

V prodejnách COOP rozpékáme pečivo



Rozpékané pečivo PRO a PROTI

Jistě si mnozí z vás povšimli diskusí ohledně kvality rozpékaného pečiva. Ministerstvo zemědělství v průběhu září předložilo novelu vyhlášky č. 333 o potravinách, která by nařídila obchodníkům důsledné odlišení a značení rozpékaného pečiva. Celá diskuse na toto téma byla rozpoutána na žádost tuzemských výrobců, kteří dovozem zmrazeného pečiva přicházeli o část tržeb. Ať už je člověk příznivcem jakéhokoli směru, **zvítězilo právo zákazníka na kvalitní a chutný výrobek**. Obchodníci se řídí poptávkou. A podle našich zkušeností zákazníci jednoznačně upřednostňují výrobky čerstvě upečené nebo čerstvě rozpečené.

Pokud je prodejna zásobena průběžně čerstvým pečivem z místní pekárny, zákazníci stále upřednostňují menší regionální pekaře. Tam, kde takové služby chybí, nabízíme srovnatelně kvalitní náhradu - rozpékané pečivo. Dávno je pryč doba, kdy dovoz ohrožoval domácí výrobce, řada velkých českých pekáren se přizpůsobila poptávce a část své produkce připravuje pro dlouhodobé skladování.

Jaké jsou zásady dopékání?

Těsto pro tyto účely obsahuje obecně více tuku, tím je chutnější než obdobný výrobek připravený v pekárně pro přímou spotřebu. **Běžné kynuté pečivo (kaiserky nebo bagety) se v pekárně předpeče, ale před úplným dopečením se šokově zmrazí na -35 stupňů Celsia.** Jemné pečivo a zejména sladké pečivo z listového těsta se v pekárně vůbec nepředpéká, ale rovnou se po připravení zmrazí. Zmrazené pečivo se skladuje při teplotě -18 °C a takto vydrží až 9 měsíců. Pro dosažení optimálního výsledku je nutné

dodržovat předepsané časy a teploty pro rozmrazení a dopékání.

Pro a proti

Správně rozpečené pečivo je určitě chutnější než “čerstvý” výrobek, který na cestě k zákazníkovi stráví často i jeden nebo více dní. **Kromě většího obsahu tuku, který zabraňuje rychlému vysušení, se nemusíte bát žádného většího množství různých přísad a “éček”, výrobky připravené pro rozpékání jich potřebují naopak daleko méně.**Jedinou jejich nevýhodou je **doporučení spotřebovat je do 24 hodin po rozpečení.** Ale proč by to také mělo být jinak, když naše obchody TIP i TUTY jich nabízí dostatek každý den?