



Kommide valmistamine praktikapäeva kokkuvõte

Nimi: Kertu Sinimäe

Õppegrupp: KPKo22

Kuupäev: 18.10.2023

1. Kommi nimetus:

Pumatikommid

2. Kirjelda toote valmistamist tehnoloogiliste etappide kaupa:

- ❖ Šokolaadiga töötamine (kirjelda tempereerimist, sh temperatuurid, kommivormide täitmine šokolaadiga ja kommide katmine, šokolaadi kilede kasutamine jms):

Alustasime kommivormi tegemisest küpsetuspaberist 16 x 16 cm.

Vesi + suhkur + glükoosisiirup + sool keskmisel kuumusel keetmine. Segasime omavahel kokku ka kondenspiima ja piimapulbri. Kui eelnev siirup läks keema siis lisasime kondenspiima segu ja keetsime kuni temperatuur tõusis 115 °C-ni.

Saadud kuuma massi panime vahustuskatlasse puistasime peale peeneks hakitud tumeda šokolaadi ning sidruni aroomi lasime seista vahepeal ei seganud, lisasime ka pool pähkli kogusest. Lasime segul jahtuda 49°C-ni - hoidsime katelt külma veega kausis. Kui pumati mass oli jahtunud hakkasime segama masinaga kuni läks läikivast massist → matiks massiks (jäi pisut vedelam kui teistel). Valmis massi panime vormi sisse peale puistasime ülejäänud pähkliid ning vormi külgede toestamiseks pani karbid vastu, et säilitaks oma kuju - jätsime hanguma toatemperatuurile algselt ning hiljem panime seisma külmale marmorplaadile.

- ❖ Kommitäidise valmistamine (temperatuurid, jahutamine, töö temperatuur, kommivormide täitmine kolmveerandi ulatuses jms):
- ❖ Kommide väljavõtmine vormidest (kommivormide puhastamine šokolaadist jms):

Kommid lõikasime noaga 8x4 välja kokku tuli 32 kommi.

- ❖ Viimistlus ja pakendamine (pulbervärvidega, tsellofaankotti, kommikarpi vms):

Kommid pakendasime fooliumist kommipaberitesse.

3. Nimeta/kirjelda milliseid seadmeid ja väiketöövahendeid vajad antud kommide valmistamiseks/viimistlemiseks/väljastamiseks.

Kaal, termomeeter, plastik krats, spaatel, vahustamismasin + labida kujuline segaja,

4. Valmistoota analüüs:

Välimus (sh kommi pind sile, krobeline, katkine, tuhm, läikiv, mustriaga, šokolaadi viirud, õhumullid jms):

Välimuse poolest nägid minu arust normaalsed välja peale selle, et olid pisut pehmemad / natuke nagu sulasid näppude vahel.

Sisu (ühtlane, kreemjas, siidine, tükkideta, šokolaad ühtlaselt jaotunud jms):

5. Tekkinud vead ja nende põhjused:

Lõplik pumati mass oli meil natuke vedelam kui teistel - põhjuseks arvasime, et võib olla siirupi keetmise ja kondenspiima + piimapulbri segamise ajal esinev temperatuuride kõikumine (pliidi kuumuse tõstmine hetkeks ja siis uuesti alandamine).

6. Too välja, millised raskused tekkisid kommide valmistamisel ja millised oskused vajavad veel harjutamist?

7. Too välja milliste teadmiste ja oskuste võrra said kommide ja kommitäidiste valmistamisel targemaks, mis valmistas rõõmu, mis üllatas.