

# ક્રાફ્ટ બેકર

લાયકાત પેક: સંદર્ભ આઈડી. એફઆઈસી/ક્યુ5002

ક્ષેત્ર - ફૂડ પ્રોસેસિંગ

ધોરણ 12



વિદ્યા ડ મૃતમમૃતે



एन सी ई आर टी  
NCERT

પીએસએસ સેન્ટ્રલ ઇન્સ્ટિટ્યૂટ ઓફ વોકેશનલ એજ્યુકેશન  
(ભારત સરકારના શિક્ષણ મંત્રાલય હેઠળ, એનસીઈઆરટીનું એક ઘટક એકમ)  
શ્યામલા હિલ્સ, ભોપાલ-462 002, એમ. પી., ભારત

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

પ્રકાશકની પૂર્વ પરવાનગી વિના આ પ્રકાશનના કોઈપણ ભાગને કોઈપણ સ્વરૂપમાં અથવા કોઈપણ માધ્યમથી, ઇલેક્ટ્રોનિક, યાંત્રિક, ફોટોકોપી, રેકોર્ડિંગ અથવા અન્યથા પુનઃઉત્પાદન, પુનઃપ્રાપ્તિ પ્રણાલીમાં સંગ્રહિત અથવા પ્રસારિત કરી શકાશે નહીં.

## પ્રસ્તાવના

વ્યાવસાયિક શિક્ષણ એક ગતિશીલ અને વિકાસશીલ ક્ષેત્ર છે, અને દરેક વિદ્યાર્થીને ગુણવત્તાયુક્ત શિક્ષણ સામગ્રીની સુલભતા મળે તે સુનિશ્ચિત કરવું ખૂબ જ મહત્વપૂર્ણ છે. વ્યાપક અને સમાવિષ્ટ અભ્યાસ સામગ્રીના ઉત્પાદન તરફ PSSS સેન્ટ્રલ ઇન્સ્ટિટ્યૂટ ઓફ વોકેશનલ એજ્યુકેશન (PSSCIVE) ની સફર કઠોર અને સમય માંગી લે તેવી છે, જેમાં રાષ્ટ્રીય શૈક્ષણિક સંશોધન અને તાલીમ પરિષદ (NCERT) દ્વારા સંપૂર્ણ સંશોધન, નિષ્ણાત પરામર્શ અને પ્રકાશનની જરૂર છે. જોકે, અંતિમ અભ્યાસ સામગ્રીનો અભાવ આપણા વિદ્યાર્થીઓની શૈક્ષણિક પ્રગતિમાં અવરોધરૂપ ન હોવો જોઈએ. આ જરૂરિયાતને ધ્યાનમાં રાખીને, અમે ક્રાફ્ટ અભ્યાસ સામગ્રી રજૂ કરીએ છીએ, જે એક કામચલાઉ છતાં વ્યાપક માર્ગદર્શિકા છે, જે શિક્ષણ અને શિક્ષણ વચ્ચેના અંતરને દૂર કરવા માટે રચાયેલ છે, જ્યાં સુધી NCERT દ્વારા અભ્યાસ સામગ્રીનું સત્તાવાર સંસ્કરણ ઉપલબ્ધ ન થાય ત્યાં સુધી. ક્રાફ્ટ અભ્યાસ સામગ્રી શિક્ષકો અને વિદ્યાર્થીઓ માટે વચગાળાના સમયગાળામાં ઉપયોગ કરવા માટે સામગ્રીનો એક માળખાગત અને સુલભ સમૂહ પૂરો પાડે છે. વિદ્યાર્થીઓ તેમના શીખવાના ઉદ્દેશ્યો સાથે આગળ વધે તે સુનિશ્ચિત કરવા માટે સામગ્રી નિર્ધારિત અભ્યાસક્રમ સાથે સંરેખિત છે. મોડ્યુલોની સામગ્રી શિક્ષણમાં સાતત્ય પ્રદાન કરવા અને વ્યાવસાયિક શિક્ષણમાં શિક્ષણ આપવાની અને શિક્ષણ ગ્રહણ કરવાની ગતિ જાળવી રાખવા માટે બનાવવામાં આવી છે. તેમાં અભ્યાસક્રમ અને શૈક્ષણિક ધોરણો સાથે સંરેખિત આવશ્યક ખ્યાલો અને કુશળતાનો સમાવેશ થાય છે. અમે શિક્ષણવિદો, વ્યાવસાયિક શિક્ષકો, વિષય નિષ્ણાતો, ઉદ્યોગ નિષ્ણાતો, શૈક્ષણિક સલાહકારો અને અન્ય તમામ લોકોનો આભાર માનીએ છીએ જેમણે ક્રાફ્ટ અભ્યાસ સામગ્રીના નિર્માણમાં તેમની કુશળતા અને આંતરદૃષ્ટિનું યોગદાન આપ્યું છે. શિક્ષકોને અભ્યાસ સામગ્રીના ક્રાફ્ટ મોડ્યુલોનો માર્ગદર્શિકા તરીકે ઉપયોગ કરવા અને તેમના વિદ્યાર્થીઓની અનન્ય શિક્ષણ શૈલીઓ અને જરૂરિયાતોને પૂર્ણ કરતી વધારાના સંસાધનો અને પ્રવૃત્તિઓ સાથે તેમના શિક્ષણને પૂરક બનાવવા માટે પ્રોત્સાહિત કરવામાં આવે છે. સહયોગ અને પ્રતિસાદ મહત્વપૂર્ણ છે; તેથી, અમે અભ્યાસ સામગ્રીના વિષયોમાં સુધારો કરવા માટે, ખાસ કરીને શિક્ષકો દ્વારા, સુધારા માટેના સૂચનોનું સ્વાગત કરીએ છીએ. આ સામગ્રી કોપિરાઇટ કરેલી હોય છે જેથી તેને NCERT-PSSCIVE ની પરવાનગી વિના છાપવી જોઈએ નહીં.

દીપક પાલીવાલ  
(સંયુક્ત નિયામક)  
PSSCIVE, ભોપાલ

તારીખ: 20 જૂન, 2024

## અભ્યાસ સામગ્રી વિકાસ સમિતિ

### સભ્યો

અતુલ એ. ગોખલે, ડિરેક્ટર અને પ્રોફેસર, સિમ્બાયોસિસ સ્કૂલ ઓફ કલિનરી આર્ટ્સ, સિમ્બાયોસિસ ઇન્ટરનેશનલ ડીઝ યુનિવર્સિટી, પુણે, મહારાષ્ટ્ર

દીપિકા નામદેવ, ડિરેક્ટર, ડી'ચોકલેટિસ્ટ એકેડેમી, ઇન્દોર, મધ્ય પ્રદેશ

નેસર નૂરુલ્લાહ, એક્ઝિક્યુટિવ શેફ, ભોપાલ બેકિંગ કંપની, ભોપાલ, મધ્ય પ્રદેશ

પરવિંદર સિંહ બાલી, કોર્પોરેટ શેફ - લર્નિંગ એન્ડ ડેવલપમેન્ટ, ધ ઓબેરોય સેન્ટર ઓફ લર્નિંગ એન્ડ ડેવલપમેન્ટ, નવી દિલ્હી

પ્રીતિ દીક્ષિત, સહાયક પ્રોફેસર, ફૂડ પ્રોસેસિંગ (બેકરી), કૃષિ અને પશુપાલન વિભાગ, PSSCIVE, ભોપાલ, મધ્ય પ્રદેશ.

### સભ્ય-સંયોજક

રાજીવ કુમાર પાઠક, પ્રોફેસર અને વડા, કૃષિ અને પશુપાલન વિભાગ, PSSCIVE, ભોપાલ, મધ્ય પ્રદેશ.

ડૉ. ફુલદીપ સિંહ, એસોસિયેટ પ્રોફેસર, કૃષિ અને પશુપાલન વિભાગ, PSSCIVE, ભોપાલ, મધ્ય પ્રદેશ.

અનુક્રમણિકા

મોડ્યુલ	વિષય	પૃષ્ઠ નં.
મોડ્યુલ 1	ખાદ્ય સુરક્ષા ધોરણો, આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા	1
	સત્ર 1: કાર્યક્ષેત્રમાં ખોરાકની ગુણવત્તા, આરોગ્યરક્ષા અને સ્વચ્છતા જાળવવી	1
	પ્રવૃત્તિઓ	11
	તમારી પ્રગતિ તપાસો	11
	સત્ર 2: ખાદ્ય સુરક્ષા ધોરણ અને કાયદો	12
	પ્રવૃત્તિઓ	19
	તમારી પ્રગતિ તપાસો	19
	સત્ર 3: પેટિસેરી યુનિટમાં સલામતી ચિહ્નો અને કચરાનો નિકાલ	20
	પ્રવૃત્તિઓ	27
	તમારી પ્રગતિ તપાસો	28
મોડ્યુલ 2	પેટીસેરીઝની આવશ્યક વસ્તુઓ	29
	સત્ર 1: આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા જાળવવી	30
	પ્રવૃત્તિઓ	34
	તમારી પ્રગતિ તપાસો	34
	સત્ર 2: પેટિસેરી ઉત્પાદનમાં સાધનો અને ઉપકરણો	35
	પ્રવૃત્તિઓ	40
	તમારી પ્રગતિ તપાસો	40
	સત્ર 3: પેટિસેરી ઉત્પાદનોનું પેકેજિંગ અને સંગ્રહ	41

**ક્રાફ્ટ બેકર ધોરણ-XII**

	પ્રવૃત્તિઓ	44
	તમારી પ્રગતિ તપાસો	44
	સત્ર 4: ઉત્પાદન પછીની કામગીરી	45
	પ્રવૃત્તિઓ	48
	તમારી પ્રગતિ તપાસો	48
મોડ્યુલ 3	પેસ્ટ્રી ક્રાફ્ટ	49
	સત્ર 1: મીઠાઈના પાયાની તૈયારી	50
	પ્રવૃત્તિઓ	61
	તમારી પ્રગતિ તપાસો	62
	સત્ર 2: મીઠાઈઓની તૈયારી	62
	પ્રવૃત્તિઓ	75
	તમારી પ્રગતિ તપાસો	75
	સત્ર 3: મીઠાઈઓની સજાવટ માટે ગાર્નિશની તૈયારી	76
	પ્રવૃત્તિઓ	82
	તમારી પ્રગતિ તપાસો	82
	સત્ર 4: મૂળભૂત કેકની તૈયારી	83
	પ્રવૃત્તિઓ	97
	તમારી પ્રગતિ તપાસો	97
મોડ્યુલ 4	ચોકલેટ ક્રાફ્ટ	98
	સત્ર 1: ચોકલેટ હસ્તકલાની મૂળભૂત બાબતો	98
	પ્રવૃત્તિઓ	118

**ક્રાફ્ટ બેકર ધોરણ-XII**

	તમારી પ્રગતિ તપાસો	118
મોડ્યુલ 5	દસ્તાવેજીકરણ અને રેકોર્ડ રાખવા	120
	સત્ર 1: રેકોર્ડ રાખવા	120
	પ્રવૃત્તિઓ	134
	તમારી પ્રગતિ તપાસો	134
	સત્ર 2: પેટીસરીઝ માટે એન્ટરપ્રાઇઝ રિસોર્સ પ્લાનિંગ	135
	પ્રવૃત્તિઓ	137
	તમારી પ્રગતિ તપાસો	138

## મોડ્યુલ 1

### ખાદ્ય સુરક્ષા ધોરણો, આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા

#### મોડ્યુલની ઝાંખી

આ મોડ્યુલમાં, આપણે ખોરાકની ગુણવત્તા, આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા જાળવવા, પેટીસેરીમાં દૂષણ અટકાવવા તથા કાચા, અર્ધ-પ્રક્રિયા કરેલા અને તૈયાર ઉત્પાદનોનો સંગ્રહ કરવા વિશે ચર્ચા કરીશું. આપણે ખાદ્ય સલામતીના ધોરણો અને કાચા, સલામતી સંકેતો અને પેટીસેરીમાંથી પેદા થતાં કચરાના નિકાલ વિશે પણ શીખીશું.

#### શીખવાના પરિણામો

આ મોડ્યુલ પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે આ કરી શકશો:

- કાર્યક્ષેત્રમાં ખોરાકની ગુણવત્તા, આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા જાળવવા માટેની પ્રથાઓ અમલમાં મુકો, જેમાં યોગ્ય સફાઈ પ્રોટોકોલ, વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા અને કોસ-પ્રદૂષણ અટકાવવાનો સમાવેશ થાય છે.
- ખાદ્ય સલામતી માટેના ધોરણો અને કાચાઓ, અને ગ્રાહક સુરક્ષા સુનિશ્ચિત કરવા માટે ખાદ્ય સલામતીને લગતા પ્રોટોકોલનું પાલન કરવાનું મહત્વ સમજાવો.
- પેટીસેરી યુનિટમાં ઉપયોગમાં લેવાતા સલામતી ચિહ્નોને ઓળખો અને તેનું અર્થઘટન કરો, અને સ્વચ્છ અને સલામત કાર્યકારી વાતાવરણ જાળવવા માટે અસરકારક કચરાના નિકાલની પદ્ધતિઓનું વર્ણન કરો.

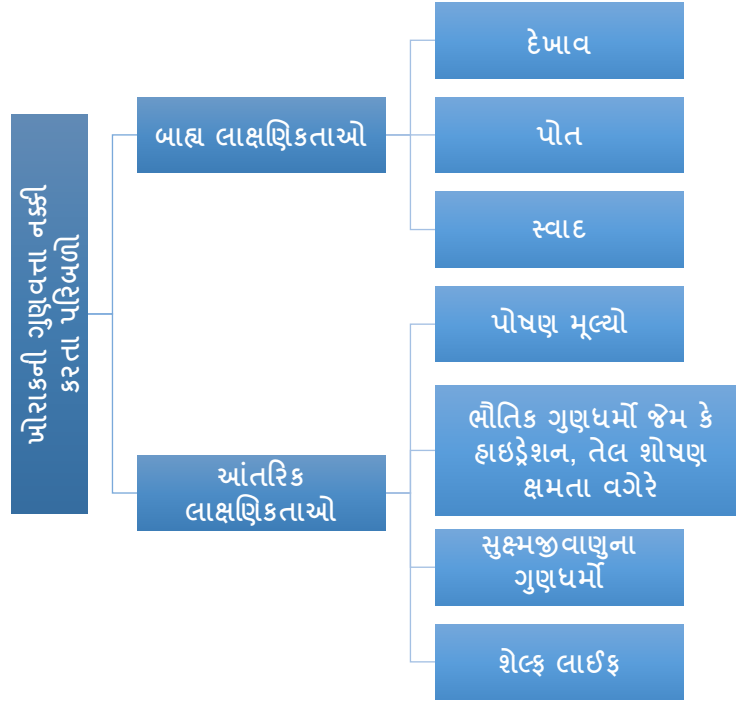
#### મોડ્યુલનું માળખું

- સત્ર 1: કાર્યક્ષેત્રમાં ખોરાકની ગુણવત્તા, આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા જાળવવી
- સત્ર 2: ખાદ્ય સલામતી ધોરણ અને કાચા
- સત્ર 3: પેટીસેરી યુનિટમાં સલામતી ચિહ્નો અને કચરાનો નિકાલ

### સત્ર 1: કાર્યક્ષેત્રમાં ખોરાકની ગુણવત્તા, આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા જાળવવી

#### પેટીસેરીમાં ખોરાકની ગુણવત્તા જાળવવી

ખોરાકની ગુણવત્તા એ ગ્રાહકોને સ્વીકાર્ય હોય તેવા ખોરાકના તમામ ઇચ્છનીય લક્ષણોનો સરવાળો છે. ખોરાકની ગુણવત્તાના નિર્ધારકોને આકૃતિ 1.2 માં બતાવ્યા પ્રમાણે બાહ્ય અને આંતરિક લાક્ષણિકતાઓમાં વર્ગીકૃત કરવામાં આવ્યા છે. પોષક ગુણોનો અભાવ અને ખોરાકના ઝેરી તત્વો અને હાનિકારક રાસાયણિક ઉમેરણોની સંભવિત હાજરી ખોરાકની ગુણવત્તા પર પ્રતિકૂળ અસર કરે છે, જે બદલામાં ગ્રાહકના એકંદર આરોગ્યને નુકસાન પહોંચાડી શકે છે. આમ, ખોરાકની ગુણવત્તા જાળવવા માટે ખોરાકની ગુણવત્તાના વિવિધ નિર્ધારકો દ્વારા ખોરાકની ગુણવત્તાનું નિયંત્રણ ખૂબ જ મહત્વપૂર્ણ છે.



આકૃતિ 1.1: ખોરાકની ગુણવત્તાના નિર્ધારકો

### પેટીસેરીમાં ખોરાકની ગુણવત્તા જાળવવાના હેતુઓ

પેટીસેરીઓમાં, ખોરાકની ગુણવત્તાનું નિયંત્રણ એ ખોરાકની સલામતી માટેની પ્રથાઓના નિરીક્ષણ અને અમલીકરણનું એક વિષમ ચક્ર છે. બેકરી અને પેટીસેરી ઉત્પાદનો સામાન્ય રીતે નાજુક હોય છે, તાપમાન અને સંગ્રહની પરિસ્થિતિઓ પ્રત્યે સંવેદનશીલ હોય છે તેથી તેમાં દૂષણ અને બગાડ થવાની સંભાવના વધુ હોય છે. બેકરી અને પેટીસેરીમાં ખોરાકની ગુણવત્તાનું નિયંત્રણ જાળવવાથી નીચે દર્શાવેલ હેતુ પૂર્ણ થાય છે:

- વ્યાપારી બેકરીઓ અને પેટીસેરીઓમાં ખોરાકને દૂષિત થતો અટકાવવા માટે જ્યાં જથ્થાબંધ સંચાલન અને પ્રક્રિયા કરવામાં આવે છે
- બેકરી અને પેટીસેરી ઉત્પાદનોની શેલ્ફ લાઈફ વધારવા માટે
- કાચા માલ તેમજ તૈયાર ઉત્પાદનની ગુણવત્તા સુનિશ્ચિત કરવા માટે
- મોટા પાયે થતું ઉત્પાદન, વિતરણ અને વપરાશ દરમિયાન સંકળાયેલા જોખમ અને સલામતી વ્યવસ્થાપનનું મૂલ્યાંકન કરવા માટે
- ખોરાકજન્ય રોગોની ઘટનાઓને રોકવા માટે
- ખોરાકને લગતા કાયદાઓ અને ખોરાકના સલામતી ધોરણોના અમલીકરણની ખાતરી કરવા માટે
- આંતરરાષ્ટ્રીય વેપાર માટે ગુણવત્તા અને સલામતીના આંતરરાષ્ટ્રીય ધોરણોને પૂર્ણ કરવા માટે

### પેટીસેરીમાં આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા

ખાદ્ય પદાર્થોના આરોગ્યરનો ખ્યાલ એટલે ખોરાકનું કેવી રીતે સંચાલન કરવું, તૈયાર કરવો અને સંગ્રહ કરવો કે જેથી ખોરાક ખાવાથી આપણને કોઈ બીમારી ન થાય. ખાદ્ય સ્વચ્છતાનો અભ્યાસ ખોરાકના દૂષણને અટકાવીને, ખોરાકમાં રહેલા ઝેરી પદાર્થો અને તેનાથી સંબંધિત બીમારીઓનું જોખમ ઘટાડીને ખોરાકની સલામતી સુનિશ્ચિત કરે છે. ઝાડા, કોલેરા અને ટાઇફોઇડ જેવી મોટી સંખ્યામાં ખોરાકજન્ય બીમારીઓ અસુરક્ષિત ખોરાકને કારણે થઈ શકે છે. બેકરી અને પેટીસેરીમાં વપરાતી વિવિધ કાચી વસ્તુઓ જેમ કે ઇંડા, દૂધ, માખણ અને ક્રીમ ખૂબ જ નાશવંત હોય છે. તેથી, બેકરી અને પેટીસેરીના ક્ષેત્રમાં ખોરાકની સ્વચ્છતાનું ખૂબ મહત્વ છે.

જોકે ખોરાકની સ્વચ્છતા અને ખાદ્ય સલામતીના ખ્યાલો એકબીજા સાથે જોડાયેલા છે પરંતુ બે ખ્યાલોને વધુ સારી રીતે સમજવા માટે, આપણે પહેલા ખોરાકની સ્વચ્છતા વિષે ચર્ચા કરીશું.

બેકરી અને પેટીસેરીમાં યોગ્ય ખોરાક સ્વચ્છતાની જાળવણીમાં નીચે દર્શાવેલ ત્રણ મૂળભૂત પાસાઓનો સમાવેશ થાય છે:

- કર્મચારીઓનું આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા
- ખોરાકનું સંચાલન કરતાં ક્ષેત્રનું આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા
- વાસણો, સાધનો અને ઉપકરણોનું આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા

### કર્મચારીઓનું આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા

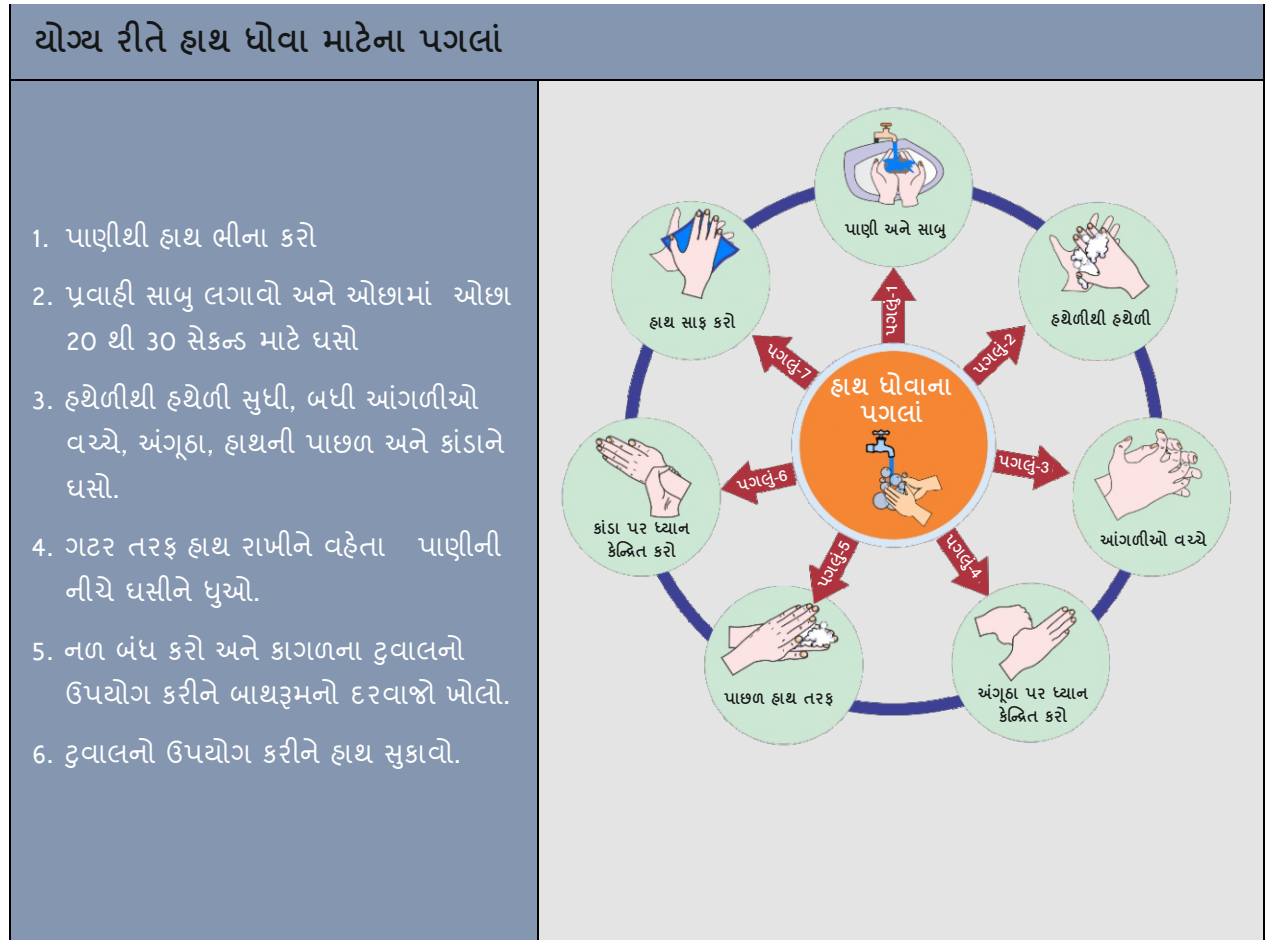
ખાદ્ય પદાર્થોની સ્વચ્છતા જાળવવા માટેનું પ્રથમ પગલું એ સુનિશ્ચિત કરવાનું છે કે ખોરાકનું સંચાલન કરવામાં સામેલ કર્મચારીઓને વ્યક્તિગત આરોગ્ય, ખોરાકની સ્વચ્છતા અને સલામત ખોરાક ઉત્પાદન વિષે જ્ઞાન, સમજ અને તાલીમ મળે. વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા જાળવવાના મૂળભૂત ઉદ્દેશ્યોમાંનો એક એ છે કે ક્રોસ-દૂષણ ટાળીને સૂક્ષ્મજીવોના સંક્રમણના ચક્રને તોડવું. વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા નીચે દર્શાવેલી પદ્ધતિઓનું પાલન કરીને પ્રાપ્ત થાય છે:

1. નિયમિતપણે સ્નાન કરો.
2. વાળ સાફ રાખો, પાછળ બાંધો અને વાળને જાળીથી ઢાંકો.
3. અઠવાડિયામાં ઓછામાં ઓછા એક વખત નખને યોગ્ય રીતે કાપો.
4. વ્યક્તિગત રક્ષણાત્મક ઉપકરણો (PPE કીટ) પહેરો.
5. ખોરાકનું સંચાલન કરતી વખતે ઘરેણાં, ઘડિયાળો વગેરે ન પહેરો.
6. ખોરાકનો સ્વાદ ચાખવા માટે નિકાલજોગ ચમચીનો ઉપયોગ કરો.
7. હાથ અને કાર્યસ્થળ સાફ કરવા માટે રસોડાના કાગળના ટુવાલનો ઉપયોગ કરો.
8. વારંવાર હાથ ધોવા.

હાથ ધોવા: બેકરી ઉત્પાદનમાં વિવિધ પ્રવૃત્તિઓ હાથ અને આંગળીઓ દ્વારા કરવામાં આવે છે, તેથી બેકરી ઉદ્યોગમાં ખાદ્ય સુરક્ષા પ્રણાલીમાં યોગ્ય અને નિયમિત હાથ ધોવા ખૂબ જ મહત્વપૂર્ણ છે. નીચે દર્શાવેલી પ્રવૃત્તિઓ દરમિયાન હંમેશા હાથ ધોવા જોઈએ:

1. કાચા ખોરાકનું સંચાલન કરતાં પહેલા
2. ટેબલ, ખોરાક બનાવતી સપાટીઓ અથવા સાધનો સાફ કર્યા પછી અને લૂછ્યા પછી.
3. છીંક, ખાંસી અથવા મોં કે નાકને સ્પર્શ કરો ત્યારે
4. મુતરડી/શૌચાલયનો ઉપયોગ કરો ત્યારે
5. ગંદા પદાર્થો, કચરો અથવા પૈસાનું સંચાલન કર્યા પછી

યોગ્ય હાથ ધોવા માટેના વિવિધ પગલાં નીચે આકૃતિ 1.2 માં દર્શાવેલ છે



આકૃતિ 1.2: યોગ્ય હાથ ધોવા માટેના પગલાં

**ખોરાક સંભાળવાની જગ્યાનું આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા**

ખોરાકજન્ય બીમારીને રોકવા માટે કાર્યક્ષેત્રમાં સ્વચ્છ વાતાવરણ જાળવવું ખૂબ જ મહત્વપૂર્ણ છે. હાનિકારક સૂક્ષ્મજીવો અસ્વચ્છ સપાટી પર સરળતાથી ઉત્પન્ન થાય છે અને ખોરાકને દૂષિત કરે છે અને બીમારીનું કારણ બને છે. સપાટીઓ બહારથી સ્વચ્છ દેખાઈ છે, પરંતુ તે ખાતરી કરાવતું નથી કે તે હાનિકારક સૂક્ષ્મજીવોથી મુક્ત છે. તેથી, બેકરી અને પેટીસેરી

ઉત્પાદનો તૈયાર કરતા પહેલા કાર્યસ્થળો, ખોરાકના સંચાલનની જગ્યાઓ અને સાધનો વગેરેને સ્વચ્છ અને સેનિટાઇઝ કરવા મહત્વપૂર્ણ છે. સફાઈમાં સાબુ અને ડિટર્જન્ટ જેવા સફાઈ એજન્ટથી ધોવાનો સમાવેશ થાય છે જ્યારે યોગ્ય સેનિટાઇઝર વાપરવાથી સેનિટાઇઝેશન પ્રાપ્ત થાય છે. સફાઈ કાર્ય ગંદકી અને ગ્રીસ દૂર કરે છે, જ્યારે સેનિટાઇઝેશન હાનિકારક સુક્ષ્મસજીવોને દૂર કરવાની ખાતરી આપે છે. બેકરી ઉદ્યોગમાં સેનિટાઇઝેશન માટે ક્લોરિન આધારિત બ્લીચિંગ સોલ્યુશન્સ, ક્વાર્ટર્ની સોલ્યુશન્સ (ક્વાટ્સ) અને આયોડિન સોલ્યુશનનો ઉપયોગ સામાન્ય રીતે થાય છે. આ સેનિટાઇઝર્સનો ઉપયોગ ઉત્પાદકની સૂચનાઓ અનુસાર યોગ્ય વ્યક્તિગત રક્ષણાત્મક ઉપકરણોનો ઉપયોગ કરીને કરવામાં આવે છે.

બધી સપાટીઓને નિયમિત ધોરણે સાફ અને સેનિટાઇઝ કરવાની જરૂર હોવાથી, એક સફાઈને લગતું સમયપત્રક જાળવવામાં આવે છે. સફાઈ સમયપત્રકમાં દરેક સપાટી અને સાધનોને કયા સફાઈ અને સેનિટાઇઝિંગ એજન્ટોથી કેવી રીતે સાફ કરવામાં આવશે તેની રૂપરેખા આપવામાં આવે છે. સફાઈ સમયપત્રકમાં આ કાર્ય માટે જવાબદાર વ્યક્તિની વિગતો અને સફાઈની આવર્તન પણ દર્શાવેલી હોય છે.

વાસણો, સાધનો અને ઉપકરણોનું આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા

વાસણોની સફાઈ અને સ્વચ્છતાના વિવિધ પગલાં નીચે કોષ્ટક 1.1 માં દર્શાવેલ છે.

કોષ્ટક 1.1: સિકમાં ધોવાની ત્રણ પદ્ધતિઓ			
સ્પષ્ટીકરણ	ધોવું	વીંછળવું	શુદ્ધિકરણ કરવું
તાપમાન	110°F	110°F	180°F અથવા
દ્રાવણનો પ્રકાર	સાબુવાળું પાણી	સ્વચ્છ પાણી	સેનિટાઇઝર

સાધનોની સફાઈ કરવા બે પદ્ધતિઓનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે:

1. સ્થિર અને સ્થાયી સાધનો માટે ક્લીન-ઇન-પ્લેસ (CIP) અને
2. મોબાઇલ અને અલગ કરી શકાય તેવા સાધનો માટે ક્લીન-આઉટ-ઓફ-પ્લેસ (COP)

ઉપકરણના પ્રકાર પર આધાર રાખીને, સાધનોની સફાઈ માટે યોગ્ય સફાઈ પદ્ધતિ અપનાવવામાં આવે છે.

અમે યુનિટ-2 માં તેની વિગતવાર ચર્ચા કરીશું. સાધનોની સફાઈ અને સેનિટાઇઝેશન માટેના વિવિધ પગલાં નીચે મુજબ છે:



આકૃતિ 1.3 : સાધનોને સાફ કરવા માટેના પગલાં

કોષ્ટક 1.2 : સાધનો માટે સફાઈ દ્રાવણની તૈયારી

રાસાયણિક દ્રાવણ	સાંદ્રતા સ્તર	લઘુત્તમ તાપમાન	લઘુત્તમ ડૂબાડવાનો સમય
ક્લોરિન દ્રાવણ	50 – 99 ppm	100°F	7 સેકન્ડ
આયોડિન દ્રાવણ	12.5-25.0 ppm	68°F	30 સેકન્ડ
ક્વાટરનરી એમોનિયમ દ્રાવણ	ઉત્પાદકની ભલામણ	75°F	30 સેકન્ડ

### પેટીસેરીમાં દૂષણ નિવારણ

ખાદ્ય સામગ્રીનું ખરાબ સંચાલન, અસ્વચ્છ સાધનો, કાર્ય સપાટીઓ અને ઉત્પાદન મોડ્યુલનું ખરાબ લેઆઉટ અને ડિઝાઇન જેવા વિવિધ પરિબલો પેટીસેરીમાં દૂષણ ફેલાવી શકે છે. તેથી, દૂષણના સંભવિત સ્ત્રોતોને ઓળખવાની જરૂર છે. પેટીસેરીમાં દૂષણ નિવારણ નીચે દર્શાવેલી પદ્ધતિઓ દ્વારા પ્રાપ્ત થાય છે:

### ખોરાકના સંચાલનની કામગીરી દરમિયાન દૂષણ અટકાવવું

ખોરાકના કાચા ઘટકો પ્રાપ્ત થયાથી લઈને સંગ્રહ, ઉત્પાદન અને ઉત્પાદન પછીના સંગ્રહ સુધીના ખોરાકના સંચાલનની કામગીરીના વિવિધ તબક્કા દરમિયાન દૂષણ ફેલાઈ શકે છે. પ્રમાણભૂત સંચાલન પ્રક્રિયાઓ (SOPs) અનુસાર ખોરાક સંભાળવાના વિવિધ તબક્કા દરમિયાન દૂષણને નિયંત્રિત કરવા માટે યોગ્ય કાળજી અને તપાસ પ્રક્રિયાઓનો સમાવેશ થાય છે.

વિવિધ ખાદ્ય કામગીરી દરમિયાન દૂષણ અટકાવવા માટે નીચે મુજબના પગલાં લેવા જરૂરી છે:

1. કાચા માલનું પરિવહન અને તેની પ્રાપ્તિ પ્રમાણભૂત ખરીદી સ્પષ્ટીકરણો (SPS) અનુસાર કરવામાં આવે છે અને આ વસ્તુઓ માટેની માર્ગદર્શિકા અનુસાર તેને સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે.
2. કાચા માલનું વહન કરતા પરિવહન વાહનો, ખોરાક પ્રાપ્તિ વિસ્તારો અને ખોરાકને સંગ્રહ કરવાના વિસ્તારો હંમેશા સેનિટાઇઝ કરવામાં આવે છે.
3. કર્મચારીઓએ વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા જાળવવા યોગ્ય દિનચર્યાનું પાલન કરવું જોઈએ.

### સાધનો દ્વારા દૂષણ અટકાવવું

1. પેટીસેરીમાં થતાં ઉત્પાદનોને બેક કરવા અને સંગ્રહિત કરવા માટે ઉપયોગમાં લેવાતા સાધનો અને કન્ટેનર ફૂડ ગ્રેડ ગુણવત્તાવાળા અને આરોગ્યપ્રદ રીતે ડિઝાઇન કરેલા હોવા જોઈએ.
2. પેકેજિંગ મશીનો અને પેકેજિંગ સામગ્રી બિન-કાટ લાગતા, બિન-ઝેરી અને ગ્રીસ માટે અભેદ્ય હોવા જોઈએ.

રેફ્રિજરેટર, ચિલર, પ્રોવિંગ ચેમ્બર અને ઓવન જેવા તાપમાન નિયંત્રિત ઉપકરણોએ દૂષણ અટકાવવા માટે ખોરાકને ગરમ કરવા, ઠંડક આપવા, ઠંડુ કરવા, રસોઈ કરવા, બેકિંગ, રેફ્રિજરેશન અને ફ્રીઝ કરવા માટે જરૂરી તાપમાન પ્રાપ્ત કરવું અને જાળવી રાખવું જોઈએ.

### પેટિસેરી યુનિટના લેઆઉટ દ્વારા દૂષણ અટકાવવા

પેટિસેરી યુનિટના યોગ્ય લેઆઉટ દ્વારા દૂષણ અટકાવવા માટેના પગલાં અનુસરવા માટેની માર્ગદર્શિકા આકૃતિ ૧.૪ માં આપવામાં આવી છે.



આકૃતિ 1.4: પેટિસેરી યુનિટના લેઆઉટ દ્વારા દૂષણ અટકાવવા માટેની માર્ગદર્શિકા

કાચા, અર્ધ-પ્રક્રિયા કરેલ અને તૈયાર ઉત્પાદનોનો સંગ્રહ

કાચા, અર્ધ-પ્રક્રિયા કરેલા અને તૈયાર બેકરી અને પેટીસેરી ઉત્પાદનોનો અયોગ્ય સંગ્રહ હંમેશા દૂષણ તરફ દોરી શકે છે. તેથી, આ વસ્તુઓનો યોગ્ય સંગ્રહ જરૂરી છે.

### કાચા માલનો સંગ્રહ

કાચો માલ મળ્યા પછી, આગળનું પગલું તેને યોગ્ય રીતે સંગ્રહિત કરવાનું છે. કોઈપણ બેકરી અથવા પેટીસેરી યુનિટમાં સંગ્રહ સુવિધાઓ નીચેના પાસાઓ ધ્યાનમાં રાખીને ડિઝાઇન અને બનાવવામાં આવે છે:

1. કાચા માલ વચ્ચે કોસ-દૂષણ ટાળો.
2. સંગ્રહ વિસ્તારની પૂરતી સફાઈ કરવાની મંજૂરી આપો.
3. જંતુઓનો પ્રવેશ અને સંચય પ્રતિબંધિત
4. 5°C થી ઓછા તાપમાને સંગ્રહની જરૂર હોય તેવા ખોરાક માટે કોલ્ડ સ્ટોરેજ સુવિધા પૂરી પાડો.
5. પેકેજિંગ સામગ્રી, નકારવામાં આવતી, પરત કરવામાં આવતી ખાદ્ય વસ્તુઓ, મગફળી જેવી ચેલર્જીક ખાદ્ય સામગ્રી અને સફાઈ રસાયણો રાખવા માટે એક અલગ સંગ્રહ વિસ્તાર પૂરો પાડવામાં આવે છે.
6. કાચા માલના કોઈપણ રાસાયણિક દૂષણને રોકવા માટે કાચા માલ માટે સંગ્રહ કન્ટેનર અને છાજલીઓ બિન-ઝેરી હોવા જોઈએ.
7. બધા કાચા માલ, ખાદ્ય પદાર્થો, ખાદ્ય ઉમેરણો અને પેકેજિંગ સામગ્રીને સરળતાથી સંભાળવા માટે ફ્લોરથી 6 ઇંચ ઉપર અને દિવાલથી 18 ઇંચ દૂર રાખવા.

ચોક્કસ પરિસ્થિતિઓ માટે તાપમાન  
18°C પર જાળવવામાં આવેલું ફ્રીઝર  
5°C પર જાળવવામાં આવેલું રેફ્રિજરેટર  
25°C પર જાળવવામાં આવેલું રૂમનું તાપમાન  
ગરમ હોલિંગ યુનિટ 63°C અથવા તેથી વધુ  
પર જાળવવામાં આવેલું તાપમાન


### અર્ધ-પ્રક્રિયા કરેલ ઉત્પાદનોનો સંગ્રહ

અર્ધ-તૈયાર કરેલ ઉત્પાદનોમાં કીમ, આઈસિંગ, ઝેઝ, સીરપ, ગાનાચે, ફોન્ડન્ટ્સ અને ફ્લેવર્સ વગેરેનો સમાવેશ થાય છે. તેનો ઉપયોગ પાછળથી સુશોભન, સ્વાદ વધારવા અને બેકરી અને પેટીસેરી ઉત્પાદનોને ચોક્કસ સ્વાદ આપવા માટે થાય છે. કેટલાક અર્ધ-તૈયાર કરેલ ઉત્પાદનોના સંગ્રહ માટેની સૂચનાઓ કોષ્ટક 1.3 માં આપવામાં આવી છે.

ક.નં.	ઉત્પાદન	સંગ્રહવાની સૂચનાઓ
	વ્હીપ કીમ	રેફ્રિજરેટરમાં
	ઝેઝ અને સીરપ	જો ઝેઝ આસપાસના તાપમાને સેટ થાય છે, તો તેને ઢીલું ઢાંકીને રાખવામાં આવે છે. જો તે જાડું થાય છે, તો તેને ગરમ પાણીના તપેલામાં રાખો. ઝેઝ સ્થિર કરી શકાય છે પરંતુ તેની ચમક પાછી મેળવવા માટે તેને ફરીથી ગરમ કરવાની જરૂર પડશે.

ગાનાચે	ઓરડાના તાપમાને 2 દિવસ સુધી સંગ્રહિત કરી શકાય છે. સંગ્રહ માટે, ગાનાશેની સમગ્ર સપાટી પ્લાસ્ટિકના આવરણથી ઢંકાયેલી હોય છે. ઉપયોગ કરતા પહેલા ગાનાશેને ફરીથી ગરમ કરવામાં આવે છે
ફોનડન્ટ્સ	તેને રેફ્રિજરેટર કે ફ્રીઝ કરવામાં આવતું નથી પરંતુ હવાયુસ્ત પાત્રમાં ઓરડાના તાપમાને 2 મહિના સુધી ઠંડી અને સૂકી જગ્યાએ સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે
કસ્ટર્ડ ફિલિંગ	રેફ્રિજરેટરમાં 3 દિવસ સુધી સંગ્રહિત કરી શકાય છે.

તૈયાર બેકરી ઉત્પાદનોનો સંગ્રહ

ક.નં.	ઉત્પાદન	સંગ્રહવાની સૂચનાઓ
1.	બ્રાઉનીઝ	હવાયુસ્ત પાત્રમાં અથવા ફ્રીઝર સ્ટોરેજ બેગમાં સંગ્રહિત કરી શકાય છે.
2.	કિસ્પી કુકીઝ	એક અઠવાડિયા માટે ઓરડાના તાપમાને સંગ્રહિત કરી શકાય. રેફ્રિજરેટરમાં, તેમને ત્રણ મહિના સુધી સંગ્રહિત કરી શકાય છે.
3.	અનફ્રોસ્ટેડ કેક, પેસ્ટ્રીઝ, બિસ્કિટ, મફિન, લોવ્ઝ	આ ઉત્પાદનોને બેકિંગ કન્ટેનરમાં સંપૂર્ણપણે ઠંડુ થવા દેવામાં આવે છે અને ઠંડુ થયા પછી તેમને પ્લાસ્ટિક શીટમાં લપેટી લેવામાં આવે છે. પ્લાસ્ટિકમાં વ્યક્તિગત વસ્તુને યુસ્તપણે લપેટી લો. રેફ્રિજરેટરમાં સંગ્રહિત કરો.
4.	ફ્રોસ્ટેડ કેક 	કેક કીપરમાં સંગ્રહિત કરી શકાય છે. ફ્રોસ્ટેડ કેકને ઠંડી કરવાની ભલામણ કરવામાં આવતી નથી.
5.	ફોનડન્ટ્સ	ઠંડી અને સૂકી જગ્યાએ ઓરડાના તાપમાને 2 મહિના સુધી હવાયુસ્ત પાત્રમાં સંગ્રહિત કરી શકાય છે. તે રેફ્રિજરેટરમાં મૂકવી અથવા ફ્રીઝ કરવી જરૂરી નથી.

6.	પાઇ	બેક કરેલી પાઇ ઠંડી કર્યા પછી, તેને પ્લાસ્ટિકમાં લપેટીને ઢાંકી દેવામાં આવે છે અને રેફ્રિજરેટરમાં 3-5 દિવસ સુધી સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે.
----	-----	--

### તમે શું શીખ્યા?

આ સત્ર પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે વર્ણન કરી શકો છો:

- ખોરાકની ગુણવત્તાના નિર્ણાયકો
- પેટીસેરીમાં આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા જાળવવાની પ્રથાઓ.
- કાચા, અર્ધ-પ્રક્રિયા કરેલા અને તૈયાર ઉત્પાદનોનો સંગ્રહ

### પ્રવૃત્તિ

1. ખોરાકની ગુણવત્તાના ધોરણો અને માપદંડોના મહત્વ પર વિડિઓ પ્રદર્શન.
2. આપેલા ખોરાકના નમૂનાઓમાં વાસી અથવા બગડેલા ખોરાકને ઓળખો.

### તમારી પ્રગતિ તપાસો

#### A. બહુવિધ પસંદગીના પ્રશ્નો

1. .... એ ખોરાકની બધી ઇચ્છનીય લાક્ષણિકતાઓનો સરવાળો છે જે ગ્રાહકોને સ્વીકાર્ય છે
  - a) ખોરાકની ગુણવત્તા
  - b) ખોરાકનો બગાડ
  - c) ખોરાકની સલામતી
  - d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
2. દૂધ .....
  - a) ખૂબ જ નાશવંત
  - b) અર્ધ નાશવંત
  - c) નાશવંત નથી
  - d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
3. વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા જાળવવાનો મૂળ ઉદ્દેશ્ય ..... ના પ્રસારણના ચક્રને તોડવાનો છે
  - a) ઓક્સિજન
  - b) સૂક્ષ્મજીવો
  - c) પ્રકાશ
  - d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
4. હાથ ઓછામાં ઓછા ..... પાણી અને સાબુથી ધોવા જોઈએ:
  - a) 5 સેકન્ડ
  - b) 20 સેકન્ડ
  - c) 15 સેકન્ડ
  - d) 10 સેકન્ડ
5. CIP એટલે .....

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| a) જગ્યાની અંદર સાફ કરો | b) સાધનની જગ્યા સાફ કરો  |
| c) સાફ કરવાની જગ્યા     | d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં |

### B. ખાલી જગ્યા પૂરો

1. બેકરી ઉદ્યોગમાં આયોડિન સોલ્યુશનનો ઉપયોગ સામાન્ય રીતે .....માં થાય છે.
2. ક્લીન-આઉટ-ઓફ-પ્લેસ (COP) નો ઉપયોગ મોબાઇલ સાફ કરવા અને ..... માટે થાય છે
3. ફીઝરને ..... તાપમાને જાળવવામાં આવે છે.
4. હોટ હોલ્ડિંગ યુનિટ ..... અથવા તેનાથી ઉપર જાળવવામાં આવે છે.
5. ફ્રેસ્ટેડ કેક ..... માં સંગ્રહિત થાય છે.

### C. વિધાન સાચું છે કે ખોટું તે ચિહ્નિત કરો.

1. વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા પદ્ધતિઓ નખ ટૂંકા અને સ્વચ્છ રાખવાનું સૂચન કરે છે.
2. ઝાડા, કોલેરા અને ટાઇફોઇડ અસુરક્ષિત ખોરાકને કારણે થતા નથી.
3. તેલ શોષણ ક્ષમતા એ ખોરાકની ગુણવત્તા નક્કી કરવાની બાહ્ય લાક્ષણિકતા છે.
4. સફાઈ ગંદકી અને ગીસ દૂર કરે છે, જ્યારે સેનિટાઇઝેશન હાનિકારક સૂક્ષ્મજીવોને દૂર કરવાની ખાતરી આપે છે.
5. 50-90 PPM ક્લોરિન દ્રાવણ માટે લઘુત્તમ ડૂબાડવાનો સમય 30 સેકન્ડ છે.

## સત્ર 2: ખાદ્ય સુરક્ષા ધોરણ અને કાયદો

### ખાદ્ય સુરક્ષા

ખોરાકજન્ય બીમારીઓ હાનિકારક સૂક્ષ્મજીવો ધરાવતા ખોરાકના સેવનને કારણે થાય છે જે પછીથી આંતરડામાં વધે છે અને સૂક્ષ્મજીવોનો ગુણાકાર કરે છે. જેના પરિણામે કેટલાક કિસ્સાઓમાં સારવાર ન કરાયેલા કિસ્સાઓમાં વ્યક્તિનું મૃત્યુ થાય છે. ચોક્કસ ખોરાક માનવ વપરાશ માટે સલામત છે તેની ખાતરી ખાદ્ય સુરક્ષાના ખ્યાલ હેઠળ આવે છે. ખાદ્ય સુરક્ષાના પગલાં કોલેરા, ટાઇફોઇડ, તાવ, ટેપવોર્મ ચેપ વગેરે જેવા ખોરાકજન્ય રોગોને રોકવા માટે ખોરાકનું યોગ્ય સંચાલન, તૈયારી અને સંગ્રહ સુનિશ્ચિત કરે છે.

### ખાદ્ય સુરક્ષાના પાસાં

ખાદ્ય સુરક્ષાના ખ્યાલમાં નીચેના પાસાંઓનો સમાવેશ થાય છે:

1. દૂષણના જોખમોથી ખોરાકનું રક્ષણ કરવું (સૂક્ષ્મજીવવિજ્ઞાન, ભૌતિક અને રાસાયણિક)
2. હાનિકારક બેક્ટેરિયાના વિકાસને જોખમી સ્તર સુધી વધતા અટકાવવા

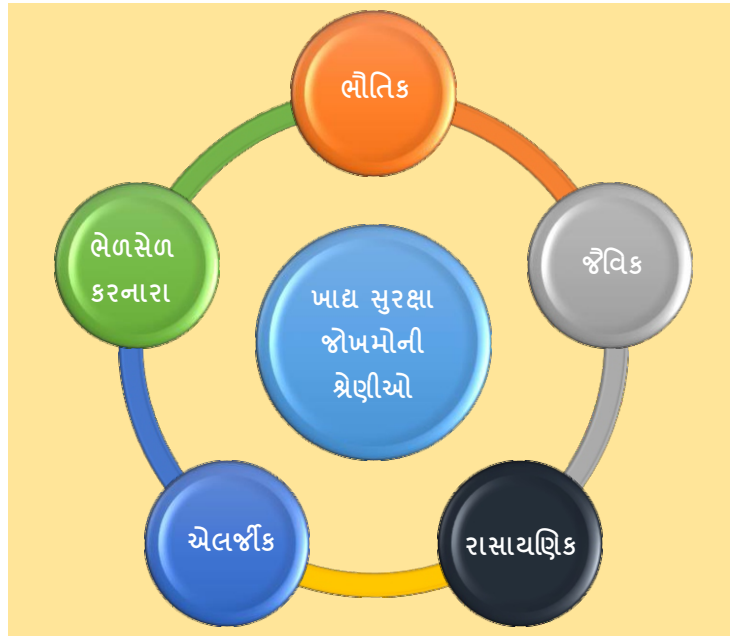
3. ખોરાકમાં રહેલા હાનિકારક બેક્ટેરિયાનો નાશ કરવો.
4. અયોગ્ય અથવા દૂષિત ખોરાકનો નિકાલ કરવો.

**ખાદ્ય સુરક્ષાના જોખમો**

ખાદ્ય સુરક્ષાનો ખ્યાલ ખાદ્ય સુરક્ષાના જોખમોને પણ આવરી લે છે. જોખમી ખોરાકમાં માનવ જીવનને નુકસાન પહોંચાડવાની ક્ષમતા હોય છે. જોખમો કાચા માલમાં અસ્તિત્વમાં હોઈ શકે છે અથવા ખાદ્ય ઉત્પાદનના કોઈપણ તબક્કે ખોરાકમાં પ્રવેશી શકે છે.

**ખાદ્ય સુરક્ષાના જોખમો**

આકૃતિ 1.5માં બતાવ્યા પ્રમાણે જોખમોને નીચેની 5 શ્રેણીઓમાં વ્યાપક રીતે વર્ગીકૃત કરવામાં આવ્યા છે.



આકૃતિ 1.5 : ખાદ્ય સુરક્ષા જોખમોની શ્રેણીઓ

ખાદ્ય સુરક્ષાના જોખમોની વિવિધ શ્રેણીઓ કોષ્ટક 1.4 માં સમજાવવામાં આવી છે.

કોષ્ટક 1.4: .....

જોખમોની શ્રેણી	વર્ણન
----------------	-------



વાળ, દોરા, શણના રેસા, નખ, બોલ્ટ, ધરેણાં, પથ્થરના નાના ટુકડા વગેરે જેવી વસ્તુઓ ખાવાથી ગંભીર ઈજા થઈ શકે છે..

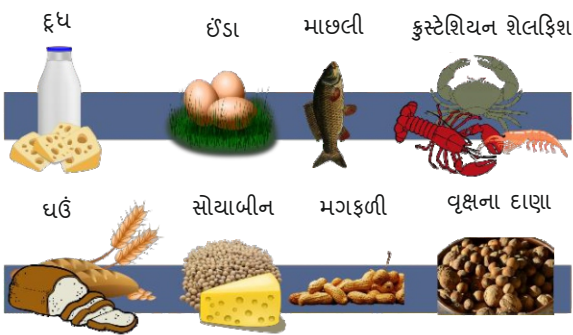
શારીરિક જોખમો

રાસાયણિક જોખમો



બેકરી ઉત્પાદનના કોઈપણ તબક્કે રાસાયણિક જોખમો થઈ શકે છે. સફાઈ એજન્ટો અને જંતુનાશકો ખોરાકના સંપર્કમાં આવવાથી ગંભીર જોખમો થઈ શકે છે. અનુમતિપાત્ર મર્યાદાથી વધુ ઉમેરણો, ખાદ્ય રંગો અથવા પ્રિઝર્વેટિવ્સ ધરાવતો ખોરાક માનવ વપરાશ માટે જોખમી બની જાય છે.

એલર્જીક જોખમો



મુખ્ય ખોરાક એલર્જન

કેટલાક લોકોને ચોક્કસ ખાદ્ય પદાર્થોથી એલર્જી હોય છે. ગ્લુટેન, લેક્ટોઝ, બદામ, સોયાબીન અને ઈંડા જેવા એલર્જનવાળા પદાર્થો ખાવાથી આવા લોકોમાં એલર્જીક પ્રતિક્રિયાઓ થઈ શકે છે. આને ફૂડ એલર્જી કહેવામાં આવે છે. તેથી, પેકેજિંગ પર અથવા મેનુમાં આવા એલર્જનનો ઉલ્લેખ કરવો મહત્વપૂર્ણ છે.

## ખોરાકમાં ભેળસેળ



ખોરાકમાં ઉમેરવામાં આવતા વિદેશી અથવા હલકી ગુણવત્તાવાળા પદાર્થને 'ભેળસેળ' તરીકે ઓળખવામાં આવે છે. ખાદ્ય ભેળસેળ એ વિદેશી પદાર્થો (દા.ત. દૂધમાં પાણી), હલકી ગુણવત્તાવાળા પદાર્થ (દા.ત. લોટમાં ચાક પાવડર, મરીમાં પપૈયાના બીજ) ઉમેરીને અને મહત્વપૂર્ણ તત્વ (દા.ત. બદામના બીજમાંથી તેલ દૂર કરીને) દૂર કરીને નફો વધારવાની ગેરકાયદેસર પ્રથા છે. ભેળસેળ ક્યારેક અજાણતાં પણ થઈ શકે છે.

## ખાદ્ય સુરક્ષા ધોરણો અને કાયદો

દેશમાં ખાદ્ય ઉત્પાદન એકમોનું નિયમન ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા (FSSAI) દ્વારા કરવામાં આવે છે, જે ભારત સરકારના આરોગ્ય અને પરિવાર કલ્યાણ મંત્રાલય હેઠળ સ્થાપિત એક સ્વાયત્ત સંસ્થા છે. FSSAI ની રચના ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એક્ટ, 2006 હેઠળ કરવામાં આવી છે. FSSAI ખોરાકના નિયમન અને દેખરેખ દ્વારા જાહેર આરોગ્યનું રક્ષણ કરવા અને પ્રોત્સાહન આપવા માટે જવાબદાર છે. બેકરી અને પેટિસેરી એકમો માટે FSSAI હેઠળ ખાદ્ય સુરક્ષા લાઇસન્સ નોંધણી ફરજિયાત છે.

## ફૂડ સેફ્ટી મેનેજમેન્ટ સિસ્ટમ (FSMS)

ખાદ્ય સંકટ અથવા દૂષક કોઈપણ તબક્કે ખાદ્ય શૃંખલામાં પ્રવેશી શકે છે, જેમ કે ઉત્પાદન, ઉત્પાદન પ્રક્રિયા, તૈયારી, સારવાર, પેકિંગ, પરિવહન અથવા સંગ્રહ. તેથી, ખોરાકને સુરક્ષિત રાખવા માટે સમગ્ર ખાદ્ય શૃંખલામાં પર્યાપ્ત નિયંત્રણ આવશ્યક છે. ખાદ્ય સલામતી વ્યવસ્થાપન સિસ્ટમ નીચેના અમલીકરણનો સંદર્ભ આપે છે:

1. સારી હેન્ડલિંગ પ્રેક્ટિસ
2. સારી ઉત્પાદન પ્રેક્ટિસ
3. જોખમ વિશ્લેષણ અને જટિલ નિયંત્રણ બિંદુ
4. ISO 9001:2000 - ગુણવત્તા વ્યવસ્થાપન સિસ્ટમ (QMS)

## 5. ISO 9001:2000 - ગુણવત્તા વ્યવસ્થાપન સિસ્ટમ (QMS)

## સારી સંચાલન પદ્ધતિઓ (GMP)

GMP જોખમના સંભવિત સ્ત્રોતોને ઓળખવા માટે ખેતરથી લઈને દુકાન અથવા ગ્રાહક સુધી એક વ્યાપક અભિગમ સૂચવે છે. GMP દૂષણના જોખમને ઘટાડવા માટે કયા પગલાં લેવા અને પ્રક્રિયાઓ કરવી જરૂરી છે તે સૂચવે છે. GMP વધુમાં ખાતરી કરે છે કે ખોરાકનું સંચાલન કરતી બધી વ્યક્તિઓ સારી સ્વચ્છતા પદ્ધતિઓનું પાલન કરે છે.

## સારી ઉત્પાદન પદ્ધતિઓ (GP)

GP ખાતરી કરે છે કે પેસ્ટ્રી યુનિટના ઉત્પાદકો તેમના ખાદ્ય ઉત્પાદનોની સલામતી માટે સક્રિય પગલા લે છે. GP ખોટા લેબલિંગને અટકાવે છે અને ગ્રાહકને હાનિકારક ન હોય તેવા ઉત્પાદનો ખરીદવામાં મદદ કરે છે. GP નીચે દર્શાવેલા દસ સિદ્ધાંતો પર આધારિત છે:

GP ખાતરી કરે છે કે પેસ્ટ્રી યુનિટના ઉત્પાદકો તેમના ખાદ્ય ઉત્પાદનોની સલામતી માટે સક્રિય પગલા લે છે. GP ખોટા લેબલિંગને અટકાવે છે અને ગ્રાહકને હાનિકારક ન હોય તેવા ઉત્પાદનો ખરીદવામાં મદદ કરે છે. GP નીચે દર્શાવેલા દસ સિદ્ધાંતો પર આધારિત છે:

1. સુવિધાઓ અને સાધનોને યોગ્ય રીતે ડિઝાઇન કરવા અને બાંધવા.
2. લેખિત પ્રક્રિયાઓ અને સૂચનાઓનું પાલન.
3. કાર્ય પ્રક્રિયાઓનું દસ્તાવેજીકરણ.
4. કાર્ય પ્રક્રિયાઓની માન્યતા.
5. તબક્કાવાર સંચાલન પ્રક્રિયાઓનું રેકોર્ડિંગ.
6. સુવિધાઓ અને સાધનોનું નિરીક્ષણ.
7. કાર્ય ક્ષમતા ડિઝાઇન, વિકાસ અને પ્રદર્શન.
8. દૂષણ સામે ખોરાકનું રક્ષણ.
9. ઘટકો અને ઉત્પાદન સંબંધિત પ્રક્રિયાઓનું નિયંત્રણ.
10. સમયાંતરે ઓડિટ કરાવવું.

## જોખમ વિશ્લેષણ ક્રિટિકલ કંટ્રોલ પોઈન્ટ (HACCP)

HACCP એ ખાદ્ય ઉત્પાદન પ્રક્રિયામાં સંકળાયેલા વિવિધ જોખમોને ઓળખવા માટે સાત સિદ્ધાંતો છે. તેમાં કાચા માલની ખરીદી, ઉત્પાદન, વિતરણથી લઈને ખાદ્ય ઉત્પાદનોના ઉપયોગ સુધીના ખાદ્ય શૃંખલાના દરેક પગલા દરમિયાન જોખમોની ઓળખ, જોખમો થવાની શક્યતાઓનું મૂલ્યાંકન અને જોખમોના નિયંત્રણ માટેના વિવિધ પગલાં વ્યાખ્યાયિત કરવાનો સમાવેશ થાય છે.

HACCPના સાત સિદ્ધાંતો આકૃતિ 1.6 માં આપવામાં આવ્યા છે.

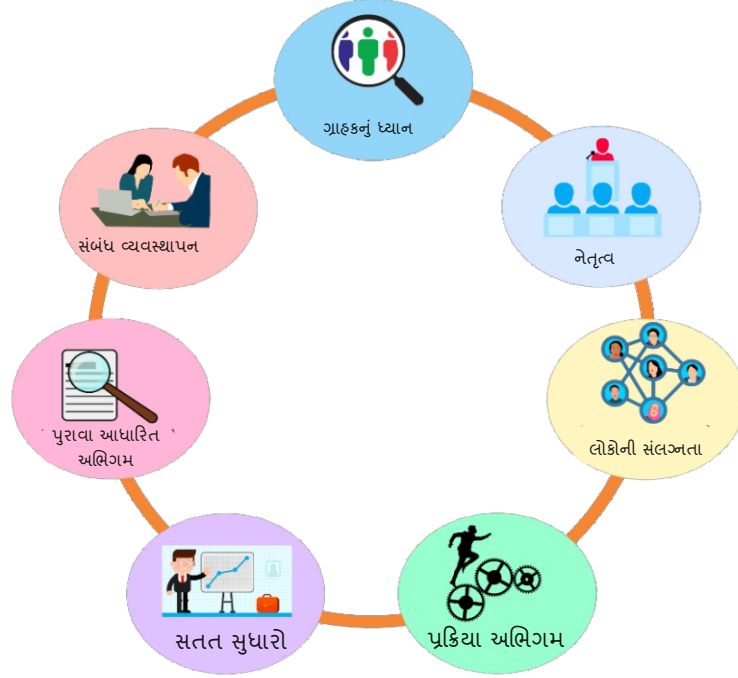


આકૃતિ.1.6: HACCP ના સાત સિદ્ધાંતો

ISO 9001:2000 - ગુણવત્તા વ્યવસ્થાપન પ્રણાલી (QMS)

વ્યવસ્થાપન પ્રણાલી એ ક્રિયાપ્રતિક્રિયા કરતા તત્વોનો સમૂહ છે જે સંસ્થાને નીતિઓ સ્થાપિત કરવા અને ઉદ્દેશ્યો પ્રાપ્ત કરવાની મંજૂરી આપે છે. ગુણવત્તાના સંદર્ભમાં સંસ્થાને નિર્દેશિત અને નિયંત્રિત કરવા માટે સંકલિત પ્રવૃત્તિઓને ગુણવત્તા વ્યવસ્થાપન પ્રણાલી (QMS) કહેવામાં આવે છે. QMS એ ખાદ્ય સુરક્ષા જોખમોને નિયંત્રિત કરવાની વ્યવસ્થાપક ક્ષમતાનો સંદર્ભ આપે છે. ગુણવત્તા વ્યવસ્થાપન પ્રણાલીના સાત

સિદ્ધાંતોનીચેઆપેલી આકૃતિ 1.7માંદર્શાવેલ છે.



આકૃતિ.1.7: ગુણવત્તા વ્યવસ્થાપનના સિદ્ધાંતો

આ સિદ્ધાંતોનું અહીં ટૂંકમાં વર્ણન કરવામાં આવ્યું છે:

1. ગ્રાહક-કેન્દ્રિત: બેકરી એકમોએ ગ્રાહકોની વર્તમાન અને ભવિષ્યની જરૂરિયાતોને સમજવી જોઈએ અને તેમની અપેક્ષાઓ પૂર્ણ કરવી જોઈએ.
2. નેતૃત્વ: એવું વાતાવરણ બનાવવું જ્યાં બેકરી સ્ટાફ વિશ્વાસપૂર્વક નિર્માણ અને સામૂહિક પ્રયાસો દ્વારા સંગઠનાત્મક લક્ષ્યોને પ્રાપ્ત કરવા માટે સાથે મળીને કામ કરે.
3. લોકોની સંડોવણી: કર્મચારીઓની સંપૂર્ણ સંડોવણી તેમની ક્ષમતાઓનો ઉપયોગ સંસ્થાના લાભ માટે કરવા સક્ષમ બનાવે છે.
4. પ્રક્રિયા અભિગમ: ઇચ્છિત પરિણામો મેળવવા માટે બેકરી મોડ્યુલમાં કાર્યરત વિવિધ પ્રક્રિયાઓની વ્યવસ્થિત ઓળખ અને સંચાલન.
5. સતત સુધારો: તે બેકરી મોડ્યુલનો કાયમી ઉદ્દેશ્ય હોવો જોઈએ, જેનાથી એકંદર કામગીરીમાં સતત સુધારો થાય.
6. નિર્ણય લેવા માટે પુરાવા-આધારિત અભિગમ: અસરકારક નિર્ણયો વિશ્વસનીય પુરાવા, ડેટા અને માહિતીના વિશ્લેષણ પર આધારિત હોય છે.

7. સંબંધ વ્યવસ્થાપન: બંને પક્ષોની મૂલ્ય નિર્માણ કરવાની ક્ષમતા વધારવા માટે સપ્લાયર્સ સાથે મજબૂત સંબંધો સ્થાપિત કરવા.

### તમે શું શીખ્યા?

આ સત્ર પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે વર્ણન કરી શકશો:

- ખાદ્ય સુરક્ષાના પાસાઓ
- ભારતમાં ખાદ્ય સુરક્ષા ધોરણો અને કાયદાઓ.
- ખાદ્ય સુરક્ષા વ્યવસ્થાપન પ્રણાલી.

### પ્રવૃત્તિ

1. HACCP, GP અને QMS ના સિદ્ધાંતો દર્શાવતી આકૃતિ દોરો.
2. HACCP ના પગલાંઓનું વિડીયો પ્રદર્શન કરો.

### તમારી પ્રગતિ તપાસો

- A. ખાલી જગ્યા પૂરો
1. HACCP ..... પ્રક્રિયામાં સામેલ વિવિધ જોખમોને ઓળખે છે.
  2. ગુણવત્તાના સંદર્ભમાં સંસ્થાને નિર્દેશિત અને નિયંત્રિત કરવા માટે સંકલિત પ્રવૃત્તિઓને ..... કહેવામાં આવે છે.
  3. પેકેજિંગ પર અથવા મેનુમાં ..... માહિતીનો ઉલ્લેખ કરવામાં આવે છે.
  4. FSSAI એટલે \_\_\_\_\_.
  5. FSMS એટલે \_\_\_\_\_.
- B. બહુવિધ પસંદગીના પ્રશ્નો
1. ખાદ્ય સુરક્ષાના પાસાઓમાં શામેલ છે
 

a) ખોરાકના દૂષણને અટકાવે છે	b) હાનિકારક બેક્ટેરિયાના વિકાસને અટકાવે છે
c) હાનિકારક બેક્ટેરિયાનો નાશ કરે છે	d) ઉપરોક્ત બધા
  2. ભૌતિક જોખમોમાં શામેલ છે
 

a) વાળ, દોરા, શણના રેસા	b) સૂક્ષ્મજીવો
c) જંતુનાશકો	d) એલર્જન
  3. અનુમતિપાત્ર મર્યાદાથી વધુ ઉમેરણો, ખાદ્ય રંગો અથવા પ્રિઝર્વેટિવ્સ
 

a) જૈવિક જોખમો	b) ભૌતિક જોખમો
c) રાસાયણિક જોખમો	d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
  4. .... ને એલર્જન ઘટક ગણવામાં આવે છે.





### 1. ફરજિયાત ચિહ્નો

વાદળી ગોળાકાર પૃષ્ઠભૂમિ પર સફેદ રંગમાં પ્રતીકો દર્શાવવામાં આવ્યા છે. આ ચિહ્નો એકસૂચનાનો ઉલ્લેખ કરે છે જેનો અમલ કરવો આવશ્યક છે.



### 2. પ્રતિબંધ ચિહ્નો

આ ચિહ્નો કાળા રંગમાં દર્શાવેલ પ્રતિબંધિત ક્રિયા ઉપર લાલ રંગમાં દર્શાવવામાં આવ્યા છે. આ ચિહ્નો એવા વર્તન અથવા ક્રિયાઓને દર્શાવે છે જેને મંજૂરી નથી.



### 3. ચેતવણી ચિહ્નો

આ ચિહ્નો કાળા રંગમાં પીળા રંગની પૃષ્ઠભૂમિ પર ત્રિકોણથી ઘેરાયેલા ખતરાને દર્શાવે છે. આ ચિહ્નો એવા જોખમોની ચેતવણી આપે છે જે જીવલેણ હોઈ શકે છે.



### 4. ખતરાના ચિહ્નો

કાળા લંબચોરસ ઉપર લાલ અંડાકારની અંદર "ખતરો" શબ્દ લખાયેલો છે. આ ચિહ્નો ચેતવણી આપે છે કે ખતરો જીવલેણ છે.











### 5. અગ્નિ ચિહ્નો

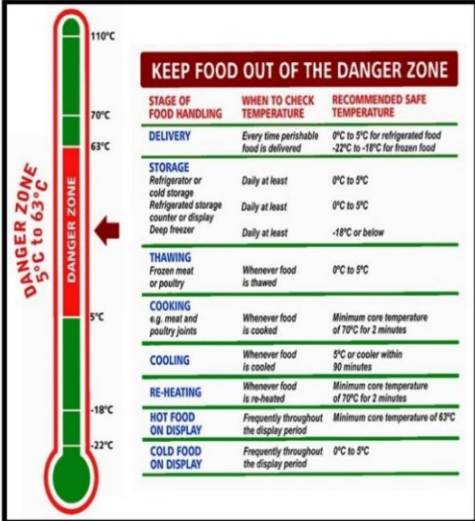



તેમાં લાલ પૃષ્ઠભૂમિ પર સફેદ પ્રતીક અને લખાણ હોય છે. આ ચિહ્નો ફાયર એલાર્મ અને અગ્નિશામક સાધનોના સ્થાન વિશે માહિતી આપે છે.



આકૃતિ 1.8: સલામતી ચિહ્નોના પ્રકારો

ખોરાક તૈયાર કરવાના વિસ્તારોમાં ઉપયોગમાં લેવાતા સલામતી ચિહ્નો અને પ્રતીકો

ક્ર.નં.	ચિહ્નો/પ્રતીકો બોર્ડ	વર્ણન
1.		સ્ટાફને ખોરાકને ફોઇલ, રેપ અથવા ઢાંકણથી ઢાંકવાની સૂચના આપવા માટે વપરાય છે.
2.		આ સાઇન વર્કસ્ટેશન પર અથવા તેની નજીક મૂકવામાં આવે છે જેથી સ્ટાફને યુનિફોર્મને બગડવાથી અથવા ડાઘ ન લાગે તે માટે એપ્રન પહેરવાનું યાદ અપાવી શકાય.
3.		આ નિશાની તે નળ પર મૂકવામાં આવે છે જેના પાણીનો ઉપયોગ ખોરાકના સાધનો ધોવા માટે થાય છે.

<p>4.</p>	 <p>આ ફક્ત ખોરાક ધોવા માટેની સિંક</p>	<p>આ નિશાની તે પાણીના નળ પર મૂકવામાં આવે છે જેના પાણી અને સિંકની ડિઝાઇનનો ઉપયોગ ખાદ્ય પદાર્થો ધોવા માટે થાય છે.</p>
<p>5.</p>	 <p>હેરનેટ/હેડ કવરિંગ્સ પહેરવા જ જોઈએ</p>	<p>સ્ટાફ અને મુલાકાતીઓને રસોઈયાની ટોપી અને હેરનેટ વગેરે પહેરવાની યાદ અપાવવા માટે પ્રવેશદ્વાર અને વર્કસ્ટેશનની નજીક મૂકવામાં આવે છે.</p>
<p>6.</p>	 <p>ખોરાક સંભાળનારા બધા લોકોએ શૌચાલયની મુલાકાત લીધા પછી પોતાના હાથ ધોવા જ જોઈએ</p>	<p>રસોડાના પ્રવેશદ્વાર, વોશ બેસિન અને સ્ટાફ ટોઇલેટ પાસે મૂકવામાં આવે છે.</p>
<p>7.</p>	 <p>સંગ્રહ તાપમાન તપાસો</p>	<p>સ્ટાફને સ્ટોરેજ તાપમાનની નિયમિત ચકાસણી માટે સૂચના આપવા માટે વપરાય છે.</p>
<p>8.</p>	 <p>આ સિંક ફક્ત હાથ ધોવા માટે છે</p>	<p>હાથ ધોવા માટે બનાવાયેલા પાણીના નળ પાસે મૂકવામાં આવે છે.</p>

<p>9.</p>	 <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><b>DELIVERY</b></td> <td>Every time perishable food is delivered</td> <td>0°C to 5°C for refrigerated food -2°C to -18°C for frozen food</td> </tr> <tr> <td><b>STORAGE</b></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><b>THAWING</b></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><b>COOKING</b></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><b>COOLING</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Whenever food is cooked</td> <td>5°C or cooler within 90 minutes</td> </tr> <tr> <td><b>RE-HEATING</b></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><b>HOT FOOD ON DISPLAY</b></td> <td>Frequently throughout the display period</td> <td>Minimum core temperature of 63°C</td> </tr> <tr> <td><b>COLD FOOD ON DISPLAY</b></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	<b>DELIVERY</b>	Every time perishable food is delivered	0°C to 5°C for refrigerated food -2°C to -18°C for frozen food	<b>STORAGE</b>			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	<b>THAWING</b>			Frozen meat or poultry	Whenever food is thawed	0°C to 5°C	<b>COOKING</b>			e.g. meat and poultry joints	Whenever food is cooked	Minimum core temperature of 70°C for 2 minutes	<b>COOLING</b>				Whenever food is cooked	5°C or cooler within 90 minutes	<b>RE-HEATING</b>				Whenever food is re-heated	Minimum core temperature of 70°C for 2 minutes	<b>HOT FOOD ON DISPLAY</b>	Frequently throughout the display period	Minimum core temperature of 63°C	<b>COLD FOOD ON DISPLAY</b>	Frequently throughout the display period	0°C to 5°C	<p>આ સાઇન વોક-ઇન, ફૂડ સ્ટોરેજ રેક્સ અને વર્કસ્ટેશન પાસે મૂકવામાં આવે છે જ્યાં ખોરાકને જરૂરી તાપમાને રાંધવા અને સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે જેથી કોઈપણ પ્રકારના ખોરાકના જોખમને ટાળી શકાય.</p>
STAGE OF FOOD HANDLING	WHEN TO CHECK TEMPERATURE	RECOMMENDED SAFE TEMPERATURE																																																
<b>DELIVERY</b>	Every time perishable food is delivered	0°C to 5°C for refrigerated food -2°C to -18°C for frozen food																																																
<b>STORAGE</b>																																																		
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																																																
<b>THAWING</b>																																																		
Frozen meat or poultry	Whenever food is thawed	0°C to 5°C																																																
<b>COOKING</b>																																																		
e.g. meat and poultry joints	Whenever food is cooked	Minimum core temperature of 70°C for 2 minutes																																																
<b>COOLING</b>																																																		
	Whenever food is cooked	5°C or cooler within 90 minutes																																																
<b>RE-HEATING</b>																																																		
	Whenever food is re-heated	Minimum core temperature of 70°C for 2 minutes																																																
<b>HOT FOOD ON DISPLAY</b>	Frequently throughout the display period	Minimum core temperature of 63°C																																																
<b>COLD FOOD ON DISPLAY</b>	Frequently throughout the display period	0°C to 5°C																																																
<p>10.</p>		<p>દૂષણની શક્યતાને રોકવા માટે સ્ટોરેજ વોક-ઇન અને ફૂડ સ્ટોરેજ રેક્સની નજીક મૂકવામાં આવે છે.</p>																																																
<p>11.</p>		<p>એવા પાણીના નળની નજીક મૂકવામાં આવે છે જેનું પાણી પીવા માટે યોગ્ય નથી, પરંતુ તેનો ઉપયોગ વાસણો, વર્કસ્ટેશન, ફ્લોર વગેરે ધોવા માટે થઈ શકે છે.</p>																																																
<p>12.</p>		<p>લોકોને ધૂમ્રપાન કરવાથી રોકવા માટે પ્રવેશદ્વાર, કોરિડોર, જાહેર વિસ્તાર, સ્ટાફ રૂમ, રસોડું અને સ્ટાફ કેન્ટીન પાસે મૂકવામાં આવ્યું છે.</p>																																																

13.		રસોઈ અને સફાઈ માટે ગરમ પાણી પૂરું પાડતા પાણીના નળ પાસે મૂકવામાં આવે છે.
14.		સફાઈનું અને ધોવાનું કામ ચાલતુ હોય ત્યારે કોઈપણ પ્રકારના અકસ્માત કે ઈજા ટાળવા માટે ફ્લોર પર મૂકવામાં આવે છે.

આકૃતિ 1.9: ખોરાક તૈયાર કરવાના વિસ્તારોમાં ઉપયોગમાં લેવાતા સલામતી ચિહ્નો અને પ્રતીકો

### કચરાનું અલગીકરણ અને સારવાર

પેટીસેરી એકમો એવો કચરો ઉત્પન્ન કરે છે જેનો રિસાયકલ અથવા નિકાલ કરી શકાય છે. તેથી, કચરાની ઓળખ, અલગીકરણ, સંગ્રહ અને કચરાના અંતિમ નિકાલનું જ્ઞાન હોવું જરૂરી છે. બેકરીઓ અને પેટીસેરીઓમાં ઉત્પન્ન થતા કચરાને નીચેના પ્રકારોમાં વિભાજિત કરવામાં આવે છે:

#### i. ખાદ્ય પદાર્થોનો કચરો

બેકરીઓ અને પેટીસેરીઓમાં ઉત્પન્ન થતાં ખોરાકના કચરામાં નીચે આપેલ બાબતોનો સમાવેશ થાય છે:

- કણક
- લોટ
- ખાંડ
- બળેલા અને તૂટેલા બિસ્કિટ
- બળેલી અને નકારાયેલા રોટલી
- સમાપ્ત થઈ ગયેલી બેકરી ઉત્પાદનો
- કેકના ટુકડા
- કેક અને પેસ્ટ્રીના કાપેલો ભુક્કો

- ચરબી અને ક્રીમ જેવા ખોરાકના અવશેષો

આ કચરો પશુ આહારના ડીલરોને વેચવામાં આવે છે. આ કચરો કોઈપણ પ્રકારના દૂષણથી મુક્ત રહે તેની કાળજી લેવામાં આવે છે.

#### ii. ચરબી, તેલ અને ગ્રીસ

પેટિસેરી એકમો ખાદ્ય ઉત્પાદનમાં ચરબી, તેલ અને ગ્રીસ (FOG) નો વધુ ઉપયોગ કરે છે. વપરાયેલી ચરબી અને તેલમાંથી ઉત્પન્ન થતો કચરો સામાન્ય રીતે બિન-ઝેરી હોય છે. તેને રિસાયકલર્સને વેચી શકાય છે.

#### iii. ખોરાક સિવાયનો કચરો

પેકેજિંગ મટિરિયલ સપ્લાયર્સ દ્વારા નીચેના પ્રકારના બિન-ખાદ્ય કચરાને રિસાયકલ કરી શકાય છે:

- પ્લાસ્ટિક ફિલ્મ
- એલ્યુમિનિયમ ફોઇલ
- ગ્રીસ પ્રૂફ પેપર્સ
- રેપર્સ
- કાર્ટન
- પોલીથીન મટિરિયલ
- કોથળીઓ અને પેકિંગ બેગ
- કાગળો

#### iv. બિન-ખાદ્ય ઘન કચરો

- ટીન
- કાચ
- કાર્ડબોર્ડ બોક્સ
- ધાતુનો ભંગાર

ધાતુનો ભંગાર ભંગારના વેપારીઓને વેચી શકાય છે.

#### v. ગંદ પાણી

પેટિસેરી યુનિટમાં સફાઈમાંથી ઘણું ગંદ પાણી ઉત્પન્ન થાય છે, જેમાં સાધનોની સફાઈ અને ફ્લોર ધોવાનો સમાવેશ થાય છે. આ પાણીમાં લોટ, ખાંડ, ખમીર, તેલ અને ગ્રીસ વગેરે હોય છે. આ ગંદ પાણી બગીચાઓને પાણી આપવા માટે સુરક્ષિત રીતે વાપરી શકાય છે.

કચરાના સંગ્રહ અને કચરાપેટીઓને સ્વચ્છ, જીવાતોથી મુક્ત રાખવામાં આવે છે અને ઢાંકણથી ઢાંકવામાં આવે છે. એકત્રિત કચરાનો સ્થાનિક નિયમો અનુસાર નિકાલ કરવામાં આવે છે.

### તમે શું શીખ્યા?

આ સત્ર પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે વર્ણન કરી શકશો:

- ખાદ્ય સુરક્ષાના પાસાઓ
- ભારતમાં ખાદ્ય સુરક્ષા ધોરણો અને કાયદાઓ.
- ખાદ્ય સુરક્ષા વ્યવસ્થાપન પ્રણાલી.

### પ્રવૃત્તિ

1. નિયુક્ત વિસ્તારમાં કચરાનો સુરક્ષિત અને યોગ્ય રીતે નિકાલ કરવા અંગેનું પ્રદર્શન.

### તમારી પ્રગતિ તપાસો

#### A. બહુવિધ પસંદગીના પ્રશ્નો

- a) સલામતી ચિહ્ને \_\_\_\_\_ અટકાવે છે
  - b) ખોરાકનો બગાડ
  - c) સંભવિત જોખમથી થતી ઇજા
  - d) હાનિકારક બેક્ટેરિયાનો નાશ
  - e) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
1. સલામતી ચિહ્ને વ્યાપક રીતે ..... શ્રેણીઓમાં વર્ગીકૃત કરવામાં આવે છે.
    - a) પાંચ
    - b) ચાર
    - c) ત્રણ
    - d) છ
  2. અગ્નિ ચિહ્ન ..... પૃષ્ઠભૂમિ પર સફેદ ચિહ્ન ધરાવે છે.
    - a) વાદળી
    - b) જાંબલી
    - c) લાલ
    - d) પીળો
  3. રસોઈ અને સફાઈ માટે ગરમ પાણી પૂરું પાડતા પાણીના નળ પાસે નીચેનામાંથી કયો ઉપયોગ થાય છે?
    - a) ખૂબ ગરમ પાણીથી સાવધાન
    - b) સિંક ફક્ત ખોરાક ધોવા માટે છે
    - c) ભીના ફ્લોરથી સાવધાન
    - d) ઉપરોક્ત બધા
  4. સ્ટોરેજ તાપમાનની નિયમિત ચકાસણી માટે સ્ટાફને સૂચના આપવા માટે, નીચેનામાંથી કઈ સૂચનાનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે
    - a) નીચું તાપમાન જાળવો
    - b) સંગ્રહ તાપમાન તપાસો
    - c) ઉચ્ચ તાપમાન જાળવો
    - d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં

## B. ખાલી જગ્યા પૂરો

1. ખોરાકનો કચરો ..... માં ડીલરને વેચવામાં આવે છે. .
2. FOG એટલે .....
3. પ્લાસ્ટિક ફિલ્મ, એલ્યુમિનિયમ ફોઇલ, કાર્ટન એટલે .....
4. ચેતવણી ચિહ્ન રંગીન પૃષ્ઠભૂમિ પર ..... રંગમાં જોખમ દર્શાવે છે.

## C. વિધાન સાચું છે કે ખોટું તે ચિહ્નિત કરો.

1. વાદળી ગોળાકાર પૃષ્ઠભૂમિ પર સફેદ રંગમાં ફરજિયાત ચિહ્નો દર્શાવવામાં આવ્યા છે.
2. કાળા રંગમાં દર્શાવેલ પ્રતિબંધિત ક્રિયા ઉપર લાલ રંગમાં પ્રતિબંધ ચિહ્નો દર્શાવવામાં આવ્યા છે. સાચું
3. ચેતવણી ચિહ્ન ચોરસ હોય છે.
4. જીવલેણ જોખમ વિશે ચેતવણી આપવા માટે પ્રતિબંધ ચિહ્નો ઉપયોગ થાય છે.
5. પ્રતિબંધ ચિહ્નો એવી વર્તણૂક અથવા ક્રિયાને સ્પષ્ટ કરે છે જેને મંજૂરી નથી.

## મોડ્યુલ 2

### પેટીસેરીઝની આવશ્યક વસ્તુઓ

#### મોડ્યુલની ઝાંખી

પાછલા મોડ્યુલમાં, તમે ખોરાકની ગુણવત્તા, ખોરાકની સલામતી અને ખોરાકના કચરાના નિકાલના વિવિધ પાસાઓ વિશે શીખ્યા છો. તમે ખોરાક ઉત્પાદનના વિવિધ તબક્કા દરમિયાન બનતા વિવિધ ખોરાકની સલામતીના જોખમો વિશે પણ શીખ્યા છો. હવે આ મોડ્યુલમાં, તમે પેટીસેરીમાં વપરાતા કાચા ઘટકો, પેટીસેરી ઉત્પાદનમાં વપરાતા સાધનો અને સાધનોના ગુણવત્તા પરિમાણો તેમજ પેકેજિંગ વિશે શીખી શકશો. તમે પેટીસેરીમાં ઉપયોગમાં લેવાતા ખુલ્લા અને બંધ ઉપકરણોની સફાઈ પ્રક્રિયાઓ પણ સમજી શકશો.

#### શીખવાના પરિણામો

આ મોડ્યુલ પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે આ કરી શકશો:

- પેટીસેરી ઉત્પાદનમાં અસરકારક આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા પ્રથાઓનો અમલ, અને સ્વચ્છ કાર્ય વાતાવરણ જાળવવા.
- પેટીસેરી ઉત્પાદનમાં ઉપયોગમાં લેવાતા સાધનો અને ઉપકરણોને ઓળખો અને તેનું વર્ણન કરો, અને ઉચ્ચ-ગુણવત્તાવાળા પેટીસેરી ઉત્પાદનોના ઉત્પાદનમાં તેમની ભૂમિકાઓને સમજો.
- પેટીસેરી ઉત્પાદનોના પેકેજિંગ અને સંગ્રહ માટે શ્રેષ્ઠ પદ્ધતિઓ સમજાવો, જેમાં પેકેજિંગ સામગ્રી, સંગ્રહની સ્થિતિ અને ઉત્પાદનની તાજગી અને ગુણવત્તા જાળવવા માટે શેલ્ફ-લાઇફ વિચારણાઓનો સમાવેશ થાય છે.
- પેટીસેરીમાં ઉત્પાદન પછીની કામગીરી અને કાર્યક્ષમ કામગીરી અને ગ્રાહક સંતોષ સુનિશ્ચિત કરવા માટે વિતરણ પ્રક્રિયાઓનું વર્ણન કરો

#### મોડ્યુલનું માળખું

- સત્ર 1: આરોગ્ય અને સ્વચ્છતા જાળવવી
- સત્ર 2: પેટીસેરી ઉત્પાદનમાં સાધનો અને સાધનો
- સત્ર 3: પેટીસેરી ઉત્પાદનોનું પેકેજિંગ અને સંગ્રહ
- સત્ર 4: ઉત્પાદન પછીની કામગીરી

## સત્ર 1: કાચા માલના ગુણવત્તા પરિમાણો

કોઈપણ ખાદ્ય પદાર્થ તૈયાર કરવામાં વપરાતા કાચા ઘટકોની ગુણવત્તા ખૂબ જ મહત્વપૂર્ણ છે. પેટીસેરીમાં વપરાતા કાચા માલ જેમ કે લોટ, ખાંડ, ચરબી, ખમીર એજન્ટો, ઇંડા, સ્વાદ અને મસાલા અને ક્રીમના ગુણવત્તા પરિમાણો નીચે ચર્ચા કરવામાં આવ્યા છે:

### 1.1 લોટ

પેટીસેરી ઉત્પાદનમાં લોટનો પ્રકાર અને ગુણવત્તા સતત જાળવવામાં આવે છે. લોટના પ્રકાર અને ગુણવત્તામાં થયેલ કોઈપણ ફેરફાર અંતિમ ઉત્પાદનમાં અસંગતતા તરફ દોરી જશે. પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનો બનાવવા માટે વપરાતા લોટની ગુણવત્તામાં લોટ સુધારકો, કલ્ડિશનર અને ઉત્સેચકો ઉમેરીને ફેરફાર અથવા સુધારો કરવામાં આવે છે. ભૂસ વગરનો સફેદ લોટ કણકને તેજસ્વી રંગ અને સરળ રચના આપે છે. 8 થી 11% પ્રોટીન ધરાવતા કેકના લોટનો ઉપયોગ કરવાની સલાહ આપવામાં આવે છે. જો કેકનો લોટ ઉપલબ્ધ ન હોય, તો APF (સર્વ-હેતુનો લોટ) નો ઉપયોગ કરી શકાય છે.

### 1.2 ખાંડ

ખાંડ મીઠો સ્વાદ, નરમાઈ, ભેજ, પોત, કંચ અને રંગ આપે છે તેમજ કેક અને પેસ્ટ્રીની શેલ્ફ લાઇફને લંબાવે છે. કેક અને પેસ્ટ્રી માટે આઈસિંગ તૈયાર કરવા માટે ચરબી સાથે મિશ્રિત થાય ત્યારે ખાંડ ક્રીમિંગ એજન્ટ તરીકે કાર્ય કરે છે. ઉત્પાદનમાં યોગ્ય પોત વિકસાવવામાં ખાંડના કણોનું કદ મહત્વપૂર્ણ ભૂમિકા ભજવે છે. ઉદાહરણ તરીકે, આંશિક રીતે ઓગળેલી ખાંડ ફૂકીના કણકને ઓછો ફેલાવો આપે છે અને સપાટી પર તિરાડ અને ખાંડના પુનઃસ્ફટિકીકરણનું કારણ બને છે.

ખાંડ માટે ગુણવત્તા પરિમાણો:

- કોઈપણ વિદેશી સામગ્રી અને જંતુઓથી સ્વચ્છ અને મુક્ત.
- યોગ્ય રીતે પેક કરેલ.
- કોઈપણ પ્રકારના ભેજથી મુક્ત અને ઠંડી અને સૂકી જગ્યાએ સંગ્રહિત કરેલી હોવી જોઈએ.
- ઇન્વર્ટ ખાંડ, ઝલુકોઝ સીરપ જેવી પ્રવાહી ખાંડ સ્પષ્ટ, સ્વચ્છ અને કોઈપણ વિદેશી કણો અથવા અવશેષોથી મુક્ત હોવી જોઈએ.
- આઈસિંગ ખાંડ ગઠાઓથી મુક્ત હોવી જોઈએ અને મકાઈના સ્ટાર્ચની ટકાવારી 5% થી વધુ ન હોવી જોઈએ.

### 1.3 ચરબી

માખણ એ ભેજ જાળવી રાખવા, સ્વાદ આપવા અને કેક અને પેસ્ટ્રીમાં ટેક્સચર આપવા માટે સૌથી વધુ ઉપયોગમાં લેવાતી ચરબી છે. તેનો ઉપયોગ કેક માટે આઈસિંગ અને ફોસ્ટિંગ બનાવવા માટે પણ થાય છે. 80% દૂધની ચરબી ધરાવતા માખણ જેવી સારી ગુણવત્તાવાળી ચરબી બેકરી ઉત્પાદનોમાં સમૃદ્ધિ, ટેક્સચર અને સુગંધિત સ્વાદ ઉમેરે છે.

માખણને બદલે શોર્ટનિંગ અથવા માર્જરિન લેવાથી ઉત્પાદન ખર્ચ ઘટે છે પરંતુ પેસ્ટ્રે ઉત્પાદનોની ગુણવત્તામાં ઘટાડો થાય છે.

માખણ ઠંડુ થાય ત્યારે કઠણ અને બરડ હોય છે અને ઓરડાના તાપમાને ખૂબ નરમ થઈ જાય છે અને તે સરળતાથી ઓગળી શકે છે. તેથી, શોર્ટનિંગ અને માર્જરિનની કઠિન, સ્થિતિસ્થાપક અને મીણ જેવી રચનાને કારણે શોર્ટનિંગ અથવા માર્જરિનથી બનેલા કણકની તુલનામાં માખણથી બનેલા લેમિનેટેડ કણકનું સંચાલન વધુ મુશ્કેલ છે.

### ચરબી માટે ગુણવત્તા પરિમાણો

- પ્રાપ્ત થાય ત્યારે યોગ્ય રીતે પેક કરેલ
- કોઈપણ કાળા ડાઘથી મુક્ત
- દુર્ગંધ અને ગંધથી મુક્ત
- ઓછામાં ઓછા 6 મહિનાની શેલ્ફ લાઇફ રાખો
- કોઈપણ કાંપ અને વિદેશી સામગ્રીથી મુક્ત

### 1.4. ખમીર બનાવનાર એજન્ટો

લીવિંગ એજન્ટ્સનો ઉપયોગ વોલ્યુમ, આકાર અને પોત મેળવવા માટે થાય છે. આ એજન્ટો વાયુઓ ઉત્પન્ન કરે છે જે કણકને વધવામાં મદદ કરે છે. પ્રોટીનના કોગ્યુલેશન અને કણક અથવા બેટરમાં સ્ટાર્ચના જિલેટીનાઇઝેશનને કારણે રચના આકાર જાળવી રાખવા માટે પૂરતી મજબૂત ન થાય ત્યાં સુધી છોડવામાં આવેલા વાયુઓને બેકરી પ્રોડક્ટમાં જાળવી રાખવાની જરૂર છે.

બેકરીના ઉત્પાદનમાં વપરાતા ત્રણ પ્રકારના ખમીર એજન્ટો છે. યીસ્ટ, ઈંડા અને રાસાયણિક ખમીર જેમ કે એમોનિયમ બાયકાર્બોનેટ, સોડિયમ બાયકાર્બોનેટ (બેકિંગ પાવડર), પોટેશિયમ બાયકાર્બોનેટ અને સોડિયમ કાર્બોનેટ.

#### ખમીરના ગુણવત્તા પરિમાણો

- ✓ રાસાયણિક ખમીર પાવડર સ્વરૂપમાં અને મુક્ત વહેતા હોવા જોઈએ.
- ✓ રાસાયણિક ખમીર કોઈપણ ભેજથી મુક્ત હોવા જોઈએ.
- ✓ સૂકા ખમીર અને રાસાયણિક ખમીરના પેકેટ સીલબંધ અને કોઈપણ કાપથી મુક્ત હોવા જોઈએ.
- ✓ સમાપ્તિ તારીખની અંદર હોવા જોઈએ.
- ✓ બ્રાન્ડેડ ખમીર વધુ સારા અને સુસંગત પરિણામો આપે છે.

### 1.5 ઈંડા

ઈંડામાં જરદી, સફેદ ભાગ અને છીપ હોય છે. જરદી મુખ્યત્વે ફોસ્ફોલિપિડ્સ, ટ્રાઇગ્લિસરાઇડ્સ અને કોલેસ્ટ્રોલના રૂપમાં ચરબીથી બનેલી હોય છે.

ખમીરનો ઉપયોગ 'યોગ્ય માત્રામાં' થવો જોઈએ.

ખમીર એજન્ટનો ઉપયોગ ન કરવાથી અથવા ઓછી માત્રામાં ઉપયોગ કરવાથી ઘન અને ભારે ઉત્પાદનો બનશે નહીં.

ખમીર એજન્ટની યોગ્ય માત્રા ઇચ્છિત ઉત્પાદન પરિણામ આપશે.

ખમીર એજન્ટનો વધુ પડતો ઉપયોગ ઉત્પાદનના કદને ઘટાડશે અને તૂટી જશે.

તાજા ઈંડામાં સફેદ ભાગ આલ્બ્યુમિનના રૂપમાં પ્રોટીન, થોડી માત્રામાં ખાંડ અને ખનિજોથી બનેલો હોય છે. ઈંડાનો સફેદ ભાગ તાજા હોય ત્યારે જાડો હોય છે અને ઈંડા જૂના થતાં પાતળો અને પાણીયુક્ત થવા લાગે છે. તેથી, વિવિધ પ્રકારની પેટીસેરીઝમાં તાજા ઈંડાનો ઉપયોગ કરવાની ભલામણ કરવામાં આવે છે. ઈંડા ઇમલ્સિફાયર, ખમીર એજન્ટ, બંધનકર્તા એજન્ટ અને ભેજયુક્ત એજન્ટ તરીકે તેમની ક્રિયાઓ દ્વારા ઉત્પાદનની રચના અને જથ્થાને અસર કરે છે.

### ઈંડાના ગુણવત્તા પરિમાણો

- રેસીપી અનુસાર ઈંડાનો યોગ્ય પ્રકાર પસંદ કરો, એટલે કે, તાજા, સ્થિર અથવા પાવડર સ્વરૂપમાં.
- વિવિધ વાનગીઓમાં ઈંડાનો ઉપયોગ અલગ અલગ હોય છે. તેથી, ચોક્કસ ઉત્પાદન માટે પ્રમાણભૂત રેસીપીનું પાલન કરવું મહત્વપૂર્ણ છે.
- જો ફોઝન ઈંડાનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે, તો કોઈપણ કોસ દૂષણ ટાળવા માટે તેને પેશ્ચરાઇઝ કરવામાં આવે છે.
- પાવડર ઈંડાનો સફેદ ભાગ (આલ્બ્યુમિન) મેરીંગ્યુ, માર્શમેલો અને અન્ય કન્ફેક્શનરી બનાવવામાં વપરાય છે.
- પાવડર ઈંડાનો જરદી (લેસીથિન) કેક અને સ્પોન્જમાં ઇમલ્સિફાયર તરીકે વપરાય છે.

### 1.6. સ્વાદ ઉમેરનારા એજન્ટો

ફ્લેવરિંગ એજન્ટ એ ઉમેરણો છે જેનો ઉપયોગ પેટિસેરી ઉત્પાદનોમાં સ્વાદ અને સુગંધ વધારવા માટે થાય છે. પેટિસેરી ઉત્પાદનોમાં ઇચ્છનીય સ્વાદ આપવા માટે વેનીલા બીન અર્ક, કોકો અર્ક અને કૃત્રિમ એસેન્સ જેમ કે સ્ટ્રોબેરી એસેન્સ, પાઈનેપલ એસેન્સ અને વેનીલા એસેન્સ જેવા કુદરતી અર્કની વિશાળ વિવિધતાનો ઉપયોગ થાય છે.

### ફ્લેવરિંગ એજન્ટો માટે ગુણવત્તાના પરિમાણો

- વિશ્વસનીય બ્રાન્ડના હોવા જોઈએ.
- પેકેજિંગ કોઈપણ લિકેજ, કાંપથી મુક્ત અને સમાપ્તિ તારીખની અંદર હોવું જોઈએ.
- ફ્લેવરિંગ એજન્ટ કુદરતી છે કે કૃત્રિમ તે પેકેજિંગ પર વર્ણવવું આવશ્યક છે.
- કોઈપણ અપ્રિય સ્વાદ કે લહેજત પ્રાપ્ત થઈ ન હોવી જોઈએ.

### મસાલા અને જડીબુટ્ટીઓ

પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનોમાં સ્વાદ વધારવા માટે વિવિધ પ્રકારના મસાલા અને જડીબુટ્ટીઓનો ઉપયોગ પણ થાય છે. તજ, લવિંગ, એલચી અને આદુનો ઉપયોગ કેક, પેસ્ટ્રી અને ફ્રીઝમાં સ્વાદ માટે બહુ લોકપ્રિય છે. ફૂદીનો, તુલસી, થાઇમ, રોઝમેરી, ઓરેગાનો, ગુલાબ, પેન્સી અને હિબિસ્કસ જેવા તાજા જડીબુટ્ટીઓ અને ખાદ્ય ફૂલોનો ઉપયોગ ઘણી પ્લેટેડ મીઠાઈઓ, કેક અને પેસ્ટ્રી માટે સુશોભન તરીકે થાય છે.



આકૃતિ 2.1: પેન્સીઝથી શણગારેલું મફિન

મસાલા અને જડીબુટ્ટીઓ માટે ગુણવત્તા પરિમાણો

- મસાલા કોઈપણ ખરાબ ગંધ, સ્વાદ અથવા પોત અને વિદેશી સામગ્રીથી મુક્ત હોવા જોઈએ..
- પેકેજ્ઝ મસાલાઓમાં ઓછામાં ઓછા 6 મહિનાનો સમય હોવો જોઈએ.
- જડીબુટ્ટીઓની તાજગીની ખાતરી કરો.
- તાજી વનસ્પતિઓ ચપળ અને રંગમાં તેજસ્વી હોવી જોઈએ.
- સૂકા વનસ્પતિઓએ મૂળ સુગંધ અને સ્વાદ જાળવી રાખવો જોઈએ અને સમાપ્તિ તારીખની અંદર હોવા જોઈએ.



આકૃતિ 2.2: પેસ્ટ્રીઝમાં સામાન્ય રીતે વપરાતી જડીબુટ્ટીઓ

### 1.7 કીમ

પેટીસેરીઝમાં વપરાતું કીમ ડેરીનું ઉત્પાદન અથવા ડેરીની બહારનું હોય શકે. કીમનો ઉપયોગ વિવિધ સ્વરૂપોમાં થાય છે જેમ કે કીમ ફિલિંગ, કસ્ટર્ડ અને કેક અને પેસ્ટ્રી પર ફોસ્ટિંગના રૂપે હોય છે. વિવિધ સ્વરૂપો પ્રાપ્ત કરવા માટે, કીમને રેસીપીની જરૂરિયાત મુજબ ફેંટવામાં આવે છે.

#### 1.7.1 તાજા દૂધમાથી બનેલું કીમ (ડેરી કીમ)

તેનો ઉપયોગ મુઝ, આઈસ્ક્રીમ, કેક, પેસ્ટ્રી વગેરે માટે ફોસ્ટિંગ બનાવવામાં થાય છે. ડેરી કીમમાં નોન-ડેરી કીમની તુલનામાં શેલ્ફ લાઇફ ઓછી હોય છે. તેથી, ડેરી કીમ પર આધારિત મીઠાઈઓ તૈયાર થયાના બે થી ત્રણ દિવસમાં ઠંડી કરીને ખાવામાં આવે છે. ડેરી કીમ મીઠી હોતી નથી તેને ફેંટતી વખતે ખાંડ ઉમેરવામાં આવે છે

#### 1.7.2 ડેરીની બહારનું કીમ (રસોઈમાં વપરાતું કીમ)

ડેરીની બહારનું કીમ હાઇડ્રોજનયુક્ત વનસ્પતિ ચરબી અને સ્ટેબિલાઇઝર્સથી બનાવવામાં આવે છે. તે ડેરી કીમ કરતાં સસ્તી અને ઉપયોગમાં સરળ છે. આવી કીમ ઉત્પાદન દરમિયાન પહેલાથી જ મીઠી થઈ જાય છે, તેને ડેરી કીમ કરતાં વધુ પસંદ કરવામાં આવે છે કારણ કે તે ઝડપથી ફેંટી શકાય છે. એને કેક પર લગાવવામાં આવે ત્યારે તેની રચના જાળવી રાખે છે. તેનો ઉપયોગ મુઝ, ગાનાચે, કેક અને પેસ્ટ્રી માટે ફોસ્ટિંગ જેવી મીઠાઈઓ તૈયાર કરવામાં થાય છે. નોન-ડેરી કીમનો ઉપયોગ ઓરડાના તાપમાને 4 થી 5 દિવસ માટે સરળતાથી કરી શકાય છે અને રેફ્રિજરેટરમાં 7 થી 10 દિવસ સુધી સંગ્રહ કરી શકાય છે.

### કીમ માટે ગુણવત્તા પરિમાણો

- યોગ્ય રીતે ફેટવા માટે હંમેશા ઓછામાં ઓછી 35% ચરબીવાળું કીમ ખરીદો.
- બજારમાંથી લીધેલું કીમ ઠંડી સ્થિતિમાં હોવું જોઈએ. ગરમ કીમ ક્યારેય ફેટાશે નહીં. કોલ્ડ કીમ આખી પ્રક્રિયાને ઝડપી બનાવે છે.
- બજારમાંથી મેળવેલા કીમને રેફ્રિજરેટ કરો.

### તમે શું શીખ્યા?

આ સત્ર પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે વર્ણન કરી શકશો:

- પેસ્ટ્રીની તૈયારીઓમાં વપરાતા કાચા ઘટકોના પ્રકાર
- કાચા ઘટકોના ગુણવત્તા પરિમાણો

### પ્રાયોગિક અવલોકન

#### પ્રવૃત્તિ

- પેટીસેરીમાં વપરાતો કાચો માલ એકત્રિત કરો અને સંબંધિત વિવિધ ગુણવત્તા પરિમાણોના આધારે તેનું મૂલ્યાંકન કરો.

### તમારી પ્રગતિ તપાસો

#### A. બહુવિધ પસંદગીના પ્રશ્નો

1. કેકનો લોટ જેમાં પ્રોટીનનું પ્રમાણ.....ટકા હોય છે.
 

a) 7-9%	b) 8 થી 11%
c) 11-15 %	d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
2. ચરબી સાથે ઉત્તેજિત થાય ત્યારે ખાંડ.....એજન્ટ તરીકે કામ કરે છે

#### પેસ્ટ્રી કાફ્ટ

- |                |          |
|----------------|----------|
| c) ભેજયુક્ત    | d) સ્વાદ |
| a) ઉપરોક્ત બધા |          |
3. આઈસિંગ સુગરમાં કોર્ન સ્ટાર્ચનું પ્રમાણ.....થી વધુ ન હોવું જોઈએ.
 

a) 3 %	b) 2 %
c) 5 %	d) 10%
  4. કણકને આથો લાવવામાં મદદ કરે છે તે ખમીર એજન્ટ તેમાં.....નું ઉત્પાદન કરે છે.
 

a) વાયુ	b) સ્વાદ
c) પાણી	d) ઉપરોક્ત બધા
  5. સોડિયમ બાયકાર્બોનેટ સામાન્ય રીતે.....તરીકે ઓળખાય છે
 

b) બેકિંગ પાવડર	b) બેકિંગ સોડા
c) શોર્ટનીંગ એજન્ટ	d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં

#### B. ખાલી જગ્યા પૂરો

1. ઈંડામાં જરદી, સફેદી અને.....નો સમાવેશ થાય છે.

2. નોન-ડેરી ક્રીમ હાઇડ્રોજનયુક્ત વનસ્પતિ ચરબી અને ..... થી બનાવવામાં આવે છે.
3. પાવડર ઈંડાની જરદી (લેસીથિન) નો ઉપયોગ કેક અને સ્પોન્જમાં ..... તરીકે થાય છે.
4. પેક કરેલા મસાલાઓની શેલ્ફ લાઈફ ઓછામાં ઓછી .....હોવી જોઈએ
5. બેકરી ઉત્પાદનમાં વપરાતા ત્રણ પ્રકારના ખમીર એજન્ટો છે ખમીર, ઈંડા અને..... છે.

**C. વિધાન સાચું છે કે ખોટું તે ચિહ્નિત કરો.**

1. રાસાયણિક ખમીર પાવડર સ્વરૂપમાં અને મુક્તપણે વહેતા હોવા જોઈએ.
2. ખમીર એજન્ટનો વધુ પડતો ઉપયોગ ઉત્પાદનના જથ્થાને ગુમાવશે અને તોડી નાખશે.
3. તાજા ઈંડામાં સફેદ ભાગ ચરબીથી બનેલો હોય છે.
4. ડેરી ક્રીમમાં નોન-ડેરી ક્રીમની તુલનામાં ઓછી શેલ્ફ લાઈફ હોય છે.
5. માખણમાં 50% દૂધની ચરબી હોય છે

**સત્ર 2: પેટીસેરી ઉત્પાદનમાં સાધનો અને ઉપકરણો**

બેકરી અને પેટીસેરીના ઉત્પાદનમાં વપરાતા વિવિધ સાધનો અને ઉપકરણો. મોટી માત્રામાં પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનો જાતે તૈયાર કરવા એ એક કંટાળાજનક કાર્ય છે. યોગ્ય સાધનો અને ઉપકરણોનો ઉપયોગ કાર્યને સરળ, ઝડપી બનાવે છે અને ઉત્પાદનની સુસંગતતા જાળવી રાખે છે. યોગ્ય સાધનો અને ઉપકરણો પસંદ કરતા પહેલા પેટિસિયરે ઉત્પાદિત કરવાના જથ્થાનું મૂલ્યાંકન કરવું પડે છે. તેથી, તેને વિવિધ સાધનો અને ઉપકરણો અને તેમના કાર્યોનું સંપૂર્ણ જ્ઞાન હોવું જરૂરી છે. પેસ્ટ્રીમાં વપરાતા વિવિધ સાધનો અને ઉપકરણો આકૃતિ 2.3 માં દર્શાવવામાં આવ્યા છે.

**સાધનો**

- માપવાના ચમચી, કપ અને ઝાસ
- વ્હિસ્ક
- સિલિકોન સ્પેટુલા અને બ્રશ
- પેલેટછરી અને ઓફસેટટુલા
- સિલિકોન મેટ્સ
- મોડેલિંગ સાધનો
- કેન્ડી થર્મોમીટર
- પ્રોબ થર્મોમીટર
- બેન્ય સ્કેપર
- પેસ્ટ્રી સ્કેપર
- મિક્સિંગ સ્પેટુલા
- લોટ ડસ્ટર
- લોટ સિફ્ટર
- પર્યમેન્ટ પેપર
- પેસ્ટ્રી બેગ્સ
- ડોકોરેટિંગ નોઝલ
- વેલણ
- છરી અને કટર

**ઉપકરણો**

- કણક મિક્સર અથવા ભેળવનાર
- પૂફિંગ ચેમ્બર
- કણક વણવાનું
- ઓવન
- ઠંડકના સાધનો
- બ્લો ટોચ
- ખાંડની મિલ
- વજન કાંટો
- રેફ્રિજરેટર
- ફૂડ પ્રોસેસર
- ઇલેક્ટ્રિક બ્લેન્ડર

**વાસણો વગેરે**

- તવાઓ
- ટ્રે
- મોલ્ડ
- બેકિંગ શીટ
- વાયર ફ્લિંગ રેક
- વર્કિંગ ટેબલ

## આકૃતિ 2.3: સામાન્ય રીતે ઉપયોગમાં લેવાતા સાધનો અને ઉપકરણો

ઉપરોક્ત આકૃતિમાં બતાવેલ મોટાભાગના સાધનો અને ઉપકરણોની વિગતવાર ચર્ચા ધોરણ 9 ના "બેકિંગ ટેકનિશિયન" ના પાઠ્યપુસ્તક અને ધોરણ 11 ના "કાફ્ટ બેકર" ના પાઠ્યપુસ્તકમાં કરવામાં આવી છે. જોકે, પેટીસેરીમાં વ્યાપકપણે ઉપયોગમાં લેવાતા સાધનોની ચર્ચા પછીથી આપવામાં આવી છે.

## 2.1 કણક બાંધવાનું મિક્સર

બેકરી અને પેટીસેરીઝમાં મિશ્રણની જરૂરિયાતો યુનિટના કદ, તૈયાર કરવામાં આવતા ઉત્પાદનોના પ્રકાર અને ઉત્પાદન ક્ષમતાના આધારે અલગ અલગ હોય છે. ઉદાહરણ તરીકે, નાના અને મધ્યમ કદની બેકરીમાં કેક બેટરને મિશ્રિત કરવા માટે પ્લેનેટરી મિક્સર ખૂબ જ યોગ્ય છે જ્યારે મોટા પાયે ઉત્પાદન માટે આડું અથવા સતત ચાલતું મિક્સર જરૂરી છે. વિવિધ પ્રકારના મિક્સરની ચર્ચા આકૃતિ 2.4 માં કરવામાં આવી છે.

## 1. પ્લેનેટરી મિક્સર

મિક્સરમાં સેન્ટ્રલ મિક્સિંગ વેન્ડ છે જે સ્થિર બાઉલની આસપાસ ફરે છે. તેમાં ત્રણ અલગ કરી શકાય તેવા જોડાણો છે જેમ કે કણકનું હૂક, ફ્લેટ બીટર અને વાયર વ્હિસ્કર. તેનો ઉપયોગ ફોસ્ટિંગ્સ, કેક બેટર અને ફૂકીઝ માટેના કણકને મિશ્રિત કરવા માટે થાય છે.



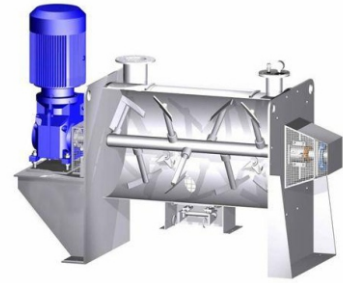
## 2. સ્પાઇરલ મિક્સર

સ્પાઇરલ મિક્સરનો ઉપયોગ કણકને નરમાશથી અને કાર્યક્ષમ રીતે ભેળવવા માટે થાય છે, જેનાથી ઘટકો પર વધુ પડતું કામ કર્યા વિના ઝલુટેન સ્ટ્રક્ચરનો યોગ્ય વિકાસ થાય છે. તેમાં એક ફરતો બાઉલ છે જે સર્પાકાર આકારની બ્લેડની આસપાસ ફરે છે.



## 3. હોરિઝોન્ટલ મિક્સર

હોરિઝોન્ટલ મિક્સર ઔદ્યોગિક ઉત્પાદન માટે સૌથી લોકપ્રિય મિક્સરમાંનું એક છે કારણ કે તે ટૂંકા ગાળામાં લોટ, ખાંડ, કણક વગેરેની જથ્થાબંધ પ્રક્રિયા કરવાની મંજૂરી આપે છે. તે એવી રીતે ગોઠવાયેલ હોય છે કે જ્યારે કણકની એક બેચ મિશ્રિત થાય છે, ત્યારે આગામી બેચ સતત મશીનમાં ભરતા રહેવામાં આવે છે. મિશ્રણ પ્રક્રિયા પૂર્ણ થયા પછી,



કણક સરળતાથી મશીનમાંથી બહાર નીકળીને અનુકૂળ પરિવહન માટે ખાડામાં જાય છે.

#### 4. કન્ટીન્યુઅસ મિક્સર

કન્ટીન્યુઅસ મિક્સરમાં બેરલની અંદર રોટર હોય છે, જ્યાં ઘટકો મિક્સરના એક છેડે સમાવિષ્ટ થાય છે અને કણક બીજા છેડે સતત પ્રવાહમાં મિક્સરમાંથી બહાર નીકળે છે.



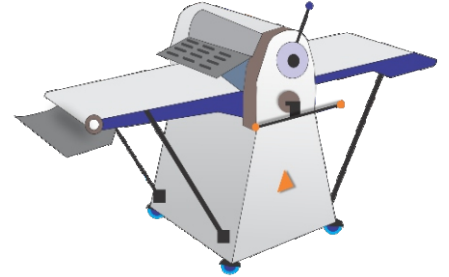
આકૃતિ. 2.4: પેટીસેરીમાં વપરાતા મિક્સરના પ્રકારો

#### 2.2 પૂફિંગ ચેમ્બર

ચીસ્ટના ખમીરવાળી પેસ્ટ્રી અને અન્ય બેકરી ઉત્પાદનોના ઉત્પાદન માટે પૂફિંગ ચેમ્બર ઇચ્છિત તાપમાન અને ભેજ પ્રદાન કરે છે. મોટા પાયે ઉત્પાદન માટે કણકના પૂફિંગ માટે તેનો ઉપયોગ થાય છે.

#### 2.3 કણકને વણવાની ચાદર

પેસ્ટ્રી માટે કણક રોલ કરવા માટે ડો શીટર્સ અને કેક સજાવવા માટે ફોલ્ડન્ટનો ઉપયોગ થાય છે. મોટા કેક માટે ફોલ્ડન્ટને મેન્યુઅલી રોલ કરવાથી અસંગત પરિણામો મળી શકે છે. તેથી ડો શીટર કાર્યને સરળ બનાવી શકે છે અને માનવ શક્તિ બચાવે છે. તેનો ઉપયોગ કણકની યોગ્ય જાડાઈ જાળવવા અને માખણનો ફેલાવો જાળવવા માટે કોસન્ટ અને ડેનિશ પેસ્ટ્રી કણકને લેમિનેટ કરવામાં પણ થાય છે જેના પરિણામે કણક સરળ અને એકસરખી રીતે રોલ થાય છે..



આકૃતિ. 2.5: કણક શીટર

#### 2.4 ઓવન

પ્રાચીન સમયમાં બેકિંગ માટે પરંપરાગત લાકડાના ઓવન એકમાત્ર વિકલ્પ હતા. આજકાલ પેસ્ટ્રી અને બેકરી ઉત્પાદનોને બેક કરવા માટે વિવિધ પ્રકારના ઓવનનો ઉપયોગ થાય છે. ઔદ્યોગિક ક્રાંતિએ બેકરી અને પેસ્ટ્રી ક્ષેત્રને તેજી આપી અને ત્યારથી બેકરી અને પેસ્ટ્રી સાધનોનો ઉદ્યોગ સતત વિકસિત થયો છે. ચાલો નીચે કેટલાક સૌથી વધુ ઉપયોગમાં લેવાતા ઓવનની ચર્ચા કરીએ:

1. OTG (ઓવન, ટોસ્ટર, ગ્રીલર)	વાપરવા, ચલાવવા અને જાળવવામાં સરળ. નાના બેકિંગ હેતુઓ માટે OTG સસ્તું છે. ઓવન બેકિંગ ચેમ્બરના તળિયે અને ટોચ પર સ્થિત સ્થિર હીટિંગ તત્વ દ્વારા બનાવવામાં આવતી રેડિયન્ટ ગરમીનો ઉપયોગ કરે છે. ત્યારબાદ ગરમીને બેકિંગ માટે સમગ્ર ચેમ્બરમાં ફરીથી વહેંચવામાં આવે છે.
2. ડેક ઓવન	તે ગરમી સ્થાનાંતરણની ત્રણ પદ્ધતિઓનો ઉપયોગ કરે છે, એટલે કે, વહન, સંવહન અને કિરણોત્સર્ગ.

	તે ગરમી સ્થાનાંતરણની ત્રણ પદ્ધતિઓનો ઉપયોગ કરે છે, એટલે કે, વહન, સંવહન અને કિરણોત્સર્ગ.
3. રોટરી રેક ઓવન	રેક ઓવનનો ઉપયોગ મોટા પ્રમાણમાં બ્રેડ, બેગલ્સ અને પેસ્ટ્રી બનાવવા માટે થાય છે.
4. કન્વેયર ઓવન	આ ઓવનનો ઉપયોગ જથ્થાબંધ માલના ઉત્પાદન માટે થાય છે અને ઔદ્યોગિક એકમોમાં તેનો ઉપયોગ વધુ થાય છે. આ પ્રકારના ઓવનમાં કન્વેયર બેલ્ટ હોય છે, જે પછી બેકિંગ ચેમ્બરમાંથી ઇચ્છિત ગતિએ ફરે છે જ્યાં ઓવનની બધી બાજુઓ પર સંપૂર્ણ અને સુસંગત બેકિંગ માટે નિયંત્રિત તીવ્રતાની ગરમ હવા ફૂંકાય છે.
5. કન્વેક્શન ઓવન	આ ઓવનમાં એક પંખો છે જેના દ્વારા બેકિંગ ચેમ્બરની આસપાસ પહેલાથી ગરમ કરેલી હવા ફરે છે જેનાથી સમાન રીતે વિતરિત ગરમી ઉત્પન્ન થાય છે. આ ઓવન કોઈપણ ઠંડા અથવા ગરમ સ્થળોને દૂર કરે છે અને રંગ એકરૂપતા સાથે ઉત્પાદનને ઝડપથી બેક કરે છે.

## 2.5 ઠંડક માટેના સાધનો

કેક અને પેસ્ટ્રી સંગ્રહવા માટે સામાન્ય રીતે ફ્રીજ અને ફ્રીઝરનો ઉપયોગ થાય છે. ઘણા પેટીસિયર્સ મુઝ વગેરેથી બનેલી પેસ્ટ્રી અગાઉથી તૈયાર કરવાનું પસંદ કરે છે અને તેને  $-18^{\circ}\text{C}$  થી નીચે ફ્રીઝરમાં સંગ્રહિત કરે છે. આ થીજી ગયેલા ઉત્પાદનોને પીગળાવવામાં આવે છે, ચમકાવવામાં આવે છે અને જ્યારે માંગ ઊભી થાય ત્યારે શણગારવામાં આવે છે.

કેક અને પેસ્ટ્રી ડિસ્પે કેબિનેટને રેફ્રિજરેશનનો ઉપયોગ કરીને ઠંડુ રાખવામાં આવે છે જેથી ઉત્પાદનોની ભેજ, તાજગી અને શેલ્ફ લાઇફ જાળવી શકાય. ડિસ્પે કેબિનેટ ગ્રાહકને ઉત્પાદનનું દ્રશ્ય દર્શાવી આકર્ષણ મેળવવામાં મદદ કરે છે. આવા ડિસ્પે કેબિનેટ ફ્લોરિંગ થર્મોસ્ટેટ્સ અને ભેજ નિયંત્રણથી સજ્જ હોય છે. તે આડા અને ઊભા આકારમાં ઉપલબ્ધ હોય છે.

## 2.6 વર્કિંગ ટેબલ ટોપ્સ

કોઈપણ રેસીપી તૈયાર કરવા માટે કામ કરવાની સપાટીની જરૂર પડે છે. સ્ટેનલેસ સ્ટીલ ટેબલ અથવા પથ્થરના ટોચના ટેબલ જેવા વિવિધ પ્રકારના કામના ટેબલનો ઉપયોગ રોલિંગ, કણક કાપવા અને કેકને સજાવવા માટે થાય છે



. આકૃતિ 2.6: કામ કરવાનું ટેબલ

## 2.7 ફ્લોરિંગ અને સ્ટોરેજ રેક્સ

બેકિંગ પહેલાં અને બેકિંગ પછી તૈયાર ઉત્પાદનોના સંગ્રહ માટે શેલ્વિંગ સિસ્ટમ અપનાવવામાં આવે છે. બહુવિધ ટ્રે સાથેના ફ્લોરિંગ રેક્સ બેકરને ઉત્પાદનોના પૂર્વ અને પોસ્ટ-પ્રોડક્શન બેચને યોગ્ય રીતે ગોઠવવામાં મદદ કરે છે. આ રેક્સમાં સાદા ટ્રે અને ગ્રીલ્ડ રેક્સ સાથે મોબાઇલ ટ્રોલીઓ હોય છે.



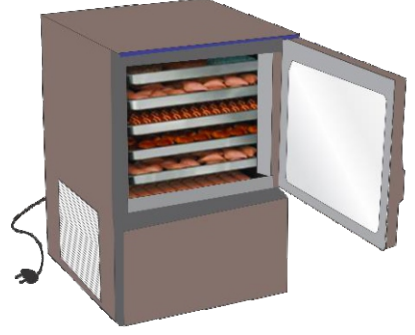
આકૃતિ 2.7: ફ્લોરિંગ અને સ્ટોરેજ રેક્સ

## 2.8 પેટીસેરીમાં ઠંડકની આવશ્યકતાઓ

કેક અને પેસ્ટ્રી બનાવવા માટે વપરાતી વિવિધ વસ્તુઓને લાંબા સમય સુધી ઉપયોગી સ્થિતિમાં રાખવા માટે ફ્રીઝિંગની જરૂર પડે છે. કાચા માલના બગાડને ટાળવા માટે દૂધ, ક્રીમ, માખણ, ચીઝ, સ્પ્રેડ, ચટણીઓ, ચોકલેટ ગાર્નિશ, તાજા ફળો, ફળની પ્યુરી જેવા કાચા ઘટકોને  $3$  થી  $5^{\circ}$  સેલ્સિયસ પર સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે.

પફ પેસ્ટ્રી શીટ્સ, ફાયલો પેસ્ટ્રી શીટ્સ, કેક, મીઠાઈઓ અને પેસ્ટ્રી જેવા અર્ધ-પ્રક્રિયા કરેલા ઉત્પાદનોને પણ તાજગી જાળવવા માટે  $-18^{\circ}$  સેલ્સિયસ -  $22^{\circ}$  સેલ્સિયસ વચ્ચેના તાપમાને સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે. પેસ્ટ્રી શોપ્સ, હોટલ અને કાફે વગેરે કચરો ટાળવા અને માંગ હોય ત્યારે ઉત્પાદનો પૂરા પાડવા માટે ઉત્પાદનને ફ્રીઝ કરે છે.

પેટિસેરીની વસ્તુઓને ઝડપથી ઠંડી કરવા માટે, બ્લાસ્ટ ચિલરનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. આ ચિલર ઠંડી હવા (-30 થી -50°C) ફૂંકીને વસ્તુઓને ઝડપી ઠંડી કરવાની મંજૂરી આપે છે. બ્લાસ્ટ ચિલરનું નીચું તાપમાન મુક્ત પાણીની ઓછી ઉપલબ્ધતાને કારણે એન્ઝાઇમેટિક ક્રિયા, ઓક્સિડેટીવ પ્રતિક્રિયાઓ અને સૂક્ષ્મજીવવિજ્ઞાનિક વૃદ્ધિને અટકાવે છે.



### તમે શું શીખ્યા?

આ સત્ર પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે વર્ણન કરી શકશો:

- પેસ્ટ્રીની તૈયારીમાં વપરાતા સાધનો અને સાધનોના પ્રકાર
- કણક મિક્સર, કણક શીટર, ઓવન, ઠંડકના સાધનો વિશે

### પ્રવૃત્તિ

1. તમારી પ્રયોગશાળામાં ઉપલબ્ધ સાધનો અને ઉપકરણો ઓળખો અને તેમની નોંધણી કરો.

### તમારી પ્રગતિ તપાસો

#### A. બહુવિધ પસંદગીના પ્રશ્નો

1. માં સેન્ટ્રલ મિક્સિંગ વાન્ડ છે જે સ્થિર બાઉલની આસપાસ ફરે છે.
 

a) પ્લેનેટરી મિક્સર	b) સ્પાઇરલ મિક્સર
c) હોરિઝોન્ટલ મિક્સર	d) કન્ટીન્યુઅસ મિક્સર
2. \_\_\_\_\_ એક ફરતો બાઉલ ધરાવે છે જે સર્પાકાર આકારના બ્લેડની આસપાસ ફરે છે
 

a) પ્લેનેટરી મિક્સર	b) સ્પાઇરલ મિક્સર
c) હોરિઝોન્ટલ મિક્સર	d) કન્ટીન્યુઅસ મિક્સર
3. \_\_\_\_\_ માં બેરલની અંદર રોટર હોય છે.
 

a) પ્લેનેટરી મિક્સર	b) સ્પાઇરલ મિક્સર
c) હોરિઝોન્ટલ મિક્સર	d) કન્ટીન્યુઅસ મિક્સર
4. પૂફિંગ ચેમ્બરનો ઉપયોગ ઉત્પાદન માટે થાય છે \_\_\_\_\_
 

a) યીસ્ટના આથાવાળી પેસ્ટ્રી	b) બિસ્કિટ
c) કેક	d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
5. OTG નો અર્થ \_\_\_\_\_ છે.
 

a) ઓવન ટાઇપ ગ્રીલર	b) ઓવન, ટોસ્ટર, ગ્રીલર
c) ઓવન, ટોસ્ટર, ગ્રાઇન્ડર	d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં

#### B. ખાલી જગ્યા પૂરો

1. \_\_\_\_\_નો ઉપયોગ પેટિસેરીની વસ્તુઓને ઝડપથી ફીઝ કરવા માટે થાય છે.

2. બ્લાસ્ટ ચિલર ..... થી લઈને તાપમાનની ઠંડી હવા ફૂંકે છે.
3. ચોકલેટ ગાર્નિશ અને ફૂટ પ્યુરી .....ની વચ્ચેના તાપમાને સંગ્રહિત થાય છે.
4. પેસ્ટ્રી અને ફોન્ડન્ટ માટે કણક રોલ કરવા માટે.....ઉપયોગમાં લેવાય છે.
5. પ્લેનેટરી મિક્સરમાં ત્રણ અલગ કરી શકાય તેવા જોડાણો છે જેમ કે કણકનું હૂક, ફ્લેટ બીટર અને.....

**C. વિધાન સાચું છે કે ખોટું તે ચિહ્નિત કરો.**

1. ડેક ઓવનનો ઉપયોગ ડ્રાય બેકિંગ તેમજ સ્ટીમ બેકિંગ માટે કરી શકાય છે.
2. કન્વેયર ઓવનનો ઉપયોગ નાના અને મધ્યમ કદના પેટીસેરીઝમાં થાય છે.
3. તાજા ઈંડામાં સફેદ ભાગ ચરબીથી બનેલો હોય છે.
4. ડેરી ક્રીમમાં નોન-ડેરી ક્રીમની તુલનામાં ઓછી શેલ્ફ લાઇફ હોય છે.
5. માખણમાં 50% દૂધની ચરબી હોય છે.

**સત્ર 3: પેટીસેરી ઉત્પાદનોનું પેકેજિંગ અને સંગ્રહ**

પેકેજિંગ પેટીસેરી ઉત્પાદનોના શેલ્ફ લાઇફ, સ્ટોરેજ, ટ્રાન્સપોર્ટેશન અને બ્રાન્ડિંગને અસર કરે છે. પેકેજિંગ ઉત્પાદનોને બગાડ, ગંદકીના સીધા સંપર્ક અને પર્યાવરણના પ્રતિકૂળ પ્રભાવોથી પણ રક્ષણ આપે છે. પેસ્ટ્રીના યોગ્ય પેકેજિંગ માટે, આપણે ઉત્પાદનનો પ્રકાર (સૂકી કે ભીની), તેની અંદાજિત શેલ્ફ લાઇફ, સ્ટોરેજ અને ઉત્પાદનના ગેરવહીવટને કારણે થતા જોખમને જાણવાની જરૂર છે. પેકેજિંગના ચાર મુખ્ય પાસાં આકૃતિ 2.9 માં આપવામાં આવ્યા છે.



આકૃતિ 2.9: પેકેજિંગના મુખ્ય પાસાં

બજારમાં વિવિધ પ્રકારના ફૂડ ગ્રેડ પેકેજિંગ મટિરિયલ ઉપલબ્ધ છે. પેટિસરી પ્રોડક્ટ માટે યોગ્ય પેકેજિંગ મટિરિયલ નીચેના પરિબલોને ધ્યાનમાં રાખીને પસંદ કરવામાં આવે છે:

1. પ્રોડક્ટનું વજન અને આકાર
2. ગ્રાહકની જરૂરિયાતો
3. ખર્ચ અસરકારકતા
4. સીલિંગ પદ્ધતિ
5. ઉત્પાદનનો સંગ્રહ સમય
6. પેકેજિંગ સામગ્રીની બાયો-ડિગ્રેડેબિલિટી અને રિસાયક્લિંગ ક્ષમતા

યુનિટમાં બેકરી અને પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનોની પેકેજિંગ જરૂરિયાતો નક્કી કરતા પહેલા ઉપરોક્ત પરિબલોનું વિશ્લેષણ કરવામાં આવે છે.

### પેકેજિંગમાં અન્ય વિચારણાઓ

1. મોટાભાગની બેકરી પ્રોડક્ટ્સ તાજી વેચાય છે અને તેની આસપાસના તાપમાને સંગ્રહિત કરી શકાય છે
2. પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનોને નિયંત્રિત રેફ્રિજરેશન હેઠળ સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે જેથી તેમની શેલ્ફ લાઇફ જાળવી શકાય કારણ કે તે ઝડપથી બગડે છે. ઉદાહરણ તરીકે, ક્રીમ કેક, મુઝ કેક, ફળોથી ભરેલા ટાર્ટ્સ, પાઈ અને પેસ્ટ્રી જેવા ઉત્પાદનો 3°C થી 5°C તાપમાને સંગ્રહિત થાય છે. આ વસ્તુઓ માટે પેકેજિંગ સામગ્રી એટલી કઠોર હોય છે કે તે ઉત્પાદનની સ્વાદિષ્ટતા અને સુશોભનને ભૌતિક નુકસાનથી સુરક્ષિત રાખી શકે છે. પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનોને હવા યુસ્ત કન્ટેનરમાં સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે અથવા ફૂડ ગ્રેડ બાયોડિગ્રેડેબલ પ્લાસ્ટિક રેપથી લપેટીને તેને હવા અને અન્ય દૂષણોથી દૂર રાખવામાં આવે છે.
3. બ્રેડ, બન વગેરે જેવા ઉત્પાદનો સામાન્ય રીતે વરાળ-પ્રતિરોધક પેકેજિંગ સામગ્રી અથવા ભેજ-પ્રતિરોધક સેલોફેન પ્લાસ્ટિક બેગમાં પેક કરવામાં આવે છે. બ્રેડની ટોચ પર પોપડાની રચના અટકાવવા અને તેને ભીના થવાથી રોકવા માટે તેમને ગરમીથી સીલ કરવામાં આવે છે. આ રીતે પેકેજિંગ ઉત્પાદનનો સંગ્રહ સમયગાળોવધારે છે અને તેને સરળતાથી હેન્ડલિંગ કરવાની મંજૂરી આપે છે.



આકૃતિ 2.10: બ્રેડ પેકેજિંગ છબી.

4. બેકરી અને પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનોમાં મોલ્ડના વિકાસને રોકવા માટે પ્રિઝર્વેટિવ્સ અને એડિટિવ્સનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે જેથી તેમની શેલ્ફ લાઇફ વધે. આજકાલ CO<sub>2</sub> (કાર્બન ડાયોક્સાઇડ) અને N<sub>2</sub> (નાઇટ્રોજન) નો ઉપયોગ કરીને સંશોધિત વાતાવરણ પેકેજિંગ (MAP) દ્વારા શેલ્ફ લાઇફમાં વધુ સુધારો થાય છે. MAP ફૂડ પેકેટમાં ઓક્સિજન સામગ્રી ઘટાડીને સુક્ષ્મસજીવોના વિકાસને મોટા પ્રમાણમાં અટકાવે છે. જે ઉત્પાદનની શેલ્ફ લાઇફ લંબાવે છે અને એકંદર નફામાં વધારો કરે છે. ઉદાહરણ તરીકે, ચા કેક, મફિન્સ, ફ્ફીઝ, ચોકલેટ બાર વગેરે સામાન્ય રીતે MAP નો ઉપયોગ કરીને પેક કરવામાં આવે છે.

### 3.1 પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનોની શેલ્ફ લાઇફ

પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનો તાજા હોય ત્યારે શ્રેષ્ઠ સ્વાદ લે છે. પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનોના શેલ્ફ લાઇફમાં બે મુખ્ય ચિંતાઓ છે ફૂગનો વિકાસ અને સ્ટીલિંગ. બેકરી ઉત્પાદનોમાં ફૂગનો વિકાસ સામાન્ય છે અને બેકરી અને પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનોના શેલ્ફ લાઇફને પ્રભાવિત કરે છે. વિવિધ સ્થિતિમાં કેટલીક બેકરી અને પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનોની શેલ્ફ લાઇફ કોષ્ટક 2.1 માં આપવામાં આવી છે.



આકૃતિ 2.11: .....

કોષ્ટક 2.1: અલગ અલગ સ્થિતિમાં કેટલીક બેકરી અને પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનોની શેલ્ફ લાઇફ

ઉત્પાદનો	આસપાસનું તાપમાન	રેફ્રિજરેટરમાં સંગ્રહ	ફ્રીઝરમાં સંગ્રહ
બ્રેડ (પ્રિઝર્વેટિવ્સ અને ઇમ્પ્રુવર્સથી બનેલી)	2-4 દિવસ	7-15 દિવસ	3 મહિના
કેક બેઝ	1-2 દિવસ	4-7 દિવસ	4 મહિના
પ્રિઝર્વેટિવ્સ અને ઇમ્પ્રુવર્સથી બનેલી ફૂટ કેક (આઈસિંગ અને ફ્રોસ્ટિંગ વગર)	1 મહિનો	4-5 મહિના	12 મહિના
કુકીઝ	2-3 અઠવાડિયા	2 મહિના	8-12 મહિના
નાસ્તાની પેસ્ટ્રી, ડેનિશ પેસ્ટ્રી	1-2 દિવસ	5 દિવસ	2 મહિના

### પેટીસેરીમાં ઇન્વેન્ટરી મેનેજમેન્ટ

ઉત્પાદનોની શેલ્ફ લાઇફના આધારે, ઉદ્યોગમાં ઉપયોગમાં લેવાતી બે લોકપ્રિય ઇન્વેન્ટરી મેનેજમેન્ટ પદ્ધતિઓ છે ફર્સ્ટ-ઇન, ફર્સ્ટ-આઉટ (FIFO) અને ફર્સ્ટ-એક્સપાયર્ડ, ફર્સ્ટ-આઉટ (FEFO).

#### FIFO

FIFO પદ્ધતિ હેઠળ અમે એવા ઉત્પાદનો વેચીએ છીએ જે સ્ટોરમાં પહેલા આવે છે. તેથી, જૂના ઉત્પાદનો શેલ્ફમાં આગળની બાજુ મૂકવામાં આવે છે અને નવા ઉત્પાદનો તેમની પાછળ મૂકવામાં આવે છે. FIFO પદ્ધતિ ડેડ સ્ટોક અને પેઢીને થતા નુકસાનની સમસ્યાને ટાળે છે.

#### FIFO

આ પદ્ધતિ ખાસ કરીને નાશવંત પેટીસેરી ઉત્પાદનો માટે મદદરૂપ છે. આમાં સમાપ્તિ તારીખ મુખ્ય ચિંતાનો વિષય હોય છે. તેથી, ટૂંકી શેલ્ફ લાઇફ ધરાવતી આવી વસ્તુઓને સીધી સામે મુકવાને બદલે આગળની બાજુમાં મૂકવામાં આવે છે, આનાથી ગ્રાહક પહેલા તેમને ખરીદવા માટે લલચાય તેવી શક્યતા રહે છે. FEFO પદ્ધતિનો ફાયદો એ છે કે તે ઉત્પાદનની ગુણવત્તા, ગ્રાહક સંતોષ અને પ્રતિષ્ઠાની ગેરંટી આપે છે.

### તમે શું શીખ્યા ?

આ સત્ર પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે વર્ણન કરી શકશો:

- પેકેજિંગના પાસાઓ
- પેટીસેરી ઉત્પાદનોની શેલ્ફ લાઇફ
- પેટીસેરીમાં ઇન્વેન્ટરી મેનેજમેન્ટ

### પ્રાયોગિક અવલોકન

#### પ્રવૃત્તિ

પેટીસેરી ઉત્પાદનોની ઠંડક, પેકિંગ અને સંગ્રહ પ્રક્રિયાનું પ્રદર્શન કરો.

#### તમારો પ્રોગ્રેસ તપાસો

##### A બહુવિધ પસંદગીના પ્રશ્નો

1. પેકેજિંગ સામગ્રી ..... હોવી જોઈએ
  - a) બિન-ઝેરી
  - b) ગંધ મુક્ત
  - c) ફૂડ ગ્રેડ ગુણવત્તાવાળી
  - d) ઉપરોક્ત બધી
2. \_\_\_\_\_ એ ફળોથી ભરેલા ટાઈ, પાઈ અને પેસ્ટ્રીનો સંગ્રહ કરવો જોઈએ.
  - a) 3-5 °C
  - b) 1-3 °C
  - c) 11-18 °C
  - d) 13-15 °C
3. બ્રેડ, બન વગેરે સામાન્ય રીતે \_\_\_\_\_ પેકેજિંગ મટિરિયલમાં પેક કરવામાં આવે છે.
  - a) વરાળ પ્રતિરોધક
  - b) ગરમી પ્રતિરોધક
  - c) તેલ પ્રતિરોધક
  - d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
4. પ્રિઝર્વેટિવ્સ અને ઉમેરણોનો ઉપયોગ \_\_\_\_\_ માટે થાય છે
  - a) ફૂગના વિકાસ
  - b) ગેસ ઉત્પાદન
  - c) વરાળનું નિર્માણ
  - d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
5. કેકના બેઝ 4 મહિના સુધી સંગ્રહિત કરી શકાય છે જ્યારે \_\_\_\_\_ માં સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે
  - a) રેફ્રિજરેટર
  - b) ફ્રીઝર
  - c) આસપાસનું તાપમાન
  - d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં

##### B. ખાલી જગ્યા પૂરો

1. FIFO એટલે .....
2. FEFO એટલે.....
3. MAP એટલે .....
4. પેક કરેલા મસાલાઓની શેલ્ફ લાઇફ ઓછામાં ઓછી..... હોવી જોઈએ.

5. FIFO પદ્ધતિ પેઢીની \_\_\_\_\_ સમસ્યા અને નુકસાનને ટાળે છે.

C. વિધાનને સાચું કે ખોટું ચિહ્નિત કરો.

1. FIFO અને FEFO એ બે લોકપ્રિય ઇન્વેન્ટરી મેનેજમેન્ટ પદ્ધતિઓ છે.
2. FIFO પદ્ધતિ મૃત સ્ટોક અને પેઢીને થતા નુકસાનની સમસ્યાને ટાળે છે.
3. MAP CO2 (કાર્બન ડાયોક્સાઇડ) અને N2 (નાઇટ્રોજન) નો ઉપયોગ કરે છે.
4. પેકેજિંગ પેટીસેરી ઉત્પાદનોના શેલ્ફ લાઇફ, સ્ટોરેજ, પરિવહન અને બ્રાન્ડિંગને અસર કરતું નથી.
5. પેકેજિંગ મટિરિયલ માટે પેટીસેરી ઉત્પાદનોની સમાપ્તિ તારીખ વિશેની માહિતી જરૂરી નથી.

### સત્ર 4: ઉત્પાદન પછીની કામગીરી

ઇચ્છિત માત્રામાં પેટીસેરી વસ્તુનું ઉત્પાદન થયા પછી, કાર્યસ્થળને સાધનો અને ઉપકરણો સાથે સાફ કરવું જરૂરી છે. આ પ્રવૃત્તિઓને સામૂહિક રીતે ઉત્પાદન પછીની કામગીરી કહેવામાં આવે છે. આ પ્રવૃત્તિઓ ભવિષ્યથી બેચમાં દૂષણ અટકાવવા અને વિવિધ સાધનો અને ઉપકરણો જાળવવા માટે કરવામાં આવે છે.

ઉત્પાદન ચક્ર દરમિયાન લોટ, ચરબી, ખાંડની ચાસણી વગેરે જેવા ખાદ્ય પદાર્થોના અવશેષો ઉપયોગમાં લેવાતા સાધનો, મશીનોની તિરાડો, જગ્યાઓમાં ચોંટી રહે છે, જેના પરિણામે તેમાં સુક્ષ્મસજીવોનો વિકાસ થાય છે. આ જૈવિક દૂષણ ઉત્પાદનની આગામી બેચ દરમિયાન કોસ દૂષણનું જોખમ ઊભું કરી શકે છે. તેથી, બધી ગંદકી અને અસ્વચ્છતા દૂર કરવા માટે વ્યક્તિએ સાધનોના વિવિધ ભાગોને ધોવા, વીંછળવા, સેનિટાઇઝ કરવા અને હવામાં સૂકવવા જોઈએ.

મશીનરી અને સાધનોને બે શ્રેણીઓમાં વિભાજિત કરવામાં આવે છે એટલે કે ખુલ્લા સાધનો અને બંધ સાધનો. બેકરી/પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનોના ઉત્પાદનમાં વપરાતા દરેક મશીનની સફાઈ અને જાળવણી કરવા માટે ચોક્કસ સૂચના આપેલી હોય છે.

ખુલ્લા સાધનો, એવા હોય છે જેને કોઈ ચોક્કસ જગ્યાએ સાફ કરી શકાતા નથી, તેના ભાગોના જોડાણોને મેન્યુઅલી છૂટ કરવા પડે છે, જેમ કે સ્પાઇરલ મિક્સરના જોડાણો, ફૂડ પ્રોસેસિંગ મશીનના જોડાણો, કટર, ચોપર્સ, સ્કેલ, પ્રૂફર્સ, કન્વેયર બેલ્ટ, વગેરે. આવા ભાગોને ફોમથી ધોઈને વીંછળવામાં આવે છે અને સૂકવવામાં આવે છે. આવા સાધનોને COP (ક્લીન-આઉટ-ઓફ-પ્લેસ) પદ્ધતિનો ઉપયોગ કરીને સાફ કરવામાં આવે છે.

બંધ ઉપકરણો એવા હોય છે જેમાં સુરક્ષિત રીતે ફીટ કરેલા ઘટકો હોય છે, જે ધૂળ, રજકણો વગેરેના પ્રવેશને ટાળવા માટે ખોલી શકાતા નથી. આવા મશીનો ફક્ત તેના જાણકાર ઇજનેરો અને જાળવણી કર્મચારીઓ દ્વારા જ ખોલવા જોઈએ. આવા હેતુ માટે સમયાંતરે સફાઈ સમયપત્રક જાળવવામાં આવે છે અને જ્યાં આ મશીનોની SOPs અનુસાર સેવા આપવામાં આવે છે અને તેનું પાલન કરવામાં આવે છે. ઉપર ચર્ચા કર્યા મુજબ, આ મશીનોનો ઉપયોગ બેકરી/પેસ્ટ્રીના માલના જથ્થાબંધ ઉત્પાદનમાં થાય છે અને તેને તેના ઇન્સ્ટોલેશનના સ્થળે સાફ કરવું આવશ્યક છે કારણ કે તે તેમના વજન અથવા ઉત્પાદન લાઇન સાથે જોડાયેલા વધારાના ફિક્સરને કારણે ખસેડી શકાતા નથી. સુપરવાઇઝર જેવા કર્મચારીઓ દ્વારા સાફ કરવામાં આવે છે, જેમાં ડ્રાય રિન્સ, સ્ટીમ અથવા વેક્યુમ માટે માર્ગદર્શિત સપોર્ટ હોય છે માત્ર ચોક્કસ વિસ્તારમાં CIP (ક્લીન-ઇન-પ્લેસ) પદ્ધતિનો ઉપયોગ કરીને કરવામાં આવે છે.

#### 4.1 ખુલ્લા અને બંધ સાધનો માટે સફાઈ પ્રક્રિયાઓ

ખુલ્લા અને બંધ સાધનોને સાફ કરવા માટે બે સૌથી વધુ ઉપયોગમાં લેવાતી પદ્ધતિઓ નીચે મુજબ છે:

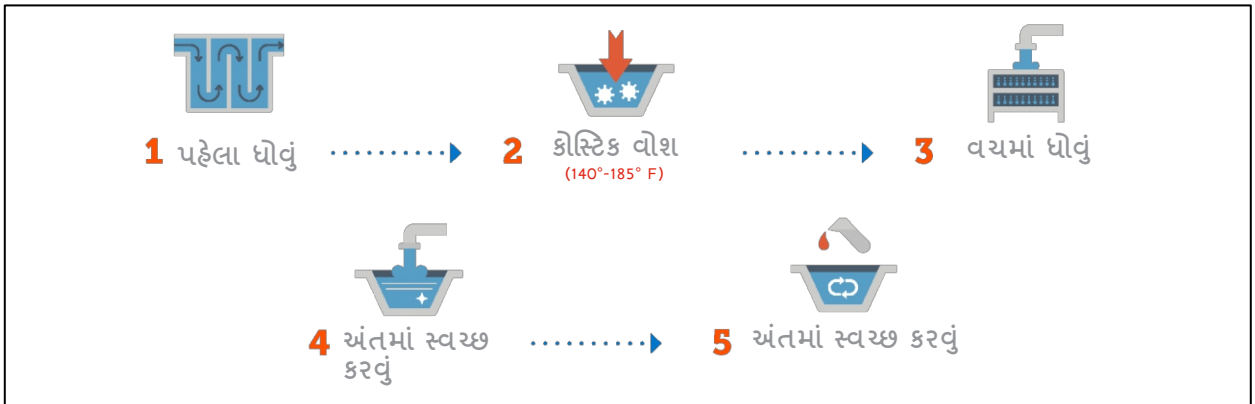
1. જગ્યામાં સાફ કરો (CIP) અને
2. જગ્યાની બહાર સાફ કરો (COP)

##### 4.1.1 ક્લીન-ઇન-પ્લેસ (CIP)

ક્લીન-ઇન-પ્લેસ પદ્ધતિમાં પાણીથી વીંછળી, ગરમ કોસ્ટિક અને/અથવા એસિડ રિસર્ક્યુલેશન, જીવાણુ નાશક્રિયા માટે અમુક તાપમાન નીચે ધોવા અને પાઈપો, મિક્સિંગ ટાંકી, પંપ, વાલ્વ, સ્ટોરેજ યુનિટ જેવા ખાદ્ય ઉત્પાદન સાધનોના અંદરના શેલમાંથી ગંદકી અને બેક્ટેરિયાને સાફ કરવા માટે ટર્બ્યુલન્સનો ઉપયોગ કરીને તે ભાગોની યોગ્ય સફાઈ હાથ ધરવામાં આવે છે. આ પદ્ધતિ સાફ કરવા, વીંછળવા અને સેનિટાઇઝિંગ કરવા માટે સીધો ઉકેલ પૂરો પાડે છે.

##### CIP સિસ્ટમના ફાયદા

1. ભૂલો ઘટાડે છે: ઓટોમેટિક સફાઈ માનવ ભૂલની શક્યતા ઘટાડે છે જે અસુરક્ષિત ઉત્પાદનમાં ફાળો આપી શકે છે.
2. કર્મચારીઓને સુરક્ષિત રાખે છે: સિસ્ટમમાં સફાઈ દ્રાવણોનો ઉપયોગ કરીને રાસાયણિક સંપર્ક ઘટાડે છે.
3. વધુ ઉત્પાદન સમય: સફાઈમાં ઓછો ઉત્પાદન સમય ગુમાવવાથી, ઉત્પાદન બનાવવામાં વધુ સમય ખર્ચવામાં આવે છે.
4. ઉત્પાદન ગુણવત્તા: વિશ્વસનીય અને પુનરાવર્તિત સફાઈનો અર્થ ટકાઉ ઉત્પાદન ગુણવત્તા અને સુસંગતતા છે. ઓછા દૂષણનો અર્થ ઓછો ઉત્પાદન રિકોલ અને ઉચ્ચ બ્રાન્ડનો વિશ્વાસ છે.
5. ઉપયોગિતા બચત: પુનરાવર્તિત ચક્ર નિયંત્રણ દ્વારા પાણી અને ઊર્જાનો વપરાશ ઓછો થાય છે.



આકૃતિ. 2.12: સ્થળ પર સફાઈના પગલાં

#### 4.2. સ્થળની બહાર સફાઈ પદ્ધતિ

COP પદ્ધતિઓનો ઉપયોગ એવા સાધનો અને વાસણો માટે થાય છે જેને તેનો ઉપયોગ થાય છે ત્યાં સાફ કરી શકાતા નથી અને તેને ડિસએસેમ્બલ કરવા પડે છે, અને એવા સાધનોના ઘટકો અને ભાગો તે જગ્યાએ સાફ કરવા માટે સરળ નથી હોતા. COPમાં પણ CIP જેવા જ સફાઈ દ્રાવણોનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. ઓટોમેટેડ COP માટે ઓછા શ્રમની જરૂર પડે છે અને તેમાં મેન્યુઅલ સફાઈ કરતાં માનવ ભૂલ ઓછી થવાની શક્યતા રહે છે.

**COP પદ્ધતિના ફાયદા**

1. સામાન્ય રીતે, CIP સિસ્ટમો કરતાં ઓછું રોકાણ
2. સતત પરિણામો આપે છે
3. મેન્યુઅલ સફાઈ કરતાં ખર્ચમાં બચત પૂરી પાડે છે, સમય, રાસાયણિક અને પાણીના વપરાશમાં બચત કરે છે
4. ઊંચા તાપમાન અને મજબૂત રાસાયણિક સાંદ્રતાના સંપર્કમાં ઓપરેટરનો સંપર્ક ઓછો કરે છે



### તમે શું શીખ્યા ?

આ સત્ર પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે આ કરી શકશો:

- ઉત્પાદન પછીની સફાઈ અને જાળવણીનું મહત્વ વર્ણવો.
- ઉત્પાદન પછીની સફાઈના પગલાંઓની ગણતરી કરો.
- CIP અને COP નું વર્ણન કરો.

### તમારી પ્રગતિ તપાસો

#### A. બહુવિધ પસંદગીના પ્રશ્નો

1. મશીનરી અને સાધનોને \_\_\_\_\_ શ્રેણીઓમાં વિભાજિત કરવામાં આવ્યા છે.
  - a) એક
  - b) ત્રણ
  - c) પાંચ
  - d) બે
2. સ્પાઇરલ મિક્સર એ .....છે.
  - a) ખુલ્લા સાધનો
  - b) બંધ સાધનો
  - c) નાના સાધનો
  - d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
3. જે સાધનો તોડી શકાતા નથી અને તેમની જગ્યાએ સાફ કરવાની જરૂર છે તેને \_\_\_\_\_ કહેવામાં આવે છે
  - a) ખુલ્લા સાધનો
  - b) બંધ સાધનો
  - c) હળવા સાધનો
  - d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
4. એવા સાધનો માટે ક્લીન-ઇન-પ્લેસ પદ્ધતિનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે જેને \_\_\_\_\_
  - a) તોડી શકાય
  - b) ખોલી અને ખસેડી શકાતી નથી
  - c) ઉપાડી શકાય
  - d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
5. નીચેનામાંથી કયું ક્લીન-આઉટ-પ્લેસ પદ્ધતિનો ઉપયોગ કરીને સાફ કરી શકાય છે?
  - a) કટર
  - b) ચોપર્સ
  - c) સ્પાઇરલ મિક્સરનું જોડાણ
  - d) ઉપરોક્ત બધા

#### B. ખાલી જગ્યા પૂરો

1. CIP એટલે \_\_\_\_\_.
2. COP એટલે \_\_\_\_\_.
3. CIP ના \_\_\_\_\_ પગલાં છે.
4. પાઈપો, મિક્સિંગ ટાંકી, પંપ અને વાલ્વ \_\_\_\_\_ પદ્ધતિનો ઉપયોગ કરીને સાફ કરવામાં આવે છે.
5. COP ને CIP કરતા ઓછા રોકાણની જરૂર પડે છે. \_\_\_\_\_

#### C. વિધાન સાચું છે કે ખોટું તે ચિહ્નિત કરો.

1. ઉત્પાદન પછી સફાઈ જરૂરી નથી.
2. ખુલ્લા સાધનો એવા છે જે ચોક્કસ જગ્યાએ સાફ કરી શકાય છે.
3. બંધ સાધનોને સફાઈ કરતા પહેલા તોડી નાખવાની જરૂર છે.
4. સ્વચ્છ જગ્યાએ સાફ કરવાની પદ્ધતિમાં પાણી, ગરમ કોસ્ટિક અને/અથવા એસિડથી ઘોવામાં આવે છે.
5. COPમાં CIP જેવા જ સફાઈ ઉકેલોનો ઉપયોગ થાય છે.

## મોડ્યુલ 3

### પેસ્ટ્રી કાફ્ટ

#### મોડ્યુલની ઝાંખી

યોગ્ય ઘટકો અને સાધનોનો ઉપયોગ કરીને સંપૂર્ણ મીઠાઈઓ અને કેકના ઉત્પાદનો બનાવવામાં આવે છે. આ ક્ષેત્ર કાફ્ટ બેકર અથવા પેસ્ટ્રી શેફની કલ્પના, નવીનતાઓ અને વિશ્વભરના નવા વલણો પર આધાર રાખે છે. આ મોડ્યુલમાં, આપણે વિશ્વભરમાં લોકપ્રિય વિવિધ પ્રકારની મીઠાઈઓ અને કેકની તૈયારી અને સુશોભન વિશે ચર્ચા કરીશું.

સામાન્ય રીતે ભોજનમાં મીઠાઈ પીરસવામાં આવે છે. આપણે ફિરની, રબડી ફાલુદા, શાહી ટુકડા, ખીર વગેરે જેવી ભારતીય મીઠાઈઓ અને ગુલાબ જામુન, જલેબી, લાડુ વગેરે જેવી મીઠાઈઓથી પરિચિત છીએ. આ મોડ્યુલમાં, આપણે વિશ્વભરમાં સૌથી વધુ લોકપ્રિય મીઠાઈઓ જેમ કે ક્રીમ કેરેમલ, ચોકલેટ મુઝ, બેકડ અલાસ્કા વગેરેની ચર્ચા કરીશું.

#### શીખવાના પરિણામો

આ મોડ્યુલ પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે આ કરી શકશો:

- વિવિધ મીઠાઈઓ માટે પોત, સ્વાદ અને યોગ્યતાને ધ્યાનમાં રાખીને વિવિધ મીઠાઈઓ તૈયાર કરવાની તકનીકોનું વર્ણન કરો.
- ઘટકોની પસંદગી, રસોઈ તકનીકો અને પ્રસ્તુતિ પર ધ્યાન કેન્દ્રિત કરીને વિવિધ મીઠાઈઓ તૈયાર કરવાની પદ્ધતિઓ સમજાવો.
- મીઠાઈઓને સજાવવામાં ઉપયોગમાં લેવાતા ગાર્નિશ તૈયાર કરવા માટેની તકનીકોને ઓળખો અને દર્શાવો.
- મૂળભૂત કેક તૈયાર કરવાની પ્રક્રિયાનું વર્ણન કરો, મિશ્રણ પદ્ધતિઓ, પકવવાની તકનીકો પર ભાર મૂકો અને ઇચ્છિત પોત અને સ્વાદ પ્રાપ્ત કરો.

## મોડ્યુલનું માળખું

- સત્ર 1: મીઠાઈના બેઝ બનાવવાની તૈયારી
  - સત્ર 2: મીઠાઈઓની તૈયારી
  - સત્ર 3: મીઠાઈઓની સજાવટ માટે ગાર્નિશની તૈયારી
  - સત્ર 4: મૂળભૂત કેકની તૈયારી

## સત્ર 1: મીઠાઈના બેઝ બનાવવાની તૈયારી


મીઠાઈનો સૌથી મહત્વપૂર્ણ ભાગ તેનો આધાર છે જે તેના પાયા જેવો જ છે. ઉદાહરણ તરીકે કસ્ટર્ડ, ક્રીમ, સ્પોન્જ, ફિલિંગ વગેરે. એક જ પ્રકારના મીઠાઈના બેઝનો ઉપયોગ ફક્ત તૈયારીની તકનીકમાં ફેરફાર કરીને મીઠાઈઓના ઘણા અન્ય પ્રકારો બનાવવા માટે કરી શકાય છે. એક અથવા વધુ પ્રકારના મીઠાઈના બેઝને એકસાથે જોડીને બીજી મીઠાઈ બનાવી શકાય છે. સામાન્ય રીતે સૌથી વધુ બનાવવામાં આવતી મીઠાઈના બેઝ, તેમની રેસીપી અને તૈયારી પદ્ધતિઓ સાથે નીચે સમજાવવામાં આવેલ છે.

## 3.1 ક્રીમ

મીઠાઈઓ અને કેક બનાવવા માટે વિવિધ પ્રકારના ક્રીમનો ઉપયોગ થાય છે.

## 3.1.1 વ્હીપ્ડ ક્રીમ


વ્હીપ્ડ ક્રીમ 32 -36 % ચરબીયુક્ત હંડુ કરેલ ભારેમાંનું ડેરી ક્રીમ અથવા નોન-ડેરી ક્રીમનો ઉપયોગ કરીને બનાવવામાં આવે છે. ક્રીમને ઠંડા બાઉલમાં, મેન્યુઅલ હેન્ડ વ્હીસ્ક અથવા વ્હીસ્ક એટેચમેન્ટ સાથે પ્લેનેટરી મિક્સરનો ઉપયોગ કરીને, જ્યાં સુધી તે હલકું અને ફલફી ન બને ત્યાં સુધી ફેંટવામાં આવે છે. સામાન્ય રીતે, ડેરી ક્રીમ વોલ્યુમમાં બમણું થઈ જાય છે જ્યારે નોન-ડેરી ક્રીમ વ્હીપ કર્યા પછી વોલ્યુમમાં ત્રણ ગણું થઈ જાય છે. ડેરી ક્રીમ નોન-ડેરી ક્રીમની તુલનામાં ફેંટવામાં ઓછો સમય લે છે અને તેથી જો તેને વધુ પડતું ફેંટવામાં આવે તો તે જામી જાય છે.

રેસીપી નંબર 1: વ્હીપ્ડ ક્રીમ	
સામગ્રી	જથ્થો
નોન-ડેરી વ્હીપ્ડ ક્રીમ	જથ્થો
<p>રીત</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ક્રીમને ઠંડા મિક્સિંગ બાઉલમાં લો. ખાતરી કરો કે ક્રીમનું તાપમાન 3 થી 5 °C ની વચ્ચે હોય.</li> <li>2. પ્લેનેટરી મિક્સરનો ઉપયોગ કરીને ક્રીમને 1 ની ગતિએ 2 મિનિટ માટે ફેંટો અને પછી 2 ની ગતિએ 2-3 મિનિટ માટે અથવા પેકેટ પર દર્શાવેલ સૂચના મુજબ ફેંટો.</li> <li>3. ક્રીમને સખત પીક અથવા મધ્યમ કડક પીક સુસંગતતા સુધી ફેંટો.</li> </ol>	
 <p>આકૃતિ 3.1: વ્હીપ્ડ ક્રીમ</p>	

4. જો તમે ડેરી વ્હીપિંગ ક્રીમ વાપરતા હોવ તો તેને ફેટલી વખતે 50g કેસ્ટર સુગર ઉમેરો.
5. જો ક્રીમ ઢીલુ હોય તો થોડી વધુ મિનિટો માટે ફેટવું અને જો ખૂબ કડક હોય અથવા ક્રીમ વધુ પડતુ ફેટાઈ ગયું હોય તો ફક્ત થોડી ચમચી અનવ્હીપ્ડ ક્રીમ ઉમેરો અને તેને જ્યાં સુધી જરૂરી સુસંગતતા ન મળે ત્યાં સુધી સ્પેટુલા વડે મિક્સ કરો.

### 3.1.2 ચેન્ડીલી ક્રીમ


વેનીલા બીન્સ સાથે સ્વાદવાળી મીઠી વ્હીપ્ડ ક્રીમને ચેન્ડીલી ક્રીમ અથવા ક્રીમ ચેન્ડીલી કહેવામાં આવે છે. આ ક્રીમનો ઉપયોગ ઘણી પેસ્ટ્રી માટે ફાઇલિંગ તરીકે અથવા કેકને આઈસિંગ કરવા માટે કરી શકાય છે. ચેન્ડીલી ક્રીમ તાજા બેરી અને ફળો સાથે પણ પીરસી શકાય છે. તાજા વેનીલા બીન્સ ઉપલબ્ધ ન હોય તો, તમે 5 મિલી વેનીલા અર્કનો ઉપયોગ કરી શકો છો.

રેસીપી નં. 2: ક્રીમ ચેન્ડીલી	
સામગ્રી	જથ્થો
ડેરી વ્હીપિંગ ક્રીમ (35% ચરબી) કેસ્ટર સુગર વેનીલા બીન  *જો ડેરી બહારનું મીઠું ક્રીમ વાપરતા હોય તો ખાંડ ઉમેરવી નહીં	500 ml 50 gm 1/4th tsp
રીત 1. બધી સામગ્રીને ઠંડા મિક્સિંગ બાઉલમાં લો. ખાતરી કરો કે ક્રીમનું તાપમાન 3 થી 5 °c ની વચ્ચે હોય. 2. ક્રીમને 1 ની ઝડપે 2 મિનિટ માટે ફેટો અને પછી 2 ની ઝડપે 2-3 મિનિટ માટે અથવા પેકેટ પર દર્શાવેલ સૂચના મુજબ ફેટો. 3. ડેરી ક્રીમને કડક પીક અથવા મધ્યમ કડક પીક સુસંગતતા સુધી ફેટો.	
	આકૃતિ 3.2: ક્રીમ ચેન્ડીલી

### 3.1.3 પેસ્ટ્રી ક્રીમ

આ દૂધ, ઈંડાનો પીળો ભાગ અથવા આખા ઈંડા, ખાંડ, મકાઈના સ્ટાર્ચ/કસ્ટર્ડ પાવડર અથવા લોટનો ઉપયોગ કરીને બનાવવામાં આવતું રાંધેલું ક્રીમ છે. તેને ક્રીમ પેટિસિયર પણ કહેવામાં આવે છે. આ એક ક્લાસિકલ ફ્રેન્ચ ક્રીમ છે જેનો ઉપયોગ ઘણી ફ્રેન્ચ મીઠાઈઓ, કેક અને પેસ્ટ્રીમાં થાય છે. તેનો ઉપયોગ ચોક્સ પેસ્ટ્રી (એક્ટેર, ક્રીમ પફ, હંસ વગેરે) વ્યક્તિગત કેક અને પેસ્ટ્રી, કિસમિસ સ્વિર્લ, ફ્લાનમાં ભરણ તરીકે થાય છે અને અન્ય મીઠાઈઓમાં તેનો આધાર તરીકે ઉપયોગ કરી શકાય છે.


રેસીપી નં. 3: પેસ્ટ્રી ક્રીમ	
સામગ્રી	જથ્થો


સામગ્રી	જથ્થો
દૂધ ફુલ ક્રીમ કેસ્ટર સુગર કેસ્ટર સુગર (2 ભાગ) વેનીલા અર્ક આખા ઈંડા (ફોડેલા) મકાઈનો લોટ લોટ મીઠા વગરનું માખણ (નરમ)	500 ml 40g + 40g 10 ml 100 g 25 g 25 g 50 g
<p>રીત</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>એક તપેલીમાં દૂધ, 40 g ખાંડ અને વેનીલાનો અર્ક ઉમેરો. આ મિશ્રણને મધ્યમ તાપ પર ઉકાળો.</li> <li>આ દરમિયાન ઈંડા અને બાકીની 40 g ખાંડને એકસાથે ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી હલાવો.</li> <li>ઈંડા અને ખાંડના મિશ્રણમાં મકાઈનો લોટ અને લોટ ચાળી લો અને તેને ભેળવો.</li> <li>ઈંડાના મિશ્રણમાં ધીમા તાપે ઉકાળેલું દૂધ ઉમેરો અને જ્યાં સુધી બધું દૂધ ભળી ન જાય ત્યાં સુધી સતત ઉમેરો અને તેને સતત હલાવતા રહો.</li> <li>હવે આ ઈંડાના મિશ્રણને મધ્યમ તાપ પર ગરમ કરી રાંધો અને ચટણી ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી મિશ્રણને સતત હલાવતા રહો.</li> <li>ઇચ્છિત સુસંગતતા પ્રાપ્ત થાય પછી, તપેલીને ગેસ પરથી ઉતારી લો. તેમાં કાપેલું માખણ ઉમેરો અને મિશ્રણ થાય ત્યાં સુધી હલાવો.</li> <li>ક્રીમને એક ફ્લેટ ડીશમાં મૂકો અને તરત જ ક્રીમની સપાટીને પ્લાસ્ટિક ફિલ્મથી ઢાંકી દો..</li> <li>આ ક્રીમ 3 થી 5 °C. તાપમાને સંગ્રહિત થાય છે અને તેનો ઉપયોગ 2 દિવસની અંદર કરવો જ જોઈએ.</li> </ol>	 <p>આકૃતિ 3.3: પેસ્ટ્રી ક્રીમ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #e0f2f1;"> <p>પેસ્ટ્રી ક્રીમને પ્લાસ્ટિક ફિલ્મથી ઢાંકવાથી પોત સુંવાળી રાખવામાં મદદ મળે છે કારણ કે તે સપાટી પર પડની રચનાને અટકાવે છે</p> </div>

### 3.1.4 બટર ક્રીમ

આ ક્રીમ પ્લેનેટરી ડો મિક્સરમાં પેડલ એટેચમેન્ટનો ઉપયોગ કરીને માખણ અને આઈસિંગ સુગરને પીસીને બનાવવામાં આવે છે. આ ક્રીમનો ઉપયોગ કેક અને પેસ્ટ્રીના લેયરિંગ અને આઈસિંગ, ક્રીમ રોલ્સ ભરવા, ડિઝાઇનર પાઇપિંગ વગેરે માટે થાય છે. તેને ઈચ્છા મુજબ સ્વાદ અને રંગ આપી શકાય છે. તેને એર ટાઈટ કન્ટેનરમાં ભરીને રેફ્રિજરેટરમાં 15 દિવસ સુધી અને ઓરડાના તાપમાને (22 થી 24 ડિગ્રી સે.) 2-3 દિવસ સુધી સંગ્રહિત કરી શકાય છે. ઇટાલિયન, સ્વિસ, ફ્રેન્ચ વગેરે બટર ક્રીમના અન્ય પ્રકારો છે. બટર ક્રીમની રેસીપી નીચે વિગતવાર આપેલ છે:

રેસીપી નં .4: બટર ક્રીમ	
સામગ્રી	જથ્થો
મીઠા વગરનું બટર આઈસિંગ સુગર	1000 ml 500 g

વેનીલા અર્ક	20 ml
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. મિક્સરના પેડલ એટેચમેન્ટનો ઉપયોગ કરીને 1 મિનિટ માટે માખણને ધીમી ગતિએ મિક્સ કરો.</li> <li>2. આ દરમિયાન આઈસિંગ સુગરને 2-3 વાર ચાળી લો.</li> <li>3. મશીન ધીમી ગતિએ ચાલુ હોય ત્યારે, બધી ખાંડ ઓગળી જાય ત્યાં સુધી ચમચી-ચમચી ખાંડને માખણમાં ઉમેરવાનું શરૂ કરો. આ ધીમે ધીમે કરો અને એક જ સમયે નહીં. તેની સ્પીડ 2 સુધી વધારો અને તેને ફિક્કી રંગ અને પોત ફૂલી જાય ત્યાં સુધી ફેંટો.</li> <li>4. હવે વેનીલા અર્ક ઉમેરો અને સારી રીતે મિક્સ કરો.</li> <li>5. તેને ઉપયોગ કરતા પહેલા ઓછામાં ઓછા 1 કલાક માટે કીમને ખલેલ પહોંચાડ્યા વિના રાખો.</li> <li>6. ભવિષ્યના ઉપયોગ માટે કીમને ઢાંકીને રેફ્રિજરેટરમાં રાખો.</li> </ol>	 <p>આકૃતિ 3.4: બટર કીમ</p> <p>રેફ્રિજરેટડ બટર કીમને ઓરડાના તાપમાને (22 થી 24°C) આવવા દો અને ઉપયોગ કરતા પહેલા તેને સ્પેટુલાથી સુંવાળી કરો.</p>

રેસીપી નં. 5: ઇટાલિયન બટર કીમ	
સામગ્રી	જથ્થો
ઈંડાની સફેદી	225 g
ખાંડ	250 g
પાણી	200 g
મીઠા વગરનું માખણ	750 g
મીઠું	0.5 g
રીત	 <p>આકૃતિ. 3.5: ઇટાલિયન બટર</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. સૌપ્રથમ ખાંડની ચાસણી તૈયાર કરો. એક પેનમાં ખાંડ અને પાણી ઉમેરો અને તે 117 °C પર નરમ ઉકળતા તબક્કા સુધી પહોંચે ત્યાં સુધી રાંધો. કેન્ડી/પ્રોબ થર્મોમીટરનો ઉપયોગ કરીને તાપમાન તપાસો.</li> <li>2. સાથે જ ઈંડાના સફેદ ભાગને 15 સેકન્ડ માટે ફેંટીને મેરીંગ્યુ તૈયાર કરો. તેમાં થોડું થોડું મીઠું ઉમેરો, ઝડપ વધારો અને ઈંડાના સફેદ ભાગ અને મીઠાના મિશ્રણને 3 અથવા વધુ ઝડપે ફલફી અને હળવું થાય ત્યાં સુધી ફેંટીને જરૂરી સુસંગતતા મેળવો.</li> <li>3. એકવાર ઈંડાનો સફેદ ભાગ ફૂલી જાય પછી, મિક્સરની ગતિ 1 સુધી ઓછી કરો અને તૈયાર કરેલી ખાંડની ચાસણી મિક્સરમાં રેડો. હવે મિક્સરની ગતિ 3 સુધી વધારો અને મેરીંગ્યુ હળવું અને ફૂલી જાય ત્યાં સુધી 35 - 36 °C તાપમાને ફેંટતા રહો.</li> <li>4. હવે ઓરડાના તાપમાને માખણને નાના નાના ટુકડાઓમાં ઉમેરો અને બધું માખણ વાપર્યા પછી વધુ ઝડપે ફેંટતા રહો. શરૂઆતમાં મિશ્રણનું કદ ઘટે છે પરંતુ થોડીવાર સુધી ફેંટતા રહેવાથી ફરીથી કીમ બનશે.</li> </ol>

6. આ બટર ક્રીમમાં માર્શમેલો ફીલ અને સ્મૂથ ટેક્સચર છે.
7. કેકનું લેયરિંગ કરવા ઉપરાંત, તેનો ઉપયોગ ટાર્ટ શેલ્સ માટે ફિલિંગ તરીકે, ક્રીમ બન અથવા ક્રીમ રોલ્સ બનાવવા માટે, વિવિધ કેક અને પેસ્ટ્રી પર ડિઝાઇનર પાઇપિંગ કરવા માટે કરી શકાય છે.

### 3.1.5 ડિપ્લોમેટ ક્રીમ

આ ક્રીમ પેસ્ટ્રી ક્રીમનું વ્યુત્પન્ન છે અને સ્થિર રચના મેળવવા માટે પેસ્ટ્રી ક્રીમને વ્હીપ્સ ક્રીમ અને જિલેટીન સાથે જોડીને બનાવવામાં આવે છે

રેસીપી નં. 6: ડિપ્લોમેટ ક્રીમ	
સામગ્રી	જથ્થો
પેસ્ટ્રી ક્રીમ	400 g
ખાંડ વગરનું વ્હીપ્સ ક્રીમ	250 g
જિલેટીન પાવડર	3 g
પાણી	15 ml
<p>રીત</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. જિલેટીન પાવડરને 15 ml પાણીમાં 10 મિનિટ માટે ઉકાળો.</li> <li>2. રેસીપી નંબર 3 માં ઉપર જણાવ્યા મુજબ પેસ્ટ્રી ક્રીમ તૈયાર કરો.</li> <li>3. જિલેટીનને ડબલ બોઈલરમાં અથવા માઇક્રોવેવમાં ઓગાળો.</li> <li>4. ગરમ પેસ્ટ્રી ક્રીમમાં ઓગાળેલા જિલેટીન ઉમેરો અને જિલેટીનને સરખી રીતે મિશ્રિત કરવા માટે સારી રીતે હલાવો.</li> <li>5. પ્લાસ્ટિક ફિલ્મથી સપાટીને ઢાંકી દો અને તેને રેફ્રિજરેટરમાં થોડા કલાકો માટે ઠંડુ કરો.</li> <li>6. થોડા કલાકો પછી જ્યાં સુધી સુંવાળી સુસંગતતા ન મળે ત્યાં સુધી ઠંડી કરેલી વ્હીપ્સ ક્રીમને પેસ્ટ્રી ક્રીમમાં ફોલ્ડ કરો</li> <li>7. જરૂર મુજબ સ્વાદ અને રંગ ઉમેરો.</li> <li>8. આ ક્રીમનો ઉપયોગ એન્ટ્રેમેટ, વ્યક્તિગત કેક અને પેસ્ટ્રી, ટાર્ટ્સ અને ટાર્ટલેટ્સમાં ફિલિંગ અથવા બેઝ તરીકે થાય છે.</li> </ol>	




આકૃતિ 3.6: ડિપ્લોમેટ ક્રીમ

### 3.2 કસ્ટર્ડ

પરંપરાગત રીતે, કસ્ટર્ડ દૂધને ખાંડ સાથે ઉકાળીને અને આખા ઈંડા અથવા ઈંડાના પીળાભાગ સાથે મેળવીને ઘટ્ટ કરીને બનાવવામાં આવે છે. આ કસ્ટર્ડને ચટણી તરીકે પણ પીરસવામાં આવે છે અથવા બાવરોઈસ, મુઝ, સોફલ વગેરે જેવી મીઠાઈઓ બનાવવા માટે બેઝ તરીકે ઉપયોગ કરી શકાય છે. કસ્ટર્ડ ઈંડા વિના પણ બનાવી શકાય છે જેમાં ઘટ્ટ બનાવવા મુખ્ય કસ્ટર્ડ પાવડર અથવા કોર્ન સ્ટાર્ચ જેવા એજન્ટનો ઉપયોગ થાય છે.

#### 3.2.1 ક્રીમ એંગલેઇઝ

તે ઇંડા આધારિત કસ્ટાર્ડ છે જે ઇંડા, ખાંડ અને દૂધનો ઉપયોગ કરીને બનાવવામાં આવે છે. ક્રીમ એંગલેઇઝને વેનીલા સોસ, અંગ્રેજી ક્રીમ અને બાવેરિયન ક્રીમ તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે

રેસીપી નં. 7: ક્રીમ એંગલેઇઝ	
સામગ્રી	જથ્થો
દૂધ	500 ml
ઇંડાનીજરદી	120 g
ખાંડ	75 g
વેનીલા અર્ક	10 ml
<p><b>રીત</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>એક સોસપેનમાં દૂધ, વેનીલા અને અડધી ખાંડ ભેળવીને ધીમા તાપે ઉકાળો.</li> <li>આ દરમિયાન, બાકીની ખાંડને એક બાઉલમાં જરદી સાથે ક્રીમી અને થોડું ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી હલાવો.</li> <li>જ્યારે દૂધ ઉકળવા લાગે, ત્યારે પીળા ભાગ પર થોડું રેડો અને સારી રીતે મિક્સ કરો. બાકી રહેલું દૂધ પાછું ગેસ પર મૂકો. હવે પીળા ભાગનું મિશ્રણ દૂધ પર રેડો અને સારી રીતે મિક્સ કરવા માટે હલાવો અને આ કસ્ટાર્ડને મધ્યમ તાપ પર 83°C તાપમાન સુધી પહોંચે ત્યાં સુધી રાંધો. વધારે ગરમ ન કરો નહીંતર કસ્ટાર્ડ ફાટી જશે.</li> <li>કસ્ટાર્ડને બારીક જાળીદાર ચાળણી દ્વારા નાના બાઉલમાં ગાળી લો.</li> <li>બરફની લાદી પર ઠંડુ કરો અને સતત હલાવતા રહો જેથી ઉપર મલાઈ ન બને.</li> </ol>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>કસ્ટાર્ડ તૈયાર છે કે નહીં તે ચકાસવા માટે, ચમચીને કસ્ટાર્ડમાં ડુબાડો. જો કસ્ટાર્ડ ચમચીના પાછળના ભાગને સરખી રીતે ઢાંકી દે અને ટપકતું ન રહે તો તે વાપરવા માટે તૈયાર છે.</p> </div>	
 <p>આકૃતિ. 3.7: ક્રીમ એંગલેઇઝ</p>	

### 3.2.2 ઇંડા વગરનું કસ્ટાર્ડ

ઇંડા વગરનું કસ્ટાર્ડ દૂધ અને ખાંડ ઉકાળીને બનાવવામાં આવે છે અને કસ્ટાર્ડ પાવડરનો ઉપયોગ કરીને તેને ઘટ્ટ બનાવવામાં આવે છે.

રેસીપી નં 8: ઇંડા વગરનું કસ્ટાર્ડ	
સામગ્રી	જથ્થો
દૂધ	500 ml
કસ્ટાર્ડ પાવડર	30 g
સુગર	75 g
વેનીલા અર્ક	10 ml

રીત

1. એક સોસપેનમાં દૂધ, વેનીલા અને ખાંડ ભેળવીને ધીમા તાપે ઉકળવા દો.
2. જ્યારે દૂધ ઉકળવા લાગે, ત્યારે કસ્ટર્ડ પર થોડું રેડો અને સારી રીતે મિક્સ કરો. બાકીનું દૂધ કસ્ટર્ડમિશ્રણ પર રેડો અને સારી રીતે મિક્સ કરવા માટે હલાવો અને આ કસ્ટર્ડને મધ્યમ તાપ પર તાપમાન 83°C સુધી પહોંચે ત્યાં સુધી રાંધો.
3. કસ્ટર્ડ ઘટ્ટ થશે અને એક સરળ, ચળકતી ચટણીમાં ફેરવાશે.
4. સ્પેટ્યુલા પર કસ્ટર્ડ દ્વારા તમારી આંગળી વડે એક રેખા દોરો અને જો રેખા દેખાય તો કસ્ટર્ડ તૈયાર છે.
5. કસ્ટર્ડને બારીક જાળીદાર ચાળણી દ્વારા નાના બાઉલમાં ગાળી લો.
6. બરફની લાદી પર ઠંડુ કરો અને ઉપર મલાઈ થતી અટકાવવા માટે સતત હલાવતા રહો.
7. આ કસ્ટર્ડનો ઉપયોગ ઇંડા વગરના મુઝ, બાવેરિયન ક્રીમ, ફ્રેન્ચ બટર ક્રીમ બનાવવા માટે થાય છે અને મીઠાઈઓ માટે ચટણી તરીકે પણ વપરાય છે.



આકૃતિ 3.8: ઇંડા વગરનું કસ્ટર્ડ

3.3 ડેઝર્ટ સોસ

ઘણી મીઠાઈઓ તટસ્થ અથવા વિરોધાભાસી સોસ સાથે પૂરક હોય છે. સોસ મીઠાઈમાં પોત, રંગ, પોષણ અને સ્વાદ ઉમેરે છે. ચટણીઓ મીઠાઈઓની આકર્ષકતા પણ વધારે છે. ચાલો નીચે મીઠાઈઓમાં વપરાતી કેટલીક સૌથી સામાન્ય સોસની ચર્ચા કરીએ.

3.3.1 વેનીલા સોસ

વેનીલા સોસ અથવા ક્રીમ એંગ્લેઈઝ સ્વાદ અને દેખાવમાં સમાન હોય છે. ક્રીમ એંગ્લેઈઝ થોડા લાંબા સમય સુધી રાંધવામાં આવે છે અને વેનીલા સોસ ક્રીમ એંગ્લેઈઝ કરતા થોડી પાતળી હોય છે. જોકે, બંનેનો ઉપયોગ એપલ પાઇ, આઈસ્ક્રીમ, પાન કેક, ફળો વગેરે જેવી મીઠાઈઓ સાથે પીરસવા માટે કરી શકાય છે. ઉપરોક્ત વિભાગમાંક્રીમ એંગ્લેઈઝની રેસીપીનો સંદર્ભ લો



આકૃતિ 3.9: વેનીલા સોસ

3.3.2 ચોકલેટ સોસ

ચોકલેટ આધારિત સોસ સૌથી વધુ લોકપ્રિય છે કારણ કે તેનો ઉપયોગ વિવિધ મીઠાઈઓ સાથે કરી શકાય છે. તેને આઈસ્ક્રીમ માટે ટોપિંગ તરીકે અથવા ચોકલેટ બ્રાઉની સાથે પીરસી શકાય છે અને તેનો ઉપયોગ ચોકલેટ આધારિત મીઠાઈ પીરસવા માટે પ્લેટિંગ સોસ તરીકે પણ થઈ શકે છે. ચોકલેટ સોસનો ઉપયોગ ચોકલેટ મિલ્ક-શેક અને કોલ્ડ ક્રોફી માટે ગાર્નિશ/ટોપિંગ તરીકે પણ થાય છે.



આકૃતિ 3.10: ચોકલેટ સોસ

રેસીપી નં .9: ડાર્ક ચોકલેટ સોસ	
સામગ્રી	જથ્થો
ડાર્ક ચોકલેટ	500 g
ફ્રેન્કિંગ ક્રીમ	400 ml
<p>રીત</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ચોકલેટને નાના ટુકડામાં કાપો. ક્રીમ ઉકાળો, તેને 80 °C. તાપમાને ઠંડુ કરો, ગરમ ક્રીમ સમારેલી ચોકલેટ પર રેડો.</li> <li>મિશ્રણને 3.5 મિનિટ માટે રહેવા દો.</li> <li>૫ મિનિટ પછી ચોકલેટ અને ક્રીમને સંપૂર્ણપણે ઓગળી જાય ત્યાં સુધી હલાવો.</li> </ol> <p>સ્વચ્છ અને સૂકા કન્ટેનરમાં સ્ટોર કરો. રેફ્રિજરેટેડ સોસનો ઉપયોગ 7-10 દિવસ માટે કરી શકાય છે</p>	

### ૩.૩.૩ ફ્રૂટ કોમ્પોટ

નામ પ્રમાણે ફ્રૂટ કોમ્પોટ એક અથવા અનેક પ્રકારના તાજા ફળોમાંથી બનાવવામાં આવે છે. તેને ખાંડ, મધ, પાણી, ફળોના રસ અથવા મસાલા સાથે બાફવામાં આવે છે. તેને રેસીપી અને તેનો ઉપયોગ કયા હેતુ માટે કરવામાં આવશે તે અનુસાર સ્વાદ આપી શકાય છે. ઉદાહરણ તરીકે, સફરજનને તજ સાથે સ્વાદ આપવામાં આવે છે અને પેનકેક સાથે તેનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. જો તાજા બેરી ઉપલબ્ધ ન હોય તો આખા ફ્રોઝન બેરીનો પણ ઉપયોગ કરી શકાય છે.



આકૃતિ ૩.૧૧: ફ્રૂટ કોમ્પોટ

રેસીપી નં . 10: મિક્સ બેરી કોમ્પોટ	
સામગ્રી	જથ્થો
રાસબેરી	100 g
બ્લ્યુ બેરી	100 g
બ્લેક બેરી	100 g
રેડ કરંટ	200 g
સ્ટ્રોબેરી	200 g
કેસ્ટર સુગર	300 ml
પાણી	1 pc
વેનીલા પોડ	1 g
પેક્ટિન	1 g

કેસ્ટર સુગર	50 g
<p>રીત</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>બધી બેરીને બરાબર ધોઈ લો.</li> <li>50g કેસ્ટર સુગર અને 1g પેક્ટીન મિક્સ કરો અને બાજુ પર રાખો.</li> <li>એક વાસણમાં, બધી બેરી, કેસ્ટર સુગર, વેનીલા, પાણી નાખો અને ગેસ ચાલુ કરો. તાપમાન 40 °C સુધી પહોંચે એટલે ખાંડ અને પેક્ટીનનું મિશ્રણ ઉમેરો.</li> <li>મિશ્રણને 110 °C સુધી પહોંચે ત્યાં સુધી ઉકાળો (કેન્ડી થર્મોમીટરથી તપાસો) અને થોડું ઘટ્ટ બનાવો.</li> <li>રાંધ્યા પછી, 30 મિનિટ માટે રહેવા દો અને પછી જ્યુસ સ્ટ્રેનરનો ઉપયોગ કરીને કોમ્પોટમાંથી વધારાનો રસ ગાળી લો.</li> <li>કોમ્પોટ હવે જંતુરહિત કન્ટેનરમાં સંગ્રહિત કરી શકાય છે અને રેફ્રિજરેટરમાં રાખી શકાય છે. ગાળેલા રસનો ઉપયોગ મીઠાઈઓ પ્લેટિંગ માટે સોસ તરીકે કરી શકાય છે.</li> </ol>	

### 3.3.4 કુલિસ

તે રાંધેલા ફળો અને શાકભાજીને પ્યુરી કરીને બનાવવામાં આવે છે, જેને ગાળીને કુલિસ નામનો સરળ સોસ બને છે. ઉદાહરણ તરીકે, જો ઉપરોક્ત બેરી કોમ્પોટની રેસીપી પ્યુરી કરીને ગાળીને બનાવવામાં આવે તો તે બેરી કુલિસ બનશે.



આકૃતિ 3.12: કુલીસ

### 3.4 પાઇ કે ટાર્ટ ક્રસ્ટ

પાઇ શેલ અથવા ટાર્ટ એ એક બેઝ છે જે ટૂંકા પોપડાના પેસ્ટ્રી કણકમાંથી બનાવવામાં આવે છે જેને સ્વીટ પેસ્ટ અથવા સેબલ તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે. આ પેસ્ટ અથવા કણક માખણ, ખાંડ, લોટ અને ઇંડા અથવા દૂધ જેવા ઘટકોનો ઉપયોગ કરીને બનાવવામાં આવે છે. તેનો ઉપયોગ એપલ પાઇ, ફ્રૂટ ટાર્ટ, લીબુ મેરીંગ્યુ ટાર્ટ વગેરે જેવી મીઠાઈઓ બનાવવામાં થાય છે.

રેસીપી નં . 11: મીઠી પેસ્ટવાળો કણક	
સામગ્રી	જથ્થો
રિફાઇન્ડ લોટ	250 g
આઈસિંગ સુગર	120 g
માખણ	130 g
આખા ઇંડા	50 g
મીઠું	1 g

## રીત

1. એક મિક્સિંગ બાઉલમાં ઈંડા અને મીઠું હળવેથી હલાવો.
2. લોટ અને આઈસિંગ સુગરને એકસાથે ચાળી લો.
3. લોટમાં ક્રાપેલું ઠંડુ માખણ ઉમેરો અને તમારી આંગળીઓના ટેરવે ઘસો જ્યાં સુધી બરછટ રેતાળ પોત ન મળે.
4. બરછટ કણકની મધ્યમાં એક ફ્લો બનાવો અને તેમાં ફેટેલું ઈંડું રેડો. પેસ્ટ્રી સ્કેપરનો ઉપયોગ કરીને, કણકને મધ્ય તરફ ખેંચો અને ધીમેધીમે ઈંડાને તેમાં મિક્સ કરો.
5. લોટને હળવેથી ભેળવો જ્યાં સુધી તે ભેળસેળ ન થાય. ખાતરી કરો કે લોટ વધારે પડતો ન ભેળવવામાં આવે કારણ કે તે તેના શોર્ટનિંગ ગુણધર્મો ગુમાવશે.
6. કણકને ગોળાનો આકાર આપો. તેને સહેજ ચપટી કરો, પ્લાસ્ટિકના લપેટીથી ઢાંકી દો અને ઓછામાં ઓછા 2 કલાક માટે રેફ્રિજરેટરમાં મૂકો.
7. તૈયાર થઈ ગયા પછી, કણકને ઇચ્છિત જાડાઈમાં બાંધો અને તેને ખાટા શેલો પર ફેલાવો.
8. હવે તમારા અંગૂઠા અને આંગળીઓ વડે કણકને ટાઈ શેલમાં હળવેથી દબાવીને અને સપાટ છરી વડે વધારાનો કણક કાઢીને ટાઈ શેલને આકાર આપો. કોઈપણ હવાના બિસ્સા દૂર કરવા માટે ટાઈસને ડોક કરો.



આકૃતિ 3.13: મીઠી પેસ્ટવાળો કણક

ઓવનમાં 170 ડિગ્રી પર 12-14 મિનિટ સુધી કિસ્પી થાય ત્યાં સુધી બેક કરો. કેટલાક પાઈ/ટાઈસ કોઈપણ ભરણ વગર બેક કરવામાં આવે છે, આને બ્લાઇન્ડ બેકિંગ ઓફ ધ ટાઈસ કહેવામાં આવે છે. જ્યારે થોડા કિસ્સાઓમાં પાઈ અથવા ટાઈને ભરણ સાથે શેકવામાં આવે છે. ઉદાહરણ તરીકે, સફરજન પાઈના કિસ્સામાં, ટાઈ મોલ્ડને સફરજન પાઈના મિશ્રણથી ભરવામાં આવે છે અને પછી તેને શેકવામાં આવે છે.

જો તૈયાર કરેલા ખાટા શેલોને પકવતા પહેલા બે કલાક માટે રેફ્રિજરેટરમાં રાખવામાં આવે તો તે તેમનો આકાર જાળવી રાખશે.

## 3.5 ચોક્સ પેસ્ટ્રી

ચોક્સ પેસ્ટ્રીને પેટે એ ચોક્સ પણ કહેવામાં આવે છે. તે લોટ, માખણ, દૂધ, પાણી અને ઈંડામાંથી બનેલી પેસ્ટ છે. આ પેસ્ટના સ્વરૂપમાં હોય છે જેને બે વાર રાંધવાની જરૂર પડે છે, એક વખત પેસ્ટ બનાવતી વખતે અને પછી બેકિંગ શીટ પર પેસ્ટ પાઈપ કર્યા પછી. તેનો ઉપયોગ ફ્રેન્ચ મીઠાઈઓ જેમ કે એક્લેયર્સ, પેરિસ બ્રેસ્ટ, સ્વાન્સ અને પ્રોફિટેરોલ્સ તૈયાર કરવામાં થાય છે જે વેનીલા ક્રીમ, ડિપ્લોમેટ ક્રીમ, ચેન્ડીલી ક્રીમ વગેરેથી ભરેલી હોલો પેસ્ટ્રી છે.

## રેસીપી નં. 12: ચોક્સ પેસ્ટ્રી બટર

સામગ્રી	જથ્થો
પાણી દૂધ	125 ml
મીઠાવગરના બટરના ટુકડા	125 ml
ચાળેલો લોટ	125 g
ઈંડા	150 g
મીઠું	250 g
	3 g
	5 g

ખાંડ	
એગ વોશ	
ઈંડા	50 g
ઈંડાની જરદી	50 g
દૂધ	50 ml
વેનીલા ફિલિંગ	200 g
વ્હીપ્ડ ક્રીમ	20 ml
વેનીલા	100 g
પેસ્ટ્રી ક્રીમ	

**રીત - ચોકસ પેસ્ટ્રી :**

1. એક તપેલીમાં પાણી, દૂધ, મીઠું, ખાંડ અને માખણ ગરમ કરો. માખણ સંપૂર્ણપણે ઓગળી જાય પછી, તેને ઝડપથી ઉકળવા દો.
2. ગેસ પરથી ઉતારી લો અને બધો લોટ તેમાં રેડો અને લાકડાના સ્પેટ્યુલા વડે મિક્સ કરો
3. પેનને ફરીથી ગેસ પર ગરમ કરો અને મધ્યમ તાપ પર, લોટને ત્યાં સુધી રાંધો જ્યાં સુધી તે પેનની બાજુઓથી છૂટો પડીને લોટના ગોળા જેવો ન બને.
4. આ કણકને એક મિક્સિંગ બાઉલમાં નાખો. તેને ઠંડુ થવા માટે થોડી મિનિટો માટે હલાવો. 50°C તાપમાને ઠંડુ થયા પછી, એક પછી એક ઈંડા ઉમેરવાનું શરૂ કરો અને સતત ભેળવીને લોટને મિક્સ કરો જેથી ઈંડાની એક પેસ્ટ બનાવી શકાય.



આકૃતિ. 3.14: ચોકસ પેસ્ટ્રી બટર

5. પેસ્ટની સુસંગતતા ચકાસવા માટે, તમારા સ્પેટ્યુલાને કણકની વચ્ચેથી પસાર કરો અને તે ધીમે ધીમે બંધ થવો જોઈએ. જો ન થાય, તો થોડા વધુ ઈંડા ઉમેરો.
6. અંતિમ ઉત્પાદનના આધારે પેસ્ટને પ્લેન/સ્ટાર નોઝલથી સજ્જ પાઇપિંગ બેગમાં સ્થાનાંતરિત કરો
7. ઓવનનું તાપમાન 180 °c પર સેટ કરો.બેકિંગ ટ્રેને સિલિકોન શીટ અથવા ચર્મપત્ર કાગળથી લાઇન કરો



આકૃતિ 3.15: .....

8. એકલેર બનાવવા માટે - દરેક પાઇપિંગ વચ્ચે 2-3 ઇંચની જગ્યા છોડીને લગભગ 12-14 સેમી લાંબી સીધી લાઇનમાં પેસ્ટને પાઇપ કરો. ઈંડા ધોવાથી ઝેલ કરો અને પછી 180 ડિગ્રી પર 30-35 મિનિટ માટે બેક કરો
9. પ્રોફાઇટરોલ્સ બનાવવા માટે - પેસ્ટને ગોળાકાર ગતિમાં તમારા હાથને ખસેડીને બોલના આકારમાં પાઇપ કરો લગભગ 2 ઇંચ વ્યાસની ટ્રે અને દરેક પાઇપિંગ વચ્ચે લગભગ 2-3 ઇંચનું અંતર છોડી દો. ઈંડા ધોઈને ઝેલ કરો અને 180 °c પર 25-30 મિનિટ માટે બેક કરો.
10. પેરિસ બ્રેસ્ટ બનાવવા માટે - પેસ્ટને રિંગ અથવા કુલાવેલી ટ્યુબના આકારમાં ગોળાકાર ગતિમાં પાઇપ કરો. તેના પર એગ વોશ લગાવો અને બદામના ટુકડા છાંટો. પછી 170 ડિગ્રી પર 30-35 મિનિટ માટે બેક કરો.

11. હંસ બનાવવા માટે - પાઇપિંગ બેગ પર દબાણ કરીને અને પછી અચાનક પાઇપિંગ બેગને પોતાની તરફ ખેંચીને પેસ્ટને આંસુના ટીપાના આકારમાં પાઇપ કરો. પૂંછડીનો છેડો માથા કરતાં પાતળો રખો. હવે 3 મીમી વ્યાસની પાતળી ગોળ ટ્યુબ નોઝલનો ઉપયોગ કરીને, આકૃતિ 3.16 માં બતાવ્યા પ્રમાણે હંસના મોં અને ગરદનને પાઇપ કરો. હંસની ગરદનને 160 ડિગ્રી પર 12-14 મિનિટ માટે બેક કરો. હંસના શરીરને 180 ડિગ્રી પર 25-30 મિનિટ માટે બેક કરો.



આકૃતિ 3.16: .....

રીત - ફિનિશિંગ

1. એક્લેર માટે - એક્લેર શેલમાંથી કાપો અથવા નીચે/બાજુમાં એક છિદ્ર બનાવો અને અંદર ક્રીમ ભરો.
2. પ્રોફિટેરોલ્સ અથવા ચોક્સ બન માટે- ચોક્સ બન નીચે એક છિદ્ર બનાવો અને ક્રીમ ભરો.

હંસ માટે- આકૃતિ 3.16 માં બતાવ્યા પ્રમાણે હંસના શરીરને કાપો. ક્રીમ ભરો, પછી પાંખો અને ગરદન જોડો.

ઈંડા ધોવાની રીત  
બધા ઈંડા અને દૂધને એકસાથે મિક્સ કરો, તેને ફેંટી લો અને ગાળી લો.  
રીત - ભરવા માટે  
ક્રીમને વેનીલા અર્કથી ફેંટી લો. પેસ્ટ્રી ક્રીમ નાખો.



## તમે શું શીખ્યા ?

આ સત્ર પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે આ કરી શકશો:

- કાફ્ટ બેકરની વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા અને સ્વચ્છતાના મહત્વનું વર્ણન કરો.
- ભારતમાં ખાદ્ય ધોરણો અને નિયમોનું વર્ણન કરો.
- ખાદ્ય સલામતી વ્યવસ્થાપન પ્રણાલીની ચર્ચા કરો

## પ્રાયોગિક અવલોકન

પ્રવૃત્તિ

1. ચોક્સ પેસ્ટ્રી (એક્લેર, પ્રોફિટેરોલ્સ અને હંસ), ફુટ ટાર્ટ, લેમન મેરિંગ્યુ ટાર્ટ, એપલ પાઇ તૈયાર કરો.
2. તિરામિસુ, ચોકલેટ મુઝ અને કોલ્ડ સોફલ તૈયાર કરો.

## તમારી પ્રગતિ તપાસો

## A. બહુવિધ પસંદગીના પ્રશ્નો

- પાઇ શેલ અથવા ટાર્ટ એ એક બેઝ છે જે ટૂંકા પોપડાના પેસ્ટ્રી કણકમાંથી બનાવવામાં આવે છે.
  - ટૂંકા પડના પેસ્ટ્રી કણક
  - લેમિનેટેડ પેસ્ટ્રી કણક
  - આથાવાળી કણક
  - ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
- ચોક્સ પેસ્ટ્રીને \_\_\_\_\_ તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે.
  - કુલિસ
  - પેટે એ ચોક્સ
  - બટર કીમ
  - ટાર્ટ
- પ્રોફાઇટરોલ્સ, એકલેર અને હંસનો ઉપયોગ કરીને તૈયાર કરવામાં આવે છે
  - મીઠી પેસ્ટ કણક
  - ચોક્સ પેસ્ટ્રી બેટર
  - કુલિસ
  - ફૂટ કોમ્પોટ
- ફેંટયા પછી ડેરી કીમ વોલ્યુમમાં બમણી થાય છે જ્યારે નોન-ડેરી કીમ વોલ્યુમમાં \_\_\_\_\_ થાય છે
  - ત્રણ ગણી
  - સમાન રહે છે
  - બમણી
  - ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
- પેસ્ટ્રી કીમ એક ક્લાસિકલ \_\_\_\_\_ છે
  - ઇટાલિયન કીમ
  - સ્વિસ કીમ
  - ફ્રેન્ચ કીમ
  - ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં

## B. ખાલી જગ્યા પૂરો

- ઇટાલિયન કીમ, સ્વિસ કીમ અને ફ્રેન્ચ કીમ \_\_\_\_\_ ના વિવિધ પ્રકારો છે
- ખાંડની ચાસણીનું તાપમાન ચકાસવા માટે \_\_\_\_\_ વપરાય છે.
- પેસ્ટ્રી કીમને વ્હીપ્સ કીમ અને જિલેટીન સાથે જોડીને \_\_\_\_\_ બનાવવામાં આવે છે.
- \_\_\_\_\_ ને વેનીલા સોસ, અંગ્રેજી કીમ અને બાવેરિયન કીમ તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે.
- રાંધેલા ફળો અને શાકભાજીને પ્યુરી કરીને \_\_\_\_\_ બનાવવામાં આવે છે, જેને સાદો સોસ બનાવવા માટે ગાળીને મેળવવામાં આવે છે

## C. વિધાન સાચું છે કે ખોટું તે ચિહ્નિત કરો

- મીઠાઈ સામાન્ય રીતે ભોજન સાથે પીરસવામાં આવે છે.
- ફિરની, રબડી, ફાલુદા અને શાહી ટુકડા ભારતીય મીઠાઈઓ છે.
- વ્હીપ્સ કીમ 20-26% ચરબીવાળા ઠંડા ભારે ડેરી કીમનો ઉપયોગ કરીને બનાવવામાં આવે છે.
- કીમ ચેન્ટીલી એ વેનીલા બીન્સમાંથી બનતું સ્વાદિષ્ટ મીઠું વ્હીપ્સ કીમ છે.
- કીમ ચેન્ટીલીને કીમ પેટિસિયર તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે.

## સત્ર 2: મીઠાઈઓ બનાવવાની તૈયારી

અંગ્રેજીમાં એક લોકપ્રિય વાક્ય છે "ઓલ ઇઝ વેલ ઘેટ એન્ડ્સ વેલ", અને આ કહેવત મીઠાઈઓ માટે સાચી પડે છે. સારી રીતે રજૂ કરાયેલી મીઠાઈ ગ્રાહકોના મનમાં મીઠી યાદો છોડી જાય છે અને તેથી મીઠાઈઓને આકર્ષક અને રસપ્રદ બનાવવાની સાથે સાથે તેની રજૂઆત પણ ખૂબ જ મહત્વપૂર્ણ બની જાય છે. આ વિભાગમાં આપણે ઉપર ચર્ચા કરેલા બેઝનો ઉપયોગ કરીને અને યોગ્ય ગાર્નિશનો ઉપયોગ કરીને વિવિધ પ્રકારની મીઠાઈઓ બનાવવાનું શીખીશું. આંતરરાષ્ટ્રીય સ્તરે તૈયાર થતી મીઠાઈઓની શ્રેણી છે, જો કે આ વિભાગમાં આપણે આપણા દેશના મોટાભાગના રેસ્ટોરન્ટ અને હોટલોમાં પીરસવામાં આવતી લોકપ્રિય મીઠાઈઓને આવરી લઈશું.

ચોકલેટ મૌસ, સોફલે, ક્રીમ બ્રુલી અને તિરામિસુ જેવી મીઠાઈઓ લગભગ કોઈપણ ભોજનમાં મીઠાઈ તરીકે જોઈ શકાય છે.

**મુઝ**


મુઝ એ એક હળવી અને હવાદાર ટેક્ચરવાળી મીઠાઈ છે જે સામાન્ય રીતે ફ્રેટેલા ઈંડાની સફેદી, ફ્રેટેલુ ક્રીમ, અથવા બંને સાથે મેળવીને બનાવવામાં આવે છે, અને તેમાં એક અથવા વધુ ચોકલેટ, કોફી, કેરેમલ, પ્યુરી કરેલા ફળો, અથવા ફુદીનો કે વેનીલા જેવી વિવિધ જડીબુટ્ટીઓ અને મસાલાઓનો સ્વાદ હોય છે. મુઝ મીઠું અથવા સ્વાદિષ્ટ હોઈ છે.



આકૃતિ . 3.17: .....

**વેનીલા મુઝ**

આ એક હળવી અને હવાદાર મીઠાઈ છે જે ઈંડા, ખાંડ, વ્હીપ્ડ ક્રીમ અને જિલેટીનનો ઉપયોગ કરીને બનાવવામાં આવે છે. તેને જેમ છે તેમ ખાઈ શકાય છે અથવા સ્પોન્જ, બિસ્કિટ, પડ વગેરે વચ્ચે સ્તર લગાવીને વપરાય છે.

રેસીપી નં. 13: વેનીલા મુઝ		
સામગ્રી	જથ્થો	 <p>આકૃતિ. 3.18: .....</p>
વેનીલા મુઝ બેઝ		
ઈંડાનો પીળો ભાગ	120 g	
કેસ્ટર સુગર	75 g	
દૂધ	25 ml	
વ્હીપ્ડ ક્રીમ	500 g	
જિલેટીન	34 g	
વેનીલા અર્ક	20 ml	છબી ક્રેડિટ- ભોપાલ બેકિંગ કંપની.
વેનિલાના બીજ	0.5 g	
વેનીલા સ્પોન્જ/ સાદો સફેદ સ્પોન્જ		
કોર્ન ફ્લોર	30 g	
લોટ	73g	
કેસ્ટર સુગર	90 g	
આખા ઈંડા	150 g	
બટર	23 g	

વેનીલા અર્ક	10 ml	
ગાર્નિશ		
સફેદ ચોકલેટ કવરચર	200 gm	

### રીત : સ્પોન્જ

1. ઓવનને 210 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર પ્રીહિટ કરો
2. બેકિંગ ટ્રેને ગ્રીસ પૂફ પેપરથી લાઇન કરો.
3. ઈંડા અને ખાંડને વ્હિસ્ક એટેચમેન્ટવાળા મિક્સિંગ બાઉલમાં મૂકો.
4. ઈંડા અને ખાંડને મધ્યમ ગતિએ હળવા અને ફૂલેલા થાય ત્યાં સુધી ફેંટો.
5. દરમિયાન લોટ અને મકાઈના લોટને સારી રીતે મિક્સ થાય ત્યાં સુધી ચાળી લો. ઈંડા કડક થઈ જાય પછી, કટ એન્ડ ફોલ્ડ પદ્ધતિમાં ધીમે ધીમે લોટના મિશ્રણમાં ફોલ્ડ કરો.
6. માઇક્રોવેવમાં માખણ ઓગાળો.
7. છેલ્લે લોટના મિશ્રણમાં માખણ નાખો અને મિશ્રણને ટ્રે પર ફેલાવો.
8. ટ્રેને પ્રીહિટેડ ઓવનમાં મૂકો અને 210 ડિગ્રી પર 10-12 મિનિટ માટે અથવા સ્પોન્જમાં નાખીને ૧૦ સેકન્ડ પછી ટ્રથપીક કાઢી નાખ્યા પછી સાફ ન થાય ત્યાં સુધી બેક કરો.

### મીઠાઈના કપ અથવા ગ્લાસ તૈયાર કરી રહ્યા છીએ

1. તમારી પસંદગીના કોઈપણ 100ml ગ્લાસના 8 થી 10 નંબર લો.
2. હવે ગોળ કટરની મદદથી થોડી સ્પોન્જ ડિસ્ક કાપો. જો સ્પોન્જ ખૂબ જાડા હોય તો તેને 5 mm જાડા સ્પોન્જ ડિસ્કમાં કાપો. પ્લાસ્ટિક રેપથી ઢાંકીને બાજુ પર રાખો.

### મુઝ

1. ઠંડુ કરેલું ક્રીમ નરમ થાય ત્યાં સુધી ફેંટો અને તેને રેફ્રિજરેટરમાં રાખો.
2. એક મિક્સિંગ બાઉલમાં ઈંડું, દૂધ, વેનીલા અર્ક અને ખાંડ લો અને આખા મિશ્રણને સારી રીતે મિક્સ થાય ત્યાં સુધી હલાવો.
3. મધ્યમ તાપ પર સ્ટવ પર પાણી સાથે બીજી એક તપેલી મૂકો, જેને ડબલ બોઈલર કહેવામાં આવે છે. પાણી ગરમ થવા દો.
4. આ દરમિયાન 25 g પાણીમાં 10-15 મિનિટ માટે જિલેટીન ઉકાળો.
5. ડબલ બોઈલર તપેલી પર ઈંડાનો બાઉલ મૂકો, ખાતરી કરો કે બાઉલ તપેલીમાં પાણીને સ્પર્શો નહીં. જો પાણી ખૂબ વધારે હોય તો તેને ઓછું કરો. વ્હિસ્કની મદદથી મિશ્રણને ત્યાં સુધી ફેંટવાનું શરૂ કરો જ્યાં સુધી તે નિસ્તેજ અને જાડું ન થઈ જાય. આ મિશ્રણને સબાયોન કહેવામાં આવે છે. સબાયોનનો એક નાનો ટુકડો રાંધવામાં લગભગ 10-15 મિનિટ લાગે છે. ગરમીને નિયંત્રિત કરવા માટે સમયાંતરે ગરમી પરથી દૂર કરતા રહો નહીંતર સબાયોન દહીં થઈ જશે.
6. જિલેટીનને માઇક્રોવેવમાં મૂકો અને જ્યાં સુધી તે ઓગળી ન જાય અને તેમાં કોઈ કાંપ ન રહે ત્યાં સુધી 30 સેકન્ડ માટે ફુલ ગેસ પર ગરમ કરો
7. જિલેટીન ઓગળી જાય પછી, તેને સબાયોનમાં રેડો અને સારી રીતે મિક્સ કરો.
8. સબાયોનને તાપ પરથી ઉતારો અને તેને ઠંડુ થવા દો.
9. હવે ક્રીમને ફિજમાંથી બહાર કાઢો.

10. લગભગ 50g વ્હીપ્ડ ક્રીમ લો અને તેને સબાયોનમાં ફોલ્ડ કરો. સારી રીતે મિક્સ કરો અને પછી બીજી 50g ક્રીમ લો અને સારી રીતે મિક્સ કરો. આનાથી સબાયોનનું તાપમાન ઓછું થશે અને મિશ્રણ બાકીના ક્રીમ સાથે સરળતાથી ભળી જશે.
11. સબાયોન અને ક્રીમનું મિશ્રણ લો અને બાકીની ક્રીમ ઉપર રેડો અને કટ એન્ડ ફોલ્ડ પદ્ધતિનો ઉપયોગ કરીને તમારા હાથથી ફોલ્ડ કરો.
12. મુઝ હવે ગ્લાસમાં ભરવા માટે તૈયાર છે.


નોન-ડેરી ક્રીમ સામાન્ય રીતે ખૂબ ગરમ સબાયોનના સંપર્કમાં આવે ત્યારે છૂટું પડી જાય છે અથવા ફાટી જાય છે. તેથી ખાતરી કરો કે સબાયોનનું તાપમાન 45 °C થી વધુ ન હોય.

### એસેમ્બલી

1. સાદા ટીપવાળા નોઝલવાળી પાઇપિંગ બેગ લો. પાઇપિંગ બેગમાં મુઝનું મિશ્રણ રેડો.
2. મુઝને ગ્લાસમાં અડધું પાઈપ કરો. સ્પોન્જની ડિસ્ક મુઝ પર મૂકો અને મુઝનો બીજો સ્તર ગ્લાસમાં ભરાઈ જાય ત્યાં સુધી પાઈપ કરો, કિનારથી 1 સેમી જગ્યા છોડી દો.
3. કોઈપણ પોલાણમાંથી હવાને દૂર કરવા માટે તમારી હથેળી પર કાચના આધારને હળવાશથી ટેપ કરો. મૌસને રેફ્રિજરેટરમાં મૂકો.

### ફિનિશિંગ

1. સફેદ ચોકલેટને માઇક્રોવેવમાં ઓગાળો. તેને ગરમ કરો, તેને એસિડેટ શીટ પર ફેલાવો, ઇચ્છિત આકારમાં કાપીને રેફ્રિજરેટ કરો. સેટ થઈ ગયા પછી, એસિડેટ શીટમાંથી કાઢીને બાજુ પર રાખો.
2. રેફ્રિજરેટરમાંથી મુઝ બહાર કાઢો, ચોકલેટ ગાર્નિશથી સજાવો અને તરત જ સર્વ કરો.

રેસીપી નં.14: અનાનસ મુઝ		
સામગ્રી	જથ્થો	
વેનીલા મુઝ	500 g	 <p>આકૃતિ. 3.19: અનાનસ મુઝ</p>
તાજા અનાનસના ટુકડા	150 g	
ખાંડ	60 g	
પાણી	50 ml	
પીળો ફૂડ કલર	2 ટીપાં	
અનાનસ એસેન્સ	5-6 ટીપાં	
		છબી ક્રેડિટ- ભોપાલ બેકિંગ કંપની.

તૈયારી કરવાની પદ્ધતિ

બાફેલું અનાનસ

1. અનાનસના નાના ટુકડા કરો અને સજાવટ માટે 1x1 ઇંચના થોડા મોટા ટુકડા કરો. તેને ખાંડ, પાણી, પીળો રંગ અને અનાનસ એસેન્સ સાથે એક પેનમાં મૂકો.
2. અનાનસના કોમ્પોટને મધ્યમ તાપ પર નરમ થાય ત્યાં સુધી રાંધો, ઉપયોગ કરતા પહેલા તેને ઠંડુ કરો. મોટા ટુકડાઓને સજાવટ માટે રાખો.

### મુઝની તૈયારી

વેનીલા મુઝ બનાવવા માટે ઉપર વર્ણવેલ સમાન પ્રક્રિયા અનુસરો.

### એસેમ્બલી અને ફિનિશિંગ

1. ગ્લાસમાં મુઝ અડધા સુધી ભરો, એક ચમચી અનાનસ કોમ્પોટ રેડો, કોમ્પોટ પર થોડું વધુ મુઝ ઉમેરો અને અંતે સ્પોન્જ મૂકો.
2. મૌસને રેફ્રિજરેટ કરો. વેનીલા મુઝ માટે ઉપર જણાવેલ સમાન ફિનિશિંગ પ્રક્રિયા અનુસરો.
3. આ દરમિયાન સફેદ ચોકલેટને ટેમ્પર કરો અને એસિટેટ શીટ પર ફેલાવો. ઇચ્છિત આકારમાં કાપીને સેટ થવા માટે રેફ્રિજરેટ કરો. સેટ થઈ ગયા પછી, એસિટેટ શીટમાંથી બહાર કાઢો અને અનાનસ મુઝને ચોકલેટ ગાર્નિશ અને અનાનસના ટુકડાથી સજાવો.

### સુફલ

"સુફલ" શબ્દ ફ્રેન્ચ ક્રિયાપદ "સૌફ્લિર" પરથી આવ્યો છે જેનો અર્થ થાય છે ઉદય. તે એક ગરમ વાનગી છે જે સીધા ઓવનમાંથી પીરસવામાં આવે છે કારણ કે મિશ્રણ મોલ્ડની ઊંચાઈથી ઉપર વધે છે.

સુફલ ગરમ કે ઠંડુ બનાવી શકાય છે અને ગરમ સુફલ ગરમ પીરસવામાં આવે છે અને ઠંડા સુફલને ઠંડુ પીરસવામાં આવે છે. આ એક ક્લાસિક ફ્રેન્ચ મીઠાઈ છે જે મીઠાઈના બેઝ કસ્ટર્ડમાં સખત રીતે ફેંટેલા ઈંડાની સફેદીને હળવાશથી ફોલ્ડ કરીને બનાવવામાં આવે છે. ઈંડાનો


સફેદ ભાગ સુફલમાં હળવો અને હવાદાર પોત ઉમેરે છે. ગરમ સુફલ શેકવામાં આવે ત્યારે તે મોલ્ડમાં તેની વાસ્તવિક ઊંચાઈ લગભગ બમણી થઈ જાય છે. કોલ્ડ સુફલ શેકવામાં આવતો નથી, તેના બદલે ઈંડાનો સફેદ ભાગ ક્રીમ, સબાયોન, જિલેટીન અને સ્વાદના બેઝ મિશ્રણમાં ફોલ્ડ કરવામાં આવે છે. પછી તેને ફિજમાં સેટ થવા દેવામાં આવે છે.

સુફલને સીધા જ ઓવનમાંથી શા માટે પીરસવામાં આવે છે?

સુફલને ફેંટેલા ઈંડાના સફેદ ભાગથી વાયુયુક્ત કરવામાં આવે છે. ઓવનની ગરમી ઈંડાના સફેદ ભાગના પ્રોટીનને જમાવે છે અને ગરમ હવા તેમાં ફસાઈ જવાને કારણે તેની રચનાને જાળવી રાખે છે. જો તેને રાખી મુકવામાં આવે, તો હવા ઠંડી થઈ જશે જેના પરિણામે સુફલ તૂટી જશે.

### રેસીપી નં. 15: હોટ ચોકલેટ સુફલ

સામગ્રી	જથ્થો
દૂધ	250 ml
ઈંડાનો પીળો ભાગ	40 g
કેસ્ટર સુગર	30 g
લોટ	30 g

વેનીલા એસેન્સ	2 drops	 <p>આકૃતિ. 3.20: હોટ ચોકોલેટ સુફલ</p>
અનાનસ એસેન્સ	10 ml	
ડાર્ક ચોકલેટ	75 g	
ઈંડાની સફેદી	180 g	

### રીત

1. દૂધમાં વેનીલા અર્ક નાખીને તેને ગેસ પરથી ઉતારી લો.
2. ઈંડાનો જરદીવાળો ભાગ, 20g ખાંડ અને લોટને એક સોસપેનમાં લીસ્સું થાય ત્યાં સુધી હલાવો.
3. ગરમ દૂધને ઈંડાના મિશ્રણ પર થોડું-થોડું રેડો અને બધું દૂધ ભળી જાય ત્યાં સુધી મિક્સ કરતા રહો.
4. પેનને મધ્યમ તાપ પર લાવો અને મિશ્રણ ઘટ્ટ થાય અને પેસ્ટ્રી ક્રીમ બને ત્યાં સુધી મિશ્રણને રાંધતા રહો.
5. મિશ્રણ ગરમ થાય ત્યાં સુધી, પેસ્ટ્રી ક્રીમમાં ચોકલેટ ચિપ્સ અથવા સમારેલી ચોકલેટ ઉમેરો અને મિશ્રણ થાય ત્યાં સુધી હલાવો.
6. ચોકલેટ પેસ્ટ્રી ક્રીમ તૈયાર થઈ જાય પછી, તેને સ્ટોરેજ કન્ટેનરમાં રેડો અને ક્રીમ સપાટીને પ્લાસ્ટિક ફિલ્મથી ઢાંકી દો. ફિજમાં ઠંડુ થવા દો.
7. ઈંડાની સફેદીને 10g ખાંડ સાથે સખત ટોચ બને ત્યાં સુધી ફેંટો.
8. પેસ્ટ્રી ક્રીમને ફિજમાંથી બહાર કાઢો, કાળજીપૂર્વક ઈંડાની સફેદી નાખો જેથી મિશ્રણ તૂટી ન જાય.
9. મિશ્રણને પહેલાથી ગ્રીસ કરેલા રેમેકિન મોલ્ડમાં રેડો.
10. 190 °c પર 20 મિનિટ માટે બેક કરો.

તાજા ફળોથી સજાવો અને તરત જ વેનીલા આઈસ્ક્રીમના સ્ક્રૂપ સાથે પીરસો.

### ઠંડુ લેમન સુફલ

ઠંડા સુફલ સામાન્ય રીતે તૈયાર કરવામાં આવે છે અને ફ્રીઝરમાં નહીં પણ રેફ્રિજરેટરમાં સેટ થવા દેવામાં આવે છે. તેમાં જિલેટીન હોય છે જે મીઠાઈને એકસાથે પકડી રાખે છે અને તેને આકાર આપે છે. ઠંડા સુફલ માટેનો ઘાટ જાડા પ્લાસ્ટિક શીટથી બહારની બાજુએ એવી રીતે અસ્તર કરીને તૈયાર કરવામાં આવે છે કે તે મોલ્ડથી ઓછામાં ઓછો એક સેન્ટિમીટર ઉપર વધે. સુફલના મિશ્રણને મોલ્ડમાં મૂકો અને તેને રેફ્રિજરેટરમાં સેટ થવા દો. રેફ્રિજરેટરમાં સુફલ સેટ કર્યા પછી, પ્લાસ્ટિકની શીટ છોલવામાં આવે છે, જેનાથી એવું લાગે છે કે સુફલ મોલ્ડથી ઉપર ચઢી ગયો છે.

રેસીપી નં. 16: હંડુ લેમન સુફલ	
સામગ્રી	જથ્થો
લીંબુનો રસ	50 ml
લેમન ઝેસ્ટ	4 no.
કેસ્ટર સુગર	25 g
વ્હીપ્ડ ક્રીમ	200 g
જિલેટીન	8 g
પાણી	40 ml
ઇંડાની સફેદી	60 g



આકૃતિ. 3.21: હંડુ લેમન સુફલ

### રીત

- 40ml પાણીમાં 10 મિનિટ માટે જિલેટીનને પલાળો.
- 2 ઇંચ ઊંચા 2.5 ઇંચના રેમેકિન મોલ્ડને થોડું તેલચુક્ત એસિટેટ શીટ સ્ટ્રીપથી લાઇન કરો જેથી તે મોલ્ડથી 1 સેન્ટિમીટર ઉપર આવે. લીંબુનો રસ અને ખાંડને એકસાથે રાંધો અને ઉકાળો. બાફેલા મિશ્રણને ગેસ પરથી દૂર કરો અને તેને 35 °c સુધી હંડુ થવા દો.
- ક્રીમને ફેટો. રસને ક્રીમમાં ફોલ્ડ કરો.
- માઇક્રોવેવમાં જિલેટીન ઓગાળો. જિલેટીન ઝડપથી પણ સમાન રીતે ફોલ્ડ કરો.
- દરમિયાન, ઇંડાની સફેદીને ફેટો અને સુફલના મિશ્રણમાં ધીમેધીમે ફોલ્ડ કરો.
- તૈયાર કરેલા રેમેકિન મોલ્ડમાં સુફલ મિશ્રણ રેડો. તેને સેટ થાય ત્યાં સુધી 3-4 કલાક માટે રેફ્રિજરેટરમાં મૂકો.

#### જિલેટીનનું ટેમ્પરિંગ

જ્યારે ઓગળેલા જિલેટીનને હંડા મુઝના મિશ્રણમાં ઉમેરવામાં આવે છે ત્યારે તે જિલેટીનના તાર બનાવે છે જે મુઝને યોગ્ય રીતે સેટ થવા દેશે નહીં. આને ટાળવા માટે ઓગળેલા જિલેટીનમાં મુઝીભર હંડુ મિશ્રણ ઉમેરો અને પછી બાકીના મિશ્રણ સાથે ભેળવો. આ પ્રક્રિયાને જિલેટીનનું ટેમ્પરિંગ પણ કહેવામાં આવે છે.


### એસેમ્બલી અને ગાર્નિશ

- એસિટેટ શીટના સ્ટ્રીપ રેપને છોલી લો. રેફ્રિજરેટેડ સુફલને ડેઝર્ટ પ્લેટરમાં મૂકો.
- ઉપર તાજો ક્રીમનો ટુકડો નાખો અને તેને લીંબુનો ટુકડો અને તાજા ફુદીનાના પાનથી સજાવો.

### કીમ બુલી

આ એક ફ્રેન્ચ ક્લાસિક મીઠાઈ છે જે ઈંડાના પીળા ભાગ, ખાંડ, દૂધ, કીમ અને કોઈપણ સ્વાદથી બનેલી હોય છે. તેને લાંબા સમય સુધી ઓછા તાપમાને શેકવામાં આવે છે. તેને બુલી કહેવામાં આવે છે જેનો અર્થ થાય છે બળી ગયેલું કારણ કે તેમાં ખાંડ બેક કરેલા કસ્ટર્ડ પર છાંટવામાં આવે છે અને બ્લો ટોચની મદદથી કેરેમલાઈઝ કરવામાં આવે છે. તેને વેનીલા, લેમન ગ્રાસ, ચા, કોફી, હેઝલનટ વગેરે જેવા વિવિધ ઘટકો દ્વારા સ્વાદ આપી શકાય છે અને તેને તાજું કીમ અથવા ફળો વગેરેના ટુકડા સાથે પીરસી શકાય છે.

રેસીપી નં. 17: વેનીલા કીમ બુલી	
સામગ્રી	જથ્થો
દૂધ	500 ml
તાજું કીમ	500 ml
કેસ્ટર સુગર	150 g
ઈંડાની જરદી	240 g
વેનીલા અર્ક	20 ml
Source: Google.com	



આકૃતિ. 3.22: કીમ બુલી

### રીત

1. બેકિંગ ઓવનને 140°C પર સેટ કરો.
2. દૂધ અને કીમને એકસાથે ઉકાળો.
3. એક અલગ બાઉલમાં ઈંડાની જરદી અને ખાંડને સારી રીતે મિક્સ થાય ત્યાં સુધી હલાવો.
4. દૂધ અને કીમ ઉકળી જાય પછી, ઈંડાની જરદીના મિશ્રણ પર થોડી માત્રા રેડો અને સતત હલાવો. વધુ સીરમનું મિશ્રણ ઉમેરો અને બધું કીમ રેડાય જાય ત્યાં સુધી હલાવો. વેનીલા અર્ક ઉમેરો.
5. મિશ્રણને ગાળી લો. રેમેકિન્સને બેકિંગ ટ્રે પર મૂકો, મિશ્રણને રેમેકિન્સમાં રેડો. ટ્રેને ઓવનમાં મૂકો, ટ્રેમાં ગરમ પાણી રેડો અને ટ્રેને ઓવનની અંદર ધકેલી દો.
6. 140 °c પર 50-60 મિનિટ માટે બેક કરો. બેક થઈ ગયા પછી, બેકિંગ ટ્રેમાંથી બહાર કાઢો અને ઠંડુ થાય ત્યાં સુધી રેફ્રિજરેટરમાં મૂકો.
7. ફિજમાંથી બહાર કાઢો અને ઉપર કેસ્ટર સુગર છાંટો અને તેને સમાનરૂપે ફેલાવો.
8. મધ્યમ તાપ પર બ્લો ટોચ ચાલુ કરો અને ખાંડ પર ફ્લેશ કરો જેથી તેનો રંગ નિયમિત કેરેમલ રંગ કરતાં ઘાટો થાય.
9. કીમ બુલીને તાજા ફળો અને બેરીથી સજાવો


બીજા સ્ટેપમાં તમે કોઈપણ જડીબુટ્ટી/મસાલા/ચા જેમ કે લેમન ગ્રાસ, એલચી, આદુ, તુલસી વગેરે ઉમેરી શકો છો અને આ બધાં સ્વાદો ભળે તે માટે તેને 30 મિનિટ માટે ઢાંકીને રાખી શકો છો. ઉપયોગ કરતા પહેલા મિશ્રણને ગાળી લો અને ફરીથી ગરમ કરો. કેટલાક સ્વાદ એવા હોય છે જે મિશ્રણ ઉકળ્યા પછી તરત જ ભેળવી દેવા જોઈએ, જેમ કે હેઝલનટ પેસ્ટ, પીનટ બટર, કોફી, ચોકલેટ ગાનાચે વગેરે.

એક જ જગ્યાએ ગરમ જાળ ન લગાડો, નહીંતર ખાંડ બળી જશે. ખાંડના પડને એકસરખું બનાવવા માટે બ્લો ટોચને આખી ખાંડ પર સરખી રીતે ફેરવતા રહો. ખાંડને વધુ પડતી બાળશો નહીં કારણ કે તેનાથી બળેલી ખાંડનો કડવો સ્વાદ આવશે.

## ક્રીમ કેરેમલ

ક્રીમ કેરેમલ અથવા કેરેમલ કસ્ટર્ડ, જે વ્યાપકપણે જાણીતું છે, તે કસ્ટર્ડ બનાવવાની દ્રષ્ટિએ ક્રીમ બુલી જેવું જ છે. પહેલા ગોલ્ડન કેરેમલ તૈયાર કરવામાં આવે છે અને પછી તેને અલગ અલગ ડેરિઓલ મોલ્ડમાં રેડવામાં આવે છે. પછી આખા ઈંડા, દૂધ, વેનીલાનું કસ્ટર્ડ તૈયાર કરવામાં આવે છે અને કેરેમલ પર રેડવામાં આવે છે અને પછી તેને ક્રીમ બુલી જેમ જ શેકવામાં આવે છે. બેક કર્યા પછી, તેને ડિમોલ્ડ કરવામાં આવે છે અને કેરેમલ ઉપર સોસનું સ્તર બનાવે છે.

રેસીપી નં. 18: ક્રીમ કેરેમલ	
સામગ્રી	જથ્થો
દૂધ	500 ml
ખાંડ	85 g
ઈંડા	250 g
વેનીલા	10 ml
કેરેમલ માટે ખાંડ	300 g



આકૃતિ. 3.23: ક્રીમ કેરેમલ

## રીત

- ખાંડને મધ્યમ તાપ પર 165-170 °c સુધી ગોલ્ડન પીળો રંગ આવે ત્યાં સુધી રાંધો. તેને દરેક મોલ્ડમાં લગભગ 20 મિલી રેડો.
- ઓવનને 140 °c પર સેટ કરો.
- હવે દૂધ, ખાંડ, ઈંડા, વેનીલાને બધી ખાંડ સારી રીતે ઓગળી જાય ત્યાં સુધી હલાવો. મિશ્રણ / કસ્ટર્ડને બારીક ગાળીને ગાળી લો. કસ્ટર્ડને 60 ml થી 80 ml જેટલા અલગ અલગ મોલ્ડમાં રેડો. તે મોલ્ડના કદ પર આધાર રાખે છે કે તેમાં કેટલું રેડવું.
- મોલ્ડને ઊંડા બેકિંગ ટ્રેમાં મૂકો. ટ્રેને ઓવનમાં મૂકો અને પછી મોલ્ડની ઊંચાઈ સુધી તેમાં ગરમ પાણી રેડો. આ ખાતરી કરવા માટે છે કે કસ્ટર્ડ સરખી રીતે બેક થાય છે.
- કસ્ટર્ડને ઓવનમાં મૂકો અને તેને સ્પર્શ થાય ત્યાં સુધી 60-80 મિનિટ સુધી બેક કરો. સપાટી પર પ્રવાહી કસ્ટર્ડ બહાર નીકળી રહ્યું છે કે નહીં તે તપાસવા માટે ટ્રથપીક દાખલ કરો. જો જરૂરી હોય તો વધુ બેક કરો.
- બેક થઈ ગયા પછી, ઓવનમાંથી બહાર કાઢો અને ઓરડાના તાપમાને થોડી મિનિટો માટે છોડી દો. ટ્રેમાંથી કાઢીને ફીજમાં ઠંડુ થવા માટે મૂકો.
- 6 થી 8 કલાક પછી, કસ્ટર્ડને ઉપરથી ધીમે ધીમે દબાવીને અને મોલ્ડની બાજુઓથી મુક્ત કરીને મોલ્ડમાંથી કાઢી લો અને તેને કેરેમલ બાજુ ઉપર રાખીને પ્લેટમાં ઊંધી મૂકો.
- તાજા ફળો, બેરી અને ક્રીમ ચેન્ડીલી સાથે પીરસો.

## એપલ પાઇ

આ એક ક્લાસિક મીઠાઈ છે જે સ્ટ્રૂ કરેલા સફરજનથી બનેલી હોય છે જે મીઠી શોર્ટક્રસ્ટ પેસ્ટ્રીમાં ભરેલી હોય છે. આ મીઠાઈ પરંપરાગત રીતે વેનીલા આઈસ્ક્રીમ અને કસ્ટર્ડ સોસના સ્ક્રૂપ સાથે ગરમાગરમ પીરસવામાં આવે છે.

રેસીપી નં. 19: એપલ પાઇ	
સામગ્રી	જથ્થો
સ્વીટ પેસ્ટ	200 ગ્ર
છોલેલું સફરજન	500 ગ્ર
તજનો પાવડર	2 ગ્ર
રેઝિન	20 ગ્ર
કેસ્ટર સુગર	150 ગ્ર
બટર	50 ગ્ર

આકૃતિ. 3.24: સફરજન પાઇ

## રીત

## સફરજનનું મિશ્રણ

1. સફરજનને છોલીને તેના ટુકડા કરો. એક સોસપેનમાં માખણ મૂકો, ખાંડ નાખો અને તેના ઉપર સફરજન અને તજ મૂકો. બધું મિક્સ થાય ત્યાં સુધી ધીમે ધીમે હલાવો. મિશ્રણને ધીમા તાપે રાખો અને સફરજનના મિશ્રણની સપાટીને બટર પેપરથી ઢાંકી દો જેથી વરાળ સફરજનની અંદર ફસાઈ જાય, તવાને ઢાંકશો નહીં. સફરજન રાંધાઈ જાય અને મિશ્રણ ચમકતું દેખાય ત્યાં સુધી લગભગ 10-15 મિનિટ સુધી રાંધો.
2. મિશ્રણને ઠંડુ થવા દો.

## પાઇ શેલ

1. ઓવનનું તાપમાન 180 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર સેટ કરો.
2. આ દરમિયાન રોલિંગ પિનની મદદથી મીઠી પેસ્ટ્રીના કણકને લગભગ 2 મીમી જાડાઈ પર પિન કરો. શીટને પાઇ મોલ્ડ પર મૂકો અને ધીમે ધીમે તેને અંદર દબાવો જેથી તે મોલ્ડની સપાટી અને બાજુઓ પર બેસી શકે. પેસ્ટ્રીને નીચે અને બાજુ પર દબાવો જેથી તે સમાન રીતે ફેલાય. જો કોઈ પરપોટા હોય તો પેસ્ટ્રીને ડોક કરો જેથી કોઈપણ હવાના ખિસ્સા દૂર થાય.
3. છરીના પાછળના ભાગની મદદથી મોલ્ડની કિનારીઓમાંથી વઘારાની પેસ્ટ્રીને કાપી નાખો.
4. પ્લાસ્ટિક રેપમાં થોડા ચોખ્ખા મૂકો અને તેને લપેટીને બીન બેગ જેવો દેખાય. આ બીન બેગને મોલ્ડમાં મૂકો.
5. મોલ્ડને બેકિંગ ટ્રેમાં મૂકો અને તેને ઓવનમાં મૂકો અને 12-14 મિનિટ સુધી 90 % બેક થાય ત્યાં સુધી બેક કરો. આને બ્લાઇન્ડ બેકિંગ કહેવામાં આવે છે.
6. બેક થયા પછી, તેને ઓવનમાંથી બહાર કાઢો અને તેને ઠંડુ થવા દો.
7. બેક કરેલા શેલમાં એપલ પાઇનું મિશ્રણ ભરો. પેસ્ટ્રી કણકની બીજી શીટ રોલ કરો. પાઇ મોલ્ડના વ્યાસ મુજબ કણકને ગોળ ડિસ્કમાં કાપો.

આ ડિસ્કથી પાઇ મિશ્રણને ઢાંકી દો. વધારાનું કાપો, ઇંડા ધોવાનું મિશ્રણ લગાવો અને પછી છરીની મદદથી ઉપરથી કિસ કોસ ડિઝાઇન બનાવો.

8. ઉપરનું પડ રંધાય ત્યાં સુધી 180°C પર 10-12 મિનિટ માટે બેક કરો.
9. બેક થઈ જાય પછી ઓવનમાંથી બહાર કાઢો, તેને ઠંડુ થવા દો અને પછી પાઇ શેલમાંથી ડિમોલ્ડ કરો
10. પીરસતાં પહેલાં, પાઇને ઓવનમાં 160 °c પર ગરમ કરો અથવા 25-35 સેકન્ડ માટે માઇક્રોવેવ કરો. ઉપર વેનીલા આઈસ્ક્રીમનો સ્ફૂપ મૂકો અને કસ્ટર્ડ સોસ સાથે પીરસો (રેફ રેસીપી...).

### અનાનસની ઊંધી કેક

અનાનસની ઊંધી કેક એ એક અમેરિકન કેક રેસીપી છે જે 1920 ના દાયકામાં કેન્ડ અનાનસના આગમન સાથે ખૂબ જ લોકપ્રિય બની હતી, જે અમેરિકામાં ખૂબ જ લોકપ્રિય બની હતી. કેક જાડા તળિયાવાળા પેનમાં માખણ અને બ્રાઉન સુગર ઓગાળીને શરૂ કરવામાં આવે છે જ્યાં સુધી તે કેરેમલાઈઝ થવાનું શરૂ ન કરે. આ મિશ્રણ પછી ગ્રીસ કરેલા કેક પેનમાં રેડવામાં આવે છે અને ઉપર પાઈનેપલના ટુકડા મૂકવામાં આવે છે. ત્યારબાદ બટર, વ્હાઇટ ટી કેક અથવા પાઉન્ડ કેક બેટર પાઈનેપલના ટુકડા પર રેડવામાં આવે છે અને પછી કેકને ડાર્ક ગોલ્ડન બ્રાઉન થાય ત્યાં સુધી શેકવામાં આવે છે. પછી તેને પલટાવીને ઉપર કેરેમલાઈઝ અનાનસ સાથે ઊંધી પીરસવામાં આવે છે.

રેસીપી નં. 20: અનાનસની ઊંધી કેક	
સામગ્રી	જથ્થો
ટોપિંગ	
બટર	55 g
બ્રાઉન સુગર	150 gm
ટીનનું અનાનસ	5 ટુકડા
મારાશિનો ચેરી	14 pc
કેક બેટર	
લોટ	195 gm
બેકિંગ પાવડર	8 gm
બટર	113 gm
કેસ્ટર સુગર	200 gm
વેનીલા અર્ક	4 gm
ઈંડા (અલગ કરીને)	100 gm
દૂધ	120 ml
ટાર્ટાર ક્રીમ	1 gm



આકૃતિ. 3.24: સફરજનની પાઇ

### રીત

#### ટોપિંગ

1. એક નાના સોસપેનમાં માખણ અને બ્રાઉન સુગર મૂકો અને મધ્યમ તાપ પર માખણ અને ખાંડ ઓગાળી જાય ત્યાં સુધી હલાવો.

2. મિશ્રણને હલાવ્યા વિના થોડી મિનિટો સુધી અથવા મિશ્રણની બહારની ધાર પર પરપોટા દેખાવા લાગે (ખાંડ કેરેમલાઇઝ થવા લાગે) ત્યાં સુધી રાંધતા રહો. પછી તેને ગેસ પરથી ઉતારી લો અને તમારા તૈયાર કરેલા 9 ઇંચ વ્યાસ અને 2 ઇંચ ઊંચાઈના કેક પેનમાં રેડો..
3. ખાંડના મિશ્રણ પર અનાનસના ટુકડા સરખી રીતે ગોઠવો. દરેક અનાનસના ટુકડાની મધ્યમાં મારાશિનો ચેરી મૂકો. તમે કેકની બહારની ધારની આસપાસ વધુ ચેરી પણ મૂકી શકો છો.

### કેક બટર

1. ઓવનને 170 °C પર ગરમ કરો.
2. એક મોટા બાઉલમાં લોટ, બેકિંગ પાવડર અને મીઠું ચાળી લો અથવા એકસાથે હલાવો.
3. તમારા ઇલેક્ટ્રિક સ્ટેન્ડ મિક્સરના બાઉલમાં, જે પેડલ એટેચમેન્ટ (અથવા હેન્ડ મિક્સરથી) સાથે ફીટ કરવામાં આવ્યું છે, તેમાં માખણ, ખાંડ અને વેનીલા અર્ક હલકું અને ફુલે ત્યાં સુધી ફેંટો.
4. ઈંડાને અલગ કરો (જરૂરી અને ઈંડાનો સફેદ ભાગ અલગ કરો)
5. જરૂર મુજબ બાઉલની બાજુઓ અને તળિયેથી બધું ઉખાડી લો. ઈંડાનો પીળો ભાગ ઉમેરો અને મિક્સ થાય ત્યાં સુધી ફેંટો.
3. લોટનું મિશ્રણ (ત્રણ ભાગમાં ઉમેરો), એકાંતરે દૂધ સાથે (બે ભાગમાં ઉમેરો) અને છેલ્લે સૂકા ઘટકો સાથે આ પ્રક્રિયા પૂર્ણ કરો (બેટર જાડું થશે).
4. એક સ્વચ્છ બાઉલમાં, ઈંડાની સફેદીને ક્રીમ ઓફ ટાર્ટર સાથે જ્યાં સુધી સફેદી ફૂલીને ટોચ સુધી ન આવે ત્યાં સુધી હલાવો.
5. મોટા સ્પેટુલાથી ફેંટેલા ઈંડાની સફેદીને કેક બેટરમાં ધીમેથી ફોલ્ડ કરો. બેટરને કેક પેનમાં રેડો, ચમચીના પાછળના ભાગ અથવા ઓફસેટ સ્પેટુલાથી ઉપરના ભાગને સુંવાળું કરો.
6. પ્રીહિટેડ ઓવનમાં 35-45 મિનિટ માટે બેક કરો, અથવા કેકનો ઉપરનો ભાગ ડાર્ક ગોલ્ડન બ્રાઉન રંગનો થાય અને તપેલીની બાજુઓ પરથી છુટો પડી જાય ત્યાં સુધી બેક કરો (કેકમાં ટૂથપીક નાખવાથી (પાઈનેપલ નહીં) સાફ બહાર આવશે.
7. ઓવનમાંથી કાઢો અને વાયર રેક પર લગભગ 10 મિનિટ સુધી ઠંડું થવા માટે મૂકો. તપેલીની ધાર પર એક ધારદાર છરી ફેરવો અને પછી કેકને તમારી સર્વિંગ પ્લેટ પર ઉલટાવી દો.
8. ગરમા ગરમ પીરસો. આ કેક જે દિવસે બેક થાય તે દિવસે ખાવી શ્રેષ્ઠ રહે છે. પરંતુ બચેલા ભાગને ઢાંકીને બે દિવસ માટે રેફ્રિજરેટરમાં સ્ટોર કરી શકાય છે. ખાવી હોય ત્યારે માઇક્રોવેવમાં ફરીથી ગરમ કરો.

નોંધ: તૈયાર અનાનસના ટુકડાને બદલે, તમે 1 મધ્યમ તાજા અનાનસનો ઉપયોગ કરી શકો છો. અનાનસને છોલીને, કાપીને કોર કરો અને પછી 1/4 ઇંચ (.5 સે.મી.) ના ટુકડાઓમાં કાપો.

### ફૂટ ટાર્ટ

ફૂટ ટાર્ટ એ તાજા ફળો, ડિપ્લોમેટ ક્રીમ અથવા ક્રીમ ચેન્ટીલીનું મિશ્રણ છે જે મીઠી પેસ્ટ્રી બેકડ ટાર્ટ શેલની અંદર ભેગા થાય છે. આ 3 સંયોજનો આપણાં મોઢામાં મીઠાઈને ક્રીમી અને કન્ટ્રી હોવાનો અનુભવ કરાવે છે.

આના ટાર્ટ બનાવવા માટે વિવિધ પ્રકારના ફળોનો ઉપયોગ કરી શકાય છે, પરંતુ આપણે ધ્યાનમાં રાખવું જોઈએ કે તાજા ફળો કીમને પૂરક બનાવે છે અને જે ફળો ખૂબ પાણીવાળા હોય છે જેમ કે તરબૂચ અને સફરટેટીને વાપરવાના ટાળવા જોઈએ. જો પાણીવાળા ફળોનો ઉપયોગ કરવામાં આવે તો તે તરત જ ખાવા જોઈએ કારણ કે લાંબા સમય સુધી સંગ્રહ કરવાથી ટાર્ટ ભેજવાળા થઈ શકે છે. સ્ટ્રોબેરી, કેરી, પીચ, સફરજન, રાસ્પબેરી અને બ્લુબેરી વગેરે ફળો કીમ અને ટાર્ટ શેલને ખૂબ સારી રીતે પૂરક બનાવે છે અને તેથી તેને પ્રાધાન્ય આપવું જોઈએ.

રેસીપી નં. 21: ફૂટ ટાર્ટ	
સામગ્રી	જથ્થો
મીઠી પેસ્ટ	200 gm
વ્હીપ્ડ કીમ	100 gm
પેસ્ટ્રી કીમ	50 gm
વેનીલા અર્ક	10 ml
સફેદ ચોકલેટ	50 gm
સફરજન	100 gm
કેરી/સ્ટ્રોબેરી	150 gm
પિસ્તાની કાતરી	20 gm
ગ્લેઝ જેલ	20 gm



આકૃતિ 3.25: સફરજન પાઇ

## રીત

1. મીઠી પેસ્ટને 3 mm જાડાઈ સુધી પિન કરો.
2. સાદા કટરની મદદથી એક ગોળ ડિસ્ક કાપો જે ટાર્ટ મોલ્ડના વ્યાસ કરતા થોડી મોટી હોય.
3. ડિસ્કને ટાર્ટ મોલ્ડમાં મૂકો અને તેને તળિયે હળવેથી દબાવો અને તમારી આંગળીઓને મોલ્ડની બાજુઓ પર ખસેડો અને સમાન દબાણ લાગુ કરો જેથી કણક બધી બાજુઓ પર સમાન રીતે ફેલાય અને કણક અને ટાર્ટ વચ્ચે કોઈ હવા ભરવાની જગ્યા ન રહે.
4. થઈ ગયા પછી, છરીના પાછળના ભાગની મદદથી વધારાનો કણક કાપી નાખો.
5. દરેક શેલમાં ચોખાના દાણાની થેલીઓ મૂકો અને તેને 170 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર 12-15 મિનિટ માટે બ્લાઇન્ડ બેક કરો.
6. આ દરમિયાન કીમને ફ્રેટીને પેસ્ટ્રી કીમ અને વેનીલા અર્ક સાથે બ્લેન્ડ કરો.
7. એકવાર ટાર્ટ શેલ બેક થઈ જાય, પછી તેને ઠંડુ થવા દો. પેઇન્ટ બ્રશની મદદથી બેક કરેલા ટાર્ટ શેલ્સની અંદર પીગળેલી સફેદ ચોકલેટ ભરો અને સેટ થવા દો. આ ટાર્ટને ભીના થવાથી બચાવશે.
8. ચોકલેટ લાઇનવાળા ટાર્ટ શેલ્સની અંદર કીમ પાઇપ કરો.
9. ફળોને ઇચ્છિત આકારમાં કાપો અને કીમ પર સુંદર રીતે ગોઠવો.

10. પેઇન્ટ બ્રશની મદદથી ટાઈ શેલની કિનારીઓ પર કોલ્ડ જેલ ઝેઝ લગાવો.
11. ટાઈની કિનારીઓ પર પિસ્તા કાતરી ચોંટાડો.
12. છેલ્લે ફળો ઉપર કોલ્ડ ઝેઝ લગાવો અને તરત જ સર્વ કરો.

### તમે શું શીખ્યા?

આ સત્ર પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે આ કરી શકશો:

- મીઠાઈઓની તૈયારીનું વર્ણન કરો.
- મુઝ, સુફલ, બુલી, એપલ પાઇ, કેક અને ટાઈની ચર્ચા કરો અને તૈયાર કરો.

### પ્રાયોગિક અવલોકન

#### પ્રવૃત્તિ

#### તમારી પ્રગતિ તપાસો

##### A. બહુવિધ પસંદગીના પ્રશ્નો

1. મુઝ \_\_\_\_\_ હોઈ શકે છે
  - a) મીઠી
  - b) સ્વાદિષ્ટ
  - c) કડવી
  - d) મીઠી અને ખારી બંને
2. સબાયોન \_\_\_\_\_ નું બને છે
  - a) વ્હીપ્ડ કીમ
  - b) ઈંડા
  - c) બટર કીમ
  - d) લોટ
3. સુફલ \_\_\_\_\_ પીરસવામાં આવે છે
  - a) ગરમ કે ઠંડુ બંને
  - b) ફક્ત ઠંડુ
  - c) ફક્ત ગરમ
  - d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
4. સુફલ \_\_\_\_\_ શબ્દ ક્રિયાપદ "સોફ્ટીર" પરથી આવ્યો છે
  - a) ફ્રેન્ચ
  - b) ઇટાલિયન
  - c) અંગ્રેજી
  - d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
5. \_\_\_\_\_ ઠંડા લીંબુના સુફલનો આકાર આપે છે અને ધરાવે છે.
  - a) લેમન ઝેસ્ટ
  - b) વ્હીપ્ડ કીમ
  - c) જિલેટીન
  - d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં

##### B. ખાલી જગ્યા પૂરો

1. અનાનસની ઊંધી કેકની ઉત્પત્તિ \_\_\_\_\_ માં થઈ છે.
2. કીમ બુલી લાંબા સમય સુધી \_\_\_\_\_ તાપમાન પર શેકવામાં આવે છે.
3. કીમ કેરેમલને \_\_\_\_\_ તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે.
4. \_\_\_\_\_ એ તાજા ફળો, ડિપ્લોમેટ કીમ અથવા કીમ ચેન્ટીલીનું મિશ્રણ છે જેને મીઠી પેસ્ટ્રી બેકસ ટાઈ શેલમાં એસેમ્બલ કરવામાં આવે છે
5. \_\_\_\_\_ પેસ્ટ્રીનો ઉપયોગ એપલ પાઇ બનાવવા માટે થાય છે.

C. વિધાન સાચું છે કે ખોટું તે ચિહ્નિત કરો.

1. સોફલીર એટલે ઉપર ફૂલવું.
2. કીમ બુલી એક ક્લાસિક સ્વિસ મીઠાઈ છે.
3. બ્લો ટોચની મદદથી ખાંડનું કારામેલાઇઝેશન કરવામાં આવે છે.
4. ફૂટ ટાઈ તૈયાર કરવા માટે ભેજનું પ્રમાણ વધુ હોય તેવા ફળોનો ઉપયોગ થાય છે.
5. ઠંડા સુફલને શેકવામાં આવે છે.

### સત્ર 3: મીઠાઈઓ માટે ગાર્નિશ/સજાવટની તૈયારી

દરેક મીઠાઈને વધુ આકર્ષક બનાવવા માટે તેને શણગારવાની અથવા ગાર્નિશ કરવાની જરૂર છે. ગાર્નિશ અને સજાવટની સામગ્રી ખાદ્ય હોવી જોઈએ અને તે અંતમા તૈયાર મીઠાઈને પૂરક બનાવવી જોઈએ. તે ચોકલેટ, કીમ, ફળો, બદામ, ટ્યૂઇલ, મેરીગ્યુ, જડીબુટ્ટીઓ વગેરે જેવા વિવિધ ઘટકોમાંથી બનાવી શકાય છે. ચાલો નીચે કેટલાક સામાન્ય ગાર્નિશની ચર્ચા કરીએ:

ચોકલેટ સિગાર અને સ્લેબ

ટ્યૂઇલ

ટ્યૂઇલ એક પાતળી કમાનવાળી વેફર છે જે ક્રિસ્પી હોય છે અને મીઠી અથવા સ્વાદિષ્ટ હોઈ શકે છે. તે ફેન્ય શબ્દ છે જેનો અર્થ ટાઇલ થાય છે અને તે કમાનવાળી છતની ટાઇલ્સ જેવો દેખાય છે. તે લોટ, માખણ, ખાંડ, દૂધ અને/અથવા ઇંડાના મિશ્રણથી પેસ્ટ બનાવવામાં આવે છે. આ પેસ્ટને નોન-સ્ટીક બેકિંગ પેપર અથવા સિલ્પટ પર ફેલાવીને બેક કરવામાં આવે છે. જ્યારે તે હજુ પણ ગરમ હોય છે, ત્યારે તે લવચીક હોય છે પરંતુ ઠંડુ થવા પર તે બરડ અને ક્રિસ્પી બની જાય છે. શેફ તેનો ઉપયોગ તેને સખત થાય તે પહેલાં અનન્ય આકારમાં મોલ્ડ કરવા માટે કરે છે. તેને કાં તો ટ્યુબની જેમ ફેરવવામાં આવે છે અથવા પાઇપ પર વળાંક આપવામાં આવે છે અથવા તો કટરથી કાપીને અનોખી સજાવટ પણ બનાવવામાં આવે છે. પાતળી ફેલાવેલી પેસ્ટને બદામ, કાજુ, મગફળી અથવા હેઝલનટ વગેરે જેવા કાપેલા બદામ અથવા ખસખસ, તલ જેવા બીજ સાથે પણ છાંટી શકાય છે જેથી તેને વધુ રસપ્રદ બનાવી શકાય.

સાદા ટ્યૂઇલ

રેસીપી નં. 22: સાદા ટ્યૂઇલ	
સામગ્રી	જથ્થો
લોટ	55 gm
કેસ્ટર સુગર	150 gm
ઇંડાની સફેદી	90 gm
પીગળેલું બટર	120 gm
વેનીલા અર્ક	10 ml

આકૃતિ. 3.26: સાદા ટ્યૂઇલ

## રીત

1. ઈંડાનો સફેદ ભાગ અને ખાંડ ઓગળી જાય ત્યાં સુધી ફેંટો. ઓગાળેલું માખણ ઉમેરો અને લોટમાં મિક્સ કરો. વેનીલા અથવા પસંદગીનો અન્ય કોઈ સ્વાદ ઉમેરો.
2. બેટરને 4-5 કલાક માટે રેફ્રિજરેટરમાં રાખો.
3. ઓવનને 170 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર સેટ કરો
4. નોન-સ્ટીક બેકિંગ પેપરથી બેકિંગ ટ્રે તૈયાર કરો. બેટરને સિલ્પટ અથવા નોન-સ્ટીક બેકિંગ પેપર પર ચમચીના પાછળના ભાગથી ગોળાકાર ગતિમાં અને શક્ય તેટલું પાતળું ફેલાવો.
5. ઓવનમાં 170 ડિગ્રી પર 7-8 મિનિટ માટે બાજુઓ પર હળવા ગોલ્ડન રંગના થાય ત્યાં સુધી બેક કરો. ટ્રાયલ તરીકે થોડા ટુકડા કરો અને પછી બાકીના બેચનો ઉપયોગ કરો.
6. બેક થઈ ગયા પછી, ઓવનમાંથી બહાર કાઢો. ઓફસેટ સ્પેટુલાની મદદથી ટ્યૂઇલને ઉપાડો અને તેને રોલિંગ પિન, પાઇપ અથવા ગોળ ટ્રે પર મૂકો જેથી તેને કમાનવાળા ટાઇલનો આકાર મળે.
7. આને શંકુ અથવા 2 ખુલ્લી બાજુઓવાળા સિલિન્ડર જેવો આકાર પણ આપી શકાય છે. શંકુ અને સિલિન્ડર ફળો અને પેસ્ટ્રી કીમથી ભરી શકાય છે.
8. બેક કરેલા ટ્યૂઇલને ઓરડાના તાપમાને હવાચુસ્ત કન્ટેનરમાં સંગ્રહિત કરવા જોઈએ.

## ફળો

કેરી, તરબૂચ, કીવી, સ્ટ્રોબેરી, બ્લુબેરી, રાસ્પબેરી, ડ્રેગન ફ્રૂટ, સ્ટાર ફ્રૂટ, પાઈનેપલ વગેરે જેવા વિવિધ પ્રકારના ફળોનો ઉપયોગ કોઈપણ મીઠાઈ, કેક અથવા પેસ્ટ્રીને સજાવવા માટે કરી શકાય છે. વાનગીને પૂરક બનાવવા માટે તેને વિવિધ આકાર અને કદમાં કાપી શકાય છે. સફરજન અને કેળા જેવા તાજા ફળોનો ઉપયોગ કરતી વખતે સાવચેત રહેવું જોઈએ કારણ કે તે ખૂબ જ સરળતાથી ઓક્સિડાઇઝ થઈ જાય છે અને આ તેમને અપ્રિય અને અપ્રિય બનાવી શકે છે.



આકૃતિ 3.27: ફળો

કાપ્યા પછી તરત જ તમે તેમને લીંબુના રસથી બ્રશ કરી શકો છો અથવા પારદર્શક જેલથી ચમકાવી શકો છો. નરમ અને કઠણ ફળોનું મિશ્રણ મીઠાઈઓમાં રસપ્રદ રચના ઉમેરી શકે છે.

## સૂકો મેવો

મીઠાઈઓ અને કેકને સજાવવામાં સૂકો મેવો ઘણી વૈવિધ્યતા ઉમેરે છે. તેમને મુખ્યત્વે શેકવામાં આવે છે અને આઈસ્ક્રીમ, પુડિંગ્સ વગેરે જેવી ઘણી મીઠાઈઓ પર છાંટવામાં આવે છે અને કેકની બાજુઓ પર પણ લગાવવામાં આવે છે, ઉદાહરણ તરીકે કાજુના ટુકડા, બદામના ટુકડા, સમારેલા હેઝલનટ અથવા નિબ્સ વગેરે. બદામનો ઉપયોગ ટ્યૂઇલ, બટરસ્કોચ બનાવવા માટે પણ થઈ શકે છે જેનો ઉપયોગ કેકને સજાવવા માટે પણ થાય છે. ગાર્નિશિંગ ઉપરાંત, તેઓ કન્ટ્રીનેસ અથવા ક્રિસ્પ ટેક્સચર ઉમેરે છે અને મીઠાઈના પોષણ મૂલ્યમાં વધારો કરે છે.



આકૃતિ 3.28: સૂકો મેવો

### ક્રીમ

ક્રીમને મધ્યમ અથવા કડક ટોચ પર ફેંટવામાં આવે છે અને પછી સંદગીના નોઝલ સાથે ફીટ કરેલી પાઇપિંગ બેગમાં મૂકવામાં આવે છે. ક્રીમ પછી મીઠાઈઓ અથવા કેક પર ફેન્સી રીતે સજાવવા માટે પાઇપ કરવામાં આવે છે. વ્હીપ્ડ ક્રીમ અને બટર ક્રીમનો ઉપયોગ સામાન્ય રીતે કેકને સજાવવા માટે થાય છે જેનથી તેને સ્વાદિષ્ટ અને રંગીન બનાવી શકાય છે. આજકાલ બજારમાં વિવિધ પ્રકારના ફેન્સી પાઇપિંગ નોઝલ ઉપલબ્ધ છે જેનો ઉપયોગ કપ કેક અને અન્ય મીઠાઈઓને સજાવવા માટે થઈ શકે છે.



આકૃતિ 3.29: ક્રીમ

### મેરીંગ્યુ

મેરીંગ્યુ મૂળભૂત રીતે ઈંડાની સફેદી અને ખાંડને ફેંટીને બનાવવામાં આવે છે જેને સીધા મીઠાઈ પર લગાવી શકાય છે અથવા બેકિંગ શીટ પર લગાવી શકાય છે અને રાત્રે ગરમ ઓવનમાં સૂકવી શકાય છે. સૂકાયા પછી તે હળવું અને ક્રિસ્પી બને છે. ત્યારબાદ તેનો ઉપયોગ વિવિધ મીઠાઈઓ અને કેક પર તેને સજાવવા માટે કરી શકાય છે. મેરીંગ્યુના ત્રણ પ્રકાર છે જેમ કે ઇટાલિયન, ફ્રેન્ચ અને સ્વિસ અને આ દરેક પ્રકારની મીઠાઈની તૈયારી અને કન્ફેક્શનરીમાં ઉપયોગ કરવાની પોતાની પદ્ધતિઓ છે.




આકૃતિ. 3.30: મેરીંગ્યુ

### ઇટાલિયન મેરીંગ્યુ


ઇટાલિયન મેરીંગ્યુ બે તબક્કામાં બનાવવામાં આવે છે: પહેલા તબક્કામાં ઈંડાની સફેદીને થોડી માત્રામાં ખાંડ સાથે ફેંટવામાં આવે છે, અને બીજા તબક્કામાં, ઈંડાની સફેદીને ફેંટતી વખતે 117 ડિગ્રી સેલ્સિયસ તાપમાને રાંધેલી ગરમ ખાંડની ચાસણી ઉમેરવામાં આવે છે.

મેરીગ્યુ કડક થઈ જાય અને બાઉલમાં ઠંડુ ન થાય ત્યાં સુધી ફેંટવાનું ચાલુ રહે છે. ઠંડુ થયા પછી, મેરીગ્યુને મુઝ, બટર ક્રીમ જેવા વિવિધ મિશ્રણોમાં ફોલ્ડ કરવામાં આવે છે અથવા તેનો ફેન્ય મેકરન બનાવવા માટે આધાર તરીકે ઉપયોગ થાય છે. આ મેરીગ્યુ સૂકા મેરીગ્યુ બનાવવા માટે યોગ્ય નથી, જોકે તેનો ઉપયોગ મોટે ભાગે પોલિશ બ્રિઓચેસ, બેકડ અલાસ્કા (આઈસ્ક્રીમ અને સ્પોન્જ કેક) ને શણગારવામાં અને તેને હળવા અને ફલફી બનાવવા માટે સ્વાદવાળા મુઝમાં ઉમેરવામાં આવે છે.

રેસીપી નં. 23: ઇટાલિયન મેરીગ્યુ	
સામગ્રી	જથ્થો
ઈંડાની સફેદી	100 gm
કેસ્ટર સુગર	20 gm
પાણી	80 ml
કેસ્ટર ગર	180 g
મીઠું	pinch



આકૃતિ. 3.31: ઇટાલિયન મેરીગ્યુ



### રીત


1. ઓવનને 90 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર પ્રીહિટ કરો. બેકિંગ શીટને સિલ્વેટ અથવા નોન-સ્ટીક પેપરથી લાઇન કરો. ખાતરી કરો કે વ્હિસ્ક અને બાઉલ ક્રોઈપણ ગ્રીસ અને પાણીથી મુક્ત છે કારણ કે તે મેરીગ્યુને બગાડે છે.
2. પાણીમાં 180 g ખાંડ ઓગાળીને 117-119 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર ઉકાળો (કેન્ડી થર્મોમીટરથી તપાસો).
3. જ્યારે ચાસણીનું તાપમાન 110 ડિગ્રી સેલ્સિયસ સુધી પહોંચે ત્યારે સ્ટેન્ડ મિક્સરમાં ઈંડાની સફેદીને 20 g ખાંડ અને ચપટી મીઠું નાખીને વ્હિસ્ક એટેચમેન્ટ વડે 3ની ગતિએ ફેંટવાનું શરૂ કરો.

4. જ્યારે ચાસણીનું જરૂરી તાપમાન પ્રાપ્ત થઈ જાય, ત્યારે ખૂબ જ કાળજીપૂર્વક તેને વાટકીની બાજુઓથી પાતળા, સ્થિર પ્રવાહમાં આંશિક રીતે ફેંટેલા ઈંડાના સફેદ ભાગ પર રેડો, ચાસણી વ્હિસ્કને સ્પર્શ ન કરે તેનું ધ્યાન રાખો અને મેરીંગ્યુ કડક અને ચમકદાર ન થાય ત્યાં સુધી સતત હલાવતા રહો. જ્યારે તમે વ્હિસ્ક ઉપાડો છો, ત્યારે મિશ્રણ મજબૂત ટોચ પર હોવું જોઈએ.
5. 2 મિનિટ પછી સ્પીડ 2 સુધી ઘટાડો અને બીજી એક કે બે મિનિટ માટે હલાવો.
6. મેરીંગ્યુ તૈયાર થઈ જાય પછી, તેનો ઉપયોગ મેકરન, મુઝ અને અન્ય ઠંડી મીઠાઈઓ બનાવવા માટે કરો.

#### a. ફેન્ય મેરીંગ્યુ

આ બનાવવા માટે સૌથી સરળ મેરીંગ્યુ છે. પ્રથમ તબક્કામાં, ઈંડાના સફેદ ભાગને થોડું મીઠું, કીમ ઓફ ટાર્ટાર/યૂનો રસ, સફેદ વાઇન વિનેગર સાથે હળવેથી ફેંટવામાં આવે છે. આ મેરીંગ્યુને તૂટી પડતું અટકાવે છે. એકવાર થોડું ફીણ આવવાનું શરૂ થાય પછી નિયમિત અંતરાલે ચમચી દ્વારા કેસ્ટર સુગર ઉમેરવામાં આવે છે. બધી ખાંડ ઉમેરવામાં ન આવે અને મેરીંગ્યુ બમણું થઈ જાય અને તેજસ્વી અને ચમકદાર બને ત્યાં સુધી ફેંટવાનું ચાલુ રહે છે. પછી તેને બેકિંગ શીટ પર પાઈપ કરવામાં આવે છે અને ગરમ ઓવનમાં રાતોરાત સૂકવવા દેવામાં આવે છે. તમે જરૂર મુજબ રંગો અને સ્વાદ ઉમેરી શકો છો. ફેન્ય મેરીંગ્યુનો ઉપયોગ સુફલ અને મુઝ જેવી મીઠાઈઓ માટે આધાર તરીકે પણ થઈ શકે છે અને એન્જલ કેક જેવું ફલફી સ્પોન્જ બનાવવા માટે પણ વાપરી શકાય છે.

રેસીપી નં. 24: ફેન્ય મેરીંગ્યુ	
સામગ્રી	જથ્થો
ઈંડાની સફેદી	100 gm
કેસ્ટર સુગર	175 gm
મીઠું	ચપટી
સફેદ સરકો/લીંબુનો રસ	5 ml
આઈસિંગ સુગર	25 gm



આકૃતિ. 3.32: ફેન્ય મેરીંગ્યુ

#### રીત


1. ઓવનને 90 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર પહેલાથી ગરમ કરો. બેકિંગ શીટને સિલ્વેટ અથવા નોન-સ્ટીક પેપરથી ઢાંકી દો. ખાતરી કરો કે વ્હિસ્ક અને બાઉલમાં કોઈ પણ પ્રકારના ગ્રીસ અને પાણી ન હોય કારણ કે તે મેરીંગ્યુને બગાડે છે.
2. ઈંડાની સફેદી, સરકો અને મીઠું મધ્યમ ગતિએ જ્યાં સુધી તે મજબૂત અને ફીણવાળું ન બને ત્યાં સુધી મિક્સ કરો. કેસ્ટર સુગરમાં ચમચી-ચમચી ઉમેરી ધીમે ધીમે હલાવો જ્યાં સુધી બધી ખાંડ ઓગળી ન જાય.

- ખાંડ સંપૂર્ણપણે ઓગળી જાય અને સફેદ ભાગ કડક અને ચમકદાર ન થાય ત્યાં સુધી હલાવતા રહો. જ્યારે તમે વ્હિસ્ક ઉપાડો છો, ત્યારે મિશ્રણ મજબૂત શિખરો પકડી રાખશે.
- ચાળેલી આઈસિંગ સુગરને વળે તેવા સ્પેટુલાનો ઉપયોગ કરીને ઝડપથી અને કાળજીપૂર્વક ફોલ્ડ કરો, મેરીંગ્યુ ડિફ્લેટ ન થાય તેનું ધ્યાન રાખો.
- મેરીંગ્યુને નોઝલ લગાવેલી પાઈપિંગ બેગમાં ચમચીથી ભરો. ટ્રે પર ઇચ્છિત આકારમાં પાઇપ કરો. ઓવનમાં 90 ડિગ્રી પર 2-4 કલાક અથવા આખી રાત 50-60 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર ઓવનમાં બેક કરો. ઠંડુ કરો અને હવા ચુસ્ત કન્ટેનરમાં સ્ટોર કરો.

### b. સ્વિસ મેરીંગ્યુ

આ મેરીંગ્યુ ઇંડાની સફેદી અને ખાંડને ડબલ બોઈલર પર ગરમ કરી (40-45 ડિગ્રી સે.) સુધી રાંધીને બનાવવામાં આવે છે. આ પ્રક્રિયા ખાંડને ઝડપથી ઓગળવામાં મદદ કરે છે અને નાના મેરીંગ્યુ અને સજાવટ બનાવવા માટે શ્રેષ્ઠ રીતે ઉપયોગમાં લેવાય છે.

રેસીપી નં. 25: સ્વિસ મેરીંગ્યુ	
સામગ્રી	જથ્થો
ઈંડાની સફેદી	100 gm
કેસ્ટર સુગર	200 gm
આઈસિંગ સુગર	For dusting



આકૃતિ. 3.33: સ્વિસ મેરીંગ્યુ

### રીત

- ઓવનને 70 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર પ્રીહિટ કરો. બેકિંગ શીટને સિલ્વેટ અથવા નોન-સ્ટીક પેપરથી લાઇન કરો. ખાતરી કરો કે વ્હિસ્ક અને બાઉલ ગ્રીસ અને પાણીથી મુક્ત છે કારણ કે તે મેરીંગ્યુને બગાડે છે.
- મધ્યમ તાપ પર પાણી સાથે સોસપેન મૂકો.
- મિક્સિંગ બાઉલમાં ઈંડાનો સફેદ ભાગ અને કેસ્ટર સુગર મૂકો અને આ બાઉલને ડબલ બોઈલર પર મૂકો. ઈંડાનો સફેદ ભાગ અને કેસ્ટર સુગરને સતત અને જોરજોરથી હાથથી હલાવો જ્યાં સુધી બધી ખાંડ ઓગળી ન જાય અને ગરમીને કારણે ઈંડાનો સફેદ ભાગ પાકી ન જાય તેનું ધ્યાન રાખો. મિશ્રણને 45 ડિગ્રી સેલ્સિયસ સુધી ગરમ કરો.

4. બાઉલને મશીનમાં ખસેડો અને સફેદ ભાગ કડક અને ચમકદાર ન થાય ત્યાં સુધી 3 નંબરની ગતિએ હલાવો. જ્યારે તમે વ્હિસ્ક ઉપાડો છો, ત્યારે મિશ્રણ મજબૂત ટોચ પકડી રાખશે.
5. મેરીંગ્યુને નોઝલ સાથે ફીટ કરેલી પાઇપિંગ બેગમાં ચમચીથી નાખો. ટ્રે પર ઇચ્છિત આકાર અને કદમાં પાઇપ કરો. મેરીંગ્યુને આઈસિંગ સુગરથી છૂંદો અને ઓવનમાં 90 ડિગ્રી પર કદના આધારે 2-4 કલાક અથવા 50-60 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર આખી રાત બેક કરો.
6. બેક થઈ ગયા પછી, ઠંડુ કરો અને હવાચુસ્ત કન્ટેનરમાં સ્ટોર કરો. મીઠાઈઓ અને કેકને સજાવવા માટે તેનો ઉપયોગ કરો.



Fig. 3.34: .....

### તમે શું શીખ્યા?

આ સત્ર પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે આ કરી શકશો:

- મીઠાઈઓને સજાવવા માટે વપરાતા ગાર્નિશનું વર્ણન કરો.
- ટ્યૂઇલ, મેરીંગ્યુ, ફળ અને બદામના ગાર્નિશની ચર્ચા કરો અને તૈયાર કરો.

### પ્રાયોગિક અવલોકન

#### પ્રવૃત્તિ

#### તમારી પ્રગતિ તપાસો

##### A. બહુવિધ પસંદગીના પ્રશ્નો

1. ટ્યુઇલ શબ્દ ..... શબ્દ પરથી આવ્યો છે
 

a) ફેન્ય	b) ઇટાલિયન
c) અંગ્રેજી	d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
2. સફરજન અને કેળા પર લીંબુનો રસ લગાવવામાં આવે છે જેથી તે \_\_\_\_\_
 

a) પાકે નહીં	b) ઓક્સિડેશન
c) બગાડ	d) સ્ટીલિંગ
3. સૂકો મેવો \_\_\_\_\_ ઉમેરે છે
 

a) કરકરાપણું	b) પોષણ મૂલ્ય
c) કડક	d) ઉપરોક્ત બધા
4. મીઠાઈઓ પર વ્હીફ ક્રીમ નાખવા માટે ..... નો ઉપયોગ થાય છે
 

a) પાઇપિંગ નોઝલ	b) પાઇપિંગ બેગ
c) સ્પેટુલા	d) બંને a અને b
5. મેરીંગ્યુ ઇંડાની સફેદીને અને \_\_\_\_\_ ને ફેંટીને બનાવવામાં આવે છે
 

a) ખાંડ	b) વ્હીફ ક્રીમ
c) જિલેટીન	d) ચોકલેટ

##### B. ખાલી જગ્યા પૂરો

1. \_\_\_\_\_ મેરીઝ્યુ બનાવવું એ બધા મેરીઝ્યુમાં સૌથી સરળ છે.
2. મેરીઝ્યુના 3 મૂળભૂત પ્રકારો \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ અને સ્વિસ છે.
3. સ્વિસ મેરીઝ્યુને સૌપ્રથમ \_\_\_\_\_ ઉપર ગરમ થાય ત્યાં સુધી રાંધવામાં આવે છે.
4. મીઠાઈઓને વધુ આકર્ષક બનાવવા માટે \_\_\_\_\_ કરવામાં આવે છે.
5. ઠંડુ થયા પછી ટ્યુઇલ બરડ અને \_\_\_\_\_ બને છે.

C. વિધાન સાચું છે કે ખોટું તે ચિહ્નિત કરો.

1. ફ્રેન્ચ મેરીઝ્યુનો ઉપયોગ ફ્લફી સ્પંજ બનાવવા માટે કરી શકાય છે.
2. ઇટાલિયન મેરીઝ્યુ ત્રણ તબક્કામાં બનાવવામાં આવે છે.
3. ટ્યુઇલ એ પાતળી કમાનવાળી વેફર છે જે ફિસ્પી હોય છે અને મીઠી અથવા સ્વાદિષ્ટ હોઈ શકે છે.
4. સૂકાયા પછી, મેરીઝ્યુ નરમ બની જાય છે.
5. ઇટાલિયન મેરીઝ્યુ તૈયારીના બીજા તબક્કામાં, ખાંડની ચાસણી 150 ડિગ્રી સેલ્સિયસ તાપમાને રાંધવામાં આવે છે.

### સત્ર 4: બેઝિક કેકની તૈયારી

#### બેઝિક સ્પોન્જ અને મુઝ કેક


કેક એ મીઠાઈનો એક પ્રકાર છે જે સામાન્ય રીતે લોટ, માખણ, ખાંડ, ઈંડા અને ક્રીમથી બનાવવામાં આવે છે. તે સામાન્ય રીતે કદમાં મોટી હોય છે અને તેથી તેને ટુકડાઓમાં કાપીને પીરસવામાં આવે છે. કેકમાંથી કાપેલા ટુકડા સામાન્ય રીતે પેસ્ટ્રી કહેવાતા હોય છે જે આખી કેકના નાના ભાગો હોય છે. સમય જતાં, કેક બનાવવાની પ્રક્રિયામાં ધરખમ ફેરફાર થયા છે, જેમાં ખૂબ જ જૂના ક્લાસિક્સ જે સંપૂર્ણપણે હાથથી બનાવવામાં આવતા હતા તેનાથી લઈને આધુનિક કેક સુધીનો સમાવેશ થાય છે જે તેમને બનાવવા માટે આધુનિક મશીનો, મોલ્ડ અને ઓવનનો ઉપયોગ કરે છે ઉપર જણાવેલ ઘટકોનો ઉપયોગ સામાન્ય રીતે કેક બનાવવામાં થાય છે, જો કે ફળો, ફળોની પ્યુરી, બદામ, અખરોટની પેસ્ટ અને આવા વધુ ઘટકોનો ઉપયોગ આખી કેક ડિઝાઇન કરવા માટે થઈ શકે છે. એક લાક્ષણિક કેક સ્પોન્જ, ફિલિંગ, આઈસિંગ અને ગાર્નિશથી બનેલી હોય છે. આપણે નીચે કેટલાક મૂળભૂત સ્પોન્જ અને મુઝ કેક વિશે શીખીશું.



આકૃતિ 3.35: .....

#### a) સ્પોન્જ કેક

સ્પોન્જ કેક પોતે જ એક એવી કેક છે જે ખાઈ શકાય છે અને તેને ક્રીમ, ફળો, બદામ વગેરે સાથે સ્તરોમાં અને બરફમાં થીજાવીને કેકની ઘણી જાતો બનાવી શકાય છે. સ્પોન્જ કેક પરંપરાગત રીતે ઈંડા, લોટ, ખાંડ અને બેકિંગ પાવડર અથવા સોડાથી બનાવવામાં આવે છે, જો કે ઈંડા વિના પણ ઘણા સ્પોન્જ બનાવવામાં આવે છે જે લોકપ્રિય થઈ રહ્યા છે. બધા સ્પોન્જ સ્વાદ અને રચનામાં અલગ અલગ હોય છે કારણ કે વિવિધ ઘટકો અને માત્રામાં ઉપયોગમાં લેવાય છે પરંતુ સ્પોન્જની મૂળભૂત આવશ્યકતાઓ સમાન હોય છે એટલે કે તે નરમ, હળવી અને સારી રીતે ગૂંથેલી રચનામાં બનેલી હોવી જોઈએ.

સામગ્રી	જથ્થો	
ઈંડાની જરદી	200 gm	 
કેસ્ટર સુગર	500 gm	
વેનીલા અર્ક	10 ml	
ચાળેલો લોટ	125 gm	
કોર્ન ફ્લોર	125 gm	
ઈંડાની સફેદી	300 gm	
મીઠું	ચપટી	

આકૃતિ. 3.36: સ્પોન્જ કેક

### રીત

1. 6 ઇંચ વ્યાસ અને 2 ઇંચ ઊંચાઈવાળા બેકિંગ પેનને ગ્રીસ કરો. જો એલ્યુમિનિયમ મોલ્ડનો ઉપયોગ કરી રહ્યા છો તો તળિયે બટર પેપર લગાવો.
2. ઓવનને કન્વેક્શનમાં 160 ડિગ્રી સેલ્સિયસ અથવા ડેક ઓવનમાં 180 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર સેટ કરો.
3. બારીક ચાળણીનો ઉપયોગ કરીને લોટને 2-3 વાર ચાળી લો. જો ચોકલેટ સ્પોન્જ બનાવતા હોવ તો 125 g લોટને બદલે 125 g કોકો પાવડર લો.
4. સ્ટેન્ડ મિક્સરનો એક સ્વચ્છ બાઉલ લો અને તેમાં 10 ઈંડાની જરદી, ખાંડ અને વેનીલા નાખો. મધ્યમ ગતિએ 2 મિનિટ માટે ફેંટો અને પછી સ્પીડ 3 સુધી વધારો અથવા ઝડપથી ફેંટો અને ફિક્કી અને રિબન જેવી સુસંગતતા ન મળે ત્યાં સુધી ફેંટો. લોટના મિશ્રણને જરદીમાં કાળજીપૂર્વક ફોલ્ડ કરો.
5. થઈ ગયા પછી, મિશ્રણને બાજુ પર રાખો. મિક્સરના બીજા બાઉલમાં 10 ઈંડાની સફેદી અને એક ચપટી મીઠું નાખો અને તેમને સખત ટોચ બને ત્યાં સુધી તીવ્ર ગતિએ ફેંટો.
6. ઈંડાની સફેદીને જરદીના મિશ્રણમાં કાળજીપૂર્વક ફોલ્ડ કરો અને ખાતરી કરો કે આખું મિશ્રણ ડિફ્લેટ ન થાય.

7. ઈંડાનો સફેદ ભાગ ફોલ્ડ થઈ જાય પછી, મિશ્રણને કાળજીપૂર્વક તૈયાર કરેલા કેક મોલ્ડમાં રેડો અને કન્વેક્શનમાં 170 ડિગ્રી અને ડેક ઓવનમાં 180 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર 15-20 મિનિટ માટે બેક કરો. કેક તૈયાર છે કે નહીં તે તપાસવા માટે તેમાં છરી અથવા દૂધપીક દાખલ કરો.

વ્યાપારી રીતે ઘણી બેકરીઓ સ્પોન્જ બનાવતી વખતે કેક જેલનો ઉપયોગ કરે છે જે એક સ્ટેબિલાઇઝર છે જેથી ફેટેલા ઈંડા ડિફ્લેટ ન થાય અને ઈંડા (જરદી અને સફેદ ભાગ) ને અલગ કરવાને બદલે તે બધાને એકસાથે ફેટી શકાય.

**b. જેનોઈઝ સ્પોન્જ**

તેને જેનોવેઝ કેક પણ કહેવામાં આવે છે જે ઇટાલીના જેનોઆ શહેર પરથી નામ આપવામાં આવ્યું છે. બેકિંગ સોડા અથવા બેકિંગ પાવડર જેવા કોઈપણ રાસાયણિક ખમીર એજન્ટનો ઉપયોગ કરવાને બદલે, ઈંડા અને ખાંડને મશીનમાં વાયર વ્હિસ્ક વડે મધ્યમથી ઉચ્ચ ગતિએ ફેટવામાં આવે છે જેથી તેમાં શક્ય તેટલી હવા ભરાય અને પછી લોટને ફોલ્ડ કરવામાં આવે અને છેલ્લે ઓગાળેલા માખણને ફોલ્ડ કરવામાં આવે, જેથી બેટર ડિફ્લેટ ન થાય. પછી તેને પેન અથવા શીટ ટ્રેમાં શેકવામાં આવે છે.

રેસીપી નં. 27: વેનીલા જેનોઈઝ સ્પોન્જ	
સામગ્રી	જથ્થો
આખું ઈંડું	200 gm
વેનીલા અર્ક	20 ml
દાણાદાર ખાંડ	120 gm
લોટ	120 gm
મીઠા વગરનું બટર	35 gm



આકૃતિ. 3.37: વેનીલા જેનોઈઝ સ્પોન્જ

**રીત**

1. 6 ઇંચ વ્યાસ અને 2 ઇંચ ઊંચાઈવાળા બેકિંગ પેનને ગ્રીસ કરો. જો એલ્યુમિનિયમ મોલ્ડનો ઉપયોગ કરી રહ્યા છો તો તળિયે બટર પેપર લગાવો.
2. ઓવનને કન્વેક્શનમાં 160 ડિગ્રી સેલ્સિયસ અથવા ડેક ઓવનમાં 180 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર સેટ કરો.
3. બારીક ચાળણીનો ઉપયોગ કરીને લોટને 2-3 વાર ચાળી લો. જો ચોકલેટ જીનોઇસ બનાવી રહ્યા છો તો 30g લોટને બદલે 30g કોકો પાવડર લો.
4. સ્ટેન્ડ મિક્સરનો એક સ્વચ્છ બાઉલ લો અને તેમાં 200g ઈંડા નાખો.
5. ડબલ બોઈલર બનાવવા માટે મધ્યમ તાપ પર પાણી ભરેલા સોસ પેન મૂકો. પેન મિક્સર બાઉલના બેઝને પકડી શકે તે રીતે ગરમ કરો. પેન પર મિક્સર બાઉલ મૂકો અને ખાતરી કરો કે પેનનો બેઝ પેનમાં રહેલા પાણીને સ્પર્શતો નથી. બાઉલમાં ખાંડ અને વેનીલા નાખો અને હાથના વ્હિસ્કરથી બધી ખાંડ ઓગાળી જાય અને ઈંડા 40 ડિગ્રી તાપમાન અથવા સ્પર્શ કરવા માટે ગરમ થાય ત્યાં સુધી હલાવો.

6. ડબલ બોઈલરમાંથી બાઉલ કાઢો અને તેને વ્હિસ્ક એટેચમેન્ટ વડે મશીનમાં ફિટ કરો. મધ્યમથી ઊંચી ગતિએ હલકું, ફીણવાળું અને કડક થાય ત્યાં સુધી ફેંટો. તેનું કદ બમણું થઈ ગયું હોવું જોઈએ અને રિબનની જેવી સુસંગતતા બનવી જોઈએ.
7. મશીનમાંથી બાઉલ કાઢો અને નાના નાના ટુકડાઓમાં લોટ ઉમેરવાનું શરૂ કરો. લોટને કાપીને ફોલ્ડ કરો અને તેને હલાવો નહીં કારણ કે તેનાથી ઈંડાનું મિશ્રણ ડિફલેટ થશે.
8. છેલ્લે બાઉલની બાજુઓમાંથી ઓગાળેલું માખણ રેડો અને તેને હળવેથી ફોલ્ડ કરો જેથી માખણ સમાવિષ્ટ ન થાય ત્યાં સુધી બાજુઓ મધ્યમાં રહે.
9. તૈયાર કરેલા કેક ટીનમાં બેટર રેડો.
10. ગેસ અથવા ડેક ઓવનમાં 180 ડિગ્રી પર અને કન્વેક્શન અથવા રોટરી ઓવનમાં 160 ડિગ્રી પર 10-15 મિનિટ માટે બેક કરો. સ્પોન્જ તૈયાર છે કે નહીં તે ચકાસવા માટે તેમાં છરી અથવા ટ્રાયપીક નાખો. તેને હળવા ગોલ્ડન બ્રાઉન રંગ થાય ત્યાં સુધી બેક કરવું જોઈએ.
11. ઓવનમાંથી મોલ્ડ કાઢો, ૫ મિનિટ માટે રહેવા દો અને પછી સ્પોન્જને હળવેથી ડિમોલ્ડ કરો.
12. વાયર રેક પર ઠંડુ કરો, પ્લાસ્ટિક રેપથી ઢાંકી દો અને તેનો વધુ ઉપયોગ થાય ત્યાં સુધી રેફ્રિજરેટ કરો.

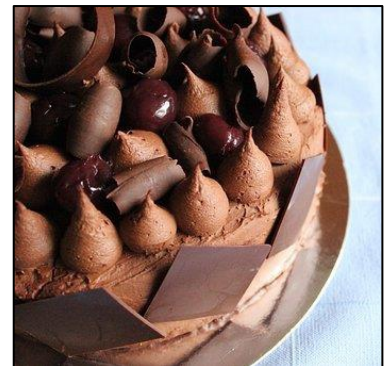
### c. ક્રીમ કેક

ક્રીમ કેક વિવિધ પ્રકારના સ્પોન્જથી બનાવવામાં આવે છે, જે તાજા ફેંટેલા ડેરી અથવા નોન-ડેરી ક્રીમથી લેયર કરેલા હોય છે, અને જામ, કોમ્પોટ્સ, ફળો, ચોકલેટ ગાનાચે વગેરેથી ફલેવર કરેલા હોય છે. એક બેઝિક વેનીલા ક્રીમ કેક વેનીલા સ્પોન્જથી બનાવવામાં આવે છે જેમાં ક્રીમ ચેન્ટીલીથી લેયર કરવામાં આવે છે અને ઉપર અને બાજુઓ પર વધુ ક્રીમ લગાવીને બરફ જેવું ઠંડુ કરવામાં આવે છે. તેને બદામ, ચોકલેટ, ક્રીમના જેવા વિવિધ ગાર્નિશથી સજાવી શકાય છે, અને ક્યારેક દેખાવને વધારવા માટે તાજા ફળોનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે.



આકૃતિ. 3.38: વેનીલા ફેશ ક્રીમ કેક

ક્રીમ કેક ચોકલેટ, તાજા ફળો, વેનીલા, બટર સ્કોચ, અનાનસ, લીંબુ વગેરે જેવા ઘણા સ્વાદમાં બનાવવામાં આવે છે. કેકને તે જ અથવા પૂરક ઘટકોથી સજાવીને સજાવવી જોઈએ જે કેકનો સ્વાદબનાવે છે.



આકૃતિ. 3.39: ફેશ ક્રીમ ચોકલેટ ક્રીમ

#### d) બટર ક્રીમ કેકને

બટર ક્રીમ કેકને ક્રીમ કેકની જેમ જ તૈયાર કરવામાં આવે છે. ફરક એટલો જ છે કે તેમાં લેયર કરવામાં આવે છે અને ક્રીમ ચેન્ટીલીને બદલે બટર ક્રીમથી આઈસ કરવામાં આવે છે. આ યુનિટના પાછલા સત્રમાં બટર ક્રીમ રેસીપી સમજાવવામાં આવી છે. બટર ક્રીમ ખૂબ જ બહુમુખી, સ્થિર, સમૃદ્ધ અને તેમાં ભેજનું પ્રમાણ ઓછું હોય છે અને તેથી તેનો ઉપયોગ ફ્રોઝન્ટ કેક બનાવતી વખતે થાય છે. જીનોઈઝ, પાઉન્ડ કેક વગેરે જેવા વિવિધ સ્પોન્જને બટર ક્રીમ સાથે લેયર કરવામાં આવે છે જેને થીમ મુજબ સ્વાદ અથવા રંગ પણ આપી શકાય છે. પાણી આધારિત રંગ અથવા સ્વાદને મિશ્રિત કરવાની કાળજી લેવી જોઈએ કારણ કે તે બટર ક્રીમની ચરબી સાથે ભળશે નહીં.



આકૃતિ. 3.40: સ્ટ્રોબેરીવાળી વેનીલા કેક

#### મુઝ કેક

મુઝ કેક વિવિધ પ્રકારના સ્પોન્જના સ્તરોને ક્રીમી મુઝ ફિલિંગ સાથે જોડીને બનાવવામાં આવે છે. ફાન્સમાં, આધુનિક વલણ એ છે કે વિવિધ પ્રકારના સ્પોન્જના સ્તરોને વિવિધ ભરણો સાથે બનાવવામાં આવે છે જે વિવિધ ટેક્સચર અને સ્વાદનું મિશ્રણ પૂરું પાડે છે. આવી કેકને સામાન્ય રીતે એન્ટ્રેમેટ તરીકે ઓળખવામાં આવે છે. તે સ્વાદ, ટેક્સચર અને તકનીકમાં વધુ જટિલ હોય છે અને તેથી તેને ફક્ત સ્તરવાળી ક્રીમ અથવા બટર ક્રીમ કેક કરતાં વધુ શ્રેષ્ઠ માનવામાં આવે છે.

જેમ આ મોડ્યુલમાં પહેલાથી જ ચર્ચા થઈ ગઈ છે, વિવિધ તકનીકોનો ઉપયોગ કરીને મુઝને વિવિધ શૈલીઓમાં બનાવવામાં આવે છે, અને જ્યારે એન્ટ્રેમેટ માટે ભરણ તરીકે ઉપયોગમાં લેવાય છે, ત્યારે કેકના આ ક્ષેત્રમાં સર્જનાત્મકતાનો કોઈ અંત નથી. ચોકલેટ મુઝ કેકના કિસ્સામાં, મુઝને સ્પોન્જ પર રેડવામાં આવે છે અથવા પાછપ કરવામાં આવે છે, જેને રિંગ અથવા મોલ્ડમાં મૂકવામાં આવે છે અને પછી તેને સ્થિર કરવામાં આવે છે. ફીલિંગ કેકને રિંગમાંથી કાઢી નાખવામાં મદદ કરે છે. કેકને હવે પીરસતા પહેલા ચમકદાર, શણગારેલી અને ગાર્નિશ કરી શકાય છે. પીરસતા પહેલા કેકને ડિફ્રોસ્ટ કરવાની કાળજી લેવી જોઈએ. ચાલો ચર્ચા કરીએ કે ચોકલેટ મુઝ કેક કેવી રીતે બનાવવી:

રેસીપી નં. 28: ચોકલેટ મુઝ કેક		
સામગ્રી	જથ્થો	
ચોકલેટ જેનોઈઝ સ્પોન્જ	6 ઇંચ વ્યાસના 250 g 400 g	
ચોકલેટ મુઝ (પૃષ્ઠ 16 પર આપેલ રેસીપીનો સંદર્ભ લો)		
ઝલેઝ	100 gm	
ચોકલેટ કરવર્ચર રાંધવાનું ક્રીમ	150 gm	
ગાર્નિશ ડાર્ક ચોકલેટ	100 gm	
		આકૃતિ. 3.40: ચોકલેટ મુઝ કેક

## રીત

### કેક રિંગ્સ અથવા મોલ્ડ તૈયાર કરો

- 2 ઇંચ ઊંચાઈ અને 6 ઇંચ વ્યાસના કેક રિંગ્સ લો. રિંગને અંદરની બાજુઓ પર 2 ઇંચ ઊંચાઈની પ્લાસ્ટિક શીટથી લાઇન કરો. રિંગની એક બાજુ ક્લિંગ રેપનો ટુકડો ચુસ્તપણે લગાવો જેથી તે મ્યુઝિક ડ્રમ જેવો દેખાય. ક્લિંગ રેપની બાજુનો ચહેરો સિલ્પટ અથવા સિલિકોન પેપરથી લાઇન કરેલી સ્વચ્છ ટ્રે પર નીચે રાખો.
- હવે સ્પોન્જને બે સમાન સ્લાઇસોમાં કાપો અને કટરથી એવી રીતે કાપો કે સ્પોન્જનો વ્યાસ 5 ½ ઇંચ હોય. જો સ્પોન્જ ખૂબ જાડા હોય તો તેને 5mm જાડા સ્પોન્જ ડિસ્કમાં કાપો. પ્લાસ્ટિક રેપથી ઢાંકીને બાજુ પર રાખો.

### એસેમ્બલી

- સાદા ટીપવાળા નોઝલવાળી પાઇપિંગ બેગ લો. પાઇપિંગ બેગમાં મુઝનું મિશ્રણ રેડો.
- મુઝને રિંગમાં અડધું પાઈપ કરો. સ્પોન્જની ડિસ્ક મૂકો અને બ્રશની મદદથી તેને ખાંડની ચાસણીથી ભીની કરો. હવે ઉપર 5 mm જગ્યા છોડીને વધુ ચોકલેટ મુઝ પાઈપ કરો. ચોકલેટ સ્પોન્જ ડિસ્કનો બીજો સ્તર મૂકો અને બ્રશની મદદથી તેને ખાંડની ચાસણીથી ભીનો કરો. સપાટીને સુંવાળી કરવા માટે કેક સ્પેટુલા ચલાવો અને જો કોઈ વધારાનું મુઝ હોય તો તેને દૂર કરો.
- રિંગ ભરાઈ ગયા પછી, ટેબલ પર ટ્રેને હળવા હાથે ટેપ કરો જેથી કેકમાંથી કોઈપણ હવા ભરેલા પોલાણ દૂર થઈ જાય.
- મુઝને સેટ થવા માટે આખી રાત ફ્રીઝરમાં મૂકો.

### ઝલેઝ

ચોકલેટ ઝલેઝને ગાનાશેની જેમ જ તૈયાર કરો. એકવાર ગાનાશે તૈયાર થઈ જાય અને તે ગરમ હોય ત્યારે, તેમાં માખણના ટુકડા ઉમેરો અને તેને હેન્ડ બ્લેન્ડરનો ઉપયોગ કરીને ચમકદાર થાય ત્યાં સુધી બ્લેન્ડ કરો, ખાતરી કરો કે કોઈ હવાના પરપોટા ન બને.

### ફિનિશિંગ

1. ડાર્ક ચોકલેટને માઇક્રોવેવમાં ઓગાળો. તેને ગરમ કરો, તેને એસિટેટ શીટ પર ફેલાવો, ચોરસ ટુકડાઓમાં કાપીને રેફ્રિજરેટરમાં રાખો. સેટ થઈ ગયા પછી, એસિટેટ શીટમાંથી કાઢીને બાજુ પર રાખો.
2. ફીઝરમાંથી મુઝ કાઢો, કેકને જાર પર અથવા કેક કરતા ઓછા વ્યાસના ટીન પર ટ્રે પર મૂકો જેથી સ્પોન્જ તળિયે હોય અને મુઝ ઉપર હોય
3. રીંગને કાળજીપૂર્વક બહાર કાઢો અને પછી પ્લાસ્ટિક શીટને છોલી નાખો.
4. જો ઝલેઝ ઠંડુ હોય તો તેને 35 ડિગ્રી સેલ્સિયસ સુધી ગરમ કરો. કેકની ઉપર ચોકલેટ ઝલેઝ રેડો અને બધી બાજુઓ ઢાંકી દો અને વધારાનું ઝલેઝ ટ્રે પર ટપકવા દો.
5. કેકને કેક બોર્ડ પર મૂકો અને 3-4 કલાક માટે ડિફ્રોસ્ટિંગ થવા દો.
6. ચોકલેટ ગાર્નિશને બાજુઓમાં અને ઉપર મૂકો.

## ક્લાસિક કેકની તૈયારી

### a) બ્લેક ફ્લોરેસ્ટ કેક

તે જર્મનીથી ઉદ્ભવે છે અને જર્મનીના સ્વાબિયા પ્રદેશના કાળા જંગલનું પ્રતિનિધિત્વ કરે છે અને તેથી તેને ધાર્ટઝ વાલ્ડર કિર્શન ટોર્ટે તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે. ચોકલેટ સ્પોન્જને કિર્શ લિકર (ચેરી સ્વાદવાળી લિકર) અને મોરેલો ચેરી-સ્વાદવાળી ખાંડની ચાસણીથી પલાળવામાં આવે છે, પછી વેનીલા ચેન્ટીલી ક્રીમ અને મોરેલો ચેરી સાથે સ્તર આપવામાં આવે છે. કેકને બહારથી ચેન્ટીલી ક્રીમથી પણ આઈસ્ક કરવામાં આવે છે અને પછી જર્મનીના કાળા જંગલનું પ્રતિનિધિત્વ કરવા માટે ચોકલેટ ફ્લેક્સ અથવા શેલ્ડ ચોકલેટથી ઢાંકવામાં આવે છે.

રેસીપી નં. 29: બ્લેક ફ્લોરેસ્ટ કેક	
સામગ્રી	જથ્થો
ચોકલેટ જેનોઈઝ સ્પોન્જ	250 gm (2 cm
કિર્શ સિરપ	જાડાઈની 3 સ્લાઈસો)
પાણી	50 ml
ખાંડ	50 gm
મોરેલો કે ખાટી ચેરીનો રસ	50 ml
અથવા કિર્શ લિકર	20 ml
પાણી	25 ml
ચેન્ટીલી ક્રીમ	
નોન-ડેરી વ્હીપિંગ ક્રીમ	200 ml
વેનીલા અર્ક	2 ml
ભરણ અને સુશોભન	150 gm
કિર્શમાં મોરેલો ચેરી અથવા	
કોઈપણ ખાટી ચેરી	150 gm
ડાર્ક ચોકલેટ શેવિંગ	



આકૃતિ. 3.41: બ્લેક ફ્લોરેસ્ટ કેક

## રીત

## કિર્શ સીરપ તૈયાર કરો

1. મોરેલો ચેરીમાંથી પાણી, ખાંડ અને રસ ઉકાળીને કિર્શ સીરપ તૈયાર કરો અને તેને ઠંડુ થવા દો.
2. જો કિર્શ લિકર (ચેરી લિકર) વાપરી રહ્યા છો, તો ચાસણી ઠંડી થયા પછી જ તેને ઉમેરો.

જો ફ્રોઝન ખાટી ચેરીનો ઉપયોગ કરી રહ્યા છો, તો સમાન માત્રામાં ખાંડ નાખીને રાંધો, ઉકાળો અને ચેરીઓને ગાળી લો. બાકી રહેલી ચાસણીનો ઉપયોગ કિર્શ સીરપ તરીકે કરી શકાય છે.

ઘણીવાર મોરેલો અથવા મારાશિનો ચેરી કાચની બોટલમાં કિર્શ લિકર સાથે પેક કરવામાં આવે છે.

## ચેન્ટીલી કીમ તૈયાર કરો

એકસાથે નરમ થાય ત્યાં સુધી ફેંટો અને બાજુ પર રાખો.

## સ્તર બનાવો

1. જનોઈઝ સ્પોન્જ કેકને સમાન જાડાઈના ૩ ટુકડાઓમાં કાપો.
2. ટર્ન ટેબલ પર કેક બોર્ડ મૂકો. ૬ ઇંચની રિંગ મૂકો અને તેની અંદર સ્પોન્જ મૂકો.
3. ચેન્ટીલી કીમને પાઇપિંગ બેગમાં મૂકો. પેસ્ટ્રી બ્રશની મદદથી સ્પોન્જને કિર્શ સીરપથી પલાળી દો. પેસ્ટ્રી બેગને ગોળાકાર ગતિમાં ફેરવતા સ્પોન્જ પર કીમ પાથરી દો. ઉપર ખાટી ચેરી છાંટો.
4. સ્પોન્જનો બીજો સ્તર મૂકો અને પ્રક્રિયાને પુનરાવર્તિત કરો. અંતે સ્પોન્જનો ત્રીજો સ્તર મૂકો અને સીરપથી પલાળી દો.
5. ઉપર વ્હીપ્ડ કીમ લગાવો અને પેલેટ છરીથી સ્મૂથ કરો.
6. કેકને ૩૦ મિનિટ માટે ફ્રિજમાં રાખો. તેને ફ્રિજમાંથી બહાર કાઢો, કેક રિંગ કાઢી નાખો અને પછી ચેન્ટીલી કીમને બાજુઓમાં લગાવો અને કેકની સપાટીને સ્મૂથ કરો.
7. કેકને પ્રેઝન્ટેશન કેક બોર્ડ પર સ્થાનાંતરિત કરો અને કેકને ચોકલેટ શેવિંગ્સથી સજાવો. એકબીજાથી સમાન અંતરે વ્હીપ્ડ કીમના રોઝેટ્સ બનાવો અને દરેક રોઝેટ્સ પર ખાટી ચેરી મૂકો..

## b) બટર સ્કોચ કેક

બટરસ્કોચ એ આપણા દેશની ઘણી પેસ્ટ્રી શોપમાં પીરસવામાં આવતી સૌથી સામાન્ય કેક છે. તે વેનીલા સ્પોન્જ પર કીમ ચેન્ટીલી અને ક્રશ કરેલી ખાંડ અને કેરેમલાઇઝ્ડ બટર કાજુના સ્તરો નાખીને તૈયાર કરવામાં આવે છે અને આ સ્વાદને બટરસ્કોચ તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે. તેને બહારથી વધુ બટરસ્કોચથી સજાવવામાં આવે છે અને ઘણીવાર મધ્યમાં કેરેમલ સોસનું સ્તર પાથરવામાં આવે છે.

રેસીપી નં. 30: બટર સ્કોચ કેક	
સામગ્રી	જથ્થો
ચોકલેટ જેનોઈઝ સ્પોન્જ	250 g 6 ઇંચ વ્યાસ
	250 g
ચેન્ટીલી ક્રીમ	100 ml
સાફું સિરપ	50 g
દાણાદાર ખાંડ	50 ml
પાણી	1 slice
લીંબુ	
બટર સ્કોચ	50 g
કાજુ	100 g
ખાંડ	25 g
મીઠા વગરનું બટર	(ગાર્નિશ માટે)
ચોકલેટ ડિસ્ક	(ગાર્નિશ માટે)
વિવિધ પ્રકારના તાજા ફળો	



આકૃતિ 3.42: બટર સ્કોચ કેક

## રીત

### યાસણી બનાવવા માટે

પાણી, ખાંડ અને લીંબુના ટુકડા ઉકાળીને સાદી યાસણી તૈયાર કરો અને તેને ઠંડી કરો.

### ચેન્ટીલી ક્રીમ બનાવવા માટે

ચેન્ટીલી ક્રીમ બનાવવા માટે, ક્રીમ અને વેનીલા અર્કને એકસાથે નરમ શિખરો બને ત્યાં સુધી ફેંટો અને બાજુ પર રાખો.

### બટર સ્કોચ બનાવવા માટે\*


1. કાજુને ઓવનમાં 160 ડિગ્રી પર 8-10 મિનિટ માટે અથવા થોડું બ્રાઉન થાય ત્યાં સુધી શેકો. તેને ઠંડા કરો અને બાજુ પર રાખો.
2. ખાંડને હળવા કેરેમલ સ્ટેજ એટલે કે 170 ડિગ્રી સેલ્સિયસ સુધી રાંધો. શેકેલા કાજુ અને માખણ ઉમેરો અને સારી રીતે મિક્સ કરો.
3. હવે કેરેમલાઇઝ્ડ બદામને નોનસ્ટીક બેકિંગ શીટ અથવા સિલ્પટ પર ફેલાવો અને તેને ઠંડા થવા દો અને તેને કડક અને બરડ ટેક્સચર પર સેટ થવા દો. કેરેમલને રોલિંગ પિનથી કશ કરો જેથી તેના નાના ટુકડા કરી શકાય.

\* જો ઉપલબ્ધ હોય તો તમે તૈયાર બટરસ્કોચ નિબ્સનો પણ ઉપયોગ કરી શકો છો.

### સ્તર બનાવો

1. જેનોઈઝ સ્પોન્જ કેકને સમાન જાડાઈના 3 ટુકડાઓમાં કાપો.
2. ટર્નટેબલ પર કેક બોર્ડ મૂકો. 5 ઇંચની રીંગ મૂકો અને તેની અંદર સ્પોન્જ મૂકો
3. ચેન્ટીલી ક્રીમને પાઇપિંગ બેગમાં મૂકો. પેસ્ટ્રી બ્રશની મદદથી સ્પોન્જને યાસણીથી પલાળી દો. સ્પોન્જ પર ક્રીમ પાથરી દો અને પેસ્ટ્રી બેગને ગોળાકાર ગતિમાં ફેરવો. ઉપર કશ કરેલ બટરસ્કોચ છાંટો.
4. સ્પોન્જનો બીજો સ્તર મૂકો અને પ્રક્રિયાને પુનરાવર્તિત કરો. છેલ્લે, સ્પોન્જનો ત્રીજો સ્તર મૂકો. યાસણીથી પલાળી દો અને ઉપર ક્રીમ લગાવો.

- કેકને ૩૦ મિનિટ માટે રેફ્રિજરેટરમાં રાખો. તેને ફિજમાંથી બહાર કાઢો, કેકની રીંગ કાઢી નાખો અને બાજુઓ પર પણ ચેન્ડીલી ક્રીમ લગાવો.
- કેકને ઉપરથી અને બાજુઓ પર સ્પેટુલાની મદદથી સ્મૂથ થાય ત્યાં સુધી ગ્રીસ કરો..
- કેકને પ્રેઝન્ટેશન કેક બોર્ડમાં ટ્રાન્સફર કરો. છેલ્લે, ઉપરથી થોડો વધુ બટર સ્ક્રોય, વ્હીપ્ડ ક્રીમના પાઇપ રોઝેટ્સથી કેકને ઢાંકી દો અને તાજા ફળો અને ચોકલેટ ડિસ્કથી સજાવો..

રેસીપી નં. ૩૧: અનાનસ કેક		
સામગ્રી	જથ્થો	
વેનીલા જેનોઈઝ સ્પોન્જ	૬ ઇંચ વ્યાસનો ૧ ટુકડો	 <p>આકૃતિ ૩.૪૩: અનાનસ કેક</p>
ચેન્ડીલી ક્રીમ	૧૦૦ g	
સાફું સિરપ	૧૦૦ ml	
દાણાદાર ખાંડ	૫૦ g	
પાણી	૫૦ ml	
લીંબુ	૧ સ્લાઈસ	
અનાનસનું ભરણ		
તાજું અનાનસ	૨૦૦ g	
ખાંડ	૧૦૦ g	
પાણી અથવા ટીનનું અનાનસ ગાર્નિશ	૫૦ ml	
શેકેલી બદામની કાતરી અને અનાનસના ટુકડા		

## રીત

### ચાસણી બનાવવા માટે

પાણી, ખાંડ અને લીંબુના ટુકડા ઉકાળીને સાદી ચાસણી તૈયાર કરો અને તેને ઠંડી કરો.

### ચેન્ડીલી ક્રીમ બનાવવા માટે

ચેન્ડીલી ક્રીમ બનાવવા માટે, ક્રીમ અને વેનીલા અર્કને એકસાથે નરમ શિખરો બને ત્યાં સુધી ફેંટો અને બાજુ પર રાખો.


### અનાનસનું ભરણ

- તમે તૈયાર અનાનસના ફિલિંગનો ઉપયોગ કરી શકો છો અથવા તૈયાર અનાનસના ટુકડા કાપી શકો છો. તમે તાજા અનાનસનો ઉપયોગ કરીને તમારું અનાનસ કોમ્પોટ પણ બનાવી શકો છો.
- અનાનસ કોમ્પોટ બનાવવા માટે, સંપૂર્ણપણે પાકેલા અનાનસને છોલીને ½ ઇંચના ક્યુબ્સમાં કાપો. તેને ખાંડ અને ૫૦ ml પાણી સાથે સોસપેનમાં મૂકો. તે નરમ થાય અને થોડું ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી ઉકાળો. રેફ્રિજરેટરમાં ઠંડું થવા દો

### સ્તર બનાવો

- જેનોઈઝ સ્પોન્જ કેકને ૩ સરખા ટુકડાઓમાં કાપો.
- ટર્નટેબલ પર કેક બોર્ડ મૂકો. તેમાં ૬ ઇંચની રીંગ મૂકો અને સ્પોન્જ મૂકો.
- ચેન્ડીલી ક્રીમને સાદા નોઝલવાળી પાઇપિંગ બેગમાં મૂકો.

4. પેસ્ટ્રી બ્રશની મદદથી સ્પોન્જને સાદી ચાસણીથી પલાળી દો. પેસ્ટ્રી બેગને ગોળાકાર ગતિમાં ખસેડતા સ્પોન્જ પર ક્રીમ પાઈપ કરો. ઉપર કાપેલા તૈયાર અનાનસ અથવા અનાનસ કોમ્પોટ છાંટો.
5. સ્પોન્જનો બીજો સ્તર મૂકો અને પ્રક્રિયાને પુનરાવર્તિત કરો. છેલ્લે સ્પોન્જનો ત્રીજો સ્તર મૂકો. ચાસણી સાથે પલાળી દો અને ઉપર ચેન્ટીલી ક્રીમ લગાવો.
6. કેકને 30 મિનિટ માટે ફ્રિજમાં રાખો. તેને ફ્રિજમાંથી બહાર કાઢો, કેકની રિંગ કાઢી નાખો અને પછી બાજુઓ પર ચેન્ટીલી ક્રીમ લગાવો.
7. કેકને ઉપર અને બાજુઓ પર સ્પેટુલાની મદદથી સ્મૂથ થાય ત્યાં સુધી સજાવો.
8. કેકને પ્રેઝન્ટેશન કેક બોર્ડમાં ટ્રાન્સફર કરો.
9. વ્હીપ્ડ ક્રીમના પાઇપ રોઝેટ્સ બનાવો અને બાજુઓ પર અનાનસના ટુકડા અને ટોસ્ટેડ બદામના ટુકડાથી સજાવો.

રેસીપી નં.: 32 ચોકલેટ ટ્રફલ કેક		
સામગ્રી	જથ્થો	
ડાર્ક કેક કવર્યર (55 %)	230 gm	 <p>આકૃતિ 3.44: ચોકલેટ ટ્રફલ કેક</p>
ગાનાશે ફ્રેન્કિંગ ક્રીમ સ્તર માટે	200 gm	
ચોકલેટ સ્પોન્જ સાફું સિરપ	200 gm	
ગ્લેઝ	50 ml	
ચોકલેટ કવર્યર (55 %)		
ફ્રેન્કિંગ ક્રીમ	100 gm	
મીઠા વગરનું બટર	150 gm	
ગાર્નિશ	25 gm	
ડાર્ક ચોકલેટ		
	100 gm	

## રીત

### ગાનાશે

1. ચોકલેટને કાપીને એક બાઉલમાં મૂકો. ક્રીમ ઉકાળો અને તેને 80 ડિગ્રી સેલ્સિયસ તાપમાને ઠંડુ કરો. અને તેને ચોકલેટ પર રેડો. 5 મિનિટ માટે ઢાંકી દો અને પછી તેને સરળ અને ચમકદાર થાય ત્યાં સુધી હલાવો.
2. ગાનાશેને ઓરડાના તાપમાને ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી ઠંડુ થવા દો.


### સ્તર બનાવો

1. ચોકલેટ સ્પોન્જને 3 સરખી સ્લાઈસમાં કાપો. કેક બોર્ડ પર ૬ ઇંચની રિંગ મૂકો, સ્પોન્જનો એક સ્લાઈસ મૂકો.
2. ગાનાશેને સાદા નોઝલથી ફ્રીટ કરેલી પાઇપિંગ બેગમાં મૂકો.
3. પેસ્ટ્રી બ્રશની મદદથી સ્પોન્જને સાદી ચાસણીથી પલાળી દો.
4. સ્પોન્જ પર ગોળાકાર ગતિમાં ગાનાશેને પાઇપ કરો. સ્પોન્જનો બીજો સ્તર મૂકો અને પ્રક્રિયાને પુનરાવર્તિત કરો. સ્પોન્જનો ત્રીજો સ્તર મૂકો અને અંતે સ્પોન્જની ટોચ પર ગાનાશે લગાવો.
5. કેકને 30 મિનિટ માટે ફ્રિજમાં રાખો. ફ્રિજમાંથી કેક કાઢો અને કાળજીપૂર્વક રિંગ કાઢી નાખો. બાજુ પર વધુ ગાનાશે લગાવો અને સ્પેટુલાની મદદથી તેને સરળ અને સમાન થાય ત્યાં સુધી સમાપ્ત કરો. કેકને ફરી ફ્રિજમાં રાખી સેટ કરો.

6. ચોકલેટ ઝેલને ગાનાશેની જેમ જ તૈયાર કરો. જ્યારે ગાનાશે તૈયાર થઈ જાય અને તે ગરમ હોય, ત્યારે તેમાં માખણના ટુકડા ઉમેરો અને તેને હેન્ડ બ્લેન્ડરનો ઉપયોગ કરીને ચમકદાર થાય ત્યાં સુધી બ્લેન્ડ કરો, ખાતરી કરો કે તેમાં કોઈ હવાના પરપોટા ન બને.
7. કેકને ફ્રિજમાંથી બહાર કાઢો. ટ્રે પર કેક કરતા નાના વ્યાસનું ટીન અથવા કાચનું જાર મૂકો. જો ઝેલ 35 ડિગ્રી સેલ્સિયસ સુધી ઠંડુ હોય તો તેને ગરમ કરો. કેકની ઉપર ચોકલેટ ઝેલ રેડો, ઉપરનો ભાગ અને બધી બાજુઓ ઢાંકી દો. વધારાનું છોડો જેથી ટ્રે પર ટપકતું રહે.
8. કેકને પ્રેઝન્ટેશન કેક બોર્ડ પર ટ્રાન્સફર કરો અને બાજુઓ અને ઉપર ચોકલેટ ચોરસ ગાર્નિશ લગાવો.

### ચોકલેટ મુઝ કેક

તે ઈંડા, ખાંડ, વ્હીપ્ડ ક્રીમ, ચોકલેટ અને જિલેટીનથી બનેલી હળવી અને સમૃદ્ધ મીઠાઈ છે. તેને જેમ છે તેમ ખાઈ શકાય છે અથવા સ્પોન્જ, બિસ્કિટના પોપડા વગેરે વચ્ચે સ્તર આપી શકાય છે.

રેસીપી નં. 32: ચોકલેટ મુઝ કેક		
સામગ્રી	જથ્થો	
મુઝ બેઝ		 <p>આકૃતિ 3.45: ચોકલેટ મુઝ કેક</p>
ઇન્કની જરદી	120 gm	
કેસ્ટર સુગર	75 gm	
દૂધ	25 ml	
વ્હીપ્ડ ક્રીમ	500 gm	
જિલેટીન	15 gm	
ચોકલેટ કવરચર	400 gm	
સ્પોન્જ		
કોર્ન ફ્લોર	30 gm	
લોટ	60 gm	
કોકો પાવડર	13 gm	
કેસ્ટર સુગર	150 gm	
બટર	23 gm	
ઝેલ		
ચોકલેટ કવરચર	100 gm	
ફ્લેવોર ક્રીમ	150 gm	
ગાર્નિશ		
ડાર્ક ચોકલેટ	100 gm	

### રીત

#### સ્પોન્જ

1. ઓવનનું તાપમાન 210 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર સેટ કરો. બેકિંગ ટ્રેને ગ્રીસ પૂફ પેપરથી લાઇન કરો.
2. ઈંડા અને ખાંડને વ્હિસ્ક એટેચમેન્ટવાળા મિક્સિંગ બાઉલમાં મૂકો.
3. ઈંડા અને ખાંડને મધ્યમ ગતિએ હળવા અને ફલફી થાય ત્યાં સુધી ફેંટો.
4. આ દરમિયાન લોટ, કોકો અને મકાઈનો લોટ સારી રીતે મિક્સ થાય ત્યાં સુધી ચાળી લો.

5. માઇક્રોવેવમાં માખણ ઓગાળો.
6. ઈંડું કડક થઈ જાય પછી, કાપો અને ફોલ્ડ કરવાની પદ્ધતિથી ધીમે ધીમે લોટના મિશ્રણમાં ફોલ્ડ કરો.
7. છેલ્લે, માખણ નાખો અને મિશ્રણને ટ્રે પર ફેલાવો.
8. 210 ડિગ્રી પર 10-12 મિનિટ માટે અથવા 10 સેકન્ડ પછી દૂથપીક નાખવામાં આવે અને કાઢી નાખવામાં આવે ત્યાં સુધી બેક કરો.

### કેક રિંગ્સ અથવા મોલ્ડ તૈયાર કરવા

1. 2 ઇંચ ઊંચાઈ અને 6 ઇંચ વ્યાસના 2 કેક રિંગ્સ લો. રિંગ્સને અંદરની બાજુએ 2 ઇંચ ઊંચાઈની પ્લાસ્ટિક શીટથી લાઇન કરો. રિંગ્સની એક બાજુ ક્લિંગ રેપનો ટુકડો ચુસ્તપણે લગાવો જેથી તે મ્યુઝિક ડ્રમ જેવું લાગે. ક્લિંગ રેપની બાજુનો ચહેરો સિલ્પટ અથવા સિલિકોન પેપરથી લાઇન કરેલી સ્વચ્છ ટ્રે પર નીચે રાખો.
2. હવે એ જ કટરની મદદથી થોડા સ્પોન્જ કાપો. જો સ્પોન્જ ખૂબ જાડા હોય તો તેને 5 mm જાડા સ્પોન્જ ડિસ્કમાં કાપો. પ્લાસ્ટિક રેપથી ઢાંકીને બાજુ પર રાખો.

### મુઝ

1. ઠંડુ ક્રીમ નરમ થાય ત્યાં સુધી ફેંટો. તેને ઠંડી જગ્યાએ અથવા રેફ્રિજરેટરમાં રાખો.
2. એક મિક્સિંગ બાઉલમાં ઈંડું, દૂધ, વેનીલા અર્ક અને ખાંડ લો, આખા મિશ્રણને સારી રીતે મિક્સ કરવા માટે ફેંટો. મધ્યમ તાપ પર ગેસ પર પાણી સાથે બીજું એક પેન મૂકો, આને ડબલ બોઇલર કહેવામાં આવે છે. પાણી ગરમ થવા દો.
3. આ દરમિયાન જિલેટીનને 150 g પાણીમાં 1-15 મિનિટ માટે પલાળી રાખો.
4. ડબલ બોઇલર પેન પર ઈંડાનો બાઉલ મૂકો, ખાતરી કરો કે બાઉલ તપેલીમાં પાણીને સ્પર્શે નહીં. જો પાણી ખૂબ વધારે હોય તો તેને ઓછું કરો. વ્હિસ્કની મદદથી મિશ્રણને હળવું, ફલફી અને જાડું થાય ત્યાં સુધી ફેંટવાનું શરૂ કરો. આ મિશ્રણને સબાયોન કહેવામાં આવે છે. સબાયોનનો એક નાનો ટુકડો રાંધવામાં લગભગ 10-15 મિનિટ લાગે છે. ગરમીને નિયંત્રિત કરવા માટે સમયાંતરે ગરમી પરથી દૂર કરતા રહો નહીંતર સબાયોન દહીં થઈ જશે.
5. જિલેટીનને માઇક્રોવેવમાં મૂકો અને 30 સેકન્ડ સુધી ફુલ પાવર પર ગરમ કરો જ્યાં સુધી તે ઓગાળી ન જાય અને કાંપથી સાફ ન થઈ જાય.
6. ચોકલેટને માઇક્રોવેવમાં ઓગાળો. ડાર્ક ચોકલેટને 30 સેકન્ડ માટે ફુલ પાવર પર ગરમ કરો. ચોકલેટ ઓગાળી જાય ત્યાં સુધી દર ત્રીસ સેકન્ડે ગરમ કરતા રહો.
7. જિલેટીન ઓગાળી જાય પછી, તેને તૈયાર સબાયોનમાં રેડો અને સારી રીતે મિક્સ કરો.
8. સબાયોનને ગેસ પરથી ઉતારો. ઠંડુ વ્હીપ્ડ ક્રીમ એક અલગ બાઉલમાં મૂકો.

નોંધ- નોન ડેરી ક્રીમ સામાન્ય રીતે ખૂબ ગરમ સબાયોનના સંપર્કમાં આવે ત્યારે ફાટી જાય છે અથવા દહીં થઈ જાય છે. તેથી ખાતરી કરો કે સબાયોન ૫૫ ડિગ્રી સેલ્સિયસથી વધુ ગરમ ન હોય.

9. લગભગ 50 g વ્હીપ્ડ ક્રીમ લો અને તેને સબાયોનમાં ફોલ્ડ કરો. સારી રીતે મિક્સ કરો અને પછી બીજું 50 g ક્રીમ લો અને સારી રીતે મિક્સ કરો. આનાથી સબાયોનનું તાપમાન ઓછું થશે અને મિશ્રણ બાકીના ક્રીમ સાથે સરળતાથી ભળી જશે.

1. બધુ મિશ્રણ લો અને બાકીનું ક્રીમ તેની ઉપર રેડો અને કટ એન્ડ ફોલ્ડ પદ્ધતિથી તમારા હાથથી ફોલ્ડ કરો.
2. એકવાર આખું સબાયોન ક્રીમ સાથે મિક્સ થઈ જાય, પછી ચોકલેટને ફોલ્ડ કરવાનો સમય આવી જાય છે.
3. ચોકલેટ સ્પર્શ માટે ગરમ હોવી જોઈએ અને ઠંડી કે ઓરડાના તાપમાને ન હોવી જોઈએ.  
નોંધ- જો ચોકલેટ ઓરડાના તાપમાને હોય, તો તેને ક્રીમ મિશ્રણમાં ફોલ્ડ કરતી વખતે, તે ચોકલેટનું તાપમાન વધુ ઘટાડશે અને ચોકલેટ આખા ક્રીમ પર નાના ટુકડાઓમાં સેટ થઈ જશે અને સારી રીતે ભળી શકશે નહીં.
4. પહેલા ચોકલેટને 200 g ક્રીમ મિશ્રણમાં ફોલ્ડ કરો. તેને સારી રીતે મિક્સ કરો. હવે આ મિશ્રણને બાકી રહેલી ક્રીમમાં યોગ્ય રીતે ફોલ્ડ કરો. મુઝ હવે રિંગ્સમાં પાઇપ કરવા માટે તૈયાર છે.

### એસેમ્બલી

1. સાદા ટીપવાળા નોઝલવાળી પાઇપિંગ બેગ લો. પાઇપિંગ બેગમાં મુઝનું મિશ્રણ રેડો.
2. મુઝને રિંગ્સમાં ટોચ સુધી પાઇપ કરો, ટોચ પર 5 mm જગ્યા છોડી દો. એકવાર બધી રિંગ્સ ભરાઈ જાય, પછી ટેબલ પરની ટ્રેને હળવા હાથે ટેપ કરો જેથી કેકમાંથી કોઈપણ હવાનું પોલાણ દૂર થઈ જાય. દરેક મુઝ રિંગની ઉપર સ્પોન્જ દાખલ કરો. સપાટીને સરળ બનાવવા અને વધારાનું ક્રીમ દૂર કરવા માટે કેક સ્પેટુલા ફેરવો.
3. મુઝને આખી રાત સેટ થવા માટે ફ્રીઝરમાં મૂકો.

### વ્લેઝ

ચોકલેટ વ્લેઝને ગાનાશેની જેમ જ તૈયાર કરો. એકવાર ગાનાશે તૈયાર થઈ જાય અને તે ગરમ હોય, ત્યાર તેમાં માખણના ટુકડા ઉમેરો અને તેને જોરજોરથી નહીં પણ ધીમે ધીમે બ્લેન્ડ કરો, ખાતરી કરો કે કોઈ હવાના પરપોટા ન બને.

### ડિઝિસિંગ

1. ડાર્ક ચોકલેટને માઇક્રોવેવમાં ઓગાળો. તેને ગરમ કરો, તેને એસિટેટ શીટ પર ફેલાવો, ચોરસ ટુકડાઓમાં કાપીને રેફ્રિજરેટ કરો. સેટ થઈ ગયા પછી, એસિટેટ શીટમાંથી કાઢીને બાજુ પર રાખો
2. ફ્રીઝરમાંથી મુઝને બહાર કાઢો, રિંગ્સ કાઢો અને પછી પ્લાસ્ટિક શીટ્સ છોલી નાખો. ટ્રે પર કેક કરતા મોટા વ્યાસનો ટીન અથવા કાયનો જાર મૂકો. જાર પર કેક મૂકો.
3. જો વ્લેઝ ઠંડુ હોય તો તેને ૩૫ ડિગ્રી સેલ્સિયસ સુધી ગરમ કરો. કેકની ઉપર ચોકલેટ વ્લેઝ રેડો, બધી બાજુઓ ઢાંકી દો, વધારાનું ટ્રે પર ટપકતું રહેવા દો.
4. કેકને કેક બોર્ડમાં સ્થાનાંતરિત કરો અને ૩-૪ કલાક માટે ડિફ્રોસ્ટિંગ થવા દો.

5. ચોકલેટ ગાર્નિશને બાજુઓ પર અને ઉપર મૂકો.

### તમે શું શીખ્યા?

આ સત્ર પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે આ કરી શકશો:

- મૂળભૂત પ્રકારના કેકનું વર્ણન કરો
- વિવિધ પ્રકારના કેક તૈયાર કરો

### પ્રાયોગિક અવલોકન

પ્રવૃત્તિ

### તમારી પ્રગતિ તપાસો

A. બહુવિધ પસંદગીના પ્રશ્નો

1. કેક જેલનો ઉપયોગ \_\_\_\_\_ તરીકે થાય છે
 

a) સ્ટેબિલાઇઝર	b) સ્વીટનર
c) પ્રિઝર્વેટિવ	d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
2. જેનોવેઝ કેકનું બીજું નામ \_\_\_\_\_ છે
 

a) સ્પોન્જ કેક	b) જેનોઇઝ કેક
c) ક્રીમ કેક	d) બટર ક્રીમ કેક
3. મુઝ કેકને સામાન્ય રીતે \_\_\_\_\_ કહેવાય છે
 

a) વેનીલા કેક	b) ચોકલેટ કેક
c) એન્ડ્રીમેટ	d) સ્પોન્જ
4. બ્લેક ફોરેસ્ટ કેક \_\_\_\_\_ ક્રીમથી આઈસ્ડ હોય છે
 

a) જિલેટીન	b) ચેન્ટીલી
c) વેનીલા ક્રીમ	d) બટર ક્રીમ
5. કિર્શ લિકર એ \_\_\_\_\_ છે
 

a) ચેરી ફ્લેવર્ડ લિકર	b) ક્રીમ
c) જિલેટીન	d) ચોકલેટ મુઝ

B. ખાલી જગ્યા પૂરો

1. બ્લેક ફોરેસ્ટ કેકને જર્મનીમાં \_\_\_\_\_ ટોટ્ટે તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે.
2. ફેશ ક્રીમ કેકમાં મુખ્ય ઘટક તરીકે \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ અને \_\_\_\_\_ ની પસંદગીનો સમાવેશ થાય છે
3. બટર ક્રીમનો ઉપયોગ \_\_\_\_\_ અને \_\_\_\_\_ કેકમાં થાય છે.
4. સામાન્ય રીતે કેકને અરીસા જેવી અસર આપવા માટે કેક પર \_\_\_\_\_ રેડવામાં આવે છે.

C. વિધાન સાચું છે કે ખોટું તે ચિહ્નિત કરો.

1. બટરસ્કોચ ચોકલેટ જેનોઇઝ સ્પોન્જના સ્તરને મૂકીને તૈયાર કરવામાં આવે છે.
2. ચોકલેટ ટ્રફલ કેકને સજાવવા માટે ડાર્ક ચોકલેટનો ઉપયોગ થાય છે.
3. ગાનાશેને ચોકલેટ અને ક્રીમથી તૈયાર કરવામાં આવે છે.
4. ચેન્ટીલી ક્રીમ એ વ્હીપ્ડ ક્રીમ અને વેનીલા અર્કનું મિશ્રણ છે.
5. બટરસ્કોચ કેકમાં કેરેમલાઇઝ્ડ બદામનો ઉપયોગ થાય છે

## મોડ્યુલ 4

### ચોકલેટ ક્રાફ્ટ

#### મોડ્યુલની અંખી

ચોકલેટ પેટીસેરીના ઉત્પાદનમાં ખૂબ જ મહત્વપૂર્ણ ભૂમિકા ભજવે છે. તેનો ઉપયોગ તેના અનોખા સ્વાદ, સુગંધ અને પોત આપવા માટે થાય છે. ચોકલેટનો ઉપયોગ ગાર્નિશ અને સુશોભન હેતુઓ માટે પણ થાય છે. આ એકમમાં, તમે ચોકલેટ હસ્તકલાના વિવિધ પાસાઓ વિશે શીખી શકશો જેમ કે ચોકલેટના પ્રકારો, તેમની તૈયારીની પદ્ધતિઓ, ચોકલેટને ટેમ્પરિંગ, ચોકલેટને ટેમ્પરિંગમાં ખામીઓ, ચોકલેટ હસ્તકલામાં ઉપયોગમાં લેવાતા સાધનો અને વિવિધ ચોકલેટ આધારિત પેટીસેરી ઉત્પાદનો.

#### શિખવાના પરિણામો

આ મોડ્યુલ પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે આ કરી શકશો:

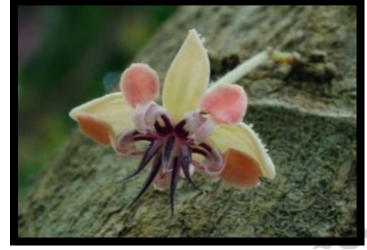
- ચોકલેટ હસ્તકલાની મૂળભૂત બાબતો સમજાવો, જેમાં ચોકલેટને ટેમ્પરિંગ, મોલ્ડિંગ તકનીકો અને ચોકલેટ સજાવટ અને આકૃતિઓ બનાવવાનો સમાવેશ થાય છે.
- વિવિધ ચોકલેટ-આધારિત ઉત્પાદનોનું વર્ણન કરો, અને તેમના ઘટકો, તૈયારી પદ્ધતિઓ અને પ્રસ્તુતિ તકનીકોને સમજો.

#### મોડ્યુલનું માળખું

- સત્ર 1: ચોકલેટ હસ્તકલાની મૂળભૂત બાબતો
- સત્ર 2: ચોકલેટ આધારિત ઉત્પાદનો

## સત્ર 1: ચોકલેટની તૈયારી

ચોકલેટ કોકોના ઝાડમાંથી મેળવવામાં આવે છે. કોકોનું ઝાડ સ્ટર્ક્યુલિયાસી પરિવારનું છે. તેનું વૈજ્ઞાનિક નામ થિયોબ્રોમા કોકો છે. આ નામ ગ્રીક શબ્દો થિયોબ્રોમા - થિયોસ - "દેવ" અને - બ્રોમા "ખોરાક" પરથી ઉતરી આવ્યું છે. તેનો અર્થ "દેવતાઓનો ખોરાક" થાય છે. કોકોના ઝાડ નાજુક હોય છે અને તેમને સીધા સૂર્યપ્રકાશથી સુરક્ષિત રાખવાની જરૂર હોય છે, તેથી તેમને ઊંચા વૃક્ષોની છાયા નીચે વાવવામાં આવે છે. સરેરાશ એક કોકોનું ઝાડ દર વર્ષે 20-30 કોકોના શીંગો ઉત્પન્ન કરે છે, દરેકમાં ફક્ત 56 ગ્રામ સૂકા બીન્સ મળે છે. આ કોકોની શીંગોને જમીન પર કાપીને તરત જ આથો આપવામાં આવે છે, જેથી તેનો રંગ અને સ્વાદ વિકસે. કોકો બીન્સનો ઉપયોગ ચોકલેટ, કોકો પાવડર અને કોકો બટર બનાવવા માટે થાય છે.



કાકા ફૂલો



ઝાડ પર કોકોના ફળો






આકૃતિ 4.1: .....

થિયોબ્રોમા કોકો

### કોકોના પ્રકારો

કોકોને મુખ્યત્વે ત્રણ જાતોમાં વર્ગીકૃત કરવામાં આવે છે જેનું વર્ણન નીચેના કોષ્ટક 4.1 માં આપવામાં આવ્યું છે

કોષ્ટક 4.1: કોકોના પ્રકારો

કોકોના પ્રકારો	ક્રિઓલો	ફોરેસ્ટેરો	ટ્રિનિટારીઓ (ક્રિઓલો અને ફોરેસ્ટેરોની કોસ બ્રીડ)
			
કોકોનું ઉત્પાદન કરતા દેશો	મેક્સિકો, નિકારાગુઆ, વેનેઝુએલા, કોલંબિયા, મેડાગાસ્કર અને કોમોરોસ	ઘાના, નાઇજીરિયા, આઇવરી કોસ્ટ, બ્રાઝિલ, કોસ્ટા રિકા, ડોમિનિકન રિપબ્લિક અને કોલંબિયા, વેનેઝુએલા	ઘાના, નાઇજીરિયા, આઇવરી કોસ્ટ, બ્રાઝિલ, કોસ્ટા રિકા, ડોમિનિકન રિપબ્લિક અને કોલંબિયા, વેનેઝુએલા
કુલ કોકોના ઉત્પાદનમાં ફાળો	10%	70%	20%

ખુશ્બુ	આનંદદાયક	એસિડીક	આનંદદાયક
સ્વાદ	હળવી	કડવી	ઉત્તમ

### કોકો બીન્સમાંથી ચોકલેટ બનાવવી

ચોકલેટ બનાવવાની પ્રક્રિયા કોકો બીન્સના આથો આપવાથી શરૂ થાય છે. આથો આવ્યા પછી, બીન્સને સૂકવવામાં આવે છે, સાફ કરવામાં આવે છે અને પછી શેકવામાં આવે છે. શેકેલા કોકો બીન્સના શેલને દૂર કરીને કોકો નિબ્સ બનાવવામાં આવે છે. ત્યારબાદ નિબ્સને ઓછામાં ઓછા 72 કલાક માટે પીસીને શંકુ કરવામાં આવે છે જેથી સુગંધ, ચમક અને ઇમલ્સિફાઇડ મિશ્રણ વિકસે. આનાથી "કોકો લિકર" અથવા "કોકો માસ" તરીકે ઓળખાતી પેસ્ટ બને છે, જેમાં 54% કોકો બટર હોય છે. ચોકલેટ બનાવવાનો આ એક મહત્વપૂર્ણ તબક્કો છે. આ તબક્કા દરમિયાન ખાંડ, દૂધના ઘન પદાર્થો અને સોયા લેસીથિન જેવા સ્થિર એજન્ટો ઉમેરવામાં આવે છે જેમાંથી વ્યાપારી ચોકલેટ બનાવવામાં આવે છે.

કોચિંગ રોલર મિલ્સ, ડિસ્ક અથવા સિલિન્ડરોની મદદથી કરવામાં આવે છે. તે ચોકલેટમાં કોકો બટરનું સમાન વિતરણ સુનિશ્ચિત કરે છે અને કણોના "પોલિશર" તરીકે કાર્ય કરે છે. આ નામ શરૂઆતમાં ઉપયોગમાં લેવાતા વાસણોના આકાર પરથી આવ્યું છે જે શંખના શેલ જેવા દેખાતા હતા.

ચોકલેટનો રંગ અને સ્વાદ કોકો બીન્સની પસંદગી, આથો લાવવાની માત્રા અને બીન્સ શેકવાની માત્રાથી પ્રભાવિત થાય છે. હાઇડ્રોલિક પ્રેસ મશીનોની મદદથી ચોકલેટ લિકરમાંથી કોકો બટર દૂર કરીને કોકો પાવડર મેળવવામાં આવે છે..



ચોકલેટનું કોચિંગ



આકૃતિ 4.3: .....

આકૃતિ 4.2:



આકૃતિ 4.4: ચોકલેટ બનાવવાની પ્રક્રિયા

ચોકલેટ ઉત્પાદનોનો ઉપયોગ મોટાભાગે પેસ્ટ્રીમાં કડવી ચોકલેટ, મીઠી ચોકલેટ, દૂધની ચોકલેટ, સફેદ ચોકલેટ, કોકો બટર અને કોકો પાવડરના રૂપમાં થાય છે. પેસ્ટ્રીમાં એક ઘટક તરીકે ઉપયોગ થવા ઉપરાંત, તેનો ઉપયોગ બોનબોન્સ, પ્રાલાઇન્સ, ટ્રફલ્સ અને પેન્ડ ચોકલેટ જેવા ચોકલેટ કન્ફેક્શનરી ઉત્પાદનો બનાવવા માટે પણ થાય છે. આ કન્ફેક્શન ગ્રાહકો માટે વપરાશ અને ભેટ આપવા માટે કાઉન્ટર પર ખરીદવા માટે ખૂબ જ લોકપ્રિય પસંદગી બની રહ્યા છે.

### ચોકલેટના પ્રકારો

ચોકલેટને નીચેના બે વર્ગોમાં વર્ગીકૃત કરવામાં આવે છે:

- 1) સંયોજન
- 2) કવચર

#### 1) સંયોજન કોકો

સંયુક્ત કોકોનો ઉપયોગ સામાન્ય રીતે કોટિંગ ચોકલેટ તરીકે અથવા બેકિંગ ચોકલેટ તરીકે થાય છે. તે સ્વાદ અને દેખાવમાં ચોકલેટ જેવું લાગે છે, પરંતુ તે ચોકલેટનું શુદ્ધ સ્વરૂપ નથી. સંયોજન કોકો એ કોકો માસ (પાવડર કોકો), વનસ્પતિ ચરબી (હાઇડ્રોજનયુક્ત ચરબી), ખાંડ, સોયા લેસીથિન અને વેનીલીનથી બનેલું છે. તે કવચર ચોકલેટ કરતાં સસ્તું છે, તેથી ઘણા પેસ્ટ્રી યુનિટ ચોકલેટ સ્વાદવાળી મીઠાઈઓ અને મિષ્ટાન્ન બનાવવા માટે તેને પસંદ કરે છે.

## 2) કવચર

ફેન્યમાં કવચરનો અર્થ "ઢાંકવું" થાય છે. આ કોકો માસ અને કોકો માખણથી બનેલી સૌથી શુદ્ધ ગુણવત્તાની ચોકલેટ છે. કવચરનો ઉપયોગ મોટે ભાગે ચોકલેટ વ્યાવસાયિકો અને ઉચ્ચ કક્ષાના કન્ફેક્શનરી ઉદ્યોગ દ્વારા કરવામાં આવે છે. કોષ્ટક 4.2 સંયોજન અને કવચર ચોકલેટ વચ્ચેના ઘટકો-આધારિત તફાવતને દર્શાવવામાં આવેલ છે:

કોષ્ટક 4.2: સંયોજન અને કવચર વચ્ચે ઘટકો આધારિત તફાવત

સામગ્રી	સંયોજન	કવચર (શુદ્ધ ચોકલેટ)
કોકો માસ	કોકો પાવડર	કોકો નિબ્સ
ચરબી	હાઇડ્રોજનયુક્ત ચરબી	કોકો બટર
ખાંડ	હા	હા
ઇમલ્સિફાયર	સોયા લેસીથિન	સોયા અથવા સૂર્યમુખી લેસીથિન
દૂધના ઘન પદાર્થો	દૂધ અને સફેદ સંયોજનમાં હાજર	દૂધ અને સફેદ ચોકલેટમાં હાજર
સ્વાદ	વેનીલીન	વેનીલીન અથવા શુદ્ધ વેનીલા

## ટેમ્પરિંગ

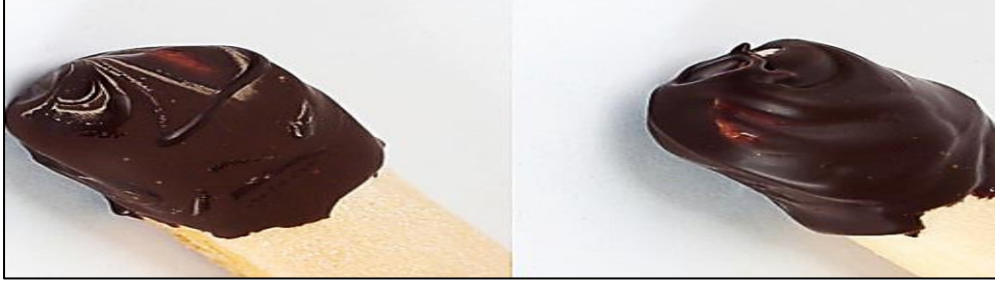
## ચોકલેટને ટેમ્પરિંગ

કોકો બટરનું પ્રમાણ વધુ હોય ત્યારે ચોકલેટને ટેમ્પરિંગ કરવું એ એક મહત્વપૂર્ણ પગલું છે. આગળની પ્રક્રિયા માટે ચોકલેટ તૈયાર કરવા માટે કવચર ચોકલેટમાં હાજર કોકો બટરને પહેલાથી સ્ફટિકીકૃત કરવાની જરૂર છે. આ પ્રક્રિયામાં, ચોકલેટના ઘન સ્વરૂપને પહેલા 45 °C સુધી ગરમ કરીને ઓગાળવામાં આવે છે, જે પછી 28 °C સુધી ઠંડુ કરવામાં આવે છે. ત્યારબાદ, તેને વધુ પ્રક્રિયા માટે કાર્યકારી તાપમાન એટલે કે 31 °C પર ફરીથી ગરમ કરવામાં આવે છે. આ પછી, ટેમ્પર્ડ ચોકલેટને મોલ્ડ અથવા ફેમમાં રેડવામાં આવે છે અને તેને ઠંડુ થવા દેવામાં આવે છે જેથી તે મજબૂત સ્થિતિમાં સેટ થાય. તે 22 ડિગ્રી કે તેથી ઓછા ઓરડાના તાપમાને પ્રાપ્ત થાય છે.

## ચોકલેટને પીગાળવું વિ. ટેમ્પરિંગ

ટેમ્પરિંગ એ ચોકલેટને પીગાળવાથી અલગ છે. પીગાળવું એ તાપમાનને નિયંત્રિત કર્યા વિના ચોકલેટને ગરમ અને ઠંડુ કરવાનો ઉલ્લેખ કરે છે, જેના પરિણામે ચોકલેટના અસમાન સ્ફટિકો બને છે. ઓગાળેલી ચોકલેટમાં અસમાન સ્ફટિકો નિસ્તેજ દેખાવ, ખીલેલા અને સફેદ ધબ્બા ઉત્પન્ન કરે છે.

ટેમ્પરિંગ નિયંત્રિત તાપમાને કરવામાં આવે છે જેથી સતત નાના સ્ફટિકો ઉત્પન્ન થાય, જેના પરિણામે ચોકલેટ ચમકદાર, ચળકતી દેખાવ અને લીસું પોત બને.



આકૃતિ 4.5: ઓગાળેલી અને ટેમ્પર્ડ ચોકલેટ

### ચોકલેટને ટેમ્પર કરવાની ટેકનિક

અંતિમ તૈયાર ચોકલેટ કન્ફેક્શનનું સ્થિર અને સમાન સ્ફટિકીકરણ પ્રાપ્ત કરવા માટે ટેબલિંગ અને સીડિંગ જેવી બે પદ્ધતિઓનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે, જેની નીચે ચર્ચા કરવામાં આવી છે:

સંયોજનોને ટેમ્પર કરવાની જરૂર નથી કારણ કે તેમને 24-30° તાપમાને પીગાળીને સરળતાથી વાપરી શકાય છે

### ટેબલિંગ પદ્ધતિ

- સામગ્રી: 500g ડાર્ક ચોકલેટ સમારેલી અથવા કેલેટ
- ચોકલેટને 54 ડિગ્રી સેલ્સિયસ તાપમાને ઓગાળો.
- ટેબલ પર ચોકલેટનો 3/4મો ભાગ (375 g) રેડો અને તેનો 1/4મો ભાગ (125 g) બાઉલમાં રાખો.
- સ્ટીલ સ્કેપરનો ઉપયોગ કરીને પથ્થરના ટેબલ પર ચોકલેટનો 3/4 મો ભાગ જ્યાં સુધી તાપમાન 27 ડિગ્રી સેલ્સિયસ સુધી ન જાય ત્યાં સુધી હલાવો.
- યોગ્ય તાપમાન પ્રાપ્ત કર્યા પછી, 3/4 મો ભાગ ચોકલેટને જાળવી રાખેલા 1/4મા ચોકલેટ બાઉલમાં પાછું રેડો.
- ચોકલેટને હળવા હાથે મિક્સ કરો જેથી તેમાં હવા ન ભરાય અને તેને મોલ્ડિંગ અથવા ડિપિંગ માટે 31 ડિગ્રી સેલ્સિયસના સ્થિર તાપમાને ઉપયોગ માટે રાખો.

### સિડિંગ પદ્ધતિ

- સામગ્રી: 500 g ડાર્ક ચોકલેટ સમારેલી અથવા કેલેટ
- એક બાઉલમાં ચોકલેટનો 3/4 ભાગ (375 g) માપો અને તેને 45 ડિગ્રી સેલ્સિયસ તાપમાને ઓગાળો.
- ચોકલેટનો 1/4 ભાગ (125 g) બાઉલમાં પીગાળ્યા વગર રાખો.
- 45 ડિગ્રી સેલ્સિયસ તાપમાન પ્રાપ્ત થયા પછી, પીગાળ્યા વગરનો 1/4 ભાગ ચોકલેટને પીગાળેલા 3/4 ચોકલેટમાં રેડો.
- ચોકલેટને ત્યાં સુધી હલાવો જ્યાં સુધી પીગાળ્યા વગરનો ચોકલેટ સંપૂર્ણપણે ભળી ન જાય, અને ઉપયોગ માટે 30 ડિગ્રી સેલ્સિયસ સુધી સ્થિર તાપમાન પ્રાપ્ત થાય.

આકૃતિ. 4.6: ચોકલેટને ગરમ કરવાની પદ્ધતિઓ

## ટેમ્પરિંગ તાપમાન

ચોકલેટનું ટેમ્પરિંગ તાપમાન ચોકલેટના પ્રકાર, કોકો બટરની માત્રા અને તેમાં રહેલા અન્ય ઘટકો પર આધારિત છે.

ચોકલેટનો પ્રકાર	ગલન તાપમાન	સ્ફટિકીકરણ તાપમાન	કાર્યકારી તાપમાન
સફેદ	45°C	27°C	28-29°C
દૂધ	45°C	27°C	29-30°C
ડાર્ક	45°C	27°C	30-31°C

## યોગ્ય રીતે ટેમ્પર્ડ ચોકલેટની લાક્ષણિકતાઓ

યોગ્ય રીતે ટેમ્પર્ડ ચોકલેટમાં નીચેના લક્ષણો હશે:

1. 23 થી 25 °C વચ્ચે ઓરડાના તાપમાને સ્થિર
2. કોઈ છાંટા કે પરપોટા વગરનું
3. ચળકતા અને તોડવા પર સરળતાથી તૂટે છે
4. યોગ્ય રીતે સંકોચાશે અને મોલ્ડ અથવા એસિટેટ સપાટીથી સરળતાથી દૂર કરી શકાય છે

## ચોકલેટને ટેમ્પર કરવામાં ખામીઓ

ચોકલેટને ટેમ્પર કરતી વખતે ટેમ્પર કરવામાં ઘણી ખામીઓ હોઈ શકે છે. ચોકલેટમાં ઘણીવાર નાના સફેદ છાંટા, ઝાંખપ અને સફેદ પરપોટાઓ હોય છે, જેને બ્લૂમ કહેવામાં આવે છે. બ્લૂમના ત્રણ પ્રકાર હોય છે: સુગર બ્લૂમ, ફેટ બ્લૂમ અને ગે બ્લૂમ.

**સુગર બ્લૂમ:** જો ચોકલેટમાં પોપડા જેવું પોત હોય, તો તે ખાંડનો બ્લૂમ છે. ખાંડનો બ્લૂમ સામાન્ય રીતે ભેજના સંપર્કમાં આવવાથી ઘનીકરણનું પરિણામ હોય છે. આવું એટલા માટે થાય છે કારણ કે ચોકલેટમાં રહેલી ખાંડ ઘનીકરણવાળા પાણીમાં ઓગળી જાય છે અને જેમ જેમ પાણી બાષ્પીભવન થાય છે, તેમ તેમ ખાંડ દ્રાવણમાંથી બહાર આવે છે, જેના પરિણામે ચોકલેટની સપાટી પર સ્ફટિકો બને છે. તેથી ચોકલેટ પર બરછટ અનિચ્છનીય પોત બને છે.

**ચરબીયુક્ત બ્લૂમ :** જ્યારે ચોકલેટની સપાટી સ્પર્શ કરવા માટે તેલયુક્ત હોય છે, ત્યારે તે ચરબીયુક્ત બ્લૂમ થયેલી હોય છે. જ્યારે કોકો બટરને નીચા ગલનબિંદુએ, થર્મલ શોક અને અયોગ્ય સંગ્રહને કારણે અન્ય ઘટકોથી અલગ કરવામાં આવે છે ત્યારે આવું થાય છે. ચરબીયુક્ત છાંટ ચોકલેટને નીરસ પ્રકારની મેટ ફિનિશ આપે છે અને ઘણીવાર ચોકલેટ સેટ થઈ ગયા પછી ચરબીના ડાઘા દેખાઈ શકે છે.



આકૃતિ 4.6: ચરબીયુક્ત બ્લૂમ

ગ્રે બ્લુમ: ચોકલેટને ટેમ્પર કર્યા પછી ચર્મપત્ર, કાગળ અથવા છરી પર ટેમ્પર ટેસ્ટ કરીને તેનું પરીક્ષણ કરવાની આદત પાડવી જોઈએ. જો ટેમ્પરિંગ યોગ્ય રીતે ન કરવામાં આવે તો, ચોકલેટ, ભલે તે સંકોચાય - સારી રીતે, ઉપરોક્ત ખામીઓ વિના, સફેદ છાંટ બતાવી શકે છે. આ કોકો ચરબીના નબળા હલનને કારણે થઈ શકે છે. જે ચોકલેટ પર સફેદ છાંટ છોડી દે છે, જે વાસી અને ખામીયુક્ત દેખાવ આપે છે



આકૃતિ 4.7: ગ્રે બ્લુમ

## ચોકલેટની મૂળભૂત તૈયારી

### મોલ્ડ્સ ચોકલેટ

મોલ્ડ્સ ચોકલેટ એ રેપિંગ માટે તૈયાર તૈયાર ઉત્પાદન છે. ચોકલેટની સુસંગતતા ચોકલેટ ઉત્પાદનોની રચના અને દેખાવ નક્કી કરે છે. કોઈપણ ચોકલેટ ઉત્પાદનો તૈયાર કરતા પહેલા ચોકલેટને ટેમ્પર કરવામાં આવે છે. ચોકલેટ મોલ્ડિંગમાં સામેલ વિવિધ પગલાં આ પ્રમાણે છે:



આકૃતિ 4.8: ચોકલેટ મોલ્ડિંગના પગલાં

### ટેમ્પરિંગ કરવું

ઉપર ચર્ચા કર્યા મુજબ ચોકલેટને પહેલા ટેમ્પર કરવામાં આવે છે.

### 2. ડિપોઝિટ કરવું

1. મોલ્ડ ટેમ્પર્ડ ચોકલેટથી ભરેલું હોય છે અને મોલ્ડની ઉપર અને બાજુઓ પરથી વધારાની ચોકલેટ કાઢી નાખવામાં આવે છે.
2. મોલ્ડને વર્કટોપ પર મજબૂત રીતે ટેપ કરવામાં આવે છે જેથી તેમાંથી હવા દૂર થાય
3. ચોકલેટ ભરેલા મોલ્ડને ઊંધું કરવામાં આવે છે જેથી વધારાની ચોકલેટ બાઉલમાં પાછી જાય
4. મોલ્ડની બધી બાજુઓ અને ખૂણાઓ ભરવામાં આવે છે અને સરખી રીતે ઢાંકવામાં આવે છે. વધારાની બધી જ ચોકલેટ ફરીથી મોલ્ડમાંથી કાઢી નાખવામાં આવે છે.



આકૃતિ 4.9: ચોકલેટ ભરેલા મોલ્ડને ઉલટાવી રહ્યા છીએ

1. ચોકલેટને એર-કન્ડિશન્ડ રૂમમાં 5 મિનિટ માટે સેટ થવા માટે રાખવામાં આવે છે.
2. ચોકલેટ ભરેલા મોલ્ડને રેફ્રિજરેટરમાં 14°C થી 16°C તાપમાને થોડી મિનિટો માટે રાખવામાં આવે છે.

#### ચોકલેટના શેલમાં ગાનાશે ભરવું

1. ચોકલેટના શેલ ઓગળતા અટકાવવા માટે ઇચ્છિત ફિલિંગને 28°C કરતા વધારે તાપમાને ન રાખો.
2. હવે પાઇપિંગ બેગમાં સાદા ટીપ અથવા ટીપ વગર ભરો.
3. જ્યાં સુધી ઉપરથી 1.5 mm ચોકલેટથી બંધ ન થાય ત્યાં સુધી ભરણને દરેક ચોકલેટના શેલમાં અલગ અલગ પાઇપ કરો
4. એકવાર શેલ ગાનાશેથી ભરાઈ જાય, પછી ભરણને સેટ થવા દો.



આકૃતિ 4.10: ચોકલેટના શેલ ભરવા

#### 5. શેલ સીલ કરવું

1. બધાં શેલને ઢાંકતા પહેલા, હીટ ગન વડે ચોકલેટ મોલ્ડને થોડું ગરમ કરો.
2. ઉપર થોડી માત્રામાં ટેમ્પર્ડ ચોકલેટ લગાવો અને તેને સરખી રીતે ફેલાવો.
3. ઉપરથી સ્મૂથ કરો અને વધારાની ચોકલેટ કાઢી નાખો.
4. હવાના પરપોટા દૂર કરવા માટે મોલ્ડને તમારા વર્કટોપ પર મજબૂત રીતે ટેપ કરો.
5. સ્ફટિકીકરણ માટે તેને ૧૪ થી ૧૬°C પર ૪૫ મિનિટ માટે રેફ્રિજરેટરમાં મૂકો.



આકૃતિ 4.11: ચોકલેટ શેલ સિલ કરવા

#### 6. ચોકલેટને મોલ્ડમાંથી કાઢવી

1. મોલ્ડને રેફ્રિજરેટરમાંથી બહાર કાઢો અને ચોકલેટને ઢીલી કરવા માટે તેને થોડું વાળો.
2. પછી તેને ઊંધું કરો અને કાળજીપૂર્વક તેને તમારા વર્કટોપ પર ટેપ કરો જેથી ચોકલેટ મોલ્ડમાંથી બહાર નીકળી જાય.



આકૃતિ 4.12: મોલ્ડ કરેલ ચોકલેટ શેલ

## ગાનાશે

ચોકલેટને ક્રીમ સાથે ભેળવીને ગાનાશે કહેવામાં આવે છે. ગાનાશે એક સ્થિર, પાણીમાં ચરબીયુક્ત મિશ્રણ છે. ઇમલ્શનનું યોગ્ય મિશ્રણ બનાવવા માટે તેમાં પૂરતા પ્રમાણમાં પાણી આધારિત ઘટકો હોવા જોઈએ. ચમકદાર અને સારી રીતે ઇમલ્સિફાઇડ ગાનાશે મેળવવા માટે, હેન્ડ બ્લેન્ડરનો ઉપયોગ કરવાની ભલામણ કરવામાં આવે છે.



આકૃતિ 4.13: ગાનાશે

## ગાનાશેના પ્રકારો

1. ક્રીમ ગાનાશે: તે ક્રીમ અને ચોકલેટનું મિશ્રણ છે.
2. બટર ગાનાશે : તે માખણ અને ચોકલેટનું મિશ્રણ છે.

## સારા ગાનાશે બનાવવાની મુખ્ય લાક્ષણિકતાઓ

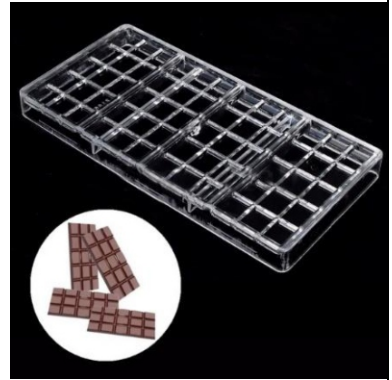
1. ઓછામાં ઓછી 25% ચરબીવાળું સારી ગુણવત્તાવાળા ક્રીમનો ઉપયોગ કરો.
2. સારી ગુણવત્તાવાળી ચોકલેટનો ઉપયોગ કરો.
3. ક્રીમને વધુ ગરમ ન કરો (50°C થી વધુ નહીં) કારણ કે તેનાથી ગાનાશે દહીં થઈ શકે છે.
4. ગાનાશેને ઇમલ્સિફાઇ કરવા માટે હેન્ડ બ્લેન્ડરનો ઉપયોગ કરો.
5. સ્કેલ બનતા અટકાવવા માટે ગાનાશેની સપાટીને પ્લાસ્ટિક ફિલ્મથી ઢાંકી દો અને પરિપક્વતા અને સ્ફટિકીકરણ માટે તેને ઓરડાના તાપમાને આખી રાત રાખો.

## બાર ચોકલેટ

સામગ્રી : ટેમ્પર્ડ મિલ્ક ચોકલેટ: 500 g

## રીત

1. ટેમ્પર્ડ ચોકલેટને પોલીકાર્બોનેટ બાર મોલ્ડમાં રેડો.
2. સપાટી પર રહેલી વધારાની ચોકલેટને કાઢી નાખો.
3. મોલ્ડને 40 મિનિટ માટે રેફ્રિજરેટરમાં ઠંડુ કરો.
4. રેફ્રિજરેટરમાંથી બાર મોલ્ડ કાઢો અને તેને ડિમોલ્ડ કરો.
5. પેક કરતા પહેલા ચોકલેટને ઓરડાના તાપમાને (લગભગ 22°C) રાખો, જેથી ચોકલેટ સંપૂર્ણપણે સ્ફટિકીકરણ થઈ જાય.



આકૃતિ 4.14: બાર ચોકલેટ

## 2. ચોકલેટ ટ્રફલ

## સામગ્રી

ક્રીમ 25% ચરબી	75 g
મિલ્ક ચોકલેટ (કાપેલી)	75 g
ડાર્ક ચોકલેટ (કાપેલી)	75 g
મૂઠ વગરનું બટર	35 g
સેમીસ્વીટ કોકો પાવડર	120 g

## રીત

1. એક ભારે સોસપેનમાં 50 °C પર ક્રીમ ગરમ કરો. તેને સમારેલી ચોકલેટ પર રેડો અને 5 મિનિટ માટે રહેવા દો.

3. મિશ્રણને હળવેથી હલાવો, મીઠું વગરનું માખણ ઉમેરો અને એકરૂપ અને ચમકદાર થાય ત્યાં સુધી મિક્સ કરો.
4. સપાટી પર ખાંડનું સ્ફટિકીકરણ ન થાય તે માટે ગાનાશેને પ્લાસ્ટિક રેપથી ઢાંકી દો અને તેને અડધા કલાક સુધી રહેવા દો.
5. ગાનાશેને હલાવો અને તેને પાઇપિંગ બેગમાં ભરો.
6. ચર્મપત્ર કાગળથી ઢંકાયેલી ટ્રેમાં, લગભગ 10-12 ગ્રામ ડોલોપ્સ પાઇપ કરો.
7. તૈયાર ટ્રેને કિલિંગ રેપથી ઢાંકી દો અને તેને રેફ્રિજરેટરમાં 2 કલાક માટે ઠંડુ કરો.
8. છેલ્લે, તમારી હથેળીઓનો ઉપયોગ કરીને ચોકલેટ ગેનાચે ડોલોપ્સને હળવા હાથે રોલ કરો અને આ ટ્રફ્લ્સને સેમીસ્વીટ કોકો પાવડરમાં રોલ કરો. (ફૂપા કરીને ટ્રફ્લ્સ રોલ કરતી વખતે હાથ ખૂબ ગરમ ન થાય તેનું ધ્યાન રાખો, નહીં તો ચોકલેટ ગાનાશે બગડી જશે અને ફરીથી ઠંડુ કરવાની જરૂર પડશે)
9. આ ચોકલેટ ટ્રફ્લ્સને ટ્રફ્લ ડિપિંગ ટૂલનો ઉપયોગ કરીને ટેમ્પર્ડ ચોકલેટમાં પણ ડુબાડી શકાય છે. આવી ડીપ્ડ ચોકલેટ્સને એનોબ્લ ચોકલેટ્સ તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે.



આકૃતિ 4.15: એનોબ્લ ચોકલેટ્સ

### ચોકલેટનો સંગ્રહ

ચોકલેટનો સંગ્રહ કરવામાં રૂમનું વાતાવરણ મહત્વપૂર્ણ ભૂમિકા ભજવે છે, જે 8-10°C ની વચ્ચે હોવું જોઈએ. કાર્યક્ષેત્રમાં સંબંધિત ભેજનું સ્તર લગભગ 35 થી 45% હોવું જોઈએ. તે તેના સ્ફટિક માળખાને જાળવી રાખવામાં મદદ કરે છે, જે ઉત્પાદનને તેનો દેખાવ ગુમાવ્યા વિના ઉચ્ચ ગુણવત્તાના ધોરણે રાખવા માટે ખૂબ જ મહત્વપૂર્ણ છે

### ચોકલેટ હસ્તકલામાં વપરાતા સાધનો અને ઉપકરણો

નામ	છબી
ડુબાડવા માટેના સાધનો ચોકલેટ ટ્રફ્લ્સ અને ચોકલેટ પ્રાલાઇન્સને ડુબાડવા માટે વપરાય છે	
સ્ટેનલેસ સ્ટીલ સ્ક્રેપર માર્બલ અથવા ગ્રેનાઇટ ટેબલ પર ચોકલેટને ટેમ્પર કરવા અને મોલ્ડમાંથી વધારાની ચોકલેટ દૂર કરવા માટે વપરાય છે.	
મિક્સિંગ બાઉલ (ફૂડ ગ્રેડ માઇક્રોવેવેબલ પ્લાસ્ટિક) ચોકલેટ મિક્સ કરવા, માઇક્રોવેવમાં ચોકલેટ ગરમ કરવા માટે વપરાય છે.	

<p>લેસર થર્મોમીટર ઘટકો અને ઉત્પાદનોની સપાટીનું તાપમાન ચકાસવા માટે વપરાય છે</p>	
<p>પ્રોબ થર્મોમીટર સામગ્રી અને ઉત્પાદનોના આંતરિક તાપમાનને ચકાસવા માટે વપરાય છે</p>	
<p>પોલીકાર્બોનેટ મોલ્ડ ચોકલેટને વિવિધ આકારોમાં અને પોલાણના કદ અનુસાર ઇચ્છિત વજનમાં મોલ્ડ કરવા માટે વપરાય છે.</p>	
<p>ચોકલેટ મેલ્ટર (ડ્રાય હીટ) ચોકલેટને ઇચ્છિત તાપમાને ઓગાળવા અને તેને સ્થિર તાપમાને સંગ્રહિત કરવા માટે વપરાય છે.</p>	
<p>ચોકલેટ ટેમ્પરિંગ મશીન ચોકલેટના જથ્થાબંધ ઉત્પાદનના ટેમ્પરિંગ માટે વપરાય છે</p>	
<p>ચોકલેટ એનરોબર ચોકલેટ ટેમ્પરિંગ મશીન સાથે, મોટા ચોકલેટ ઉત્પાદન મથકમાં પ્રાલાઇન્સ, બિસ્કિટ વગેરેના કોટિંગ માટે વપરાય છે.</p>	
<p>પેનિંગ મશીન ચોકલેટ-કોટેડ બદામ, સોફ્ટ સેન્ટર ડ્રેજીસ અને પેન કરેલી ચોકલેટ બનાવવા માટે વપરાય છે</p>	

તે ચોકલેટ આધારિત સૌથી લોકપ્રિય મીઠાઈઓમાંની એક છે જે હલકી અને સમૃદ્ધ રચના ધરાવે છે. તે ઈંડા, ખાંડ, વ્હીપ્ડ ક્રીમ, ચોકલેટ અને જિલેટીનનો ઉપયોગ કરીને બનાવવામાં આવે છે. તે ઈંડા અને જિલેટીન વિના પણ બનાવી શકાય છે. તેને મીઠાઈ તરીકે ખાઈ શકાય છે અથવા તેનો ઉપયોગ વિવિધ પ્રકારની મીઠાઈઓ બનાવવા માટે ભરણ તરીકે કરી શકાય છે. ચોકલેટનો પ્રકાર જે ઉપયોગમાં લેવાશે તેના આધારે મીઠાઈનું નામ નક્કી કરવામાં આવશે જેમ કે ડાર્ક ચોકલેટ મુઝ, મિલ્ક ચોકલેટ મુઝ, વ્હાઇટ ચોકલેટ મુઝ.

રેસીપી નં. 33: ચોકલેટ મુઝ	
સામગ્રી	જથ્થો
મુઝ બેઝ	
ઈંડાની જરદી કેસ્ટર સુગર	120 g
દૂધ	75 g
વ્હીપ્ડ ક્રીમ	25 ml
જીલેટીન	500 g
ડાર્ક ક્વર્ચર (55 %)	5 g
ચોકલેટ સ્પોન્જ	400 g
મકાઈનો લોટ	
લોટ	30 g
કોકો પાવડર	60 g
કેસ્ટર સુગર	13 g
ઓગળોલું બટર	150 g
ગાર્નિશ	23 g
ડાર્ક ચોકલેટ ક્વર્ચર	100 g



આકૃતિ 4.16: ચોકલેટ મુઝ

## રીત

### સ્પોન્જ

- ઓવનનું તાપમાન 210 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર સેટ કરો. બેકિંગ ટ્રેને ગ્રીસ પૂફ પેપરથી લાઇન કરો.
- ઈંડા અને ખાંડને વ્હિસ્ક એટેચમેન્ટવાળા મિક્સિંગ બાઉલમાં મૂકો.
- ઈંડા અને ખાંડને મધ્યમ ગતિએ હલકા અને ફૂલેલા થાય ત્યાં સુધી હલાવો.
- દરમિયાન, લોટ, કોકો અને મકાઈના લોટને સારી રીતે મિક્સ થાય તેમ સુધી ચાળી લો.
- માઇક્રોવેવમાં માખણ ઓગાળો.
- ઈંડા સખત થઈ જાય પછી, લોટના મિશ્રણને કટ-એન્ડ-ફોલ્ડ પદ્ધતિથી ધીમે ધીમે ફોલ્ડ કરો.
- છેલ્લે, માખણ નાખો અને મિશ્રણને ટ્રે પર ફેલાવો.
- 210 ડિગ્રી પર 10-12 મિનિટ માટે બેક કરો.
- તૈયાર છે કે નહીં તે તપાસવા માટે, 10 સેકન્ડ માટે ટ્રથપીક દાખલ કરો; જો તે સ્વચ્છ બહાર આવે, તો સ્પોન્જ તૈયાર થઈ ગયો છે.

### મીઠાઈના કપ અથવા ગ્લાસ તૈયાર કરો

- તમારી પસંદગીના કોઈપણ 8 થી 10 નંગ 100 ml ના ગ્લાસ લો.

2. હવે ગોળ કટરની મદદથી થોડી સ્પોન્જ ડિસ્ક કાપો. જો સ્પોન્જ ખૂબ જાડા હોય તો તેને ૫ mm જાડા સ્પોન્જ ડિસ્કમાં કાપો. પ્લાસ્ટિક રેપથી ઢાંકીને બાજુ પર રાખો..

### મુઝ

1. ઠંડા કીમને નરમ થાય ત્યાં સુધી ફેંટો અને તેને રેફ્રિજરેટરમાં રાખો.
2. એક મિક્સિંગ બાઉલમાં ઈંડું, દૂધ, વેનીલા અર્ક અને ખાંડ લઈ આખા મિશ્રણને સારી રીતે મિક્સ કરવા માટે ફેંટો.
3. મધ્યમ ગેસ પર પાણી ભરેલું બીજું એક તપેલું મૂકો, જેને ડબલ બોઈલર કહેવામાં આવે છે. પાણી ગરમ થવા દો.
4. આ દરમિયાન 25 ગ્રામ પાણીમાં 10-15 મિનિટ માટે જિલેટીન ઉકાળો.
5. ડબલ બોઈલર તપેલી પર ઈંડાનો બાઉલ મૂકો, ખાતરી કરો કે બાઉલ તપેલીમાં રહેલા પાણીને સ્પર્શે નહીં. જો પાણી વધારે હોય તો તેને ઓછું કરો. મિશ્રણને જ્યાં સુધી તે નિસ્તેજ અને જાડું ન થઈ જાય ત્યાં સુધી વ્હિસ્કની મદદથી ફેંટવાનું શરૂ કરો. આ મિશ્રણને સબાયોન કહેવામાં આવે છે. સબાયોનનો નાનો ટુકડો રાંધવામાં લગભગ 10-15 મિનિટ લાગે છે. ગરમીને નિયંત્રિત કરવા માટે સમયાંતરે ગરમી પરથી દૂર કરતા રહો નહીંતર સબાયોન ફાટી જશે.
6. જિલેટીનને માઇક્રોવેવમાં મૂકો અને 30 સેકન્ડ સુધી ફુલ ગરમી પર જ્યાં સુધી તે ઓગળી ન જાય અને કાંપથી સાફ ન થઈ જાય ત્યાં સુધી ગરમ કરો.
7. ચોકલેટને ડબલ બોઈલર પર અથવા માઇક્રોવેવમાં ઓગાળો. ફુલ ગરમી પર, ડાર્ક ચોકલેટને એક સમયે 30 સેકન્ડ માટે ગરમ કરો. ચોકલેટ ઓગળી જાય ત્યાં સુધી દર ત્રીસ સેકન્ડે ગરમ કરતા રહો.
8. જિલેટીન ઓગળી જાય પછી, તેને સબાયોનમાં રેડો અને સારી રીતે મિક્સ કરો
9. સબાયોનને તાપ પરથી ઉતારો અને તેને ઠંડું થવા દો. કીમને ફિજમાંથી બહાર કાઢો.
10. લગભગ 50 g વ્હીપ્ડ કીમ લો અને તેને સબાયોનમાં ફોલ્ડ કરો. સારી રીતે મિક્સ કરો અને પછી બીજું 50 g કીમ લો અને સારી રીતે મિક્સ કરો. આ સબાયોનનું તાપમાન ઘટાડશે અને મિશ્રણ બાકીના કીમ સાથે સરળતાથી ભળી જશે..
11. બધું મિશ્રણ લો અને બાકીના કીમ ઉપર રેડો અને કટ એન્ડ ફોલ્ડ પદ્ધતિથી તમારા હાથથી ફોલ્ડ કરો.
12. એકવાર આખું સબાયોન કીમ સાથે મિક્સ થઈ જાય, પછી ચોકલેટને ફોલ્ડ કરવાનો સમય આવી ગયો છે.
13. ચોકલેટ સ્પર્શ કરવા માટે ગરમ હોવી જોઈએ અને ઠંડી કે ઓરડાના તાપમાને ન હોવી જોઈએ
14. પહેલા ચોકલેટને 200 g કીમ મિશ્રણમાં ફોલ્ડ કરો. તેને સારી રીતે મિક્સ કરો. હવે આ મિશ્રણને બાકી રહેલા કીમમાં ફોલ્ડ કરો. હવે મુઝ ઝલાસમાં ભરવા માટે તૈયાર છે.

નોંધ: નોન-ડેરી કીમ સામાન્ય રીતે ખૂબ ગરમ સબાયોનના સંપર્કમાં આવે ત્યારે ફાટી જાય છે અથવા દહીં બની જાય છે. તેથી ખાતરી કરો કે સબાયોન 45 ડિગ્રી સેલ્સિયસથી વધુ ન હોય.

નોંધ: જો ચોકલેટ ઓરડાના તાપમાને હોય, તો તેને કીમ મિશ્રણમાં ફોલ્ડ કરતી વખતે ચોકલેટનું તાપમાન વધુ ઘટશે અને બધાં કીમ પર ચોકલેટના નાના ટુકડા થઈ જશે અને સારી રીતે ભળી શકશે નહીં.

**એસેમ્બલી**

1. સાદા ટીપવાળા નોઝલવાળી પાઇપિંગ બેગ લો. પાઇપિંગ બેગમાં મુઝનું મિશ્રણ રેડો.
2. મુઝને ઝાસમાં અડધા સુધી પાઇપ કરો. મુઝ પર સ્પોન્જ ડિસ્ક મૂકો અને ચોકલેટ મુઝનો બીજો સ્તર ઝાસ ભરાઈ જાય ત્યાં સુધી પાઇપ કરો, રિમથી 1 સેમી જગ્યા છોડી દો.
3. કાયના પાયા પર હળવેથી ટેપ કરો જેથી પોલાણમાંથી બધી હવા બહાર નીકળી જાય. મુઝને રેફ્રિજરેટરમાં મૂકો..

**ફિનિશિંગ**

1. ડાર્ક ચોકલેટને માઇક્રોવેવમાં ઓગાળો. તેને ગરમ કરો, તેને એસિટેટ શીટ પર ફેલાવો, ઇચ્છિત આકારમાં કાપીને રેફ્રિજરેટરમાં મૂકો. સેટ થઈ ગયા પછી, એસિટેટ શીટમાંથી કાઢીને બાજુ પર રાખો.
2. રેફ્રિજરેટરમાંથી મુઝ કાઢો, ચોકલેટ ગાર્નિશ નાખો અને તરત જ સર્વ કરો.

જો ચોકલેટ મુઝને એવા મોલ્ડમાં સેટ કરવામાં આવે કે જેમાંથી તેને ડિમોલ્ડ કરવાનો હોય, તો તે જ રેસીપીમાં જિલેટીનનું પ્રમાણ 75ml પાણીમાં 15g બ્લૂમ સુધી વધારી દો. મુઝને ફીઝરમાં સેટ થાય ત્યાં સુધી રાખો.

**ચોકલેટ એકલેર**

ચોક્સ પેસ્ટ્રીમાં ઉપર ચર્ચા કર્યા મુજબ, એકલેરને ચોક્સ પેસ્ટ્રી અથવા પેટ ઓ ચોક્સમાંથી બનાવવામાં આવે છે. હોલો એકલેર શેલ વિવિધ પ્રકારના સ્વાદવાળા ક્રીમથી ભરેલો હોય છે જેમ કે ડિપ્લોમેટ, ક્રીમ ફ્રેશ, ક્રીમ પેટીસેરી વગેરે. ચોકલેટ એકલેરને નીચે ચર્ચા કર્યા મુજબ ચોકલેટ ફ્લેવર્ડ ક્રીમથી પણ ભરી શકાય છે.

રેસીપી નં. 34: ચોકલેટ એકલેર	
સામગ્રી	જથ્થો
એકલેર શેલ	10 pc
ફૂકિંગ ક્રીમ	50 g
ડાર્ક ચોકલેટ કાપેલી (55%)	55 g
વ્હીપ્ડ ક્રીમ	100 g



આકૃતિ 4.17: ચોકલેટ એકલેર

**રીત****ચોકલેટ ગાનાશે**

1. ક્રીમ ઉકાળો અને ચોકલેટ ઉપર રેડો. ઢાંકીને 5 મિનિટ માટે છોડી દો. વ્હિસ્કની મદદથી ક્રીમ અને ચોકલેટને એકસાથે મિક્સ કરો જેથી એક સુંવાળી ચોકલેટ ગાનાશે બને.
2. ઓરડાના તાપમાને બે કલાક માટે ઠંડુ થવા દો.

**ચોકલેટ ક્રીમ**

1. વ્હીપ્ડ ક્રીમને ગાનાશેમાં 1/3 ભાગ જેટલું ફોલ્ડ કરો અને સારી રીતે મિક્સ કરો.
2. એકલેર શેલના તળિયે 2 છિદ્રો બનાવો.

- પાઇપિંગ બેગમાં એક સાદી ગોળ ટ્યુબ નોઝલ નાખો. બેગમાં ચોકલેટ ક્રીમ ભરો અને ક્રીમને એક્લેરમા પાઈપ કરો.
- તમે થોડી વધુ ડાર્ક ચોકલેટ ઓગાળી શકો છો અને તેને ટેમ્પર કરી શકો છો (ચોકલેટ વિભાગ જુઓ.... યુનિટ ૩. તમે ચોકલેટ કમ્પાઉન્ડનો પણ ઉપયોગ કરી શકો છો (જેને ટેમ્પરિંગની જરૂર નથી અને પીગાળ્યા પછી સીધો ઉપયોગ કરી શકાય છે). પછી એક્લેરની ટોચને ચોકલેટમાં ડુબાડો. ઓરડાના તાપમાને અથવા ઠંડુ કરીને પીરસો.

### ચોકલેટ બ્રાઉનીઝ

બ્રાઉની એ ચોકલેટ, ઈંડા, માખણ, ખાંડ, લોટ અને કોકો પાવડરમાંથી બનેલી મીઠાઈ છે. બ્રાઉની વિવિધ સ્વરૂપોમાં આવે છે અને તે કાં તો ફજી અથવા કેક જેવા હોઈ શકે છે, જે તેમની ઘનતા અને બેકિંગ સમયના આધારે હોઈ શકે છે. તેમાં બદામ, ફોસ્ટિંગ, ક્રીમ ચીઝ, ચોકલેટ ચિપ્સ અને અન્ય ઘટકો શામેલ હોઈ શકે છે. બેટરમાં ડાર્ક ચોકલેટને બદલે સફેદ ખાંડ, સફેદ ચોકલેટ અને વેનીલાથી બનેલી વિવિધતાને બ્લોન્ડ બ્રાઉની અથવા બ્લોન્ડી કહેવામાં આવે છે

રેસીપી નં. ૩૫: અખરોટ બ્રાઉનીઝ	
સામગ્રી	જથ્થો
આખા ઈંડા	150 gm
કેસ્ટર સુગર	300 gm
વેનીલા અર્ક	10 ml
લોટ	125 gm
કોકો પાવડર	40 gm
બટર	125 gm
ડાર્ક ચોકલેટ	150 gm
અખરોટ	200 gm



આકૃતિ 4.18: અખરોટ બ્રાઉનીઝ


### રીત

- ઓવનને 180 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર સેટ કરો. 7 ઇંચ બાય 7 ઇંચના ચોરસ સ્ટેનલેસ સ્ટીલ ફેમને એલ્યુમિનિયમ ફોઇલથી લાઇન કરો. ફોઇલને રિંગની આસપાસ સારી રીતે ફિટ કરો જેથી તે હલે નહીં. ભારે ફોઇલ અથવા ડબલ ફોઇલનો ઉપયોગ કરવાનું ભૂલશો નહીં. ફોઇલને અંદરથી માખણથી ગ્રીસ કરો. આ ફેમને બેકિંગ ટ્રે પર મૂકો.
- ઇંડા તોડો, તેને સ્ટેન્ડ મિક્સરના બાઉલમાં મૂકો, ખાંડ અને વેનીલા અર્ક ઉમેરો.
- વ્હિસ્ક એટેચમેન્ટનો ઉપયોગ કરીને ઇંડાના મિશ્રણને મધ્યમ ગતિએ ફેંટો. ઇંડા અને ખાંડ ફૂલી જાય અને નિસ્તેજ રંગના થાય ત્યાં સુધી ફેંટતા રહો.
- માખણ અને ડાર્ક ચોકલેટ ભેળવીને માઇક્રોવેવમાં ઓગાળો. મિશ્રણને યોગ્ય રીતે ઇમલ્સિફાઇડ થાય ત્યાં સુધી હલાવતા રહો. ખાતરી કરો કે મિશ્રણ ખૂબ ગરમ ન હોય.
- બેકિંગ પેપર પર લોટ અને કોકો પાવડરને ચાળી લો. ચાળણી પછી તેને બાઉલમાં ટ્રાન્સફર કરો.

6. અખરોટને સરખી રીતે ઢાંકવા માટે અખરોટને મુકીબર લોટ અને એક ચમચી ઓગાળેલા ચોકલેટ મિશ્રણ સાથે મિક્સ કરો.
7. ગરમ હોય ત્યારે ઓગાળેલા ચોકલેટ અને માખણનું મિશ્રણ ઈંડાના મિશ્રણમાં રેડો. 1 ની ઝડપે ધીમે ધીમે મિક્સ કરો.
8. હવે બધું બરાબર મિક્સ થાય ત્યાં સુધી લોટને ચમચી-ચમચી ઉમેરો. છેલ્લે, અખરોટ નાખો. અખરોટ સરખી રીતે મિક્સ થાય તેની ખાતરી કરવા માટે બાઉલના તળિયેઠી હલાવો.
9. ઉપરોક્ત મિશ્રણને લાઇનવાળા બેકિંગ ફેમમાં રેડો.
10. બ્રાઉનીને 180 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર 18-20 મિનિટ માટે બેક કરો.
11. તે ખૂબ જ ઢીલું અને ચીકણું હશે. જો લાંબા સમય સુધી બેક કરવામાં આવે તો તે કેક જેવું લાગશે.
12. બ્રાઉનીને ઇચ્છિત આકારમાં કાપતા પહેલા ઠંડુ થવા દો.
13. તેને માઇક્રોવેવમાં 15-20 સેકન્ડ માટે ફરીથી ગરમ કરીને પીરસો, પછી તેના પર વેનીલા આઈસ્ક્રીમ અને ઓગાળેલો ચોકલેટ સોસ ઉમેરો.

### ચોકલેટ લાવા કેક

ચોકલેટ લાવા કેકને પીગળેલા ચોકલેટ કેક અથવા સોફ્ટ-સેન્ટર્ડ પીગળેલા કેક તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે. તે એક ખૂબ જ લોકપ્રિય અમેરિકન મીઠાઈ છે જે ઈંડા, ખાંડ, માખણ, ચોકલેટ અને લોટનો ઉપયોગ કરીને બનાવવામાં આવે છે. મીઠાઈને થોડા સમય માટે ઊંચા તાપમાને રાંધવામાં આવે છે, જેનાથી તેમાં પીગળેલા કેન્દ્ર રહે છે, જે મીઠાઈ કાપતી વખતે જોઈ શકાય છે. ક્યારેક ચોકલેટનો સ્વાદ વધારવા માટે મીઠું અને કોફી પણ ઉમેરવામાં આવે છે. તે સામાન્ય રીતે વ્યક્તિગત પૂર્વ-ગ્રીસ કરેલા રેમેકિન મોલ્ડમાં બનાવવામાં આવે છે જેમાંથી મીઠાઈને પ્લેટમાં કાળજીપૂર્વક ડિમોલ્ડ કરવામાં આવે છે અને આઈસ્ક્રીમ, તાજા ફળો અને કુલી સાથે પીરસવામાં આવે છે.

રેસીપી નં. 36: ચોકલેટ લાવા કેક		
સામગ્રી	જથ્થો	
આખા ઈંડા		 <p>આકૃતિ. 4.19: ચોકલેટ લાવા કેક</p>
કેસ્ટર સુગર	100 gm	
ઈંડાનો સફેદ ભાગ	25 gm	
કેસ્ટર સુગર	60 gm	
ચપટી મીઠું	15 gm	
લોટ	38 gm	
મીઠા વગરનું બટર	125 gm	
ડાર્ક ચોકલેટ 55%	125 gm	

### રીત

1. 80 માના 8 સિરામિક બાઉલ અથવા એલ્યુમિનિયમ ડેરિઓલ મોલ્ડ ગોઠવો. અંદર નરમ માખણથી ગ્રીસ કરો અને બાજુઓ પર હળવો લોટ છાંટો. બેકિંગ દરમિયાન કેક મોલ્ડમાં ચોટી ન જાય તે માટે આ કરવામાં આવે છે.
2. ઓવનને 200 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર પ્રીહિટ કરો.

3. સ્ટીલના કન્ટેનરમાં ડબલ બોઈલર પર માખણ અને ચોકલેટને ઓગાળો. ધીમે ધીમે હલાવો જેથી તે ઓગળી જાય અને એકબીજા સાથે સારી રીતે ભળી જાય. ગરમ પાણીના વાસણ પર તેને રહેવા દો જેથી મિશ્રણ ગરમ રહે.
4. ઈંડા અને 25g ખાંડને 2 ની ઝડપે હળવા અને ફૂલેલા થાય ત્યાં સુધી ફેંટો. સ્પીડ 1 કરો અને ધીમે ધીમે ગરમ ચોકલેટ મિશ્રણ ઈંડા પર રેડો અને તેને મિક્સ થવા દો.
5. ઉપરોક્ત મિશ્રણમાં કાપેલા અને ફોલ્ડ કરેલા લોટ ઉમેરો. તેને ફેંટો નહીં. સ્પેટુલાનો ઉપયોગ કરો અને લોટમાં ફોલ્ડ કરો.
6. ઈંડાની સફેદી અને મીઠાને એક અલગ બાઉલમાં હલકું થાય ત્યાં સુધી ફેંટો. સ્પીડ વધારો અને ફ્લફી મેરીંગ્યુ બને ત્યાં સુધી ખાંડ થોડી થોડી વારે ઉમેરવાનું શરૂ કરો.
7. ચોકલેટ મિશ્રણમાં મેરીંગ્યુને કાપીને ફોલ્ડ કરો.
8. બેટરને ગ્રીસ કરેલા મોલ્ડમાં રેડો. 200 ડિગ્રી સેલ્સિયસ પર 8 મિનિટ માટે બેક કરો. ઓવનના પ્રકાર પર આધાર રાખીને પીગળેલી ચોકલેટના સંપૂર્ણ પ્રવાહ માટે સમય અને તાપમાનને સમાયોજિત કરવાની જરૂર છે. આખા બેચને બેક કરતા પહેલા થોડા ટ્રાયલ કરો.
9. બેક થઈ ગયા પછી, તરત જ તેને સર્વિંગ પ્લેટ પર કાઢી લો અને વેનીલા આઈસ્ક્રીમ અને તાજા ફુદીનાના પાનના ગાર્નિશ સાથે પીરસો.

### ચોકલેટ ગાર્નિશ

ચોકલેટ ગાર્નિશ એ સૌથી બહુમુખી પ્રકારની સજાવટ છે જે વિવિધ પ્રકારની મીઠાઈઓ અને કેકને પૂરક બનાવે છે. તે કવર્યર ચોકલેટ અથવા ચોકલેટ કમ્પાઉન્ડમાંથી બનાવી શકાય છે. કવર્યર ચોકલેટનો ઉપયોગ ગાર્નિશ બનાવવા માટે કરી શકાય તે પહેલાં તેને ટેમ્પર કરવાની જરૂર છે, જોકે, ચોકલેટ કમ્પાઉન્ડને ઓગાળી શકાય છે અને ગાર્નિશ બનાવવા માટે સીધો ઉપયોગ કરી શકાય છે. કેટલાક સામાન્ય ચોકલેટ ગાર્નિશની નીચે ચર્ચા કરવામાં આવી છે.

### a. ચોકલેટ સિગાર

રેસીપી નં. 37: ચોકલેટ સિગાર	
સામગ્રી	જથ્થો
ડાર્ક ચોકલેટ	500 gm
ઉપકરણો	
ઓફસેટ સ્પેટુલા	
ત્રિકોણાકાર સ્કેપર	
માર્બલ સ્લેબ	
ડિજિટલ થર્મોમીટર	



આકૃતિ 4.20: ચોકલેટ સિગાર


### રીત

1. ચોકલેટને માઇક્રોવેવમાં 45 ડિગ્રી સેલ્સિયસ સુધી ગરમ કરો. 20 સેકન્ડના અંતરાલમાં દરેક ચોકલેટ ઓગળે અને સુંવાળી થાય ત્યાં સુધી ગરમ કરો.

2. પીગળેલી ચોકલેટનો 2/3 ભાગ માર્બલ સ્લેબ પર મૂકો અને ત્રિકોણાકાર સ્કેપરની મદદથી ચોકલેટને સ્લેબ પર આગળ-પાછળ ગતિમાં ફેલાવો જ્યાં સુધી તે 28 ડિગ્રી સેલ્સિયસ સુધી ન પહોંચે (ડિજિટલ થર્મોમીટરથી તપાસો).
3. ઠંડી કરેલી ચોકલેટને પાછી તે બાઉલમાં મૂકો જેમાં બાકીની ચોકલેટનો 1/3 ભાગ હોય અને સારી રીતે મિક્સ કરો.
4. હવે ફરીથી તાપમાન તપાસો. આદર્શ રીતે તાપમાન 31-32 ડિગ્રી સેલ્સિયસની વચ્ચે હોવું જોઈએ, જો તે ઓછું હોય, તો બીજી 10 સેકન્ડ માટે માઇક્રોવેવ કરો. જો ચોકલેટ 31-32 ડિગ્રી સેલ્સિયસના તાપમાને હોય, તો તે ટેમ્પર્ડ થઈ ગઈ છે અને ગાર્નિશ બનાવવા માટે તૈયાર છે.
5. ઓફસેટ સ્પેટુલાની મદદથી ટેમ્પર્ડ ચોકલેટને સ્લેબ પર 2 mm જાડાઈ સુધી ફેલાવો. ચોકલેટ થોડી સેટ થવા દો જેથી તે કઠણ હોય પણ કઠણ ન હોય. ૬. સમાન દબાણ સાથે, લાંબા, પાતળા સિગારને દૂર કરવા માટે ચોકલેટની લંબાઈ સુધી મોટા સ્કેપરને નીચે દબાવો.
6. રેફ્રિજરેટરમાં હવાયુસ્ત કન્ટેનરમાં સ્ટોર કરો..
7. રેફ્રિજરેટરમાં હવાયુસ્ત કન્ટેનરમાં સ્ટોર કરો..

ચોકલેટ બનાવવા માટે આદર્શ કાર્યકારી ઓરડાનું તાપમાન 19 થી 21 ડિગ્રી સેલ્સિયસ અને સાપેક્ષ ભેજ 50% છે.

#### b. ચોકલેટના સ્કવેર્સ

રેસીપી નં. 38: ચોકલેટના સ્કવેર્સ	
સામગ્રી	જથ્થો
ટેમ્પર્ડ ડાર્ક ચોકલેટ (ઉપરની પદ્ધતિનો સંદર્ભ લો) ઉપકરણો કોણીય સ્પેટુલા તીક્ષ્ણ છરી માર્બલ સ્લેબ એસિટેટ શીટ સ્ટીલ માપન રૂલર ડિજિટલ થર્મોમીટર	500 gm
	
આકૃતિ 4.21: ચોકલેટના સ્કવેર્સ	

#### રીત

1. માર્બલ સ્લેબ પર એસિટેટ શીટ મૂકો.
2. ઓફસેટ સ્પેટુલાની મદદથી ટેમ્પર્ડ ચોકલેટને એસિટેટ શીટ પર નાના બેચમાં લગભગ 2 mm જાડાઈ સુધી ફેલાવો.
3. ચોકલેટને સહેજ સેટ થવા દો જેથી તે મજબૂત હોય પણ કઠણ ન હોય.
4. શીટની ધારથી ચોકલેટ શીટ પર લગભગ 1.5 ઇંચ રૂલર મૂકો. છરીની મદદથી રૂલર સાથે છરી ચલાવો અને ચોરસ ટુકડા કરો. ઉપર બીજી એસિટેટ શીટ મૂકો અને પછી તેના પર ફ્લેટ ટ્રે અથવા શીટ મૂકો. આને 20 મિનિટ માટે ફ્રિજમાં રાખો.

ચોકલેટ ગાર્નિશને ખુલ્લા હાથે ન લગાવો કારણ કે તે પીગળીને તેની ચમક ગુમાવી શકે છે અને ચળકતી સપાટી પર આંગળીઓના નિશાન છોડી શકે છે.

તેને હાથ ધરતા પહેલા હંમેશા મોજા પહેરો

ઉચ્ચ તાપમાન અને ભેજ ચોકલેટના બે સૌથી મોટાશત્રુઓ છે

5. ફિજમાંથી બહાર કાઢો, ટ્રે અને એસિટેટ શીટ બહાર કાઢો. શીટને પલટાવો અને એસિટેટ શીટને ઉખાડી નાખો. તમને ગાર્નિશના ચળકતા નાના ચોરસ ટુકડા મળશે.

### તમે શું શીખ્યા ?

આ સત્ર પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે આ કરી શકશો:

- ચોકલેટના પ્રકારો અને પેટિસેરીમાં તેમના ઉપયોગનું વર્ણન કરો
- ચોકલેટમાં થતી ખામીઓના પ્રકારો, ચોકલેટનો સંગ્રહ, ચોકલેટ હસ્તકલામાં વપરાતા સાધનોની ચર્ચા કરો
- ચોકલેટ આધારિત ઉત્પાદનોના પ્રકારો અને તેમની તૈયારીની પદ્ધતિની ગણતરી કરો..

6. રેફ્રિજરેટરમાં હવાચુસ્ત પાત્રમાં સ્ટોર કરો

### પ્રાયોગિક અવલોકન

પ્રવૃત્તિ

1. ચોકલેટ મુઝ, ગાનાશે અને ચોકલેટ લાવા કેક તૈયાર કરો.
2. ચોકલેટ સિગાર અને ચોકલેટ સ્કવેર્સ તૈયાર કરો.
3. ચોકલેટને ટેમ્પરિંગ અને મેલ્ટિંગ કરો, ચોકલેટના ટેક્સચર અને દેખાવમાં તફાવતનું અવલોકન કરો અને નોંધ કરો..

### તમારી પ્રગતિ તપાસો

#### A. બહુવિધ પસંદગીના પ્રશ્નો

1. કોકો વૃક્ષનું વૈજ્ઞાનિક નામ છે
 

a) સ્ટર્ક્યુલિયાસી	b) થિયોબ્રોમા કોકો
c) કોકો	d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
2. સરેરાશ એક કોકો વૃક્ષ દર વર્ષે 20-30 કોકો શીંગો ઉત્પન્ન કરે છે, દરેક માત્ર ..... g સૂકા બીન્સ આપે છે.
 

a) 56	b) 67
c) 34	d) 29
3. ફોરેસ્ટેરોમાં ..... સ્વાદ હોય છે
 

a) મીઠો	b) કડવો
c) હળવી ચોકલેટનો સ્વાદ	d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
4. રોલર મિલ્સ, ડિસ્ક અથવા સિલિન્ડરોની મદદથી કરવામાં આવે છે.
 

a) ટેમ્પરિંગ	b) કીમિંગ
c) કોરિંગ	d) ચોકલેટ સેટિંગ
5. જ્યારે ચોકલેટ લિકરમાંથી હાઈડ્રોલિક પ્રેસ મશીનની મદદથી \_\_\_\_\_ દૂર કરવામાં આવે છે ત્યારે કોકો પાવડર મેળવવામાં આવે છે
 

a) કોકો બટર	b) ખાંડ
c) ચોકલેટ	d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં

#### B. ખાલી જગ્યા પૂરો

1. ચોકલેટ \_\_\_\_\_ ના ઝાડમાંથી મળે છે.

2. કન્ડેન્સ પાણી, જ્યારે ખાંડ સાથે પ્રતિક્રિયા આપે છે, ત્યારે તે પાછળથી બાષ્પીભવન થાય છે અને ચોકલેટની સપાટી પર સ્ફટિકોમાં પરિણમે છે જેને બ્લૂમ કહેવામાં આવે છે.
3. નબળી રીતે ઉત્તેજિત કોકો ચરબી ચોકલેટ પર સફેદ છટાઓ છોડી દે છે જેને \_\_\_\_\_ બ્લૂમ કહેવાય છે.
4. ગાનાશે એક સ્થિર \_\_\_\_\_ પ્રવાહી મિશ્રણ છે.
5. ચોકલેટ રૂમમાં સંબંધિત ભેજનું સ્તર % ની આસપાસ હોવું જોઈએ

C. વિધાન સાચું છે કે ખોટું તે ચિહ્નિત કરો.

1. કમ્પાઉન્ડ ચોકલેટ એ ચોકલેટનું શુદ્ધ સ્વરૂપ નથી.
2. ઇટાલિકમાં કવર્યરનો અર્થ "આવરણ" થાય છે.
3. ટેમ્પરિંગ સામાન્ય રીતે ૪૫ °C જેટલા ઊંચા તાપમાને કરવામાં આવે છે,.
4. ઓછી કોકો બટર ધરાવતી ચોકલેટ માટે ટેમ્પરિંગ જરૂરી છે.
5. ચોકલેટ લાવા કેકને પીગળેલી ચોકલેટ કેક અથવા સોફ્ટ-સેન્ટર્ડ પીગળેલી કેક તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે.

## મોડ્યુલ 5

### દસ્તાવેજીકરણ અને રેકોર્ડ રાખવા

#### મોડ્યુલની ઝાંખી

રેકોર્ડ કીપિંગ એ વ્યાવસાયિક રીતે સંચાલિત રસોડાના સૌથી મહત્વપૂર્ણ પાસાઓમાંનું એક છે. આ રેકોર્ડ્સ વ્યવસાયિક પ્રવૃત્તિઓને ટ્રેક પર રાખવામાં મદદ કરે છે અને ઓડિટિંગ હેતુઓ માટે દસ્તાવેજીકરણ તરીકે પણ કામ કરે છે. અગાઉ, આમાંના મોટાભાગના રેકોર્ડ ઘણા ફોર્મેટ અને કાગળનો ઉપયોગ કરીને મેન્યુઅલી રેકોર્ડ કરવામાં આવતા હતા. ટેકનોલોજીના વિકાસ સાથે, ઘણા અત્યાધુનિક સોફ્ટવેર, હવે સંસ્થાને રેકોર્ડને વધુ કાર્યક્ષમ અને વ્યવસ્થિત રાખવામાં મદદ કરે છે. આ મોડ્યુલમાં, આપણે કાચા માલ, ઉત્પાદન અને સંગ્રહ તથા ઉત્પાદનોના વેચાણના બિંદુથી જાળવવામાં આવતા વિવિધ સ્વરૂપો અને ફોર્મેટની ચર્ચા કરીશું.

#### શીખવાના પરિણામો

આ મોડ્યુલ પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે આ કરી શકશો:

- સંસ્થાકીય કાર્યક્ષમતા અને પાલન જાળવવા માટે ઇન્વેન્ટરી મેનેજમેન્ટ, વેચાણ રેકોર્ડ અને નાણાકીય વ્યવહારો સહિત, પેટીસેરી માટે વિશિષ્ટ રેકોર્ડ-કીપિંગ પ્રથાઓમાં નિપુણતા દર્શાવો.
- પેટીસેરી માટે તૈયાર કરાયેલ એન્ટરપ્રાઇઝ રિસોર્સ પ્લાનિંગ (ERP) સિસ્ટમ્સની વિભાવના સમજાવો, જેમાં વ્યવસાય વૃદ્ધિ અને ટકાઉપણું માટે કામગીરીને સુવ્યવસ્થિત કરવા, પ્રક્રિયાઓને એકીકૃત કરવા અને નિર્ણય લેવાની ક્ષમતાઓને વધારવામાં તેમના ફાયદાઓનો સમાવેશ થાય છે.

#### મોડ્યુલનું માળખું

- સત્ર 1: રેકોર્ડ રાખવા
- સત્ર 2: પેટીસેરીઝ માટે એન્ટરપ્રાઇઝ રિસોર્સ પ્લાનિંગ

#### સત્ર 1: રેકોર્ડ રાખવા

રેકોર્ડ કીપિંગ એ દસ્તાવેજોની પ્રતિકૃતિ અને સમયના કરેલી આધારે વ્યવસ્થિત ગોઠવણી છે. આ એક સતત પ્રક્રિયા છે અને તે ગતિશીલ પ્રકૃતિની છે, જેનો અર્થ એ છે કે વ્યવસાયની પ્રકૃતિ અને પ્રક્રિયાઓના અપડેટિંગના આધારે પ્રક્રિયામાં ફેરફાર કરી શકાય છે.

બધા દસ્તાવેજો અને રેકોર્ડ સુવાચ્ય રીતે જાળવવામાં આવે છે, ઝડપી અને સરળ સંદર્ભ માટે સારી સ્થિતિમાં રાખવામાં આવે છે. તે ભૌતિક અને ડિજિટલ બંને ફોર્મેટમાં જાળવવામાં આવે છે. રેકોર્ડ રાખવાથી કાચા માલનો દુરુપયોગ, ઉત્પાદનની ખોટી જગ્યાએ જવાનું, બગાડ અને નુકસાન ઘટાડવામાં મદદ મળે છે

પેટિસેરીમાં જાળવવામાં આવતા ઓપરેશનલ રેકોર્ડના પ્રકાર:

ક્રાફ્ટ બેકર/પેટિસિયરને નીચેની પ્રવૃત્તિઓના રેકોર્ડ દસ્તાવેજ કરવા અને જાળવવા જરૂરી છે:



આકૃતિ 5.1: પેટિસેરીમાં જાળવવામાં આવતા ઓપરેશનલ રેકોર્ડના પ્રકાર

આકૃતિ 5.1: બેકરી અને પેસ્ટ્રી માટે જાળવવામાં આવતા ઓપરેશન રેકોર્ડના પ્રકારો ચાલો આપણે વિવિધ પ્રકારના ઓપરેશનલ રેકોર્ડની વિગતવાર ચર્ચા કરીએ.:

### કાચા માલનું દસ્તાવેજીકરણ

કાચા માલની ખરીદી, પ્રાપ્તિ અને સંગ્રહ કરવાની પ્રક્રિયા એ સારી ગુણવત્તાવાળા અંતિમ ઉત્પાદન માટે સૌથી મહત્વપૂર્ણ પગલાંઓમાંનું એક છે. દરેક પગલા પર પ્રક્રિયાનું દસ્તાવેજીકરણ કરવું મહત્વપૂર્ણ છે. સારી ગુણવત્તાવાળા અંતિમ ઉત્પાદનના ત્રણ પાસાં છે.:

1. કાચા માલની પ્રમાણભૂત અને સુસંગત ગુણવત્તા
2. ખરીદેલા ઉત્પાદનની ગુણવત્તા જાળવી રાખવી
3. ઉત્પાદન પ્રક્રિયા દરમિયાન યોગ્ય પ્રક્રિયાઓનો સમાવેશ થાય છે.

### સ્ટાન્ડર્ડ ખરીદી અંગેનું સ્પષ્ટીકરણ

પહેલી અને મુખ્ય જરૂરિયાત એ છે કે પેટિસિયર તેના રસોડામાં ઉપયોગમાં લેવાતા પ્રમાણભૂત ઉત્પાદનની પસંદગી કરે. SPS અથવા સ્ટાન્ડર્ડ ખરીદી સ્પષ્ટીકરણ તરીકે ઓળખાતો દસ્તાવેજ તૈયાર કરવામાં આવે છે.

આધારિત માલની ગુણવત્તાનું નિરીક્ષણ આ આધારે કરવામાં આવે છે. આ ટેન્ડરમાં સપ્લાયર દ્વારા સંમત થયા મુજબ માલનું એક સંમત સ્પષ્ટીકરણ છે, અને તે તે ગુણવત્તા પ્રદાન કરવા માટે બંધાયેલ છે જેના માટે દર નક્કી કરવામાં આવ્યો છે. આકૃતિ 5.2 એ પ્રમાણભૂત ખરીદી સ્પષ્ટીકરણનું ફોર્મેટ છે.

### માનક ખરીદી સ્પષ્ટીકરણ ફોર્મેટ

હોટલ ABC માનક ખરીદી સ્પષ્ટીકરણો	
ઉત્પાદનનું નામ: _____	
હેતુપૂર્વક ઉપયોગ: _____	
ગ્રેડ/ગુણવત્તા: _____	
એકમ: _____	પ્રતિ યુનિટ કિંમત _____
ઉપલબ્ધતા: મોસમી/આખું વર્ષ _____	
દેખાવ : _____	
પોત : _____	
રંગ : _____	
સ્વાદ : _____	
પેકિંગ : _____	
કદ અને આકાર : _____	
પ્રતિ કિલોગ્રામ: _____	
અન્ય કોઈપણ જરૂરિયાત: _____	
એસ એન્ડ પી અધિકારીની સહી	તારીખ

આકૃતિ 5.2: માનક ખરીદી સ્પષ્ટીકરણનું ફોર્મ

### XYZ બેકિંગ કંપની

ખરીદી ઓર્ડર  
સરગમ ટોકીઝ પાસે, ઝોન-2, એમ.પી. નગર ભોપાલ-462016  
GST

PO નંબર :	41	વિકેતાનું નામ :	
PR નંબર :	4245	સરનામું :	
તારીખ :	12-07-2019 11:27 am	સંપર્ક વ્યક્તિ :	
અપેક્ષિત ડિલિવરી :	19-07-2019 01:00 pm	સંપર્ક નંબર :	
સ્ટોરનું નામ :	મુખ્ય સ્ટોર	ઈમેલ :	
સ્થાન :	જહાં નુમા પેલેસ	રાજ્ય :	
		GSTIN નંબર :	

ક્ર. નં.	નામ	HSN/SAC કોડ	વસ્તુ કોડ		જથ્થો	પેટા ટોટલ	IGST	ગ્રાન્ડ ટોટલ
1.	બાંકણ સાથે Mo Pct જાર		1237	PC	7	40	250	50.4
2.	બાંકણ સાથે M1 Pct જાર		1238	PC	7.4	3000	22200	1996
3.	બાંકણ સાથે M2 Pct જાર		1239	PC	9.5	72	684	123.12
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								

પેટા કુલ રકમ :	37735	ટ્રાન્ઝેક્શન ચાર્જ :	472
કુલ રકમ :	37735	ગ્રાન્ડ ટોટલ શબ્દોમાં :	સિત્તેર હજાર પાંચસો સિત્તેર
ડિસ્કાઉન્ટ રકમ :	-	ટિપ્પણીઓ :	સંપૂર્ણ એડવાન્સ ચુકવણી
કુલ કર :	6793.3		
ગ્રાન્ડ ટોટલ :	44999.3		

ખરીદી મેનેજર  
XYZ બેકિંગ કંપની, સરગમ ટોકીઝ પાસે, બોર્ડ ઓફિસ ઝોન-2 પાસે, એમ.પી.નગર ભોપાલ-462016

જનરલ મેનેજર

આકૃતિ. 5.3: ખરીદી માટે ઓર્ડર ફોર્મેટનું ઉદાહરણ

### દૈનિક પ્રાપ્તિ રજિસ્ટર

તારીખ : \_\_\_\_\_

ક્ર. નં.	વસ્તુ	જથ્થો	ટિપ્પણીઓ

\_\_\_\_\_ દ્વારા પ્રાપ્ત

આકૃતિ. 5.4: DRR ફોર્મેટ

### દૈનિક ઉત્પાદન માટે કાચા માલની માંગણી

એકવાર માલ પ્રાપ્ત થઈ જાય પછી, તેને તેમની સંગ્રહ જરૂરિયાતો અનુસાર સંગ્રહિત કરવો આવશ્યક છે. નાની સંસ્થાઓમાં, અલગ સ્ટોર વિભાગ ન હોઈ શકે અને તમામ માલ સીધો રસોડામાં ટ્રાન્સફર કરવામાં આવે છે.

તેથી, રસોડાના ઇન્વેન્ટરી જાળવવાનું ઇન્યાર્જ માટે મહત્વપૂર્ણ બની જાય છે જેથી કોઈ બગાડ કે ચોરી ન થાય. મોટી સંસ્થાઓમાં, સ્ટોર્સ નામનો એક અલગ વિભાગ ઉપરોક્ત કાર્ય કરે છે.

**ઇન્વેન્ટિંગ અને ઇશ્યુઇંગ**

ઇન્વેન્ટ અથવા રિક્વિઝિશન એ પેસ્ટ્રી કિચનને તેમના રોજિંદા કામકાજ માટે જરૂરી કાચા ઘટકો અને પુરવઠાની યાદી છે. તે પેટીસિયર/ઉત્પાદન ઇન્યાર્જ દ્વારા કમ્પ્યુટર પર રિક્વિઝિશન બુક અથવા સોફ્ટવેર દ્વારા મેન્યુઅલી કરવામાં આવે છે.

પેસ્ટ્રી દ્વારા ઇન્વેન્ટેડ સામગ્રીના ઇશ્યુ રેકોર્ડ સ્ટોર વિભાગ દ્વારા કમ્પ્યુટર પર ઇશ્યુ રજિસ્ટર અથવા સોફ્ટવેર દ્વારા જાળવવામાં આવે છે. ઇન્વેન્ટ ફોર્મ/સ્ટોર રૂમ રિક્વિઝિશનનું ઉદાહરણ આકૃતિ 5.5 માં આપવામાં આવ્યું છે.

ઇન્વેન્ટ ફોર્મ/ રિક્વિઝિશન ફોર્મ XYZ બેકરી					
ઇન્વેન્ટની તારીખ: ઇન્વેન્ટ કરેલ			આવશ્યક તારીખ: દ્વારા મંજૂર કરાયેલ:		
ક.નં.	વસ્તુઓ	જથ્થો ઓર્ડર કરેલ	સ્પષ્ટીકરણ	જારી કરાયેલ	ટિપ્પણી
દ્વારા પ્રાપ્ત કરેલ: તારીખ અને સમય:			દ્વારા જારી કરાયેલ: તારીખ અને સમય:		

આકૃતિ. 5.5: ઇન્વેન્ટ ફોર્મ/સ્ટોર રૂમ રિક્વિઝિશનનું ઉદાહરણ

ક્યારેક ઓર્ડર કરેલી રકમ અને પ્રાપ્ત થયેલી રકમ વચ્ચે થોડો તફાવત હોઈ શકે છે જેને રેકોર્ડ કરવાની જરૂર હોય છે.

**કાયમી ઇન્વેન્ટરી શીટ**

કાયમી ઇન્વેન્ટરી શીટ એ પેટીસેરીમાં દરેક કાચા માલ માટે હાથમાં રહેલા બેલેન્સનો ચાલુ રેકોર્ડ છે. તેને સ્ટોક રજિસ્ટર પણ કહેવામાં આવે છે. તે ખોરાક, હાથમાં રહેલા કાચા માલ, પ્રાપ્ત થયેલા પુરવઠા અને વપરાયેલા કાચા માલનો સતત રેકોર્ડ પ્રદાન કરે છે. આકૃતિ 5.5 માં બતાવેલ ફોર્મ ઇન્વેન્ટરી શીટનું ઉદાહરણ છે.

ઇન્વેન્ટરી શીટ XYZ બેકરી							
તારીખ: .....							
ક્ર. નં.	વસ્તુ	મહત્તમ સમાન સ્ટોક	ન્યૂનતમ સમાન સ્ટોક	ખૂલે ત્યારનો સ્ટોક	પ્રાપ્ત સ્ટોક	વપરાયેલ સ્ટોક	બેલેન્સ
1.	કેસ્ટર સુગર						

2.	દાણાદાર સુગર						
3.	રિફાઈન્ડ લોટ						
4.	ઘઉંનો લોટ						

આકૃતિ. 5.6: કાયમી ઇન્વેન્ટરી શીટનું ઉદાહરણ

**ભૌતિક ઇન્વેન્ટરી**

ભૌતિક ઇન્વેન્ટરી શીટ એ બધા સ્ટોરેજ વિસ્તારોમાં વસ્તુઓની વાસ્તવિક ગણતરી છે જેની ગણતરી સમયાંતરે કરવામાં આવે છે, સામાન્ય રીતે પખવાડિયામાં અથવા માસિક ધોરણે (કોષ્ટક 5.6). બધી ઇન્વેન્ટરી વસ્તુઓની છાપેલી સૂચિ જારી કરવામાં આવે છે. દરેક વસ્તુની ભૌતિક ગણતરી અને ચકાસણી પછી, જથ્થો સૂચિમાં પોસ્ટ કરવામાં આવે છે.

ભૌતિક ઇન્વેન્ટરી કાયમી ઇન્વેન્ટરી રેકોર્ડ્સ સામે તપાસ તરીકે પણ કામ કરે છે. જો તેમની વચ્ચે મોટા તફાવત હોય, તો તેની તપાસ કરવી જોઈએ.

કોષ્ટક 5.6: ભૌતિક ઇન્વેન્ટરી ફોર્મેટનું ઉદાહરણ

ભૌતિક ઇન્વેન્ટરી ફોર્મેટ XYZ બેકરી					
તારીખ: .....					
ક્ર. નં.	વસ્તુ	ખુલવાનો સ્ટોક (પાછલા મહિનાનો બંધ સ્ટોક)	પ્રાપ્ત થયેલ સ્ટોક	વપરાશ કરેલ સ્ટોક	હાથમાં રહેલ સ્ટોક
1.	કેસ્ટર સુગર				
2.	દાણાદાર ખાંડ				
3.	રિફાઈન્ડ લોટ				
4.	ઘઉંનો લોટ				

**ઉત્પાદનના રેકોર્ડ્સ જાળવવા**

પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનોના ઉત્પાદન માટે જારી કરાયેલા કાચા માલનો ઉપયોગ દૈનિક ઉત્પાદન યોજના અનુસાર થાય છે. ઉત્પાદિત વસ્તુઓ દૈનિક ઉત્પાદન શીટમાં બેચ નંબર, તારીખ અને સમય અને ઉત્પાદિત જથ્થા સાથે રેકોર્ડ્સ કરવામાં આવે છે. આ રેકોર્ડ્સ હાથ પર અર્ધ-તૈયાર અને તૈયાર સ્ટોકની ઇન્વેન્ટરી જાળવવામાં મદદ કરે છે.

**ઉત્પાદન સમયપત્રક શીટ**

ઉત્પાદનનું સમયપત્રક એ ઉત્પાદન આગાહીનું વિસ્તરણ છે. અંદાજો આપેલ તારીખ માટે આપેલ મેનુ વસ્તુઓના અપેક્ષિત ભાગો પર આધારિત છે. સમયપત્રક દરેક વસ્તુ તૈયાર કરવાની રકમ, સમય ક્રમ, અપેક્ષિત અને વાસ્તવિક ઉપજ, વધારાની સૂચનાઓ અને સોંપાયેલ કર્મચારીને વ્યાખ્યાયિત કરે છે.

## કોષ્ટક 5.7: ઉદાહરણ ઉત્પાદન સમયપત્રક શીટ

ઉત્પાદન સમયપત્રક શીટ					
સુનિશ્ચિત તારીખ: _____					
ઉત્પાદન નામ : _____					
દ્વારા સોંપેલ: _____					
ને સોંપેલ: _____					
રેસીપી	જરૂરી જથ્થો	હાથમાં સ્ટોક	વાસ્તવિક ઉત્પાદન	સમયપત્રક	ટિપ્પણીઓ
વધારાની સૂચનાઓ:					

## ઉત્પાદન પ્રક્રિયાના રેકોર્ડ જાળવવા

આ ફોર્મેટનો ઉપયોગ દરરોજ ઉત્પાદિત થતા ખોરાક અથવા પેસ્ટ્રી વસ્તુઓના રેકોર્ડ જાળવવા માટે થાય છે. તે એકમ મુજબ (સંખ્યાઓ, કિલો, વગેરે) રેકોર્ડ કરવામાં આવે છે. ઉત્પાદન રેકોર્ડ ફોર્મેટનું ઉદાહરણ કોષ્ટક 5.8 માં આપવામાં આવ્યું છે.

## કોષ્ટક 5.8: ઉત્પાદન રેકોર્ડ ફોર્મેટનું ઉદાહરણ

દૈનિક ઉત્પાદન રેકોર્ડ XYZ બેકરી						
તારીખ: .....						
ઉત્પાદન	રેસીપી નં.	કાચા ઉત્પાદનનું વજન	તૈયાર ઉત્પાદનનું વજન	તૈયાર માલના પેકેજિંગ યુનિટ્સ (સંખ્યા)	બેકરનું નામ	બેચ નં.
બ્રેડ	1	5 kg	6 kg	400gm x 15 pack	XYZ....	0032
કુકીઝ	5	5 kg	4.5 kg	100 g x 45 pack	ACD....	0035
કેક	4	5 kg	4.5 kg	450 g x 10 sponges	YZX.....	0041
શિફ્ટ સુપરવાઇઝર:			પ્રોડક્શન મેનેજર/ શેફ ઇનચાર્જ:			

## સ્ટાન્ડર્ડ રેસીપી ફોર્મેટ

સ્ટાન્ડર્ડ રેસીપી કાર્ડ એ વાતચીત માટે ઉપયોગમાં લેવાતા સૌથી મહત્વપૂર્ણ સાધનોમાંનું એક છે તેમજ વાનગી તૈયાર કરવા માટે નિયંત્રણ પણ છે. તેમાં ફોટોગ્રાફ, ઉપજની માત્રા સાથે ઘટકોની સૂચિ અને વાનગીની પદ્ધતિ હોય છે. આ કાર્ડ ચોક્કસ વાનગી તૈયાર કરવામાં વપરાતા કાચા માલની કિંમતની ગણતરી કરે છે અને સ્ટાન્ડર્ડ રેસીપી કાર્ડમાંથી ઉદ્ભવતા ખર્ચને 'સંભવિત ખોરાક ખર્ચ' કહેવામાં આવે છે. આ શીટ તૈયાર થયા પછી વાનગીની વેચાણ કિંમત નક્કી કરવામાં આવે છે.



ફૂડ સેમ્પલ રિપોર્ટ					
ક. નં.	નિષ્ફળ નમૂના	જવાબદારી	હાથ ધરેલ કાર્યવાહી	લક્ષ્ય તારીખ	ટિપ્પણીઓ

માઇક્રોબાયોલોજિસ્ટની સહી \_\_\_\_\_ એક્ઝિક્યુટિવની સહી \_\_\_\_\_

શેફ \_\_\_\_\_

આકૃતિ. 5.8: ફૂડ સેમ્પલ રિપોર્ટ

## તાપમાન રેકોર્ડ ફોર્મેટ

કોઈપણ દૂધ ટાળવા માટે પેસ્ટ્રી ઉત્પાદનોને નિર્ધારિત તાપમાને તૈયાર અને સંગ્રહિત કરવા આવશ્યક છે. રેફ્રિજરેટર્સનું તાપમાન 3 થી 5 ડિગ્રી સેલ્સિયસ વચ્ચે રાખવું આવશ્યક છે અને ફ્રીઝર -18 થી -22 ડિગ્રી સેલ્સિયસ વચ્ચે રાખવું આવશ્યક છે. આ ઉપકરણના દરવાજા વારંવાર ખોલવા અને બંધ કરવાથી તાપમાનમાં વધારો થાય છે. તેથી, આ ઉપકરણનું તાપમાન રેન્ડમલી તપાસવું મહત્વપૂર્ણ છે. આ સામાન્ય રીતે એન્જિનિયરિંગ વિભાગ દ્વારા કરવામાં આવે છે અને તેમાં થયેલ કોઈપણ વિચલનની જાણ રસોડાના ઇન્ચાર્જને કરવામાં આવે છે.

કોષ્ટક. 5.9: તાપમાન નિયંત્રણ રેકોર્ડનું ઉદાહરણ

ક. નં.	તારીખ	સમય	તાપમાન ગેજ નંબર	સ્પષ્ટીકરણ/ શ્રેણી મંજૂર	વાસ્તવિક પરિણામ	ટિપ્પણી	સહી

## તૈયાર ઉત્પાદનોનો રેકોર્ડ જાળવણી

આપણે પાછલા સત્રમાં વાંચ્યું છે કે ઉત્પાદન કેવી રીતે પ્રાપ્ત થાય છે, સંગ્રહિત થાય છે, જારી કરવામાં આવે છે અને તેની પ્રક્રિયા કરવામાં આવે છે. હવે આપણે તૈયાર ઉત્પાદનોની સેવા દરમિયાન જાળવવામાં આવતા વિવિધ રેકોર્ડની ચર્ચા કરીશું. ઉત્પાદનોનું વેચાણ નક્કી કરશે કે કોઈપણ કામગીરીના વ્યવસાયિક પાસાઓ કેટલા સફળ છે; તેથી, તૈયાર ઉત્પાદનને બગાડ, દુરુપયોગ અથવા ચોરીથી સુરક્ષિત રાખવું સૌથી મહત્વપૂર્ણ છે. તૈયાર ઉત્પાદન ગ્રાહક સુધી શક્ય તેટલી સલામત રીતે પહોંચે તે સુનિશ્ચિત કરવા માટે ઘણા દસ્તાવેજો મૂકવામાં આવે છે.

## હાથમાં તૈયાર ઉત્પાદનનો સ્ટોક અને જારી રેકોર્ડ ફોર્મેટ

આ ફોર્મોટ વેચાણ માટે આઉટલેટ્સ અથવા વિકેતાઓને દરેક તૈયાર માલના દૈનિક ઇશ્યૂ રેકોર્ડ રાખવા માટે જાળવવામાં આવે છે. તેની એક નકલ બેકરી રસોડું અથવા ફેક્ટરીમાંથી તૈયાર ઉત્પાદન મોકલતી વખતે જારી કરવામાં આવે છે અને રસીદ તરીકે આઉટલેટને સોંપવામાં આવે છે (કોષ્ટક 4.8)

કોષ્ટક 5.10: હાથમાં તૈયાર ઉત્પાદન સ્ટોક અને ઇશ્યૂ રેકોર્ડ ફોર્મોટનું ઉદાહરણ

હાથમાં તૈયાર ઉત્પાદનનો સ્ટોક અને ઇશ્યૂ રેકોર્ડ						
ABC બેકરી						
તારીખ : .....						
ઉત્પાદન	ખુલતા સમયે સ્ટોક	નવું ઉત્પાદન	જારી કરવું	બંધ સ્ટોક	ભાવ	ટિપ્પણ
બ્રેડ						
કુકીઝ						
કેક						
શિફ્ટ સુપરવાઇઝર:					આઉટલેટ મેનેજર/ શેફ ઇન્ચાર્જ:	

ડિલિવરી રસીદ/ચલણ

એકવાર માલ પહોંચાડાઈ જાય પછી, પ્રાપ્ત કરનાર દુકાન/આઉટલેટે ડિલિવરી રસીદ/ચલણ પર સહી કરવી આવશ્યક છે. આ દસ્તાવેજ એ પુષ્ટિ આપે છે કે માલ યોગ્ય સ્થિતિમાં પ્રાપ્ત થયો છે.

કોષ્ટક 5.11: ડિલિવરી રસીદ/ચલણનું ઉદાહરણ

ડિલિવરી રસીદ/ચલણ			
ABC બેકરી			
એન્ટરપ્રાઇઝનું નામ: .....		તારીખ : .....	
ઉત્પાદન	Quantity issued	Rate	Remarks
બ્રેડ			
કુકીઝ			
કેક			
શિફ્ટ સુપરવાઇઝર:		આઉટલેટ મેનેજર/ શેફ ઇન્ચાર્જ:	

**રસોડાના ઓર્ડરની ટિકિટ**

સામાન્ય રીતે KOT તરીકે ઓળખાય છે. રસોડાની ઓર્ડર ટિકિટ એ એક દસ્તાવેજ છે જે ડુપ્લિકેટમાં બનાવવામાં આવે છે અને રસોડામાં સોંપવામાં આવે છે. તે મહેમાન માટેનો ફૂડ ઓર્ડર છે જે લખીને ઔપચારિક રીતે રસોડામાં પહોંચાડવામાં આવે છે. તેમાં મહેમાનોની સંખ્યા, ટેબલ નંબર, ઓર્ડરનો સમય અને મહેમાન દ્વારા ઓર્ડર કરાયેલ ખોરાકની સૂચિ જેવી જરૂરી માહિતી હોય છે. KOT ની ગેરહાજરીમાં ખાદ્ય ઉત્પાદનો જારી ન કરવા જોઈએ, કારણ કે તે નિયંત્રણ પ્રક્રિયાઓમાંની એક છે અને અંતિમ બિલિંગમાં મહત્વપૂર્ણ ભાગ ભજવે છે

<u>KOT</u>			
			નં. _____
ટેબલ નં.	પેક્સ	વેઇટર નં.	સમય
જથ્થો	વર્ણન	ટીપ્પણીઓ	

સહી

આકૃતિ. 5.9: રસોડાના ઓર્ડર ટિકિટનું ફોર્મેટ

**ઇન્ટર કિચન ટ્રાન્સફર (IKT)**

નામ સૂચવે છે તેમ, આ ફોર્મનો ઉપયોગ તે જ હોટલના અન્ય રસોડામાંથી ખાદ્ય પદાર્થો અથવા કાચો માલ ઉધાર લેવા માટે થાય છે. આ નિયંત્રણ હેતુઓ અને ખર્ચનો હિસાબ રાખવા માટે કરવામાં આવે છે. ઉદાહરણ તરીકે, જો કોઈ કોફી શોપ પાસે સેન્ડવીચનો ઓર્ડર હોય, તો તેઓ IKT પર બેકરીમાંથી બ્રેડ લેશે. F&B સેવા ટીમ રસોડામાંથી લીંબુ, કુદીનો વગેરે જેવી ખાદ્ય સામગ્રી લેવા માટે પણ આ ફોર્મેટનો ઉપયોગ કરે છે.

રસોડું સ્થાનાંતરિત					
પ્રતિ: .....				તારીખ : .....	
રજી. નં.	વસ્તુ	માપ	જથ્થો સ્થાનાંતરિત	ભાવ	
				એકમ	કુલ

વિનંતી કરેલ	ડિલિવરી કરેલ	દ્વારા પ્રાપ્ત કરેલ	ખર્ચ નિયંત્રક
પ્રતિ: .....			

આકૃતિ. 5.10: ઇન્ટર કિચન ટ્રાન્સફર ફોર્મ

પેસ્ટ્રી શોપ પિકઅપ ફોર્મેટ

પેસ્ટ્રી શોપ પિકઅપ		તારીખ : .....		સુપરવાઇઝરની સહી:	
શેફની સહી: .....					
વસ્તુઓ	એકમો	સ્પેકસ	પહેલું પિક અપ	બીજું પિક અપ	પરત કરેલ
<b>બ્રેડ</b>					
1.	બેગુએટ - સ્સદા	Pc	350g		
2.	બેગુએટ - એલિવ	Pc	350g		
3.	બેગુએટ - રસ્તીકા	Pc	350g		
4.	રાઈ બ્રેડ	Pc	350g		
<b>નાસ્તાની પેસ્ટ્રી</b>					
1.	કોસન્ટ	Pc	50g		
2.	બદામ કોસન્ટ	Pc	55g		
3.	મફિન - કેળા	Pc	35g		
4.	મફિન - ખજૂર	Pc	35g		
<b>કેક</b>					
1.	ન્યૂ યોર્ક ચીઝકેક	Pc	500g પ્રતિ pc / 1/2 lb		
2.	ચોકલેટ કોનકોર્ડ	Pc	500g પ્રતિ pc / 1/2 lb		
3.	માલાકોફ ગેટો	Pc	500g પ્રતિ pc / 1/2 lb		
4.	વાઇલ્ડ બેરી શાર્લોટ	Pc	500g પ્રતિ pc / 1/2 lb		

ફેન્ય પેસ્ટ્રીઝ						
1.	ક્લાસિક લિન્ઝર ટોર્ટ	Pc	60g			
2.	એસ્પ્રેસો કોકવન્ટ	Pc	60g			
3.	ઓસ્ટ્રિયન ચોકલેટ સ્લાઈસ	Pc	60g			
4.	મિલે ફેચુલી	Pc	60g			
ટ્રફલ્સ અને પ્રાલાઈન્સ						
1.	ડાર્ક રમ ટ્રફલ	Pkt	પ્રતિ 100g			
2.	પીસ્તાચીઓ વેનીલા	Pkt	પ્રતિ 100g			
3.	વેનીલા હની	Pkt	પ્રતિ 100g			
4.	ઓરેન્જ માર્માલેડ	Pkt	પ્રતિ 100g			
ઘરે બનાવેલી ફૂકીઝ						
1.	ઓરેન્જ બટર	Pkt	પ્રતિ 100g			
2.	શોર્ટ બ્રેડ હોર્ન	Pkt	પ્રતિ 100g			
3.	આલ્મંડ બટર	Pkt	પ્રતિ 100g			
4.	ચોકલેટ ઓટ	Pkt	પ્રતિ 100g			

આ શીટ પેસ્ટ્રી શોપના ચાર્જમાં રહેલા સર્વિસ સ્ટાફ દ્વારા ભરવામાં આવે છે. દરરોજ સવારે જ્યારે પેસ્ટ્રી કિચનમાંથી પેસ્ટ્રી પ્રોડક્ટ્સ લેવામાં આવે છે, ત્યારે આ શીટ દ્વારા વસ્તુઓ લેવામાં આવે છે. આ શીટમાં ઘણી વખત પેસ્ટ્રી શોપમાંથી કેટલી વાર સામાન ઉપાડવામાં આવ્યો છે તે દર્શાવતા ઘણા કોલમ હોઈ શકે છે. જ્યારે સામાન આખરે પેસ્ટ્રી શોપમાંથી પરત કરવામાં આવે છે, ત્યારે પરત કરાયેલ સામાનની કોલમ પણ ભરવામાં આવે છે અને રસોઈયા દ્વારા તપાસવામાં આવે છે. આ શીટ ઓડિટિંગ અને ખર્ચ હેતુઓ માટે F&B નિયંત્રણો પાસે પણ જાય છે

## આકૃતિ 5.11: પેસ્ટ્રી શોપ પિક અપ શીટ

## વેચાણ રેકોર્ડ

વેચાણ રેકોર્ડ દૈનિક, માસિક અથવા વાર્ષિક ધોરણે ઉત્પાદન/ઉત્પાદનોના કુલ વેચાણને આવરી લે છે.

## વેચાણ રેકોર્ડ ફોર્મેટ

આ ફોર્મેટ ઉત્પાદિત દરેક ઉત્પાદનના દૈનિક વેચાણ રેકોર્ડ રાખવા માટે જાળવવામાં આવે છે. આ રજિસ્ટરમાં, વેચાણ માટે જારી કરાયેલ ઉત્પાદનો, ખરેખર વેચાયેલી વસ્તુઓ, તેમનો દર અને આવક દરરોજ નોંધવામાં આવે છે.

## કોષ્ટક: 5.12: વેચાણ રેકોર્ડનું ઉદાહરણ

વેચાણ રેકોર્ડ ABC બેકરી				
				તારીખ : .....
ઉત્પાદન	કુલ વેચાયેલ જથ્થો	કિંમત	ચોખ્ખું વેચાણ	ટીપ્પણીઓ
બ્રેડ				
કુકીઝ				
કેક				
			કુલ વેચાણ	
શિફ્ટ સુપરવાઇઝર: .....			આઉટલેટ મેનેજર / ઇન્ચાર્જ શેફ:	

## તમે શું શીખ્યા?

આ સત્ર પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે આ કરી શકો છો:

- બેકરીમાં દસ્તાવેજીકરણ અને રેકોર્ડ-કીપિંગના મહત્વની ચર્ચા કરો.
- બેકરીમાં ઉપયોગમાં લેવાતા રેકોર્ડ ફોર્મેટના પ્રકારોનું વર્ણન કરો.
- કાયા માલ અને બેકરી સંબંધિત અન્ય જરૂરી માહિતીના રેકોર્ડ રાખો.
- ઉત્પાદન સમયપત્રકમાં દસ્તાવેજીકરણ કરવાની વિગતોનું મૂલ્યાંકન કરો.

## પ્રાયોગિક અવલોકન

## પ્રવૃત્તિ

1. રેકોર્ડ રાખવાના દ્રશ્ય પ્રદર્શન માટે કોઈપણ ખાદ્ય ઉદ્યોગ/બેકરી આઉટલેટની મુલાકાત લો.
2. કાયામી ઇન્વેન્ટરી અને ભૌતિક ઇન્વેન્ટરીનો નમૂનો બનાવો.
3. હાથમાં તૈયાર ઉત્પાદન સ્ટોકનો નમૂનો બનાવો અને રેકોર્ડ ફોર્મેટ જારી કરો

## તમારી પ્રગતિ તપાસો

## A. બહુવિધ પસંદગીના પ્રશ્નો

1. રેકોર્ડ રાખવાનું .....
- a) એક વખતની પ્રક્રિયા
- b) ગતિશીલ
- c) સતત
- d) B અને c બંને
2. SPS એટલે .....
- a) માનક ખરીદી સ્પષ્ટીકરણ
- b) માનક ઉત્પાદન સ્પષ્ટીકરણ
- c) નાની પેટીસેરી સિસ્ટમ
- d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં

3. ખરીદીની પ્રક્રિયા ..... જારી કરવાથી શરૂ થાય છે.
    - a) ઇન્વેન્ટ ફોર્મ
    - b) ખરીદી ઓર્ડર
    - c) સાધનો
    - d) ઉપરોક્ત તમામ
  4. દૈનિક પ્રાપ્તિ અહેવાલ (DRR)..... દ્વારા જનરેટ કરવામાં આવે છે
    - a) પ્રાપ્તિ વિભાગ
    - b) જારી કરનાર વિભાગ
    - c) સ્ટોર
    - d) નાણાં વિભાગ દ્વારા જનરેટ કરવામાં આવે છે
  5. KOT એટલે
    - a) ક્રિયન ઓર્ડર ટિકિટ
    - b) ક્રિયન ઓપન ટિકિટ
    - c) ક્રિયન ઓર્ડર ટોકન
    - d) ઉપરોક્તમાંથી કોઈ નહીં
- B. ખાલી જગ્યાઓ ભરો**
1. \_\_\_\_\_ એ બેકરી દ્વારા તેના રોજિંદા સંચાલન માટે જરૂરી કાચા ઘટકો અને પુરવઠાની યાદી છે.
  2. \_\_\_\_\_ એ બેકરીમાં કરવામાં આવતી વિવિધ પ્રવૃત્તિઓની નોંધણી કરવાની પ્રક્રિયા છે.
  3. \_\_\_\_\_ એ માલ યોગ્ય સ્થિતિમાં પ્રાપ્ત થયો છે તેની પુષ્ટિ છે.
  4. કાયમી ઇન્વેન્ટરી એ બેકરીમાં દરેક કાચા માલ માટે હાથમાં રહેલા સંતુલનનો ચાલુ રેકોર્ડ છે. આને \_\_\_\_\_ પણ કહેવાય છે.
  5. રેફ્રિજરેટર 3 થી 5 ડિગ્રી સેલ્સિયસ વચ્ચે જાળવવા જોઈએ અને ફ્રીઝર ..... વચ્ચે જાળવવા જોઈએ
- C. વિધાન સાચું છે કે ખોટું તે ચિહ્નિત કરો.**
1. ખાદ્ય ખર્ચની ટકાવારીને ઉત્પાદન ખર્ચ વિરુદ્ધ વેચાણના મૂલ્ય તરીકે ગણવામાં આવે છે.
  2. ભૌતિક ઇન્વેન્ટરી કાયમી ઇન્વેન્ટરી રેકોર્ડ્સ સામે તપાસ તરીકે પણ કામ કરે છે.
  3. વેચાણ રેકોર્ડ દૈનિક, માસિક અથવા વાર્ષિક ધોરણે ઉત્પાદન/ઉત્પાદનોના કુલ વેચાણને આવરી લે છે.
  4. ભૌતિક ઇન્વેન્ટરી શીટ એ બધા સ્ટોરેજ વિસ્તારોમાં સમયાંતરે પ્રાપ્ત થતી વસ્તુઓની વાસ્તવિક ગણતરી છે.
  5. ઉત્પાદનનું સમયપત્રક બનાવવું એ વેચાણ આગાહીનું વિસ્તરણ છે.

## સત્ર 2: પેટીસેરીઝ માટે એન્ટરપ્રાઇઝ રિસોર્સ પ્લાનિંગ

પેસ્ટ્રી ઉદ્યોગ ઉત્પાદન સુસંગતતા અને ગ્રાહક સુખાકારી સુનિશ્ચિત કરવા માટે ચોકસાઈ અને સલામતી પર આધાર રાખે છે. ઇન્વેન્ટરી મેનેજમેન્ટ, રેસીપી નિયંત્રણ, નિયમનકારી પાલન અને સામગ્રી વ્યવસ્થાપન આયોજન યોગ્ય રીતે કાર્ય કરે છે તેની ખાતરી કરવા માટે યોગ્ય સાધનોની જરૂર છે. એન્ટરપ્રાઇઝ રિસોર્સ પ્લાનિંગ (ERP) સોફ્ટવેર એકાઉન્ટિંગથી લઈને ટ્રેસેબિલિટી સુધી, એક પ્રોગ્રામમાં બહુવિધ વ્યવસાયિક કાર્યોને એકીકૃત કરે છે. બેકરીમાં ERP નો ઉપયોગ કરવાના વિવિધ ફાયદાઓ નીચે આકૃતિ 5.12 માં દર્શાવવામાં આવ્યા છે.



આકૃતિ. 5.12: પેટીસરીઝમાં ERP નો ઉપયોગ કરવાના ફાયદા

### ERP ના ઓપરેશનલ ઉપયોગો:

#### ઇન્વેન્ટરી મેનેજમેન્ટ

ઇવેન્ટરી ખર્ચ, બગાડ અને ઇન્વેન્ટરી રાઇટ-ઓફ ઘટાડવા માટે ઘટકોને શક્ય તેટલી કાર્યક્ષમ રીતે ઓર્ડર, સંગ્રહ અને એક્સેસ કરવાની જરૂર છે.

#### રેસીપી નિયંત્રણ

પેસ્ટ્રી કામગીરીને ઉત્પાદનમાં ઉપયોગમાં લેવાતા ફોર્મ્યુલા અને વાનગીઓ પર નિયંત્રણની જરૂર છે. રેસીપી વ્યવસ્થાપન ખાતરી કરે છે કે ઉત્પાદનો સતત બનાવવામાં આવે છે અને દરેક બેચમાં સમાન ગુણવત્તા સ્તર ધરાવે છે. મજબૂત રેસીપી વ્યવસ્થાપન ક્ષમતા સાથેનો ERP પણ જરૂરિયાત મુજબ વાનગીઓ માટે માપનીયતાની સરળતા માટે પરવાનગી આપે છે.

#### નિયમનકારી પાલન

પેસ્ટ્રી કામગીરીમાં નિયમનકારી પાલનનું સંચાલન આવશ્યક બની જાય છે. ERP સાથે, પેટીસરીઝ મુખ્ય પાલન સમસ્યાઓને સુધારવા માટે સાધનોની શ્રેણીનો ઉપયોગ કરી શકે છે, જેમાં શામેલ છે: કાર્યવાહીઓ અને પ્રક્રિયાઓ, સિક્વન્સિંગ, તાલીમ વગેરે. રિકોલ ઇવેન્ટના કિસ્સામાં, ફૂડ ERP વાનગીઓ અને બેચને સરળતાથી ટ્રેસ કરીને પ્રતિભાવ સમય સુધારવામાં મદદ કરી શકે છે.

### સામગ્રીની જરૂરિયાતનું આયોજન

સામગ્રીની જરૂરિયાતનું આયોજન (MRP) તમને ખર્ચ અને બગાડ ઘટાડવા માટે કાચા માલ અને ઇન્વેન્ટરી સ્તરની ખરીદીને ઓપ્ટિમાઇઝ કરવામાં મદદ કરે છે. MRP માટે ERP ટૂલ સાથે, કંપનીઓ અંદાજિત માંગના આધારે ખરીદી ઓર્ડર બનાવી શકે છે, ઉત્પાદન બેચ ખોલી શકે છે અને વેચાણ ઓર્ડર અને આગાહીઓનું નિરીક્ષણ કરી શકે છે.

### ઉન્નત ઉત્પાદન વેચાણ

સંભવિત ગ્રાહકોનું વિશ્લેષણ કરીને ERP ઉત્પાદન વેચાણ સુધારવામાં મદદ કરે છે. આમ, પેસ્ટ્રી ઉદ્યોગ માટે ERP પેટીસેરીઝને દરેક કાર્યને સ્વચાલિત કરવામાં, ઉત્પાદન પરિભ્રમણમાં ગુણાત્મક ફેરફારો લાવવામાં અને વ્યક્તિગત વેચાણ ચલાવવામાં મદદ કરે છે.

### ઓપરેશનલ ખર્ચમાં ઘટાડો

ERP પેટીસેરીઝની કામગીરીના આયોજન અને સમયપત્રકને સુવ્યવસ્થિત કરવામાં મદદ કરે છે. તે ઉદ્યોગમાં દરેક મહત્વપૂર્ણ કાર્ય અને કામગીરીને સ્વચાલિત કરીને અતિશય શ્રમ ખર્ચ પર વધારાના ખર્ચને નોંધપાત્ર રીતે ઘટાડે છે, તેમજ સમાંતર રીતે સફાઈ અને અન્ય પરિવર્તનોના સંદર્ભમાં ઓવરહેડ ખર્ચ ઘટાડે છે.

### તમે શું શીખ્યા?

આ સત્ર પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે આ કરી શકો છો:

- આ સત્ર પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે આ કરી શકો છો:
- પેટીસેરીમાં એન્ટરપ્રાઇઝ રિસોર્સ પ્લાનિંગના ફાયદાઓની ચર્ચા કરો
- એન્ટરપ્રાઇઝ રિસોર્સ પ્લાનિંગના ઓપરેશનલ ઉપયોગોનું વર્ણન કરો

### પ્રવૃત્તિ

એન્ટરપ્રાઇઝ રિસોર્સ પ્લાનિંગનું દ્રશ્ય પ્રદર્શન જોવા માટે કોઈપણ ખાદ્ય ઉદ્યોગ અથવા વ્યાપારી પેટીસેરીઝની મુલાકાત લો.

## તમારી પ્રગતિ તપાસો

### A. ખાલી જગ્યાઓ ભરો

1. ઉત્પાદનમાં વપરાતા \_\_\_\_\_ અને વાનગીઓ પર પેટીસેરીઝના ગુણોત્તરને નિયંત્રણની જરૂર છે.
2. ERP એટલે \_\_\_\_\_ .
3. પેટીસેરી મુખ્ય નિયમનકારી પાલન સમસ્યાઓને સુધારવા માટે સાધનોની શ્રેણીનો ઉપયોગ કરી શકે છે, જેમાં કાર્યવાહીઓ, પ્રક્રિયાઓ, \_\_\_\_\_ નો સમાવેશ થાય છે.
4. \_\_\_\_\_ તમને કાચા માલની ખરીદી અને ઇન્વેન્ટરી સ્તરને ઓપ્ટિમાઇઝ કરવામાં મદદ કરે છે જેથી પેટીસેરી કામગીરી માટે ખર્ચ અને બગાડ ઓછો થાય.

### B. વિધાનને સાચું કે ખોટું ચિહ્નિત કરો

1. એન્ટરપ્રાઇઝ રિસોર્સ પ્લાનિંગ (ERP) સોફ્ટવેર એકાઉન્ટિંગથી લઈને ટ્રેસેબિલિટી સુધી, એક પ્રોગ્રામમાં બહુવિધ વ્યવસાયિક કાર્યોને એકીકૃત કરે છે.
2. પેટીસેરીના સંચાલનને ઉત્પાદનમાં વપરાતા સૂત્રો અને વાનગીઓ પર નિયંત્રણની જરૂર નથી.
3. ERP બગાડ ઘટાડવામાં મદદ કરતું નથી.
4. ERP ઉત્પાદનોના માર્કેટિંગમાં મદદ કરે છે.