postoje dvije varijante štapića, za industrijsku primjenu i za obrtničke pekare, a razlikuju se u duljini.

Uz svježiji pekarski kvasac, odsada je u ponudi TIM ZIP-a i **kvasac u prahu - EXTENDO**.



Dobiveno korištenjem kvasca u prahu EXTENDO

Inaktivni kvasac u prahu primjenjuje se radi sprečavanja skupljanja tijesta tokom obrade. Sirovina koja doprinosi rastezljivosti tijesta ima široku primjenu, od proizvodnje kruha do proizvodnje tortilja, *panettonea* i *baguetta*. Dozira se 0,2 % na masu brašna.

Jedan od najpoznatijih proizvoda tvrtke PURATOS, skupina aktivnih mješavina **O-TENTIC** također je uvrštena u ponudu tvrtke. Aktivna je mješavina dostupna u sljedećim oblicima:

**O-tentic origin** - aktivna mješavina bazirana na praškastom kiselom tijestu od pšeničnog i raženog brašna s dodatkom suhog kvasca.

**O-tentic durum** - aktivna mješavina bazirana na praškastom kiselom tijestu od pšeničnog durum brašna.



O-TENTIC

**O-tentic adagio** - aktivna mješavina bazirana na praškastom kiselom tijestu od pšeničnog brašna namijenjena za proizvodnju tijesta s odgođenom fermentacijom.

**O-tentic napoletana** - aktivna mješavina bazirana na praškastom kiselom tijestu od pšeničnog brašna i L-cisteina. Pogodna je za pripremu *pizze*.

Svi proizvodi grupe O-tentic osiguravaju gotovom proizvodu sve karakteristike kiselog tijesta: bogatstvo okusa, vlažnu sredinu, produljenu svježinu i hrskavu koru. Svaka sirovina iz grupe O-tentic dozira se 4 % na masu brašna.

U nastavku su navedeni margarini tvrtke PURATOS kojima je proširena dosadašnja ponuda TIM ZIP-a.

Margarini **Mimetic 32** i **Argenta Pastry HF H** koriste se za laminiranje tijesta i kao takvi se isporučuju u obliku ploče. Posebno se ističe Mimetic 32 koji sadrži i kiselo tijesto te se svojim karakteristikama i načinom obrade izdvaja od klasičnih margarina za laminiranje. Ukoliko isprobate ovu sirovinu, oduševit ćete se mogućnošću njene obrade i kvalitetom koju osigurava finalnom laminiranom proizvodu.

Margarin **Argenta Soft HF+** koristi se za pripremu zamjesa te je pakiran u obliku bloka.

Margarini Argenta Soft HF+ i Argenta Pastry HF H u sebi sadrže i aromu maslaca pa su izvrstan odabir za pripremu danskih peciva i *croissant*a.



Mimetic 32

NOVA  
KNJIGA U  
PRODAJI!

Franjo Klarić

## SUVREMENE TEHNOLOGIJE U PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - SIROVINE I PROIZVODI



- 600 stranica u boji, tvrdi uvez, format: 19 x 26 cm
- prva knjiga hrvatskog autora u kojoj su temeljito i sveobuhvatno obrađene i suvremene tehnologije za pekarstvo i slastičarstvo kao i sirovine i tehnološki postupci proizvodnje
- namijenjena je pekarskim majstorima, slastičarima i tehnolozima u pogonima, a mogu ju jednako koristiti profesori i nastavnici te studenti i učenici koji se školuju za zanimanja povezana s preradom žitarica
- knjiga sadrži i vrijedne fotografije, slike, tablice, grafičke prikaze te brojne recepture i odabrane pokuse, a sve u suglasju s najnovijim standardima struke

**Osigurajte svoje primjerke!**

Narudžbe:

na telefon: +385 1 660 80 30, na fax: +385 1 660 80 40,  
ili na e-mail: [timzip@timzip.hr](mailto:timzip@timzip.hr)

**Cijena: 385,00 kn (50,00 EUR)**

**Za naručene četiri knjige, petu dobivate gratis!**

BIBLIOTEKA "Kruh za život"

**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj

[www.timzip.hr](http://www.timzip.hr)



TIM ZIP POKRENUO SURADNJU S FRANCUSKOM TVRTKOM SCARITECH

# Inovativna oprema francuske kvalitete!

Pripremila:  
Nicole Lulić Džabirski,  
dipl. oec.  
pomoćnica direktora -  
nabava sirovina u  
Sektoru sirovina



- **Raznovrsna pekarska pomagala značajno doprinose procesu proizvodnje i olakšavaju svakodnevni rad pekara i slastičara**



Francuska tvrtka **SCARITECH** novi je poslovni partner tvrtke TIM ZIP čiji se stručnjaci gotovo dvadeset godina bave proizvodnjom i distribucijom opreme i sitnog pribora za prehrambenu industriju. Jedna od uspješnijih francuskih tvrtki, osnovana 1989. godine, svojom bogatom ponudom patentiranih i inovativnih francuskih proizvoda privlači brojne kupce iz pekarske branše diljem svijeta. Raznovrsna pekarska pomagala kao što su radni stolovi, posude za tijesto, noževi i sl. uvelike doprinose procesu proizvodnje te znatno olakšavaju svakodnevni rad pekara i slastičara. Iako ima samo 15 zaposlenih, tvrtka izvozi svoje proizvode u više od 80 zemalja te je pozicionirana visoko na ljestvici zadovoljavanja standarda sigurnosti hrane.

U nastavku su opisani odabrani proizvodi koji se odsad nalaze i u ponudi TIM ZIP-a.

## FLEKSIBILNE I OTPORNE OŠTRICE

Upotrebljavaju se za zarezivanje površine pekarskih proizvoda.



**Grinette žuta oštrica**  
Fiksna oštrica sa zaštitnim poklopcem

**Grinette crvena oštrica**  
Rotirajuća oštrica sa zaštitnim poklopcem

## POSUDE ZA TIJESTO

Upotrebljavaju se za skladištenje tijesta i raznih sastojaka. Izrađene su od polipropilena.

Moguća su dva položaja za sve poklopce:

1. Zatvaranje i slaganje posuda bez aeracije. Izbjegava se stvaranje kore na tijestu koje se može čuvati duže vrijeme.
2. Zatvaranje i slaganje posuda s cirkulacijom zraka što dozvoljava dizanje tijesta.



## LJESTVE I STOLOVI

Stolovi s drvenom radnom površinom ili od nehrđajućeg čelika sa spremnicima od 15 i 40 litara.





### Spremnici unutar stolova

- Posude za sastojke od 15 i 40 litara
- Inovativan koncept, prilagodljiv po želji
- Omogućuje jednostavno spremanje raznih sastojaka i brašna
- Osam različitih boja poklopaca omogućava lakše razlikovanje proizvoda
- Sustav otvaranja poklopaca osigurava slobodu ruku
- Štednja prostora - moguće ih je pričvrstiti na minimalan prostor

### DETEKTIRAJUĆI PROIZVODI

Novi asortiman proizvoda koje strojevi i linije mogu lako detektirati te su sigurni za upotrebu u procesu proizvodnje hrane.



Osim navedenih proizvoda, tvrtka SCARITECH nudi i različite vrste košarica, kalupa za pečenje te ostalu sitnu opremu, a detaljnije informacije o ukupnoj ponudi dostupne su na web stranici [www.scaritech.com](http://www.scaritech.com) ili direktno od prodajnog osoblja Sektora sirovina tvrtke TIM ZIP.



# INFO recept

## Koktel pecivo



Sastojci	Količina (kg)
O.B. Koktel pecivo za mlade	10,00
Brašno T-550	20,00
Kvasac	1,20
Sol	0,20
Ulje	0,50
Voda	16,00
<b>Ukupno</b>	<b>47,90</b>

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 6 min.

Miješanje brzo: 4 min.

Temperatura tijesta: 27 °C.

Odvaga tjestenog komada: 0,20 kg.

Odmaranje tijesta: 15 min.

Oblikovanje: Po želji. Uvaljati u hrskavi posip.

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75 % RH.

Vrijeme fermentacije: 60 min.

Temperatura pečenja: 230 °C, s padom na 210 °C.

Vrijeme pečenja: 15 - 18 min.

Za pripremu slasnih sendviča, dovoljno je pecivo prerezati po dužini i nadjenuti po želji (purećom šunkom, salatam, sirom).



## Pain au chocolate



Sastojci	Količina (kg)
Brašno T-550	10,00
QUICK STEP CROISSANT A+	0,15
Kvasac	0,40
Sol	0,18
Šećer	1,00
Maslac	0,20
Voda	5,30
MIMETIC margarin za laminiranje	4,30
<b>Ukupno</b>	<b>21,53</b>
ČOKOLADNI ŠTAPIĆI 300	3,90
SUNSET GLAZE	1,00
Voda	0,30
<b>Ukupno glazure</b>	<b>1,30</b>

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 5 min.

Miješanje brzo: 5 min.

Odvaga tijesta: 0,055 kg + 0,01 kg čokoladnih štapića stavljenih u svaki komad.

Odmaranje tijesta: 5-10 min.

Ugradnja margarina: 3x jednostruko, prije završnog stanjivanja odmaranje na hladnom.

Oblikovanje: Istanjiti tijesto na 3 mm i isjeći pravokutnike duljine 8 cm. Na svaku stranu ruba staviti čokoladni štapić i zatvoriti rubove jedan na drugi. Prije ubacivanja u peć premazati Sunset Glazeom.

Vrijeme fermentacije: 60 min.

Parametri fermentacije: 32 °C/80 % RH.

Temperatura pečenja: 200 °C.

Vrijeme pečenja: 13-15 min.

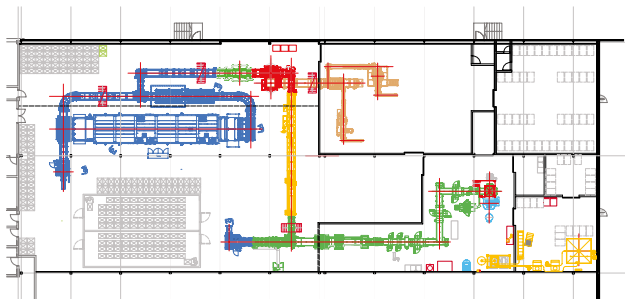
1 sljedećih  
25 godina zajedno





# KOMPLETNA USLUGA suvremene tehnologije za prehrambenu industriju

## projektiranje



- tehnička dokumentacija koja uključuje crtež rasporeda opreme i tehničke podatke o opremi i instalacijskim priključcima
- dostava, montaža i puštanje u pogon
- tehnička i tehnološka obuka djelatnika za uporabu opreme

## sirovine za pekarstvo i slastičarstvo



- poboljšivači
- gotove smjese
- koncentрати
- nadjevi
- arome
- kvasac
- margarini i ulja

## tehnološka podrška



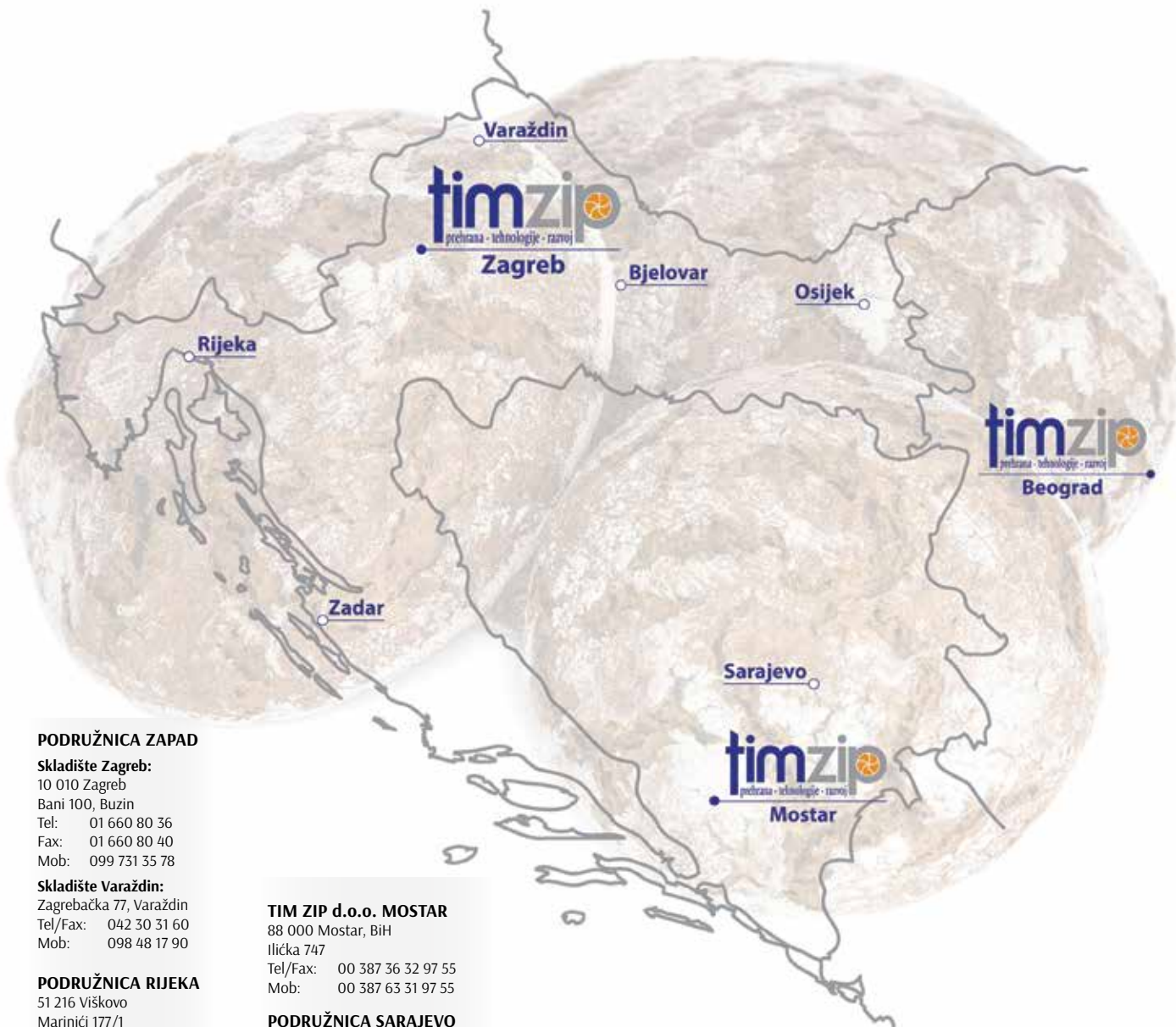
## strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



- silosi i sustavi za doziranje
- oprema za zamjes tijesta
- strojevi i linije za oblikovanje kruha
- strojevi i linije za oblikovanje peciva
- strojevi i linije za proizvodnju krafni
- strojevi i linije za proizvodnju lisnatog tijesta
- linije za proizvodnju krekeri i snackova
- strojevi, linije i tunnelske peći za proizvodnju keksa
- komore za šokiranje i smrzavanje
- komore za redovitu i programiranu fermentaciju
- protočne linije za fermentaciju, hlađenje ili pasterizaciju
- klasične i termouljne peći za pekarstvo
- transportne trake u prehrambenoj industriji
- kolica, limovi, pribor i ručni alat za pekarstvo i slastičarstvo
- strojevi i linije za pranje košara i pribora
- strojevi i linije za pakiranje prehrambenih i neprehrambenih proizvoda
- software i oprema za distribuciju proizvoda, planiranje i kontrolu proizvodnje
- oprema za pečenje na prodajnom mjestu
- uređenje interijera prodajnih prostora
- oprema za predtijesta i matične kulture
- komore za vakuumsko tretiranje proizvoda
- vozila i prikolice za mobilnu prodaju

## montaža i servis





#### PODRUŽNICA ZAPAD

##### Skladište Zagreb:

10 010 Zagreb  
Bani 100, Buzin  
Tel: 01 660 80 36  
Fax: 01 660 80 40  
Mob: 099 731 35 78

##### Skladište Varaždin:

Zagrebačka 77, Varaždin  
Tel/Fax: 042 30 31 60  
Mob: 098 48 17 90

#### PODRUŽNICA RIJEKA

51 216 Viškovo  
Marinići 177/1  
Tel: 051 50 36 58  
Fax: 051 50 36 59  
Mob: 098 48 18 76

#### PODRUŽNICA ISTOK

##### Skladište Bjelovar:

43 000 Bjelovar  
Velike Sredice 125  
Tel/Fax: 043 23 11 69  
Mob: 098 48 18 77

##### Skladište Osijek:

31 220 Višnjevac  
Petra Svačića 38  
Tel/Fax: 031 35 03 88  
Mob: 098 43 82 73

#### PODRUŽNICA JUG

##### Skladište Zadar:

23 000 Zadar  
Biogradska bb  
Tel/Fax: 023 24 00 80  
Mob: 098 53 22 07

#### TIM ZIP d.o.o. MOSTAR

88 000 Mostar, BiH  
Ilička 747  
Tel/Fax: 00 387 36 32 97 55  
Mob: 00 387 63 31 97 55

#### PODRUŽNICA SARAJEVO

71 000 Sarajevo, BiH  
Vase Butozana 3  
Tel/Fax: 00 387 33 24 89 50  
Mob: 00 387 61 17 08 29

#### TIM ZIP d.o.o. BEOGRAD

11000 Beograd, Srbija  
Kneza Miloša 8  
Tel: 00 381 11 40 44 251  
Mob: 00 381 62 27 34 10

#### PREDSTAVNIŠTVO BEOGRAD

11000 Beograd, Srbija  
Kneza Miloša 8  
Tel: 00 381 11 40 44 251  
Mob: 00 381 62 27 34 14

#### DOO "ŠANŽ CO"

26332 Vlakovac, Srbija  
Svetozara Miletića 49a  
Tel/Fax: 00 381 13 417 894  
Mob: 00 381 60 08 24 660  
00 381 63 26 94 41

**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj

10010 Zagreb • Bani 100, Buzin  
Tel: 01 660 80 30 • Fax: 01 660 80 40  
e-mail: timzip@timzip.hr • www.timzip.hr



INFO

**IZDAVAČ:** TIM ZIP d.o.o., Bani 100, 10010 Zagreb  
**GLAVNA UREDNICA:** Martina Kolak  
**OBlikOVANJE:** Biljana Lihtenvalner, Studio Studio  
**TISAK:** Tiskara Markulin, Lukavec, Velika Gorica

**timpublic**

GRAFIČKI I MULTIMEDIJSKI DIZAJN  
Sve vrste promotivnih aktivnosti

Tel: 01 66 22 775 | Fax: 01 66 08 040  
timpublic@timpublic.hr  
www.timpublic.hr