

क्राफ्ट बेकर

कक्षा 12 के लिए मॉड्यूल



योग्यता पैक—संदर्भ सं. FIC/Q5002

कार्य क्षेत्र— खाद्य प्रसंस्करण

क्राफ्ट बेकर

(कार्य भूमिका)

योग्यता पैक—संदर्भ सं. FIC/Q5002

कार्य क्षेत्र— खाद्य प्रसंस्करण

कक्षा 12 के लिए मॉड्यूल

विद्यया ऽ मृतमश्नुते



एन सी ई आर टी
NCERT

पंडित सुंदरलाल शर्मा केंद्रीय व्यावसायिक शिक्षा संस्थान
(भारत सरकार के शिक्षा मंत्रालय के अधीन रा.शै.अ.प्र.प. की घटक इकाई)
श्यामला हिल्स, भोपाल- 462002, मध्य प्रदेश, भारत

<http://www.psscive.ac.in>

प्रारूप अध्ययन सामग्री

© पं.सु.श. केंद्रीय व्यावसायिक शिक्षा संस्थान, भोपाल 2025

प्रकाशक की पूर्व अनुमति के बिना इस प्रकाशन के किसी भी भाग को किसी भी रूप में या किसी भी माध्यम से, इलेक्ट्रॉनिक, यांत्रिक, फोटोकॉपी, रिकॉर्डिंग या अन्यथा, पुनरुत्पादित, पुनर्प्राप्ति प्रणाली में संग्रहीत या प्रेषित नहीं किया जा सकता है।

आमुख

व्यावसायिक शिक्षा एक गतिशील और विकासशील क्षेत्र है और यह सुनिश्चित करना अत्यंत महत्वपूर्ण है कि प्रत्येक विद्यार्थी के पास गुणवत्तापूर्ण शिक्षण सामग्री उपलब्ध हो। पंडित सुंदरलाल शर्मा केंद्रीय व्यावसायिक शिक्षा संस्थान (पी.एस.एस.सी.आई.वी.ई.) की व्यापक और समावेशी अध्ययन सामग्री तैयार करने की यात्रा कठिन और समय लेने वाली है जिसके लिए गहन शोध, विशेषज्ञ परामर्श और राष्ट्रीय शैक्षिक अनुसंधान और प्रशिक्षण परिषद् (रा.शै.अ.प्र.प्र.) द्वारा प्रकाशन की आवश्यकता है। हालाँकि, अंतिम अध्ययन सामग्री की अनुपस्थिति हमारे विद्यार्थियों की शैक्षिक प्रगति में बाधा नहीं बननी चाहिए। इस आवश्यकता को देखते हुए हम प्रारूप अध्ययन सामग्री प्रस्तुत करते हैं जो एक अंतिम लेकिन व्यापक मार्गदर्शिका है, जिसे शिक्षण और सीखने के बीच का अंतर दूर करने के लिए डिज़ाइन किया गया है, जब तक कि अध्ययन सामग्री का आधिकारिक संस्करण रा.शै.अ.प्र.प. द्वारा उपलब्ध नहीं करा दिया जाता। प्रारूप अध्ययन सामग्री शिक्षकों और विद्यार्थियों के लिए अंतरिम अवधि में उपयोग करने के लिए सामग्री का एक संरचित और सुलभ सेट प्रदान करती है। सामग्री को निर्धारित पाठ्यक्रम के साथ संरेखित किया गया है ताकि यह सुनिश्चित किया जा सके कि विद्यार्थी अपने सीखने के उद्देश्यों के साथ सही रास्ते पर बने रहें।

मॉड्यूल की विषयवस्तु शिक्षा में निरंतरता बनाए रखने और व्यावसायिक शिक्षा में शिक्षण-अधिगम की गति को बनाए रखने के लिए तैयार की गई है। इसमें पाठ्यक्रम और शैक्षिक मानकों के अनुरूप आवश्यक अवधारणाएँ और कौशल शामिल हैं। हम उन शिक्षाविदों, व्यावसायिक शिक्षकों, विषय विशेषज्ञों, उद्योग विशेषज्ञों, शैक्षणिक सलाहकारों और अन्य सभी लोगों के प्रति आभार व्यक्त करते हैं जिन्होंने प्रारूप अध्ययन सामग्री के निर्माण में अपनी विशेषज्ञता और अंतर्दृष्टि प्रदान की।

शिक्षकों को अध्ययन सामग्री के प्रारूप मॉड्यूल को एक मार्गदर्शक के रूप में उपयोग करने और अपने शिक्षण को अतिरिक्त संसाधनों और गतिविधियों से पूरक पूरक बनाने के लिए प्रोत्साहन दिया जाता है जो उनके विद्यार्थियों की विशिष्ट शिक्षण शैलियों और आवश्यकताओं को पूरा करते हैं। सहयोग और प्रतिक्रिया महत्वपूर्ण हैं; इसलिए, हम अध्ययन सामग्री की विषय-वस्तु में सुधार के लिए विशेष रूप से शिक्षकों द्वारा, सुझावों का स्वागत करते हैं।

यह सामग्री कॉपीराइट के अधीन है और इसे रा.शै.अ.प्र.प. पी.एस.एस.सी.आई.वी.ई. की अनुमति के बिना मुद्रित नहीं किया जाना चाहिए।

भोपाल

मई 2026

दीपक पालीवाल

संयुक्त निदेशक

पं.सु.श. केंद्रीय व्यावसायिक शिक्षा संस्थान (पी.एस.एस.सी.आई.वी.ई.)

राष्ट्रीय शैक्षिक अनुसंधान और प्रशिक्षण परिषद्

माड्यूल विकास दल

सदस्य

- अतुल ए. गोखले — निदेशक एवं प्रोफेसर, सिम्बायोसिस स्कूल ऑफ कुलिनरी आर्ट्स, सिम्बायोसिस इंटरनेशनल डीम्ड यूनिवर्सिटी, पुणे, महाराष्ट्र
- दीपिका नामदेव — निदेशक, डी'चॉकलेटिस्ट अकादमी, इंदौर, मध्य प्रदेश
- नेसर नूरुल्लाह — कार्यकारी शेफ, भोपाल बेकिंग कंपनी, भोपाल, मध्य प्रदेश
- परविंदर सिंह बाली — कॉरपोरेट शेफ (लर्निंग एंड डेवलपमेंट), द ओबेरोय सेंटर ऑफ लर्निंग एंड डेवलपमेंट, नई दिल्ली
- प्रीति दीक्षित — सहायक प्रोफेसर, खाद्य प्रसंस्करण (बेकरी), कृषि एवं पशुपालन विभाग, पीएसएससीआईवीई, भोपाल, मध्य प्रदेश

सदस्य – समन्वयक

- डॉ. राकेश कुमार रमन — सहायक प्रोफेसर, खाद्य प्रौद्योगिकी एवं प्रसंस्करण, मानविकी, विज्ञान एवं शिक्षा अनुसंधान विभाग, पीएसएससीआईवीई, भोपाल, मध्य प्रदेश
- डॉ. राजीव कुमार पाठक — प्रोफेसर, कृषि एवं पशुपालन विभाग, पीएसएससीआईवीई, भोपाल, मध्य प्रदेश
- डॉ. कुलदीप सिंह, सह-प्राध्यापक, कृषि एवं पशुपालन विभाग, पं. सुं.श. केन्द्रीय व्यावसायिक शिक्षा संस्थान, भोपाल, मध्य प्रदेश।

अनुवादक, संपादन एवं समीक्षक

- डॉ. राकेश कुमार रमन — सहायक प्रोफेसर, खाद्य प्रौद्योगिकी एवं प्रसंस्करण, मानविकी, विज्ञान एवं शिक्षा अनुसंधान विभाग, पीएसएससीआईवीई, भोपाल, मध्य प्रदेश
- डॉ. सनी कल्याण, परियोजना वैज्ञानिक, एन.डी.आर.आई. करनाल, हरियाणा।
- राजीव पाल, सहायक संपादक, पं. सुंदरलाल शर्मा केन्द्रीय व्यावसायिक शिक्षा संस्थान, रा.शै.अ.प्र.प., भोपाल—462 002, मध्य प्रदेश।

कार्यक्रम समन्वयक

रजनीश, सहायक पुस्तकालयाध्यक्ष, पंडित सुंदरलाल शर्मा केन्द्रीय व्यावसायिक शिक्षा संस्थान, रा.शै.अ.प्र.प., श्यामला हिल्स, भोपाल, मध्यप्रदेश।

राज्य समन्वयक

विपिन कुमार जैन, सह प्राध्यापक एवं विभागाध्यक्ष, मानविकी, विज्ञान, शिक्षा और अनुसंधान, पंडित सुंदरलाल शर्मा केन्द्रीय व्यावसायिक शिक्षा संस्थान, रा.शै.अ.प्र.प., श्यामला हिल्स, भोपाल, मध्यप्रदेश।

कार्यक्रम निदेशक

दीपक पालीवाल, संयुक्त निदेशक, पंडित सुंदरलाल शर्मा केन्द्रीय व्यावसायिक शिक्षा संस्थान, रा.शै.अ.प्र.प., श्यामला हिल्स, भोपाल, मध्यप्रदेश।

विषय-सूची

मॉड्यूल	विषय	पृष्ठ संख्या
मॉड्यूल 1	खाद्य सुरक्षा मानक, स्वच्छता एवं साफ-सफाई	9
	सत्र 1— कार्य क्षेत्र में खाद्य गुणवत्ता, स्वच्छता एवं साफ-सफाई बनाए रखना	10
	गतिविधियाँ	21
	अपनी प्रगति जाँचें	21
	सत्र 2— खाद्य सुरक्षा मानक एवं विधिक प्रावधान	23
	गतिविधियाँ	30
	अपनी प्रगति जाँचें	30
	सत्र 3— पेस्ट्री इकाई में सुरक्षा संकेत एवं अपशिष्ट निपटान	32
	गतिविधियाँ	39
	अपनी प्रगति जाँचें	39
मॉड्यूल 2	पेस्ट्री निर्माण की मूलभूत बातें	41
	सत्र 1— स्वच्छता एवं साफ-सफाई बनाए रखना	42
	गतिविधियाँ	46
	अपनी प्रगति जाँचें	46
	सत्र 2— पेस्ट्री उत्पादन में उपकरण एवं औज़ार	48
	गतिविधियाँ	53
	अपनी प्रगति जाँचें	53
	सत्र 3— पेस्ट्री उत्पादों की पैकेजिंग एवं भंडारण	55
	गतिविधियाँ	57
	अपनी प्रगति जाँचें	57

	सत्र 4— उत्पादन के बाद की प्रक्रियाएँ	59
	गतिविधियाँ	61
	अपनी प्रगति जाँचें	61
मॉड्यूल 3	पेस्ट्री शिल्प	63
	सत्र 1 — मिष्ठान्न आधारों (डेज़र्ट बेस) की तैयारी	63
	गतिविधियाँ	77
	अपनी प्रगति जाँचें	77
	सत्र 2— डेज़र्ट की तैयारी	79
	गतिविधियाँ	91
	अपनी प्रगति जाँचें	91
	सत्र 3— डेज़र्ट की सजावट के लिए गार्निश की तैयारी	92
	गतिविधियाँ	98
	अपनी प्रगति जाँचें	98
	सत्र 4— बेसिक केक की तैयारी	100
	गतिविधियाँ	113
	अपनी प्रगति जाँचें	113
मॉड्यूल 4	चॉकलेट शिल्प	115
	सत्र 1— चॉकलेट शिल्प की मूलभूत बातें	116
	गतिविधियाँ	138

	अपनी प्रगति जाँचें	138
मॉड्यूल 5	प्रलेखन और अभिलेख संधारण	140
	सत्र 1— अभिलेख संधारण	140
	गतिविधियाँ	140
	अपनी प्रगति जाँचें	156
	सत्र 2— पेस्ट्री इकाइयों के लिए उद्यम संसाधन नियोजन	158
	गतिविधियाँ	159
	अपनी प्रगति जाँचें	159

मॉड्यूल 1

खाद्य सुरक्षा मानक, स्वच्छता और सैनिटेशन

मॉड्यूल अवलोकन

इस इकाई में हम खाद्य गुणवत्ता, स्वच्छता और साफ-सफाई बनाए रखने, पेस्ट्री इकाई में संदूषण (दूषित होने) की रोकथाम तथा कच्चे, अर्द्ध-प्रसंस्कृत और तैयार उत्पादों के भंडारण के बारे में चर्चा करेंगे। हम खाद्य सुरक्षा मानकों और विधिक प्रावधानों, सुरक्षा संकेतों तथा पेस्ट्री इकाई में अपशिष्ट निपटान के बारे में भी अध्ययन करेंगे।

अधिगम परिणाम

इस मॉड्यूल को पूरा करने के बाद आप निम्नलिखित करने में सक्षम होंगे—

- कार्य क्षेत्र में खाद्य गुणवत्ता, स्वच्छता और साफ-सफाई बनाए रखने के लिए आवश्यक प्रक्रियाओं को लागू करना, जिसमें उचित सफाई प्रोटोकॉल, व्यक्तिगत स्वच्छता तथा क्रॉस-कंटैमिनेशन (पारस्परिक संदूषण) की रोकथाम शामिल है।
- खाद्य सुरक्षा मानकों और विधिक प्रावधानों की व्याख्या करना तथा उपभोक्ता संरक्षण सुनिश्चित करने के लिए खाद्य सुरक्षा नियमों का पालन करने के महत्व को समझना।
- पेस्ट्री इकाई में उपयोग होने वाले सुरक्षा संकेतों की पहचान और उनका अर्थ समझना, तथा स्वच्छ और सुरक्षित कार्य वातावरण बनाए रखने के लिए प्रभावी अपशिष्ट निपटान विधियों का वर्णन करना।

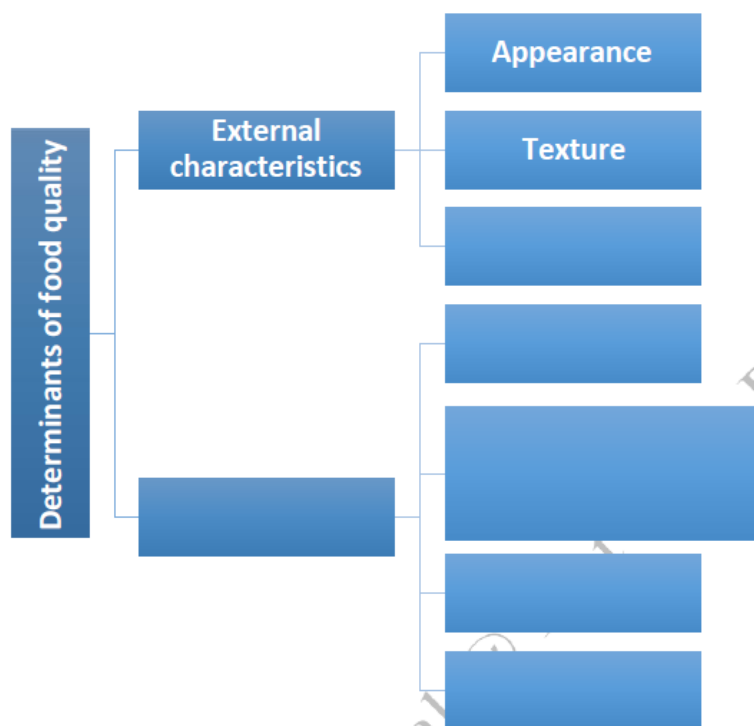
मॉड्यूल संरचना

- सत्र 1— कार्य क्षेत्र में खाद्य गुणवत्ता, स्वच्छता और साफ-सफाई बनाए रखना
- सत्र 2— खाद्य सुरक्षा मानक और विधिक प्रावधान
- सत्र 3— पेस्ट्री इकाई में सुरक्षा संकेत और अपशिष्ट निपटान

सत्र 1 — कार्य क्षेत्र में खाद्य गुणवत्ता, स्वच्छता एवं साफ़-सफ़ाई का अनुरक्षण

खाद्य गुणवत्ता उन सभी वांछनीय गुणों का समुच्चय है जो भोजन को उपभोक्ताओं के लिए स्वीकार्य बनाते हैं। खाद्य गुणवत्ता को निर्धारित करने वाले कारकों को बाह्य तथा आंतरिक विशेषताओं में वर्गीकृत किया जाता है, जैसा कि चित्र 1.2 में दर्शाया गया है। पोषण संबंधी गुणों की अनुपस्थिति तथा खाद्य विषाक्त पदार्थों और हानिकारक रासायनिक योजकों की संभावित उपस्थिति भोजन की गुणवत्ता को प्रतिकूल रूप से प्रभावित करती है, जो आगे चलकर उपभोक्ता के स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हो सकती है।

समग्र स्वास्थ्य पर भी प्रभाव पड़ता है। इसलिए, खाद्य गुणवत्ता के विभिन्न निर्धारकों के माध्यम से खाद्य गुणवत्ता नियंत्रण करना भोजन की गुणवत्ता को सुरक्षित बनाए रखने के लिए अत्यंत आवश्यक है।



चित्र 1.1— खाद्य गुणवत्ता के निर्धारक

पेस्ट्री इकाई में खाद्य गुणवत्ता बनाए रखने के उद्देश्य

पेस्ट्री इकाइयों में खाद्य गुणवत्ता नियंत्रण निरीक्षण और खाद्य सुरक्षा प्रथाओं के क्रियान्वयन की एक सख्त प्रक्रिया होती है। बेकरी और पेस्ट्री उत्पाद सामान्यतः नाज़ुक होते हैं तथा तापमान और भंडारण परिस्थितियों के प्रति संवेदनशील होते हैं, इसलिए उनमें संदूषण और खराब होने की संभावना अधिक रहती है। बेकरी और पेस्ट्री इकाइयों में खाद्य गुणवत्ता नियंत्रण बनाए रखने के निम्नलिखित उद्देश्य होते हैं—

- वाणिज्यिक बेकरी और पेस्ट्री इकाइयों में, जहाँ बड़े पैमाने पर सामग्री का प्रबंधन और प्रसंस्करण होता है, वहाँ भोजन को संदूषित होने से रोकना।
- बेकरी और पेस्ट्री उत्पादों की शेल्फ लाइफ (भंडारण अवधि) बढ़ाना।
- कच्चे माल के साथ-साथ तैयार उत्पाद की गुणवत्ता सुनिश्चित करना।
- बड़े पैमाने पर उत्पादन, वितरण और उपभोग के दौरान संभावित जोखिमों का आकलन करना तथा सुरक्षा प्रबंधन

सुनिश्चित करना।

- खाद्य जनित बीमारियों की घटनाओं को रोकना।
- खाद्य कानूनों और खाद्य सुरक्षा मानकों के क्रियान्वयन को सुनिश्चित करना।
- अंतरराष्ट्रीय व्यापार के लिए गुणवत्ता और सुरक्षा के अंतरराष्ट्रीय मानकों को पूरा करना।

पेस्ट्री इकाई में स्वच्छता और साफ-सफाई

खाद्य स्वच्छता की अवधारणा का अर्थ है भोजन को इस प्रकार संभालना, तैयार करना और संग्रहीत करना कि उसके सेवन से किसी प्रकार की बीमारी न हो। खाद्य स्वच्छता का पालन भोजन को संदूषण से बचाकर खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करता है तथा खाद्य विषाक्तता और उससे संबंधित बीमारियों के जोखिम को कम करता है।

डायरिया, हैजा और टायफाइड जैसी अनेक खाद्य जनित बीमारियाँ असुरक्षित भोजन के कारण हो सकती हैं। बेकरी और पेस्ट्री में उपयोग होने वाली विभिन्न कच्ची सामग्री जैसे अंडे, दूध, मक्खन और क्रीम अत्यधिक शीघ्र खराब होने वाली होती हैं। इसलिए बेकरी और पेस्ट्री के क्षेत्र में खाद्य स्वच्छता का अत्यधिक महत्व है।

यद्यपि खाद्य स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा की अवधारणाएँ आपस में संबंधित हैं, फिर भी इन दोनों को बेहतर ढंग से समझने के लिए हम पहले खाद्य स्वच्छता के बारे में चर्चा करेंगे।

बेकरी और पेस्ट्री में उचित खाद्य स्वच्छता बनाए रखने के तीन मुख्य पहलू होते हैं—

- कर्मियों की स्वच्छता और साफ-सफाई
- खाद्य संभालने के क्षेत्र की स्वच्छता और साफ-सफाई
- बर्तनों, उपकरणों और औजारों की स्वच्छता और साफ-सफाई

कर्मियों की स्वच्छता और साफ-सफाई

खाद्य स्वच्छता बनाए रखने का पहला कदम यह सुनिश्चित करना है कि भोजन संभालने में लगे कर्मियों को व्यक्तिगत स्वच्छता, खाद्य स्वच्छता तथा सुरक्षित खाद्य उत्पादन का ज्ञान, समझ और प्रशिक्षण प्राप्त हो। व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखने का एक मुख्य उद्देश्य सूक्ष्मजीवों के संचरण के चक्र को तोड़ना है, ताकि क्रॉस-कंटैमिनेशन (पारस्परिक संदूषण) से बचा जा सके। व्यक्तिगत स्वच्छता निम्नलिखित प्रथाओं को अपनाकर सुनिश्चित की जाती है—

1. नियमित रूप से स्नान करें।
2. बालों को साफ रखें, उन्हें पीछे बाँधें और हेयर नेट से ढकें।
3. नाखूनों को कम से कम सप्ताह में एक बार ठीक से काटकर रखें।
4. व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण (पीपीई किट) पहनें।
5. भोजन संभालते समय आभूषण, घड़ी आदि न पहनें।
6. भोजन का स्वाद चखने के लिए डिस्पोजेबल चम्मच का उपयोग करें।
7. हाथों और कार्य सतहों को पोंछने के लिए किचन पेपर टॉवल का उपयोग करें।
8. हाथों को बार-बार धोएँ।

हाथ धोना— चूँकि बेकरी उत्पादन की विभिन्न गतिविधियाँ हाथों और उँगलियों से की जाती हैं, इसलिए बेकरी उद्यम में खाद्य सुरक्षा प्रणाली के लिए सही और नियमित रूप से हाथ धोना अत्यंत आवश्यक है।

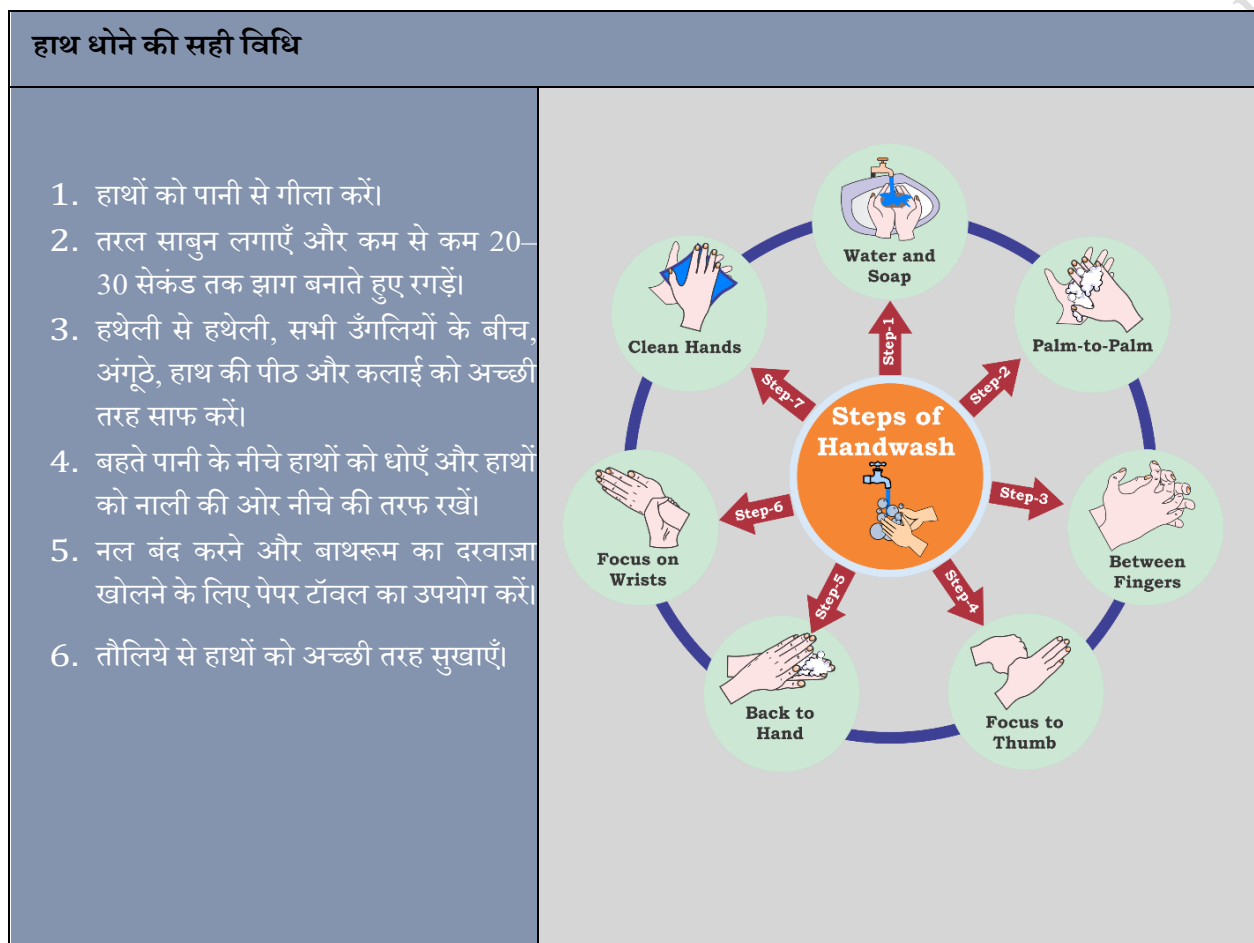
निम्नलिखित परिस्थितियों में हमेशा हाथ धोने चाहिए—

- कच्चे खाद्य पदार्थों को संभालने से पहले।
- मेज, खाद्य तैयारी सतहों या उपकरणों की सफाई और पोंछने के बाद।

क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

- छींकने, खाँसने या मुँह अथवा नाक को छूने के बाद।
- शौचालय/वॉशरूम का उपयोग करने के बाद।
- गंदी वस्तुओं, कचरा या पैसे को संभालने के बाद।

सही तरीके से हाथ धोने के विभिन्न चरण नीचे चित्र 1.2 में दर्शाए गए हैं।



चित्र 1.2— हाथ धोने के सही चरण

खाद्य संभालने वाले क्षेत्र की स्वच्छता और साफ-सफाई

खाद्य जनित बीमारियों की रोकथाम के लिए स्वच्छ कार्य वातावरण बनाए रखना अत्यंत आवश्यक है। हानिकारक सूक्ष्मजीव अस्वच्छ सतहों पर आसानी से विकसित हो जाते हैं, भोजन को दूषित कर देते हैं और बीमारियों का कारण बनते हैं। सतहें बाहर से साफ दिखाई दे सकती हैं, लेकिन इससे यह सुनिश्चित नहीं होता कि वे हानिकारक सूक्ष्मजीवों से मुक्त हैं।

इसलिए बेकरी और पेस्ट्री उत्पादों की तैयारी से पहले कार्य सतहों, खाद्य संभालने वाले क्षेत्र और उपकरणों को साफ और सैनिटाइज़ करना आवश्यक है। सफाई में साबुन और डिटर्जेंट जैसे सफाई एजेंटों से धोना शामिल होता है, जबकि सैनिटाइजेशन उपयुक्त सैनिटाइज़र के उपयोग से किया जाता है। सफाई से धूल और चिकनाई हटती है, जबकि सैनिटाइजेशन हानिकारक सूक्ष्मजीवों को नष्ट करने में सहायता करता है।

बेकरी उद्योग में सैनिटाइजेशन के लिए सामान्यतः क्लोरीन आधारित ब्लिचिंग घोल, क्वाटरनरी सॉल्यूशन (क्वाट्स)

क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

और आयोडीन घोल का उपयोग किया जाता है। इन सैनिटाइज़र का उपयोग निर्माता के निर्देशों के अनुसार तथा उपयुक्त व्यक्तिगत सुरक्षा उपकरण पहनकर किया जाना चाहिए।

चूँकि सभी सतहों को नियमित रूप से साफ और सैनिटाइज़ करना आवश्यक होता है, इसलिए एक सफाई अनुसूची बनाए रखी जाती है।

सफाई अनुसूची में यह बताया जाता है कि प्रत्येक सतह और उपकरण को कैसे साफ किया जाएगा तथा उसके लिए कौन-से सफाई और सैनिटाइज़िंग एजेंट उपयोग किए जाएंगे। इसमें सफाई के लिए जिम्मेदार व्यक्ति और सफाई की आवृत्ति (कितनी बार सफाई की जाएगी) का भी विवरण होता है।

बर्तनों, उपकरणों और औज़ारों की स्वच्छता और साफ-सफाई

बर्तनों की सफाई और सैनिटाइज़ेशन के विभिन्न चरण नीचे तालिका 1.1 में दर्शाए गए हैं।

तालिका 1.1— तीन सिंक धुलाई विधि			
विनिर्देश	धोना	कुल्ला करना	सैनिटाइज़ करना
तापमान	110°F	110°F	180°F या
घोल का प्रकार	साबुन मिला पानी	साफ पानी	सैनिटाइज़र

उपकरणों की सफाई के लिए निम्नलिखित दो विधियों का उपयोग किया जाता है—

1. **क्लीन-इन-प्लेस**— स्थिर और स्थायी उपकरणों की सफाई के लिए।
2. **क्लीन-आउट-ऑफ-प्लेस**— चलायमान और अलग किए जा सकने वाले उपकरणों की सफाई के लिए।

उपकरण के प्रकार के आधार पर उसकी सफाई के लिए उपयुक्त विधि अपनाई जाती है। इसके बारे में हम यूनिट-2 में विस्तार से चर्चा करेंगे। उपकरणों की सफाई और सैनिटाइज़ेशन के विभिन्न चरण निम्नलिखित हैं—



चित्र 1.3— उपकरणों की सफाई के चरण

तालिका 1.2— उपकरणों के लिए सफाई घोल की तैयारी

रासायनिक घोल	सांद्रता स्तर	न्यूनतम तापमान	न्यूनतम डुबाने का समय
क्लोरीन घोल	50 – 99 ppm	100°F	7 सेकंड
आयोडीन घोल	12.5-25.0 ppm	68°F	30 सेकंड
क्वाटरनरी अमोनियम घोल	निर्माता की सिफारिश के अनुसार	75°F	30 सेकंड

पेस्ट्री इकाई में संदूषण की रोकथाम

खाद्य सामग्री के खराब तरीके से संभालने, अस्वच्छ उपकरणों और कार्य सतहों, तथा उत्पादन इकाई की खराब रूपरेखा और डिजाइन जैसे विभिन्न कारणों से पेस्ट्री इकाई में संदूषण हो सकता है। इसलिए संदूषण के संभावित स्रोतों की पहचान करना आवश्यक है।

संदूषण के संभावित स्रोतों की पहचान करना आवश्यक है। पेस्ट्री इकाई में संदूषण की रोकथाम निम्नलिखित प्रथाओं के माध्यम से की जाती है—

खाद्य संभालने की प्रक्रियाओं के दौरान संदूषण की रोकथाम

कच्चे माल को प्राप्त करने से लेकर उसके भंडारण, उत्पादन और उत्पादन के बाद के भंडारण तक, खाद्य संभालने की विभिन्न प्रक्रियाओं के दौरान संदूषण हो सकता है। इसलिए संदूषण को नियंत्रित करने के लिए उचित सावधानी और जाँच प्रक्रियाएँ अपनाई जाती हैं।

मानक संचालन प्रक्रियाओं के अनुसार, खाद्य संभालने के विभिन्न चरणों में संदूषण को नियंत्रित करने के लिए आवश्यक उपाय शामिल किए जाते हैं।

1. कच्चे माल का परिवहन और प्राप्ति मानक क्रय विनिर्देशों (SPSS) के अनुसार की जाती है तथा उन्हें इन वस्तुओं के लिए निर्धारित दिशानिर्देशों के अनुसार संग्रहीत किया जाता है।
2. कच्चे माल को लाने वाले परिवहन वाहनों, खाद्य प्राप्ति क्षेत्रों तथा खाद्य भंडारण क्षेत्रों को हमेशा सैनिटाइज़ किया जाता है।
3. खाद्य पदार्थों को संभालने वाले कर्मियों को व्यक्तिगत स्वच्छता की दिनचर्या का पालन करना चाहिए।

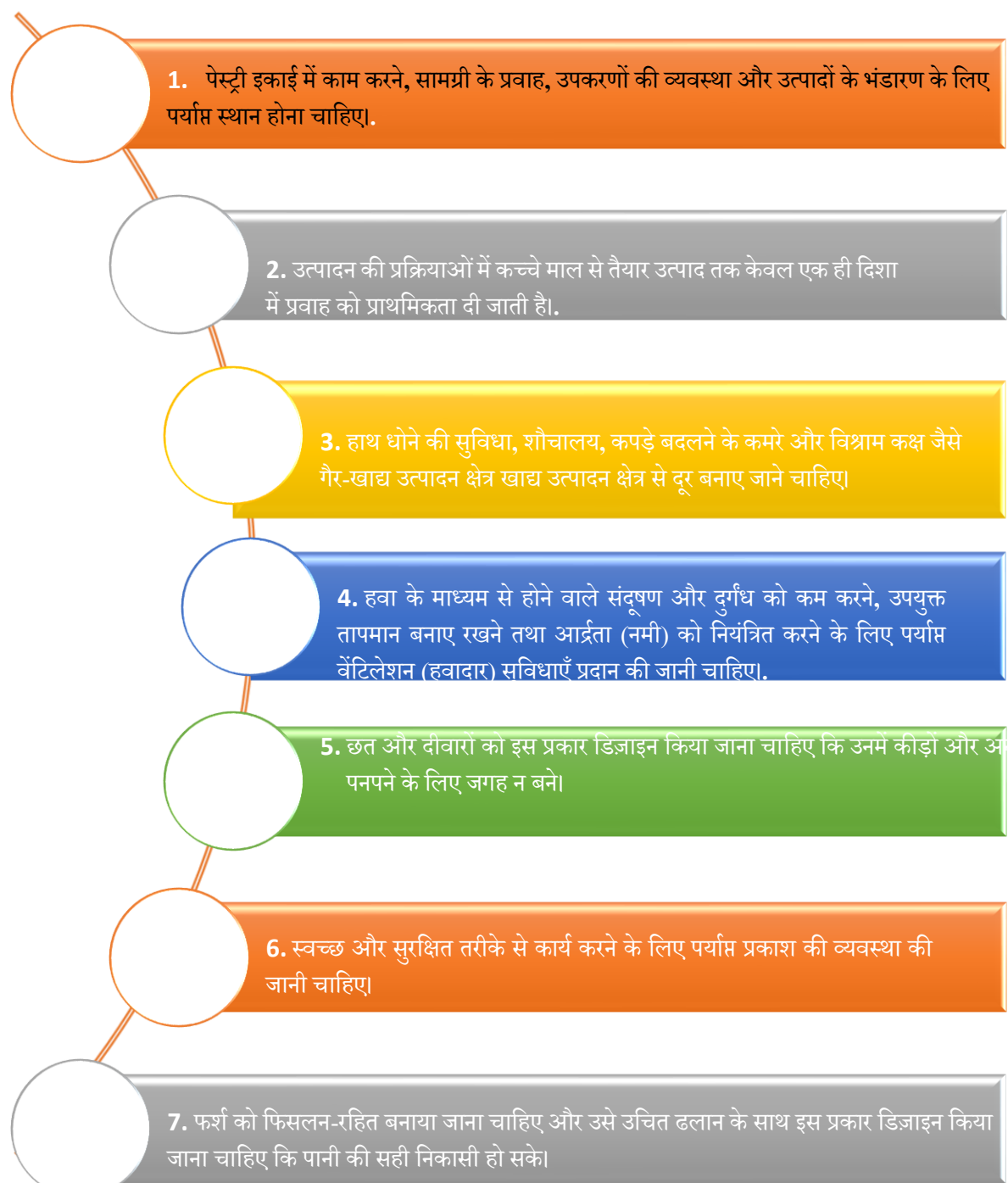
उपकरणों के माध्यम से संदूषण की रोकथाम

1. बेकिंग और पेस्ट्री उत्पादों के भंडारण में उपयोग किए जाने वाले उपकरण और कंटेनर फूड ग्रेड गुणवत्ता के होते हैं तथा उन्हें स्वच्छता को ध्यान में रखकर डिज़ाइन किया जाता है।
2. पैकेजिंग मशीनें और पैकेजिंग सामग्री जंग-रोधी, विषरहित तथा चिकनाई को न सोखने वाली होनी चाहिए।

तापमान नियंत्रित उपकरण जैसे रेफ्रिजरेटर, चिलर, प्रूविंग चैंबर और ओवन भोजन को गरम करने, ठंडा करने, चिलिंग, पकाने, बेकिंग, रेफ्रिजरेशन और फ्रीजिंग के लिए आवश्यक तापमान को प्राप्त और बनाए रखने में सक्षम होने चाहिए, ताकि संदूषण को रोका जा सके।

पेस्ट्री इकाई के लेआउट के माध्यम से संदूषण की रोकथाम

पेस्ट्री इकाई के उचित लेआउट के माध्यम से संदूषण को रोकने के लिए पालन किए जाने वाले दिशानिर्देश चित्र 1.4 में दिए गए हैं।



चित्र 1.4— पेस्ट्री इकाई के लेआउट के माध्यम से संदूषण की रोकथाम के दिशानिर्देश

क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

कच्चे, अर्ध-प्रसंस्कृत और तैयार उत्पादों का भंडारण

कच्चे, अर्ध-प्रसंस्कृत और तैयार बेकरी तथा पेस्ट्री उत्पादों का अनुचित भंडारण हमेशा संदूषण का कारण बन सकता है। इसलिए इन वस्तुओं का उचित भंडारण करना आवश्यक है।

कच्चे माल का भंडारण

कच्चे माल की प्राप्ति के बाद अगला चरण उसे उचित तरीके से संग्रहित करना होता है। किसी भी बेकरी या पेस्ट्री इकाई में भंडारण सुविधाएँ निम्नलिखित पहलुओं को ध्यान में रखकर डिज़ाइन और निर्मित की जाती हैं—

1. कच्चे माल के बीच क्रॉस-कंटैमिनेशन (आपसी संदूषण) से बचाव किया जाए।
2. भंडारण क्षेत्र की उचित सफाई संभव हो सके।
3. कीटों के प्रवेश और उनके जमाव को रोका जाए।
4. जिन खाद्य पदार्थों को 5°C से कम तापमान पर रखना आवश्यक है, उनके लिए कोल्ड स्टोरेज सुविधा उपलब्ध हो।
5. पैकेजिंग सामग्री, अस्वीकृत या वापस किए जाने वाले खाद्य पदार्थ, एलर्जन वाले खाद्य पदार्थ (जैसे मूंगफली) और सफाई रसायनों के लिए अलग भंडारण क्षेत्र उपलब्ध हो।

विशिष्ट परिस्थितियों के लिए

तापमान

फ्रीज़र— -18°C पर बनाए रखा जाता है।

रेफ्रिजरेटर— 5°C पर बनाए रखा जाता है।

कमरे का तापमान— लगभग 25°C होता है।

6. कच्चे माल के भंडारण के लिए उपयोग किए जाने वाले कंटेनर और शेल्फ विषरहित होने चाहिए, ताकि कच्चे माल में किसी भी प्रकार का रासायनिक संदूषण न हो।
7. सभी कच्चे माल, खाद्य सामग्री, खाद्य योजक और पैकेजिंग सामग्री को फर्श से कम से कम 6 इंच ऊपर और दीवार से 18 इंच दूर रखा जाना चाहिए, ताकि उन्हें संभालना और साफ-सफाई करना आसान हो।

अर्ध-प्रसंस्कृत उत्पादों का भंडारण

अर्ध-तैयार उत्पादों में क्रीम, आइसिंग, ग्लेज़, सिरप, गनाश, फोंडेंट और फ्लेवर आदि शामिल होते हैं। इनका उपयोग बाद में बेकरी और पेस्ट्री उत्पादों की सजावट, स्वाद बढ़ाने तथा विशेष स्वाद देने के लिए किया जाता है।

कुछ अर्ध-तैयार उत्पादों के भंडारण संबंधी निर्देश तालिका 1.3 में दिए गए हैं।

क्रम संख्या	उत्पाद	भंडारण निर्देश
	फेंटी हुई मलाई	प्रशीतित (रेफ्रिजरेटेड)
	ग्लेज़ और सिरप	यदि ग्लेज़ सामान्य तापमान पर जम जाता है, तो इसे ढीले ढंग से ढककर रखा जाता है। यदि यह गाढ़ा हो जाए, तो इसे गर्म पानी वाले बर्तन में रखकर पतला किया जा सकता है। ग्लेज़ को फ्रीज भी किया जा सकता है, लेकिन उसकी चमक वापस पाने के लिए उसे दोबारा गर्म करना आवश्यक होता है।

	गनाचे	गनाश – इसे कमरे के तापमान पर अधिकतम 2 दिनों तक रखा जा सकता है। भंडारण के समय गनाश की पूरी सतह को प्लास्टिक रैप से ढक दिया जाता है। उपयोग से पहले गनाश को दोबारा हल्का गर्म किया जाता है।
	फोंडेंट	इसे रेफ्रिजरेट या फ्रीज नहीं किया जाता, बल्कि हवादार कंटेनर में रखा जाता है और ठंडी एवं सूखी जगह पर कमरे के तापमान पर अधिकतम 2 महीनों तक भंडारित किया जा सकता है।
	कस्टर्ड फिलिंग	इसे रेफ्रिजरेटर में अधिकतम 3 दिनों तक रखा जाता है।

तैयार बेकरी उत्पादों का भंडारण

क्र. संख्या	उत्पाद	भंडारण निर्देश
1.	ब्राउनीज	इन्हें हवादार कंटेनर या फ्रीजर स्टोरेज बैग में रखा जा.
2.	क्रिस्पी कुकीज	कमरे के तापमान पर एक सप्ताह तक रखा जा सकता है। रेफ्रिजरेटर में अधिकतम तीन महीने तक भंडारित किया जा सकता है।
3.	बिना फ्रॉस्ट किए गए केक, पेस्ट्री, बिस्किट, मफिन, लोफ्स	इन्हें बेकिंग कंटेनर में पूरी तरह ठंडा होने दिया जाता है और ठंडा होने के बाद प्लास्टिक शीट में लपेटा जाता है। प्रत्येक वस्तु को सख्ती से प्लास्टिक में लपेटें और रेफ्रिजरेटर में स्टोर करें।
4.	फ्रॉस्टेड केक 	न्हें केक कीपर में रखा जाता है। फ्रॉस्टेड केक को फ्रीज करना अनुशंसित नहीं है।
5.	फोंडेंट्स	इन्हें एयरटाइट कंटेनर में, ठंडी और सूखी जगह पर कमरे के तापमान पर अधिकतम 2 महीने तक रखा जाता है। इसे रेफ्रिजरेट या फ्रीज नहीं किया जाता।

6.	पाईज़	बेक की गई पाई को ठंडा होने के बाद प्लास्टिक रैप से ढककर रेफ्रिजरेटर में 3–5 दिन तक रखा जाता है।
----	-------	---

आपने क्या सीखा?

इस सत्र को पूरा करने के बाद, आप निम्नलिखित विषयों का वर्णन कर सकते हैं:

- खाद्य गुणवत्ता के निर्धारक
- पेस्ट्री इकाई में स्वच्छता और साफ-सफाई की प्रथाएँ
- कच्चे, अर्ध-प्रसंस्कृत और तैयार उत्पादों का भंडारण

गतिविधि

1. वीडियो प्रदर्शन— खाद्य गुणवत्ता मानकों और उपायों के महत्व पर वीडियो देखें।
2. खाद्य नमूनों की जाँच— दिए गए खाद्य नमूनों में बासी या खराब हुए खाद्य पदार्थों की पहचान करें।

अपनी प्रगति की जाँच

बहुविकल्पीय प्रश्न

1. भोजन की सभी वांछनीय विशेषताओं का योग है, जो उपभोक्ताओं को स्वीकार्य होती हैं।

क. खाद्य गुणवत्ता

ख. खाद्य खराबी

ग. खाद्य सुरक्षा

घ. उपरोक्त में से कोई नहीं

2. दूध है।

क. अत्यंत नाशवान

ख. अर्ध-नाशवान

ग. गैर-नाशवान

घ. उपरोक्त में से कोई नहीं

3. व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखने का मुख्य उद्देश्य है के संचरण के चक्र को तोड़ना।

क. ऑक्सीजन

ख. सूक्ष्मजीव / जीवाणु

ग. प्रकाश

घ. उपरोक्त में से कोई नहीं

4. हाथों को पानी और साबुन से कम से कम कितने समय तक धोना चाहिए?

क. 5 सेकंड

ख. 20 सेकंड

ग. 15 सेकंड

घ. 10 सेकंड

5. सीआईपी का पूरा नाम क्या है?

क. स्थान के अंदर सफाई

ख. उपकरण स्थान की सफाई

ग. क्लीन-इन-प्लेस

घ. उपरोक्त में से कोई नहीं

रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए

1. आयोडीन घोल का उपयोग बेकरी उद्योग में के लिए किया जाता है।
2. क्लीन-आउट-ऑफ-प्लेस का उपयोग मोबाइल और की सफाई के लिए किया जाता है।
3. फ्रीज़र को पर रखा जाता है।
4. हॉट होल्डिंग यूनिट को या उससे अधिक पर रखा जाता है।
5. फ्रॉस्टेड केक को में रखा जाता है।

कथनों को सत्य या असत्य के रूप में चिह्नित करें

1. व्यक्तिगत स्वच्छता प्रथाएँ सुझाव देती हैं कि नाखून छोटे और साफ रखें।
2. डायरिया, कॉलरा और टाइफाइड असुरक्षित भोजन से नहीं होते।
3. तेल अवशोषण क्षमता खाद्य गुणवत्ता के निर्धारण की बाहरी विशेषता है।
4. सफाई धूल और चिकनाई हटाती है, जबकि सैनिटाइजेशन हानिकारक सूक्ष्मजीवों को हटाता है।
5. 50–90 पीपीएम क्लोरीन घोल के लिए न्यूनतम डुबाने का समय 30 सेकंड है।

सत्र 2— खाद्य सुरक्षा मानक और कानून

खाद्य सुरक्षा

खाद्य जनित रोग उन खाद्य पदार्थों के सेवन से होते हैं जिनमें हानिकारक सूक्ष्मजीव होते हैं। ये सूक्ष्मजीव आंत में बढ़ते और गुणा करते हैं, और बिना उचित उपचार के मामलों में कभी-कभी मृत्यु का कारण बन सकते हैं। किसी विशेष भोजन के मानव उपभोग के लिए सुरक्षित होने का आश्वासन खाद्य सुरक्षा की अवधारणा के अंतर्गत आता है। खाद्य सुरक्षा उपाय यह सुनिश्चित करते हैं कि भोजन का सही तरीके से संभालना, तैयार करना और भंडारण करना हो, ताकि खाद्य जनित रोगों जैसे कॉलरा, टाइफाइड, टैपवर्म संक्रमण से बचाव किया जा सके।

खाद्य सुरक्षा के पहलू

1. खाद्य सुरक्षा की अवधारणा में निम्नलिखित पहलू शामिल होते हैं—
2. खाद्य को संदूषण से बचाना – इसमें सूक्ष्मजीवजनित, भौतिक, और रासायनिक संदूषण शामिल हैं।
3. हानिकारक बैक्टीरिया के बढ़ने को रोकना – ताकि वे खतरनाक स्तर तक न पहुँचें।
4. खाद्य में हानिकारक बैक्टीरिया को नष्ट करना।
5. अयोग्य या संदूषित खाद्य पदार्थों को त्यागना।

खाद्य सुरक्षा खतरे

खाद्य सुरक्षा की अवधारणा में खाद्य सुरक्षा खतरे भी शामिल होते हैं। हानिकारक खाद्य वह भोजन होता है जिसमें मानव जीवन के लिए हानि पहुँचाने की संभावना होती है। ये खतरे कच्चे माल में भी मौजूद हो सकते हैं। या खाद्य उत्पादन के किसी भी चरण में प्रवेश करें।

खाद्य सुरक्षा संबंधी खतरों की श्रेणियाँ

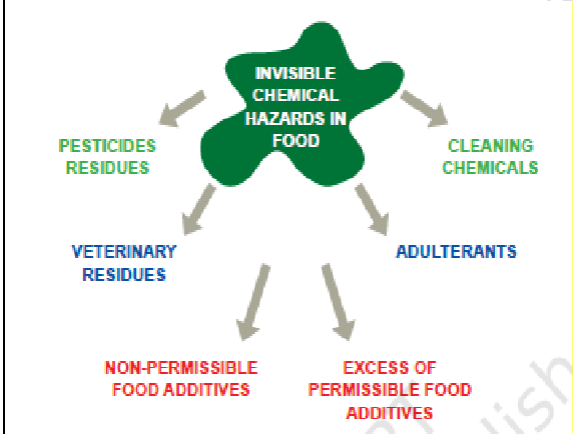
खतरों को व्यापक रूप से निम्नलिखित 5 श्रेणियों में वर्गीकृत किया गया है, जैसा कि चित्र 1.5 में दिखाया गया है।



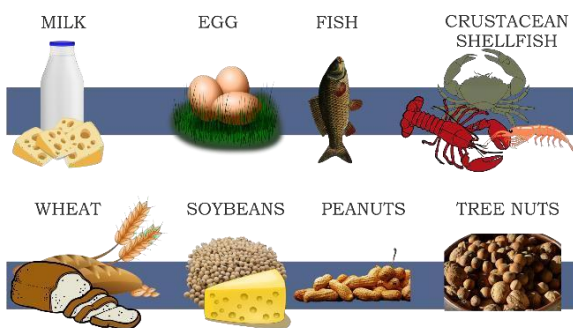
चित्र 1.5— खाद्य सुरक्षा खतरों की श्रेणियाँ

खाद्य सुरक्षा खतरों की विभिन्न श्रेणियों को तालिका 1.4 में समझाया गया है।

तालिका 1.4:

खतरों की श्रेणी	विवरण
 शारीरिक खतरे	बाल, धागे, जूट के रेशे, कीलें, बोल्ट, गहने, पत्थर के छोटे टुकड़े आदि जैसी वस्तुएं निगलने पर गंभीर चोट का कारण बन सकती हैं।
 रासायनिक खतरे	रासायनिक खतरे रासायनिक खतरे बेकरी उत्पादन के किसी भी चरण में उत्पन्न हो सकते हैं। सफाई एजेंट और कीटनाशक के भोजन के संपर्क में आने से गंभीर खतरे हो सकते हैं। यदि भोजन में अनुमति से अधिक मात्रा में ऐडिटिव्स, खाद्य रंग, या संरक्षक मौजूद हों, तो वह मानव उपभोग के लिए हानिकारक बन जाता है।

एलर्जी संबंधी खतरे



प्रमुख खाद्य एलर्जी कारक

कुछ लोग कुछ विशेष खाद्य घटकों के प्रति संवेदनशील होते हैं।

ऐसे लोग एलर्जन जैसे ग्लूटेन, लैक्टोज, मेवे, सोयाबीन, और अंडे खाने पर एलर्जिक प्रतिक्रिया अनुभव कर सकते हैं।

इसे खाद्य एलर्जी कहा जाता है।

इसलिए, ऐसे एलर्जन को पैकेजिंग पर या मेनू में स्पष्ट रूप से उल्लेख करना महत्वपूर्ण है, ताकि संवेदनशील उपभोक्ताओं की सुरक्षा सुनिश्चित हो सके।

खाद्य पदार्थों में मिलावट



खाद्य मिलावट

खाद्य में जो विदेशी या निम्न गुणवत्ता वाला पदार्थ मिलाया जाता है, उसे 'मिलावट' कहा जाता है। खाद्य मिलावट एक अवैध प्रथा है, जिसमें मुनाफा बढ़ाने के लिए विदेशी पदार्थ (जैसे दूध में पानी), निम्न गुणवत्ता वाले पदार्थ (जैसे आटे में चाक पाउडर, काली मिर्च में पपीते के बीज) डाले जाते हैं, या महत्वपूर्ण तत्वों को निकाल दिया जाता है (जैसे बादाम के बीज से तेल निकालना)। कभी-कभी यह मिलावट अनजाने में भी हो सकती है।

खाद्य सुरक्षा मानक और कानून

देश में खाद्य निर्माण इकाइयों को भारत सरकार के स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय के तहत स्थापित खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, भारत द्वारा नियंत्रित किया जाता है। एफएसएसआई की स्थापना खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 के तहत की गई है। एफएसएसआई का कार्य खाद्य पदार्थों के नियम और निगरानी के माध्यम से सार्वजनिक स्वास्थ्य की सुरक्षा और संवर्धन करना है। बेकरी और पेस्ट्री इकाइयों के लिए एफएसएसआई के तहत खाद्य सुरक्षा लाइसेंस पंजीकरण अनिवार्य है।

खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली (एफएसएमएस)

खाद्य में कोई भी हानिकारक तत्व या संदूषक खाद्य श्रृंखला के किसी भी चरण में प्रवेश कर सकता है, जैसे— उत्पादन, निर्माण, प्रसंस्करण, तैयारी, उपचार, पैकेजिंग, परिवहन या भंडारण। इसलिए, खाद्य श्रृंखला के हर चरण में उचित नियंत्रण आवश्यक है ताकि खाद्य की सुरक्षा सुनिश्चित की जा सके। खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली का अर्थ है निम्नलिखित चीजों का कार्यान्वयन—

1. सुविधाजनक हैंडलिंग प्रथाएँ
2. सुविधाजनक निर्माण प्रथाएँ
3. हानि विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
4. ISO 9001—2000 – गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली

5. अन्य प्रथाएँ जो नियमन द्वारा खाद्य व्यवसाय के लिए निर्दिष्ट की जा सकती हैं

सुविधाजनक हैंडलिंग प्रथाएँ (जीएचपी)

जीएचपी एक व्यापक दृष्टिकोण दर्शाता है जो खेती से लेकर स्टोर या उपभोक्ता तक लागू होता है, ताकि संभावित जोखिम के स्रोतों की पहचान की जा सके। जीएचपी यह बताता है कि संदूषण के जोखिम को कम करने के लिए कौन से कदम और प्रक्रियाएँ आवश्यक हैं। इसके अतिरिक्त, जीएचपी यह सुनिश्चित करता है कि खाद्य संभालने वाले सभी व्यक्ति अच्छी स्वच्छता प्रथाओं का पालन करें।

सुविधाजनक निर्माण प्रथाएँ (जीएमपी)

जीएमपी यह सुनिश्चित करती है कि पेस्ट्री इकाइयों के निर्माता अपने खाद्य उत्पादों की सुरक्षा के लिए सक्रिय कदम उठाएँ। जीएमपी गलत लेबलिंग को रोकती है और उपभोक्ता को ऐसे उत्पाद खरीदने में सहायता करती है जो हानिकारक न हों।

जीएमपी निम्नलिखित 10 सिद्धांतों पर आधारित है—

1. सुविधाओं और उपकरणों का सही ढंग से डिजाइन और निर्माण करना।
2. लिखित प्रक्रियाओं और निर्देशों का पालन करना।
3. कार्य प्रक्रियाओं का दस्तावेजीकरण करना।
4. कार्य प्रक्रियाओं का सत्यापन करना।
5. चरण दर चरण संचालन प्रक्रियाओं को रिकॉर्ड करना।
6. सुविधाओं और उपकरणों की निगरानी करना।
7. कार्य क्षमता का डिजाइन, विकास और प्रदर्शन करना।
8. खाद्य को संदूषण से बचाना।
9. घटक और उत्पाद संबंधित प्रक्रियाओं को नियंत्रित करना।
10. नियत समय पर ऑडिट करना।

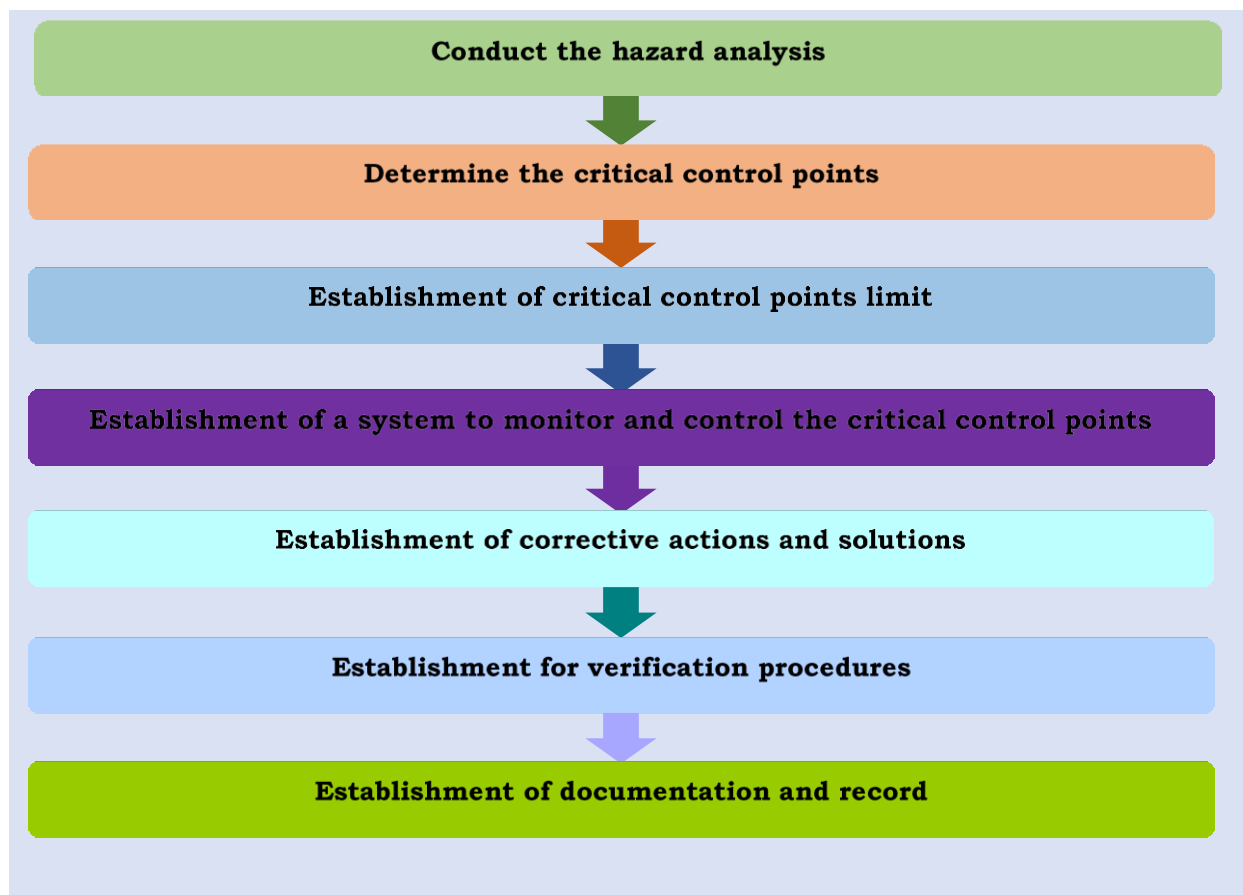
हानि विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु

एचएसीसीपी सात सिद्धांतों पर आधारित है, जो खाद्य निर्माण प्रक्रिया में शामिल विभिन्न खतरों की पहचान करने के लिए उपयोग किए जाते हैं।

इसमें शामिल है—

खतरों की पहचान खाद्य श्रृंखला के प्रत्येक चरण में खतरों के होने की संभावना का मूल्यांकन— जैसे कच्चे माल की खरीद, निर्माण, वितरण से लेकर खाद्य उत्पादों के उपयोग तक खतरों को नियंत्रित करने के लिए विभिन्न उपायों को परिभाषित करना।

एचएसीसीपी के सात सिद्धांत चित्र. 1.6 में दर्शाए गए हैं।

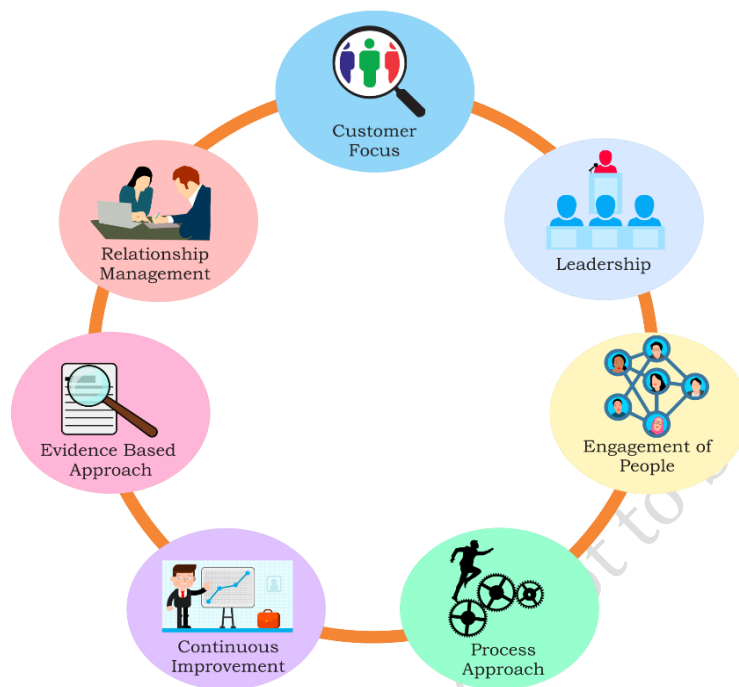


चित्र 1.6—एचएससीपी के सात सिद्धांत

ISO 9001—2000 – गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली (क्यूएमएस)

प्रबंधन प्रणाली उन परस्पर क्रियाशील तत्वों का समूह है जो किसी संगठन को नीतियाँ निर्धारित करने तथा अपने उद्देश्यों को प्राप्त करने में सक्षम बनाते हैं। किसी संगठन को गुणवत्ता के संदर्भ में निर्देशित और नियंत्रित करने के लिए की जाने वाली समन्वित गतिविधियों को गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली कहा जाता है। गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली का संबंध प्रबंधन की उस क्षमता से है जिसके द्वारा वह खाद्य सुरक्षा से जुड़े खतरों को नियंत्रित करता है।

गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली के सात सिद्धांत नीचे चित्र 1.7 में दर्शाए गए हैं।



चित्र 1.7— गुणवत्ता प्रबंधन के सिद्धांत

इन सिद्धांतों का संक्षिप्त वर्णन निम्नलिखित है—

1. **ग्राहक-केंद्रितता**— बेकरी इकाइयों को ग्राहकों की वर्तमान तथा भविष्य की आवश्यकताओं को समझना चाहिए और उनकी अपेक्षाओं को पूरा करना चाहिए।
2. **नेतृत्व**— ऐसा वातावरण बनाना जिसमें बेकरी के कर्मचारी विश्वास स्थापित करते हुए और सामूहिक प्रयासों के माध्यम से संगठन के लक्ष्यों को प्राप्त करने के लिए साथ मिलकर कार्य करें।
3. **लोगों की सहभागिता**— कर्मचारियों की पूर्ण भागीदारी से उनकी क्षमताओं का उपयोग संगठन के लाभ के लिए किया जा सकता है।
4. **प्रक्रिया दृष्टिकोण**— इच्छित परिणाम प्राप्त करने के लिए बेकरी इकाई में उपयोग की जाने वाली विभिन्न प्रक्रियाओं की व्यवस्थित पहचान और प्रबंधन करना।
5. **निरंतर सुधार**— यह बेकरी इकाई का एक स्थायी उद्देश्य होना चाहिए, जिससे समग्र कार्य-प्रदर्शन में निरंतर सुधार होता रहे।
6. **निर्णय लेने के लिए साक्ष्य-आधारित दृष्टिकोण**— प्रभावी निर्णय विश्वसनीय प्रमाण, आँकड़ों और सूचनाओं के विश्लेषण के आधार पर लिए जाते हैं।

संबंध प्रबंधन— मूल्य सृजन की क्षमता बढ़ाने के लिए आपूर्तिकर्ताओं के साथ मजबूत संबंध स्थापित करना।

आपने क्या सीखा?

इस सत्र को पूरा करने के बाद आप निम्नलिखित विषयों का वर्णन करने में सक्षम होंगे—

- खाद्य सुरक्षा के विभिन्न पहलू
- भारत में खाद्य सुरक्षा मानक और कानून
- खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली

गतिविधि

1. एचएसीसीपी, जीएमपी और क्यूएमएस के सिद्धांतों का प्रतिनिधित्व करने वाला आरेख बनाइए।
2. एचएसीसीपी के चरणों का वीडियो प्रदर्शना।

अपनी प्रगति जाँचें

क. रिक्त स्थान भरिए —

1. एचएसीसीपी, प्रक्रिया में सम्मिलित विभिन्न खतरों की पहचान करता है।
2. गुणवत्ता के संबंध में किसी संगठन को निर्देशित एवं नियंत्रित करने के लिए समन्वित गतिविधियों को कहा जाता है।
3. की जानकारी पैकेजिंग पर या मेन्यू में उल्लिखित होती है।
4. एफएसएसएआई का पूर्ण रूप है।
5. एफएसएमएस का पूर्ण रूप है।

ख. बहुविकल्पीय प्रश्न

1. खाद्य सुरक्षा के पहलुओं में शामिल है—

- | | |
|-------------------------------------|---|
| क. भोजन के संदूषण को रोकना | ख. हानिकारक बैक्टीरिया की वृद्धि को रोकना |
| ग. हानिकारक बैक्टीरिया को नष्ट करना | घ. उपर्युक्त सभी |

2. भौतिक खतरे में शामिल हैं—

- | | |
|---------------------------|---------------|
| क. बाल, धागे, जूट के रेशे | ख. सूक्ष्मजीव |
| ग. कीटनाशक | घ. एलर्जेन |

3. अनुमेय सीमा से अधिक मात्रा में मिलाए गए योजक, खाद्य रंग या संरक्षक होते हैं—

- | | | |
|------------------|------------------------------|---------------|
| क. | जैविक खतरे | ख. भौतिक खतरे |
| ग. रासायनिक खतरे | घ. उपर्युक्त में से कोई नहीं | |

4. को एलर्जेन घटक माना जाता है।

- | | | |
|--------|-----------|---------|
| क. | ग्लूटेन | ख. चीनी |
| ग. तेल | घ. चॉकलेट | |

5. भोजन में मिलाया गया बाहरी या निम्न गुणवत्ता वाला पदार्थ कहलाता है—

क. मिलावटकारक

ख. पूरक

ग. स्वादकारक

घ. सुगंधित घटक

6. वाक्यों को सही या गलत के रूप में चिन्हित करें

1. खाद्य मिलावट कोई गैरकानूनी कार्य नहीं है।
2. व्यक्तिगत स्वच्छता किसी व्यक्ति की स्वच्छता या स्वास्थ्य संबंधी स्थिति से संबंधित है।
3. एफएसएसआई की स्थापना खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के तहत की गई है।
4. जीएमपी दस सिद्धांतों पर आधारित है।
5. एचएसीसीपी भोजन निर्माण प्रक्रिया में शामिल विभिन्न जोखिमों की पहचान के लिए नौ सिद्धांतों पर आधारित है।

सत्र 3— एक पैटिसरी इकाई में सुरक्षा संकेत और अपशिष्ट निपटान

सुरक्षा संकेत

सुरक्षा संकेत प्रदर्शित करने का मुख्य उद्देश्य चोटों को रोकना और यह सुनिश्चित करना है कि कर्मचारी और आगंतुक पैटिसरी इकाई में संभावित खतरों और जोखिमों से पूरी तरह अवगत हों। इसलिए, किसी भी पैटिसरी इकाई में आवश्यक सुरक्षा संकेतों का प्रदर्शन आवश्यक है। पैटिसरी इकाई में प्रयुक्त सुरक्षा संकेतों की पांच मुख्य श्रेणियाँ चित्र 1.8 में दिखायी गई हैं।



अनिवार्य संकेत

प्रतीकों को नीले रंग की वृत्ताकार पृष्ठभूमि पर सफेद रंग में दर्शाया जाता है। ये संकेत ऐसे निर्देशों को बताते हैं जिनका पालन करना अनिवार्य होता है।



प्रतिबंध संकेत

ये संकेत उस निषिद्ध क्रिया के ऊपर लाल रंग में प्रदर्शित किए जाते हैं, जिसे काले रंग में दिखाया गया होता है। ये संकेत उन व्यवहारों या क्रियाओं को निर्दिष्ट करते हैं जो अनुमति नहीं हैं।



चेतावनी संकेत

ये संकेत त्रिभुज के भीतर पीली पृष्ठभूमि पर काले रंग में खतरे को दर्शाते हैं। ये संकेत उन खतरों के प्रति चेतावनी देते हैं जो जीवन के लिए जोखिमपूर्ण हो सकते हैं।



खतरे के संकेत

“खतरा” शब्द को एक लाल रंग के अंडाकार में काले रंग के आयताकार के ऊपर लिखा जाता है। ये संकेत चेतावनी देते हैं कि यह खतरा जीवन के लिए



आग के संकेत

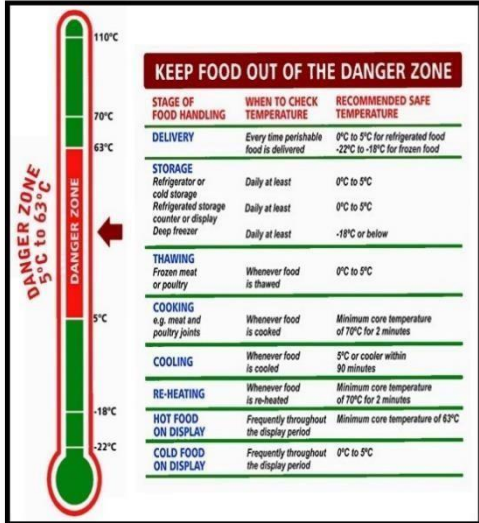
इनमें लाल पृष्ठभूमि पर सफेद प्रतीक और पाठ होते हैं। ये संकेत आग अलार्म और अग्निशमन उपकरणों के स्थान की जानकारी देते हैं।

चित्र 1.8 — सुरक्षा संकेतों के प्रकार

खाद्य तैयारी क्षेत्रों में उपयोग किए जाने वाले सुरक्षा संकेत और प्रतीक

क्र.सं.	संकेत / प्रतीक पट्ट	विवरण
1		कर्मचारियों को भोजन को फॉइल, रैप या ढक्कन से ढककर रखने के लिए निर्देश देने हेतु इस संकेत का उपयोग किया जाता है।
2		यह संकेत कार्य-स्थान (वर्क स्टेशन) पर या उसके पास लगाया जाता है, ताकि कर्मचारियों को एप्रन पहनने की याद रहे और उनकी वर्दी गंदी या दागदार होने से सुरक्षित रहे।
3.		यह संकेत उन नलों पर लगाया जाता है जिनका पानी खाद्य उपकरणों को धोने के लिए उपयोग किया जाता है।

4.		यह संकेत उन पानी के नलों पर लगाया जाता है जिनका पानी और सिंक की बनावट खाद्य सामग्री को धोने के लिए उपयोग की जाती है।
5.		यह संकेत प्रवेश द्वार और कार्य-स्थान के पास लगाया जाता है, ताकि कर्मचारियों और आगंतुकों को शेफ कैप, हेयरनेट आदि पहनने की याद रहे।
6.		यह संकेत रसोई के प्रवेश द्वार, वॉश बेसिन तथा कर्मचारियों के शौचालयों के पास लगाया जाता है।
7.		कर्मचारियों को भंडारण (स्टोरेज) के तापमान की नियमित जाँच करने के लिए निर्देश देने हेतु इस संकेत का उपयोग किया जाता है।
8.		यह संकेत हाथ धोने के लिए निर्धारित पानी के नलों के पास लगाया जाता है।

9.	 <table border="1"> <thead> <tr> <th>STAGE OF FOOD HANDLING</th><th>WHEN TO CHECK TEMPERATURE</th><th>RECOMMENDED SAFE TEMPERATURE</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DELIVERY</td><td>Every time perishable food is delivered</td><td>0°C to 5°C for refrigerated food -22°C to -18°C for frozen food</td></tr> <tr> <td>STORAGE</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Refrigerator or cold storage</td><td>Daily at least</td><td>0°C to 5°C</td></tr> <tr> <td>Refrigerated storage counter or display</td><td>Daily at least</td><td>0°C to 5°C</td></tr> <tr> <td>Deep freezer</td><td>Daily at least</td><td>-18°C or below</td></tr> <tr> <td>THAWING</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Frozen meat or poultry</td><td>Whenever food is thawed</td><td>0°C to 5°C</td></tr> <tr> <td>COOKING</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>e.g. meat and poultry joints</td><td>Whenever food is cooked</td><td>Minimum core temperature of 70°C for 2 minutes</td></tr> <tr> <td>COOLING</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td>Whenever food is cooled</td><td>5°C or cooler within 90 minutes</td></tr> <tr> <td>RE-HEATING</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td>Whenever food is re-heated</td><td>Minimum core temperature of 70°C for 2 minutes</td></tr> <tr> <td>HOT FOOD ON DISPLAY</td><td>Frequently throughout the display period</td><td>Minimum core temperature of 63°C</td></tr> <tr> <td>COLD FOOD ON DISPLAY</td><td>Frequently throughout the display period</td><td>0°C to 5°C</td></tr> </tbody> </table>	STAGE OF FOOD HANDLING	WHEN TO CHECK TEMPERATURE	RECOMMENDED SAFE TEMPERATURE	DELIVERY	Every time perishable food is delivered	0°C to 5°C for refrigerated food -22°C to -18°C for frozen food	STORAGE			Refrigerator or cold storage	Daily at least	0°C to 5°C	Refrigerated storage counter or display	Daily at least	0°C to 5°C	Deep freezer	Daily at least	-18°C or below	THAWING			Frozen meat or poultry	Whenever food is thawed	0°C to 5°C	COOKING			e.g. meat and poultry joints	Whenever food is cooked	Minimum core temperature of 70°C for 2 minutes	COOLING				Whenever food is cooled	5°C or cooler within 90 minutes	RE-HEATING				Whenever food is re-heated	Minimum core temperature of 70°C for 2 minutes	HOT FOOD ON DISPLAY	Frequently throughout the display period	Minimum core temperature of 63°C	COLD FOOD ON DISPLAY	Frequently throughout the display period	0°C to 5°C	यह संकेत वॉक-इन, खाद्य भंडारण रैक और कार्य-स्थान के पास लगाया जाता है, ताकि भोजन को आवश्यक तापमान पर पकाया और संग्रहित किया जा सके तथा किसी भी प्रकार के खाद्य जोखिम से बचा जा सके।
STAGE OF FOOD HANDLING	WHEN TO CHECK TEMPERATURE	RECOMMENDED SAFE TEMPERATURE																																																
DELIVERY	Every time perishable food is delivered	0°C to 5°C for refrigerated food -22°C to -18°C for frozen food																																																
STORAGE																																																		
Refrigerator or cold storage	Daily at least	0°C to 5°C																																																
Refrigerated storage counter or display	Daily at least	0°C to 5°C																																																
Deep freezer	Daily at least	-18°C or below																																																
THAWING																																																		
Frozen meat or poultry	Whenever food is thawed	0°C to 5°C																																																
COOKING																																																		
e.g. meat and poultry joints	Whenever food is cooked	Minimum core temperature of 70°C for 2 minutes																																																
COOLING																																																		
	Whenever food is cooled	5°C or cooler within 90 minutes																																																
RE-HEATING																																																		
	Whenever food is re-heated	Minimum core temperature of 70°C for 2 minutes																																																
HOT FOOD ON DISPLAY	Frequently throughout the display period	Minimum core temperature of 63°C																																																
COLD FOOD ON DISPLAY	Frequently throughout the display period	0°C to 5°C																																																
10.		यह संकेत स्टोरेज वॉक-इन और खाद्य भंडारण रैक के पास लगाया जाता है, ताकि संदूषण (कंटैमिनेशन) की संभावना को रोका जा सके।																																																
11.		यह संकेत उन पानी के नलों के पास लगाया जाता है जो खाना पकाने और सफाई के लिए गर्म पानी की आपूर्ति करते हैं।																																																
12.		यह संकेत प्रवेश द्वार, गलियारों, सार्वजनिक क्षेत्रों, स्टाफ रूम, रसोई और स्टाफ कैटीन के पास लगाया जाता है, ताकि लोगों को धूम्रपान करने से रोका जा सके।																																																

13.		यह संकेत उन पानी के नलों के पास लगाया जाता है जो खाना पकाने और सफाई के लिए गर्म पानी की आपूर्ति करते हैं।
14.		यह संकेत सफाई और धुलाई के दौरान फर्श पर रखा जाता है, ताकि किसी भी प्रकार की दुर्घटना या चोट से बचा जा सके।

चित्र 1.9 — खाद्य तैयारी क्षेत्रों में उपयोग किए जाने वाले सुरक्षा संकेत और प्रतीक

अपशिष्ट का पृथक्करण और उपचार

पैटिसरी इकाइयों में ऐसा अपशिष्ट उत्पन्न होता है जिसे या तो पुनर्चक्रित (रीसायकल) किया जा सकता है या निस्तारित किया जा सकता है। इसलिए अपशिष्ट की पहचान, पृथक्करण, संग्रह तथा अंतिम निपटान के बारे में जानकारी होना आवश्यक है। बेकरी और पैटिसरी में उत्पन्न अपशिष्ट को निम्नलिखित प्रकारों में विभाजित किया जाता है—

खाद्य अपशिष्ट

बेकरी और पेस्ट्री में खाद्य अपशिष्ट में निम्नलिखित शामिल होते हैं—

- आटा गूँथा हुआ (डो)
- मैदा / आटा
- चीनी
- जले और टूटे हुए बिस्कुट
- जले हुए तथा टूटे हुए बिस्कुट
- जली हुई और अस्वीकृत ब्रेड (लोफ)
- केक के चूरे

क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

- केक और पेस्ट्री की कटिंग या ट्रिमिंग
- वसा और क्रीम जैसे खाद्य अवशेष

यह अपशिष्ट पशु आहार के विक्रेताओं को बेच दिया जाता है। यह सावधानी रखी जाती है कि अपशिष्ट किसी भी प्रकार के संदूषण से मुक्त हो।

ii. वसा, तेल और चिकनाई

पेटिसरी इकाइयों में खाद्य उत्पादन के लिए वसा, तेल और चिकनाई का अधिक मात्रा में उपयोग किया जाता है। प्रयुक्त वसा और तेल से उत्पन्न अपशिष्ट सामान्यतः विषाक्त नहीं होता। इसे पुनर्चक्रण करने वालों को बेचा जा सकता है।

iii. गैर-खाद्य अपशिष्ट

निम्नलिखित प्रकार के गैर-खाद्य अपशिष्ट को पैकेजिंग सामग्री आपूर्तिकर्ताओं द्वारा पुनर्चक्रित किया जा सकता है—

- प्लास्टिक फिल्म
- एल्युमिनियम फॉयल
- ग्रीस-प्रूफ कागज
- रैपर
- कार्टन
- पॉलीथीन सामग्री
- बोरे और पैकिंग बैग
- कागज

iv. गैर-खाद्य ठोस अपशिष्ट

- टिन
- काँच
- कार्डबोर्ड के डिब्बे
- धातु का कबाड़
- धातु के कबाड़ को स्क्रेप व्यापारियों को बेचा जा सकता है।

v. अपशिष्ट जल

पेटिसरी इकाइयों में सफाई कार्यों, जैसे उपकरणों की सफाई और फर्श धोने से काफी मात्रा में अपशिष्ट जल उत्पन्न होता है। इस पानी में आटा, चीनी, यीस्ट, तेल और चिकनाई आदि होते हैं। इस अपशिष्ट जल का सुरक्षित रूप से बगीचों में सिंचाई के लिए उपयोग किया जा सकता है।

अपशिष्ट भंडारण स्थान और कूड़ेदान को साफ रखा जाता है, वे कीटों से मुक्त होते हैं और उन पर ढक्कन लगा होता है। एकत्रित अपशिष्ट का निपटान स्थानीय नियमों के अनुसार किया जाता है।

आपने क्या सीखा?

इस सत्र को पूरा करने के बाद आप निम्नलिखित बातों का वर्णन करने में सक्षम होंगे—

- खाद्य सुरक्षा के विभिन्न पहलू
- भारत में खाद्य सुरक्षा के मानक और विधायन
- सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली.

गतिविधि

1. निर्धारित स्थान पर अपशिष्ट को सुरक्षित और सही तरीके से निपटान करने का प्रदर्शन।

अपनी प्रगति जाँचें

बहुविकल्पीय प्रश्न

1. सुरक्षा संकेत किससे बचाव करते हैं?

- क. भोजन के खराब होने से
- ख. संभावित खतरे से होने वाली चोट से
- ग. हानिकारक बैक्टीरिया को नष्ट करते हैं
- घ. उपरोक्त में से कोई नहीं

2. सुरक्षा संकेतों को सामान्यतः कितनी श्रेणियों में वर्गीकृत किया जाता है?

- क. पाँच
- ख. चार
- ग. तीन
- घ. छह

3. अग्नि संकेत में पृष्ठभूमि पर सफेद प्रतीक होता है।

- क. नीली
- ख. बैंगनी
- ग. लाल
- घ. पीली

4. खाना पकाने और सफाई के लिए गर्म पानी की आपूर्ति करने वाले नलों के पास निम्नलिखित में से कौन-सा संकेत उपयोग किया जाता है?

- क. सावधान — बहुत गर्म पानी
- ख. यह सिंक केवल खाद्य पदार्थ धोने के लिए है
- ग. सावधान — फर्श गीला है
- घ. उपरोक्त सभी

5. भंडारण तापमान की नियमित जाँच के लिए कर्मचारियों को निर्देश देने हेतु निम्नलिखित में से कौन-सा निर्देश उपयोग किया जाता है?

- क. कम तापमान बनाए रखें
- ख. भंडारण तापमान की जाँच करें
- ग. उच्च तापमान बनाए रखें
- घ. उपरोक्त में से कोई नहीं

रिक्त स्थान भरिए

- खाद्य अपशिष्ट को पशु आहार के विक्रेताओं को बेचा जाता है।
- एफओजी का अर्थ (वसा, तेल और चिकनाई) है।
- प्लास्टिक फिल्म, एल्युमिनियम फॉयल, कार्टन आदि गैर-खाद्य अपशिष्ट हैं।

- चेतावनी संकेत खतरे को काले रंग में पीले रंग की पृष्ठभूमि पर दर्शाते हैं।

कथनों को सही या गलत चिन्हित कीजिए

- अनिवार्य संकेत नीले गोलाकार पृष्ठभूमि पर सफेद रंग में दर्शाए जाते हैं।
- निषेध संकेत लाल रंग से दर्शाए जाते हैं और निषिद्ध क्रिया को काले रंग में दिखाया जाता है।
- चेतावनी संकेत का आकार वर्गाकार होता है।
- निषेध संकेत जीवन के लिए खतरे के बारे में चेतावनी देने के लिए उपयोग किए जाते हैं।
- निषेध संकेत उन व्यवहारों या कार्यों को दर्शाते हैं जो अनुमति नहीं हैं।

मॉड्यूल 2

पैटिसरी के आवश्यक तत्व

मॉड्यूल का परिचय

पिछली इकाई में आपने खाद्य गुणवत्ता, खाद्य सुरक्षा तथा खाद्य अपशिष्ट के निपटान के विभिन्न पहलुओं के बारे में अध्ययन किया था। आपने यह भी सीखा कि खाद्य उत्पादन के विभिन्न चरणों के दौरान कौन-कौन से खाद्य सुरक्षा जोखिम उत्पन्न हो सकते हैं। अब इस इकाई में आप पैटिसरी में उपयोग किए जाने वाले कच्चे पदार्थों के गुणवत्ता मानकों, पैटिसरी उत्पादन में प्रयुक्त औजारों और उपकरणों के बारे में तथा पैटिसरी उत्पादों की पैकेजिंग और भंडारण के बारे में सीखेंगे। आप पैटिसरी में प्रयुक्त खुले और बंद उपकरणों की सफाई की प्रक्रियाओं को भी समझेंगे।

अधिगम परिणाम

इस मॉड्यूल को पूरा करने के बाद आप निम्नलिखित कार्य करने में सक्षम होंगे—

- पैटिसरी उत्पादन में प्रभावी स्वच्छता और सैनिटेशन (स्वच्छता) की प्रक्रियाओं को लागू करना तथा स्वच्छ कार्य वातावरण बनाए रखना।
- पैटिसरी उत्पादन में उपयोग किए जाने वाले औजारों और उपकरणों की पहचान करना, उनका वर्णन करना तथा उच्च गुणवत्ता वाले पैटिसरी उत्पादों के निर्माण में उनकी भूमिका को समझना।
- पैटिसरी उत्पादों की पैकेजिंग और भंडारण की सर्वोत्तम प्रक्रियाओं को समझना, जिसमें पैकेजिंग सामग्री, भंडारण की परिस्थितियाँ तथा उत्पाद की ताजगी और गुणवत्ता बनाए रखने के लिए शेल्फ-लाइफ से संबंधित विचार शामिल हैं।
- पैटिसरी में उत्पादन के बाद की प्रक्रियाओं तथा वितरण की प्रक्रियाओं का वर्णन करना, ताकि कार्य कुशलता और ग्राहक संतुष्टि सुनिश्चित की जा सके।

मॉड्यूल की संरचना

सत्र 1— स्वच्छता और सैनिटेशन बनाए रखना

सत्र 2— पैटिसरी उत्पादन में औजार और उपकरण

सत्र 3— पैटिसरी उत्पादों की पैकेजिंग और भंडारण

सत्र 4— उत्पादन के बाद की प्रक्रियाएँ

सत्र 1 — कच्ची सामग्री के गुणवत्ता मानक

किसी भी खाद्य पदार्थ को तैयार करने में उपयोग की जाने वाली कच्ची सामग्री की गुणवत्ता अत्यंत महत्वपूर्ण होती है। पैटिसरी में उपयोग की जाने वाली कच्ची सामग्री जैसे— मैदा (फ्लोर), चीनी, वसा, फुलाने वाले पदार्थ, अंडे, फ्लेवर, मसाले तथा क्रीम आदि के गुणवत्ता मानकों का विवरण नीचे दिया गया है।

1.1 मैदा

पैटिसरी उत्पादन में मैदे के प्रकार और उसकी गुणवत्ता को निरंतर बनाए रखना आवश्यक होता है। मैदे के प्रकार या गुणवत्ता में किसी भी प्रकार का परिवर्तन अंतिम उत्पाद में असंगति उत्पन्न कर सकता है।

पेस्ट्री उत्पाद बनाने के लिए उपयोग किए जाने वाले मैदे की गुणवत्ता को फ्लोर इम्प्रूवर, कंडीशनर और एंजाइम मिलाकर बदला या बेहतर किया जा सकता है।

भूसी रहित सफेद मैदा आटे (डो) को चमकीला रंग और मुलायम बनावट प्रदान करता है। पेस्ट्री उत्पादों के लिए केक फ्लोर का उपयोग करना उपयुक्त माना जाता है, जिसमें लगभग 8 से 11 प्रतिशत प्रोटीन होता है। यदि केक फ्लोर उपलब्ध न हो, तो एपीएफ का उपयोग किया जा सकता है।

1.2 चीनी

चीनी खाद्य पदार्थों में मीठा स्वाद, कोमलता, नमी, बनावट, कुरकुरापन और रंग प्रदान करती है तथा केक और पेस्ट्री की शेल्फ लाइफ को भी बढ़ाती है।

केक और पेस्ट्री के लिए आइसिंग तैयार करते समय, वसा के साथ मिलाकर फेंटने पर चीनी क्रीमिंग एजेंट के रूप में कार्य करती है।

चीनी के कणों का आकार उत्पाद में सही बनावट विकसित करने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है। उदाहरण के लिए, यदि चीनी पूरी तरह घुलती नहीं है तो कुकी के आटे का फैलाव कम हो जाता है और इसकी सतह पर दरारें पड़ सकती हैं तथा चीनी का पुनः क्रिस्टलीकरण हो सकता है।

चीनी के गुणवत्ता मानक

- चीनी साफ हो तथा किसी भी प्रकार की बाहरी अशुद्धियों और कीड़ों से मुक्त हो।
- उचित रूप से पैक की हुई हो।
- इसमें नमी न हो तथा इसे ठंडी और सूखी जगह पर संग्रहित किया जाए।
- तरल चीनी जैसे इनवर्ट शुगर और ग्लूकोज सिरप साफ, पारदर्शी तथा किसी भी प्रकार के कणों या अवशेषों से मुक्त होने चाहिए।
- आइसिंग शुगर में गांठें (लम्प्स) नहीं होनी चाहिए तथा इसमें कॉर्न स्टार्च की मात्रा 5% से अधिक नहीं होनी चाहिए।

1.3 वसा

मक्खन केक और पेस्ट्री में नमी बनाए रखने, स्वाद प्रदान करने तथा उचित बनावट देने के लिए सबसे अधिक उपयोग की जाने वाली वसा है। इसका उपयोग केक के लिए आइसिंग और फ्रॉस्टिंग तैयार करने में भी किया जाता है। अच्छी गुणवत्ता वाला मक्खन, जिसमें लगभग 80% दूध वसा होती है, बेकरी उत्पादों में समृद्धि, बेहतर बनावट और सुगंधित स्वाद प्रदान करता है। मक्खन के स्थान पर शॉर्टनिंग या मार्जरीन का उपयोग करने से उत्पादन लागत कम हो जाती है, लेकिन इससे पेस्ट्री उत्पादों की गुणवत्ता प्रभावित हो सकती है।

मक्खन ठंडा होने पर कठोर और भंगुर होता है, जबकि कमरे के तापमान पर यह बहुत नरम हो जाता है और आसानी

से पिघल सकता है। इसलिए मक्खन से बने लैमिनेटेड आटे को संभालना, शॉर्टनिंग या मार्जरीन से बने आटे की तुलना में अधिक कठिन होता है, क्योंकि शॉर्टनिंग और मार्जरीन की बनावट अधिक कठोर, लचीली और मोम जैसी होती है।

वसा के गुणवत्ता मानक

- प्राप्त होने पर वसा उचित रूप से पैक की हुई हो।
- इसमें किसी भी प्रकार के गहरे धब्बे न हों।
- इसमें दुर्गंध या बासीपन न हो।
- इसकी शेल्फ लाइफ कम से कम 6 महीने हो।
- इसमें किसी भी प्रकार के अवसाद या बाहरी पदार्थ न हों।

1.4 फुलाने वाले पदार्थ

फुलाने वाले पदार्थों का उपयोग आयतन, आकार तथा बनावट प्राप्त करने के लिए किया जाता है। ये पदार्थ ऐसी गैसों उत्पन्न करते हैं जो आटे (डो) को फूलने में सहायता करती हैं। उत्पन्न गैसों का बेकरी उत्पाद में तब तक बने रहना आवश्यक होता है, जब तक कि आटे (डो) या घोल (बैटर) में उपस्थित प्रोटीन के जमने तथा स्टार्च के जिलेटिनीकरण के कारण उसकी संरचना आकार बनाए रखने योग्य दृढ़ न हो जाए।

बेकरी उत्पादन में उपयोग किए जाने वाले फुलाने वाले पदार्थ तीन प्रकार के होते हैं— यीस्ट, अंडे तथा रासायनिक फुलाने वाले पदार्थ, जैसे अमोनियम बाइकार्बोनेट, सोडियम बाइकार्बोनेट (बेकिंग पाउडर), पोटैशियम बाइकार्बोनेट तथा सोडियम कार्बोनेट।

- ✓ फुलाने वाले पदार्थों के गुणवत्ता मापदंड
- ✓ रासायनिक फुलाने वाले पदार्थ चूर्ण रूप में तथा आसानी से बहने योग्य होने चाहिए।
- ✓ रासायनिक फुलाने वाले पदार्थ नमी से पूर्णतः मुक्त होने चाहिए।
- ✓ सूखे यीस्ट तथा रासायनिक फुलाने वाले पदार्थों के पैकेट अच्छी प्रकार से सीलबंद हों तथा उनमें किसी प्रकार की कटाव या क्षति न हो।
- ✓ उनकी उपयोग अवधि (एक्सपायरी डेट) समाप्त नहीं हुई होनी चाहिए।
- ✓ मानक ब्रांड के फुलाने वाले पदार्थ बेहतर तथा एकसमान
- ✓ परिणाम प्रदान करते हैं।

फुलाने वाले पदार्थों का उपयोग उचित मात्रा में किया जाना चाहिए। फुलाने वाले पदार्थ का उपयोग न करने अथवा उसकी कम मात्रा प्रयोग करने पर उत्पाद सघन तथा भारी बनता है। फुलाने वाले पदार्थ की सही मात्रा उपयोग करने पर इच्छित गुणवत्ता वाला उत्पाद प्राप्त होता है। फुलाने वाले पदार्थ की अत्यधिक मात्रा प्रयोग करने पर उत्पाद अपना आयतन खो देता है तथा धँस जाता है।

1.5 अंडे

अंडा मुख्यतः तीन भागों से बना होता है— जर्दी, सफेदी और छिलका।

जर्दी में मुख्य रूप से वसा होती है, जो फॉस्फोलिपिड, ट्राइग्लिसराइड और कोलेस्ट्रॉल के रूप में पाई जाती है।

ताजे अंडों की सफेदी में मुख्य रूप से एल्ब्यूमिन के रूप में प्रोटीन, थोड़ी मात्रा में शर्करा और खनिज होते हैं। ताजे अंडे की सफेदी गाढ़ी होती है, जबकि अंडा पुराना होने पर यह पतली और पानी जैसी हो जाती है। इसलिए विभिन्न प्रकार के पैटिसरी उत्पादों में ताजे अंडों का उपयोग करना उचित माना जाता है।

अंडे इमल्सीफायर, फुलाने वाले पदार्थ, बाइंडिंग एजेंट और नमी प्रदान करने वाले एजेंट के रूप में कार्य करके उत्पाद की बनावट और आयतन को प्रभावित करते हैं।

अंडों के गुणवत्ता मानक

- रेसिपी के अनुसार अंडे का सही रूप चुनना चाहिए, जैसे— ताज़ा, जमे हुए या पाउडर के रूप में।
- अलग-अलग रेसिपियों में अंडों का उपयोग अलग-अलग प्रकार से किया जाता है, इसलिए किसी विशेष उत्पाद के लिए मानक रेसिपी का पालन करना आवश्यक है।
- यदि जमे हुए अंडों का उपयोग किया जाता है, तो उन्हें पाश्चुरीकृत किया जाता है ताकि किसी भी प्रकार के संक्रमण से बचा जा सके।
- पाउडर रूप में अंडे की सफेदी (एल्ब्यूमिन) का उपयोग मेरींग, मार्शमैलो और अन्य कन्फेक्शनरी बनाने में किया जाता है।
- पाउडर रूप में अंडे की जर्दी (लेसिथिन) का उपयोग केक और स्पॉन्ज में इमल्सीफायर के रूप में किया जाता है।

1.6 फ्लेवरिंग एजेंट

फ्लेवरिंग एजेंट ऐसे योजक होते हैं जिनका उपयोग पैटिसरी उत्पादों के स्वाद और सुगंध को बढ़ाने के लिए किया जाता है।

पैटिसरी उत्पादों में मनचाहा स्वाद देने के लिए विभिन्न प्रकार के प्राकृतिक अर्क जैसे— वनीला बीन एक्सट्रैक्ट, कोको एक्सट्रैक्ट तथा कृत्रिम एसेंस जैसे— स्ट्रॉबेरी एसेंस, पाइनएप्पल एसेंस और वनीला एसेंस का उपयोग किया जाता है।

फुलाने वाले पदार्थों के गुणवत्ता मानक

- रासायनिक फुलाने वाले पदार्थ पाउडर रूप में और स्वतंत्र रूप से बहने वाले होने चाहिए।
- इनमें किसी भी प्रकार की नमी नहीं होनी चाहिए।
- सूखे यीस्ट और रासायनिक फुलाने वाले पदार्थों के पैकेट सीलबंद और बिना किसी कट या क्षति के होने चाहिए।
- इनका उपयोग समाप्ति तिथि के भीतर ही किया जाना चाहिए।
- ब्रांडेड फुलाने वाले पदार्थ बेहतर और समान परिणाम देते हैं।

फ्लेवरिंग एजेंट के गुणवत्ता मानक

- विश्वसनीय ब्रांड के होने चाहिए।
- पैकेजिंग में किसी प्रकार का रिसाव, अवसाद नहीं होना चाहिए तथा वह समाप्ति तिथि के भीतर होनी चाहिए।
- पैकेजिंग पर यह स्पष्ट लिखा होना चाहिए कि फ्लेवरिंग एजेंट प्राकृतिक है या कृत्रिम।
- इसमें किसी प्रकार का खराब स्वाद या गंध नहीं होना चाहिए।

मसाले और जड़ी-बूटियाँ

पेस्ट्री उत्पादों में स्वाद को बढ़ाने के लिए विभिन्न प्रकार के मसालों और जड़ी-बूटियों का भी उपयोग किया जाता है। दालचीनी, लौंग, इलायची और अदरक का उपयोग केक, पेस्ट्री और कुकीज़ में स्वाद देने के लिए किया जाता है।

इसके अतिरिक्त ताज़ी जड़ी-बूटियाँ और खाने योग्य फूल जैसे— पुदीना, तुलसी, थाइम, रोज़मेरी, ओरेगैनो, गुलाब, पैंसी और हिबिस्कस का उपयोग कई प्लेटेड डेज़र्ट, केक और पेस्ट्री को सजाने (गार्निश) के लिए किया जाता है।



चित्र 2.1 — पैंसी फूलों से सजाया गया

मफिन

मसालों और जड़ी-बूटियों के गुणवत्ता मानक

- मसाले किसी भी प्रकार की बुरी गंध, स्वाद, बनावट या बाहरी अशुद्धियों से मुक्त होने चाहिए।

क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

- पैक किए गए मसालों की शेल्फ लाइफ कम से कम 6 महीने होनी चाहिए।
- जड़ी-बूटियों की ताजगी सुनिश्चित करें।
- ताज़ी जड़ी-बूटियाँ खुशबूदार, कुरकुरी और रंग में जीवंत होती हैं।
- सूखी जड़ी-बूटियाँ अपनी मूल सुगंध और स्वाद बनाए रखें और उनका उपयोग समाप्ति तिथि के भीतर ही किया जाना चाहिए।

		
अजवायन के फूल की पत्ती (थाइम)	गुलमेहंदी (रोजमेरी)	मरुआ (ओरिगैनो)

चित्र 2.2 — पैटिसरी में सामान्य रूप से उपयोग होने वाली जड़ी-बूटियाँ

1.7 क्रीम

पैटिसरी में उपयोग की जाने वाली क्रीम डेयरी या नॉन-डेयरी हो सकती है। क्रीम का उपयोग विभिन्न रूपों में किया जाता है जैसे— क्रीम फिलिंग, कस्टर्ड और केक/पेस्ट्री पर फ्रॉस्टिंग।

क्रीम को रेसिपी के अनुसार फेंटकर विभिन्न रूपों में तैयार किया जाता है।

1.7.1 ताज़ी दूध आधारित क्रीम (डेयरी क्रीम)

इसका उपयोग मूस, आइसक्रीम, केक तथा पेस्ट्री के लिए फ्रॉस्टिंग आदि बनाने में किया जाता है। डेयरी क्रीम की भंडारण अवधि, नॉन-डेयरी क्रीम की तुलना में कम होती है। इसलिए डेयरी क्रीम से बने मिष्ठाननों को ठंडा रखकर तैयार करने के दो से तीन दिनों के भीतर उपयोग कर लेना चाहिए। डेयरी क्रीम मीठी नहीं होती, इसलिए फेंटते समय इसमें चीनी मिलाई जाती है।

1.7.2 नॉन-डेयरी क्रीम (कुकिंग क्रीम)

नॉन-डेयरी क्रीम का निर्माण हाइड्रोजनीकृत वनस्पति वसा तथा स्थिरकारी पदार्थों (स्टेबलाइज़र) से किया जाता है। यह डेयरी क्रीम की अपेक्षा सस्ती तथा उपयोग में सरल होती है। इस प्रकार की क्रीम निर्माण के समय ही मीठी कर दी जाती है तथा इसे डेयरी क्रीम की तुलना में अधिक पसंद किया जाता है, क्योंकि यह जल्दी फेंट जाती है और केकों पर लगाने के बाद अपनी संरचना बनाए रखती है। इसका उपयोग मूस, गनाश, केक तथा पेस्ट्री के लिए फ्रॉस्टिंग जैसे मिष्ठान्न तैयार करने में किया जाता है। नॉन-डेयरी क्रीम को सामान्य तापमान पर 4 से 5 दिनों तक तथा प्रशीतन में 7 से 10 दिनों तक सुरक्षित रखा जा सकता है।

क्रीम के गुणवत्ता मानक

- हमेशा कम से कम 35% फैट वाली क्रीम खरीदें ताकि सही ढंग से फेंट सकें।
- बाजार से खरीदी गई क्रीम ठंडी अवस्था में होनी चाहिए। गरम क्रीम कभी फेंट नहीं पाएगी। ठंडी क्रीम पूरी प्रक्रिया को तेज बनाती है।

- खरीदी गई क्रीम को फ्रिज में संग्रहित करें।

आपने क्या सीखा?

इस सत्र को पूरा करने के बाद आप निम्नलिखित वर्णन करने में सक्षम होंगे—

- पैटिसरी तैयारियों में उपयोग होने वाली कच्ची सामग्री के प्रकार
- कच्ची सामग्री के गुणवत्ता मानक

व्यावहारिक अभ्यास**गतिविधि**

पैटिसरी में उपयोग होने वाली कच्ची सामग्री एकत्र करें और उन्हें उनके गुणवत्ता मानकों (Quality Parameters) के आधार पर मूल्यांकन करें।

अपनी प्रगति जाँचें**बहुविकल्पीय प्रश्न**

1. केक फ्लोर में कितने प्रतिशत प्रोटीन होता है?

क. 7-9

ख. 8-11 %

ग. 11-15 %

घ. उपरोक्त में से कोई नहीं

2. वसा के साथ फेंटते समय चीनी किस एजेंट के रूप में कार्य करती है?

क. उपरोक्त सभी

ख. क्रीमिंग एजेंट

ग. नमी देने वाला एजेंट

घ. स्वाद देने वाला एजेंट

3. आइसिंग शुगर में कॉर्न स्टार्च का प्रतिशत अधिकतम कितना होना चाहिए?

क. 3 %

ख. 2 %

ग. 5 %

घ. 10 %

4. फुलाने वाले पदार्थ क्या उत्पन्न करते हैं जो आटे को फूलने में सहायता करता है?

क. गैस

ख. स्वाद

ग. पानी

घ. उपरोक्त सभी

5. सोडियम बाइकार्बोनेट सामान्यतः किस नाम से जाना जाता है?

क. बेकिंग पाउडर

ख. बेकिंग सोडा

ग. शॉर्टनिंग एजेंट

घ. उपरोक्त में से कोई नहीं

रिक्त स्थान भरिए

1. अंडा जर्दी, सफेदी और _____ से मिलकर बना होता है।
2. नॉन-डेयरी क्रीम हाइड्रोजेनेटेड वनस्पति वसा और _____ से बनाई जाती है।
3. पाउडर अंडे की जर्दी (लेसिथिन) का उपयोग केक और स्पंज में _____ के रूप में किया जाता है।
4. पैकेज्ड कंडिमेंट्स (मसाला सॉस आदि) की न्यूनतम शेल्फ लाइफ _____ होनी चाहिए।
5. बेकरी उत्पादन में उपयोग होने वाले तीन प्रकार के लीवनिंग एजेंट हैं — यीस्ट, अंडे और _____।

सही या गलत बताइए

1. रासायनिक लीवनर पाउडर के रूप में और स्वतंत्र रूप से बहने योग्य होने चाहिए।
2. लीवनिंग एजेंट का अधिक उपयोग करने से उत्पाद अपना आयतन खो सकता है और गिर सकता है।
3. ताजे अंडों के सफेद भाग में वसा होती है।
4. डेयरी क्रीम की शेल्फ लाइफ नॉन-डेयरी क्रीम की तुलना में कम होती है।
5. मक्खन में 50% दूध वसा होती है।

सत्र 2— पेस्ट्री उत्पादन में उपकरण और औज़ार

बेकरी और पेस्ट्री उत्पादन में विभिन्न प्रकार के उपकरण और औज़ार उपयोग किए जाते हैं। पेस्ट्री उत्पादों की बड़ी मात्रा को हाथ से तैयार करना एक कठिन और समय-साध्य कार्य होता है। उचित उपकरणों और औज़ारों के उपयोग से यह कार्य आसान, तेज़ और अधिक व्यवस्थित हो जाता है तथा उत्पाद की गुणवत्ता और एकरूपता भी बनी रहती है। पेस्ट्री बनाने वाले कारीगर (पैटिसियर) को उपयुक्त उपकरण और औज़ार चुनने से पहले उत्पादन की मात्रा का आकलन करना आवश्यक होता है। इसलिए विभिन्न उपकरणों और उनके कार्य का पूरा ज्ञान होना बहुत आवश्यक है।

पेस्ट्री निर्माण में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न उपकरण और औज़ार चित्र 2.3 में दर्शाए गए हैं। in Fig. 2.3.

औज़ार	उपकरण	बर्तन आदि
- मापने वाले चम्मच, कप और गिलास - व्हिस्क - सिलिकॉन स्पैटुला और ब्रश - पैलेट नाइफ और ऑफ़सेट स्पैटुला - सिलिकॉन मैट - मॉडलिंग टूल्स - कैंडी थर्मामीटर - प्रोब थर्मामीटर - बेंच स्क्रैपर - पेस्ट्री स्क्रैपर - मिक्सिंग स्पैटुला - फ्लोर डस्टर - आटा छानने की छलनी - पार्चमेंट पेपर - पेस्ट्री बैग - सजावट के नोज़ल - बेलन - चाकू और कटर	- आटा मिक्सर या नीड़र - प्रूफिंग चेंबर - डो शीटर - ओवन - कूलिंग उपकरण - ब्लो टॉर्च - शुगर मिल - वजन मापने की मशीन - रेफ्रिजरेटर - फूड प्रोसेसर - इलेक्ट्रिक ब्लेंडर	- पैन - ट्रे - मोल्ड - बेकिंग शीट - वायर कूलिंग रैक - कार्य करने की मेज़

चित्र 2.3 — सामान्यतः उपयोग किए जाने वाले औज़ार और उपकरण

आगे का विवरण

ऊपर दिए गए चित्र में दर्शाए गए अधिकांश औज़ार और उपकरणों का विस्तृत वर्णन कक्षा 9 की पुस्तक “बेकिंग तकनीशियन” तथा कक्षा 11 की पुस्तक “क्राफ्ट बेकर” में किया गया है। फिर भी, पेस्ट्री उत्पादन में व्यापक रूप से उपयोग किए जाने वाले कुछ प्रमुख उपकरणों का विवरण आगे दिया गया है।

2.1 डो मिक्सर

बेकरी और पेस्ट्री में मिश्रण की आवश्यकता उत्पादन इकाई के आकार, तैयार किए जाने वाले उत्पादों के प्रकार और उत्पादन क्षमता के आधार पर भिन्न होती है। उदाहरण के लिए, छोटे और मध्यम आकार की बेकरी में केक बैटर मिलाने के लिए प्लानेटरी मिक्सर बहुत उपयुक्त होता है, जबकि बड़े पैमाने के उत्पादन के लिए हॉरिज़ॉन्टल मिक्सर या कंटीन्यूअस मिक्सर की आवश्यकता होती है। विभिन्न प्रकार के मिक्सरों का विवरण चित्र 2.4 में दिया गया है।

1. प्लानेटरी मिक्सर

मिक्सर में एक केंद्रीय मिश्रण दंड (मिक्सिंग वैंड) होता है, जो एक स्थिर कटोरे के चारों ओर घूमता है। इसमें तीन अलग किए जा सकने वाले अटैचमेंट होते हैं, अर्थात् डो हुक, फ्लैट बीटर तथा वायर व्हिस्कर। इसका उपयोग फ्रॉस्टिंग, केक बैटर तथा कुकीज़ के लिए आटा मिश्रण तैयार करने में किया जाता है।



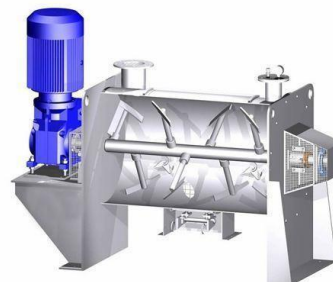
2. स्पाइरल मिक्सर

स्पाइरल मिक्सर का उपयोग आटे को धीरे-धीरे और प्रभावी ढंग से मिलाने के लिए किया जाता है। इससे सामग्री को अधिक काम में लिए बिना ग्लूटेन संरचना का सही विकास हो पाता है। इसमें एक घूमने वाला बाउल होता है जो स्पाइरल आकार के ब्लेड के चारों ओर घूमता है।



3. हॉरिज़ॉन्टल मिक्सर

हॉरिज़ॉन्टल मिक्सर औद्योगिक उत्पादन में सबसे लोकप्रिय मिक्सरों में से एक है क्योंकि यह कम समय में आटा, चीनी और डो की बड़ी मात्रा को प्रोसेस करने की अनुमति देता है। इसे इस प्रकार बनाया गया है कि जब एक बैच का आटा मिल रहा होता है, उसी समय अगला बैच मशीन में लगातार डाला जाता रहता है। मिक्सिंग प्रक्रिया पूरी होने के बाद आटा आसानी से ट्रफ में निकल जाता है, जिससे उसे आगे ले जाना सुविधाजनक हो जाता है।



4. कंटीन्यूअस मिक्सर

कंटीन्यूअस मिक्सर में एक बैरल के भीतर रोटार लगे होते हैं। इसमें सामग्री को मिक्सर के एक सिरे से डाला जाता है, और आटा दूसरे सिरे से लगातार प्रवाह के रूप में बाहर निकलता रहता है।



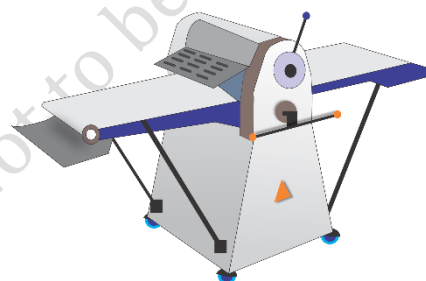
चित्र 2.4 — पेस्ट्री उत्पादन में उपयोग किए जाने वाले मिक्सर के प्रकार

2.2 प्रूफिंग चेंबर

प्रूफिंग चेंबर का उपयोग यीस्ट से फुलाए जाने वाले पेस्ट्री तथा अन्य बेकरी उत्पादों के उत्पादन के लिए आवश्यक उचित तापमान और आर्द्रता प्रदान करने के लिए किया जाता है। इनका उपयोग विशेष रूप से बड़े पैमाने पर उत्पादन में आटे को प्रूफ करने के लिए किया जाता है।

2.3 डो शीटर

डो शीटर का उपयोग पेस्ट्री के आटे को बेलने तथा केक सजाने के लिए फोंडेंट को रोल करने में किया जाता है। बड़े केकों के लिए फोंडेंट को हाथ से बेलने पर असमान परिणाम मिल सकते हैं। इसलिए डो शीटर इस कार्य को आसान बनाता है और श्रम शक्ति की बचत करता है। इसका उपयोग क्रोइसां और डेनिश पेस्ट्री के आटे की लेमिनेशन में भी किया जाता है, जिससे आटे की सही मोटाई बनी रहती है और मक्खन समान रूप से फैलता है। इससे आटा चिकना और समान रूप से रोल किया हुआ प्राप्त होता है।



चित्र 2.5 — डो शीटर

2.4 ओवन

प्राचीन समय में बेकिंग के लिए पारंपरिक लकड़ी से जलने वाले ओवन ही उपलब्ध थे। आजकल पेस्ट्री और बेकरी उत्पादों को बेक करने के लिए विभिन्न प्रकार के आधुनिक ओवन उपयोग किए जाते हैं। औद्योगिक क्रांति के बाद बेकरी और पेस्ट्री उद्योग में तेज विकास हुआ और तब से बेकरी उपकरण उद्योग लगातार विकसित होता रहा है।

नीचे कुछ सामान्य रूप से उपयोग किए जाने वाले ओवनों का वर्णन दिया गया है —

1. ओ टी जी (ओवन, टोस्टर, ग्रिलर)	यह उपयोग करने, संचालित करने और रखरखाव में सरल होता है। छोटे स्तर की बेकिंग के लिए यह किफायती होता है। इस ओवन में ऊपर और नीचे लगे स्थिर हीटिंग एलिमेंट से उत्पन्न रेडिएंट हीट का उपयोग किया जाता है। यह गर्मी पूरे बेकिंग चेंबर में फैल जाती है और बेकिंग प्रक्रिया को पूरा करती है।
2. डेक ओवन	इन ओवनों को डेक ओवन इसलिए कहा जाता है क्योंकि इनमें बेकिंग के लिए अलग-अलग डेक या कम्पार्टमेंट होते हैं। ये ओवन एक या कई डेक वाले हो सकते हैं। आमतौर पर इनकी बेकिंग सतह पत्थर या सिरामिक की बनी होती है, जिस पर खाद्य पदार्थ सीधे रखकर बेक किए जा सकते हैं। यह ओवन ड्राई बेकिंग और स्टीम बेकिंग दोनों के लिए उपयोग किया जा सकता है। इसमें ऊष्मा का संचरण चालन, संवहन और विकिरण— इन तीनों तरीकों से होता है।

3. रोटरी रैक ओवन	रैक ओवन का उपयोग ब्रेड, बैगेल और पेस्ट्री की अधिक मात्रा में उत्पादन के लिए किया जाता है।
4. कन्वेयर ओवन	इस ओवन का उपयोग औद्योगिक इकाइयों में बड़े पैमाने पर उत्पादन के लिए किया जाता है। इन ओवनों में कन्वेयर बेल्ट होती है जो निश्चित गति से बेकिंग चेंबर से गुजरती है। इस दौरान ओवन नियंत्रित तीव्रता की गर्म हवा फूंकता है, जिससे उत्पाद सभी तरफ से समान रूप से बेक होता है।
5. कन्वेक्शन ओवन	इस ओवन में एक पंखा होता है जो पहले से गरम हवा को पूरे बेकिंग चेंबर में घुमाता है। इससे गर्मी समान रूप से वितरित होती है। यह ओवन कोल्ड या हॉट स्पॉट को समाप्त कर देता है और उत्पाद को तेज़ तथा समान रंग के साथ बेक करता है।

2.5 कूलिंग उपकरण

केक और पेस्ट्री को सुरक्षित रखने के लिए सामान्यतः फ्रिज और फ्रीजर का उपयोग किया जाता है। कई पैटिसियर मूस आदि से बने पेस्ट्री उत्पाद पहले से तैयार करके उन्हें -18°C से कम तापमान वाले फ्रीजर में संग्रहित करना पसंद करते हैं। आवश्यकता होने पर इन जमे हुए उत्पादों को पिघलाकर, ग्लेज़ करके और सजाकर ग्राहकों को परोसा जाता है। केक और पेस्ट्री के डिस्प्ले कैबिनेट को रेफ्रिजरेशन द्वारा ठंडा रखा जाता है ताकि उत्पादों की नमी, ताजगी और शेल्फ लाइफ बनी रहे। ये कैबिनेट ग्राहकों को उत्पाद का दृश्य आकर्षण भी प्रदान करते हैं। इनमें कूलिंग थर्मोस्टेट और आर्द्रता नियंत्रण की व्यवस्था होती है। ये क्षैतिज और ऊर्ध्वाधर दोनों प्रकार के होते हैं।

2.6 कार्य मेज

किसी भी रेसिपी की तैयारी के लिए एक कार्य सतह की आवश्यकता होती है। पेस्ट्री निर्माण में स्टेनलेस स्टील टेबल या पत्थर की सतह वाली टेबल का उपयोग किया जाता है। इनका प्रयोग आटा बेलने, काटने और केक सजाने के लिए किया जाता है।



चित्र 2.6 — कार्य मेज

2.7 कूलिंग और स्टोरेज रैक

उत्पादों को बेकिंग से पहले और बाद में व्यवस्थित रूप से रखने के लिए शेल्विंग सिस्टम का उपयोग किया जाता है। कई ट्रे वाले कूलिंग रैक बेकर्स को उत्पादन के पहले और बाद के बैचों को व्यवस्थित करने में सहायता करते हैं। इन रैक में चलने वाले ट्रॉली, साधारण ट्रे और ग्रिल्ड रैक लगे होते हैं।



चित्र 2.7 — कूलिंग और स्टोरेज रैक

2.8 पेस्ट्री उत्पादन में कूलिंग की आवश्यकताएँ

केक और पेस्ट्री बनाने में उपयोग होने वाली कई वस्तुओं को लंबे समय तक उपयोग योग्य बनाए रखने के लिए फ्रीज करना आवश्यक होता है। कच्ची सामग्री जैसे — दूध, क्रीम, मक्खन, चीज़, स्प्रेड, सॉस, चॉकलेट गार्निश, ताजे फल और फ्रूट प्युरी को 3°C से 5°C तापमान पर रखा जाता है ताकि खराब होने से बचाया जा सके। अर्ध-प्रसंस्कृत उत्पाद जैसे — पफ पेस्ट्री शीट, फिलो पेस्ट्री शीट, केक, डेज़र्ट, पेस्ट्री को -18°C से -22°C तापमान पर रखा जाता है ताकि उनकी ताजगी बनी रहे। पेस्ट्री की दुकानों, होटलों और कैफे आदि में उत्पादों को फ्रीज करके रखा जाता है, जिससे खाद्य अपव्यय कम होता है और आवश्यकता पड़ने पर उत्पाद उपलब्ध कराया जा सकता है। तेज़ी से ठंडा करने के लिए ब्लास्ट चिलर का उपयोग किया जाता है। यह उपकरण -30°C से -50°C तक की ठंडी हवा फूँककर उत्पादों को जल्दी ठंडा करता है। ब्लास्ट चिलर का कम तापमान एंजाइम क्रिया, ऑक्सीडेटिव प्रतिक्रिया और सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को रोक देता है क्योंकि इसमें मुक्त जल (free water) की उपलब्धता कम हो जाती है।



आपने क्या सीखा?

इस सत्र को पूरा करने के बाद आप निम्नलिखित विषयों का वर्णन करने में सक्षम होंगे —

पेस्टी की तैयारी में उपयोग होने वाले विभिन्न प्रकार के औजार और उपकरण।

डो मिक्सर, डो शीटर, ओवन तथा क्लिंग उपकरणों के बारे में जानकारी।

गतिविधि

1. अपने प्रयोगशाला में उपलब्ध औजारों और उपकरणों की पहचान करें और उनकी सूची बनाएं।

अपनी प्रगति जाँचें

बहुविकल्पीय प्रश्न

- _____ में एक केंद्रीय मिक्सिंग रॉड होती है जो एक स्थिर बाउल के चारों ओर घूमती है।
ख. प्लानेटरी मिक्सर
ग. हॉरिजॉन्टल मिक्सर
- _____ में एक घूमने वाला बाउल होता है जो स्पाइरल आकार के ब्लेड के चारों ओर घूमता है।
क. प्लानेटरी मिक्सर
ग. हॉरिजॉन्टल मिक्सर
- _____ में बैरल के अंदर रोटार लगे होते हैं।
क. प्लानेटरी मिक्सर
ग. हॉरिजॉन्टल मिक्सर
- प्रूफिंग चैंबर का उपयोग _____ के उत्पादन के लिए किया जाता है।
क. यीस्ट से फुलाई गई पेस्ट्री
ग. केक
- ओटीजी का पूर्ण रूप है —
क. ओवन टाइप ग्रिलर
ग. ओवन, टोस्टर, ग्राइंडर

रिक्त स्थान भरिए

1. _____ का उपयोग पेस्ट्री वस्तुओं को तेजी से फ्रीज करने के लिए किया जाता है।
2. ब्लास्ट चिलर _____ तापमान की ठंडी हवा फूंकता है।
3. चॉकलेट गार्निश और फ्रूट प्यूरी को _____ तापमान के बीच रखा जाता है।
4. _____ का उपयोग पेस्ट्री के आटे और फोंडेंट को बेलने के लिए किया जाता है।
5. प्लानेटरी मिक्सर में तीन हटाने योग्य अटैचमेंट होते हैं — डो हूक, फ्लैट बीटर और

सही या गलत बताइए —

1. डेक ओवन का उपयोग डाई बेकिंग और स्टीम बेकिंग दोनों के लिए किया जा सकता है।

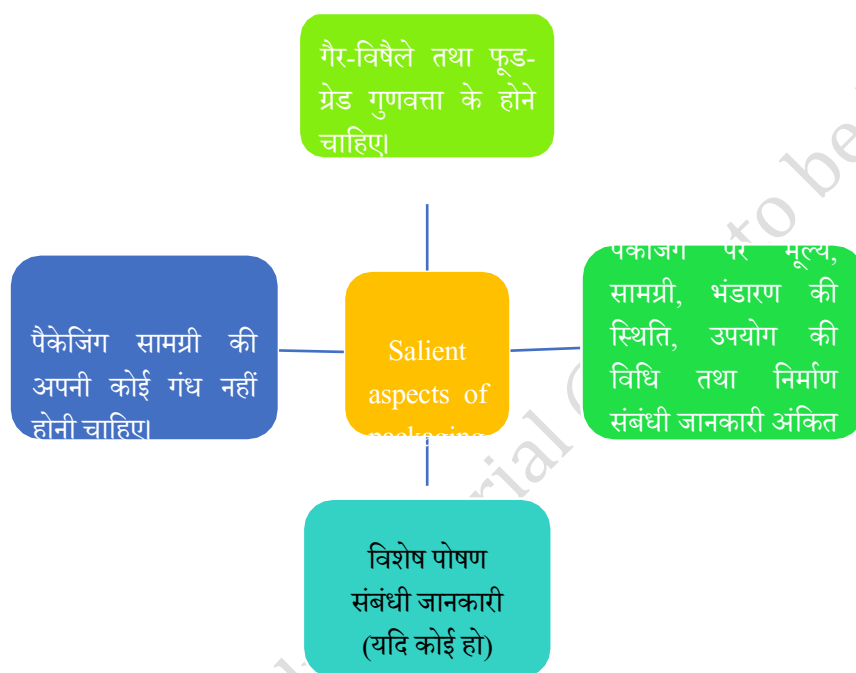
क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

2. कन्वेयर ओवन का उपयोग छोटे और मध्यम आकार की पेस्ट्री दुकानों में किया जाता है।
3. ताजे अंडों के सफेद भाग में वसा होती है।
4. डेयरी क्रीम की शेल्फ लाइफ नॉन-डेयरी क्रीम की तुलना में कम होती है।
5. मक्खन में 50% दूध वसा होती है।

PSSCIVE Draft Study Material @ Not to be Published

सत्र 3— पेस्ट्री उत्पादों की पैकेजिंग और भंडारण

पेस्ट्री उत्पादों की पैकेजिंग उनके शेल्फ लाइफ, भंडारण, परिवहन और ब्रांडिंग को प्रभावित करती है। पैकेजिंग उत्पादों को खराब होने से, गंदगी के सीधे संपर्क से तथा वातावरण के प्रतिकूल प्रभावों से बचाती है। पेस्ट्री उत्पादों की सही पैकेजिंग के लिए हमें निम्न बातों की जानकारी होना आवश्यक है — उत्पाद का प्रकार (सूखा या गीला), उसकी अनुमानित शेल्फ लाइफ, उसका भंडारण तरीकाए उत्पाद के गलत तरीके से संभालने से होने वाले जोखिम पैकेजिंग के चार मुख्य पहलू चित्र 2.9 में दर्शाए गए हैं।



चित्र. 2.9— पैकेजिंग के प्रमुख पहलू

बाजार में विभिन्न प्रकार की फूड-ग्रेड पैकेजिंग सामग्री उपलब्ध हैं। पेस्ट्री उत्पाद के लिए उचित पैकेजिंग सामग्री का चयन निम्न कारकों को ध्यान में रखकर किया जाता है—

1. उत्पाद का वजन और आकार
2. उपभोक्ता की आवश्यकताएँ
3. लागत प्रभावशीलता
4. सीलिंग का तरीका
5. उत्पाद का भंडारण समय
6. पैकेजिंग सामग्री की बायोडिग्रेडेबिलिटी और पुनर्चक्रण क्षमता

इन कारकों का विश्लेषण करने के बाद ही बेकरी और पेस्ट्री उत्पादों की पैकेजिंग आवश्यकताओं का निर्णय लिया जाता है।

पैकेजिंग में अन्य विचार

1. अधिकांश बेकरी उत्पाद ताजे रूप में बेचे जाते हैं और इन्हें सामान्य तापमान पर संग्रहित किया जा सकता है।
2. पेस्ट्री उत्पादों को उनकी शेल्फ लाइफ बनाए रखने के लिए नियंत्रित प्रशीतन में रखा जाता है, क्योंकि वे जल्दी खराब होने की प्रवृत्ति रखते हैं। उदाहरण के लिए, क्रीम केक, मूस केक, फलों से भरे टार्ट, पाई तथा पेस्ट्री जैसे उत्पादों को 3 °C से 5 °C तापमान पर संग्रहित किया जाता है। इन वस्तुओं के लिए प्रयुक्त पैकेजिंग सामग्री इतनी मजबूत होती है कि वह उत्पाद की नाजुकता और सजावट को भौतिक क्षति से सुरक्षित रख सके। पेस्ट्री उत्पादों को वायुरुद्ध कंटेनरों में रखा जाता है अथवा खाद्य-ग्रेड जैव-अपघटनीय प्लास्टिक रैप (फूड ग्रेड बायोडिग्रेडेबल प्लास्टिक रैप) से लपेटा जाता है, ताकि हवा तथा अन्य संदूषक पदार्थों को बाहर रखा जा सके।
3. ब्रेड, बन आदि उत्पादों को सामान्यतः वाष्परोधी पैकेजिंग सामग्री अथवा नमीरोधी सेलोफेन प्लास्टिक बैग में पैक किया जाता है। इन्हें ऊष्मा-सीलबंद किया जाता है, ताकि ब्रेड की ऊपरी सतह पर कठोर परत बनने से रोका जा सके और उन्हें नरम तथा गीला होने से बचाया जा सके। इस प्रकार की पैकेजिंग से उत्पाद के भंडारण की अवधि बढ़ जाती है तथा उसके प्रबंधन और संभाल में सुविधा होती है।
4. बेकरी और पेस्ट्री उत्पादों में फफूंद की वृद्धि को रोकने तथा उनकी शेल्फ लाइफ बढ़ाने के लिए संरक्षक और योजकों का उपयोग किया जाता है। आजकल शेल्फ लाइफ में और अधिक सुधार परिवर्तित वातावरण पैकेजिंग (मॉडिफाइड एटमॉस्फियर पैकेजिंग — एमएपी) के माध्यम से किया जाता है, जिसमें CO₂ (कार्बन डाइऑक्साइड) तथा N₂ (नाइट्रोजन) का उपयोग होता है। एमएपी खाद्य पैकेट के भीतर ऑक्सीजन की मात्रा को न्यूनतम करके सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को प्रभावी रूप से रोकता है। इससे उत्पाद की शेल्फ लाइफ बढ़ती है तथा कुल लाभ में वृद्धि होती है। उदाहरण के लिए, टी केक, मफिन, कुकीज़, चॉकलेट बार आदि को सामान्यतः एमएपी का उपयोग करके पैक किया जाता है।



चित्र 2.10— ब्रेड की पैकेजिंग।

चित्र— ब्रेड की पैकेजिंग - गूगल सर्च

3.1 पेस्ट्री उत्पादों का शेल्फ लाइफ

पेस्ट्री उत्पाद सबसे अच्छा स्वाद तब देते हैं जब वे ताज़ा हों। पेस्ट्री उत्पादों के शेल्फ लाइफ (अवधि) में दो मुख्य चिंताएँ होती हैं— फफूंदी का विकास और बासीपन। फफूंदी का विकास बेकरी उत्पादों में आम है और यह बेकरी एवं पेस्ट्री उत्पादों के शेल्फ लाइफ को प्रभावित करता है। विभिन्न परिस्थितियों में कुछ बेकरी और पेस्ट्री उत्पादों की शेल्फ लाइफ को तालिका 2.1 में दिया गया है।



चित्र— 2.11—

ता लि का 2.1— प्रमुख उत्पादों की शेल्फ लाइफ

उत्पाद	सामान्य तापमान	फ्रिज में स्टोर	फ्रीजर में स्टोर
ब्रेड (प्रिजर्वेटिव और इम्प्रूवर्स के साथ)	2-4 दिन	7-15 दिन	3 महीने
केक बेस	1-2 दिन	4-7 दिन	4 महीने
फ्रूट केक (प्रिजर्वेटिव के साथ, बिना आइसिंग/फ्रॉस्टिंग)	1 महीने	4-5 महीने	12 महीने
कुकीज़	2-3 महीने	2 महीने	8-12 महीने
ब्रेकफास्ट पेस्ट्री, डेनिश पेस्ट्री	1-2 दिन	5 दिन	2 महीने

इन्वेंट्री प्रबंधन

उत्पादों की शेल्फ लाइफ के आधार पर, उद्योग में इस्तेमाल होने वाली दो लोकप्रिय इन्वेंट्री प्रबंधन विधियाँ हैं— पहले आया, पहले गया और पहले समाप्त होने वाला, पहले गया।

फीर्डफो

फीर्डफो विधि के अंतर्गत हम उन उत्पादों को बेचते हैं जो स्टोर में सबसे पहले आए थे। इसलिए, पुराने उत्पादों को शेल्फ के सामने रखा जाता है और नए उत्पादों को उनके पीछे। फीर्डफो विधि बेच न पाने वाले उत्पाद (डेड स्टॉक) और कंपनी को होने वाले नुकसान की समस्या से बचाती है।

फर्ईएफओ

यह विधि नाश्तनीय पेस्ट्री उत्पादों के लिए विशेष रूप से उपयोगी है। इसमें समाप्ति तिथि मुख्य चिंता का विषय होती है। इसलिए, ऐसे उत्पाद जिनकी शेल्फ लाइफ सबसे कम होती है, उन्हें सामने रखा जाता है, अगर सीधे सामने नहीं तो उसके नजदीक। इससे ग्राहक को पहले इन्हें खरीदने के लिए प्रोत्साहन मिलता है। एफईएफओ विधि का लाभ यह है कि यह उत्पाद की गुणवत्ता, ग्राहक संतुष्टि और प्रतिष्ठा की गारंटी सुनिश्चित करने में सहायता करती है।

आपने क्या सीखा?

इस सत्र को पूरा करने के बाद, आप सक्षम हैं कि आप वर्णन कर सकें:

- पैकेजिंग के पहलू
- पेस्ट्री उत्पादों की शेल्फ लाइफ
- पेस्ट्री उद्योग में इन्वेंट्री प्रबंधन

अपनी प्रगति जांचें

यहाँ पेस्ट्री उत्पादों के कूलिंग, पैकिंग और स्टोरेज प्रक्रिया का कदम-दर-कदम वर्णन दिया गया है। इसे आप प्रैक्टिकल में दिखा सकते हैं—

बहुविकल्पी प्रश्न

1. पैकेजिंग सामग्री होनी चाहिए

- | | |
|--|----------------------------|
| क. गैर-विषैला | ख. गंध-मुक्त |
| ग. खाद्य-मानक गुणवत्ता | घ. उपरोक्त सभी |
| 2. फल-भरे टार्ट, पाई और पेस्ट्री को कहाँ संग्रहित किया जाता है? | |
| क. 3-5°C | ख. 1-3°C |
| ग. 11-18°C | घ. 13-15°C |
| 3. ब्रेड, बन आदि आमतौर पर किस प्रकार की पैकेजिंग सामग्री में पैक किए जाते हैं? | |
| क. वाष्परोधी | ख. हीट प्रूफ |
| ग. तेलरोधी | घ. उपरोक्त में से कोई नहीं |
| 4. संरक्षक और एडीटिव्स का उपयोग किसके रोकथाम के लिए किया जाता है? | |
| क. फफूंदी का विकास | ख. गैस निर्माण |
| ग. वाष्प निर्माण | घ. उपरोक्त में से कोई नहीं |
| 5. केक बेस को 4 महीने तक संग्रहित किया जा सकता है यदि इसे कहाँ रखा जाए? | |
| क. फ्रिज | ख. फ्रीजर |
| ग. कमरे के तापमान | घ. उपरोक्त में से कोई नहीं |

रिक्त स्थान भरें

1. एफआईएफओ का पूरा रूप है
2. एफईएफओ का पूरा रूप है
3. मेप का पूरा रूप है
4. पैक किए गए कंडिमेंट्स का न्यूनतम शेल्फ लाइफ होना चाहिए
5. एफआईएफओ विधि और कंपनी को होने वाले नुकसान की समस्या से बचाती है।

कथनों को सही या गलत के रूप में चिन्हित करें

1. एफआईएफओ और एफईएफओ इन्वेंटरी प्रबंधन की दो लोकप्रिय विधियाँ हैं।
2. एफआईएफओ विधि फर्म में मृत स्टॉक तथा हानि की समस्या से बचाती है।
3. मेप में CO₂ (कार्बन डाइऑक्साइड) और N₂ (नाइट्रोजन) का उपयोग किया जाता है।
4. पैकेजिंग का पेस्ट्री उत्पादों के शेल्फ लाइफ, भंडारण, परिवहन और ब्रांडिंग पर कोई प्रभाव नहीं पड़ता।
5. पेस्ट्री उत्पाद की समाप्ति तिथि की जानकारी पैकेजिंग सामग्री पर देना आवश्यक नहीं है।

सत्र 4 — उत्पादन-पश्चात् संचालन

वांछित मात्रा में पेस्ट्री उत्पाद तैयार हो जाने के बाद कार्यस्थल के साथ-साथ उपकरणों और औजारों की सफाई करना आवश्यक होता है। इन सभी गतिविधियों को सामूहिक रूप से उत्पादन-पश्चात् संचालन कहा जाता है। ये गतिविधियाँ भविष्य में बनने वाले बैचों को संदूषण से बचाने तथा विभिन्न औजारों और उपकरणों के रखरखाव के लिए की जाती हैं।

उत्पादन प्रक्रिया के दौरान आटा, वसा, चीनी की चाशनी आदि खाद्य पदार्थों के अवशेष उपकरणों और मशीनों की दरारों तथा खाली स्थानों में रह जाते हैं, जिसके परिणामस्वरूप सूक्ष्मजीवों की वृद्धि होने लगती है। यह जैविक संदूषण अगले उत्पादन बैच में पार-संदूषण (क्रॉस कंटैमिनेशन) का जोखिम उत्पन्न कर सकता है। इसलिए उपकरणों के विभिन्न भागों को धोना, कुल्ला करना, स्वच्छ करना तथा हवा में सुखाना आवश्यक होता है, ताकि सारी गंदगी और चिकनाई को हटाया जा सके।

मशीनों और उपकरणों को दो श्रेणियों में विभाजित किया जाता है, अर्थात् खुला उपकरण और बंद उपकरण। बेकरी/पेस्ट्री उत्पादों के निर्माण में प्रयुक्त प्रत्येक मशीन की सफाई और रखरखाव के लिए विशेष निर्देश होते हैं।

खुले उपकरण वे होते हैं जिन्हें किसी विशेष स्थान पर साफ नहीं किया जा सकता। इन्हें हाथ से अलग करना पड़ता है, जैसे स्पाइरल मिक्सर के अटैचमेंट, फूड प्रोसेसिंग मशीन के अटैचमेंट, कटर, चॉपर, तराजू, प्रूफर, कन्वेयर बेल्ट आदि। ऐसे भागों को फोम से धोया जाता है, फिर कुल्ला करके सुखाया जाता है। इस प्रकार के उपकरणों की सफाई सीओपी (क्लीन-आउट-ऑफ-प्लेस) विधि द्वारा की जाती है।

बंद उपकरण वे होते हैं जिनके भाग सुरक्षित रूप से जुड़े होते हैं और जिन्हें धूल, बाहरी कण आदि के प्रवेश से बचाने के लिए खोला नहीं जा सकता। ऐसी मशीनों को केवल योग्य अभियंताओं और अनुरक्षण कर्मियों द्वारा ही खोला जाना चाहिए। इस उद्देश्य के लिए समय-समय पर सफाई की एक निर्धारित समय-सारिणी बनाई जाती है और उसका पालन किया जाता है, जिसके अंतर्गत इन मशीनों की सेवा मानक संचालन प्रक्रियाओं (एसओपी) के अनुसार की जाती है। जैसा कि ऊपर बताया गया है, इन मशीनों का उपयोग बेकरी/पेस्ट्री उत्पादों के बड़े पैमाने पर उत्पादन में किया जाता है और इन्हें उनके स्थापित स्थान पर ही साफ किया जाता है, क्योंकि इनके भारी वजन अथवा उत्पादन लाइन से जुड़े अतिरिक्त संयोजनों के कारण इन्हें इधर-उधर नहीं ले जाया जा सकता। ऐसे उपकरणों की आंतरिक सफाई निर्धारित कर्मियों, जैसे पर्यवेक्षक, द्वारा निर्देशित सहायता के साथ केवल विशेष स्थानों पर ड्राई रिस, भाप या वैक्यूम का उपयोग करके सीआईपी (क्लीन-इन-प्लेस) विधि से की जाती है।

4.1 खुले और बंद उपकरणों के लिए सफाई प्रक्रियाएँ

खुले तथा बंद उपकरणों की सफाई के लिए प्रायः निम्नलिखित दो विधियाँ उपयोग की जाती हैं—

1. क्लीन-इन-प्लेस (सीआईपी)
2. क्लीन-आउट-ऑफ-प्लेस (सीओपी)

4.1.1 क्लीन-इन-प्लेस (सीआईपी)

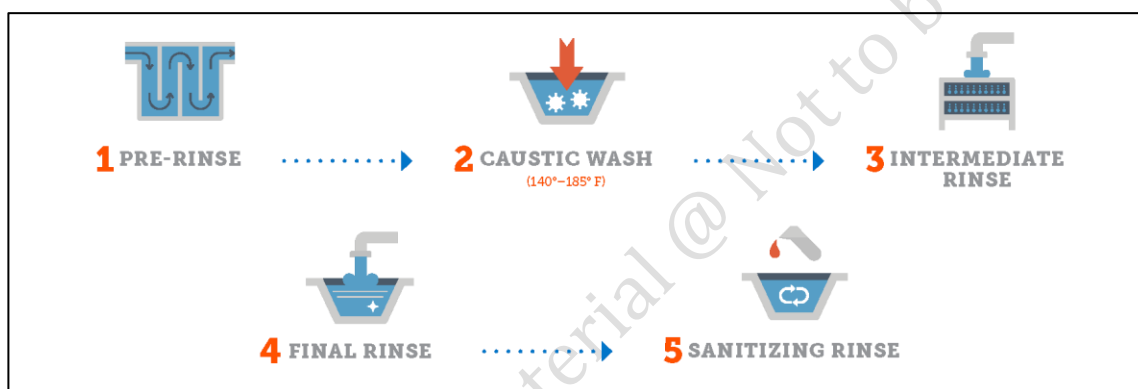
क्लीन-इन-प्लेस विधि में पानी से कुल्ला करना, गर्म क्षारीय अथवा अम्लीय घोल का पुनः परिसंचर, संक्रमणमुक्त करने के लिए उपयुक्त तापमान पर कुल्ला करना तथा अशांति उत्पन्न करना शामिल होता है। इन प्रक्रियाओं के माध्यम से

क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

पाइप, मिक्सिंग टैंक, पंप, वाल्व तथा भंडारण इकाइयों जैसे खाद्य उत्पादन उपकरणों के भीतरी भागों से मैल और जीवाणुओं को हटाया जाता है। यह विधि सफाई, कुल्ला करने तथा स्वच्छीकरण के लिए एक सरल और प्रभावी समाधान प्रदान करती है।

सीआईपी प्रणाली के लाभ

1. त्रुटियों में कमी – सफाई की प्रक्रिया के स्वचालन से मानवीय त्रुटियों की संभावना कम हो जाती है, जो असुरक्षित उत्पाद का कारण बन सकती हैं।
2. कर्मचारियों की सुरक्षा – सफाई घोलों को प्रणाली के भीतर ही सीमित रखने से रसायनों के संपर्क में आने की संभावना कम हो जाती है।
3. अधिक उत्पादन समय – सफाई में कम समय लगने के कारण उत्पादन के लिए अधिक समय उपलब्ध होता है।
4. उत्पाद की गुणवत्ता – विश्वसनीय और दोहराने योग्य सफाई से उत्पाद की गुणवत्ता और एकरूपता बनी रहती है। कम संदूषण के कारण उत्पाद की वापसी कम होती है और ब्रांड पर विश्वास बढ़ता है।
5. संसाधनों की बचत – चक्र नियंत्रण के कारण जल और ऊर्जा के उपयोग में कमी आती है।



चित्र 2.12— क्लीन-इन-प्लेस की प्रक्रियाएँ

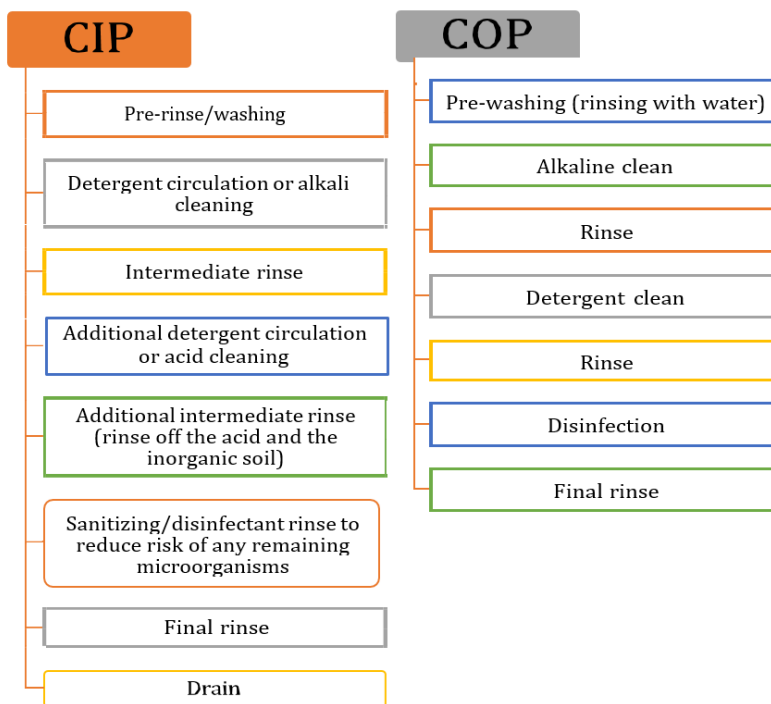
4.2 क्लीन-आउट-ऑफ-प्लेस प्रणाली

सीओपी विधि का उपयोग उन उपकरणों और बर्तनों के लिए किया जाता है जिन्हें उनके उपयोग के स्थान पर साफ नहीं किया जा सकता और जिन्हें अलग-अलग भागों में खोलना आवश्यक होता है। यह उन उपकरणों और भागों के लिए भी उपयुक्त है जिनकी स्थान पर ही सफाई करना आसान नहीं होता।

सीओपी में भी वही सफाई घोल उपयोग किए जाते हैं जो सीआईपी में प्रयुक्त होते हैं। स्वचालित सीओपी प्रणाली में हाथ से की जाने वाली सफाई की तुलना में कम श्रम लगता है और मानवीय त्रुटियों की संभावना भी कम रहती है।

सीओपी प्रणाली के लाभ

- सामान्यतः सीआईपी प्रणाली की तुलना में कम निवेश की आवश्यकता होती है।
- यह समान और विश्वसनीय परिणाम प्रदान करती है।
- मैनुअल सफाई की तुलना में लागत में बचत होती है तथा समय, रसायन और पानी की खपत कम होती है।
- उच्च तापमान और प्रबल रासायनिक घोलों के संपर्क से ऑपरेटर की सुरक्षा सुनिश्चित होती है।



अपनी प्रगति जाँचें

अ. बहुविकल्पीय प्रश्न

1. मशीनों और औजारों को _____ श्रेणियों में विभाजित किया जाता है।
क. एक ख. तीन
ग. पाँच घ. दो
2. स्पाइरल मिक्सर एक _____ है।
क. खुला उपकरण ख. बंद उपकरण
ग. छोटा उपकरण घ. उपर्युक्त में से कोई नहीं
3. ऐसे उपकरण जिन्हें अलग नहीं किया जा सकता और जिन्हें उनके स्थान पर ही साफ करना पड़ता है, उन्हें _____ कहा जाता है।
क. खुले उपकरण ख. बंद उपकरण
ग. हल्के उपकरण घ. उपर्युक्त में से कोई नहीं
4. क्लीन-इन-प्लेस विधि उन उपकरणों के लिए उपयोग की जाती है जो _____ ।
क. खोले जा सकते हैं ख . खोले और स्थानांतरित नहीं किए जा सकते
ग. उठाए जा सकते हैं घ. उपर्युक्त में से कोई नहीं
5. निम्नलिखित में से किसे क्लीन-आउट-ऑफ-प्लेस विधि से साफ किया जा सकता है?
क. कटर ख. चॉपर
ग. स्पाइरल मिक्सर के अटैचमेंट घ. उपर्युक्त सभी

ब. रिक्त स्थान भरिए

- सीआईपी का पूर्ण रूप _____ है।
- सीओपी का पूर्ण रूप _____ है।

- सीआईपी की _____ अवस्थाएँ (चरण) होती हैं।
- पाइप, मिक्सिंग टैंक, पंप और वाल्व की सफाई _____ विधि से की जाती है।
- सीओपी प्रणाली में निवेश, सीआईपी की तुलना में _____ होता है।

स. कथनों को सही या गलत के रूप में चिन्हित करें

- उत्पादन-पश्चात् सफाई आवश्यक नहीं होती।
- खुले उपकरण वे होते हैं जिन्हें किसी निर्धारित स्थान पर साफ किया जा सकता है।
- बंद उपकरणों की सफाई से पहले उन्हें अलग-अलग भागों में खोलना आवश्यक होता है।
- क्लीन-इन-प्लेस विधि में पानी से कुल्ला करना, गर्म क्षारीय और/या अम्लीय घोल का उपयोग किया जाता है।
- सीओपी में वही सफाई घोल उपयोग किए जाते हैं जो सीआईपी में प्रयुक्त होते हैं।

मॉड्यूल 3

पेस्ट्री क्राफ्ट्स

मॉड्यूल का अवलोकन

उचित सामग्रियों और उपकरणों का उपयोग करके उत्कृष्ट मिठाइयाँ और केक तैयार किए जाते हैं। यह क्षेत्र मुख्यतः कारीगर बेकर या पेस्ट्री शेफ की कल्पनाशक्ति, नवाचार तथा विश्वभर में विकसित हो रही नई प्रवृत्तियों पर आधारित है। इस इकाई में हम विश्व के विभिन्न भागों में लोकप्रिय विभिन्न प्रकार की मिठाइयों और केकों की तैयारी तथा सजावट (गार्निशिंग) के बारे में अध्ययन करेंगे। मिठाई सामान्यतः भोजन के साथ परोसी जाने वाली एक व्यंजन होती है। हम भारतीय मिठाइयों जैसे फिरी, रबड़ी फलूदा, शाही टुकड़ा, खीर आदि तथा गुलाब जामुन, जलेबी, लड्डू जैसी मिठाइयों से परिचित हैं। इस इकाई में हम विश्वभर में लोकप्रिय मिठाइयों जैसे क्रेम कारमेल, चॉकलेट मूस, बेकड अलास्का आदि की चर्चा करेंगे।

अधिगम परिणाम

- इस मॉड्यूल को पूरा करने के बाद आप निम्नलिखित करने में सक्षम होंगे—
- विभिन्न मिठाई आधारों की तैयारी की तकनीकों का वर्णन करना, जिसमें उनकी बनावट, स्वाद तथा विभिन्न मिठाइयों के लिए उपयुक्तता का ध्यान रखा जाएगा।
- विभिन्न प्रकार की मिठाइयों को तैयार करने की विधियों को स्पष्ट करना, जिसमें सामग्री का चयन, पकाने की तकनीक तथा प्रस्तुतीकरण पर विशेष ध्यान दिया जाएगा।
- मिठाइयों की सजावट के लिए प्रयुक्त गार्निश तैयार करने की तकनीकों की पहचान करना और उनका प्रदर्शन करना।
- मूलभूत केकों की तैयारी की प्रक्रिया का वर्णन करना, जिसमें मिश्रण की विधियाँ, बेकिंग तकनीक तथा वांछित बनावट और स्वाद प्राप्त करने पर विशेष बल दिया जाएगा।

मॉड्यूल संरचना

सत्र 1— मिठाई के आधार की तैयारी

सत्र 2— मिठाइयों की तैयारी

सत्र 3— मिठाइयों की सजावट के लिए गार्निश की तैयारी

सत्र 4— मूलभूत केकों की तैयारी

सत्र 1 — मिष्ठान्न आधारों (डेज़र्ट बेस) की तैयारी।

किसी भी मिठाई का सबसे महत्वपूर्ण भाग उसका आधार होता है, जो उसकी नींव के समान होता है; जैसे—कस्टर्ड, क्रीम, स्पंज, फिलिंग आदि। एक ही प्रकार के मिठाई आधार का उपयोग केवल तैयारी की तकनीक में परिवर्तन करके कई अन्य प्रकार की मिठाइयों के विभिन्न रूप तैयार करने के लिए किया जा सकता है। कभी-कभी एक या अधिक प्रकार के मिठाई आधारों को मिलाकर भी एक नई मिठाई तैयार की जा सकती है।

सबसे अधिक उपयोग किए जाने वाले मिठाई आधारों को उनकी विधि और तैयारी की प्रक्रिया सहित नीचे समझाया गया है।

3.1 क्रीम

मिठाइयों और केकों की तैयारी में विभिन्न प्रकार की क्रीमों का उपयोग किया जाता है।

3.1.1 व्हिण्ड क्रीम

व्हिण्ड क्रीम ठंडी हेवी डेयरी क्रीम, जिसमें वसा की मात्रा 32–36% होती है, या नॉन-डेयरी क्रीम का उपयोग करके बनाई जाती है। क्रीम को ठंडे बर्तन में हाथ से चलाए जाने वाले हैंड व्हिस्क या व्हिस्क अटैचमेंट वाले प्लैनेटरी मिक्सर की सहायता से फेंटा जाता है, जब तक कि वह हल्की और फूली हुई न हो जाए। सामान्यतः डेयरी क्रीम फेंटने के बाद अपने आयतन का लगभग दोगुना हो जाती है, जबकि नॉन-डेयरी क्रीम फेंटने के बाद अपने आयतन का लगभग तीन गुना हो जाती है। डेयरी क्रीम, नॉन-डेयरी क्रीम की तुलना में कम समय में फेंट जाती है, इसलिए यदि इसे अधिक समय तक फेंटा जाए तो यह फट सकती है।

विधि संख्या 1— फेंटी हुई क्रीम	
सामग्री	मात्रा
नॉन-डेयरी व्हिपिंग क्रीम	500 मिलीलीटर
विधि - क्रीम को एक ठंडे मिक्सिंग बाउल में लें। सुनिश्चित करें कि क्रीम का तापमान 3 से 5°C के बीच हो। - क्रीम को प्लैनेटरी मिक्सर की सहायता से फेंटें; पहले स्पीड 1 पर 2 मिनट तक फेंटें, फिर स्पीड 2 पर 2–3 मिनट तक या पैकेट पर दिए गए निर्देशानुसार फेंटें। - क्रीम को स्टिफ पीक या मीडियम स्टिफ पीक की स्थिरता तक फेंटा जा सकता है। - यदि डेयरी व्हिपिंग क्रीम का उपयोग किया जा रहा हो, तो उसे फेंटते समय 50 ग्राम बारीक चीनी (कैस्टर शुगर) मिलाएँ। - यदि क्रीम की गाढ़ापन (कंसिस्टेंसी) ढीली हो, तो उसे कुछ और मिनट तक फेंटें। यदि क्रीम बहुत अधिक गाढ़ी हो जाए या अधिक फेंट दी गई हो, तो उसमें बिना फेंटी हुई क्रीम के कुछ चम्मच मिलाकर स्पैटुला से तब तक मिलाएँ, जब तक वांछित गाढ़ापन प्राप्त न हो जाए।	



चित्र 3.1 — व्हिण्ड क्रीम

3.1.2 चैन्टिली क्रीम

वनीला बीन्स से सुगंधित की गई मीठी व्हिप्ड क्रीम को चैन्टिली क्रीम या क्रेम चैन्टिली कहा जाता है। इस क्रीम का उपयोग कई प्रकार की पेस्ट्री में फिलिंग के रूप में या केकों की आइसिंग के लिए किया जा सकता है। चैन्टिली क्रीम को ताज़ी बेरी और फलों के साथ भी परोसा जा सकता है। यदि ताज़ी वनीला बीन्स उपलब्ध न हों, तो आप 5 मि.ली. वनीला एक्सट्रैक्ट का उपयोग कर सकते हैं।

विधि संख्या 2— क्रेम चैन्टिली	
सामग्री	मात्रा
डेयरी व्हिपिंग क्रीम (35% वसा) कैस्टर शुगर वनीला बीन * यदि मीठी नॉन-डेयरी क्रीम का उपयोग किया जा रहा हो, तो चीनी न डालें।	500 मिली ग्राम 50 ग्राम एक चौथाई छोटा चम्मच
विधि - सभी सामग्रियों को एक ठंडे मिक्सिंग बाउल में डालें। सुनिश्चित करें कि क्रीम का तापमान 3–5°C के बीच हो। - क्रीम को स्पीड 1 पर 2 मिनट तक फेंटें, फिर स्पीड 2 पर 2–3 मिनट तक या पैकेट पर दिए गए निर्देशानुसार फेंटें। - डेयरी क्रीम को स्टिफ पीक या मीडियम स्टिफ पीक स्थिरता तक फेंटा जाता है।	



चित्र 3.2— क्रेम शांतिली

3.1.1 पेस्ट्री क्रीम

यह एक पकाई हुई क्रीम है जो दूध, अंडे की जर्दी या पूरे अंडे, चीनी, कॉर्न स्टार्च/कस्टर्ड पाउडर या मैदा का उपयोग करके बनाई जाती है। इसे क्रेम पैटिसियर भी कहा जाता है। यह एक पारंपरिक फ्रांसीसी क्रीम है जिसका उपयोग कई फ्रांसीसी मिठाइयों, केकों और पेस्ट्री में किया जाता है।

इसे शू पेस्ट्री (एक्लेयर, क्रीम पफ्स, स्वान आदि), व्यक्तिगत केकों और पेस्ट्री, रेज़िन स्वर्ल, फ्लान में फिलिंग के रूप में उपयोग किया जाता है तथा इसे अन्य मिठाइयों के लिए आधार के रूप में भी उपयोग किया जा सकता है।

विधि संख्या 3— पेस्ट्री क्रीम

सामग्री	मात्रा
फुल क्रीम दूध	500 ml 40gm
कैस्टर शुगर (बारीक चीनी)	+ 40g 10 ml
कैस्टर शुगर (2 भाग)	100 g
वेनिला एक्सट्रैक्ट	25 g
साबुत अंडे (फेंटे हुए)	25 g
कॉर्न फ्लोर	25 g
मैदा	50 g
बिना नमक का मक्खन (नरम किया हुआ)	

विधि

1. एक सॉसपैन में दूध, 40 ग्राम चीनी और वनीला एक्सट्रैक्ट डालें। इस मिश्रण को मध्यम आँच पर उबाल आने तक गर्म करें।
2. इसी बीच अंडे और शेष 40 ग्राम चीनी को एक साथ फेंटें, जब तक मिश्रण गाढ़ा न हो जाए।
3. कॉर्न फ्लोर और मैदा को छानकर अंडे और चीनी के मिश्रण में डालें और अच्छी तरह मिलाने तक फेंटें।
4. उबले हुए दूध को अंडे के मिश्रण में धीरे-धीरे और लगातार धार के रूप में डालें तथा लगातार फेंटते रहें, जब तक पूरा दूध मिश्रण में मिल न जाए।
5. अब इस अंडे के मिश्रण को मध्यम आँच पर पकाएँ और मिश्रण को लगातार फेंटते रहें, जब तक सॉस गाढ़ी होकर क्रीमी और चिकनी बनावट का न हो जाए।
6. जब वांछित गाढ़ापन प्राप्त हो जाए, तब सॉसपैन को आँच से हटा लें। कटे हुए मक्खन के टुकड़े डालें और इमल्सीफाई होने तक फेंटें।
7. क्रीम को एक समतल बर्तन में स्थानांतरित करें और तुरंत क्रीम की सतह को प्लास्टिक फिल्म से ढक दें।
8. इस क्रीम को 3–5°C तापमान के बीच संग्रहित किया जाता है और इसे 2 दिनों के भीतर उपयोग करना चाहिए।



पेस्ट्री क्रीम को प्लास्टिक फिल्म से ढकने से उसकी बनावट चिकनी बनी रहती है, क्योंकि यह सतह पर परत बनने से रोकता है।

3.1.4 बटर क्रीम

यह क्रीम बटर और आइसिंग शुगर को प्लैनेटरी डो मिक्सर में पैडल अटैचमेंट की सहायता से फेंटकर बनाई जाती है। इस क्रीम का उपयोग केक और पेस्ट्री की लेयरिंग और आइसिंग करने, क्रीम रोल में फिलिंग करने तथा डिजाइनर पाइपिंग बनाने के लिए किया जाता है। इसे इच्छानुसार फ्लेवर और रंग दिया जा सकता है। इसे एयर टाइट कंटेनर में रखना चाहिए और रेफ्रिजरेटर में 15 दिनों तक तथा कमरे के तापमान (22 से 24°C) पर 2-3 दिनों तक सुरक्षित रखा जा सकता है। टैलियन, स्विस्, फ्रेंच आदि बटर क्रीम के अन्य प्रकार हैं। बटर क्रीम की विस्तृत रेसिपी नीचे दी गई है।

विधि संख्या 4— बटर क्रीम	
सामग्री	मात्रा
बिना नमक का मक्खन	1000 मि.ली.
आइसिंग शुगर	500ग्राम
वेनिला एक्सट्रैक्ट	20 मि.ली
विधि 1. मिक्सर के पैडल अटैचमेंट का उपयोग करते हुए मक्खन को धीमी गति पर 1 मिनट तक क्रीम करें। 2. इसी बीच आइसिंग शुगर को 2-3 बार छान लें। 3. जब मशीन धीमी गति पर चल रही हो, तब चीनी को चम्मच-चम्मच करके मक्खन में डालना प्रारम्भ करें, जब तक कि पूरी चीनी घुल न जाए। इसे धीरे-धीरे करें, एक साथ नहीं। इसके बाद गति को 2 तक बढ़ाएँ और मिश्रण को तब तक फेंटें जब तक उसका रंग हल्का और बनावट फूली हुई न हो जाए। 4. अब इसमें वनीला अर्क (वेनिला एक्सट्रैक्ट) डालें और अच्छी तरह मिलाएँ। 5. उपयोग करने से पहले क्रीम को कम-से-कम 1 घंटे तक बिना छेड़े रखें। 6. भविष्य में उपयोग के लिए क्रीम को ढककर प्रशीतक में रखें।	



चित्र 3.4 — बटर क्रीम

प्रशीतक में रखी गई बटर क्रीम को उपयोग से पहले कमरे के तापमान (22 से 24 डिग्री सेल्सियस) तक आने दें तथा स्पैचुला से चिकना कर लें।

विधि 5— इटालियन बटर क्रीम

सामग्री	मात्रा
एग व्हाइट	225 ग्राम
चीनी	250 ग्राम
पानी	200 ग्राम
बिना नमक का बटर	750 ग्राम
नमक	0.5 ग्राम

विधि 1. सबसे पहले शुगर सिरप तैयार करें। एक पैन में चीनी और पानी डालें और तब तक पकाएँ जब तक यह 117 °C तक न पहुँच जाए और सॉफ्ट बॉइल अवस्था प्राप्त न कर ले। तापमान की जाँच कैन्डी/प्रोब थर्मामीटर से करें। 2. इसी समय मेरिंग्यू तैयार करें। एग व्हाइट को 15 सेकंड तक फेंटें। थोड़ा-थोड़ा करके नमक मिलाएँ, गति बढ़ाएँ और एग व्हाइट तथा नमक के मिश्रण को स्पीड नंबर 3 या उच्च गति पर तब तक फेंटें जब तक फूली हुई और हल्की स्थिरता प्राप्त न हो जाए। 3. जब एग व्हाइट फूले हुए हो जाएँ, तब मिक्सर की गति 1 कर दें और तैयार किया हुआ शुगर सिरप मिक्सर में डालें। अब मिक्सर की गति 3 कर दें और तब तक फेंटते रहें जब तक मेरिंग्यू हल्का और फूला हुआ न हो जाए और इसका तापमान 35–36 °C न हो जाए। 4. अब कमरे के तापमान का बटर छोटी-छोटी मात्राओं में मिलाएँ और उच्च गति पर फेंटते रहें जब तक पूरा बटर उपयोग न हो जाए। प्रारम्भ में मिश्रण का आयतन कम हो जाता है, परन्तु कुछ मिनट तक लगातार फेंटने पर यह फिर से क्रीम का रूप ले लेता है। 5. इस बटर क्रीम में मार्शमैलो जैसा अनुभव और मुलायम बनावट होती है। 6. केक की लेयरिंग के अतिरिक्त इसका उपयोग टार्ट शेल्स की फिलिंग, क्रीम बन या क्रीम रोल बनाने, तथा विभिन्न केक और पेस्ट्री पर डिज़ाइनर पाइपिंग करने के लिए किया जा सकता है।	 चित्र 3.5— इटालियन बटर क्रीम
--	--

3.1.5 डिप्लोमैट क्रीम

यह क्रीम पेस्ट्री क्रीम का व्युत्पन्न रूप है और इसे पेस्ट्री क्रीम को व्हिप्ड क्रीम और जेलाटिन के साथ मिलाकर बनाया जाता है, जिससे स्थिर संरचना प्राप्त होती है।

विधि संख्या 6— डिप्लोमैट क्रीम	
सामग्री	मात्रा
पेस्ट्री क्रीम	400 ग्राम
बिना चीनी की व्हिप्ड क्रीम	250 ग्राम
जिलेटिन पाउडर	3 ग्राम
पानी	15 ग्राम
विधि 1. जिलेटिन पाउडर को 15 ml पानी में 10 मिनट तक फूलने (ब्लूम करने) के लिए रखें। 2. पेस्ट्री क्रीम को ऊपर दी गई रेसिपी संख्या 3 में बताए अनुसार तैयार करें। 3. जिलेटिन को डबल बॉयलर पर या माइक्रोवेव में पिघला लें। 4. पिघले हुए जिलेटिन को गर्म पेस्ट्री क्रीम में मिलाएँ और अच्छी तरह फेंटें ताकि जिलेटिन समान रूप से मिश्रित हो जाए। 5. सतह को प्लास्टिक फिल्म से ढक दें और इसे कुछ घंटों के लिए रेफ्रिजरेटर में ठंडा होने के लिए रखें। 6. कुछ घंटों बाद ठंडी व्हिप्ड क्रीम को पेस्ट्री क्रीम में मिलाएँ और तब तक धीरे-धीरे फोल्ड करें जब तक मुलायम स्थिरता प्राप्त न हो जाए। 7. आवश्यकता के अनुसार फ्लेवर और रंग मिलाएँ। 8. इस क्रीम का उपयोग एंट्रेमेन्स, व्यक्तिगत केक और पेस्ट्री, टार्ट और टार्टलेट में फिलिंग या बेस के रूप में किया जाता है।	



चित्र 3.5— इटालियन बटर क्रीम

3.2 कस्टर्ड

परम्परागत रूप से, कस्टर्ड दूध और चीनी को उबालकर तथा संपूर्ण अंडों या अंडे की जर्दी से गाढ़ा करके बनाया जाता है। इन कस्टर्ड को सॉस के रूप में परोसा जा सकता है या बावारोइस, मूस, सूप्ले आदि जैसे डेज़र्ट बनाने के लिए आधार के रूप में उपयोग किया जा सकता है।

कस्टर्ड को अंडों के बिना भी बनाया जा सकता है, जिसमें व्यावसायिक कस्टर्ड पाउडर या कॉर्न स्टार्च को गाढ़ा करने वाले पदार्थ के रूप में उपयोग किया जाता है।

3.2.1 क्रेम आंग्लेज़

यह अंडों पर आधारित एक कस्टर्ड है, जिसे अंडे, चीनी और दूध का उपयोग करके बनाया जाता है। क्रेम एंग्लेज़ को वेनिला सॉस, इंग्लिश क्रीम तथा बवेरियन क्रीम के नाम से भी जाना जाता है।

विधि क्रमांक 7— क्रेम एंग्लेज़	
सामग्री	मात्रा
दूध	500
अंडे की जर्दी	मिली
चीनी	120 ग्राम
वेनिला एक्सट्रैक्ट	75 ग्राम
	10 मिली
विधि 1. एक सॉस पैन में दूध, वेनिला और आधी चीनी मिलाकर धीमी आँच पर उबाल आने तक गर्म करें। 2. इसी बीच एक बाउल में बची हुई चीनी को अंडे की जर्दी के साथ फेंटें, जब तक कि मिश्रण क्रीमी और हल्का गाढ़ा न हो जाए। 3. जब दूध में उबाल आ जाए, तो उसमें से थोड़ा दूध जर्दी वाले मिश्रण में डालकर अच्छी तरह मिलाएँ। शेष दूध को पुनः आँच पर रखें। अब जर्दी का मिश्रण दूध में डालें और अच्छी तरह मिलाते हुए मध्यम आँच पर पकाएँ, जब तक तापमान 83°C तक न पहुँच जाए। अधिक गर्म न करें, अन्यथा कस्टर्ड फट सकता है। 4. कस्टर्ड को एक महीन छलनी से छानकर एक छोटे बाउल में निकाल लें। 5. इसे बर्फ की परत (आइस बाथ) पर रखकर ठंडा करें और ऊपर परत बनने से रोकने के लिए लगातार चलाते रहें।	



चित्र 3.7— क्रेम

कस्टर्ड की जाँच करने के लिए चम्मच को कस्टर्ड में डुबोएँ। यदि कस्टर्ड चम्मच के पीछे समान रूप से परत बना ले और टपके नहीं, तो वह उपयोग के लिए तैयार है।

3.2.2 बिना अंडे का कस्टर्ड

बिना अंडे का कस्टर्ड दूध और चीनी को उबालकर बनाया जाता है तथा इसे गाढ़ा करने के लिए कस्टर्ड पाउडर का उपयोग किया जाता है।

विधि क्रमांक 8— बिना अंडे का कस्टर्ड	
सामग्री	मात्रा
दूध	500 मिली
कस्टर्ड पाउडर	30 ग्राम
चीनी	75 ग्राम
वेनिला एक्सट्रैक्ट	10 मिली
विधि एक सॉस पैन में दूध, वेनिला और चीनी को मिलाकर धीमी आँच पर उबाल आने तक गर्म करें। जब दूध में उबाल आ जाए, तो उसमें से थोड़ा दूध कस्टर्ड पाउडर के मिश्रण में डालकर अच्छी तरह मिलाएँ। इसके बाद बचा हुआ दूध कस्टर्ड मिश्रण में डालें।	



3.3.1 वेनिला सॉस

वेनिला सॉस और क्रेम एंग्लेज स्वाद और दिखावट में लगभग समान होते हैं। क्रेम एंग्लेज को थोड़ा अधिक समय तक पकाया जाता है, जबकि वेनिला सॉस क्रेम एंग्लेज की तुलना में थोड़ा पतला होता है। हालाँकि, दोनों का उपयोग एप्पल पाई, आइस्क्रीम, पैनकेक, फल आदि जैसे डेज़र्ट के साथ परोसने के लिए किया जा सकता है। इसके लिए ऊपर दिए गए खंड में क्रेम एंग्लेज की विधि देखें।

चित्र. 3.9— वेनिला सॉस



3.2.2 चॉकलेट सॉस

चॉकलेट आधारित सॉस सबसे अधिक लोकप्रिय होते हैं क्योंकि इन्हें विभिन्न प्रकार के डेज़र्ट के साथ उपयोग किया जा सकता है। इसे आइस्क्रीम के ऊपर टॉपिंग के रूप में परोसा जा सकता है या चॉकलेट ब्राउनी के साथ सहायक सॉस के रूप में दिया जा सकता है। इसके अतिरिक्त, चॉकलेट आधारित डेज़र्ट को परोसने के लिए इसे प्लेटिंग सॉस के रूप में भी उपयोग किया जाता है। चॉकलेट सॉस का उपयोग चॉकलेट मिल्कशेक और कोल्ड कॉफी में गार्निश या टॉपिंग के रूप में भी किया जाता है।



चित्र. 3.10— चॉकलेट सॉस

विधि संख्या 9 — डार्क चॉकलेट सॉस	
सामग्री	मात्रा
डार्क चॉकलेट	500 ग्राम
कुकिंग क्रीम	400 मिली
विधि 1. चॉकलेट को छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। क्रीम को उबालें और इसे लगभग 80°C तक ठंडा होने दें। इसके बाद गरम क्रीम को कटी हुई चॉकलेट के ऊपर डाल दें। 2. मिश्रण को 3–5 मिनट तक ऐसे ही रहने दें। 3. 5 मिनट बाद चॉकलेट और क्रीम को व्हिस्क की सहायता से अच्छी तरह मिलाएँ, जब तक चॉकलेट पूरी तरह घुल न जाए। 4. तैयार सॉस को एक साफ और सूखे कंटेनर में संग्रहित करें। रेफ्रिजरेटर में रखा गया सॉस 7–10 दिनों तक उपयोग किया जा सकता है।	

3.3.3 फ्रूट कॉम्पोट

फ्रूट कॉम्पोट, जैसा कि इसके नाम से स्पष्ट है, एक या कई प्रकार के ताजे फलों से बनाया जाता है जिन्हें चीनी, शहद, पानी, फलों के रस या मसालों के साथ धीमी आँच पर पकाया जाता है। इसे विधि और उपयोग के उद्देश्य के अनुसार विभिन्न प्रकार से स्वादयुक्त बनाया जा सकता है।

उदाहरण के लिए, सेब को दालचीनी के साथ स्वादयुक्त किया जाता है और इसे पैनकेक के साथ परोसा जाता है। यदि ताजे बेरी उपलब्ध न हों, तो संपूर्ण जमे हुए बेरी का भी उपयोग किया जा सकता है।



चित्र 3.11— फ्रूट कॉम्पोट

चित्र 3.11— फ्रूट कॉम्पोट

सामग्री	मात्रा
रास्पबेरी	100 ग्राम
ब्लूबेरी	100 ग्राम
ब्लैकबेरी	100 ग्राम
रेड करंट	200 ग्राम
स्ट्रॉबेरी	200 ग्राम
कैस्टर शुगर	300 मिली
पानी	1 नग
वेनिला पॉड	1 ग्राम
पेक्टिन	1 ग्राम
कैस्टर शुगर	50 ग्राम

विधि

1. सभी बेरी फलों को अच्छी तरह धो लें।
2. 50 ग्राम कैस्टर शुगर को 1 ग्राम पेक्टिन के साथ मिलाकर अलग रख दें।
3. एक बर्तन में सभी बेरी, कैस्टर शुगर, वेनिला और पानी डालकर आँच पर रखें। जब तापमान 40°C तक पहुँच जाए, तब चीनी-पेक्टिन का मिश्रण डालकर अच्छी तरह चलाएँ।
4. मिश्रण को उबालें, जब तक तापमान 110°C तक न पहुँच जाए (इसे कैंडी थर्मामीटर से जाँचा जा सकता है) और मिश्रण थोड़ा गाढ़ा न हो जाए।
5. पकने के बाद इसे 30 मिनट तक विश्राम करने दें, फिर जूस स्ट्रेनर की सहायता से कॉम्पोट से अतिरिक्त रस छान लें।
6. अब कॉम्पोट को एक स्टेरिलाइज्ड कंटेनर में संग्रहित कर रेफ्रिजरेटर में रखा जा सकता है। छाना हुआ रस डेज़र्ट को प्लेटिंग करते समय सॉस के रूप में उपयोग किया जा सकता है।

3.3.4 कूली

कूली पके हुए फलों या सब्जियों को पीसकर (प्यूरी बनाकर) तैयार किया जाता है, जिसे बाद में छानकर एक मुलायम और चिकना सॉस प्राप्त किया जाता है, जिसे कूली कहा जाता है।

उदाहरण के लिए, यदि ऊपर दी गई बेरी कॉम्पोट की विधि को पीसकर और छान लिया जाए, तो इससे बेरी कूली प्राप्त होगी।



चित्र 3.12 — कूली

3.4 पाई या टार्ट क्रस्ट

एक पाई शेल या टार्ट एक आधार होता है जो शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट्री डो से बनाया जाता है, जिसे स्वीट पेस्ट या साब्ले भी कहा जाता है। यह पेस्ट या डो मक्खन, चीनी, आटा और अंडा या दूध जैसी सामग्री का उपयोग करके बनाया जाता है। इसका उपयोग एप्पल पाई, फ्रूट टार्ट, लेमन मेरिंग्यू टार्ट आदि डेज़र्ट बनाने में किया जाता है।

विधि क्रमांक 11— स्वीट पेस्ट डो

सामग्री	मात्रा
परिष्कृत आटा	250 ग्राम
आइसिंग शुगर	120 ग्राम
मक्खन	130 ग्राम
पूरे अंडे	50 ग्राम
नमक	1 ग्राम

विधि 1. एक मिक्सिंग बाउल में अंडे और नमक को हल्का फेंटें। 2. आटा और आइसिंग शुगर को एक साथ छान लें। 3. आटे में ठंडा मक्खन क्यूब्स में डालें और अपनी उंगलियों की सहायता से रगड़ें जब तक कि मिश्रण रेत जैसा जैसा मोटा और रेत जैसा बनावट न हो जाए। 4. 170 डिग्री सेल्सियस तापमान पर ओवन में 12–14 मिनट तक या कुरकुरा होने तक बेक करें। 5. कुछ पाई/टार्ट बिना किसी भरावन के बेक किए जाते हैं, जिसे टार्ट का ब्लाइंड बेकिंग (ब्लाइंड बेकिंग) कहा जाता है। जबकि कुछ मामलों में पाई या टार्ट को भरावन के साथ ही बेक किया जाता है। उदाहरण के लिए, एप्पल पाई के मामले में टार्ट मोल्ड को सेब की पाई मिश्रण से भरकर बेक किया जाता है।	 यदि तैयार टार्ट शेल्स को बेक करने से पहले कुछ घंटों के लिए प्रशीतक में रखा जाए, तो वे अपना आकार बनाए रखते हैं।
--	--

3.5 शू पेस्ट्री

शू पेस्ट्री को पाटे आ शू भी कहा जाता है। यह एक पेस्ट होता है, जो आटा, मक्खन, दूध, पानी और अंडों से बनाया जाता है। यह पेस्ट के रूप में होता है, जिसे दो बार पकाया जाता है—पहली बार पेस्ट बनाते समय और दूसरी बार जब पेस्ट को बेकिंग शीट पर पाइप किया जाता है। इसका उपयोग फ्रेंच डेजर्ट जैसे एक्लेयर, पेरिस ब्रेस्ट, स्वान्स और प्रोफिटरोल्स बनाने में किया जाता है, जो खोखली पेस्ट्री होती हैं और इनमें वेनिला क्रीम, डिप्लोमेट क्रीम, शांटिली क्रीम आदि भरी जाती हैं।

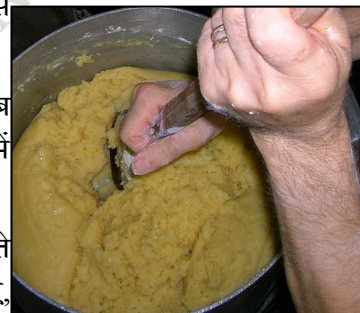
विधि क्रमांक 12— शू पेस्ट्री बटर

सामग्री	मात्रा
---------	--------

पानी	125 मिली
दूध	125 मिली
नमक का मक्खन	125 ग्राम
आटा	150 ग्राम
अंडे	250 ग्राम
नमक	3 ग्राम
चीनी	5 ग्राम
एग वॉश	
अंडे	50 ग्राम
अंडे की जर्दी	50 मिली
दूध	200 ग्राम
वेनिला	20 मिली
फिलिंग व्हिप्ड क्रीम	100 ग्राम
वेनिला पेस्ट्री क्रीम	

विधि – शू पेस्ट्री

1. एक सॉसपैन में पानी, दूध, नमक, चीनी और मक्खन को गर्म करें। जब मक्खन पूरी तरह पिघल जाए, तो मिश्रण को तेज उबाल तक ले आएं।
2. आँच से हटाकर सारा मैदा एक साथ डालें और लकड़ी की स्पैटुला से मिलाएँ।
3. पैन को पुनः आँच पर रखें और मध्यम आँच पर आटे को पकाएँ, जब तक कि वह पैन के किनारों को छोड़कर एक आटे की गेंद के रूप में एकत्र न हो जाए।
4. इस आटे को एक मिक्सिंग बाउल में निकालें। कुछ मिनट तक चलाते रहें ताकि यह ठंडा हो जाए। जब यह लगभग 50°C तक ठंडा हो जाए, तब अंडों को एक-एक करके डालें और लगातार मिलाते रहें, जिससे अंडे आटे में अच्छी तरह मिलकर एक पेस्ट बना दें।
5. पेस्ट की स्थिरता जाँचने के लिए स्पैटुला को आटे के बीच में चलाएँ। यदि बीच का भाग धीरे-धीरे बंद हो जाए तो पेस्ट सही है। यदि ऐसा न हो, तो थोड़ा और अंडा मिलाएँ।
6. तैयार पेस्ट को अंतिम उत्पाद के अनुसार प्लेन या स्टार नोजल लगी पाइपिंग बैग में भरें।
7. ओवन का तापमान 180°C पर सेट करें। एक बेकिंग ट्रे को सिलिकॉन शीट या पार्चमेंट पेपर से लाइन करें।
8. एक्लेयर (Éclair) बनाने के लिए – पेस्ट को लगभग 12–14 सेमी लंबी सीधी रेखा में पाइप करें और प्रत्येक पाइपिंग के बीच 2–3 इंच का अंतर रखें। ऊपर से एग वॉश लगाएँ और 180°C पर 30–35 मिनट तक बेक करें।



चित्र 3.14— शू पेस्ट्री बटर

9. प्रोफिटरोल (Profiteroles) बनाने के लिए – पेस्ट को ट्रे पर हाथों को गोलाकार घुमाते हुए लगभग 2 इंच व्यास की गेंद के आकार में पाइप करें और प्रत्येक के बीच 2–3 इंच का अंतर रखें। ऊपर से एग वॉश लगाकर 180°C पर 25–30 मिनट तक बेक करें।
10. पेरिस ब्रेस्ट (Paris Brest) बनाने के लिए – पेस्ट को गोलाकार गति में पाइप करते हुए रिंग या फूली हुई ट्यूब का आकार दें। ऊपर से एग वॉश लगाएँ और कुछ बादाम के फ्लेक्स छिड़कें। इसे 170°C पर 30–35 मिनट तक बेक करें।
11. स्वान बनाने के लिए – पाइपिंग बैग पर दबाव डालते हुए पेस्ट को आँसू की बूँद (tear drop) के आकार में पाइप करें और फिर पाइपिंग बैग को अचानक अपनी ओर खींच लें। इसका पिछला सिरा (पूँछ) सिर की तुलना में पतला होगा। अब 3 मिमी व्यास वाले पतले गोल ट्यूब नोजल का उपयोग करके चित्र 3.16 में दिखाए अनुसार स्वान का मुँह और गर्दन पाइप करें। स्वान की गर्दन को 160°C पर 12–14 मिनट तक बेक करें। स्वान के शरीर को 180°C पर 25–30 मिनट तक बेक करें।



चित्र 3.15—

विधि – फिनिशिंग

1. एकलेयर के लिए – एकलेयर शेल को बीच से काटें या नीचे/साइड में छेद बनाकर पाइपिंग की सहायता से अंदर फिलिंग भरें।
2. प्रोफिटरोल या शू बन के लिए – शू बन के नीचे छेद करें और उसमें क्रीम भरें।
3. स्वान के लिए – चित्र 3.16 के अनुसार स्वान के शरीर को काटें। उसमें क्रीम भरें और फिर पंख तथा गर्दन को लगाएँ।



अंडा लेप (एग वॉश) की विधि
सभी अंडों और दूध को एक साथ मिलाएँ,
अच्छी तरह फेंटें तथा छान लें।
भरावन की विधि
क्रीम को वनीला के साथ फेंटें।

आपने क्या सीखा?

इस सत्र को पूरा करने के बाद आप निम्नलिखित करने में सक्षम होंगे:

- क्राफ्ट बेकर की व्यक्तिगत स्वच्छता और सैनिटेशन के महत्व का वर्णन करना।
- भारत में खाद्य मानकों और विनियमों का वर्णन करना।
- खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली पर चर्चा करना।

प्रायोगिक अभ्यास

गतिविधि

1. शू पेस्ट्री (एक्लेयर, प्रोफिटरोल्स और स्वान), फ्रूट टार्ट, लेमन मेरिंग्यू टार्ट और एप्पल पाई तैयार करें।
2. तिरामिसु, चॉकलेट मूस और कोल्ड सूप्ले तैयार करें।

अपनी प्रगति जाँचें

अ. बहुविकल्पीय प्रश्न

1. पाई शेल या टार्ट एक आधार होता है जो शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट्री डो से बनाया जाता है।

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| क. शॉर्ट क्रस्ट पेस्ट्री डो | ख. लैमिनेटेड पेस्ट्री डो |
| ग. फर्मेंटेड डो | घ. उपर्युक्त में से कोई नहीं |

2. शू पेस्ट्री को किस नाम से भी जाना जाता है?

- | | |
|--------------|--------------|
| क. कूली | ख. पाते आ शू |
| ग. बटर क्रीम | घ. टार्ट |

3. प्रोफिटरोल्स, एक्लेयर और स्वान किसका उपयोग करके तैयार किए जाते हैं?

- | | |
|-------------------|---------------------|
| क. स्वीट पेस्ट डो | ख. शू पेस्ट्री बैटर |
| ग. कूली | घ. फ्रूट कंपोट |

4. डेयरी क्रीम फेंटने पर अपने आयतन का दोगुना हो जाती है, जबकि नॉन-डेयरी क्रीम फेंटने के बाद आयतन में _____ होती है।

- | | |
|-------------|------------------------------|
| क. तीन गुना | ख. समान रहती है |
| ग. दोगुना | घ. उपर्युक्त में से कोई नहीं |

5. पेस्ट्री क्रीम एक शास्त्रीय _____ है।

- | | |
|------------------|------------------------------|
| क. इटालियन क्रीम | ख. स्विस् क्रीम |
| ग. फ्रेंच क्रीम | घ. उपर्युक्त में से कोई नहीं |

ब. रिक्त स्थान भरें

1. इटालियन क्रीम, स्विस् क्रीम और फ्रेंच क्रीम _____ के प्रकार हैं।
2. चीनी की चाशनी के तापमान को जाँचने के लिए _____ का उपयोग किया जाता है।
3. _____ पेस्ट्री क्रीम को व्हिप्ड क्रीम और जिलेटिन के साथ मिलाकर बनाया जाता है।
4. _____ को वनीला सॉस, इंग्लिश क्रीम और बावेरियन क्रीम के नाम से भी जाना जाता है।
5. _____ पके हुए फलों और सब्जियों को प्यूरी बनाकर तथा छानकर तैयार किया जाता है, जिससे एक चिकनी सॉस प्राप्त होती है।

स. कथन को सही या गलत के रूप में चिन्हित कीजिए

1. डेज़र्ट सामान्यतः भोजन के साथ परोसा जाने वाला एक सहायक व्यंजन होता है।
2. फिरनी, रबड़ी फ़ालूदा और शाही टुकड़ा भारतीय डेज़र्ट हैं।
3. व्हिप्ड क्रीम ठंडी हैवी डेयरी क्रीम का उपयोग करके बनाई जाती है, जिसमें वसा की मात्रा 20–26% होती है।
4. क्रेम शांटिली वनीला बीन्स के स्वाद वाली मीठी व्हिप्ड क्रीम होती है।
5. क्रेम शांटिलीको क्रेम पैटिसियर भी कहा जाता है।

सत्र 2—डेज़र्ट की तैयारी

अंग्रेज़ी में एक लोकप्रिय कहावत है— “अंत भला तो सब भला”, और यह कहावत डेज़र्ट के संदर्भ में बिल्कुल उपयुक्त है। एक सुन्दर ढंग से प्रस्तुत किया गया डेज़र्ट उपभोक्ताओं के मन में मीठी स्मृतियाँ छोड़ जाता है, इसलिए यह अत्यंत आवश्यक हो जाता है कि डेज़र्ट एक ही समय में आकर्षक और रोचक दिखाई दे। इस खंड में हम ऊपर चर्चा किए गए आधारों का उपयोग करते हुए तथा उपयुक्त गार्निश के साथ विभिन्न प्रकार के डेज़र्ट बनाना सीखेंगे।

अंतरराष्ट्रीय स्तर पर अनेक प्रकार के डेज़र्ट तैयार किए जाते हैं, किंतु इस खंड में हम उन लोकप्रिय डेज़र्टों को शामिल करेंगे जो हमारे देश के अधिकांश रेस्तराँ और होटलों में परोसे जाते हैं। चॉकलेट मूस, सूप्ले, क्रेम ब्रूले और तिरामिसू जैसे डेज़र्ट लगभग हर डेज़र्ट मेनू में देखे जा सकते हैं।

मूस

मूस एक हल्की और फूली हुई बनावट वाला डेज़र्ट होता है, जिसे सामान्यतः फेंटे हुए अंडे की सफेदी, फेंटी हुई क्रीम, या दोनों के प्रयोग से बनाया जाता है। इसमें स्वाद के लिए चॉकलेट, कॉफी, कैरामेल, प्यूरी किए हुए फल, या विभिन्न जड़ी-बूटियाँ और मसाले जैसे पुदीना या वनीला मिलाए जाते हैं। मूस मीठा या नमकीन दोनों प्रकार का हो सकता है।



चित्र— 3.17—

वनीला मूस

यह एक हल्का और फूला हुआ डेज़र्ट है, जिसे अंडे, चीनी, फेंटी हुई क्रीम और जिलेटिन के उपयोग से बनाया जाता है। इसे सीधे भी खाया जा सकता है या स्पंज, बिस्किट, क्रस्ट आदि के बीच परत के रूप में भी लगाया जा सकता है।

पकाने की विधि संख्या 13— वनीला मूस		
सामग्री	मात्रा	
वनीला मूस बेस		
अंडे की जर्दी	120 ग्राम	
चीनी अरंडी	75 ग्राम	

क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

दूध	25 मिली	
व्हीप्ड क्रीम	500 ग्राम	
जिलेटिन	34 ग्राम	
वेनिला अर्क	20 मिली	छवि क्रेडिट- भोपाल बेकिंग कंपनी
वेनिला बीज	0.5 ग्राम	
वेनिला स्पंज/सादा सफेद स्पंज		
मकई का आटा	30 ग्राम	not to be Published
आटा	73 ग्राम	
चीनी अरंडी	90 ग्राम	
पूरा अंडा	150 ग्राम	
मक्खन	23 ग्राम	

चित्र 3.18—

विधि— स्पंज

1. ओवन को **210** डिग्री सेल्सियस पर पहले से गरम करें।
2. एक बेकिंग ट्रे को ग्रीस-प्रूफ पेपर से लाइन करें।
3. अंडा और चीनी को व्हिस्क अटैचमेंट वाले मिक्सिंग बाउल में रखें।
4. अंडे और चीनी को मध्यम गति पर तब तक फेंटें जब तक मिश्रण हल्का और फूला हुआ न हो जाए।
5. इस बीच मैदा और कॉर्न फ्लोर को एक साथ छान लें ताकि वे अच्छी तरह मिल जाएँ। जब अंडे का मिश्रण कड़ा हो जाए, तब उसमें मैदे का मिश्रण धीरे-धीरे कट एंड फोल्ड विधि से मिलाएँ।
6. माइक्रोवेव में मक्खन को पिघला लें।
7. अंत में मक्खन को मैदे के मिश्रण में फोल्ड करें और मिश्रण को ट्रे पर फैला दें।
8. ट्रे को पहले से गरम किए गए ओवन में रखें और **210** डिग्री सेल्सियस पर **10–12** मिनट तक बेक करें या जब स्पंज में टूथपिक डालकर **10** सेकंड बाद निकाली जाए और वह साफ बाहर आए।

डेज़र्ट कप या गिलास तैयार करना

1. अपनी पसंद के 100 मि.ली. के 8 से 10 गिलास लें।
2. अब गोल कटर की सहायता से कुछ स्पंज डिस्क काट लें। यदि स्पंज बहुत मोटा है तो उसे 5 मि.मी. मोटी स्पंज डिस्क में स्लाइस कर लें। इन्हें प्लास्टिक रैप से ढककर अलग रख दें।

मूस

1. ठंडी क्रीम को फेंटें जब तक उसमें सॉफ्ट पीक न बन जाए, फिर उसे रेफ्रिजरेटर में रख दें।
2. एक मिक्सिंग बाउल में अंडा, दूध, वनीला एक्सट्रैक्ट और चीनी डालकर पूरे मिश्रण को अच्छी तरह फेंटें।
3. अब एक अन्य पैन में पानी लेकर उसे मध्यम आँच पर स्टोव पर रखें, इसे डबल बॉयलर कहते हैं। पानी को गरम होने दें।
4. इस बीच 25 ग्राम पानी में जिलेटिन को 10–15 मिनट के लिए भिगो दें (ब्लूम करें)।
5. अंडे वाले बाउल को डबल बॉयलर पैन पर रखें, ध्यान रखें कि बाउल पैन के पानी को न छुए। यदि पानी अधिक हो तो उसे कम कर दें। व्हिस्क की सहायता से मिश्रण को फेंटना शुरू करें जब तक वह हल्का और गाढ़ा न हो जाए। इस मिश्रण को साबायोन (Sabayon) कहा जाता है। साबायोन की छोटी मात्रा को पकने में लगभग 10–15 मिनट लगते हैं। तापमान नियंत्रित करने के लिए बीच-बीच में

क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

बाउल को आँच से हटाते रहें, अन्यथा साबायोन फट सकता है।

- जिलेटिन को माइक्रोवेव में रखें और 30 सेकंड तक फुल पावर पर गरम करें जब तक वह पूरी तरह घुल न जाए और उसमें कोई अवशेष न रहे।
- जब जिलेटिन पिघल जाए, तो उसे साबायोन में डालकर अच्छी तरह मिला दें।
- साबायोन को आँच से हटाकर ठंडा होने दें।
- अब क्रीम को फ्रिज से बाहर निकालें।
- लगभग 50 ग्राम व्हिप्ड क्रीम लेकर उसे साबायोन में फोल्ड करें। अच्छी तरह मिलाएँ, फिर 50 ग्राम और क्रीम लेकर उसे भी मिला दें। इससे साबायोन का तापमान कम होगा और मिश्रण बाकी क्रीम के साथ आसानी से मिल जाएगा।
- अब साबायोन और क्रीम के मिश्रण को शेष क्रीम के ऊपर डालें और कट एंड फोल्ड विधि से हाथों की सहायता से फोल्ड करें।

सामान्यतः बिना दूध से बनी क्रीम

यह मिश्रण बहुत गर्म साबायोन के संपर्क में आने पर फट या जम सकता है। इसलिए सुनिश्चित करें कि साबायोन का तापमान 45 डिग्री सेल्सियस से अधिक न हो।

संयोजन

- एक सादा टिप नोजल वाला पाइपिंग बैग लें। मूस मिश्रण को पाइपिंग बैग में भरें।
- मूस को गिलासों में आधा भरने तक पाइप करें। मूस के ऊपर स्पंज की एक डिस्क रखें और फिर मूस की एक और परत पाइप करें, जब तक कि गिलास भर न जाए और किनारे (रिम) से 1 सेमी स्थान खाली न रह जाए।
- किसी भी वायु बुलबुले को हटाने के लिए गिलास के आधार को हल्के से अपनी हथेली पर थपथपाएँ। मूस को रेफ्रिजरेटर में रख दें।

फिनिशिंग

- व्हाइट चॉकलेट को माइक्रोवेव में पिघलाएँ। इसे टेम्पर करें, एसीटेड शीट पर फैलाएँ, मनचाहे आकार में काटें और रेफ्रिजरेटर में रखें। जम जाने पर इसे एसीटेड शीट से निकालकर अलग रख दें।
- मूस को रेफ्रिजरेटर से बाहर निकालें, चॉकलेट गार्निश से सजाएँ और तुरंत परोसें।

पकाने की विधि संख्या 14— अनानास मूस		
सामग्री	मात्रा	
वेनिला मूस	500 ग्राम	
ताजा अनानास पासे	150 ग्राम	
चीनी	60 ग्राम	
पानी	50 मिली	
पीला भोजन रंग	2 बूँदें	
अनानास एसेंस	5-6 बूँदें	छवि क्रेडिट- भोपाल बेकिंग कंपनी

चित्र 3.19— अनानास माउस

तैयारी की विधि

स्ट्यूड पाइनएप्पल

- अनानास को छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें और गार्निश के लिए कुछ बड़े 1×1 इंच के टुकड़े रखें। इसे चीनी, पानी, पीले

क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

रंग और पाइनएप्पल एसस के साथ एक पैन में रखें।

- अनानास के कम्पोट को मध्यम आँच पर नरम होने तक पकाएँ, उपयोग से पहले इसे ठंडा कर लें। बड़े टुकड़ों को गार्निश के लिए सुरक्षित रखें।

मूस की तैयारी

वनीला मूस बनाने के लिए ऊपर बताई गई वही प्रक्रिया का पालन करें।

संयोजन और परिष्करण

- गिलासों में मूस को आधा भरें, उसमें एक चम्मच पाइनएप्पल कम्पोट डालें, कम्पोट के ऊपर थोड़ा और मूस डालें और अंत में स्पंज रखें।
- मूस को रेफ्रिजरेटर में रखें। वनीला मूस के लिए ऊपर बताई गई वही फिनिशिंग प्रक्रिया का पालन करें।
- इस बीच व्हाइट चॉकलेट को टेम्पर करें और एसीटेड शीट पर फैलाएँ। मनचाहे आकार में काटकर जमाने के लिए रेफ्रिजरेटर में रखें। जम जाने पर इसे एसीटेड शीट से निकालें और पाइनएप्पल मूस को चॉकलेट गार्निश तथा अनानास के टुकड़ों से सजाएँ।

सूप्ले

- “सूप्ले” शब्द फ्रेंच क्रिया से लिया गया है, जिसका अर्थ है ऊपर उठना। यह एक गरम व्यंजन है, जिसे ओवन से सीधे परोसा जाता है, क्योंकि मिश्रण साँचे (मोल्ड) की ऊँचाई से ऊपर तक उठ जाता है।
- सूप्ले को गरम या ठंडा दोनों प्रकार से बनाया जा सकता है। गरम सूप्ले को गरम ही परोसा जाता है और ठंडे सूप्ले को ठंडा परोसा जाता है। यह एक क्लासिक फ्रेंच डेज़र्ट है, जिसे डेज़र्ट के बेस कस्टर्ड में हल्के से फेंटी हुई कड़ी अंडे की सफेदी को फोल्ड करके बनाया जाता है।
- फेंटी हुई अंडे की सफेदी सूप्ले में हल्की और फूली हुई बनावट प्रदान करती है। बेक करने पर गरम सूप्ले साँचे में अपनी वास्तविक ऊँचाई से लगभग दुगुना तक उठ जाता है। ठंडा सूप्ले बेक नहीं किया जाता, बल्कि अंडे की सफेदी को क्रीम, साबायोन, जिलेटिन और फ्लेवर वाले बेस मिश्रण में फोल्ड किया जाता है। इसके बाद इसे फ्रिज में जमाने के लिए रखा जाता है।

सूप्ले को ओवन से सीधे क्यों परोसा जाता है?

सूप्ले में फेंटी हुई अंडे की सफेदी मिलाकर उसमें हवा भरी जाती है। ओवन की गर्मी अंडे की सफेदी के प्रोटीन को जमा देती है और उसके अंदर फँसी हुई गरम हवा के कारण उसकी संरचना बनी रहती है। यदि इसे कुछ समय तक रखा रहने दिया जाए, तो भीतर की हवा ठंडी हो जाती है, जिससे सूप्ले बैठ जाता है।

पकाने की विधि संख्या 15— हॉट चॉकलेट सूप्ले

सामग्री	मात्रा	
दूध	250 मिली	
अंडे की जर्दी	40 ग्राम	
अरंडी चीनी	30 ग्राम	
आटा	30 ग्राम	

वेनिला एसेस	2 बूंदें	 चित्र 3.20— हॉट चॉकलेट सूफल
अनानास एसेस	10 मिली	
डार्क चॉकलेट	75 ग्राम	
अंडे का सफेद भाग	180 ग्राम	

विधि

1. दूध को वनीला एक्सट्रैक्ट के साथ उबालें और फिर स्टोव से हटा लें।
2. एक सॉसपैन में अंडे की जर्दी, 20 ग्राम चीनी और मैदा को एक साथ फेंटें जब तक मिश्रण चिकना न हो जाए।
3. गरम दूध को अंडे के मिश्रण में थोड़ी-थोड़ी मात्रा में डालें और लगातार मिलाते रहें जब तक पूरा दूध मिश्रण में मिल न जाए।
4. पैन को मध्यम आँच पर रखें और मिश्रण को तब तक पकाएँ जब तक यह गाढ़ा होकर पेस्ट्री क्रीम का रूप न ले ले।
5. जब मिश्रण गरम हो, तब उसमें चॉकलेट चिप्स या कटी हुई चॉकलेट डालें और अच्छी तरह फेंटें ताकि वह पूरी तरह मिल जाए।
6. जब चॉकलेट पेस्ट्री क्रीम तैयार हो जाए, तो इसे एक स्टोरेज कंटेनर में डालें और क्रीम की सतह पर प्लास्टिक फिल्म लगाकर ढक दें। इसे फ्रिज में ठंडा होने दें।
7. अंडे की सफेदी को 10 ग्राम चीनी के साथ तब तक फेंटें जब तक कड़े शिखर (stiff peak) न बन जाएँ।
8. पेस्ट्री क्रीम को फ्रिज से निकालें और सावधानीपूर्वक उसमें अंडे की सफेदी को फोल्ड करें, ध्यान रखें कि मिश्रण बैठने न पाए।
9. मिश्रण को पहले से चिकनाई लगे रेमेकिन मोल्ड्स में डालें।
10. 190 डिग्री सेल्सियस पर 20 मिनट तक बेक करें।
11. ताजे फलों से सजाकर तुरंत वनीला आइसक्रीम के एक स्कूप के साथ परोसें।

चिल्ड लेमन सूफ्ले

चिल्ड सूफ्ले सामान्यतः तैयार करके फ्रीज़र के बजाय रेफ्रिजरेटर में जमने के लिए रखा जाता है। इसमें जिलेटिन होता है, जो डेज़र्ट को एक साथ बांधे रखता है और उसे आकार देता है। चिल्ड सूफ्ले के लिए मोल्ड को बाहर की ओर मोटी प्लास्टिक शीट लगाकर इस प्रकार तैयार किया जाता है कि वह मोल्ड की ऊँचाई से कम से कम एक सेंटीमीटर ऊपर तक उठी रहे। इसके बाद सूफ्ले का मिश्रण मोल्ड में डालकर रेफ्रिजरेटर में जमने के लिए रखा जाता है। जब सूफ्ले रेफ्रिजरेटर में जम जाता है, तब प्लास्टिक शीट को हटा दिया जाता है, जिससे ऐसा प्रतीत होता है कि सूफ्ले मोल्ड की ऊँचाई से ऊपर उठ गया है।

पकाने की विधि संख्या 16— ठंडा नींबू सूफ्ले

सामग्री	मात्रा	 चित्र 3.21— ठंडा नींबू सूफल
नींबू का रस	50 मिली	
नींबू उत्तेजकता	4 नहीं।	
अरंडी की चीनी	25 ग्राम	
व्हीप्ड क्रीम	200 ग्राम	
जिलेटिन	8 ग्राम	
पानी	40 मिली	
अंडे का सफेद भाग	60 ग्राम	

विधि

1. जिलेटिन को 40 मि.ली. पानी में 10 मिनट के लिए भिगोकर (ब्लूम करके) रखें।
2. लगभग 2 इंच ऊँचाई वाले 2.5 इंच रेमेकिन मोल्ड को हल्का तेल लगी एसीटेट शीट की पट्टी से इस प्रकार लाइन करें कि वह मोल्ड से 1 सेंटीमीटर ऊँची रहे। नींबू का रस और चीनी को एक साथ पकाएँ और उबाल आने दें। उबाल आने के बाद मिश्रण को आँच से हटाकर ठंडा होने दें, जब तक कि उसका तापमान 35 डिग्री सेल्सियस न हो जाए।
3. क्रीम को फेंटें। नींबू के रस वाले मिश्रण को क्रीम में फोल्ड करें।
4. जिलेटिन को माइक्रोवेव में पिघलाएँ। इसे जल्दी लेकिन समान रूप से मिश्रण में फोल्ड करें।
5. इस बीच अंडे की सफेदी को फेंटें और उसे धीरे-धीरे सूफले मिश्रण में फोल्ड करें।
6. तैयार सूफले मिश्रण को तैयार किए गए रेमेकिन मोल्ड में डालें। इसे 3-4 घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रखें जब तक यह जम न जाए।

जिलेटिन का तापानुकूलन (टेम्परिंग ऑफ जिलेटिन)

जब पिघले हुए जिलेटिन को सीधे ठंडे मूस मिश्रण में मिलाया जाता है, तो उसमें जिलेटिन के रेशे बन जाते हैं, जिससे मूस ठीक प्रकार से सेट नहीं हो पाता। इससे बचने के लिए ठंडे मिश्रण की थोड़ी मात्रा पिघले हुए जिलेटिन में मिलाएँ और फिर उसे शेष मिश्रण के साथ अच्छी तरह मिला दें। इस प्रक्रिया को जिलेटिन का तापानुकूलन (टेम्परिंग ऑफ जिलेटिन) कहा जाता है।

संयोजन और सजाना

1. एसीटेट शीट की पट्टी को सावधानीपूर्वक हटा दें। रेफ्रिजरेट किया हुआ सूफले एक डेजर्ट प्लेटर पर रखें।
2. ऊपर ताज़ी क्रीम की एक घुमावदार परत पाइप करें और इसे नींबू के एक स्लाइस तथा ताज़े पुदीने की टहनी से सजाएँ।

क्रेम ब्रूले

यह एक क्लासिक फ्रेंच डेजर्ट है, जिसे अंडे की जर्दी, चीनी, दूध, क्रीम और किसी फ्लेवरिंग एजेंट से बनाया जाता है तथा इसे कम तापमान पर लंबे समय तक बेक किया जाता है। इसे ब्रूले कहा जाता है, जिसका अर्थ जला हुआ होता है, क्योंकि बेक किए हुए कस्टर्ड के ऊपर चीनी छिड़ककर उसे ब्लो टॉर्च की सहायता से कैरामेलाइज किया जाता है।

इसे वनीला, लेमन ग्रास, चाय, कॉफी, हेज़लनट आदि विभिन्न सामग्रियों से फ्लेवर किया जा सकता है और ताज़ी क्रीम या फलों के साथ परोसा जा सकता है।

पकाने की विधि संख्या 17— वेनिला क्रीम ब्रूली

सामग्री	मात्रा	
दूध	500 मिली	
फ्रेश क्रीम कैस्टर	500 मिली	
शुगर एग जर्दी	150 ग्राम	
वेनिला एक्सट्रैक्ट	240 ग्राम	
स्रोत— गूगल.कॉम	20 मिली	

चित्र 3.22— क्रीम ब्रूली

विधि

1. बेकिंग ओवन को 140 डिग्री सेल्सियस पर सेट करें।
2. दूध और क्रीम को एक साथ उबालें।
3. एक अलग बाउल में अंडे की जर्दी और चीनी को अच्छी तरह मिल जाने तक फेंटें।
4. जब दूध और क्रीम उबल जाएँ, तो थोड़ी मात्रा अंडे की जर्दी वाले मिश्रण में डालें और लगातार फेंटते रहें। इसके बाद क्रीम मिश्रण को थोड़ा-थोड़ा करके डालें और फेंटते रहें जब तक पूरी क्रीम मिश्रण में न मिल जाए। अंत में वनीला एक्सट्रैक्ट मिलाएँ।

क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

- मिश्रण को छान लें। रेमेकेन्स को एक बेकिंग ट्रे पर रखें और उनमें मिश्रण डालें। ट्रे को ओवन में रखें, ट्रे में गरम पानी डालें और ट्रे को ओवन के अंदर सरका दें।
- 140 डिग्री सेल्सियस पर 50–60 मिनट तक बेक करें। बेक होने के बाद ट्रे से निकालकर इसे ठंडा होने के लिए रेफ्रिजरेटर में रखें।
- फ्रिज से निकालें और ऊपर कैस्टर शुगर छिड़ककर समान रूप से फैला दें।
- ब्लो टॉच को मध्यम आँच पर जलाएँ और चीनी पर चलाएँ ताकि वह सामान्य कैरामेल रंग से गहरे रंग तक कैरामेलाइज़ हो जाए।
- क्रेम ब्रूले को ताजे फलों और बेरीज़ से सजाएँ।

आप चरण 2 में लेमन ग्रास, इलायची, अदरक, तुलसी आदि जैसी कोई भी जड़ी-बूटी/मसाला/चाय मिला सकते हैं और स्वाद को मिश्रण में समाने (इन्फ्यूज़ होने) देने के लिए इसे 30 मिनट तक ढककर छोड़ दें। उपयोग से पहले मिश्रण को छान लें और पुनः गरम कर लें। कुछ ऐसे फ्लेवर भी होते हैं जिन्हें मिश्रण के उबलने के तुरंत बाद मिलाना चाहिए, जैसे हेज़लनट पेस्ट, पीनट बटर, कॉफी, चॉकलेट गनाश आदि।

आग को एक ही स्थान पर न रखें, अन्यथा चीनी जल सकती है। समान कैरामेल परत प्राप्त करने के लिए ब्लो टॉच को चीनी की सतह पर समान रूप से लगातार घुमाते रहें। चीनी को अधिक न जलाएँ, क्योंकि इससे कड़वा स्वाद आ सकता है।
जली हुई चीनी

क्रेम कैरामेल

क्रेम कैरामेल या कैरामेल कस्टर्ड, जैसा कि इसे सामान्यतः कहा जाता है, कस्टर्ड तैयार करने की विधि के संदर्भ में क्रेम ब्रूले के समान होता है। सबसे पहले सुनहरा कैरामेल तैयार किया जाता है और उसे अलग-अलग डेरिओल मोल्ड्स में डाला जाता है। इसके बाद पूरे अंडे, दूध और वनीला से कस्टर्ड तैयार किया जाता है और इसे कैरामेल के ऊपर डाल दिया जाता है। फिर इसे क्रेम ब्रूले की ही तरह बेक किया जाता है।

बेक होने के बाद इसे मोल्ड से बाहर निकाला जाता है और कैरामेल ऊपर सॉस की एक परत के रूप में दिखाई देता है।

पकाने की विधि संख्या 17— वेनिला क्रीम ब्रूली		
सामग्री	मात्रा	
दूध	500 मिली	
फ्रेश क्रीम कैस्टर	500 मिली	
शुगर एग जर्दी	150 ग्राम	
वेनिला एक्सट्रैक्ट	240 ग्राम	
स्रोत—Google.com	20 मिली	

चित्र 3.22— क्रीम ब्रूली

विधि

- चीनी को मध्यम आँच पर पकाएँ जब तक उसका तापमान 165–170 डिग्री सेल्सियस तक पहुँचकर सुनहरे एम्बर रंग का न हो जाए। इसे अलग-अलग मोल्ड्स में लगभग 20 मि.ली. प्रत्येक में डालें।
- ओवन को 140 डिग्री सेल्सियस पर सेट करें।
- अब दूध, चीनी, अंडे और वनीला को एक साथ फेंटें जब तक कि सारी चीनी अच्छी तरह घुल न जाए। मिश्रण/कस्टर्ड को एक

क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

बारीक छलनी से छान लें। कस्टर्ड को अलग-अलग मोल्ड्स में लगभग 60 मि.ली. से 80 मि.ली. तक डालें। यह मोल्ड के आकार पर निर्भर करता है कि उसमें कितना मिश्रण डाला जाए।

4. मोल्ड्स को एक गहरी बेकिंग ट्रे में रखें। ट्रे को ओवन में रखें और उसमें गरम पानी डालें जब तक कि पानी मोल्ड्स की ऊँचाई तक न पहुँच जाए। इससे कस्टर्ड समान रूप से बेक होता है।
5. कस्टर्ड को ओवन में रखें और 60–80 मिनट तक बेक करें जब तक वह छूने पर सख्त न हो जाए। यह जाँचने के लिए टूथपिक डालें कि सतह पर तरल कस्टर्ड तो नहीं निकल रहा है। आवश्यकता होने पर और बेक करें।
6. बेक होने के बाद ओवन से निकालें और कुछ मिनट तक कमरे के तापमान पर रहने दें। ट्रे से निकालकर ठंडा करने के लिए फ्रिज में रखें।
7. 6 से 8 घंटे बाद मोल्ड से निकालें। इसके लिए ऊपर से कस्टर्ड को धीरे-धीरे दबाएँ और मोल्ड के किनारों से अलग करें, फिर इसे उल्टा करके प्लेट पर रखें ताकि कैरामेल वाला भाग ऊपर रहे।
8. ताजे फल, बेरीज़ और क्रेम शांटिली के साथ परोसें।

एप्पल पाई

यह एक क्लासिक डेज़र्ट है, जो स्ट्यू किए हुए सेबों को मीठी शॉर्टक्रस्ट पेस्ट्री में भरकर बनाया जाता है। इस डेज़र्ट को परंपरागत रूप से गरम परोसा जाता है और इसके साथ वनीला आइसक्रीम का एक स्कूप तथा कस्टर्ड सॉस दिया जाता है।

पकाने की विधि संख्या 19— सेब पाई

सामग्री	मात्रा	
मीठा पेस्ट	200 ग्राम	
सेब छिलका	500 ग्राम	
दालचीनी पाउडर	2 ग्राम	
किशमिश	20 ग्राम	
अरंडी की चीनी	150 ग्राम	
मक्खन	50 ग्राम	

चित्र 3.24 — सेब पाई

विधि

एप्पल मिश्रण

1. सेबों को छीलकर छोटे टुकड़ों में काट लें। एक सॉसपैन में मक्खन रखें, उसमें चीनी डालें और उसके ऊपर सेब तथा दालचीनी रखें। सभी को धीरे-धीरे चलाकर अच्छी तरह मिला लें। मिश्रण को धीमी आँच पर रखें और सेब के मिश्रण की सतह को बटर पेपर से ढक दें ताकि भाप सेबों के अंदर ही बनी रहे, परन्तु पैन को ढकें नहीं। लगभग 10–15 मिनट तक पकाएँ जब तक सेब पक न जाएँ और मिश्रण चमकदार दिखाई देने लगे।
2. मिश्रण को ठंडा होने दें।

पाई शेल

1. ओवन का तापमान 180 डिग्री सेल्सियस पर सेट करें।
2. इस बीच मीठे पेस्ट्री आटे को बेलन की सहायता से लगभग 2 मि.मी. मोटाई तक बेलें। इस शीट को पाई मोल्ड पर रखें और धीरे-धीरे दबाएँ ताकि यह मोल्ड की सतह और किनारों पर अच्छी तरह बैठ जाए। पेस्ट्री को नीचे और किनारों पर दबाकर समान रूप से फैला दें। यदि कोई बुलबुले हों तो हवा के बुलबुले निकालने के लिए पेस्ट्री में छोटे-छोटे छेद करें।
3. चाकू के पिछले भाग की सहायता से मोल्ड के किनारों से अतिरिक्त पेस्ट्री काटकर हटा दें।

क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

4. एक प्लास्टिक रेप में कुछ चावल रखें और उसे लपेटकर बीन बैग जैसा बना लें। इस बीन बैग को मोल्ड में रखें।
5. मोल्ड्स को बेकिंग ट्रे में रखें और ओवन में रखकर 12–14 मिनट तक बेक करें जब तक कि यह लगभग 90% तक बेक न हो जाए। इसे ब्लाइंड बेकिंग कहा जाता है।
6. बेक होने के बाद ओवन से निकालें और ठंडा होने दें।
7. बेक किए हुए शेल में एप्पल पाई का मिश्रण भरें। पेस्ट्री आटे की एक और शीट बेलें और पाई मोल्ड के व्यास के अनुसार गोल डिस्क काट लें। पाई मिश्रण को इस डिस्क से ढक दें। अतिरिक्त भाग काट दें, ऊपर अंडे का वॉश लगाएँ और चाकू की सहायता से ऊपर क्रिस-क्रॉस डिजाइन बना दें।
8. 180 डिग्री सेल्सियस पर 10–12 मिनट तक बेक करें जब तक ऊपर की परत पक न जाए।
9. ओवन से निकालें, ठंडा होने दें और फिर पाई शेल से बाहर निकालें।
10. परोसने से पहले पाई को ओवन में 160 डिग्री सेल्सियस पर या माइक्रोवेव में 25–35 सेकंड तक गरम करें। ऊपर वनीला आइसक्रीम का एक स्कूप रखें और कस्टर्ड सॉस के साथ परोसें।

पाइनएप्पल अपसाइड डाउन केक

पाइनएप्पल अपसाइड डाउन केक एक अमेरिकी केक रेसिपी है, जो 1920 के दशक में डिब्बाबंद पाइनएप्पल के प्रचलन के साथ अमेरिका में बहुत लोकप्रिय हो गई। इस केक को बनाने की शुरुआत मोटे तले वाले पैन में मक्खन और ब्राउन शुगर को पिघलाकर की जाती है, जब तक कि वह कैरामेलाइज होना शुरू न हो जाए। इसके बाद इस मिश्रण को एक चिकनाई लगे केक पैन में डाला जाता है और उसके ऊपर पाइनएप्पल के स्लाइस रखे जाते हैं। फिर पाइनएप्पल स्लाइस के ऊपर बटरयुक्त व्हाइट टी केक या पाउंड केक का बैटर डाला जाता है और केक को गहरे सुनहरे भूरे रंग का होने तक बेक किया जाता है। बेक होने के बाद इसे उलट दिया जाता है और ऊपर कैरामेलाइज किए हुए पाइनएप्पल के साथ उल्टी दिशा में परोसा जाता है।

पकाने की विधि संख्या 20— अनानास उल्टा केक

सामग्री	मात्रा	
उपरी परत		
मक्खन	55 ग्राम	
ब्राउन शुगर	150 ग्राम	
डिब्बाबंद अनानास	5 स्लाइस	
मैराशिनी चेरी	14 पीसी	
केक बैटर		
आटा	195 ग्राम	
बेकिंग पाउडर	8 ग्राम	
मक्खन	113 ग्राम	
अरंडी की चीनी	200 ग्राम	
वेनिला अर्क	4 ग्राम	
अंडा (अलग)	100 ग्राम	
दूध	120 मिली	
टैटार की क्रीम	1 ग्राम	

चित्र 3.24— सेब पाई

टॉपिंग

1. एक छोटे सॉसपैन में मक्खन और ब्राउन शुगर रखें और मध्यम आँच पर चलाते हुए गरम करें जब तक मक्खन पिघल न जाए और चीनी पूरी तरह घुल न जाए।
2. इसके बाद बिना चलाए कुछ मिनट और पकाएँ, जब तक मिश्रण के बाहरी किनारों पर छोटे-छोटे बुलबुले दिखाई देने न लगें (अर्थात चीनी कैरामेलाइज होना शुरू हो जाए)। फिर इसे आँच से हटाकर तैयार किए गए 9 इंच व्यास और 2 इंच ऊँचाई वाले केक पैन में डाल दें।
3. चीनी के मिश्रण के ऊपर पाइनएप्पल के स्लाइस समान रूप से सजाएँ। प्रत्येक पाइनएप्पल स्लाइस के बीच में एक मैराशिनो चेरी रखें। आप केक के बाहरी किनारों के चारों ओर भी अतिरिक्त चेरी लगा सकते हैं।

केक बैटर

1. ओवन को 170 डिग्री सेल्सियस पर पहले से गरम करें।
2. एक बड़े बाउल में मैदा, बेकिंग पाउडर और नमक को छान लें या अच्छी तरह फेंटकर मिला लें।
3. इलेक्ट्रिक स्टैंड मिक्सर के बाउल में (पैडल अटैचमेंट के साथ) या हैंड मिक्सर की सहायता से मक्खन, चीनी और वनीला एक्सट्रैक्ट को तब तक फेंटें जब तक मिश्रण हल्का और फूला हुआ न हो जाए।
4. अंडों को अलग करें (अंडे की जर्दी और सफेदी अलग-अलग)।
5. आवश्यकता अनुसार बाउल के किनारों और तले को खुरचकर साफ करें। अब अंडे की जर्दी डालें और तब तक फेंटें जब तक वह मिश्रण में अच्छी तरह मिल न जाए।
6. अब मैदे का मिश्रण (तीन बार में) और दूध (दो बार में) बारी-बारी से मिलाएँ, अंत में सूखी सामग्री मिलाएँ। (बैटर गाढ़ा होगा)।
7. एक साफ बाउल में अंडे की सफेदी को क्रीम ऑफ टार्टर के साथ तब तक फेंटें जब तक सफेदी में कड़ा शिखर (firm peak) न बन जाए।
8. एक बड़े स्पैटुला की सहायता से फेंटी हुई अंडे की सफेदी को केक बैटर में दो बार में धीरे-धीरे फोल्ड करें। बैटर को केक पैन में डालें और चम्मच के पीछे के भाग या ऑफसेट स्पैटुला से ऊपर की सतह को समतल कर दें।
9. पहले से गरम ओवन में 35–45 मिनट तक बेक करें या जब तक केक का ऊपर का भाग गहरे सुनहरे भूरे रंग का न हो जाए और पैन के किनारों से थोड़ा अलग न होने लगे। (केक में—पाइनएप्पल में नहीं—डाली गई टूथपिक साफ बाहर आनी चाहिए)।
10. ओवन से निकालकर लगभग 10 मिनट तक वायररैक पर ठंडा होने दें। पैन के किनारों के चारों ओर एक तेज चाकू चलाएँ और फिर केक को सर्विंग प्लेट पर उल्टा कर दें।
11. गरम-गरम परोसें। यह केक उसी दिन सबसे अच्छा लगता है जिस दिन इसे बेक किया गया हो। बचे हुए केक को ढककर कुछ दिनों तक रेफ्रिजरेटर में रखा जा सकता है। परोसने से पहले माइक्रोवेव में गरम करें।

नोट— डिब्बाबंद पाइनएप्पल स्लाइस के स्थान पर आप 1 मध्यम आकार का ताज़ा पाइनएप्पल भी उपयोग कर सकते हैं। पाइनएप्पल को छीलकर, स्लाइस करके उसका बीच का कठोर भाग निकाल दें और फिर इसे ¼ इंच (0.5 सेमी) मोटे स्लाइस में काट लें।

फ्रूट टार्ट

फ्रूट टार्ट ताज़े फलों, डिप्लोमैट क्रीम या क्रेम शांटिली और मीठी पेस्ट्री से बने बेक किए हुए टार्ट शेल के संयोजन से तैयार किया जाता है। ये तीनों घटक मिलकर डेज़र्ट को क्रीमी और कुरकुरा (क्रंची) स्वाद अनुभव प्रदान करते हैं।

इस टार्ट को बनाने के लिए विभिन्न प्रकार के फलों का उपयोग किया जा सकता है, लेकिन यह ध्यान रखना आवश्यक है कि ताज़े फल क्रीम के साथ अच्छी तरह मेल खाते हों। जिन फलों में पानी की मात्रा बहुत अधिक होती है, उनका उपयोग नहीं करना चाहिए, जैसे तरबूज और खरबूजा। यदि ऐसे पानी वाले फल उपयोग किए जाएँ तो टार्ट को तुरंत खा लेना चाहिए, क्योंकि अधिक समय तक रखने पर टार्ट नरम (सोगी) हो सकता है।

स्ट्रॉबेरी, आम, पीच, सेब, रास्पबेरी और ब्लूबेरी जैसे फल क्रीम और टार्ट शेल के साथ बहुत अच्छे लगते हैं, इसलिए इन्हें प्राथमिकता देनी चाहिए।

पकाने की विधि संख्या 21— फल तीखा

सामग्री	मात्रा	
मीठा पेस्ट	200 ग्राम	
व्हीप्ड क्रीम	100 ग्राम	
पेस्ट्री क्रीम	50 ग्राम	
वेनिला अर्क	10 मिली	
सफेद चॉकलेट	50 ग्राम	
सेब	100 ग्राम	
आम/स्ट्रॉबेरी	150 ग्राम	
कटा हुआ पिस्ता	20 ग्राम	
शीशे का आवरण जेल	20 ग्राम	

चित्र 3.25— सेब पाई

विधि

1. स्वीट पेस्ट को 3 मि.मी. मोटाई तक बेलें।
2. एक सादे कटर की सहायता से एक गोल डिस्क काटें, जो टार्ट मोल्ड के व्यास से थोड़ी बड़ी हो।
3. इस डिस्क को टार्ट मोल्ड में रखें और नीचे की सतह पर हल्के से दबाएँ। अपनी उँगलियों को मोल्ड के किनारों की ओर ले जाते हुए समान दबाव दें ताकि आटा चारों ओर समान रूप से फैल जाए और आटे तथा टार्ट के बीच कोई हवा की जगह न रहे।
4. इसके बाद चाकू के पिछले भाग की सहायता से अतिरिक्त आटा काटकर हटा दें।
5. प्रत्येक शेल में चावल के बीन बैग रखें और 170 डिग्री सेल्सियस पर 12–15 मिनट तक ब्लाइंड बेक करें।
6. इस बीच क्रीम को फेंटें और उसे पेस्ट्री क्रीम तथा वनीला एक्सट्रैक्ट के साथ मिला लें।
7. जब टार्ट शेल बेक हो जाए, तो उसे ठंडा होने दें। बेक किए हुए टार्ट शेल के अंदर पिघली हुई व्हाइट चॉकलेट को पेंट ब्रश की सहायता से लगाएँ और उसे जमने दें। इससे टार्ट नरम (सोगी) होने से बचता है।
8. चॉकलेट से लाइन किए हुए टार्ट शेल के अंदर क्रीम को पाइप करें।
9. फलों को मनचाहे आकार में काटें और क्रीम के ऊपर आकर्षक ढंग से सजाएँ।
10. पेंट ब्रश की सहायता से टार्ट शेल के किनारों पर कोल्ड जेल ग्लेज़ लगाएँ।
11. टार्ट के किनारों पर कुटे हुए पिस्ता चिपकाएँ।
12. अंत में ऊपर लगे फलों पर कोल्ड ग्लेज़ लगाएँ और तुरंत परोसें।

आपने क्या सीखा?

इस सत्र को पूर्ण करने के बाद आप सक्षम होंगे—

- डेज़र्ट की तैयारी का वर्णन करने में।
- मूस, सूफ़्ले, ब्रूले, एप्पल पाई, केक और टार्ट पर चर्चा करने तथा उन्हें तैयार करने में।

प्रायोगिक अभ्यास

गतिविधि

अपनी प्रगति जाँचें

अ. बहुविकल्पीय प्रश्न

1. मूस हो सकता है ...

- क. मीठा ख. नमकीन
ग. कड़वा घ. मीठा और नमकीन दोनों

2. साबायोन किससे बनाया जाता है?

- क. व्हिप्ड क्रीम ख. अंडे
ग. बटर क्रीम घ. मैदा

3. सूफ़्ले को परोसा जा सकता है

- क. गरम या ठंडा दोनों ख. केवल ठंडा
ग. केवल गरम घ. उपरोक्त में से कोई नहीं

4. “सूफ़्ले” शब्द किस क्रिया “Soufflir” से लिया गया है?

- क. फ्रेंच ख. इटालियन
ग. अंग्रेज़ी घ. उपरोक्त में से कोई नहीं

5. चिल्ड लेमन सूफ़्ले को आकार देने और बनाए रखने में कौन सहायक होता है?

- क. लेमन ज़ेस्ट ख. व्हिप्ड क्रीम
ग. जिलेटिन घ. उपरोक्त में से कोई नहीं

ब. रिक्त स्थान भरें

1. पाइनएप्पल अपसाइड डाउन केक की उत्पत्ति _____ से हुई है।
2. क्रेम ब्रूले को लंबे समय तक _____ तापमान पर बेक किया जाता है।
3. क्रेम कैरामेल को _____ के नाम से भी जाना जाता है।
4. _____ ताजे फलों, डिप्लोमैट क्रीम या क्रेम शांटिली के संयोजन से बने मीठे पेस्ट्री टार्ट शेल में तैयार किया जाता है।
5. एप्पल पाई बनाने के लिए _____ पेस्ट्री का उपयोग किया जाता है।

स. कथन को सही या गलत चिह्नित करें

1. “Soufflir” का अर्थ है ऊपर उठना।
2. क्रेम ब्रूले एक क्लासिक स्विस डेज़र्ट है।
3. चीनी का कैरामेलाइज़ेशन ब्लो टॉर्च की सहायता से किया जाता है।
4. अधिक नमी वाले फलों का उपयोग फ्रूट टार्ट बनाने में किया जाता है।
5. कोल्ड सूफ़्ले को बेक किया जाता है।

सत्र 3— डेज़र्ट के लिए गार्निश/डेकोरेशन की तैयारी

हर डेज़र्ट को आकर्षक बनाने के लिए सजाना या गार्निश करना आवश्यक होता है। गार्निश और डेकोरेशन खाद्य योग्य होना चाहिए और अंतिम डेज़र्ट के स्वाद और रूप के साथ मेल खाना चाहिए। इन्हें विभिन्न सामग्री से बनाया जा सकता है जैसे चॉकलेट, क्रीम, फल, नट्स, टुइल, मेरिंग्यू, जड़ी-बूटियाँ आदि। नीचे कुछ सामान्य गार्निश के बारे में बताया गया है—

चॉकलेट सिगार और स्लैब

टुइल

ट्यूल (Tuille) एक पतला, मेहराबदार वेफर होता है जो कुरकुरा होता है तथा मीठा या नमकीन दोनों प्रकार का हो सकता है। यह एक फ्रांसीसी शब्द है, जिसका अर्थ छत की टाइल होता है, और इसका आकार मेहराबदार छत की टाइलों जैसा दिखाई देता है। इसे मैदा, मक्खन, चीनी, दूध तथा/अथवा अंडों के मिश्रण से तैयार किए गए पेस्ट द्वारा बनाया जाता है। इस पेस्ट को नॉन-स्टिक बेकिंग पेपर या सिलपैट (सिलपैट) पर पतली परत के रूप में फैलाकर बेक किया जाता है। जब यह गर्म होता है, तब लचीला रहता है, लेकिन ठंडा होने पर भंगुर और कुरकुरा हो जाता है। शेफ इसी गुण का लाभ उठाकर इसके कठोर होने से पहले इसे विभिन्न आकर्षक आकारों में ढालते हैं। इसे कभी नली के समान लपेटा जाता है, कभी किसी बेलनाकार पाइप पर मोड़ा जाता है, अथवा कटरों की सहायता से काटकर विशिष्ट सजावटी आकृतियाँ बनाई जाती हैं। पतली परत के रूप में फैलाए गए इस पेस्ट पर बादाम, काजू, मूंगफली या हेज़लनट जैसे कटे हुए मेवे अथवा खसखस और तिल जैसे बीज भी छिड़के जा सकते हैं, जिससे यह अधिक आकर्षक और रुचिकर बन जाता है। टुइल एक पतली, तिरछी वेफर होती है जो कुरकुरी होती है और मीठी या नमकीन हो सकती है। यह फ्रेंच शब्द है जिसका अर्थ है “टाइल” और यह मेहराबदार छत की टाइल के आकार जैसी होती है। इसे मैदा, मक्खन, चीनी, दूध और/या अंडे के मिश्रण से पेस्ट बनाकर तैयार किया जाता है।

पकाने की विधि संख्या 22— सादा ट्यूल

सामग्री	मात्रा	
आटा	55 ग्राम	
अरंडी की चीनी	150 ग्राम	
अंडे का सफेद भाग	90 ग्राम	
पिघला हुआ	120 ग्राम	
मक्खन	10 मिली	
वेनिला अर्क		

चित्र 3.26— सादा ट्यूल

विधि

1. अंडे की सफेदी और चीनी को तब तक फेंटें जब तक चीनी पूरी तरह घुल न जाए।
2. पिघला हुआ मक्खन डालें और मैदा मिलाएँ। इच्छानुसार वनीला या कोई अन्य फलेवर डालें।
3. बैटर को 4-5 घंटे के लिए फ्रिज में रख दें।
4. ओवन को 170 डिग्री सेल्सियस पर सेट करें।
5. नॉन-स्टिक बेकिंग पेपर के साथ बेकिंग ट्रे तैयार करें। चम्मच के पीछे के भाग से बैटर को सिलिण्डर या नॉन-स्टिक पेपर पर गोलाकार गति में और जितना संभव हो उतना पतला फैलाएँ।
6. ओवन में 170 डिग्री पर 7-8 मिनट तक बेक करें, जब तक किनारे हल्के सुनहरे न हो जाएँ। पहले कुछ पीस परीक्षण के लिए बेक करें, फिर बाकी बैटर का उपयोग करें।
7. बेक होने के बाद ओवन से निकालें। ऑफसेट स्पैटुला की सहायता से टुइल को उठाएँ और रोलिंग पिन, पाइप या कर्ब ट्रे पर रखकर मेहराबदार टाइल का आकार दें।
8. इसे कोन या सिलेंडर के आकार में भी बनाया जा सकता है, जिसमें दोनों सिरे खुले हों। कोन और सिलेंडर को फलों और पेस्ट्री क्रीम से भरा जा सकता है।
9. बेक की गई टुइल को एयर टाइट कंटेनर में कमरे के तापमान पर स्टोर करें।

फल

विभिन्न प्रकार के फल जैसे आम, तरबूज, कीवी, स्ट्रॉबेरी, ब्लूबेरी, रास्पबेरी, ड्रैगन फ्रूट, स्टार फ्रूट, अनानास आदि का उपयोग किसी भी डेज़र्ट, केक या पेस्ट्री को सजाने के लिए किया जा सकता है। इन्हें व्यंजन के अनुरूप बनाने के लिए विभिन्न आकारों और आकार-प्रकार में काटा जा सकता है। ताज़े फलों जैसे सेब और केला का उपयोग करते समय विशेष सावधानी रखनी चाहिए, क्योंकि ये बहुत जल्दी ऑक्सीकरण हो जाते हैं, जिससे उनका रूप कम आकर्षक और खाने में कम मनभावन लग सकता है।



चित्र 3.27—फल

इन्हें काटने के तुरंत बाद आप इन पर नींबू का रस हल्के से लगा सकते हैं या इन्हें साफ़ पारदर्शी जेल से ग्लेज़ कर सकते हैं। मुलायम और सख्त फलों का संयोजन डेज़र्ट में एक रोचक बनावट जोड़ सकता है।

मेवे

मेवे (नट्स) मिठाइयों और केक को सजाने में बहुत बहुमुखी भूमिका निभाते हैं। इन्हें मुख्य रूप से भूनकर कई मिठाइयों जैसे आइसक्रीम, पुडिंग आदि के ऊपर छिड़का जाता है और केक के किनारों पर भी लगाया जाता है, जैसे काजू के टुकड़े, बादाम के फ्लेक्स, कटा हुआ हेज़लनट या निब्स आदि। मेवे का उपयोग ट्यूल, बटरस्कॉच आदि बनाने में भी किया जा सकता है, जो केक को सजाने के लिए इस्तेमाल होते हैं। सजावट के अलावा, ये मिठाई में कुरकुरापन या क्रिस्प टेक्सचर भी जोड़ते हैं और उसके पोषण मूल्य को बढ़ाते हैं।



चित्र. 3.28— मेवे

क्रीम

क्रीम को सामान्यतः मध्यम या सख्त पीक तक फेंटा जाता है और फिर इसे किसी पसंदीदा नोजल लगे पाइपिंग बैग में भर लिया जाता है। इसके बाद यह क्रीम मिठाइयों या केक पर पाइप करके सजावट के लिए इस्तेमाल की जाती है। केक सजाने में व्हिप्ड क्रीम और बटर क्रीम का आमतौर पर उपयोग किया जाता है, जिन्हें इच्छानुसार स्वाद और रंग दिया जा सकता है। आजकल बाजार में विभिन्न प्रकार के फैसी पाइपिंग नोजल्स उपलब्ध हैं, जिनका उपयोग कप केक और अन्य मिठाइयों को सजाने के लिए किया जा सकता है।



चित्र. 3.29— क्रीम

मेरिंग्यू

मेरिंग्यू मूल रूप से अंडे की सफेदी और चीनी को फेंटकर बनाया जाता है, जिसे सीधे मिठाई पर पाइप किया जा सकता है या बेकिंग शीट पर पाइप करके गर्म ओवन में रात भर सुखाया जा सकता है। सुखाने के बाद यह हल्का और कुरकुरा हो जाता है। इसके बाद इसे विभिन्न मिठाइयों और केक को सजाने के लिए इस्तेमाल किया जा सकता है। मेरिंग्यू के तीन प्रकार होते हैं – इटालियन, फ्रेंच और स्विस्, और हर प्रकार की तैयारी और उपयोग की विधि अलग होती है।



चित्र. 3.30— मेरिंग्यू

इटालियन मेरिंग्यू

इटालियन मेरिंग्यू दो चरणों में बनाई जाती है— पहले चरण में अंडे की सफेदी को थोड़ी मात्रा में चीनी के साथ फेंटते हैं, और दूसरे चरण में 117 डिग्री सेल्सियस पर पकाया हुआ गर्म चीनी का सिरप फेंटते समय अंडे की सफेदी में मिलाया जाता है। फेंटना तब तक जारी रहता है जब तक मेरिंग्यू सख्त न हो जाए और कटोरी में ठंडा न हो जाए।

ठंडा होने के बाद, मेरिंग्यू को विभिन्न मिश्रणों में फोल्ड किया जाता है, जैसे मूस, बटर क्रीम, या इसे फ्रेंच मैकरॉन बनाने के लिए आधार के रूप में उपयोग किया जाता है। यह मेरिंग्यू सुखी मेरिंग्यू बनाने के लिए उपयुक्त नहीं है, लेकिन इसे मुख्य रूप से पोलिश त्रियोश, बेकड अलास्का (आइसक्रीम और स्पॉन्ज केक पर मेरिंग्यू की कोटिंग और ब्लो टॉर्च से कैरामेलाइज किया हुआ) सजाने और स्वादयुक्त मूस में हल्कापन और फूलेपन के लिए इस्तेमाल किया जाता है।

पकाने की विधि संख्या 23— इतालवी मेरिंग्यू		
सामग्री	मात्रा	
अंडे का सफेद भाग	100 ग्राम	 चित्र 3.31— इतालवी मेरिंग्यू 
अरंडी की चीनी	20 ग्राम	
पानी	80 मिली	
अरंडी की चीनी	180 ग्राम	
नमक	चुटकी	

विधि

1. ओवन को 90 डिग्री सेल्सियस पर प्रीहीट करें। बेकिंग शीट को सिलपट या नॉन-स्टिक पेपर से लाइन करें। सुनिश्चित करें कि व्हिस्क और कटोरी पूरी तरह से चिकनाई और पानी मुक्त हों, क्योंकि यह मेरिंग्यू को खराब कर देगा।
2. 180 ग्राम चीनी को पानी में घोलें और 117–119 डिग्री सेल्सियस तक उबालें (कैंडी थर्मामीटर से जांचें)।
3. जब सिरप का तापमान 110 डिग्री सेल्सियस पहुँच जाए, तब अंडे की सफेदी को 20 ग्राम चीनी और एक चुटकी नमक के साथ स्टैंड मिक्सर में व्हिस्क अटैचमेंट से स्पीड 3 पर फेंटना शुरू करें, जब तक यह फर्म और फोमी न हो जाए।
4. जब सिरप का आवश्यक तापमान प्राप्त हो जाए, तो इसे बहुत सावधानी से धीरे और लगातार एक पतली धारा में आंशिक रूप से फेंटी हुई अंडे की सफेदी पर डालें। ध्यान रखें कि सिरप व्हिस्क से न छुए। लगातार फेंटते रहें जब तक मेरिंग्यू सख्त और चमकदार न हो जाए। व्हिस्क उठाने पर मिश्रण फर्म पीक बनाए रखे।
5. 2 मिनट बाद स्पीड 2 पर कर दें और 1–2 मिनट और फेंटें।
6. मेरिंग्यू तैयार होने के बाद, इसका उपयोग मैकरॉन, मूस और अन्य ठंडी मिठाइयों में किया जा सकता है।

फ्रेंच मेरिंग्यू

यह सभी मेरिंग्यू में सबसे आसान है। पहले चरण में अंडे की सफेदी को हल्का फेंटें और इसमें एक चुटकी नमक, क्रीम ऑफ टार्टर/नींबू का रस, या सफेद वाइन सिरका डालें। यह मेरिंग्यू के गिरने से बचाता है। जब हल्का फोम बनना शुरू हो जाए, तब कैस्टर शुगर को चम्मच-चम्मच नियमित अंतराल पर डालें। फेंटना तब तक जारी रखें जब तक सारी चीनी मिल न जाए और मेरिंग्यू दोगुना आकार का, चमकदार और फर्म न हो जाए। इसके बाद इसे बेकिंग शीट पर पाइप करके गर्म ओवन में रात भर सुखाया जाता है। आवश्यकतानुसार इसमें रंग और फ्लेवर भी डाले जा सकते हैं। फ्रेंच मेरिंग्यू का उपयोग सफले, मूस जैसी मिठाइयों के आधार के रूप में किया जा सकता है और इसे एंजल केक जैसी फूली स्पॉन्ज

बनाने के लिए भी इस्तेमाल किया जा सकता है।

फ्रेंच मेरिंग्यू

यह सभी मेरिंग्यू में सबसे आसान है। पहले चरण में अंडे की सफेदी को हल्का फेंटें और इसमें एक चुटकी नमक, क्रीम ऑफ टार्टर/नींबू का रस, या सफेद वाइन सिरका डालें। यह मेरिंग्यू के गिरने से बचाता है। जब हल्का फोम बनना शुरू हो जाए, तब कैस्टर शुगर को चम्मच-चम्मच नियमित अंतराल पर डालें। फेंटना तब तक जारी रखें जब तक सारी चीनी मिल न जाए और मेरिंग्यू दोगुना आकार का, चमकदार और फर्म न हो जाए। इसके बाद इसे बेकिंग शीट पर पाइप करके गर्म ओवन में रात भर सुखाया जाता है। आवश्यकतानुसार इसमें रंग और फ्लेवर भी डाले जा सकते हैं। फ्रेंच मेरिंग्यू का उपयोग सफले, मूस जैसी मिठाइयों के आधार के रूप में किया जा सकता है और इसे एंजल केक जैसी फूली स्पॉन्ज बनाने के लिए भी इस्तेमाल किया जा सकता है।

विधि संख्या 24 — फ्रेंच मेरिंग

सामग्री	मात्रा	
अंडे की सफेदी	100 ग्राम	
बारीक दानेदार चीनी (कैस्टर शुगर)	175 ग्राम	
नमक	एक चुटकी	
सफेद सिरका/नींबू का रस	5 मिलीलीटर	
आइसिंग शुगर	25 ग्राम	

चित्र 3.32 — फ्रेंच मेरिंग

विधि

- ओवन को 90 डिग्री सेल्सियस तापमान पर पहले से गरम करें। एक बेकिंग ट्रे पर सिलपैट (सिलपैट) या नॉन-स्टिक पेपर बिछा दें। सुनिश्चित करें कि व्हिस्क और कटोरा किसी भी प्रकार की चिकनाई तथा पानी से मुक्त हों, क्योंकि इससे मेरिंग खराब हो सकती है।
- अंडे की सफेदी, सिरका और नमक को मध्यम गति पर तब तक फेंटें, जब तक मिश्रण दृढ़ और झागदार न हो जाए। इसके बाद बारीक दानेदार चीनी को चम्मच-चम्मच करके धीरे-धीरे मिलाते हुए फेंटें, जब तक पूरी चीनी घुल न जाए।
- फेंटना जारी रखें, जब तक चीनी पूरी तरह घुल न जाए और अंडे की सफेदी कड़ी तथा चमकदार न हो जाए। जब आप व्हिस्क को ऊपर उठाएँ, तो मिश्रण में दृढ़ शिखर (फर्म पीक) बने रहने चाहिए।
- छनी हुई आइसिंग शुगर को लचीले स्पैचुला की सहायता से शीघ्रता और सावधानीपूर्वक मिलाएँ, ध्यान रखें कि मेरिंग की फूली हुई बनावट कम न होने पाए।
- मेरिंग को उपयुक्त नोज़ल लगे पाइपिंग बैग में भरें। ट्रे पर इच्छित आकार में पाइप करें। 90 डिग्री सेल्सियस तापमान पर 2-4 घंटे तक बेक करें अथवा 50-60 डिग्री सेल्सियस तापमान पर पूरी रात ओवन में रखें। ठंडा होने के बाद वायुरुद्ध डिब्बे में संग्रहित करें।

क. स्विस् मेरिंग्यू

यह मेरिंग्यू अंडे की सफेदी और चीनी को डबल बॉयलर पर गर्म (40-45 डिग्री सेल्सियस) होने तक पकाकर बनाया जाता है। इस प्रक्रिया से चीनी जल्दी घुल जाती है और यह छोटे मेरिंग्यू और सजावट बनाने के लिए सबसे उपयुक्त होता है।

पकाने की विधि संख्या 25— स्विस् मेरिंग्यू		
सामग्री	मात्रा	
अंडे का सफेद अरंडी चीनी आइसिंग शुगर	100 ग्राम 200 ग्राम डस्टिंग के लिए	
		चित्र 3.33— स्विस् मेरिंग्यू

विधि

1. ओवन को 70 डिग्री सेल्सियस पर प्रीहीट करें। बेकिंग शीट पर सिलपैट या नॉन-स्टिक पेपर लगाएँ। सुनिश्चित करें कि व्हिस्क और बाउल किसी भी तरह की चिकनाई या पानी से मुक्त हों, क्योंकि इससे मेरिंग्यू खराब हो सकता है।
2. मध्यम आंच पर एक सॉस पैन में पानी रखें।
3. अंडे की सफेदी और कास्टर शुगर को मिक्सिंग बाउल में डालें और इस बाउल को डबल बॉयलर के ऊपर रखें। अंडे की सफेदी और कास्टर शुगर को लगातार और जोर से हाथ के व्हिस्क से फेंटते रहें जब तक कि सारी चीनी घुल न जाए और ध्यान रखें कि गर्मी से अंडे की सफेदी पक न जाए। मिश्रण को 45 डिग्री सेल्सियस तक गर्म करें।
4. बाउल को मशीन में स्थानांतरित करें और स्पीड नंबर 3 पर फेंटें जब तक कि सफेदी सख्त और चमकदार न हो जाए। जब आप व्हिस्क उठाएँ, तो मिश्रण में मजबूत चोटियाँ बननी चाहिए।
5. मेरिंग्यू को पाइपिंग बैग में डालें, जिसमें नोजल लगी हो। ट्रे पर इच्छित आकार और आकार में पाइप करें। मेरिंग्यू पर आइसिंग शुगर छिड़कें और ओवन में 90 डिग्री सेल्सियस पर 2-4 घंटे तक बेक करें, आकार के अनुसार, या रातभर 50-60 डिग्री सेल्सियस पर बेक करें।
6. जब मेरिंग्यू तैयार हो जाए, इसे ठंडा करें और एयर-टाइट कंटेनर में रखें। इसका उपयोग डेसर्ट और केक सजाने के लिए करें।



चित्र 3.34—

आपने क्या सीखा?

- इस सत्र को पूरा करने के बाद, आप सक्षम होंगे:
- डेसर्ट सजाने के लिए उपयोग की जाने वाली गार्निश का वर्णन करना।
- ट्यूइल, मेरिंग्यू, फलों और नट्स की गार्निश पर चर्चा करना और उन्हें तैयार करना।

प्रायोगिक अभ्यास

गतिविधि

अपनी प्रगति जाँचें

बहुविकल्पीय प्रश्न

1. ट्यूइल शब्द किस भाषा से लिया गया है?
क) फ्रेंच ख) इटालियन
ग) अंग्रेजी घ) उपरोक्त में से कोई नहीं
2. सेब और केले पर नींबू का रस क्यों लगाया जाता है?
क) पकने से रोकने के लिए ख) ऑक्सीडेशन से रोकने के लिए
ग) खराब होने से रोकने के लिए घ) बासी होने से रोकने के लिए
3. नट्स क्या जोड़ते हैं?
क) कुरकुरापन ख) पोषण मूल्य
ग) करारीपन घ) उपरोक्त सभी
4. डेसर्ट पर व्हिप्ड क्रीम पाइप करने के लिए क्या इस्तेमाल किया जाता है?
क) पाइपिंग नोजल ख) पाइपिंग बैग
ग) स्पैचुला घ) a और b दोनों
5. मेरिंग्यू कैसे बनाया जाता है?
क) अंडे की सफेदी और चीनी ख) व्हिप्ड क्रीम
ग) जिलेटिन घ) चॉकलेट

रिक्त स्थान भरें

1. मेरिंग्यू की तैयारी _____ सभी मेरिंग्यू में सबसे आसान है।
2. मेरिंग्यू के तीन मूल प्रकार हैं— _____, _____, और स्विस्।
3. स्विस् मेरिंग्यू पहले _____ पर गर्म होने तक पकाई जाती है।
4. _____ डेसर्ट को और आकर्षक बनाने के लिए किया जाता है।
5. ठंडा होने के बाद ट्यूइल भंगुर और _____ हो जाता है।

सही या गलत अंकित करें

1. फ्रेंच मेरिंग्यू का उपयोग हवादार स्पंज बनाने के लिए किया जा सकता है।
2. इटालियन मेरिंग्यू तीन चरणों में बनाई जाती है।
3. ट्यूइल एक पतली आर्च वाली वेफ़र होती है जो कुरकुरी होती है और मीठी या नमकीन हो सकती है।
4. सुखाने के बाद मेरिंग्यू नरम हो जाते हैं।
5. इटालियन मेरिंग्यू की तैयारी के दूसरे चरण में, शुगर सिरप को 150 डिग्री सेल्सियस पर पकाया जाता है।

सत्र 4— बुनियादी केक की तैयारी

बेसिक स्पंज और मूस केक

केक एक प्रकार का डेसर्ट है, जिसे आमतौर पर आटा, मक्खन, चीनी, अंडे और क्रीम से बनाया जाता है। ये आमतौर पर बड़े आकार के होते हैं और इसलिए इन्हें टुकड़ों में काटकर परोसा जाता है। केक के कटे हुए टुकड़ों को आमतौर पर पेस्ट्री कहा जाता है, जो पूरे केक के छोटे हिस्से होते हैं। समय के साथ, केक बनाने की प्रक्रिया में काफी बदलाव आया है। पुराने क्लासिक केक पूरी तरह से हाथ से बनाए जाते थे, जबकि आधुनिक केक आधुनिक मशीनों, मोल्ड और ओवन का उपयोग करके बनाए जाते हैं। ऊपर बताए गए सामग्री आमतौर पर केक बनाने में उपयोग होती हैं, लेकिन फलों, फल की प्यूरी, नट्स, नट पेस्ट और अन्य सामग्री का उपयोग करके पूरे केक को डिजाइन किया जा सकता है। एक सामान्य केक में आमतौर पर स्पंज, फिलिंग, आइसिंग और गार्निश शामिल होते हैं। नीचे हम कुछ बुनियादी स्पंज और मूस केक के बारे में जानेंगे।



चित्र 3.35—

स्पंज केक

स्पंज अपने आप में एक केक होता है जिसे वैसे ही खाया जा सकता है और इसे लेयर करके क्रीम, फल, नट्स आदि के साथ सजाकर कई अन्य प्रकार के केक भी बनाए जा सकते हैं। स्पंज पारंपरिक रूप से अंडे, आटा, चीनी और बेकिंग पाउडर या सोडा से बनाया जाता है, लेकिन आजकल बिना अंडों वाले स्पंज भी लोकप्रिय हो रहे हैं। सभी स्पंज का स्वाद और बनावट अलग-अलग होती है क्योंकि इनमें उपयोग की गई सामग्री और मात्रा भिन्न होती है। फिर भी, स्पंज केक की मूल आवश्यकताएँ समान रहती हैं, अर्थात् यह नरम, हल्का और अच्छी तरह से बुना हुआ होना चाहिए।

विधि क्रमांक 26— स्पांज

सामग्री	मात्रा	
अंडे की जर्दी	200 ग्राम	 
अरंडी की चीनी	500 ग्राम	
वेनिला अर्क	10 मिली	
मैदा छना हुआ	125 ग्राम	
मकई का आटा	125 ग्राम	
अंडे का सफेद भाग	300 ग्राम	
नमक	चुटकी	

चित्र 3.36— स्पंज केक

विधि

1. 6 इंच व्यास और 2 इंच ऊँचाई वाले बेकिंग पैन को चिकना करें। यदि एल्युमिनियम मोल्ड का उपयोग कर रहे हों, तो नीचे बटर पेपर लगाएँ।
2. ओवन को कन्वेक्शन मोड में 160°C या डेक ओवन में 180°C पर सेट करें।
3. मैदे को बारीक छलनी से 2–3 बार छान लें। यदि चॉकलेट स्पॉन्ज बनाना हो, तो 125 ग्राम मैदे के स्थान पर 125 ग्राम कोको पाउडर लें।
4. स्टैंड मिक्सर के एक साफ बाउल में 10 अंडों की जर्दी, चीनी और वनीला डालें। इसे मध्यम गति पर 2 मिनट तक फेंटें, फिर गति बढ़ाकर स्तर 3 या तेज कर दें और तब तक फेंटें जब तक मिश्रण हल्का (फीका) रंग का होकर रिबन जैसी स्थिरता प्राप्त न कर ले। इसके बाद सावधानीपूर्वक मैदे के मिश्रण को जर्दी में मिलाएँ।
5. तैयार मिश्रण को एक तरफ रख दें। अब मिक्सर के दूसरे बाउल में 10 अंडों की सफेदी और एक चुटकी नमक डालें तथा तेज गति पर तब तक फेंटें जब तक कड़ा झाग न बन जाए।
6. अंडों की सफेदी को जर्दी वाले मिश्रण में धीरे-धीरे मिलाएँ, ध्यान रखें कि मिश्रण की फुलावट (एयर) कम न हो।
7. जब सफेदी अच्छी तरह मिल जाए, तो मिश्रण को सावधानीपूर्वक तैयार केक मोल्ड में डालें और कन्वेक्शन ओवन में 170°C तथा डेक ओवन में 180°C पर 15–20 मिनट तक बेक करें। केक के पकने की जाँच के लिए उसमें चाकू या टूथपिक डालें।

जेनोइस स्पॉन्ज

इसे जेनोवेज केक भी कहा जाता है, जो इटली के जेनोआ शहर के नाम पर रखा गया एक इटालियन स्पॉन्ज केक है। इसमें बेकिंग सोडा या बेकिंग पाउडर जैसे किसी रासायनिक फुलाने वाले एजेंट का उपयोग नहीं किया जाता। इसके स्थान पर अंडे और चीनी को मशीन में वायर व्हिस्क की सहायता से मध्यम से तेज गति पर फेंटा जाता है, ताकि अधिकतम हवा मिश्रण में समा सके। इसके उपरांत मैदा को सावधानीपूर्वक मिलाया जाता है और अंत में पिघला हुआ मक्खन मिलाया जाता है, यह ध्यान रखते हुए कि मिश्रण की फुलावट (एयर) कम न हो। इसके बाद इसे पैन या शीट ट्रे में बेक किया जाता है।

व्यावसायिक स्तर पर अनेक बेकरी प्रतिष्ठान स्पंज केक बनाते समय केक जेल (केक जेल) का उपयोग करते हैं। यह एक स्थिरकारी पदार्थ होता है, जो फेंटे हुए अंडों की फूली हुई बनावट को बनाए रखने में सहायता करता है और उन्हें बैठने नहीं देता। इसके उपयोग से अंडों को अलग-अलग करने (जर्दी और सफेदी को पृथक् करने) की आवश्यकता नहीं पड़ती तथा पूरे अंडों को एक साथ फेंटा जा सकता है।

पकाने की विधि संख्या 27— वेनिला जेनोइस स्पंज

सामग्री	मात्रा	
अंडा साबुत	200 ग्राम	
वेनिला एसेंस	20 मिली	
अनाज चीनी	120 ग्राम	
आटा	120 ग्राम	
मक्खन अनसाल्टेड	35 ग्राम	

चित्र 3.37— वेनिला जेनोइस स्पंज

विधि

- 6 इंच व्यास और 2 इंच ऊँचाई वाले बेकिंग पैन को चिकना करें। यदि एल्यूमिनियम मोल्ड का उपयोग कर रहे हों, तो नीचे बटर पेपर लगाएँ।
- ओवन को कन्वेक्शन मोड में 160°C या डेक ओवन में 180°C पर सेट करें।
- मैदे को बारीक छलनी से 2–3 बार छान लें। यदि चॉकलेट जेनोइस बनाना हो, तो 30 ग्राम मैदे के स्थान पर 30 ग्राम कोको पाउडर लें।
- स्टैंड मिक्सर के एक साफ बाउल में 200 ग्राम अंडे डालें।
- डबल बॉयलर तैयार करने के लिए मध्यम आंच पर पानी से भरा एक सॉसपैन रखें। यह पैन मिक्सर बाउल के आधार को सहारा देने योग्य होना चाहिए। मिक्सर बाउल को पैन पर रखें, ध्यान रखें कि बाउल का निचला भाग पानी को स्पर्श न करे। इसमें चीनी और वेनिला डालें और हैंड व्हिस्क से तब तक फेंटें जब तक सारी चीनी घुल न जाए और अंडों का तापमान लगभग 40°C या स्पर्श करने पर गुनगुना न हो जाए।
- बाउल को डबल बॉयलर से हटाकर मिक्सर में व्हिस्क अटैचमेंट के साथ लगाएँ। मध्यम से तेज गति पर तब तक फेंटें जब तक मिश्रण हल्का, झागदार और स्थिर न हो जाए। इसका आकार लगभग दोगुना हो जाना चाहिए और रिबन जैसी स्थिरता बननी चाहिए।
- बाउल को मिक्सर से हटाएँ और मैदे को थोड़ी-थोड़ी मात्रा में मिलाना शुरू करें। ध्यान रखें कि मैदे को “कट एंड फोल्ड” विधि से मिलाएँ, सीधे चलाएँ नहीं, क्योंकि इससे अंडों का मिश्रण बैठ सकता है।
- अंत में पिघला हुआ मक्खन बाउल के किनारों से डालें और धीरे-धीरे किनारों से केंद्र की ओर फोल्ड करते हुए मिलाएँ, जब तक मक्खन पूरी तरह मिश्रित न हो जाए।

क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

9. तैयार घोल (बैटर) को पहले से तैयार केक टिन में डालें।
10. गैस या डेक ओवन में 180°C तथा कन्वेक्शन या रोटरी ओवन में 160°C पर 10–15 मिनट तक बेक करें। पकने की जाँच के लिए स्पॉन्ज में चाकू या टूथपिक डालें। इसका रंग हल्का सुनहरा भूरा होना चाहिए।
11. मोल्ड को ओवन से निकालें, 5 मिनट तक ठंडा होने दें, फिर सावधानीपूर्वक स्पॉन्ज को मोल्ड से बाहर निकालें।
12. वायररैक पर ठंडा करें, प्लास्टिक रैप से ढकें और आगे उपयोग तक रेफ्रिजरेटर में रखें।

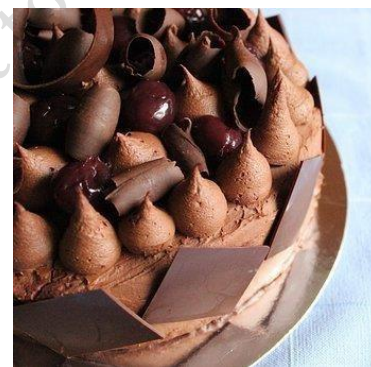
क्रीम केक

क्रीम केक विभिन्न प्रकार के स्पॉन्ज से बनाए जाते हैं, जिन्हें ताज़ा फेंटी हुई डेयरी या नॉन-डेयरी क्रीम की परतों के साथ सजाया जाता है। इन्हें जैम, कम्पोट, फलों, चॉकलेट गनाश आदि से स्वाद दिया जाता है। एक साधारण वनीला क्रीम केक वनीला स्पॉन्ज से बनाया जाता है, जिसे क्रीम शांटिली की परतों के साथ सजाया जाता है तथा ऊपर और किनारों पर क्रीम से आइसिंग की जाती है। इसे विभिन्न प्रकार की सजावट जैसे मेवे, चॉकलेट, क्रीम की घुमावदार सजावट (स्वर्ल्स) और कभी-कभी ताजे फलों से सजाकर इसकी आकर्षकता बढ़ाई जाती है।



चित्र 3.38—वनीला फ्रेश क्रीम केक

क्रीम केक कई प्रकार के फ्लेवर में बनाए जाते हैं, जैसे चॉकलेट, ताजे फल, वनीला, बटरस्कॉच, पाइनएप्पल, लेमन आदि। केक को उसी या उससे मेल खाते अवयवों से सजाया और गार्निश किया जाना चाहिए, जो उसके फ्लेवर का आधार होते हैं।



चित्र 3.39—फ्रेश क्रीम चॉकलेट के

बटर क्रीम केक

बटर क्रीम केक भी क्रीम केक की तरह ही बनाए जाते हैं। केवल अंतर यह है कि इसमें क्रीम शांटिली के स्थान पर बटर क्रीम की परतें लगाई जाती हैं और उसी से आइसिंग की जाती है। बटर क्रीम की विधि इस इकाई के पिछले सत्र में समझाई जा चुकी है। बटर क्रीम बहुत बहुउपयोगी, स्थिर, समृद्ध तथा कम नमी वाली होती है, इसलिए इसका उपयोग फोंडेंट केक बनाने में किया जाता है। विभिन्न प्रकार के स्पॉन्ज जैसे जेनोइस, पाउंड केक आदि को बटर क्रीम की परतों के साथ तैयार किया जाता है, जिसे थीम के अनुसार फ्लेवर या रंग भी दिया जा सकता है। ध्यान रखना चाहिए कि इसमें किसी भी प्रकार का पानी-आधारित रंग या फ्लेवर न मिलाया जाए, क्योंकि वे बटर क्रीम की वसा के साथ अच्छी तरह मिश्रित नहीं होते।



चित्र 3.40— स्ट्रॉबेरी के साथ वनीला केक

मूस केक

मूस केक विभिन्न प्रकार के स्पॉन्ज की परतों के साथ क्रीमी मूस फिलिंग लगाकर बनाए जाते हैं। फ्रांस में आधुनिक प्रवृत्ति के अनुसार विभिन्न प्रकार के स्पॉन्ज और अलग-अलग फिलिंग्स को मिलाकर ऐसे केक बनाए जाते हैं, जिनमें विभिन्न बनावट और स्वादों का संयोजन होता है। ऐसे केक सामान्यतः एंट्रेमे कहलाते हैं। ये केक स्वाद, बनावट और तकनीक की दृष्टि से अधिक जटिल होते हैं, इसलिए इन्हें साधारण क्रीम या बटर क्रीम केक की तुलना में अधिक उत्कृष्ट माना जाता है। जैसा कि इस इकाई में पहले बताया गया है, मूस विभिन्न विधियों और तकनीकों से तैयार किए जाते हैं। जब इन्हें एंट्रेमे में फिलिंग के रूप में उपयोग किया जाता है, तो रचनात्मकता की कोई सीमा नहीं होती। चॉकलेट मूस केक के मामले में, मूस को एक स्पॉन्ज के ऊपर डाला या पाइप किया जाता है, जिसे एक रिंग या मोल्ड में रखा जाता है और फिर उसे फ्रीज किया जाता है। फ्रीज करने से केक को मोल्ड से निकालना आसान हो जाता है। इसके बाद केक को ग्लेज़, सजावट और गार्निश किया जा सकता है। परोसने से पहले केक को डीफ्रॉस्ट (सामान्य तापमान पर लाना) करना आवश्यक है। अब हम चॉकलेट मूस केक बनाने की विधि पर चर्चा करेंगे—

पकाने की विधि संख्या 28 — चॉकलेट मूस केक		
सामग्री	मात्रा	
चॉकलेट जेनोइस स्पंज	250 ग्राम 6 इंच व्यास 400 ग्राम	
चॉकलेट मूस (देखें पृष्ठ 16 पर दी गई रेसिपी)		
शीशा लगाना	100 ग्राम	
चॉकलेट कूवर्चर कुकिंग क्रीम	150 ग्राम	
गार्निश		चित्र 3.40— चॉकलेट माउस केक
डार्क चॉकलेट	100 ग्राम	

विधि

केक रिंग या मोल्ड तैयार करना

1. इंच ऊँचाई और 6 इंच व्यास वाले केक रिंग लें। रिंग के अंदरूनी हिस्से को 2 इंच ऊँचाई की प्लास्टिक शीट से लाइन करें। रिंग के एक सिरे से क्लिंग रैप कसकर लगाएँ ताकि यह संगीत ड्रम जैसा दिखे। क्लिंग रैप वाला साइड नीचे की ओर रखकर इसे सिलपैट या सिलिकॉन पेपर लगी साफ ट्रे पर रखें।
2. अब स्पॉन्ज को दो बराबर स्लाइस में काटें और कटर की सहायता से ऐसा आकार दें कि स्पॉन्ज का व्यास 5½ इंच हो। यदि स्पॉन्ज बहुत मोटा हो, तो इसे 5 मिमी मोटी स्पॉन्ज डिस्क में स्लाइस करें। प्लास्टिक रैप से ढककर एक तरफ रख दें।

संयोजन

1. एक पाइपिंग बैग लें, जिसमें सादा टिप नोजल लगा हो। मूस का मिश्रण पाइपिंग बैग में डालें।
2. रिंग में मूस को आधा तक पाइप करें। स्पॉन्ज डिस्क रखें और ब्रश की सहायता से चीनी के सिरप से गीला करें। अब ऊपर से और चॉकलेट मूस पाइप करें, लेकिन ऊपर 5 मिमी खाली जगह छोड़ दें। दूसरी चॉकलेट स्पॉन्ज डिस्क रखें और इसे भी ब्रश की सहायता से सिरप से गीला करें। केक स्प्रेटुला से सतह को समतल करें और अतिरिक्त मूस हटा दें।
3. जब रिंग भर जाए, तो ट्रे को हल्का सा टेबल पर थपथपाएँ ताकि किसी भी हवाई जेब को हटा दिया जाए।
4. मूस को फ्रीज़र में रात भर सेट होने के लिए रखें।

ग्लेज़

- चॉकलेट ग्लेज़ को गनाश की तरह तैयार करें। गनाश तैयार होने के बाद और जब यह अभी गर्म हो, उसमें मक्खन के टुकड़े डालें और हैंड ब्लेंडर से मिलाएँ जब तक यह चमकदार न हो जाए। ध्यान रखें कि इसमें कोई हवा के बुलबुले न बनें।

फिनिशिंग

1. डार्क चॉकलेट को माइक्रोवेव में पिघलाएँ। इसे टेंपर करें, एसीटेड शीट पर फैलाएँ, वर्गाकार काटें और रेफ्रिजरेटर में रखें। सेट होने के बाद एसीटेड शीट से निकालकर अलग रख दें।
2. मूस को फ्रीज़र से निकालें। केक को ट्रे पर एक जार या टिन के ऊपर रखें, जिसकी व्यास केक से थोड़ी छोटी हो, ताकि स्पॉन्ज नीचे और मूस ऊपर रहे।
3. सावधानीपूर्वक रिंग निकालें और फिर प्लास्टिक शीट को छील दें।
4. यदि ग्लेज़ ठंडा हो, तो इसे 35°C तक गर्म करें। चॉकलेट ग्लेज़ को केक के ऊपर डालें और सभी किनारों को ढक दें, अतिरिक्त ग्लेज़ ट्रे पर गिरने दें।
5. केक को केक बोर्ड पर स्थानांतरित करें और 3-4 घंटे हिममुक्त होने दें।
6. केक के किनारों और ऊपर चॉकलेट गार्निश लगाएँ।

क्लासिक केक की तैयारी

क) ब्लैक फॉरेस्ट केक

यह केक जर्मनी से उत्पन्न हुआ है और जर्मनी के स्वाबिया क्षेत्र के काले जंगलों का प्रतिनिधित्व करता है। इसलिए इसे ब्लैक फॉरेस्ट चेरी केक भी कहा जाता है।

इसमें चॉकलेट स्पॉन्ज को किर्श लिंकर (चेरी फ्लेवर वाला लिंकर) और मोरेलो चेरी फ्लेवर्ड शुगर सिरप में भिगोया जाता है। इसके बाद इसे वनीला चांटिली क्रीम और मोरेलो चेरी की परतों के साथ लेयर किया जाता है। केक के बाहर भी चांटिली क्रीम लगाई जाती है और फिर इसे चॉकलेट फ्लेक्स या शेव्ड चॉकलेट से ढका जाता है, ताकि जर्मनी के ब्लैक फॉरेस्ट का प्रतीक बन सके।

पकाने की विधि संख्या 29— ब्लैक फॉरेस्ट केक		
सामग्री	मात्रा	
चॉकलेट जेनोइस स्पंज	250 ग्राम (3 स्लाइस 2 सेमी मोटाई का) 50 मिली	
किर्श सिरप	50 ग्राम	
पानी		
चीनी		
मोरेलो या खट्टी चेरी का रस	50 मिली	
या किर्श लिंकर पानी	20 मिली	
चैंटिली क्रीम व्हिपिंग क्रीम गैर-डेयरी	25 मिली	
वेनिला अर्क		
भरना और सजावट Kirsch में मोरेलो चेरी या कोई खट्टा चेरी	200 मिली 2 मिली	
डार्क चॉकलेट शेविंग	150 ग्राम	
	150 ग्राम	

चित्र 3.41— ब्लैक फॉरेस्ट केक

विधि

किर्श सिरप तैयार करना

1. किर्श सिरप बनाने के लिए पानी, चीनी और मोरेलो चेरी का जूस उबालें और फिर इसे ठंडा होने दें।
2. यदि किर्श लिंकर (चेरी लिंकर) का उपयोग कर रहे हैं, तो इसे सिरप ठंडा होने के बाद ही डालें।

यदि फ्रोजन खट्टे चेरी का उपयोग कर रहे हैं, तो उन्हें बराबर मात्रा में चीनी के साथ पकाएँ, उबालें और फिर चेरी को छान लें। बचा हुआ सिरप किर्श सिरप के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है।

अक्सर मोरेलो या मरास्कनो चेरी किर्श लिंकर में पैक होकर गिलास की बोतल में आती हैं।

चांटिली क्रीम तैयार करना

क्रीम और वनीला को मिलाकर सॉफ्ट पीक्स आने तक व्हिप करें और अलग रख दें।

लेयरिंग (केक सजाना)

1. जेनोइस स्पॉन्ज केक को तीन समान मोटाई की स्लाइस में काटें।
2. एक केक बोर्ड को टर्निटबल पर रखें। 6 इंच का रिंग रखें और इसके अंदर स्पॉन्ज रखें।
3. चांटिली क्रीम को पाइपिंग बैग में डालें। स्पॉन्ज को किर्श सिरप से ब्रश की सहायता से भिगोएँ। पाइपिंग बैग की सहायता से क्रीम को स्पॉन्ज पर सर्कुलर मोशन में लगाएँ। ऊपर से सॉर चेरी छिड़कें।
4. दूसरी स्पॉन्ज की परत रखें और इसी प्रक्रिया को दोहराएँ। अंत में तीसरी स्पॉन्ज की परत रखें और इसे भी सिरप में भिगोएँ।
5. ऊपर से व्हिप्ड क्रीम लगाएँ और पॉलेट नाइफ से सतह को स्मूद करें।
6. केक को फ्रिज में 30 मिनट के लिए रखें। फिर फ्रिज से निकालकर केक रिंग हटाएँ और केक के साइड पर भी चांटिली क्रीम लगाएँ, सतह को स्मूद करें।
7. केक को प्रेजेंटेशन केक बोर्ड पर ट्रांसफर करें। चॉकलेट शेविंग्स से सजाएँ। व्हिप्ड क्रीम की रोसेट्स समान दूरी पर पाइप करें और हर रोसेट पर सॉर चेरी रखें।

a) बटरस्कॉच केक

बटरस्कॉच हमारे देश के कई पेस्ट्री शॉप्स में सर्व किए जाने वाले सबसे सामान्य केकों में से एक है। इसे तैयार करने के लिए वनीला स्पॉन्ज को क्रीम चांटिली और क्रश किए हुए चीनी और मक्खन में करमेलाइज किए हुए काजू के साथ लेयर किया जाता है। इसी फ्लेवर को बटरस्कॉच के नाम से जाना जाता है।

केक को बाहर से और अधिक बटरस्कॉच से सजाया जाता है और अक्सर केक के बीच में कैरामेल सॉस की परत भी डाली जाती है।

पकाने की विधि संख्या 30— बटर स्कॉच केक

सामग्री	मात्रा	
चॉकलेट जेनोइस स्पंज	250 ग्राम 6 इंच व्यास	
चैंटिली क्रीम	250 ग्राम	
सिंपल सिरप	100 मिली	
ग्रेन शुगर वाटर	50 ग्राम	
नींबू	50 मिली	
बटर स्कॉच	1 टुकड़ा	
काजू शुगर	50 ग्राम	
अनसाल्टेड मक्खन	100 ग्राम	
चॉकलेट डिस्क ताजे फल मिश्रित	25 ग्राम (गार्निश के लिए) (गार्निश के लिए)	

चित्र 3.42— बटर स्कॉच केक

विधि – बटरस्कॉच केक

सिरप बनाने के लिए

सिंपल सिरप तैयार करें— पानी, चीनी और नींबू की स्लाइस को उबालें और फिर ठंडा होने दें।

चांटिली क्रीम बनाने के लिए

क्रीम और वनीला एक्सट्रेक्ट को मिलाकर सॉफ्ट पीक्स आने तक व्हिप करें और अलग रख दें।

बटरस्कॉच बनाने के लिए

- काजू को 160°C पर ओवन में 8–10 मिनट या हल्का भूरा होने तक भूनें। ठंडा करके अलग रख दें।
- चीनी को हल्के कैरामेल रंग तक (लगभग 170°C) पकाएँ। इसमें भुने हुए काजू और मक्खन डालकर अच्छी तरह मिलाएँ।
- अब इस करमेलाइज्ड मिश्रण को नॉन-स्टिक बेकिंग शीट या सिलपट पर फैलाएँ और ठंडा होने दें, ताकि यह सख्त और कुरकुरा हो जाए। रोलिंग पिन की सहायता से करमेल को छोटे टुकड़ों में क्रश करें।

नोट— यदि उपलब्ध हो तो रेडीमेड बटरस्कॉच निब्स का भी उपयोग किया जा सकता है।

लेयरिंग (सजावट)

1. जेनोइस स्पॉन्ज केक को तीन समान मोटाई की स्लाइस में काटें।
2. केक बोर्ड को टर्नटेबल पर रखें। 6 इंच का रिंग रखें और स्पॉन्ज इसके अंदर रखें।
3. चांटिली क्रीम को पाइपिंग बैग में डालें। ब्रश की सहायता से स्पॉन्ज को सिरप में भिगोएँ। पाइपिंग बैग की सहायता से क्रीम को सर्कुलर मोशन में लगाएँ। ऊपर से क्रश किए हुए बटरस्कॉच छिड़कें।
4. दूसरी स्पॉन्ज की परत रखें और प्रक्रिया दोहराएँ। अंत में तीसरी स्पॉन्ज की परत रखें, इसे सिरप में भिगोएँ और ऊपर से क्रीम लगाएँ।
5. केक को फ्रिज में 30 मिनट के लिए रखें। फिर फ्रिज से निकालें, केक रिंग हटा दें और साइड पर भी चांटिली क्रीम लगाएँ।
6. पॉलेट नाइफ या स्पैटुला की सहायता से केक की सतह और साइड को स्मूद करें।
7. केक को प्रेजेंटेशन केक बोर्ड पर स्थानांतरित करें। ऊपर से थोड़ा और बटरस्कॉच डालें, व्हिप्ड क्रीम की रोसेट्स पाइप करें और ताजे फल और चॉकलेट डिस्क से गार्निश करें।

पकाने की विधि संख्या 31— अनानास केक		
सामग्री	मात्रा	
वेनिला जेनोइस स्पंज	6 इंच व्यास का 1 टुकड़ा	
चाँटिली क्रीम सिंपल	100 ग्राम	
सिरप ग्रेन शुगर वाटर	100 मिली	
नींबू अनानास भरना	50 ग्राम	
ताजा अनानास चीनी	50 मिली	
पानी या डिब्बाबंद अनानास	1 टुकड़ा	
गार्निश		
भुने हुए बादाम के गुच्छे और अनानास के टुकड़े	200 ग्राम 100 ग्राम 50 मिली	

चित्र 3.43— पाइपेपल केक

विधि – पाइनएप्पल केक

सिरप बनाने के लिए

सिंपल सिरप तैयार करें— पानी, चीनी और नींबू की स्लाइस को उबालें और फिर ठंडा होने दें।

चाँटिली क्रीम बनाने के लिए

क्रीम और वनीला एक्सट्रेक्ट को मिलाकर सॉफ्ट पीक्स आने तक व्हिप करें और अलग रख दें।

पाइनएप्पल फिलिंग

आप रेडीमेड पाइनएप्पल फिलिंग का उपयोग कर सकते हैं या कैन पाइनएप्पल स्लाइस को काटकर इस्तेमाल कर सकते हैं। आप ताजा पाइनएप्पल से अपनी खुद की पाइनएप्पल कम्पोट भी बना सकते हैं।

पाइनएप्पल कम्पोट बनाने के लिए, पूरी तरह पका हुआ पाइनएप्पल छीलकर ½ इंच के क्यूब्स में काटें। इसे सॉस पैन में डालें, साथ में चीनी और 50 मिली पानी डालें। इसे तब तक उबालें जब तक पाइनएप्पल नरम और हल्का गाढ़ा न हो जाए। ठंडा होने के लिए फ्रिज में रखें।

लेयरिंग (केक सजाना)

- जेनोइस स्पॉन्ज केक को तीन समान स्लाइस में काटें।
- केक बोर्ड को टर्नटेबल पर रखें। 6 इंच का रिंग रखें और इसके अंदर स्पॉन्ज रखें।
- चाँटिली क्रीम को पाइपिंग बैग में डालें और इसमें प्लेन नोजल लगाएँ।
- ब्रश की सहायता से स्पॉन्ज को सिंपल सिरप से भिगोएँ। पाइपिंग बैग की सहायता से क्रीम को सर्कुलर मोशन में लगाएँ। ऊपर से डाइस किए हुए कैन पाइनएप्पल या पाइनएप्पल कम्पोट छिड़कें।
- दूसरी स्पॉन्ज की परत रखें और प्रक्रिया दोहराएँ। अंत में तीसरी स्पॉन्ज की परत रखें, इसे सिरप में भिगोएँ और ऊपर से चाँटिली क्रीम लगाएँ।
- केक को फ्रिज में 30 मिनट के लिए रखें। फिर फ्रिज से निकालें, केक रिंग हटा दें और साइड पर भी चाँटिली क्रीम लगाएँ।
- पॉलेट नाइफ या स्पैटुला की सहायता से केक की सतह और साइड को स्मूद करें।

8. केक को प्रेजेंटेशन केक बोर्ड पर स्थानांतरित करें।

9. व्हिप्ड क्रीम की रोसेट्स पाइप करें और केक के साइड पर पाइनएप्पल क्यूब्स और टोस्ट किए हुए बादाम के फ्लेक्स से सजाएँ।

पकाने की विधि संख्या— 32 चॉकलेट ट्रफल केक		
सामग्री	मात्रा	
डार्क चॉकलेट कूवर्चर (55%)	230 ग्राम	
गनाश	200 ग्राम	<i>चित्र 3.44— चॉकलेट ट्रफल केक</i>
कुकिंग क्रीम	200 ग्राम	
लेयरिंग चॉकलेट स्पंज	50 मिली	
सिंपल सिरप	100 ग्राम	
शीशा लगाना	150 ग्राम	
चॉकलेट कूवर्चर (55%)	25 ग्राम	
कुकिंग क्रीम		
अनसाल्टेड मक्खन		
गार्निश		
डार्क चॉकलेट	100 ग्राम	

विधि

गनाश

1. चॉकलेट को काटकर एक कटोरी में रख लें। क्रीम को उबालें और 80 डिग्री सेल्सियस तक ठंडा होने दें, फिर इसे चॉकलेट पर डालें। 5 मिनट के लिए ढककर रखें और फिर इसे चिकना और चमकदार होने तक फेंटें।
2. गनाश को कमरे के तापमान पर ठंडा होने दें जब तक यह गाढ़ा न हो जाए।

लेयरिंग

1. चॉकलेट स्पंज को तीन बराबर स्लाइस में काटें। केक बोर्ड पर 6 इंच का रिंग रखें और एक स्पंज स्लाइस रखें।
2. गनाश को पाइपिंग बैग में डालें जिसमें सादा नोजल फिट किया हुआ हो।
3. पेस्ट्री ब्रश की सहायता से स्पंज को सिंपल सिरप में भिगोएं।
4. गनाश को स्पंज पर गोलाकार गति में पाइप करें। दूसरी स्पंज की परत रखें और प्रक्रिया को दोहराएं। तीसरी परत रखें और अंत में गनाश को स्पंज के ऊपर लगाएं।
5. केक को फ्रिज में 30 मिनट के लिए ठंडा करें। फ्रिज से केक निकालें और ध्यानपूर्वक रिंग हटा दें। किनारों पर और गनाश लगाएं और स्पैटुला की सहायता से इसे चिकना और समतल करें। केक को फिर से सेट होने के लिए फ्रिज में रखें।

चॉकलेट ग्लेज़

1. चॉकलेट ग्लेज़ को गनाश की तरह तैयार करें। जब गनाश तैयार हो और अभी गर्म हो, तब इसमें मक्खन के टुकड़े डालें और हैंड ब्लेंडर की सहायता से फेंटें जब तक यह चमकदार न हो जाए, ध्यान रहे कि इसमें कोई हवा के बुलबुले न बनें।
2. केक को फ्रिज से निकालें। एक ट्रे पर केक से छोटी डायमीटर वाला टिन या ग्लास जार रखें। यदि ग्लेज़ ठंडी हो तो इसे 35 डिग्री सेल्सियस तक गर्म करें। चॉकलेट ग्लेज़ को केक के ऊपर डालें, ऊपर और सभी किनारों को कवर करें। अतिरिक्त ग्लेज़ को ट्रे पर गिरने दें।
3. केक को प्रस्तुति केक बोर्ड पर ट्रांसफर करें और किनारों व ऊपर चॉकलेट स्क्वायर गार्निश लगाएं।

1. चॉकलेट मूस केक

यह एक हल्का और समृद्ध मिठाई है जो अंडे, चीनी, व्हीप्ड क्रीम, चॉकलेट और जिलेटिन से बनाई जाती है। इसे वैसे ही खाया जा सकता है या स्पंज, बिस्किट क्रस्ट आदि के बीच परतों में लगाया जा सकता है।

पकाने की विधि संख्या 32— चॉकलेट मूस केक		
सामग्री	मात्रा	
मूस बेस		 चित्र 3.45— चॉकलेट मूस केक
अंडे की जर्दी	120 ग्राम	
चीनी अरंडी	75 ग्राम	
दूध	25 मिली	
व्हीप्ड क्रीम	500 ग्राम	
जिलेटिन	15 ग्राम	
चॉकलेट कूवर्चर	400 ग्राम	
स्पंज		
मकई का आटा	30 ग्राम	
आटा	60 ग्राम	
कोको पाउडर	13 ग्राम	
चीनी अरंडी	150 ग्राम	
मक्खन	23 ग्राम	
शीशा लगाना		
चॉकलेट कूवर्चर कुकिंग क्रीम	100 ग्राम	
गार्निश		
डार्क चॉकलेट	100 ग्राम	

विधि

स्पंज

1. ओवन का तापमान 210 डिग्री सेल्सियस पर सेट करें। बेकिंग ट्रे को ग्रीस प्रूफ पेपर से लाइन करें।
2. अंडे और चीनी को एक मिक्सिंग बाउल में डालें जिसमें विहस्क अटैचमेंट लगा हो।
3. अंडे और चीनी को मध्यम गति पर तब तक फेंटें जब तक यह हल्का और फूला हुआ न हो जाए।
4. इसी दौरान, मैदा, कोको और कॉर्नफ्लोर को छानकर अच्छी तरह मिलाएं।
5. मक्खन को माइक्रोवेव में पिघलाएं।
6. जब अंडे सख्त अवस्था तक फेंटे जाएं, तो आटे के मिश्रण को धीरे-धीरे “कट और फोल्ड” विधि से मिलाएं।
7. अंत में मक्खन मिलाएं और मिश्रण को ट्रे पर फैलाएं।
8. इसे 210 डिग्री सेल्सियस पर 10–12 मिनट तक बेक करें, या जब तक टूथपिक डालने पर 10 सेकंड बाद साफ बाहर न आए। केक रिंग्स या मोल्ड तैयार करना

1. दो केक रिंग्स लें, जिनकी ऊँचाई 2 इंच और व्यास 6 इंच हो। रिंग्स के अंदरूनी हिस्सों को 2 इंच ऊँचाई की प्लास्टिक शीट से लाइन करें। रिंग्स के एक तरफ क्लिंग रैप को कसकर लगाएं ताकि यह म्यूजिक ड्रम जैसा दिखे। क्लिंग रैप

वाला पक्ष सिलपट या सिलिकॉन पेपर लगी साफ ट्रे पर नीचे रखें।

2. अब उसी कटर की सहायता से कुछ स्पंज काटें। अगर स्पंज बहुत मोटा हो तो इसे 5 मिमी मोटाई की डिस्क में काट लें। प्लास्टिक रैप से ढककर अलग रख दें।

केक रिंग्स या मोल्ड तैयार करना

1. दो केक रिंग्स लें, जिनकी ऊँचाई 2 इंच और व्यास 6 इंच हो। रिंग्स के अंदरूनी हिस्सों को 2 इंच ऊँचाई की प्लास्टिक शीट से लाइन करें। रिंग्स के एक तरफ क्लिंग रैप कसकर लगाएँ ताकि यह म्यूजिक ड्रम जैसा दिखे। क्लिंग रैप वाला पक्ष सिलपट या सिलिकॉन पेपर लगी साफ ट्रे पर नीचे रखें।
2. उसी कटर की सहायता से कुछ स्पंज काटें। अगर स्पंज बहुत मोटा हो तो इसे 5 मिमी मोटाई की डिस्क में काट लें। प्लास्टिक रैप से ढककर अलग रख दें।

मूस

1. ठंडी क्रीम को तब तक फेंटें जब तक यह सॉफ्ट पीक अवस्था में न पहुँच जाए। इसे ठंडी जगह या फ्रिज में रखें।
2. अंडे, दूध, वनीला एक्सट्रैक्ट और चीनी को एक मिक्सिंग बाउल में डालें और अच्छी तरह फेंटें। एक पैन में पानी रखें और मध्यम आंच पर गर्म करें, यह डबल बॉयलर कहलाता है। पानी को गर्म होने दें।
3. इसी बीच, जिलेटिन को 150 ग्राम पानी में 10–15 मिनट के लिए भिगो दें।
4. अंडों का बाउल डबल बॉयलर पर रखें, ध्यान रहे कि बाउल पानी को न छुए। अगर पानी ज्यादा हो तो इसे कम करें। व्हिस्क की सहायता से मिश्रण को हल्का, फूला हुआ और गाढ़ा होने तक फेंटें। इस मिश्रण को सबायोन (Sabayon) कहते हैं। छोटे बैच को पकाने में लगभग 10–15 मिनट लगते हैं। समय-समय पर इसे गर्मी से हटाकर तापमान नियंत्रित करें, नहीं तो सबायोन फट सकता है।
5. जिलेटिन को माइक्रोवेव में डालकर 30 सेकंड के लिए पूर्ण शक्ति पर गर्म करें, जब तक यह पूरी तरह घुलकर साफ न हो जाए।
6. चॉकलेट को माइक्रोवेव में पिघलाएँ। डार्क चॉकलेट को 30 सेकंड के अंतराल पर पूर्ण शक्ति पर गर्म करें और हर 30 सेकंड में हिलाएँ जब तक यह पूरी तरह पिघल न जाए।
7. जब जिलेटिन पिघल जाए, तो इसे तैयार सबायोन में डालें और अच्छी तरह मिलाएँ।
8. सबायोन को गर्मी से हटाएँ। ठंडी व्हिप्ड क्रीम को अलग बाउल में रखें।

मूस

1. ठंडी क्रीम को तब तक फेंटें जब तक यह सॉफ्ट पीक अवस्था में न पहुँच जाए। इसे ठंडी जगह या फ्रिज में रखें।
2. अंडे, दूध, वनीला एक्सट्रैक्ट और चीनी को एक मिक्सिंग बाउल में डालें और अच्छी तरह फेंटें। एक पैन में पानी रखें और मध्यम आंच पर गर्म करें, यह डबल बॉयलर कहलाता है। पानी को गर्म होने दें।
3. इसी बीच, जिलेटिन को 150 ग्राम पानी में 10–15 मिनट के लिए भिगो दें।
4. अंडों का बाउल डबल बॉयलर पर रखें, ध्यान रहे कि बाउल पानी को न छुए। अगर पानी ज्यादा हो तो इसे कम करें। व्हिस्क की सहायता से मिश्रण को हल्का, फूला हुआ और गाढ़ा होने तक फेंटें। इस मिश्रण को सबायोन (Sabayon) कहते हैं। छोटे बैच को पकाने में लगभग 10–15 मिनट लगते हैं। समय-समय पर इसे गर्मी से हटाकर तापमान नियंत्रित करें, नहीं तो सबायोन फट सकता है।
5. जिलेटिन को माइक्रोवेव में डालकर 30 सेकंड के लिए पूर्ण शक्ति पर गर्म करें, जब तक यह पूरी तरह घुलकर साफ न हो जाए।
6. चॉकलेट को माइक्रोवेव में पिघलाएँ। डार्क चॉकलेट को 30 सेकंड के अंतराल पर पूर्ण शक्ति पर गर्म करें और हर 30 सेकंड में हिलाएँ जब तक यह पूरी तरह पिघल न जाए।
7. जब जिलेटिन पिघल जाए, तो इसे तैयार सबायोन में डालें और अच्छी तरह मिलाएँ।
8. सबायोन को गर्मी से हटाएँ। ठंडी व्हिप्ड क्रीम को अलग बाउल में रखें।

नोट— नॉन-डेयरी क्रीम बहुत गर्म सबायोन के संपर्क में आने पर फट सकती है। सुनिश्चित करें कि सबायोन 55 डिग्री सेल्सियस से अधिक न हो।

9. लगभग 50 ग्राम व्हिप्ड क्रीम लें और इसे सबायोन में मिलाएँ। अच्छी तरह मिलाएँ, फिर और 50 ग्राम क्रीम मिलाएँ। इससे सबायोन

क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

का तापमान घटेगा और मिश्रण बाकी क्रीम के साथ आसानी से मिल जाएगा।

10. पूरी मिश्रण को बची हुई क्रीम पर डालें और कट और फोल्ड विधि से मिलाएँ।

11. जब सबायोन पूरी क्रीम में मिल जाए, तब चॉकलेट मिलाने का समय है।

12. चॉकलेट हल्की गर्म होनी चाहिए, न कि कमरे के तापमान की।

नोट— अगर चॉकलेट कमरे के तापमान की होगी, तो इसे क्रीम में मिलाने समय चॉकलेट जल्दी जम सकती है और मिश्रण में छोटे-छोटे टुकड़े बन सकते हैं।

13. चॉकलेट को पहले 200 ग्राम क्रीम मिश्रण में मिलाएँ। अच्छी तरह मिलाएँ। फिर इस मिश्रण को बाकी क्रीम में मिलाएँ। मूस अब पाइपिंग के लिए तैयार है।

संयोजन (असेंबली)

1. सादा टिप वाली पाइपिंग बैग लें और मूस मिश्रण इसमें डालें।
2. मूस को रिंग्स में ऊपर तक पाइप करें, ऊपर 5 मिमी की जगह छोड़ दें। सभी रिंग्स भरने के बाद ट्रे को हल्के से टैप करें ताकि किसी भी हवा का बुलबुला निकल जाए। हर मूस रिंग के ऊपर स्पंज बेस रखें। केक स्पैटुला से सतह को चिकना करें और अतिरिक्त क्रीम हटा दें।
3. मूस को रात भर सेट होने के लिए फ्रीजर में रखें।

ग्लेज़

ग्लेज़ को गनाश की तरह तैयार करें। गनाश तैयार होने के बाद और जब यह अभी भी गर्म हो, मक्खन के टुकड़े डालें और धीरे-धीरे फेंटें। ध्यान रहे कि हवा के बुलबुले न बनें।

फिनिशिंग

1. डार्क चॉकलेट को माइक्रोवेव में पिघलाएँ। इसे टेम्पर करें, एसीटेड शीट पर फैलाएँ, वर्गाकार काटें और फ्रिज में सेट करें। सेट होने के बाद एसीटेड शीट से हटा दें और अलग रख दें।
2. मूस को फ्रीजर से निकालें, रिंग्स हटाएँ और प्लास्टिक शीट उतारें। ट्रे पर केक से छोटी डायमीटर वाला टिन या ग्लास जार रखें और केक को उस पर रखें।
3. अगर ग्लेज़ ठंडी हो तो इसे 35 डिग्री सेल्सियस तक गर्म करें। ग्लेज़ को केक के ऊपर डालें, ऊपर और सभी किनारों को कवर करें, अतिरिक्त ग्लेज़ को ट्रे पर गिरने दें।
4. केक को केक बोर्ड पर ट्रांसफर करें और 3-4 घंटे तक डिफ्रॉस्ट होने दें।
5. चॉकलेट गार्निश को किनारों और ऊपर सजाएँ।

आपने क्या सीखा?

इस सत्र को पूरा करने के बाद, आप सक्षम हैं:

- केक के मूल प्रकारों का वर्णन करना
- विभिन्न प्रकार के केक तैयार करना

प्रायोगिक अभ्यास

गतिविधि

अपनी प्रगति जांचें

A. बहुविकल्पी प्रश्न

1. केक जेल का उपयोग किया जाता है

क) स्थिरक ख) स्वीटनर

ग) संरक्षक घ) उपरोक्त में से कोई नहीं

2. जेनोवेस केक का अन्य नाम है

क) स्पंज केक ख) जेनोइस केक

ग) क्रीम केक घ) बटर क्रीम केक

मूस केक सामान्यतः जाने जाते हैं

क) वनीला केक ख) चॉकलेट केक

ग) एंट्रेमेट घ) स्पॉन्जेस

ब्लैक फॉरेस्ट केक की आइसिंग किस क्रीम से होती है

क) जिलेटिन ख) शैंटिली

ग) वनीला क्रीम घ) बटर क्रीम

किर्श लिंकर क्या है

क) चेरी फ्लेवर्ड लिंकर ख) क्रीम

ग) जिलेटिन घ) चॉकलेट मूस

B. रिक्त स्थान भरें

1. ब्लैक फॉरेस्ट केक को जर्मनी में _____ टॉर्टे कहा जाता है।
2. फ्रेश क्रीम केक में मुख्य घटक के रूप में _____, _____ और आपकी पसंद का _____ शामिल होता है।
3. बटर क्रीम का उपयोग _____ और _____ केक में किया जाता है।
4. एक _____ सामान्यतः केक के ऊपर डाला जाता है ताकि इसे मिरर जैसी सतह मिले।

C. कथन सही या गलत चिन्हित करें

1. बटरस्कॉच चॉकलेट जेनोइस स्पंज की परत डालकर तैयार किया जाता है।
2. डार्क चॉकलेट चॉकलेट ट्रफल केक में गार्निश के लिए उपयोग किया जाता है।
3. गनाश चॉकलेट और क्रीम से तैयार किया जाता है।
4. शैंटिली क्रीम फेंटे हुए क्रीम और वनीला एक्सट्रैक्ट का मिश्रण है।
5. बटरस्कॉच केक में कैरमलाइज्ड बादाम का उपयोग किया जाता है।

मॉड्यूल 4

चॉकलेट क्राफ्ट

मॉड्यूल अवलोकन

चॉकलेट का पेस्ट्री निर्माण में बहुत महत्वपूर्ण स्थान है। इसका उपयोग इसकी अनोखी खुशबू, स्वाद और बनावट देने के लिए किया जाता है। चॉकलेट का उपयोग गार्निश और सजावट के लिए भी किया जाता है। इस इकाई में, आप चॉकलेट क्राफ्ट के विभिन्न पहलुओं के बारे में सीखेंगे, जैसे कि चॉकलेट के प्रकार, उनके तैयारी के तरीके, चॉकलेट का टेम्परिंग, टेम्परिंग में त्रुटियाँ, चॉकलेट क्राफ्ट में प्रयुक्त उपकरण और विभिन्न चॉकलेट आधारित पेस्ट्री उत्पाद।

सीखने के परिणाम

इस मॉड्यूल को पूरा करने के बाद, आप सक्षम होंगे—

1. चॉकलेट क्राफ्ट की मूल बातें समझने में, जिसमें चॉकलेट टेम्परिंग, मोल्डिंग तकनीकें और चॉकलेट सजावट व आंकड़े बनाना शामिल है।
2. विभिन्न चॉकलेट आधारित उत्पादों का वर्णन करने में, और उनके घटक, तैयारी के तरीके और प्रस्तुति तकनीकों को समझने में।

मॉड्यूल संरचना

सत्र 1— चॉकलेट क्राफ्ट की मूल बातें

सत्र 2— चॉकलेट आधारित उत्पाद

सत्र 1— चॉकलेट की तैयारी

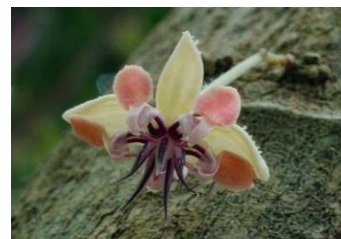
चॉकलेट का उत्पादन कोको (काकाओ) वृक्ष से किया जाता है। कोको का वृक्ष स्टर्कुलियासी परिवार से संबंधित है। इसका वैज्ञानिक नाम थियोब्रोमा कोको है। इसका सामान्य नाम ग्रीक शब्दों थोब्रोमा थोओस का अर्थ “ईश्वर” और ब्रोमाआ का अर्थ “भोजन” से लिया गया है। इसका अर्थ होता है “देवताओं का भोजन”। कोको के पेड़ नाजुक होते हैं और उन्हें सीधे सूर्य के प्रकाश से बचाना आवश्यक होता है, इसलिए इन्हें लंबे पेड़ों की छाया में लगाया जाता है। औसतन, एक कोको का पेड़ प्रति वर्ष 20-30 कोको फली उत्पन्न करता है, और प्रत्येक फली से केवल लगभग 56 ग्राम सूखे बीन्स प्राप्त होते हैं। ये कोको फली जमीन पर काटकर खोली जाती हैं और तुरंत किण्वित (फर्मेंट) की जाती हैं, जिससे इनका रंग और स्वाद विकसित होता है। कोको बीन्स का उपयोग चॉकलेट, कोको पाउडर और कोको बटर बनाने के लिए किया जाता है।

कोको के प्रकार

कोको को मुख्य रूप से तीन प्रकारों में वर्गीकृत किया जाता है, जिन्हें नीचे तालिका 4.1 में वर्णित किया गया है।

चित्र 4.1—

तालिका 4.— कोको के प्रकार



कोको के फूल



पेड़ पर कोको के फल



थियोब्रोमा कोको

कोको का प्रकार	क्रिओलो	फोरेस्टेरो	ट्रिनिटारियो (क्रियोलो और फोरेस्टेरो की क्रॉस नस्ल)
			
देश का उत्पादन	मेक्सिको, निकारागुआ, वेनेजुएला, कोलंबिया, मेडागास्कर और कोमोरोस	घाना, नाइजीरिया, आइवरी कोस्ट, ब्राजील, कोस्टा रिका, डोमिनिकन गणराज्य और कोलंबिया, वेनेजुएला	मेक्सिको, निकारागुआ, वेनेजुएला, कोलंबिया, मेडागास्कर और कोमोरोस

में योगदान कुल कोको उत्पादन	10%	70%	20%
खुशबू	सुखद	अम्लीय	सुखद
स्वाद	हल्का	बहुत ठंडा	अच्छा

PSSCIVE Draft Study Material @ Not to be Published

कोको बीन्स से चॉकलेट बनाने की प्रक्रिया

चॉकलेट बनाने की प्रक्रिया कोको बीन्स के किण्वन (फर्मेंटेशन) से शुरू होती है। किण्वन के बाद, बीन्स को सुखाया और साफ किया जाता है, और फिर इन्हें भुना जाता है। भुने हुए कोको बीन्स की छाल निकालकर कोको निब्स तैयार किए जाते हैं। निब्स को पीसकर और कॉचिंग करके कम से कम 72 घंटे तक मिलाया जाता है, ताकि इसकी खुशबू, चमक और इमल्सीफाइड मिश्रण विकसित हो सके। इससे जो पेस्ट बनता है, उसे कोको लिक्वर या कोको मास कहा जाता है, जिसमें लगभग 54% कोको बटर होता है। यह चॉकलेट बनाने की प्रक्रिया का एक बहुत महत्वपूर्ण चरण है। इस चरण में कोई भी स्वाद देने वाले पदार्थ जैसे कि चीनी, दूध ठोस पदार्थ, और स्थिरीकरण के लिए सोय लेसिथिन मिलाए जाते हैं, ताकि व्यावसायिक चॉकलेट तैयार हो सके।

चॉकलेट का रंग और स्वाद कोकोआ बीजों के चयन, उनके किण्वन की मात्रा तथा बीजों को भूनने की सीमा से प्रभावित होता है। कोकोआ पाउडर चॉकलेट लिक्वर से हाइड्रॉलिक प्रेस मशीनों की सहायता से कोकोआ बटर निकालने के बाद प्राप्त किया जाता है।

कॉन्चिंग (कॉन्चिंग) की प्रक्रिया रोलर मिलों, डिस्कों अथवा बेलनों की सहायता से की जाती है। यह चॉकलेट में कोकोआ बटर के समान वितरण को सुनिश्चित करती है तथा कणों को चिकना और परिष्कृत बनाने का कार्य करती है। कॉन्चिंग नाम उन पात्रों के आकार से लिया गया है, जिनका प्रारम्भिक काल में इस प्रक्रिया के लिए उपयोग किया जाता था और जो शंख (कॉन्च शेल) के समान दिखाई देते थे।



चित्र 4.2— चॉकलेट का कॉन्चिंग



चित्र 4.3—



चित्र 4.4— चॉकलेट बनाने की प्रक्रिया

चॉकलेट उत्पादों का अधिकांश उपयोग पेस्ट्री में किया जाता है, जैसे कि कड़वा चॉकलेट, मीठा चॉकलेट, मिल्क चॉकलेट, सफेद चॉकलेट, कोको बटर और कोको पाउडर। पेस्ट्री में सामग्री के रूप में इस्तेमाल होने के अलावा, इसे स्वयं भी चॉकलेट कॉन्फेक्शनरी उत्पादों को तैयार करने के लिए व्यापक रूप से उपयोग किया जाता है, जैसे कि बॉनबॉन्स, प्रेलिन्स, ट्रफल्स, पैन किए हुए चॉकलेट। ये कॉन्फेक्शन्स उपभोक्ताओं के बीच बहुत लोकप्रिय हो रहे हैं, जिन्हें वे सीधे खरीदकर सेवन या उपहार देने के लिए पसंद करते हैं।

चॉकलेट के प्रकार

चॉकलेट को निम्नलिखित दो श्रेणियों में वर्गीकृत किया गया है—

- 1) कंपाउंड
- 2) कुवेर्तूर

1) कंपाउंड कोको

कंपाउंड कोको का सबसे सामान्य उपयोग कोटिंग चॉकलेट या बेकिंग चॉकलेट के रूप में किया जाता है। इसका स्वाद

और रूप चॉकलेट के समान होता है, लेकिन यह शुद्ध चॉकलेट का रूप नहीं है।

कंपाउंड कोको निम्नलिखित से बना होता है—

कंपाउंड कोको का सबसे सामान्य उपयोग कोटिंग चॉकलेट या बेकिंग चॉकलेट के रूप में किया जाता है। इसका स्वाद और रूप चॉकलेट के समान होता है, लेकिन यह शुद्ध चॉकलेट का रूप नहीं है।

कंपाउंड कोको निम्नलिखित से बना होता है—

- कोको मास (पाउडर कोको)
- वनस्पति वसा (हाइड्रोजनेटेड फैट्स)
- चीनी
- सोया लेसिथिन
- वैनिलिन

यह कुवेर्तूर चॉकलेट की तुलना में किफायती होता है, इसलिए कई पेस्ट्री यूनिट्स इसे चॉकलेट फ्लेवर वाले कॉन्फेक्शन और डेसर्ट बनाने के लिए पसंद करती हैं।

कुवेर्तूर

फ्रेंच में "कुवेर्तूर" का अर्थ है "कवरेज" या "आवरण"। यह सबसे उच्च गुणवत्ता वाली चॉकलेट होती है, जो केवल कोको मास और कोको बटर से बनाई जाती है। कुवेर्तूर का उपयोग मुख्य रूप से चॉकलेट पेशेवर और उच्च स्तरीय कॉन्फेक्शनरी उद्योग में किया जाता है।

तालिका 4.2 में कंपाउंड और कुवेर्तूर चॉकलेट के सामग्री-आधारित अंतर को दर्शाया गया है।

सामग्री	मिश्रण	कूवर्चर (शुद्ध चॉकलेट)
कोको द्रव्यमान	कोको पाउडर	कोको निब
वसा	हाइड्रोजनीकृत वसा	कोकोआ मक्खन
चीनी	हाँ	हाँ
पायसीकारक	सोया लेसिथिन	सोया या सूरजमुखी लेसिथिन
दूध के ठोस पदार्थ	दूध और सफेद यौगिक में मौजूद	दूध और सफेद चॉकलेट में मौजूद
स्वाद	वैनिलिन	वैनिलिन या शुद्ध वैनिला

टेम्परिंग

चॉकलेट का टेम्परिंग

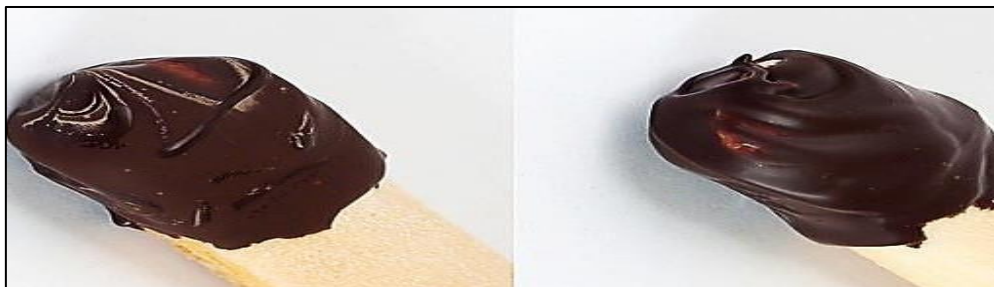
चॉकलेट का टेम्परिंग एक महत्वपूर्ण प्रक्रिया है, विशेष रूप से उन चॉकलेट्स के लिए जिनमें कोको बटर की मात्रा अधिक होती है। कुवेर्तूर चॉकलेट में उपस्थित कोको बटर को आगे की प्रक्रिया के लिए तैयार करने हेतु पूर्व-क्रिस्टलीकृत करना आवश्यक होता है।

इस प्रक्रिया में, ठोस चॉकलेट को पहले 45°C तक गर्म करके पिघलाया जाता है। इसके बाद इसे ठंडा करके 28°C तक लाया जाता है। तत्पश्चात इसे पुनः कार्य तापमान, अर्थात् 31°C तक गर्म किया जाता है ताकि आगे की प्रक्रिया की जा सके।

इसके बाद टेम्पर्ड चॉकलेट को सांचे या फ्रेम में डाला जाता है और ठंडा होने के लिए छोड़ दिया जाता है, जिससे यह ठोस अवस्था में सेट हो जाती है। यह प्रक्रिया सामान्यतः 22°C या उससे कम कमरे के तापमान पर पूरी की जाती है।

टेम्परिंग बनाम चॉकलेट का पिघलाना

टेम्परिंग, चॉकलेट को पिघलाने की प्रक्रिया से भिन्न होती है। पिघलाने (Melting) का अर्थ है चॉकलेट को बिना तापमान नियंत्रित किए गर्म करना और ठंडा करना, जिससे चॉकलेट में असमान क्रिस्टल बनते हैं। पिघली हुई चॉकलेट में बने ये असमान क्रिस्टल उसके रूप को फीका (dull) बना देते हैं तथा उसमें ब्लूमिंग और सफेद धब्बे दिखाई देने लगते हैं।



चित्र 4.5— और टेम्पर्ड चॉकलेट

चॉकलेट के टेम्परिंग की तकनीक

अंतिम तैयार चॉकलेट कॉन्फेक्शन में स्थिर और समान क्रिस्टलीकरण प्राप्त करने के लिए दो विधियाँ, अर्थात् टैबलिंग और सीडिंग का उपयोग किया जाता है। इनका विवरण निम्नलिखित है—

कंपाउंड चॉकलेट को टेम्पर करने की आवश्यकता नहीं होती है, क्योंकि इसे 24–30°C तापमान पर केवल पिघलाकर आसानी से उपयोग किया जा सकता है।

टैब लिंग विधि

सामग्री— 500 ग्राम डार्क चॉकलेट (कटी हुई या कैललेट्स)

विधि—

- चॉकलेट को 45°C तक पिघलाएँ।
- चॉकलेट का 3/4 भाग (375 ग्राम) टेबल पर डालें और 1/4 भाग (125 ग्राम) कटोरे में ही रखें।
- 3/4 भाग चॉकलेट को पत्थर की सतह पर स्टील स्क्रेपर की सहायता से चलाते रहें, जब तक तापमान 27°C तक न पहुँच जाए।
- उचित तापमान प्राप्त होने पर, इस 3/4 चॉकलेट को वापस 1/4 चॉकलेट वाले कटोरे में डालें।
- चॉकलेट को हल्के हाथों से मिलाएँ, ताकि इसमें हवा न मिले, और इसे 31°C के स्थिर तापमान पर मोल्डिंग या डिपिंग के लिए उपयोग करें।

सीडिंग विधि

सामग्री— 500 ग्राम डार्क चॉकलेट (कटी हुई या कैललेट्स)

विधि—

- चॉकलेट का 3/4 भाग (375 ग्राम) एक कटोरे में लेकर 45°C तक पिघलाएँ।
- शेष 1/4 भाग (125 ग्राम) चॉकलेट को बिना पिघलाए रखें।
- जब चॉकलेट का तापमान 45°C हो जाए, तब बिना पिघली हुई 1/4 चॉकलेट को पिघली हुई 3/4 चॉकलेट में डालें।

चॉकलेट को तब तक चलाते रहें, जब तक बिना पिघली हुई चॉकलेट पूरी तरह से मिश्रित न हो जाए और उपयोग के लिए तापमान 30°C पर स्थिर न हो जाए।

चित्र 4.6— चॉकलेट के टेम्परिंग की विधियाँ

टेम्परिंग तापमान

चॉकलेट का टेम्परिंग तापमान चॉकलेट के प्रकार, उसमें उपस्थित कोको बटर की मात्रा तथा अन्य सामग्री पर निर्भर करता है।

चॉकलेट का प्रकार	पिघलना तापमान	क्रिस्टलीकरण तापमान	कामचलाऊ तापमान
सफेद	45 डिग्री सेल्सियस	27°C	28-29 डिग्री सेल्सियस
दूध	45 डिग्री सेल्सियस	27°C	29-30 डिग्री सेल्सियस
गहरा (डार्क)	45 डिग्री सेल्सियस	27° सी	30-31 डिग्री सेल्सियस

सही तरीके से टेम्पर्ड चॉकलेट की विशेषताएँ

सही तरीके से टेम्पर्ड चॉकलेट में निम्नलिखित विशेषताएँ होती हैं—

1. कमरे के तापमान (23–25°C) पर स्थिर रहती है।
2. इसमें कोई ब्लूम या धारीदार निशान नहीं होते।
3. यह चमकदार होती है और टूटने पर आसानी से “स्नैप” करती है।
4. मोल्ड या एसीटेट सतह से आसानी से हटाई जा सकती है और सही अनुपात में सिकुड़ती है।

चॉकलेट के टेम्परिंग में दोष

चॉकलेट को टेम्पर करते समय कई प्रकार की खामियाँ हो सकती हैं। अक्सर चॉकलेट पर छोटे सफेद धब्बे, फीका रंग और सफेद धारीदार निशान दिखाई देते हैं, जिन्हें ब्लूम कहा जाता है। ब्लूम के तीन प्रकार होते हैं—

1. शुगर ब्लूम—

यदि चॉकलेट की सतह पर खुरदरी बनावट हो, तो इसे शुगर ब्लूम कहा जाता है। शुगर ब्लूम आमतौर पर संघनन के कारण होता है, जब चॉकलेट नमी के संपर्क में आती है।

- प्रक्रिया— चॉकलेट में उपस्थित चीनी नमी में घुल जाती है।
- जैसे ही पानी वाष्पित होता है, चीनी फिर से क्रिस्टल के रूप में सतह पर आ जाती है।
- परिणाम— चॉकलेट की सतह पर अनचाही मोटी बनावट बन जाती है।

2. फैट ब्लूम

जब चॉकलेट की सतह स्पर्श करने पर चिकनी और तैलीय लगे, तो इसे फैट ब्लूम कहा जाता है।

कारण— यह तब होता है जब कोको बटर अन्य सामग्रियों से अलग हो जाता है, जिसके कारण इसका मेल्टिंग पॉइंट कम हो जाता है, या थर्मल शॉक और असंगत भंडारण के कारण।

प्रभाव— फैट ब्लूम चॉकलेट को फीका और मैट फिनिश देता है। अक्सर चॉकलेट सेट होने के बाद वसा की धारी दिखाई देती हैं।



चित्र 4.6— फैट ब्लूम

ग्रे ब्लूम

टेम्परिंग के बाद चॉकलेट की जाँच करने की आदत होनी चाहिए, जैसे कि पर्वमेंट पेपर या चाकू पर टेम्पर टेस्ट करना। यदि टेम्परिंग सही तरीके से नहीं किया गया है, तो चॉकलेट में ऊपर बताए गए दोष न होने के बावजूद सफेद धारीदार निशान दिखाई दे सकते हैं।

कारण— यह कोको फैट के सही तरीके से न मिल पाने के कारण होता है।

प्रभाव— चॉकलेट पर सफेद धारी दिखाई देती हैं, जिससे यह पुरानी और दोषपूर्ण दिखाई देती है।



चित्र 4.7— ग्रे ब्लूम

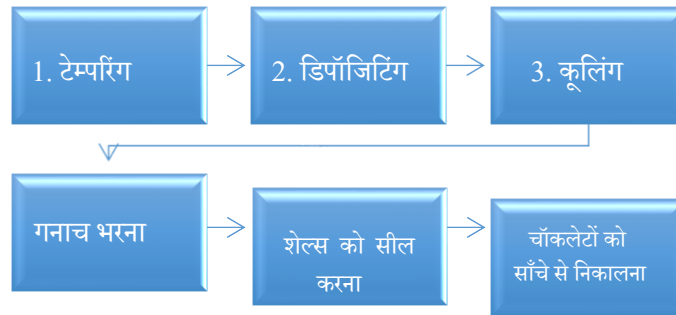
बुनियादी चॉकलेट तैयारी

मोल्डेड चॉकलेट

क्राफ्ट बेकर कक्षा 12

मॉल्डेड चॉकलेट वह तैयार उत्पाद है जिसे पैकिंग के लिए तैयार किया जाता है। चॉकलेट की सुसंगतता उसके बनावट और रूप को निर्धारित करती है। किसी भी चॉकलेट उत्पाद को बनाने से पहले चॉकलेट को टेम्पर किया जाता है।

मोल्डिंग की प्रक्रिया में शामिल मुख्य चरण निम्नलिखित हैं—



चित्र 4.8— चॉकलेट मोल्डिंग के चरण

1. टेम्परिंग

चॉकलेट को पहले ऊपर वर्णित अनुसार टेम्पर किया जाता है।

2. डिपॉजिटिंग

1. सांचे को टेम्पर्ड चॉकलेट से भरा जाता है और सांचे के ऊपर और किनारों से अतिरिक्त चॉकलेट को खुरच कर हटा दिया जाता है।
2. किसी भी हवा को निकालने के लिए सांचे को वर्कटॉप पर मजबूती से ठोक दिया जाता है।
3. चॉकलेट से भरे सांचे को उल्टा करके अतिरिक्त चॉकलेट को वापस कटोरी में निकाल दिया जाता है।
4. सांचे की सभी सतहें और कोने भरे और समान रूप से कवर किए जाते हैं। किसी भी अतिरिक्त चॉकलेट को फिर से सांचे से हटा दिया जाता है।



चित्र 4.9— चॉकलेट से भरे सांचे को उलटाना

3. कूलिंग

1. चॉकलेट को सेट होने के लिए एयर-कंडीशन्ड कमरे में 5 मिनट के लिए रखा जाता है।
2. चॉकलेट से भरे सांचे को कुछ मिनटों के लिए 14°C से 16°C तापमान वाले फ्रिज में रखा जाता है।

4. चॉकलेट शैल्स में गनाश भरना

1. इच्छित भराव को गर्म करें, तापमान 28°C से अधिक न होने दें ताकि चॉकलेट शैल्स न पिघलें।
2. अब एक पाइपिंग बैग में सादा टिप या बिना टिप के इसे भरें।
3. प्रत्येक चॉकलेट शैल में भराव को ऊपर तक पाइप करें, 1.5 मिमी बचा कर ताकि चॉकलेट से बंद किया जा सके।
4. जब शैल्स गनाश से भर जाएँ, तो भराव को सेट होने के लिए छोड़ दें।



चित्र 4.10— चॉकलेट शैल्स में भराव करना

5. शैल का सीलिंग

1. शैल्स को कैप करने से पहले, सांचे को हल्के से हीट गन से गर्म करें।
2. ऊपर पर थोड़ी मात्रा में टेम्पर्ड चॉकलेट लगाएँ और इसे समान रूप से फैलाएँ।
3. ऊपर को चिकना करें और अतिरिक्त चॉकलेट को खुरच कर हटा दें।
4. किसी भी हवा के बुलबुले निकालने के लिए सांचे को वर्कटॉप पर मजबूती से ठोकें।
5. क्रिस्टलीकरण के लिए इसे 14°C से 16°C तापमान वाले फ्रिज में 45 मिनट के लिए रखें।



चित्र 4.11— चॉकलेट शैल्स का सीलिंग

6. चॉकलेट का अनमोल्डिंग

1. सांचे को फ्रिज से निकालें और चॉकलेट को ढीला करने के लिए इसे हल्का मोड़ें।
2. फिर इसे उल्टा करें और सावधानीपूर्वक वर्कटॉप पर ठोकें ताकि चॉकलेट सांचे से बाहर निकल जाए।



4.12— ढाली हुई चॉकलेट शैल्स

गनाश

चॉकलेट और क्रीम को मिलाकर बनाए गए मिश्रण को गनाश कहते हैं। गनाश एक स्थिर, वसा-इन-वाटर इमल्शन होता है। इसमें पर्याप्त जल-आधारित सामग्री होनी चाहिए ताकि इमल्शन का लगातार चरण बन सके। चमकदार और अच्छी तरह इमलिसफाईड गनाश पाने के लिए हैंड ब्लेंडर का उपयोग करने की सलाह दी जाती है।



चित्र 4.13— गनाश

गनाश के प्रकार

1. क्रीम गनाश— यह क्रीम और चॉकलेट का मिश्रण होता है।
2. बटर गनाश— यह मक्खन और चॉकलेट का मिश्रण होता है।

अच्छा गनाश बनाने की मुख्य विशेषताएँ

1. अच्छी गुणवत्ता वाली क्रीम का उपयोग करें, जिसमें न्यूनतम 25% वसा हो।
2. अच्छी गुणवत्ता वाली चॉकलेट का उपयोग करें।
3. क्रीम को ज्यादा गर्म न करें (50°C से अधिक नहीं), क्योंकि इससे गनाश जम सकता है।
4. गनाश को इमलिसफाई करने के लिए हैंड ब्लेंडर का उपयोग करें।

गनाश की सतह को प्लास्टिक फिल्म से ढकें ताकि स्केलिंग न हो और इसे कमरे के तापमान पर रात भर रखें ताकि यह परिपक्व और क्रिस्टलीकृत हो सके।

1. बार चॉकलेट

सामग्री— टेम्पर्ड मिल्क चॉकलेट— 500 ग्राम

विधि

1. टेम्पर्ड चॉकलेट को पॉली कार्बोनेट बार मोल्ड में डालें।
2. सतह पर किसी भी अतिरिक्त चॉकलेट को स्ट्रैप करें।
3. मोल्ड को 40 मिनट के लिए फ्रिज में ठंडा करें।
4. बार मोल्ड को रेफ्रिजरेटर से बाहर निकालें और इसे डिमोल्ड करें।
5. चॉकलेट को कमरे के तापमान (लगभग 22°C डिग्री सेल्सियस) पर रखें, ताकि चॉकलेट को पैक करने से पहले पूरी तरह से क्रिस्टलीकृत होने दें।



चित्र 4.14— बार चॉकलेट

2. चॉकलेट ट्रफल

सामग्री

क्रीम 25% वसा	75
ग्राम मिल्क चॉकलेट (कटा हुआ)	75 ग्राम
डार्क चॉकलेट (कटा हुआ)	75 ग्राम
अनसाल्टेड मक्खन	35 ग्राम
सेमी स्वीट कोको पाउडर	120 ग्राम

विधि

1. एक भारी सॉस पैन में क्रीम को 50 डिग्री सेल्सियस पर गरम करें।
2. इसे कटी हुई चॉकलेट के ऊपर डालें और 5 मिनट के लिए आराम दें।
3. मिश्रण को हल्के से हिलाएं, अनसाल्टेड मक्खन डालें और समरूप और चमकदार होने तक मिलाएं।
4. सतह पर किसी भी चीनी क्रिस्टलीकरण से बचने के लिए गन्ने को प्लास्टिक रैप से ढक दें और इसे आधे घंटे के लिए आराम दें।
5. गन्ने को हिलाएं और इसे एक पाइपिंग बैग में भरें।
6. चर्मपत्र कागज के साथ पंक्तिबद्ध एक ट्रे में, पाइप लगभग 10-12 ग्राम गुड़िया।
7. तैयार ट्रे को क्लिंग रैप से ढक दें और 2 घंटे के लिए फ्रिज में ठंडा करें।
8. अंत में, अपनी हथेलियों का उपयोग करके चॉकलेट गन्ने की गुड़िया को हल्के से रोल करें और इन ट्रफल्स को सेमीस्वीट कोको पाउडर में रोल करें। (कृपया इस बात का ध्यान रखें कि ट्रफल्स को रोल करते समय हाथ बहुत गर्म न हों, अन्यथा चॉकलेट गन्ने खराब हो जाएगा और फिर से ठंडा करने की आवश्यकता होगी)
9. इन चॉकलेट ट्रफल्स को ट्रफल डिपिंग टूल का उपयोग करके टेम्पर्ड चॉकलेट में भी डुबोया जा सकता है। इस तरह की डिप्ड चॉकलेट को एनरोब्ड चॉकलेट के रूप में भी जाना जाता है।



चित्र 4.15— रोब्ड चॉकलेट

चॉकलेट का भंडारण

कक्ष का वातावरण चॉकलेट के भंडारण में बहुत महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है। इसे 8-10°C के तापमान पर रखा जाना चाहिए। कार्य क्षेत्र में सापेक्ष आर्द्रता लगभग 35% से 45% के बीच होनी चाहिए। यह चॉकलेट की क्रिस्टल संरचना को बनाए रखने में सहायता करता है, जो उत्पाद की उच्च गुणवत्ता बनाए रखने और उसकी रूप-रंग में बिना किसी हानि के लिए अत्यंत महत्वपूर्ण है।

चॉकलेट शिल्प में उपयोग होने वाले उपकरण और सामग्री

नाम	छवि
डिपिंग उपकरण चॉकलेट टूफल्स और चॉकलेट प्रालिन की डिपिंग में उपयोग किया जाता है	
स्टेनलेस स्टील स्क्रेपर संगमरमर या ग्रेनाइट टेबल पर चॉकलेट को तड़का लगाने और मोल्ड से अतिरिक्त चॉकलेट निकालने के लिए उपयोग किया जाता है	
मिक्सिंग बाउल (खाद्य ग्रेड माइक्रोवेव प्लास्टिक) चॉकलेट मिश्रण के लिए उपयोग किया जाता है, माइक्रोवेव में चॉकलेट को गर्म करता है	
लेजर थर्मामीटर सामग्री और उत्पादों की सतह के तापमान की जांच के लिए उपयोग किया जाता है	
जांच थर्मामीटर सामग्री और उत्पादों के आंतरिक तापमान की जांच के लिए उपयोग किया जाता है	
पॉली कार्बोनेट मोल्ड्स कैविटी आकार के अनुसार विभिन्न आकारों और वांछित वजन में चॉकलेट को ढालने के लिए उपयोग किया जाता है	

चॉकलेट मेल्टर (सूखी गर्मी) वांछित तापमान पर चॉकलेट को पिघलाने के लिए और उपयोग के लिए स्थिर तापमान पर स्टोर करने के लिए भी उपयोग किया जाता है।	
चॉकलेट टेम्परिंग मशीन थोक उत्पादन के लिए चॉकलेट तड़के के लिए उपयोग किया जाता है।	
चॉकलेट एनरोबर चॉकलेट टेम्परिंग मशीन के साथ, बड़े चॉकलेट निर्माण प्रतिष्ठान में प्रालिन, बिस्कुट आदि की कोटिंग के लिए उपयोग किया जाता है	
पैनिंग मशीन चॉकलेट लेपित नट्स, सॉफ्ट सेंटर ड्रिजेज, पैन की गई चॉकलेट का उत्पादन करने के लिए उपयोग किया जाता है	

विधि संख्या 33— चॉकलेट मूस		
सामग्री	बड़ तादाद	
मूस बेस अंडे की जर्दी चीनी अरंडी दूध व्हीप्ड क्रीम जिलेटिन डार्क कवरचर (55%) चॉकलेट स्पंज कॉर्न फ्लोर आटा कोको पाउडर चीनी अरंडी पिघला हुआ मक्खन गार्निश डार्क चॉकलेट कूवर्चर	120 ग्राम 75 ग्राम 25 मिली 500 ग्राम 5 ग्राम 400 ग्राम 30 ग्राम 60 ग्राम 13 ग्राम 150 ग्राम 23 ग्राम	

चित्र 4.16— चॉकलेट माउस

	100 ग्राम	
--	-----------	--

चॉकलेट मूस

यह सबसे लोकप्रिय चॉकलेट-आधारित मिठाइयों में से एक है, जो हल्की और समृद्ध बनावट वाली होती है। इसे बनाने में अंडे, चीनी, व्हिप्ड क्रीम, चॉकलेट और जिलेटिन का उपयोग किया जाता है। इसे बिना अंडे और जिलेटिन के भी बनाया जा सकता है। इसे स्वयं एक मिठाई के रूप में खाया जा सकता है या विभिन्न मिठाइयों को बनाने के लिए भरावन के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है। जिस प्रकार की चॉकलेट का उपयोग किया जाएगा, वही मिठाई का नाम निर्धारित करेगी; उदाहरण के लिए डार्क चॉकलेट मूस, मिल्क चॉकलेट मूस, वाइट चॉकलेट मूस।

विधि

स्पॉन्ज

1. ओवन का तापमान 210°C पर सेट करें। बेकिंग ट्रे को ग्रीस प्रूफ पेपर से लाइन करें।
2. एक मिक्सिंग बाउल में अंडे और चीनी डालें, साथ ही व्हिस्क अटैचमेंट लगाएँ।
3. अंडे और चीनी को मध्यम गति पर तब तक फेंटें जब तक मिश्रण हल्का और फूला हुआ न हो जाए।
4. इस बीच, मैदा, कोको और कॉर्नफ्लोर को छानकर अच्छी तरह मिलाएँ।
5. मक्खन को माइक्रोवेव में पिघलाएँ।
6. जब अंडे स्टिफ पीक्स तक फेंटे जाएँ, तो फ्लोर मिश्रण को धीरे-धीरे कट और फोल्ड विधि से मिलाएँ।
7. अंत में मक्खन डालकर फोल्ड करें और मिश्रण को ट्रे पर फैलाएँ।
8. इसे 210°C पर 10–12 मिनट बेक करें।
9. बेक होने की जाँच के लिए टूथपिक को 10 सेकंड के लिए डालें; अगर यह साफ निकलता है, तो स्पॉन्ज तैयार है।

डेज़र्ट कप या ग्लास तैयार करना

1. अपनी पसंद के 100 मिलीलीटर के 8 से 10 ग्लास ले लें।
2. अब राउंड कटर की सहायता से कुछ स्पॉन्ज डिस्क काटें। यदि स्पॉन्ज बहुत मोटा हो तो इसे 5 मिमी मोटी डिस्क में काट लें। प्लास्टिक रैप से ढककर अलग रख दें।

मूस

1. ठंडी क्रीम को सॉफ्ट पीक तक फेंटें और फ्रिज में रखें।
2. अंडा, दूध, वनीला एक्सट्रैक्ट और चीनी को एक मिक्सिंग बाउल में रखें और पूरे मिश्रण को अच्छी तरह व्हिस्क करें।
3. एक अन्य पैन में पानी डालकर स्टोव पर मध्यम हीट पर रखें, इसे डबल बॉयलर कहा जाता है। पानी को गर्म होने दें।
4. इस बीच जिलेटिन को 25 ग्राम पानी में 10–15 मिनट के लिए ब्लूम करें।
5. अंडे वाला बाउल डबल बॉयलर पैन पर रखें, ध्यान रहे कि बाउल पानी को न छुए। यदि पानी अधिक है तो कम करें। व्हिस्क की सहायता से मिश्रण को तब तक फेंटें जब तक यह पेल और गाढ़ा न हो जाए। इस मिश्रण को साबायॉन कहा जाता है। एक छोटे बैच के साबायॉन को पकने में लगभग 10–15 मिनट लगते हैं। समय-समय पर गर्मी से हटाते रहें ताकि साबायॉन करडल न हो।
6. जिलेटिन को माइक्रोवेव में रखें और 30 सेकंड तक फुल पावर पर गर्म करें जब तक यह घुलकर साफ न हो जाए।
7. चॉकलेट को डबल बॉयलर या माइक्रोवेव में पिघलाएँ। फुल पावर पर डार्क चॉकलेट को 30 सेकंड के लिए गर्म करें। हर तीस सेकंड पर स्टिरिंग करते रहें जब तक चॉकलेट पिघल न जाए।
8. जब जिलेटिन पिघल जाए, इसे साबायॉन में डालें और अच्छी तरह मिक्स करें।
9. साबायॉन को हीट से हटाएँ और ठंडा होने दें। फ्रिज से क्रीम निकालें।
10. लगभग 50 ग्राम फेंटे हुए क्रीम को साबायॉन में फोल्ड करें और अच्छी तरह मिलाएँ। फिर अन्य 50 ग्राम क्रीम को मिलाएँ। इससे साबायॉन का तापमान कम होगा और मिश्रण बाकी क्रीम के साथ आसानी से ब्लेंड होगा।
11. पूरे मिश्रण को लें और शेष क्रीम के ऊपर डालकर कट और फोल्ड मेथड से फोल्ड करें।
12. जब साबायॉन पूरी क्रीम के साथ मिक्स हो जाए, अब चॉकलेट को फोल्ड करने का समय है।
13. चॉकलेट टच करने पर गर्म होनी चाहिए, कोल्ड या रूम टेम्परेचर पर नहीं।
14. पहले चॉकलेट को 200 ग्राम क्रीम मिश्रण में फोल्ड करें। अच्छी तरह मिक्स करें। अब इस मिश्रण को शेष क्रीम में फोल्ड करें।

मूस अब ग्लास में पाइपिंग के लिए तैयार है।

नोट— यदि चॉकलेट रूम टेम्परेचर पर है, तो जब इसे क्रीम मिश्रण में फोल्ड किया जाएगा, तो यह चॉकलेट का तापमान और कम कर देगा और चॉकलेट छोटे-छोटे टुकड़ों में जम सकती है।

नोट— नॉन-डेयरी क्रीम आम तौर पर बहुत गर्म साबायॉन के संपर्क में आने पर फट सकती है या जम सकती है। इसलिए सुनिश्चित करें कि साबायॉन 45°C से अधिक न हो।

संयोजन

1. एक पाइपिंग बैग लें जिसमें प्लेन टिप नोजल लगा हो। मूस मिश्रण को पाइपिंग बैग में भरें।
2. मूस को ग्लास में आधा भरने तक पाइप करें। मूस के ऊपर स्पॉन्ज की डिस्क रखें और फिर चॉकलेट मूस की एक और परत पाइप करें, जब तक कि ग्लास भर न जाए, किनारे (रिम) से 1 सेमी स्थान खाली छोड़ते हुए।
3. किसी भी एयर पॉकेट को हटाने के लिए ग्लास के बेस को हल्के से अपनी हथेली पर टैप करें। मूस को रेफ्रिजरेटर में रखें।

फिनिशिंग

1. डार्क चॉकलेट को माइक्रोवेव में पिघलाएं।
2. इसे टेम्पर करें, एसीटेड शीट पर फैलाएं, मनचाहे आकार में काटें और रेफ्रिजरेट करें। सेट होने के बाद, एसीटेड शीट से निकालकर अलग रखें।
3. मूस को रेफ्रिजरेटर से निकालें, चॉकलेट गार्निश लगाएं और तुरंत परोसें।

चॉकलेट एकलेयर

एकलेयर चूक्स पेस्ट्री या पाते आ चूक्स से बनाए जाते हैं, जैसा कि ऊपर चूक्स पेस्ट्री में बताया गया है। खोखले एकलेयर शेल को विभिन्न प्रकार की फ्लेवर्ड क्रीम जैसे डिप्लोमेट, क्रीम फ्रेश, क्रीम पाटिसरी आदि से भरा जाता है। चॉकलेट एकलेयर को नीचे वर्णित अनुसार चॉकलेट फ्लेवर वाली क्रीम से भी भरा जा सकता है।

यदि चॉकलेट मूस को ऐसे मोल्ड में सेट किया जा रहा है जहाँ से उसे डिमोल्ड करना हो, तो उसी रेसिपी में जिलेटिन की मात्रा बढ़ाकर 15 ग्राम कर दें और उसे 75 मि.ली.

पकाने की विधि संख्या 34— चॉकलेट एकलेयर		
सामग्री	बड़ तादाद	
एकलेयर शेल	10 पीसी	
कुकिंग क्रीम	50 ग्राम	
डार्क चॉकलेट कटा हुआ (55%)	55 ग्राम	
व्हीप्ड क्रीम	100 ग्राम	
		चित्र 4.17— चॉकलेट एकलेयर

विधि

चॉकलेट गनाश

1. क्रीम को उबालें और इसे चॉकलेट के ऊपर डालें। इसे ढक दें और 5 मिनट के लिए छोड़ दें। व्हिस्क की सहायता से क्रीम और चॉकलेट को मिलाकर एक स्मूद चॉकलेट गनाश बनाएं।
2. इसे कमरे के तापमान पर कुछ घंटों के लिए ठंडा होने दें।

चॉकलेट क्रीम

1. व्हिप्ड क्रीम को गनाश में 1/3rd मात्रा में एक-एक करके फोल्ड करें और अच्छी तरह मिलाएं।
2. एकलेयर शेल के नीचे 2 छेद बनाएं।
3. पाइपिंग बैग में प्लेन राउंड ट्यूब नोजल लगाएं। बैग को चॉकलेट क्रीम से भरें और क्रीम को एकलेयर में पाइप करें।
4. आप थोड़ा और डार्क चॉकलेट पिघला सकते हैं और उसे टेम्पर कर सकते हैं (चॉकलेट सेक्शन देखें यूनिट 3)। आप चॉकलेट कंपाउंड का भी उपयोग कर सकते हैं (जिसे टेम्पर करने की आवश्यकता नहीं होती और पिघलाने के बाद सीधे उपयोग किया जा सकता है)। फिर एकलेयर के ऊपर वाले हिस्से को चॉकलेट में डुबो दें। कमरे के तापमान पर

या ठंडा करके परोसें।

चॉकलेट ब्राउनी

ब्राउनी एक कन्फेक्शन है जो चॉकलेट, अंडा, बटर, शुगर, फ्लोर और कोको पाउडर से बनाया जाता है। ब्राउनी विभिन्न प्रकार के होते हैं और यह फज्डी या केक जैसे हो सकते हैं, जो उनकी घनत्व और बेकिंग समय पर निर्भर करता है। इसमें नट्स, फ्रॉस्टिंग, क्रीम चीज़, चॉकलेट चिप्स और अन्य सामग्री भी शामिल की जा सकती है। बैटर में डार्क चॉकलेट के स्थान पर व्हाइट शुगर, व्हाइट चॉकलेट और वनीला से बनाई गई एक वैरिएशन को ब्लॉन्ड ब्राउनी या ब्लॉन्डी कहा जाता है।

पकाने की विधि संख्या 35— अखरोट ब्राउनी		
सामग्री	बड़ तादाद	
अंडे पूरे	150 ग्राम	
अरंडी चीनी	300 ग्राम	
वेनिला अर्क	10 मिली	
आटा	125 ग्राम	
कोको पाउडर	40 ग्राम	
मक्खन	125 ग्राम	
डार्क चॉकलेट	150 ग्राम	
अखरोट	200 ग्राम	
		चित्र 4.18— अखरोट ब्राउनी

विधि

1. ओवन को 180 डिग्री C पर सेट करें। 7 इंच × 7 इंच के वर्गाकार स्टेनलेस स्टील फ्रेम को एल्युमिनियम फॉइल से लाइन करें। फॉइल को फ्रेम के चारों ओर अच्छी तरह दबाकर लगाएं ताकि यह हिले नहीं। सुनिश्चित करें कि मोटी फॉइल का उपयोग करें या इसे डबल फॉइल करें। फॉइल को अंदर से बटर लगाकर ग्रीस करें। इस फ्रेम को एक बेकिंग ट्रे पर रखें।
2. अंडों को तोड़कर स्टैंड मिक्सर के बाउल में डालें, इसमें शुगर और वनीला एक्सट्रैक्ट मिलाएं।
3. व्हिस्क अटैचमेंट की सहायता से अंडे के मिश्रण को मध्यम गति पर फेंटें। तब तक फेंटते रहें जब तक अंडा और शुगर फूलकर हल्के रंग के न हो जाएं।
4. बटर और डार्क चॉकलेट को मिलाकर माइक्रोवेव में पिघलाएं। मिश्रण को लगातार चलाते रहें जब तक यह अच्छी तरह इमल्सीफाईड न हो जाए। ध्यान रखें कि मिश्रण बहुत अधिक गर्म न हो।
5. मैदा और कोको पाउडर को बेकिंग पेपर पर छानें। छानने के बाद इसे एक बाउल में स्थानांतरित करें।
6. अखरोट को थोड़े से मैदा और एक चम्मच पिघले हुए चॉकलेट मिश्रण के साथ मिलाएं ताकि नट्स पर समान रूप से परत चढ़ जाए।
7. पिघला हुआ चॉकलेट और बटर का मिश्रण, जब यह गर्म हो, अंडे के मिश्रण में डालें। इसे गति 1 पर धीरे-धीरे मिलाएं।
8. अब मैदा को चम्मच-चम्मच करके डालें जब तक सब अच्छी तरह मिल न जाए। अंत में नट्स को हल्के हाथ से मिलाएं (फोल्ड करें)। सुनिश्चित करें कि बाउल के नीचे तक खुरचें ताकि मिश्रण समान रूप से मिल जाए।
9. उपरोक्त मिश्रण को लाइन किए हुए बेकिंग फ्रेम में डालें।
10. ब्राउनी को 180 डिग्री C पर 18–20 मिनट तक बेक करें।
11. इसका बनावट बहुत फज्दी और गूई होगा। यदि अधिक समय तक बेक किया जाए तो यह केक जैसी बनावट में बदल जाएगा।
12. ब्राउनी को इच्छित आकार में काटने से पहले ठंडा होने दें।
13. परोसने के लिए इसे 15–20 सेकंड के लिए माइक्रोवेव में गरम करें, फिर इसके ऊपर वनीला आइसक्रीम और पिघली हुई चॉकलेट सॉस डालें।

चॉकलेट लावा केक

चॉकलेट लावा केक को मोल्टन चॉकलेट केक या सॉफ्ट-सेंटरड मोल्टन केक भी कहा जाता है। यह एक बहुत लोकप्रिय अमेरिकी मिठाई है जो अंडा, शुगर, बटर, चॉकलेट और मैदा से बनाई जाती है। इस मिठाई को उच्च तापमान पर कम समय के लिए पकाया जाता है, जिससे इसका केंद्र तरल रहता है, जो मिठाई को काटने पर दिखाई देता है। कभी-कभी चॉकलेट के स्वाद को बढ़ाने के लिए नमक और कॉफी भी मिलाई जाती है। इसे सामान्यतः पहले से ग्रीस किए हुए व्यक्तिगत रेमेकिन मोल्ड में बनाया जाता है, जिससे मिठाई को सावधानीपूर्वक प्लेट में निकालकर आइसक्रीम, ताजे फल और कूली के साथ परोसा जाता है।

पकाने की विधि संख्या 36— चॉकलेट लावा केक

सामग्री	बड़ तादाद	
अंडे पूरे		
अरंडी चीनी	100 ग्राम	
अंडे का सफेद भाग	25 ग्राम	
अरंडी की चीनी	60 ग्राम	
एक चुटकी नमक डालें	15 ग्राम	
आटा	38 ग्राम	
मक्खन अनसाल्टेड	125 ग्राम	
डार्क चॉकलेट 55%	125 ग्राम	

चित्र 4.19— चॉकलेट लावा केक

विधि

1. 80 मिली के 8 सिरेमिक बाउल या एल्युमिनियम डारिओल मोल्ड तैयार करें। अंदर से सॉफ्ट बटर लगाकर ग्रीस करें और किनारों पर हल्का सा मैदा छिड़कें। यह इसलिए किया जाता है ताकि बेकिंग के दौरान केक मोल्ड में चिपके नहीं।
2. ओवन को 200 डिग्री सेल्सियस पर प्रीहीट करें।
3. बटर और चॉकलेट को एक स्टील कंटेनर में डबल बॉयलर पर पिघलाएं। धीरे-धीरे व्हिस्क करें ताकि दोनों अच्छी तरह पिघलकर आपस में मिल जाएं। मिश्रण को गर्म रखने के लिए इसे गर्म पानी वाले बर्तन के ऊपर ही रहने दें।
4. अंडों और 25 ग्राम शक्कर को स्पीड 2 पर फेंटें जब तक यह हल्का और फूला हुआ न हो जाए। फिर स्पीड 1 कर दें और धीरे-धीरे गर्म चॉकलेट मिश्रण को अंडों में डालें और मिलाएं।
5. अब ऊपर के मिश्रण में मैदा को कट और फोल्ड विधि से मिलाएं। इसे व्हिस्क न करें। स्पैटुला की सहायता से मैदा को फोल्ड करें।
6. एक अलग बाउल में एग व्हाइट्स और नमक को हल्का फेंटें। फिर स्पीड बढ़ाएं और धीरे-धीरे शुगर डालते जाएं जब तक फूला हुआ मेरिंग्यू तैयार न हो जाए।
7. मेरिंग्यू को चॉकलेट मिश्रण में कट और फोल्ड विधि से मिलाएं।
8. बैटर को ग्रीस किए हुए मोल्ड में डालें। 200 डिग्री सेल्सियस पर 8 मिनट तक बेक करें। मोल्डन चॉकलेट के सही फ्लो के लिए समय और तापमान को उपयोग किए जा रहे ओवन के अनुसार समायोजित करना होगा। पूरे बैच को बेक करने से पहले कुछ ट्रायल करें।
9. बेक होने के बाद तुरंत डिमोल्ड करके सीधे सर्विंग प्लेट पर निकालें और वनीला आइसक्रीम तथा ताज़ी पुदीने की पत्तियों से सजाकर परोसें।

चॉकलेट गार्निशेस

चॉकलेट गार्निशेस सजावट का सबसे बहुउपयोगी प्रकार हैं, जो विभिन्न प्रकार के डेज़र्ट और केक के साथ अच्छी तरह मेल खाते हैं। इन्हें कुवर्चर चॉकलेट या चॉकलेट कंपाउंड से बनाया जा सकता है। कुवर्चर चॉकलेट को गार्निश बनाने से पहले टेम्पर करना आवश्यक होता है, जबकि चॉकलेट कंपाउंड को पिघलाकर सीधे उपयोग किया जा सकता है। कुछ सामान्य चॉकलेट गार्निशेस का वर्णन नीचे किया गया है।

अ. चॉकलेट सिगार्स

पकाने की विधि संख्या 36— चॉकलेट लावा केक		
सामग्री	बड़ तादाद	
अंडे पूरे		
अरंडी चीनी	100 ग्राम	
अंडे का सफेद भाग	25 ग्राम	
अरंडी की चीनी	60 ग्राम	
एक चुटकी नमक डालें	15 ग्राम	
आटा	38 ग्राम	
मक्खन अनसाल्टेड	125 ग्राम	
डार्क चॉकलेट 55%	125 ग्राम	

चित्र 4.19— चॉकलेट लावा केक

विधि

1. चॉकलेट को माइक्रोवेव में 45 डिग्री सेल्सीयस तक गर्म करें। इसे 20 सेकंड के अंतराल में गर्म करें जब तक यह पिघलकर स्मूद न हो जाए।
2. पिघली हुई चॉकलेट का दो तिहाई भाग मार्बल स्लैब पर ट्रांसफर करें और त्रिकोणीय स्क्रेपर की सहायता से चॉकलेट को आगे-पीछे गति में स्लैब पर फैलाएं, जब तक इसका तापमान 28 डिग्री सेल्सीयस तक न पहुँच जाए (डिजिटल थर्मामीटर से जाँच करें)।
3. ठंडी की गई चॉकलेट को वापस उस बाउल में डालें जिसमें शेष एक तिहाई चॉकलेट है और अच्छी तरह मिलाएं।
4. अब तापमान को फिर से जाँचें। आदर्श रूप से तापमान 31–32 डिग्री सेल्सीयस के बीच होना चाहिए। यदि यह कम हो, तो 10 सेकंड के लिए माइक्रोवेव करें। यदि चॉकलेट का तापमान 31–32 डिग्री सेल्सीयस है, तो यह टेम्पर्ड है और गार्निश बनाने के लिए तैयार है।
5. टेम्पर्ड चॉकलेट को ऑफसेट स्पैटुला की सहायता से स्लैब पर 2 मिमी मोटाई में फैलाएं। चॉकलेट को थोड़ा सेट होने दें ताकि यह सख्त हो जाए लेकिन कठोर न हो।
6. समान दबाव के साथ बड़े स्क्रेपर को चॉकलेट की लंबाई में दबाते हुए चलाएं ताकि लंबी, पतली सिगर्स बन जाएं।
7. इन्हें एयर टाइट कंटेनर में रखकर रेफ्रिजरेटर में स्टोर करें।

चॉकलेट के लिए आदर्श कार्य कक्ष का तापमान 19 से 21 डिग्री सेल्सीयस के बीच होता है तथा सापेक्ष आर्द्रता 50% होती है।

चॉकलेट स्क्वेयर्स

पकाने की विधि संख्या 38— चॉकलेट वर्ग		
सामग्री	बड़ तादाद	
टेम्पर्ड डार्क चॉकलेट (ऊपर विधि देखें) उपकरण एंग्लड स्पैटुला तेज चाकू संगमरमर स्लैब एसीटेड शीट स्टील मापने वाला शासक डिजिटल थर्मामीटर	500 ग्राम	

चित्र 4.21— चॉकलेट वर्ग

विधि

मार्बल स्लैब पर एक एसीटेड शीट रखें।

टेम्पर्ड चॉकलेट को छोटे बैच में एसीटेड शीट पर ऑफसेट स्पैटुला की सहायता से लगभग 2 मिमी मोटाई में फैलाएं।

चॉकलेट को थोड़ा सेट होने दें ताकि यह सख्त हो जाए लेकिन कठोर न हो।

शीट के किनारे से लगभग 1.5 इंच दूरी पर चॉकलेट शीट पर स्केल रखें। चाकू की सहायता से स्केल के साथ-साथ चलाते हुए चॉकलेट को स्क्वेयर्स में काटें। ऊपर एक और एसीटेड शीट रखें और फिर उसके ऊपर एक प्लैट ट्रे या शीट रखें। इसे रेफ्रिजरेटर में रखें।

फ्रिज से निकालें, ट्रे और एसीटेड शीट हटाएं। शीट को पलट दें और एसीटेड शीट को धीरे-धीरे हटाएं। आपको चमकदार छोटे-छोटे स्क्वेयर्स गार्निश प्राप्त होंगे।

चॉकलेट गार्निश को नंगे हाथों से न संभालें, क्योंकि वे पिघल सकते हैं, अपनी चमक खो सकते हैं और चमकदार सतह पर फिंगरप्रिंट छोड़ सकते हैं। इन्हें संभालने से पहले हमेशा ग्लव्स का उपयोग करें।

आपने क्या सीखा?

1. इस सत्र को पूरा करने के बाद, आप सक्षम हैं—
 - पेस्ट्री में चॉकलेट के प्रकारों और उनके उपयोग का वर्णन करना
 - चॉकलेट में होने वाली दोषों के प्रकार, चॉकलेट का भंडारण तथा चॉकलेट क्राफ्ट में उपयोग होने वाले उपकरणों पर चर्चा करना
 - चॉकलेट आधारित उत्पादों के प्रकारों तथा उनकी तैयारी की विधि का वर्णन करना।
2. इसे एयर टाइट कंटेनर में रखकर रेफ्रिजरेटर में स्टोर करें।

प्रायोगिक अभ्यास

गतिविधि

- चॉकलेट मूस, गनाश और चॉकलेट लावा केक तैयार करें।
- चॉकलेट सिगार्स और चॉकलेट स्क्वेयर्स तैयार करें।
- चॉकलेट का टेम्परिंग और मेल्टिंग करें, तथा चॉकलेट के टेक्सचर और अपीयरेंस में अंतर का अवलोकन कर उसे लिखें।

अपनी प्रगति जांचें

बहुविकल्पीय प्रश्न

कोको वृक्ष का वैज्ञानिक नाम है

- क. स्टर्कुलिएसी ख. थियोब्रोमा काकाओ
ग. काकाओ घ. उपरोक्त में से कोई नहीं

औसतन एक कोको वृक्ष प्रति वर्ष 20–30 कोको पौंड्स उत्पन्न करता है, जिनमें से प्रत्येक से लगभग ग्राम सूखे बीन्स प्राप्त होते हैं।

- क. 56 ख. 67
ग. 34 घ. 29

Forestero का फ्लेवर होता है

- क. मीठा ख. कड़वा
ग. हल्का चॉकलेट फ्लेवर घ. उपरोक्त में से कोई नहीं

..... प्रक्रिया रोलर मिल्स, डिस्क या सिलिंडर्स की सहायता से की जाती है।

- क. टेम्परिंग ख. क्रीमिंग
ग. कॉन्विंग घ. चॉकलेट सेटिंग

कोको पाउडर तब प्राप्त होता है जब चॉकलेट लिकर से को हाइड्रोलिक प्रेस मशीन की सहायता से हटाया जाता है।

- क. कोको बटर ख. शुगर
ग. चॉकलेट घ. उपरोक्त में से कोई नहीं

रिक्त स्थान भरें

1. चॉकलेट वृक्ष से प्राप्त होती है।
2. जब संघनित पानी शुगर के साथ प्रतिक्रिया करता है, जो बाद में वाष्पित होकर चॉकलेट की सतह पर क्रिस्टल बनाता है, उसे ब्लूम कहा जाता है।
3. खराब तरीके से हिलाया गया कोको फैट चॉकलेट पर सफेद धारियाँ छोड़ता है, जिसे ब्लूम कहा जाता है।
4. गनाश एक स्थिर इमल्शन है।

5. चॉकलेट रूम में सापेक्ष आर्द्रता का स्तर लगभग % होना चाहिए।

सही या गलत बताइए

1. कंपाउंड चॉकलेट, चॉकलेट का शुद्ध रूप नहीं है।
2. कुवर्चर का अर्थ “कवर्गिंग” होता है। टेम्परिंग सामान्यतः 45°C के उच्च तापमान पर की जाती है।
3. कम कोको बटर वाली चॉकलेट के लिए टेम्परिंग आवश्यक होती है।
4. चॉकलेट लावा केक को मोल्टन चॉकलेट केक या सॉफ्ट सेंटरड मोल्टन केक भी कहा जाता है।

PSSCIVE Draft Study Material @ Not to be Published

मॉड्यूल 5

प्रलेखन एवं अभिलेख संधारण

(डॉक्यूमेंटेशन और रिकॉर्ड कीपिंग)

मॉड्यूल अवलोकन

रिकॉर्ड कीपिंग पेशेवर रूप से संचालित किचन का एक अत्यंत महत्वपूर्ण पहलू है। ये रिकॉर्ड व्यवसायिक गतिविधियों को व्यवस्थित बनाए रखने में सहायता करते हैं और ऑडिटिंग के उद्देश्य से डॉक्यूमेंटेशन के रूप में भी कार्य करते हैं। पहले अधिकांश रिकॉर्ड विभिन्न प्रारूपों और कागजों का उपयोग करके मैनुअली बनाए जाते थे। तकनीक की प्रगति के साथ, अब कई उन्नत सॉफ्टवेयर संगठनों को अधिक कुशल और व्यवस्थित तरीके से रिकॉर्ड रखने में सहायता करते हैं। इस इकाई में, हम विभिन्न प्रकार के फॉर्म और प्रारूपों के बारे में चर्चा करेंगे, जो कच्चे माल की प्राप्ति, उत्पादन, भंडारण और उत्पादों की बिक्री तक बनाए जाते हैं।

अधिगम परिणाम

इस मॉड्यूल को पूरा करने के बाद, आप सक्षम होंगे—

- पेस्ट्री से संबंधित रिकॉर्ड-कीपिंग प्रथाओं में दक्षता प्रदर्शित करना, जिसमें इन्वेंटरी प्रबंधन, बिक्री रिकॉर्ड और वित्तीय लेन-देन शामिल हैं, ताकि संगठनात्मक दक्षता और अनुपालन बनाए रखा जा सके।
- पेस्ट्री के लिए अनुकूलित उद्यम संसाधन नियोजन प्रणाली की अवधारणा को समझना, जिसमें संचालन को सुव्यवस्थित करने, प्रक्रियाओं के एकीकरण और व्यवसाय की वृद्धि एवं स्थिरता के लिए निर्णय लेने की क्षमता को बढ़ाने में इसके लाभ शामिल हैं।

मॉड्यूल संरचना

- सत्र 1— रिकॉर्ड कीपिंग
- सत्र 2— पेस्ट्री के लिए एंटरप्राइज रिसोर्स प्लानिंग

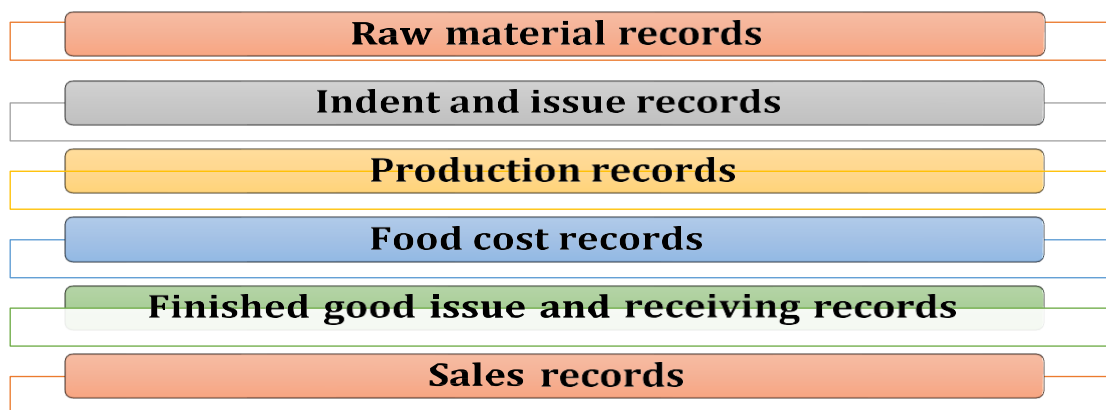
सत्र 1 — अभिलेख संधारण

रिकॉर्ड कीपिंग दस्तावेजों का उनकी प्रकृति और समय के आधार पर व्यवस्थित रूप से संकलन है। यह एक सतत प्रक्रिया है और गतिशील प्रकृति की होती है, जिसका अर्थ है कि इस प्रक्रिया को व्यवसाय की प्रकृति और प्रक्रियाओं के अद्यतन के अनुसार संशोधित किया जा सकता है।

सभी दस्तावेज और रिकॉर्ड स्पष्ट रूप से पढ़े जाने योग्य रूप में बनाए रखे जाते हैं, उन्हें अच्छी स्थिति में सुरक्षित रखा जाता है ताकि त्वरित और आसान संदर्भ प्राप्त हो सके। इन्हें भौतिक और डिजिटल दोनों प्रारूपों में संधारित किया जाता है। रिकॉर्ड कीपिंग कच्चे माल के दुरुपयोग, उत्पाद के गुण होने, अपव्यय और हानि को कम करने में सहायक होती है।

पैटिसरी में संधारित किए जाने वाले परिचालन अभिलेखों के प्रकार

क्राफ्ट बेकर/पैटिसियर को निम्नलिखित गतिविधियों के अभिलेख तैयार करने और संधारित करने की आवश्यकता होती है—



चित्र 5.1— पैटिसरी में संधारित किए जाने वाले परिचालन अभिलेखों के प्रकार

चित्र 5.1— बेकरी और पैटिसरी के लिए संधारित परिचालन अभिलेखों के प्रकार। आइए विभिन्न प्रकार के परिचालन अभिलेखों पर विस्तार से चर्चा करें—

कच्चे माल का प्रलेखन

कच्चे माल की खरीद, प्राप्ति और भंडारण की प्रक्रिया एक उत्तम गुणवत्ता वाले अंतिम उत्पाद के लिए अत्यंत महत्वपूर्ण चरणों में से एक है। प्रत्येक चरण पर इस प्रक्रिया का प्रलेखन करना आवश्यक है। एक अच्छे गुणवत्ता वाले अंतिम उत्पाद के तीन प्रमुख पहलू होते हैं—

1. कच्चे माल की मानक और समान गुणवत्ता
2. खरीदे गए उत्पाद की गुणवत्ता को बनाए रखना
3. उत्पादन प्रक्रिया के दौरान सही प्रक्रियाओं का पालन

मानक खरीद विनिर्देशन

सबसे पहली और महत्वपूर्ण आवश्यकता उस मानक उत्पाद का चयन करना है, जिसका उपयोग एक पेस्ट्री शेफ (पातिसिये) अपनी रसोई में करेगा। इसके लिए एसपीएस (SPS) अर्थात् मानक क्रय विनिर्देश नामक एक दस्तावेज तैयार किया जाता है।

आदेशित वस्तुओं की गुणवत्ता का निरीक्षण इसी आधार पर किया जाता है। यह वस्तुओं का एक सहमत विनिर्देश होता है, जिसे आपूर्तिकर्ता द्वारा निविदा में स्वीकार किया जाता है और वह उसी गुणवत्ता की वस्तुएँ उपलब्ध कराने के लिए बाध्य होता है, जिसके लिए मूल्य निर्धारित किया गया है। चित्र 5.2 में मानक क्रय विनिर्देश के प्रारूप को दर्शाया गया है।

मानक क्रय विनिर्देश का प्रारूप

होटल एबीसी मानक खरीद विनिर्देश	
उत्पाद का नाम—	_____
उपयोग का उद्देश्य—	_____
ग्रेड/गुणवत्ता—	_____
इकाई—	प्रति यूनिट मूल्य _____
उपलब्धता—	मौसमी/पूरे वर्ष दौर _____
प्रकाशन—	_____
बनावट—	_____
रंग—	_____
स्वाद—	_____
पैकिंग—	_____
आकार और आकार—	_____
नहीं। प्रति किलो।	_____
कोई अन्य आवश्यकता—	_____
एस एंड पी अधिकारी के हस्ताक्षर	तारीख

चित्र 5.2— मानक खरीद विनिर्देश का प्रारूप

क्रय आदेश

क्रय की प्रक्रिया विक्रेता को क्रय आदेश जारी करने से प्रारम्भ होती है, जिसमें आवश्यक कच्चे माल की मात्रा और गुणवत्ता का उल्लेख होता है। भंडार प्रभारी उपलब्ध स्टॉक के आधार पर क्रय आदेश तैयार करता है। उपयोग में आने वाले क्रय आदेश प्रपत्र का एक नमूना चित्र 5.2 में दिया गया है।

दैनिक प्राप्ति प्रतिवेदन

दैनिक प्राप्ति प्रतिवेदन प्राप्ति विभाग द्वारा तैयार किया जाता है और यह लेखा तथा क्रय विभाग के लिए बिलों के निपटान तथा यह जाँचने में उपयोगी होता है कि आदेश की आपूर्ति हुई है या नहीं। प्राप्त की गई वस्तुएँ क्रय आदेश तथा नाशवान वस्तुओं की आदेश पर्चियों के अनुसार होती हैं। इसका प्रारूप चित्र 5.4 में दर्शाया गया है।

XYZ BAKING COMAPNY										
PURCHASE ORDER										
Near Sargam Talkies, Zone-2, M.P. Nagar Bhopal-462016										
GST										

PO Number : 41 PR Number : 4245 Date : 12-07-2019 11:27 am Expected Delivery : 19-07-2019 01:00 pm Store Name : Main Store Location : Jahan Numa Palace	Vender Name : Address : Contact Person : Contact Number : Email : State : GSTIN Number :
--	---

S. No.	Name	HSN/SAC Code	Item Code		Quantity	Sub Total	IGST		Grand Total
1.	M0 Pct Jar With Lid		1237	PC	7	40	250	50.4	330.4
2.	M1 Pct Jar With Lid		1238	PC	7.4	3000	22200	1996	26196
3.	M2 Pct Jar With Lid		1239	PC	9.5	72	684	123.12	807.12
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									

Sub Total Amount : 37735 Total Amount : 37735 Discount Amount : Total Tax : 6793.3 Grand Total : 44999.3	Transaction charges : 472 Grand Total In Words : FORTY-SEVEN THOUSAND FIVE HUNDRED SEVENTY-THREE Remarks : FULL ADVANCE PAYMENT
--	--

Purchase Manager
 XYZ Baking Company, Near Sargam Talkies, Near Board Office, Zone-2, M.P. Nagar Bhopal-462016

General manager

चित्र 5.3— क्रय आदेश प्रारूप का उदाहरण

दैनिक प्राप्ति रजिस्टर

दिनांक :

क्रम संख्या	वस्तु	मात्रा	टिप्पणियाँ

प्राप्तकर्ता के हस्ताक्षर _____

चित्र 5.4— दैनिक प्राप्ति प्रतिवेदन का प्रारूप

दैनिक उत्पादन के लिए कच्चे माल की मांग

जब सामग्री प्राप्त हो जाती है, तो उसे उसकी भंडारण आवश्यकताओं के अनुसार संग्रहीत किया जाना चाहिए। छोटे प्रतिष्ठानों में अलग से भंडार विभाग नहीं होता है और सभी वस्तुएँ सीधे रसोई में स्थानांतरित कर दी जाती हैं। इसलिए, रसोई प्रभारी के लिए इन्वेंटरी का संधारण करना अत्यंत आवश्यक हो जाता है ताकि कोई अपव्यय या चोरी न हो। बड़े प्रतिष्ठानों में इस कार्य के लिए “भंडार” नामक एक अलग विभाग होता है।

इंडेंटिंग और निर्गम

इंडेंट या मांग-पत्र, पेस्ट्री रसोई द्वारा दैनिक कार्य के लिए आवश्यक कच्ची सामग्री और आपूर्ति की सूची होती है। इसे पैटिसियर/उत्पादन प्रभारी द्वारा मैन्युअल रूप से मांग-पुस्तिका में या कंप्यूटर सॉफ्टवेयर के माध्यम से तैयार किया जाता है।

पेस्ट्री द्वारा मांगी गई सामग्री के निर्गम के अभिलेख भंडार विभाग द्वारा एक निर्गम रजिस्टर या कंप्यूटर सॉफ्टवेयर के माध्यम से संधारित किए जाते हैं। इंडेंट प्रारूप/भंडार कक्ष मांग-पत्र का एक उदाहरण चित्र 5.5 में दिया गया है।

आवश्यकता प्रपत्र / मांग प्रपत्र XYZ बेकरी		
आवश्यकता की तिथि	आवश्यकता की तिथि	
मांग करने वाला व्यक्ति	स्वीकृत करने वाला	
प्राप्त करने वाला—	जारी करने वाला—	
दिनांक एवं समय—	दिनांक एवं समय—	

चित्र 5.5— इंडेंट फॉर्म/ भंडार कक्ष मांग प्रपत्र का उदाहरण

कभी-कभी ऑर्डर की गई मात्रा और प्राप्त मात्रा के बीच थोड़ा अंतर हो सकता है, जिसे दर्ज करना आवश्यक होता है।

सतत भंडार सूची पत्रक

सतत भंडार सूची पत्रक प्रत्येक कच्चे माल के लिए उपलब्ध शेष मात्रा का निरंतर अभिलेख होता है। इसे स्टॉक रजिस्टर भी कहा जाता है। यह खाद्य सामग्री, उपलब्ध कच्चे माल, प्राप्त आपूर्ति तथा उपयोग किए गए कच्चे माल का निरंतर विवरण प्रदान करता है। चित्र 5.5 में दर्शाया गया प्रारूप भंडार सूची पत्रक का एक उदाहरण है।

इन्वेंटरी शीट XYZ बेकरी							
तारीख.....							
स. क्र.	वस्तु	अधिकतम मानक भंडार	न्यूनतम मानक भंडार	प्रारंभिक भंडार	प्राप्त भंडार	उपयोग किया गया भंडार	शेष मात्रा
1.	चीनी अरंडी						
2.	चीनी अनाज						
2.	चीनी अनाज						
3.	आटा परिमार्जित						
4.	आटा पूरा गेहूं						

चित्र 5.6— सतत भंडार सूची पत्रक का उदाहरण

भौतिक भंडार

भौतिक भंडार पत्रक सभी भंडारण क्षेत्रों में वस्तुओं की वास्तविक गणना है, जो समय-समय पर सामान्यतः पखवाड़े या मासिक आधार पर की जाती है (तालिका 5.6)। सभी भंडार वस्तुओं की एक मुद्रित सूची जारी की जाती है। प्रत्येक वस्तु की भौतिक गणना और सत्यापन के बाद उसकी मात्रा सूची में अंकित की जाती है।

भौतिक भंडार, सतत भंडार अभिलेखों के विरुद्ध एक जाँच के रूप में भी कार्य करता है। यदि इनके बीच कोई बड़ा अंतर पाया जाता है, तो उसकी जाँच की जानी चाहिए।

तालिका 5.6— भौतिक भंडार प्रारूप का उदाहरण

भौतिक भंडार प्रारूप XYZ बेकरी					
तिथि—					
क्र. सं.	वस्तु	प्रारंभिक भंडार (पिछले माह का समापन भंडार)	प्राप्त भंडार	उपयोग किया गया भंडार	हाथ में शेष भंडार
1.	कैस्टर चीनी				
2.	दानेदार चीनी				
3.	परिष्कृत आटा				
4.	संपूर्ण गेहूँ का आटा				

उत्पादन अभिलेखों का संधारण

जारी किए गए कच्चे माल का उपयोग दैनिक उत्पादन योजना के अनुसार पेस्ट्री उत्पादों के निर्माण में किया जाता है। तैयार किए गए उत्पादों को दैनिक उत्पादन पत्रक में बैच संख्या, दिनांक एवं समय तथा उत्पादित मात्रा के साथ दर्ज किया जाता है। ये अभिलेख अर्ध-निर्मित एवं तैयार भंडार की उपलब्ध मात्रा के संधारण में सहायक होते हैं।

उत्पादन अनुसूची पत्रक

उत्पादन का अनुसूचीकरण, उत्पादन पूर्वानुमान का विस्तार है। पूर्वानुमान किसी निर्धारित तिथि के लिए दिए गए मेनू आइटमों के अपेक्षित भागों पर आधारित होते हैं। अनुसूचियाँ प्रत्येक वस्तु की तैयार की जाने वाली मात्रा, समय क्रम, अपेक्षित एवं वास्तविक उत्पादन, अतिरिक्त निर्देश तथा नियुक्त कर्मचारी को परिभाषित करती हैं।

तालिका 5.7— उत्पादन अनुसूची पत्रक का उदाहरण

उत्पादन अनुसूची पत्रक					
अनुसूचित तिथि— उत्पाद का नाम— नियुक्त करने वाला— नियुक्त किया गया—					
विधि	आवश्यक मात्रा	हाथ में उपलब्ध भंडार	वास्तविक मात्रा	उत्पादन समय अनुसूची	टिप्पणियाँ
अतिरिक्त निर्देश					

उत्पादन प्रक्रिया के अभिलेखों का संधारण

यह प्रारूप प्रतिदिन उत्पादित खाद्य या पेस्ट्री वस्तुओं के अभिलेखों को बनाए रखने के लिए उपयोग किया जाता है। इसे इकाई के आधार पर (संख्या, किलोग्राम आदि) दर्ज किया जाता है। उत्पादन अभिलेख प्रारूप का एक उदाहरण तालिका 5.8 में दिया गया है।

तालिका 5.8— उत्पादन अभिलेख प्रारूप का उदाहरण—

दैनिक उत्पादन रिकॉर्ड XYZ बेकरी						
दिनांक						
गुणनफल	पकाने की विधि नहीं।	कच्चे उत्पाद का वजन	तैयार उत्पाद का वजन	तैयार माल की पैकेजिंग इकाइयाँ (संख्या)	बेकर का नाम	बैच नं।
ब्रेड	1	5 किलो	6 किलो	400 ग्राम x 15 पैक	एक्सवाई जेड....	0032
कुकीज़	5	5 किलो	4.5 किग्रा	100 ग्राम x 45 पैक	एसीडी....	0035
केक	4	5 किलो	4.5 किग्रा	450 ग्राम x 10 स्पंज	वाईजेडएक्स.....	0041
शिफ्ट पर्यवेक्षक—			उत्पादन प्रबंधक/ शेफ प्रभारी—			

मानक रेसिपी प्रारूप

मानक रेसिपी कार्ड, संचार के साथ-साथ व्यंजन तैयार करने के नियंत्रण के लिए उपयोग किए जाने वाले सबसे महत्वपूर्ण उपकरणों में से एक है। इसमें व्यंजन का चित्र, सामग्री की सूची उनकी प्राप्त मात्रा के साथ तथा व्यंजन तैयार करने की विधि शामिल होती है।

यह कार्ड किसी विशेष व्यंजन को तैयार करने में उपयोग किए गए कच्चे माल की लागत की गणना करता है और मानक रेसिपी कार्ड से प्राप्त लागत को 'संभावित खाद्य लागत' कहा जाता है। इस शीट के तैयार होने के बाद ही व्यंजन का विक्रय मूल्य निर्धारित किया जाता है।

STANDARD RECIPE CARD				DATE: _____			
Dish Name		Cashewnut chocolate brownie					
Recipe Category		Dessert					
Recipe Code							
For Outlet							
Meal Period		Lunch					
Prep. Time							
Cooking Time							
Finishing Time							
		: _____					
Ingredients for 2 kg Brownie				Price	Waste	Raw	Cost of
Qty	Unit	Description	Per Unit	%	Qty	Raw Mat	
0.3	KG	Eggs	0	0	0.300	0.00	
0.6	KG	castor sugar	0	0	0.600	0.00	
0.25	KG	butter	0	0	0.250	0.00	
0.3	KG	Dark chocolate	0	0	0.300	0.00	
0.4	KG	Cashewnut	0	0	0.400	0.00	
0.075	KG	cocoa	0	0	0.075	0.00	
0.25	KG	flour	0	0	0.250	0.00	
Method:							
Whip eggs and sugar on a double boiler.							
Melt chocolate and butter and keep aside to cool							
Sift flour and cocoa powder and mix cashewnuts. Fold this into the egg mixture and then fold in the butter mix							
Line the mould and bake at 160 degrees for 60 minutes.							
Take out and cool.							
				Plus Extra Costs		:	
Executive Chef		:		Cost of Raw Material		:	
				Cost Per Portion		:	
				Actual Sales Price			
Cost Controller		:		Actual Food Cost		:	

चित्र 5.7— मानक रेसिपी कार्ड का प्रारूप

भोजन नमूना संग्रह रिपोर्ट

सूक्ष्मजीव विज्ञानी भी यादृच्छिक रूप से नमूने एकत्र करते हैं और उन्हें फूड लैब में जांचते हैं। कोई भी असफल

नमूना फूड सैम्पल रिपोर्ट में दर्ज किया जाता है और रिकॉर्ड तथा सुधारात्मक कार्रवाई के लिए शेफ को दिया जाता है। शेफ का कर्तव्य होता है कि वह विश्लेषण करें कि क्या गलती हुई और भविष्य में इस दोष को कैसे सुधारा जा सकता है।

खाद्य नमूना रिपोर्ट					
क्र.सं.	नमूना विफल	जिम्मेदारी	मुक्रदमा लिया	लक्ष्य तारीख	टिप्पणियां

माइक्रोबायोलॉजिस्ट का संकेत _____

कार्यकारी शेफ का संकेत _____

चित्र 5.8— खाद्य नमूना रिपोर्ट

तापमान अभिलेख प्रारूप

पेस्ट्री उत्पादों को किसी भी संदूषण से बचाने के लिए निर्दिष्ट तापमान पर तैयार और संग्रहित किया जाना चाहिए। रेफ्रिजरेटर का तापमान 3 से 5 डिग्री सेल्सियस के बीच और फ्रीजर का तापमान -18 से -22 डिग्री सेल्सियस के बीच बनाए रखना चाहिए। इन उपकरणों के दरवाजों के बार-बार खोलने और बंद करने से तापमान में वृद्धि होती है। इसलिए, इन उपकरणों के तापमान की यादृच्छिक जाँच करना आवश्यक है। यह कार्य सामान्यतः इंजीनियरिंग विभाग द्वारा किया जाता है और किसी भी विचलन की सूचना किचन प्रभारी को दी जाती है।

तालिका 5.9— तापमान नियंत्रण अभिलेख का उदाहरण

क्र.सं.	तारीख	समय	तापमान। गेज संख्या	विस्तृत जानकारी/ रेंज की अनुमति है	वास्तवि क परिणा म	टिप्पणी करना	संकेत

तैयार उत्पादों के अभिलेखों का संधारण

पिछले सत्र में हमने पढ़ा कि किसी उत्पाद को कैसे प्राप्त किया जाता है, संग्रहित किया जाता है, जारी किया जाता है और संसाधित किया जाता है। अब हम उन विभिन्न अभिलेखों पर चर्चा करेंगे जो तैयार उत्पादों की सेवा के दौरान बनाए जाते हैं। उत्पादों की बिक्री यह निर्धारित करती है कि किसी संचालन का व्यवसायिक पक्ष कितना सफल है, इसलिए तैयार उत्पाद को खराबी, दुरुपयोग या चोरी से सुरक्षित रखना अत्यंत महत्वपूर्ण है। सुनिश्चित करने के लिए कि तैयार उत्पाद सुरक्षित तरीके से उपभोक्ता तक पहुँच सके, कई दस्तावेज बनाए जाते हैं।

तैयार उत्पादों का भंडार और वितरण अभिलेख प्रारूप

यह प्रारूप हर तैयार उत्पाद के दैनिक वितरण अभिलेख को बनाए रखने के लिए उपयोग किया जाता है, जो आउटलेट्स या विक्रेताओं को बिक्री के लिए भेजा जाता है। तैयार उत्पाद के बेकरी किचन या फैक्ट्री से प्रेषण के समय इसका एक प्रतिलिपि जारी की जाती है और इसे रिसीप्ट के रूप में आउटलेट को सौंप दिया जाता है (तालिका 5.10)।

तालिका 5.10— तैयार उत्पाद का भंडार और वितरण अभिलेख प्रारूप का उदाहरण

तैयार उत्पाद स्टॉक हाथ में और जारी रिकॉर्ड						
एबीसी बेकरी						
दिनांक—						
गुणनफल	खोलना भंडार	नया उत्पादन	समस्या	समापन भंडार	दर	टिप्पणी करना
ब्रेड						
कुकीज़						
केक						
शिफ्ट पर्यवेक्षक—					आउटलेट मैनेजर/ शेफ प्रभारी—	

डिलीवरी रसीद/चालान

एक बार जब माल वितरित कर दिया जाता है, तो प्राप्त करने वाली दुकान/आउटलेट को डिलीवरी रसीद/चालान पर हस्ताक्षर करना आवश्यक होता है। यह दस्तावेज इस बात की पुष्टि करता है कि माल उचित स्थिति में प्राप्त हो चुका है।

तालिका 5.11— डिलीवरी रसीद/चालान का उदाहरण

डिलिवरी रसीद/चालान एबीसी बेकरी			
उद्यमों नाम.....		तारीख	
गुणनफल	जारी की गई मात्रा	दर	टिप्पणियां
ब्रेड			
कुकीज़			
केक			
शिफ्ट पर्यवेक्षक—		आउटलेट मैनेजर/शेफ प्रभारी—	

किचन ऑर्डर टिकट

सामान्यतः इसे केओटी के नाम से जाना जाता है। किचन ऑर्डर टिकट एक दस्तावेज़ है जो डुप्लिकेट में तैयार किया जाता है और किचन को सौंपा जाता है। यह एक अतिथि का खाद्य ऑर्डर होता है जिसे लिखित रूप में किचन को औपचारिक रूप से बताया जाता है। इसमें आवश्यक जानकारी शामिल होती है जैसे कि अतिथियों की संख्या, टेबल नंबर, ऑर्डर का समय और अतिथि द्वारा ऑर्डर किए गए खाद्य पदार्थों की सूची। केओटी के बिना खाद्य उत्पाद जारी नहीं किए जाने चाहिए, क्योंकि यह एक नियंत्रण प्रक्रिया है और अंतिम बिलिंग में महत्वपूर्ण भूमिका निभाती है।

कोट				
तालिका संख्या		पैक्स	वेटर नहीं	समय
मात्रा		क्रिस्म	टिप्पणियां	

हस्ताक्षर

चित्र 5.9— किचन ऑर्डर टिकट का प्रारूप

नाम से ही स्पष्ट है, यह फॉर्म अन्य किचन से खाद्य सामग्री या कच्चा माल उधार लेने के लिए उपयोग किया जाता है। यह नियंत्रण उद्देश्यों और लागत का हिसाब रखने के लिए किया जाता है। उदाहरण के लिए, यदि कॉफी शॉप के पास सैंडविच के लिए ऑर्डर है, तो वे आईकेटी के माध्यम से बेकरी से ब्रेड ले लेंगे। एफ और बी सेवा टीम भी इस प्रारूप का उपयोग किचन से नींबू, पुदीना आदि जैसी खाद्य सामग्री लेने के लिए करती है।

किचन ट्रांसफर से— दिनांक—					
पंजीकरण सं.	सामग्री	आकार वाला	स्थानान्तरित मात्रा	लागत	
				इकाई	कुल
द्वारा अनुरोध किया गया	द्वारा वितरित किया गया	द्वारा प्राप्त किया गया		लागत नियंत्रक	
सेवा में—					

चित्र 5.10— इंटर किचन ट्रांसफर फॉर्म

पेस्ट्री शॉप पिकअप प्रारूप

पेस्ट्री शॉप पिक अप साइन—		दिनांक—		पर्यवेक्षकों के हस्ताक्षर— शेफ		
सामग्री	इकाइयों	युक्ति	पहला उठाना	दूसरा उठाना	लौटा	
ब्रेड						
1.	Baguette - सादा	पीसी	350 ग्राम			
2.	Baguette - जैतून	पीसी	350 ग्राम			
3.	Baguette - रस्टिका	पीसी	350 ग्राम			
4.	राई की रोटी	पीसी	350 ग्राम			
नाश्ता पेस्ट्री						
1.	क्रोइसैन	पीसी	50 ग्राम			
2.	बादाम क्रोइसैन	पीसी	55 ग्राम			
3.	मफिन - केला	पीसी	35 ग्राम			
4.	मफिन - खजूर	पीसी	35 ग्राम			
केक						
1.	न्यूयॉर्क पनीर केक	पीसी	500 ग्राम प्रति 1/2 पौंड			
2.	चॉकलेट कॉनकाईर्ड	पीसी	500 ग्राम प्रति पीसी / 1/2 पौंड			
3.	मालाकाॅफ गेटौ	पीसी	500 ग्राम प्रति 1/2 पौंड			
4.	निर्जन प्रदेश बेरी चालोट	पीसी	500 ग्राम प्रति 1/2 पौंड			

फ्रेंच पेस्ट्री						
1.	क्लासिक लिंगर टॉर्ट	पीसी	60 ग्राम			
2.	एस्प्रेसो क्राउक्वांट	पीसी	60 ग्राम			
3.	ऑस्ट्रियाई चॉकलेट स्लाइस	पीसी	60 ग्राम			
4.	मिल फ्यूइल	पीसी	60 ग्राम			
ट्रफल्स और प्रालाइन्स						
1.	डार्क रम ट्रफल	पैकेट	प्रति 100 ग्राम			
2.	पिस्ता वेनिला	पैकेट	प्रति 100 ग्राम			
3.	वेनिला शहद	पैकेट	प्रति 100 ग्राम			
4.	नारंगी मुरब्बा	पैकेट	प्रति 100 ग्राम			
घर का बना कुकीज़						
1.	ऑरेंज बटर	पैकेट	प्रति 100 ग्राम			
2.	शॉर्ट ब्रेड हॉर्न	पैकेट	प्रति 100 ग्राम			
3.	बादाम मक्खन	पैकेट	प्रति 100 ग्राम			
4.	चॉकलेट ओट	पैकेट	प्रति 100 ग्राम			

चित्र 5.11— पेस्ट्री शॉप पिकअप शीट

यह पत्रक पेस्ट्री शॉप के सेवा प्रभारी द्वारा भरा जाता है। प्रत्येक सुबह, जब पेस्ट्री उत्पाद पेस्ट्री किचन से उठाए जाते हैं, तो इन्हें इस पत्रक के माध्यम से उठाया जाता है। इस पत्रक में कई बार पेस्ट्री शॉप से माल उठाने की संख्या दर्शाने वाले कई कॉलम हो सकते हैं। जब माल अंततः पेस्ट्री शॉप से वापस आता है, तो लौटाए गए माल का कॉलम भी भरा जाता है और शेफ द्वारा जांचा जाता है। यह पत्रक F&B नियंत्रण विभाग को भी ऑडिट और लागत निर्धारण के उद्देश्य से भेजा जाता है।

बिक्री अभिलेख

बिक्री अभिलेख किसी उत्पाद/उत्पादों की कुल बिक्री को दैनिक, मासिक या वार्षिक आधार पर कवर करता है।

बिक्री अभिलेख प्रारूप

यह प्रारूप प्रत्येक उत्पाद की दैनिक बिक्री अभिलेख को बनाए रखने के लिए उपयोग किया जाता है। इस रजिस्टर में बिक्री के लिए जारी किए गए उत्पाद, वास्तव में बेचे गए आइटम, उनका मूल्य और आय दैनिक रूप से दर्ज की जाती है।

PSSCIVE Draft Study Material @ Not to be Published

तालिका 5.12— बिक्री अभिलेख का उदाहरण

बिक्री रिकॉर्ड एबीसी बेकरी				
दिनांक—				
गुणनफल	बेची गई कुल मात्रा	दर	जाल बिक्री	टिप्पणियां
ब्रेड				
कुकीज़				
केक				
			कुल बिक्री	
शिफ्ट सुपरवाइजर—			आउटलेट मैनेजर/ शेफ प्रभारी—	

आपने क्या सीखा?

इस सत्र को पूरा करने के बाद, आप सक्षम होंगे—

- बेकरी में दस्तावेजीकरण और अभिलेख संधारण के महत्व पर चर्चा करना।
- बेकरी में उपयोग किए जाने वाले विभिन्न अभिलेख प्रारूपों का वर्णन करना।
- कच्चे माल और अन्य आवश्यक जानकारी के अभिलेख बनाए रखना।
- उत्पादन अनुसूची में दर्ज किए जाने वाले विवरण का मूल्यांकन करना।

व्यावहारिक अभ्यास

गतिविधि—

- किसी खाद्य उद्योग/बेकरी आउटलेट का दौरा कर अभिलेख संधारण का दृश्य अवलोकन करना।
- सतत भंडार और भौतिक भंडार का नमूना तैयार करना।
- तैयार उत्पाद का भंडार और वितरण अभिलेख प्रारूप का नमूना तैयार करना।

अपनी प्रगति जाँचें

बहुविकल्पीय प्रश्न

अभिलेख संधारण है

- एक बार की प्रक्रिया
- गतिशील
- निरंतर
- B और C दोनों

एसपीएस का अर्थ है

- मानक खरीद विनिर्देशन
- मानक उत्पाद विनिर्देशन
- छोटा पैटिसरी सिस्टम
- उपरोक्त में से कोई नहीं

खरीद प्रक्रिया की शुरुआत किसके जारी होने से होती है

- इंडेंट फॉर्म
- खरीद आदेश
- उपकरण
- उपरोक्त सभी

डेली रिसीविंग रिपोर्ट किसके द्वारा तैयार की जाती है?

- रिसीविंग विभाग
- जारी करने वाला विभाग
- स्टोर
- वित्त विभाग

कोट का अर्थ है

- किचन ऑर्डर टिकट
- किचन ओपन टिकट
- किचन ऑर्डर टोकन
- उपरोक्त में से कोई नहीं

महत्व—

KOT के बिना कोई भी भोजन सामग्री जारी नहीं की जाती।

यह किचन में नियंत्रण प्रक्रिया और अंतिम बिलिंग में महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है।

रिक्त स्थान भरें

1. _____ – बेकरी के दैनिक संचालन के लिए आवश्यक कच्चा माल और आपूर्ति की सूची।
2. _____ – बेकरी में किए गए विभिन्न कार्यों को दर्ज करने की प्रक्रिया।
3. _____ – इस बात की पुष्टि कि माल सही स्थिति में प्राप्त हुआ है।
4. _____ – बेकरी में प्रत्येक कच्चे माल के लिए उपलब्ध शेष राशि का निरंतर अभिलेख। इसे _____ भी कहा जाता है।
5. रेफ्रिजरेटर का तापमान _____ के बीच और फ्रीजर का तापमान _____ के बीच होना चाहिए।

सही या गलत चिह्नित करें

1. खाद्य लागत प्रतिशत का हिसाब उत्पादन लागत बनाम बिक्री के रूप में किया जाता है।
2. भौतिक भंडार सतत भंडार अभिलेखों के विरुद्ध जाँच का कार्य करता है।
3. बिक्री अभिलेख किसी उत्पाद/उत्पादों की कुल बिक्री को दैनिक, मासिक या वार्षिक आधार पर कवर करता है।
4. भौतिक भंडार पत्रक सभी भंडारण क्षेत्रों में प्राप्त वस्तुओं की वास्तविक गणना है।
5. उत्पादन अनुसूचीकरण बिक्री पूर्वानुमान का विस्तार है।

सत्र 2— पैटिसरीज के लिए एंटरप्राइज रिसोर्स प्लानिंग

पेस्ट्री उद्योग उत्पाद की स्थिरता और उपभोक्ता की भलाई सुनिश्चित करने के लिए सटीकता और सुरक्षा पर निर्भर करता है। इन्वेंटरी प्रबंधन, रेसिपी नियंत्रण, नियामक अनुपालन, और सामग्री प्रबंधन योजना सही ढंग से कार्य करें, इसके लिए सही उपकरण आवश्यक हैं। एंटरप्राइज रिसोर्स प्लानिंग सॉफ्टवेयर कई व्यावसायिक कार्यों को एक प्रोग्राम में एकीकृत करता है, लेखांकन से लेकर ट्रेसबिलिटी तक। बेकरी में ईआपी के उपयोग के विभिन्न लाभ चित्र 5.12 में दर्शाए गए हैं।



चित्र 5.12— पैटिसरीज में ईआरपी के उपयोग के लाभ

ईआपी के संचालनात्मक उपयोग

इन्वेंटरी प्रबंधन

सामग्री को सबसे कुशल तरीके से ऑर्डर, संग्रहित और उपयोग किया जाना चाहिए ताकि इन्वेंटरी लागत, अपव्यय और इन्वेंटरी लिख-ऑफ कम हो सके।

रेसिपी नियंत्रण

पेस्ट्री संचालन में उत्पादन में प्रयुक्त सूत्रों और रेसिपी पर नियंत्रण आवश्यक है। रेसिपी प्रबंधन सुनिश्चित करता है कि उत्पाद लगातार बनाए जाएँ और प्रत्येक बैच में समान गुणवत्ता स्तर हो। एक मजबूत रेसिपी प्रबंधन क्षमता वाला ERP रेसिपी के स्केलेबिलिटी में आसानी भी प्रदान करता

है।

नियामक अनुपालन

पेस्ट्री संचालन में नियामक अनुपालन का प्रबंधन आवश्यक हो जाता है। ईआपी के माध्यम से, पैटिसरीज प्रमुख अनुपालन मुद्दों को सुधारने के लिए कई उपकरणों का उपयोग कर सकते हैं, जिनमें प्रक्रियाएँ और तरीके, अनुक्रमण, प्रशिक्षण आदि शामिल हैं।

भौतिक आवश्यकताओं की योजना

एमआरपी कच्चे माल की खरीद और इन्वेंटरी स्तर को अनुकूलित करने में सहायता करता है, जिससे लागत और अपव्यय कम होता है। एमआरपी के लिए ईआपी उपकरण के साथ, कंपनियाँ अनुमानित मांग के आधार पर खरीद आदेश तैयार कर सकती हैं, उत्पादन बैच खोल सकती हैं और बिक्री आदेश तथा पूर्वानुमान की निगरानी कर सकती हैं।

सुधारी हुई उत्पाद बिक्री

ईआरपी संभावित ग्राहकों का विश्लेषण करके उत्पाद की बिक्री बढ़ाने में सहायता करता है। इस प्रकार, पैटिसरी उद्योग के लिए ईआपी प्रत्येक कार्य को स्वचालित करने, उत्पाद रोटेशन में गुणात्मक बदलाव लाने और व्यक्तिगत बिक्री को लागू करने में पैटिसरीज की सहायता करता है।

संचालन लागत में कमी

ईआपी पैटिसरी संचालन की प्रत्येक योजना और अनुसूची को सुव्यवस्थित करने में सहायता करता है। यह उद्योग में प्रत्येक महत्वपूर्ण कार्य और संचालन को स्वचालित करके अतिरिक्त श्रम लागत को काफी हद तक कम करता है और साथ ही क्लीनडाउन और अन्य बदलावों से संबंधित ओवरहेड लागत भी घटाता है।

आपने क्या सीखा?

इस सत्र को पूरा करने के बाद, आप सक्षम होंगे—

- पैटिसरी में एंटरप्राइज रिसोर्स प्लानिंग व ईआपी के लाभों पर चर्चा करना।
- एंटरप्राइज रिसोर्स प्लानिंग के संचालनात्मक उपयोगों का वर्णन करना।

गतिविधि

किसी खाद्य उद्योग या व्यावसायिक पैटिसरी का दौरा करके एंटरप्राइज रिसोर्स प्लानिंग का दृश्य प्रदर्शन देखना।

अपनी प्रगति जाँचें

क. रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए

1. पेस्ट्री प्रतिष्ठानों में उत्पादन में प्रयुक्त _____ तथा व्यंजनों पर नियंत्रण आवश्यक होता है।
2. ईआरपी का पूर्ण रूप _____ है।
3. पेस्ट्री प्रतिष्ठान प्रक्रियाओं, कार्यविधियों तथा _____ सहित प्रमुख विनियामक अनुपालन संबंधी समस्याओं के समाधान के लिए विभिन्न साधनों का उपयोग कर सकते हैं।
4. _____ कच्चे माल की खरीद तथा भंडार स्तरों के अनुकूलन में सहायता करता है, जिससे पेस्ट्री प्रतिष्ठान के संचालन में लागत और अपव्यय को कम किया जा सकता है।

सही या गलत चिह्नित करें

- एंटरप्राइज रिसोर्स प्लानिंग सॉफ्टवेयर कई व्यावसायिक कार्यों को एक प्रोग्राम में एकीकृत करता है, लेखांकन से लेकर ट्रेसबिलिटी तक।
- पैटिसरी संचालन में उत्पादन में प्रयुक्त सूत्रों और रेसिपी पर नियंत्रण की आवश्यकता नहीं होती।

- ईआपी अपव्यय कम करने में सहायता नहीं करता।
- ईआपी उत्पादों के विपणन में सहायता करता है।

PSSCIVE Draft Study Material @ Not to be Published