



- O Danu otvorenih vrata u Beogradu
- Nova, peta stručna knjiga u prodaji
- Prvi svjetski Kongres o kiselom tijestu u Luzernu
- Godišnja skupština predsjednika i članova Međunarodnog Richemont kluba u Hrvatskoj

UVODNA RIJEČ

Poštovani čitatelji! Uvaženi poslovni partneri!

Uspješnom provedbom raznih, za struku značajnih aktivnosti, tvrtka TIM ZIP završava drugo tromjesečje ove godine.

Polučeni su brojni željeni rezultati i ostvareni zacrtani ciljevi na zadovoljstvo svih uključenih, a sve u svrhu poboljšanja pozicije i popularizacije pekarske, slastičarske i konditorske struke zemlje i čitave regije.

Prvo u nizu uspješnih ostvarenja bila je organizacija **Dana otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Beogradu**, upriličena na čak 1000 m² izložbenog prostora Belexpocentra. Izložba i cjelodnevne prezentacije rada najsuvremenijih strojeva i linija čije izvedbe omogućuju znatna poboljšanja i uštede u proizvodnji, prepoznati su od strane sudionika kao korisna preporuka za daljnji razvoj i proizvodnju. Sadržajnom događanju je poseban pečat dala promocija nove stručne knjige **Majstorstvo pečenja**, pete knjige TIM ZIP-ove Biblioteke „Kruh za život“, koju je s njemačkog jezika preveo **dipl. ing. Franjo Klarić** s ciljem prenošenja vrijednih receptura i tehnoloških postupaka pripreme slastičarskih i proizvoda od kiselog tijesta kolegama u struci.

Važno je spomenuti sudjelovanje delegacije hrvatskog Richemont kluba, u sastavu hrvatskih i srpskih pekarskih stručnjaka, na **prvom svjetskom Kongresu o kiselom tijestu** u Luzernu koji je otkrio brojne znanstvene spoznaje, predstavljene kroz 16 stručnih predavanja na 6 europskih jezika, te će zasigurno biti važna prekretnica u budućoj proizvodnji mnogih aktera u branši.

S ponosom ističemo, a o tome će se više moći pročitati u idućem broju, da je tvrtka TIM ZIP zlatni sponzor **10. međunarodnog i 12. hrvatskog kongresa tehnologa žitarica „Brašno Kruh ‘19“** u Osijeku i da na taj način, kao i uvijek do sada, pruža važan vid podrške u nadogradnji znanja i razmjene informacija na međunarodnoj razini što u konačnici rezultira novim doprinosom u razvoju struke.

U nastavku teksta slijedi najava aktivnosti koje će biti realizirane do kraja godine.

Puno je truda i ideja uloženo u organizaciju **godišnjeg okupljanja predsjednika i članova Međunarodnog Richemont kluba**, najznačajnijih majstora struke u Europi, kojima treba omogućiti da dožive ono najbolje i najljepše od Hrvatske, u stručnom, turističkom, kulturnom, gastronomskom i svakom drugom pogledu.

Svega dva tjedna po završetku međunarodnog okupljanja, djelatnici tvrtke upriličit će posljednji u nizu ovogodišnjih **Dana otvorenih vrata u Sarajevu**, najsadržajnijiu izložbu moderne opreme, tehnoloških postignuća i sirovina za pekarstvo i slastičarstvo u zemlji.

Božićni će stručni seminar u duhu španjolske tradicije sudionicima donijeti nove ideje za proširenje vlastitog asortimana, a treći odlazak predstavnika tvrtke u arapski svijet, na sajam **Gulfood Manufacturing u Dubaiju**, otvorit će brojne nove mogućnosti i donijeti još jedno, izuzetno važno iskustvo.

Realizacija svake od navedenih aktivnosti korak je prema razvoju, rastu i uspješnijoj budućnosti. Zato... zakoračimo zajedno!

S poštovanjem, do idućeg broja!

Martina Kolak
Glavna urednica



NAJAVE za 2019. NA OVIM SE DOGAĐANJIMA MORA BITI!!



**Dan otvorenih vrata
u Sarajevu
2.10.2019.**



**BOŽIĆNI STRUČNI SEMINAR
Zagreb, 10.10.2019.**



Dubai, 29. – 31. 10. 2019.

**GODIŠNJA SKUPŠTINA
MEĐUNARODNOG RICHEMONT KLUBA
Hrvatska, 13. – 17. 9. 2019.**

NAJAVA

DOBRO DOŠLI NA DAN OTVORENIH VRATA U SARAJEVU!

Godina je ovo obilježena brojnim aktivnostima i stručno-informativnim događanjima u organizaciji tvrtke TIM ZIP. Nakon uspješno organiziranog retro Dana otvorenih vrata u Zagrebu te Dana otvorenih vrata u Beogradu upriličenog u modernom stilu, djelatnici tvrtke će znatne snage i trud uložiti u organizaciju još jednog značajnog događanja s naglaskom na najsuvremenije tehnologije na tržištu, **Dana otvorenih vrata u Sarajevu.**

Trećim nastupom u glavnom gradu Bosne i Hercegovine, TIM ZIP će predstaviti trenutno na tržištu najnovije strojeve, linije i tehnologije za pekarsstvo i slastičarstvo te posjetiteljima prenijeti najkorisnije informacije s ciljem povećane efikasnosti proizvodnje uz znatne uštede u energetsom smislu i potrebnoj radnoj snazi.

Na moderno uređenom izložbenom prostoru svoje će strojeve i linije predstaviti renomirani europski proizvođači poput tvrtki AGRIFLEX, BAKON, DIOSNA, ELIN, JAC, MONDIAL FORNI, RONDO, TRIMA, WIESHEU te brojni drugi.

Bogata izložba uključuje pekarsku opremu različitog stupnja automatizacije za razne tehnološke faze proizvodnje (skladištenje, zamjes, oblikovanje, fermentacija, pečenje, hlađenje, smrzavanje, rezanje, pakiranje).

Posjetitelji će imati priliku uživo pratiti proizvodnju bureka i pita na liniji za vučena tijesta tvrtke ELIN, proizvoda iz lisnatog tijesta na linijama švicarskog proizvođača RONDO, peciva na liniji TRIMA, a degustacijom raznovrsnih proizvoda uvjerit će se i u prednosti izloženih peći.

Atraktivna proizvodnja pekarskih proizvoda i slastica na radno-izložbenim stolovima proizvođača sirovina predstaviti će nove ideje za proširenje vlastite ponude, koje



Sarajevo
2.10.2019.



Prezentacija linije za vučena tijesta u Sarajevu 2017. godine

su neminovne u današnje vrijeme svakodnevnih promjena i stalnih potreba za novim, a čiji okus i kvaliteta ostavljaju upečatljiv trag na nepcu kušača.

S velikim zadovoljstvom pozivamo sve vas, naše cijenjene poslovne partnere, da 02.10.2019. godine posjetite Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Sarajevu, sudjelujete u atraktivnim prezentacijama i razmjeni informacija o posljednjim trendovima i tehnologijama te doprinesete poboljšanju pekarske i slastičarske profesije naše regije!



Predstavljena su najsuvremenija tehnološka postignuća!



- U organizaciji događanja sudjelovalo je više od 60 ljudi, a izloženo je 150 t strojeva i opreme dopremljenih na 10 šlepera
- Jedno od najvažnijih zbivanja toga dana bila je javna promocija nove, pete stručne knjige

Najnoviji svjetski trendovi za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo predstavljeni su na **Danu otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Beogradu**, održanom 16.5. ove godine.

Izložba najsuvremenijih strojeva, linija i tehnoloških rješenja upriličena je na čak 1000 m² sajamskog prostora beogradske dvorane Belexpocentar, a posjetilo ju je više od 220 pekarskih, slastičarskih i konditorskih stručnjaka iz 105 industrijskih tvrtki i obrta. Posjetitelji pristigli iz raznih gradova Srbije, kao i okolnih zemalja Bosne i Hercegovine, Crne Gore, Hrvatske i Makedonije te bliskoistočne Sirije s velikim su zanimanjem pratili predstavljena dostignuća renomiranih europskih proizvođača kao značajan preduvjet budućeg rasta i razvoja.



Ulaz u dvoranu Belexpocentar

U organizaciji događanja sudjelovalo je više od 60 ljudi, a važno je naglasiti i da je za transport 150 t izloženih strojeva i opreme angažirano deset šlepera.

Više od dvadeset renomiranih proizvođača opreme i sirovina iz 12 europskih zemalja predstavilo je svoju opremu na ovom velebnom događanju koje je svojom izložbom i sadržajnim programom poprimilo sve karakteristike mini sajma.



Velik interes iskazan je za automatizirane linije tvrtke RONDO i proizvode od lisnatog tijesta



Žarko Stanojlović, direktor tvrtke TRGOCENTAR iz Beograda (treći s desne strane) u praćenju prezentacije i razgovoru s TIM ZIP-ovim Mirkom Šramom



Pažnju posjetitelja plijenila je i proizvodnja bureka na liniji ELIN

Posebno velik interes iskazan je za demonstraciju proizvodnje bureka na liniji ELIN kao i za automatizirane linije tvrtke RONDO i proizvode od lisnatog tijesta.

Prepoznate su i prednosti stroja SnackFix grupacije BÜHLER za proizvodnju zdravih energetskih pločica od žitarica te stroja tvrtke PFM za horizontalno pakiranje



Kušanjem ponuđenog asortimana, posjetitelji su se mogli uvjeriti u kvalitetu korištenih sirovina



Predstavljanje stroja SnackFix grupacije BÜHLER za proizvodnju zdravih energetskih pločica od žitarica



Pogled na izložbeni stol konditorskih proizvoda tvrtke BÜHLER/HAAS

proizvoda. Jedna od zanimljivijih demonstracija bila je rezanje kolača pomoću ultrasoničnog stroja tvrtke BAKON kao optimalnog rješenja za male i velike pekarske i slastičarske pogone te hotele, a posjetitelji su imali priliku kušati i ukusne sendviče pripremljene u najbržoj pećnici ATOLLSPEED za pripremu polugotovih proizvoda.

Prostorom je jednako snažno dominirala i pažnju plijenila cjelodnevna proizvodnja ukusnih pekarskih i slastičarskih proizvoda u izvedbi majstora tvrtki DATA-BAK, EKOS CAKES, PURATOS, TIM ZIP i UNIFERM, a svi zainteresirani su se kušanjem ponuđenog asortimana mogli uvjeriti u kvalitetu korištenih sirovina.

Jedno od najvažnijih zbivanja toga dana bila je javna promocija nove, pete stručne knjige TIM ZIP-ove Biblioteke „Kruh za život“, djela pod nazivom **Majstorstvo pečenja**. Knjigu je predstavila recenzentica **prof. dr. sc. Duška Čurić**, a autor knjige, **dipl. ing. Franjo Klarić** potpisivao ju je zainteresiranom čitateljstvu.

Sudionici su imali priliku sudjelovati i u nagradnoj igri, a najsretniji su dobitnici kući ponijeli brojne vrijedne nagrade uglavnom edukativnog karaktera.



Posjetiteljima su prezentirane značajke i funkcije depozitora tvrtke BAKON

Velik odaziv i iskazan interes potvrdili su značaj ovog važnog događanja u razmjeni kvalitetnih informacija i iskustava kao glavnom preduvjetu za unapređenje vlastitog poslovanja u budućnosti te doprinijeli razvoju novih ideja o organizaciji još kompleksnijih inačica u nadolazećim godinama.

Videozapis o događanju dostupan je na linku <https://www.timzip.hr/video-hr/>.



Slastice tvrtke EKOS CAKES pripravljene od premium sirovina



Predstavljen je i rad pećnice ATOLLSPEED za brzu pripremu hrane



Promocija i potpisivanje nove stručne knjige



Prezentacija rada horizontalnog pakirnog stroja tvrtke PFM



Domaćini događanja Nataša Krstić (u sredini) i Andrej Hanžek (treći lijevo) s poslovnim partnerima iz tvrtke MRKŠIĆEVI SALAŠI iz Srpskog Itebeja

NAGRADNA IGRA ZA POSJETITELJE

Atraktivne nagrade nagnale su mnoge posjetitelje da sudjeluju u nagradnoj igri.

Objavljujemo imena sretnih dobitnika:

1. Dvije najnovije stručne knjige Biblioteke „Kruh za život“ PEKARA MIJATOVIĆ, Beograd - Goran Vićentijević
2. Peta stručna knjiga u izdanju TIM ZIP-a „Majstorstvo pečenja“ STAMIL-S, Kraljevo - Milan Mijalković
3. Večera za dvije osobe u Restoranu Dva jelena u Beogradu FRIKOM, Beograd - Ljiljana Davidović
4. Knjiga „Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu – sirovine i proizvodi“ u izdanju TIM ZIP-a PERTU, Požarevac - Nenad Tutavac
5. Komplet prve tri stručne knjige Biblioteke „Kruh za život“ PEKARA MIJATOVIĆ, Beograd - Rade Simić

NOVA STRUČNA KNJIGA U PRODAJI!



NARUČI ODMAH PO PROMOTIVNOJ CIJENI

Cijena:
300,00 kn (40,00 EUR)

Promotivna cijena:
240,00 kn (30,00 EUR)
(PDV uključen)

**krajnji rok za kupnju knjige
po promotivnoj cijeni: 31. 7. 2019.**

Prevoditelj: dipl. ing. Franjo Klarić | Urednik i redaktor: dipl. ing. Ivan Bulić | Recenzentica: prof. dr. sc. Duška Ćurić

- 415 stranica u boji, tvrdi uvez, format: 24 x 22 cm
- prijevod njemačke knjige *Meisterhaft backen* autora Heinza Bittnera i Heina Schumachera
- knjiga donosi precizan prikaz receptura i tehnoloških procesa za više od 150 različitih proizvoda, od toga 36 vrsta kruha i peciva pripremljenih s kiselim tijestom i preko 100 vrsta različitih torti, kolača i ostalih slatkih proizvoda
- namijenjena je pekarskim majstorima, slastičarima i tehnolozima u pogonima kojima primjena tradicionalne kulture pečenja omogućuje kvalitetne uvjete za iskorak prema poduzetničkom uspjehu

NARUDŽBENICA

Ovim naručujemo komada knjige **Majstorstvo pečenja** po promotivnoj cijeni od 240,00 kn/kom (30,00 EUR/kom).

Naziv tvrtke ili obrta:

Sjedište (poštanski broj i adresa):

Telefon: Telefaks:

Odgovorna osoba: Potpis:

Molimo Vas da nam ispunjenu narudžbenu pošaljete na:

Fax: +385 1 660 80 40 | Adresa: TIM ZIP d.o.o., Bani 100, 10010 Zagreb | E-mail: timzip@timzip.hr

Način plaćanja: po primitku računa. | Isporuka: po primitku uplate. | Poštarinu plaća kupac.

Prvi svjetski Kongres o kiselom tijestu u Luzernu!

- Kongresu je prisustvovalo 350 stručnjaka iz cijele Europe, među kojima i 25 sudionika u ime Richemont kluba Hrvatske

Prvi svjetski **Kongres o kiselom tijestu** u organizaciji Richemont škole i Međunarodnog Richemont kluba održan je 9. svibnja 2019. godine u Muzeju prometa u Luzernu. Stručnjaci s područja prehrambenih znanosti i istraživanja predstavili su nove koncepte i saznanja o prednostima i korisnosti kiselog tijesta kroz pet tematskih cjelina: sastojci, kisela tijesta, procesi, prehrana i zdravlje.

U nastavku izdvajamo neke od zanimljivijih tema:

- Utjecaj izbora sastojaka na kvalitetu kruha - žitarice, pseudo žitarice i ostali sastojci
- Kako se zdravstvena vrijednost kruha može utvrditi već u uzgojnoj fazi? Kamo ide budućnost?
- Kiselo tijesto za poboljšavanje nutritivnih svojstava proizvoda od žitarica
- Genetski utjecaji za razumijevanje procesa fermentacije kiselog tijesta
- Bezglutenska kisela tijesta
- Opskrba populacije vitaminom D kroz preradu predtijesta i kiselih tijesta proizvedenih pomoću posebno odabranih mikroorganizama
- Kiselo tijesto kao zdravstveni vektor u dobu mikrobioma



Velik broj članova Richemont kluba Hrvatske prisustvovao je Kongresu



Izložbeni stol hrvatskog Richemont kluba

- Histamin protiv celijakije i njezini uzroci
- Mikrobiom, prebiotčki i probiotički – kakve veze imaju sa zdravstvenim vrijednostima čovjeka i zašto je to uopće važno?

Kongresu je prisustvovalo 350 stručnjaka iz pekarstva, mlinarstva, poljoprivrede i područja prerade namirnica, prehrane i zdravlja iz cijele Europe, među kojima i 25 sudionika u ime Richemont kluba Hrvatske.

Članovima hrvatskog Kluba pridružili su se i pekarski stručnjaci iz Srbije koji su tijekom događanja napravili velik korak i u dogovoru s predsjednikom Međunarodnog kluba i direktorom Richemont škole utvrdili datum osnivanja Richemont kluba Srbije.

Službeni jezik Kongresa bio je engleski, a simultano prevođenje prezentacija i otvorenih rasprava omogućeno je na njemačkom, francuskom, talijanskom, španjolskom i hrvatskom jeziku.

Paralelno s predavanjima upriličena je izložba proizvoda od kiselog tijesta na štandovima izlagača iz sedam nacionalnih Richemont klubova (Belgija, Hrvatska, Italija, Luxemburg, Njemačka, Španjolska i Švicarska).

Idućeg je dana u Richemont školi organizirana praktična proizvodnja na temu kiselog tijesta u izvedbi svih demonstratora Kongresa. Sudionici podijeljeni u skupine obilazili su demo pekare u kojima se odvijala proizvodnja i pažljivo pratili demonstracije.

U ime Richemont kluba Hrvatske, proizvode od kiselog tijesta predstavile su tvrtke PAN PEK d.o.o. iz Zagreba te MLINI d.o.o. iz Čapljine. Troje tehnologa u sastavu **Ana Studen**, **TIM ZIP**, **Tomislav Dalić**, **PAN-PEK** i **Smiljan**



Pogled na dvoranu punu sudionika; u prvom redu dekan Damir Ježek i profesorica Duška Čurić s PBF-a u Zagrebu

Rajič, MLINI vješto je predstavilo recepture i tehnološke postupke proizvodnje krušnih proizvoda iz vlastitog asortimana, a u skladu s postavljenim vrijednostima i zahtjevima organizatora događanja.

PAN-PEK-ova Zagorska kora i Karlo Veliki / Mali iz ponude tvrtke MLINI naišli su na pozitivne reakcije od strane kušača i ocjenjivača proizvoda.

Uz bogato znanstveno-stručno iskustvo, hrvatska i srpska delegacija imale su priliku, zahvaljujući organizatoru i direktoru hrvatskog Kluba, **Vladimiru Buliću**, razgledati i uživati u nezaobilaznim znamenitostima i povijesnim



Troje tehnologa vješto je predstavilo recepture i tehnološke postupke hrvatskih proizvoda



Predsjednik Richemont škole Reto Fries (lijevo) i direktor hrvatskog Kluba Vladimir Bulić



U prvom planu Miloš Mladenović, SKROZ DOBRA PEKARA te Ivan i Nemanja Krstivojević, PEKARA DOMINO iz Srbije



Vožnja brodom po jezeru Vierwaldstaettersee



Pozdrav s Kapella mosta

DOJMOVI SUDIONIKA

Prof. dr. sc. Duška Čurić
Prehrambeno-biotehnološki
fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Izuzetno sam sretna što sam mogla sudjelovati na prvom svjetskom Kongresu o kiselom tijestu i biti dio našeg Richemont tima te tako vidjeti majstorstva najvećih europskih stručnjaka u pripremi kiselih tijesta i proizvodnji različitih kruhova s kiselim tijestom.



Susresti najveće svjetske znanstvenike na jednom mjestu, koji su s nama podijelili najnovije spoznaje o mogućnostima proizvodnje kiselih tijesta i proizvoda iz kiselih tijesta, kao i o njihovoj prehrambenoj vrijednosti i utjecaju na zdravlje, velika je privilegija i zadovoljstvo. Kada se sve to ugradi i u proizvode koje smo imali priliku kušati, potpuno je jasno zašto su baš takvi proizvodi izuzetno dobro prihvaćeni od strane potrošača u Europi. Iskustvo i spoznaje koje smo stekli u Richemont školi, temelj su na kojemu svi zajedno trebamo raditi kako bi kvaliteta i asortiman proizvoda na našem tržištu bili bolji i veći te prihvaćeni od strane potrošača.



Petar Thür, prof.
ZAGREBAČKE PEKARNE KLARA
d.d., Zagreb

Sudjelovanje na prvom svjetskom Kongresu o kiselom tijestu u Luzernu bilo je uistinu jedinstveno i rijetko poslovno, ali ujedno i sveobuhvatno iskustvo prožeto kako stručnim tako i mudro inkorporiranim kulturnim i gurmanskim sadržajima. Odabir najcjenjenijih svjetskih predavača kao i koncentracija tolikog broja vrhunskih stručnjaka i pionira pekarskog sektora, od posjetitelja do članova/predavača, svakog sudionika osvještava o pravim vrijednostima

pekarstva i ljubavi prema izvrsnosti u onome što svakodnevno radimo i stvaramo, bez obzira iz kojeg dijela industrije dolazimo. Posebno mi je ostao utisnut ugled koji Richemont klub Hrvatska na čelu s gospodinom Vlatkom Bulićem uživa među svim članovima Međunarodnog Richemont kluba i Richemont škole te među svjetskim udrugama majstora pekara i poslovnih pionira koje Richemont okuplja.

Ukratko, neponovljiva prilika (do sljedećeg Richemont eventa) za upoznavanje s posljednjim trendovima zanata i proširivanjem poslovnih i privatnih kontakata putem rijetko okupljenog umrežavanja na najvišoj svjetskoj razini.

Iskrena zahvala i čestitka na organizaciji!



Mladen Ninić
ZAGREBAČKE PEKARNE KLARA
d.d., Zagreb

Nadahnujuće je naći se među ljudima koji su oduševljeni onime što rade. Zanimljiva predavanja na Kongresu upotpunjena savršeno s praktičnim dijelom u Richemont školi otvaraju nove vidike u proizvodnji pekarskih proizvoda. Pokušati pobliže senzorski opisati proizvode koje proizvodimo, čovjeka tjera na dublje promišljanje o onome što radimo i vraća svjetlo na ljepotu pekarskog zanata. Pod dirigentskom palicom gospodina Vlatka Bulića, ukupna organizacija događaja bila je besprijekorna. Ništa manje ne može se niti očekivati od tima Richemont kluba Hrvatske.



Ivan Krstivojević
PEKARA DOMINO, Valjevo

Prije svega želio bih u ime tvrtke i u svoje osobno ime zahvaliti Richemont klubu Hrvatske na pozivu za sudjelovanje na Kongresu. Impresije koje smo ponijeli iz Luzerna potvrda su da je Kongres, iako prvi po redu, organiziran na izuzetno visokoj razini uz prisustvo najvećih stručnjaka iz cijeloga svijeta.

Naša želja i opredjeljenje je da i u budućnosti budemo sudionici sličnih događanja jer smatramo da razvoj poslovanja bez edukacije lako može poći u krivom smjeru.

Miloš Mladenović
TRGOCENTAR d.o.o., Beograd

Nakon malo predaha i sumiranja dojmova, zahvaljujem na pozivu i odličnoj organizaciji sudjelovanja na prvom svjetskom Kongresu o kiselom tijestu u organizaciji Richemont kluba. Bilo je pravo zadovoljstvo podsjetiti se i dobiti neka nova saznanja o načinu pripreme i dobivanja kiselog tijesta, kao i o nutritivnim i zdravstvenim aspektima njihove aplikacije u svakodnevnoj prehrani.



Posebna značajka bio je cjelodnevni posjet Richemont školi u Luzernu, gdje smo u neposrednom razgovoru s pekarima iz cijele Europe imali priliku uživo vidjeti i aktivno sudjelovati u pripremi kruha najrazličitijih vrsta, kojima su se predstavili članovi Richemont škole iz cijele Europe. Poseban trenutak i zadovoljstvo pekarske branše u Srbiji bio je sastanak s predstavnicima Richemont kluba i Richemont škole, gospodom J. P. Morenom i R. Friesom, na kojemu je potvrđeno osnivanje Richemont kluba Srbije.

S nestrpljenjem očekujemo trenutak kad će se i naša država naći na Richemont mapi pekarskih profesionalaca.

KORISNOST KISELOG TIJESTA

Kiselo tijesto mješavina je brašna i vode fermentirana bakterijama mliječne kiseline i kvascima, koji određuju njegove karakteristike u pogledu kiselosti, okusa i teksture. Supstrati su uglavnom pšenična i ražena brašna pomiješana vodom. U posljednjih nekoliko godina upotreba kiselog tijesta u proizvodnji raznovrsnih pekarskih proizvoda postaje sve popularnija, a njegova primjena je vrlo često povezana s *clean label* pristupom.

Dodatak kiselog tijesta pekarskim proizvodima povezan je s poboljšanjem zdravlja probavnog trakta, povećanjem bioraspoloživosti minerala i povećanjem bioaktivnih spojeva. Primjena kiselog tijesta utječe i na smanjenje glikemijskog indeksa i glutena u pšeničnim proizvodima.

Zbog velike raznolikosti i svestranosti metabolizma, fermentacije pomoću kiselih tijesta imaju veliki potencijal utjecaja na nutritivnu vrijednost pečenih proizvoda.



Posebno pripremljeno kiselo tijesto poboljšava prehrambena svojstva pekarskih proizvoda, a može doprinijeti rješenju izazova industrije kao što su potreba smanjenja soli, masti i šećera u pečenim proizvodima.

U bezglutenskim pekarskim proizvodima, kiselo tijesto doprinosi poboljšanju teksture i okusa. Uz porast potražnje za bezglutenskim kruhom, za proizvodnju kiselog tijesta danas se koriste različita alternativna brašna; prastare žitarice, poput kvinoje, amaranta i heljde.

Spore fermentacije s kultiviranim kiselim tijestom stvaraju lakše probavljive kruhove i manju učestalost intolerancije na histamin nego kruh proizveden brzom fermentacijom bez kiselog tijesta.

Korištenje suvremenih tehnika hlađenja pomaže u boljoj kontroli načina održavanja kiselog tijesta.

Prepoznavanjem vrijednosti kiselog tijesta te donošenjem odluke o njegovom korištenju u daljnjoj proizvodnji, jača se svijest o kruhu kao nutritivno bogatom proizvodu važnom za zdravlje i vitalnost ljudskog organizma.

IZ PONUDE TVRTKE RONDO

Za jednostavno laminiranje tijesta

- Više od 70 godina vodeći proizvođač opreme za proizvodnju lisnatog tijesta
- Razvoj softvera i hardvera je dosegao razinu na kojoj se čak i najosjetljivija tijesta mogu obraditi u najtanje trake

Proizvodi iz lisnatog tijesta sve su učestaliji asortiman u proizvodnom programu pekarskih pogona što nije nimalo iznenađujuće uzme li se u obzir probitabilnost ovih proizvoda. Nezaobilazan stroj za pripremu lisnatog tijesta je svakako laminator. Dva modela laminatora iz proizvodne palete renomiranog švicarskog proizvođača bit će predstavljena u nastavku članka. Tvrtka **RONDO** od 1983. godine proizvodi mikroprocesorski upravljane laminatore i svakom novom izvedom postavlja nove industrijske norme.

Programiranje modernih **RONDO** strojeva je jednostavno, operater odabire odgovarajući program i pritiskom na tipku započinje postupak laminiranja. O postupku laminiranja dalje brine stroj. Posebnost ovih laminatora su i foto ćelije sa sustavom samočišćenja gdje se po završetku svakog programa s laminatora automatski odstranjuju tijesto i brašno. Razvoj softvera i hardvera je dosegao razinu na kojoj se čak i najosjetljivija tijesta mogu obraditi u najtanje trake. Budući da o postupku smanjivanja debljine brine mikroprocesor, operater ne mora biti posebno iskusan već je potrebna vrlo kratka obuka za upravljanje. Sljedeća prednost nad ručnim upravljanjem je u tome što se tijesto uvijek obrađuje istom krivuljom stanjivanja do konačne debljine. Rezultat je naravno svakodnevno ujednačena kvaliteta konačnog proizvoda. Nakon laminiranja, valjak s tijestom trakom postavlja se na jednu od linija za proizvodnju proizvoda iz lisnatog tijesta (Ecoline, Polyline...), ovisno o kapacitetu i asortimanu proizvoda.

Pripremila:

Iva Vasilj

mag.ing.proc.

stručni suradnik u Sektoru
projektiranja i opreme



RONDO

Dough-how & more.

RONDOSTAR

Stroj je namijenjen ručnom i automatskom laminiranju tijesta. Stroj dolazi na postolju s kotačima što omogućuje jednostavno premještanje, a sklopiva krila doprinose zauzimanju manje prostora u mirovanju. Kapacitet proizvodnje je 12 - 15 kg tijesta u pojedinoj fazi proizvodnje, tj. 200 kg tijesta na sat.

RONDOSTAR ima memoriju za 100 programa s nazivima pri čemu je moguće programirati debljinu tijesta i brzinu valjanja. Jednostavno je pohranjivanje programa na USB karticu. Dodatno se mogu ugraditi automatski nabrašnjivač i automatsko namatanje tijesta na valjak.



Rondostar

Tehnički podaci

| Rondostar 4000 | | SFS6605 | SFS6607 | SFS6607H | SFI6607 | SFI6607H |
|------------------------------|------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Izvedba stroja | | na postolju | na postolju | na postolju | na postolju | na postolju |
| Automatsko namatanje tijesta | | x | x | o | x | o |
| Širina trake | mm | 640 | 640 | 640 | 640 | 640 |
| Ukupna duljina | mm | 2720 | 3320 | 3500 | 3320 | 3500 |
| Duljina valjka | mm | 660 | 660 | 660 | 660 | 660 |
| Debljina laminiranja | mm | 0,2 - 45 | 0,2 - 45 | 0,2 - 45 | 0,2 - 45 | 0,2 - 45 |
| Brzina trake | cm/s | 85 | 85 | 85 | 85 | 85 |
| Potreban prostor u radu | mm | 1225 x 3100 | 1255 x 3700 | 1255 x 3700 | 1255 x 3820 | 1255 x 3820 |
| Potreban prostor u mirovanju | mm | 1225 x 1780 | 1255 x 2150 | 1255 x 2150 | 1255 x 3300 | 1255 x 3500 |
| Snaga | kW | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| Priključak | V | 3 x 200 - 480 | 3 x 200 - 480 | 3 x 200 - 480 | 3 x 200 - 480 | 3 x 200 - 480 |
| Masa | kg | 285 | 295 | 310 | 370 | 385 |

x – bez automatskog namatanja tijesta, o – s automatskim namatanjem tijesta

COMPAS 3000 HD

Od 1987. godine, **COMPAS** je daleko najbolji laminator s kompjutorskim upravljanjem širom svijeta. Model **COMPAS HD** je još napredniji s novim upravljanjem dizajniranim kako bi zadovoljio potrebe današnje moderne pekare. Zaslon stroja je u boji sa slikovnim simbolima koji prikazuju proces rada i upravljanja, a upravljanje ima više različitih korisničkih razina radi sigurnog rada. Stroj ima memoriju za 100 programa s nazivima pri čemu se mogu programirati širina i debljina te brzina stanjivanja tijesta. Jednostavno je pohranjivanje programa na USB karticu. Isporučuje se s automatskim posipačem brašna i automatskim namatanjem tijesta. COMPAS 3000 HD izrađen je iz INOX-a pri čemu je posebna pozornost posvećena konstruiranju robusnog postolja na kotačima.

Krila su sklopiva. Namijenjen je za kontinuirani rad s kapacitetom proizvodnje od 12 - 20 kg tijesta u pojedinoj fazi proizvodnje, tj. 300 kg tijesta na sat.

Tehnički podaci

| Compas 3000 | | SFA6127H.A1 |
|------------------------------|------|---------------|
| Izvedba stroja | | na postolju |
| Posipač brašna | | automatski |
| Širina trake | mm | 640 |
| Korisna širina | mm | 600 |
| Ukupna radna dužina | mm | 3500 |
| Dužina valjka | mm | 660 |
| Debljina laminiranja | mm | 0,2-45 |
| Brzina trake | cm/s | max. 96 |
| Potreban prostor u radu | mm | 1260 x 3820 |
| Potreban prostor u mirovanju | mm | 1260 x 3500 |
| Količina tijesta u turi | kg | 15 - 20 |
| Snaga | kW | 1,2 |
| Priključak | V | 3 x 200 – 460 |
| Masa | kg | 420 |



Compas 3000 HD

SUSTAVI SAMO-ČIŠĆENJA ZA KONVEKCIJSKE PEĆI TVRTKE WIESHEU

Jednostavan put do čiste peći!

Pripremio:
Tin Hrvatić
stručni suradnik u Sektoru
projektiranja i opreme



- WIESHEU je sve svoje pećnice napravio tako da unutrašnji kutovi komore za pečenje budu zaobljeni radi lakšeg čišćenja
- Sredstva za samo-čišćenje ne pokazuju nikakva agresivna svojstva i posjeduju sve potrebne certifikate i analize

WIESHEU

Pojavom konvekcijskih peći, pojavila se potreba za drukčijim načinom održavanja i čišćenja unutrašnjosti pećnica u odnosu na etažne peći koje smo uglavnom čistili starom krpom namotanom na pekarsku lopatu.

Zbog specifičnog načina rada konvektomata, neprekidnog i brzog strujanja toplog zraka, postotak nečistoća zavisi od vrste pečenih proizvoda, ali u svakom slučaju mnogo je viši nego kod etažnih peći s mirnim režimom pečenja.

Pekari i korisnici konvekcijskih peći snalaze se na razne načine kako bi uklonili zagorjele masnoće i ostatke pečenih proizvoda, koji se uslijed brzog strujanja zraka nakupljaju u nepristupačnim dijelovima unutrašnjosti pećnice i tako, pored stalnog mirisa zagorjelih masnih naslaga i karboniziranih ostataka proizvoda, doprinose lošoj aromi novopečenih proizvoda, a samim time s higijenskog i vizualnog aspekta utječu na krajnju kvalitetu i dojam o gotovom proizvodu.

Tvrtka **WIESHEU** se problemom samo-čišćenja peći bavi još od 90-ih godina prošlog stoljeća izlazeći u susret očekivanjima i zahtjevima korisnika svoje opreme širom svijeta. Dugogodišnji naponi i iskustvo u sustavu samo-čišćenja konvekcijskih peći donijeli su i konkretne opcije koje se danas nude svim korisnicima opreme.



ProClean 365

Radi dobrog i kvalitetnog čišćenja, WIESHEU je sve svoje pećnice napravio tako da unutrašnji kutovi komore za pečenje budu zaobljeni kako bi se izbjeglo skupljanje masnoća i prljavštine koje inače ostaju u ostrim kutovima.

Sustav samo-čišćenja **“ProClean”** može biti instaliran na konvekcijske peći s 5 ili 10 limova, po želji kupca. Proces samo-čišćenja obavlja se pomoću uložka sa sredstvom za pranje i ispiranje koji se neposredno prije uključivanja postavlja u unutrašnjost pećnice. Proces samo-čišćenja traje od 80 do 135 minuta ovisno o izboru programa odnosno razine zaprljanosti pećnice, a ukupna potrošnja vode po jednom, najdužem procesu samo-čišćenja je oko 30 litara.



ProClean uložak sa sredstvom za pranje i ispiranje



Uložak postavljen u unutrašnjost pećnice

Sljedeći sustav **“Liquid Clean”** razvijen je i ponuđen kupcima koji ne žele da korisnici opreme dolaze u dodir s uloškom za pranje (postavljanje uloška prije čišćenja i uklanjanje praznog po završetku). Kao što i sam naziv govori, za potrebe samo-čišćenja koristi se tekuće sredstvo koje korisnik po potrebi nadopunjava u postojeći spremnik na samoj pećnici. Sustav “Liquid Clean” nudi se kao opcija isključivo u konfiguraciji dvije konvekcijske peći, koje stoje jedna na drugoj, u kombinaciji za 10 plus 5 limova koje WIESHEU naziva *Vario stanicama* kakve pretežno koriste svi veliki lanci supermarketa u svijetu.

Uvijek vođeni idejom o poboljšanju i pojednostavljenju procesa rukovanja opremom, WIESHEU je razvio još jedan sustav samo-čišćenja peći pod imenom **“ProClean 365”** koji je u serijskoj proizvodnji i ponudi od 2018. godine. Za razliku od svih dosadašnjih, “ProClean 365” ima sljedeće prednosti:

- ispunjava sve zahtjeve zaštite na radu i sigurnosti jer korisnik opreme ni u kojoj fazi rukovanja ne dolazi u dodir sa sredstvom za čišćenje ili s ostacima istoga,
- vlasnik opreme – korisnik ne razmišlja o zamjeni ili punjenju sustava za samo-čišćenje jer to obavlja serviser

tvrtke WIESHEU prilikom redovnog godišnjeg servisa opreme,

- količina vode potrebna za jedan proces samo-čišćenja iznosi u prosjeku samo 15 litara,
- ne postoje manipulativni, logistički troškovi za korisnika jer prijevoz, zamjenu sredstva za čišćenje i odlaganje iskorištenog obavlja WIESHEU serviser prilikom redovnog godišnjeg servisa,
- uvijek čista peć zahvaljujući mogućnosti programiranja i automatskog starta samo-čišćenja,
- može biti nadograđen na postojeće sisteme “ProClean” i “Liquid Clean”.

Posebno treba naglasiti da pored ispunjavanja svih standardnih higijenskih i sigurnosnih uvjeta, WIESHEU sva svoja sredstva za samo-čišćenje prilagođava svim dijelovima svoje opreme tako da ona ne pokazuju nikakva agresivna svojstva na dijelovima peći tijekom dugogodišnje upotrebe, a ista posjeduju sve potrebne certifikate i analize.



Wiesheu Euromat



Zaobljeni unutrašnji kutovi pećnice

Brza priprema hrane

Do 20 puta brže za vaše kupce

Atollspeed

iz grupacije WIESHEU



Pizza za samo
60 s



12 s



50 s



Kombinirana tehnologija mikrovalova i usmjerenog i jakog strujanja toplog zraka k površini proizvoda omogućuje pečenje, prženje i kuhanje do 20 puta brže. Savršena boja i hrskava korica doprinose postizanju vrhunskog okusa.



230 Volti, UKLJUČI I RADI

Katalitički filter otklanja potrebu priključka na ventilaciju i odstranjuje mirise. Može se koristiti bilo gdje, odmah po uključivanju. Troškovi eksploatacije obaraju sve rekorde. Neusporedivo bolja od konkurentskih proizvoda.



KOMFORTNI DIZAJN

Robusni i pouzdani dizajn, s novom ergonomskom ručkom na vratima, zahtijeva minimalan prostor za postavljanje i upotrebu. Osim INOX verzije, dostupna je i u crnoj boji.



ISKORIŠTENJE ENERGIJE

Maksimalno iskorištenje energije zahvaljujući izuzetnoj izolaciji i minimalnim gubicima energije. Kod prvog uključivanja spremna je za rad nakon samo 10 minuta zagrijavanja.



IMPINGEMENT TEHNOLOGIJA

Savršeni rezultati istovremenog pečenja i prženja proizvoda. Vrhunski pripravljeni proizvodi u kratkom vremenskom roku.



TOUCH SCREEN

Lak i jednostavan rad zahvaljujući ekranu na dodir u boji, od 7", sa svim potrebnim informacijama za podešavanje režima rada.



LAKO ČIŠĆENJE

Izuzetno lako održavanje i čišćenje zahvaljujući higijenskoj komori za pečenje i lako pristupnom sustavu filtera. Ne zahtijeva nikakvo dodatno održavanje.



Mirko Šram

Direktor prodaje

T: +385 1 660 80 30 | M: +385 98 981 2412 | E: mirko.sram@timzip.hr



Razvoj znanosti temelj je budućnosti!

Teško je zamisliti kako bi današnji svijet izgledao bez nekih od najvećih znanstvenih otkrića, poput modela atoma i teorija sila Ruđera Boškovića, izmjenične struje Nikole Tesle, padobrana Fausta Vrančića, interneta, mobilnih uređaja te brojnih drugih.

Na Institutu Ruđer Bošković više od petsto znanstvenika i istraživača svakodnevno radi brojna istraživanja i pokuse iz fizike, kemije, biologije, medicine te istraživanja mora i okoliša. Dio tih istraživanja predstavljen je posjetiteljima u sklopu **Otvorenog dana Instituta Ruđer Bošković**, najveće popularno-znanstvene manifestacije upriličene u subotu, 18. svibnja 2019. godine.

Tradicija otvorenih dana seže još od 2004. godine. Idejni začetnik ove manifestacije je pokojna dr. sc. Greta Pifat-Mrzljak, a u sklopu Otvorenih dana Institut je dosad obišlo više od 40 000 posjetitelja.

Ove godine Otvoreni dan IRB-a organiziran je u sklopu aktivnosti europskog projekta "Techno-Past Techno-Future: European Researchers' Night" koji je financiran u okviru Marie Skłodowska Curie akcije Okvirnog programa za istraživanje i inovacije – Obzor 2020.

Predstavljeni program interaktivnih radionica, pokusa i predavanja u festivalskom ozračju na temu *'ODI! Zaviri u budućnost'* bio je uistinu raznovrstan, a za uvodnu riječ pobrinuli su se ravnatelj Instituta, **dr. sc. David M. Smith**, ministrica znanosti i obrazovanja, **Blaženka Divjak**, te ministrica regionalnog razvoja i fondova EU, **Gabrijela Žalac**.



Vladimir Bulić u društvu koordinatorice događanja, dr. sc. Dunje Šamec

Uslijedila je prezentacija popularizacijskih projekata IRB-a i programa ODI 2019, zatim interaktivni labos i proslava rođendana Ruđera Boškovića te obilazak istraživačkih postaja ODI 2019. *Ruđerovci* su za posjetitelje pripremili čak 14 istraživačkih postaja koje su smjestili u laboratorijima na livadama, pod šatorima i u zgradama Instituta. U mnoštvu zanimljivih radionica, posebno su se istaknuli interaktivni pokusi i predavanja, pretraživanje svijeta elektronskim i fluorescencijskim mikroskopom, budućnost morskog svijeta koji nas okružuje itd.

Predavanja su bila prilagođena dobnim skupinama do 14 godina i za one starije.

Program je posebno bio usmjeren na učenike završnih razreda osnovnih škola te učenike srednjih škola kako bi im se pomoglo u donošenju važne životne odluke o izboru budućeg zanimanja i studija.

Povrh toga, cilj je ovakvih događanja motivirati sve građane da pristupe znanosti s velikom dozom znatiželje te na taj način doprinesu stvaranju pozitivnog svjetonazora o važnosti znanja i znanosti koji omogućavaju razvoj i napredak zajednice te predstavljaju sredstvo kompetitivnosti na svjetskom tržištu znanja.

Tvrtka TIM ZIP i Zaklada Ivan Bulić sa zadovoljstvom su podržale ovo popularno-znanstveno događanje omogućivši posjetiteljima gastronomske užitke u kušanju voćne rođendanske torte u izvedbi slastičarnice Vincek te ukusnih raznovrsnih croissanta koje su za ovu prigodu pripremili tehnolozi tvrtke.



Rodendansku tortu razrezao je slavljenik "Ruđer Bošković"

ZA BRZU PRIPREMU HRANE

U svom poslovanju, tvrtka TIM ZIP uvijek nastoji biti u korak s najnovijim svjetskim trendovima i svoju ponudu u pravo vrijeme nadopuniti najsuvremenijim tehnologijama koje pospješuju proizvodnju pekarske, slastičarske i konditorske djelatnosti.



U travnju ove godine djelatnicima TIM ZIP-a predstavljena je najnovija inovacija tvrtke WIESHEU, pećnica **ATOLLSPEED**, koja omogućava pečenje, prženje i kuhanje do 20 puta brže uz savršenu boju i hrskavu koru proizvoda.

Direktor prodaje tvrtke WIESHEU za jugoistočnu Europu, **Boban Mihajlović** predstavio je svojim poslovnim partnerima način rukovanja pećnicom, pripremu i doradu proizvoda te mogućnosti i prednosti pećnice, a sudionici edukacije imali su priliku kušanjem raznih vrsta proizvoda potvrditi njihovu kvalitetu.

Zahvaljujući higijenskoj komori za pečenje i lako dostupnom sustavu filtera, čišćenje i održavanje pećnice je vrlo jednostavno. Pritom treba naglasiti i značajne uštede vremena i energije zahvaljujući izuzetnoj izolaciji s minimalnim gubicima.

Ekran na dodir u boji od 7", sa svim potrebnim informacijama za podešavanje režima rada, omogućuje lako i jednostavno upravljanje.

Kada se uzme u obzir da je korištenjem ove pećnice na jednostavan, brz i kvalitetan način moguće pripremiti razne proizvode poput pizze, tost i običnih sendviča, jaja na oko i kajgane, pilećih krilca i ražnjića, croissanta, bureka i mnogih drugih, može se argumentirano zaključiti da ATOLLSPEED pećnica ima sve poželjne predvlasti za osvajanje tržišta s ciljem olakšavanja rada i proširenja asortimana brojnih ponuđača prehrambenih proizvoda.



Boban Mihajlović (prvi desno) predstavio je način rukovanja pećnicom te pripremu i doradu proizvoda

SVEČANO OBILJEŽEN DAN PBF-a



Dana 30.4.2019. godine Prehrambeno – biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu svečano je obilježio 63 godina studija Prehrambene tehnologije i Biotehnologije, 38 godina samostalnog rada Fakulteta, 33 godina studija Nutricionizma i 23 godina rada prve Zaklade u visokom školstvu – Biotehničke zaklade PBF-a.

Dekan Fakulteta, **prof. dr. sc. Damir Ježek** obratio se uzvanicima i osvrnuo na izuzetan rad Fakulteta i zapažena postignuća koja su uvelike doprinijela razvoju struke.

Dugogodišnja djelatnost Fakulteta u obrazovanju visoko-kvalitetnog stručnog kadra te izvođenje znanstveno-istraživačkih i stručnih projekata u suradnji s gospodarstvom bili su i ostali glavni pokretači razvoja hrvatskog gospodarstva u području biotehnologije, prehrambene tehnologije i nutricionizma.

Izvrnu suradnju Fakulteta s partnerima u prehrambenoj industriji i srodnim djelatnostima potvrđuju i tvrtka TIM ZIP te Zaklada Ivan Bulić. Fakultet je dao izuzetan doprinos brojnim stručnim seminarima u organizaciji Richemont kluba Hrvatske i tvrtke TIM ZIP, a sve stručne recenzije knjiga TIM ZIP-ove Biblioteke „Kruh za život“ napisala je vrhunska stručnjakinja iz područja prehrambene biotehnologije, profesorica na Fakultetu, **dr. sc. Duška Ćurić**.

Zakladi Ivan Bulić, koja od 2017. godina motivira, stipendira i nagrađuje najbolje studente i stručnjake Fakulteta, ovom je prilikom uručeno Priznanje za kvalitetnu suradnju i izuzetan doprinos razvoju struke. Priznanje je u ime Zaklade primila **dr. sc. Dajana Bulić**, članica Zakladne uprave, a prisutne je srdačnim govorom pozdravio upravitelj Zaklade, **Vladimir Bulić** koji je čestitao djelatnicima Fakulteta i nagrađenim studentima na postignutim rezultatima i zaželio im daljnji uspješni rad na nadogradnji znanja i stjecanju novih vještina.



Dekan, prof. dr. sc. Damir Ježek i dr. sc. Dajana Bulić tijekom svečanog dodjeljivanja Priznanja Zakladi Ivan Bulić

Promocija pete stručne knjige!

- Knjiga donosi precizan prikaz receptura i tehnoloških procesa za više od 100 poznatih europskih torti, kolača i ostalih slatkih proizvoda te obradu procesa pripreme 36 vrsta kruha i peciva pripravljenih s kiselim tijestom

TIM ZIP-ova Biblioteka „Kruh za život“ odnedavno je nadopunjena novom stručnom knjigom pod nazivom **Majstorstvo pečenja**, prijevodom njemačkog djela *Meisterhaft backen* autora Heinza Bittnera i Heina Schumachera. Prevoditelj knjige **dipl. ing. Franjo Klarić**, ujedno prevoditelj ostalih i autor knjige „Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu - sirovine i proizvodi“, uspješno je realizirao još jedan stručni projekt edukativnog karaktera s ciljem proširenja sadržaja nedovoljno obrađenog u posljednjoj knjizi, a značajnog za nadogradnju znanja i unapređenje struke u čitavoj regiji.

Knjigu je za vrijeme Dana otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP u Beogradu, 16.5.2019. godine, predstavila recenzentica **dr. sc. Duška Čurić**, profesorica na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, ujedno recenzentica i ostalih knjiga Biblioteke „Kruh za život“.

Čestitavši i zahvalivši ponajprije prevoditelju knjige na izvrsno obavljenom zadatku i kvalitetnom doprinosu profesiji, prof. Čurić zahvalila je i **dipl. ing. Ivanu Buliću** za stručno jezično oblikovanje i uredničku pripremu knjige koju danas imamo pred sobom.

Posebna zahvala upućena je predsjedniku Uprave tvrtke TIM ZIP, **Vladimiru Buliću** koji je davno prepoznao potrebu za unaprjeđenjem obrazovanja u području prerade žitarica te s velikim zadovoljstvom kontinuirano podržava ovakve stručno-edukativne projekte s neupitnom, trajnom vrijednošću.

Knjiga donosi precizan prikaz receptura i tehnoloških procesa za više od 100 poznatih europskih torti, kolača i ostalih slatkih proizvoda te obradu procesa pripreme 36 vrsta kruha i peciva pripravljenih s kiselim tijestom.

Detaljno su obrađeni procesi pripreme 5 vrsta kiselih tijesta koja se koriste za proizvodnju raženih, miješanih raženih i miješanih pšeničnih kruhova i peciva, autoriziranih na najpoznatijim njemačkim institutima za preradu žitarica, brašna i škroba. Svi prikazani procesi temelje se na starterima prirodnog vrenja mliječno kiselih



Po završetku predstavljanja knjige, profesorica Duška Čurić i Vladimir Bulić ponosno su čestitali prevoditelju Franju Klariću (u sredini)

bakterija i kvasaca koji prirodno obitavaju na žitaricama. Primjenom navedenih procesa pripreme kiselih tijesta, bilo u zanatskim, poluindustrijskim ili u industrijskim pogonima, postiže se vrhunska kvaliteta kruha i peciva u pogledu produžene svježine, arome i okusa.

Gotovo sve recepture pekarskih proizvoda prikazane u ovoj knjizi temelje se na upotrebi brašna i prekrupa iz cjelovitih žitarica što je i s nutritivnog gledišta izuzetno važno za zdravlje ljudi.

Knjiga je namijenjena svim pekarskim majstorima, slastičarima i tehnolozima, a nedvojbeno je da će primjena kiselih tijesta u proizvodnji krušnih proizvoda kao i proširenje slastičarskog asortimana s paletom kolača koji su prepoznatljivi širom Europe, u konačnici doprinijeti boljem tržišnom pozicioniranju onih subjekata čija će poslovna filozofija slijediti takvo promišljanje.



Autor dipl. ing. Franjo Klarić potpisivao je knjigu zainteresiranoj javnosti

Za izvrsnost u struci!

Mnoga neprocjenjivo važna znanja i iskustva stječu se tijekom razdoblja studiranja, jednog od najljepših i najsadržajnijih životnih razdoblja u kojemu se dodatno osvježuju bitne vrijednosti i grade temelji za uspješnu budućnost.

Posvećenost znanju i predanost napornom radu u postizanju zapaženih rezultata, uz brojna samoodricanja, prepoznate su vrijednosti u društvu koje teži kontinuiranom razvoju i napretku.

Prepoznavanje i nagrađivanje najboljih studenata, mladih pokretača novih ideja i budućih stručnjaka u prehrambenoj industriji, osobito u području pekarstva, slastičarstva i konditorstva glavni je cilj Zaklade Ivan Bulić.

U Natječajima Zaklade dosad je nagrađeno 25 studentica i studenata Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Zaklada je uručila i dvije prestižne nagrade za životno djelo, a sa zadovoljstvom su podržani i značajni projekti s težnjom doprinosa i unapređenja struke ili društvene zajednice općenito.

Novi Natječaj Zaklade Ivan Bulić za dodjelu nagrada, priznanja, potpora i stipendija za akademsku godinu 2019./2020. objavljen je dana 15.5.2019. godine.

Natječaj je objavljen za sljedeće namjene:

STIPENDIJE (15.000 kuna godišnje)

| | |
|--|--------------|
| za drugu godinu preddiplomskog studija | 4 stipendije |
| za treću godinu preddiplomskog studija | 4 stipendije |
| za prvu godinu diplomskog studija | 4 stipendije |
| za drugu godinu diplomskog studija | 4 stipendije |

Stipendije će se isplaćivati u 12 mjesečnih rata po 1.250 kuna.

PRIZNANJE

Za najbolji završni rad i potporu u iznosu od 3.000 kuna

NAGRADA

Za najbolji diplomski rad i potporu u iznosu od 5.000 kuna

GODIŠNJA NAGRADA IVAN BULIĆ

Za najbolji doktorski rad i potporu u iznosu od 7.000 kuna



Informacije o Natječaju objavljene su na web stranici Zaklade Ivan Bulić www.zakladaivanbulic.com te web stranici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu www.pbf.unizg.hr/novosti.

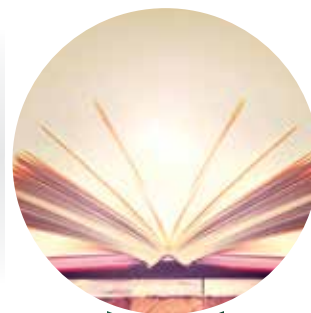
Prijave na Natječaj, sa svom propisanom dokumentacijom, moguće je predati od 1.6. do 30.9.2019. godine u pisarnicu Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Zakladna uprava će raspraviti prijedloge Stručnog povjerenstva i donijeti odluke o dodjeli nagrada, priznanja, potpora i stipendija na svojoj redovnoj sjednici 13.11.2019.

Imena dobitnika bit će javno objavljena na Svečanoj sjednici Zaklade koja će se održati 4.12.2019. godine u Preporodnoj dvorani palače Narodnog doma u Opatičkoj 18.

Vjerujemo da će ova prilika biti prepoznata kao poticaj za nova, zajednička postignuća i motivacija za još predaniji pristup svakodnevnoj nadogradnji stečenoga znanja.

*"Izgubljen je svaki dan
u kojem nisi naučio
nešto novo i nisi učinio
nešto da naš svijet
bude bolji i ljepši..."*
Ivan Bulić



Ususret novim aktivnostima!

- **Renata Kruhan izabrana za novu predsjednicu Kluba**
- **Richemont klub Hrvatska domaćin je međunarodnog skupa u rujnu ove godine**
- **Stručni seminar o tradicionalnim božićnim proizvodima Španjolske održat će se u listopadu**

Sjedinicom Izborne skupštine koja je održana 16. travnja ove godine završena je posljednja godina četvrtog četverogodišnjeg mandata organa i tijela Richemont kluba. Direktor Kluba Vladimir Bulić predstavio je dnevni red i iznio izvještaj o financijskom poslovanju Udruge koji je jednoglasno usvojen.

Ovom je Sjedinicom okončan jednogodišnji mandat predsjednika Kluba **Ivana Paraća**, direktora tvrtke PAN-PEK iz Zagreba kojeg je naslijedila **Renata Kruhan**, vlasnica pekarnice „ZEMPLJČ“ iz Samobora. Vlasnik Slastičarnice VINCEK, **Stjepan Vincek** ponovno je imenovan potpredsjednikom Kluba.

Novim članom Richemont kluba postao je **Korado Soldatić**, vlasnik tvrtke BRIOŠ TIM d.o.o. iz Galizane.

Od nekoliko uspješno realiziranih aktivnosti u proteklih godinu dana, posebno su istaknuti stručni seminari u suradnji sa švicarskim i talijanskim Richemont klubovima.

Nova predsjednica najavila je plan aktivnosti za iduće jednogodišnje razdoblje.

Osvrnula se na sudjelovanje članova Kluba na prvom svjetskom Kongresu o kiselom tijestu u Luzernu na kojem će tvrtke PAN-PEK iz Zagreba i MLINI iz Čapljine predstavljati hrvatski Klub.

Jedna od glavnih tema bila je ovogodišnja skupština predsjednika i članova Međunarodnog Richemont kluba koja će se održati od 13. do 17. rujna ove godine pod domaćinskom palicom Richemont kluba Hrvatske.

Sadržajno bogat program okupit će članove Kluba iz raznih europskih zemalja, a uključuje posjet nekima od najbolje



Članovi Richemont kluba na sjednici Skupštine

opremljenih pekarskih, slastičarskih i konditorskih pogona u Hrvatskoj.

Osim radnog djela, u program je uvršten i obilazak znamenitosti grada Zagreba, Opatije i Varaždina te posjet najznačajnijim kulturnim i turističkim lokalitetima naše domovine.

U zadnjem tromjesečju ove godine, planiran je stručni seminar o španjolskim tradicionalnim božićnim proizvodima na kojemu će inozemni majstori profesije sa sudionicima seminara podijeliti svoja znanja, vještine i iskustva u svrhu još kvalitetnijeg razvoja struke.



Renata Kruhan,
nova predsjednica Richemont kluba

Stručno, turističko, gastronomsko i glazbeno iskustvo za pamćenje...!

- Više od 120 izvrsnika struke iz raznih zemalja Europe okupit će se po drugi put u Hrvatskoj, od 13. do 17. rujna ove godine

Kratko nas vrijeme dijeli od najznačajnijeg godišnjeg okupljanja europskih pekara i slastičara, **Godišnje skupštine predsjednika i članova Međunarodnog Richemont kluba**. Više od 120 izvrsnika struke iz raznih zemalja okupit će se po drugi put u Hrvatskoj, od 13. do 17. rujna ove godine.

Hrvatski Richemont klub, u suradnji s tvrtkom TIM ZIP, ugostit će ovom prilikom, po drugi put, *najbolje od najboljih* te uvelike doprinijeti međunarodnoj razmjeni znanja i iskustava u području pekarstva i slastičarstva.

Sadržajan program počinje u samom srcu Zagreba, u čijem će elegantnom hotelu Esplanade odsjesti cijenjeni sudionici.



Uz obilazak i upoznavanje grada **Opatije**, *elegantne dame* hrvatskog turizma, uz njene čarobne šetnice te iskustvo vrhunske gastronomije autohtonih delicija, grupa će svoj radni dio programa započeti



Posjet Opatiji započinje obilaskom pekarskog pogona RADNIK OPATIJA



posjetom automatiziranom pekarskom pogonu **RADNIK OPATIJA**.

U gradu **Zagrebu**, stručni dio programa odvijat će se u pekarnici **PAN-PEK** gdje će domaćini upriličiti prezentaciju i degustaciju raznih pekarskih i slastičarskih proizvoda. Uz tvornicu **KRAŠ** koja već više od jednog stoljeća razvija kekse, vafle, kakao i bombonske proizvode, programom će biti obuhvaćen i novi pogon slastičarnice **VINCEK** koja je u 40 godina svog postojanja iznjedrila kao vodeći domaći proizvođač kolača, torti i sladoleda.



Program uključuje prezentaciju proizvoda u pekarnici PAN-PEK...



..., a sudionici će imati priliku obići i tvornicu KRAŠ



Majstori struke pratit će proizvodnju slastica u novom pogonu slastičarnice VINCEK



Uz prijem kod zagrebačkog gradonačelnika u palači Dverce, gosti će imati priliku prošetati jezgrom grada te doživjeti njegovu povijesnu, arhitektonsku, kulturnu i prirodnu ljepotu. Jedna od glavnih zanimljivosti bit će posjet reprezentativnoj tvornici RIMAC za proizvodnju električnih automobila u Svetoj Nedelji, perjanici hrvatske industrije, a pravo će zadovoljstvo biti obići i čuti mnogo zanimljivih povijesnih informacija o dvorcu Trakošćan iz 13. st. te uživati u prekrasnom pogledu i zelenilu podno njega.

Obilazak pogona tvrtke **EKOS CAKES** u Donjem Kraljevcu, koja se bavi proizvodnjom pekarskih i slastičarskih proizvoda, bit će zaokružen degustacijom malih remek djela, chic slastica pripremljenih od premium sirovina u Kavani Grofica Marica u **Varaždinu**. Varaždin će gostima biti ugodno odmorište i otkriti se kao grad sklada, barokne arhitekture, glazbe i cvijeća. Zanimljiva turistička atrakcija bit će nastup Varaždinske građanske garde „Purgari“, a prisutnima će dobrodošlicu poželjeti i varaždinski gradonačelnik.



Raznovrsna slastičarska ponuda bit će predstavljena u okviru posjeta tvrtki EKOS CAKES



Radni dio programa obuhvaća i odlazak u pekarski pogon ČAKOVEČKI MLINOVI u Oroslavju

S ciljem što kvalitetnijeg stručnog dijela programa, predviđen je i posjet pekarskom pogonu **ČAKOVEČKI MLINOVI** u Oroslavju koji već godinama ostvaruje značajne tržišne uspjehe na domaćem i inozemnom tržištu.

Ovogodišnji sadržajno bogat program završit će **gala večerom** u Smaragdnoj dvorani Hotela Esplanade u sklopu koje će biti organiziran koncert *Kruh za život*. Za ugodnu atmosferu pobrinut će se hrvatski glazbenici **Ana Rucner**, **Sandra Bagarić** i **Darko Domitrović**, a glazbeni će program biti nadopunjen mađioničarskim nastupom Slovenca **Aleksandra Štucla**.

Za očekivati je da će sadržajan radno-turistički program ispuniti i najzahtjevnija očekivanja članova međunarodne udruge koji će kući ponijeti pozitivne dojmove, nove informacije i ideje te brojne uspomene za pamćenje.



Obilazak dvorca Trakošćan jedna je od glavnih povijesno-turističkih atrakcija programa

Proizvodnja torti i deserata

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”

U proizvodnji torti i deserata nije odlučujuća samo spretnost ruku slastičarskog majstora, nego je vrlo važno i stručno ih i pravilno proizvesti, nadjenuti i ukrasiti. Za takvu proizvodnju prijeko je potrebno proučiti stroge zahtjeve zdravstvene ispravnosti. Naime, ovi fini proizvodi su najčešće nadjeveni toplinski neobrađenim, lako kvarljivim pripravicima.

Mišljenje

Pekarski majstor razmišlja: Torte su nazvane prema talijanskoj riječi torta što prevedeno znači nešto zavojito i okruglo. Prema tome, bilo bi ispravno tortama nazivati samo okrugle proizvode. Četvrtaste vrste torti, da bi se razlikovale od okruglih torti, stručnim žargonom nazivaju se deserti ili oblikovane torte.

- Što vi mislite o tome?

Recepti za torte i deserte

Recepti za odabrane fine proizvode često su čuvani kao velika tajna. Na taj način sastav, prerada i kompozicija aroma takvih proizvoda drugima ostaje kao knjiga zatvorena sa sedam pečata. Unatoč nepoznavanju tajnih recepata, u ovom poglavlju mogu se naučiti osnovna pravila o proizvodnji torti i ostalih finih proizvoda, npr.

- izbor sirovina prema kvaliteti i sastavu (standardi),
- sastav živih namirnica s aspekta zakonskih odredbi,
- odvijanje radnog procesa imajući u vidu tehnološke pogodnosti dodataka i samoga procesa kao i osnovna načela racionalne proizvodnje.

Sastav različitih vrsta torti

Samo manji dio torti i deserata peku se u komadu, kao cijeli proizvodi. Najčešće se sastavljaju iz gotovih poluproizvoda.

Sastavni dijelovi torti su:

- podlošci, čahure, trake, omleti, rolade ili izbodeni dijelovi proizvedeni iz različitih tijesta i masa (npr. biskvitna masa, bečka masa, pješćana masa, masa za kolače oblika stabla, parena masa, ali i prhko i lisnato tijesto),



- nadjevi i oblozi (npr. voćni oblozi, pripravci od krema i vrhnja),
- pokrovi i prevlake (npr. marcipan pokrov, žele preljev, fondan glazure, masne glazure i prevlake od kuvertira),
- garnirunzi, posipi i dekorativni dijelovi (npr. garnirunzi od krema i vrhnja, krokant, ribana čokolada, voće, orasi i lješnjaci, praline, dijelovi marcipana i špricani i pečeni dekor)

Raznovrsne mogućnosti kombiniranja dodataka kao i različiti načini pripreme i proizvodnje torti i deserata omogućuju kreativnost pri njihovom oblikovanju pa samim time zahtijevaju i specijalizirana stručna znanja.

Pečene torte bez nadjeva

Pečene torte bez nadjeva pripremaju se od željenih sastojaka i tako pripremljene se peku. Općenito su takve torte nakon pečenja spremne za prodaju bez daljnje obrade (npr. torte od sira). Neke torte se još dorađuju konfiturom od marelica ili se izvana uređuju (npr. glazurama, kao kod *zaher torte* ili *kolača oblika stabla*).

Specifične trgovačke oznake pečenih torti

Mnoge pečene torte imaju nedefiniran, slobodan oblik i obično se nazivaju prema prevladavajućim dodacima. Za neke torte iz ove skupine postoje odredbe o označavanju, prema općim prometnim shvaćanjima.

Korpusi (tijela) torti iz specifičnih masa

Španjolska torta od vanilije je torta iz pješčane mase od vanilije i badema, posipane čokoladnim komadićima. Ona se aprikotira i prekriva fondanom, kuvertirom ili masnom glazurom. Uobičajena je i dekoracija od rozeta s kremom.

Torta od mase za kolač oblika stabla je torta iz slojevito pečene mase za kolač oblika stabla. Najčešće je izvedena u konusnom obliku. Nakon pečenja torta se aprikotira i glazira fondanom, kuvertirom ili kakao-šećernom glazurom, a smije se upotrijebiti i masna glazura koja sadrži kakao.

Zaher torta (Sachertorte) se proizvodi iz teške mase koja sadrži čokoladu (pogledajte za to navedene zahtjeve).

Originalni recept za zaher tortu potječe iz hotela *Sacher* u Beču, po kojem se ondje i danas proizvodi.

Korpus torte je vodoravno izrezan i ponovo spojen konfiturom od marelice. I ispod glazure uobičajena je aprikotura.

Kao dekor nanosi se špricanom čokoladom slovo S ili riječ *Sacher*.

I lincer torta i milanska torta (makronska torta), u širem smislu, sadrže korpuse torte iz specijalne mase.

Lincer torta se proizvodi iz teškog prhkog tijesta s krupicom od lješnjaka/oraha ili badema. Torta sadrži pečeni nadjev iz malina ili brusnica. Na površini ima rešetku iz lincer tijesta.

Makronska torta proizvodi se iz izrezanih bečkih podloga nadjevenih makronskom masom i/ili konfiturom od marelica. Torta se garnira makronskom masom i dekorira obloženim voćem i tako sastavljena lagano se *flambira* plamenom. Nakon pečenja torta se aprikotira i eventualno glazira.

Zahtjevi za zaher tortu

- Zaher torta je čokoladna torta iz zaher mase, nadjevena voćnim nadjevom s najmanje 45% udjela marelice, prelivena kuvertirom ili šećernom glazurom s kakaom ili masnom glazurom koja sadrži kakao.
- Zaher masa je teška čokoladna masa koja na 100 kg pšeničnog brašna ili škroba sadrži najmanje 100 kg čokolade ili odgovarajuću količinu kaka i najmanje 100 kg maslaca ili odgovarajuću količinu čiste maslačne masti, maslačne masti kao i najmanje 200 kg jaja.



Španjolska torta s vanilijom s izrezanom kriškom



Torta iz kolača oblika stabla s izrezanom kriškom



Zaher torta s izrezanom kriškom



Pečena torta sa sirom



Prehladna grudasta sirna masa

Topla, glatka sirna masa



Nedovoljno pečena torta

Ispečena torta s rupičastim obodom

Stručno objašnjenje: Pečenje prema temperaturi sredine torte

Pečenje provedeno u skladu s predviđenim vremenom pečenja i/ili boji površine može imati za posljedicu nedostatke u unutrašnjosti proizvoda koji se očituju u preslaboj sredini ili nedovoljno pečenom nadjevu. Veću sigurnost nudi pečenje usklađeno s temperaturom sredine proizvoda.

Kod te metode se temperatura, izmjerena temperaturnom sondom na određenom mjestu u proizvodu, prenese na pokazni aparat. Postoje samostalni mobilni mjerni aparati kao i oni koji su dodatni pribor uz peć.

Postignuta temperatura na kraju pečenja ovisna je o:

- vrsti proizvoda (npr. pješčani kolač s 93 °C ili snack-proizvod s mesnim nadjevom sa 70 °C),
- željenom stupnju ispečenosti (slabo, normalno ili vrlo jako ispečeno).

Za određivanje optimalnog vremena pečenja u određenoj peći, temperatura sredine mora se odrediti tijekom pokusnih pečenja proizvoda s uobičajenim pogonskim receptima. Temperatura sredine kao parametar bilježi se zajedno s ostalim podacima u recepturi.

Pečena torta od sira

Recept za pečenu tortu od sira glasi: 1 000 g svježeg sira, 500 g mlijeka, 300 g šećera, 200 g margarina, 100 g kreme vanilije, 8 žumanjaka, sol i aroma. Masa se dobiva glatkim miješanjem svih sastojaka, a željena čvrstoća se podešava dodatkom mlijeka. U masu se tada u obrocima umiješava snijeg dobiven iz 8 bjelanjaka, 100 g šećera i 300 g pšeničnog škroba.

Torta se peče u kalupu na podlozi od prhkog tijesta pri 210 °C oko 45 minuta. Nakon pečenja torta se mora osloboditi rezanjem sa strane.

Ako se masa sastoji iz kuhane kreme od sira, torta se više flambira nego peče. Torte od sira proizvedene iz gotovih smjesa na takav način imaju često tipičnu pogrešku: nedovoljno pečenu sredinu ili velike šupljine u sredini.

Kako do toga dolazi?

Temperatura mase – osnova za pečenje

Sastojci kreme od sira čuvaju se u hladnom prostoru pa se prije prerade moraju temperirati. Iz prehladnih sirovina dobije se *kašasta* masa (slika). S dobro temperiranim sastojcima dobije se *glatka* masa (slika). Konačna temperatura mase prije pečenja treba iznositi oko 25 °C.

Pri optimalnoj temperaturi mase, torta je u uobičajenom vremenu potpuno pečena i dovoljno čvrsta za rezanje. Ako je zgotovljena masa niže temperature, torta nije potpuno pečena u uobičajenom vremenu pečenja (slika).

Temperatura sredine – mjerilo pečenosti

Pekarski majstor je kupio pribor za mjerenje temperature u sredini torte tijekom pečenja. On to primjenjuje prvi puta pri pečenju torte od sira.

Kod mekanih masa ne može se mjerna sonda učvrstiti na početku procesa pečenja. U takvom slučaju pomaže specijalni držač kojim se sonda može, netom prije kraja uobičajenog pečenja, učvrstiti na prsten.

Kod masa sa sirom je učvršćenje mase pri pečenju ovisno o kiselosti mase. Kod kiselih proizvoda je koagulacija bjelancevina odgođena. I udio šećera u masi djeluje inhibirajuće na učvršćenje bjelancevina.

Pekarski majstor ustvrdio je da se optimalna pečenost torte od sira postiže pri temperaturi sredine od 84 °C.

Za postizanje te temperature potrebno je uskladiti temperaturu pečenja i vrijeme pečenja. Ako se torta predugo peče, u rubnom području postiže se temperatura od 100 °C, volumen se smanjuje, a lanci bjelancevina pucaju i nastaju

šupljine. Temperatura pečenja mora se sniziti, a vrijeme pečenja mora se produžiti. Ipak može doći do pojave šupljina na obodu. Kada je temperatura mase preniska, za postizanje optimalne temperature jezgre torte potrebno je duže vrijeme pečenja nego kada je masa toplija (slika).

Pečene voćne torte

Za proizvodnju voćnih torti pogodno je samo toplinski stabilno voće u koje se, prije svega, ubrajaju jabuka, kruška, marelica, smokva i pojedine vrste bobičastoga voća (ogrozđ i borovnica).

Otvorene voćne torte – samo s toplinski stabilnim voćem

Torte s toplinski stabilnim voćem mogu se proizvesti bez pokrova (npr. torte sa smokvama). Voće se polaže na tjestenu podlogu i peče zajedno s njome. Na taj način ono ostaje otvoreno i vidljivo. Nakon pečenja torta se po površini premazuje želeom kako bi se postigao željeni sjaj.

Uobičajena je i dekoracija pripravljena iz lagane pjenaste mase koja se nanosi netom prije kraja procesa pečenja. Ona se ne ispeče do kraja i iznutra ostane još vlažna (pogledajte navode o sigurnost proizvoda).

Pokrivene voćne torte – s mekanim voćnim nadjevom

Različite voćne torte peku se s pokrovom ili s pripravljenim masama. Tipičan primjer za ovu vrstu torti su *pokrivene torte od jabuka*. Za takve torte može se upotrijebiti pripremljeno voće ili konzervirano voće. Takvi nadjevi nisu otvoreno vidljivi jer su prekriveni pokrovom. Zbog toga mogu biti mekani i kašasti.

Za mase u kojima voćne prevlake pri pečenju utonu, uobičajeno se koriste sirne, miješane i mase od jaja. Tipičan primjer je *švapska jabučna torta* s masom od vrhnja i jaja ili pečena torta s višnjama kod koje se kao pokrov za voće koristi miješana masa.

Ovakve vrsta torti najčešće se peku u kartonskim ili u aluminijskim kalupima u kojima se u prodaji nude kao gotovi proizvodi.

Voćne torte sa slatkim snijegom – slatko zadovoljstvo

Kiselkasto bobičasto voće (brusnice, ribiz, ogrozđ) može se preraditi zajedno s laganom masom od snijega u pečenu tortu.

Takve torte mogu se pripremiti na sljedeći način (kako je prikazano na slici):

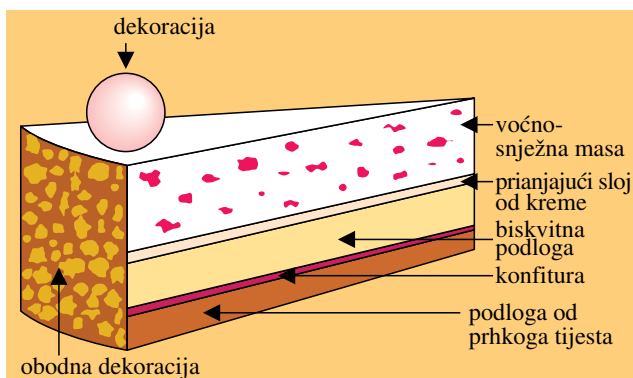
- Podloga od prhkog tijesta se lagano i nedovoljno ispeče u kalupu za torte (slijepo pečenje).
- Podlošci od prhkog tijesta premažu se konfiturom i pokriju tankim slojem biskvita.
- Na biskvitnu podlogu nanese se tanki ljepljivi sloj iz kreme od vanilije ili makronske mase.

- Snježna masa pomiješana s voćem nanese se i glatko razmaže (usporedite navedeni ogledni recept u tablici).
- Torta se peče pri 180 °C. Vrijeme pečenja mora biti tako odmjereno da se sredina torte može čvrsto rezati.
- Nakon pečenja se obod torte oblijepi bademom. Uobičajena je dekoracija šlagom i voćem.

PS

Sigurnost proizvoda: Pjenaste mase za voćne torte

- Lagane pjenaste mase koje služe kao dekoracija za voćne torte koje se samo kratko toplinski tretiraju i nisu do kraja ispečene, proizvode se, radi opasnosti od infekcije salmonelom, od pasteriziranih bjelanjaka.
- Za voćne torte s jajnim snijegom trebala bi se snježna masa zbog sigurnosti pripremati iz bjelanjaka u prahu. Masa pripremljena iz sirovih jaja mora se pri pečenju dovoljno progrijati. Dok je općenito, kod određivanja vremena pečenja za fine pekarske proizvode metodom mjerenja temperature sredine potrebno samo dostići zahtijevanu temperaturu, kod torti s jajnim snijegom temperatura u sredini torte od 70 °C mora se održati najmanje pet minuta.



Struktura pečene voćne torte

Primjer recepta: snježna masa od brusnice

Snježna masa iz:

- 150 g bjelanjka (iz ponovno razrijeđenog bjelanjka u prahu)
- 150 g šećera (fini kristalni ili šećer u prahu)
- 700 g brusnica (za preraditi u masu)

Savjeti

Varijacije pečenih voćnih torti

- Povećanu prehrambenu vrijednost i zaokruženiji okus imaju pečene voćne torte, kada se za tijesto za podloge koristi integralno brašno ili brašno nekrušnih žitarica (npr. brašno heljde).
- Umjesto preljeva od želea, otvorene voćne torte mogu se peći s prevlakom od mrvica. To se, primjerice, koristi u proizvodnji torti od jabuke. Na taj način torta bolje zadržava arome. Također se može začiniti i mješavinom cimeta i šećera.

KONCENTRATI ZA PROIZVODE OD MEKANOŠ TIJESTA

Jednostavna priprema i produljena svježina proizvoda!

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



- **BAGUETTE MIX 10 omogućuje proizvode specifičnog okusa, hrskave korice i nježne poroznosti**
- **LIEVITO MADRE spoj je pomno odabranih sastojaka koji doprinose poboljšanom okusu i mirisu proizvoda**

U posljednje vrijeme focaccia je jedna od omiljenih vrsta pekarskih proizvoda. Značajan razlog tome je izrazita svestranost načina pripreme ove pogače jer se korištenjem raznolikih začina i dodataka osiguravaju različiti okusi gotovih proizvoda. Maslinovo ulje koje prožima hrskavu vanjštinu i mekanu unutrašnjost proizvoda čini je idealnim prehrambenim odabirom za vruće ljetne dane. Savršeno odgovara kao prilog jelima, ali može poslužiti i kao glavno jelo, ovisno o sastojcima kojima će biti "obogaćena".

Na tragu rečenoga, ovaj je članak posvećen predstavljanju koncentrata za pripremu pogača i drugih proizvoda od mekanog tijesta koji sadrže suho kiselo tijesto, a koji će osigurati produljenu svježinu proizvoda i jednostavnost pripreme.

Iz palete proizvoda ORIGINAL BÄCKER austrijskog proizvođača DIAMANT PURATOS, osim već poznatog koncentrata ORIGINAL BÄCKER BAGUETTES, sve veću popularnost dobiva i BAGUETTE MIX 10 koji omogućuje proizvode specifičnog okusa, hrskave korice i nježne poroznosti. Osim za proizvodnju baguetta, kako im i samo ime sugerira, navedene sirovine mogu se koristiti i za proizvodnju focaccia, ciabatta i drugih proizvoda s većim udjelom vode (škrovađe, peke, grissini) i tamnije boje koja potječe od raženog brašna.

U ponudi za proizvodnju mekanih i prozračnih tijesta nudimo i LIEVITO MADRE, koncentrat talijanskog proizvođača IL GRANAIO DELLE IDEE, koji je spoj pomno odabranih sastojaka koji doprinose poboljšanom okusu i mirisu. Korištenjem ovog koncentrata u proizvodnji, nije potrebno dodavati svježi kvasac.

U nastavku donosimo recepture za pripremu ukusne focaccine i ciabatte za koje smo sigurni da će biti zapažene u vašoj ponudi.



Focaccia s cherry rajčicama i ružmarinom

| Sastojci | Količina (kg) |
|--------------------------------|---------------|
| BAGUETTE MIX 10..... | 1,00 |
| Brašno T-550..... | 10,00 |
| Kvasac..... | 0,20 |
| Sol..... | 0,22 |
| Voda..... | 8,00 |
| Ukupno tijesta..... | 19,42 |
| Ružmarin, svježi narezani..... | 0,10 |
| Cherry..... | 4,00 |

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 10 min.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 60 min. Rasporediti po nauljenim limovima na papiru za pečenje.



Odvaga tijesta (kg): 2,00. Za lim 600 x 400mm. Na jedan lim staviti 350 - 400 g cherry rajčica i posuti s 10 g ružmarina.

Oblikovanje: Focacciu utisnuti prstima te nadjenuti polovicama cherry rajčica i posipati nasjeckanim svježim ružmarinom prije pečenja.

Temperatura pečenja: 240 °C.

Vrijeme pečenja: 17 - 20 min.

Umjesto rajčica i ružmarina, preporuča se koristiti i druge sastojke poput incuna, krumpira, maslina, bosiljka, origana, krupne morske soli i drugih.

Ciabatte

| Sastojci | Količina (kg) |
|-----------------------|---------------|
| Brašno T-550 | 10,00 |
| LIEVITO MADRE | 1,00 |
| Ulje | 0,30 |
| Sol | 0,20 |
| Voda | 7,00 |
| Ukupno tijesta | 18,50 |

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 15 min. Vodu dodavati postepeno.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 60 min. Odmarati u plastičnim posudama.

Odvaga tijesta (kg): 0,25.

Oblikovanje: Tijesto razvući po dobro nabrašnjenoj tabli u pravilan veliki četverokut, izrezivati na četverokute željene veličine te ih nabrašnjene slagati na limove za pečenje ili aparate.

Fermentacija: 20 min.

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75 %.

Temperatura pečenja: 235 °C. Sa smanjenom parom.

Vrijeme pečenja: 20-25 min.



Corona



| Sastojci | Količina (kg) |
|----------------------------|---------------|
| Pšenično brašno T-550 | 8,50 |
| RAŽENO BRAŠNO T-1250 | 1,00 |
| O-TENTIC ORIGIN | 0,40 |
| Integralno pšenično brašno | 0,50 |
| Sol | 0,20 |
| Voda | 6,20 |
| Ukupno | 16,80 |

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 4 min.

Miješanje brzo: 6 min.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 30 min.

Odvaga tijesta (kg): 0,48.

Oblikovanje: Napraviti pogaču, izbušiti prstom rupu u sredini te doraditi kako bi se formirao prsten.

Fermentacija: 60 min.

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75 %, posuti mješavinom pšeničnog i raženog brašna.

Temperatura pečenja: 235 °C, prvih 30 sekundi bez pare.

Vrijeme pečenja: 22-25 min, zadnjih 5 minuta otvoriti odvod pare.



INFO recept

Raženi kruh



| Sastojci | Količina (kg) |
|----------------------|---------------|
| RAŽENI KONCENTRAT 50 | 10,00 |
| Brašno T-850 | 10,00 |
| Kvasac | 0,50 |
| AMBRA | 0,04 |
| Voda | 14,00 |
| Ukupno | 34,54 |

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 4 min.

Miješanje brzo: 4 min.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 20-30 min.

Odvaga tijesta (kg): 0,6

Oblikovanje: Razdijeljene komade okruglo oblikovati i staviti u pobrašnjene košarice.

Fermentacija: 40 min. 3/4 ukupnog vremena. Po želji narezati.

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75 %.

Temperatura pečenja: 30 °C. S padom. Nakon 3 minuta otvoriti odvod pare.

Vrijeme pečenja: 30 min. S puno pare.

NOVA I RABLJENA OPREMA NA SKLADIŠTU TIM ZIP-a

ISPORUKA
MOGUĆA ODMAH

NOVA OPREMA:

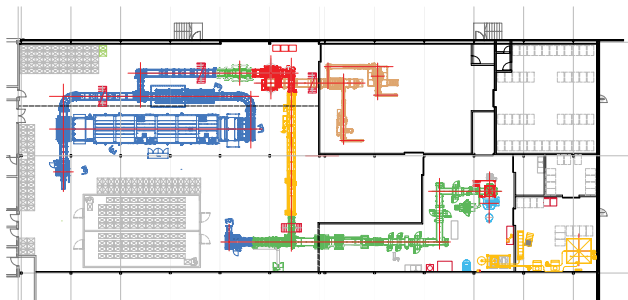
- dozator za vodu
- planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- planetarna miješalica s loncem od 30 lit.
- intermedijarna komora
- konvekcijska peć za 5 limova 600 x 400 mm s etažnom peći za 1 lim 600 x 800 mm i s fermentacijskom komorom
- pizza peć unutarnjih mjera 680 x 680 mm
- konvekcijska peć za 5 limova 600 x 400 mm i s fermentacijskom komorom
- električna dvoetažna peć i pizza peć s komorom
- friteza za krafne
- omekšivači za vodu
- pekarski hladnjak i zamrzivač za 50 limova 600 x 400 mm ili 25 limova 600 x 800 mm
- kolica i limovi
- strujna zaštita (monofazna i trofazna)
- frkalica za kruh i pecivo s 2 cilindra

RABLJENA OPREMA:

- radni stolovi
- spiralna mijesilica 80 kg

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



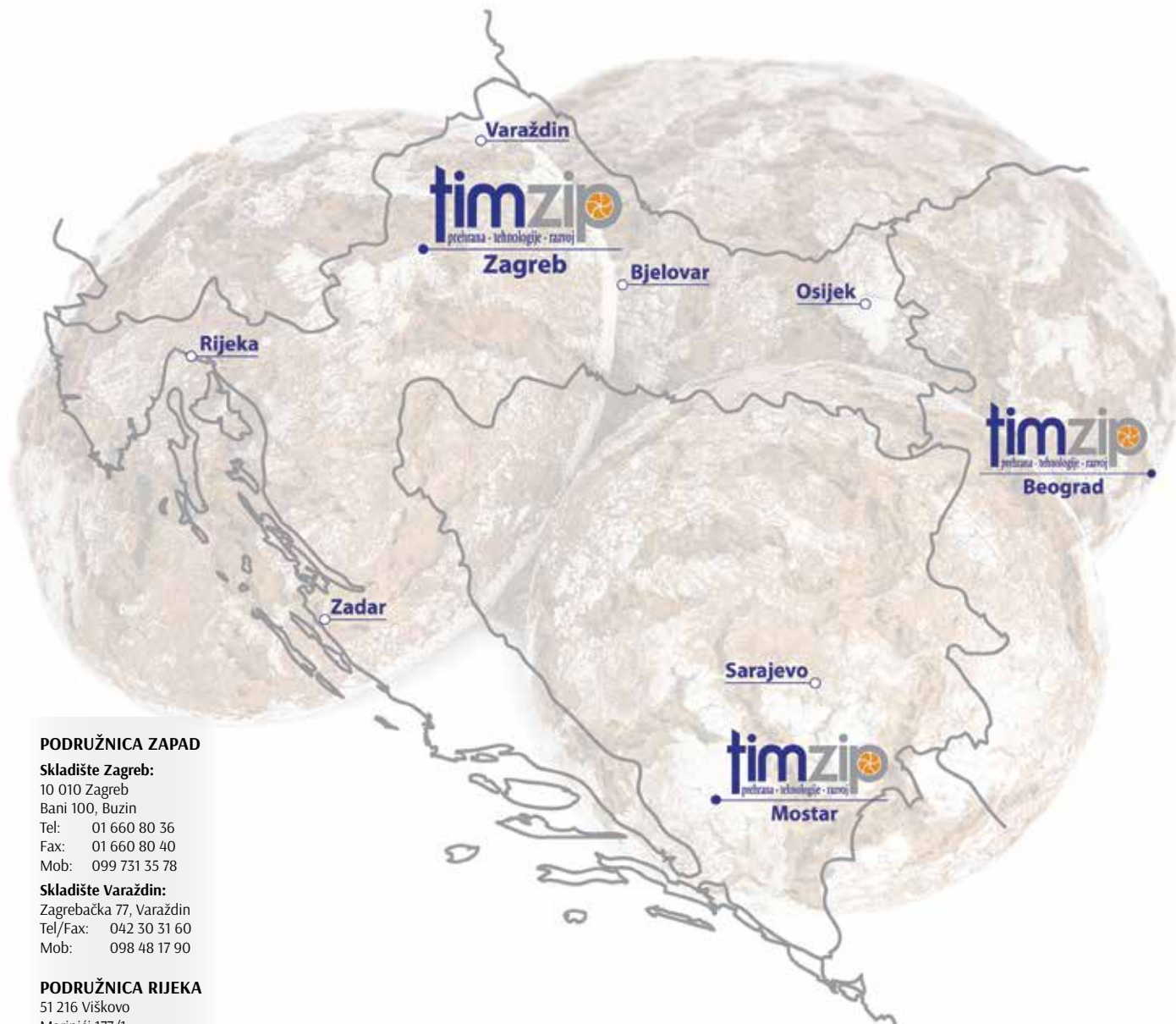
strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



- 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 krekerja i snackova
- strojevi, linije i tunelske 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 predtjestu 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
Ul. Miroslava i Janka Perice 16
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



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



GRAFIČKI I MULTIMEDIJSKI DIZAJN
Sve vrste promotivnih aktivnosti

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