

Produkcja ciast waflowych

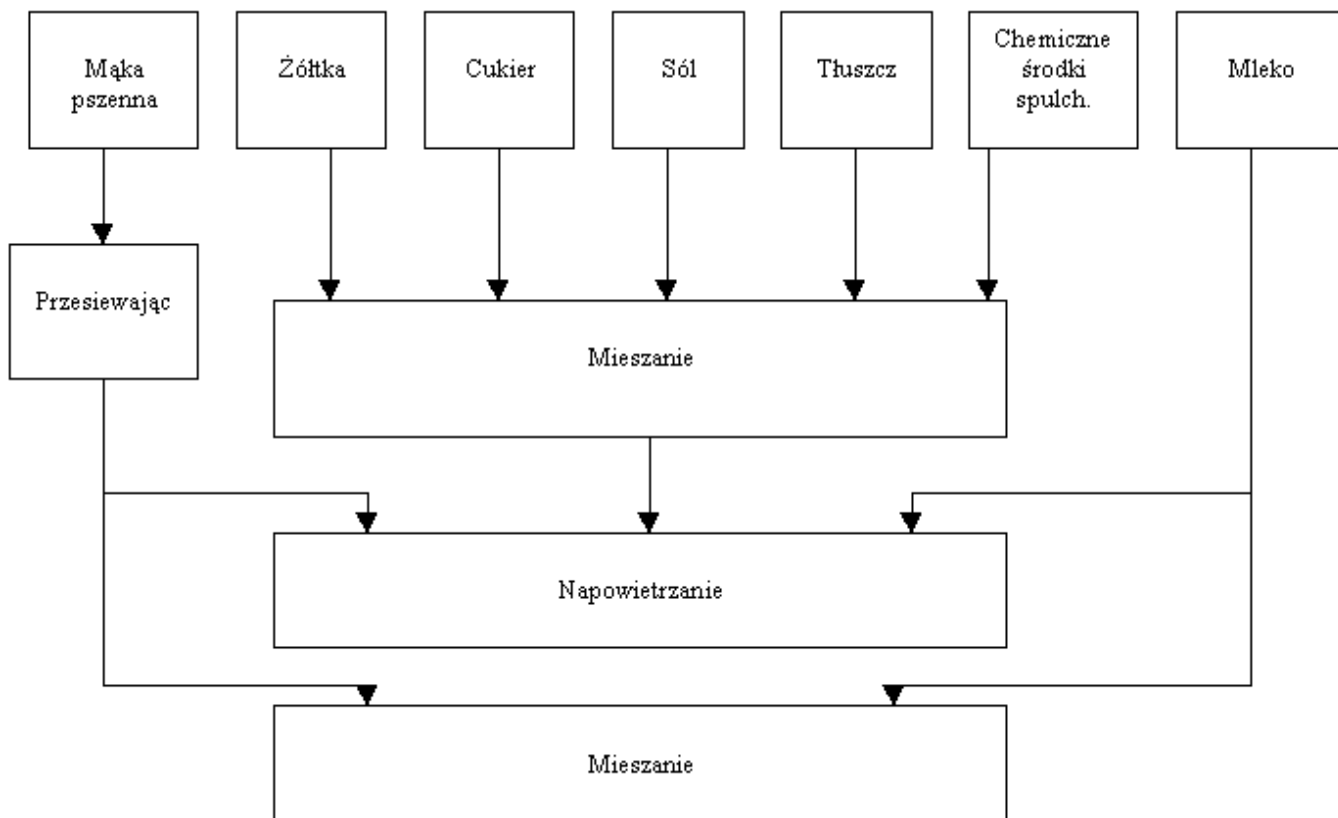
Ciasto waflowe otrzymuje się w wyniku napowietrzenia mieszaniny wody z mąką i pozostałymi składnikami ciasta. Przygotowuje się je z dodatkiem chemicznych środków spulchniających, dzięki czemu wyroby uzyskują charakterystyczną porowatość. Najczęściej stosuje się kwaśny węgiel sodu.

W celu określonej objętości uzyskanej w czasie napowietrzenia, ciasto należy przygotować bezpośrednio przed wypiekiem. W przypadku sporządzania większej ilości ciasta należy je przechowywać w chłodnym pomieszczeniu, jednak nie dłużej niż 4 godziny. Ciasto waflowe miesi się przy zastosowaniu dodatku chłodnej wody lub wody z dodatkiem mleka. Powinno mieć temperaturę 15-20 stopni Celsjusza. Wraz z podwyższeniem temperatury zwiększa się lepkość ciasta z powodu znacznego pęcznienia glutenu mąki, co wpływa na pogorszenie jakości listków waflowych.

Proces produkcyjny ciasta waflowego

- do dzieży wlewa się wodę,
- dodaje sól, sodę, żółtka jaj i 50% mąki pszennej przewidzianej recepturą.
- składniki te miesza się, a następnie napowietrza.
- po 10 minutach dodaje się resztę mąki i ciasto ubija się jeszcze przez 8-10 minut.

Schemat technologiczny ciasta waflowego



Przed wypiekiem ciasto należy poddawać krótkotrwałemu ubijaniu, aby zapobiec powstaniu osadu na dnie naczynia. W przypadku stosowania do ciast dodatku cukru ciasto należy ubijać około 25 minut.

Z przygotowanego ciasta waflowego wypieka się różnego rodzaju półprodukty, takie jak: listki waflowe, rożki, muszelki, szklaneczki. Listki waflowe o różnych kształtach pakuje się w jednostki wagowe 100-250 gram i sprzedaje jako wyrób gotowy. Mogą być również półproduktem do wyrobu różnego rodzaju wafli przekładanych i tortów waflowych. Pozostałe zaś półprodukty waflowe znajdują zastosowanie przy sprzedaży lodów i kremów.