



Pekarstvo i Poslastičarstvo

Nastavnik:

dr Nikola Vuksanović, docent

1



Uvod

Pekarstvo i poslastičarstvo predstavljaju neke od najfinijih i najstarijih zanata, kada se uzme u obzir priprema hrane.

Pekarski i poslastičarski proizvodi se nalaze u standardnoj i specijalnoj ponudi ugostiteljskih objekata kojima pripadaju: hoteli, restorani, poslastičarnice i kafei.



2



3

Veruje se da se prvi fermentisani hleb pojavio u 5. veku pre nove ere, kada su Egipćani umešeno testo odložili sa strane kako bi ga kasnije ispekli. Kako su oni uobičajeno, u testo dodavali vodu iz Nila, koja je bogata istim sastojcima koja u sebi sadrži i kvasac, testo je naraslo i nastao je prvi fermentisani hleb.



4

Stari Rimljani (200 g.p.n.e.) su prve pekarske majstore doveli iz Grčke. Proizvodnja hleba se potom do te mere razvila, da su u vreme vladavine imperatora Avgusta osnovana dva konkurentna esnafska društva pekara.



Pekarstvo



Pekarski proizvodi se dele na: hleb, peciva i druge vrste proizvoda.

Pekarstvom se može nazvati tehnologija, znanje i veština proizvodnje hleba i pekarskih proizvoda.



5



Hleb je proizvod dobijen mešenjem, fermentacijom, oblikovanjem i pečenjem testa umešenog od osnovnih sirovina, i to:

- brašna od žita,
- prekrupe,
- vode ili druge dozvoljene tečnosti,
- pekarskog kvasca ili drugih sredstava za fermentaciju i
- kuhinjske soli.



6



- Osnovne sirovine koje se mogu upotrebljavati za proizvodnju pekarskih proizvoda su:
 - pšenično, raženo, kukuruzno, ječmeno, ovseno, heljdino brašno,
 - prekrupa žita,
 - voda ili neka druga dozvoljena tečnost,
 - pekarski kvasac ili druga dozvoljena sredstva za fermentaciju i
 - kuhinjska so.



7



Tehnološki postupak proizvodnje i puštanja u promet pekarskih proizvoda

- 1. Proizvodnja pekarskog proizvoda,**
 - prva faza vezana za proizvodnju pekarskog proizvoda,
- 2. Pakovanje i skladištenje,**
 - druga faza - gotov proizvod se pakuje i skladišti radi dalje distribucije,
- 3. Aranžiranje na tanjiru i usluživanje,**
 - servira gostu.

8



Brioš

- pecivo francuskog porekla, koje liči na veoma obogaćeni hleb,
- visok sadržaj jaja i maslaca omogućuju da brioš ima bogat izgled i nežnu hrskavost,
- reč *Brioche* je prvi put upotrebljena u francuskom jeziku 1404. godine, kada je opisana kao „začinjeni hleb“ ili „zemička“.



9



Beskvasno testo

U proizvodnji pekarskih proizvoda – podloge koriste se tri vrste beskvasnih testa:

- Lisnato beskvasno testo,
- Mrvnato ili rastresito testo,
- Testo za eklere.



10

Zames kvasnog testa

Osnovne sirovine za proizvodnju kvasnih peciva su pšenično brašno, voda, mast, šećer, so i kvasac.

Dodatne sirovine su : jaja, mleko, voće, jezgrasto voće, začini i arome.



11

Kvasna testa se prema sadržaju masti i šećera mogu podeliti na:

1. Lagana kvasna testa. *Ona sadrže manje od 15% masnoće u odnosu na ukupnu količinu brašna. Vrste: Hleb i sitna kvasna peciva (pužići, torbice, roščići), pletenice i plunder peciva.*



12



13

2. Srednje-teška kvasna testa. *Ona sadrže manje od 20% masnoće u odnosu na ukupnu količinu brašna. Vrste: Kolači koji se peku u plehovima (posuti kolač, kolač sa puterom, voćni kolač, kolač tipa pčelinjeg uboda, kolač sa makom), Veliki pekarski proizvodi (pljosnati kolač, venci, masni hleb) i Oblikovani kolači (uskršnji zečići, patuljci).*



14

3. Teška kvasna testa. *Ona sadrže manje od 30% masnoće u odnosu na ukupnu količinu brašna. Vrste: Božićni kolači sa suvim voćem i Kuglofi.*





Pica

Pica (ital. *pizza*) je specijalitet italijanske kuhinje.

Najčešće se priprema od tankog, okruglog testa na kome se pored paradajz sosa mogu naći razne vrste sira, mesa, povrća, voća, začina i drugih sastojaka prema ukusu.



15



Pica testo



16



Priprema pizza



17



Poslastičarstvo

Sve do 18. veka, reč desert označavala je čin raspremanja stola. U to doba, običaj je bio da se po završetku obedovanja raspredi sto i stave novi stolnjaci i salvete.

Danas, izraz desert označava skup slatkih proizvoda koji se poslužuju posle obeda. Desert često asociira na nagradu, sreću, praznik i pruža prijatan osećaj posle obeda.

Njihov izbor i priprema moraju odgovarati mnogim zahtevima: raznovrsnosti, originalnosti, ukusu, izgledu, obliku ali isto tako i jednostavnosti pripreme.



18



- Kvalitet deserta zavisi od kvaliteta namirnica,
- pravilnog merenja sastojaka poslastice,
- od tehnike pripremanja (mešanje, valjanje, lupanje, savijanje, filovanje, dresiranje, oblaganje, prelivanje, bojenje, ukrašavanje, itd.).
- mogu biti poslužena dva ili tri desertna jela, npr. poslastica, voće i sir.

Pod poslasticama – desertima podrazumevaju se jela slatkog ukusa koja se poslužuju posle slanijh jela, između glavnog obroka i jela slatkog ukusa u sastavu užine.

19



20

Biskvitne mase

- priprema se od jaja, šećera, brašna i dodataka,
- jaja daju masi penastu, elastičnu i laganu strukturu,
- čvrstina = mešavinu pšeničnog i skrobnog brašna,
- masnoća bitno menjaju svojstva, težinu i sastav mase,
- težina se može povećati dodavanjem većeg dela mlevenih ili seckanih oraha,
- šećer daje sočnost pecivu,
- cimet, rendana kora limuna i pomorandže aromu,
- ukus i boja potiču od dodataka kao što su orasi, badem, lešnik, čokolada, kakao i prirodni ekstrati.

21



22



23



24

Penaste ili mering mase

- Mering je mešavina belanaca i šećera ulupanih zajedno po predviđenom postupku u gustu masu – šam. Proizvod od ove mase sporo se peče – suši se do isušivanja.
- Senzorne karakteristike meringa se mogu opisati na sledeći način: *čudesna hrskava masa koja se rasprskava u hiljadu slatkih komadića kada se zagriže.*



25



26

Vrste poslastičarskih kremova

Kremovi su lagane penaste mase koje se u poslastičarstvu koriste za filovanje, ali i kao samostalne poslastice.

Kremovi koji se najviše primenjuju u poslastičarstvu su:

- Želatin krem,
- Puter krem,
- Ganaš krem,
- Voćni krem,
- Krem patisijer (*creme patissiere*).



Želatin krem



Voćni krem

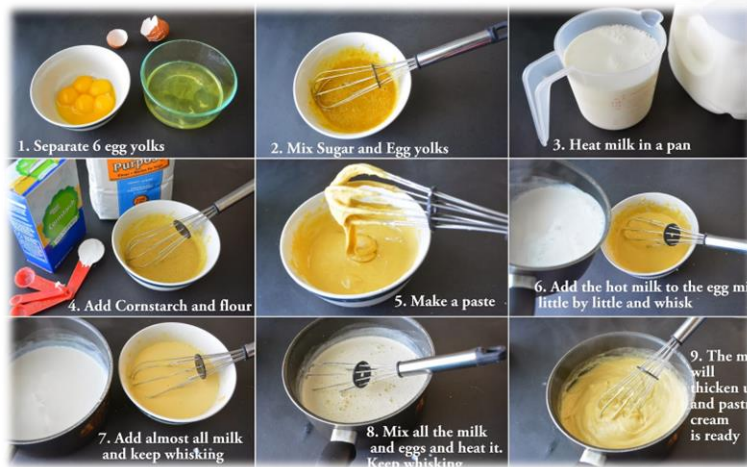


Ganaš krem

27



Krem patisijer (*creme patissiere*)



28




Hvala na pažnji!!!

Pitanja??

Dr Nikola Vuksanović

 vuksanovicnikola85@gmail.com

 [@chefteorijapraksa](#)

 [@chefteorijapraksa](#)