

SMOOTHIE

REWOLUCJONIZUJĄ CUKIERNICTWO

Z Bartłomiejem Kołodziejem, licencjonowanym trenerem amerykańskiej firmy Hamilton Beach rozmawia Konrad Janowski.

- Smoothie, granity, sorbety, milk shake - produkty dotąd mało znane w cukiernictwie - coraz efektywniej podbijają rynek. Produkty do ich przyrządzenia mają już w swojej ofercie najwięksi dystrybutorzy, coraz więcej cukierni decyduje się na poszerzenie oferty o nowe napoje. Skąd ta moda i na czym polegają nowe trendy?

- Moda na napoje tego typu dotarła do nas zza oceanu. Amerykanie od dawna już korzystają z szerokiej oferty napojów miksowanych. Dokładnie w latach 40 i 50 w USA powstały lokale Malt Shop i Soda Shop, w których można było zjeść dobre tosty, hamburgery i sałatki, a także wypić pysznego shake lub smootie. Jak wiemy, od zarania dziejów ludzie podróżowali po świecie, szerząc kulturę i zwyczaje kulinarne, napoje mieszane szybko więc stały się popularne również na innych kontynentach. Od kilku lat obserwuję mocno rozwijający się rynek Polski.

PROFESJONALISTA Z BLENDEREM

Bartłomiej Kołodziej, barista, bartender, trener. Współpracuje z firmą Combi Co Sp. z o.o. z Gliwic (www.combi.com.pl), a także firmą Coffee Project - czyli profesjonalną szkołą parzenia kawy (www.coffeeproject.com). Handlowiec i trener amerykańskiej firmy Hamilton Beach. Ukończył Kurs II Stopnia Barmańskiego w Akademii Miksologii im. Zdzisława Nowickiego przy Zarządzie Głównym Stowarzyszenia Polskich Barmanów - tytuł zawodowy: barman - mixer.

W Krakowie zajął trzecie miejsce w Eliminacjach do Mistrzostw Polski Baristów 2008. Licencjonowany trener Palarni Procafe w Polsce, członek SCAE i certyfikowany barista SCAE. Licencjonowany trener Hamilton Beach w Polsce, laureat VII finału SCAE Polskich Mistrzostw Baristów na targach Euro Gastro w Warszawie w 2008 roku. W tym samym roku zajął trzecie miejsce w konkursie Tropical Trendy Drinks w Kołobrzegu.

Laureat konkursów: Darłowo 2006 - zajęcie I miejsca w konkursie Tropical Summer Drinks w kat. PreDinner, Darłowo 2006 - zajęcie III miejsca w konkursie Tropical Summer Drinks w kat. Team Work, Karlove Vary/Czechy 2006 - X Międzynarodowy Konkurs Barmański Mattoni Grand Drink, kategoria: Professional, Ryga/Łotwa 2007 - XI Międzynarodowy Konkurs Barmański Mattoni Grand Drink, kategoria: Professional, Bordeaux/Francja Bordeaux Marie Brizard 2008 r. - IV miejsce w finale Mistrzostw Świata Marie Brizard i udział w seminarium: 26th Edition of International Bartender Seminary.

Coraz częściej lokale gastronomiczne czy cukiernicze łamią ustalone kanony, narzucając nowe trendy w sztuce miksologii. W kwestii ekonomicznej wprowadzenie maszyny do shaków lub blendera daje nam gwarantowane 20 procent zwiększonej sprzedaży lodów, a także wzbogaca kartę o napoje zdrowe, witalne, pobudzające, orzeźwiające, działające nawet jako rekonstruktory samopoczucia.



Bartłomiej Kołodziej jeden z nielicznych szkoleniowców specjalizujących się w szkoleniach dla cukierników.
FOT. ARCHIWUM BARTŁOMIEJA KOŁODZIEJA

- Jak już wspomnieliśmy, w całej zachodniej Europie napoje miksowane zyskały ogromną popularność. Czy Pana zdaniem zainteresowanie tego typu napojami będzie w Polsce rosło, czy jest to moda sezonowa?

- Uważam, że zainteresowanie tego typu napojami rośnie z dnia na dzień. Lokale szukają alternatywy dla napojów z butelki i soków z kartonów. Ponadto mamy bardzo dobry dostęp do owoców i warzyw, dzięki czemu skomponowanie nawet samodzielnej karty napojów jest łatwe i przyjemne. Analizuję rynek pod względem sprzedaży i w porównaniu do roku poprzedniego ilość lokali gastronomicznych czy cukierniczych wprowadzających tego typu napoje wzrosła o 60 procent w stosunku do roku ubiegłego, a to już bardzo dużo.

Musimy także pamiętać, że do naszej cukierni może zawitać klient, który ma coraz większe wymagania. Z każdym dniem idziemy w to co zdrowe, ale lubimy także słodkie np. ciasta i lody. Dlatego proponuję idealne połączenie zdrowego trybu życia z odrobiną rozkoszy. W tym przypadku najlepszym rozwiązaniem jest napój owocowy do deseru lodowego lub milk shake do kawałka ciasta.

- Poszerzenie oferty o nowe napoje nie wymaga koncesji, ale niesie ze sobą inwestycje w profesjonalne maszyny i urządzenia. Co na początek cukiernik powinien kupić, aby móc przyrządzać napoje miksowane?

- Nieodzownym elementem mojej codzienności jest profesjonalny blender, mikser do milk shake'ów i wyciskarka do cytrusów. Jako handlowiec i trener, staram się pozyskać klientów w szeroko pojętej i ciągle rozwijającej się branży cukierniczej. Właściciele lokali często nie zdają sobie sprawy, jak bardzo mogą rozwinąć portfolio swojego lokalu, wprowadzając nowoczesne urządzenia do produkcji milk shake'ów, smoothiesów, granit, lemoniad i soków z owoców i warzyw.

Planując zakupy, zaczynamy więc od blendera. Jest urządzeniem miksującym/rozkruszającym. Większość cukierników zapewne na co dzień z niego korzysta, nie wszyscy jednak wiedzą, że dzięki niemu możemy stworzyć kompozycje owocowe, owocowo - warzywne, o różnej strukturze i konsystencji.

Konieczny będzie też profesjonalny mikser. To urządzenie jest niezastąpione przy produkcji



Napoje muszą zachwycać smakiem i wyglądem.

FOT. ARCHIWUM BARTŁOMIEJA KOŁODZIEJA

milk shake'ów. Jeżeli w swojej cukierni posiadamy lody tradycyjne, włoskie lub inne, to możemy dodatkowo przetwarzać je i zwiększać swoją sprzedaż dzięki maszynie do shake'ów. Urządzenie jest proste w obsłudze, wystarczy wybrać konkretny smak lodów, wzbogacić go o mleko, owoce, puree i toppingi i dokładnie wymieszać. Dzięki temu uzyskujemy wyśmienite napoje z cząsteczkami owoców. Każdy milk shake powinien mieć strukturę puszystą i bąbelkową, a dopełnieniem smaku powinna być bita śmietana i delikatna dekoracja.

Kolejnym urządzeniem, w które musimy zainwestować, będzie wyciskarka do cytrusów. Ta przeznaczona dla profesjonalistów przetwarza praktycznie wszystkie owoce, takie jak cytryny, pomarańcze, grejpfruty i limonki, wydobywając z nich cenny i zdrowy sok. Dodatkowo wyprodukowany sok może być bazą do przygotowania pysznej lemoniady, podawanej w dużym szkle, wypełnionej lodem i owocami. Całość może nabrać wyglądu i smaku poprzez

użycie syropów smakowych. W sezonie letnim lemoniady spełniają charakter orzeźwiający i coraz częściej wypierają gotowe miksy w plastikowych butelkach.

- Mamy już urządzenia, planujemy zakup surowców. Od jakich napoi najlepiej zacząć?

- Jeżeli zdecydujemy się na zakup blendera lub maszyny do shake'ów, to należy skoncentrować się na produkcji napojów miksowanych, wykonywanych w bardzo prosty sposób. Na początek dobrze, gdy podstawą staną się lody. Jeżeli posiadamy w swoim lokalu witrynę z lodami, w której znajduje się np. kilka smaków, to proponuje wprowadzenie napojów dokładnie w takim samym smaku, w jakim są nasze lody. Bardzo urozmaici to naszą ofertę, a nie będzie się wiązało z dodatkowymi nakładami na zakup surowców. Wystarczy wrzucić do blendera dwie gałki lodów, dolać mleko i podkreślić walory wizualno-smakowe dodając owoce. Dla tych wszystkich, którzy nie znają sztuki dekorowania, proponuję



Jeżeli mamy w ofercie lody poszerzenie oferty cukierni nie powinno być problemem.
FOT. BARTOSZ RYCZAN

zakup toppingów smakowych. Mogą one wzbogacić smak shake, a także idealnie nadają się jako forma dekoracji szklanki. Wystarczy nalać odrobinę toppingu po ściance szklanki, a następnie przelać gotowego milk shake, zamknąć go bitą śmietaną i serwować z grubą rurką i długą łyżką.

Smoothies należy skomponować w trzech podstawowych kolorach: żółtym, zielonym i czerwonym. Kolor żółty możemy uzyskać poprzez zmiksowanie brzoskwiń, bananów i soku pomarańczowego. Kolor czerwony uzyskamy przez kompozycję truskawek, jabłek i soku żurawinowego. Zielony może być połączeniem brzoskwiń, kiwi, soku jabłkowego i syropu blue curacao. Pamiętajmy o lodzie z kostkarki - średnio 5-6 kostek na jedną porcję napoju.

W sezonie letnim wyśmienicie przyjmują się lemoniady. Wystarczy wypełnić lodem z kostkarki i owocami szklankę uzupełnić sokiem z wyciskanych cytrusów i wodą gazo-

PIERWSZA W POLSCE GRANITA NATURALNA

Półprodukty do przygotowania napojów miksowanych oferuje coraz więcej producentów komponentów dla cukiernictwa. Ich wadą jest to, że często zawierają one sztuczne dodatki i barwniki, których na próżno szukać w miksach przygotowywanych na oczach klienta.

Jednak pod koniec ubiegłego roku na polskim rynku pojawiła się pierwsza w Polsce granita bez dodatku barwników. Z myślą o dzieciach, które często sięgają po ten deser, do jego produkcji wykorzystuje się susze owocowe i warzywne. Duże zainteresowanie, z jakim spotkał się produkt sprawiło, iż obecnie wytwarzany jest on w wielu smakach, a kolejne są już w przygotowaniu.

Produkt bydgoskiego wytwórcy w połowie września ubiegłego roku został wyróżniony Nagrodą Złotego Medalu Międzynarodowych Targów Technologii Spożywczych na targach POLAGRA-TECH 2010.

Cóż takiego wyjątkowego jest w tym deserze, że cieszy się on aż takim powodzeniem i uznaniem?

- Produkt narodził się z zapotrzebowania na rynku czeskim. Nasz partner poprosił nas o wykonanie dla niego tego typu deseru. Ponieważ granita często jest konsumowana przez dzieci, postanowiliśmy stworzyć produkt bez dodatku barwników. Kolor granity stworzyliśmy opierając się na innowacyjnym zastosowaniu suszy owocowych i warzywnych - wyjaśnia Katarzyna Piwońska, technolog z firmy AKO. - Dzięki odpowiednio dobranym składnikom oraz zastosowaniu koncentratów owocowo-warzywnych napój można z powodzeniem polecić najmłodszym konsumentom. Produkt jest całkowicie bezpieczny dla dzieci. Wyeliminowano zastosowanie syntetycznych barwników, a uzyskaną atrakcyjną barwę zawdzięczamy starannie dobranym naturalnym barwnikom na bazie koncentratów owocowych, warzywnych bądź owocowo-warzywnych.

Kolejnym krokiem było sukcesywne wprowadzanie różnorodnych rodzajów granity. Obecnie można nabyć granity o smakach: cytrynowym, pomarańczowym, wieloowocowym, egzotycznym, kiwi, jagodowym, coli. Jednak w dalszym ciągu trwają prace nad produkcją kolejnych wariantów.

Dla branży cukierniczej produkt dostępny jest w pięciokilogramowych opakowaniach zbiorczych, w których znajdują się jednokilogramowe

woreczki. Samo przygotowanie napoju może odbywać się w każdego rodzaju granitorach, czyli urządzeniach wykorzystywanych do jego produkcji. Koncentrat powinien zostać wymieszany z wodą w stosunku 1:6, a następnie odstawiony na około sześć minut, aby umożliwić całkowite rozpuszczenie się cukru. Kolejnym krokiem jest wlanie go do granitora.

Gotowy wyrób ma postać napoju i powinno się go zużyć w ciągu 48 godzin od momentu przygotowania. Według zapewnień ekspertów, koncentrat napoju jest wydajny, o czym świadczyć powinien fakt, iż z jednego kilograma koncentratu uzyskuje się siedem litrów napoju.

- Sposób przygotowania nie jest pracochłonny. W kilka minut można uzyskać interesujący produkt, który przyciąga barwą i unikatową konsystencją, i jest bardzo wydajny - podkreśla Katarzyna Piwońska.



waną. Smak i kolor nadają gotowe produkty, na przykład syropy. Tutaj także warto skomponować trzy napoje o różnych kolorach i odmiennym smaku.

- Ważny jest skład, na co zwrócić uwagę wprowadzając do menu napoje bezalkoholowe?

- Oczywiście ważny jest skład serwowanych napojów. W sezonie letnim należy używać wszystkich tych owoców, które zalegają na naszych półkach sklepowych. Należy pamiętać, aby owoce były zawsze świeże. Aby podkreślić zdrowy segment w naszej cukierni, należy wyeksponować je w miejscu widocznym dla konsumenta. Produkcja napojów może opierać się także na owocach z puszek, a poza sezonem letnim na mrożonkach. Poza tym mieszanie owoców i warzyw wręcz musi odbyć się z odpowiednią ilością soku, jogurtów naturalnych, maślanek i mleka.

Wprowadzając napoje owocowe i lodowe należy pamiętać, aby zachować w nich balans smaku. Nie może dominować słodycz lub gorczyzka, napoje nie mogą być za bardzo zmrożone lub rozwodnione i rozwarstwione. Jeżeli nie znamy specjalisty, który pomoże nam w kreowaniu smaku, należy kierować się informacjami dostępnymi w książkach lub Internecie.

- Cała sztuka przyrządzania tego typu napojów polega na atrakcyjnym wyglądzie. Nic nie pomogą najlepsze nawet urządzenia i najświeższe owoce, gdy nie mamy pojęcia, jak w atrakcyjny sposób przygotować napój. Gdzie pracownicy cukierni mogliby się nauczyć sztuki przygotowywania takich mikсів?

- Fakt, to jest duży problem, gdy zaczynamy przygodę z napojami mikсовanymi. Obecnie na polskim rynku pracuje garstka trenerów z dziedziny przygotowania napojów klasy soft. Osobiście zapraszam wszystkich chętnych do zapoznania się z moją ofertą szkoleniową i uczestnictwo w programie szkoleniowym Mix and Shake, którego jestem autorem. Pamiętajmy o tym, aby zainwestować w siebie i nie czekać na innych. ■

NADCHODZI NOWA ERA NAPOJÓW

Smoothie to cocktail o mięsistej, gęstej konsystencji. Przygotowywany zwykle na owocach, warzywach, jogurcie i mleku. Jego smak możemy wzbogacić poprzez syropy, sosy, puree i schłodzić za pomocą dużej ilości lodu. Poszczególne składniki są idealnie rozdrobnione (nie posiadają grudek). Perfekcyjne połączenie komponentów następuje podczas miksowania na bardzo wysokich obrotach. Dzięki temu koktajl zyskuje na aksamitności. Napoje tego typu są zdrowe, orzeźwiające, smaczne i kolorowe. Aby smoothie zachęcał i przyciągał, warto zaczerpnąć rady wykwalifikowanego barmana - trenera na temat dekoracji z owoców, liści, wisierek cocktailowych itp.

Granita to tradycyjny deser włoski (dokładniej sycylijski), mający postać na pół zamrożonej substancji przypominającej konsystencją lody lub sorbet. Wykonany z dużej ilości lodu i soku z cytrusów. Jeżeli blender wyposażony jest w mocny silnik, to możemy rozpocząć zabawę produkując granity - czyli desery o zwartej konsystencji, na których możemy poukładać jagody, truskawki, maliny, borówki itp., gdyż te wyśmienicie złamią smak orzeźwiającego deseru.

Sorbet - to rodzaj deseru, robionego z dużej ilości lodu, połączonego z zamrożonymi owocami (najczęściej sokiem lub puree). Pochodzenie sorbetu może być przypisywane drinkowi ze wschodu o nazwie charbet, robionemu z posłodzonego soku owocowego i wody. Deser tego typu idealnie wygląda w kieliszku cocktailowym z dodatkiem cytrusów, a także płatków lub musli, rodzynek i mielonych orzechów.

reklama

prenumerata [www b pion](http://www.b.pion)