# SORBETY ZASKAKUJĄCE CZEKOLADOWYM SMAKIEM

Smakując podczas targów Expo Sweet 2013 nowych czekoladowych lodów Elenka, trudno było uwierzyć, że to sorbety, a więc produkty całkowicie pozbawione mleka. O tych włoskich nowościach oraz lodach o zaskakujących smakach pączka, bajaderki i kremówki rozmawialiśmy w Warszawie z Tomaszem Szypułą, technologiem firmy Polmarkus.

**Czym wyróżniają się wasze nowe sorbety od innych tego typu lodów?**
Proponujemy metodę robienia lodów sorbetowych na bazie syropu. Tworzymy go poprzez pasteryzację składników podstawowych, takich jak woda i cukier oraz ich stabilizację na włóknach roślinnych. Pasteryzacja takiej mieszanki następuje w temperaturze 65 stopni C. Dodajmy, że w lodach jest 50 procent cukru i zero tłuszczów roślinnych utwardzanych. Co daje taka technologia? Przede wszystkim pozwala przyspieszyć produkcję i uzyskać lody o wyraźnych i orzeźwiających smakach, które przez kilka dni zachowują odpowiednią plastyczność. Proste jest także przygotowanie receptur takich sorbetów i ich kalkulacja, a więc dokładne obliczenie kosztów produkcji.

**W jakich smakach prezentujecie sorbety na Expo Sweet?**
Przede wszystkim w takich, jakie są najpopularniejsze i jakie najlepiej się sprzedają, między innymi czarna porzeczka, kiwi, cytryna, malina. Smaki tych sorbetów nie ograniczają się jednak tylko do owocowych, gdyż możemy z powodzeniem uzyskać na przykład również takie, które są nietypowe dla tego rodzaju lodów. Na targach przygotowaliśmy takie właśnie produkty pozbawione mleka, z dodatkiem pasty pistacjowej Elenki, które mają bardzo wyraźny smak charakterystyczny dla tych orzechów. Z kolei czekoladę Barry Callebaut i syrop Elenka Cacao Amaro wykorzystaliśmy do przygotowania sorbetów czekoladowych. Uważam, że z lodami jest podobnie jak z kawą. Tak jak kwintesencją tego napoju jest espresso, tak kwintesencją lodów czekoladowych są sorbety. Mlekiem tylko zabijamy te smaki. Tak jak już wspominałem, sorbety na bazie syropów przez długi czas zachowują swoją plastyczność, a tym samym - łatwo się nakładają. Z tradycyjnymi lodami czekoladowymi na bazie mleka po kilku dniach ich przechowywania w witrynie bywa różnie. Zazwyczaj się kruszą przy nakładaniu.

**Czy to oznacza, że zamierzacie skoncentrować się wyłącznie na proponowaniu lodziarzom i cukiernikom lodów wodnych?**
Nie tylko. W naszej ofercie są i będą również lody na bazie mleka, ale w tej grupie produktów z pewnością będziemy przekonywać rzemieślników do korzystania z baz pozbawionych tłuszczów roślinnych. Do takich mlecznych baz lodowych również mamy odpowiednie syropy z 50-procentową zawartością cukru, dzięki którym można znacznie przyspieszyć i ułatwić sobie produkcję.

**Pączuś to produkt o specyficznym smaku, który stworzył pan na bazie surowców Elenki. Skąd pomysł na lody, które w sma-**

Od lewej: Tomasz Szypuła ze swoimi lodami Pączusiami oraz Luca Lasardi z Elenki, z zupełnie nowymi włoskimi sorbetami czekoladowymi.
Fot. B&S

DLA WAS ZMIENIAMY SIĘ KAŻDEGO DNIA!
www.bakeandsweet.pl
Internetowy serwis branży piekarskiej i cukierniczej
CODZIENNIE NOWE WIADOMOŚCI
reklama

**ku będą przypominały to jedno z najpopularniejszych w Polsce ciastek?**

Włoski producent koncentruje się na naturalnych, podstawowych produktach i więcej wysiłku wkłada w polepszanie ich jakości niż w tworzenie nowych połączeń smakowych. Z kolei rynek konsumentów oczekuje ciągle czegoś nowego, zaskakującego. Stąd też pomysł, aby stworzyć lody o smaku pączków z wykorzystaniem pasty Elenka Cremottocento. Do środka dałem bułeczki maślane jako variegato i płatki róż w cukrze wyprodukowane przez Prosponę. Przyznam, że efekt tego połączenia był i nadal jest dla naszych klientów zaskakujący i spotyka się z dobrym odbiorem.

Drugim typowo polskim smakiem, jaki stworzyliśmy w Polmarkusie z włoskich komponentów, są lody o smaku bajaderki na bazie truflowej pasty Elenka Tartufone z dodatkiem kokosu, kakao oraz z alkoholem jako variegato. Do takich lodów oczywiście, podobnie jak do bajaderki, można dodać na przykład orzechy lub bakalie.

Uważam, że warto szukać w cukiernictwie, a nawet w gastronomii różnych produktów i wykorzystać ich smaki do tworzenia nowych lodów.

**Czyli jest pan zwolennikiem nowatorskiego lodziarstwa i ciągłego poszukiwania ciekawych smaków?**

Tak, i to nie tylko na bazie składników, które dedykowane są do produkcji lodów. Można tworzyć nowe smaki z ogólnie dostępnych produktów, leżących dosłownie na półkach sklepowych.

Mój tata ma zakład lodziarski od blisko 40 lat i mogę powiedzieć, że wręcz urodziłem się w lodziarni. Może dlatego na wiele produktów i ich smaków patrzę przez pryzmat zastosowania ich w lodach. Jednak często, gdy jadę jako technolog do lodziarni naszego klienta, staram się przede wszystkim spełnić jego oczekiwania. Nie mam gotowych pomysłów, one tworzą się na miejscu. W trakcie rozmowy z właścicielem lodziarni dowiaduję się, kto u niego robi zakupy, jakie wyroby są najpopularniejsze. Tak było też w przypadku pewnej lodziarni, która znajduje się na placu z pomnikiem Jana Pawła II. Pomyślałem, że takie umiejscowienie lokalu jest dobrym pretekstem, aby zaproponować klientom lody o smaku kremówki wadowickiej. Pomysł chwycił momentalnie, zwłaszcza że lody nie były podawane w naczyniu, a w cieście francuskim, jak prawdziwa kremówka. ▪

**TP**