

KONKURS NA NAJLEPSZĄ SZNEKĘ

Poznań, Stary Rynek 2009

- I. Konkurs zostanie rozegrany w trzech kategoriach: „SZNEKA Z GLANCEM”, SZNEKA Z KRUSZONKĄ” ORAZ „ WARIACJE NA TEMAT SZNEKI”.
- II. Na konkurs proszę dostarczyć 10 sztuk sznek po 100g z każdej kategorii, w której zamierza uczestniczyć Producent. Miejsce i termin dostarczenia wyrobów zostanie podany w terminie późniejszym.
- III. **Szneki można wytwarzać w oparciu o własną recepturę, którą należy dostarczyć wraz z wyrobem.** Można też skorzystać z podanych poniżej receptur, przygotowanych przez Stanisława Butkę, Starszego Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu:

Przykładowe receptury:

Receptura na sznekę z glancem:

ciasto drożdżowe		
mąka pszenne 500 lub 550	560g	
mleko	206g	
drożdże		60g
cukier	90g	
margaryna	150g	
jaja	80g	
sól	3g	
cytryna lub esencja cytrynowa – kilka kropli		

Postępowanie:

Drożdże połączyć z ciepłym mlekiem i szczyptą cukru, powstaje mleczko drożdżowe. Margarynę utrzeć z cukrem, jajami, dodać mąkę, sól, mleczko drożdżowe, wyrobić ciasto i uformować w cienkie wałeczki zawijając je w kształt ślimaka. Pozostawić szneki do rozrostu. Następnie posmarować je z wierzchu mlekiem i odpiec w temp. 230°C na złoty kolor. Przygotowanym lukrem (glanc) z cukru pudru, ciepłej wody i kilku kropel cytryny lub esencji cytrynowej posmarować przestudzone szneki.

Receptura na sznekę z kruszonką:

ciasto drożdżowe		
mąka pszenne 500 lub 550	560g	
mleko	206g	
drożdże		60g
cukier	90g	
margaryna	150g	
jaja	80g	
sól	3g	
cytryna lub esencja cytrynowa – kilka kropli		

Postępowanie:

Drożdże połączyć z ciepłym mlekiem i szczyptą cukru, powstaje mleczko drożdżowe. Margarynę utrzeć z cukrem, jajami, dodać mąkę, sól, mleczko drożdżowe, wyrobić ciasto i uformować w cienkie wałeczki zawijając je w kształt ślimaka. Następnie posmarować je z wierzchu mlekiem i posypać kruszonką. Pozostawić szneki do rozrostu i odpiec w temp. 230°C na złoty kolor. Przygotowanym lukrem (glanc) z cukru pudru, ciepłej wody i kilku kropel cytryny lub esencji cytrynowej posmarować przestudzone szneki.

IV. ZASADY OCENY WYROBÓW:

Każda kategoria szneki poddawana będzie oddzielnej ocenie.

Ocenie podlegać będą następujące cechy produktu:

1. Wygląd zewnętrzny
Obejmuje charakterystykę powierzchni, barwę, kształt, proporcje wymiarów (wysokość do średnicy), równomierność i stopień zwinięcia ciasta, staranność i estetyka wykonania wyrobu
2. Struktura ciasta
Obejmuje ocenę porowatości (równomierność porów i ich wyrównanie) miękiszu, stopień związania i łatwość rozdzielenia poszczególnych zwojów szneki, konsystencja miękiszu (elastyczność, lepkość, jednorodność)
3. Barwa
Obejmuje barwę produktu (od jasnożółtej do ciemnobrązowej - stopień wypieczenia), równomierność barwy, atrakcyjność barwy, barwa miękiszu (jasnokremowa do żółtej)
4. Smak i zapach
Obejmuje ocenę intensywności smaku i zapachu wynikającą z zastosowanych składników, aromatyczność, harmonijność, nadającą w efekcie produktom wysoką pożądalność i atrakcyjność konsumencką
5. Ocena specyficznych elementów wyrobu:
 - a. Szneka z glancem: ocena glazury (pomady):
równomierność pokrycia, grubość warstwy, stopień związania z ciastem
wykończenie produktu przyjazne dla konsumenta (wygoda konsumpcji, brak trudności wynikających z ewentualnego zabrudzenia lukrem rąk)
 - b. Szneka z kruszonką: ocena kruszonki:
wygląd zewnętrzny (barwa i wielkość grudek), struktura, stopień związania
 - c. Wariacje na temat szneki:
pomysłowość w wyborze dodatków (masa makowa, serowa, budyniowa, owocowa itp.), wygląd zewnętrzny, tekstura, smakowitość wynikająca z zastosowanego dodatku

Każdy z pięciu wymienionych wyróżników oceniany jest w skali od 1-5, przy czym najlepszą oceną jest 5 punktów, najniższą jest 1 punkt. Łącznie produkt może uzyskać 25 punktów.

Uwaga:

Szneki będą także oceniane pod względem utrzymywania nominalnej masy. W przypadku niedowagi lub nadwagi wyrobu przekraczającego 10 g łączna punktacja zostaje obniżona o 2 punkty.

V. Pierwsze trzy szneki w każdej kategorii zostaną wyróżnione dyplomem z podaną lokatą w konkursie, pozostali startujący otrzymają dyplomy uczestnictwa.

Puchar Ministra Gospodarki „Najlepsza z najlepszych szneka” otrzyma ten z Wytwórców, który brał udział w konkursie na wszystkie trzy kategorie sznek i zdobył przynajmniej w jednej kategorii pierwsze miejsce a w pozostałych kategoriach łącznie uzyskał wyższą ilość punktów od innych uczestników konkursu.

VI. Wyroby oceniane będą przez Kapitułę pod przewodnictwem prof. dr hab. Wiktora Obuchowskiego z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. W skład kapituły wchodzi przedstawiciele nauki, praktyki i mediów.

- VII. Ocena produktów będzie miała charakter anonimowy. Każdy z produktów oznaczony będzie wylosowanym przez producenta numerem kodowym. Dopiero po przyznaniu przez Kapitułę punktów każdemu produktowi nastąpi ich odkodowanie.
- VIII. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone w dniu oceny w godzinach popołudniowych

Przewodniczący Kapituły

(prof. dr hab. Wiktor Obuchowski)