



■ Krzysztof Krzysztofik

Robota dla Ribota

Crème patissiere, przy którym nie trzeba stać i mimo to się nie przypali? Magia? Nie, tak właśnie działa nowoczesna technika w służbie cukiernictwu – Ribot. Co jeszcze potrafi ten kuchenny pomocnik?



Odpowiedź na potrzeby cukiernika

Niektórzy kupują go, bo cenią innowacyjne urządzenia przyspieszające pracę. Inni, bo powtarzalność produktu to dla nich podstawa. Większość pragnie po prostu wyręczenia w prostych, aczkolwiek absorbujących czynnościach, które pochłaniają cenny czas. Przykład? Klasyczny *crème patissiere*, którego produkcja w rondlu odbywa się cały czas przy palniku i wymaga miesza-

nia, aby się nie przypalił. Trzeba uważać, by gorący garnek nie spadł z palnika i nikogo nie poparzył. Takie sytuacje zdarzają się nawet doświadczonej załodze, np. w jednej cukierni półka ścienna uderzyła o garnek wypełniony 50 litrami gorącego budyniu. Całe szczęście ten rozlał się na posadzkę, gdy nikogo nie było w pobliżu. W efekcie właściciel, gdy tylko zapoznał się z Ribotem, bez wahania zdecydował się na jego zakup.

Kolejnym produktem, którego przygotowanie możemy sobie ułatwić, jest ciasto parzone. Jak sama nazwa wskazu-

je, w jego przypadku musimy zaparzyć mąkę. Tu z kolei atutem maszyny jest powtarzalność. Pracownik może mieć słabszy dzień i nie doparzy mąki, wobec czego produkt będzie inny. Maszyna nie męczy się, więc za każdym razem bezbłędnie powtórzy cały proces. Ciasto sporządzone z pomocą Ribota ma zawsze takie same parametry. I pomyśleć, że to wszystko odbywa się w prosty i bezwysiłkowy sposób – składniki dodajemy do maszyny, po czym zlewamy już wychłodzony produkt. Nie musimy niczego dodawać lub mieszać.

Prostota, wygoda i ekorozwiązania

Dlaczego Ribot tak trafnie rozwiązuje problemy cukierni? Ponieważ został stworzony właśnie w odpowiedzi na najczęstsze trudności, które spotykają pracowników produkcji.

Maszyny są zbudowane tak, by były nie tylko proste i wygodne w obsłudze, ale też zgodne z najnowocześniejszymi trendami technicznych rozwiązań dotyczących zużycia energii i wody. Są wyposażone w innowacyjny system grzejąco-chłodzący, a także wygodny komputer, w którym zapisane są programy z inspiracjami dla ambitnej pracowni. Wyrzut wyposażony został w duży otwór, przez który jesteśmy w stanie szybko opróżnić maszynę. Poprzez wolne mieszanie (od 5 do 500 rpm) panujemy nad wszystkimi procesami, natomiast kontrola obrotów we wszystkie strony z przerwami daje nam potężne możliwości w sterowaniu maszyną. Układ chłodniczy zbudowany jest w taki sposób, aby precyzja zadanej temperatury była zachowana (zakres od -15 do +110°C), co daje duży wachlarz ustawień.

Bardzo dużym atutem Ribota jest możliwość programowania i nazywania własnych programów. Maszyna potrafi działać w różnych dziedzinach szeroko rozumianego cukiernictwa. Komputer jest podzielony na strefy produkcyjne, w tym: cukiernię, lodziarnię, czekoladę oraz (coraz częściej wchodzącą do cukierni) gastronomię. Podsumowując, w jednym urządzeniu mamy zamkniętych kilka maszyn: w przypadku asortymentu lodziarni zastępuje pasteryzator, dojrzewalnik i frezer pionowy, w cukierni służy jako mikser planetarny, spiralny, pasteryzator, szatkownica, zaparacz, a w czekoladziarni jako temperówka.

Ribot potrafi

Mieszać i blendować produkty płynne, kremy czy ciasta. Ubijać jajka. Kroić i szatkować mięso, ryby warzywa, świeże owoce i wiele innych. Wreszcie ugniatać ciasto na chleb, pizzę lub makaron. Może też podgrzewać produkty płynne, sypkie i ciasta oraz temperować czekoladę. Lepiej by było zapytać, czego Ribot nie potrafi! Wszystkie procesy kontrolowane są poprzez precyzyjne ustawienia temperatury i czasu. Parametry te pozwalają na automatyzację,

przyspieszenie, a co najważniejsze powtarzalność procesów i bezpieczeństwo mikrobiologiczne. Dodatkowym atutem jest to, że jeśli chłodzimy wyroby bardzo szybko, to automatycznie przedłużamy ich termin przechowywania.

Dzięki tak wszechstronnemu zastosowaniu Ribota możemy przy okazji zaoszczędzić nie tylko czas, ale i miejsce w pracowni! Mając takie urządzenie, możemy pozbyć się wielu maszyn, które dotychczas zajmowały cenną powierzchnię.

Ribot w lodziarni

Urządzenie to posiada umiejętności wymagane podczas produkcji własnych past lodowych, variegat, pasteryzacji, dojrzewania mieszanki lodowej i frezowania lodów. Jego konstrukcja pozwala również na zatrzymanie frezowania podczas pracy, właśnie rozpuszczonej czekolady, oczekiwanie, aż zastygnie i odwrócenie obrotów. Dzięki takiemu zabiegowi uzyskujemy lody straciatella o czystej, nieprzebarwionej konsystencji. Wykorzystanie Ribota do lodów, takich jak bakaliowe czy z galaretką, to spełnienie wymagań zarówno pod względem tempa pracy, jak i jakości.

Ribot w cukierni i piekarni

Wyroby, takie jak *crème patissiere*, *cremux*, *pata choux* (ciasto parzone), to zaledwie promil możliwości maszyny. Pozwala ona na wykrowanie dżemów i konfitur z kontrolą tego, co jest w składzie, czyli wyłącznie owoce. Kremy maślane, przy produkcji których trzeba zastosować odpowiednią technologię schładzania, wymagają nie tylko wiedzy, ale też urządzenia, które będzie potrafiło tę technologię zastosować. W Ribocie proces chłodzenia może być również pulsacyjny, czyli taki, gdzie decydujemy, ile kompresor ma chłodzić, a ile ma być przerwy, aby produkt odebrał zimno. To wszystko sprawia, że kremy są niewiarygodnie kremiste.

Technologia ta pozwala produkować także takie wyroby jak nugat, bez konieczności kupowania specjalnych urządzeń. Co więcej, swoje zastosowanie znajduje nawet w piekarni przy zaparzeniu ziaren, gdzie chłonięcie wody jest na poziomie 2,5 raza w stosunku do ziarna. Prowadzenie kwasów

pszennych to kolejna procedura, która staje się łatwiejsza dzięki Ribotowi.

Ribot w gastronomii

Dekadę temu do cukierni zawitały lody. Moda na rzemieślnicze desery w gałkach stała się tak silna, że dziś można je zamówić w większości cukierni czy kawiarni. Teraz kolej na gastronomię, która powoli także staje się nieodzownym elementem słodkich lokali. Właśnie dlatego Ribot został wyposażony w funkcje odpowiednie także dla



gastronomicznego asortymentu, np. kanapki. Ribot potrafi produkować różnego rodzaju pasty, hummus, a nawet sery (typu ricotta), gotować konfitury z cebuli, sosy. Cukiernicy i kucharze korzystają z możliwości gotowania w nim, a także pasteryzacji i rozlewania do słoików. To wszystko sprawia, że nasza dotychczasowa pracownia staje się miejscem, gdzie znajdujemy wysokiej jakości produkty codziennego użytku, a praca jest przyjemnością. ■

Kontakt: BMC Polska, 506 691 996