

ZREFORMOWANE FORMOWANIE



Często nazwa urządzenia determinuje jego przeznaczenie. Z pewnością tak jest w przypadku niemieckich rogalikarek Universum, które wielu piekarzom kojarzą się z solidnym rzemieślniczym wyrobem rogali, ewentualnie croissantów. Okazuje się jednak, że możliwości produkcyjne tych urządzeń są znacznie większe.

Najlepszym przykładem jest nowy model maszyny, który oprócz tradycyjnych funkcji zawijania ma także umiejętność formowania bułki niemieckiej – pieczywa o wyjątkowym rustykalnym kształcie, przypominającego bułkę ciętą.

Główny proces produkcji wyrobów zawijanych na rogalikarce Universum odbywa się pomiędzy dwoma filcowymi taśmami zamontowanymi na tzw. koszach. Kosz dolny jest nieruchomy, natomiast górny jest ruchomy i „poddaje się” podczas przechodzenia ciasta przez taśmy rogalikarki. Co ciekawe, dowolnie zwinięty kęs może być ponownie rozwinięty, gdyż delikatny system nie męczy ciasta. Zwiększa też jego objętość podczas wypieku nawet do 20% w porównaniu z obróbką ręczną. Kształt ładnie wyrośniętego rogalika jest mocną stroną tego urządzenia – uważają przedstawiciele firmy Geth, która jest polskim dystrybutorem niemieckich rogalikarek. A jak na tych maszynach wygląda produkcja wspomnianej bułki niemieckiej?

Przede wszystkim ważne jest to, iż przejście z produkcji rogali na bułkę ciętą jest płynny. Zmiana modułu polega na zmianie rozstawu między dodatkowymi walcami a elastyczną płytą dociskową – wyjaśnia dystrybutor maszyny. Zaokrąglony kęs przechodzi przez walce wstępne oraz kolejne, a następnie wpada między taśmę formującą rogala i specjalną elastyczną płytę, na której rozplaszczony kęs ulega zawinięciu z dwóch stron. Bułki garowane są znakiem do dołu. Oczywiście istnieje możliwość poddania bułek odroczonemu garowaniu, co podnosi ich walory smakowe i aromatyczne.

Na rogalikarkach Universum z powodzeniem można wałkować również ciasto na chleb tostowy. Wyjątkowa struktura miękkiszu, która często jest tajemnicą recepturową sprawia, iż chleb ten jest dla wielu konsumentów smaczniejszy i atrakcyjniejszy. Miękkisz takiego chleba ma zupełnie inną strukturę niż tradycyjne pieczywo, nie kruszy się i widać w nim zrolowania.

W prezentowanych niemieckich urządzeniach można też przygotować lęgi na chałkę, które są elastyczne, niezmeżzone. Uplecioną chałką różnie do góry, nie rozlewa się i zachowuje wyraźny kształt plecionki – zapewnia firma Geth.

Innym wyrobem piekarskim, do produkcji którego przystosowane są nowe rogalikarki HWM 30/50 i HWM 50/70, jest bagietka. Jej wyrób na tego typu maszynie stał się możliwy dzięki specjalnemu modułowi wydłużania, w którym kęsy ciasta na bagietkę osiągają do 50 lub 70 cm długości.

Podkreślaną przez użytkowników zaletą wspomnianych urządzeń jest powtarzalność końcowego efektu. Uformowane kęsy są równe, nie mają przypadkowego kształtu i wielkości – zapewnia producent rogalikarek, które w przeciwieństwie do wielu podobnych urządzeń pracują z każdym ciastem.



Płynne przejście z produkcji rogali na bułkę polega na zmianie rozstawu między dodatkowymi walcami a elastyczną płytą dociskową. FOT. GETH

O tym, jakie jeszcze możliwości wykorzystania w codziennej produkcji piekarsko-cukierniczej mają nowe maszyny marki Universum, będzie można się przekonać na Expo Sweet na stoisku wspomnianej firmy Geth, która najświeższy model niemieckiej rogalikarki zaprezentuje jako targową nowość.

Oprac. TP



Nowy model rogalikarki Universum ma m.in. możliwość formowania bułki niemieckiej o wyjątkowym rustykalnym kształcie, który do złudzenia przypomina bułkę ciętą. FOT. GETH