



Drobne wypieki. Technologia w cukierni

pod red. Wilfried Seibel

Wydawca: Wydawnictwo PWN,

Warszawa 2016 r., stron 286, ISBN 978-83-01-18470-4

Branża piekarnicza i cukiernicza rozwija się bardzo intensywnie. Powstają nie tylko nowe produkty, ale również nowe technologie. Książka "Drobne wypieki" jest pierwszą książką z cyklu "Technologia w cukierni" poprzedzona trzema książkami z cyklu "Technologia w piekarnictwie". Znalazły się tu książki "Odroczony rozrost" pod redakcją Hansa Huberta (2014) roku oraz dwie pozycje z roku 2015 "Chłodnictwo" pod redakcją Klausa Löscha i "Zakwas" pod redakcją Markusa Brandta i Michaela Gänzlea. W dwóch pierwszych książkach szeroko opisano technologię odroczonego rozrostu i wypieku, zasady wytwarzania kęsów przeznaczonych do mrożenia, wpływ mrożenia na ciasto i produkt gotowy, tradycyjne i nowatorskie metody chłodzenia i zamrażania oraz informacje dotyczące zachowania jakości produktów w łańcuchu chłodniczym.

W trzeciej książce autorzy zawarli informacje dotyczące nowości w dziedzinie prowadzenia zakwasu, uwzględniając między innymi takie zagadnienia jak: wpływ zakwasu na jakość i wartości odżywcze pieczywa, znaczenie surowców, mikrobiologia zakwasu, technika prowadzenia zakwasu żytniego i pszennego oraz metody analizy fizykochemicznej i mikrobiologicznej zakwasów. Po trzech książkach z zakresu piekarnictwa w 2016 roku wydana została książka z cukiernictwa - "Drobne wypieki".

Znaleźć w niej można podstawowe pojęcia związane m.in. z recepturami, nadzieniami, kremami, glazurami, ale również informacje na temat polepszaczy, substancji spulchniających i produktów bio. Szeroko omówiono składniki receptur i ich właściwości funkcjonalne (produkty zbożowe, skrobia zbożowa i inne rodzaje skrobi, jaja i produkty jajczarskie, tłuszcze, substancje słodzące, mleko i przetwory mleczne, polepszacze) oraz wpływ poszczególnych składników i ich minimalnych ilości na jakość wyrobów gotowych. Sklasyfikowano i opisano procesy produkcji wyrobów z ciast drożdżowych, ciast bez dodatku drożdży, wyrobów cukierniczych z mas napowietrzanych i nienapowietrzanych oraz tortów i produktów pochodnych. W kolejnych rozdziałach zwrócono uwagę na bardzo ważny aspekt związany z technikami pakowania i przechowywania oraz warunkami, w jakich się to odbywa (temperatura, wilgotność) uwzględniając w tym skład receptury i obecność substancji konserwujących. W skrócie opisano również wymagania HACCP dla branży cukierniczej. Ostatnie trzy rozdziały dotyczą oceny sensorycznej, wartości odżywczej wyrobów cukierniczych oraz badania wyrobów gotowych.

Książka "Drobne wypieki" stanowi interesujący zbiór informacji z praktycznymi wskazówkami zarówno dla praktyków jak i w obszarze kształcenia uczniów w szkołach zawodowych i technikach oraz studentów kierunków związanych z szeroko rozumianą żywnością. Książka jest tłumaczeniem z języka niemieckiego, zatem w polskim tłumaczeniu można by oczekiwać polskich wersji ustawodawstwa. Zestawienie 300 pozycji literaturowych jest wartościowym uzupełnieniem treści głównej i składa się na całość zebranych informacji dotyczących cukiernictwa.