

ZAMRAZENÉ PŘEDPEČENÉ PEČIVO, ANEB JAK NA TO?

Systém BAKE OFF, tedy dopékání zamrazeného, předpečeného pečiva má řadu nesporných výhod, ať již jde o trvanlivost, čerstvost, dostupnost a chuť pečiva nebo o možnost efektivní úpravy během dopékání. Aby však výsledek byl opravdu perfektní a podle představ vás i vašich zákazníků, je potřeba osvojit si několik základních zásad zacházení se zamrazeným pečivem. Jde nejenom o postup samotné přípravy (dopeku), ale i dodržování vícero standardů při celém procesu, kterým pečivo prochází před dokončením.

TECHNICKÉ INFORMACE, ANEB JAK SPRÁVNĚ PÉCI

SKLADOVÁNÍ

- výrobky se transportují a skladují při -18°C
- výrobky se uchovávají v kartonech a ochranných fóliích!
- výrobky již rozmrazené se nikdy znovu nezamrazují
- je nutno vždy udržovat maximální čistotu v mrazicím skladu, odpovídající hygienickým normám

PŘÍPRAVA

- kladení výrobků na plech – listové a předkynuté pečivo na pečicí papír
- dbát na dostatek místa při kladení na pečicí plech
- ideálně večer naklást výrobky na plech a uchovat v chladicím boxu
- doba povolení je rozdílná dle druhu výrobku (viz pečicí postupy)

ROZMRAZENÍ

- výrobky se rozmrazují při pokojové teplotě
- dodržovat optimální doby na rozmrazení (viz pečicí postupy)
- delší doba rozmrazení může vést k nechtěnému vysušení a ztrátě struktury těsta

PEČENÍ

- nikdy nedávat pečivo do nevyhřáté pece!
- zásada: shodná doba předehřátí a pečení
- nutno dodržovat doporučené teploty přípravy, tzn. můžeme péci výrobky na stejnou teplotu při různých časech přípravy,
- nikdy však výrobky, které potřebují rozdílnou teplotu při pečení

ČISTOTA

- Je neustále nutné dbát na čistotu plechů a pece
- Plechy myjeme denně
- Pečicí papír lze používat opětovně, avšak je potřeba jej pravidelně měnit
- Výhodou a ekonomičtější je používat teflonové vložky

ZAPAŘOVÁNÍ

- Existují výrobky, které se pečou s párou
- Zapařujeme vždy na začátku pečení
- Doba a množství páry je rozdílné (viz pečicí postupy)

ZÁSADY

- Upečené pečivo nikdy neohřívat
- Ohřívané pečivo se vysušuje
- Výrobky bychom měli aranžovat vždy vychladlé, pokud jsou teplé, hrozí jim deformace



NEJČASTĚJŠÍ CHYBY

Výrobky nejsou dostatečně povolené, uvnitř syrové na povrchu upečené. Rozmrazené výrobky se opět zamrazují (výrobek se znehodnotí). Výrobky stojí dlouho rozmrazeny (vysoušení výrobků).

Špatné rozdělení výrobků na pečicí plech (dochází ke spojení výrobků). Nedostatečně vyhřátá pec. Aranžování nedostatečně vychladlých výrobků do vitrín