

Yleisimmät ongelmatilanteet ja niihin johtaneet syyt

Leipomisessa on monia työvaiheita ja erilaisia muuttujia, eikä lopputulos ole aina aivan halutunlainen. Jotta onnistuminen olisi enemmän sääntö kuin poikkeus, on tuotteen koko leivontaprosessin ymmärtäminen tärkeää.

Toisinaan sattuneet virheet ovatkin loistava oppimistapahtuma, jolloin ymmärrys tuotteen valmistuksesta laajenee. Tämä toki edellyttää virheen huolellista läpikäyntiä ja analysointia. Seuraavissa taulukoissa listataan tyypillisimpiä ongelmatilanteita ja niihin johtaneita syitä.

Tyypillisimpiä leivontavirheiden aiheuttajia ovat

- reseptin epätasapaino
- huolimattomuus reseptin noudattamisessa
- punnitus- tai mittausvirhe
- uunien paisto-ominaisuuksien vaihtelu
- paiston aikainen tuotteen liikuttelu/töniminen/tärisyttäminen ennen rakenteen kiinteytymistä
- pilaantuneet raaka-aineet.

Hiivataikinan ongelmia

1 Taikina ei nouse riittävästi:

- liian kylmä tai kiinteä taikina
- liian vähän hiivaa tai hiiva on vanhaa
- liikaa suolaa
- taikinaa sekoitettu liian vähän.

2 Tuote repeilee:

- liian kova taikina
- liian vähän nostatettu
- liian vähän höyrytetty.

3 Ryppyinen kuori:

- liian voimakas uuninousu ja puutteellinen paistoaika
- liian pitkä nostatus
- tuote pakattu liian lämpimänä.

Uppopaistotuotteiden ongelmia

1 Tuote on liian rasvainen:

- liian matala paistolämpötila
- taikinaa vaivattu liian vähän
- tuotteita nostatettu liikaa
- liian monta tuotetta kerrallaan paistoastiassa.

2 Taikina luhistuu:

- liikaa sokeria taikinassa
- taikinaa vaivattu liian vähän
- tuotteita nostatettu liikaa
- nousseet aihiot siirretty varomattomasti paistoastiaan.

3 Rakkulainen pinta:

- lämmin taikina
- pitkä pakkasvarastointi
- sulatus liian nopeasti ja liian kosteassa.

Kaulittavien taikinoiden ongelmia

1 Tuotteet ovat rasvaisen tuntuisia tai rasva valuu pois tuotteesta:

- liian kylmä uuni (rasva sulaa pois taikinan kerroksista ennen rakenteen kiinteytymistä)
- liian lämmin nostatus tai lämpimät paistopellit (rasva sulaa ennen paistoa)
- liikaa kaulintarasvaa tai rasvakerrokset ovat liian paksuja
- taikinan lepoaika on liian lyhyt (taikina ei laajene).

2 Ei lehtevyyttä tai tuotteella on liian pieni tilavuus:

- rasva on sekoittunut taikinaan
- liian pehmeä tai kova kaulintarasva
- taitteluiden välissä taikina kaulittu liian ohueksi, jolloin kerrokset ovat sekoittuneet
- perustaikinassa liian vähän kananmunaa
- leikkurin tai stanssin reuna on tylsä, ja se painaa kerrokset kiinni toisiinsa.

Vatkatun, vaahdotetun, sekoitetun ja all-in-massan ongelmia

1 Tuote nousee, mutta romahtaa paiston aikana:

- liian kostea massa (liikaa sokereita/nesteitä/rasvaa)
- liian vähän jauhoja
- liikaa nostatusaineita (liikaa kaasua)
- liian kylmä uuni (pinta kuivunut ja sisus raaka).

2 Tuote nousee, mutta romahtaa tai kutistuu paiston jälkeen:

- liian lyhyt paistoaika/liian kuuma uuni
- liian nopea jäähdytys.

3 Tuotteen rakenne on liian tiivis:

- liian kostea massa (liikaa nesteitä)
- temperoimattomat raaka-aineet
- vatkatu/vaahdotettu liian vähän
- liian vähän nostatusainetta
- liian kuuma uuni (nopeasti muodostunut kuori estää kohoamisen)
- liian kylmä uuni (kaasukuplat eivät laajene)
- massan ilmakuplat rikkoutuneet ennen paistoa liian voimakkaasti lisättyjen jauhojen vuoksi tai massa joutunut odottamaan paistoa (vatkatu massa)
- liian vähän rasvaa (all-in-massa).

4 Tuotteessa on outo maku:

- raaka-aineiden huono laatu
- liikaa nostatusainetta
- likaiset vuoat/huono hygienia
- liian kuuma uuni/liian pitkä paistoaika (suklaakakut).

Tuulihattumassan ongelmia

1 Tuulihattujen pieni tilavuus:

- vesi ei ole ollut kiehuvaan jauhoja lisättäessä
- kananmunat lisätty liian kuumaan massaan, minkä seurauksena kananmunat ovat koaguloituneet
- annosteltu taikina odottanut liian kauan paistoa, minkä seurauksena se on kuorettunut
- liian kylmä uuni.

2 Tuulihatut kutistuvat paiston jälkeen:

- liian kuuma uuni (sisus ei ole kypsynyt)
- liian lyhyt paistoaika
- liian vähän kananmunia.