

Projektas “Profesijos mokytojų technologinių kompetencijų tobulinimas sektoriuje “Paslaugos asmenims”” (Nr. 09.4.2-ESFA-K-714-01-0012)



Kuriame
Lietuvos ateitį

2014–2020 metų
Europos Sąjungos
fondų investicijų
veiksmų programa

**DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ
KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMOS
MOKYMO MEDŽIAGA**

Turinys

DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS IR PATIEKIMO TENDENCIJOS LIETUVOJE BEI UŽSIENYJE.....	5
NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ BEI JŲ MIŠINIŲ, PRODUKTŲ NAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS	28
ŠOKOLADO PANAUDOJIMAS IR INTERPRETACIJA RUOŠIANT DESERTINIUS PATIEKALUS	28
TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: KARŠTAS ŠOKOLADAS, KLASIKINIS ŠOKOLADINIS FONDIU, KAMELINIO ŠOKOLADO TORTAS, ŠOKOLADINIAI PUTĖSIAI	29
STINGDANČIŲJŲ IR TIRŠTINANČIŲJŲ MEDŽIAGŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS	33
STINGDANČIŲJŲ IR TIRŠTINANČIŲJŲ MEDŽIAGŲ PANAUDOJIMO REKOMENDACIJOS	33
RECEPTŪROS: APELSINŲ SKONIO PANNA COTA, KISIELIUS SU VAISIŲ GABALIUKAIS, PYRAGAS „JOGURT LIMETTE“, JOGURTINIS – KRIAUŠINIS TORTAS.....	42
GLAISTŲ IR GLAZŪRŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS	46
GLAISTAI.....	46
RECEPTŪROS: TORTAS SU JELLY, SAINT GERMAIN, PERSIPANINIAI DESERTAI	51
GRIETINĖLĖS MIŠINIŲ PANAUDOJIMAS GAMINANT KREMUS.....	53
GRIETINĖLĖS MIŠINIŲ NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS IR DARBO PROCESO APRAŠAS	53
RECEPTŪROS: VANILINIS KREMAS, VYNIOTINIS SU VARŠKĖS KREMU, PYRAGAITIS „SPANGUOLĖ“	55
ĮDARŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS	60
PARUOŠTŲ ĮDARŲ PANAUDOJIMO REKOMENDACIJOS IR DARBO PROCESO APRAŠAS	60
RECEPTŪROS IR NUOTRAUKOS: HORNO KEKSIUKAI, VARŠKĖS PYRAGAS SU AVIETĖMIS	61
EGZOTINIŲ VAISIŲ, UOGŲ, DARŽOVIŲ PANAUDOJIMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS	64
RECEPTŪROS: TORTAS „EGZOTIKA“, TORTAS „PASIFLORŲ KAVA“	64
KIAUŠINIŲ PRODUKTŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS	67
KIAUŠINIŲ PRODUKTŲ ASORTIMENTO PRISTATYMAS, PANAUDOJIMO REKOMENDACIJOS...	67
RECEPTŪROS: VANILINĖ PARFE, DESERTĖLIAI „MACARON“ VANILINĖ PARFE.....	69
MIŠINIŲ, PAGREITINANČIŲ IR PAGERINANČIŲ TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ, PANAUDOJIMAS DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBAI.....	71
MIŠINIŲ, PAGREITINANČIŲ IR PAGERINANČIŲ TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ, ASORTIMENTO PRISTATYMAS.....	71
RECEPTŪROS: RANTINIS BISKVITAS, LAKŠTINIS BISKVITAS, BISKVITAS VYNIOTINIUI, MORENGINIS PUSGAMINIS, PLIKYTOS TEŠLOS PUSGAMINIS.....	73
SKONINIŲ IR AROMATINIŲ MEDŽIAGŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS.....	75

PASTŲ, ESENCIJŲ, DAŽIKLIŲ, PRIESKONIŲ IR KITŲ SKONINIŲ BEI AROMATINIŲ MEDŽIAGŲ ASORTIMENTO PRISTATYMAS	75
RECEPTŪROS: LAZDYNO RIEŠUTŲ TORTAS, BRAŠKINIS VARŠKĖS PYRAGAS, MARCIPANINIS PYRAGAS SU ABRIKOSAIS	77
PARUOŠTŲ KREMŲ PANAUDOJIMAS BEI PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS	81
PARUOŠTŲ KREMŲ, NAUDOJAMŲ RESTORANE „DAUGIRDAS“, ASORTIMENTO PRISTATYMAS	81
RECEPTŪROS: PLIKYTAS KREMAS, VARŠKĖS SVIESTINIS KREMAS, KREMAS „NAPALEONAS“, KAPUČINO TORTAS SU LIMETOMIS, PLIKYTAS VARŠKĖS PYRAGAS	84
MODERNIŲ DESERTŲ GAMYBA BEI PATIEKIMAS.....	93
DREBUTINIŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBA BEI PATIEKIMAS	93
TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR PATIEKALŲ NUOTRAUKOS: ITALIŠKA VANILINĖ „PANNA COTTA“, ŽELĖ TORTAS	93
PIENO – KIAUŠINIŲ PAGRINDU RUOŠIAMŲ DESERTŲ GAMYBA BEI PATIEKIMAS	96
TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: „CREME BRULEE“ SU MĖLYNUOJU PELĖSINIU SŪRIU, „CREME BRULEE“ SU MIGDOLŲ TRAŠKESIU,	96
ESPUMA GAMYBA	99
ESPUMOS GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ PRISTATYMAS	99
ESPUMOS RECEPTŪROS	100
ŠILTŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBA	101
ŠILTŲJŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ, RUOŠIAMŲ RESTORANE, ASORTIMENTAS	101
ŠILTŲJŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINIO PROCESO APRAŠYMAS.....	101
TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: OBUOLIŲ ŠARLOTĖ, KEPTI ŠOKOLADINIAI TRIUFELIAI ŠAMPANO TEŠLOJE, TRIJŲ SKONIŲ ŠOKOLADINIAI TRIUFELIAI „VYNUOGIŲ KEKĖ“ OBUOLIŲ ŠARLOTĖ	102
UŽŠALDYTŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBA IR PATIEKIMAS	104
UŽŠALDYTŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS	104
LEDŲ ASORTIMENTO, JŲ SKIRTUMŲ, PATIEKIMO YPATUMŲ APRAŠYMAS	107
ŠALTŲJŲ IR KARŠTŲJŲ SALDŽIŲJŲ PADAŽŲ GAMYBA IR JŲ PANAUDOJIMAS DESERTAMS	112
SALDŽIŲJŲ PADAŽŲ ASORTIMENTO PRISTATYMAS	112
TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: AVIEČIŲ PADAŽAS, KAMELINIS „DULCE DE LECHE“ PADAŽAS, SABAJONO PADAŽAS, BRAŠKIŲ SU MODENOS BALZAMIKU PADAŽAS, MANGŲ – AITRIŲJŲ PAPIKŲ PADAŽAS AVIEČIŲ PADAŽAS	112
PAPUOŠIMŲ DESERTAMS GAMYBA IR JŲ PANAUDOJIMAS DEKORUOJANT SALDŽIUOSIUS PATIEKALUS.....	114
SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBA, PANAUDOJANT FLAMBIRAVIMO TECHNOLOGIJAS IR PATIEKIMAS	118
FLAMBIRAVIMO TECHNOLOGIJŲ PRISTATYMAS	118
TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: KARŠTOS VYŠNIOS, RAUDONAJAME VYNE VIRTOS KRIAUŠĖS, KREPAI „SUZETE“ SU APELSINŲ PADAŽU KARŠTOS VYŠNIOS	122
TORTŲ IR KT. KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBA IR PATEIKIMAS	124

**DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS IR
PATIEKIMO TENDENCIJOS LIETUVOJE BEI
UŽSIENYJE**

Kulinarijos pasaulyje mados vėjai siaučia ne ką mažiau nei drabužių dizaino srityje.

Nuomonė, kad aukštoji virtuvė neturi savo reglamento ir siejama tik su geriausių meistrų genealumu, aukščiausios kokybės produktais, ieškotu gastronominiu dizainu ir milžiniškomis kainomis, neteisinga. Aukštoji virtuvės mada turi savo herojus ir besikeičiančias vertybes

Kasmetines kulinarines prognozes, kuriomis vėliau vadovaujasi pasaulio restoranai, nustato Amerikos kulinarijos federacija (ACF), jungianti 1800 pasaulinio garso virtuvės meistrų

Tendencijos

- vietiniai vaisiai ir uogos,
- racionaliai naudojami ištekliai,
- nedidučiai desertai,
- mažesnės porcijos už žemesnę kainą,
- valgiai be alergenų,
- puikūs vaisiai (superfruits),
- organiniai produktai,
- kulinariniai kokteiliai,
- sveika mityba,
- paprastumas,
- kulinarinis paveldas.

Paruošimo būdai

- produktai užšaldomi (įskaitant ir skystu azotu),
- sous-vide (ilgai verdami žemoje temperatūroje, paprastai polietileno maišeliuose),
- rūkomi,
- kepami aliejuje ant silpnos ugnies,
- kepami ant grotelių,
- greitai apkepami.

Paruošimo būdai

- produktai užšaldomi (įskaitant ir skystu azotu),
- sous-vide (ilgai verdami žemoje temperatūroje, paprastai polietileno maišeliuose),
- rūkomi,
- kepami aliejuje ant silpnos ugnies,
- kepami ant grotelių,
- greitai apkepami.

Individualūs desertai

- saldžiu kremu puošti keksiukai,
- vieno kąsnio saldumynai,
- saldieji pyragėliai su įdarais,
- keliskart sumažintos pyragų kopijos,
- poros kąsnių saldžiosios duonos ar bandelės.

Desertų sudedamosios dalys

- vieno kąsnio desertukai,
- naminiai ledai,
- želė,
- šerbetai,
- geriamieji desertai,
- šviežios uogos ir vaisiai,
- etniniai desertai,
- sūrio lėkštė,
- keksiukai,
- kremas bliulė (crème brulée).

Individualūs desertai

- saldžiu kremu puošti keksiukai,
- vieno kąsnio saldumynai,
- saldieji pyragėliai su įdarais,
- keliskart sumažintos pyragų kopijos,
- poros kąsnių saldžiosios duonos ar bandelės.

Vieno kąsnio saldėsiai

- rankų darbo triufeliai,
- prancūziški migdoliniai *macarons*, perpepti puriu sviestiniu kremu,
- šventinės magdalenos,
- florentinai,
- įvairūs saldainiai ir pyragaičiai.

Dalijimasis

- dalintis bendravimu ragaujant.
- tai stiprina ne tik emocinį ryšį tarp skanaujančių vieną porciją ledų, bet ir ryšį tarp žmogaus bei maisto.
- patiekti skanėstus taip, kad jais galėtų dalintis ir ragauti pora ar net keli valgantieji.

Superfruit

- uogos ir vaisiai turtingi antioksidantais, yra turtingi įvairiomis maistinėmis medžiagomis ir turi didelę naudą sveikatai.
- lengvi, gero skonio, išvaizdos, kvapo ir naudingi sveikatai.

Mėlynė – superfruits karalienė

- žinoma maždaug 17 rūšių mėlynių uogų,
- turi gliukozės, laktozės, fruktozės, sacharozės, raugintų ir dažomųjų medžiagų, organinių rūgščių, daug mineralų: geležies, vario, magnio, fosforo, chromo,
- turi karotino, C, PP ir B grupės vitaminų,
- daugiau negu kitose uogose ir vaisiuose yra mangano.

Kuo naudingos mėlynės?

- Mėlynių sudėtyje esančios medžiagos suaktyvina kraujotaką akies tinklainėje, todėl pagerėja regėjimas.
- Pasižymi dezinfekuojamosiomis savybėmis, naudingos sergant virškinamojo trakto ligomis ir apsinuodijus.
- Dėl antiseptinių savybių rekomenduojama valgyti sergantiems angina ir viršutinių kvėpavimo takų uždegimu.
- Reguliuoja cukraus lygį kraujyje.
- Skatina tulžies ir šlapimo išsiskyrimą.

Goji uogos

- Dygliuotojo ožekšnio uogos iš Kinijos.
- Labai maistingas produktas, stiprus antioksidantas.
- Auga Kinijoje, Mongolijoje ir Tibeto Himalajuose.
- Tradicinėje Kinų, Tibeto ir Indų medicinoje daugiau nei 6000 metų naudojamos žmogaus organizmui stiprinti: gerinti regėjimą, medžiagų apykaitą, stiprinti imunitetą, vaisingumą, lytinę funkciją, saugoti kepenis ir lėtinti senėjimo procesus.

Turi savybių, skatinančių
gamintis eritrocitus, leukocitus,
trombocitus.

Vitamino C yra 500 kartų
daugiau negu apelsinuose.

Goji uogos turi 2 kartus daugiau
antioksidantų nei žalioji arbata,
3 kartus daugiau nei mėlynės ir
5 kartus daugiau nei
spanguolės.

Ar klientas įvertina meną lėkštėje?

- Kyla abejonė stebint tai, kas vyksta furšetuose.
- Ne kiekvienas, dėvintis Armani kostiumą, išmano maisto kultūrą.

**Kulinarijoje kaip ir muzikoje
sudėtinga sukurti kažką
originalaus?**

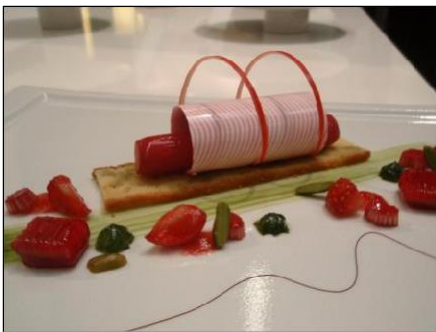






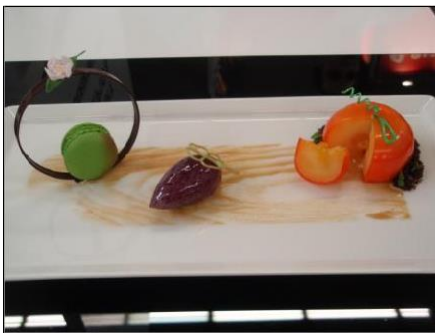






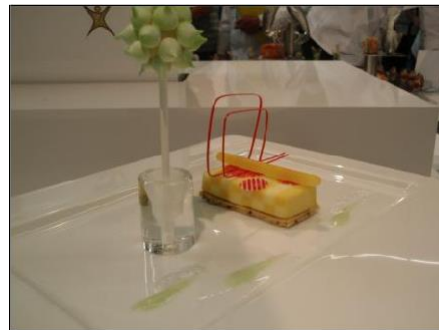












NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ BEI JŲ MIŠINIŲ, PRODUKTŲ NAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS

ŠOKOLADO PANAUDOJIMAS IR INTERPRETACIJA RUOŠIANT DESERTINIUS PATIEKALUS



Šokolado širdis yra jo sudėtyje esantis kakavos sviestas. Būtent kakavos sviestas suteikia šokoladui nepakartojamą aromata, o spalvą – sausosios kakavos medžiagos. Kuo daugiau kakavos, tuo išraiškingesnis kakavos skonis ir intensyvesnis kvapas. Kai šokolado sudėtyje jų yra 70 – 80 %, tai tikrasis juodasis – gurmaniškas šokoladas. Jis kartus, nes malta kakava – karti. Todėl į šokoladą yra dedama cukraus. Šokolado sudėtyje yra tik kakavos masė, kakavos sviestas ir cukrus. Pieninis šokoladas, sausųjų kakavos medžiagų turi iki 25 %. Baltasis šokoladas gaminamas iš kakavos sviesto, cukraus ir pieno miltelių..

TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: KARŠTAS ŠOKOLADAS, KLASIKINIS ŠOKOLADINIS FONDIU, KARAMELINIO ŠOKOLADO TORTAS, ŠOKOLADINIAI PUTĖSIAI
KARŠTAS ŠOKOLADAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Patiekalo, garnyro, padažo išeiga
		Bruto	Neto	
Kartusis šokoladas BC 811 70 %	g	200	200	
Pienas 3,2 %	g	1000	1000	
Krakmolas	g	30	30	
<i>Išeiga</i>	g			1200

Patiekalo gamybos technologijos aprašymas

Pieną užvirtį sudėti šokoladą ir ištirpinti, įmaišyti krakmolą, sujungtą su pienu ir kaitinti kol sutirštės.

KARŠTAS ŠOKOLADAS SU VANILINIAIS LEDAIS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Patiekalo, garnyro, padažo išeiga
		Bruto	Neto	
Juodas šokoladas BC 811 70 %	g	160	160	
Pienas 3,2 %	g	850	850	
Grietinė 35 %	g	300	300	
Cukraus pudra	g	80	80	
<i>Išeiga</i>	g			1390

Patiekalo gamybos technologijos aprašymas

Sudedame visas žaliavas, išskyrus ledus, į puodą ir kaitiname iki užvirimo. Į karšto šokolado puodelius dedame po vieną rutuliuką ledų ir užpilame karštu šokoladu. Puošiame kakavos milteliais.

KLASIKINIS ŠOKOLADINIS FONDIU

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Patiekalo, garnyro, padažo išeiga
		Bruto	Neto	
Juodas šokoladas BC 811	g	200	200	
Grietinė 35 %	g	200	200	
<i>Išeiga</i>	g			400

Patiekalo gamybos technologijos aprašymas

Grietinėle pakaitinti iki užvirimo. Supilame šokoladą ir maišydami kaitiname iki vienalytės masės.

ŠOKOLADINIS FONDIU

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Patiekalo, garnyro, padažo išeiga
		Bruto	Neto	
Juodas šokoladas BC 811	g	225	225	
Tirpi kava	g	150	150	
Grietinėle 35 %	g	200	200	
Cheresas	g	15	15	
Išeiga	g			455

Patiekalo gamybos technologijos aprašymas

Grietinėle, šokoladą ir tirpios kavos milteliusupilti į indą, nuolat maišant kaitinti iki vienalytės masės, supilti cheresą ir išmaišyti.

Pateikti su sausainiais, zefyrais arba pyrago gabaliukais

KARAMELINIO ŠOKOLADO TORTAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Baltasis biskvitas	g	90	90	
Sirupas 1:1	g	70	70	
Traškus sluoksnis	g	60	60	
Karamelinio šokolado putėsiai	g	200	200	
Pabana – pasiflorų tyrių kremas	g	150	150	
Išeiga	g			570

BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Biskvito koncentratas KILSTA N	g	300	300	
Miltai	g	300	300	
Kiaušiniai	g	500	500	
Cukrus	g	400	400	
Vanduo	g	250	250	
Išeiga	g			1750

Technologijos aprašymas

Visi produktai sudedami į plakimo katilą ir plakama 7 minutes. Masė supilama į silikoninę lakštinio biskvito formą ir kepama 200° C, 7 minutes.

TRAŠKUS SLUOKSNIS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Juodi šokoladiniai burbuliukai CED-CC-45CRISP	g	50	50	
Migdolų pasta PRAMA 666	g	200	200	
Pieniškas šokoladas BC 823	g	30	30	
Išėiga	g			280

KARAMELINIO ŠOKOLADO PUTĖSIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Pienas	g	200	200	
Karamelės skonio šokoladas BC Caramel	g	400	400	
Kiaušinių tryniai	g	100	100	
Cukrus	g	50	50	
Grietinė	g	600	600	
Želatina	g	10	10	
Vanduo	g	50	50	
Išėiga	g			1410

PABANA – PASIFLORŲ TYRIŲ KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių tryniai	g	45	45	
Cukrus	g	30	30	
Plakta grietinė	g	300	300	
Šaldyta tyrė PASIFLORŲ RAVIFRUIT	g	30	30	
Šaldyta tyrė PABANA RAVIFRUIT	g	270	270	
Vanduo	g	75	75	
Želatina	g	15	15	
Išėiga	g			765

PASTERIZUOTA PASIFLORŲ TYRĖ

Sudėtis: pasiflorų vaisių tyrė ir sultys (90 proc.), cukrus (10 proc.)

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, 5-15°C temperatūroje, saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių.

Rekomenduojama produktą atidarytoje pakuotėje laikyti ne ilgiau kaip 3 paras, švarioje aplinkoje ne aukštesnėje kaip 6°C temperatūroje.

BALTOJO ŠOKOLADO – PASIFLORŲ PUTĖSIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Patiekalo, garnyro, padažo išeiga
		Bruto	Neto	
Pasterizuota pasiflorų tyrė	g	200	200	
Balto šokolado putėsių mišinys CHD-MO-D-X27	g	800	800	
Pienas	g	800	800	
Išeiga	g			1800

Technologijos aprašymas

Visas žaliavas sumaišyti ir plakti 5min.

JUODOJO ŠOKOLADO PUTĖSIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Pienas	g	1000	1000	
Juodojo šokolado putėsių mišinys CHD-MO-D-X27	g	800	800	
Išeiga	g			1800

Technologijos aprašymas

Šaltą pieną su juodojo šokolado putėsių milteliais greitai plakti plakiklyje 5 min.

MIŠINYS ŠOKOLADINIŲ PUTĖSIŲ GAMYBAI CHD-MO-D-X27

Sudėtis: šokoladas (75%): (kakavos masė, cukrus, nugriebto pieno milteliai, liesi kakavos milteliai, emulsiklis sojų lecitinas, natūrali vanilė), cukrus, gliukozės sirupas, sukietintieji augaliniai riebalai,

dažiklis E150d, liesi kakavos milteliai, pieno baltymai, emulsiklis E471, stabilizatorius E340, emulsiklis E472a

Laikymo sąlygos: laikyti švarioje, sausoje vietoje, 12–20° C temperatūroje, maksimali drėgmė 70 %.

Pagrindinė receptūra:

1 ltr pienas

0,8 kg šokoladinių putėsių mišinys

Sumaišyti dideliu greičiu. Konditeriniu maišeliu išspausti į paruoštą indą. Pateikti, palaikius šaldytuve 2 valandas. 36 porcijos po 50g

**STINGDANČIŪJŲ IR TIRŠTINANČIŪJŲ MEDŽIAGŲ
PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT
DESERTINIUS PATIEKALUS**

**STINGDANČIŪJŲ IR TIRŠTINANČIŪJŲ MEDŽIAGŲ PANAUDOJIMO
REKOMENDACIJOS**

MAISTO PRIEDAI – tai medžiagos, kurios nėra naudojamos kaip atskiri maisto produktai ir tipinės maisto produktų sudedamosios dalys bei kurios įdėtos į maisto produktus technologiniais tikslais (gamybos, pakavimo, gabenimo ar laikymo) tampa tokių maisto produktų sudėtine dalimi.

Maisto priedų yra daugelyje maisto produktų, kai kurie iš jų randami natūraliai. Pavyzdžiui, jeigu obuolys turėtų informacinę etiketę, ji atrodytų taip:



Obuolio informacinė etiketė

Šiuo metu Lietuvoje žinoma daugiau kaip tūkstantis maisto priedų. Jie apibūdinami Lietuvos higienos normoje HN 53:2003 „Leidžiami vartoti maisto priedai“, kurie skirstomi:

- Dažikliai;
- Saldikliai;
- Antioksidantai;
- Konservantai;
- Kiti maisto priedai.

Dažikliai – medžiagos, suteikiančios maisto produktui spalvą ar ją pagyvinančios. Dažikliai gaunami iš maisto produktų ir kitų natūralių medžiagų fiziniu ar cheminiu būdu išgaunant pigmentus su sudėtinėmis maistinėmis dalimis.

Saldikliai – medžiagos, neturinčios cukraus, tačiau suteikiančios maisto produktui saldų skonį. Maistui saldinti – naudojamas cukrus. Cukrus ne tik saldina, bet ir suteikia energijos. Kadangi cukrus yra brangus, todėl gamintojai renkasi pigesnius ir daug saldesnius už cukrų dirbtinius saldikius.

Antioksidantai – medžiagos, kurios pailgina maisto produkto vartojimo laiką, apsaugodamos nuo gedimo, kurį sukelia oksidacija.

Konservantai – medžiagos, kurios pailgina maisto produkto vartojimo laiką, apsaugodamos nuo gedimo.

Kiti maisto priedai – didelė maisto priedų grupė, kuri naudojama įvairių maisto produktų gamybai.

EMULSIKLIAI, STABILIZATORIAI, TIRŠTIKLIAI, STINGDYMO MEDŽIAGOS

Ruošiant maistą, sunku susitvarkyti su vienas kitą atmetančiais natūraliais komponentais, kurie turi būti sujungti į vientisą darinį. Kiekvienas maisto komponentas (angliavandeniai, baltymai, riebalai, vanduo, oras ir tt.) turi savo savybių, kurios susikerta viena su kita. Būtent skirtingiems komponentams suderinti ir naudojami emulsikliai.

Emulsiklis – medžiaga, padedanti sudaryti ar išlaikyti dviejų ir daugiau nesimaišančių medžiagų, kaip aliejus ir vanduo, pastovų mišinį maisto produkte. Šie mišiniai vadinami emulsijomis. Jų savybės:

- užtikrina vienodą riebalų ir kitų komponentų pasiskirstymą;
- maiste sudaro koloidines sistemas, emulsijas, aerozolius;
- padaro maisto produktus patraukliais akiai (panaikina sluoksniavimąsi);
- reguliuoja rūgštingumą, išlaiko drėgmę ir apsaugo nuo pelėsių.

Maisto emulsiklio pavyzdys – garstyčios bei kiaušinio trynys, kuriame yra emulguojanti medžiaga yra lecitinas. Mažiausiai kenksmingais emulsikliais laikomi: E 440a, E 440b, E 460-466, E 469.

Stabilizatorius – medžiaga, kurios savybės leidžia išlaikyti vienodą dviejų ar daugiau nesimaišančių medžiagų išsisklaidymą maisto produkte, stabilizuojanti, išlaikanti ar sustiprinanti esamas produkto savybes.

Tirštiklis – tai medžiaga, padidinanti maisto produkto tirštumą, kurios dedama į vandeninius tirpalus siekiant padidinti skysčio klampumą ir kartu nepakeisti ar nepabloginti kitų jo savybių. Maisto pramonėje labiausiai paplitę ir naudojami natūralūs tirštikliai – pagrindinės medžiagos yra polisacharidai (miltai, krakmolingos daržovės) ar baltymai (kiaušinio trynys, kolagenas). Mažiau paplitę sintetiniai tirštikliai – augalinės kilmės medžiagos, modifikuoti jų dariniai. Natūralūs ir pusiau sintetiniai tirštikliai nėra kenksmingi sveikatai, todėl jų kiekiai bei koncentracijos maiste nėra ribojami. Labiausiai paplitę tirštikliai: pektinas, agaras, ligninas, alginas.

Daugiau informacijos: http://www.infomed.lt/lt/2/Infomed_plus/maisto_priedai.

HIDROKOLOIDAI

Tai vandenyje tirpūs polisacharidai, kuriuos naudojant mažomis dozėmis gaunamas stiprus tirštinimo, gelio sudarymo ar stabilizavimo efektas.

Pektinas – tai didelės molekulinės masės polimerinis karbohidratas, gaunamas iš citrusinių vaisių žievelių. Pektinas suteikia produktui norimą klampumą bei tekstūrą, kremingą konsistenciją, stabilizuoja gelio struktūrą bei apsaugo nuo sinerezės.

Karageninas – gaunamas iš raudonųjų jūros dumblių. Dažniausiai tai visų trijų karagenanų rūšių - kappa, iota, lambda - mišiniai. Dėl puikios sąveikos su pieno baltymais karagenanai plačiai naudojami pieno produktų gamyboje. Jie suteikia produktui norimą konsistenciją, stabdo išrūgų išsiskyrimą, suteikia norimą struktūrą lydytiems sūriams bei apsaugo pvz. nuo kakavos dalelių nusėdimo šokoladiniame piene.

Saldžiųjų ceratonijų derva – tai stabilizatorius, tirštinimo agentas bei tekstūros modifikatorius, gaunamas iš saldžiavaisio pupmedžio sėklų. Naudojamas mišiniuose su kitais hidrokoloidais, šis ingredientas suteikia geliui stiprumą bei norimą struktūrą.

Guaro guma gaunama iš Guaro krūmo sėklų. Tai vienas rentabiliausių tekstūratorių, suteikiančių norimą produkto klampumą žemose temperatūrose. Jis puikiai veikia sąveikoje su Ksantano derva.

Ksantano derva. Šį hidrokoloidą gamina mikroorganizmas *Xanthomonas campestris* fermentacijos proceso metu. Tai puikus tirštiklis, ypač efektyvus vandeninėse emulsijose bei suspensijose, pasižymintis dideliu stabilumu plačiose temperatūrų bei pH reikšmių ribose.

Alginatas gaunamas iš rudųjų jūros dumblių, plačiai naudojamas kaip stabilizuojantis, tirštinantis bei gelį sudarantis agentas.

Emulgatorių pagalba stabilizuojama riebalinė emulsija, palengvinama žemo riebumo produktų gamyba, pagerinamas grietinėlės išplakimas, padidinamas aeruotų produktų, ypač šaldytų desertų, stabilumas, atsirandant galimybei įplakti norimą oro kiekį į masę bei pagerinti jų tirpimo savybes.

PEKTINAS – E440

Pektinas – tirštiklis, naudojamas marmeladuose, džemuose, vaisių drebučiuose ir gėrimuose. Pektinas yra natūralus polisacharidas, esantis beveik visuose vaisiuose, ypač obuoliuose, abrikosuose, slyvose, guavose, svarainiuose, apelsinuose ir agrastuose.

Pektinas yra natūralus rūgštinis polisacharidas, vandenyje tirpios skaidulos. Randamas nevisiškai sunokusiuose obuoliuose ir kituose vaisiuose, beveik visose uoguose, taip pat sultingose daržovėse, pvz. morkose, ridikėliuose, burokėliuose. Daugiausia pektino turi juodieji ir raudonieji serbentai, svarainiai, agrastai. Sunokusiuose vaisiuose pektino būna daugiau negu pernokusiuose. Daržovėse ir vaisiuose būna dviejų rūšių pektininių medžiagų: netirpių – protopektinų ir tirpių – pektinų. Neprinokę vaisiai yra kieti dėl juose esančio protopektino. Nokstant vaisiams protopektinas, veikiamas pektinozių virsta pektinu. Maisto pramonėje pektinai naudojami kaip tirštikliai gaminant žele, uogienes. Maisto papildų su pektinu vartojama virškinimo funkcijoms ir cholesterolio reguliacijai. Pačių pektinų virškinimo fermentai nesuskaido, juos metabolizuoja žarnyno mikroflora. Taigi pektinai yra kaip prebiotikai – maistinė bakterijų medžiaga. Pektinai didindami žarnyno turinio klampumą ir apimtį mažina vidurių užkietėjimą, skatina tuštinimąsi, bet nesukelia viduriavimo. Pektinai žarnyne absorbuoja toksinus ir padeda juos pašalinti iš organizmo.

Pagal sveikos mitybos rekomendacijas, per parą suvalgant 500 gramų vaisių, organizmas gauna apie 5 gramus pektinų. Pektino gali būti maisto papildų sudėtyje derinyje su kitomis medžiagomis, naudingomis žarnynui, dalyvaujančiomis medžiagų apykaitoje.

KARAGENINAS – E407

Natūralus maistinis tirštiklis, stabilizatorius ir želatinuojantis agentas. Dėl savo unikalaus funkcionalumo plačiai naudojamos visose maisto pramonės šakose: naudojamas kaip tirštiklis desertuose, leduose, pieno kokteiliuose, saldžiame sutirštintame piene, padažuose, apdirbamoje mėsoje (kad būtų padidinta masė), aluje – norint pašalinti susidrumstimą skatinančius baltymus. Karageninas

dažniausiai esti palyginti trapus, todėl stabilizavimui reikėtų pridėti augalinių baltymų. Tuo pačiu augaliniai baltymai pagerina ir gatavo produkto konsistenciją arba stabilumą.

SALDŽIŪJŲ CERATONIŲ DERVA – E 410



(Šv. Jono medis) – tai visus metus žaliuojantis medis/krūmas augantis Viduržemio jūros regione. Auginamas dėl anksčių su sėklomis. Saldžiavaisis pupmedis/saldžioji ceratonija/karobas paprastai randamas pietinėje Portugalijoje, Algarvėje, Pietų Ispanijoje, Sardinijoje ir Sicilijoje. Būdamas 12 metų gali nesunkiai išauginti apie 45 kg anksčių per metus. Su amžiumi jo derlius gali išaugti iki 90 – 113 kg per metus.

Žinomas kaip saldiklis. Karobo ankštys buvo svarbiausiu cukraus šaltiniu kol cukranendrės ir burokai dar nebuvo taip masiškai paplitę. Milteliai bei lustai naudojami sausainių ir pyragų gamyboje, kaip šokolado ar kakavos pakaitalas. Saldžiųjų ceratonijų milteliai yra natūraliai saldūs ir pasižymi aromatingu karameliniu skoniu. Jie turi nedaug riebalų ir dažnai vartojami kaip kakavos pakaitalas.

GUARO GUMA – E 412

Augalinės kilmės guaro (liet. kampuotosios pupenės) guma yra polisacharidas, išgaunamas iš guaro krūmo (*Cyamopsis tetragonolobus*) sėklų. Jis naudojamas skysčių sutirštinimui, gelių gamybai. Aptinkamas Pakistane ir Indijoje. Maiste naudojamų koncentracijų ribose pašalinis poveikis nepastebėtas, nors didelės agarų koncentracijos dėl mikrofloros sukeliama rūgimo žarnyne iššaukia dujų kaupimąsi ir pūtimą.

KSANTANO DERVA – E415

Natūralus polisacharidas, išgaunamas gliukozės fermentacijos metu, kurią atlieka *Xanthomonas campestris* bakterijos iš cukraus ir melasos. Suteikia skysčiams klampumo, įdėtas labai nedidelėm dozėm, taip pat naudojamas gaminant salotų padažus, kad šie išlaikytų savo tekstūrą. Stabilizuoja koloidinius aliejus ir kitus skysčius neleisdamas jiems sutirštėti, veikdamas kaip

emulsiklis. Šaldytiems produktams, ypač ledams, bei alkoholiniams gėrimams suteikia įprastą tekstūrą. Maiste naudojamų koncentracijų ribose pašalinis poveikis nepastebėtas, nors didelės agarų koncentracijos dėl mikrofloros sukeliama rūgimo žarnyne iššaukia dujų kaupimąsi ir pūtimą.

ALGINATAI

Iš jūros kopūstų išgaunamos biologiškai aktyvios medžiagos – alginatai. Tai ypač efektyvūs absorbentai, kurie surenka ir pašalina iš organizmo ne tik radijo nuklidus ir sunkiuosius metalus, bet ir organinės kilmės toksines medžiagas ir laisvuosius radikalus, t.y. „šlakus“. Naudingi jūros kopūstų ingredientai:

- E 400 – alginato rūgštis;
- E 401 – natrio alginatas;
- E 402 – kalio alginatas;
- E 403 – amonio alginatas;
- E 404 – kalcio alginatas;
- E 406 – agaras;
- E 421 – manitolis.

Augalinės kilmės alginatai komerciškai dažniausiai naudojami dėl jų vandens sulaikymo, gelių sudarymo, stabilizavimo, emulsavimo savybių. Jie naudojami stabilizuoti jogurtus, kontroliuoti ledo kristalų susidarymą, gaminant ledus, konditerijos įdarų, pudingų ir desertinių želė gamyboje.

AGARAS – E 406

Agaras – augalinės kilmės želatinas – trumpinys iš malajų kalbos „*agar agar*“, yra mišinys kelių skirtingų angliavandenių ir kitokių medžiagų, išskirtų iš kelių rūšių jūrinių raudonųjų dumblių. Šiais laikais agaras gaminamas ilgai verdant jūros dumblius, vėliau filtruojant gautą nuovirą, toliau išdžiovinant užšaldymo metodu. Tokiu būdu paruoštas agaras lazdelių, šiaudelių, granulių ar miltelių pavidalu yra tiekiamas dažniausiai Azijos šalių parduotuvėse. Tolimųjų Rytų virtuvėse agaras gabalėliai yra išmirkomi, supjaustomi kashio dydžio gabalėliais ir yra dedami į salotas kaip ilgai kramtomas ingredientas. Kinijoje agaras naudojamas beskonio gelio pavidalu – juo tiršinami desertai ir padažai. Japonijoje gaminami agarų želė saldainiai.

Agaras vegetarinėje mityboje gali būti puikiu pakaitalu gyvuliniam, turi nedaug kalorijų ir yra labai lengvai virškinamas. Agarą sustingdo želė gerokai mažesne koncentracija nei įprastas gyvulinis

želatinas, jo išgryninto užtenka vos 1% tirpale. Agaro želė yra kiek kitokia: ji matinė, neskaidri ir kitokios, birios bei trapesnės tekstūros nei tąsi gyvulinės kilmės želatino želė. Agaro želatino patogiausia įsigyti balkšvų miltelių pavidalu, o paruošiama ji dar paprasčiau, nei įprasto želatino želė. Agaro milteliai tiesiog suberiami į verdantį skystį (tirpsta tik aukštesnėje nei 85 °C), gerai išmaišomi ir atidedami stingti. Sustingsta greitai, skysčiui dar net nespėjus ataušti. Čia yra agaro želė privalumas prieš įprastą: ši želė netirps karštą vasaros dieną. Agaro želė netirpsta burnoje, ją reikia sutrinti liežuviu į dalelytes. Žinant šias agaro želė savybes, galima tam tikro skonio agaro želė gabalėlius suberti į kito skonio karštą patiekalą, ir taip suteikti patiekalui kontrastingų skonio derinių ir atspalvių.

Agaras turi daug privalumų. Kambario temperatūroje netirpsta, o želė paverčia net rūgščius produktus (taigi jam nereikia šaldytuvo kaip želatinai, o produktų pH gali būti mažesnis nei 4,5). Jame gausu maistinių medžiagų: sudėtyje yra jodo, kalcio, geležies, fosforo, vitaminų A, C, D, K ir B vitaminų kompleksas. Kadangi agaras mažina ir cholesterolio kiekį kraujyje, gerina žarnyno veiklą, virškinimą ir valo kūną, jį patartina vartoti žmonėms, turintiems aukštą kraujo spaudimą bei problemų su širdimi. Agaro stiprumas priklauso nuo medžiagos, kurią siekiama paversti želė – sultys arba daržovių nuovirai reikalaus mažiau agaro nei sojos, riešutų pienas ar daržovių bei vaisių masės.

ŽELATINA – E441

(Lot. gelatus – sustingęs, pranc. gelatine) – skaidri bespalvė arba gelsvoka, smulki, beveik beskonė medžiaga, gaunama iš gyvūnų jungiamojo audinio kolageno.

Želatina yra maisto komponentas. Augalinių želatinos šaltinių neegzistuoja. Ji gaminama iš kiaulių, galvijų ir kitų naminių gyvūnų odų, kaulų. Kolagenas hidrolizės metu suskyla ir sudaro polipeptidų, kurie gerai tirpsta vandenyje, mišini. Želatinos polipeptidai sudaryti beveik išimtinai iš neesminių amino rūgščių, t. y. tokių, kurias gamina žmogaus organizmas. Todėl ši maisto medžiaga jokių būdu negali pakeisti pilnaverčių baltymų ar kitų produktų, kuriuose yra nepakeičiamų amino rūgščių. Maisto pramonėje želatina vertinama kaip emulsiklis ir standiklis. Su želatina dažnai gaminama želė, putėsiai, saldainiai, ledai, jogurto ir varškės desertai, mažiau riebalų turintys produktai. Želatina naudojama skaidrinti sultis, actą.

Želatina užpilama nedideliu kiekiu vandens, paliekama 15-20 min., po to pašildoma iki pilno ištirpimo. Naudojimo norma apie 20 – 30 g želatinos 1 litrui vandens. Norint gauti kietą, lengvai pjaustoma želė, naudojama 50 g želatinos 1 litrui vandens.

Želatinos asortimentas:

Kiaulių želatina

Standartinė kiaulių želatina

Tirpi hidrolizuota želatina

Želatinos kapsulės

Želatina 200-220 Bloom

Želatina 240-260 Bloom

Želatina, A tipo

Želatina Cryogel 220/400

Želatina 100 BL 8 mesh

KRAKMOLAS

Krakkolas yra kompleksinis angliavandenis, polisacharidas, sudarytas mažiausiai iš 10 sacharidų molekulių. Fizinės savybės – balti, kelių dešimčių mikronų skersmens grūdėliai. Jis netirpsta šaltame vandenyje, brinksta ir pamažu ištirpsta karštame vandenyje. Susidarę atšaldyti tirpalai virsta drebučių mase – kleisteriu. Biochemiškai krakkolas yra derinys dviejų polimerinių angliavandenių (polisacharidų) – amilozės ir amilopektino.

Krakkolo rūšys:

- Bulvių,
- Tapiokos,
- Vaškinių kukurūzų,
- Kukurūzų,
- Kviečių.

Įvairių augalų krakkolas skiriasi amilozės ir amilopektino santykiu: kukurūzų krakkole yra iki 85 proc. amilozės, o kviečių krakkole – iki 99 proc. amilopektino. Krakkolas augaluose gaminamas fotosintezės dėka ir yra kaupiamas jų audiniuose. Kai kurie audiniai krakkolo sukaupia labai daug, todėl naudojami kaip krakkolo šaltiniai. Didžiausią reikšmę krakkolas turi kaip maisto produktas, pagrindinis angliavandenių šaltinis mūsų mitybos racione. Taisyklingai maitinantis angliavandeniai turėtų sudaryti apie 55 proc. visų maistingųjų medžiagų.

Genetiškai modifikuotas krakkolas

Genetiškai modifikuoti produktai yra visiškai kas kita nei cheminiu būdu modifikuoti produktai. Modifikuotas krakkolas – medžiaga, gauta vieną ar kelis kartus chemiškai apdorojant valgomąjį krakkolą, kuris gali būti paveiktas fizikiniu būdu ar fermentais ir praskiestas ar balintas rūgštimis arba

šarmais, t. y. pakeistos technologinės savybės nekeičiant jo, kaip produkto, esmės. Krakmolą modifikuojamas tam, kad jis išliktų atsparus karščiui, šalčiui, rūgštims ir kitam poveikiui. Dėl jungčių pakeitimo toks krakmolą greičiau tirštėja. Modifikuotas gali būti kukurūzų, bulvių, ryžių krakmolą.

Modifikuotas krakmolą yra pripažintas kaip fiziologinis maisto priedas, kuris maistą tirština, stabilizuoja, išlaiko tam tikrą jo konsistenciją. Paprastai jis vartojamas tiems patiekalams gaminti, kurie greitai paruošiami ir greitai suvartojami. Krakmolą yra svarbiausias augalų angliavandenis. Krakmolą yra lengvai virškinamas, t. y. organizmas jį pasisavina. Jis plačiai naudojamas maisto pramonėje kaip natūrali tirštinimo priemonė, kaip glazūravimo medžiaga bei stabilizatorius.

Modifikuoti krakmolai etiketėje žymimi E 1404–1440. Maisto pramonėje gali būti naudojami ir šie maisto priedai – stabilizatoriai, tirštikliai, tokie kaip, pavyzdžiui, E 1404 – oksiduotasis krakmolą, E 1410 – monokrakmolo fosfatas, E 1410 – dikrakmolo fosfatas.

Tapijokos krakmolą

Tapijoka gaminama iš manijokos (*Manihot esculenta*) augalo šaknies. Tai balti, į krakmolą panašūs saldoki milteliai. Naudojami daugiausiai miltų be glitimo mišiniuose ir kaip tirštiklis, gaminant sriubas, padažus, saldžius kremus, pudingus ir kitus desertus.

Rekomenduojama alergiškų žmonių mitybai.

Krakmolą yra tinkamiausias priedas biskvitų kokybei užtikrinti, kurio kleisterizavimosi temperatūra aukštesnė kaip 70 °C, tai tapijokos, vaškinių kukurūzų ir dantinių kukurūzų krakmolą. Kepiniai su šiais produktais išsiskiria didžiausiu lyginamuoju tūriu ir mažiausiu kietumu. Tapijokos ir vaškinių kukurūzų krakmolo priedai taip pat lėtina biskvitų žiedėjimą, todėl šie priedai naudojami biskvitų kokybei gerinti. Modifikuoti krakmolai yra įtraukiami į desertų receptūras, kad suteiktų produktui, tirštumą (klampumą). Renkantis tinkamą krakmolo rūšį kombinacijoje su kitais ingredientais, išgaunama norima konsistencija. Saldžiųjų patiekalų išvaizda, birumas ir šaldymo stabilumas gali būti pasiekiamas tinkamai parenkant krakmolo rūšį.

Greitai paruošiamuose desertuose tradiciškai naudojamas kukurūzų krakmolą. Tai geras deserto klampumas, neutralus skonis ir žema brinkimo temperatūra. Bulvių ir tapijokos krakmolai naudojami verdamuose desertuose.

Pudingams ir grietinėlės desertams būdingas lygus ir žvilgantis paviršius, trapi ir grietininė struktūra bei stabilumas.

Kraskmolo sąveika su kitais angliavandeniliais, tokiais kaip karagenas ir pektinas, ir gamybos proceso metu turi didelį poveikį galutinei produkto kokybei. Vaškuotų kukurūzų kraskmolas suteikia turtingą, trapią struktūrą, gerą gamybos ir laikymo stabilumą.

Tapijokos kraskmolas vertinamas dėl lygios, žvilgančios išvaizdos ir neutralaus skonio, bei didelio klampumo ir stabilumo.

Bulvių kraskmolas suteikia didelį klampumą, mažą dozavimą, lygią, žvilgančią išvaizdą ir puikų stabilumą.

Ledai yra kompleksinė sistema emulsijos oras – vanduo, kurioje tolygi vandens fazė turi riebalų rutuliukus. Vandens fazė turi būti stabilizuojama prieš susidarant ledo kristalams, todėl dažniausiai naudojama emulsiklių ir gumų kombinacija. Rekomenduojama naudoti dekstrozę ir maltodekstrinus, jie gali susilpninti krioskopinius ledų ir šaldytų desertų taškus ir pagerinti tirpumą, taip pat suteikia tirštumą ir pakeičia pieno miltelius.

RECEPTŪROS: APELSINŲ SKONIO PANNA COTA, KISIELIUS SU VAISIŲ GABALIUKAIS, PYRAGAS „JOGURT LIMETTE“, JOGURTINIS – KRIAUŠINIS TORTAS

PANNA COTA

APELSINŲ SKONIO PANNA COTA

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Panna Cota mix	g	1000	1000	
Pienas 3,2 %	g	500	500	
Apelsinų skonio pasta DP APELSINAS	g	50	50	
<i>Išeiga</i>	g			<i>1550</i>

Technologijos aprašymas

Pieno – grietinėlės mišinį užverdame, maišydami sudedame Panna Cotta miltelius ir apelsinų skonio pastą. Masę supilstome į formeles ir atvėsiname.

PANNA COTTA MIX

Mišinys grietinėlės skonio desertų gamybai

Sudėtis: dekstrozė; cukrus; modifikuotas kraskmolas; kvapioji medžiaga; stingdiklis E407; tirštiklis E410; rūgštingumą reguliuojanti medžiaga E340; druska.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20 °C temperatūroje.

ABRIKOSŲ SKONIO KISIELIUS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kisieliaus milteliai ABRIKOSŲ INSTAN GELBE GRUTZE	g	240	240	
Virintas šaltas vanduo	g	1000	1000	
<i>Išeiga</i>	g			<i>1240</i>

Technologijos aprašymas

Į šaltą virintą virintą vandenį suberti kisieliaus miltelius ir gerai išmaišyti. Laikyti šaldytuve.

AVIEČIŲ SKONIO KISIELIUS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kisieliaus milteliai AVIEČIŲ INSTAN GELBE GRUTZE	g	240	240	
Virintas šaltas vanduo	g	1000	1000	
<i>Išeiga</i>	g			<i>1550</i>

Technologijos aprašymas

Į šaltą virintą virintą vandenį suberti kisieliaus miltelius ir gerai išmaišyti. Laikyti šaldytuve.

PYRAGAS „JOGURT LIMETTE“

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Pagrindas	g	250	250	
Šokoladinis biskvitas	g	100	100	
Sirupas	g	50	50	
Jogurt limette kremas	g	300	300	
<i>Išeiga</i>	g			<i>700</i>

PAGRINDAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Sausainių ir biskvitų trupiniai	g	150	150	

Lazdyno riešutai	g	50	50	
Crema margarinas	g	100	100	
Išėiga	g			300

ŠOKOLADINIS BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matav i mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Sandra braun koncentratas	g	110	110	
Cukrus	g	75	75	
Kiaušiniai	g	85	85	
Aliejus	g	30	30	
Vanduo	g	55	55	
Išėiga	g			355

SANDRA BROWNIES KONCENTRATAS

Koncentruotas mišinys šokolado skonio pyragų gamybai

Sudėtis: kvietiniai miltai, cukrus, kakavos milteliai, tešlos kildymo medžiagos E450, E500, kvapioji medžiaga

Laikyti uždarytą, sausoje vietoje, neaukštesnėje kaip 25 °C temperatūroje.

Pagrindinė receptūra:

Sandra Brownies koncentratas 600 g

Smulkus cukrus 400 g

Kiaušiniai 540 g

Vanduo 320 g

Aliejus 180 g

Visus produktus sumaišyti ir palikti 5 min., po to lėtai išmaišyti 0,5 – 1,5 min.

JOGURT LIMETTE GRIETINĖLĖS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
AE JOGURT LIMETTE	g	500	500	
Vanduo	g	1000	1000	
Varškė	g	300	300	
Grietinė	g	1000	1000	
Išėiga	g			2800

AE JOGURTAS – ŽALIOJI CITRINA

Žaliosios citrinos skonio grietinėlės stingdiklio milteliai

Sudėtis: cukrus; nugriebto pieno jogurto milteliai (12 %); dekstrozė; žaliosios citrinos milteliai (8 %); pasukų milteliai; želatina; modikuotas krakmolas; kvapioji medžiaga; tirštiklis saldžiųjų ceratonijų derva; rūgštis citrinų rūgštis.

Skirti vartoti kepinių su grietinėlės kremų gamybai. Paruoštas kremas gerai išlaiko formą, tinka užšaldyti.

Pagrindinė receptūra:

500 g AE Jogurtas – žalioji citrina

1000 g vanduo, nuo 20 iki 25° C

1000 g grietinėlė, nesaldinta, išplakta

AE Jogurtas – žalioji citrina miltelius išmaišyti su vandeniu ir dalimis įmaišoma grietinėlė.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20° C temperatūroje.

JOGURTINIS – KRIAUŠINIS TORTAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Keksas	g	1400	1400	
Jogurtinis kriaušių skonio grietinėlės kremas	g	1900	1900	
<i>Išėiga</i>	g			3300

KEKSAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Mišinys keksų gamybai Fruchtsandquick K15	g	113	113	
Miltai	g	338	338	
Cukrus	g	300	300	
Aliejus	g	300	300	
Kiaušiniai	g	225	225	
Kefyras	g	100	100	
<i>Išeiga</i>	g			<i>1376</i>

Technologijos aprašymas

Sumaišius visas žaliavas paliekame 5 minutėm, kad mišinys pabrinktų. Gautą masę plakame 5–10 minutes iki vientisos masės. Masės tūris beveik nepadidėja.

Kepti 180° C temperatūros orkaitėje 18–20 minučių.

JOGURTINIO KRIAUSIŲ SKONIO GRIETINĖLĖS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
AE Jogurt – Himbeer	g	325	325	
Vanduo	g	650	650	
Plakta grietinėlė	g	650	650	
Konservuotos kriaušės	g	300	300	
<i>Išeiga</i>	g			<i>1925</i>

Filmuota medžiaga „Virtuvės chemija su virtuvės šefu Hestonu Bliumentaliu. Želė." 3 priedas

GLAISTŲ IR GLAZŪRŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS**GLAISTA!**

Visus glaistus pagal sudėtį galima suskirstyti:

- šokolado glaistus (pagamintus kakavos sviesto pagrindu);
- konditerinius (pagamintus augalinių riebalų pagrindu).

Šokolado glaistai:

juodojo šokolado
pieniško šokolado
baltojo šokolado

Konditeriniai glaistai:

su kakava
pieniniai su kakava balti
spalvoti
aromatizuoti
konditeriniai

Tinkamai parinkti glaisto rūšį desertams ruošti labai svarbu, nes nuo jo priklauso ne tik skonis ar kokybė, bet ir išvaizda. Apliejus tortą, pyragą, sausainį ar kitą gaminį glaistu, formai suteikiamas išbaigtumo įspūdis bei praturtinama skonių paletė. Renkantis glaistą, svarbiausia – produkto sudėtis.

ŠOKOLADO GLAISTAI

Tai produktas, kuriame yra ne mažiau kaip 31% kakavos sviesto ir 2,5% neriebiųjų kakavos sausųjų medžiagų, cukraus, emulsiklio lecitino ir vanilės. Šokolado glaistai išsiskiria tvirtumu bei puikiu blizgesiu, todėl idealiai tinka šokoladinėms figūroms, plytelėms, „medaliams“, saldinių korpusams bei tortų papuošimams lieti.

Šokolado glaisto paruošimo procesas labai sudėtingas ir ilgas. Vienalytei struktūrai formuoti masė yra maišoma, smulkinama, trinama, konšuojama (išgarinama drėgmė) ir temperuojama.

Maišymas ir trynimas

Kakavos masė, cukrus ir kakavos sviestas sumaišomi ir trinami (smulkinami). Smulkinimo – trynimo stadija labai svarbi šokolado masių gamyboje, nes nuo ištrynimo laipsnio priklauso šokolado skoninės savybės. Kuo smulkiau ištrinta šokolado masė, tuo švelnesnis jo skonis.

Konšavimas

Po sumaišymo ir ištrynimo šokolado masės konšuojamos – t. y. intensyviai maišomos aukštoje temperatūroje iki 24 val. Šio proceso metu iš šokolado masės pašalinamas drėgmės perteklius bei pašaliniai kvapai, o kietosios kakavos dalelės tampa ovalios. Dėl to šokolado konsistencija tampa vienalyte, o skonis – švelnesnis.

Temperavimas

Temperavimas – paskutinė ir svarbiausia šokolado masių gamybos stadija. Tai ilgas ir sudėtingas procesas, kurio metu stabilizuojami kakavos sviesto kristalai ir jie nustoja keitę savo dydį. Temperavimas suteikia šokolado masei blizgesio. Šokolado glaisto skonis ir aromatas ryškūs, būdingi to pavadinimo šokoladui, spalva – įvairaus intensyvumo ruda, tik baltojo šokolado glaistas baltos

spalvos. Šokolado glaistas prailgina produkto galiojimo laiką, nes saugo produktą nuo išdžiūvimo ir kitų pasikeitimų, susijusių su drėgmės praradimu ar, atvirkščiai, sugėrimu.

Žaliavos naudojamos šokolado glaistams gaminti:

- kakavos produktai – trinta kakava, riebus ir liesi kakavos milteliai, kakavos sviestas;
- cukrus;
- riešutai ir įvairūs jų gaminiai;
- sublimuoti vaisiai, uogos ir jų gaminiai;
- visiškai arba iš dalies dehidratuotas pienas, liesas pienas, grietinėlė;
- sviestas ir/ar kiti pieno riebalai;
- vanilė, natūrali vanilė ar natūralios vanilės gabalėliai ir kiti prieskoniai;
- likeriai, konjakai, brendžiai ir kiti alkoholiniai gėrimai;
- kiti maisto produktai ar jų sudedamosios dalys, suteikiantys šokoladui kvapą, skonį ar struktūrą;
- kvapiosios medžiagos pagal HN 53 - 1;
- leidžiami vartoti maisto priedai pagal HN 53.

JUODOJO ŠOKOLADO GLAISTAI

Tai vienintelė ir nepakeičiama šokolado rūšis. Kuo daugiau sausųjų kakavos medžiagų, tuo jis kartesnis.

Sudėtis: kakavos sviestas, kakavos masė (ne mažiau kaip 32% kakavos sviesto ir 2,5% neriebiųjų kakavos sausųjų medžiagų), cukrus, kiti augaliniai riebalai - ne daugiau kaip 5%, vanilė (kvapiosios medžiagos pagal HN 53 -1), natūrali vanilė ar natūralios vanilės gabalėliai, sojų lecitinas (leidžiami vartoti maisto priedai pagal HN 53).

PIENINIO ŠOKOLADO GLAISTAI

Gaminamas į juodojo šokolado įvedant pieno sausųjų medžiagų. Jis švelnesnio skonio, nei juodasis šokoladas.

Sudėtis: kakavos sviestas ir pieno riebalai (viso riebalų ne mažiau 31%), neriebiosios kakavos sausosios medžiagos - ne mažiau kaip 2,5%, visiškai ar iš dalies dehidratuotas pienas, liesas pienas, grietinėlė (pieno sausosios medžiagos ne mažiau kaip 12%), kiti augaliniai riebalai - ne daugiau kaip 5%, sojų lecitinas (leidžiami vartoti maisto priedai pagal HN 53).

BALTOJO ŠOKOLADO GLAISTAI

Tai produktas be dažančiųjų medžiagų, pagamintas iš kakavos sviesto, cukraus, pieno sausųjų medžiagų ir emulsiklio lecitino.

Sudėtis: kakavos sviestas (ne mažiau kaip 20% kakavos sviesto), cukrus, visiškai ar iš dalies dehidratuotas pienas, liesas pienas, grietinė (pieno sausosios medžiagos ne mažiau kaip 14%), kiti augaliniai riebalai – ne daugiau kaip 5%, sojų lecitinas (leidžiami vartoti maisto priedai pagal HN 53).

Panaudojimo galimybės:

Šokolado glaistai naudojami glaistyti konditeriniams gaminiams – ruletėms, tortams, vafliams, zefyrams, sausainiams, pyragaičiams, saldainių korpusams, marmelado gaminiams, sausiems produktams, taip pat saldainių, šokolado plytelių bei figūrinio šokolado formavimui ir dekoravimui. Prieš naudojimą šokolado glaistą būtina temperuoti.

Privalumai: greitas pasiskirstymas ir stingimas ant gaminio, lygus, blizgus gaminio paviršius po glaistymo. Šokolado glaistas švelnus, lengvai tirpstantis burnoje, ryškiai išreikšto skonio ir aromato.

Rekomendacijos:

- atitirpinti glaistą vandens voniose iki 35–40° C temperatūros;
- vandens temperatūra voniose neturi viršyti 55° C;
- išmaišyti iki vienalytės masės;
- temperuoti temperavimo mašinoje;
- glaisto temperatūra glaistymo mašinose turi būti 33–39° C;
- glaistomų gaminių temperatūra 10–12° C, glaistomų miltinių gaminių 24–29° C;
- oro temperatūra šaldymo tuneliuose: įėjime - 6–10° C, prie išėjimo 12–14° C;
- kad išvengti glaisto pabalimo ant gaminio esant aukštam sąlyginiam drėgnumui ir aukštai aplinkos temperatūrai, rekomenduojama pakelti temperatūrą prie išėjimo iš šaldymo tunelio.

Tinkamumo vartoti trukmė:

juodajam ir pieniškam šokoladui – 6 mėnesiai, baltam šokoladui – 2 mėnesiai nuo pagaminimo datos laikant gamintojo pakuotėje ne aukštesnėje kaip 18° C.

Saugojimo sąlygos: Sausose, gerai vėdinamose patalpose esant santykiniai oro drėgmei ne didesnei kaip 75%. Saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių.

KONDITIONIAI GLAISTAI

Šokolado glaistas gana brangi produkcija. Tad suprantamas noras kakavos sviestą pakeisti augaliniais riebalais ir atpiginti gaminamos produkcijos savikainą. Vienas iš kakavos sviesto pakaitalų, plačiai naudojamų konditerijos pramonėje yra lauryninės kilmės riebalai. Lauryninės kilmės riebalai pasižymi panašiomis fizinėmis savybėmis kaip ir kakavos sviestas. Konditeriniai glaistai, pagaminti su šiais kakavos sviesto pakaitalais yra plastiški ir greitai stingstantys ant gaminio (kambario temperatūroje).

Jie suteikia gaminamam produktui panašias skonines savybes ir puikią prekinę išvaizdą, kaip ir šokolado glaistas, tačiau neturi gydomųjų ir mitybinių kakavos sviesto privalumų.

Panaudojimo galimybės: konditeriniai glaistai naudojami glaistyti konditeriniams gaminiams – ruletams, tortams, vafliams, zefyrams, sausainiams, pyragaičiams, saldainių korpusams, marmelado gaminiams, sausiems produktams, taip pat saldainių, šokolado plytelių bei figūrinio šokolado formavimui ir dekoravimui.

Privalumai: prieš naudojimą konditerinio glaisto nereikia temperuoti.

Rekomendacijos:

- atitirpinti glaistą vandens voniose iki 35–45° C temperatūros, baltą ir spalvotą - iki 35–40° C temperatūros;
- vandens temperatūra voniose neturi viršyti 55° C;
- išmaišyti iki vienalytės masės;
- glaisto temperatūra glaistymo mašinose turi būti 38–45° C;
- glaistomų gaminių temperatūra 10–12° C, glaistomų miltinių gaminių 24–29° C;
- oro temperatūra šaldymo tuneliuose: įėjime - 6–10° C, prie išėjimo 12–14° C;
- kad išvengtų glaisto pabalimo ant gaminio esant aukštam sąlyginiam drėgnumui ir aukštai aplinkos temperatūrai, rekomenduojama pakelti temperatūrą prie išėjimo iš šaldymo tunelio.

Tinkamumo vartoti trukmė: 6 mėnesiai nuo pagaminimo datos laikant gamintojo pakuotėje ne aukštesnėje kaip 18° C temperatūroje.

Saugojimo sąlygos: Sausose, gerai vėdinamose patalpose esant santykinei oro drėgmei ne didesnei kaip 75%. Saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių.

Riebalinių konditerinių glaistų negalima:

- kaitinti ant atviros ugnies;
- šildyti aukštesnėje kaip 55° C temperatūroje;
- maišyti su gyvulinės kilmės riebalais;
- maišyti su vandeniu.

RECEPTŪROS: TORTAS SU JELLY, SAINT GERMAIN, PERSIPANINIAI DESERTAI**TORTAS SU JELLY**

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Baltasis biskvitas (2 lakštai)	g	150	150	
JELLY saldinių masė	g	540	540	
Marcipanas dekoravimui LEMKE	g	100	100	
Ganašas	g	300	300	
<i>Išėiga</i>	g			1000

ŽELĖ SALDAINIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Žaliava saldiniams JELLY	g	1000	1000	
Aviečių pasta CANDY Lampone	g	130	130	
<i>Išėiga</i>	g			1130

Technologijos aprašymas

Jelly supilama į puodą ir kaitinama nemišant, kol užvirs. Nukeliama nuo šildomo paviršiaus ir įmaišoma pasta. Į formas supilstyti reikia per 10 min.

GANAŠAS

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Juodas šokoladas, BC 811	g	500	500	
Grietinė	g	350	350	
<i>Išėiga</i>	g			850

Technologijos aprašymas

Grietinė užkaitinama ir ja ištirpinamas šokoladas.

SAINT GERMAIN

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Kiaušiniai	g	500	500	
Marcipanas kepimui	g	500	500	
Miltai	g	100	100	
Sviestas	g	80	80	
Kraskmolas	g	10	10	
<i>Išėiga</i>	g			1000

Technologijos aprašymas

Marcipanas maišomas, palaipsniui pilant kiaušinius. Masė permaišoma su mitų – krakmolo mišiniu, pabaigoje supilamas lydytas sviestas. Kepama 170° C temperatūroje 20 minučių.

PERSIPANINIAI DESERTAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėja
		Bruto	Neto	
Trapus pusgaminis	g	825	825	
Persipano pusgaminis	g	825	825	
Vanilinis kremas	g	200	200	
<i>Išėja</i>	g			<i>1850</i>

Technologijos aprašymas

Ant konditerijos gaminių ruošinių, karpytu konditeriniu antgaliu, palei kraštus špricuojuama persipano masė.

TRAPUS PUSGAMINIS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėja
		Bruto	Neto	
Mišinys trapiai tešlai Murbella	g	1000	1000	
Sviestas	g	130	130	
Kiaušiniai	g	100	100	
<i>Išėja</i>	g			<i>1500</i>

Technologijos aprašymas

Iš visų produktų suminkoma tešla ir suformuojami norimos formos pusgaminis. Kepimo temperatūra 190° C. Kepimo laikas – 20 minučių.

PERSIPANAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėja
		Bruto	Neto	
Abrikosų kauliukų pasta	g	1000	1000	
Kaušiniai	g	250	250	
<i>Išėja</i>	g			<i>1250</i>

Technologijos aprašymas

Persipanas išmaišomas su kiaušiniiais iki vienalytės masės.

PARADIES CREME VANILINIS DESERTAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Vanilinio padažo milteliai	g	250	250	
Pienas ar grietinėlė	g	1000	1000	
<i>Išėiga</i>	g			<i>1250</i>

Technologijos aprašymas

Išmaišyti šluotele šaltame piene ar grietinėlėje ir palikti kelioms min., brinkti. Galima pakaitinti, kad patirštėtų.

GRIETINĖLĖS MIŠINIŲ PANAUDOJIMAS GAMINANT KREMUS

GRIETINĖLĖS MIŠINIŲ NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS IR DARBO PROCESO APRAŠAS

MILLAC GOLD

Tai puikus, aukštos kokybės produktas, puikiai pakeičiantis šviežią grietinėlę.

- Idealiai tinka tiek saldiems, tiek pagrindiniams patiekalams bei padažams.
- Lengvai susiplaka iki purios konsistencijos.
- 50 % ekonomiškėnis už šviežią grietinėlę, nes plakimo metu kiekis padidėja 3 kartus.
- Gerai išlaiko formą.
- Galima maišyti su konditeriniais priedais, nesusitraukia nuo rūgščių produktų.
- Plaktą grietinėlę galima užšaldyti ir vėl atšildyti.
- Ilgas galiojimo laikas.
- Pagaminta iš gyvulinės (70 %) bei augalinės (30 %) kilmės riebalų, dėl to grietinėlė yra puikios natūralios grietinėlės skonio, tačiau dėl augalinių aliejų pasižymi savybėmis, ypač svarbiomis konditerijoje – lengvai plakasi, yra puri, gerai išlaiko formą.
- Nesaldinta.

Kad pasiekti geriausią rezultatą, grietinėlė turėtų būti atvėsinta žemiau +8°C temperatūros.

CREATIVE BASE

Aukštos kokybės grietinėlė su želatina ir puikus rezultatas per itin trumpą laiką.

Paskirtis: Creative base – grietinėlės bei želatinos mišinys, skirtas įvairių patiekalų gamybai. Tai puiki alternatyva skubantiems virtuvės meistrams kasdieninėje desertų bei kitų užkandžių gamyboje. Su Creative base pagaminsite įvairiausių patiekalus varijuodami skirtingais ingredientais, jų kiekiu bei ruošimo būdu. Šis produktas puikiai tinka putėsių, panna cotos, creme brule, terrinų bei kitiems desertiniams patiekalams ruošti.

Galima mišyti su bet kokiais ingredientais, norint iš dalies ar visiškai pakeisti želatiną, kiaušinius, grietinėlę ar sviestą. Puikiai tinka maišyti su kitokios rūšies grietinėle bei pienu. Produktas yra nesaldintas, todėl tinka tiek saldiems, tiek nesaldiems patiekalams ruošti. Creative base yra tik 16 % riebumo.

Grietinėlė su želatina yra visiškai paruošta naudojimui. Tiesiog suplakite, sumaišykite su kitais priedais, o paruoštą mišinį atšaldykite. Su Creative base pagaminsite puikius patiekalus ir tam net neprireiks ypatingų įgūdžių.

Creative base užtikrina paruoštų gaminių tvirtą konsistenciją bei vienodą struktūrą. Su Creative base sumažinsite laiko ir darbo sąnaudas, jums prireiks kur kas mažiau ingredientų jūsų patiekalams. Šis produkta puikiai tinka paruošto maisto, pusfabrikačių gamintojams.

Creative base – puikus rezultatas per itin trumpą laiką.

CASELLE

Tai puikus, aukštos kokybės produktas, puikiai pakeičiantis šviežią grietinėlę.

- Idealiai tinka saldiems patiekalams, desertams, tortams gaminti ar paruošti. Tinka kavai ar arbatai paskaninti.
- Lengvai susiplaka iki purios konsistencijos
- Plakimo metu kiekis padidėja 3 – 4 kartus
- Gerai išlaiko formą
- Galima maišyti su konditeriniais priedais, nesusitraukia nuo rūgščių produktų
- Plaktą grietinėlę galima užšaldyti ir vėl atšildyti
- Ilgas galiojimo laikas
- Saldinta.

RECEPTŪROS: VANILINIS KREMAS, VYNIOTINIS SU VARŠKĖS KREMU,
PYRAGAITIS „SPANGUOLĖ“

LENGVAS VANILINIS KREMAS I

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Sausos grietinėlės milteliai EXQUISIT	g	300	300	
Šalto kremo milteliai Kremuolės Frio	g	200	200	
Vanduo (šaltas)	g	1000	1000	
Sviestinis paruoštas kremas	g	350	350	
<i>Išėiga</i>	g			<i>1850</i>

Technologijos aprašymas

Į vandenį supilti **EXQUISIT** ir **Kremuolės Frio** miltelius ir plakti 5–7 min. Išplaktą kremą permaišyti su paruoštu sviestiniu kremu. Kremui paskaninti galima naudoti esencijas ar kitus skoninius priedus.

LENGVAS VANILINIS KREMAS II

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Šalto kremo milteliai Kremuolė FRIO	g	200	200	
Grietinėlės kremo milteliai EXQUISIT	g	300	300	
Pienas	g	1000	1000	
<i>Išėiga</i>	g			<i>1500</i>

Technologijos aprašymas

Į pieną supilti **EXQUISIT** ir **Kremuolės Frio** miltelius ir plakti dideliu greičiu 5–7 min.

KREMUOLĖ FRIO

Kremo, paruošiamo neterminiu būdu, milteliai.

Sudėtis: cukrus, modifikuotas krakmolas, dekstrozė, išrūgų milteliai, augaliniai riebalai, stabilizatorius kalcio karbonatas, tirštiklis natrio alginatas, kvapiosios medžiagos, druska, dažikliai riboflavinai, beta karotenas.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje, vėsioje vietoje.

Dozavimas:

350 g kremuolės – 1 litrui vandens

VYNIOTINIS SU VARŠKĖS KREMU

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Sandra Braunies pusgaminis	g	200	200	
Varškės kremas	g	300	300	
<i>Išėiga</i>	g			500

SANDRA BRAUNIES KONCENTRATO PUSGAMINIS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Pyrago milteliai SANDRA BROWNIES KONCENTRATAS	g	600	600	
Cukrus	g	300	300	
Kiaušiniai	g	540	540	
Aliejus	g	180	180	
Vanduo	g	320	320	
<i>Išėiga</i>	g			1940

Technologijos aprašymas

Visos žaliavos lėtai išmaišomos kartu, pabrunkinama ir permaišoma. Kepama 220° C temperatūroje 5 minutes.

VARŠKĖS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Varškės skonio stindiklis AE Kase Sahne	g	500	500	
Vanduo	g	500	500	
Varškė	g	500	500	
Grietinėle Debic	g	1000	1000	
<i>Išėiga</i>	g			2500

Technologijos aprašymas

Kase Sahne sumaišoma su vandeniu, varške ir permaišoma su plakta grietinėle.



Vyniotinis su varškės kremu

AE KASE SAHNE

Grietinėlės stingdiklio milteliai varškės skonio

Sudėtis: cukrus; liesos varškės milteliai (12%), dekstrozė, pasukų milteliai, modifikuotas krakmolas, želatina, sausas gliukozės sirupas, rūgštis E330, tirštiklis E410, kvapioji medžiaga, druska.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20° C temperatūroje.

PYRAGAITIS „SPANGUOLĖ“



Pyragaitis „Spanguolė“

Jungtinė receptūra 10 pyragaičių 4x8 cm

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Biskvitinis pusgaminis	g	100	100	
Spanguolių džemas	g	30	30	
Sirupas	g	40	40	
Spanguolių kremas	g	300	300	
<i>Išėiga</i>	g			<i>470</i>

Spanguolių kremas
Spanguolių džemas
Kakavinis biskvitas
Spanguolių kremas
Spanguolių džemas
Kakavinis biskvitas

Apipavidalinimui

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Džiovinotos spanguolės	g	25	25	
Netirpi cukraus pudra Super Schnee	g	10	10	
Paruošta želė CRISTALINE	g	12	12	
Išėiga	g			47

NETIRPI CUKRAUS PUDRA SUPER SCHNEE

Super sniegas

Sudėtis: dekstrozė, kviečių krakmolos, augalinis aliejus, kvapioji medžiaga.

Laikymo sąlygos: sausoje, vėsioje vietoje. Saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių.

CRISTALINE

Paruošta naudoti skaidri želė

Sudėtis: gliukozės sirupas, vanduo, cukrus, stabilizatoriai E406, E440, E450, E422, rūgštis E330, konservantas E202.

Skirta vartoti konditerijos gaminių paviršiams padengti.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20 °C.

KAKAVINIS BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Biskvito mišinys Kilsta N	g	150	150	
Kvietiniai miltai	g	150	150	
Cukrus	g	200	200	
Kiaušiniai	g	300	300	
Kakava EXTRA BRUT	g	50	50	
Vanduo	g	125	125	
Išėiga	g			800

Technologijos aprašymas

Visas žaliavas išplakti kartu, greita eiga 5 – 7 minučių. Biskvitą kepti 200° C temperatūroje 10 – 15 minučių.

KAKAVOS MILTELIAI EXTRA BRUTE DCP-22SP-760

Sudėtis: kakavos milteliai (100 %)

Laikymo sąlygos: laikyti švarioje, sausoje vietoje, 12–20° C temperatūroje, maksimali drėgmė 70 %

SIRUPAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Vanduo	g	100	100	
Cukrus	g	100	100	
<i>Išeiga</i>	g			200

Technologijos aprašymas

Vanduo užverdama su cukrumi ir atvėsinama.

SPANGUOLIŲ KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Grietinėės stingdiklis AE CRANBERRY	g	200	200	
Vanduo	g	250	250	
Grietinėė	g	1000	1000	
<i>Išeiga</i>	g			1450

Technologijos aprašymas

AE CRANBERRY išmaišoma su vandeniu ir brinkinama 20 min. Išbrinkinta masė permaišoma su plakta grietinėle ir išbrinkinta ir išlydyta želatina.

AE SPANGUOLĖ

Spanguolių skonio grietinėės stingdiklio milteliai

Sudėtis: cukrus; dekstrozė; želatina; sausos spanguolės (4,5%); modifikuotas krakmolos; maltodekstrinas; dažiklis E160A; rūgštis E330; kvapioji medžiaga

Skirtas vartoti kepinių su grietinėlės kremu gamybai. Paruoštas kremas gerai laiko formą, tinka užšaldyti

Pagrindinė receptūra:

200 g AE Spanguolė

250 g vanduo, 20 – 25° C

1000 g grietinėlė, nesaldinta, išplakta

Alaska–express milteliai išmaišomi vandenyje ir dalimis įmaišoma grietinėlė.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20° C temperatūroje.

**ĮDARŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT
DESERTINIUS PATIEKALUS**

PARUOŠTŲ ĮDARŲ PANAUDOJIMO REKOMENDACIJOS IR DARBO PROCESO
APRAŠAS

HORNO

Kakavos – lazdyno riešutų termostabilus įdaras

Sudėtis: cukrus 51,5%; augaliniai riebalai 22,5%; liesi kakavos milteliai 13,5%; modifikuotas krakmoklas 7,5%; augaliniai riebalai 3%; emulsiklis – sojų lecitinas 1,5%; lazdynų riešutų pasta; kvapioji medžiaga; vanilinas.

Laikymo sąlygos: laikyti švarioje, sausoje vietoje, 12 – 20 °C temperatūroje, maksimali drėgmė 70 %.

CARA CRAKINE

Karamelinis įdaras

Sudėtis: pieninis šokoladas su karamele 32% (nenugriebto pieno milteliai; kakavos sviestas; karamelizuotas cukrus 13%; kakavos masė; cukrus; natūrali karamelės kvapioji medžiaga; cukrus; augaliniai riebalai; biskvito gabaliukai (kvietiniai miltai; cukrus; kviečių salyklo miltai; kviečių krakmolai; tešlos kildinimo medžiaga – natrio rūgštusis karbonatas E500i; druska; natūrali vanilės kvapioji medžiaga); nugriebto pieno milteliai; emulsiklis – sojų lecitinas; prieskoniai.

Laikymo sąlygos: laikyti švarioje, sausoje vietoje, 12 – 20 °C temperatūroje, maksimali drėgmė 70 %.

PRODUKTO SPECIFIKACIJA

PRODUKTO PAVADINIMAS:	<i>Favorit Mokka (Įdaras „Mokka“ konditerijos ir kulinarijos gaminiams) 16075 (e)</i>
Alergenai:	Gali būti migdolų pėdsakų
Organoleptinės savybės:	
Tekstūra:	Vienalytė masė
Energinė ir maistinė vertė (100 g):	
Energija:	1221 kJ / 284 kcal
Angliavandeniai:	61,5 g
Baltymai:	2,2 g
Riebalai:	4,4 g
Skaidulos:	0,1 g
Sudėtis:	cukrus, vanduo, abrikosų branduoliai, pakeistų savybių krakmolai (E1414), kvietinis krakmolai, kvietiniai miltai, kvapiosios medžiagos, kukurūzų miltai, gliukozės sirupas, konservantas (kalio sorbatas), dažiklis (150c)
Laikymo sąlygos:	Sausoje, vėsioje patalpoje 14-+20°C
Galiojimo laikas:	5 mėnesiai nuo pagaminimo datos, nepažeistoje pakuotėje 1 mėnesis atidarius pakuotę (0+10°C)
Pakuotė:	12 kg plastikiniai kibirai

RECEPTŪROS IR NUOTRAUKOS: HORNO KEKSIUKAI, VARŠKĖS PYRAGAS SU AVIETĖMIS**HORNO KEKSIUKAI**

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Šviesus keksas	g	300	300	
Tamsus keksas	g	200	200	
Termostabilus šokoladinis įdaras Horno	g	100	100	
Išėiga	g			600

ŠVIESUS KEKSAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Koncentratas BUTTER KEKS	g	150	150	
Miltai	g	450	450	
Cukrus	g	400	400	
Kiaušiniai	g	300	300	
Vanduo	g	150	150	
Aliejus	g	350	350	
Išėiga	g			1800

Technologijos aprašymas

Visus komponentus sudedame kartu ir išmaišome.

TAMSUS KEKSAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Koncentratas Sandra Brownie	g	600	600	
Miltai	g	100	100	
Kiaušiniai	g	540	540	
Aliejus	g	180	180	
Cukrus	g	300	300	
Vanduo	g	320	320	
<i>Išeiga</i>	g			2000

Technologijos aprašymas

Visus komponentus sudedame kartu ir maišome plakikliu 5–7 minutes. Į keksą formules dedame dalį tešlos, į vidurį – šokoladinį įdarą ir vėl tešlos. Kepame šokinėje 240° C temperatūroje, kol paviršius susprogs, po to nustatoma 170–180° C temperatūra ir baigiama kepti.

VARŠKĖS PYRAGAS SU AVIETĖMIS

Jungtinė receptūra

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Varškės masė	g	500	500	
Trupiniai	g	200	200	
Šaldytos avietės	g	320	320	
<i>Išeiga</i>	g			1000

VARŠKĖS ĮDARAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Priedas varškės masei IZABELA	g	450	450	
Varškė (pertrinta liesa)	g	1000	1000	
Vanduo	g	600	600	
<i>Išeiga</i>	g			2050

Technologijos aprašymas

Visi produktai dedami kartu ir 3 – 4 minutes plakami.

AVIEČIŲ ĮDARAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėja
		Bruto	Neto	
Šaldytos avietės	g	200	200	
Claro	g	10	10	
Cukrus	g	10	10	
Vanduo	g	100	100	
<i>Išėja</i>	g			2000

Technologijos aprašymas

Vandenį sumaišome su cukrumi ir verdame sirupą, į kurį sudedame šaldytas avietes, pakaitiname, atvėsiname iki 80° C ir sudedame Claro miltelius, įdarą atvėsiname.

ISABELA VANILINĖ

Vanilinio skonio priedas keпамoms varškės masėms

Sudėtis: cukrus, modifikuotas krakmolos, kiaušinių baltymų milteliai, citrinų rūgštis E330, druska, kvapioji medžiaga, dažiklis beta karotenas E160a.

Laikyti uždarytą, sausoje vietoje, neaukštesnėje kaip 25° C temperatūroje.

Pagrindinė receptūra:

100 g varškė
 40–45 g ISABELA vanilinė
 50–60 g vanduo

Varškė sumaišoma su vandeniu ir permaišoma su Izabella milteliais, 5 minučių brinkinama.

ŽELĖ MILTELIAI CLARO GELB

Rūgščiai atsparūs

Sudėtis: cukrus, rūgštingumą reguliuojančios medžiagos E331, E330, E340, E332, stingdikliai E407, E440; tirštikliai E410, E414, dekstrozė, lydyto cukraus sirupas, kvapioji medžiaga.

Paruošimas:

100 g Claro gelb želė milteliai

400 g cukrus

1000 g vanduo arba sultys

Claro želė sumaišyti su cukrumi ir suberti į verdantį vandenį arba sultis, trumpam užvirinti. Sustingusią želė galima vėl užvirinti.

Claro želė atspari šalčiui, rūgščiai, gerai laiko formą ir lengvai transportuojama.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, neaukštesnėje kaip 20° C temperatūroje.

EGZOTINIŲ VAISIŲ, UOGŲ, DARŽOVIŲ PANAUDOJIMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS

RECEPTŪROS: TORTAS „EGZOTIKA“, TORTAS „PASIFLORŲ KAVA“

TORTAS EGZOTIKA

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Biskvitas Mona Liza	g	700	700	
Konjako sirupas	g	150	150	
Mangų – aviečių tyrių želė	g	1400	1400	
Mangų kremas	g	1650	1650	
<i>Išėiga</i>	g			3900

BISKVITAS MONA LIZA

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Kiaušiniai	g	340	340	
Cukrus	g	250	250	
Migdolų miltai LEMKE	g	250	250	
Miltai	g	65	65	
Sviestas	g	50	50	
Baltymai	g	225	225	
Cukrus	g	35	35	
<i>Išėiga</i>	g			1215

Technologijos aprašymas

Trynius išplakti su cukrumi ir migdolų miltais. Baltymus išplakti su cukrumi iki purios masės. Sviestą pašildyti ir įmaišyti į išplaktą kiaušinių – migdolų masę. Į gautą masę atsargiai įmaišyti miltus ir išplaktus kiaušinių baltymus. Biskvitą kepti lakštais. Kepimo temperatūra 220° C. Kepimo laikas – 10 minučių.

MIGDOLŲ MILTAI

Sudėtis: migdolų riešutai

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 18° C temperatūroje, drėgmė 70%.

KONJAKO SIRUPAS

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Cukrus	g	500	500	
Vanduo	g	500	500	
Konjakas	g	100	100	
<i>Išeiga</i>	g			<i>1100</i>

MANGŲ KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kokoso pienas	g	100	100	
Mangų tyrė	g	300	300	
Cukrus	g	150	150	
Kiaušinių tryniai	g	100	100	
Želatina	g	15	15	
Vanduo	g	110	110	
Plikyto kremo milteliai Standart	g	30	30	
Plakta grietinėlė	g	600	600	
<i>Išeiga</i>	g			<i>1400</i>

Technologijos aprašymas

Užvirinti kokoso pieną su mangų tyre. Kiaušinių trynius išmaišyti su cukrumi ir plikyto kremo milteliais Standart. Virti 5 minutes kartu su kokoso pieno ir mangų tyrės mase. Įmaišyti išbrinkintą želatina. Mišinį atvėsinti ir sumaišyti su išplakta grietinėle.

MANGŲ – AVIEČIŲ TYRIŲ ŽELĖ

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Mangų tyrė	g	650	650	
Aviečių tyrė	g	675	675	
Cukrus	g	250	250	
Želatina	g	30	30	
<i>Išeiga</i>	g			1600



TORTAS „PASIFLORŲ KAVA“

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Tamsus biskvitas SANDRA BROWNIES	g	400	400	
Pasiflorų piure	g	390	390	
Kavos skonio grietinėlės kremas	g	900	900	
<i>Išeiga</i>	g			1690

TAMSUS BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
SANDRA BROWNIES koncentratas	g	250	250	
Kiaušiniai	g	225	225	
Vanduo	g	130	130	
Cukrus	g	125	125	
Aliejus	g	75	75	
Miltai	g	42	42	
<i>Išeiga</i>	g			847

Technologijos aprašymas

Kepama 250° C temperatūroje 6–7 minutes.

KAVOS SKONIO GRIETINĖLĖS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Grietinė	g	450	450	
AE Neutral	g	70	70	
Vanduo	g	90	90	
Karina Latte-Machiato	g	153	153	
Vanduo	g	207	207	
Cukrus	g	90	90	
<i>Išėiga</i>	g			1000

PASIFLORŲ PIURE

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Pasiflorų tyrė	g	1200	1200	
Cukrus	g	180	180	
AE 666	g	90	90	
<i>Išėiga</i>	g			1470

Technologijos aprašymas

1/3 piure su cukrumi pašildyti iki 50° C temperatūros, sumaišyti su AE 666. Sudėti likusią pasiflorų tyrę. Paruoštą piure užpylus ant biskvito, būtina patalpinti į šaldytuvą, kad sustingtų.

KIAUŠINIŲ PRODUKTŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS

KIAUŠINIŲ PRODUKTŲ ASORTIMENTO PRISTATYMAS, PANAUDOJIMO REKOMENDACIJOS

- Kiaušinių milteliai
- Kiaušinių baltymų milteliai
- Kiaušinių trynių milteliai

KIAUŠINIŲ MILTELIAI

Kiaušinių milteliai (baltymo ir trynio) be pašalinių priedų savo chemine sudėtimi ir kokybiniais rodikliais atitinka visus maistinių kiaušinių miltelių reikalavimus. Juos galima naudoti kepiniams, majonezo gamyboje.

Galiojimo laikas:

- 6 mėn. (iki + 20° C)

- 2 metai (-2 - +5° C)

Tai patikimas, turintis ilgą galiojimo laiką, baltymingas, vitaminų turintis produktas. Gaminamas pagal išankstinį kliento užsakymą.

Gamybos pajėgumas - 1 tona į parą.

Namų sąlygomis naudojami vietoje kiaušinių, kepiniams ir omleto gamybai. 100 g miltelių prilygsta 8 kiaušiniams.

Tai džiovinti kiaušiniai. Vartojant jie užpilami trupučiu šilto vandens (ne karštesnio kaip 50° C) ir plakami. Toliau plakant supilamas kitas vanduo. Norint gauti 1000 g kiaušinio drėgnumo masės, reikia paimti 278 g miltelių ir 722 g vandens. Išplakta masė perkošiama per sietelį 2 mm skersmens akutėmis.

Paruoštus kiaušinio miltelius galima dėti į mielines tešlas. Kiaušinio miltelių laikymo terminas: -2° C temperatūroje hermetinėje taroje įpakuotus miltelius galima išlaikyti iki vienerių metų.

EIBUMIN

Kiaušinių baltymų milteliai

Sudėtis: kiaušinių baltymų milteliai, cukrus, rūgštingumą reguliuojanti medžiaga, citrinų rūgštis.

Pagrindinė receptūra:

100 g Eibumin

620 g smulkintas cukrus → išplakti iki standžių putų

770 g vanduo (~30° C)

1300 g smulkintas cukrus

310 g vanduo → sumaišius, užvirinti 120° C.

Užvirintą vandenį su cukrumi palaipsniui pilti į išplaktas putas. Gautą masę išplakti.

Laikyti uždarytą, sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 25° C temperatūros.

RECEPTŪROS: VANILINĖ PARFE, DESERTĖLIAI „MACAROON“ VANILINĖ PARFE

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių masė	g	350	350	
Kiaušinių trynių masė	g	75	75	
Cukrus	g	300	300	
Plakta grietinėlė	g	1000	1000	
Vanilės lazdelė	g	1	1	
<i>Išeiga</i>	g			<i>1725</i>

Technologijos aprašymas

Kiaušinių bei kiaušinių trynių mases, cukrų ir vanilės lazdelės košelę plakti iki standžių putų. Išplaktą grietinėlę ir kiaušinių masę, lengvai maišant, sujungiame. Gautą parfe kremą dedame į formas ir laikome šaldiklyje. Patiekiamo su vaisiais arba apibarstome kakavos milteliais.



Vanilinė parfe

DESERTĖLIAI "MACAROON"

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Macaroon paplotėliai	g	180	180	
Kavos kremas	g	100	100	
<i>Išeiga</i>	g			<i>280</i>

MACAROON PAPLOTĖLIŲ PUSGAMINIS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Macaroon mišinys	g	1000	1000	
DP Kavos skonio	g	40	40	
Vanduo	g	180	180	
<i>Išėiga</i>	g			<i>1220</i>

Technologijos aprašymas

Macaroon mišinys užpilamas 36° C vandeniu ir plakama dideliu greičiu 4 minutes. Išplakta masė dedama į konditerinį maišelį su lygiu antgaliu ir špricuojami migdoliniai 3 Ø cm paplotėliai ant kepimo popieriaus arba silikoninio kilimėlio. Prieš kepimą palaikoma 5 minutes, kad apdžiūtų viršus. Viršus pabarstomas maltos kavos pudra. Padinėje krosnyje kepama 130° C temperatūroje 20 minučių, viršus 50 %, o apačia 50 %. Galima kepti rotacinėje krosnyje, tuo pačiu režimu.

KAVOS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Marcipano masė kepimui	g	200	200	
Brendis	g	20	20	
DP Kavos skonio	g	8	8	
<i>Išėiga</i>	g			<i>228</i>

Technologijos aprašymas

Marcipano masė išmaišoma palaipsniui pilant brendį ir pabaigoje supilama kavos skonio DP.



Desertėliai Macaroon

KAVOS KVAPO IR SKONIO DESERTINĖ PASTA DP MOCCA

Kvapiųjų medžiagų sudėtis: natūralioms identiškos kvapiosios medžiagos

Sudėtis: cukrus, karamelė, vanduo, skrudintos kavos pupelės, modifikuotas krakmolai, brendis, etanolis, triacetinas E1518.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20° C temperatūros.

Skirta maisto produktams. Naudojama 40 : 1000.

MON MACARON

Mišinys migdolinių sausainių gamybai

Sudėtis: cukrus, migdolų riešutai, kiaušinių baltymų milteliai, sausas gliukozės sirupas, augalinis aliejus, stabilizatorius E516, emulsikliai E472b, E477, E471, nugriebto pieno milteliai, kartieji migdolai, augaliniai riebalai, tirštiklis E412.

Dozavimas: 100 %

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje, vėsioje vietoje.

MARCIPANO MASĖ

Sudėtis: migdolų riešutai (52 %), cukrus, vanduo, invertuotojo cukraus sirupas.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 18° C temperatūroje, drėgmė 70%.

MIŠINIŲ, PAGREITINANČIŲ IR PAGERINANČIŲ TECHNOLOGINĮ PROCESĄ, PANAUDOJIMAS DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBAI

MIŠINIŲ, PAGREITINANČIŲ IR PAGERINANČIŲ TECHNOLOGINĮ PROCESĄ, ASORTIMENTO PRISTATYMAS

Paloma	Paloma-miksas plikytai tešlai
SandraBrKonc15	Sandra Brauno koncentratas pyragui
SandraHoney	Sandra Honey mix, mišinys meduoliniam pyragui
AnetteLight	Anette (šviesi), mišinys puriems pyragams
FruSQK155	FRUCHTSANDQUICK K15 mišinys purių pyragų gamybai
ButerKeks	BUTTER KEKS, mišinys pyragui
KilstaN125	KILSTA N mišinys biskvito gamybai
Gewurtztrip	GEWURZTRIEB mišinys meduoliniams gaminiam

Nuernbeger	NEURNBERGER LEBKUCHEN prieskonių mišinys
HefeQuick 25	HEFEQUICK pagerintojas mieliniams kepiniams
Trend 25	Trend - aguonų įdaras
KaseFlach 15	KASE FRISH-FLACH purus varškės įdaras
Murbella 25	MURBELLA mišinys trapios tešlos gaminiams
Bienex 06	BIENEX medaus skonio miltel. karamelizavimui
Claro10	Rūgščiai atspari želė"Claro gelb"
Cristaline	CRISTALINE paruošta naudoti želė
Fruti08	Sulčių surišiklis "FRUTIQUE" "FRUTIQUE"
Caocrem	Kakavos kremo pasta CAOCREM
Lindener 01	LINDENER kepimo milteliai
Siebolett	Pasta (biskvitams gaminti) "Siebolett"
BcM7pail	M-7PAIL Paillete Feuilletine dribsniai
BcIcingW 7	White icing baltas glaistas
BcNibs	NIBS-S502-X27 kakavos trupiniai
Eibumin	Eibumin - kiaušinių baltymų milteliai

KILSTA N

Mišinys biskvito gamybai

Sudėtis: kviečių krakmolos, emulsikliai, riebalų rūgščių mono- ir digliceridų pieno rūgšties esterai E472b, riebalų rūgščių poliglicerolio esterai E475, lieso pieno milteliai, gliukozės sirupas, tešlos kildynimo medžiagos dinatrio difosfatas E450, natrio rūgštusis karbonatas E500, kvietiniai miltai, druska, išrūgų milteliai, stabilizatorius kalcio sulfatas E516, rūgštingumą reguliuojančios medžiagos kalcio laktatas E327, citrinų rūgštis E330, dažiklis riboflavinai E101.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje, vėsioje vietoje.

Dozavimas: 30 %

SANDRA – HONEY CAKE

Mišinys medaus pusgaminio gamybai

Sudėtis: kvietiniai miltai, cukrus, augalinis aliejus, kiaušinių trynių milteliai, miežinis salyklo ekstraktas, kviečių gemalai, gliukozės sirupas, tešlos kildynimo medžiagos E450, E500, kviečių baltymai, druska, prieskonių mišinys, kvapioji medžiaga (su laktoze), dažiklis E101.

Laikyti visada uždarytą, sausoje, vėsioje vietoje, ne aukštesnėje nei 25 °C temperatūros. Saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių.

Pagrindinė receptūra:

1000 g Sandra – HONEY CAKE

400 g vanduo

250 g invertuotas cukrus su 5% medaus

Sumaišyti Sandra – HONEY CAKE su vandeniu ir invertuotu cukrumi su medumi. Palikti pusgaminiį pastovėti 5 minutes. Vėl išmaišyti ir išpilstyti ant kepimo popieriaus.

RECEPTŪROS: RANTINIS BISKVITAS, LAKŠTINIS BISKVITAS, BISKVITAS VYNIOTINIUI, MORENGINIS PUSGAMINIS, PLIKYTOS TEŠLOS PUSGAMINIS

RANTINIS BISKVITAS

5-6 vnt.

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Biskvito mišinys Kilsta	g	500	500	
Miltai	g	600	600	
Cukrus	g	800	800	
Kiaušiniai	g	1000	1000	
Vanduo	g	500	500	
Išeiga	g			2800

Technologijos aprašymas

Visos žaliavos sumaišytos kartu plakamos greita eiga 5–10 minučių. Rantinį biskvitą kepti 180° C temperatūroje 40 minučių.

LAKŠTINIS BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Sandra Honey medaus skonio mixas	g	1000	1000	
Miltai	g	100	100	
Kiaušiniai	g	150	150	
Medus	g	250	250	
Vanduo	g	400	400	
Išeiga	g			1900

Technologijos aprašymas

Žaliavos sudedamos ir išmaišomos iki vienalytės masės. Kepama 260° C 3–4 minutes. Iškeptas biskvito lakštas iš karto nuimamas nuo skardos, kad neišdžiūtų.

BISKVITAS VYNIOTINIUI

3 vnt. 60x40

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėja
		Bruto	Neto	
Biskvito mišinys Kilsta	g	1000	1000	
Miltai	g	100	100	
Cukrus	g	150	150	
Kiaušiniai	g	250	250	
Vanduo	g	400	400	
Išėja	g			1400

Technologijos aprašymas

Visos žaliavos plakamos kartu greita eiga 5–10 minučių. Kepti 220° C temperatūroje 8 minutes.

MORENGINIS PUSGAMINIS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėja
		Bruto	Neto	
Kiaušinių baltymai	g	300	300	
Cukrus	g	300	300	
Riešutų mišinys ARANKA	g	500	500	
Miltai	g	100	100	
Išėja	g			800

Technologijos aprašymas

Kepama 100° C temperatūroje 60 minučių.

PLIKYTOS TEŠLOS PUSGAMINIS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėja
		Bruto	Neto	
Plikytos tešlos mišinys PALOMA	g	500	500	
Vanduo	g	750	750	
Aliejus	g	225	225	
Išėja	g			750

Technologijos aprašymas

Visas žaliavas išmaišyti ir palaikyti 5 minutes, 7 minutes plakti mentele vidutine eiga. Gautą masę išlyginame, plonu sluoksniu, kepimo torto formose. Kepama 220° C temperatūroje 15 minučių.

SKONINIŲ IR AROMATINIŲ MEDŽIAGŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS

PASTŲ, ESENCIJŲ, DAŽIKLIŲ, PRIESKONIŲ IR KITŲ SKONINIŲ BEI AROMATINIŲ MEDŽIAGŲ ASORTIMENTO PRISTATYMAS

<i>Aromatai</i>	
ButterSah03	BUTTER-SAHNE-AROMA sviesto esencija (3)
Caribia01	CARIBIA romo esencija (1)
Combani01	COMBANI vanilės esencija (1)
Combani03	COMBANI vanilės esencija (3)
Mandel_01	MANDEL-AROMA migdolų esencija (1)
Sizilia01	SIZILIA citrinų esencija (1)
ORANGELA	Orangela-apelsino skonio prieskonis
<i>Pastos</i>	
DpAnanasas	DP ANANASAS ananaso skonio desertinė pasta
DpAmareto	DP AMARETO amareto skonio desertinė pasta
DpCaramel	DP CARAMEL karamelės skonio desertinė pasta
DpEierlikor	DP KIAUŠINIŲ LIKERIS likerio skonio desertinė pasta
DpHimbeer	DP HIMBEER aviečių skonio desertinė pasta
DpKirsch	DP KIRSCH vyšnių skonio desertinė pasta
DpMandel	DP MANDEL-PISTAZIE migdolų-pistacijų skonio desertinė pasta
DpMocca	DP MOCCA kavos desertinė pasta
DpOrange	DP ORANGE apelsinų skonio desertinė pasta
DpPistazie	DP PISTACIJA pistacijų skonio desertinė pasta
DpRum	DP RUM romo skonio desertinė pasta
DpWalnuss	DP WALNUSS graikinių riešutų skonio desertinė pasta
DpWeinbrand	DP WEINBRAND brendžio desertinė pasta
DpSchKirsh	DP Schwarzwaldkirshwasser juodojo miško vyšnios desertinė pasta
DpWilliams Christ	DP Williams Christ, kriaušių skonio desertinė pasta
PastaMaskrp	PASTA MASCARPONE - maskarponės skonio pasta
PastaMentVe	PASTA MENTA VERDE - mėtų skonio pasta
PastaPistac	PISTACCHIO KERMAN- pistacijos pasta
PastaZabaio	PASTA ZABAIONE - kiaušinių trynio pasta

DAŽIKLIAI

Produkto spalva yra vienas svarbiausių rodiklių, lemiančių maisto pasirinkimą, todėl maisto dažikliai leidžia įgyti komercinį pranašumą. Maisto produkto spalvą lemiančios medžiagos naudojamos išlaikyti produktus patrauklius akiai:

- suteikti spalvą jos neturinčiam maisto produktui (pvz., karamelė, ledinukai);
- suteikti spalvą perdirbimo metu ją praradusiam maisto produktui (pvz., virtos dešros);
- užmaskuoti natūralią spalvą;
- sustiprinti arba išlaikyti maisto produkto spalvą, kuri kinta priklausomai nuo tam tikrų veiksnių: metų laiko, šviesos, oro poveikio, temperatūros svyravimų, drėgmės transportavimo/sandėliavimo sąlygų;
- papuošti, pagražinti maisto produktus.

Spalvų fiksatoriai – maisto priedai, stabilizuojantys, išlaikantys, intensyvinantys, ar gražinantys maisto produktui spalvą.

Maisto dažikliai skirstomi į natūralius ir sintetinius. Kaip maisto dažikliai – naudojami neorganiniai junginiai, kurie tiek higieniniu ir toksikologiniu požiūriu laikomi nekenksmingais. Natūralios kilmės dažantieji maisto priedai daugiausia yra augalinės kilmės, gaminami iš žaliavų, ekstrahuojant jas aliejais arba tam tikrais tirpikliais ir išgryninant. Natūralūs maisto dažikliai leidžiami naudoti pagal technologinius poreikius be griežtų apribojimų. Natūralių dažiklių trūkumas – jautrumas aplinkos fizikiniams ir cheminiams veiksniams (pH terpei, temperatūrai ir kt.).

Natūralūs maisto dažikliai:

- Chlorofilai (E140) – žalios spalvos dažikliai, natūraliai paplitę gamtoje;
- Karamelinės spalvos (E150 a, b, c, d) – rudos spalvos natūralūs maisto dažikliai, tamsiau ar šviesiau rudos spalvos cukraus terminio skilimo produktas;
- Augaliniai pigmentai karotinoidai (E 160) – labiausiai paplitę gamtoje ir plačiausiai naudojami natūralūs geltonos, oranžinės spalvos maisto dažikliai.

Sintetiniai maisto dažikliai – junginiai, struktūriškai identiškai natūraliems gamtiniams pigmentams. Skirtingai negu natūralūs, sintetiniai maisto dažikliai yra stabilūs, intensyvių spalvų, gerai nudažo maisto produktus ir ilgai išlieka nepakitę nepriklausomai nuo aplinkos veiksnių. Dėl universalių sintetinių dažiklių savybių ir žemos kainos, didžioji dalis maisto pramonėje naudojamų dažiklių yra būtent nenatūralūs, gaunami perdirbant anglies ir naftos produktus.

Sintetiniai maisto dažikliai draudžiami naudoti pieno ir pieno produktų, duonos, kepinių ir kitų miltinių gaminių, mėsos, riebalų, aliejų ir kai kurių kitų produktų gamyboje.

Sintetiniai dažikliai gali būti naudojami: fermentiniuose sūriuose, žuvų gaminiuose, karamelėse, dražė ir sausainių paviršiams, kramtomosiose gumose, gaiviuosiuose ir alkoholiniuose gėrimuose, desertinių koncentratų milteliuose ir kt.

Produktų spalva gali būti išgaunama ir su kitais maisto priedais, kurie reaguodami su produktų komponentais sudaro spalvotus junginius arba paprasčiausiai apsaugo natūralius dažus nuo skilimo.

RECEPTŪROS: LAZDYNŲ RIEŠUTŲ TORTAS, BRAŠKINIS VARŠKĖS PYRAGAS, MARCIPANINIS PYRAGAS SU ABRİKOSAIS

LAZDYNŲ RIEŠUTŲ TORTAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Riešutinis biskvitas	g	110	110	
Lazdyno riešutų putėsis	g	270	270	
Figų žele gabaliukai	g	50	50	
Sirupas	g	80	80	
<i>Išeiga</i>	g			510

BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Biskvito koncentratas KILSTAN	g	150	150	
Miltai	g	150	150	
Mišinys riešutiniam pusgaminiui ARANKAL	g	150	150	
Kiaušiniai	g	300	300	
Cukrus	g	150	150	
Vanduo	g	100	100	
<i>Išeiga</i>	g			800

Technologijos aprašymas

Visos žaliavos plakamos kartu greita eiga 5–10 minučių. Kepti 180° C 40 minučių.

LAZDYNŲ RIEŠUTŲ PUTĖSIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Grietinėlė	g	650	650	
Pienas	g	600	600	
Lazdynų riešutų pasta PRA CLASS	g	275	275	
Kiaušinių tryniai	g	300	300	
Cukrus	g	350	350	
Plakta grietinėlė	g	1000	1000	
Želatina	g	30	30	
Vanduo	g	150	150	
Išėiga	g			3355

FIGŪ ŽELĖ

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Cukrus	g	100	100	
Claro gelb	g	100	100	
Šaldyta figų tyrė RAVIFRUIT	g	1000	1000	
Išėiga	g			1200

SIRUPAS

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Cukrus	g	200	200	
Vanduo	g	200	200	
Lazdynų riešutų pasta PRA CLASS	g	60	60	
Juodosios miško vyšnios desertinė pasta DP Schwarzwald Kirschwasse	g	25	25	
Išėiga	g			485

BRAŠKINIS VARŠKĖS PYRAGAS

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Trapi tešla	g	160	160	
Abrikosų džemas	g	50	50	
Lakštinis biskvitas	g	300	300	
Braškinė – varškės masė	g	1455	1455	
Šviežios braškės	g	300	300	
Paruošta claro želė	g	200	200	
Išėiga	g			2465

Technologijos aprašymas

Ant iškeptos trapios tešlos pagrindo tepamas abrikosų džemas ir dedamas biskvitas, pilama varškės masė. Pusgaminiis 2 valandom dedamas į šaldytuvą. Ant varškės masės dedamos pjaustyta braškės ir užpilama paruošta claro želė.

TRAPI TEŠLA

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išiga
		Bruto	Neto	
Trapios tešlos mišinys Murbella	g	1200	1200	
Margarinas	g	480	480	
Kiaušiniai	g	120	120	
Išiga	g			1800

BRAŠKINĖS – VARŠKĖS MASĖ

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išiga
		Bruto	Neto	
Vanduo	g	500	500	
Priedas varškei Kase-frisch hoch	g	225	225	
Varškė	g	450	450	
DP Braškė	g	80	80	
Plakti kiaušinių baltymai su cukrumi	g	200	200	
Išiga	g			850

Technologijos aprašymas

Į karštą virintą vandenį įmaišoma Kase-frisch hoch miltelių. Varškė sumaišoma su DP Braškė ir supilamas paruoštas mišinys ir įmaišoma baltymų masė.

LAKŠTINIS BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išiga
		Bruto	Neto	
Biskvito mišinys Kilsta	g	500	500	
Kvietiniai miltai	g	600	600	
Cukrus	g	800	800	
Kiaušiniai	g	1000	1000	
Vanduo	g	500	500	
Išiga	g			2800

Technologijos aprašymas

Visos žaliavos plakamos kartu greita eiga 5–10 minučių. Kepti 180° C 40 minučių.

CLARO ŽELĖ

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Želė milteliai Claro	g	10	10	
Cukrus	g	40	40	
Vanduo	g	100	100	
<i>Išeiga</i>	g			150

MARCIPANINIS PYRAGAS SU ABRIKOSAIŠ

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Trapi tešla	g	250	250	
Migdolinis įdaras	g	450	450	
Konservuoti abrikosai	g	320	320	
<i>Išeiga</i>	g			1020

TRAPI TEŠLA

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Trapios tešlos mišinys Murbella	g	1000	1000	
Margarinas	g	400	400	
Kiaušiniai	g	100	100	
<i>Išeiga</i>	g			1500

Technologijos aprašymas

Visus produktus sudėti ir sujungti.

MIGDOLINIS ĮDARAS

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Sviestas	g	100	100	
Cukrus	g	100	100	
Migdolų miltai	g	100	100	
Kiaušiniai	g	100	100	
Miltai	g	300	300	
Romo skonio pasta DP Rum	g	20	20	
<i>Išeiga</i>	g			700

Technologijos aprašymas

Visas žaliavas plakame kartu, pabaigoje plakimo sudedame DP Rum. Trapios tešlos pusgamini išsklojame, dedame migdolinį kremą, abrikosus ir kepame 180–190° C 30 minučių.

PARUOŠTŲ KREMŲ PANAUDOJIMAS BEI PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS

PARUOŠTŲ KREMŲ, NAUDOJAMŲ RESTORANE „DAUGIRDAS“, ASORTIMENTO PRISTATYMAS

Tai puikaus skonio, termostabilūs, t.y. tinkantys kepimui produktai, skirti naudoti kaip įdaras užšaldytuose pusgaminiuose, pyraguose, bandelėse bei pertepimams. Tiesioginė įdaro paskirtis – naujo, išskirtinio skonio suteikimas desertams. Riebalinių įdarų ir kremų panaudojimas leidžia praplėsti patiekalų asortimentą.

Riebaliniai kremai ir įdarai ledams gaminami iš augalinės kilmės riebalų, cukraus, kakavos miltelių, sauso pieno bei jo produktų, kvapiųjų medžiagų ir emulsiklio lecitino bei stabilizatoriaus, kuris stabdo produkto kristalizacijos procesą, t. y. neleidžia jam išsilydyti iki +220° C bei užšalti iki –30° C. Tų pačių riebalų bazėje pakeitus kvapiąsias medžiagas ar maistinius dažus, galime sukurti norimo skonio ar aromato produktą. Tai gaminy, paruoštas naudojimui gamyboje be papildomo apdirbimo.

Įdarų ir kremų rūšys:

- riebaliniai įdarai su kakava šokoladinio likerio, triufelio, kavos, riešutinio skonio;
- riebaliniai karamelės, kiaušininio likerio, „irish cream“ skonio įdarai;
- balti riebaliniai įdarai pageidaujamo skonio - jogurto, grietinėlės, kokoso, ir kt.;
- vaisių ar uogų skonio - braškių, vyšnių, j. serbentų, apelsinų, bananų ar kitų pageidaujamų skonių riebaliniai įdarai.

Žaliavos įdarų bei kremų gamybai:

- kakavos produktai - trinta kakava, riebus ir liesi kakavos milteliai, kakavos sviestas;
- augaliniai riebalai;
- cukrus;
- riešutai ir įvairūs jų gaminiai;
- sublimuoti vaisiai, uogos ir jų gaminiai;

- visiškai arba iš dalies dehidratuotas pienas, liesas pienas, grietinėlė;
- sviestas ir/ar kiti pieno riebalai;
- medus, vanilė, cinamonas ir kiti prieskoniai;
- likeriai, konjakai, brendžiai ir kiti alkoholiniai gėrimai;
- kiti maisto produktai ar jų sudedamosios dalys, suteikiantys šokoladui kvapą, skonį ar struktūrą;
- kvapiosios medžiagos pagal HN 53 - 1;
- leidžiami vartoti maisto priedai pagal HN 53.

RIEBALINIAI ĮDARAI IR KREMAI SU KAKAVA

Kakavos milteliai suteikia šiems įdarams šokolado aromatą ir skonį. Įvedus į receptūrą aromatines medžiagas gauname riešutinio, „triufelio“ ar šokoladinio likerio skonio įdarus, o panaudodami riešutų bei kavos pastas - kavos įdarus, riešutinius įdarus ar kremus pertepimams.

Sudėtis: cukrus, kakava, šokoladas, kakavos ir šokolado produktai, augaliniai riebalai, riešutų pasta, kavos pasta, vanilė, kvapiosios medžiagos pagal HN 53 - 1, natūralūs ir jiems identiškai aromatai, skoninės medžiagos, maisto priedai pagal HN 53 (sojų lecitinas, stabilizatorius), kitos žaliavos ar maisto produktai ir/ar jų sudedamosios dalys, suteikiančios gaminiams kvapą, skonį, spalvą ar struktūrą.

RIEBALINIAI PIENINIAI ĮDARAI IR KREMAI

- Karamelės;
- Grietininio iriso;
- Kiaušininio likerio skonio;
- „Irish cream“ skonio įdarai;
- Kremai pertepimams.

Sudėtis: Cukrus, kakava, šokoladas, kakavos ir šokolado produktai, augaliniai riebalai, dehidratuotas konservuotas pienas (nesaldinti ir saldinti sutirštinti pienai, sauso pieno produktai), medus, vanilė, cinamonas ir kiti prieskoniai ar natūralūs maisto priedai, karamelė, kvapiosios medžiagos pagal HN 53 - 1, natūralūs ir jiems identiškai aromatai, skoninės medžiagos, maisto priedai pagal HN 53 (sojų lecitinas, stabilizatorius), kitos žaliavos ar maisto produktai ir/ar jų sudedamosios dalys, suteikidančios gaminiams kvapą, skonį, spalvą ar struktūrą.

BALTI RIEBALINIAI ĮDARAI IR KREMAI

- Jogurto;
- Kokoso;

- Sutirštintos grietinėlės;
- Plaktos grietinėlės;
- Kremai pertepimams.

Sudėtis: cukrus, kakavos sviestas, balto šokolado produktai, augaliniai riebalai, dehidratuotas konservuotas pienas (nesaldinti ir saldinti sutirštinti pienai, sauso pieno produktai), kokoso riešuto milteliai ar kokoso riešuto drožlės, vanilė, kiti prieskoniai ar natūralūs maisto priedai, kvapiosios medžiagos pagal HN 53 - 1, natūralūs ir jiems identiški aromatai, skoninės medžiagos, maisto priedai pagal HN 53 (sojų lecitinas, stabilizatorius), kitos žaliavos ar maisto produktai ir/ar jų sudedamosios dalys, suteikiančios gaminiams kvapą, skonį, spalvą ar struktūrą.

VAISIŲ AR UOGŲ SKONIO RIEBALINIAI ĮDARAI AR KREMAI

Tai stipriai išreikšto aromato ir ryškių spalvų įdarai bei kremai, ypač populiarūs vasaros sezono metu.

Sudėtis: cukrus, kakavos sviestas, balto šokolado produktai, augaliniai riebalai, dehidratuotas konservuotas pienas (nesaldinti ir saldinti sutirštinti pienai, sauso pieno produktai), sublimuoti – dehidratacijos būdu gauti vaisių/uogų milteliai ar jų gabalėliai, medus, cinamonas ir kiti prieskoniai ar natūralūs maisto priedai, kvapiosios medžiagos pagal HN 53 - 1, natūralūs ir jiems identiški aromatai, citrinos rūgštis, skoninės medžiagos, maisto priedai pagal HN 53 (sojų lecitinas, stabilizatorius), kitos žaliavos ar maisto produktai ir/ar jų sudedamosios dalys, suteikiančios gaminiams kvapą, skonį, spalvą ar struktūrą.

Riebalinių kremų ar įdarų ledams negalima:

- kaitinti ant atviros ugnies šildyti aukštesnėje kaip 30° C temperatūroje;
- maišyti su gyvulinės kilmės riebalais;
- maišyti su vandeniu.

RECEPTŪROS: PLIKYTAS KREMAS, VARŠKĖS SVIESTINIS KREMAS, KREMAS „NAPALEONAS“, KAPUČINO TORTAS SU LIMETOMIS, PLIKYTAS VARŠKĖS PYRAGAS

I PLIKYTAS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kremuolė	g	350	350	
Vanduo	g	1000	1000	
Baze krem 628	g	500	500	
<i>Išeiga</i>	g			1850

II PLIKYTAS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
FRIO	g	350	350	
Vanduo	g	1000	1000	
Sviestas	g	400	400	
<i>Išeiga</i>	g			1900

Technologijos aprašymas

Frio milteliai sumaišomi su pienu ir išplakama su iki kambario temperatūros suminkštintu sviestu.

III PLIKYTAS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
FRIO	g	400	400	
Vanduo	g	1000	1000	
Baze krem 628	g	500	500	
<i>Išeiga</i>	g			1900

Technologijos aprašymas

Frio milteliai sumaišomi su pienu ir išplakama su **Baze krem 628** (kambario temperatūros).

FRIO-KALTCREME

Kremo, paruošiamo neterminiu būdu, milteliai. Malonaus vanilinio skonio kremas tinka tortų, eklerų, sluoksniuotos tešlos kepinių įdarų bei desertų gamybai.

Sudėtis: cukrus, modifikuotas krakmolos, nugriebto pieno milteliai, sausas gliukozės sirupas, sukietintieji augaliniai riebalai, stingdiklis E401, rūgštingumą reguliuojančios medžiagos E450, E263, E516, E331, druska, emulsiklis E471, kvapioji medžiaga, dažiklis E160a.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, neaukštesnėje kaip 20° C temperatūros.

Pagrindinė receptūra:

350–400 g Frio-Kaltcreme

1000 g vanduo

Paruošimas: 3 minutes plakti plakikliu. Naudoti pieną arba šiltą vandenį, su pienu gaunamas geresnis skonis.

IV PLIKYTAS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
CREMO STANDART milteliai	g	100	100	
Vanduo arba pienas	g	1000	1000	
Cukrus	g	100	100	
Sviestas	g	100	100	
<i>Išėiga</i>	g			<i>1300</i>

Technologijos aprašymas

Standart kremo milteliai sumaišomi su cukrumi ir 100 g pieno, likęs pienas užverdamas, į jį plona srovele supilamas miltelių ir pieno mišinys ir dar pakaitinama, maišant iki užvirimo. Masė atvėsinama ir išplakama su kambario temperatūros sviestu.

CREMO STANDARD MILTELIAI

Malonaus vanilinio skonio plikyto kremo milteliai, skirti kremų gamybai. Tinka tortų, eklerų, sluoksniuotos tešlos kepinių įdarams bei desertų gamybai. Galima kepti.

Sudėtis: kukurūzų krakmolos, kvapioji medžiaga, druska, stabilizatorius E339.

Pagrindinė receptūra:

100 g Standard kremo milteliai

100 g cukrus

1000 g pienas (gali būti sultys)

1/5 pieno, Standard kremo miltelius ir cukrų gerai išmaišyti, 4/5 pieno užvirinti ir į verdantį pieną (intensyviai maišant) supilti paruoštą mišinį ir užvirinti.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20° C temperatūros.

MIGDOLINIS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
CREME margarinas	g	700	700	
Vanduo	g	300	300	
STANDART (paruoštas kremas)	g	100	100	
<i>Išėiga</i>	g			<i>1100</i>

MIGDOLINIS – RIEŠUTINIS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Migdolinis kremas	g	1000	1000	
Migdolų riešutai	g	500	500	
<i>Išėiga</i>	g			<i>1500</i>

KREMFIX KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
KREMFIX kremo milteliai	g	1500	1500	
Vanduo, pienas arba sultys	g	450	450	
<i>Išėiga</i>	g			<i>1950</i>

FOND HELVETIA KREMO MILTELIAI

Vanilės skonio

Sudėtis: cukrus; augalinis aliejus; gliukozės sirupas; želatina; sukietintieji augaliniai riebalai; pieno baltymai; emulsiklis E472a; stabilizatorius E451; kvapioji medžiaga

Skirtas vartoti kremų su grietinele arba jogurtu gamybai. Paruoštas kremas gerai laiko formą, tinka užšaldyti

Pagrindinė receptūra:

500 g kremo milteliai **FOND HELVETIA**

700 g vanduo, nuo 20° iki 25° C

300 g grietinėlė, nesaldinta, išplakta

arba

300 g kremo milteliai **FOND HELVETIA**

700 g jogurtas

300 g grietinėlė, nesaldinta, išplakta

Sumaišyti produktus ir plakti 3–4 minutes.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20° C temperatūroje.

KARINA KAKAO MIX

Kakavos skonio mišinys kremų gamybai.

Sudėtis: cukrus, kakavos milteliai, sojų kvapai, augaliniai riebalai, modifikuotas krakmolos, sausos išrūgos.

Laikyti uždarytą, sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 25° C temperatūroje.

Pagrindinė receptūra:

1000 g **Karina Kakao mišinys**

450g vanduo 50° C

1250 g išplaktas margarinas ar riebalai

Karina kakao mix miltelius sumaišyti su vandeniu ir pamažu įmaišyti į išplaktus riebalus.

KREMAI SU FOND HELVETIA

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Grietinė	g	500	500	
Pienas	g	500	500	
FOND HELVETIA vanilinio kremo milteliai	g	300	300	
<i>Išėiga</i>	g			<i>1300</i>

Technologijos aprašymas

FOND HELVETIA vanilinio kremo milteliai sumaišomi su duotomis receptūroje žaliavomis ir išplakama.

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Plakta grietinėlė	g	300	300	
Vanduo (šaltas)	g	700	700	
FOND HELVETIA vanilinio kremo milteliai	g	500	500	
<i>Išėiga</i>	g			1500

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Grietinėlė	g	300	300	
Jogurtas	g	700	700	
FOND HELVETIA vanilinio kremo milteliai	g	300	300	
<i>Išėiga</i>	g			1300

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Grietinė	g	400	400	
Jogurtas	g	600	600	
FOND HELVETIA vanilinio kremo milteliai	g	300	300	
<i>Išėiga</i>	g			1300

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Grietinė	g	400	400	
Kefyras	g	400	400	
Pienas	g	200	200	
FOND HELVETIA vanilinio kremo milteliai	g	300	300	
<i>Išėiga</i>	g			1300

VARŠKĖS SVIESTINIS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Varškė	g	1000	1000	
Margarinas Creme	g	500	500	
Sviestas	g	500	500	
Kremuolė	g	350	350	
Vanduo		1000	1000	
<i>Išėiga</i>	g			3350

Technologijos aprašymas

Margariną išplakame su sviestu ir dedame paruoštą kremuolę sumaišytą su pertrinta varške.

KREMAS „NAPALEONAS“

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Karamelinio skonio margarinas SUPER CREME	g	250	250	
Pienas	g	150	150	
Plikyto kremo milteliai FRIO	g	100	100	
Aromatas Combani	g	2	2	
Išėiga	g			500

Technologijos aprašymas

Į plakiklį sudedame margariną, plikyto kremo miltelius, supilame pieną ir plamame iki kreminės konsistencijos. Baigiant plakti, sudedamas aromatas.

KAPUČINO TORTAS SU LIMETOMIS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Biskvitas kakavinis su Kilsta	g	120	120	
Sirupas	g	100	100	
Kapučino skonio kremas	g	150	150	
Cara Crakine-traškutis	g	90	90	
Limetų skonio kremas	g	180	180	
Išėiga	g			640

KAKAVINIS LAKŠTINIS BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Biskvito koncentratas KILSTA	g	150	150	
Miltai	g	150	150	
Cukrus	g	150	150	
Kiaušiniai	g	300	300	
CACAVA EXTRA BRUT	g	150	150	
Vanduo	g	100	100	
Išėiga	g			800

Technologijos aprašymas

Visi produktai sudedami į plakimo katilą ir plakama 7 minutes. Masė supilama į silikoninę lakštinio biskvito formą ir kepama 200° C 7 minutes.

LIMETŲ SKONIO KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Grietinėls stingdiklis AE Jogurt -Limeto	g	500	500	
Vanduo	g	1000	1000	
Grietinė	g	1000	1000	
<i>Išeiga</i>	g			2500

Technologijos aprašymas

AE Jogurt-Limeto stingdiklis sumaišomas su vandeniu ir lengvai permaišoma su išplakta grietinėle.

KAPUČINO KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Šokoladas BC Cappucino skonio	g	150	150	
Plakta grietinėle	g	240	240	
<i>Išeiga</i>	g			390

Technologijos aprašymas

Šokoladas išlydomas ir permaišoma su plakta grietinėle.

SIRUPAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Cukrus	g	120	120	
Vanduo	g	120	120	
<i>Išeiga</i>	g			240

Kakavinis kremas
Limetų kremas
Kakavinis biskvitas
Kapučino kremas
Cara Crakine
Kakavinis biskvitas

PLIKYTAS VARŠKĖS PYRAGAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Varškės masė	g	400	400	
Šokoladiniai trupiniai	g	50	50	
<i>Išeiga</i>	g			450

VARŠKĖS MASĖ

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Varškė	g	1850	1850	
Vanduo	g	2200	2200	
Itališkas morengas	g	350	350	
Purus varškės įdaras KASE FRISH-HOCH	g	1100	1100	
<i>Išeiga</i>	g			5500

Technologijos aprašymas

Vanduo užverdama, suberiami Kase Frish-Hoch milteliai ir išmaišoma. Sudedama trinta varškė, išmaišoma ir lengvai permaišoma su itališku morengu. Masė dedama ant paruoštos biskvito trupinių – sviesto masės ir atšaldoma. Prieš patiekiant, viršus dengiamas mėlynių įdaru.

ITALIŠKAS MORENGAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių baltymų milteliai Eibumin	g	33	33	
Vanduo	g	267	267	
Cukrus	g	300	300	
<i>Išeiga</i>	g			600

Technologijos aprašymas

Eibumin milteliai išmaišomi su vandeniu, cukrumi ir pabrunkinama. Viskas išplakama.

TRUPINIŲ PAGRINDAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Pusgaminiš Sandra braunies	g	1850	1850	
Sviestas	g	2200	2200	
<i>Išeiga</i>	g			4050

Technologijos aprašymas

Iškeptas puginis susmulkinamas ir permaišomas su ištirpintu sviestu.

SANDRA BRAUNIES PUSGAMINIS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Pyrago milteliai SANDRA BROWNIES	g	600	600	
Cukrus	g	300	300	
Miltai	g	100	100	
Kiaušiniai	g	540	540	
Aliejus	g	180	180	
Vanduo	g	320	320	
<i>Išeiga</i>	g			2040

Technologijos aprašymas

Visos žaliavos išmaišomos kartu, paliekama 5 minutėms. Po to maišoma 7 minutes vidutiniu greičiu.

Masę išpylame plonu sluoksniu ant silikoninės formos ir kepame 220° C temperatūroje 5 minutes.

MODERNIŲ DESERTŲ GAMYBA BEI PATIEKIMAS

DREBUTINIŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBA BEI PATIEKIMAS

TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR PATIEKALŲ NUOTRAUKOS: ITALIŠKA VANILINĖ „PANNA COTTA“, ŽELĖ TORTAS

ITALIŠKA VANILINĖ „PANNA COTTA“

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Grietinėlė	g	150	150	
Pienas	ml	50	50	
Cukrus	g	30	30	
Vanilinis cukrus	g	5	5	
Želatina	g	5	5	
Jogurtas	g	50	50	
Braškės šviežios/saldytos	g	76	50	
Cukrus	g	30	30	
Actas Modenos balzaminis	ml	12	12	
Cukraus pudra	g	1	1	
Mėta arba melisa	g	1	1	
Išėiga				380

Technologijos aprašymas

1. Želatina užmerkiama, kad išbrinktų.
2. Grietinėlė, cukrus, vanilinis cukrus užverdamos nuolat maišant.
3. Užvirusi grietinėlė nukeliama nuo ugnies, į ją supilama želatina, maišoma kol ištirps. Atvėsinama.
4. Į atvėsusią grietinėlę įmaišomas kambario temperatūros jogurtas.
5. Gautas mišinys išpilstomas į indelius ir stingdinamas +2 – +4 C temperatūroje.
6. **Padažas:** Braškės verdamos su cukrumi, po to pilamas balzaminis actas, kaitinama.
7. Į lėkštę dedamos patiekalo sudėtinės dalys, apipavidalinama.



Itališka vanilinė „Panna cotta“

ŽELĖ TORTAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Želatina	g	50	50	
Citrinos rūgštis	g	17	17	
Cukrus	g	500	500	
Grietinė	g	100	100	
Vanilinas	g	3	3	
Citrinos žievelė	g	5	5	
Sultys	ml	50	50	
Mandarinai	g	46	35	
Vynuogės	g	49	35	
Kriaušės	g	44	35	
Obuoliai	g	42	35	
Slyvos	g	18	15	
Graikiniai riešutai	g	11	10	
Migdolai	g	10	10	
Razinos	g	10	10	
Išeiga	g			1000

Technologijos aprašymas

1. Želatina išbrinkinama šiltame (35–37° C) vandenyje. Želė mišiniai ruošiami atskiruose induose (su sultimis, su grietinėle).
2. Uogos ir vaisiai nuvalomi, nuplaunami, nusausinami, jei reikia supjaustomi.
3. Į torto formą pilama paruoštas želė mišinys 1,5–2 cm storio sluoksnis, dedami vaisiai (uogos), stigidinama +2 - +4° C temperatūroje. Taip supilmi visi luoksniai.
4. Tortas laikomas +2 - +4° C temperatūroje 36 valandas.



Želė tortas



Želė tortas

**PIENO – KIAUŠINIŲ PAGRINDU RUOŠIAMŲ DESERTŲ
GAMYBA BEI PATIEKIMAS**

TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: „CREME BRULEE“ SU
MĒLYNUOJU PELĖSINIŲ SŪRIU, „CREME BRULEE“ SU MIGDOLŲ TRAŠKESIU,

BAVAROIS DE LUCUMA

CREME BRULEE SU MĒLYNUOJU PELĖSINIŲ SŪRIU

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių tryniai	vnt/g	2	40	
Grietinė	g	100	100	
Cukrus	g	14,3	14,3	
Vanilinas	g	0,3	0,3	
<i>Creme brulle masė</i>	g			<i>100</i>
Dekoras iš artistiko	g	1	1	
Mėta, melisa	g	1	1	
Sūris su mėlynuoju pelėsiu	g	18	15	
<i>Išeiga</i>	g			<i>115</i>

Technologijos aprašymas

1. Grietinė užvirinama su cukrumi ir vanilinu.
2. Kiaušinių tryniai išsukami ir užplikomi grietinėle. Gauta masė perkošiama ir supilama į kepimo indelius. Indeliai su mase dedami į skardą, į ją pilama karšto vandens iki pusės indelio, uždengiama, kepama konvekciniame garo krosnyje 155–160° C temperatūroje 45–50 minutes. Atvėsinama, brandinama 24 valandas 0 – +4° C temperatūroje.
3. Ant kremo viršaus vienoje pusėje dedamas pelėsinis sūris, beriamas rudasis cukrus ir padeginama.
4. Puošiam mėtų šakele ir dekoru iš artistiko.
5. Laikoma šaldytuve +4 – +6° C temperatūroje 24 valandas.



Creme brulee su mėlynuoju pelėsiniu sūriu

CREME BRULEE SU MIGDOLŲ TRAŠKESIU

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių tryniai	vnt/g	2	40	
Grietinė	g	175	175	
Cukrus	g	36	36	
Vanilinas	g	0,3	0,3	
<i>Creme brulle masė</i>	g			<i>100</i>
Dekoras iš artistiko	g	1	1	
Mėta, melisa	g	1	1	
Dribsniai M-7 PAIL Paillete (traškesys)	g	15	15	
<i>Išeiga</i>	g			<i>115</i>

Technologijos aprašymas

- 1 Grietinė užvirinama su cukrumi ir vanilinu.
- 2 Kiaušinių tryniai išsukami ir užplikomi grietinėle. Gauta masė perkošiama ir supilama į kepimo indelius. Indeliai su mase dedami į skardą, į ją pilama karšto vandens iki pusės indelio, uždengiama, kepama konvekciniame garo krosnyje 155–160° C temperatūroje, 45–50 minutes. Atvėsinama, brandinama 24 valandas 0 – +4° C temperatūroje.
- 3 Ant kremo viršaus vienoje pusėje dedami trys migdolų traškesio rutuliukai, beriamas rudasis cukrus ir padeginama.
- 4 Puošiama mėtų šakele ir dekoru iš artistiko.
- 5 Laikoma šaldytuve +4 – +6° C temperatūroje 24 valandas.



Crème brûlée su migdolų traškėmis

BAVARIŠKAS KREMAS

Bavariškas kremas yra vienas iš tradicinių angliškų kremų (iš kiaušinių ir pieno) su želatina, plaktais kiaušinių baltymais ir įdaru. Patiekalo pavadinimas sietinas su keliolika prancūzų virėjų, kurie, valdant Vitelsbacho kunigaikščiams (nuo 1806 iki 1918 m.), dirbo Bavarijos karalių rūmuose.

BAVARIJOS KREMAS SU KARAMĖLE

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių tryniai	vnt/g	1/2	15	
Vanilinis cukrus	g	3	3	
Cukrus	g	15	15	
Želatina	g	3	3	
Grietinė	g	25	25	
Pienas	g	80	80	
Jogurtas	g	25	25	
<i>Kremo masė</i>	g			<i>150</i>
Karamelės padažas	g	26	25	
Dekoratyvinė pudra	g	2	2	
Mėta arba melisa	g	1	0,5	
<i>Išeiga</i>	g			<i>150/25</i>

Technologijos aprašymas

1. Pienas ir vanilinis cukrus kaitinamas iki virimo.

2. Kiaušinių tryniai išplakami su cukrumi ir sumaišomi su pienu, kaitinama iki virimo nuolat maišant. Atvėsinama iki 36–38° C temperatūros. Ištirpinama želatina ir įmaišoma į gautą masę, atvėsinama iki 20–25° C temperatūros, įmaišomas jogurtas. Masė pilama į specelius indelius, atvėsinama iki 0 - +4° C temperatūros kol sustingsta.
3. Kremas laikomas 0 - +4° C temperatūroje 24 valandas. Sustingęs kremas išimamas iš indelio, dedamas į lėkštę, užpilamas pašildytu (ne žemesnės nei 68° C temperatūros) karameliniu padažu. Puošiama mėtų lapeliais ir dekoratyvine cukraus pudra.

ESPUMA GAMYBA

ESPUMOS GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ PRISTATYMAS

Lietuvos restoranų virtuvėse plinta modernios gaminimo technologijos. Į maisto gamybą skverbiasi vis daugiau mokslo ir restoranuose imta taikyti molekulinės virtuvės elementų.

Grietinėlės plaktuvu galima plakti ir pagardinti patiekalus įvairiomis putomis. Tai citrinų, mėtų, braškių, moliūgų ar burokėlių putos. Į pusiau skystos tekstūros produktą įterpus inertines dujas, kiekviena produkto dalelė išsipučia kaip muilo putos ir emulsija virsta putėsiais. Šiuolaikinių technologijų pagalba yra atrastos beribės galimybės eksperimentuoti su maistu, keičiant skonio supratimą. Pasinaudojus grietinėlės plaktuvu ir pridėjus fantazijos, įprastinius produktus galima paversti futuristinės gastronomijos šedevrais.

Į bet kokią skystą idėjus lecitino ir jį suplakus, galima išgauti daugybę putų. Su agavų milteliais pagamintą želė galima kaitinti ir patiekti šiltą. Milteliai Ksantana padeda sujungti skirtingus elementus – vandenį ir aliejų.

Lecitinas natūraliai aptinkamas gyvūnų, augalų audiniuose bei kiaušinių tryniuose. Chemiškai išgaunamas iš kiaušinių trynių bei sojų pupelių. Naudojamas maisto produktuose, kuriuose reikia emulsinės bei drėkinimo funkcijos. Maisto emulsiklio pavyzdys gali būti kiaušinio trynys (pagrindinė emulguojanti medžiaga yra lecitinas), garstyčios (emulguojančiu poveikiu pasižymi sėklų gleivės). Majonezas yra aliejingos fazės emulsija vandens fazėje, paprastai stabilizuojama trynio lecitinu.

Ksantano derva išgaunama iš gliukozės fermentacijos metu, kurią atlieka *Xanthomonas campestris* bakterijos iš cukraus ir melasos. Įdėtas labai nedidelėmis dozėmis suteikia skysčiams klampumo.

Stabilizuoja koloidinius aliejus ir kitus skysčius neleisdamas jiems sutirštėti, veikdamas kaip emulsiklis. Šaldytiems produktams, ypač ledams, bei alkoholiniams gėrimams suteikia įprastą tekstūrą. Agaras – augalinės kilmės želatinas, kuris naudojamas beskonio gelio pavidalu – juo tirštinami desertai ir padažai. Agarų milteliai yra beriami į verdantį skystį (tirpsta tik aukštesnėje nei 85° C), gerai išmaišomi ir stingdomi. Sustingsta greitai, skysčiui dar net nespėjus atvėsti. Čia yra agarų želė privalumas.



Grietinėlių sifonas



ESPUMOS RECEPTŪROS

ŠILTI CITRININIAI PUTĖSIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių baltymai	g	75	75	
Citrinų sultys	g	130	130	
Degtinė	g	70	70	
Sirupas (paprastas)	g	145	145	
<i>Išėiga</i>	g			420

Technologijos aprašymas

Sirupas ir citrinų sultys pakaitinamos iki 85° C temperatūros. Į gautą skystį pilama degtinė ir kiaušinių baltymai. Viskas gerai išmaišoma ir supilama į sifoną.

KAVOS PUTĖSIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Kava	g	300	300	
Cukrus	g	150	150	
Xantana	g	5	5	
<i>Išėiga</i>	g			455

Technologijos aprašymas

Cukrus ištirpinamas kavoje. Dedame Xantanos miltelių ir supilame į sifoną.

Filmuota medžiaga WWW.ISI-GROUP.COM, WWW.HERBACUISINE.DE

ŠILTŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBA

ŠILTŲJŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ, RUOŠIAMŲ RESTORANE, ASORTIMENTAS

Kepti šokoladiniai triufeliai šampano tešloje *teikiama karšti su aviečių padažu*

Apelsininio šokolado pyragas *teikiamas šiltas su karameliniu „Dulce de Leche” padažu*

Karštos vyšnios su brendžio ir cinamono padažu *teikiamos su vanilinais ledais*

„Labai juodas“ desertas *šokolado musas, karšti šokoladiniai triufeliai, juodųjų serbentų padažas*

Karštos karamelizuotos kriaušės su Rokforo ledais
(mangų ir aitriųjų paprikų padažas, graikiniai riešutai)

Karšta obuolių „Šarlotė“

Krepai „Suzete“ su apelsinų padažu ir vanilinais ledais

ŠILTŲJŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINIO PROCESO APRAŠYMAS

Dujinės konvekcinės krosnies naudojimosi instrukcija 7 priedas

Dujinės viryklės naudojimosi instrukcija 8 priedas

TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: OBUOLIŲ ŠARLOTĖ, KEPTI ŠOKOLADINIAI TRIUFELIAI ŠAMPANO TEŠLOJE, TRIJŲ SKONIŲ ŠOKOLADINIAI TRIUFELIAI „VYNUOGIŲ KEKĖ“ OBUOLIŲ ŠARLOTĖ

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėja
		Bruto	Neto	
Obuolių skiltelės	g	182	130	
Cukrus	g	15	15	
Sultys (citrinų)	ml	10	10	
Cinamonas	g	2	2	
Skaidrintas sviestas	g	15	15	
Vanilinis padažas	g	100	100	
Brendis Alita	ml	10	10	
Sultys (citrinų)	ml	10	10	
Kiaušinių baltymai	vnt/g	1	40	
Vanilinas	g	1	1	
Dekoratyvinė cukraus pudra	g	20	20	
<i>Patiekalo masė</i>	g			<i>200</i>
Technologijos aprašymas	g	10	10	
<i>Išėja</i>	g			<i>200/10</i>

Obuolio minkštimo skiltelės pakaitinamos su cukrumi ir cinamonu.

Padažas: vanilinis padažas kaitinamas su brendžiu.

Kiaušinio baltymai išplakami su cukraus pudra ir citrinų sultimis. Į indelį dedami obuoliai, užpilami padažu, dedami išplakti kiaušinių baltymai ir kepama orkaitėje 5 – 7 min. 180° C.

Barstoma migdolų drožlėmis.

KEPTI ŠOKOLADINIAI TRIUFELIAI ŠAMPANO TEŠLOJE



Kepti šokoladiniai triufeliai šampano tešloje

9957	Triufeliai (spurgos šampaninės) kg		1 kg	20.00 LTL
1898	Miltai	g	240	240
408	Kiaušinis vištos	vnt	2	80
885	Kakava	g	40	40
366	Cukrus	g	35	35
465	Sviestas	g	35	35
330	Šampanas "Alita" 0.75 l.	ml	175	175
367	Druska	g	5	5
1100	Aliejus saulėgrąžų, rapsų (kepimui)	ml	300	300
10362	Šokoladiniai triufeliai	g	800	300
			9	1632 1210

1. Sviestas ištirpinamas.
2. Visos žaliavos, išskyrus sviestą, sumaišomos, po to pilamas sviestas, gerai sumaišoma, merkiama šokoladiniai triufeliai.
3. Suformuoti pusgaminiai kepami gruzdintuvėje 160-180 C temp., 3-5 min.

TRIJŲ SKONIŲ ŠOKOLADINIAI TRIUFELIAI „VYNUOGIŲ KEKĖ“

14609	Triufelių "Vynuogė" (Prancūzija)		1 porc	
14614	Triufeliai trijų skonių	g	71	70
8300	Dekorai visi šokoladiniai	vnt	1	1
2145	Cukraus pudra, dekoratyvinė pudra	g	2	2
1725	Mėta/OLA, Melisa	g	0.5	0.5
			4	74.5 73.5

1. Triufeliai dėliojami lekkšteje, puošiama mėtų šakelėmis ir cukraus pudra (žr. nuotr.).



Trijų skonių šokoladiniai triufeliai „Vynuogių keke“

UŽŠALDYTŲ SALDŽIŪJŲ PATIEKALŲ GAMYBA IR PATIEKIMAS

UŽŠALDYTŲ SALDŽIŪJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS



Pacojet

Pacojet maišo ir pertrina užšaldytus maisto produktus, jų iš anksto neatšildžius. Produktai laikomi šaldiklyje iki pat paruošimo. Taip išsaugoma jų kokybė, vientisa tekstūra ir natūralus skonis. Likę produktai paliekami šaldiklyje, kol jų vėl prireiks. Nėra jokių nuostolių! Įrenginys neužima daug vietos, galima statyti ant stalo. Tai elektrinis prietaisas, kuriam nereikia jokio ypatingo pajungimo. Standartiniame Pacojet komplekte būna visi reikalingi darbui priedai: pats prietaisas, du plastmasiniai indeliai su dangteliais, išorinis indelis, sandarinimo dangtelis, peiliukas, mentelė, valymo šepetėlis, valymo žiedelis, skalavimo žiedelis. Papildomai įsigijami priedai: indeliai, 2 asmenų peiliukas, padengtas titano nitratu.

Per valandą su Pacojetu galima pagaminti:

- 15 l ledų ar šerbeto 15 skirtingų skonių
- 15 kg įvairios pertrintos masės, faršo ar putėsių
- 15 kg žolelių ar prieskonių koncentratų
- 150 porcijų 15 rūšių sriubų

Su Pacojetu be nuostolių galima paruošti šerbetus, sriubas, padažus bei prieskoninius aliejus. Naudojant papildomus peiliukus, Pacojetu gali būti smulkinami, plakami, maišomi švieži produktai prieš užšaldymą. 2- asmenų peiliukas naudojamas smulkinti mėsai, žuviai, ruošiant totorišką ar rupų faršą. 4 – ių asmenų peiliukas naudojamas smulkios struktūros mėsos ar žuvies faršui paruošti, gaminti putėsius, padažus, aliejus, prieskoninį sviestą.

GREITO ŠALDYMO ĮRENGINYS

Greitas produktų užšaldymas

Bet kuri maitinimo įmonė, gaminanti šaldytus produktus (ledus ir t.t.), negali apsieiti be greito užšaldymo įrenginio. Ir ne tik todėl, kad tokie keliama viešojo maitinimo darbą kontroliuojančių įstaigų reikalavimai, bet ir todėl, kad darbas su tokiu įrenginiu gali garantuoti aukščiausią gaminių kokybę.

Kaip vyksta užšaldymo procesas?

Pats užšaldymo ciklas dalijamas į tris pagrindines fazes:

1. atvėsimas iki 0 °C;
2. ledo formavimasis, užšalimas nuo 0 °C iki -5 °C;
3. giluminis užšalimas, kai produktas šaldomas iki – 18 °C vidinės temperatūros.

Produkto kokybinėms savybėms pats pavojingiausias vėsimo laikotarpis yra tarp 0 °C ir –5 °C. Šioje temperatūrų zonoje visa produkte esanti drėgmė (vanduo) sušąla į ledą, vandens molekulės jungiasi į ledo kristalus. Kuo ilgiau produktas šąla iki –5 °C, tuo didesni ledo kristalai spėja formotis. Augdami

ledo kristalai paprasčiausiai suplėšo trapias produkto ląsteles ir, atšilus ledui, iš pažeistų ląstelių išbėga produkto (mėsos, žuvies, vaisų, daržovių) sultys. Todėl atsiranda dideli svorio ir produkto kokybės praradimai.

Jei šis periodas (0 – 5 °C) praeina pakankamai greitai, spėja susiformuoti tik labai maži kristalai, kurie gražiai pasiskirsto ląstelėse. Jie būna labai maži ir nesuplėšo ląstelių apvalkalo. Todėl taip užšaldyti produktai po atšildymo išlieka visiškai tokios pat kokybės, kaip ir prieš užšaldymą. Sušaldžius ir atšildžius mėsą greito užšaldymo įrenginyje, svorio praradimai sudaro tik 0,8 %.

Greitas produktų atvėsinimas

Greitas produktų atvėsinimas viešojo maitinimo įmonėse yra ne mažiau svarbus. Daugybę metų produktai būdavo vėsinami kambario temperatūroje, tam skirtose patalpose. Vėliau - šaldytuvuose. Šis procesas būdavo pakankamai ilgas. Su greito atvėsinimo įrenginiu atvėsimas vyksta keletą kartų greičiau ir dažniausiai netrunka ilgiau 60 – 90 minučių. Kuo greičiau produktas atvėsinamas, tuo trumpiau jis garuoja. Dėl to išsiskiria mažiau drėgmės. Karšti produktai vėsdami garuoja ir apdžiūsta, tačiau retai kada susimąstome, kiek produktai gali taip „išgarinti“ drėgmės.

Palyginimui:

- apkepai gali prarasti iki 8 % viso savo svorio, o su „šokofrosteriu“ $\approx 1 - 2$ %;
- kepiniai, pyragai iki 10 %, o su „šokofrosteriu“ iki 3 % ir t.t.

Su garais prarandama ir produkto kokybė, sultingumas. Su greito atvėsinimo įrenginiu produktų svorio praradimai per garavimą sumažinami 3 – 5 kartus. Pagaminto maisto sauga reikalauja geriausių higienos sąlygų bei idealiai organizuoto maisto gaminimo proceso.

Dėl naujausių technologijų greito atvėsinimo įrenginiai iškovojo pripažinimą kulinarijos ir konditerijos gamybos sektoriuose.

Greito atvėsinimo technologijų privalumai

Įrenginiai pasižymi savo universalumu, nes gali pasiūlyti net keletą skirtingų funkcijų viename įrenginyje:

- „Švelnus“ greitas atvėsinimas – plonai supjaustytiems, smulkiems ar „jautriems“ produktams. Produktas atvėsinimas nuo +90 °C iki +3 °C per 90 minučių teigiamoje temperatūroje (0/+2°C). Tai garantuoja, kad produktų paviršius neapšals.
- Intensyvus greitas atvėsinimas – visiems stambiems, stambiai supjaustytiems ir supakuotiems produktams. Atvėsinimas nuo +90 °C iki +3 °C per 90 minučių su automatine temperatūros

paskirstymo kontrole kameroje. Šis metodas sutaupo net iki 30 % laiko, palyginti su „švelniu“ atvėsiniu.

- Staigus užšaldymas – atvėsinimas nuo +90° C iki –18° C per kaip galima trumpesnę laiką (4 valandas), naudojant –40° C temperatūrą. Staigus šalčio skverbimasis apsaugo produktus nuo makrokristalų formavimosi. O tai reiškia, kad produktai nepraranda savo konsistencijos ir kokybės.
- Konditerijos gaminių užšaldymas iki –18° C.
- Konditerinių gaminių kildinimas.
- Šokolado ir ledų gamyba.

Greito atvėsavimo technologijos, suderintos su pagrindinėmis darbo organizavimo taisyklėmis, padeda prisitaikyti prie modernaus gyvenimo reikalavimų, išsaugant senąsias vertybes.

Greito šaldymo įrangoje užšaldomų gaminių beveik neįmanoma atskirti nuo šviežio gaminio. Dirbant su šokoladu, labai svarbu, kad šaldant gaminyje negautų papildomos drėgmės. Tačiau įranga sušaldo labai greitai ir gaminyje negauna jokios papildomos drėgmės, išlieka purus, nepasikeičia nei struktūra, nei spalva ar kvapas, taip pat galima šokoladą tirpinti ir vėsinti.

Įrenginys turi 80 automatinių programų. Dirbant su automatinėmis programomis, parenkamos geriausios sąlygos norimai operacijai atlikti. Įrenginys turi tešlos kildinimo galimybę. Pagamintą prancūzišką raguolį galima užšaldyti ir nustatyti, kada jis turi būti atšildytas ir iškildintas.

LEDŲ ASORTIMENTO, JŲ SKIRTUMŲ, PATIEKIMO YPATUMŲ APRAŠYMAS

Rašytiniuose šaltiniuose randama, jog kinų virėjai ledus gamino daugiau nei prieš 3000 metų. Tais ledais gaivinosi tik turtingieji, nes jiems gaminti buvo reikalingas sniegas arba ledas, kurį šiauriniai kinai ruošdavo iš tikro upių ir ežerų ledo, o pietiniai atsiveždavo iš kalnų ledyno. Kinai valdomųjų ledų paslaptis ilgus šimtmečius slėpė ir saugojo. Tačiau jau gilioje senovėje Indijos aukštuomenė valgydavo kulfi – egzotinių vaisių gabalėlius, atšaldytus ir sumaišytus su kalnų ledynų gabaliukais. Galima manyti, kad iš indų valgomųjų ledų gamybos paslaptis perėmė ir Senovės Tarpupio valstybės, Bizantija, Persija, Aukso orda, Otomanų imperija, arabų valstybės, Senovės Egiptas – Visi artimųjų, Vidurinės ir Tolimųjų rytų kraštai mokėjo gamintis gaivinantį gėrimą charab.

Europoje valgomuosius ledus žinojo senovės graikai. Antikoje 377 metai pr.Kr. gaivinantį patiekalą iš vaisių ir uogų sulčių ir ledų, pakankamai detalai aprašė graikų gydytojas ir filosofas Hipokratas.

Hipokratas besigydantiems anų metų sanatorijoje Koso saloje rekomenduodavo sveikatai stiprinti sniegą, sumaišytą su vaisių sultimis ir „Šventuoju saldumu“ – medumi.

Romos imperijos klestėjimo laikais Romos aristokratams puotose būdavo duodami sniegu arba ledu atšaldyti, arba į ledą išaldyti vaisiai ir uogos. Žymusis Romos kulinaras Apipijus savo knygoje „Apie kulinarijos meną“ būtent ir aprašo šių šaldytų gardėsių gaminimo receptus. Viduramžiais šie receptai pateko į Siciliją, o su maurais į Ispaniją ir Portugaliją, nuo to laiko transformavosi į „granite“, tokį populiarių pietų Europoje net mūsų dienomis. Tačiau kažkurie Europos kulinarijos istorikai valgomųjų ledų recepto pirmenybę suteikia ne graikams, ne romėnams, o XIII amžiaus keliautojui italui Markui Polui.

Kulinarijos istorijos „žinovai“ iš Rusijos teigia, kad XVII amžiuje kažkoks paryžietis mesje Jozefas už astronominę sumą nusipirko valgomųjų ledų mitybinį patentą ir atidarė pirmąją Paryžiuje kavinę – ledainę. Deja, Paryžiaus savivaldybės įrašuose tokio dokumento nėra, bet rastas įrašas, kas 1660 metais italas Francesco Procopio dei Coltelli atidarė Paryžiuje ledainę, kur gamino valgomuosius ledus pagal savo iš Italijos atsivežtus ledų gamybos receptus. Būtent nuo tada Europoje valgomieji ledai nustojo būti vien tik aukštuomenės skanėstų ir tapo visiems žinomi ir visų mėgiami.

Dabar yra sukurta įvairiausių skonių ledų. Tačiau Lietuvoje yra daugiausiai suvartojama įprastų skonių ledų (daugiausia vanilinių). Kinijoje suvalgoma per 1,4 mln. tonų ledų per metus. Lietuvos statistikos departamento duomenimis, Lietuvoje kasmet pagaminama vidutiniškai po 14 tūkstančių tonų ledų. Specialistų teigimu, vasarą Lietuvoje ledų paklausa padidėja bent aštuonis kartus. Lietuviai pagal ledų suvartojimo kiekį baigia pasivyti Estiją, Suomiją, Švediją, tačiau dar neprilygsta JAV ar Australijai. Vienas lietuvis per metus vidutiniškai suvalgo 5 litrus ledų, o amerikietis - 23 litrus.

Pasak R. Balynaitės (www.klaipeda.daily.lt), ledai buvo desertas jau nuo senų laikų, kuomet jų, tokių kaip dabar, dar net nebuvo. Tada dar vyravo įvairūs atšaldyti desertai. Valgomųjų ledų istoriją, kaip manoma, prasidėjo Kinijoje. O į Europą ledus atvežė Venecijos pirklys ir keliautojas Markas Polas. Lietuvoje iki okupacijos gamino ne tik turtingųjų rūmuose, bet ir klebonijose, vienuolynuose, pasiturinčių valstiečių bei miestų restoranuose ir kavinėse. Iš pradžių ledai buvo gaminami rankiniu būdu ir jų gamybos receptai kruopščiai slepiami. Dabar yra pačių įvairiausių ledų gamybos technologijų ir ledų gamintojų.

Taip pat yra labai daug ir ledų rūšių, kurios pagal sudėtį skirstomos į aštuonias valgomųjų ledų rūšis. Ledams yra svarbi laikymo temperatūra, jų žaliavų natūralumas.

Kaip teigia m. Sadevič ir D. Christauskienė (2000), kartais nusipirkę ledus, suprantame, jog jie ne tokie kaip turėtų būti. Todėl visuomet, norint valgyti tinkamus ledus, reikia pasidomėti, kokioje temperatūroje jie laikomi, valgyti kuo daugiau natūralių medžiagų turinčius ledus, buitiniame šaldytuve laikyti ne ilgiau 1 – 2 paras.

Ledai – kaip maisto produktas turi ir teigiamų ir neigiamų savybių. Teigiamos yra tokios: tai kaloringas maistas, galima greitai ir patogiai pasisotinti, jie gaivina, pieniški ledai – kalcio šaltinis, o kai kurie ledai gaminami iš natūralių sulčių. Kaip neigiamus dalykus galima išvardinti ir kaloringą maistą, nerekomenduotina valgyti sergant kai kuriomis virškinimo trakto ligomis, nepakankamai tinkamai laikomi atšyla, tampa puikia terpe bakterijoms, ledai vieni iš greičiausiai gendančių produktų, nerekomenduojama ledų valgyti pasikaitinus saulėje, nes tada labiausiai nusilpusi imuninė sistema ir galima peršalti, taip pat negalima ir piktnaudžiauti ledais – jų valgyti daug.

Ledų gamybos technologijos ir informacijos gausa pakeitė požiūrį į ledų vartojimą. Todėl reikia analizuoti ledų gamybos įrengimų veikimą, kokybės kontrolę, žaliavų ir medžiagų bei gatavų produktų sandėliavimą, paties produkto sampratą, gamybos specializaciją, gamybos valdymo sistemas, diegti geros higienos praktiką.

Taip pat labai svarbūs tokie makroekonominiai veiksniai:

Gamtinės sąlygos. Lietuvos klimatinėje juostoje keturi skirtingi metų laikai. Vasaros metu ledų parduodama žymiai daugiau dėl karštų orų. Šaltuoju metų laiku lietuviai nėra linkę valgyti daug ledų.

Ekonominė situacija. Gerėjant ekonominei situacijai, žmonių pragyvenimo lygis kyla, jie gauna daugiau pajamų. Tuo pačiu žmonės ir išleidžia daugiau, labiau tenkina savo poreikius, pavyzdžiui saldumynams, desertams, pavyzdžiui ledams.

Konkurencija. Konkurencija Lietuvoje yra didelė tarp įmonių, gaminančių valgomuosius ledus.

Technologijos. Atnaujinami ledų gamybai skirti įrengimai, diegiamos naujos technologijos. Taip mažinamos išlaidos bei gerinama produktų kokybė. Naujovės leidžia didinti gamybos apimtį, gerinti ledų kokybę.

Politinė teisinė situacija. Įvairūs teisiniai aktai įtakoja ledų rinką. Yra nustatomi įvairūs kokybės bei kiekio kriterijai sudėtinėms ledų dalims.

Socialinė demografinė situacija. Vienas rodiklių labiausiai įtakojančių ledų rinką yra vaikų skaičius šalyje. Jie suvartoja nemažą dalį parduodamų ledų. Taip pat svarbūs yra gyventojų skaičius, gyventojų amžius, gimstamumas, gyventojų pasiskirstymas miestuose ir provincijose.

Valgomieji ledai – saldinti produktai, gaunami arba iš riebalų ir baltymų emulsijos, pridedant kitų ingredientų ir medžiagų, arba iš vandens, cukraus ir kitų ingredientų bei medžiagų mišinio, kurie buvo apdorojami šaldant ir vartojami sušaldyti arba iš dalies sušaldyti.

Pagal sudėtį valgomieji ledai skirstomi :

- pieniški,
- grietininiai,
- plombyras,
- vaisiniai,
- aromatiniai.

Grietininiai ledai, teisingiau būtų sakyti grietinėlės ledai, buvo atrasti Prancūzijoje Napoleono III – jo (1808–1873) valdymo laikais 1854 metais Plobjer-Le-Bem miestelyje. Šio miestelio garbei purūs riebus grietinėlės ledai pradėti vadinti plombyru. Kadangi tada jau buvo priimta registruoti įvairius atradimus, tai į valgomųjų ledų gamybos technologijos plėtotę savo dalį įnešė ir kitos pasaulio tautos: austrai į valgomuosius ledus įdėjo šokolado, italai sugalvojo valgomųjų ledų rinkinius su riešutais, vaisiais, sausainiais, likeriais ir netgi gėlėmis.

Vyno skonio ledai

Ši puiki mintis kilo vienam someljė, kuris nusprendė ledams suteikti puikų vynų skonį: *Champagne, Sagnria Rojo, Riesling, Pinot Noir, Rose, Cabernet Sauvignon*. Jau ir anksčiau alkoholiniai gėrimai buvo naudojami desertų gamyboje arba derinami su ledais, tačiau pirmą kartą sugalvotas vyno skonio šerbetas. Įvairūs šerbetai gaminami iš tikrų vynų, t. y. ledai pagaminti beveik vien iš vyno, todėl yra su „laipsniais“ (iki 5 % alkoholio tūrio). Pagrindinis tikslas yra gaminti ledus naudojant kuo mažiau ne vyno priedų tam, kad būtų juntamas kuo grynesnis skonis.

Šerbetai – pirmieji lietuvių valgomieji ledai. Kuo gi skiriasi šerbetas ir granita?

Šerbetas – glotnesnės, lygesnės, kreminės tekstūros šaldytas desertas, kurį sudaro cukrus, vanduo ir dažniausiai vaisių tyrė ar vaisių sultys.

Nesvarbu, ar vadinama prancūziškai „granite“, ar skamba italų kalba „granita“, šio deserto sudėtis išlieka ta pati: tai – grūdėtas, šaldytas cukraus, vandens ir aromatingo skysčio, pavyzdžiui, kavos, vaisių ar uogų sulčių ar net ištirpusio šokolado, mišinys.

Šie ledų desertai (kuriems paruošti iš esmės reikia tų pačių komponentų) skiriasi šaldymo būdu, cukraus kiekiu ir galutine produkto tekstūra. Įvairūs šerbetai ruošiami naudojant gana daug cukraus, šaldymo proceso eigoje jie stipriai maišomi, todėl jų konsistencija – glotni, beveik kreminė. O norint

paruošti granitą reikia mažiau cukraus (ar cukraus sirupo), šaldant stengiamasi suformuoti vienodo dydžio ledo kristalus. Granita niekada nebus švelnios, lygios tekstūros. Ir granitoms, ir šerbetams būdingas lengvas ir gairus skonis, intensyvus vaisių, uogų aromatas.

Skirtingai nei pieniškuose ar grietininiuose leduose, šiuose desertuose beveik nėra riebalų, jie turi mažiau kalorijų ir yra lengviau virškinami.



Granita



Šerbetas

ŠALTŲJŲ IR KARŠTŲJŲ SALDŽIŲJŲ PADAŽŲ GAMYBA IR JŲ PANAUDOJIMAS DESERTAMS

SALDŽIŲJŲ PADAŽŲ ASORTIMENTO PRISTATYMAS

- Brendžio ir cinamono padažas
- Juodųjų serbentų padažas
- Braškių ir Modenos balzamo padažas
- Mangų ir aitriųjų paprikų padažas
- Aviečių padažas
- Karamelinis „Dulce de Leche” padažas

TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: AVIEČIŲ PADAŽAS, KAMELINIS „DULCE DE LECHE” PADAŽAS, SABAJONO PADAŽAS, BRAŠKIŲ SU MODENOS BALZAMIKU PADAŽAS, MANGŲ – AITRIŲJŲ PAPRIKŲ PADAŽAS AVIEČIŲ PADAŽAS

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Avietės šviežios/šaldytos	g	750	500	
Cukrus	g	625	625	
Namų vynas Farnese	ml	63	63	
Citrinų ekstraktas	ml	63	63	
Apelsinai	g	1080	600	
<i>Išeiga</i>	g			<i>1000</i>

Technologijos aprašymas

1. Avietės išverdamos su cukrumi, atskiriamos sėklos.
2. Apelsinai nuplaunami, nulupami, segmentai sudedami į aviečių sirupą, verdama, pilamas vynas ir citrinų ekstraktas.
3. Padažas atvėsinaamas. Laikomas +2 – + 4° C temperatūroje 24 valandas.

KARAMELINIS „DULCE DE LECHE” PADAŽAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Grietinė	g	200	200	
Kondensotas pienas	g	400	400	
Cukrus	g	200	200	
Pienas	g	200	200	
<i>Išėiga</i>	g			500

Technologijos aprašymas

Padažo sudėtinės dalys pilamos į puodą ir verdama ant silpnos kaitros, nuolat maišant 30 – 35 minutes kpl padažas sutirštėja. Padažas atvėsinaamas, laikomas 0 – +4° C temperatūroje 36 valandas.

SABAJONO PADAŽAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių (tryniai)	vnt/g	2	40	
Cukrus	g	50	50	
Putojantis vynas "Alita"	ml	50	50	
<i>Išėiga</i>	g			100

Technologijos aprašymas

Kiaušinių tryniai išplakami, kaitinami vandens vonelėje, po truputį beriamas cukrus, nuolat maišoma, po to pilamas šampanas, kaitinama (bet neužverdama).

BRAŠKIŲ SU MODENOS BALZAMIKU PADAŽAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Braškės šviežios/šaldytos	g	76	50	
Cukrus	g	30	30	
Actas Modenos balzaminis	ml	12	12	
<i>Išėiga</i>				50

Technologijos aprašymas

Braškės verdamos su cukrumi, po to pilamas balzaminis actas, kaitinama.

MANGŲ – AITRIŪJŲ PAPRIKŲ PADAŽAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Cukrus	g	30	30	
Sviestas	g	5	5	
Namų vynas Farnese	ml	20	20	
Sultys	ml	20	20	
Padažas Mango jalapeno glaze	g	20	20	
<i>Išeiga</i>	g			50

Technologijos aprašymas

Svieste ištirpinamas cukrus, dedamas mangų glajus, pilamas vynas, sultys ir pakaitinama iki reikiamos konsistencijos.

PAPUOŠIMŲ DESERTAMS GAMYBA IR JŲ PANAUDOJIMAS DEKORUOJANT SALDŽIUOSIUS PATIEKALUS









SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBA, PANAUDOJANT FLAMBIRAVIMO TECHNOLOGIJAS IR PATIEKIMAS

FLAMBIRAVIMO TECHNOLOGIJŲ PRISTATYMAS



Flambiravimo vežimėlis (elektrinis)

Kas yra flambė?

Kulinarinis terminas „flambė“ kilęs iš prancūzų kalbos žodžio „flamber“ ir reiškia „degti“. Žodis flambė visose kalbose skamba panašiai, tačiau jo vertimas ne visiškai tiksliai nusako tikrąją šio vyksmo esmę. Flambiravimą geriau būtų apibūdinti kaip nuostabų procesą, teikiantį malonumą ne tik gurmanams, bet ir eiliniams žiūrovams. Tai ta maisto paruošimo stadija, kai valgiui suteikiamas galutinis skonis, o pats patiekimas atrodo ypač šventiškai ir efektingai. Jau paruoštas patiekalas apipilamas nedideliu alkoholio kiekiu ir uždegamas. Taip paruoštas maistas įgyja nepakartojamą skonį bei aromatą. Šis maisto patiekimo būdas yra žinomas beveik visame pasaulyje. Juo nuo seno naudojosi ir dabar naudojasi bulgarai, vokiečiai, prancūzai, italai, daugelis afrikiečių ir kt.

Kulinarijoje skiriami du flambiravimo būdai:

1. Pirmasis būdas yra atskirai uždegti alkoholį ir juo apipilti produktus. Žydra liepsna greit užgęsta, ir mes galime mėgautis nepakartojamu patiekalo skoniu.
2. Antrasis būdas — patiekalą apipylus stipriu alkoholiniu gėrimu uždegti. Kartais alkoholis pilamas ne ant paties patiekalo, o aplink jį ratu.

Tam, kad susidarytų traški plutelė, prieš uždegant patiekalas apvoliojamas cukraus pudroje (vaisiai, blynėliai) arba druskoje (mėsa, paukštiena).

Tam tikslui reikalinga speciali įranga – puošnūs ir praktiški flambiravimo vežimėliai, skirti patiekalus gaminti tiesiog salėje, svečių akivaizdoje. Patyręs virėjas ar padavėjas visą procesą gali paversti tikru šou ir suteikti lankytojams džiaugsmo stebint reginį. Tiesa, Lietuvoje tai dar nėra itin populiaru.

Flambiruojama lėkštėje, kurioje valgis patiekiamas (filė, šašlykas, mėsa ant iešmo, omletai), arba keptuvėje (mėsos, žuvies, saldieji patiekalai, vaisiai). Patiekalai su liepsna – tai gražu ir malonu, tačiau negalima pamiršti atsargumo. Ugnis jokių būdu neturi būti per didelė. Svarbiausia, kad norėdami surengti atrakciją sau ir svečiams, nepridarytume bėdos ir apsaugotume rankas. Gaminant valgį prie stalo, padavėjas yra dėmesio centre, todėl darbą privalo atlikti ramiai, užtikrintai ir švariai.

Darbo reikmenys:

- Flambiravimo vežimėlis
- keptuvė (geriausiai varinė, nes greitai įkaista) sidabruotu ar alavuotu vidumi su ilga rankena (geriau metalinė, nikeliuoto plieno).

Produktai, pagal standartinį receptą paskirstyti porcijomis dailiose stiklinėse vazelėse arba fajanso induose, prieskoniai, padažai, serviravimo įrankiai, lėkščių šildytuvas, alkoholiniai gėrimai, likeriai. Reikalingas didelis metalinis padėklas, metalinis samtelis arba puodelis su ilga rankena. Liepsnai uždegti patogiau ir saugiausia naudoti ilgus laužo degtukus. Jei viską ketinama daryti svečių akivaizdoje (net ir kepti keptuvėje), reikia turėti spiritinę lemputę su stoveliu, ant kurios būtų galima pastatyti keptuvę. Po ranka būtina turėti ir metalinį dangtį, su kuriuo galima užgesinti per stipriai įsiplieskusią liepsną.

Flambiravimo taisyklės:

- Kiekvienas į meniu įrašytas flambiruojamas patiekalas aprašomas pagal standartą. Receptų kartotekoje reikėtų pažymėti:
 - Produktai turi būti nurodyti tokia eile, kokia jie vartojami gaminant.
 - Labai svarbu gerai sureguliuoti karštį.

Pagal naudojamos energijos rūšį flambiravimo prietaisai skirstomi į:

- spiritinius (degant spiritui išsiskiria daug suodžių ir specifinis kvapas, sunku tiksliai reguliuoti liepsną, ilgesnis gaminimo laikas);
- skystųjų dujų prietaisus (nėra kvapo, didelis karštis, liepsną lengva reguliuoti),
- elektrinius.

Geros flambiravimo keptuvės yra iš vario, jų vidus padengtas sidabro lydinio sluoksniu. Pigių keptuvių amžius trumpas – naudojamos jos įsigaubia į vidų. Kadangi padavėjas, dirbdamas prie lankytojo stalo, neturi daug vietos, visus reikalingus produktus reikėtų sudėti į kuo mažesnius, gražius indus (stiklo, fajanso, porceliano) ir sustatyti tokia eilės tvarka, kaip jie bus vartojami, viską sudėti ant gražios sidabrinės didlėkštės, ištiestos puošnia servetėle.

Prieš darbo pradžią būtina pasitikrinti, ar paruošti visi receptūroje nurodyti produktai, nes dirbant jau negalima pasitraukti, kad pasiimtum trūkstamą daiktą.

Keptuvėje flambiruojami mėsos, žuvų ir saldieji patiekalai, vaisiai.

Saldžiųjų patiekalų ir vaisių flambiravimas:

1. Pagal receptūrą ruošiamas padažas.
2. Paruošiamas reikalingas kiekis alkoholio.
3. Keptuvė laikoma už koto ir pakreipiama taip, kad sultys tekėtų nuo padavėjo pusės.

Iškilusi keptuvės dalis stipriai įkaitinama.

4. Trumpam nukeliama nuo ugnies ir ant įkaitusios sausos keptuvės pusės pilamas alkoholis.
5. Keptuvė vėl padedama ant ugnies, ir alkoholis lengvai užsidega.

Gėrimų flambiravimas:

Šiek tiek rečiau, tačiau flambiruojami ir gėrimai. Pavyzdžiui, Italijoje tai ypač populiaru. Čia flambiruojama anyžių degtinė Sambuko, į kurią įdedamos kelios kavos pupelės, kad nurijus gurkšni šilto gėrimo būtų kuo užkasti. Flambiruojama ir kava. Be galo daug yra įvairių degančių kokteilių.

- Aromatizuojant likeriu, gėrimas tiksliai pamatuojamas menzūra ir supilamas į padažą, bet tuo momentu keptuvėje neturi užsiplieksti ugnis.

- Maišant su sultiniu, vynu, vaisių sultimis arba grietinėle, liepsna neturi būti didelė, nes išgaruotų per daug skysčio.

- Prieš pilant skysčių, rekomenduojama nuimti keptuvę nuo ugnies, kad ji šiek tiek atvėstų. Skysčiai pilami nuo keptuvės krašto vidurio link, kad per daug nespragsėtų.

- Norint ant keptuvės dugno ištirpinti karamele pavirtusį cukrų, šakute dantimis į viršų pasmeigiama pusė citrinos be sėklų ir ja ištrinamas dugnas.
- Padažo paragauti galima įsipylus į mažą lėkštutę, mažu šaukšteliu. Jei reikia, pridedama prieskonių.
- Niekada nepilkite spirito į įkaitusias spiritines lemputes ar kitus prietaisus. Turėkite atsarginių dujų balionų ir tik specialistui leiskite juos pakeisti pilnais.
- Vaisiams, omletams, blyneliams apšlakstyti puikiai tinka romas ir vaisiniai likeriai.

Flambiruoti tinka ir kai kurie konditeriniai gaminiai – tortai, pyragai, net ledai. Tokiu atveju dažniausiai alkoholiu apipilamas ne pats patiekalas, o tik jo kraštelis. Kartais spiritas ar konjakas pilamas pagal indo kraštą formuojant lanką.

Tuomet liepsna akimirksniu apgaubia visą patiekalą, suteikdama jam ypatingą skonį. Labai skanūs yra flambiruoti blyneliai – nuo paprasčiausių iki didelių, įdarytų. Alkoholio reikia labai nedaug, tačiau jis turi būti geros kokybės. Didesnis alkoholio kiekis suteikia patiekalams kartoką skonį. Visas alkoholis flambiravimo metu sudega, tad taip paruoštų patiekalų gali nebijoti ir abstinantai, ir vaikai.



Flambiravimo vežimėlis (dujiinis)



Automatinis flambiravimo įrankis – karamelizatorius

Naudojamas ruošiant sūrio pyragus, krem-briule, morengus, karamelizuojant cukrų ir kt. Maksimali temperatūra - 1300° C. Pildomas įprastomis butano dujomis.

TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: KARŠTOS VYŠNIOS, RAUDONAJAME VYNE VIRTOS KRIAUSĖS, KREPAL „SUZETE“ SU APELSINŲ PADAŽU KARŠTOS VYŠNIOS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Vyšnios (šaldytos)	g	220	200	
Cukrus	g	50	50	
Mėta, melisa	g	2	2	
Krakmolai	g	15	15	

Brendis Alita	ml	20	20	
Ledai	g	50	50	
Cinamonas	g	1	1	
Išėja	g			338

Technologijos aprašymas

Vyšnios verdamos su cukrumi, supilamas vandenyje ištirpintas krakmolas, brendis. Patekiamos su trimis ledų rutulėliais, puošiama mėta.

RAUDONAJAME VYNE VIRTOS KRIAUSĖS

15000	Vyne virta kriaušė		1 porc	
1777	Kriaušės 1 vnt	g	63	50
6542	Namų vynas Farnese	ml	40	40
366	Cukrus	g	15	15
2689	Cinamonas (lazdelės) (maltas)	g	2	2
329	Sultys (baro 1 L) obuolių	ml	20	20
	Išėja 100 g			
			5	140
				127

1. Kriaušės nuplaunamos, nulupamos (kotelis paliekamas).
 2. Kriaušės verdamos vyno ir sulčių mišinyje, dedamas cukrus, baigiant virti dedamas cinamonas.
 Kriaušės paliekamos skystyje, atvesinamos.
 Laikomos +2 - +4 C temp. 24 val

KREPAI „SUZETE“ SU APELSINŲ PADAŽU

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėja
		Bruto	Neto	
Kiaušiniai	vnt/g	1	40	
Pienas	g	60	60	
Cukrus	g	10	10	
Miltai	g	40	40	
Druska	g	1	1	
<i>Tešlos pusgaminio masė</i>	g			<i>150</i>
Skaidrintas sviestas	g	20	20	
<i>Iškepto pusgaminio masė</i>	g			<i>130</i>
<i>Apelsinų padažas:</i>				
Cukrus	g	25	25	
Sviestas	g	75	75	
Apelsinai	g	260	130	
Citrinos	g	50	50	
Sultys apelsinų	ml	50	50	
<i>Padažo masė</i>	g			<i>120</i>
Išėja	g			130/120

Technologijos aprašymas

Iš paruoštos tešlos kepami 3 blyneliai porcijai.

Į keptuvę su sviestu dedamas cukrus, pilamos apelsinų sultys, dedami apelsinų griežinėliai, pilamos citrinų sultys, likeris ir kaitinama. Blyneliai sulankstomi trikampiais, dedami į padažą ir pakaitinama. Patiekiami su padažu.

TORTŲ IR KT. KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBA IR PATEIKIMAS

TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: KARALIŠKAS TORTAS, BRAŠKIŲ DESERTAS „NAPOLEONAS“, PISTACIJŲ SAUSAINĖLIAI, „CAPPUCINO“ TORTAS SU CITRINŲ KREMU, ALFAJOR

KARALIŠKAS TORTAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Migdolinis biskvitas	g	175	175	
Dribsnių masė	g	175	175	
Šokoladiniai putėsiai	g	700	700	
<i>Išėiga</i>	g			<i>1000</i>

Technologijos aprašymas

Šokoladinį biskvitą sluokniuojame su šokoladiniu kremu.

MIGDOLINIS BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Migdolų miltai	g	450	450	
Cukrus	g	225	225	
Krakmolas	g	50	50	
Kiaušinių baltymai	vnt/g	15	300	
<i>Tešlos masė</i>	g			<i>1025</i>
<i>Išėiga</i>	g			<i>1000</i>

Technologijos aprašymas

Baltymus plakame su cukrumi ir sujungiame su likusiais produktais. Kepame 180° C temperatūroje 5 minutes.

DRIBSNIŲ MASĖ

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Migdolų pasta Prama	g	650	650	
Baltas šokoladas	g	275	275	
Dribsniai M-7 PAIL Paillete	g	200	200	
<i>Išėiga</i>	g			<i>1000</i>

Technologijos aprašymas

Šokoladą ištirpiname, sujungiame su Prama migdolų pasta ir sumaišome su dribsniais..

ŠOKOLADINIO PUTĖSIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Juodas šokoladas (BC 811)	g	325	325	
Pienas	g	100	100	
Grietinė	g	725	725	
<i>Išėiga</i>	g			<i>1000</i>

Technologijos aprašymas

Pieną užverdame ir pilame ant šokolado, maišome kol ištirps, pravėsiname ir sumaišome su plakta grietine.



Karališkas tortas

BRAŠKIŲ DESERTAS „NAPOLEONAS“

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Tešla filo	g	21	20	
Cukrus	g	20	20	
Sviestas	g	20	20	
Braškės šviežios arba šaldytos	g	120	120	
Medus	g	20	20	
Jogurtas	g	50	50	
Rudasis cukrus	g	5	5	
Mėtų lapeliai	g	6	5	
Dekoratyvinė cukraus pudra	g	5	5	
Išėiga	g			245

Technologijos aprašymas

1. Filo tešlos lapeliai pjaustomi vienodais kvadrato formos gabalėliais (9x9 cm).

Lapeliai sluoksniuojami: filo tešla patepama tirpintu sviestu, pabarstoma cukrumi, taip sluoksniuojami 6 lapeliai. (Vienai porcijai reikia dviejų pusgaminių po 6 lapelius).

Paruošti pusgaminiai kepami 175–180° C temperatūroje 7 – 8 minutes.

2. Šviežios braškės nuplaunamos, pjaustomos riekelėmis. Jogurtas sumaišomas su medumi.

Vienas kepinukas dedamas į lėkštę, ant jo pilamas jogurto – medaus mišinys, barstoma ruduoju cukrumi, dedamos braškės, ant viršaus dedamas antrasis kepinukas, ant viršaus pilama likusi dalis jogurto – medaus mišinio, barstoma cukrumi.

Puošiama braškėmis, mėtų šakele ir cukraus pudra.

PISTACIJŲ SAUSAINĖLIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Migdolų miltai	g	260	260	
Miltai	g	100	100	
Cukraus pudra, dekoratyvinė pudra	g	260	260	
Kiaušinių baltymai	vnt/g	10	244	
Kepimo milteliai <i>Lindener</i>	g	2	2	
Sviestas	g	140	140	
Konditerinė pistacijų pasta <i>GREEN</i>	g	30	30	
<i>Išėiga</i>	g			1000

Technologijos aprašymas

1. Kiaušinių baltymai atskiriami nuo trynių, išplakami iki standžių putų.
2. Iš sudėtinių dalių sumaišoma tešla, lengvai maišant įvedami plakti kiaušinių baltymai. Iš paruoštos tešlos formuojami sausainėliai (1 vnt. – 10 g), kepama 175–180° C temperatūroje 20–25 minutes.
3. Sausainiai laikomi +6 - +23° C temperatūroje 7 paras.

„CAPPUCCINO” TORTAS SU CITRINŲ KREMU

14804	Tortas "Kapučino su citrinų kremu"	0.64 kg	67.00 LTL
8449	Baltas biskvitas su kilstal kg	g	140 140
11273	Sirupas	g	120 120
1239	Šokoladinis kremas "Alisa Praline", Creamy nutz	g	180 180
8454	Dribsniai "M-7 PAIL, Paillete"	g	105 105
8650	Migdolų miltai Limeto vanduo	g	42 42
396	Grietinėle	g	72 86
		6	673 745

1. Kremo sudėtinės dalys sumaišomos. biskvitas pertepami kremu, pusgaminiui užliejamas šokoladiniu glajumi. Tortas puošiamas migdolų traškesio rutuliukais.
Tortas laikomas 0 - +4 C temp. 24 val

ALFAJOR

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Miltai	g	125	125	
Sviestas	g	230	230	
Cukrus	g	200	200	
Kukurūzų krakmolas	g	375	375	
Cukrus vanilinis	g	10	10	
Kepimo milteliai	g	10	10	
Kiaušiniai	vnt/g	2	80	
Įdaras:				
Grietinė	g	350	350	
Cukraus pudra	g	250	250	
Cukrus vanilinis	g	5	5	
Išėiga	g			1000

Technologijos aprašymas

- 1 Kiaušinių tryniai išplakami su cukrumi, dedamos likusios sudėtinės dalys, gerai išmaišoma, formuojami sausainėliai, kepama 175 – 178° C temperatūroje 8 – 10 minučių.
- 2 **Kremo ruošimas:** grietinėlė verdama ant silpnos kaitros su cukrumi 30–35 minučių kol sutirštėja.
- 3 Atvėsinti sausainėliai tepami kremu (padelis) ir sulipinami.
- 4 Sausainiai laikomi +4 - +6° C temperatūroje 5 paras.