

## Tartalmunkból

### 3., 4-5. oldal

Fagylaltról, alapokról - Erdős Norbert írása

### 8-9. oldal

Kombinált fagylaltgépek - Négy különböző gyártmány bemutatása

### 12. oldal

Citrusfélék a fagylaltokban - Róth Péter cikke

### 16-17., 21. oldal

Hihetetlen történet - A Cziniel Cukrászda bemutatása

### 24. oldal

Gondolatok a párbeszédéről - Antalicz Miklós írása

### 28. oldal

Égészséges szénhidrátok

### 33. oldal

Tavaszi vásárok

### 36. oldal

Hírek, információk

### 41. oldal

Új telephelyen a Bako Hungária

# LANDRA

X. évfolyam, 4. szám

A magyar pékek, cukrászok, fagylaltosok, és tésztagyártók ingyenes információs kiadványa

Megjelenik havonta 5000 példányban

Kiadja a Landra Kft.  
2112 Veresegyház, Szentkorona u. 7.  
Telefón: +36-28/389-223  
Fax: +36-28/586-080  
Email: landra@landra.hu  
Web: www.landra.hu

Főszerkesztő: Papp Román  
Tervezőszerkesztő: Gazdag Nóra  
Címlapfotó: Gust-Art Fotó

Nyomda: Pauker Kft.  
Felelős vezető: Vértes Gábor

Terjesztés: postai úton ingyenesen Magyarországon és Szlovákiában

A lapban megjelent hirdetések tartalmáért, valamint az esetleges nyomdahibáért a Kiadó felelősséget nem vállal.

## FAGYLALTRÓL, alapokról

Amikor Schumacher a Ferrarival elsőként robog be a célba, nem csak egy embert és egy autót ünnepelünk. Mérnökök, szerelők, tesztpilóták, edzők hatalmas csapata dolgozik azon, hogy a siker megvalósuljon - ha esik, ha fúj, ha a szomszéd bokszt autója pirossabb... egyszóval minden körülmények közt. Ha pedig egy konstruktőr azt mondaná: nem kell elektromos vezérlés meg ABS és egyéb huncutság az autóba, mert korábban sem volt, mégis ment az az autó - soha nem nyerhetne a csapat a ma igényei szerint működő, csúcstechnológiát használó autók versenyében.

A fagylalt is folyamatos fejlődésben van, és szerencsére ma már a fagylaltkészítők sem maradnak magukra a vevők megnyeréséért folytatott versenyben - őket is segíthetik jól felkészült, a legmodernebb fejlesztéseket használó csapatok.

A fagylaltkészítők a kezdetektől tudták, hogy a legjobb minőség eléréséhez meg kell találni a megfelelő egyensúlyt - harmóniát a különböző összetevők között (cukor, zsiradék, tojás, tej, tejszín), úgy, hogy a fagyasztás módjától függően tökéletes kötelék alakuljon ki közöttük.

A „kötés” feladatát elsősorban a tojás látta el, és általában a magas cukortar-

talom is megfelelő viszkozitást adott az alaplének. A tojás mennyiségét azonban eleinte gazdasági okokból, később higiénés szempontok alapján csökkentették, vagy teljesen elhagyták, és keményítővel helyettesítették, aminek közismert a kötő, sőt „ragasztó” hatása. Használtak még tojásfehérjét is, amely hatására a fagylalt több levegőt volt képes felvenni.

Az eredmények rengeteg házi kísérletezés után születtek csak meg, és leginkább a megérzés vezérelte őket. A minőség a legkevésbé sem volt állandó, hiába sikerült egyszer nagyon jól alkotni, ha nem lehetett megismételni.

A fagylalt minősége akkor lett valamilyen egyenletesebb, amikor elkészültek az első Neutro-k (mi inkább semleges kötőanyagoknak hívjuk őket). Eleinte a Neutro nem volt más, mint szentjánoskenyérmag-liszt (E410), időnként zselatin porral (E430) vagy pektinnel (E440) kiegészítve. Mára Neutro névvel illetünk különböző keverékeket, amelyek összetételét a majdani felhasználás módja szerint választják meg (tejes vagy vizes alap, hideg vagy meleg elkészítés, stb.). A stabilizátorok lehetővé teszik két vagy több nem vegyülő anyag egyöntetű diszperziójának fenntartását az élelmiszerekben. A sűrítőszerke olyan anyagok,



fotó: Gust-Art Fotó



tását. A szentjánoskenyémag-liszt szinte mindig elengedhetetlen összetevő, jól társíthatóak hozzá a guar gumi (E412), a propilén-glikol-alginát (E405), nátrium-alginát (E401), a karragén (E407), a karboximetil-cellulóz (E466) és egyebek. Ezekhez adhatnak különböző emulgeálókat, melyek segítik a zsír és a víz egyenmő keverékének képzését és fenntartását: pl. étkezési zsírsavak mono- és digliceridjeit (E471).

Az első lelkesedésből azonban hamar ki-  
józanodtak a fagyaltkészítők, mert szem-  
besültek a Neutro-k hátrányaival is: egész  
pontosan 0,3 és 0,5 % között kell őket ada-  
golni az alapkeverék összmennyiségéhez  
képest. Mivel a fagyaltkészítők egyszer-  
re viszonylag kis mennyiséget használ-  
nak, neutróval szinte lehetetlen állandó,  
egyenletes minőséget előállítani: vagy túl  
keveset teszünk bele - ekkor jeges marad  
a fagyalt, vagy túl sokat - ekkor pedig  
nyúlóssá válik.

A fenti hibalehetőségek elkerülésére a  
fagyaltalapanyag-gyártók dextrózzal és  
tejjel kezdték a neutrókat elkeverni,  
hogy könnyebb legyen őket kimérni. Így  
megszülettek az első alapkeverékek, ame-  
lyek azon túl, hogy tartalmaztak neutrót,  
egyéb olyan összetevőkből álltak, ame-  
lyek a jól összemért, kiegyensúlyozott  
fagyaltnak szükségesek.

Néha még ma is lehet arról hallani, hogy  
a fagyaltkészítő kollégák megpróbálnak  
otthoni körülmények között alapporokat  
előállítani, de általában hamar felhagy-  
nak a próbálkozással, és ezt a tevékeny-  
séget olyan profikra bízzák, akiknek adot-  
tak a lehetőségei és megvan a szükséges  
szakértelmük hozzá. Az alpporokhoz  
szükséges stabilizátorok és emulgeálók

kiválasztása, összeállítása magas szakmai  
tudást, tapasztalatot, különleges laborató-  
riumi körülményeket igényel, és sok-sok  
energiát és pénzt a kísérletezéshez. El-  
engedhetetlen a folyamatos fejlesztés és  
kutatás. Erre leginkább a hatalmas felve-  
vőpiacra rendelkező olasz fagyaltalap-  
anyag-gyártóknak van lehetősége.

Elég csak arra gondolni, hogy minden  
szentjánoskenyémag-liszt szállítmány  
vizskozitás-foka eltérő - attól függően,  
hogy milyen területről érkezik, mennyire  
érett a termés, milyen módon készítették  
elő, stb. Hollandia nem csak a kakaójáról  
híres, hanem a különböző stabilizátorok,  
és emulgeálók előállításáról is. Léteznek  
olyan különleges minőségű, holland sta-  
bilizátorok is, melyeknek az éves terme-  
lési mennyisége igen korlátozott, ezért  
csak néhány nagyműtű olasz fagyalt-  
alapanyag-gyártó cégnek van lehetősége  
őket felhasználni. Ezért különbözik még  
az egyes márkanevek alatt kapható olasz  
fagyaltalapok minősége is egymástól  
olyan nagymértékben - ugyanis az, hogy  
az alpporokhoz milyen minőségű stabi-  
lizátort, emulgeálót használ az adott gyár-  
tó cég - nagyon nem mindegy!

Az alpporok összeállításánál nagyon  
sok szempontnak igyekeznek megfe-

## Finom és szép kézművesfagyalt – ínycsiklandóan tálalva



**CODELITE**

### Codelite Compacta Fagyaltgép és pasztórizáló egyben

Amíg az alsó üstben fagyaszt,  
felül már főzi is a követke-  
ző fagyaltot. A legszigorúbb  
higiéniai elvárásoknak, HACCP-  
nek megfelelően kialakított  
zárt rendszer. Mindössze egy négyzetméteren, egyetlen  
gépben a teljes technológiai sor. Gazdaságos, helyet,  
energiát és vizet takarít meg. 9 perces ciklusokkal dolgo-  
zik, a fagyalt megfelelő állagát elektronikusan érzékeli  
és jelzi. A TOP változat a főzésen és fagyasztáson kívül  
csokoládét temperál, krémeket főz, és szabadon progra-  
mozhatóan készíti cukrászkrémeket. Modern technológia  
a tradíció szolgálatában.



**IRINOX**

### Sokkolók és gyorsfagyasztók

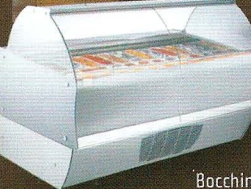
Az elkészült fagyalt kristály-  
szerkezetét úgy alakítják át,  
hogy a frissességét, dekoráció-  
ját hosszú ideig megőrizhesse.



**TEKNA**  
Line

### Tekna Line

Álló hűtővitrinek, tároló hűtők különböző méretben  
és kialakításban



**bocchini**

### Bocchini Fagyaltpultok és üzletberendezések már 40 éve

Magyarországon is számos vendéglátóhe-  
lyen üzemelnek évek óta megbízhatóan a  
Bocchini berendezések. Folyamatos fejlesztés, a fel-  
használt alapanyagok kitűnő minősége, kézműves eldolgozás, a  
legújabb technológia ötvözése, egyedí dizájn. És ami a legfontosabb:  
lélek és stílus. Bocchini Hemera pultok: Magyarországon az első  
nagyajtós pultok a kisebb lejtésűekkel azonos árkategóriában!  
9°-ban döntött tégelyek a jobb láthatóság érdekében, bevezető  
áron! Dupla elpárolgató rendszer: egyenletes, megbízható  
hűtés a pult bármely pontján. Bocchini Castalia pultok: dupla  
elpárolgatóval, 4°-os tégelydöntéssel.

Castalia 18	1 499 000 Ft
Castalia 24	1 749 000 Ft
Hemera 20 Genesis	1 990 000 Ft
Hemera 24 Genesis	2 290 000 Ft



**Forgalmazó: Dolce Veneto Kft. 2051 Biatorbágy, Ország út 2.**

Tel./fax: 23/310-127 • www.dolceveneto.hu • e-mail: dolceveneto@axelero.hu

lenni a gyártók. Az alappornak jól kell alkalmazkodnia a fagyaltkészítők által hozzáadagolt egyéb anyagokhoz: tejporokhoz, cukrokhoz, növényi vagy állati zsírokhoz, ízesítő pasztákhoz. A különböző fagyaltgépekből kikerülve hasonló minőséget kell adniuk. Azon túl, hogy frissen megfelelően krémessé, testessé tesz a fagyaltot, 1-2 nap, sőt esetleg egy hét elteltével is meg kell őrizniük az állagát, dekorációját. Sem frissen, sem némi állás után nem szabad megváltoztatniuk a fagyalt állagát, színét, ízét.

Ma már a különböző igényeknek megfelelően nagyon sokféle alappor közül van lehetősége választani a fagyaltkészítőknek. Az 1 l folyadékhoz adható 50 g-os, 100 g-os, sőt 150 g-os alapporok más és más tudnak. Minél magasabb az előírt adagolás, annál jobb minőségű a végtermék, hiszen egy 50 g-os alapporhoz még egyéb cukrokat, szárazanyagtartalom-növelőket kell adagolni azért, hogy igazán finom legyen a termékünk, nagyobb a hibalehetőség a méréseknél.

A nagyobb adagolású alapporokban többféle stabilizátort, emulgeálót, és egyéb anyagot tudnak elosztatni ahhoz, hogy tökéletes fagyaltot kaphassunk. Ma már a magukra valamit is adó magyar fagy-

lalkészítők általában 50-es alapokkal dolgoznak. A kiemelkedő minőségre törekvő kollégák pedig már egyre többen választják az Olaszországban általánosan elterjedt 100-as alapokat is. Sőt, Olaszország piacvezető fagyaltalap-gyártója, az Aromitalia biztosítja a magyar piacon is a folyamatos fejlődés, a továbblépés lehetőségét – kívánságra akár csúcsminőségű 150-es alapokat is szállít vevőinek.

Attól pedig nem kell tartanunk, hogy a magas adagolású alapporokkal esetleg egyforma („egyen-”) fagyaltok készüljenek a különböző üzletekben, hiszen a különböző technológiai adottságok, a hozzáadott anyagok és nem utolsósorban a fagyaltkészítő ízlése egyedivé varázsol minden kézműves fagyaltot, így elképzelhetetlen két különböző üzletben azonos fagyaltokkal találkozni.

El kell fogadnunk, hogy Ferrarit akkor sem tudnánk gyártani, ha esetleg rendelkezésünkre állna egy autóhoz való alkatrész - mert hiányozna hozzá a megfelelően képzett csapat, az elengedhetetlenül szükséges háttérmunka. A fagyaltkészítőknek is - az autóversenyzőkhöz hasonlóan -, azokra kell bízniuk az alapanyagokkal való kísérletezést, akik náluk jobban értenek hozzá. Versenyben maradni és győzni

csak úgy lehet, ha lépést tartunk a fejlődéssel. Ha pedig elsők akarunk lenni, akkor érdemes a legjobb háttér csapatot választanunk.

*Erdős Norbert  
Dolce Veneto Kft.*



## Aromitalia - a fagyalt jövője

Magyarországon a jobb fagyaltok 50-es alappal készülnek, azaz 1 l tejhez az 50-es alapporból 50 g-ot adunk: állaga krémes, testes, selymes lesz, sokáig eltartható. **Az Aromitalia azonban az 50-es mellett még bonyolultabb összetételű, még jobb eredményt adó, 100-as alapokat is kínál már Önnek** – ha valóban olyan jó fagyaltra vágyik, mint az olasz fagyaltkészítők művei. Sőt – kívánságra akár csúcsminőségű, 150-es alapokat is szállítunk. Így Ön folyamatosan továbbléphet, s vevőinek egyre finomabb ínycségeket készíthet, Olaszország piacvezető fagyaltalapjával.

A jó fagyaltnak persze az íze is ugyanolyan fontos. **Az Aromitalia ízesítőpaszták valódi, friss gyümölcsből, szárított magvakból, párlatokból készülnek.** A legsikeresebbek: Giotto, Bon-Bon, Bounthy, Tojáslikőr narancsos csokoládéval, Mézes mandula citromlikőrös fehér csokoládéval, Ibolya, Ropogós csokis keksz, Csokis nápolyi, rostdús gabonapehely-variegátók – összesen 90 féle íz. 2005 újdonságai: Caribe (trópusi gyümölcskóktél), tejszínes őszibarack, és Csokoládés Charlie mennyei csokifagyaltja.

**Évszázados hagyományok, természetes alapanyagok, a legmodernebb technológia. A jövő fagyaltja.**



**Dolce Veneto Kft., Erdős Norbert ügyvezető**

2051 Biatorbágy, Ország út. 2. • Tel: {23} 310-127

e-mail: dolceveneto@axelero.hu • www.dolceveneto.hu

**Olasz kézműves fagyalt természetes alapanyagokból**

