

COZONAC BINE CRESCUT

Calitatea aluatului dulce poate fi imbunatatita
cu **EMCgluten Enhancer**

Cozonac este o specialitate de aluat traditional, amintind de originalul Stollen nemtesc sau Panettone italian. Initial, copt in Romania si de asemenea in Bulgaria cu ocazia marilor zile festive precum Craciunul sau Pastele, Cozonacul este acum prezent intregul an. Fiecare brutar, fiecare gospodina, mizeaza pe propria lui/ei reteta, dar ceea ce au in comun toate variantele este aluatul de baza facut din faina de grau, zahar, unt, oua, sare, drojdie si lapte. Stafide, rom, vanilie sau coaja de portocala sau cea de lamaie sunt adaugate la reteta de baza, in functie de regiune. Aluatul dulce este umplut cu o masa succulenta preparata cu nuci sau alune, zahar sau sirop, cacao, albusuri, stafide sau uneori seminte de mac. Pentru a asigura ca aspectul marmorat al cozonacului- contrastul dintre umplutura inchisa si culoarea deschisa a aluatului- se pastreaza vizibil cand cozonacul este taiat, aluatul umplut este rulat inainte de a fi copt.



Exemplu de o reteta clasica de cozonac:

- 1 kg faina de grau
- 20 g gluten vital
- 250 g zahar
- 100 g unt
- 150 g sare
- 50 g drojdie
- 100 g galbenus de ou
- 500 g lapte

Proprietatile cozonacului

Trasatura caracteristica a produsului dulce de acest fel, crescut cu drojdie, este structura pufoasa a miezului, care rezulta datorita unui nivel ridicat de proteine. Continutul nativ de gluten al unei faini standard , in mod normal, nu este suficient pentru a imprima aceste caracteristici asa de evidente cum ar trebui sa fie. La un nivel de proteina de 11%-12% in faina de grau, valoarea medie a glutenului vital adaugat este de 4%-8%.

Pentru sortimente similare de produse traditionale de Paste, in Grecia, mai mult de 15% gluten vital este adaugat.

Procentul mare de zahar si grasime necesita timpi de coacere de 3 ore sau chiar mai mult. Datorita continutului mare de gluten, aluaturile au tendinta de a suprafermenta. Pentru a preveni acest fenomen, acestea sunt reframantate timpi scurti de mai multe ori in timpul procesului de fermentare. Acest lucru restabileste o parte din elasticitatea aluatului si ii face textura fina. Produsele sunt coapte fie in cuptoare pe vatra fie in cuptoarele din bucatarie.

Cu toate acestea, pretul fluctuant si lipsa glutenului vital creste solicitarile industriei de morarit si panificatie sa caute produse alternative pentru tratarea fainii. Cu gama de produse EMCEgluten Enhancer, Mühlenchemie a dezvoltat un intaritor de gluten, extrem de eficient, care imbunatateste semnificativ performanta glutenului din faina, indiferent daca acest gluten este prezent in mod natural sau a fost adaugat sub forma de gluten vital. Amestecul de enzime si fibre vegetale este conceput sa intareasca structura glutenului cat de mult posibil si poate fi folosit ca un inlocuitor al adaosului de gluten vital.

Daca faina folosita este buna, cu un procent ridicat de gluten si o calitate buna a acestuia, EMCEgluten Enhancer, poate inlocui adaugarea de gluten uscat in intregime. Cu o calitate medie a fainurilor, este posibil inlocuirea a 50%.

Deoarece complexii de enzime sunt eficienti in cantitati mult mai mici decat glutenul convențional, si manipularea materiilor prime si modul de dozare sunt usurate, de asemenea. In cazul EMCEgluten Enhancer, regula generala este, ca 1% din aceasta substanta activa, poate inlocui 8%-10% gluten uscat.

Pregatirea aluatului nu solicita modificari speciale cand se adauga gluten imbunatatit. Totusi, cu toate aceste aluaturi cu multa drojdie, precum cozonacul, este recomandat sa lucrezi cu maia.

O optimizare suplimentara a produsului cu adaos de aditivi functionali vizeaza elasticitatea miezului. Cu aluaturile cu drojdie, bogate in zahar si grasime, in special, miezul tinde sa piarda din umiditate repede. Acest efect poate fi combatut cu amilaza maltogenica precum Alphamalt Fresh, produsa de Mühlenchemie. Alphamalt Fresh intarzie recristalizarea amidonului gelatinizat in timpul procesului de coacere, prin ruperea amilopectinei in lanturi scurte de dextrine. In acest fel, miezul ramane moale si umed mai mult timp.

Standardizarea in brutarie

Daca brutaria, la fel de bine ca si moara, cauta ajutor in utilizarea tratamentelor de baza pentru aluatul de cozonac, raspunsul poate consta in tratamentele functionale oferite de produsele DeutscheBack Top Back. In functie de specificatii, aceste premixuri sunt facute pe baza de emulgatori, enzime cu efecte sinergetice, fibre vegetale, si uneori pudra guma de guar. Ele permit o mai mare standardizare a calitatii produselor in general, prin consolidarea si imbunatatirea aluaturilor.

Deoarece cozonacul se usuca rapid, se poate lucra cu TopBake WA Pure. Acest compus creste absorbtia de apa si imbunatateste umiditatea miezului.

Toti acesti amelioratori de faina amintiti mai sus sunt corespunzatori nu numai pentru cozonac. Ei pot fi de asemenea utilizati in produse similare precum panettone, cozonac Stollen sau produsul traditional grecesc tsourekis si pot fi adaptati, in special pentru a satisface nevoile morilor sau brutariilor.

Industria moraritului romanesc

Michael Saathoff, consultant aplicatii pentru Europa de SE de la DeutscheBack, Ahrensburg, Germania, spune ca industria de morarit romaneasca are o tehnologie avansata, datorita investitiilor considerabile facute. "Vedem adesea ca morile nu se mai rezuma numai la macinat" spune el. "Ele incep sa lucreze, ca si brutarii. De cele mai multe ori, intalnesti doua cladiri pe platforma; una este moara si cealalta este brutaria. Sunt si cateva companii mari care conduc intreg lantul, de la cultivarea graului, depozitare, macinare, pana la brutarie"

Michael Saathoff spune, ca Romania are resurse bune si produce faina de calitate medie.

"Pe de alta parte, regiunea este vulnerabila la atac de insecte. Lunile de vara in Europa de Est sunt adesea foarte calduroase si uscate, deci se intampla repetat ca graul sa fie infestat. In ultimii ani acest lucru nu a mai fost o problema, dar in trecut era o deteriorare masiva a calitatii".

Michael Saathoff mai spune, ca structura agriculturii romanesti, caracterizata prin ferme mici, are impact asupra industriei moraritului.

"Sunt inca foarte multe proprietati mici," spune el. "Apoi, la recoltat, poti gasi fermierii la coada la moara, sa predea graul, fiecare lot de pe alt mic camp. Dar morile mici nu pot face o receptie complexa a graului primit si bineinteles, nu au suficiente silozuri sa separe loturile corect. Astfel ca, este la ordinea zilei, calitatea fluctuanta a fainei."