



■ Małgorzata Majdan, GETH

AS formowania i wałkowania

Niemieckie rogalikarki UNIVERSUM zapracowały na dobrą opinię od samego początku, czyli od 1924 r., kiedy powstał pierwszy model. Mimo upływu ponad 90 lat koncept jest niemal niezmienny. Przez lata modernizacji ulegały jedynie drobne elementy oraz design.



Na jakiej zasadzie działa rogalikarka UNIVERSUM? Ciasto jest zwijane między dwoma filcowymi taśmami zamontowanymi na tzw. koszach. Dolny kosz jest stały, a górny jest ruchomy i „poddaje się” podczas przechodzenia ciasta przez taśmy rogalikarki. Dowolnie zwinięty kęs może być ponownie rozwinięty, niemal jak bandaż, ale system nie męczy ciasta. Delikatnie uformowane ciasto zwiększa swoją objętość podczas wypieku do 20% w porównaniu np. z obróbką ręczną.

Zaletą podkreślaną przez użytkowników jest powtarzalność końcowego efektu, po wypieku. Uformowane kęsy są równe, nie mają przypadkowego kształtu i wielkości. Rogalikarkę Universum mocno wyróżnia fakt, że pracuje na każdym cieście. Receptury nie muszą być zatem modyfikowane, co wielu rzemieślników przyjmuje z wyraźną ulgą.

Uniwersalne Universum

Największą zaletą tych urządzeń jest bardzo duża uniwersalność produktowa. Rogalikarka jest w stanie rozwałkować i zwinać każdy rodzaj ciasta, zarówno zwykłe ciasto pszenne, pszenno-żytnie, jak i ciasto francuskie oraz półfrancuskie przeznaczone na wyroby cukiernicze. Grubość formowanych kęsów oraz liczba zwojów regulowana jest bezstopniowo. Przedział wagowy kęsa ciasta to 20-450 g.

Choć nazwa urządzenia często „szufladkuje” zakres jego zastosowania, to możliwości niemieckiej rogalikarki zdecydowanie wykraczają poza asortyment rogalików.

- **Standardowe rogalie pszenne** – mają regularny, tradycyjny kształt (wąskie zakończenia rogala i szeroki środek), preferowany przez wielu piekarzy i konsumentów. Kęs przepuszczony dwukrotnie przez walce przybiera zupełnie inny wygląd.
- **Bułka rustykalna** (z j. niem. *schrippen*) – coraz bardziej popularna na naszym rynku bułka cięta może być formowana na rogalikarce Universum. W opcji wyposażenia znajduje się specjalna taśma z wszytymi metalowymi elementami – taśma ta, wkładana między walce (o specjalnym rozstawie), powoduje, że kęs zostaje raz „założony” i zrolowany pod taśmą. Podczas pieczenia ciasto otwiera się w miejscu złożenia, a w efekcie powstaje bułka łudząco podobna do ciętej.
- **Galanteria cukiernicza** – także kęsy z ciasta francuskiego (rogaliki mini) i półfrancuskiego (paluszki, sztangle, paluchy małe precelki) mogą być formowane na rogalikarkach Universum.
- **Chleb tostowy** – z powrotem można wałkować również ciasto na chleb tostowy. Unikalna struktura miękiszu sprawia, że chleb ten jest smaczniejszy i ciekawszy wizualnie. Chleb taki pieczony jest w formie zamkniętej, by był zachowany idealny kształt, kęsy układane obok siebie rosną i wypełniają całą formę. Miękisz w przekroju ma zupełnie inną od tradycyjnego strukturę, nie kruszy się i w przekroju widać zrolowania.
- **Langa pod chałką** – powstałe w rogalikarkach langi są elastyczne, niezmeżone. Upleciona chałka rośnie, a nie roz-

lewa się na boki, przez co zachowuje wyraźny kształt plecionki.

- **Placki, blaty** – podnosząc kosz górny wyłączamy funkcję zwijania, przez co możemy produkować okrągłe placki, np. pod drożdżówki, pizzę, blaty drożdżowe.
- **Bagietki** – dzięki specjalnemu modułowi wydłużania w rogalikarkach HWM 30/50 i 50/70 kęsy na bagietki mogą być wydłużane w zależności od modelu do maks. 50 cm lub 70 cm. Moduł ten pozwala formować długie weki, paluchy i oczywiście bagietki.

Od kilku lat modele rogalikarek wyposażone są w zespół podający z wałkiem dociskowym, który zabezpiecza przed włożeniem ręki między walce. Wydajność najpopularniejszych modeli (w Polsce) HWM 30, 50, 50/70 wynosi 2500 szt./h przy wadze kęsa 60 g. Wśród walorów rogalikarek Universum warto wspomnieć, że zajmują ok. 1 m², cicha praca i niemal bezawaryjny system pracy. ■

Więcej informacji znajdą Państwo na stronie www.geth.pl

