



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
2020/2021



PROIZVODNJA PEKARSKE I POSLATIČARSKE PODLOGE -2. deo



PROIZVODNJA TESTA

- **PRHKO ILI RASTESITO TESTO – poslastičarsko testo**
- **PATE A CHOUX, BRANTAJNG ILI KUVANO TESTO – kupus testo ??????**
- **SREDNJE TEŠKA KVASNA TESTA – 20% MASNOĆE**
- **TEŠKA KVASNA TESTA – PREKO 30% MASNOĆE (božićni kolač, kuglof)**



PRHKO ILI RASTESITO 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

- Princes krofne, ekleri, profiterole, krokan bus
- Saveti za pripremu







*krokambuř -
croquembouche*



šů - choux



ekleri - éclairs

SREDNJE TEŠKA KVASNA TESTA

- 20% MASNOČE

TEŠKA KVASNA TESTA

- PREKO 30% MASNOČE (božični 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



PITANJA ZA PROVERU ZNANJA

1

- Navedite osnovne vrste teksta i ukratko njihove karakteristike.

2

- Navedite karakteristike i postupak proizvodnje prhkog testa.

3

- Navedite karakteristike i postupak proizvodnje kivanog testa.

4

- Navedite karakteristike i postupak proizvodnje srednje teškog testa.

5

- Navedite karakteristike i postupak proizvodnje teškog testa.

6

- Navedite vrste i karakteristike nadeva i punjenja.

7

- Navedite bitne elemente i faze u pripremi masa i testa za pečenje.

8

- Navedite i objasnite 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

