

Маленький хлебушек



В Италии его называют «панيني», во Франции- «петит пейн», в Германии- «бротхен»; Уменьшительно-ласкательное название хлеба «булочка» охватывает целую отраслевую ветвь хлебо-булочной промышленности, к тому же еще и успешную.

Уже давно обошел «маленький хлебушек» вокруг земли победным походом и стал самостоятельным видом. Кому придет на ум- гамбургере или хотдоге- что речь идет о маленьком, но хлебе. Другие же «панини» благодаря своему размеру и форме не могут отрицать родства с хлебом. Кто хоть раз попробовал в итальянском магазине деликатесов бутерброд-панини со свежей ветчиной, салатом- рукола или сыром- пармезан, тот знает, как выглядит жизнь в стране молочных рек и кисельных берегов.

«Петит Пейн» так называют в французских магазинах маленькую продолговатой формы выпечку из сдобного теста, которая, к тому же, если предназначена для детей,- украшена шоколадной стружкой или фруктово-сахарным декором. Десятки метров магазинных полок в современных супермаркетах заполнены булочками «Петит Пейн». Часто несколько штук собраны в один мешочек, при чем каждая отдельно упакована; очень удобно для матери, которая утречком прячет «сладкий сюрприз» каждому из своих любимцев в портфель.

В Австрии и Германии у булочек самая долгая и разносторонняя традиция. Количество сортов также неистощимо как и разновидность самой выпечки. Огромный успех немецких пекарей в торговле закусками был бы просто немислем без бутербродов.

70-80% оборота «закусочного» бизнеса составляет продажа бутербродов декоративно украшенных колбасой, сыром, ветчиной или салатами - так искусно, что аж слюнька течет и рука невольно хватается за кошелек. Ни одна сосиска из ближайшей закусочной не обходится без сопровождения булочки, да и домашний завтрак без них - это не завтрак, а хилая попытка этакогого. В большом количестве в этих странах употребляют булочки к завтраку по выходным. Каждые субботу и воскресенье видны стройные ряды мужчин, которые гордо шагают в направлении к булочной, чтобы купить «бротхен», как правило, на много дороже, чем купленные в будни их женами. В жизни холостяка булочки уже давно заняли место хлеба: они по своей натуре и маленькой дозировке как бы просто созданы для хозяйства одиночек.

В Австрии, где булочка называется «Земел», есть еще одна вкусная традиция. Посетителю ресторана или трактира ставят на стол корзиночку «кербел» со свежими маленькими булочками разных сортов. К пиву или с вином стоит такая булочка 10-30 центов,- гостю вкуснее, хозяину заработок, да и пекарь не остался в стороне.

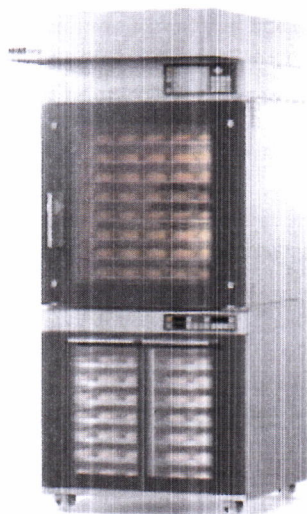
И еще немножко о сортах: классическая австрийская булочка «кайзер-земел» - чисто пшеничная выпечка наиболее распространенная в мире. В Нью-Йорке, Токио, Берлине или Стокгольме знают ее также хорошо как и в Вене или Зальцбурге. Раньше взбивали «земел» вручную так, что на вершине булочки образовывалась характерная звездочка и кому этого не удавалось, тот не заслуживал австрийского мастерского титула. Сегодня этот узор штампуются пекарской машиной, а сама булочка производится не только в простом виде, но и посыпана маком или кунжутными семечками-сезамом.

Рейнская «рассеченная» булочка тоже относится к классической выпечке из пшеничной муки. Назвали ее так, потому что верх булочки рассекают ножом и в процессе выпекания поверхность ее разбухает и трескается, образуя так званный «бутоном» с острой как нож кромкой. Десятки других форм, видов резки и штамповки обогащают сортимент пшеничной выпечки, часто украшенной сверху или даже по всей поверхности высевкой, семенами, зернышками.



Тесто из цельнозерновой, пшеничной, ржанной муки или сладкое тесто используют в Австрии и Германии для изготовления «маленького хлебушка», - при чем форма еще разнообразнее чем рецептура. Давним любимцем покупателей является и «корн-шпитц» булочка, изобретенная много лет тому назад фирмой Bakaldrin и на сегодняшний день распространенная во всей Европе. Тесто раскатывается лепешкой, смазывается зерновыми или пряными добавками (а можно и просто с беконом), тогда закручивается в трубочку- вот и готово маленькое блюдо. Кушайте на здоровье!!!

MIWE



MIWE aero:

- 8 листов 60 x 40
- Выпечка полного ассортимента продукции: от свежих до замороженных после расстойки тестовых заготовок
 - Системы управления: компьютерная система управления + система жесткого программного управления
 - Внешние размеры пекарной камеры (ДхШхВ) 90x103x85 см
 - Навеска двери справа или слева
 - Особенности: градиентный процесс выпечки, выпечка замороженных после расстойки тестовых заготовок без размораживания, по желанию: функция gastro, температурный датчик
- Потребляемая мощность: 15,4 кВт
- Принадлежности: вытяжной козырек, расстойный шкаф, подставка, паровой конденсатор

Участники

KONIG

KOENIG-Maschinen Ges.m.b.H
Stattegger Strasse 80
A-8045 Graz

тел: + 43 316.6901.109
факс: + 43 316.6901.115
www.koenig-rex.com

MIWE

ООО DIOSNA - MIWE
4-j Rotschinskij pereulok, dom 20, kv.4
115 191 - Moskau

тел: (495) 540 74 76
540 74 77
540 74 78

www.diosna.com
www.miwe.com



OPELKA

Magic Baker Opelka
Maybachstrasse 11
D-71686 Remseck a. Neckar

тел: +49-7141-29224-0
www.opelka.de



Ulrich Gerhard Consulting GmbH
- Bakery Management Consult -
Hoehenstrasse 25
D-69518 Abtsteinach

тел: +49 - 06207 - 60 56 60
факс: +49 - 06207 - 60 56 62
www.ug-consulting.de



f2m food multimedia gmbh
Behnstraße 61
22767 Hamburg

тел: +49-40-380 94 82
факс: +49-40-380 97 44
www.foodmultimedia.de