



UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO
KATEDRA ZA GASTRONOMIJU

OSNOVE PEKARSTVA I POSLASTIČARSTVA

dr Bojana Kalenjuk, vanredni profesor
2019/2020



PROIZVODNJA PEKARSKE I POSLATI; ARSKE PODLOGE



TOK PRIZVODNJE

- **Dijagram toka** procesa proizvodnje pekarskih i poslastičarskih podloga ***
- RAZLIKE IZMEĐU **MASA I TESTA**



PRIPREMA I ODMERAVANJE SIROVINA

- Osnovne sirovine
- + poluproizvodi
- Stanje, oblik, temperatura
- Preporuke prilikom izbora pojedinih sirovina za proizvodnju***
- Odmeravanje i redosled doadavanja



PROIZVODNJA MASE

- Brašno se dodaje na samom kraju
- Mikseri ili žice...planetarni mikseri (različitog kapaciteta)
- **PODELA POSLASTIČARSKIH MASA*****

- Penaste mase (5)
- Masne mase (3)



1. PENASTE MASE

- **Jaja ... U odnosu na brašno**
- Belance
- Žumance
- Bakarni sudovi ... Stabilnost belanceta...+
faktori koji utiču na stabilnost
- **Uticaj različitih faktora na osobine pene
dobijene lupanjem belanaca*****
- ... Stadijum pika/vrha...promene



- Šećer (3-4 dela) lake/teške



1.1. MERING METOD 1.2. ANĐEOSKI METOD

- Belance + šećer
- FRANCUSKI MERING (obični mering) + kiselina
- ŠVAJCARSKI MERING, stabilniji, na pari
- ITALIJANSKI MERING, najsladji, šećerni sirup 112°C



- Belance, sirće, šećer i praškasti sastojci lagano na kraju



1.3. SUNĐERASTI - BISKVITNI METOD

- Jaja, šećer, brašno, pp
- ...nivo brašna...3 varijacije
- **METOD ODVOJENIH SUDOVA**
- Odvojelo lupanje belanceta i žumanceta sa šećerom
- **METOD U JEDNOM SUDU**
- Celo jaje se lupa na pari (43°C) i na kraju dodaju praškaste materije.



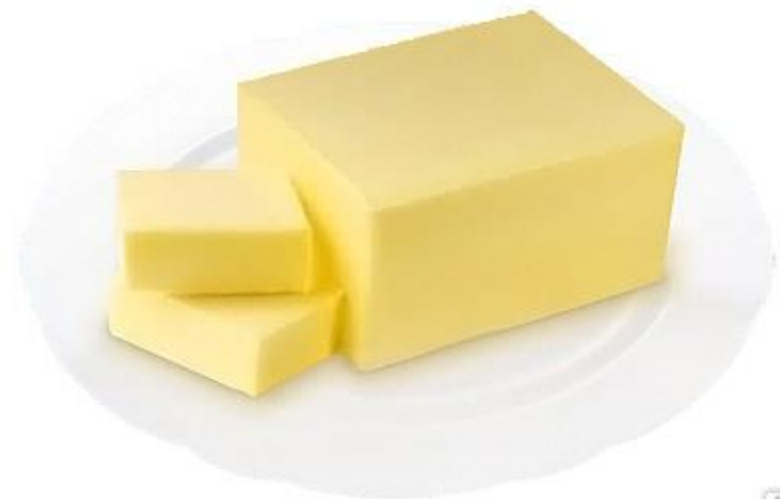
1.4. ŠIFONSKI METOD

- Američki sistem
+ ulje
- Belance se dodaje posebno
- Prelivanje sirupom



1.5. ĐENOVSKI METOD

- Svecijalna verzija sunderastog metoda ... Masna masa
- **Puter ide na proces braoniranja (beurre noisette)**
- Cela jaja se lupaju na pari, dodaju praškate materije i na kraju lagano umeša puter



2.MASNE MASE

- Gasni mehurići...masnoće utiču na njihovu satabilizaciju
- 1. faza, spajanje masnoće i šećera

...disperzija sistema vazduh – masnoća u vodenoj fazi, u koju se ugrađuju čestice šećera i brašna...

- **PODELA JE PREMA VRSTI METODA PROIZVODNJE**



2.1. KREMASTI METOD

- **Konvencionalni metod**...najčešći, za zaista masne mase
- Masnoća + šećer, lupanje...kasnije jaja i praškaste materije
- Najčešće je to **puter**

...sve sirovine na sobnoj temperaturi...



2.2. DVOFAZNI METOD

- Ili metod visokog udela
- Šortening i nameniki hlorisano brašno
- **Apsorbuje velike količine tečnosti (tečne komponente se dodaju iz dva puta)**
- Više od 100% šećera u odnosu na brašno

2.3. JEDNOFAZNI METOD

- Ili damp metod
- **Tečne komponente idu na kraju**
- **Tečni šortening ... Tečne masnoće**
- Brz postupak



PROIZVODNJA TESTA***

- **PRHKO ILI RASTESITO TESTO – poslastičarsko testo**
- Brašno TIP 400 (bolji proteini), masnoća, što sitniji šećer (opc. voda, jaja, jezgrasto voće, začini)
- Teško prhko testo ili 3:2:1 (brašna, masnoće, šećera);
- Lako prhko testo ili 2:1:1 (brašna, masnoće, šećera);
- Linzer (Lincer) prhko testo ili 1:1:1 (brašna, masnoće, šećera i badema).

- **PATE A CHOUX, BRANTAJNG ILI KUVANO TESTO – kupus testo ??????**
- Princes krofne, ekleri, profitarole, krokan bus
- Saveti za pripremu

- **SREDNJE TEŠKA KVASNA TESTA – 20% MASNOĆE**

- **TEŠKA KVASNA TESTA – PREKO 30% MASNOĆE (božićni kolač, kuglof)**

SLANI ILI SLATKI NADEVI ILI PUNJENJA

Medijumi za punjenje ili nadevanje pekarskih ili poslastičarskih proizvoda su:

- termostabilna voćna punjenja,
- orašastiplodovi,
- mak,
- sir,
- mleveno meso,
- suvomesnati proizvodi,
- sosovi.



Nanošenje nadeva ili premaza može biti izvršeno ručno, upotrebom odgovarajućeg alata za punjenje ili nadevanje, ili mašinski upotrebom poluautomatskih ili automatskih dozatora.

PRIPREMA MASE ILI TESTA ZA PEČENJE

- Prava faza???
- Priprema mase za pečenje
- Priprema testa za pečenje (pleh ili kalup)
- Sečenje pomoću modli
- Brizganje testa



PEČENJE I HLAĐENJE PEKARSKIH I POSLASTIČARSKIH MASA ILI TESTA

- Transformacije prilikom pečenja???
- Značaj pravilnog hlađenja



SEČENJE I OPSECANJE



- Sečenje pomoću noža, poslastičarske testerice ili modli

+ opsecanje poslastičarskih podloga





1. PISANJE NORMATIVA
2. PRIPREMA I KONTROLA SASTOJAKA
3. PRIPREMA
4. SERVIRANJE



PRELAZIMO NA PRAKTIČNI RAD

PITANJA ZA PROVERU ZNANJA

1

• Navedite faze dijagram toka procesa proizvodnje PIP podloga.

2

• Objansite razliku između masa i testa.

3

• Šta karakteriše proizvodnju penastih masa?

4

• Navedite vrste i objasnite razlike u proizvodnji penastih masa.

5

• Navedite vrste i objasnite razlike u proizvodnji masnih masa.

6

• Navedite karakteristike i postupak proizvodnje prhkog i kivanog testa.

7

• Navedite karakteristike i postupak proizvodnje srednje teškog i teškog testa

8

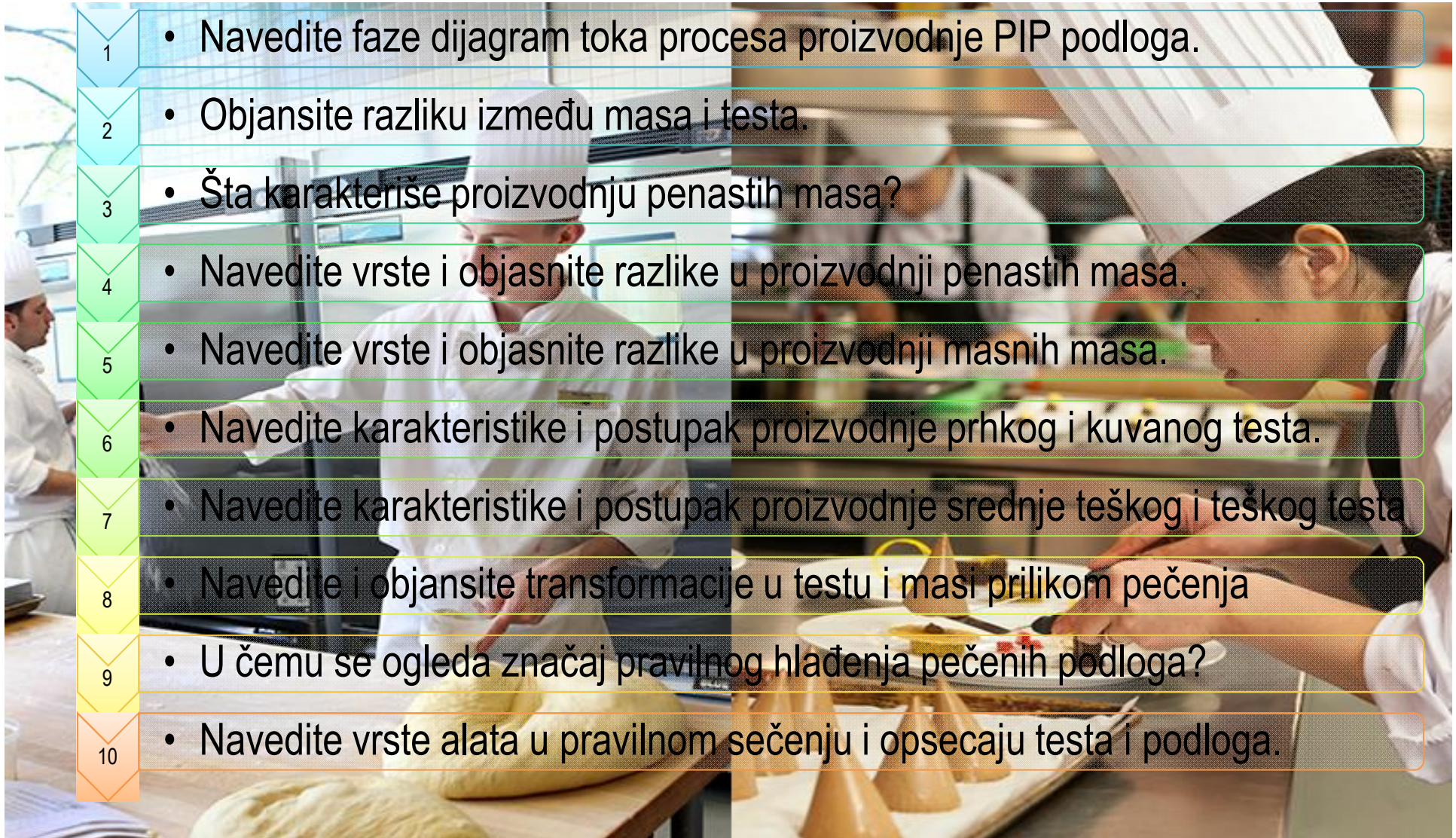
• Navedite i objansite transformacije u testu i masi prilikom pečenja

9

• U čemu se ogleda značaj pravilnog hlađenja pečenih podloga?

10

• Navedite vrste alata u pravilnom sečenju i opsecaju testa i podloga.





UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO
KATEDRA ZA GASTRONOMIJU

OSNOVE PEKARSTVA I POSLASTIČARSTVA

dr Bojana Kalenjuk, vanredni profesor
bojanakalenjuk@yahoo.com
bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

