



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 KREMA, FILA ILI PUNJENJA, NJIHOVA PRIMENA I DEKORACIJE



TOK PRIZVODNJE

- Kremasti deo poslastice
- ...pudinzi, krem deserti, musevi...
- Fil – Punjenje
- **VAŽNO: NOSIOCI STRUKTURE****
- **Dijagram toka** procesa proizvodnje pekarskog ili poslastičarskog krema, fila ili punjenja ***

PRIPREMA SIROVINA

- **Kvalitet sirovina!!!**
- Tehnike



ODMERA VANJE SIROVINA

- Bitan korak, kao i kod svih proizvoda

TERMIČKO-MEHANIČKI TRETMAN

- Zagrevanje i hladjenje
- kuvači ili *pastochef*
- Prednosti automatizovanih kuvača???
- Ciljevi termičko-mehaničkog tretmana???* **
- JAJA!!!!
- Funkcije namirnica
- Temperature trenutne i tretmanske
- Redosled dodavanja namirnica i kombinacije



PROIZVODNJA MIKSEROM (LUPANJE)

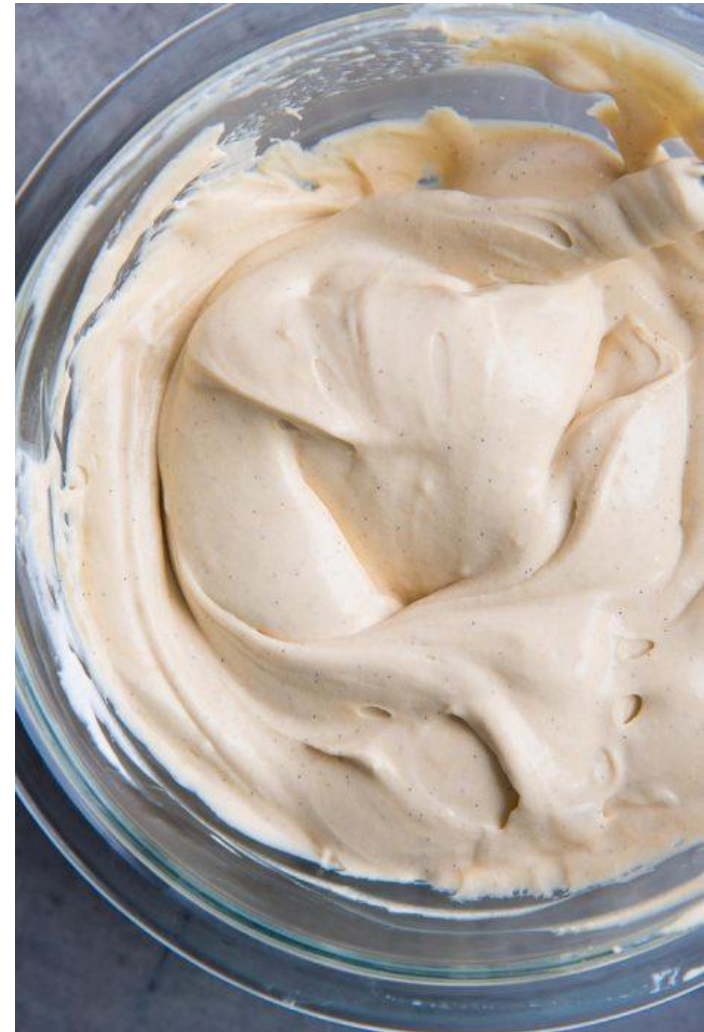
- Lupani ili aerisani kremovi
- Laki - penasti i teški – guste (NE MIKSER)
- Sirovina za lupanje (medijum za lupanje) ???
- Tri načina dodatka medijuma tokom lupanja
 1. Direktni (najmanje efikasan)
 2. Indirektni
 3. Kombinovani



VRSTE PEKARSKIH I POSLASTIČARSKIH KREMOVA

1. lake i teške
2. prema sirovini (čokoladni, vanila, kafa, limun...)
3. prema praktično, standardizovanim kremovima (slično kao kod klasičnih torti)

- **Custard kreme**
- **Puter kreme**
- **Ganache kreme**
- **Museve**
- **Voćne kreme**



CUSTARD KREMOVI

- custard pripreman na pari (kuvan)
- pečeni custard
- **NE 85°C**
- 70°C deset minuta, *Salmonella spp*
- **Crème anglaise**, sos varijanta
- **Crème bavaroise**, želatin
- **Crème patissiere** (pk), škrob
- **Crème chiboust**, mering i želatin
- **Crème plombières**, voće
- **Crème brûlée**, pačenje, karamel na površini



- **Provera homogenosti krema!!!**



PUTER KREMOVI

- Nosači ukusa, kao što su: čokolada, poslastičarski krem, voće, ... u količini od 25 – 50% na masu putera.
- Postupkom lupanja krema uz pomoć miksera.
- **Temperatura svih sirovina trebalo bi da bude približna (20°C).**
- *Švajcarski puter krem, švajcarski mering*
- *Italijanski puter krem, italijanski mering*
- *Francuski puter krem (pate a bombe), žumanca*
- *Creme mousseline, poslastičarski krem*
- *Čokoladni puter krem, 45 -90 g na 500 g*
- *Praline puter, 80 g na 500 g*
- *Puter krem sa kafom, 5 g i 15 ml na 500 g*



GANACHE KREM

- Čokolada i teški krem za lupanje
+ jaja, puter, kafa i voćni proizvodi

- Meki: 1:1
- Gusti: 3:2
- Ulupani: 1: 2

- Pripreme?
- Primena?



MUSEVI

- Fr. Pana, laki kremovi
- Slatki/slani
- Belanca ili/i krem

- Čokoladni mus sa belancima
- Čokoladni mus sa kremom za lupanje
- Čokoladni mus sa kremom i belancima
- Čokoladni mus sa želatinom i italijanskim meringom
- Voćni mus

VOĆNI KREMOVI

- Sveže, smrznuto i proizvodi
1. Sveže voće i sirup...pire ili couleis
 2. Proizvodi od voća i sirup

+ zgušnjivači...skrob

- Voćni sos
- Voćni kompot
- Slatko
- Džem



FILOVANJE, PUNJENJE I OBLAGANJE



FILOVANJE

- Dijagram toka **procesa filovanja ili punjenja poslastičarskog proizvoda.**
1. Način filovanja može odrediti **strukturu poslastičarskog proizvoda.**
 2. Način filovanja može odrediti **vizuelni izgled preseka poslastičarskog proizvoda**



PUNJENJE

- Akcenat je na zdravstvenoj ispravnosti, zatim senzorne i reološke karakteristike

Punjenje pekarskih i poslastičarskih proizvoda može se ostvariti:

- **Ručno**
- **Mašinski**



OBLAGANJE

- Završna faza sa dekoracijom
- Kreacija

Postoji više različitih vrsta obloga:

1. Fondan;
2. Puter krem;
3. Penaste obloge;
4. Karamel, ravne i kraljevske obloge;
5. Glazure;
6. Oblaganje pastama (laminirani fondan i marcipan).



FONDAN

- Fondan predstavlja **šećerni sirup** koji uz pomoć odgovarajuće termičko-mehaničke obrade kristališe u glatku, kremastu, belu masu



PUTER KREM

- Obloge od puter krema predstavljaju sjajne i glatke smese, nastale mešanjem **masnoće i šećera**.
- **Varijacije*****



PENASTE OBLOGE

- **Osnova mering**

Neki od tipova penastih obloga su:

- **Obične penaste obloge** – izrađuju se slično kao italijanski mering uz dodatak vanile.
- **Marshmallow obloge** – obična penasta obloga se ojačava dodatkom kondicioniranog želatina.
- **Čokoladna penasta obloga** – dobija se mešanjem obične penaste podloge sa rastopljenom gorkom čokoladom.

KARAMEL, RAVNE I KRALJEVSKE OBLOGE

- **Karamel**
- **Ravne...šećer, voda, aroma**
- **Kraljevske, dekorativne + belanca**



GLAZURE

1. Vočné glazure
2. Kuverture - čokolada
3. Čokoladne presvlake – masne glazure
4. Glazure na bazi hidrokoloida



OBLAGANJE PASTAMA

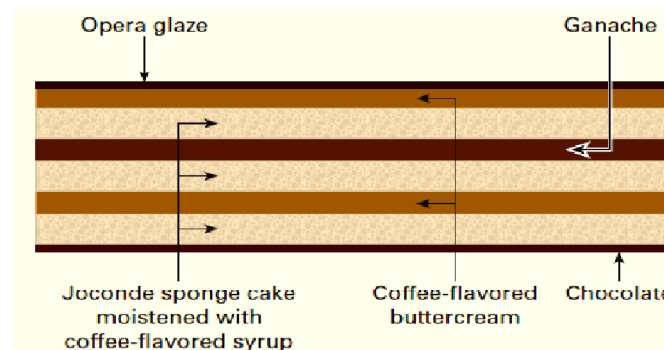
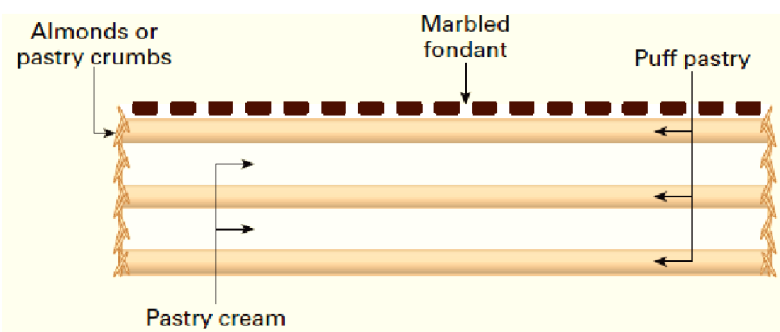
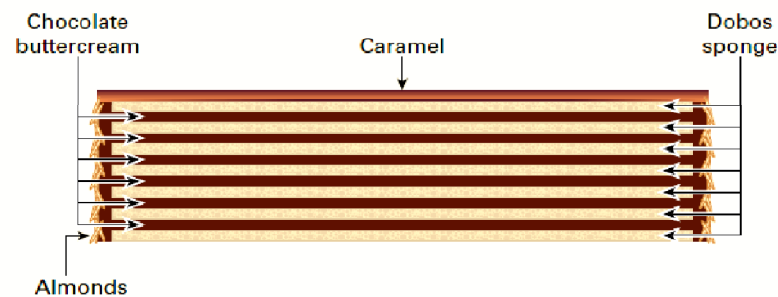
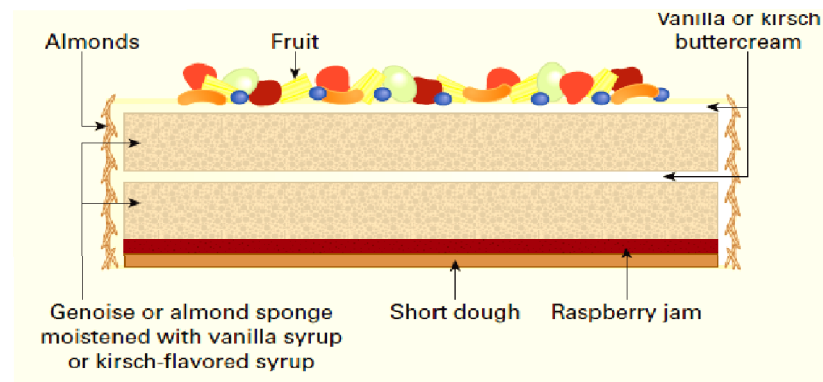
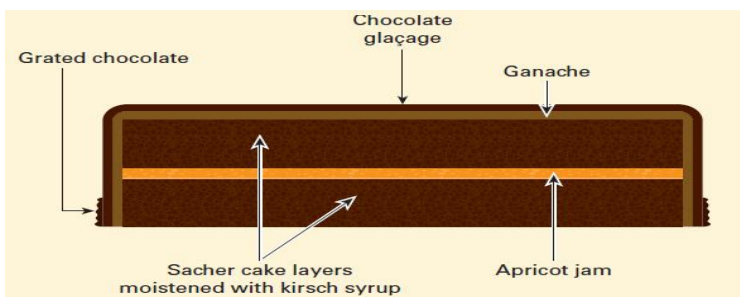
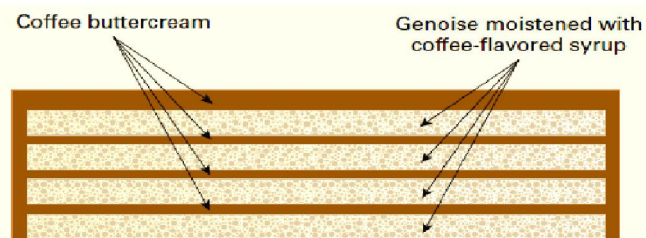
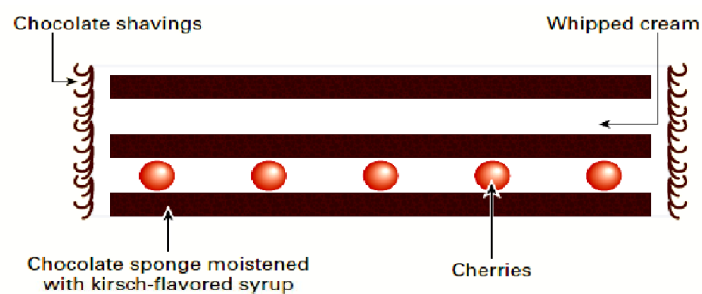
Laminirani:

- fondan i marcipan
- ...



HLAĐENJE I OBLAGANJE I FILOVANJE

- Temperatura, vlaga
- Načini filovanja i oblaganja nekih svetski čuvenih torti





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 krema, fila ili punjenja.

2

• Šta obuhvata mehaničko-termički tretman filova?

3

• Navedite i objasnite bitne elemente ta proizvodnju kremova lupanjem – mikserom.

4

• Navedite i objasnite vrste i karakteristike custard kremova.

5

• Navedite i objasnite vrste i karakteristike puter kremova.

6

• Navedite i objasnite vrste i karakteristike ganaža.

7

• Navedite i objasnite vrste i karakteristike museva i voćnih kremova.

8

• Navedite i objasnite faze dijagrama toka procesa filovanja ili punjenja poslastičarskog proizvoda.

9

• Navedite vrste obloga i njihove karakteristike u pripremi i primeni.

10

• Is crtajte i opišite preseke i punjenja svetski poznatih torti.





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

