



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, profitarole, krokan bus
- Saveti za pripremu







*krokambuš -  
croquembouche*



šu - choux



ekleri - éclairs

# 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.

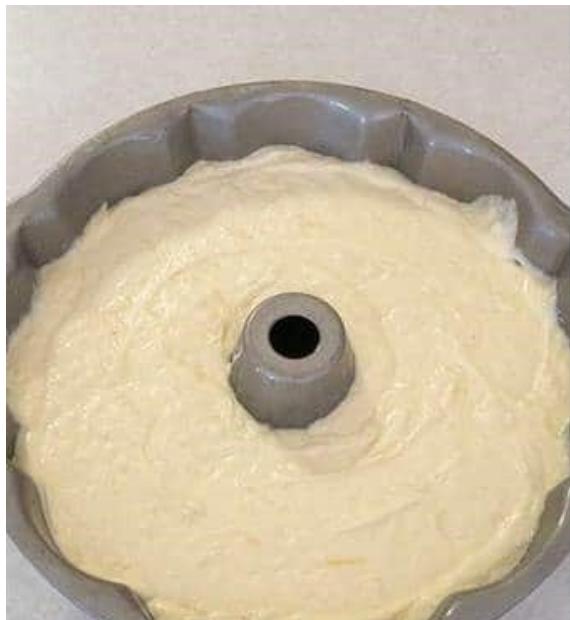
# PRIPREMA MASE ILI TESTA ZA PEČENJE

- 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



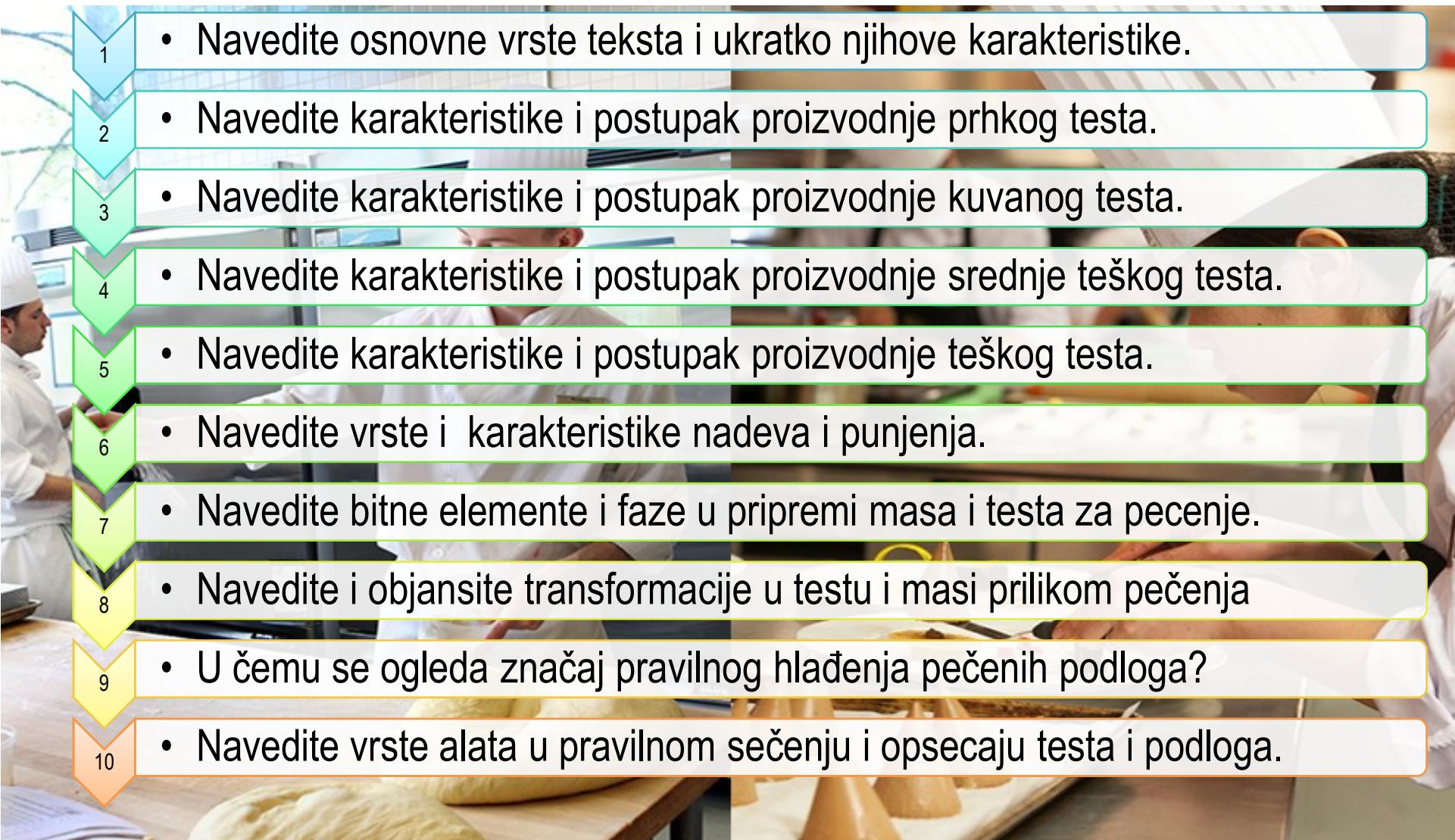
## SEČENJE I OPSECANJE



- Sečenje pomoću noža, poslastičarske testerice ili modli
- + opsecanje poslastičarskih podloga



# 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 kuvanog 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 pecenje.
  - 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](mailto:bojanakalenjuk@yahoo.com)

[bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs](mailto:bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs)

