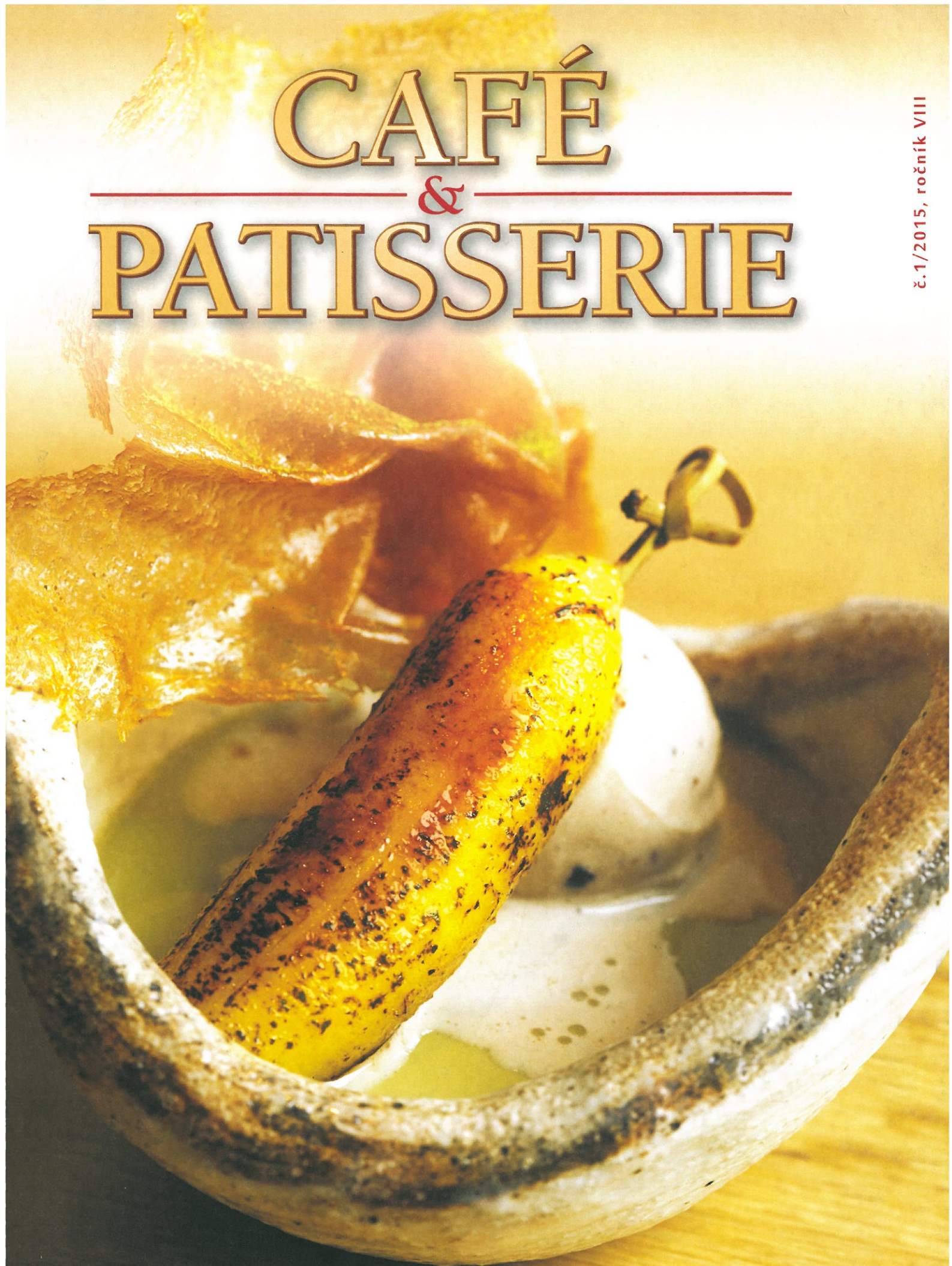


CAFÉ & PATISSERIE

č. 1/2015, ročník VIII



NOVINKY A TRENDY VE SVĚTĚ KAVÁREN A CUKRÁREN

ZE STROJE PŘÍMO DO RUKY

Moderní technologie pro výrobu zmrzliny

text: M. Horníková, foto: Cesk

Stojíme na začátku zmrzlinové sezony, a pokud nechceme pro svou cukrárnu a kavárnu nakupovat již hotovou zmrzlinu, je na čase se podívat, jakou technologii pro výrobu zmrzliny nám trh nabízí. O radu jsme požádali pana Michala Černého, výkonného ředitele firmy CESK.



▲ Výkonný ředitel firmy CESK, pan Michal Černý

Kuchyňská technologie prodělala za uplynulé roky velké změny. Dá se totéž říci i o výrobních zmrzlinách?

O výrobních zmrzlinách a obecně zařízeních pro cukrárny se to doslova říci nedá. I přesto bych však rád zmínil nový koncept FRIGOMAT GELATO FRESH, který „renovuje“ myšlenku prodeje zmrzliny takzvaně ze stroje přímo do ruky. Výhodou lahodné točené zmrzliny je její čerstvost, která spočívá v tom, že si ji zákazník odnáší ihned po samotné výrobě. Nevýhodou však zůstává, že zákazník nevidí, co si předem kupuje, a točená zmrzlina navíc nebývá vizuálně tak lákavá jako zmrzlina kopečková, která se vyrábí řemeslně. Kopečková zmrzlina naopak nabízí široký výběr atraktivního zdobení a oslovení zákazníka již pouhým vzhledem, avšak její čerstvost je jen otázkou „důvěry“. A tak vznikl zcela nový směr GELATO FRESH, který nabízí zákazníkovi kopečkovou zmrzlinu, která se vyrábí přímo před jeho očima, čímž se zcela odbourají zákaznickovy obavy. Toto zařízení není nijak zvlášť finančně, obslužně ani prostorově náročné, a hodí se tedy do jakéhokoli typu provozu – od maličkého stánku přes jídelny, bistra, kavárny a cukrárny až po restaurace.



▲ Novou řadu zmrzlinových strojů GX si můžete prohlédnout na stránkách www.frigomat.cz, kde jsou uvedeny všechny technické parametry

Jaká kritéria jsou při výběru kvalitního stroje důležitá? Na co by si měl majitel cukrárny nebo kavárny dávat největší pozor?

Pokud uvažujete o tom, že budete podnikat v prodeji zmrzliny, měli byste si odpovědět na několik základních otázek.

- Chcete se prodeji zmrzliny věnovat celý rok, nebo pouze sezonně?
- Máte kamenný podnik, nebo chcete jezdit se stánkem?
- Jakou máte možnost elektrického připojení?
- Kolik si můžete dovolit investovat do stroje?
- Jakou zmrzlinu chcete prodávat?

Podle odpovědí na tyto otázky si pak snadněji zvolíte, jakou zmrzlinu chcete prodávat a jakou velikost přístroje potřebujete.

Dnes je trh zahlcen levnými stroji z Číny, Indie a dalších zemí. Nízká kvalita však nespočívá jen ve vyráběných produktech, ale také v použitých komponentech a materiálech. Její finální cenu tedy nakonec poznáte v jejich nízké životnosti, která nesplní základní očekávání – aby si stroj na sebe dokázal vydělat. Pořízujte raději zboží tam, kde vám ručí i za pozdější kvalitní servis.

Jaký máme volit přístroj, pokud máme velký provoz a část obrátu by měla dělat zmrzlina?

Pokud jste majitelem velkého a frekventovaného provozu, který se musí denně vypořádat s frontou zákazníků lačnicích po mražených delikatesách, jistě sami nejlépe víte, že každá minuta navíc, kterou strávíte přípravou, znamená hotovou katastrofu. Bez obav proto sáhněte po zmrzlinových strojích vyznačujících se nejen

velkým objemem vyráběné zmrzliny, ale také velkým výkonem, který vám zajistí skutečně bezproblémovou výrobu a výdej.

Kombinované stroje na zmrzlinu vám navíc umožní také výrobu dalších mražených produktů, které hravě rozšíří nabídku vašeho podniku, aniž byste museli investovat do dalších strojů. Jedná se o cukrářské multifunkční stroje, které vyrábí i krémy či dezerty a náplně – to je jejich síla a výhoda.

A co když chceme pro svou cukrárnu vyrábět kopečkovou nebo točenou zmrzlinu?

Pro klasickou kopečkovou zmrzlinu bych z naší produkce doporučil sérii Titan, kterou ocení hlavně profesionálové.

zcela nesourodé produkty nebo stále vydávat jen jeden druh, aniž by druhý tuhl nebo řídil. Výrobníky točené zmrzliny KLASS 202P jsou vybaveny nerezovými zásobníky směsi na 2x 18 litrů. Součástí je také včasná signalizace docházející směsi v zásobníku. Monobloková míchadla z nerez oceli s plastovým šnekem a chladicí systémy na uchování směsi přes noc a při odstavení provozu. Jsou také vybavena náslehovými čerpadly pro zvýšení náslehu a kvality zmrzliny.

Pokud potřebujeme zmrzlinou jen doplnit náš sortiment?

Vlastníte-li podnik, ve kterém bude zmrzlina hrát pouze vedlejší roli v podobě ingredience do ledové kávy, mléčného šejku, horkých

zmrzliny máte na výběr ze dvou možností. Buďto se rozhodnete připravovat zmrzlinu studenou cestou s tím, že pasterizaci můžete díky použití speciálních surovin vynechat, nebo zmrzlinu připravíte teplou cestou s využitím kvalitnějších surovin, kdy je nutné dodržet správný postup pasterizace.

To, jakou cestu zvolíte, závisí především na tom, jak kvalitní zmrzlinu chcete zákazníkům nabídnout. V případě přípravy zmrzliny teplou cestou dochází totiž k lepšímu promíchání a zapracování surovin, nehledě na to, že můžete použít i kvalitnější čerstvé suroviny. Zmrzlina je poté lahodnější, krémovější a dosáhnete také lepšího náslehu.



Mezi základní charakteristiky této série patří:

- automatický mrazicí cyklus k dosažení ideální hustoty dle typu a množství směsi,
- poloautomatický mrazicí cyklus s možností nastavení hustoty,
- cyklus na sorbetta, granitu a ostatní produkty s nastavením hustoty,
- cyklus na mražené produkty s nastavením času a promícháváním,
- recepty přednastavené a možné ukládání vlastních,
- automatické uchovávání hustoty směsi po dokončení cyklu,
- vysoká produkce.

Pro točenou zmrzlinu jsou vhodné modely Klass. Např. stroje na točenou zmrzlinu KLASS 202P mají dvě na sobě nezávislé řídicí jednotky, které pracují samostatně a každá řídí jednu stranu stroje. Díky této elektronice a řídicímu mikroprocesoru stroje lze vždy nastavit ideální hustotu produktů. Lze tedy vedle sebe bez problémů provozovat

malin či palačinek, je zbytečné, abyste si rovnou pořizovali stroj s kapacitou 90 kilogramů zmrzliny za hodinu. Perfektní množství potřebné pro váš podnik totiž zvládne vyrobit i maloobjemový zmrzlinový stroj, který šetří nejen vaše peníze, ale také čas potřebný k přípravě. Nebojte se, že by malý znamenal také méně kvalitní. Zmrzlinové stroje s menším objemem se v mnoha ohledech směle vyrovnají svým velkým kolegům. V této kategorii naleznete přístroje na výrobu točené i kopečkové zmrzliny, stejně jako stolní vitríny nebo multifunkční kombinované stroje na zmrzlinu s integrovaným pasterem, které vás překvapí svou variabilitou. Kromě zmrzliny v nich totiž snadno připravíte také ovocná sorbetta. Pro hotely a menší provozy mohou doporučit stroje ze série FRIGOMAT G.

Jakým způsobem lze točenou a kopečkovou zmrzlinu pasterizovat?

V otázce přípravy točené a kopečkové

Pokud chcete připravovat větší množství zmrzliny tou nejlepší možnou metodou, tedy teplou cestou, budete k tomu potřebovat přístroje – pasterizátor, výrobek zmrzliny, můžete zvolit i dozrávač. Příprava je časově náročnější, ale výsledek je poté stoprocentní, a to jak z pohledu kvality zmrzliny, tak i pasterizace.

Jaké další technologie a zařízení by neměly chybět v moderní kavárně a cukrárně?

Určitě kvalitní a atraktivní vitríny na zákusky a zmrzlinu, dobrý kávovar, stroje na přípravu mraženého krému, výrobky horké čokolády, výrobky pravé šlehačky, stroj na točenou zmrzlinu či sorbetta a granitu. Dále bych doporučil výše zmíněnou novinku GELATO FRESH, odšťavňovače, mixéry na nápoje z čerstvého ovoce či pro přípravu smoothie či šejků. Cílem by měla být dostatečně široká nabídka špičkových produktů. Nezapomeňte ani na perfektně vyškolený personál a hezké prostředí.