

# Tradilevain

Zmieniające się trendy żywnościowe sprawiają, że piekarze pragnący utrzymać się na rynku, muszą reagować na oczekiwania konsumentów. Z jednej strony mamy do czynienia ze spadkiem spożycia pieczywa, a z drugiej rośnie grupa klientów szukających smakowitych wypieków wysokiej jakości. Powiększa się konkurencja ze strony hipermarketów i dyskontów, które oferują pieczywo w niskiej cenie, ale jednocześnie coraz więcej konsumentów chce się zdrowo odżywiać, interesuje się tym, co je, docenia smak i zapach dobrego chleba i jest gotowa za niego więcej zapłacić. Wiele osób pyta o chleb na zakwasie. Nie wszyscy piekarze mogą jednak go oferować, ponieważ jego produkcja wymaga wielofazowego prowadzenia ciasta, co jest długie i dość kosztowne. To dlatego naturalne zakwasy są zastępowane niebiologicznymi środkami zakwaszającymi. Jednak smak, zapach i trwałość tak otrzymanych wypieków odbiegają od tych, które produkuje się z zastosowaniem naturalnego zakwasu.

## Wynalazek zrodzony z pasji

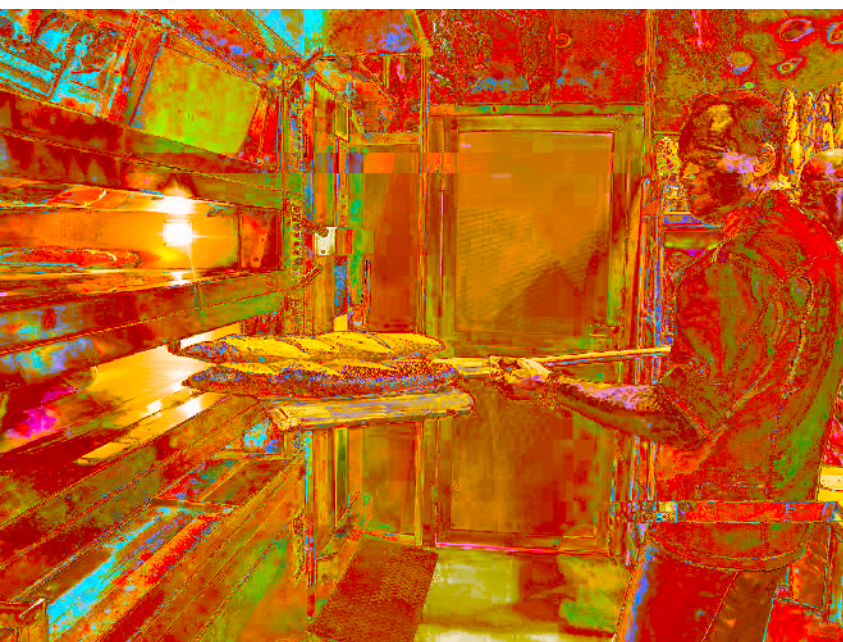
Rozwiązaniem, które pozwala temu zaradzić jest innowacyjna metoda opracowana przez francuskiego piekarza Christophe'a Zunica. Ten właściciel piekarni w Reims, po uzyskaniu dyplomu mistrzowskiego w 1990 r. niestrudze-



nie poszerzał swoje horyzonty i umiejętności piekarskie, mając na celu produkowanie prawdziwie dobrego chleba. Powtarza, że chleb to życie, więc dobrze go produkuje ten, kto je respektuje. W swej pracy nie uznaje też chodzenia na skróty, ponieważ wie, że dobra reputacja piekarni to efekt ciągłej dbałości o dobór najlepszych surowców, przestrzegania reguł, zamiłowania do rzemiosła i wiedzy. To właśnie kreatywne podejście do zawodu z poszanowaniem tradycji oraz troska o poprawę jakości produktów zaowocowały opracowaniem w 1996 r. procesu pozwalającego na uzyskanie w krótkim czasie naturalnego, płynnego zakwasu z odpowiednią mikroflorą. Dzięki współpracy z firmą JAC powstało urządzenie Tradilevain do prowadzenia i namnażania zakwasu. Od kilkunastu lat Christophe Zunic podróżuje po świecie przekazując wiedzę o dobrym pieczywie tam, gdzie ceniony jest tradycyjny chleb francuski. Był Japonii, Rosji, Polsce, Słowacji, Tahiti, a w lutym tego roku gościł na targach Expo Sweet w Warszawie, gdzie pokazywał, jak – wykorzystując zakwas pszenno – wyprodukować znakomite pieczywo.

## Czym jest Tradilevain?

Tradilevain to stosunkowo niewielkie, bo zajmujące tylko 1 m<sup>2</sup> powierzchni, urządzenie do prowadzenia naturalnego zakwasu pszenno metodą jednofazową, z zachowaniem walorów ciast prowadzonych metodą wielofazową. W zależności od indywidualnych potrzeb produkcyjnych, piekarze mają do wyboru trzy wielkości: 40, 90 i 220 l. Urządzenie miesza wszystkie składniki (zaczatek, mąka i woda) z dużą prędkością, aż powstanie jednolita





kości pozwalającej na tworzenie różnorodnego asortymentu o wysokiej jakości. Zaczyn stosuje się w ilości 10-30% w stosunku do użytej mąki, w zależności od technologii danego produktu. Oczywiście zakres wykorzystania zakwasu zależy od indywidualnych receptur każdego piekarza, zawsze jednak pozwala uzyskać lepszy smak i aromat, atrakcyjny wygląd produktu, a w dalszej perspektywie również oszczędność i elastyczność produkcji.

Zakwas pszenny jest jaśniejszy niż żytni, ma jasnobieżową barwę, dlatego jest chętnie wykorzystywany do pieczywa jasnego. Piekarze stosują go do produkcji bagietek, paluchów, różnych rodzajów bułek oraz do tradycyjnego chleba pszennego-żytniego. Zakwas pszenny doskonale sprawdza się również w produkcji cukierniczej do wypieku drożdżówek, pączków, bułek z czekoladą itp.

### Zalety wykorzystania zakwasu pszennego

Zakwas pszenny ma łagodniejszy zapach niż zakwas żytni, również w smaku jest delikatniejszy i bardziej słodki. To dlatego pieczywo na zakwasie pszennym jest tylko lekko kwaśne i może być skierowane również do konsumentów z problemami

gastrycznymi. Wykorzystanie zakwasu pszennego pozwala zredukować lub wyeliminować dodatek drożdży piekarskich. Pieczywo na naturalnym zakwasie charakteryzuje się dobrymi właściwościami organoleptycznymi i odżywczymi ze względu na bogactwo substancji smakowo-zapachowych i zredukowaną zawartość kwasu fitynowego. Etap fermentacji zakwasów sprzyja zachowaniu w procesie wypieku wielu cennych składników wrażliwych na działanie wysokich temperatur. Chleb na zakwasie jest lepiej, bardziej równomiernie wyrośnięty i wypieczony niż ten produkowana na drożdżach. Ma chrupiącą skórkę, ładne pory, dłużej zachowuje świeżość. Zastosowanie zakwasu pszennego pozwala na skrócenie czasu wyrabiania ciasta oraz pieczenia, redukuje zużycie soli i drożdży, przynosi więc efektywne oszczędności. A przede wszystkim pozwala na urozmaicenie asortymentu i oferowanie wypieków o doskonałej jakości. Właśnie takich, jakie obecnie są najbardziej poszukiwane.

masa i rozpoczyna się proces dojrzewania kwasu w stałej temperaturze 30°C przez 2,5 godziny. Wtedy następuje utrwalanie poprzez powolne schładzanie kwasu do temperatury 14°C lub 12°C (w zależności od założonego czasu odświeżenia – max. 48 godz. od poprzedniego nastawienia urządzenia). Proces dojrzewania i utrwalania trwa 12 godzin. Wraz z urządzeniem piekarz otrzymuje zaczątek kwasu, który jest w 100% odnawialny poprzez dodanie mąki i wody. Przestrzegając zaleceń prowadzenia zakwasu, można go namnażać i wykorzystywać nawet przez dziesiątki lat. Temperatura, pH i środowisko mikrobiologiczne pozostają takie same.

### Zastosowanie

Produkcja zaczynu metodą Christophe'a Zunica gwarantuje uzyskanie mikroflory w ilości i ja-

