



SAVONIA

Kahvilan jäätelöannosten kehittäminen

Minttu Ketola

Opinnäytetyö

Valitse kohde.

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala			
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma			
Työn tekijä(t) Ketola Minttu			
Työn nimi Kahvilan jäätelöannosten kehittäminen			
Päiväys	01.03.2012	Sivumäärä/Liitteet	36+13
Ohjaaja(t) Kaipainen Virpi			
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Leatek Ky / Cafe Kolibri			
Tiivistelmä			
<p>Opinnäytetyöni tehtävänä oli kehittää kuopiolaiselle kahvila Kolibrille jäätelöannoslista. Tavoitteena oli huomioida ja toteuttaa kahvilan asiakkaiden toiveita mahdollisimman pitkälle. Tarve kyseiselle kehitystyölle syntyi kierreltyäni kuopiolaisia kahviloita ja huomattuani, ettei monessakaan kahvilassa ole saatavilla valmiita jäätelöannoksia. Työ toteutui kahvilassa kahdella kerralla suoritettujen asiakashaastatteluiden pohjalta. Annosten suunnittelussa keskityttiin asiakkaiden toiveisiin, annosten esteettisyyteen sekä ainutlaatuisuuteen.</p> <p>Työni teoreettinen viitekehys perustuu tuotekehitykseen. Sen lisäksi työssä on paneuduttu jäätelön historiaan, raaka-aineisiin sekä valmistukseen. Työni toiminnallinen osuus koostuu asiakashaastatteluista, jäätelöannoslistan suunnittelusta sekä toteutuksesta. Testauskerroilla suoritettiin tarvittavat muutokset annoksiin ja kirjattiin ne ylös. Lopuksi valmiit annokset kuvattiin ja annoskortit viimeisteltiin.</p> <p>Työn lopputuloksena oli seitsemän uutta annosta jäätelöannoslistalle. Valikoimasta löytyy neljä yhden pallon annosta lisukkeineen: kevyt vadelmaherkku, pikkuherkku, muffiniherkku ja lakuherkku. Suurempaan makeannalkään listalta löytyy kolme kahden pallon annosta lisukkeineen: keksitrio, annos makean ystävälle sekä suklainen päihinäherkku. Annoksissa on käytetty asiakkaiden suosikkijäätelömakuja, kuten Vanhanajan mansikkaa, vaniljaa ja suklaata, sekä Minttua ja Mango-Melonia. Lisukkeina on käytetty mm. hedelmää, keksejä, karkkeja ja suklaata, joista asiakkaat myös kertoivat pitävänsä.</p> <p>Työtä on mahdollista jatkokehittää. Kahvilassa voitaisiin tutkia annosten menekkiä ja koota aineistoa asiakkaiden mielipiteistä ja mahdollisista kehitysehdotuksista. Näin annoksia voitaisiin kehittää yhä enemmän asiakkaiden toivomaan suuntaan. Jatkotyöhön voitaisiin ottaa myös ravitsemuksellinen näkökulma.</p>			
Avainsanat Tuotekehitys, asiakaslähtöisyys, jäätelö, makuelämys			

SAVONIA UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES
THESIS

Abstract

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author(s) Ketola Minttu			
Title of Thesis Development of Ice Cream Portions of a Café			
Date	01.03.2012	Pages/Appendices	36+13
Supervisor(s) Kaipainen Virpi			
Client Organisation/Partners Leatek Ky / Cafe Kolibri			
Abstract <p>The goal of my thesis was to develop an ice cream menu for café Kolibri in Kuopio. The goal was to take into account and fulfil the hopes of the customers as much as possible. I noticed the need for this kind of development when I visit cafés in Kuopio and realised that only a few of them serve ice cream portions. My development was based on customer interviews. When designing the menu I focused on the wishes of the customers as well as the aesthetic appeal and uniqueness of the portions.</p> <p>The theory part of my thesis is based on product development. It also includes the history, raw materials and making of ice cream. The practical part of my thesis consists of customer interviews and designing and execution of the menu. When testing the portions I made some changes and documented them. Finally I took photos of the completed portions and finalized the recipes.</p> <p>The café got seven new portions to sell for their customers. They serve four smaller portions on the menu: Light Raspberry Delight, Little Delight, Muffin Delight and Liquorice Delight. They have also three bigger portions: Cookie Trio, Portion for the Sweet Tooth and Chocolate and Nut Delight. Based on interviews ice cream flavors such as strawberry, vanilla, chocolate, mint and mango melon are customers' favourites. Moreover fruits, cookies, candies and chocolates are liked in portions.</p> <p>It is possible to develop this thesis. Someone could study the sales of portions and collect opinions of the customers and develop portions even further. He or she could also pay attention to nutritional perspectives.</p>			
Keywords Product development, customer oriented approach, ice cream, flavour experience			

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	7
2	JÄÄTELÖN HISTORIA.....	8
2.1	Jäätelön alkuperä ja tarjoilutavat.....	8
2.2	Jäätelö Suomessa	9
3	JÄÄTELÖ TUOTTEENA	10
4	JÄÄTELÖN RAAKA-AINEET JA VALMISTUSPROSESSI	12
4.1	Raaka-aineet	12
4.2	Jäätelönvalmistusprosessi	14
4.3	Jäätelömassan sekoitus ja esivaiheet	15
4.4	Emulsiosta jäätelöksi	15
4.5	Rakennevirheet.....	16
5	TUOTEKEHITYS.....	18
6	JÄÄTELÖANNOSTEN TUOTEKEHITYS	20
6.1	Toiminnallinen opinnäytetyö.....	20
6.2	Kahvila Kolibrin taustatietoja	21
6.3	Asiakashaastattelut	21
6.4	Annosten suunnittelu ja testaaminen	23
6.5	Suunnitelmat ja toteutukset	25
6.6	Yhteenveto toteutuksista	33
7	POHDINTA.....	34
	LÄHTEET	37

LIITTEET

Liite 1 Haastattelukysymykset

Liite 2 Annoskortit

Liite 3 Tuotelaskelmat

1 JOHDANTO

Suomalaiset ovat eurooppalaisista yksi eniten jäätelöä nauttivista kansoista, sillä syömme jäätelöä jopa noin 14 litraa vuodessa henkilöä kohden. (Ruokatieto Yhdistys ry 2011.) Kotijäätelöpakkauksia myydään marketeissa ja kioskeissa. Irtojäätelöpalloja ja erilaisia annoksia voi ostaa kahviloista, sekä kesäisin jäätelökioskeista. Kahviloiden haasteina jäätelönautinnontarjoajina ovat kohonneet hinnat verojen kasvamisen myötä, asiakkaiden erilaiset toiveet, sekä kilpailevat kahvilat.

Jäätelön suurkuluttajana ja intohimosta kyseiseen tuotteeseen valitsin sen myös opinnäytetyöni aiheeksi. Vaikka jäätelö työn aiheena oli kuin itsestäänselvyys, idea annoslistojen kehittamisestä syntyi vähitellen, ohjaajieni kanssa keskustellessa. Vastaavanlaista työtä ei ole myöskään toteutettu ennen Savonia-ammattikorkeakoulussa. Kuopiolaisia kahviloita kiertäessäni en törmännyt kovinkaan monessa jäätelöannoslistoihin, tai olemassa olevat listat olivat melko suppeita. Kahvila Kolibrissa huomioin erillisen jäätelönurkkauksen, jossa oli hyvät tilat annosten toteuttamiseen. Kysyessäni yhteistyöhalukkuutta opinnäytetyöhöni, he osallistuivat mielellään projektiin.

Opinnäytetyöni tarkoituksena oli selvittää, millaisia jäätelöelämyksiä kuopiolaisen kahvila Kolibrin asiakkaat toivoivat kahvilassa saavansa. Tehtävänä oli kehittää Kolibrille uusi jäätelöannoslista. Tavoitteena oli luoda erilaisia makuyhdistelmiä, joista jokainen asiakas löytäisi itselleen sopivan, lisäksi tavoitteena oli panostaa annosten esteettisyyteen ja ainutlaatuisuuteen. Annoslistan kehittäminen tapahtui pääasiassa asiakkaille tehtyjen haastatteluiden pohjalta, jotka toteutettiin kahvila Kolibrissa kesällä ja syksyllä 2011.

Toiminnallinen opinnäytetyöni koostuu teoriaosuudesta, sekä käytännön osiosta. Teoriaosuus käsittelee tuotekehitystä, jäätelön historiaa, valmistustapaa, raaka-aineita sekä jäätelöä valmiina tuotteena. Käytännön osiossa toteutuivat haastattelut asiakkaille, haastatteluiden tulkinta, sekä annoslistojen suunnittelu ja kehittäminen haastatteluiden, sekä omien kokemusten pohjalta. Vaikka opintoni sisälsivät vain vähän opetusta tuotekehityksestä, koin sen tärkeäksi ja hyväksi aiheeksi tässä nopeasti kehittyvässä yhteiskunnassa, jossa kuluttajien tarpeet muuttuvat jatkuvasti.

2 JÄÄTELÖN HISTORIA

2.1 Jäätelön alkuperä ja tarjoilutavat

Jäätelön kehityksen uskotaan alkaneen noin kaksi tuhatta vuotta sitten, jolloin se myyttien mukaan koostui lumella kohmetetuista hedelmistä, muistuttaen nykypäivän mehujäätä tai sorbettia. Tästä vuosisatoja eteenpäin, ensimmäisellä vuosituhannella, jäätelöä on valmistettu jopa vahingossa, mutta myös tarkoituksella, jo kuitenkin lisäksi kermaa tai maitoa käyttäen. (Clarke 2004, 4.)

Marco Polon kerrotaan 1200-luvun lopulla tuoneen jäätelön valmistuksen idean Kiinasta Italiaan, josta se levisi edelleen Ranskaan. 1600-luvulla valmistustekniikka kehittyi merkittävästi, sillä raaka-aineiden keskinäistä reagointia, jäätelön valmistusta, sekä siihen tarvittavia välineitä alettiin tarkoituksen mukaisesti tutkia ja kehittää tieteellisesti. Silloin opitun valmistustavan mukaisesti tehty jäätelö sai muodon, jollaista se tunnetaan myös 2000-luvulla. (Clarke 2004, 4-6.)

Italiassa 1600-luvulla keksitty valmistustekniikka levisi pikkuhiljaa ympäri maailmaa, valmistajien onnistuessa uudistamaan valmistusprosessia yhä enemmän ja enemmän nykyisen kaltaiseksi. 1600-1700 –luvulla jäätelöä nautittiin korkealuokkaisempien ihmisten, kuten kuninkaallisten ja presidenttien juhlatilaisuuksissa, tietävästi ainakin Ranskassa, Ruotsissa, Venäjällä ja Amerikassa. (Clarke 2004, 5-6.)

Jäätelön valmistukseen opastavat ohjekirjat yleistyivät 1800-luvulla. Ne sisälsivät tietoa muun muassa valmistukseen tarvittavista välineistä, jään säilytyksestä, sekä tarjoiluastioista. Kirjojen myötä jäätelönautinto tuli tutuksi myös keskiluokkaisille ihmisille, sillä 1700-1800-luvulla jäätelö ilmestyi myös ravintoloiden ja kahviloiden valikoimiin. (Clarke 2004, 6.)

Havaintoja siitä, missä ja miten jäätelöä myytiin alkuvuosinaan, on kirjattu 1800-luvun loppuvuosilta. Italialaiset katukauppiat eri puolilla maailmaa myivät jäätelöä paksureunaisista laseista, joita kierrätettiin asiakkaalta toiselle. Astiat olivat kuitenkin suuri terveysriski, sillä niitä ei pesty kunnolla käyttökertojen välillä. 1900-luvun alkupuolella vohvelimyyjä Ernest A Hamwi keksi rullata valmistamiaaan vohveleita tötterön muo-

toon. Näin jäätelö tarjoiltuna vohvelista päihitti lasiastiat, jotka todettiin hyvin epäkäytännöllisiksi hygieniatietoisuuden kasvaessa. (Clarke 2004, 7.)

2.2 Jäätelö Suomessa

Suomessa jäätelöteollisuus sai alkunsa 1920-luvulla. Jo tätä ennen, 1800-luvun loppupuolella, jäätelöä oli mahdollista ostaa Helsingissä liikkuvilta venäläisiltä katukauppailta. Vuonna 1922 ensimmäinen valmistaja Suomessa, Helsingin Jäätelötehdas, aloitti toimintansa italialaisten Bartolomeo ja Adriano Magin toimesta. Tämän jälkeen jäätelöteollisuuden harjoittajiksi Suomessa ovat tulleet muun muassa Pietarsaaren Jäätelötehdas vuonna 1927, Valio vuonna 1934, ja Maanviljelijäin Maitokeskus vuonna 1936. (Enbom 2009, 93-97; Ingman Ice Cream 2008.)

Suomen Jäätelöteollisuus ry on valvonut suomalaisen jäätelöteollisuuden etuja jo vuodesta 1948, eli yli 60 vuotta. Yhdistykseen kuuluvat Ingman Ice Cream Oy Ab, Suomen Kotijäätelö Oy, Suomen Nestlé Oy, sekä Unilever Finland Oy GB Glace. Noin 80 prosenttia Suomen jäätelömarkkinoista kuuluu kyseisille yrityksille. Lopusta 20 prosentista vastaavat pienet suomalaiset yksityisyrittäjät, sekä maahantuovat yritykset. (ETL; Ingman Ice Cream 2008.)

TNS Gallupin vuoden 2011 maaliskuussa teettämän kyselyn mukaan suomalainen syö noin 14 litraa jäätelöä vuodessa. Tämän määrän jäätelönsyömisessä ohittavat vain yhdysvaltalaiset, australialaiset ja uusiseelantilaiset. Valtaosa tutkimukseen osallistujista arvosti suomalaisuutta niin jäätelön tuottamisessa, kuin mauissakin. Vaikka kotimaisuutta pidetäänkin arvossa, vuonna 2008 Suomeen tuotiin jäätelöä muualta maailmasta 7,4 miljoonaa kiloa. Vastaavasti Suomesta muualle jäätelöä vietiin 2,3 miljoonaa kiloa, joista valtaosa muihin Pohjoismaihin. (Ingman Ice Cream 2008; Ruokatieto Yhdistys ry 2011.) Jäätelönvalmistaja Ingmanin mukaan asiakkaiden ostamista jäätelöistä suosituimmasta lähtien viiden kärjessä ovat Vanhanajan vanilja, Vanhanajan suklaa, Vanhanajan mansikka, Päärynä ja Mango-Meloni. (Palin-Holmberg 2011.)

3 JÄÄTELÖ TUOTTEENA

Jäätelön ominaisuudet määräävät sen, millä nimellä rakenteeltaan erilaisia jäätelöitä voidaan kutsua. Määrittely vaihtelee eri maiden välillä. Suomessa ja muualla Euroopassa käytettävät määritelmät on laatinut Euroopan jäätelöteollisuuden edustaja, European Ice Cream Association. Kyseiset, alla olevassa taulukossa näkyvät jäätelökoodit toimivat laaduntakaajina kuluttajille, jotka voivat ostaessaan olla varmoja siitä, mitä tuotteet pitävät sisällään ja että ne pysyvät samanlaisina ostokerrasta toiseen. Suomessa myytäviä kerma- ja maitojäätelöitä koskee myös kansallinen säädös, jonka määritelmät näkyvät myös alla olevassa taulukossa (taulukko 1). (Euroglaces; L 361/1995, § 48; Kriikku-Kalaja & Aho 2010, 66.)

TAULUKKO 1. Eri jäätelöiden määritelmät (Jäätelökoodit, Euroglaces 2006; L 361/1995, § 48)

Jäätelökoodi	Koostumus
Limujää	Pääosin vettä ja sokeria
Mehujää	Vettä ja sokeria, väh. 15 % hedelmää
Sorbetti	Vettä ja sokeria, ei lisättyä rasvaa, väh. 25 % hedelmää
Jäätelö	Vettä ja/maitoa, rasvaa, sokeria ja proteiineja
Maitojäätelö	Jäätelön perusraaka-aineiden lisäksi maitorasvaa väh. 2,5 %, maidon rasvatomia kuiva-aineita väh. 26 %
Kermajäätelö	Jäätelön perusraaka-aineiden lisäksi maitorasvaa väh. 8 %, kuiva-aineita väh. 30 %

Limujäätä, mehujäätä, ja sorbettia ei luokitella jäätelöiksi, sillä niiden valmistuksessa ei ole käytetty maitorasvaa, tai maidon proteiineja. Limujään pääraaka-aineet ovat vesi ja sokeri, lisäksi voidaan käyttää aromi- ja väriaineita. Mehujäässä on edellisten raaka-aineiden lisäksi vähintään 15 % hedelmää, ja sorbetissa 25 %, eikä massaan ole lisätty rasvaa. Sherbetti on sorbetin kaltaista, mutta valmistuksessa käytetään myös maitoa. (Clarke 2004, 1; Euroglaces, 2006.)

Elintarvikelain määritelmän mukaan jäätelö on rasva-proteiiniemulsio, jonka valmistuksessa on käytetty myös muita jäätelön perusraaka-aineita. Edellä mainitun elintarvikelain mukaan tuotteesta tulee kermajäätelö, kun massa sisältää vähintään 8 % maitorasvaa, 2,5 % maitoproteiinia sekä 30 % kuiva-aineita. Puolestaan maitojäätelöksi elintarvikelain mukaan voidaan nimetä jäätelö, jonka massasta vähintään 2,5 % on maitorasvaa, 2,5 % maitoproteiinia ja 26 % kuiva-aineita. (L 361/1995, § 48.)

Jäätelöä ostettaessa valintaa voivat rajoittaa erilaiset ruokavaliotekijät, kuten keliakia, laktoosi-intoleranssi, maidoton, kevyt, vähäkolesterolinen tai kasvisruokavaliotekijät. Useat jäätelönvalmistajat huomioivatkin asiakkaidensa tarpeita valmistamalla tuotteita myös edellä mainittuja ruokavaliotekijöitä ajatellen.

Laktoosi-intolerantit, tai vähälaktoosisia ruokavaliota noudattavat voivat syödä laktoosittomia, tai vähälaktoosisia kermajäätelöitä, joissa oleva laktoosi on hajotettu jo valmistusvaiheessa. Heille käyvät myös useimmat limu- ja mehujäät, sekä tofu-, kaura- ja riisijäätelöt. Maitoallergikoille käyvät ne tuotteet, mitkä eivät sisällä maidon ainesosia missään muodossa. Tällaisia vaihtoehtoja ovat tofu-, kaura-, ja riisijäätelöt. Myös osa sorbeteista ja limu- ja mehujäistä käy maitoallergikoille. Tofujäätelössä on soijasta tehtyä tofua, eikä se sisällä maitoa, vaan on kokonaan kasviperäinen. Kaurasta valmistettu jäätelö on myös maidoton ja kasviperäinen. Riisiuutteesta valmistettu riisijäätelö on maidoton, laktoositon, kasviperäinen ja gluteeniton. (Ingman Ice Cream 2011a, Oy Östman Trading Ab.)

Kevyttä ruokavaliota noudattavat välttävät usein sokereita ja rasvoja. Limu- ja mehujäät ovat täysin rasvattomia, ja sorbeteissa ja kevytjäätelöissä on käytetty tavallista vähemmän rasvaa. Sokereita välttävä voi valita luontaisten sokereiden lisäksi makeutusaineilla makeutetun jäätelön. Vähäkolesterolista ruokavaliota noudattaville sopivat tofujäätelöt, sillä ne eivät sisällä lainkaan kolesterolia. Myöskään muut kasvirasvapohjaiset jäätelöt, tai limu- ja mehujäät eivät sisällä suuria määriä, tai jopa lainkaan kovia rasvoja. (Ingman Ice Cream 2011b.)

Kasvisruokavaliota noudattaville käyvät sorbetit, tofu-, riisi- ja kaurajäätelöt, sekä limu- ja mehujäät. Keliakikoille käyvät kaikki jäätelöt, jotka eivät sisällä gluteenia, eli vehnän, ohran tai rukiin valkuaisainetta. Eri valmistajien tuotteissa, ja tuotantolinjalla käsiteltävissä aineissa voi olla eroja, joten jokaisen erityisruokavaliota noudattavan on hyvä tarkistaa tuotteen sopivuus tapauskohtaisesti. (Ingman Ice Cream 2011b.)

4 JÄÄTELÖN RAAKA-AINEET JA VALMISTUSPROSESSI

Jäätelö koostuu pääraaka-aineista, lisäaineista, sekä makua antavista aineksista. Jäätelössä käytettäviä tärkeimpiä raaka-aineita ovat vesi, maito tai/sekä kerma, soke-rit, ja voi tai kasvirasva, riippuen jäätelötyypistä. Yleisimpiä valmistuksessa käytettäviä lisäaineita ovat emulgointi- ja sakeuttamisaineet, sekä elintarvikevärit ja aromiaineet. Makua antavien aineiden lista on laaja, ja jatkuvan tuotekehityksen seurauksena se suurenee hyvää vauhtia. Esimerkkeinä mainittakoon hedelmät, marjat, kastikkeet sekä hillot, suklaanpalat, keksinmurut, pähkinät ja mausteet. (Kriikku-Kalaja & Aho 2010, 67.)

4.1 Raaka-aineet

Maidon rasvaton kuiva-aine

Lehmänmaidosta noin 4 % on proteiineja ja noin 5 % laktoosia. Lisäksi se sisältää pieniä määriä suolaa, kalsiumia ja fosfaattia. Nämä yhdessä muodostavat maidon rasvattoman kuiva-aineen. Kuiva-aineessa olevat proteiinit ovat pinta-aktiivisia, eli ne voivat vähentää kahden aineen keskinäistä jännitystä. Jäätelönvalmistuksen eri vaiheissa ne edistävät veden ja rasvan sekoittumista jäätelömassassa. (Clarke 2004, 39-40.)

Sokerit

Sokereiden tehtävä on makeuttaa jäätelöä ja tuoda makua antavien aineiden ominaisuuksia paremmin esille. Ne myös parantavat jäätelön rakennetta pehmentämällä sitä ja alentavat jäätympistettä. Toisaalta taas käytettäessä molekyyleiltään tiiviimpää sokeria, myös jäätelöstä tulee kovempaa ja sitkeämpää. (Clarke 2004, 42; Kriikku-Kalaja & Aho 2010, 68.)

Yleisin tunnettu ja jäätelössäkin käytetyin sokeri on sakkaroosi, jota saadaan sokeriruo'osta tai -juurikkaasta. Sakkaroosin lisäksi jäätelössä käytetään usein puolet sitä vähemmän makeaa rypälesokeria, eli glukoosia. Se liukenee sakkaroosia huonommin veteen, mutta puolestaan glukoosista saatava dekstroosi liukenee veteen hyvin. Dekstroosi ei ole niin makeaa kuin sakkaroosi. Hedelmä-sokeri, eli fruktoosi on sakka-

roosia makeempaa ja sitä voidaan käyttää mm. erikoisruokavaliota noudattaville, kuten diabeetikoille, tarkoitetuissa jäätelöissä keinomakeuttajien, eli sorbitolin ja sakariinin ohella. (Ijäs & Välimäki 2005, 167; Kriikku-Kalaja & Aho 2010, 68.)

Jäätelönvalmistuksessa käytetään myös erilaisia siirappeja. Sokeria vähäisemmän makeutensa ansiosta jäätelön rakennetta voidaan pehmentää entisestään, ilman liiallista makeuttamista. Siirappien avulla vesi pysyy tiiviimpänä ja massaan syntyy paljon pieniä jääkiteitä. Siirappeja käyttämällä jäätelö ei myöskään reagoi niin herkästi lämpötilanvaihteluihin. (Kriikku-Kalaja & Aho 2010, 69.)

Maito- ja kasvirasvat

Jäätelön valmistuksessa rasvan lähteenä käytetään yleisimmin voita, kermaa tai kasvirasvoja. Tavallisen jäätelön rasvapitoisuus on 8-10 %, mutta kermאיםimmissa premium-jäätelöissä se voi olla jopa 20 %. Rasvoja käyttämällä voidaan vaikuttaa jäätelön kermaisuuteen, kuohkeuteen ja pehmeuteen. Maitopohjaiset rasvat paitsi korostavat maidon aromeja, myös muodostavat miellyttävän suutuntuman ihanteellisen sulamislämpötilansa ansiosta. Ominaisuuksiltaan lähellä tätä sulamispistettä ovat myös palmu- ja kookosöljyt, joita voidaan käyttää kasvirasvapohjaisten jäätelöiden valmistuksessa. (Clarke 2004, 45, 47-48.)

Lisäaineet

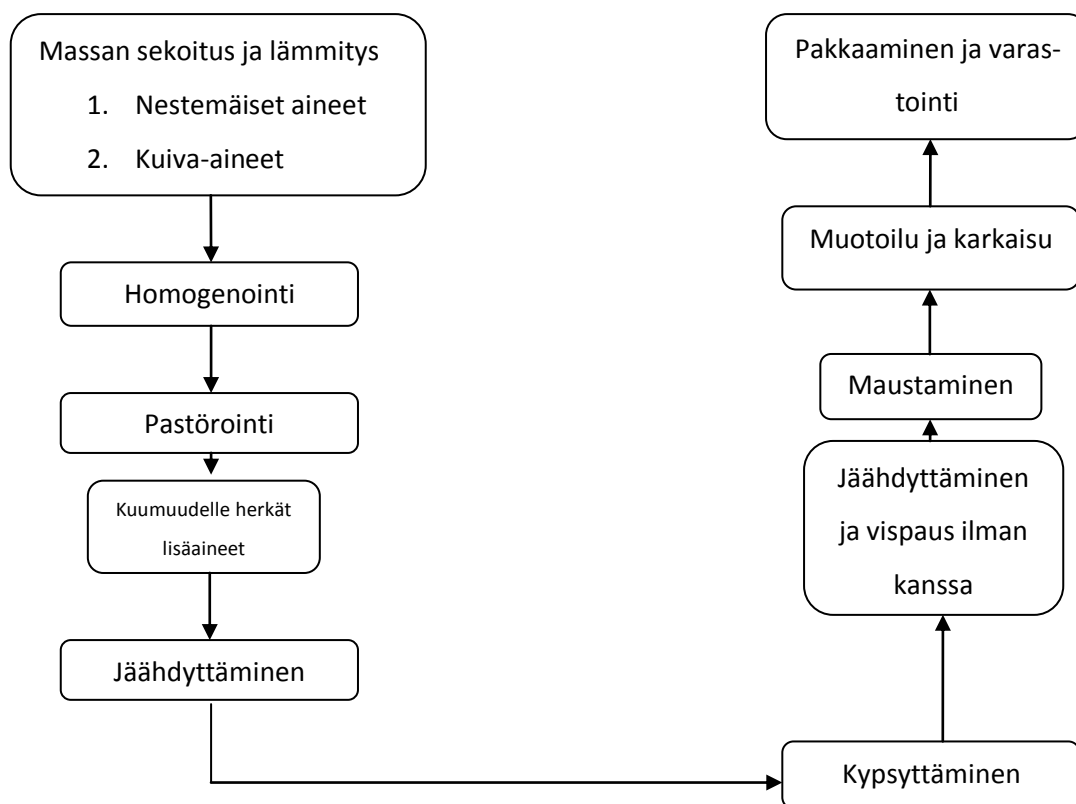
Emulgointiaineet jäätelössä ovat yleensä rasvahappojen mono- ja diglyseridejä (E471). Niitä käyttämällä jäätelön rakenne saadaan miellyttävämmäksi, ja valmistuksessa vispaukseen tarvittava aika lyhenee, jolloin myös massaan syntyvä ilma jakaantuu tasaisemmin. (Kriikku-Kalaja & Aho 2010, 70.)

Sakeuttamisaineina käytetään vettä sitovia eläinperäisiä gelatiineja ja kasvipäisiä aineita. Jääkiteiden muodostuminen jäätelömassaan riippuu osittain sakeuttamisaineista ja niiden oikea käyttömäärä, 0,2 – 0,3 % massasta, saa aikaan sopivan pehmeuden. Gelatiinia saadaan esimerkiksi sian nahasta tai luista. Kasvipäisiä sakeuttamisaineita voivat olla johanneksenleipäpuujauhe, guar-kumi ja hyytelösokeri. Koska jokaisella sakeuttamisaineella on erilainen vaikutus, käytetään valmistuksessa yleensä useampia sakeuttamisaineita. (Kriikku-Kalaja & Aho 2010, 69.)

Aromiaineet voivat olla luonnonmukaisia, esimerkiksi kasvipörsäisiä, tai keinotekoisia. Niitä käytetään yleensä korostamaan jo olemassa olevia, luontaisia makuja. Myös väriaineet voivat olla kasvipörsäisiä tai keinotekoisia, ja niitä käytetään tarvittaessa voimistamaan luonnollisia, vaaleampia värejä. Suomessa varsinkin väriaineiden käyttöä pyritään välttämään mahdollisimman paljon, niistä aiheutuviksi todettujen terveysriskien vuoksi. (Clarke 2004, 54-56; Kriikku-Kalaja & Aho 2010, 70.)

4.2 Jäätelönvalmistusprosessi

Jäätelönvalmistukseen kuuluu monta vaihetta. Jäätelömassassa käytettävien raaka-aineiden laajemman tuotetuntemuksen avulla voidaan vaikuttaa yhä paremmin laatu-tekijöihin, kuten jäätelön makuun, rakenteeseen, sekä ravitsemuksellisiin seikkoihin. Vuosien varrella uudistettujen laitteiden ansiosta on voitu kehittää energiatehokkuutta, nopeutta ja jäätelövalikoimien monipuolisuutta. Valmistusprosessin päävaiheet on nimetty etenemisjärjestyksessään kuvioon 1. (Clarke 2004, 60.)



Kuvio 1. Jäätelönvalmistusprosessi (Clarke 2004, 60)

4.3 Jäätelömassan sekoitus ja esivaiheet

Jäätelönvalmistus aloitetaan sekoittamalla massan ainekset. Ensin koneessa sekoitetaan ja lämmitetään nestemäiset ainekset keskenään. Seuraavaksi joukkoon lisätään kuiva-aineet. Sakeuttamisaineet, sekä maidon kuiva-aineet lisätään seokseen hyvin hitaasti, ettei massan rakenne paakkuunnu. Kun seokseen on lisätty maitotuotteita, lämpötila käy korkeimmillaan 85 asteessa, sillä ne denaturoituvat, eli maitotuotteiden valkuaisaineet tuhoutuvat tätä kuumemmassa. Jos valmistuksessa käytetään väri- tai aromiaineita, myös ne lisätään tässä vaiheessa, lukuun ottamatta kuumuudelle herkkiä aineita, jotka lisätään vasta pastöroinnin jälkeen. Esikäsitteilyprosessin jälkeen seos on valmis homogenoitavaksi. (Clarke 2004, 60-62.)

Homogoinnin tarkoituksena on painetta nostamalla hajottaa rasvapalloja pienemmiksi. Tällöin rasvapallojen pinta-ala kasvaa, ja niihin kiinnittyy maidon proteiineja, joiden tehtävänä on muodostaa uudet kalvot rasvapallojen pinnoille. Näin pintajännitys pienenee, ja proteiinien ansiosta rasva ei erotu nesteestä, jolloin massasta tulee tasainen emulsio. Seuraavaksi pastörointivaiheessa seoksesta tuhoetaan mahdolliset haitalliset bakteerit kuumentamalla emulsio noin 80 asteeseen puolen minuutin ajaksi. Lopuksi jäätelö jäähdytetään +4 asteeseen. (Clarke 2004, 62-65.)

Valmistuksen seuraava vaihe on kypsytytys, jolloin emulsion lämpötila pysyy 0-4 asteessa ja massa sekoittuu koko ajan. Kypsytysvaiheessa rasvapallojen pinnalle kiinnittyy yhä enemmän maidon proteiineja ja emulgointiaineita. Rasvapallot alkavat kristallisoitua sisältäpäin, saattaen työntää rasvaa pinnalle. Kypsyttämisen tulisi kestää vähintään kaksi tuntia, mutta kuitenkin korkeintaan kolme vuorokautta. Kristallisoituminen ja emulgointiaineiden, sekä maidon proteiinien lisääntyminen edesauttavat ilmakuplien tasaista jakautumista jäätelönvalmistuksen seuraavissa vaiheissa. (Clarke 2004, 65-67.)

4.4 Emulsiosta jäätelöksi

Riittävän pitkän kypsyttämisen jälkeen emulsio on valmis jäädytettäväksi. Massa siirretään kypsytyksastasiasta putkeen ilman kanssa. Putken seinämien lämpötila on noin -30 astetta, ja emulsion ja ilman vispautuessa keskenään puolet vedestä muuttuu jääkiteiksi. Mitä nopeammin jääkiteet syntyvät, ja mitä pienempinä ne pysyvät, sitä pa-

remman rakenteen valmistettava jäätelö saa. Vispauksen aikana myös ilmakuplat hajoavat pienemmiksi. Jäätelön virheettömän laadun takaamiseksi on ehdotonta, että vispaukone on moitteettomassa kunnossa.

(Clarke 2004, 71-73, 76; Kriikku-Kalaja & Aho 2010, 71.)

Vispauksen jälkeen jäätelö on saavuttanut sille ominaisen rakenteensa, ja massa on lämpötilaltaan noin -5 astetta. Jäätelön ollessa vielä pehmeää, tässä vaiheessa siihen lisätään makua antavia aineksia, kuten marjoja, kastikkeita, pähkinöitä, tai suklaanpaloja. Tämän jälkeen jäätelö on valmis pakattavaksi. (Clarke 2004, 77-78.)

Pakkaamisen, ja tuuttien ja puikkojen muotoilun yhteydessä jäätelö karkaistaan, eli pikapakastetaan, jotta se saadaan lopulliseen haluttuun lämpötilaansa mahdollisimman nopeasti. Pakettijäätelöt karkaistaan levykarkaisimella, jossa paketit laitetaan metallilevyjen väliin, ja levyjen sisällä pyörivä ammoniakki viilentää jäätelön. Kun yksittäispakatut jäätelöt on puikotettu muoteissa, tai valutettu vohveleihin, ne siirretään karkaisutunneliin. Tunnelissa puhaltava, jopa -45 asteinen, vähintään -30 asteinen ilma jäähdyttää tuutit ja puikot. Karkaisun aikana tapahtuva muotoilu ja pakkaaminen on monivaiheinen prosessi, varsinkin yksittäispakattujen jäätelöiden kohdalla. (Clarke 2004, 78, 84; Ijäs & Välimäki 2010, 112.)

Valmiit laatikot siirretään kylmävarastoon, jonka lämpötila on noin -25 astetta. Varaston tulee olla tarpeeksi kylmä, ettei jäätelö pääse sulamaan yhtään, jolloin rakenne saattaisi jälleen kristallisoitua ja muuttua hileiseksi. Tämän vuoksi on erittäin tärkeää säilyttää kylmäketju kuljetettaessa jäätelöä jälleenmyyjille. Lopullisen lämpötilan, josta jäätelöt myydään, tulee olla vähintään -18 astetta. (Clarke 2004, 101, 103; Kriikku-Kalaja & Aho 2010, 72-73.)

4.5 Rakennevirheet

Jäätelön huolellinen valmistaminen, tarkat raaka-ainesuhteet, ja oikea varastointi takaavat hyvän laadun. Onnistunut jäätelö on pehmeää ja samettista, maistuu hyvälle ja sulaa tasaisesti. Valmistuksessa tapahtuneiden virheiden vuoksi jäätelön rakenne voi kuitenkin kärsiä. (Kriikku-Kalaja & Aho 2010, 73.)

Jos valmistuksessa on käytetty liian vähän kuiva-aineita, tai sakeutuminen on riittämätöntä, ja homogeenointi tapahtuu liian pienellä paineella, voi jäätelö olla helposti

murenevaista ja lumimaista. Jos näiden lisäksi kypsytysaika on liian lyhyt, voi jäätelöstä tulla vetistä ja nopeasti sulavaa, tai rakenteesta voi tulla kiteinen. (Kriikku-Kalaja & Aho 2010, 73.)

Liiallinen sakeutuminen ja korkea vispausaste voivat tehdä jäätelöstä ilmavan, ja sen suutuntuma on kuplainen. Liiallinen sakeutuminen ja kuiva-aineiden määrä, sekä huono vispauslaite voivat saada aikaan tahmean ja tiiviin, hitaasti suussa sulavan jäätelön. Vispauslaitteen huono kunto voi edesauttaa myös jäätelön kiteytymistä ja vetisyyttä. (Kriikku-Kalaja & Aho 2010, 73.)

Jos jäätelönvalmistuksessa käytetään liian paljon rasvattomia kuiva-aineita, ja maitojauhe ei liukene kunnolla seokseen, voi massasta tulla epätasainen ja paakkuinen. Jos liiallisen rasvattoman kuiva-ainemäärän lisäksi jäätelö pääsee valmistuksen kanalta väärässä vaiheessa lämpenemään tai jäähtymään liikaa, suutuntuma voi olla hiekkainen. Jäätelön rasvainen koostumus puolestaan voi aiheutua siitä, ettei massaa ole homogenoitu tarpeeksi pitkään, tai rasvattomia kuiva-aineita on käytetty liian vähän, suhteessa massassa olevaan rasvamäärään. (Kriikku-Kalaja & Aho 2010, 73.)

5 TUOTEKEHITYS

Tuotekehitystyö alkaa asiakkaiden tarpeiden selvittämisestä. Ympäristökijät vaikuttavat suurelta osin asiakkaiden tarpeisiin ja ne muuttuvat nopeaa tahtia. Siksi myös yritysten tulee jatkuvasti kehittää tuotteitaan, jotta tarpeisiin osattaisiin vastata yhä paremmin. Yrityksen tuotestrategia määrittelee, miksi yrityksellä on juuri tietyntylaisia tuotteita. Tämän strategian pohjalta tapahtuu myös tuotekehitystyö, ja sitä helpottamaan on asetettu muutamia kysymyksiä. Ravintola-alaankin soveltaen tuotekehitystä tehtäessä yrityksessä kannattaa miettiä esimerkiksi annoslistojen laajuutta, ketkä ovat potentiaalisia asiakkaita, miten erotutaan kilpailijoista, ja mitkä ovat kustannukset. (Hietikko 2008, 27-29.)

Tuotekehitysprosessin alussa tulee huomioida myös puitteet, joissa tuotetta tullaan valmistamaan ja myymään. Ravintola-alalla tämä tarkoittaa liikeideaa, paikan kokoa, käytettävissä olevia valmistustiloja ja -laitteita, sekä raaka-aineita. Muita olennaisia asioita, kahvilankin listasuunnittelua tehtäessä, ovat henkilökunta, menun käytännöllisyys ja erityisruokavaliot. (Määttä 2010, 345, 347.)

Tuotekehityksen perustana ovat liikeidea, sekä asiakkaiden tarpeet ja toiveet. Asiakkaiden tarpeiden selvittämiseksi on olemassa erilaisia keinoja. Asiakkaita voidaan esimerkiksi haastatella yksitellen tai ryhmässä, tai tietoa voidaan kerätä tarkkailemalla asiakaskäyttäytymistä. Saatujen tulosten perusteella pyritään erottamaan olennaimmat asiakastarpeet, ja näin päästään suunnittelutyön alkuun. (Hietikko 2008, 57-58.)

Tuotekehitys lähtee liikkeelle suunnittelutyöllä, joka jatkuu koko prosessin ajan. Suunnitelmallisuutta tarvitaan myös mahdollisissa ongelma- ja muutostilanteissa. Hyvin valmistellut reseptit viedään käytäntöön, ja annosten toimivuus testataan. (Määttä 2010, 347.)

Kun ohjeet on testattu, viimeistelty ja todettu onnistuneiksi, niistä vakioidaan annoskortit. Annoskortista löytyvät annoksen nimi, annoskoko ja -määrä, raaka-aineet määrineen, valmistusohje, tarvittavat laitteet, tarvittaessa kypsennyslämpötila ja -aika, lisäkkeet, koristeet ja esillepano, annoksen raaka-ainehinta sekä myyntihinta ja -kate. Annoskortista työntekijät näkevät välittömästi tarvittavat raaka-aineet, valmistustavan, ja annoksen ulkonäön. Näin pyritään varmistamaan asiakkaan saama tasa-

laatuisuus. Lisäksi annoskortin avulla hinnoitellaan tuote, ja osataan täydentää raaka-
ainevarastoja. (Määttä 2010, 348.)

Kun tuotekehitysprosessi on onnistunut, se vastaa asiakkaiden tarpeita ja myy hyvin.
Onnistuneen prosessin lopputuloksena on siis molemminpuolinen hyöty, joka näkyy
yrityksessä taloudellisesti positiivisena onnistumisena, ja kotitalouksissa asiakas-
tarpeiden tyydyttämisessä. (Hietikko 2008, 30.)

6 JÄÄTELÖANNOSTEN TUOTEKEHITYS

Työni on toiminnallinen opinnäytetyö, jossa yhdistyvät teoria ja käytännönläheisyys. Tuotekehitystyö on monivaiheinen prosessi ja tässäkin työssä se eteni portaittain. Tuotekehitystyötä ajatellen tärkeimmät mielipiteet tulevat asiakkailta. Päätin siis suorittaa kahvilan asiakkaille haastattelun, ja hahmottelin kysymykset (liite 1), joiden avulla kartoittaisin parhaiten asiakkaiden toiveita. Tulkittuani vastauksia, aloin suunnitella annoksia, käyttäen asiakkaiden vastauksia suunnittelutyön perustana. Suunnittelujen reseptien valmistuttua testasin annokset kahvilassa, ja tein tarvittavia korjauksia. Lopuksi vakioin annoskortit lopulliseen muotoonsa.

6.1 Toiminnallinen opinnäytetyö

Ammattikorkeakoulun opinnäytetyön voi toteuttaa joko tutkimuksellisena tai toiminnallisena. Toiminnallisessa työssä tärkeintä on yhdistää se, mitä käytännössä toteutetaan, ja mitä siitä raportoidaan. Työn tulee perustua ammatilliselle rakentumiselle, ja se voi pitää sisällään muun muassa ohjeistuksen, tapahtuman tai toiminnan järjestämisen. Työ voidaan toteuttaa esimerkiksi kirjana, oppaana tai portfoliona. Opinnäytetyön tulisi kuvastaa työelämälähtöisyyttä, sekä tekijänsä tieto-taitoa liittyen omaan alaansa. (Vilka & Airaksinen 2003, 9-10.)

Hyvin valittu opinnäytetyön aihe voi vaikuttaa positiivisesti myös työllistymiseen jatkossa. Etenkin toimeksiantajan kanssa työtä toteuttamalla tekijän tieto-taidot syvenyvät, parhaassa tapauksessa jopa käytännön tasolla kyseisessä yrityksessä. Samalla toimeksiantaja näkee opinnäytetyön toteuttajan ammatillisen tason, ja tekijä saa tutustua ammattiin käytännössä. Joskus toimeksiantajan visiot voivat kuitenkin poiketa huomattavasti alkuperäisestä suunnitelmasta, ja työn laajuus kasvaa. Jos toimeksiantaja pitäytyy omassa suunnitelmassaan, jää työn tekijän päätettäväksi haluaako ja pystyykö hän enää toteuttamaan työtä omalta osaltaan. (Vilka & Airaksinen 2003, 16-18.)

Yksi tärkeimpiä asioita toiminnallista opinnäytetyötä suunniteltaessa on miettiä kohderyhmää, eli ketä varten opinnäytetyötä tehdään. Toinen tärkeä mietittävä asia on työssä ratkaistava ongelma. Nämä seikat rajaavat työn laajuutta, sekä määrittelevät sen sisällön. (Vilka & Airaksinen 2003, 38-40.)

Toiminnallisen opinnäytetyön ajatuksena on osoittaa tekijän kykeneväisyys yhdistää opinnoissa hankittu teoreettinen tietoperusta ammatilliseen käytäntöön. Opinnäytetyö on johdonmukainen raportti, josta ilmenee työn eteneminen vaihe vaiheelta. Teoria perustuu alan kirjallisuuteen ja lähdemateriaaleihin, joista poimitaan yksi tai useampi käsite pohjaksi ja näkökulmaksi työlle. Tästä muodostuu myös työn teoreettinen viitekehys. (Vilkkä & Airaksinen 2003, 41-43.)

6.2 Kahvila Kolibrin taustatietoja

Leatek Ky / Cafe Kolibri on kauppakeskus Minnassa toimiva kahvila, joka on perustettu kauppakeskuksen valmistuttua vuonna 1988. Kahvilan omistaa Lea Pelkonen, ja tällä hetkellä kahvila työllistää neljä kokoaikaista, sekä kolme tarvittaessa töihin kutsuttavaa työntekijää. Asiakkaita kahvilaan mahtuu 60. (Pelkonen 2011.)

Kahvilan toiminta-ajatuksena on tarjota lounas- ja kahvilapalveluja kaikenikäisille asiakkaille. Ostospaikkojen keskellä olevan sijaintinsa, sekä monipuolisen leikkipaikkansa ansiosta, kahvila on viikonloppuisin etenkin lapsiperheiden suosiossa. Arkisin asiakaskunta koostuu eläkeläisistä, opiskelijoista, sekä muista ostoskeskuksessa asioivista asiakkaista. Liikeidean mukaan kahvilassa on arkisin tarjolla keittolounas kello 11-13, sekä pääosin itse valmistettuja kahvilatuotteita. Cafe Kolibrin jäätelövalikoima on laaja, ja asiakkaille on tarjolla jopa 16 eri makuvaihtoehtoa Ingmanin jäätelöitä. (Pelkonen 2011.)

6.3 Asiakashaastattelut

Annoslistan kehittämisen perustana ovat haastattelut, jotka järjestettiin kahvila Kolibrissa sen asiakkaille. Haastattelukertoja oli kaksi, 6.6.2011 kello 10-11.30, ja 27.9.2011 kello 12-13.30. Haastattelut on suunnattu lounasaikaan, jolloin asiakkaita kävi tasaisesti. Suoritin haastattelut kysymällä asiakkailta heidän mielijäätelömakuaan (taulukko 3), mihin ikäjakaumaan he sijoittuivat (taulukko 2), ostaisivatko he jäätelöannoksen asioidessaan kahvilassa, ja paljonko he olisivat valmiita maksamaan siitä. Ensimmäisellä haastattelukerralla kysyin asiakkailta tarkkaa ikää, mutta koska kysymys aiheutti välillä vaivautuneisuutta, vaihdoin tarkan iän ikäjakaumaan. Lopuksi asiakkaalla oli mahdollisuus kertoa annostoiveistaan omin sanoin. Erittelin vastaukset sukupuolen mukaan kartoittaakseni makutottumuksia miesten ja naisten välillä.

Haastatteluiden otos oli 33 henkilöä. Ajattelin määrän olevan riittävä, sillä vastauksissa alkoi olla paljon yhteneväisyyttä, ja esille nousi selviä suosikkeja, niin makuvaihtoehdoissa, kuin lisuketoiveissakin. Miehistä 62 %, ja naisista 80 % ostaisi jäätelöannoksen kahvilassa asioidessaan.

TAULUKKO 2. Vastaajien ikäjakauma

Vastaajien ikäjakauma vuosina	miehet, n=13 %	naiset, n=20 %
< 12	15	0
13 - 24	38	50
25 - 40	15	15
> 40	31	35

Vastaajista 39 prosenttia oli miehiä. Miehistä suurin osa voisi ajatella ostavansa jäätelöannoksen kahvilassa käydessään, maksimihinnan keskiarvon ollessa 4,90 euroa. Makuvaihtoehdoista lakritsi sai miehiltä äänistä eniten, ja toiseksi eniten ääniä saivat Sentimento Stracciatella, Mango-Meloni ja Vanhanajan suklaa. Loput äänit jakautuivat tasaisesti eri makuvaihtoehdoille. Noin 5-vuotias poika toivoi annokselta mukaan otettavaa lelua tai koristetta. Keski-ikäinen mies taas mainitsi valikoiman monipuolisuuden ja pelkkien jäätelöpallojen riittävän. 23-vuotias nuori mies kertoi hedelmäpalojen ja vohvelitikkujen sopivan hyvin jäätelöannokseen. Myös kastikkeet lisukkeena mainittiin useaan otteeseen.

Naisia vastaajista oli 61 prosenttia. Naisista valtaosa voisi ostaa jäätelöannoksen mennessään kahvilaan. Naiset olisivat valmiita maksamaan annoksesta keskimäärin 5,25 euroa. Makuvaihtoehdoista naisten suosikiksi nousi Minttu. Seuraavaksi eniten ääniä sai Bananasplit. Kolmanneksi tulivat Sentimento Stracciatella ja Irish Coffee –pätkinä. Noin 35-vuotias nainen tykkäisi annoksessa hedelmäisyydestä, esimerkiksi hedelmäviipaleista tai koristeellisesta ananaskirsikasta. 22-vuotias nuori nainen toivoi hieman tavanomaisesta poikkeavaa annosta, jossa voisi olla esimerkiksi leivoksen paloja. Keski-ikäinen nainen ideoi lastenannosta, jonka voisi syödä tikkarilusikalla, jolloin myös lusikka olisi syötävä. Naiset painottivat annoksen ulkonäön tärkeyttä, ja useampi toivoi lisukkeeksi kermavaahtoa.

TAULUKKO 3. Suosituimmat jäätelömaut

Suosikki jäätelömaut	miehet, n=13 lkm	naiset, n=20 lkm
Bananasplit	1	5
Irish Coffee -pähkinä	0	4
Lakritsi	4	1
Mango-meloni	3	2
Minttu	1	7
Nougat	2	3
Rommi-rusina	2	1
Sentimento Cioccococco	2	1
Sentimento Stracciatella	3	4
Sentimento Tiramisu	0	3
Vanhanajan mansikka	1	2
Vanhanajan suklaa	3	0

6.4 Annosten suunnittelu ja testaaminen

Kävin keväällä, toukokuussa 2011, keskustelemassa kahvilapäällikkö Pia Pelkosen kanssa kahvilassa asiakkaille suoritettavista haastatteluista, ja kerroin, miten aion ne toteuttaa. Samalla kysyin Pian toiveita koskien uusia jäätelöannoksia. Sain työlleni hyvin vapaat kädet, ja Pia luotti annosten suunnittelun kokonaan minulle. Ainoa toive oli, että suunnittelisin 6 - 7 annosta. Mietin haastatteluun kysymyksiä, joista saadut vastaukset auttaisivat parhaiten eteenpäin suunnittelutyössä. Suoritettuani haastattelut, tulkitsin vastauksia poimimalla niistä annosten kannalta merkittäviä seikkoja, ja laskemalla prosentuaalisia osuuksia tuloksille, ja hyödynsin näin saamiani tietoja annosten suunnittelussa.

Käytännönosioon liittyvä tuotekehitysprosessi alkoi haastattelutavan ja –kysymysten päättämisestä, sekä asiakashaastatteluiden suorittamisesta. Käsiteltyäni tulokset, alkoi jäätelöannosten suunnittelu ja niiden testaaminen kahvilassa. Testausta varten olin kirjannut annoksiin tarvittavat raaka-ainemäärät arvioiden perusteella. Määrät kuitenkin muuttuivat annoksia tehdessäni niin, että annokset näyttivät tasapainoisemmilta, ja kaikki maun pääsivät oikeuksiinsa. Muutin myös grammamääriä helpommin mitattaviin muotoihin, kuten ruoka- ja teelusikallisiksi. Näin työntekijöiden on jatkossa helpompi tulkita reseptejä myös kiiretilanteissa. Annoskortit, ja hinnoittelu-

sekä katelaskelmat on tehty Savonia AMK:n lehtorin, Kai Selanderin laatimiin pohjiin (liitteet 2 ja 3).

Kahvilan asiakaskunta on hyvin laaja, ja siellä asioi kaikenikäisiä asiakkaita. Vaikka tietty ikäjakauma, 13 - 24 vuotiaat, oli enemmistö kyselyyn vastanneista, en lähtenyt suuntaamaan annoksia tietyille ikäryhmille, sillä ikä ei haastatteluiden perusteella vaikuttanut merkittävästi makumieltymyksiin. Sukupuolten välillä oli huomattava ero suosikkijäätelömakuja valittaessa. Huomioin seikan annoksia suunnitellessani niin, että sekä miesten, että naisten valitsema makuja löytyy eri annoksista. Yksi merkittävimmistä suunnittelua rajaavista tekijöistä oli asiakkaiden asettama hintakatto. Annoksesta maksettava keskiarvohinta oli melko pieni suhteessa toiveisiin ja raaka-ainehintoihin, etenkin makeisveron korotuksen jälkeen.

Suunnittelun alussa listasin asiakkaiden mainitsemat lisukkeet, ja mietin itse lisää vaihtoehtoja käymällä raaka-aineita läpi aakkosjärjestyksessä. Päätin tehdä neljä pienempää yhden pallon annosta, sekä kolme kahden pallon annosta. Ensimmäisenä huomioin eniten ääniä saaneet jäätelömaut, ja yhdistelin niitä toisiinsa sopiviin makuuihin. Makujen jälkeen huomioin jäätelöiden värejä niin, ettei samaan annokseen tulisi kahta samanväristä jäätelöä, ja että myös värit näyttäisivät hyviltä yhdessä. Lisukkeet valikoituivat makuja, värejä, ja suutuntumaa ajatellen, sekä erityisruokavaliot huomioonottaen. Alla oleviin suunnitelmiin on kirjattu hahmotelmat annosten kokoomisesta. Tarkat raaka-ainemäärät ja reseptit löytyvät liitteinä olevista annoskorteista.

Testasin annokset kahdella kerralla kahvila Kolibrissa. Paloittelin ja rouhin annoksiin tarvittavat lisukkeet kutakin annosta varten erikseen. Jatkossa annosten tekeminen helpottuu ja nopeutuu, sillä työntekijät voivat esivalmistella raaka-aineita etukäteen. Tekemistä helpottavat myös resepteissä näkyvät vakioidut määrät, jotka muunsin punnitsemalla jokaiseen annokseen käyttämäni raaka-aineet, ja vaihtamalla grammamäärät ruoka- ja teelusikallisiksi, sekä kappalemääräksi. Mukana testauskerroilla olivat kahvila Kolibrin kaksi työntekijää ja kaksi harjoittelijaa, jotka antoivat palautetta annosten ulkonäöstä ja mausta. Näiden kommenttien, ja yhteisen pohdinnan jälkeen tein joitakin raaka-ainemuutoksia resepteihin. Ensimmäinen toteutuskerta toteutui 16.1.2012, ja toinen 17.1.2012.

6.5 Suunnitelmat ja toteutukset

Kevyt vadelmaherkku

Ensimmäinen suunnittelemani annos oli vadelmaherkku marjapedillä. Koska nykyisin kiinnitetään paljon huomiota omaan ruokavalioon, ja erilaiset dieetit ovat usean ihmisen suosiossa, ajattelin tehdä erityisesti kevyempää ruokavaliota noudattaville suunnatun annoksen. Tämän ajatuksen jälkeen annokseen valikoitui ensimmäisenä jäätelö. Käytettävissä olevista jäätelöistä löytyi kaksi varteenotettavaa makua, Vadelmajäätelö ja Mansikkasorbetti. Mansikkasorbetti on rasvaton ja sydänmerkitty, mutta se sisältää enemmän sokeria kuin Vadelmajäätelö, sillä jälkimmäiseen ei ole lisätty lainkaan sokeria. Koska Vadelmajäätelö on ravintoarvoiltaan parempi, ja koostumus täyteläisempi kuin sorbetissa, valitsin sen. Marjat ovat terveellisiä ja niitä käytetään usein jäätelön lisukkeena. Kesällä niitä saa myös tuoreena ja kotimaisena. Käyttämällä muita marjoja kuin vadelmaa, annokseen saa erilaisia makuja ja värejä.

Annoksen pohjalle tulee marjoja, päälle Vadelmajäätelöpallo sekä koristeeksi kerma-vaahtoa, pellavansiemeniä ja muutama marja. Halusin tästä kevyestä annoksesta raikkaan ja värikkään, lisäksi päätin hakea rapsakkaa suutuntumaa lisäämällä ohjeeseen ravinteikkaita pellavansiemeniä. Vadelmajäätelö on sydänmerkitty, rasvaton ja vähälaktoosinen. Annoksessa on huomioitu useampi erityisruokavalio, sillä se on gluteeniton, kevyt ja vähälaktoosista kermaa käyttämällä myös vähälaktoosinen.

Annos tehdään pieneen jalalliseen lasimaljaan, ja valmistus käy nopeasti, sillä annokseen ei tule montaa eri raaka-ainetta. Marjojen esivalmistelussa tulee kuitenkin huomioida muutama seikka. Pakastemarjoja käytettäessä marjat tulee valuttaa ennen käyttöä, etteivät ne ole annoksessa vetisiä. Ulkomaiset marjat tulee myös muistaa kuumentaa, sillä ne voivat sisältää haitallisia viruksia, kastelujärjestelmässä käytetyn, mahdollisesti saastuneen veden vuoksi. Testauskerralla marjoina käytettiin kotimaista mustikkaa ja mansikkaa, jotka sulatettiin ja valutettiin annosta varten.

Annos oli ulkonäöltään raikas ja terveellisen näköinen, ja värit sopivat hyvin yhteen. Pellavansiemenet eivät olleet kovin kauniita, mutta toivat annokseen mukavaa rapsakkuutta ja sopivat makunsa puolesta annokseen. Niinpä päätin säilyttää siemenet annoksessa. Halutessaan pellavansiementen tilalla voi käyttää esimerkiksi auringonkukansiemeniä. Annos on sopiva pieneen herkutteluun. Se ei ollut liian imelä, vaan

jälkimaku oli raikas. Kermavaahto myös pehmensi annosta mukavasti. Mansikat ja mustikat kävivät hyvin vadelmajäätelön kanssa yhteen, mutta työntekijät voivat päättää valmistusta ja hankkimista ajatellen parhaat marjat käytettäväkseen.

Suunnitelmassa marjat olivat annoksen pohjalla, mutta toteutuksessa ne lisättiin jäätelöpallon vierelle ja päälle, että ne myös näkyisivät annoksessa. Tämän vuoksi myös annoksen nimi muuttui kevyeksi vadelmaherkuksi, sillä jäätelöpallo ei ole annoksessa marjojen päällä. Muut määrät vakioituivat suunnitelman mukaisiksi, mutta marjojen ja kermavaahdon määriä suurennettiin, sillä alkuperäisten määrien mukaisesti annos oli hyvin vajaan näköinen. Ulkonäöstä oli hieman haastavaa saada runsas ja näyttävä, mutta terveystiedä ajatellen annos oli sopusuhtainen ja hienostunut.

Pikkuherkku

Toinen suunnittelemani annos oli pikkuherkku. Halusin listalle myös annoksen, joka sopii erityisesti lasten makuun tai taltuttamaan pienemmän makeannälän. Valitsin käytettäväksi Karkkikaarijäätelön, joka oli saanut lapsilta ääniä. Vaihtoehtoisena jäätelönä annokseen voisi käyttää myös toista suosikkimakua, Bananasplitiä. Koska tein annoksesta pienen, halusin siihen monta makeaa elementtiä. Fazerin ja Candy Kingin sivuja katsomalla etsin kahta erilaista karkkilajia. Päädyin kinuskisiin Dumle suklaanappeihin, ja Candy Kingin hennonvärisiin Pastel Mint –karkkeihin. Molemmat sopivat hyvin kooltaan pieneenkin suuhun ja antavat kontrastia väreihin. Pienten asiakkaiden toiveissa oli muun muassa mukaan otettava lelu tai sydänkoriste, joten päätin käyttää annoksessa sydäntikkaria.

Annoksen pohjalle tulee Pastel Mint –karkkeja ja päälle pallo Karkkikaari- tai Bananasplitjäätelöä asiakkaan maun mukaan, jos kahvilan puolesta asiakkaan on mahdollista valita kahdesta vaihtoehdosta. Ympäriille laitetaan Fazerin Dumle suklaanappeja ja kermavaahtoa, sekä koristeeksi tikkari. Annos on leikkisä, ja se sisältää koostumukseltaan ja ulkonäöltään erilaisia karkkeja täydentämään pehmeää jäätelöä ja kermavaahtoa. Annos sopii keliakikoille, sillä se on gluteeniton.

Pieneen lasimaljaan valmistettava annos on helppo ja nopea tehdä, sillä karkeille voi laskea kappalemäärät ja lisätä ne annokseen. Pikkuherkku sopii erityisesti lapsille kokonsa ja herkullisten ja pastellisävysten väriensä puolesta. Annoksessa on myös tikkari, jonka saa ottaa halutessaan mukaansa. Pohdin suunnitteluvaiheessa eri ma-

kuvaihtoehtoja ja mietin, onko asiakkaan mahdollista valita annokseen itselleen mielisempi jäätelö. Kahvilan työntekijöiden mukaan tämä onnistuu.

Annoksessa käytetyt raaka-aineet sopivat makujensa, ja ulkonäkönsä puolesta hyvin yhteen, erityisesti Dumle-napit, ja testauskerralla käytetty Karkkikaarijäätelö. Vaikka Dumle-napeissa kinuski on nestemäisessä muodossa, sisältö ei mennyt kylmettyessään rakeiseksi, vaan koostumus pysyi miellyttävänä. Pastel Mint- karkit toivat annokselle mukavaa minttuisuutta ja kirpeyttä.

Annoksessa en ollut täysin tyytyväinen sen ulkonäköön ja siitä otettuun kuvaan. Annos oli hieman haastava saada näyttävän näköiseksi, sillä käytettäviä elementtejä oli melko vähän. Asetteluun täytyi kiinnittää huomiota ja laittaa lisukkeet mahdollisimman väljän ja runsaan näköisesti. Alun perin jäätelöpallon paino oli 60 grammaa, mutta sen kokoisena pallo näytti todella pieneltä. Annoskorttiin vakioitu uusi paino on 80 grammaa. Myös kermavaahdon suunniteltu määrä, 12 grammaa, oli annokseen riittämätön, ja uusi määrä on 22 grammaa. Muut suunnitellut määrät toimivat hyvin, joten annokseen ei tarvinnut tehdä suuria muutoksia.

Keksitrio

Kolmannen annoksen, keksitrion, päätin tehdä käyttämällä lisukkeina erilaisia keksejä. Keksit mainittiin asiakkaiden toiveissa, ja olen myös itse todennut ne erittäin toimiviksi ja edullisiksikin lisukkeiksi. Jäätelöiksi valitsin perinteiset, mutta suositut maut. Vanhanajan vanilja ja mansikka saivat ääniä Kolibrin asiakkailta, mutta Ingmanin mukaan ne ovat myös yleisemmin ostetuimpia jäätelöitä. (Palin-Holmberg 2011.) Näiden perinteisten suosikkimakujen lisukkeiksi valitsin kolme erilaista keksilajiketta. Päädyin kekseihin, joissa kaikissa on vahvaho oma maku, joten mikään ei peity, tai jää toisen keksin, tai jäätelömakujen alle. Kaikkia käyttämiäni keksejä olen maistellut erikseen ja useita kertoja myös jäätelöannoksiin lisättynä, joten halusin kokeilla niitä myös tässä.

Annoksen pohjalle murustellaan LU:n Bastogne keksiä, ja päälle tulevat vierekkäin Vanhanajan mansikka- ja vaniljapallot. Pallojen päälle laitetaan Rainbown puolikkaat suklaakauralastut, lisäksi annokselle ripotellaan kahvilassa itse leivotun maapähkinäkeksin murusia. Lopuksi annos koristellaan kaarevilla suklaakastikeraidoilla. Jäätelöt ovat vähälaktoosisia, mutta suklaakauralastujen ja maapähkinäkeksien sisältämä suklaa sisältää laktoosia.

Annos tarjoillaan veneenmalliselta, valkoiselta lautaselta. Kyseiseen annokseen tarvittavat lisukkeet voidaan esivalmistella etukäteen, joten annoksen kokoaminen nopeutuu huomattavasti. Bastogne- ja maapähkinäkeksit voidaan murentaa valmiiksi ilmatiiviisiin astioihin, mutta työntekijöiden tulee seurata kiertoa, etteivät keksit pääse eltaantumaan. Eltaantuessa keksien valmistuksessa käytetyn rasvan rakenne käärii, ja kekseistä tulee pahanmakuisia. Keksiä ollessa valmista murua, sitä on helppo mitata purkeista lusikalla annokseen, ja myös suklaakauralastut voi puolittaa valmiiksi.

Ulkonäöltään annos oli runsaan ja rapean näköinen, ja se sai paljon kehuja työntekijöiltä. Ulkonäköä ja makuvaihteita voi helposti myös varioida. Kahvilan työntekijä ideoi pienillä muutoksilla toteutettavan version, jossa mansikkajäätelöpallon viereen tulisi valkosuklaakastiketta ja vaniljajäätelöpallon viereen mansikkakastiketta. Annosta on myös helppo muunnella silloin, jos asiakas haluaa vaihtaa jonkun kekseistä esimerkiksi karkkeihin. Keksiä ja jäätelöiden maut sopivat hyvin toisiinsa. Mausteisessa Bastogne-keksissä maistuivat kaneli ja karamellimainen kandisokeri. Suklaakauralastu oli hyvä käyttää puolikkaina, sillä sen suklaisuus ja kauralastu kuuluvat yhteen. Murenettaessa maut eivät tukisi niin hyvin toisiaan ja sekoittuisivat helpommin kahteen muuhun keksiin. Maapähkinäkeksi, jonka hyväksi todettu ohje löytyi leivontakirjasta, poikkesi kahdesta edellä mainitusta kekseistä pikantin suolaisen lisän antamalla. (Tarek Malouf & The Hummingbird Bakery 2009, 133.) Vaikka keksi leivottiin suklaata käyttäen, oli maapähkinävoili hallitseva raaka-aine. Keksi ei kuitenkaan ollut liian suolainen noustakseen päärooliin annoksessa.

Aluksi testatessa näytti, että Bastogne-keksiä oli liikaa lautasella, mutta maistellesamme määrät osoittautuivat sopiviksi kaikkien mielestä. Koska Bastogne-keksiä puolittaminen ei vaikuta katteeseen merkittävästi, suhteessa ulkonäön runsauteen, käytetään annokseen kokonainen keksi. Suunnitelmassa oli kysymysmerkillä, tuleeko pallojen painoksi 40 vai 50 grammaa. Päädyin vakioimaan ohjeeseen suuremmat pallot, sillä lisukkeita on paljon, ja jäätelöiden tulee riittää nautittavaksi lisukkeiden kera.

Makean ystävälle

Neljäs annos oli makean ystäville. Valitsin jäätelöiksi Minttusuklaan ja Bananasplitin, sillä ne olivat suosituimpien kärjessä asiakashaastatteluiden perusteella. Lisukkeet ja

jäätelömaut yhdessä on ajateltu taltuttamaan isompikin makeannälkä. Asiakkaat toivoivat annokseen hedelmäisyyttä, ja päätinkin käyttää tähän annokseen banaania, sillä se antaa pehmeän maun, on helppo käsitellä, ja saatavuus on hyvä ympäri vuoden. Omar-karkit löytyivät Fazerin sivuja katselemalla ja miettiessäni jäätelöihin ja banaaniin sopivaa makua. Koska banaani on pehmeää, halusin toisesta lisukkeesta enemmän pureskeltavan. Ajattelin myös, ettei toisen lisukkeen tarvitse olla rapea, sillä edellisissä annoksissa on jo käytetty useita rapeita elementtejä. Kermavaahto kävi hyvin myös tähän annokseen, mutta koska banaani ja kaneli sopivat makujensa puolesta yhteen, halusin kokeilla tässä kanelilla maustettua kermavaahtoa.

Pitkähkön lautasen reunoihin tulevat Minttusuklaa- ja Bananasplitpallot. Pallojen keskelle pursotetaan kanelimaustettua kermavaahtoa, ja reunoille ripotellaan Omar-karkin palasia ja banaanikuutioita. Annos viimeistellään kinuskikastikkeella. Tämäkin annos on gluteeniton.

Annos valmistetaan veneenmalliselle, valkoiselle lautaselle. Valmistus käy melko nopeasti, koska vain annokseen käytettävä banaani tulee pilkkoa tarpeen mukaan, sillä se mustuu herkästi valmiiksi pilkottuna. Omar-karkit voidaan paloittaa valmiiksi ilmatiiviiseen purkkiin, mutta työntekijöiden tulee seurata kiertoa ja valmistella sen mukaan pieniä määriä kerralla, jotta karkit maistuvat tuoreilta, eivätkä pääse kuivumaan.

Alkuperäisen suunnitelman mukaan annokseen käytettiin Bananasplit- ja Minttusuklaajäätelöitä, sekä kinuskikastiketta. Bananasplit-jäätelön väri oli kuitenkin mielestämme liian samansävyinen kuin banaanikuutiot ja Omar-karkit. Banaanin maku oli annoksessa liian hallitseva, eikä myöskään kinuskikastike sopinut kokonaisuuteen, sillä halusin säilyttää annoksessa mieluummin kermaiset Omar-karamellit. Vaihdoin Bananasplitin tilalle Vaahtokarkkijäätelön, jolloin maku- ja värikokonaisuudesta tuli tasapainoinen. Kastikkeina käytin valkosuklaa- ja vadelmakastikkeita, jotka kompensoivat hyvin makeita jäätelöitä ja toivat annokseen lisää väriä. Myös työntekijät olivat tyytyväisempiä muokattuun annokseen.

Kanelikermavaahto oli positiivisella tavalla erilainen, verrattuna tavalliseen kermavaahtoon, ja se sopi jäätelöiden lisäksi hyvin myös pelkkien lisukkeiden kanssa maisteltavaksi. Omar-karkkia riitti suunnitelman mukaisen 20 gramman sijaan 12 grammaa. Kermavaahdon määrä puolestaan tuplaantui 25 grammaan, että annoksesta

saatiin näyttävämmän näköinen. Tähän annokseen tehtiin useita muutoksia, mutta lopputuloksena oli erittäin tasapainoinen ja onnistunut kokonaisuus.

Muffiniherkku

Viidenneksi annokseksi suunnittelin muffiniherkun. Useissa kahviloissa valikoimasta löytyy suklaakakkua vaniljajäätelöpallon kera, ja se onkin lähes klassinen kahvila-tuote. Möys kahvila Kolibrin asiakkaat toivoivat jäätelöannokseen suklaisuutta, ja leivoksetkin mainittiin. Halusin kuitenkin erilaistaa perinteistä annosta, niin leivoksen, kuin jäätelönkin osalta. Tällä kertaa valitsin jäätelön sijaan ensimmäiseksi leivoksen. Mietin erilaisia suklaisia leivoksia, kuten browniesia, suklaakakkua ja muffinia. Ajattelin kahden ensimmäiseksi mainitun olevan jo ennestään paljon käytettyjä, joten päädyin muffiniin. Mieleeni piirtyi myös kuva siitä, millaiselta annos voisi näyttää. Jäätelöksi valitsin pähkinäisen Irish Coffeen, joka sai useita ääniä, ja jonka ajattelin sopivan suklaaseen.

Tähän annokseen tulee suklaamuffini, joka leivotaan kahvilassa. Lautanen koristellaan suklaakastikkeella. Päälle laitetaan pallo Irish Coffee –pähkinäjäätelöä, ja ympärille lämmitetty, halkaistu suklaamuffini.

Muffiniherkku tarjoillaan suorakaiteen muotoiselta, valkoiselta lautaselta. Myös tämä annos on helppo ja nopea tehdä, joskin muffinin käsittelyssä täytyy olla tarkkana hyvän laadun säilyttämiseksi. Työntekijöiden on mahdollista leipoa muffinit kahvilassa itse. Testauskertaa varten löytyi hyväksi todettu muffiniohje Internet-sivustolta. (Kotikokki.net 2011.) Testauskerran muffini oli tuore, mutta jatkossa työntekijöiden täytyy seurata annosten menekkiä ja päättää, täytyykö muffineita pakastaa. Jos muffinit pakastetaan, työntekijöiden päätettäväksi jää, ottavatko he aamulla sulamaan tietyn määrän muffineita, vai sulatetaanko ne tarpeen mukaan, esimerkiksi mikrossa. Mikrossa sulattamisessa on huomioitava käytettävä teho ja sulatusaika, sillä suklaata sisältävät tuotteet saattavat helposti palaa uudelleenlämmittettäessä. Annos on maultaan parempi muffinin ollessa lämmin, mutta lämmityksen tulee tapahtua varovaisesti.

Ulkonäöltään annos oli yksinkertaisen kaunis, mutta työntekijän ideoimana annosta voisi halutessaan vielä koristella, esimerkiksi jäisillä marjoilla. Makuja maistellesamme totesimme pähkinäisen jäätelön kompensoivan hyvin suklaista leivonnaista. Annosta voi helposti myös varioida, sillä kahvilassa on mahdollista leipoa erilaisia muffineita. Jäätelöpallon ja muffinin suunnitelman mukaiset koot olivat sopivat, sillä

annos oli hyvin makea. Täyteläisten makujensa ansiosta annos ei kaivannut muita lisukkeita, ja kastike toimi enemmänkin koristeena. Näin annokselle saatiin myös hyvä kate, sillä raaka-ainekustannukset jäivät pieniksi.

Lakuherkku

Listan kuudes annos oli lakuherkku. Sitruunainen Lakritsijäätelö oli miesten ykkös-suosikki, ja halusin listalle annoksen myös lakritsin ystäville. Aloin siis rakentaa annosta Lakritsijäätelöä käyttäen. Tämän annoksen hahmotteleminen oli haastavampaa, sillä syön useammin muita kuin lakritsijäätelöitä. Olin listannut ylös raaka-aineita, joita kahvilassa käytettiin jo ennestään. Valikoimista löytyi turkinpippuri ja valitsin sen annokseen, sillä jäätelö on jo itsessään voimakkaan makuinen, ja ajattelin turkinpippurin täydentävän jäätelöä hyvin, maun kuitenkin katoamatta jäätelön alle. Pääosassa annosta halusin säilyttää Lakritsijäätelön, joten suunnittelin annoksesta melko pelkistetyn.

Pohjalle tulee turkinpippurirouhetta, jonka päälle Lakritsijäätelöpallo. Annos koristellaan kermavaahdolla, strösselillä ja vohvelilla. Annoksesta saa helposti gluteenittoman vaihtamalla vohvelin johonkin muuhun lisukkeeseen.

Annos valmistetaan pieneen jalalliseen lasimaljaan ja se on nopea valmistaa, sillä turkinpippurit voi rouhia ilmatiiviiseen purkkiin etukäteen. Valmiin rouheen sijaan päädyin käyttämään kokonaisia turkinpippureita, jotka rouhitaan itse, jotta saadaan isompaa rouhetta.

Annoksessa oli houkuttelevat kelta-mustat värit, jotka eivät valitettavasti kuvassa päässeet täysin oikeuksiinsa. Muutenkin annoksessa käytetyt raaka-aineet tekivät annoksesta herkullisen näköisen. Suunnitelmassa lisukkeina olivat lakritsiströsseli ja vohveli, mutta koska ne puuttuivat valikoimasta testauskerralla, vaihdoin ne turkinpippurirouheen lisäksi kahvinmakuiseen vohvelisuklaaseen. Maistellessamme totesimme kuitenkin kahvin maun jäävän voimakkaanmakuisten turkinpippurirouheen ja Lakritsijäätelön alle. Jatkossa annokseen käytetäänkin vohvelirullaa, joka antaa annokselle pehmeämpää rapeutta kuin turkinpippurirouhe, eikä ole annoksessa niinkään maun, vaan koristeellisuuden ja erilaisen rakenteen vuoksi. Pääosissa makuina maistuivat salmiakki ja lakritsi, joita kermavaahto pehmensi. Jälkimaku oli hieman tulinen, ja annos oli sopivan kokoinen vahvojen makujensa ansiosta.

Suklainen pähkinäherkku

Listalle tuli seitsemän annosta, ja viimeinen niistä oli suklainen pähkinäherkku. Suolaisen ja makean yhdistelmä on erilainen ja jännittävä. Mielessäni oli ajatus annoksesta, johon käytettäisiin suolaista pähkinää. Hain annokseen eräänlaista vastakkainasettelua paitsi makujen, myös värien puolesta. Ensiksi päätin, että annokseen tulee suolattua cashewpähkinää. Toiseksi jäätelöksi valitsin Mango-Melonin, koska se on raikas ja makea. Mango-Melonin rinnalla päätin käyttää Vanhanajan suklaata, joka toisi annokseen täyteläisyyttä ja niin sanottua tummempaa makua. Jäätelöt olivat myös asiakkaiden suosikkeja. Tässäkin annoksessa toteutui toive hedelmäisyydestä, sillä ajattelin hedelmän maun käyvän hyvin molempiin jäätelöihin. Päätin jälleen käyttää banaania, mutta saatavuuden ja käyttömahdollisuuksien mukaan kahvila voi myös helposti vaihtaa annoksessa käytettävän hedelmälajikkeen mieleiseensä, tai käyttää jotakin muuta hedelmää banaanin lisäksi. Jotta saisin annokseen lisää makua ja väriä, päätin lisätä pähkinän sekaan suklaarouhetta.

Mango-Melonipallon viereen rouhitaan suklaata, sekä suolattuja cashewpähkinöitä, ja Vanhanajan suklaapallon viereen laitetaan banaanikuutioita. Mango-Melonipallo koristellaan suklaakastikkeella, ja suklaapallo valkosuklaakastikkeella. Annos on vähälaktoosinen ja gluteeniton, kun annoksessa käytettävä suklaa valitaan nämä erityisruokavaliot huomioiden.

Suklainen pähkinäherkku tarjoillaan suorakaiteenmalliselta, valkoiselta lautaselta. Muiden annosten tavoin myös tämän valmistus käy nopeasti. Cashewpähkinät voidaan rouhia etukäteen kierto huomioiden, sillä rasvahappojensa vuoksi rouhe eltaanuu herkästi. Rouhe olisi myös hyvä säilyttää viileässä. Suklaa voidaan myös raastaa tai rouhia etukäteen ilmatiiviiseen purkkiin, kunhan se säilytetään viileässä niin, ettei se pääse sulamaan. Banaani tulee pilkkoa vasta tarpeen mukaan, mustumisen estämiseksi.

Annoksen keltaruskeat värit ja vastakkainasettelu tekivät ulkonäöstä kauniin. Asettelu valkoisella suorakaiteenmallisella lautasella oli tyylikäs. Makujensa puolesta täyteläinen, rouhea suklaajäätelö sopi hyvin yhteen raikkaan, pehmeän ja hedelmäisen Mango-Melonin kanssa. Myös kaikki lisukkeet kävivät hyvin molempien jäätelöiden kanssa syötäväksi. Suolainen pähkinä oli erilainen ja mielenkiintoinen tuttavuus jäätelöannokseen, ja se saikin positiivista palautetta myös kahvilan työntekijöiltä. Pehmeä banaani, ja rapsakat pähkinäpalat antoivat hyvän suutuntuman. Testauksessa an-

nokseen käytettiin tummaa ja valkoista suklaata, jotka näyttivät hyvältä yhdessä. Myös pelkkä tumma suklaa oli kaunis vaaleiden värien rinnalla.

Olimme kaikki testauskerralla mukana olleet sitä mieltä, että annokseen käytettävä valkosuklaakastike saisi olla valkoisempaa, jotta suklaajäätelön ja kastikkeen kontrasti olisi toivotun mukainen. Työntekijän ajatuksena oli, että kastike voitaisiin valmistaa paikan päällä kahvilassa. Pieniä muutoksia alkuperäiseen suunnitelmaan tuli, punnittuani raaka-aineita. Cashewpähkinää riitti 10 gramman sijaan käytettäväksi 5 grammaa ja suklaata 8 gramman sijaan myös 5 grammaa. Annoksella oli helppo saavuttaa hyvä kate, sillä raaka-aineet ovat pähkinää lukuunottamatta edullisia, ja pähkinää riitti pieni määrä antamaan makua ja rapeutta.

6.6 Yhteenveto toteutuksista

Annosten testaaminen onnistui suunnitelmien mukaan, ja hiljaisten päivien ansiosta myös kyseisinä päivinä työvuorossa olleet työntekijät ja harjoittelijat pystyivät osallistumaan maisteluun. Annoksiin ei kokonaisuudessaan tarvinnut tehdä paljon muutoksia, mutta sovellusideoita tuli useampia. Kirjasin kaikki pienet muutokset ja uudet ideat ylös, ja ne jäävät myös kahvilan työntekijöiden nähtäville. Tarvittavat muutokset toteutettiin jo testauskerroilla, ja työntekijöiden päätettäväksi jää, haluavatko he jatkossa soveltaa annoksia niiden valmistuksen, ja katteen puolesta edullisempaan suuntaan. Merkittävin huomioonotettava asia annoksia kootessa oli jäätelöpallojen koko. Testauskerroilla punnitsin jokaisen pallon ja huomasin, että pallosta tuli lähes jokaisella kerralla annoskortteihin suunnittelemani painoja huomattavasti suurempi pallo. Työntekijöiden olisikin hyvä aluksi punnita annoksia, että he näkisivät silmämääräisesti oikean koon, ja saisivat annoksiin hyvän tuntuman. Jäätelö on kallis raaka-aine ja kahvila jää nopeasti tappiolle, jos se myy jatkuvasti hinnoiteltua suurempia annoksia. Toinen tärkeä asia on, että työntekijät huolehtivat annoksissa käytettävien raaka-aineiden tuoreudesta. Annoskortit on vakioitu testausten perusteella, ja tekemällä annokset niiden mukaisesti, kahvilassa voidaan varmistaa tuotteiden tasalaatuisuus, ja asiakkaiden odotusten täyttäminen kerta toisensa jälkeen.

7 POHDINTA

Opinnäytetyöni tehtävänä oli kehittää kahvila Kolibrin käyttöön jäätelöannoslista. Tarkoituksena oli selvittää kahvilassa käyvien asiakkaiden toiveita jäätelöannosten suhteen, ja kirjata mielipiteet ja toiveet ylös haastattelun muodossa. Tavoitteena oli luoda listalle erilaisia annoksia verrattuna toisiinsa, ja verrattuna kuopiolaisten kahviloiden tarjontaan. Opinnäytetyö toteutui yhteistyössä kahvila Kolibrin kanssa. Lopputuloksena oli seitsemän erilaista annosta.

Työsuunnitelmaa pohtiessani työlleni muodostui runko, jonka ympärille aloin työtä kokoamaan. Alussa käsittelen jäätelön historiaa, jäätelössä käytettäviä raaka-aineita, valmistusta sekä valmista jäätelöä. Alkaessani tutkimaan aihetta, huomasin, ettei jäätelön historiasta löydy paljonkaan tietoa suomeksi. Valmistuksesta ja raaka-aineista on kirjoitettu useammassa lähteessä, mutta vain pääpiirteittäin. Koska jäätelö on kuitenkin kuluttajien suuressa suosiossa myös Suomessa, halusin työlläni tuoda hieman syvemmän katsauksen aiheeseen, ja valottaa tuotekehitysprosessini pääraaka-aineen taustoja ja sitä, millaisten vaiheiden kautta jäätelö kuluttajille päätyy. Mielestäni onnistuin tiivistämään jäätelön historian hyvin ja poimimaan lähteistä olennaisimmat aiheeseen liittyvät seikat. Myös jäätelössä käytettävistä raaka-aineista pyrin kirjoittamaan vain tärkeimmän. Jäätelön valmistus on pitkä ja monivaiheinen prosessi. Vaikka kerroin kustakin vaiheesta mahdollisimman tiiviisti, oli haastavaa saada valmistusprosessi napakasti esitettyä, sillä vaiheita on monta, ja kaikki ovat valmistuksen kannalta tärkeitä.

Teoriaosuudessa otin esille myös jäätelötyypit, erityisruokavaliot sekä rakennevirheet. Erityisruokavaliota noudattavien ihmisten kohdalla tietoisuus ruokavaliota koskevista raaka-aineista on lähtökohta jäätelön ostamiselle. Jäätelötyypit ja jäätelössä tapahtuvat rakennevirheet taas liittyvät olennaisesti nautinto- ja elämystekijöihin jäätelöä syötäessä. Onnistuin mielestäni osiossa hyvin, ja jäätelötyypeistä laatimani taulukko oli selkeä.

Opinnäytetyöni validiteetti on kohtalainen. Toiminnallinen osuus onnistui hyvin, sillä haastattelukysymyksissä keskityttiin olennaiseen. Uskon vastausten olevan luotettavia, sillä aihe ei ollut liian henkilökohtainen, ja siten kysymyksiin oli helppo vastata. Käytetty otos, 33 henkilöä, oli kuitenkin hyvin pieni ja parhaiten tuloksia voidaan hyödyntää juuri kahvila Kolibrissa. Luotettavuutta lisäävät eri vaiheista kirjatut muistiin-

panot ja havainnot, joita olen käyttänyt kehitystyössäni hyödyksi haastatteluvastauksen rinnalla. Työni reliabiliteetti on myös kohtalainen. Haastattelut voidaan toistaa, mutta tulokset ovat päivästä, ajankohdasta ja asiakkaista riippuen erilaisia. Todennäköisesti lopputulokset ovat kuitenkin samansuuntaisia. Myös annokset voidaan toistaa annoskorttien ohjeistuksien ja kuvien avulla.

Asiakashaastattelut onnistuivat mielestäni hyvin. Vain muutama asiakas kieltäytyi haastattelusta, ja useimmat sen sijaan olivat aiheesta kiinnostuneita. Valitsin tutkimustavakseni haastattelun, sillä tarkoituksena oli selvittää ja toteuttaa kahvilan asiakkaiden toiveita. Haastatteluiden avulla sain suoraan selville tärkeimmät tekijät listasuunnittelua varten, eli vastaajien suosikkimaut, hintakaton, sekä muita toiveita annoksia ajatellen. Kysyin haastattelussa myös ikäjakaumaa mihin vastaaja kuuluu, mutta totesin sen myöhemmin hyödyttömäksi tiedoksi annosten kehittelyn kannalta. Haastattelin ja kirjoitin tiedot ylös itse, sillä läheskään kaikki asiakkaat eivät välttämättä olisi jaksaneet kiinnostua lomakkeiden täyttämisestä. Näin asiakkaat myös näkivät, kuka työtä oli tekemässä. Pidin haastatteluiden suorittamista hyvänä valintana, ja valitsisin sen edelleenkin tutkimusmenetelmäksi, sillä uskon näin parhaiten tavoittaneeni kohderyhmän.

Haastatteluprosessin jälkeen alkoi suunnittelutyö, ja kokosin ensin paperille seitsemän erilaista annosta. Koska pidän itse kaikista listalta löytyvistä jäätelöistä, suunnittelutyö oli mielekästä. Haastatteluvastaukset auttoivat pitkälle, ja niiden perusteella oli helppo muodostaa annoslistan puitteet. Koska jäätelö- ja lisukevaihtoehtoja oli kuitenkin runsaasti, niiden rajaaminen oli haastavaa. Pysin valitsemaan annoksiin asiakkaiden toivomia lisukkeita niin, että annoksista tulisi keskenään erilaisia, mutta kuitenkin huomioiden sen, ettei kahvilan varastoja tarvitse uusia kokonaan. Kahvilassa on saatettu myös aikasemmin tutkia jäätelömakujen menekkiä, sillä valikoimasta löytyi kaikkein suosituimmat maut, eikä näin ollen annoksia varten tarvitse tilata uusia jäätelöitä.

Tehtyäni annossuunnitelmat, menin kahvilaan toteuttamaan ja kuvaamaan ne. Toteutus onnistui odotusten mukaan, sillä varauduin jo etukäteen siihen, että maistelun jälkeen annoksiin saattaa tulla pieniä muutoksia. Muutokset olivat kuitenkin helposti tehtävissä, ja kaikkiin ongelmakohtiin löytyi ratkaisu. Innoittavaa ja kannustavaa oli myös se, miten positiivisesti ja ottautuen kahvilan työntekijät kommentoivat valmiita annoksia. Tuotekehitysprosessi eteni suunnitelman mukaisesti, vaikkakin hieman

aikataulusta myöhässä. Tuotekehitysprosessini eri vaiheita tukee myös teoriaosuus tuotekehityksestä yleisesti.

Työ on mielestäni johdonmukainen ja monipuolinen, mutta kuitenkin hyvin rajattu. Annoksia suunnitellessani olisin voinut käsitellä niitä lisäksi ravitsemuksellisesta näkökulmasta, mutta tällöin työn laajuus olisi kasvanut huomattavasti. Koin prosessin toteutuksen sellaisenaan riittävän haastavaksi ja tulosta tuottavaksi. Aiheesta ei ole ennen tehty opinnäytetyötä koulussamme, ja koen työlläni olevan hyvät jatkokehitysmahdollisuudet. Kahvilassa voitaisiin esimerkiksi tutkia annosten menekkiä, kerätä asiakkailta mielipiteitä uusista annoksista, koota kehitysehdotuksia, ja tehdä tarvittavia muutoksia. Tuotekehitystyötä voitaisiin tutkia myös esimerkiksi edellä mainitusta ravitsemuksellisesta näkökulmasta.

Kokonaisuudessaan olen työni lopputulokseen tyytyväinen, ja varsinkin annoslistojen kehittämisessä onnistuin mielestäni hyvin. Aikataulu venyi suunniteltua pidemmäksi, sillä pidin kirjoittamisessani välillä pitkiäkin taukoja. Motivaatio kirjoittamiseen oli aika ajoin hukassa, ja koin välillä työn tekemisen yksin huonona vaihtoehtona. Olen kuitenkin lopulta tyytyväinen siihen, että tein työn itsenäisesti, ja pääsin näin vaikuttamaan työssä käsittelemiini aiheisiin ja tuotekehitysprosessiin haluamillani tavoilla. Tuotekehitysprosessin läpi vieminen opetti näkemään, miten monivaiheisesta prosessista on kyse. Haastavimpana osana tuotekehitysprosessia koin annoksissa käytettävien määrien asettamisen, hinnoittelun ja hyvän katteen saavuttamisen. Työni aihe oli hyvin mielenkiintoinen, ja tunnen oppineeni paljon uutta työni eri vaiheista.

LÄHTEET

Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.

Enbom, S. 2009. *Viillistä jäätelöön*. Tallinna: Ingman Group Oy Ab.

Elintarviketeollisuusliitto 2010. *Jäätelö suosiossa taantumassakin, jäätelövero ei saa kannatusta* [verkkojulkaisu]. ETL [viitattu 17.06.2011.] Saatavissa: http://www.etl.fi/www/fi/tiedotteet/tiedotteet.php?we_objectID=449

Euroglaces 2006. *Code for Edible Ices* [verkkojulkaisu.] Euroglaces [viitattu 14.07.2011.] Saatavissa: http://euroglaces.eu/en/upload/docs/Edible_ices_codes/English%20-%20Code%20for%20Edible%20Ices%202006.pdf

Hietikko, E. 2008. *Tuotekehitystoiminta*. Kuopio: Savonia-ammattikorkeakoulun kuntayhtymä.

Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2005. *Tunne elintarvikkeet*. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2010. *Tunne elintarviketekniikka*. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Ingman Ice Cream 2011a. Erityisruokavaliot [viitattu 25.09.2011.] Saatavissa: <http://www.ingman.fi>

Ingman Ice Cream 2011b. Tuotteet [viitattu 25.09.2011.] Saatavissa: <http://www.ingman.fi>

Ingman Ice Cream 2008. *Suomen Jäätelöteollisuus ry 60 vuotta* [verkkojulkaisu]. Hansanet [viitattu 17.06.2011]. Saatavissa: http://www.ingman.fi/index.php?article_id=97&page=159&action=article&

Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös jäätelöstä L 361/1995. Finlex. Lainsäädäntö [viitattu 07.09.2011]. Saatavissa: <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/1999/19990004>

Kotikokki.net 2011. Reseptit [viitattu 30.12.2011.] Saatavissa:

<http://www.kotikokki.net/reseptit/nayta/67898>

Kriikku-Kalaja, K. & Aho, J. 2010. Jäätelö. Teoksessa Saarela A-M., Hyvönen P., Määttä, S. & von Wright, A. *Elintarvikeprosessit*. 3. uudistettu painos. Kuopio: Suomen Graafiset Palvelut Oy Ltd.

Määttä, S. 2010. Ruokatuotantoprosessi. Teoksessa Saarela A-M., Hyvönen P., Määttä, S. & von Wright, A. *Elintarvikeprosessit*. 3. uudistettu painos. Kuopio: Suomen Graafiset Palvelut Oy Ltd.

Oy Östman Trading Ab. Tuotteet [viitattu 25.09.2011.] Saatavissa:

<http://www.siajaatelo.fi>

Pelkonen, P. RE: Moi! [sähköpostiviesti]. Vastaanottaja Minttu Ketola. Lähetetty 29.09.2011.

Palin-Holmberg, G. RE: Muu palaute [sähköpostiviesti]. Vastaanottaja Minttu Ketola. Lähetetty 28.9.2011.

Ruokatiето Yhdistys ry 2011. *Kuluttajatutkimus: Valmistusmaa määrittää onko jäätelö lähellä tuotettu* [verkojulkaisu.] Ruokatiето Yhdistys ry [viitattu 18.06.2011.]

Saatavissa: http://uutiset.ruokatiето.fi/WebRoot/1043198/X_Uutistenhallinta-2-1-palsta_uusi.aspx?id=1206602

Tarek Malouf & The Hummingbird Bakery 2009. *Leivonnaisia herkkusuille*. 2. painos. Helsinki: Gummerus Kustannus Oy.

Vilka, H. & Airaksinen, T. 2003. *Toiminnallinen opinnäytetyö*. Helsinki: Tammi.

Annoskortit

Ainekust. /
ann: 1,24

Pikkuherku G

Osto- paino (kg)	PH %	Käyttö- paino (kg)	Raaka- aine	Ostohinta (€) (veroton)	Käyttö- hintaa (€)	Aine- hintaa (€)
0,020		0,020	Pastelmint- karkit 7kpl	8,99	8,99	0,18
0,080		0,080	Karkkikaarijätelö	6,60	6,60	0,53
0,015		0,015	Dumle-suklaanapit 3kpl	21,00	21,00	0,32
0,022		0,022	Kermavaahto VL	4,50	4,50	0,10
0,008		0,008	Tikkari	15,00	15,00	0,12
	Yht	0,145			Yht	1,24

Annoskoko: 0,145

Annosmäärä: 1

Annos valmistetaan pieneen jalalliseen lasimaljaan kuvan mukaisesti.

Lisää pohjalle pastelmint-karkit. Pyöritä karkkien päälle pallo karkkikaarijätelöä. Asettele reunalle Dumle-suklaanapit. Pursota toiselle reunalle kermavaahto. Koristele tikkarilla.



Ainekust. /
ann: 1,16

Keksitrio

Osto- paino (kg)	PH %	Käyttö- paino (kg)	Raaka- aine	Ostohinta (€) (veroton)	Käyttö- hintaa (€)	Aine- hintaa (€)
0,013		0,013	Bastognekeksi	12,00	12,00	0,16
0,050		0,050	Vanhan ajan mansikkajäätelöä	6,60	6,60	0,33
0,050		0,050	Vanhan ajan vaniljajäätelöä	6,90	6,90	0,35
0,015		0,015	Suklaakauralastu	9,00	9,00	0,14
0,015		0,015	Maapähkinäkeksiä (1/2)	4,00	4,00	0,06
0,012		0,012	Suklaakastiketta (1 rkl)	11,24	11,24	0,13
	Yht	0,155			Yht	1,16

Annoskoko: 0,155

Annosmäärä: 1

Annos valmistetaan veneen muotoiselle, valkoiselle lautaselle kuvan mukaisesti.

Murustele lautasen pohjalle Bastogne-keksi. Pyöritä lautaselle pallo Vanhan ajan mansikka- ja vaniljajäätelöä. Laita puolikkaat suklaakauralastut jäätelöpallojen päälle. Murustele puolikas maapähkinäkeksi jäätelöpalloille. Koristele suklaakastikkeella.



Ainekust. /
ann: 1,08

Makean ystävälle G

Ostoa- paino (kg)	PH %	Käyttö- paino (kg)	Raaka- aine	Ostohinta (€) (veroton)	Käyttö- hinta (€)	Aine- hinta (€)
0,040		0,040	Minttujäätelöä	6,50	6,50	0,26
0,040		0,040	Vahtokarkkijäätelöä	6,55	6,55	0,26
0,025		0,025	Banaanikuutioita (2,5rkl)	1,20	1,20	0,03
0,025		0,025	Kanelikermavaahtoa VL	4,50	4,50	0,11
0,012		0,012	Omar-karkkikuutioita (2 rkl)	12,00	12,00	0,14
0,012		0,012	Valkosuklaakastiketta (1 rkl)	11,24	11,24	0,13
0,012		0,012	Vadelmakastiketta (1 rkl)	11,24	11,24	0,13
	Yht	0,166			Yht	1,08

Annoskoko: 0,166

Annosmäärä: 1

Annos valmistetaan veneen muotoiselle, valkoiselle lautaselle kuvan mukaisesti.

Pilko banaani pieniksi kuutioiksi. Lisää Omar-karkkikuutioiden lisäksi lautasen reunoille. Pursota lautaselle valkosuklaa- ja vadelmakastikkeita. Pyöritä pallo minttusuklaajäätelöä lautasan toiseen reunaan ja toiseen reunaan pallo vahtokarkkijäätelöä. Pursota keskelle kanelimaustettua kermavaahtoa.



Ainekust. /
ann: 0,66

Muffiniherkku

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka- aine	Ostohinta (€) (veroton)	Käyttöhinta (€)	Ainehinta (€)
0,060		0,060	Suklaamuffini	1,60	1,60	0,10
0,060		0,060	Irish coffee -jäätelöä	6,60	6,60	0,40
0,015		0,015	Suklaakastiketta	11,24	11,24	0,17
Yht		0,135		Yht		0,66

Annoskoko: 0,135

Annosmäärä: 1

Annos valmistetaan suorakaiteen muotoiselle, valkoiselle lautaselle kuvan mukaisesti.

Tarvittaessa sulata muffini. Lämmitä muffini varovasti miedolla lämmöllä. Koristele lautanen suklaakastikkeella. Pyöritä lautaselle pallo Irish coffee- pähkinäjäätelöä. Halkaise muffini ja laita puolikkaat jäätelöpallon ympärille.



Ainekust. /

ann: 0,95

Suklainen pähkinäherkku

Osto- paino (kg)	PH %	Käyttö- paino (kg)	Raaka- aine	Ostohinta (€) (veroton)	Käyttö- hinta (€)	Aine- hinta (€)
0,040		0,040	Mango-melonijäätelöä	6,50	6,50	0,26
0,040		0,040	Vanhan ajan suklaajäätelöä	6,60	6,60	0,26
0,005		0,005	Suolattu cashew-pähkinöitä (1 rkl)	20,00	20,00	0,10
0,005		0,005	Suklaarouhetta (reilu tl)	6,00	6,00	0,03
0,020		0,020	Banaanikuutioita (2rkl)	1,20	1,20	0,02
0,012		0,012	Suklaakastiketta (1 rkl)	11,24	11,24	0,13
0,012		0,012	Valkosuklaakastiketta (1 rkl)	11,24	11,24	0,13
	Yht	0,134			Yht	0,95

Annoskoko:

0,134

Annosmäärä:

1

Annos valmistetaan suorakaiteen muotoiselle, valkoiselle lautaselle kuvan mukaisesti.

Pilko banaani pieniksi kuutioiksi. Lisää lautasen toiselle reunalle rouhittua cashewpähkinää, sekä suklaarouhetta. Lisää toiselle reunalle banaanikuutioita. Pyöritä pallo Vanhan ajan suklaajäätelöä banaanikuutioiden vierelle ja pallo mango-melonijäätelöä pähkinä- ja suklaarouheiden vierelle. Lisää suklaajäätelölle valkosuklaakastiketta ja mango-melonijäätelölle valkosuklaakastiketta.



Ainekust. /
ann: 0,60

Kevyt vadelmaherkku VL,G

Ostoa- paino (kg)	PH %	Käyttö- paino (kg)	Raaka- aine	Ostohinta (€) (veroton)	Käyttö- hinta (€)	Aine- hinta (€)
0,030		0,030	Marjat	3,50	3,50	0,11
0,060		0,060	Vadelmajäätelö VL	6,60	6,60	0,40
0,003		0,003	Pellavansiemenet (1tl)	1,60	1,60	0,00
0,022		0,022	Kermavaahto VL	4,50	4,50	0,10
	Yht	0,115			Yht	0,60

Annoskoko: 0,110

Annosmäärä: 1

Annos valmistetaan pieneen jalalliseen lasimaljaan kuvan mukaisesti.

Pyöritä pallo vadelmajäätelöä maljaan. Pursota reunalle kermavaahtoa ja lisää marjat pallon vierelle ja päälle. Koristele pellavansiemenillä.



Ainekust. /
ann: 0,83

Lakuherkku

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka- aine	Ostohinta (€) (veroton)	Käyttöhinta (€)	Ainehinta (€)
0,015		0,015	Turkinpippurirouhetta (2 x 1/2 rkl)	11,50	11,50	0,17
0,060		0,060	Sitruunalakritsijäätelöä	6,60	6,60	0,40
0,020		0,020	Vohvelirulla	7,50	7,50	0,15
0,025		0,025	Kermavaahtoa (VL)	4,50	4,50	0,11
	Yht	0,12			Yht	0,83

Annoskoko: 0,120

Annosmäärä: 1

Annos valmistetaan pieneen jalalliseen lasimaljaan kuvan mukaisesti.

Lisää maljan pohjalle turkinpippurirouhetta. Pyöritä päälle pallo sitruunalakritsijäätelöä. Pursota reunalle kermavaahtoa. Koristele turkinpippurirouheella ja vohvelirullalla.



Ainekust. /
ann: 0,11

Maapähkinäkeksit

Ostoa- paino (kg)	PH %	Käyttö- paino (kg)	Raaka- aine	Ostohinta (€) (veroton)	Käyttö- hinta (€)	Aine- hinta (€)
0,225		0,225	Margariinia/voita	1,20	1,20	0,27
0,200		0,200	Sokeria	0,90	0,90	0,18
0,200		0,200	Ruokokidesokeria	1,80	1,80	0,36
0,120		0,120	Kananmunia	1,70	1,70	0,20
0,004		0,004	Vaniljasokeria	10,50	10,50	0,04
0,240		0,240	Maapähkinävoita	15,00	15,00	3,60
0,340		0,340	Vehnäjauhoja	0,30	0,30	0,10
0,010		0,010	Ruokasoodaa	2,70	2,70	0,03
0,003		0,003	Suolaa	0,50	0,50	0,00
0,075		0,075	Tummaa suklaata	6,00	6,00	0,45
	Yht	1,417			Yht	5,24

Annoskoko: 0,030

Annosmäärä: **47**

1. Vatkaa voi ja sokerit vaaleaksi, kuohkeaksi seokseksi. Lisää munat yksitellen, sekoita hyvin ja ota joka lisäyksen jälkeen reunoille jäänyt aines kaapimella mukaan taikinaan. Pienennä vatkaimen tehoa ja lisää vaniljasokeri ja maapähkinävoita. Lisää jauhot, sooda ja suola. Sekoita hyvin, niin että saat sileän taikinan. Sekoita pilkottu suklaa taikinaan.

2. Jaa uunipellille kahdeksan tasakokoista taikinakekoa. Jätä tilaa levitä. Paista n. 10min. kunnes ovat melko litteitä ja reunoiltaan kullanuskeita. Anna jäähtyä hetki pellillä ja siirrä ritilälle jäähtymään kokonaan. Valmis keksi on pehmeä, mutta jämäkkä pureskella.

Ainekust. /
ann: 0,10

Suklaamuffinit

Ostopaino (kg)	PH %	Käyttöpaino (kg)	Raaka- aine	Ostohinta (€) (veroton)	Käyttöhinta (€)	Ainehinta (€)
0,100		0,100	Margariinia/voita	1,20	1,20	0,12
0,212		0,212	Sokeria	0,90	0,90	0,19
0,100		0,100	Maitoa	0,70	0,70	0,07
0,120		0,120	Kananmunia	1,70	1,70	0,20
0,008		0,008	Vaniliinisokeria	10,50	10,50	0,08
0,040		0,040	Kaakaojauhetta	3,50	3,50	0,14
0,260		0,260	Vehnäjauhoja	0,30	0,30	0,08
0,010		0,010	Leivinjauhetta	2,70	2,70	0,03
0,003		0,003	Suolaa	0,50	0,50	0,00
0,100		0,100	Tummaa suklaata	6,00	6,00	0,60
	Yht	0,953			Yht	1,52

Annoskoko: 0,060

Annosmäärä: **15**

1. Sekoita pehmeää rasva, sokeri, munat ja maito. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää vähitellen rasvaseokseen. Rouhi suklaa ja lisää taikinan joukkoon.
2. Jaa taikina paperisiin leivontavuokiin ja paista uunissa 200 asteessa noin 15-20min.

Tuotelaskelmat

Pikkuherkku:	Verollinen myyntihinta	4,50	122
	- alv	0,81	22
	Veroton myyntihinta	3,69	100
Työ €/h: <u>10</u> €/h	- ainekulut veroton	1,24	
	Myyntikate	2,45	66,3
Työ min/ <u>3</u> min	- työkustannukset	0,50	
annos	Palkkakate	1,95	52,8
Työ yht: <u>0,5</u> €	- energia	0,00	
	- muut kulut	0,00	
	Tuotantokate	1,95	52,8

Keksitrio:	Verollinen myyntihinta	5,50	122
	- alv	0,99	22
	Veroton myyntihinta	4,51	100
Työ €/h: <u>10</u> €/h	- ainekulut veroton	1,16	
	Myyntikate	3,35	74,2
Työ min/ <u>4</u> min	- työkustannukset	0,67	
annos	Palkkakate	2,68	59,5
Työ yht: <u>0,7</u> €	- energia	0,00	
	- muut kulut	0,00	
	Tuotantokate	2,68	59,5

Makean ystävälle:	Verollinen myyntihinta	5,50	122
	- alv	0,99	22
	Veroton myyntihinta	4,51	100
Työ €/h: <u>10</u> €/h	- ainekulut veroton	1,08	
	Myyntikate	3,43	76,1
Työ min/ <u>4</u> min	- työkustannukset	0,67	
annos	Palkkakate	2,76	61,3
Työ yht: <u>0,7</u> €	- energia	0,00	
	- muut kulut	0,00	
	Tuotantokate	2,76	61,3

Muffiniherkku:	Verollinen myyntihinta	5,00	122
	- alv	0,90	22
	Veroton myyntihinta	4,10	100
	- ainekulut veroton	0,66	
Työ €/h: <u>10</u> €/h	Myyntikate	3,44	83,9
	- työkustannukset	0,50	
Työ min/ <u>3</u> min annos	Palkkakate	2,94	71,7
	- energia	0,00	
Työ yht: <u>0,5</u> €	- muut kulut	0,00	
	Tuotantokate	2,94	71,7

Suklainen pähkinäherkku:	Verollinen myyntihinta	5,50	122
	- alv	0,99	22
	Veroton myyntihinta	4,51	100
	- ainekulut veroton	0,95	
Työ €/h: <u>10</u> €/h	Myyntikate	3,56	79,0
	- työkustannukset	0,67	
Työ min/ <u>4</u> min annos	Palkkakate	2,89	64,2
	- energia	0,00	
Työ yht: <u>0,7</u> €	- muut kulut	0,00	
	Tuotantokate	2,89	64,2

Kevyt vadelmaherkku:	Verollinen myyntihinta	4,00	122
	- alv	0,72	22
	Veroton myyntihinta	3,28	100
	- ainekulut veroton	0,60	
Työ €/h: <u>10</u> €/h	Myyntikate	2,67	81,6
	- työkustannukset	0,50	
Työ min/ <u>3</u> min annos	Palkkakate	2,17	66,3
	- energia	0,00	
Työ yht: <u>0,5</u> €	- muut kulut	0,00	
	Tuotantokate	2,17	66,3

Lakuherkku:		Verollinen myyntihinta	4,50	122
		- alv	0,81	22
		Veroton myyntihinta	3,69	100
Työ €/h:	<u>10</u> €/h	- ainekulut veroton	0,83	
		Myyntikate	2,86	77,5
Työ min/	<u>4</u> min	- työkustannukset	0,67	
annos		Palkkakate	2,19	59,4
		- energia	0,00	
Työ yht:	<u>0,7</u> €	- muut kulut	0,00	
		Tuotantokate	2,19	59,4

