

Jälkiruokien valmistus osana kondiittorin työtä

Leipuri-kondiittoreita työskentelee teollisuusleipomoissa, pienissä käsityöleipomoissa, konditiorioissa, kahviloissa, pitopalveluyrityksissä, myymälöiden jauholeipomoissa ja paistopisteissä sekä makeisyrityksissä. Myös ravintola-ala työllistää monipuolisesti leipuri-kondiittoreita. Monet tasokkaat ravintolat haluavat esitellä laaja-alaista osaamistaan valmistamalla itse muun muassa leivät ja leivonnaiset sekä jäätelöt ja konvehdit.

Ravintola- ja leipomotyöskentely eroavat toisistaan monin tavoin. Ravintolan ruokalistat vaihtuvat usein ja tuotteita kehitetään jatkuvasti myös sesonkien ja asiakkaiden juhlatilaisuuksien aiheiden mukaan. Ravintolassa valmistettavia tuotteita ei useinkaan tarvitse pakata tai kuljettaa, jolloin on mahdollista tehdä kevyempiä ja herkempiä tuotteita ja koristella niitä varsin lyhytikäisillä koristeilla, esimerkiksi tuoreilla kukilla tai sokerikoristeilla.

Jälkiruoat koostuvat yleensä useasta eri komponentista, ja niiden suunnittelussa korostuu eri elementtien tasapaino. Suunnittelussa tulee ottaa huomioon muun muassa rapeus, pehmeys, täyteläisyys, keveys, hapokkuus, makeus, värit ja sommittelu. Tämän lisäksi jälkiruokien tulee tukea ravintolan muuta ruokatarjontaa ja soveltua ravintolan tuotantoon. Lautasannoksena tarjoiltava jälkiruoka on usein tarjoiltava saman tien sen valmistuttua, joten suunnittelussa tulee huomioida esivalmistelujen hyvä taso.

Jälkiruokakokilta vaaditaan laajaa ammattiosaamista ja luovuutta, hyvää sommittelutaitoa, siistiä kädenjälkeä ja kiinnostusta alan trendeihin ja jatkuvaan uuden opiskeluun.



Kuva: Shutterstock

HARJOITUSTEHTÄVÄ

Jälkiruoka

Harjoituksen tarkoitus: Koostetaan jälkiruoka-annos valmiista komponenteista.

Huomioitavaa: Reseptit löytyvät kirjan luvuista 2 Leipomo ja konditoria sekä 4 Maidon jalostus.

- Suklaakakku (s. 102–103)
- Keksimuru (s. 90)
- Vaniljakermajäätelö (s. 196)
- Vadelmakastike

Työohje

1. Valmista vadelmakastike: siivilöi vadelmahilloa ja pakkaa neste pursotinpussiin.
2. Murena pitkulainen vana keksiä annoslautaselle.
3. Ota muotilla suklaakakkupohjasta pyöreitä paloja ja aseta ne keskelle keksivanaa.
4. Pursota lautaselle pieniä tippoja vadelmakastiketta.
5. Ota jäätelöstä annospallo ja aseta se suklaakakun päälle.
6. Viimeistele tuoreilla vadelmilla ja keksimurulla.
7. Tarjoile heti.



Kuva: Mari Koponen