



- Najavljujemo TIM ZIP EXPO 2020 i 6. ZLATNE RUKE
- Novi laminatori u ponudi tvrtke RONDO
- O stručnom seminaru “Okusimo najbolje belgijske slastice”
- Posjetili smo sajam SIGEP te sudjelovali na radionici izrade zdravih grickalica Moonsa

UVODNA RIJEČ

Cijenjeni poslovni partneri.

Dragi prijatelji.

Uvaženi čitatelji.

Posljednjih smo mjeseci suočeni s globalnom opasnošću koja neumoljivo uništava i uzima ljudske živote i koja je, iz često neshvatljivih razloga, kao što su nedovoljna osviještenost i nedolično ponašanje pojedinaca, ili nedovoljno autoritativne mjere vlasti koje nisu u stanju stati na kraj prevelikoj demokraciji koja nerijetko rezultira brojnim novim žrtvama, preuzela kormilo nad upravljanjem svjetskom ekonomijom u smjeru recesije s kojom smo se nažalost, ne tako davno, muški borili i od čije pojavnosti svi zajedno strahujemo.

I tvrtka TIM ZIP je, poput ostalih aktera u poslovnom svijetu, pogođena novonastalom situacijom izazvanom korona virusom te ulaže znatne snage i napore s ciljem zadržavanja maksimalno odgovornog ponašanja i ispunjavanja obveza prema svim poslovnim partnerima.

Itekako smo svjesni da se u ovim teškim vremenima nikome nije lako nositi sa svakodnevnim izazovima, te da manjak kontrole nad situacijom i neizvjesnost koju svi u određenoj mjeri osjećamo izaziva zabrinutost.

Međutim, vjerujući da postoji još mnogo toga što možemo i moramo postići, prilagodili smo se promjenama i odlučili pobijediti u ovome ratu.

Entuzijizam, idejnost i sadržajnost zamisli s kojima su zaposlenici tvrtke TIM ZIP zakoračili u 2020. godinu i dalje su prisutni i nastojat će se, barem većim dijelom, ostvariti.

Stoga, krenimo redom, od realiziranoga do onoga što nas još čeka.



Prvo uspješno ostvarenje u tromjesečju za nama bio je **stručni seminar „Okusimo najbolje belgijske slastice“**, održan u ožujku, u suradnji tvrtke TIM ZIP i Richemont kluba Hrvatske, uz izuzetnu podršku belgijskog Richemont kluba.

Sljedeći po redu trebao je biti Dan otvorenih vrata u Tirani, međutim zasad se odustalo od organizacije budući da su preduvjeti za uspješnu realizaciju u potpunosti ugroženi i da je vrijeme koje nas dijeli od najavljanog datuma prekratko za oporavak i postizanje željenih rezultata.

Ipak, čvrsto vjerujući da će ova globalna kriza biti savladana u idućih nekoliko mjeseci, a budući da su pripreme već velikim dijelom odrađene, posloводство tvrtke nastavlja u smjeru organizacije sajma **TIM ZIP EXPO 2020**, najvećeg i najvažnijeg regionalnog sajma za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo koji će 23. i 24.9. ove godine, u Areni Zagreb, na izložbenoj površini većoj od 4200 četvornih metara, okupiti četrdesetak najvažnijih domaćih i inozemnih izlagača, dobavljača opreme i sirovina te tvrtki iz područja pekarstva i mlinarstva, koji će svoju ponudu predstaviti pekarima, slastičarima, konditorima te ostalim zainteresiranim stručnjacima iz čitave regije. Organizacija ovog sajma bit će i svojevrsna potvrda globalnog oporavka gospodarstva.

Važno je najaviti da će u okviru sajma TIM ZIP EXPO biti organiziran i **6. nagradni natječaj Zlatne ruke** za najkreativniji pekarski i slastičarski uradak u Republici Hrvatskoj koji će majstorima tijesta i slastica omogućiti da se izraze na nevakadašnji način i daju poseban doprinos valorizaciji pekarske i slastičarske profesije.

Početkom listopada održat će se **stručni seminar „Pekarski proizvodi od kiselog tijesta i božićne slastice Srbije“** pod stručnim vodstvom predstavnika Richemont kluba Srbije, **Nasera Idrizovića**, vlasnika Pekare Denis iz Mladenovca te **Marka Dragičevića** iz Pekare Majo, Beograd.

Kao i posljednje tri godine, **Zaklada Ivan Bulić** će u posljednjem mjesecu u godini proglasiti dobitnike stipendija, nagrada i priznanja za akademsku godinu 2020. / 2021. i na taj način pomoći u daljnjoj motivaciji i usmjeravanju izvrsnika čiji rezultati nagoviještaju značajne pomake u unapređenju prehrambenih djelatnosti.

Poštovani poslovni partneri, dragi prijatelji!

Za kraj ovog uvodnog dijela, preostaje nam još iskreno vam zahvaliti na kontinuiranoj podršci i suradnji te vam zaželjeti uspješnu borbu protiv ove mrske i turbulentne situacije. Vjerujemo da ćemo zajedničkim snagama savladati sve prepreke o koje se trenutačno spitičemo i da će ukupna svijest o složenosti epidemiološke i gospodarske krize rezultirati maksimalnim međusobnim razumijevanjem i uvažavanjem.

Budite oprezni, čuvajte zdravlje i brinite jedni o drugima.



Pred nama je Uskrs, blagdan pouzdanja i nade koja nam je danas, više nego ikada, prijeko potrebna u borbi sa svakodnevnim izazovima.

Neka nam ovaj najveći kršćanski blagdan bude snažan poticaj da ustrajemo na dobrim djelima, pružimo ruke jedni drugima i gradimo bolju budućnost.

Od srca želimo vama i vašim obiteljima sretan i blagoslovljen Uskrs ispunjen zdravljem, mirom i međusobnim uvažavanjem.

Neka vas svjetlo Uskrsnuća prožme ljubavlju i nepokolebljivom nadom u bolje i zdravije sutra.



Martina Kolak
Glavna urednica

NAJAVE za 2020.

NA OVIM SE DOGAĐANJIMA MORA BITI!!



23. i 24. 9. 2020. | Arena Zagreb



23. i 24. 9. 2020. | Arena Zagreb



BOŽIĆNI STRUČNI SEMINAR | Zagreb, 7. 10. 2020.



~~Dan otvorenih vrata
Tirana, Albanija
4. 6. 2020.~~

~~OTKAZAN RADI KORONA VIRUSA~~

KORONA VIRUS I RAD DJELATNIKA TVRTKE TIM ZIP

Svijet je zahvaćen nezapamćenom krizom izazvanom smrtonosnim virusom COVID-19.

Virus koji se iz dana u dan širi velikom brzinom ne bira svoje žrtve. Jedan je od najopasnijih ikad.

Poslovodstvo i svi djelatnici tvrtke TIM ZIP daju sve od sebe kako novonastala situacija ne bi ozbiljnije ugrozila osnovne preduvjete za daljnje uspješno poslovanje.

Propisan je rad od kuće za sve djelatnike kojima to priroda posla dopušta i svi su obvezni pridržavati se mjera zaštite kako bi se postigli maksimalni preduvjeti za očuvanje zdravlja svakog pojedinca i tvrtke općenito.

Isporuke sirovina odvijaju se kontinuirano i zasada nema razloga za zabrinutost.

Svi proizvođači sirovina s kojima TIM ZIP surađuje održavaju redovnu proizvodnju, a osigurana je i provoznost za sve sirovine.

Voditelji svih podružnica i skladišta tvrtke TIM ZIP u Hrvatskoj i Bosni i Hercegovini ulažu maksimalne napore u pridržavanju mjera opreza i zaštite poštujući preporuke zdravstvenih stručnjaka.

Higijenski maksimum postiže se korištenjem zaštitnih maski, rukavica i dezinfekcijskih sredstava kako bi se na vrijeme uklonio svaki mogući napad korona virusa.

Ono što bi eventualno moglo poći suprotno planiranom i na što treba računati prilikom slanja narudžbi jest mogućnost kašnjenje isporuka dan-dva radi produženog vremena transporta uzrokovanog zaustavljanjem kamiona na granicama.

Ovim putem od srca zahvaljujemo svim djelatnicima tvrtke TIM ZIP na izuzetnoj podršci i prilagodbi novonastalim uvjetima kao i vama, našim cijenjenim poslovnim partnerima, koji ste se s puno razumijevanja i tolerancije prilagodili ovoj otežanoj suradnji.

Upućujemo iskrenu podršku i svim pogođenim zemljama, svima nemoćnima i bolesnima, ali i zdravstvenim djelatnicima, prodavačima, vozačima i svima ostalima koji svakodnevno riskiraju vlastito zdravlje u cilju spašavanja što većeg broja ljudi te osiguravanja uvjeta za što normalniji tijek života.

Nadamo se i vjerujemo u skorašnja bolja i ljepša vremena i svjetliju budućnost!

Budimo snažni, slušajmo stručnjake i čuvajmo svoje najmilije. Jer jedino zajedničkim akcijama možemo pobijediti ovog malog, ali snažnog neprijatelja!

SNAŽAN POTRES U ZAGREBU



Usred bitke s pandemijom korona virusa, u trenutku kad su se usnuli građani tome najmanje nadali, snažan potres magnitude 5.5 prema Richteru, s epicentrom kod Markuševca, probudio je grad Zagreb 22. ožujka ove godine u 06:24 sati.

U posljednjih 140 godina, bilo je ovo najsnažnije pomicanje tektonskih ploča na području Zagreba i okolice, a proizročilo je materijalne štete na više od 25.000 građevina, kulturno-povijesnih ustanova te stambenih zgrada, a dosad je uzelo i dva ljudska života.

Pojačana tektonska aktivnost na području grada i dalje se očituje u slabijem podrhtavanju tla, a seizmolozi još uvijek ne mogu predvidjeti završetak ove prirodne katastrofe.

Djelatnici tvrtke TIM ZIP srećom nisu stradali u potresu, međutim neki su doživjeli velika oštećenja stambenih prostora.

Iako je gotovo nemoguće boriti se protiv prirodnih nepogoda, a najgore je što su najčešće potpuno nepredvidive, naša je zadaća da svako sljedeće iskušenje dočekamo što spremniji te da smo podrška jedni drugima u trenucima kad je to najpotrebnije.

OBAVIJEST O DISTRIBUCIJI OVOG BROJA ČASOPISA INFO

Napad korona virusa na čovječanstvo odrazio se na svaki segment poslovanja pa tako i na distribuciju časopisa INFO.

Zbog logističkih razloga i otežanog rada poštanskih i prijevoznih službi, fizička distribucija ovog broja časopisa primorana je ograničiti se na poslovne partnere na području Republike Hrvatske.

Svim poslovnim partnerima u Hrvatskoj i regiji koji posjeduju email adrese, časopis će biti upućen putem elektroničke pošte.

Tako će većina primatelja, čak i u ovim turbulentnim vremenima, na ovaj ili onaj način, dobiti mogućnost uvida u tekuća zbivanja i planirane aktivnosti tvrtke.

Čim okolnosti to dopuste, a nadamo se već pri idućem izdanju u lipnju, vratit ćemo se tradicionalnom slanju časopisa na sve primatelje putem pošte.

Do tada, hvala vam na razumijevanju i vjernom praćenju našeg vrijednog informatora!

DONACIJA KRUHA POTREBITIMA



Naići na dobre ljude otvorena srca koji će bez ikakvog interesa pružiti svoju ruku potrebitima, plemenita je gesta i prava rijetkost današnjice koja zaslužuje biti posebno istaknuta.

Ovo je priča o ljudima koji su svojim činom ispunili mnoga srca i vratili nadu u bolje sutra.

Skupina mladih i predanih pekara, slastičara i kuhara koja je osnovala zanatsku pekarnicu **BREAD CLUB** na zagrebačkoj Trešnjevci i koja njeguje vrijednost ručno rađenog zdravog kruha temeljenog na kiselom tijestu, odlučila je dati svoj društveni doprinos u borbi s korona virusom pružajući pomoć onima za koje malo tko danas pronalazi sluha.

Njihova je misija svakodnevno peći kruh i donirati ga Caritasu koji ga potom dijeli socijalno ugroženim osobama i obiteljima.

Tvrtka **TIM ZIP** se, zajedno sa svojim poslovnim partnerom, tvrtkom **DATA BAK** s velikim zadovoljstvom priklonila ovoj plemenitoj ideji te je donijeta odluka da do završetka zdravstvene i ekonomske krize zajedničkom donacijom sirovine Integral corn, koju proizvodi **DATA BAK**, pomognu proizvodnju kukuruznog kruha.

Mlado poslovođstvo pekarnice **BREAD CLUB** istaknulo se još jednim empatičnim činom.

Nakon potresa u Zagrebu, postavili su ispred pekarnice kolica s besplatnim kruhom za sve one koji nisu bili u mogućnosti vratiti se svojim domovima ili su željeli odnijeti kruh starim i nemoćnim osobama.

Ova lijepa suradnja na pružanju pomoći potrebitima potvrda je društveno odgovornog ponašanja i trebala bi biti temelj svake zdrave i dobro uređene društvene zajednice.

Sajam Sigep 2020 u Riminiju, slatko poslovno iskustvo!

Upriličen od 18. do 22.1. ove godine na 129.000 kvadratnih metara, sajam Sigep u talijanskom gradu Rimini potvrdio je ulogu vodećeg svjetskog sajma za sladoledarstvo, slastičarstvo, pekarstvo, čokoladu i kavu.

Više od 1250 izlagača iz cijeloga svijeta sudjelovalo je u 41. inačici sajma te predstavilo inovativna rješenja za proizvodne procese i plasman proizvoda na tržište.

Izložbeni program upotpunjen je međunarodnim natjecanjima te seminarima i kreativnim radionicama o najnovijim trendovima.

U četvrtom međunarodnom pekarskom natjecanju pod nazivom „Kruh u gradu“, u organizaciji Richemont kluba Italije, sudjelovali su stručni timovi iz Japana, Kine, Nizozemske, Njemačke, Perua, Španjolske, Švicarske i Tajvana, a prve tri nagrade osvojili su redom pekarski timovi iz Nizozemske, Njemačke i Japana.

Kontinuirano prateći najnovije svjetske trendove, djelatnici tvrtke TIM ZIP sa zadovoljstvom su obišli sajam i zajedno s poslovnim partnerima iz regije posjetili štandove renomiranih dobavljača opreme i sirovina.

Ovo međunarodno događanje prepoznato je kao idealno mjesto i vrijeme za tradicionalno godišnje okupljanje predsjednika Međunarodnog i nacionalnih Richemont klubova na kojemu su utvrđeni značajni ciljevi i prioriteti za budući rad Udruge.

Razgovaralo se o idućem velikom okupljanju članova u Luxembourg 2020. godine, a potvrđeni su i prijedlozi mjesta susreta za 2021. godinu. Sudionici su podržali



TIM ZIP-ovci s poslovnim partnerima iz tvrtke MRKŠIĆEVI SALAŠI na štandu dobavljača MONDIAL FORNI



Predstavnici hrvatskog Richemont kluba u obilasku štandova natjecateljskih timova

ideju predsjednika Richemont kluba Srbije, Miloša Mladenovića da se siječanjsko okupljanje održi u Srbiji, a talijanskom je Klubu pripala čast organiziranja godišnje skupštine u ranu jesen.

Prisutni su s oduševljenjem pozdravili najavu ovogodišnjeg sajma TIM ZIP EXPO u Zagrebu te jednoglasno prihvatili poziv direktora Richemont kluba Hrvatske, Vladimira Bulića da svojim sudjelovanjem u proizvodnom dijelu dvodnevog događanja doprinesu atraktivnosti sadržajnog programa.



Sastanak predsjednika Međunarodnog i nacionalnih Richemont klubova

USUSRET SAJMU TIM ZIP EXPO 2020!

Nakon uspješne organizacije 19 Kućnih sajmova i premijernog sajma TIM ZIP EXPO u Boćarskom domu 2017. godine, koji je okupio oko tisuću vlasnika, voditelja i tehnologa pekarskih, slastičarskih i konditorskih pogona iz čitave regije, tvrtka TIM ZIP organizira najveći i najvažniji regionalni sajam sirovina i opreme za pekarstvo, slastičarstvo i konditorstvo koji će se održati u **Areni Zagreb, 23. i 24. 9. 2020. godine**, u trajanju od 9,00 do 17,00 sati.

TIM ZIP EXPO 2020 bit će upriličen na 4200 kvadratnih metara, na tripud većem prostoru u odnosu na prošli put, uz sudjelovanje četrdesetak izlagača iz 10 europskih zemalja, redom iz Austrije, Belgije, Češke, Grčke, Hrvatske, Italije, Nizozemske, Njemačke, Slovenije i Švicarske.

Svoju će ponudu predstaviti renomirani proizvođači sirovina te strojeva i linija za obrtničku i industrijsku proizvodnju, poput tvrtki AGRIFLEX, BAKON, BTF, BÜHLER, COMIZ, DATA-BAK, DIAMANT PURATOS, ELIN, FINES, FORTUNA, GLAZIR, ITAL BAKERY, JAC, KORNFEIL, LP GROUP, MB FRIGO, MONDIAL FORNI, NAŠE KLASJE, PFM, PURATOS KONDING, RONDO, SISCODATA, TOMO VARGA, TRIMA, UNIFERM, WIESHEU itd., a izlagačkom će se timu pridružiti i poznate hrvatske pekarske tvrtke kao što su ČAKOVEČKI MLINOVI, EKOS HOLDING, MLIN I PEKARE SISAK, PAN-PEK, PEKAR VINKOVCI, PIK RIJEKA, ZAGREBAČKE PEKARNE KLARA, slovenski proizvođač brašna MLIN KATIĆ te najveći proizvođač pekarskih proizvoda u regiji, tvrtka DON DON.

Događanje uključuje širok spektar raznolikog sadržaja. Između ostaloga, bit će upriličena cjelodnevna proizvodnja pekarskih i slastičarskih proizvoda uživo, prezentacije rada strojeva i linija, atraktivni nastup članova Richemont klubova iz Austrije, Belgije, Hrvatske, Italije, Portugala, Srbije, Španjolske i Švicarske koji će predstaviti svoje najatraktivnije



Dvadeset i pet izlagača predstavilo je svoju ponudu na sajmu TIM ZIP EXPO 2017. godine



23. i 24. 9. 2020.

Arena Zagreb



Arena Zagreb

proizvode, zatim proglašenje pobjednika i izložba radova prijavljenih na 6. nagradni natječaj „Zlatne ruke“ za najkreativniji pekarski i slastičarski uradak, a vrlo je važno istaknuti i međunarodni Simpozij na temu „Budućnost kruha“ uz sudjelovanje međunarodnih izlagača kao i izlagača s Prehrambeno-biotehnoškog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu i Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu.

Organizacija ovog sajma financijski je vrlo zahtjevna pa ovim putem zahvaljujemo sponzorima: glavnom sponzoru ZAKLADI IVAN BULIĆ, tvrtki BÜHLER kao tvrtki partneru događanja, tvrtki DIAMANT PURATOS kao glavnom pokrovitelju 6. nagradnog natječaja Zlatne ruke te tvrtki RONDO kao glavnom sponzoru Simpozija o kruhu.

Čast nam je i zadovoljstvo pozvati sve vas, naše cijenjene poslovne partnere, vlasnike pekarskih, slastičarskih i konditorskih pogona, rukovoditelje poslovnica, tehnologe, pekare, slastičare i konditore iz čitave regije da posjetite sajam i iskoristite priliku za prikupljanje najnovijih informacija o posljednjim trendovima u struci i suvremenim tehnologijama koje osiguravaju značajne prednosti i uštede te budete dio događanja s višedimenzionalnim pristupom našoj profesiji; onim realnim, znanstvenim i umjetničkim.

NAJAVA 6. NAGRADNOG NATJEČAJA ZLATNE RUKE

Poštovani stvaratelji pekarske i slastičarske umjetnosti!

Užurbani svijet u kojem danas živimo rijetko pronalazi sluha za nešto nesvakidašnje, satkano polako, s posebnom pažnjom i ljubavlju, bez žurbe i stresa. Moći izraziti svoje zamisli kroz virtuožno oblikovanje tijesta, rijetka je prilika koja svakom istinskom pekaru i slastičaru uzburka srce i razigrava maštu.

Za očekivati je da će vijest o organizaciji **6. nagradnog natječaja Zlatne ruke** za najkreativniji pekarski i slastičarski uradak u Republici Hrvatskoj, u organizaciji Richemont kluba Hrvatske i tvrtke TIM ZIP, razveseliti sve zaljubljenike u pekarski i slastičarski izričaj koji žele osloboditi tu svoju kreativnost i izraziti je kroz atraktivan spoj mašte i proizvodnih sastojaka.

Natječaj će se realizirati **23. i 24. 9. 2020. godine**, u sklopu sajma TIM ZIP EXPO u **Areni Zagreb**.

Prijaviti se mogu svi pekari i slastičari, pravne i fizičke osobe čiji će radovi biti u skladu s Pravilnikom o osnovnim kriterijima za sudjelovanje na Natječaju i koji svoju prijavu podnesu u za to predviđenom roku.

Pravilnik i rok prijave bit će objavljeni u idućem broju časopisa, a sve će informacije biti dostupne i na web stranicama tvrtke TIM ZIP i Richemont kluba Hrvatske.

Sve sirovine i namirnice od kojih je rad napravljen moraju biti jestive. Zbog posebnih uvjeta izlaganja, radovi moraju biti prilagođeni neutralnom režimu održavanja.

Svi sudionici Natječaja dobit će priznanje za sudjelovanje, a tri najimpresivnija rada u obje kategorije, pekarskoj i slastičarskoj, dobit će plakete i novčane nagrade.



Radove će vrednovati ocjenjivački žiri sastavljen od članova Međunarodnog Richemont kluba, a svečano proglašenje pobjednika održat će se u Areni Zagreb tijekom službenog otvorenja Sajma.

Tvrtka DIAMANT PURATOS iz Austrije je glavni sponsor ovog natjecanja.

Cijenjeni pekari i slastičari.

Pred vama je jedinstvena prilika da svoje vještine i kreativnost pretočite u umjetnost i pokažete koliko je zapravo osebujna struka kojoj pripadate.

Prihvatite ovu priliku i pomognite nam da zajedničkim snagama oplemenimo profesiju koju živimo i stvorimo umjetnost vrijednu divljenja.

**Budite i vi dio svijeta mašte
što donose zlatne ruke naših
pekara i slastičara!**



**Diamant
Puratos**
Ihr Partner für Innovation

GLAVNI SPONZOR

NOVO U PONUDI TVRTKE RONDO

Revolucionarno otkriće u svijetu laminiranja

RONDO

Dough-how & more.

Pripremili:



Mirko Šram
direktor prodaje u Sektoru
projektiranja i opreme



Nika Mutak,
mag.ing.techn.aliment.
stručna suradnica u Sektoru
projektiranja i opreme

- Velika prednost i-Touch zaslona je u tome što operater treba samo odabrati masu i vrstu tijesta te željeni broj slojeva, a na temelju toga se automatski izrađuje kompletan program laminiranja
- COMPAS 4.0 Expert sadrži 4 pojedinačna motora, stoga je moguće laminirati sve vrste tijesta bez stresa i ravnomjerno
- Većom brzinom laminiranja i većom masom blokova tijesta postiže se 51 % uštede u vremenu potrebnom za proizvodni proces

Tvrtka **RONDO** (Burgdorf, Švicarska) već više od 70 godina slovi kao vodeći proizvođač opreme za proizvodnju lisnatog tijesta. Od 1983. godine proizvodi mikroprocesorski upravljane laminatore i svakom novom izvedbom postavlja nove industrijske norme. Već svima poznata prednost laminatora u odnosu na ručno upravljanje je u tome što se tijesto uvijek obrađuje istom krivuljom stanjivanja do željene debljine, što u konačnici osigurava ujednačenost izgleda i kvalitete proizvoda. Čak se i najosjetljivija tijesta mogu obraditi u najtanje trake. Osim toga, posebnost su i foto ćelije sa sustavom samočišćenja u

kojima se tijesto i brašno, po završetku svakog programa, automatski odstranjuju s laminatora.

Nedavno su na međunarodnoj konferenciji tvrtke **RONDO** u Švicarskoj, koja je okupila sve zastupnike ovog proizvođača na svjetskoj razini, predstavljena dva najnovija i najmodernija laminatora, koja, uz sve navedeno, imaju i karakteristike koje vas zasigurno neće ostaviti ravnodušnim. Takvo nešto još niste imali priliku vidjeti! U nastavku članka otkrit ćemo vam revolucionarna otkrića u svijetu laminiranja.



Rondostar 5000 Basic

RONDOSTAR 5000 Basic

RONDOSTAR 5000 Basic zamijenio je model RONDOSTAR SFE (ECO), a ono po čemu se razlikuje od njega je zaslon (i-Touch) nalik današnjim "Smart" telefonima s intuitivnim izbornikom, što ga čini zaista posebnim. Operater može izabrati proizvod koji želi proizvoditi, dodijeliti mu željenu boju, sliku, naziv i sl., što mu omogućava bolju snalažljivost na ekranu, a time i uštedu u satima rada. Velika prednost ovakvog zaslona je u tome što operater treba samo odabrati masu i vrstu tijesta te željeni broj slojeva, a na temelju toga se automatski izrađuje kompletan program laminiranja. Vrlo jednostavno, zar ne?! Na zaslonu se tijekom procesa laminiranja mogu pratiti pojedine faze i u slučaju potrebe unijeti promjene. Programi se jednostavno pohranjuju na USB karticu.



Slika tijesta namotanog oko valjka



Prikaz i-Touch zaslona

Tehničke karakteristike laminatora Rondostar 5000 Basic

Tehnički podaci		SSH 6705	SSH 6707	SSH 67075H
Izvedba stroja		na postolju	na postolju	na postolju
Automatsko namatanje tijesta		ne	ne	da
Širina trake	mm	640	640	640
Promjer valjka	mm	84	84	84
Debljina laminiranja	mm	0,2 - 45	0,2 - 45	0,2 - 45
Brzina trake	cm/s	85	85	85
Potreban prostor u radu	mm	1260 x 3050	1260 x 3670	1260 x 3670
Potreban prostor u mirovanju	mm	1250 x 1810	1260 x 2190	1260 x 2950
Snaga	kW	1,4	1,4	1,4
Priključak	V	3 x 200 - 480	3 x 200 - 480	3 x 200 - 480
Masa	kg	285	295	310

COMPAS 4.0 Expert

COMPAS je, od 1987. godine, daleko najbolji laminator s kompjuterskim upravljanjem diljem svijeta, a nakon njega proizveden je još napredniji model COMPAS 3000 HD. Najnovija i jedna od najvećih inovacija tvrtke RONDO je COMPAS 4.0 Expert.

Prednosti ovog modela u odnosu na COMPAS 3000 HD su:

- ✓ Novi zaslon i-Touch
- ✓ Ravnomjerno laminiranje svih vrsta tijesta, bez stresa
- ✓ Veća efikasnost
- ✓ Veća širina trake

Osim prethodno spomenutog revolucionarnog i-Touch zaslona, prednost ovog modela laminatora je i u tome što sadrži 4 pojedinačna motora, stoga je moguće laminirati sve vrste tijesta bez stresa i ravnomjerno, bez tenzija. Time su osigurane uvijek ista masa i veličina konačnog proizvoda. Nadalje, prednost ovog modela je veća efikasnost. Brzina trake laminatora u odnosu na COMPAS 3000 je 35 % veća. Osim toga, moguće je laminirati do 20 kg blokova tijesta, čak i onda kada su upravo fermentirani ili ohlađeni i iznimno tvrdi. Većom brzinom laminiranja i većom masom blokova tijesta postiže se 51 % uštede u vremenu potrebnom za proizvodni proces. Uz to, prednost ovog laminatora je veća širina trake. Ona iznosi 715 mm, stoga ga je moguće kombinirati s bilo kojom make-up linijom širine trake 700 mm.

Tehničke karakteristike laminatora Compas 4.0 Expert

Tehnički podaci		SSH 7909H.A0
Izvedba stroja		na postolju
Automatsko namatanje tijesta		da
Posipač brašna		automatski
Širina trake	mm	715
Promjer valjka	mm	99
Debljina laminiranja	mm	0,2-65
Brzina trake	cm/s	max. 130
Potreban prostor u radu	mm	1400 x 4450
Potreban prostor u mirovanju	mm	1400 x 4130
Snaga	kW	1,8
Priključak	V	3 x 200 – 480
Masa	kg	435



Prikaz laminiranog tijesta



Compas 4.0 Expert

WIESHEU stanica za pečenje B5/B10, za 15 limova 600 x 400 mm, otvaranje vrata udesno



AKCIJSKA PRODAJA RABLJENIH EUROMAT PEĆI ZA 5 i 10 LIMOVA

U jednoj stanici za pečenje nalazi se:

Napa s integriranim kondenzatorom pare

Omogućava usisavanje vodene pare i sprečava njeno širenje u prostor. Napa sadrži kondenzator pare pomoću kojeg se kondenzat putem cijevi izbacuje u odvod pa nije potreban poseban odvod pare iz prostora pomoću cijevi. Dimenzije nape su: Š: 930, D: 1120, V:190 mm. Masa nape je 45 kg, a priključna snaga 0,16 kW.

Električna konvekcijska peć EUROMAT B5, za 5 limova dimenzije 600 x 400 mm

Kompjutorsko upravljanje IS 600 uključuje grafički zaslon razlučivosti 320 x 240 piksela. Ovo upravljanje omogućuje jednostavno rukovanje pomoću tekstualnog izbornika. Raspolaze s 200 programa pečenja, 8 koraka po programu te automatskim otvaranjem vrata nakon završetka pečenja. Staklena vrata i rasvjeta omogućuju trajan pogled na proizvode za vrijeme pečenja. Peć je dobro izolirana, pri čemu vanjska strana staklenih vrata ostaje hladna jer unutarnje refleksno staklo sprečava gubitak topline. Ventilator za cirkulaciju zraka s promjenjivim brojem okretaja može se prilagoditi proizvodima, a njegovo automatsko dvosmjerno kretanje osigurava jednolikost pečenja. Dimenzije peći su: Š: 930, D: 910; V: 575 mm. Masa peći je 120 kg. Priključna snaga je 9,2 kW.

Električna konvekcijska peć EUROMAT B10 za 10 limova dimenzije 600 x 400 mm

Kompjutorsko upravljanje IS 600 uključuje grafički zaslon razlučivosti 320 x 240 piksela. Ovo upravljanje omogućuje jednostavno rukovanje pomoću tekstualnog izbornika. Raspolaze s 200 programa pečenja, 8 koraka po programu, te automatskim otvaranjem vrata nakon završetka pečenja. Staklena vrata i rasvjeta omogućuju trajan pogled na proizvode za vrijeme pečenja. Peć je dobro izolirana, pri čemu vanjska strana staklenih vrata ostaje hladna jer unutarnje refleksno staklo sprečava gubitak topline. Ventilator za cirkulaciju zraka s promjenjivim brojem okretaja može se prilagoditi



Wiesheu stanica za pečenje B5/B10

proizvodima, a njegovo automatsko dvosmjerno kretanje osigurava jednolikost pečenja. Dimenzije peći su: Š: 930, D: 910; V: 975 mm. Masa peći je 180 kg. Priključna snaga je 18,4 kW.

Postolje na nogama za stanicu za pečenje B5/B10
Dimenzije postolja su: Š: 930, D: 750; V: 150 mm.

Kolica za stanicu za pečenje B5/B10
Otvorena, za 15 limova.
Dimenzije: 600 x 400 mm.

Impresije dobitnika stipendija, nagrada i priznanja



Dr. sc. Aleksandra Vojvodić Cebin, dobitnica Godišnje nagrade Ivan Bulić za najbolji doktorski rad

Iznimno sam ponosna na Godišnju nagradu Zaklade Ivan Bulić koja mi je uručena na 3. Svečanoj sjednici Zaklade, 4. prosinca 2019. godine. Teško je riječima prenijeti svečano i dostojanstveno ozračje tog događaja; u velikome skladu izmjenjivali su se

govori puni emocija, predivne glazbeno-vokalne izvedbe i dodjela priznanja, a istovremeno u meni i osjećaji ganutosti, poniznosti, posebnosti, sreće i ponosa. Zaista mi je bila čast i zadovoljstvo sudjelovati na takvom događaju iza kojeg stoje srdačni i iskreni ljudi, njihov velik rad i predanost ideji prepoznavanja i promicanja izvrsnosti u spomen na Ivana. Ova nagrada će mi ostati kao trajni podsjetnik da se uloženi trud prepoznaje, ali i trajni poticaj za osobni i profesionalni napredak.



Lucija Štrkalj, dobitnica Nagrade za najbolji diplomski rad

Budući da sam imala priliku prisustvovati svim trima Svečanim sjednicama Zaklade, moj dojam impresivnosti tih događaja samo je rastao. Preporodna dvorana dala je Sjednici posebnu otmjenost i raskoš, a glazbene izvedbe su još više upriličile atmosferu. Posebno su mi se svidjeli nastupi Sandre Bagarić („Over the Rainbow“) i Nike Mutak („I Will Always Love You“).

Govor gospodina Bulića me jako dirnuo i podsjetio na važnost empatije i razumijevanja prema drugima. Prilikom dobivanja Nagrade osjećala sam se sretno, ispunjeno i počašćeno zato što su moj trud i uloženi rad prepoznati. Ova Nagrada mi predstavlja potvrdu ne samo za napisani diplomski rad, nego i za ustrajnost tijekom čitavog studiranja, a potiče me da se i dalje trudim, učim i razvijam te da svoje znanje i vještine ulažem u daljnje poboljšanje prehrambenog sektora. Smatram da rad Zaklade doprinosi razvoju prehrambene industrije u Hrvatskoj, a mislim da je studentima jako poticajno znati da se njihove ideje i prijedlozi

...
slušaju i uzimaju u obzir. I sam Ivan je govorio da „Mladima treba omogućiti pristup svim znanjima i informacijama“, a potvrdu za upijanje znanja, učenje, razmišljanje, kreativnost i odvažnost mladih ljudi daje upravo ova Zaklada.

Anamaria Dominko, dobitnica Priznanja za najbolji završni rad

... „jer kad vidi usred sebe djelo mojih ruku, svetit će ime moje.“... Iz 30, 23

Dan primitka Priznanja za najbolji završni rad pamtit ću kao dan kada sam se po prvi puta osjećala posebno počašćenom za svoj trud te nakon kojega motiviranija koračam naprijed. Ambijent i glazbena pratnja učinili su taj dan posebnim doživljajem. Cijela dodjela bila je prožeta toplinom, unatoč tužnoj priči zbog koje ova Zaklada djeluje. Osjetila sam svaku pjesmu koja je bila dijelom programa te je dočaran lik Ivana Bulića i nama koji ga nismo upoznali. Zahvalna sam na stečenom životnom iskustvu.



Marija Gregov, dobitnica Stipendije za drugu godinu diplomskog studija

Hvala vam svima na ovoj izuzetnoj privilegiji da moj trud i rad budu prepoznati i nagrađeni stipendijom. Veliki je blagoslov raditi ono što voliš i pritom nizati uspjehe, a kada dobiješ priznanje starijih i iskusnijih eksperata, ne preostaje ništa drugo nego nastaviti s radom i biti još bolji.

Ne postoji granica učenja, već samo težnja k izvrsnosti. Ova stipendija će uvijek biti simbol poticaja da nema odustajanja čak niti onda kada te posao suoči s problemima. Svečana sjednica Zaklade svakim svojim trenutkom označila je potvrdu da me kontinuirani rad, prožet ljubavlju prema

...
struci i društvu, doveo k vama te mi pružio neprocjenjiv osjećaj pripadnosti i veličanstvenosti.

Dora Benšek, dobitnica Stipendije za drugu godinu diplomskog studija

Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić vječno će ostati u mom sjećanju. Osim dobivene potpore, koja mi je znak da sam na dobrom životnom putu i dokaz kako se trud uvijek isplati, ono drugo što sam primila puno je važnije, a to su ponos i ispunjenost. Količinu ponosa koji sam tada osjetila i koji će vječno živjeti u meni nije moguće opisati riječima. U isto vrijeme, jednako sam bila ponizna i zahvalna na pruženoj prilici i časti koju sam dobila. Ovi osjećaji uvijek će me podsjećati kako i nakon sto padova treba ustati i ići dalje.

S obzirom na količinu osjećaja, kako pozitivnih, tako i onih melankoličnih, koji su se izmiješani osjećali u zraku tijekom svečanosti, sigurna sam kako je svatko prisutan istovremeno osjetio i prazninu i ispunjenost duše. Divim se velikodušnosti i plemenitosti ove Zaklade te sam s ponosom i čašću dio nje. Sama dvorana u kojoj se održala svečanost upotpunila je cijeli ugođaj i na dostojanstven način dala svoj doprinos u očuvanju sjećanja na Ivana Bulića.



Filip Zlatar, dobitnik Stipendije za drugu godinu diplomskog studija

Izrazito sam ponosan na još jedno sudjelovanje na Svečanoj sjednici Zaklade na kojoj se okupljamo u čast jedne velike osobe kao što je to bio Ivan. Iako Sjednica prolazi u tužnom tonu sjećanja na Ivana, drago mi je što svake godine još više ljudi može čuti o Ivanovom životu koji iznova motivira sve okupljene na trud, rad i zalaganje za bolje sutra.

Vrhunsku organizaciju zanimljivo je opisao moj otac kada je komentirao da ga ova svečanost podsjeća na dodjelu Oscara. Izvršni poznati glazbenici, zajedno s našim kolegama koje posebno pohvaljujem, uljepšali su dodjelu uz besprijekorne glazbene izvedbe koje su samo pojačale već snažne emocije koje smo u tom trenutku osjećali. Cijelu svečanost odlično je upriličio i voditelj Željko Rupić koji je zabavno i prigodno moderirao impresivnu sjednicu.

Zbog svega ovoga, duboko se nadam da će Zaklada Ivan Bulić djelovati još puno godina te da će generacije i generacije mladih ljudi biti motivirane Ivanovom pričom kako bi svi

...

...
zajedno gradili bolji i pravedniji svijet.

Zadnjih godinu dana priznanje Zaklade Ivan Bulić bilo mi je dodatna motivacija radi koje sam krenuo u nove životne puteve i nije uopće upitno hoće li me to priznanje motivirati i u dalekoj budućnosti.



Ivana Birovčec, dobitnica Stipendije za drugu godinu diplomskog studija

Tijekom Svečane sjednice i dodjele stipendija Zaklade Ivan Bulić u meni su se pobudile različite emocije.

Bila sam zaista sretna, ispunjena i ponosna što sam uspjela ostvariti ovakav uspjeh koji će me nadalje stalno gurati prema naprijed i dati mi dodatnu motivaciju za daljnje korake u mojoj budućnosti. Na svečanosti mi se posebno sviđjela sadržajnost cijelog programa koji je bio na najvišoj razini. Govori i glazba zaokružili su dojmове cjelokupnog događaja u kojemu su se miješali tuga, radost i ponos. Iako je priča obitelji Bulić veoma dirljiva i tužna, smatram da ne postoji ljepši i dostojanstveniji način očuvanja sjećanja na Ivana Bulića.

Veoma sam zahvalna što su moj trud i zalaganje prepoznati te što sam imala priliku upoznati ostale članove i podupiratelje ove Zaklade. Vjerujem da ću opravdati Vaše ukazano povjerenje. Posebna mi je čast biti dio ove velikodušne priče koja će zauvijek ostati s ponosom u mom sjećanju.



Katarina Filipan, dobitnica Stipendije za drugu godinu diplomskog studija

Kako sam u Zakladi prisutna već duže vrijeme, mogu svjedočiti da je na svakoj sljedećoj dodjeli sve ljepše i ljepše. Širi se krug dobitnika stipendija i nagrada, ali i zakladnika i donatora, te se putem Zaklade svi međusobno povezujemo i na taj način se u potpunosti ostvaruje njezin cilj.

Svečana je sjednica bila ispunjena emocijama izazvanim sjećanjem na Ivana Bulića, ali istovremeno i srećom zbog tolikih mladih ljudi čije su stručne vrijednosti prepoznate i koji su svojim radom i trudom zaslužili ovo priznanje. Za to se zalagao Ivan Bulić tijekom svog života, a danas nastavlja Zaklada njemu u spomen.

Meni je zaista iznimna čast što sam i treću godinu zaredom izabrana za jednu od stipendistica Zaklade. Iskreno zahvaljujem svim članovima Stručnog povjerenstva, kao i

...

...
upravitelju Zaklade, gospodinu Vladimiru Buliću. I ubuduće ću se truditi i radom stremiti izvrsnosti.

Glazbeni program u izvedbi vrsnih umjetnika naglasak je stavio na ljubav koju je Ivan uvijek iskazivao prema svima. Čast mi je bila sudjelovati u izvedbi skladbe „All of me“ koja evocira uspomene na Ivanov i Ivanin prvi ples na vjenčanju te je zbog toga od velikog značaja za obitelj Bulić.

Zaklada je i dalje nastavila pomagati studentima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, ali je otvorila srce i drugima kojima je pomoć potrebna. Tako su, osim naša studenata PBF-a, potpore pružene Udruzi Farmica i Srednjoj strukovnoj školi Varaždin.

Od osnutka do danas, Zaklada se uspješno etablirala u stručnim i znanstvenim krugovima, a svojim plemenitim djelovanjem dotaknula je mnoge.



Sara Šarić, dobitnica Stipendije za prvu godinu diplomskog studija
Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić bila je veličanstven događaj prožet raznim emocijama. Biti među izabranim stipendistima Zaklade, za mene predstavlja veliko priznanje i sigurno će mi poslužiti kao dodatna motivacija za daljnje ulaganje truda u obrazovanje.

Govor gospodina Vladimira Bulića bio je najemotivniji i najznačajniji dio svečanosti. U njegovom glasu osjetila se tuga, toplina i iskrena dobrodošlica svima nama. Glazbene izvedbe su pojačale cjelokupan dojam i emocije, a Preporodna dvorana palače Narodnog doma predstavljala je savršen ambijent za takav važan događaj. Smatram da ne postoji ljepši način čuvanja uspomene na Ivana, na njegove misli i njegova djela, jer se ovim putem mladi ljudi, koji pronalaze interese u prehrambenoj industriji, upoznaju s pričom o Ivanu te dobivaju „vjetar u leđa“ od Zaklade koja nosi njegovo ime.



Karla Tomljanović, dobitnica Stipendije za prvu godinu diplomskog studija

Izuzetno sam počašćena što sam toga dana prisustvovala Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić. Dobivanje stipendije potvrđuje da su se moj trud i žrtvovanje tijekom cjelokupnog školovanja isplatili. Bila sam izrazito ponosna i na sebe i na sve drage kolege, koji su također zaslužno stajali tamo. Osim što me

...
taj događaj ispunio zadovoljstvom i ponosom, nisam mogla ostati ravnodušna na govore Ivanove obitelji i prijatelja. Ivanova priča me je potaknula da budem ustrajna u svojim ciljevima i da nastavim kako sam započela. Cijelu ovu predivnu svečanost prožetu raznim emocijama podupirali su izvrsni izvođači sa svojim pjesmama i nastupima. Još jednom bih voljela zahvaliti Zakladi na financijskoj potpori i organizaciji te predivne svečanosti koja će zauvijek ostati urezana u mom sjećanju.

Katarina Varga, dobitnica Stipendije za prvu godinu diplomskog studija



Izuzetna mi je čast prisustvovati Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić održanoj u veličanstvenoj Preporodnoj dvorani palače Narodnog doma s besprijekornom organizacijom i bogatim glazbenim programom. Jedan od najupečatljivijih dana tijekom mog dosadašnjeg studiranja bio je 4. prosinca 2019. godine, dan prožet snažnim emocijama kojeg ću se uvijek iznova rado, s ponosom i zahvalnošću prisjećati.

Posebno me dirnula emotivna priča i snaga obitelji Bulić, koja podsjeća na važnost naših najbližih u koračanju kroz život. Kakav bi tek život bio kada bi svi oni, osim u našim srcima i mislima, mogli i fizički biti prisutni na ovome svijetu.

Zahvalna sam svima vama, članovima Zakladne uprave, Stručnog povjerenstva i podupirateljima Zaklade, pred kojima sam se imala priliku osobno predstaviti i koji ste prepoznali moj dosadašnji uspjeh i uloženi trud te ga nagradili. Ukazano povjerenje za mene predstavlja značajnu podršku i motivaciju za daljnjom izvrsnošću, s nadom da ću u budućnosti zajedno s vama doprinosti razvoju prehrambene industrije.

Klara Čuljak, dobitnica Stipendije za prvu godinu diplomskog studija



Vrlo sam zahvalna i sretna što sam imala priliku sudjelovati na izuzetno svečanoj dodjeli stipendija, nagrada i priznanja Zaklade Ivan Bulić. Prilično sam sigurna da će taj dan zauvijek ostati urezan u moje sjećanje zbog vrtloga emocija koje su se pojavile u tom trenutku. S velikom radošću i ponosom, a istodobno sa suzama u očima sjedila sam u Preporodnoj dvorani palače Narodnog doma slušajući svaku riječ jedne velike priče o ljubavi. Govori o Ivanu Buliću u meni su izazvali stravičnu tugu, ali istovremeno

...

i veliku sreću jer je ljubav koja je utkana u organiziranje tog svečanog događaja, a vjerujem i u čitav Ivanov život, nadahnuće za svakoga. Hvala vam što ste u meni potakli zahvalnost, motivaciju za daljnjim učenjem, poticaj za stvaranjem karijere i želju za pridonosenjem zajednici, baš kao što je to činio i Ivan.



Matija Pejковиć Prekslavec, dobitnica Stipendije za prvu godinu diplomskog studija

Prisustvovati ovakvoj Svečanosti bila je iznimna čast, stoga se s ponosom prisjećam toga dana. Osjećala sam se kao dio jedne divne zajednice koju osim struke veže i ljubav prema istoj te velika želja za napretkom.

Govor Ivanovih prijatelja i obitelji podsjetio me na vlastite gubitke, ali i osvijestio kako svi oni, iako više nisu s nama, žive u našim srcima i uspomenama. Ganuta cjelokupnim programom, shvatila sam koliko je velik taj naš svijet emocija, a Ivanov me lik inspirirao i motivirao da i sama budem bolja osoba, prijateljica i studentica.

Svečana dodjela stipendije potvrdila mi je da sam na pravom putu te da se trud prije ili kasnije isplati. Htjela bih Zakladi uputiti jedno veliko hvala radi iskustva koje mi je pruženo i nagrade koju ću nastojati opravdati, a svojim kolegama poručiti da upravo naši snovi stvaraju budućnost te da zajedničkim trudom možemo mijenjati svijet na bolje!



Nina Šarić, dobitnica Stipendije za treću godinu preddiplomskog studija

Bila mi je iznimna čast dobiti stipendiju Zaklade Ivan Bulić i prisustvovati događanju koje je nadmašilo sva moja očekivanja. Cijela ceremonija bila je vrhunski organizirana te se u emotivnim govorima pojedinaca i dirljivoj glazbi istodobno mogla osjetiti velika tuga i

žal, ali i veliki ponos i sreća.

Ova svečanost je također bila prilika da steknem nova poznanstva s ljudima koji su bitni u našoj industriji. Na moje veliko zadovoljstvo, stupila sam u kontakt s određenim bitnim uzvanicima s kojima danas poslovno surađujem.

Pohvalila bih još jednom vrhunsku organizaciju te zahvalila Upravi Zaklade što nam je omogućila da ovakav događaj pamtimo do kraja života i da nam bude dodatna motivacija za daljnji rad.



Arijana Dubović, dobitnica Stipendije za treću godinu preddiplomskog studija

Dana 04.12.2019. godine održana je treća Svečana sjednica Zaklade Ivan Bulić na kojoj smo imali priliku upoznati se, predstaviti i zahvaliti članovima i podupirateljima Zaklade. Na svečanoj ceremoniji popraćenoj kvalitetnim glazbenim programom,

Ivanov otac i upravitelj Zaklade Vladimir Bulić te Ivanovi prijatelji održali su emotivne i dirljive govore posvećene upravo Ivanu, zbog kojega smo se u konačnici svi i okupili. Uz prisustvo obitelji i prijatelja, uručene su nam nagrade za prepoznati trud i rad, a to je bitan i nadahnjujući trenutak u životu svakog pojedinca. Cijela svečanost zaključena je zajedničkim druženjem na toplom i ugodnom domjenku. Osnivanjem Zaklade i upriličenjem ovog događaja, Ivanova obitelj omogućila je da se Ivanova motiviranost i predanost radu zauvijek prepoznaju i cijene te da se kontinuirano prepoznaje trud i rad motiviranih mladih ljudi sličnih njemu. Neizmjereno mi je drago što sam dio nečega tako posebnog i poticajnog.



Ena Buljubašić, dobitnica Stipendije za treću godinu preddiplomskog studija

Svečanu ću sjednicu najviše pamtiti po dva elementa – to su osjećaji i glazba. Tijekom cijele svečanosti, proživljavala sam ponos, tugu, radost, poniznost, zahvalnost... Osjećaje koji se ne mogu opisati riječima. Glazba je činila velik dio događanja, a način na

koji je uvrštena u program i glazbenici koji su je izvodili digli su ovu svečanost na jako visoku razinu. Bilo je predivno biti dio nagrađenih, onih zbog kojih su se toliki uzvanici okupili, a još je divnije bilo osjetiti da smo zapravo svi okupljeni u čast jednome mladiću. Taj će me mladić, uz potporu Zaklade, do kraja života podsjećati na to koliko je važno učiti i činiti dobro.



Renata Mavrić, dobitnica Stipendije za drugu godinu preddiplomskog studija

Bogato ukrašena dvorana Narodnog doma uljepšana izuzetnim vokalima i melodijom, slika je koja mi se urezala u sjećanje. Prisjećat ću je se uvijek kada ću se osjećati razočarano i bez cilja, kada ću gubiti nadu u poštenje, trud

...

...
i velikodušnost. Jer upravo je ta prostorija tijekom Svečane sjednice odisala vjerom u mlade ljude, vjerom u ljubav. Izuzetno sam ponosna što sam dio ove Zaklade i što skupa s njom promičem znanje, ambiciju i ulaganje u budućnost.

Slušajući dirljivi govor Vladimira Bulića, vjerujem da smo svi osjetili kao da smo upoznali mali dio njegova sina Ivana. Taj dio poticat će nas da grabimo naprijed, da upijamo svo znanje koje nam je pruženo te uvijek tražimo i dajemo više. Podsjećat će nas da, poput njega, cijenimo male stvari, a stvaramo velike. Vođeni njegovim blistavim primjerom, osvjetljen nam je put prema karijeri, ciljevima i mogućnostima. Neizmerno sam zahvalna na toj potpori i ohrabrenju.



Gloria Kovač, dobitnica Stipendije za drugu godinu preddiplomskog studija Samim prisustvom na Svečanoj Sjednici Zaklade Ivan Bulić osjećala sam se dijelom velike obitelji koja naglašava ljubav, iskrenost, dobrotu i zahvalnost. Dolazeći tamo, nisam ni slutila kakav će utisak jedno nesvakidašnje događanje ostaviti na moj život. Slušajući o Ivanovom

životu i njegovim idealima, bilo mi je žao što nisam imala sreće osobno ga upoznati. No vjerujem da su me priče njegove obitelji i prijatelja približile njemu i onome za što se zalagao, a to je otvaranje vrata onima koji svojim trudom i radom teže izvrsnosti. Predivna dvorana, predivni govori, predivna glazba i ,ono najbitnije, predivni ljudi stvorili su u meni osjećaj zahvalnosti prema vlastitoj obitelji i svemu što je ona u dosadašnjem obrazovanju učinila za mene. Što se borila i što se još uvijek bori da mi pruži uvjete kako bih ostvarila najbolju verziju sebe. Bila mi je neopisiva čast prisustvovati Sjednici koja mi je uvelike promijenila pogled na svrhu obrazovanja. Pomogla mi je da shvatim kako do vrhunskih rezultata mogu doći isključivo vlastitom željom, voljom, radom i upornošću te da je ono što se naizgled čini nedostižnim, zapravo nadohvat ruke svakome tko je voljan usmjeriti svu svoju snagu prema vrijednostima za koje želi da postanu njegova budućnost. Veliko Vam hvala na tome!



Marko Iveša, dobitnik Stipendije za drugu godinu preddiplomskog studija Sudjelovanje na trećoj Svečanoj sjednici Zaklade Ivan Bulić događaj je koji će mi zasigurno zauvijek ostati u sjećanju. Ponos, tuga, ali i svijest o značaju života prerano preminulog Ivana Bulića i radu Zaklade

...

...
preplavljuju me i dan danas na samu pomisao o Svečanoj sjednici i dodjeli stipendija. Zahvalan sam, prije svega, na tom iskustvu. Znam da je ovo bio jedan od posebnih dana u mom životu. Jedan od onih koji vam mogu odrediti budućnost. Osjetio sam to i na licima drugih stipendista. Uistinu sam ponosan što sam imao priliku biti tada na tom mjestu, sa svim tim divnim ljudima, u jednoj od dvorana hrvatske povijesti i hrvatske budućnosti. Divim se snazi roditelja mladog intelektualca i snazi njegovih prijatelja, divim se što osobnu tragediju nastoje prevladati na ovaj način i pružiti ruku suradnje mladim ljudima, njihovoj izvrsnosti i trudu. Kažu da u životu nema slučajnosti; pravi značaj Zaklade vjerojatno ćemo shvatiti tek u budućnosti.



Nikša Bekavac, dobitnik Stipendije za drugu godinu preddiplomskog studija

Dojmljivo uređenje Preporodne dvorane Narodnog doma samo je uvećalo veličanstvenost događaja koji je sve vrijeme odisao emocijama: od sjete i tuge pa do ponosa i sreće. Predivno izvedene glazbene točke uz dirljive priče iz Ivanovog života sve su prisutne dovele jedan korak bliže ideji Zaklade, a nas su mlade potakle da nastavimo cijeniti životne vrijednosti koje nas oplemenjuju: izvrsnost, upornost, marljivost i prijateljstvo.

Zahvaljujem Zakladi što je prepoznala naš rad, zalaganje i žrtvu, te smatram da će ovo priznanje biti samo vjetar u leđa, motivacija da ciljamo na uspješnije rezultate i veća postignuća. Podijeliti ponos s kolegama koji dijele iste ambicije i želju za iznadprosječnim daje neizmjeran osjećaj ispunjenosti i uvjeren sam da smo sudjelovanjem na ovom događaju postali bliže ispunjavanju Ivanovih ideala.

Dražen Koščak, dipl. ing., ravnatelj Srednje strukovne škole Varaždin

Hvala Vam na ovom predivnom događanju. Sve je bilo izuzetno organizirano, od prekrasne dvorane do svih onih toplih riječi punih poticaja i podrške, a posebno bih istaknuo odličan nastup naših vrhunskih umjetnika Sandre Bagarić i Đanija Stipaničeva.

Ova nagrada bit će dodatni motiv našim profesorima, ali i učenicima jer dokazuje da marljiv i ustrajan rad uvijek bude nagrađen.

Posebna zahvala obitelji Bulić koja je glavni pokretač svih tih krasnih događanja.



Biblioteka "Kruh za život"



MAJSTORSTVO PEČENJA

izdanje: 2019.

**NOVA
KNJIGA
U PRODAJI!**



SUVREMENE TEHNOLOGIJE U PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - SIROVINE I PROIZVODI

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 | izdanje: 2017.



TEHNOLOGIJE PROIZVODNJE PEKARSKIH I SLASTIČARSKIH PROIZVODA

prijevod 10. nadopunjenog izdanja njemačkog udžbenika "TECHNOLOGIE DER BACKWAREN - HERSTELLUNG" čiji su autori Claus Schünemann i Günter Treu izdanje: 2012.



PRIRUČNIK O PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - TEORIJA I PRAKSA

prijevod njemačkog udžbenika "FACHKUNDE IN LERNFELDERN BÄCKER/BÄCKERIN" skupine istaknutih njemačkih autora | izdanje: 2010.



PRIRUČNIK O POBOLJŠIVAČIMA I OSTALIM SIROVINAMA ZA PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO

prijevod njemačkog priručnika "HANDBUCH BACKMITTEL UND BACKGRUNDSTOFFE" | izdanje: 2007.

BIBLIOTEKA "Kruh za život"

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

timzip
prehrana - tehnologije - razvoj

www.timzip.hr



STRUČNI SEMINAR ZA PEKARE I SLASTIČARE U ORGANIZACIJI RICHEMONT KLUBA HRVATSKE I TVRTKE TIM ZIP

Okusimo najbolje belgijske slastice

- Tridesetak pekara i slastičara s područja Bosne i Hercegovine, Hrvatske i Srbije sudjelovalo je u proizvodnji belgijskog brioša, „sirotinjskog“ kruha, liegeškog kruha, slatko-dizanog tijesta punjenog grožđicama, različito nadjevenih slatkih tartova, likera od jaja te ukusnih pralina punjenih raznim likerima

Iako površinom mala zemlja, Belgija je svjetski poznata po svojim delicijama, a Belgijanci slove kao veliki hedonisti i sladokusci kojima je zaslužen nadjeven epitet *Foodies* (gurmani). Belgijska kuhinja spoj je flamanskih i francuskih utjecaja, a smatra se među boljima u Europi. Belgija ima najveći broj restorana na svijetu s Michelinovim zvjezdicama po stanovniku.

Zemljani se ponose svojim vaflima (*gaufres*), vrhunskom čokoladom te prženim krumpirom koji je unatoč uvriježenom nazivu *French Fries* (francuski pomfrit) nastao u Bruxellesu. Za sebe kažu da piju i jedu kao Francuzi, hodaju kao Nijemci, a otvoreni su kao Dutchs (Nizozemci).



Benny Swinnen, predstavnik Rlichemont kluba Belgije



Bračni par Swinnen s organizatorima seminara

Stručni seminar o tradicionalnim belgijskim pekarskim, slastičarskim i konditorskim proizvodima održan je 3. ožujka 2020. godine u organizaciji Rlichemont kluba Hrvatske i tvrtke TIM ZIP uz veliku podršku belgijskog Rlichemont kluba.



Dvorana puna sudionika

Bilo je to jedno uspješno gastronomsko putovanje na kojem je počasni član belgijskog Kluba, majstor zanata i čovjek zavidna iskustva, **Benny Swinnen** s velikim zadovoljstvom prenosio svoje znanje i iskustvo sudionicima seminara.



Proizvodnju su pomagali i TIM ZIP-ovi tehnolozi; Bruno Breški s desne strane

Tridesetak pekara i slastičara s područja Bosne i Hercegovine, Hrvatske i Srbije sudjelovalo je u proizvodnji belgijskog briosa, „sirotinjskog“ kruha, liegeškog kruha, slatko-dizanog tijesta punjenog grožđicama, različito nadjevenih slatkih tartova, likera od jaja te ukusnih pralina punjenih raznim likerima.



TIM ZIP-ov voditelj Tehnološke službe Jaroslav Pilat odlično se snašao u ulozi stručnog prevoditelja



Sudionici seminara pokazali su velik interes za belgijske recepture



Zapisalo se puno vrijednih informacija



Različito nadjeveni slatki tartovi oduševili su svojim okusom

Ako je suditi po pozitivnom ozračju i zadovoljnim licima, predstavljeni primamljivi recepti kao i entuzijazam belgijskog stručnjaka razigrao je maštu i kreativnost sudionika potičući ih pritom na nove poslovne ideje.



Predsjednica Richemont kluba Hrvatske, Renata Kruhan pridružila se proizvodnji belgijskih pralina



Praline punjene raznim likerima

REKLI SU O SEMINARU

RENATA KRuhan PEKARA ZEMLJIČ Bregana

Kao što sam i pretpostavljala, recepture za uskršne kruhove jako su slične našima. Inovativno je da iz jedne recepture nastaju tri različita kruha što je veoma ekonomično za male pekare jer im daje mogućnost da na lak način proizvedu za svakog kupca ponešto.

Predstavljeni slatki tartovi sami su po sebi vrlo zanimljivi i to je proizvod koji bi trebalo plasirati kupcima. Konkretno, mi u pekarnici imamo dvije vrste tartova, ali slanah; tikvica s pancetom i poriluk s pancetom.

Posebno područje mog zanimanja bile su neponovljive belgijske praline. Baveći se proizvodnjom pralina, znala sam postupak kao i da sirovine moraju biti prvoklasne, posebice čokolada koja se nježno miješa i temperira na točno zadanoj temperaturi kako praline ne bi izgubile sjaj i lomljivost te kako bi pružale ugodan osjećaj topljivosti u ustima. Posebno iznenađenje bila su punjenja; okusi kojima je uz malo mašte samo nebo granica. Naime, učila sam o pralinama u školi ETTOLE u Italiji. Talijani upotrebljavaju slatko vrhnje, dok gospodin Benny upotrebljava maslac. Svi pripadamo određenoj školi i po tome smo osebujni, a Richemont klub nam daje priliku da od svakoga naučimo i preuzmемо ponešto.



TANJA KRIŠTO FANOLA d.o.o. Kloštar Ivanić

Izuzetno me se dojmilo kako je gospodin Benny Swinnen izradio tri vrste proizvoda (liegeški kruh, slatko dizano tijesto punjeno grožđicama i belgijski broš) u vrlo kratkom vremenu, te nas upoznao s malim tajnama pripreme istih. Jednako tako, na vrlo primjenjiv i jednostavan način prezentirao nam je kako se pripremaju vrhunske praline i na što treba paziti prilikom njihove proizvodnje. Gospodin Swinnen je vrhunski majstor pekarskih, slastičarskih i konditorskih proizvoda, a njegova dodana vrijednost je u izuzetnom umijeću prenošenja svog znanja i vještina.

MARTINA BARBARIĆ PIK RIJEKA d.d. Rijeka

Seminar je bio koristan i zanimljiv. Proizvodi su jasno demonstrirani, a njihovom lakom praćenju pomogli su materijali pripremljeni od strane organizatora. Predavač je bio vrlo pristupačan te je kroz odabrane proizvode osim stručnog znanja prenio belgijske običaje i kulturu.





SNJEŽANA MARČEK
VALALTA d.o.o.
Rovinj

Na seminaru smo stekli korisno iskustvo o pripremi tartova koje se može primijeniti i za pripremu raznih proizvoda koje imamo u asortimanu. Do sada nismo nudili proizvode od belgijskih čokolada, međutim kako su zahtjevi za povećanjem kvalitete i raznovrnosti

ponude sve veći, na temelju stečenog iskustva moći ćemo napraviti takve proizvode.



DENIS BOŽIĆ
TIHOMIR MIŠIĆ d.o.o.
Mostar

Zahvaljujem organizatoru na pozivu i organizaciji seminara.

U svakom pogledu bilo je zanimljivo upoznati se s dijelom belgijske pekarske tradicije. U ugodnom ambijentu i opuštenoj atmosferi, Benny Swinnen nam je prezentirao recepture i metodologije izrade

različitih vrsta slastica. Vidjeli smo i naučili dosta toga i mogu samo reći da sam proveo jedan ugodan i koristan dan.

MILOŠ MLADENOVIĆ
TRGOCENTAR d.o.o.
Beograd

Ove godine, na već tradicionalnom okupljanju i druženju s članovima Richemont kluba Hrvatske uoči uskršnjeg blagdana, imali smo priliku okusiti gurmanske specijalitete iz Belgije. Demonstrator Benny Swinnen, vlasnik pekare u Bruxellesu, detaljno nas je upoznao sa slatkim kruhovima, nesvakidašnjim tartovima i pralinama pripremljenim od najfinijih belgijskih čokolada.

Upotrebom visokokvalitetnih sastojaka kao što su maslac, mliječna čokolada ili žestoka pića, ovi tradicionalni proizvodi odgovaraju premium klasi proizvoda i moj je prvi dojam da na našem tržištu ne mogu biti primijenjeni na širu populaciju. S druge strane, daju mogućnost neuobičajene, vanserijske i unikatne proizvodnje. Od Bennyja se moglo naučiti o specifičnom, obrnutom načinu miješenja tijesta za tartove, o načinu temperiranja čokolade, te o tajnama pripreme nadjeva za praline. Nakon izvrsnog druženja, radujemo se novom susretu pred Božić i prezentaciji člana srpskog Richemont kluba, gospodina Nasera Idrizovića.



ANA RUCNER DONIRALA TANTIJE ME OD PRODAJE CD-A ZAKLADI IVAN BULIĆ

U prisustvu obitelji, prijatelja, kolega glazbenika i predstavnika Zaklade Ivan Bulić, svjetski poznata **hrvatska violončelistica Ana Rucner** predstavila je početkom ožujka svoj novi studijski album "Croatian Heritage" u Novoj ploči u Bogovićevoj ulici u Zagrebu.

Album je jedinstvena glazbena priča o prirodnim i kulturnim ljepotama Hrvatske i sa svojih 11 pjesama predstavlja sve njene krajeve, od Istre i Dalmacije, preko Sinja i Zagreba, do Sjeverne Hrvatske i Slavonije. Autohtonost i posebnost hrvatske tradicije dočarani su u pjesmama "Alkarski ponos", "Krasna zemljo, Istro mila", "Serenada Opatiji", "Sunčana polja", "DolCello MediterAna", "Lindó", "Drmeš pleše cijeli svijet", "Elegija i humoreska (Vehni, vehni fijolica)", "Melodije hrvatskog sjevera", "Zagreb, Zagreb" i "Mala slavonska rapsodija", te bonus pjesmi "Uvijek vjerni". Ana Rucner uvijek se, osim glazbenom izvrsnošću, isticala i svojim humanitarnim karakterom, pa je tako ovoga puta odlučila svoj dio zarade od prodaje CD-a donirati Zakladi Ivan Bulić s kojom od samih početaka ostvaruje uspješnu suradnju.

Petnaestogodišnja poslovna suradnja s tvrtkom TIM ZIP i prijateljstvo s obitelji Bulić nastavljeno su kroz podupiranje rada i aktivnosti Zaklade.

Nadahnuta Ivanovim mislima i idealima kojima je težio, Ana je ovom plemenitom gestom odlučila dati još jedan pečat u podupiranju izvrsnosti i mladih talenata željnih znanja.

Predstavljanju albuma prisustvovao je i **upravitelj Zaklade, Vladimir Bulić** koji je zahvalio Ani na iskrenoj podršci i novom vidu suradnje te prisutnoj javnosti ukratko predstavio ciljeve i aktivnosti Zaklade.



Torte i deserti s pripravcima od tučenoga vrhnja

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”

Ali, molim s vrhnjem. Ovakav zahtjev upućuje na visoku energetska vrijednost proizvoda, ali se koristi i kao duhovita izreka za utjecaj vrhnja na tjelesnu masu konzumenta. Pritom je važno, kao uostalom i u svemu, odrediti pravu mjeru. U takvom slučaju govori se o rahlom i visokokvalitetnom proizvodu od vrhnja.

Šlag od vrhnja ili tučeno vrhnje za torte i deserte

Optimalno istučeno, voluminozno i stabilno tučeno vrhnje ili šlag od vrhnja je pretpostavka za kvalitetan gotov proizvod dobiven od takvog šlaga.

Tučeno vrhnje je emulzija masnoće u vodi. Najmanji sadržaj masnoće u njemu iznosi 30%. Emulgirana masnoća je u stanju zadržati utučeni zrak. Na taj način stvara se pjena koja ima tri puta veći volumen od tekućeg vrhnja. Tučeno

vrhnje mora se moći dresirati i mora ostati stabilno duže vrijeme. Znači, ne smije otpuštati vezanu vodu.

Kako se to postiže?

Tučenje vrhnja

Jedan dan nakon proizvodnje tučeno vrhnje ima najbolja svojstva. Ono se treba preraditi tek nakon tog dozrijevanja.

Za stručno tučenje vrhnja vrijede sljedeća pravila:

- Vrhnje se prije tučenja mora uskladištiti u hladnom prostoru. Najbolji rezultati tučenja postižu se pri +4 °C do +6 °C. Aparati za tučenje moraju biti čisti. Oni također moraju biti hladni jer se na taj način zadržava povoljna temperatura tučenja.
- Tučeno vrhnje može se dobiti ručnim tučenjem šibom za snijeg, strojem za tučenje, puhačem vrhnja ili automatom za vrhnje. Upuhivanjem zraka pomoću puhača vrhnja ili pomoću automata za vrhnje postiže se velik volumen.



Priprema šlaga od vrhnja za torte i deserte



Automat za šlag od vrhnja

- Tučenom se vrhnju za zaslađivanje i za poboljšanje stabilnosti dodaje 30 do 80 g šećera po litri vrhnja. Za aromatiziranje se može 1/3 šećera zamijeniti vanilija šećerom.
- Tučeno vrhnje mora se tako dugo tući dok ne postigne optimalan volumen. To je litarna masa od 300 g do 350 g.
- Tučenom vrhnju može se dodati želatina ili sredstvo za stabiliziranje kako bi se izbjeglo otpuštanje vode iz strukture vrhnja.
- Tučeno vrhnje je i neprerađeno i istučeno lako pokvarljiva živežna namirnica. Pri rukovanju s takvim proizvodima potrebno je pridržavati se pravila o higijeni živežnih namirnica.

Tehnike tučenja vrhnja

- *Metlica (šiba) za miješanje (strojno ili ručno): mali volumen s velikom litarnom masom.*
- *Aparat za pripremu šlaga (upuhivanje zraka kroz otvor na dnu posude): racionalna proizvodnja dobro razrahljenog vrhnja.*
- *Automat za šlag ili tučeno vrhnje (upuhivanje regulirane količine zraka): u svako vrijeme spreman za prijem svježeg vrhnja za tučenje šlaga.*

Pogreške koje se javljaju pri tučenju vrhnja

Pogreška	Uzroci
• Šlag od vrhnja nije čvrst	• Vrhnje je pretoplo
• Tučeno vrhnje ima premalen volumen, otpušta vodu	• Vrhnje je prekratko tučeno
• Tučeno vrhnje postaje maslac	• Vrhnje je predugo tučeno

Veživne tvari za tučeno vrhnje

Za kuhanje osnovne kreme za pripremu njemačke kreme, kao vezivno sredstvo često se zna koristiti pšenični škrob. Za povezivanje tučenog vrhnja škrob nije povoljan.

Razlozi tomu su sljedeći:

- škrobna krema je u hladnom stanju pretvrda za miješanje s istučenim vrhnjem,
- škrobna krema u pripremljenom šlagu ne može više vezati dodatnu vodu i zbog toga bi stajanjem šlaga moglo doći do oslobađanja vode.

Najvažnija tvar za vezanje tučenog vrhnja je želatina.

- Želatina je prirodna bjelancevina (kolagen) koja se dobiva kuhanjem životinjske kože i kostiju.
- Želatina se na tržištu nudi u listićima mase 1,5 g do 2 g po listiću ili u praškastom obliku.
- Želatina na svojoj površini može vezati puno vode ili druge tekućine.
- Grijanjem želatine iznad 30 °C ona se otapa i stvara se tekuće *sol stanje* u kojem voda nije čvrsto vezana na sastojke želatine.
- Hlađenjem želatine dolazi do stvaranja čvrstog *gel stanja* (kao žele) u kojem je voda čvrsto vezana na sastojke želatine.
- Grijanjem odnosno hlađenjem, želatina može više puta poprimiti *sol stanje* ili *gel stanje*. Otapanje odnosno želiranje želatinom je povratan ili reverzibilan proces.

Priprema kreme od tučenog vrhnja

Što je krema od tučenog vrhnja?

Koristite li taj izraz?

Oznaka krema od tučenog vrhnja zahtijeva se pri označavanju torti i deserata kod kojih nisu ispunjeni zahtjevi za tortu od tučenog vrhnja ili deserta od tučenog vrhnja.

- **Torta ili desert od tučenoga vrhnja** sadrži najmanje 60% tučenog vrhnja u nadjevu, garnirungu i u dodacima koji se dodaju zbog okusa. Kao masnoća sadržana je samo masnoća vrhnja (izuzetak: prirodna sadržana masnoća u dodacima kao što su lješnjaci ili čokolada).

Gornje odredbe ne vrijede za sir, vino ili nadjev od jogurta s vrhnjem. Pogledajte recept na kraju članka.

- **Torta ili desert od kreme od tučenoga vrhnja** sadrže manje od 60%, ali najmanje 20% tučenog vrhnja u nadjevu i garnirungu.

Razlika između tučenog vrhnja i kreme od tučenog vrhnja odnosi se dakle na količinu tučenog vrhnja, a ne na sadržaj želatine ili drugih vezivnih tvari. Dvije vrste kreme od vrhnja predstavljene su u tablicama na sljedećoj stranici.: bavarska krema i pariška krema (*canache* krema).

Savjeti

Praktična primjena želatine

- Da bi se 1 litra vrhnja, uključujući ostale tekuće sastojke okusa, učinila sposobnom za rezanje dovoljno je oko 6 listića ili 10 g samljevane želatine.
- Želatina u listovima mora prije prerade 5 minuta bubriti u hladnoj vodi. Ona pritom veže količinu vode veću do pet puta od svoje mase.

- Prethodno omekšana želatina se nakon bubrenja procijedi. Nakon toga ona se prevodi u tekuće stanje (želatina se ne otapa) grijanjem najviše do 60 °C. Želatina ne smije prokuhati.
- Tekuća želatina se s tvarima okusa umiješa u kašasti ekstrakt – *fond*. Na taj se način lakše raspodjeljuje u tekućem vrhnju.
- Želatine se ne smije hladna ugraditi u tučeno vrhnje jer u pripravku nastaju niti ili grudice želatine.
- Želatina se ne smije vruća ugraditi u tučeno vrhnje jer to dovodi do gubitka volumena u pripremi tučenog vrhnja.
- Najprije se samo mali dio istućenog vrhnja pomiješa s *fondom* koji sadrži želatinu. Potom se glavna količina istućenog vrhnja postupno i brzo umiješa.
- Želatina nije pogodna za povezivanje pripravaka iz tučenog vrhnja sa svježim kivijem ili svježim ananasom. To voće sadrži naime enzim koji razgrađuje bjelančevine želatine. Kod dodatka svježih voćnih plodova koristi se drugo sredstvo za vezivanje. Zagrijavanjem voća (npr. konzerve) enzim je inaktiviran (želatina ostaje djelotvorna).
- Hladno želirajuća sredstva (sredstva za stabiliziranje vrhnja) mogu se, prema navodima proizvođača, bez pripreme dodavati u gotovo istučeno vrhnje ili se umiješati u *fond*. Takvi gotovi proizvodi (convenience proizvodi) sadrže često drugačija vezivna sredstva od same želatine. Oni se nude u kombinaciji s aromama.

Primjer recepta: bavarska krema

1 000 g mlijeko	
100 g šećer	zakuhati
50 g vanilin šećer	
200 g žumanjak	međusobno pomiješati, dodavati dok se ne izvuče ruža (82°C)
100 g šećer	
25 g kukuruzni škrob	
700 g tučeno vrhnje	umiješati u hladnu kremu

Primjer recepta: pariška krema

1 000 g vrhnje	zakuhati
aroma	
1 000 g kuvertira (naribana)	dodati u zakuhanu vrhnje



Prsten od višanja (lukine oči)



Torta od tučenoga vrhnja s pahuljicama (podloga iz prženo-kuhane mase)



Švarcvaldska torta od višanja (podloga od biskvita ili bečke mase)

Kvarenje tučenog vrhnja

Tučeno vrhnje mora se prerađivati u strogo definiranim higijenskim uvjetima. Ono se brzo kvari i lagano se ukiseli. Čuvanjem u previše toplom prostoru gubi na volumenu i na površini se stara žuta pokorica.

Za kratkotrajnu opskrbu, proizvodi s tučenim vrhnjem moraju se skladištiti na najviše +7 °C. Preporuča se proizvode s tučenim vrhnjem čuvati u klimatiziranoj komori na temperaturi od 0 °C do +3 °C i mogućnošću reguliranja vlage.

Proizvodnja torti i deserata s tučenim vrhnjem

Svatko od nas sigurno poznaje mnogo različitih torti i deserata nadjevenih tučenim vrhnjem. To su dijelom čisti pripravci od tučenoga vrhnja, no koji puta se pripremaju i uz dodatak aroma. Ovdje su prikazani upravo takvi primjeri.

Torte i deserti s tučenim vrhnjem

S povezanim ili stabiliziranim tučenim vrhnjem prvenstveno se nadijevaju sitni deserti kao što su *princes krafne*, *šilerove lokne*, *hipen rollice* ili omleti. U slučaju kada treba spriječiti prerano oslobađanje vode iz nadjeva izrađenog od tučenoga vrhnja, neophodan je dodatak male količine vezivnog sredstva.

Nadjevi od tučenog vrhnja često se kombiniraju s voćnim pripravcima, kao što je slučaj u proizvodnji prstena od višanja ili omleta. Kao korpusi proizvoda često se koriste biskvitne i bečke podloge, a uz njih i dijelovi proizvedeni iz lisnatoga tijesta, beze-mase ili prženo-kuhane mase (pogledajte *lukine oči* na slici).

Torta s podlogom od prženo-kuhane mase najčešće nadjevena tučenim vrhnjem je torta od tučenog vrhnja s pahuljicama (slika). Kod te torte se uobičajeno nanose dva sloja nadjeva, tako da je jedan sloj lagana krema vanilije, a drugi sloj tučeno vrhnje.

Torte i deserti s pripravcima od tučenoga vrhnja

Najviše vrsta torti sadrži nadjeve s pripravcima od tučenog vrhnja s dodacima koji daju aromu ili izgled, npr. čokolada, moka, lješnjak, orah, nugat i različite vrste voća.

Primjer: Švarcvaldska torta s višnjama

Jedna od tipičnih torti s tučenim vrhnjem je švarcvaldska torta s višnjama.

Na slici prikazani su tipični sastojci švarcvaldske torte s višnjama:

- tijelo torte pripravljeno od čokoladnog biskvita,
- sloj iz povezanih višanja,
- nadjev od tučenoga vrhnja (ili i kreme),
- nadjev s dodatkom švarcvaldskog likera od višanja,
- dekoracija od ribane čokolade.

Ovakav sastav je još više konkretiziran u *Smjernicama za fine proizvode*: osim gore navedenoga dopušta se i upotreba bijelih biskvitnih podloga i bečkih podloga. Za tamne podloge zahtijeva se u masi najmanje 3% jako oduljenog kakaa ili kakaa u prahu.

Dodatno se zahtijeva da se na podloge mora nanijeti kompot od višanja i da se za nadjev od tučenog vrhnja mora preraditi najmanje 50 ml švarcvaldskog likera od višanja po 1 litri vrhnja.

Nadjevi s visokim udjelom tvari koje određuju okus

Torte i deserte od vrhnja s voćnim pripravcima, sirom, jogurtom ili s dodatkom vina kupci smatraju *laganom hranom*. Proizvođačima nije baš jednostavno pripremiti proizvod s tim dodacima.

Pri povećanom sadržaju tekućih tvari koje određuju okus, pripravci s tučenim vrhnjem moraju se jače stabilizirati dodatkom veće količine vezivnog sredstva.

To jednako vrijedi i za tučeno vrhnje i za kremu od tučenoga vrhnja.

Primjer: Holandska torta od tučenog vrhnja sa sirom

Holandska torta je torta od tučenog vrhnja s velikim udjelom sira (slika). To je ustvari modificirana tipična holandska torta s višnjama koja se priprema samo s tučenim vrhnjem i višnjama na podlogama od lisnatog tijesta.

Torta od tučenog vrhnja sa sirom sadrži nadjev koji se uobičajeno priprema na sljedeći način:

- Pasirani sir glatko se pomiješa sa šećerom, žumanjkom i aromama.
- Želatina se omekšava 5 minuta u hladnoj vodi, a nakon toga se zagrije na 60 °C u nešto vode.
- Tekuća želatina umiješa se u gotovu sirnu masu. Potom se umiješa tučeno vrhnje.

Holandska torta od tučenog vrhnja sa sirom priprema se s podlogama od lisnatog tijesta dok se ostale torte od tučenog vrhnja sa sirom pripremaju od svijetloga biskvita i bečkih podloga. U oba slučaja se za stabiliziranje torte postavlja dodatna podloga od prhkog tijesta.

Kod *normalne* torte od šlaga od vrhnja sa sirom, gornja podloga priprema se iz biskvitne ili bečke mase. Ona je





Hollandska torta od tučenoga vrhnja sa sirom (podloge od lisnatog tijesta)

podijeljena u komade, nanosena i posipana šećerom za dekoriranje.

Primjer: Deserti s nadjevom od tučenog vrhnja i vina

Mali deserti od tučenog vrhnja i vina mogu se proizvesti u više oblika i s više pripravaka. Slika prikazuje različite oblike tortica s različitim nadjevima i dekorima.



Desert s nadjevom od vina i tučenoga vrhnja

Nadjev od tučenoga vrhnja i vina uobičajeno se priprema na sljedeći način:

- Vino, šećer i žumanjak miješaju se zajedno u posudi sve dok se ne izvuče ruža (oko 82 °C).
- Želatina se omekša u hladnoj vodi, procijedi i umiješa u vrući *fond*.

- *Fond* se hladi tako dugo dok ne postane čvrst.
- Istučeno vrhnje pažljivo se umiješa u ohlađeni *fond*.
- Gotov nadjev dresira se u pripremljene kalupe i u njima se ostavi do stvrdnuća.

Na isti način mogu se za nadjeve od tučenoga vrhnja preraditi voćni sokovi, voćna pulpa ili jogurt.

Primjer recepta: nadjev od tučenoga vrhnja i sira

- 1 000 g svježi sir
- 300 g šećer
- 100 g žumanjak
- 16 listića želatine
- 100 g voda
- 1 400 g tučeno vrhnje (nezaslađeno)
- kuhinjska sol / aroma limuna

Primjer recepta: nadjev od vina i tučenoga vrhnja

- 1 000 g vino
- 300 g šećer
- 300 g žumanjak
- 18 listića želatine
- 1 000 g tučeno vrhnje (nezaslađeno)
- kuhinjska sol / voćna kiselina / konjak od riže

Za razlikovati

Krema od vina je vinska krema povezana škrobom, koja se miješa s masnoćom ili sirovom marcipan masom. Ona služi kao nadjev za čvrste deserte (npr. petit fours).

Nadjev od vina i tučenoga vrhnja je pripravak iz tučenoga vrhnja s dodatkom vina kao aromom, najčešće povezan želatinom. Upotrebljava se kao nadjev za torte.

Pastozni koncentrati za pripremu specijalnih vrsta kruha

Pripremila:
Nicole Lulić Džabirski,
dipl. oec.
direktorica nabave u
Sektoru sirovina



- Pastozni koncentrat s pšeničnim klicama sadrži i kiselo tijesto koje osigurava dužu svježinu i intenzivniji miris pečenih proizvoda
- Zrna proklijale raži bogata su vitaminima i mineralima te su lako probavljiva
- Bundevina pasta proizvedena je nježnim fermentiranjem hrskavih sjemenki i soka od bundeve s krumpirovim pahuljicama



Osim standardnih praškastih koncentrata, u ponudi tvrtke TIM ZIP mogu se pronaći i pastozni koncentrati njemačkog proizvođača UNIFERM za pripremu specijalnih vrsta kruha. Pasta s pšeničnim klicama, pasta s raženim zrnjem i pasta s bundevinim sjemenkama dostupne su varijante spomenutih koncentrata. Glavna karakteristika ovih pasti je potpuno prirodan sastav. Podrobnije informacije o proizvodima možete pročitati u nastavku članka.

ZLATNE KLICE

Pastozni koncentrat s pšeničnim klicama karakterističnog sladnog okusa koji osim klica sadrži i kiselo tijesto koje

osigurava dužu svježinu i intenzivniji miris pečenih proizvoda. U svom udjelu sadrži 50 % pšeničnih klica koje čovjeku daju energiju i bogate su vitaminima grupe B, vitaminom E te karotenom. Moćne klice pšenice i njihovo hranjivo ulje izvrsni su za poboljšanje nutritivnih vrijednosti pekarskih proizvoda na najprirodniji mogući način. Osim pšeničnih klica, nutritivnu vrijednost osiguravaju i vlakna jabuke. Koncentrat je pripremljen za upotrebu bez prethodnog namakanja te je pogodan za proizvodnju širokog asortimana proizvoda.



Pastozni koncentrat s pšeničnim klicama

RAŽENA PASTA

Ražena pasta je proizvod koji pruža svježinu i bogat okus zahvaljujući cjelovitim zrnima raži. Kontrolirani uvjeti osiguravaju da u kombinaciji s raženim kiselim tijestom i krumpirovim pahuljicama zrno raži dozrijeva u procesu blagog klijanja kako bi postalo fermentirani svježi proizvod. Ono što ističe ovaj koncentrat je prisustvo proklijalih zrna raži. Zrna proklijale raži bogata su vitaminima i mineralima te su lako probavljiva. Pastozna tekstura ovog proizvoda savršena je za izravno korištenje u različitoj obradi tijesta, od kruha do peciva.





Ražena pasta



Bundevina pasta

BUNDEVINA PASTA

Pastozni koncentrat namijenjen višestrukoj uporabi pa se osim za pripremu pekarskih proizvoda koristi i za pripremu juhe od bundeve. Jedan od razloga zašto se pasta koristi i za pripremu ukusnih kremastih juha leži u tome što osim sjemenki bundeve sadrži i bundevin sok. Visok udio sastojaka bundeve osigurava karakterističan, specifičan okus gotovih proizvoda. Ovaj proizvod proizveden je nježnim fermentiranjem hrskavih sjemenki i ukusnog soka od bundeve s krumpirovim pahuljicama. Tijekom faze fermentacije, sastojcima se daje dovoljno vremena da pojačaju svoje prirodne okuse i pecivima osiguraju potpuno prirodan okus.



U nastavku možete pronaći recepture pekarskih proizvoda pripravljenih pomoću pastoznih koncentrata.

Kruh s pšeničnim klicama

Sastojci	Količina (kg)
ZLATNE KLICE	10,00
Brašno T-850	33,50
Sol	0,60
Kvasac	1,00
FROST GENUSS	0,17
Voda	20,00
Ukupno	65,27



Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 4 min.

Miješanje brzo: 6 min.

Temperatura tijesta: 26 °C.

Mirovanje tijesta: 20 min. Nakon mirovanja, odvagati i oblikovati komade tijesta. Po želji uroniti u mljevene

zobene pahuljice.

Odvaga tijesta (kg): 0,58.

Fermentacija: 50 min. Nakon 3/4 fermentacije komade tijesta položiti na lim i zarezati po dužini.

Parametri fermentacije: 35 °C / 75%.

Temperatura pečenja: 235 °C. S padom na 210 °C.

Vrijeme pečenja: 30 min. S parom.

Raženo pecivo



Sastojci	Količina (kg)
RAŽENA PASTA	1,00
Brašno T-850	2,00
Kvasac	0,06
Sol	0,04
Voda	1,10
Ukupno	4,20

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 6 min.

Miješanje brzo: 4 min.

Temperatura tijesta: 28 °C.

Mirovanje tijesta: 15 min.

Odvaga tijesta (kg): 0,07. Okruglo oblikovati i posuti raženim brašnom.

Fermentacija: 50 min.

Parametri fermentacije: 35 °C / 75%.

Temperatura pečenja: 250 °C. S padom na 210 °C.

Vrijeme pečenja: 35 min.

Bundevin panini

Sastojci	Količina (kg)
BUNDEVINA PASTA	1,00
Brašno T-550	3,00
FROST GENUSS	0,40
Kvasac	0,10
Biljno ulje	0,13
Voda	2,33
Posip - kukuruzna krupica	0,20
Sir Podravec	1,60
Pesto	0,50
Pureća prsa	2,66
Zelena salata	1,60
Ukupno	13,52

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 5 min.

Miješanje brzo: 14 min.

Temperatura tijesta: 24 °C.

Mirovanje tijesta: 15 min.

Odvaga tijesta (kg): 2 kg. Za 1lim 600x400 iz kojeg se dobije 16 sendviča.

Fermentacija: 60 min.

Parametri fermentacije: 35 °C / 75%.

Temperatura pečenja: 260 °C.

Vrijeme pečenja: 8 min. Uz puno pare.

Nakon pečenja, pustiti svaki panini da se malo ohladi. Prerezati panini na pola i staviti pureća prsa. Zatim dodati listove salate i na kraju sir.

Za kraj, preklopiti panini i tostirati ga dok ne dobije zlatno smeđu boju.



IZDVAJAMO IZ PONUDE TVRTKE DIAMANT PURATOS

Asortiman za jednostavnu, ujednačenu i vrhunsku kvalitetu gotovih slatkih proizvoda

- Slastičarska proizvodnja sve više uzima maha u gotovo svakoj suvremeno opremljenoj i tržišno orijentiranoj pekari
- Tvrtka DIAMANT PURATOS nudi više od stotinu različitih sirovina namijenjenih proizvodnji slatkih proizvoda
- Proizvodnja kolača iz gotovih smjesa ima niz prednosti u odnosu na klasičnu proizvodnju
- Za proizvodnju gotovih smjesa, proizvođač koristi probrane prirodne sirovine, a torte i kolači su prepoznatljivo prozračni i lagani

Unazad desetak i više godina u potpunosti je nestala klasična podjela na pekarsku i slastičarsku proizvodnju. Danas vrlo mali broj pekarskih pogona ne proizvodi barem jedan proizvod iz asortimana koji je ranije bio svrstavan u slastičarski.

Već godinama su proizvodi iz lisnatog i kvasnog tijesta, krafne i buhtle svojevrsna poveznica između pekarstva i slastičarstva. U međuvremenu, kako zbog povećanog interesa tržišta tako i zbog izražene profitabilnosti, a ponajviše zbog pojave gotovih smjesa koje izuzetno pojednostavljuju proizvodnju različitih vrsta torti i kolača, slastičarska proizvodnja sve više uzima maha u gotovo svakoj suvremeno opremljenoj i tržišno orijentiranoj pekari.

Kolači koji se najčešće proizvode u pekarskim pogonima su prigodni blagdanski kolač (pince, kuglovi, božićni kolači), torte i kolači s različitim kremama, čajno pecivo i keksi, muffini i medenjaci.

U izuzetno širokoj paleti koju čini više od 700 proizvoda, tvrtka DIAMANT PURATOS nudi više od stotinu različitih sirovina namijenjenih proizvodnji slatkih proizvoda. U tu skupinu svrstani su različiti nadjevi, arome, kreme i ekstrakti

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



Diamant Puratos
Ihr Partner für Innovation



za kreme, želei i glazure i naravno, ono najznačajnije, vrlo kvalitetne smjese i koncentрати za izradu slatkih dizanih tijesta i gotove smjese za izradu biskvita i tijesta za kolače, te za pripremu sočnih kolača različitih okusa.

Proizvodnja kolača iz gotovih smjesa ima niz prednosti u odnosu na klasičnu proizvodnju. Prije svega, ostvarena je potpuna sigurnost s higijenskog stajališta, smanjen je velik broj raznih ulaznih sirovina, a jednostavna priprema jamči ujednačenu, reproducirajuću i vrhunsku kvalitetu gotovih proizvoda.

Za proizvodnju ovih gotovih smjesa, proizvođač koristi probrane prirodne sirovine, a torte i kolači su prepoznatljivo prozračni i lagani.

U nastavku su prikazani recepti i tehnološki postupci za proizvodnju nekih karakterističnih vrsta kolača proizvedenih iz gotovih smjesa.

ČOKOLADNA ROLADA S KREMOM OD LJEŠNJAKA



Priprema biskvitne podloge

CHOCO SPONGE MIX.....	1000 g
Jaja.....	600 g
AROMA RUM BEZ ALKOHOLA.....	5 g
Voda.....	250 g
Ukupno.....	1855 g

Miješati sve sastojke zajedno dok se ne dobije homogena smjesa, 5-6 minuta. Razmazati smjesu na papir za pečenje dim. 600 x 400 mm. Peći na 230 °C oko 8 minuta, s malo pare. Ohlađene podloge nadjenuti kremom od banane i saviti u roladu.

Priprema krema

DIAMANT FONDOVI su ekstrakti u prahu različitih okusa, koji pomiješani sa šlagom služe za jednostavnu i brzu pripremu vrlo stabilnih krema za torte i različite kolače.

Prema okusu se razlikuju fondovi jagode, šumskog voća, banane, čokolade, tiramisua, lješnjaka, punča i kave te neutralni fond.

Pripremaju se jednostavnim ručnim miješanjem istih količina fonda i vode sve dok masa ne postane ujednačena.

DIAMANT FOND LJEŠNJAK.....	250 g
Voda.....	250 g
Ukupno.....	500 g

Dobivenih 500 g mase potom se lagano umiješa u 1 litru prethodno pripravljenog šlaga.

Tako pripravljena krema stavlja se na biskvitnu podlogu i oblikuje, a gotovi kolači i torte odlažu se u hladnjak oko 2 sata.

MRAMORNI KUGLOF

SUPERSOFT.....	1000 g
Jaja.....	350 g
Ulje.....	300 g
Voda.....	300 g
Ukupno.....	1950 g

CHOCO SUPERSOFT.....	1000 g
Jaja.....	350 g
Ulje.....	300 g
Voda.....	300 g
Ukupno.....	1950 g

Sve sastojke miješati odjednom dok se ne dobije homogena smjesa, 5-6 minuta. U dobro namašćeni kalup naizmjenično izliti svijetli i tamni biskvit te po želji išarati štapićem. Peći na 200 °C oko 40 minuta. Nakon što se kolač ohladi, posuti ŠEĆEROM U PRAHU.



FRU CHEF ZNA KAKO PROIZVESTI ZDRAVE SLASTICE

Na radionici izrade zdravih grickalica Moonsa

- Radionicu su vodili doc. dr. sc. Jelena Gadže i hrvatski Master Chef Damir Sertić, a asistirao im je Master Baker David Michel Mizon iz Velike Britanije
- Kao osnovne namirnice za izradu voćnih Moonsa koriste se jabuka ili šljiva koje se usitnjavaju u voćni pire i kombiniraju s orašastim plodovima i začинима

Izrazito zanimljiva stručna radionica nesvakidašnje tematike održana je 22. veljače 2020. godine u pogonu mlade inovativne tvrtke FRU CHEF sa sjedištem u Sesvetama koju smo predstavili u prethodnom broju časopisa INFO. Tema ove radionice bila je izrada voćnih grickalica *Moonsa*, u znanstvenoj literaturi poznatijih pod nazivom „voćna koža“ (eng. fruit leather) jer konačni proizvod teksturom i sjajem podsjeća na kožu. Sam naziv proizvoda zvuči pomalo grubo, ali kada kažemo da se zapravo radi o dehidriranom voćnom pireu u kombinaciji s orašastim plodovima i različitim začинима, želja za konzumacijom ovih proizvoda u svakodnevnoj prehrani nipošto se ne dovodi u pitanje. Prednost ovakvih proizvoda je isključivo prirodni sastav, bez dodatka emulgatora ili konzervansa. Budući da ne sadrže gluten, pogodni su za sve dobne skupine i osobe s različitim zdravstvenim dijagnozama. Ne sadrže ni dodane šećere već slatkoća ovisi o voćnoj vrsti od koje je proizvod pripremljen.

Prije početka same izrade voćnih *Moonsa*, nešto više o tvrtki rekla je njezina vlasnica, **doc. dr. sc. Jelena Gadže**. Tvrtka je osnovana 2015. godine, a s proizvodnjom prvih



Sudionici radionice



„voćnih koža“ krenulo se 2018. godine. Radi se o velikom vremenskom raskoraku, ali bilo je vrlo izazovno nabaviti opremu za proizvodnju proizvoda kakve danas možemo naći na službenoj stranici i web shopu tvrtke.

Važno je spomenuti i da je tvrtka TIM ZIP doprinijela ovoj proizvodnji osiguravši stroj za doziranje voćnog pirea na limove za sušenje. Upravo na tom stroju, polaznici radionice dozirali su svoje *Moonsa* na limove.

Nadalje, zbog specifičnosti ovih proizvoda, i sušaru je trebalo prilagoditi kako bi se maksimalno iskoristio njezin kapacitet. Proizvod je potrebno dehidrirati na 8-10 % vlage, a to je proces koji traje oko 15 sati.

Kao osnovne namirnice za izradu voćnih *Moonsa* koriste se jabuka ili šljiva koje se očiste od sjemenki i peteljke te se termički obrađuju prije usitnjavanja u voćni pire. Dodatkom orašastih plodova smanjuje se žilavost i omogućuje lakše topljenje u ustima.

Budući da ne zahtijeva dugu pripremu ili uvijete čuvanja, proizvod se može koristiti u dnevnim obrocima; kao predjelo, desert, užina ili međuobrok.

Radionicu su vodili **doc. dr. sc. Jelena Gadže** i hrvatski Master Chef **Damir Sertić**, a asistirao im je Master Baker **David Michel Mizon** iz Velike Britanije. Cilj ove suradnje bio je predstaviti primjenu voćnih proizvoda u gastronomiji pa i u pekarstvu.

Na radionici je sudjelovalo 6 polaznika iz različitih profesionalnih djelatnosti. Među njima bila je i **Ana Studen**, voditeljica tehnološke primjene tvrtke TIM ZIP.



U izradi Moonsa sudjelovala je i TIM ZIP-ova Ana Studen (desno)

Polaznike je dočekaao pripremljeni voćni pire od jabuke u koji su, po vlastitom izboru, dodavali različite začine (anis, limunsku mirtu, mentu, kurkumu, maline u prahu, đumbir u prahu, cimet, ekstrakt pandana itd.) i orašaste plodove (bademi, lješnjaci). Potom su pripremljene smjese pomoću depozitora dozirane na limove za sušenje. Na taj način dobiveni su uniformni proizvodi jednake mase čime je omogućeno jednako vrijeme dehidriranja do odgovarajućeg stupnja vlage.

Polaznici su imali priliku kušati i voćne košarice (Frufine) punjene kremom od šafrana, prema recepturi Damira Sertića, te jogurt i sir s voćnim mrvicama (Fruups).

Subotnje druženje proteklo je u ugodnoj atmosferi upotpunjenoj korisnim spoznajama, a ova je zdrava poslastica s lakoćom osvojila nepca prisutnih pobornica zdrave prehrane koje će vlastita iskustva o višestrukim prednostima i koristima ovog proizvoda s užitkom prenositi potencijalnim konzumentima.



Voditelji radionice Jelena Gadže, Master Chef Damir Sertić (desno) i Master Baker David Michel Mizon

PECIVO CEREAL TOP



Sastojci	Količina (kg)
CEREAL TOP	1,00
PŠENIČNO BRAŠNO T-550	4,00
Sol	0,09
AMBRA	0,02
Kvasac	0,15
Voda	3,00
Ukupno	8,26

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 5 min.

Temperatura tijesta: 27 °C.

Mirovanje tijesta: 10 min

Odvaga tijesta (kg): 0,07. Tjestene komade razdijeliti na manje komade i lagano izdužiti.

Fermentacija: 50 min. Narezati po dužini.

Parametri fermentacije: 35°C/ 75%.

Temperatura pečenja: 230 °C. S padom na 210 °C.

Vrijeme pečenja: 15 min. S malo pare.



INFO *recept*



KRUH MADREPAN



<i>Sastojci</i>	<i>Količina (kg)</i>
MADREPAN	1,00
Brašno T-850	9,00
Sol	0,12
AMBRA	0,02
Kvasac	0,20
Voda	7,00
Ukupno	17,34

Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min.

Miješanje brzo: 8 min.

Temperatura tijesta: 25 - 27 °C.

Mirovanje tijesta: 60 min. Na sobnoj temperaturi.

Odvaga tijesta (kg): 1,00. Tijesto okruglo oblikovati.

Staviti na dobro nabrašljeni aparat/dasku.

Fermentacija: 50 min. Prije ubacivanja u peć posipati brašno i narezati.

Parametri fermentacije: 35°C/ 75%.

Temperatura pečenja: 230 °C. S malo pare.

Vrijeme pečenja: 35 min.

NOVA I RABLJENA OPREMA NA SKLADIŠTU TIM ZIP-a

NOVA OPREMA:

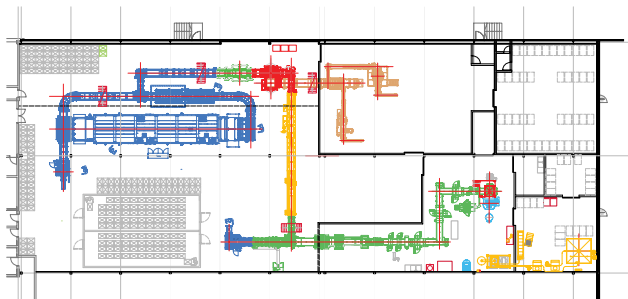
- dozator za vodu
- planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- intermedijarna komora
- frkalica za kruh i pecivo s 2 cilindra
- modularna električna dvoetažna peć i pizza peć s komorom
- kolica i limovi
- omekšivači za vodu
- strujna zaštita (monofazna i trofazna)
- konvekcijske peći za 5 limova 600 x 400 mm s fermentacijskom komorom

RABLJENA OPREMA:

- radni stolovi
- konvekcijske peći za 5 i 10 limova 600 x 400 mm
- frkalica za kruh i pecivo s 2 cilindra

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



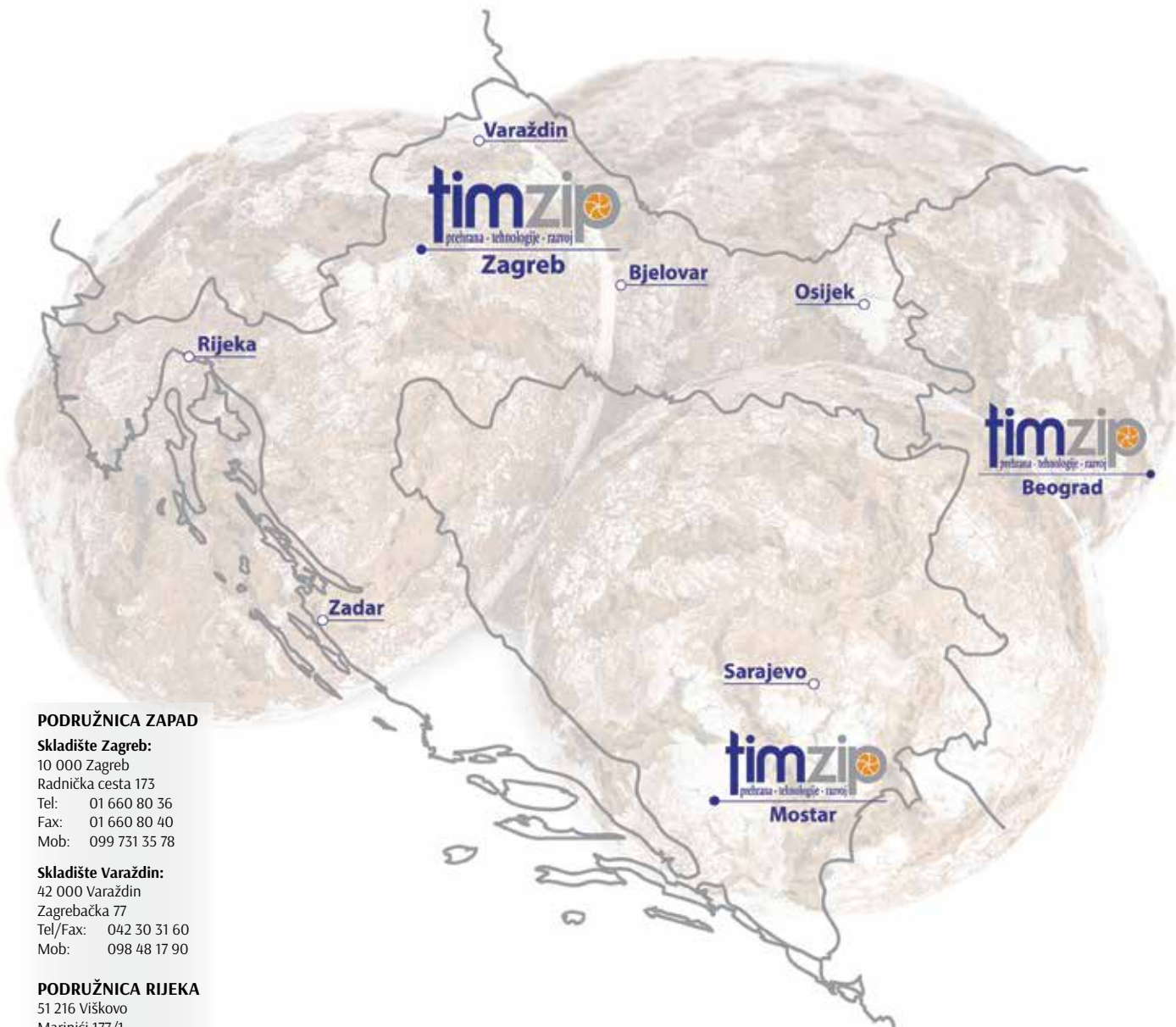
strojevi, oprema i linije za prehrambenu industriju



- 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:

10 000 Zagreb
Radnička cesta 173
Tel: 01 660 80 36
Fax: 01 660 80 40
Mob: 099 731 35 78

Skladište Varaždin:

42 000 Varaždin
Zagrebačka 77
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

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