

CUKIERNIK – OPIS ZAWODU

Definicja zawodu

Głównym celem pracy cukiernika jest produkcja wyrobów cukierniczych, np. ciast, ciastek, lodów. Cukiernik odpowiedzialny jest za przygotowanie niezbędnych surowców i półproduktów. Całość działań powinna być prowadzona w środowisku zapewniającym wysoką jakość i bezpieczeństwo żywności. Zakres obowiązków cukiernika zależy od wielkości zakładu pracy. W małych zakładach wykonuje wszystkie zadania związane z zawodem, w dużych istnieje bardzo wąska specjalizacja, np. ciastkarz, lodziarz, dekorator. Surowce do wyrobu produktów cukierniczych muszą być właściwie odmierzone. Każdy z surowców i półproduktów poddawany jest ocenie organoleptycznej (sprawdzeniu za pomocą zmysłów smaku i węchu przydatności do spożycia). Bardzo ważne jest posiadanie zmysłu artystycznego, bowiem wiele wyrobów (np. marcepany, praliny, torty) wymaga pracy związanej ze zdobieniem, dekorowaniem czy przystrajaniem. Obowiązkiem cukiernika jest także kontrola i konserwacja stosowanych w pracy maszyn i urządzeń.

Środowisko pracy

Cukiernik pracuje w pomieszczeniach zamkniętych. Zależnie od miejsca zatrudnienia może to być hala produkcyjna lub część hotelowej kuchni w postaci niewielkiej pracowni. W pomieszczeniach tych często panuje wysoka temperatura powietrza. Praca często ma charakter zespołowy, zwłaszcza w przypadku dużych produkcji (np. jedna osoba zajmuje się mieszaniem i wyrabianiem ciasta, druga jego formowaniem, kolejna odpowiedzialna jest za dekorację). Pracę cukiernika zalicza się do prac średnio ciężkich, jest w większości stojąca i nie musi wiązać się z bezpośrednim kontaktem z klientami. Cukiernik pracuje średnio 9 godzin dziennie. Czas pracy w większości wypadków jest stały. Praca może odbywać się zarówno w dzień, jak i w nocy. W pracy wymagane jest specjalne ubranie robocze – zawsze czysty, biały fartuch i czapka lub czepek. Cukiernik pracuje także w dni wolne od pracy, tj. w niedzielę i święta.

W swojej pracy cukiernik wykorzystuje liczne urządzenia mechaniczne i elektryczne, np. dzieże, ubijarki, wałkowarki, dzielarki, krystalizatory, piece, miksery, kuchenkę mikrofalową, kuchenkę elektryczną.

Zakres obowiązków

Do obowiązków cukiernika należą:

- ✓ Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności,

- ✓ Zamawianie i przechowywanie surowców do produkcji,
- ✓ Obsługa maszyn i urządzeń stosowanych do produkcji wyrobów cukierniczych,
- ✓ Sporządzanie półproduktów cukierniczych,
- ✓ Sporządzanie gotowych wyrobów cukierniczych,
- ✓ Dekorowanie wyrobów cukierniczych,
- ✓ Przechowywanie gotowych wyrobów i półproduktów cukierniczych,
- ✓ Utrzymywanie czystości w cukierni w trakcie produkcji i po skończonej pracy,
- ✓ Przestrzeganie zasad gospodarki odpadami.

Przygotowanie stanowiska pracy obejmuje również dbałość o sprzęt i urządzenia niezbędne do przygotowania wyrobów.

Szczegółowe zagadnienia w obszarze jakości i bezpieczeństwa żywności:

- ✓ Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej w zakładach cukierniczych,
- ✓ Warunki higieniczne w produkcji cukierniczej,
- ✓ System HACCAP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point),
- ✓ Czynniki kształtujące jakość wyrobów cukierniczych.

Szczegółowe zagadnienia w obszarze magazynowania surowców cukierniczych:

- ✓ Surowce i dodatki do żywności stosowane w produkcji cukierniczej,
- ✓ Materiały pomocnicze,
- ✓ Ocena jakości surowców cukierniczych,
- ✓ Zasady rozmieszczania surowców i półproduktów cukierniczych oraz warunki ich magazynowania.

Szczegółowe zagadnienia w obszarze półproduktów ciastkarskich:

- ✓ Kremy sporządzane na gorąco i na zimno,
- ✓ Musy,
- ✓ Masy (serowe, makowe, orzechowe),
- ✓ Syropy, pomady, lukry, galarety,
- ✓ Czekolada i półprodukty z czekolady.

Szczegółowe zagadnienia w obszarze ciast i wyrobów z ciast:

- ✓ Ciasta drożdżowe, wyroby z ciasta drożdżowego,
- ✓ Ciasta listkowe, wyroby z ciast listkowych,

- ✓ Ciasta kruche, wyroby z ciast kruchych,
- ✓ Ciasta biszkoptowo-tłuszczowe, wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego,
- ✓ Ciasta parzone, wyroby z ciasta parzonego,
- ✓ Ciasta piernikowe, wyroby z ciasta piernikowego,
- ✓ Ciasta bezowe, wyroby bezowe,
- ✓ Ciasta zbijane, wyroby z ciast zbijanych,
- ✓ Wyroby ciastkarskie z mas.

Szczegółowe zagadnienia w obszarze dekorowania i przygotowania do dystrybucji wyrobów cukierniczych:

- ✓ Podstawowe wiadomości na temat tworzenia dekoracji,
- ✓ Tworzywa dekoracyjne,
- ✓ Dekorowanie wyrobów cukierniczych,
- ✓ Elementy dekoracyjne przestrzenne,
- ✓ Projektowanie i wykonywanie dekoracji,
- ✓ Konfekcjonowanie i przechowywanie wyrobów cukierniczych.

Zagrożenia w pracy cukiernika

Uciążliwości w pracy cukiernika dotyczą przede wszystkim zmiennej temperatury, dużej wilgotności powietrza oraz możliwości występowania śliskiego podłoża. Do najważniejszych zagrożeń zaliczyć należy:

- ✓ Poparzenie,
- ✓ Porażenie prądem elektrycznym,
- ✓ Podrażnienia płuc, choroby płuc związane z często unoszącym się mącznym pyłem,
- ✓ Choroby kręgosłupa, stawów kolanowych,
- ✓ Przeziębienia wynikające ze zmiennego mikroklimatu (temperatura, wilgotność),
- ✓ Choroby układu krążenia kończyn dolnych (żylakowatość nóg),
- ✓ Urazy i skaleczenia związane z obsługą maszyn i urządzeń,
- ✓ Hałas pochodzący od urządzeń.

Należy podkreślić, że na liście tej znalazły się potencjalne zagrożenia, które mogą pojawić się w zawodzie cukiernika, jednak ich prawdopodobieństwo wystąpienia jest znikome.

Wykształcenie, wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Cukiernik powinien legitymować się wykształceniem zasadniczym zawodowym lub średnim.

Ważne w zawodzie cukiernika są takie cechy, jak:

- ✓ dokładność, cierpliwość oraz wrażliwość na kształty i kolory,
- ✓ dobra koordynacja wzrokowo-ruchowa, zręczność palców,
- ✓ sprawność sensomotoryczna (zmysł smaku, wrażliwość węchowa i czucie dotykowe przydatne przy ocenie organoleptycznej surowców i półproduktów oraz ocenie wyprodukowanych wyrobów),
- ✓ sprawność zmysłu dotyku (w formowaniu i dekorowaniu ciast),
- ✓ ogólna wydolność fizyczna i sprawność ruchowa kończyn (praca stojąca i w ruchu),
- ✓ podzielność uwagi (równoczesne nadzorowanie pracy pieców i przygotowywanie kolejnych wyrobów),
- ✓ zmysł artystyczny, wyobraźnia i myślenie twórcze (przydatne przy tworzeniu procedur oraz dekoracji wyrobów cukierniczych),
- ✓ dobra pamięć, zdolność koncentracji uwagi,
- ✓ wysoka kultura osobista,
- ✓ odporność na stres,
- ✓ higiena osobista,
- ✓ dobra koordynacja,
- ✓ estetyczny wygląd zewnętrzny i właściwa postawa ciała,
- ✓ z uwagi na konieczność dbania o dużą liczbę sprzętu, mile widziane są uzdolnienia techniczne związane z konserwacją.

W zawodzie tym nie mogą pracować osoby z niesprawnością ruchową rąk oraz te, u których występują przewlekłe choroby skóry, które są nosicielami chorób zakaźnych lub nie rozróżniają barw (daltonizm). Względny przeciwwskazaniem są alergie i skrzywienia kręgosłupa.

Wśród kompetencji kluczowych przydatnych w zawodzie cukiernika wymienić należy współpracę w zespole, umiejętność rozwiązywania problemów oraz umiejętność planowania i organizowania pracy. Zawód cukiernika można zdobyć poprzez ukończenie specjalistycznych kursów obejmujących część teoretyczną i praktyczną. Zakres szkolenia obejmuje informacje na temat jakości i bezpieczeństwa żywności, surowców i półproduktów cukierniczych, ciast i wyrobów z ciast, dekorowania i przygotowania do dystrybucji wyrobów cukierniczych.

Osoby chcące pracować w charakterze cukiernika muszą posiadać aktualną książeczkę zdrowia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Muszą również uzyskać pozytywną opinię lekarza medycyny pracy o dopuszczeniu do wykonywania zawodu.

Wiedza i umiejętności przydatne w zawodzie cukiernika

Wiedza

Cukiernik zna i rozumie podstawowe fakty, zasady, procesy, pojęcia ogólne i zależności związane z przygotowywaniem produktów cukierniczych. W szczególności:

- ✓ Zna podstawowe surowce potrzebne przy sporządzaniu wyrobów cukierniczych.
- ✓ Wie, jak planować zamówienia i je przechowywać.
- ✓ Zna podstawowe zasady BHP oraz potrafi bezpiecznie obsługiwać maszyny i urządzenia znajdujące się w cukierni.
- ✓ Posiada wiedzę na temat sporządzania półproduktów cukierniczych.
- ✓ Zna technologie produkcji gotowych produktów cukierniczych.
- ✓ Zna podstawowe sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych.
- ✓ Zna sposoby przechowywania półproduktów i gotowych produktów cukierniczych.
- ✓ Zna podstawowe zasady HACCAP obowiązujące w cukierni.
- ✓ Zna zasady dotyczące gospodarki odpadami.

Umiejętności

Cukiernik wykonuje zadania związane z przygotowywaniem produktów cukierniczych. W szczególności:

- ✓ Potrafi zamówić odpowiednie surowce do produkcji wyrobów cukierniczych i je przechowywać.
- ✓ Zna zasady BHP, wdraża procedury, bezpiecznie obsługuje maszyny i urządzenia.
- ✓ Potrafi sporządzić półprodukty cukiernicze.
- ✓ Przygotowuje gotowe produkty cukiernicze.
- ✓ Potrafi dekorować gotowe produkty cukiernicze.
- ✓ Przechowuje półprodukty i gotowe produkty cukiernicze zgodnie z zasadami HACCAP.
- ✓ Stosuje zasady HACCAP podczas produkcji w cukierni.
- ✓ Segreguje odpady i odpowiednio je przechowuje.

Kompetencje

Pożądane kompetencje cukiernika:

- ✓ Przestrzega zasad kultury i etyki.
- ✓ Jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań.
- ✓ Przewiduje skutki podejmowanych działań.
- ✓ Jest otwarty na zmiany.
- ✓ Potrafi radzić sobie ze stresem.
- ✓ Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe.
- ✓ Przestrzega tajemnicy zawodowej.
- ✓ Potrafi ponosić odpowiedzialność za wykonane działania.
- ✓ Współpracuje w zespole.

Historia cukiernictwa

Ludzkość zna smak słodczy od czasów prehistorycznych. Pochodził on z miodu wytwarzanego przez dzikie pszczoły, owoców, soku brzozy i soku klonowego. Pierwsze pieczywo pojawiło się w epoce neolitu, gdzie z ziarna zboża robiono pierwsze placki. W epoce brązu powstawały piece ceramiczne do wypieku placków i chleba. Z czasem do ciasta na pieczywo zaczęto dodawać miód, w ten sposób powstawało pierwsze pieczywo cukiernicze. Kolejnym ważnym krokiem było wykorzystanie trzciny cukrowej jako źródła cukru. W XI wieku powstała pierwsza w Europie szkoła cukiernicza założona w Salerno przez Arabów. Uczono w niej m.in. wytwarzania cukru z trzciny cukrowej, sporządzania soków i konfitur oraz lekarstw. Miód i cukier uważane były wtedy bowiem za lekarstwo. W XIII wieku zaczęto produkować pierniki, dzięki wykorzystaniu przypraw takich jak pieprz, cynamon, imbir, goździki, sprowadzanych z Dalekiego Wschodu, a podróżnik i odkrywca Marco Polo przywiózł z Chin przepis na lody, znane tam już 4 tys. lat. W XIV wieku opanowano produkcję jasnych gatunków mąki, co stało się przełomem w produkcji cukierniczej. W XVI wieku w Niemczech powstała pierwsza w Europie fabryka cukru z trzciny cukrowej, sprowadzono do Europy wanilię i ziarno kakao, a we Francji wyprodukowano pierwsze ciasto ptysiowe. W XVII wieku po raz pierwszy sporządzono bitą śmietanę, a w 1848 r. powstała pierwsza tabliczka czekolady. W XVIII wieku odkryto produkcję cukru z buraka cukrowego, w XIX wieku powstała pierwsza cukrownia.

Przygotowane materiały

Przygotowane filmy instruktażowe prezentują najważniejsze informacje i umiejętności niezbędne dla cukiernika. Filmy zostały podzielone na 12 następujących modułów:

1. Czynniki kształtujące jakość wyrobów cukierniczych
2. Czekolada i produkty z czekolady
3. Glazury (lukry) – sposoby dekoracji
4. Masa Petit, sporządzanie dekoracji
5. Przygotowanie i dekorowanie tortów
6. Ciasta i wyroby biszkoptowe
7. Ciasta i wyroby biszkoptowo – tłuszczowe
8. Ciasto i wyroby parzone – technika sporządzania
9. Ciasta i wyroby kruche
10. Ciasta i wyroby drożdżowe
11. Ciasta i wyroby bezowe
12. Wyroby ciastkarskie z mas – serniki

Czynniki kształtujące jakość wyrobów cukierniczych

Pomieszczenie cukierni powinno być funkcjonalne i estetyczne, utrzymane w dobrym stanie technicznym i higienicznym. Maszyny i urządzenia powinny być tak skonstruowane, a praca tak zorganizowana, żeby zminimalizować zmęczenie pracownika podczas wykonywania obowiązków zawodowych. Tym zajmuje się dziedzina nauki nazwana ergonomią. Cukiernik powinien przestrzegać przepisów przeciwpożarowych i instrukcji o alarmowaniu straży pożarnej.

Produkcja żywności jest narażona na działanie czynników, które mogą doprowadzić do obniżenia jakości zdrowotnej żywności. Są to tzw. zagrożenia, wśród których wyróżniamy:

- ✓ Zagrożenia fizyczne: to ciała obce (np. kawałki szkła, metalu, drobne przedmioty), które mogą się dostać do żywności w wyniku zaniedbań pracowników oraz z braku właściwej higieny produkcji.
- ✓ Zagrożenia chemiczne: to pozostałości środków ochrony roślin, detergentów i środków dezynfekcyjnych oraz substancje chemiczne pochodzące z konserwacji maszyn (smary, farby).
- ✓ Zagrożenia biologiczne: to szkodniki magazynowe (np. gryzonie, owady, ptaki) i ich pozostałości.
- ✓ Zagrożenia mikrobiologiczne: to bakterie, drożdże, wirusy i pleśnie, które pochodzą z zanieczyszczonych surowców lub są wynikiem nieprzestrzegania przez pracowników warunków higieny.

W produkcji cukierniczej największym zagrożeniem dla zdrowia człowieka są drobnoustroje chorobotwórcze. Mogą być one przyczyną zatruc pokarmowych lub zakażeń.

Systemem gwarantującym wysoką jakość i bezpieczeństwo żywności jest system HACCP. Skrót HACCP pochodzi od określenia w języku angielskim (Hazard Analysis and Critical Control Points), które tłumaczy się jako "analizę zagrożeń i krytyczne punkty kontroli". „Krytyczne punkty kontroli” to te miejsca w procesie produkcji, które podlegają kontroli. Jest to system organizacji produkcji i składowania żywności, służący zapewnieniu jej bezpieczeństwa zdrowotnego. Wszystkie firmy zajmujące się produkcją i dystrybucją żywności muszą wdrożyć i stosować zasady systemu HACCP. System ten tworzy się indywidualnie dla każdego zakładu (linii produkcyjnej), z uwzględnieniem specyfiki działalności tam prowadzonej.

W swojej pracy cukiernik wykorzystuje liczne urządzenia mechaniczne i elektryczne, np. dzieże, ubijarki, wałkowarki, dzielarki, krystalizatory, piece, miksery, kuchenkę mikrofalową, kuchenkę elektryczną.

Podstawowe surowce:

- ✓ mąka,
- ✓ środki spulchniające (drożdże, proszki do pieczenia),
- ✓ tłuszcze,
- ✓ mleko (zarówno mleko płynne, zagęszczone, jak i mleko w proszku),

- ✓ śmietanka,
- ✓ sery,
- ✓ jaja i przetwory z jaj,
- ✓ cukier i inne środki słodzące,
- ✓ miód,
- ✓ owoce świeże i suszone,
- ✓ kakao,
- ✓ substancje dodatkowe, aromaty.

Poszczególne rodzaje ciast różnią się:

- ✓ składem surowcowym (doborem i proporcjami poszczególnych surowców),
- ✓ sposobem spulchniania,
- ✓ metodą sporządzania,
- ✓ konsystencją,
- ✓ trwałością w stanie surowym i po wypieku,
- ✓ strukturą i innymi cechami.



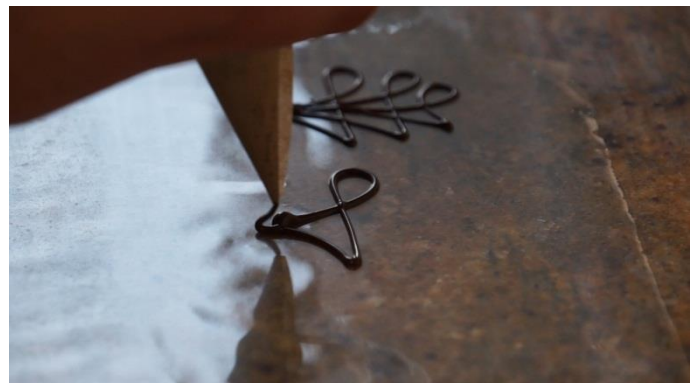
Czekolada i produkty z czekolady

Czekolada jest mieszczanką miazgi kakaowej, tłuszczu kakaowego, cukru i / lub mleka i wanilii. W ciemnej czekoladzie proporcje poszczególnych składników determinują smak, który mieści się w granicach od bardzo gorzkiego do półgorzkiego i słodkiego. Biała czekolada nie zawiera miazgi kakaowej.

Polewa czekoladowa zawiera ponad 31% tłuszczu kakaowego. Jest wykorzystywana do oblewania i formowania, ale może mieć również inne zastosowanie. Temperowanie czekolady polega na rozgrzaniu i schłodzeniu czekolady. W ten sposób otrzymuje się odpowiednią gęstość i połysk czekolady. Pozwala to na tworzenie czekoladowych dekoracji do ciast i tortów.

Elementy dekoracyjne z czekolady można formować różnymi technikami:

- wyciskanie niewielkich elementów z papierowego rożka lub jednorazowego woreczka cukierniczego, przyciętego na końcu, na papier do pieczenia powleczony silikonem; w ten sposób formuje się płaskie ażurowe wzory, które po stężeniu można delikatnie oderwać od papieru i użyć do dekoracji jako elementy przestrzenne;
- odlewanie figurek w foremkach, podobnie jak w przypadku mas cukrowych i marcepanu;
- tworzenie rzeźb czekoladowych z wielu elementów (wymaga to wysokich umiejętności artystycznych).



Glazury (lukry) – sposoby dekoracji

Glazury (lukry) to półprodukty służące do wykańczania i ozdabiania powierzchni wyrobów cukierniczych. Dzieli się je na: glazury pomadowe (rozcieńczenia pomady wodnej), glazury cukrowo-białkowe (mieszanina białek jaj i cukru z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych), lukry surowe, które powstają w wyniku ucierania cukru pudru z sokiem z cytryny. Ich wspólną cechą jest wysoka zawartość cukru. Można je barwić, używając barwników naturalnych lub sztucznych. Poszczególne rodzaje glazur różnią się składem oraz sposobami przygotowania.

Napełnianie rękawa cukierniczego:

- Odetnij końcówkę rękawa i umieść w nim potrzebną tyłkę.
- Małych tyłek używaj do dekoracji w formie szczegółów, np. małych kropek, kokard.
- Większych tyłek używaj do wyrabiania dużych elementów dekoracji, np. kwiatów.
- Napełnij rękaw do połowy lukrem, spłaszcz górę i zwiń rogi. Następnie zwiń jeszcze raz tak, aby go zamknąć.



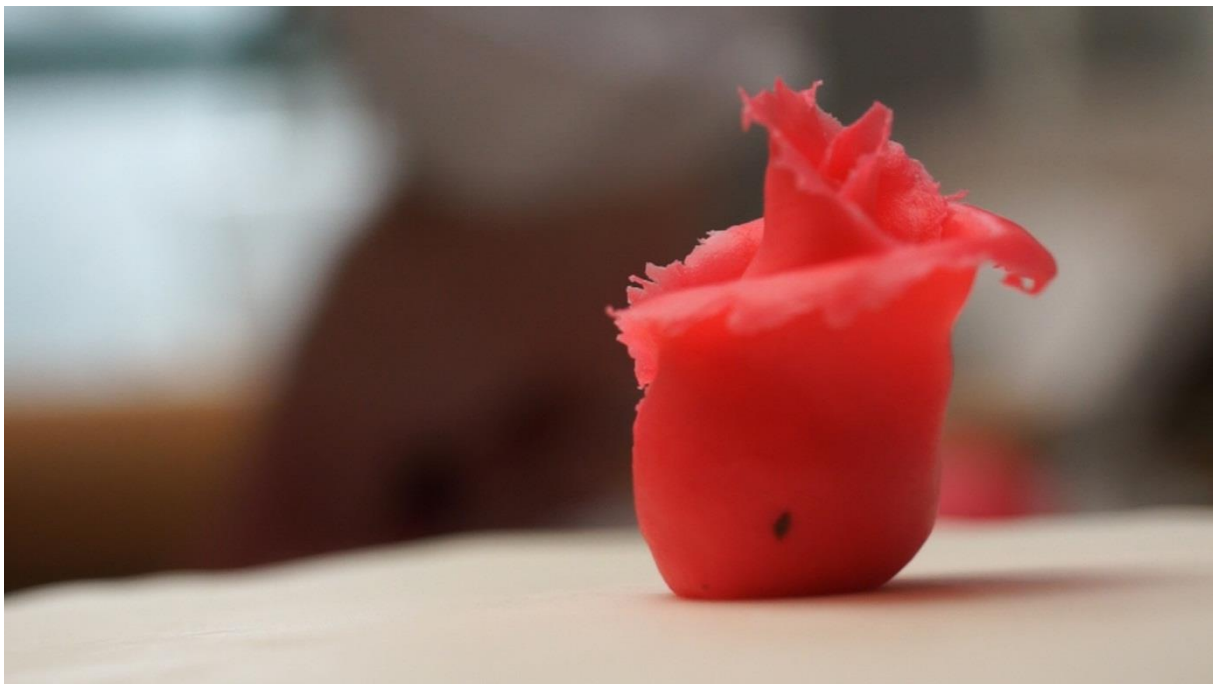
Masa Petit, sporządzanie dekoracji

Masa Petit to gotowa masa służąca do dekoracji ciast i tortów. Można ją kupić w sklepie. Masy Petit można używać do powlekania ciast i tortów oraz do sporządzania elementów dekoracji. Jest biała, ale można ją barwić barwnikami spożywczymi. W ten sposób można przygotować kolorowe dekoracje.

Elementy dekoracyjne z kremów formuje się za pomocą worka cukierniczego za pomocą różnego rodzaju tulek. W ten sposób można przygotowywać rozetki, kwiaty, liście i różne ornamenty. Elementy dekoracyjne z mas cukrowych i z marcepanu można wykonywać w następujący sposób:

- formować ręcznie poszczególne części figurek i łączyć je ze sobą za pomocą lukru lub białka jaja;
- wycinać żądane kształty za pomocą specjalnych wycinaczy mających tłoczki z określonym wzorem (motyli, kwiatów, zwierzątek, koronek, falbanek i innych) z rozwałkowanej masy;
- nadawać kształty figurkom za pomocą foremek, do których wnętrza nakłada się masę cukrową lub marcepan, a po odcisnięciu kształtu wyjmuje się je i ewentualnie dodatkowo ozdabia barwnikami, masami lub innymi elementami; w ten sposób najczęściej powstają figurki na torty okolicznościowe, np. ślubne.

Dekorowanie tortów marcepanem lub masami cukrowymi nazywa się stylem angielskim.



Przygotowanie i dekorowanie tortów

Torty to liczna grupa wyrobów okolicznościowych, wielowarstwowych, często charakteryzujących się złożoną dekoracją. Kształty tortów mogą być różne, w zależności od koncepcji wykonawcy. Torty składają się z jednej lub wielu warstw ciasta, przełożonych kremami, musami i przetworami owocowymi. Warstwy mogą być jednakowe: biszkoptowe, biszkoptowo-tłuszczowe, kruche, bezowe, wafłowe, ale można też w jednym wyrobie zestawiać blaty z różnych ciast.

Zanim wykona się dekorację tortu, trzeba przygotować jej projekt. Powinien on określać takie elementy, jak:

- typ dekoracji (płaska, przestrzenna),
- planowana symetria lub jej brak,
- rodzaje formy i kształtu elementów dekoracyjnych,
- rodzaje tworzyw użytych do wykonania,
- tonacja barw i kolorystyka.

Dekoracje płaskie są dość łatwe do wykonania. W ten sposób można ozdabiać drobne wyroby cukiernicze, ciasta, torty, mazurki.

Dekoracje trójwymiarowe to takie, w których elementy dekoracyjne wystają znacznie ponad powierzchnię wyrobu. Z tego powodu są bardziej narażone na uszkodzenia niż dekoracje płaskie. W ten sposób dekoruje się torty na szczególnie uroczyste okazje oraz niektóre ciastka.

Elementy dekoracyjne można rozmieszczać na powierzchni symetrycznie lub asymetrycznie. Rozkład symetryczny to taki, w którym każda porcja wyrobu ma takie same elementy rozmieszczone w taki sam sposób. Jest to szczególnie widoczne na tortach. Układ i liczba zastosowanych elementów dekoracyjnych musi odpowiadać liczbie porcji. W ten sposób dekoruje się raczej torty okrągłe. Dekoracja symetryczna ułatwia porcjowanie.

Dekoracje asymetryczne to takie, w których elementy dekoracyjne są umieszczone na powierzchni w sposób nieregularny, niepowtarzający się. Wykonanie takiej dekoracji nie narzuca ścisłych rygorów dotyczących jej rozplanowania. Podział na porcje takich wyrobów, szczególnie tortów, jest trudniejszy, czasami wymaga zdjęcia niektórych elementów dekoracyjnych.



Ciasta i wyroby biszkoptowe

Ciasta biszkoptowe to lekkie słodkie ciasta, wytwarzane bez dodatku tłuszczu. Podstawowymi surowcami do ich wyrobu są świeże jaja, cukier i mąka pszenna. Uzyskanie różnego asortymentu ciast biszkoptowych jest możliwe dzięki dodatkowemu zastosowaniu składników aromatyczno-smakowych takich jak wanilia, kakao, kawa, mak orzechy kokos, migdały, czy aromaty. Proporcje składników zmienia się zależnie od przewidywanego zastosowania ciasta. Najdelikatniejsze ciasto przeznacza się na biszkopciki oraz blaty służące do sporządzania rolad biszkoptowych. Blaty rolad po wypieczeniu smaruje się kremem, nadzieniem owocowym lub kremem i galaretką agarową, a następnie zwija w rulon. Ciasta o średniej gęstości stosuje się jako podstawy tortowe, blaty do ciastek przekładanych, a ciasta gęste do produkcji keksów, babek i herbatników biszkoptowych formowanych za pomocą worka cukierniczego.

Czynnikiem spulchniającym biszkoptu są powietrze i para wodna. Delikatną, puszystą strukturę uzyskuje się dzięki mocnemu napowietrzeniu schłodzonych białek jaj. Zależnie od przyjętej metody produkcji łączy się je z żółtkami i cukrem, masą żółtkowo-cukrową lub napowietrza się całe jaja z cukrem na zimno albo podgrzewa je do temperatury 37-42°C. Bez względu na przyjętą metodę produkcji łączenie masy jajowo-cukrowej z mąką odbywa się na końcu. Należy pamiętać, by operację tę przeprowadzać możliwie krótko i delikatnie. Zbyt długie lub zbyt intensywne mieszanie powoduje zniszczenie struktury, zaciągnięcie ciasta i opadanie po wypieku. Z ciast biszkoptowych produkuje się babki, keksy, rolady, ciastka przekładane, korpusowe, drobne biszkopty i herbatniki.



Ciasta i wyroby biszkoptowo – tłuszczowe

Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe różni się od ciasta biszkoptowego przede wszystkim dodatkiem tłuszczu. Jego zawartość w cieście może być znaczna i wynosić nawet 40%. Przed połączeniem z pozostałymi surowcami tłuszcz stałe, takie jak masło i margaryna napowietrza się. Można je także stopić lub zastąpić olejem roślinnym. Ciasta biszkoptowo-tłuszczowe są cięższe, ale dłużej zachowują wilgotność niż biszkoptowe. W celu poprawienia porowatości dodaje się do ciasta chemiczne środki spulchniające.

Ciasta biszkoptowo-tłuszczowe sporządza się na zimno lub na ciepło. Metoda na zimno polega na napowietrzeniu tłuszczu z cukrem i stopniowym łączeniu z jajami, żółtkami lub masą jajeczno-cukrową. Po uzyskaniu jednorodnej masy miesza się ją delikatnie z mąką przesianą z proszkiem do pieczenia i ewentualnie mąką ziemniaczaną oraz kakao. Można stosować także inne dodatki smakowe. Jeśli wcześniej użyto samych żółtek, wraz z mąką dodaje się pianę białkową.

Metoda na ciepło polega, podobnie jak w ciastach biszkoptowych, na napowietrzeniu masy jajowo-cukrowej z jednoczesnym podgrzewaniem do temperatury 37-42°C, a następnie jej wystudzeniu. Tłuszcz napowietrza się oddzielnie z częścią cukru i łączy z masą jajowo-cukrową przez jej stopniowe dodawanie. Masa powinna mieć temperaturę nie wyższą niż temperatura tłuszczu. Na końcu dodaje się mąkę z proszkiem do pieczenia i innymi dodatkami smakowymi.

Ważnym elementem jest temperatura wypieku. Ciasta te powinny piec się powoli i równomiernie. Im grubsza warstwa ciasta, tym należy piec je wolniej, bo może wystąpić zakalec. Do wyrobów takich jak babki, keksy stosuje się temperaturę 170-190°C, do cienkich blatów i korpusów ok. 200°C lub nieco wyższą. Czy ciasto jest upieczone, sprawdza się za pomocą suchego patyczka szaszłykowego. Wbija się go w ciasto. Jeśli po wyjęciu pozostaje suchy – ciasto jest upieczone. Z ciast biszkoptowo-tłuszczowych sporządza się babki, keksy, placki z owocami, ciastka przekładane i korpusowe oraz herbatniki.



Ciasto i wyroby parzone – technika sporządzania

Cechą charakterystyczną ciast parzonych jest powstająca w czasie wypieku bardzo porowata struktura, która powoduje, że wypieczone półprodukty są wewnątrz niemal puste, natomiast produkt końcowy okazuje się niezmiernie lekki. Ciasto parzone swą nazwę zawdzięcza czynności zaparzania mąki wodą z roztopionym w niej tłuszczem, która ma miejsce w początkowej fazie jego sporządzania. Surowe ciasto jest ciężkie, ma konsystencję pasty, natomiast po wypieku charakteryzuje się dużą lekkością, rumianą skórką i jest niemal puste w środku. Te cechy uzyskuje się przede wszystkim dzięki wysokiej zawartości wody w cieście, która podczas wypieku paruje. Surowcami do produkcji ciasta parzonego są: woda (można ją zastąpić mlekiem lub sokiem), tłuszcz (najczęściej margaryna), mąka i duża ilość jaj. Ciasto nie zawiera cukru. Czasami stosuje się dodatek chemicznych środków spulchniających i mąki ziemniaczanej. Słodycz gotowych wyrobów uzyskuje się dzięki zastosowaniu słodkich dodatków. Ciasto parzone może także stanowić półprodukt do wytwarzania wyrobów słonych.

Ważny jest czas ogrzewania masy mącznej. Mąka powinna zostać całkowicie zaparzona. W przeciwnym wypadku uformowane półprodukty z ciasta parzonego mogą podczas wypieku opadać i nie nadają się do dalszego wykorzystania. Z ciasta parzonego formuje się półprodukty za pomocą worka cukierniczego bezpośrednio na natłuszczonej blasze. Należy pamiętać o zachowaniu sporych odstępów między poszczególnymi korpusami. Płaskie blaty otrzymuje się, rozsmarowując ciekłą warstwę ciasta na natłuszczonej blasze. Uformowane półprodukty poddaje się wypiekowi w temperaturze początkowej 200°C. Następnie po wyrośnięciu ciasta obniża się ją do 180°C. Przez pierwsze 15 minut pieczenia nie należy otwierać pieca. Łączny czas wypieku wynosi 20-25 minut. Z ciasta parzonego można sporządzać drobne wyroby bez nadzienia, ciastka korpusowe i przekładane oraz paszteciki. Różnią się one wielkością, kształtem, rodzajem zastosowanego nadzienia oraz sposobem wykończenia.

Ptysie to ciastka sporządzone z wypieczonych korpusów z ciasta parzonego o kształcie okrągłym, przełożone kremem bezowym lub bitą śmietaną. Korpusy na eklery mają podłużny kształt. Ciasto sporządza się tak samo jak na ciasto ptysiowe.



Ciasta i wyroby kruche

Cechą charakterystyczną tych ciast jest krucha struktura, którą otrzymuje się dzięki odpowiedniej zawartości tłuszczu i technologii produkcji. Ze względu na smak ciasta kruche można podzielić na słone i słodkie. Ciasta słone sporządza się bez cukru, z dodatkiem soli, a niekiedy także innych przypraw: maku, kminku, oregano itp. Podstawowymi składnikami ciasta kruchego słodkiego są mąka, tłuszcz i cukier. Tarty to cienkie placki z kruchego ciasta wypiekane w płaskich, najczęściej okrągłych formach z gładkim lub karbowanym brzegiem. Herbatniki to drobne wyroby z ciasta kruchego wycinane foremkami z rozwałkowanego blatu, wyciskane przez maszynkę lub formowane z toczonych waleczków ciasta (rogaliki).

Ciasta kruche są po wypieczeniu ciastami pozbawionymi elastyczności i plastyczności. Cechuje je bardzo mała zawartość wody i wysoki udział tłuszczu. Składnikami tych ciast poza mąką i tłuszczem mogą być: cukier, żółtka lub całe jaja, substancje smakowo-zapachowe, a w przypadku ciast zawierających mniejsze ilości tłuszczu (pół-kruchych), także niewielkie ilości wody, mleka lub śmietany oraz chemicznych środków spulchniających. Tłuszcz dodaje się w formie stałej, jego ilość w stosunku do mąki może się zmieniać, jednak największą kruchość i delikatność wyrobów uzyskuje się, gdy na 3 części mąki przypadają 2 części tłuszczu. Cukru nie powinno być dużo, nie więcej niż 1/3 ilości mąki. Najlepiej stosować cukier puder. Łączenie składników i wyrabianie ciast kruchych powinno być krótkie.



Ciasta i wyroby drożdżowe

Ciasta drożdżowe spulchnia się z wykorzystaniem drożdży. Podstawowe składniki ciasta to: mąka pszenna, woda (lub mleko) i drożdże. Z wymienionych składników, z dodatkiem soli, otrzymuje się ciasto drożdżowe. Do wyrobów ciastkarskich z ciasta drożdżowego należą: babki, placki, ciastka nienadziejwane i nadziejwane, przekładane, nasączone (pączowe), pączki oraz sucharki.

Ciasto drożdżowe wytwarza się dwoma metodami: jednofazową i dwufazową:

A) Metoda jednofazowa polega na połączeniu wszystkich składników w odpowiedniej kolejności, dokładnym wyrobieniu ciasta i poddaniu go fermentacji.

- metoda jednofazowa na zimno polega na połączeniu wszystkich składników i wyrobieniu ciasta w temperaturze pomieszczenia. Ciasto leżakuje w chłodnym miejscu (6-8°C) od kilku do kilkunastu godzin.
- metoda jednofazowa na ciepło polega na produkcji ciasta w temperaturze ok. 32°C. Jego fermentacja zachodzi w temperaturze 28-32°C.

B) Metoda dwufazowa polega na przygotowaniu rozczynu, poddaniu go fermentacji, a następnie przerobieniu go na ciasto. Stosuje się ją zdecydowanie częściej, ze względu na lepszą jakość gotowych wyrobów.

Podczas fermentacji ciasta, bez względu na stosowaną metodę produkcji, należy je krótko zamieszać (przebić) w celu usunięcia nadmiaru dwutlenku węgla i doprowadzenia powietrza. Zabieg ten pozwala uzyskać jednorodną strukturę ciasta po wypieku. Temperatura wypieku jest różna dla różnych wyrobów i zależy od grubości i wielkości kęsów ciasta. Grubsze wyroby (babki, strucle) wypieka się w temperaturze 180-190°C, mniejsze i cieńsze (placki, ciastka) w 190-200°C, a nawet w 220°C. Temperatura wypieku zależy również od zawartości cukru w cieście. Im jest go mniej, tym może być ona wyższa.



Ciasta i wyroby bezowe

Cechą charakterystyczną ciast bezowych jest biała barwa, krucha, łamliwa konsystencja i bardzo słodki smak. Ciasta bezowe to półprodukty sporządzone na bazie ubitych na pianę białek jaj z cukrem. Stosunek cukru do białek wynosi ok. 2:1 i może się lekko zmieniać zależnie od receptury. Oprócz tych podstawowych surowców w skład ciast bezowych mogą wchodzić: odrobina mąki oraz dodatki smakowe w postaci mielonych orzechów, migdałów, białego maku i innych.

Ciasta bezowe sporządza się metodami na zimno i na ciepło. W obu przypadkach białka jaj muszą być świeże i schłodzone. Gdy przygotowuje się ciasto bezowe na zimno, białka ubija się początkowo na wolnych, a następnie szybkich obrotach miksera. Od chwili, gdy piana zaczyna zwiększać swoją objętość, dosypuje się cukier małymi porcjami. Czas napowietrzania zależy od liczby i jakości białek i wynosi 15-20 minut. Dodatki inne niż białka i cukier wprowadza się pod koniec ubijania masy. Metody produkcji ciasta bezowego na ciepło mogą polegać na ubijaniu białek jaj z cukrem z jednoczesnym podgrzewaniem masy do temperatury nie wyższej niż 55-60°C lub na zaparzeniu napowietrzonych białek gorącym syropem cukrowym o temperaturze 118-122°C, przez jego powolne wlewanie do ubijanej piany.

Z ciast bezowych formuje się korpusy za pomocą worka cukierniczego, najczęściej zakończonego karbowaną tyłką na blachy wyłożone papierem do pieczenia. Wielkość i kształty korpusów zależą od rodzaju wyrobów.



Wyroby ciastkarskie z mas – serniki

Masy to półprodukty z rozdrobnionych surowców, przeznaczone do nadziewania, przekładania i dekorowania wyrobów ciastkarskich. Przeważnie są poddawane obróbce cieplnej (pieczeniu). W zależności od głównego składnika rozróżnia się masy: serowe, makowe, kokosowe, orzechowe i migdałowe (zwykle, grylazowe, marcepany). Ciasta makowe wytwarza się z blatów kruchych i masy makowej. Z mas orzechowych i migdałowych produkuje się ciastka i herbatniki. Z mas tych nie produkuje się wyrobów większych, ponieważ po wypieczeniu trudno się kroją. Masa grylazowa to masa orzechowa otrzymywana ze zrumienionych orzechów laskowych, włoskich, arachidowych lub nasion oleistych, pozostałe składniki to cukier i tłuszcz. Marcepan zalicza się do mas orzechowych. Jest słodką, lepką, drobnoziarnistą masą cukierniczą wytworzoną głównie ze zmiażdżonych migdałów i cukru. Cechą charakterystyczną jest duża plastyczność powstająca pod wpływem ciepła. Dzięki temu marcepanu można używać do wyrobu elementów ozdobnych, czasem o skomplikowanych kształtach.

Serniki to wyroby ciastkarskie, których głównym składnikiem jest masa serowa. W zależności od przyjętej technologii produkcji masy serowej, serniki można podzielić na pieczone i sporządzane na zimno. Serniki pieczone mogą składać się z samej masy serowej lub w ich skład mogą też wchodzić ciasto kruche lub półkruche, a także owoce i ich przetwory, czekolada, kajmak, lukry.

Sernik wiedeński wymaga zastosowania znacznej ilości jaj i tłuszczu. Dodaje się do niego bakalie. Masa serowa spulchniana jest pianą z białek, można też dodać proszku do pieczenia. Masę wypieka się samą lub na blacie z ciasta. Serniki wiedeńskie mają tendencję do opadania, należy więc dbać, by masa serowa nie była zbyt rzadka oraz piec równomiernie, bez wstrząsów.

