

Anita Bicāne

# Jaunā konditora rokasgrāmata

Trešais papildinātais izdevums



Rīga

UDK 641(035)  
Bi 140

Sērija "Viesmīlības un tūrisma bibliotēka"  
Anita Bicāne "**Jaunā konditora rokasgrāmata**"  
Trešais papildinātais izdevums

Šī grāmata domāta visiem tiem, kas nopietni nolēmuši sākt apgūt cepšanas mākslu. Taču arī jau pieredzējis konditors varēs iegūt jaunas idejas un vērtīgus padomus, kā pagatavot dažāda veida mīklas izstrādājumus, krēmus, pildījumus un rotājumus konditorejas izstrādājumiem.

Grāmatā apkopotas receptes, kas domātas garšīgu izstrādājumu pagatavošanai, kā arī dažādu veidošanas paņēmieni apguvei. Grāmatā parādīts izejvielu aprēķināšanas veids noteiktam daudzumam izstrādājumu, kas atzīmēts tehnoloģiskajās kartēs, kā arī dots viena izstrādājuma svars gramos, kas ļaus receptes plaši izmantot ražošanas vajadzībām.

Grāmata izstrādāta atbilstīgi LR Izglītības un zinātnes ministrijas apstiprinātām konditoru apmācības programmām, lai apgūtu teorētiskās zināšanas un pilnveidotu praktisko apmācību kvalitāti.

Mācību līdzeklis būs noderīgs gan attiecīgā profila augstskolu studentiem un pasniedzējiem, gan specializēto skolu audzēkņiem, vidusskolēniem un viņu pedagogiem, apgūstot konditorejas un kulinārijas izstrādājumu gatavošanas pamatus, gan ēdināšanas uzņēmumu vadītājiem, tehnologiem un konditoriem, gan arī namamātēm, lai papildinātu zināšanas šajā jomā.

Receptes grāmatā veidotas, izmantojot dabīgās izejvielas.

Tā kā grāmata ir mācību līdzeklis, tad 3. izdevums ir papildināts ar kontroljautājumiem katras tēmas beigās, kas dos iespēju pedagogiem pilnveidot mācību procesu, pārbaudīt audzēkņu zināšanu līmeni un prasmi teorētiskās zināšanas pielietot praksē.

#### **Recenzenti:**

- Latvijas Amatniecības kameras konditora amata meistare **Aija Gunta Rozenkopfa**, VSIA Rīgas Pārtikas ražotāju vidusskolas skolotāja;
- **Ilze Buka**, Rīgas pārtikas ražotāju vidusskolas Tālākizglītības un mūžizglītības daļas vadītāja

ISBN 978-9984-828-63-3

© SIA "Biznesa augstskola *Turība*", 2012, 454 lpp.

© Bicāne A., 2012

Izdevējs SIA "Biznesa augstskola *Turība*"

Redaktore Lilita Vīksna

Vāka foto Una Šneidere

# Saturs

ievads .....	6
1. Inventārs, formas un iekārtas .....	10
2. Pareizo izejvielu izvēle .....	13
3. Pusfabrikāti .....	43
3.1. Pildījumi .....	43
3.2. Sīrupi .....	51
3.3. Pomāde .....	56
3.4. Krēmi .....	60
4. Termiskā apstrāde .....	78
5. Rauga mīkla .....	82
5.1. Rauga mīklas gatavošana .....	82
5.2. Izstrādājumi no rauga mīklas .....	101
5.3. Kārtainās rauga mīklas gatavošana .....	129
5.4. Izstrādājumu veidošana no kārtainās rauga mīklas .....	134
6. Biskvīta mīkla .....	161
6.1. Biskvīta mīklas gatavošana .....	161
6.2. Izstrādājumi no biskvīta mīklas .....	167
7. Smilšu mīkla .....	172
7.1. Smilšu mīklas gatavošana .....	172
7.2. Izstrādājumi no smilšu mīklas .....	178
8. Uzlabotā bezrauga mīkla .....	189
9. Plaucētā mīkla .....	191
9.1. Plaucētās mīklas gatavošana .....	191
9.2. Plaucētās mīklas veidošana un cepšana .....	192
9.3. Izstrādājumi no plaucētās mīklas .....	196
10. Kārtainā bezrauga mīkla .....	202
10.1. Kārtainās bezrauga mīklas gatavošana .....	203
10.2. Izstrādājumu no kārtainās bezrauga mīklas veidošana un cepšana .....	208
10.3. Izstrādājumi no kārtainās bezrauga mīklas .....	212
11. Piparkūku mīkla .....	221
11.1. Piparkūku mīklas veidošana un izstrādājumu cepšana .....	226

11.2. Piparkūku mīklas izstrādājumu sortiments .....	227
12. Olbaltummasas gatavošana .....	235
12.1. Olbaltummasas izstrādājumu veidošana un cepšana .....	237
12.2. Izstrādājumi no olbaltummasas .....	239
13. Kēksi .....	242
13.1. Formu izvēle un sagatavošana, kēksu mīklas izstrādājumu cepšana .....	244
13.2. Kēksa izstrādājumi .....	247
14. Izstrādājumi no vairāku veidu mīklām .....	253
15. Atvasinātie biskvīta mīklas pusfabrikāti .....	262
16. Kūku un tortu apdares un rotāšanas pusfabrikāti .....	269
16.1. Šokolādes rotājumi .....	273
16.2. Šokolādes temperēšana .....	275
16.3. Marcipāna rotājumi, to gatavošana .....	277
16.4. Marcipāna figūriņu veidošana .....	278
17. Kūkas, to veidi, pusfabrikātu izvēle, gatavošana, salikšana, virsmas apdare un rotāšana .....	284
17.1. Biskvīta kūkas .....	285
17.2. Smilšu mīklas pusfabrikāta kūkas .....	300
17.3. Plaucētās mīklas pusfabrikāta kūkas .....	313
17.4. Kārtainās bezrauga mīklas pusfabrikāta kūkas .....	321
17.5. Olbaltummasas kūkas .....	328
17.6. Kombinētās kūkas .....	334
17.7. Deserta kūkas .....	355
17.8. Kūkas, kas gatavotas no ražošanas atlikumiem .....	355
17.9. Vafeļu izstrādājumi .....	258
18. Tortes, to veidi, pusfabrikātu izvēle, gatavošana, salikšana, virsmas un malu apdare un rotāšana .....	361
18.1. Biskvīta tortes .....	365
18.2. Smilšu mīklas pusfabrikāta tortes .....	287
18.3. Kārtainās bezrauga mīklas pusfabrikāta tortes .....	288
18.4. Plaucētās mīklas pusfabrikāta tortes .....	390
18.5. Olbaltuma un mandeļu masas pusfabrikāta tortes .....	392

18.6. Tortes, kas gatavotas no vairāku veidu mīklas pusfabrikātiem .....	394
18.7. Tortes, kas gatavotas no ražošanas atgriezumiem .....	415
18.8. Pasūtījuma un tematiskās tortes .....	416
18.9. Daudzstāvu tortes .....	418
18.10. Kūku un tortu uzglabāšana un iesaiņošana .....	419
19. Konditorejas izstrādājumu pārdošanas cenas veidošana (kalkulācija) .....	420
19.1. Kalkulācijas kartes izstrādāšanas principi .....	420
19.2. Pārdošanas cenas veidošanās mehānisms .....	420
19.3. Kalkulācijas karte .....	422
Dažādu mīklu pusfabrikātu svara zudumi termiskās apstrādes laikā .....	427
Nobeigums .....	428
Izmantotās literatūras saraksts .....	429
Pielikumi .....	430

## Ievads

Smalki cepumi un piparkūkas, smalkmaizītes un pīrādziņi, kūksi un plātismaizes, kūkas, kūciņas un tortes ir neatņemama ēdienkartes sastāvdaļa ikdienā, svētkos, ģimenes saietos un citās tikšanās reizēs.

Daudzu gadsimtu garumā saldie ceptie konditorejas izstrādājumi ir rotājuši gan bagāto, gan nabago svētku galdu. Saldumus vienmēr pasniedza pēc ēdienreizes, lai tos baudītu, nevis lai apmierinātu ēstgribu.

Saldumu gatavošana – tā ir jaunrade, kas sagādā ēšanas baudu; tas ir aicinājums un mīlestība. Cepto saldumu gatavošana nav jauno laiku izgudrojums. Jau senie ēģiptieši, grieķi un romieši cepa saldus miltu izstrādājumus ar augļiem, medu un garšvielām. Vācu sievietes Romas impērijas laikā upurēja dieviem maizītes – pīnes savu matu pīņu vietā.

Jau viduslaikos gatavoja medus maizi. Vecos rokrakstos 1329. gadā pieminēts “Ziemašvētku kēkss”. 1528. gadā pirmo reizi pieminēts “Drēzdenes Ziemašvētku kēkss”, bet XV gadsimta beigās – itāļu Ziemašvētku kēkss “Panettone”, ko burtiski tulko kā “Toni maize”. XVI gadsimta sākumā Vācijas pilsētas Augstburgas iedzīvotāja Filipina Velzere izdeva pirmo ar roku rakstīto pavārgrāmatu, kurā kopā ar citiem ēdieniem ir minēta bumbieru torte un taukos vārīti cepumi no miltiem, cukura un rožūdens. Pirmie minētie konditorejas izstrādājumi ir piparkūkas. Vācijā no maizniekiem kā atsevišķa cunftē atdalījās piparkūku cepēji, kuri savas receptes sargāja kā īstus dārgumus.

Mūsdienīgās cepšanas tradīcijas radās tikai XVIII gadsimtā ar cukura iegūšanas paņēmiena atklāšanu no cukurbietēm un tā rūpnieciskās ražošanas sākumu. Šajā laikā dzirnavnieki iemācījās iegūt baltos miltus bez graudu apvalka piemaisījumiem. Baltie milti paplašināja miltu konditorejas izstrādājumu sortimentu.

Arābi pirmie atklāja, ka cukura vārīšana paver plašas iespējas dažādu izstrādājumu gatavošanai. Vārot cukuru kopā ar augļiem un ogām, ieguva sīrupu, marmelādes, ievārījumus, džemus un iecukurotus augļus. Vārot cukura sīrupu kopā ar citām piedevām, ieguva īrisus, karameles, griljāžu, krējuma un pomādes konfektes.

Uz kāzām, kristībām un citām ģimenes svinībām sāka gatavot tortes ar putukrējuma, ievārījuma, marcipāna un augļu pildījumu. Par paradumu kļuva olu dalīšana baltumos un dzeltenumos un to atsevišķa putošana. XVIII gadsimtā parādījās pirmās “bezē” receptūras.

1720. gadā Merinigenas pilsētā zviedru konditors pirmo reizi saputoja olu baltumos ar cukuru un radās “Merengi” (olbaltuma cepumi).

XIX gadsimtā sākās smalko kūku un tortu ēra ar visnieespējamākajiem pildījumiem un sarežģītiem rotājumiem.

Latvijā cukura un sīrupa ražošanu aizsāka Rāves cukurfabrika 1784. gadā. Lielākās konditorejas fabrikas bija Vecā Ūzes fabrika (tagadējā “Staburadze”) un fabrika “Laima”.

XX gadsimtā konditorejas rūpniecība sadalās un specializējas kā cukura un miltu konditorejas izstrādājumu ražotāji. Miltu konditorejas izstrādājumu ražošanā jāievēro, ka produkcija ātri bojājas, bet patērētāji pieprasa siltus rauga mīklas izstrādājumus, tāpēc ražošanas un realizācijas vietām jābūt saistītām.

Vārds “konditors” cēlies no itāļu vārda *condire*, kas nozīmē – “iecukurot”. XVIII gadsimtā Eiropā saldumu gatavotājus sāka dēvēt par konditoriem, nevis par “kondiriem” kā līdz tam. Konditors latīņu valodā nozīmē “pagatavotājs”.

Latvijā cepšanas tradīcijas attīstījās gan mājsaimniecībās, kur iecienītākie izstrādājumi bija dažādi rausīši, plātsmaizes, kliņģeri, gan arī konditorejās, kurās profesionāli konditori gatavoja smalkas kūkas, tortes un cepumus. Vēl šodien iecienīti ir tādi izstrādājumi, kā sklandu un medus rauši, meteņu maizītes, rolbiskvīti, kliņģeri un dažādas plātsmaizes.

Ikvienas konditorejas īpašniekam bija nepieciešams iegūt “Konditora meistara diplomu”, lai varētu veiksmīgi konkurēt ar saviem amata brāļiem. Katram konditoram meistaram bija savas īpašas receptes, kuras tika glabātas kā liels noslēpums. Konditors meistars pieņēma un apmācīja mācekļus, kas vēlāk turpināja sava konditora meistara darba tradīcijas, tās papildinot un respektējot.

Latvijas konditoru labākās tradīcijas tiek nestas tālāk pasaulē, ko pierāda godalgas Eiropas konditoru konkursos. Profesionālie un topošie konditori sacenšas meistarībā skolā un konkursos starp skolām, starpvalstu konkursos un dažādu pārtikas produktu izstāžu laikā, tādējādi iegūstot

pieredzi, popularizējot konditora profesijas skaistumu, māksliniecisko vērtību un attīstot radošo iedvesmu jaunu izstrādājumu veidošanā.

Konditora amats ir arī ļoti precīzs, tas ir laikietilpīgs un darbietipīgs. Konditoram jābūt labai garšas izjūtai, gaumei krāsu un garšvielu izmantošanā.

Šī grāmata domāta visiem tiem, kas nopietni nolēmuši sākt apgūt cepšanas mākslu. Taču arī jau pieredzējis konditors varēs iegūt jaunas idejas un vērtīgus padomus, kā pagatavot dažāda veida mīklas izstrādājumus, krēmus, pildījumus un rotājumus konditorejas izstrādājumiem.

Grāmatā apkopotas receptes, kas domātas garšīgu izstrādājumu pagatavošanai, kā arī dažādu veidošanas paņēmieni apguvei. Grāmatā parādīts izejvielu aprēķināšanas veids noteiktam daudzumam izstrādājumu, kas atzīmēts tehnoloģiskajās kartēs, kā arī dots viena izstrādājuma svars gramos, kas ļaus receptes plaši izmantot ražošanas vajadzībām.

Grāmata izstrādāta atbilstīgi LR Izglītības un zinātnes ministrijas apstiprinātām konditoru apmācības programmām, lai apgūtu teorētiskās zināšanas un pilnveidotu praktisko apmācību kvalitāti.

Grāmatā visas aprakstītās tēmas izkārtotas noteiktā secībā.

- 1) Izejvielu izvēle un sagatavošana. Lai varētu pagatavot augstas kvalitātes izstrādājumus, nepieciešams izvēlēties teicamas kvalitātes produktus, pareizi tos uzglabāt, precīzi tos nosvērt un veikt nepieciešamo pirmapstrādi.
- 2) Pusfabrikātu gatavošana, precīzi ievērojot gatavošanas tehnoloģisko procesu.
- 3) Izstrādājumu receptes dažādu miltu konditorejas pusfabrikātu un izstrādājumu gatavošanas veidu apgūšanai.
- 4) Izstrādājumu veidošanas daudzveidīgie paņēmieni.
- 5) Izstrādājumu cepšana un gatavības noteikšana.
- 6) Gatavo izstrādājumu iespējamie trūkumi, to iemesli.

Miltu konditorejas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģiskais process sastāv no šādām operācijām:

- izejvielu uzglabāšana un sagatavošana pārstrādei (piemēram, miltu sijāšana, augļu mazgāšana un pārlasišana u. c.);



- mīklu iemīcīšana, veltnēšana, locīšana;
- pildījumu gatavošana;
- izstrādājumu veidošana, dozēšana un izveltnēšana u. c.;
- izstrādājumu cepšana un atdzesēšana;
- apdares pusfabrikātu – krēmu, sīrupu, pomādes – gatavošana;
- izstrādājumu apdare un rotāšana.

Lai ražošanas gaita būtu ritmiska un nepārtraukta, nepieciešamas arī darba vietas palīgoperācijām, piemēram, olu pirmapstrādei, trauku mazgāšanai, inventāra mazgāšanai un uzglabāšanai. Atkarībā no ražošanas programmas apjoma un izstrādājumu sortimenta izvēlas mehāniskās, siltumiekārtas un aukstumiekārtas, kā arī atbilstīgu inventāru. Svarīga ir arī darba vietu un virsmu atbilstība ražošanas gaitas secībai un sanitārajām prasībām. Mīklu gatavošanai, veltnēšanai un veidošanai labāk izvēlēties koka virsmu, bet pārējām darba virsmām piemērotākas ir nerūsējoša tērauda vai plastikāta virsmas, kas viegli mazgājamas un dezinficējamas.