



ALCĂTUITORI

CORALIA BABCENCO

EUGENIA COVALIOV

Modulul 7. Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică

Suport didactic pentru viitori cofetari

Elaborat în cadrul proiectului “Consolidarea Sistemului de Educație Profesională Tehnică în Moldova (CONSEPT)”

Modulul 7. Prepararea prăjiturilor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică

Studiind această temă vei fi capabil să:

- Clasifici și caracterizezi sortimentul prăjiturilor preparate din aluat afânat prin metoda mecanică.
- Identifici materia primă specifică pentru prepararea prăjiturilor din aluat de pandișpan.
- Întocmești fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat de pandișpan.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de pandișpan, tehnicile de turnare și cerințele de calitate.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat de pandișpan, tehnicile de ornare a prăjiturilor și cerințele de calitate.
- Identifici defectele posibile la prepararea prăjiturilor din aluat de pandișpan și să aplici măsuri de prevenire.
- Specifici condițiile și termenii de păstrare a a prăjiturilor din aluat de pandișpan.
- Întocmești fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat foitaj.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat foitaj indicând cerințele de calitate.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat foitaj, cerințe de calitate.
- Identifici defectele posibile la prepararea prăjiturilor din aluat foitaj și să aplici măsuri de prevenire.
- Specifici condițiile și termenii de păstrare a a prăjiturilor din aluat foitaj.
- Întocmești fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat opărit.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de opărit, tehnicile de turnare și cerințele de calitate.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat opărit, tehnicile de ornare a prăjiturilor și cerințele de calitate.
- Identifici defectele posibile la prepararea prăjiturilor din aluat opărit și să aplici măsuri de prevenire.
- Specifici condițiile și termenii de păstrare a a prăjiturilor din aluat opărit.
- Întocmești fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de bezea, cerințele de calitate.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat de bezea, cerințele de calitate.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din fărâmituri, cerințe de calitate.
- Identifici defectele posibile la prepararea prăjiturilor din aluat de bezea și a prăjiturilor și să aplici măsuri de prevenire.
- Identifici defectele posibile la prepararea prăjiturilor din fărâmituri și să aplici măsuri de prevenire.
- Specifici condițiile și termenii de păstrare a a prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri.
- Întocmești fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat de migdale.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat de migdale, cerințe de calitate.
- Identifici defectele posibile la prepararea prăjiturilor din aluat de migdale și să aplici măsuri de prevenire.
- Specifici condițiile și termenii de păstrare a a prăjiturilor din aluat de migdale.

Introducere. *Afânarea mecanică a aluatului*



Afânarea mecanică este unică prin faptul că folosește aer sau abur pentru a produce creșterea volumului unui alua. Toate tipurile de aluat afânate mecanic au mici buzunare de aer prinse între ingredientele solide și lichide. Există multe moduri diferite de a încorpora aer în aluat, inclusiv: spumare (albușuri de ouă sau ouă întregi), batere (frișcă, unt, smântână dulce), pliere sau împachetare (aluatul foietaj), frământare, cernere (făină și alte ingrediente uscate), amestecare.

O altă formă de dospire mecanică apare atunci când aburul ajută la creșterea produselor de patiserie (aluat opărit, aluat foietaj). Deoarece aburul se extinde la mai mult de 1.600 de ori volumul apei, este un excelent agent de dospire. Căldura face ca aburul și dioxidul de carbon să se deplaseze în acele buzunare de aer, ceea ce le face să se extindă și în cele din urmă provoacă aluatul să crească.



Caracteristica și sortimentul prăjiturilor preparate din aluat afânat prin metoda mecanică

După cum s-a menționat anterior (vezi modulul 5) din categoria aluaturilor afânate prin metoda mecanică sau fizică fac parte: aluatul pandișpan, aluatul opărit/fiert, aluatul foietaj și aluatul de bezea. Fiind coapte, aceste semipreparate stau la baza unei mari varietăți de prăjituri prin combinarea lor cu diverse semipreparate (creme sau umpluturi), dar chiar și fără umplutură și finisare.

Din sortimentul prăjiturilor din aluat afânat prin metoda mecanică pot fi enumerate următoarele:



Prăjitură cu nuci



Prăjitură cu cremă de unt și ciocolată



Prăjitură cu fructe și jeleu

Prăjituri din pandișpan



Bușe cu pomadă și cremă



Prăjitură "КАРТОШКА"



Prăjitură cu cremă de unt și frișcă

Prăjituri din aluat opărit



Eclere cu cremă de ciocolată și pomadă



Ineluș cu cremă fiartă



Chiflă cu frișcă

Prăjituri din aluat foietaj



Tubușoare cu cremă de unt



Prăjitură Napoleon



Foietaj cu cremă

Prăjituri din aluat de bezea



Prăjitură Pavlova



Bezea cu cremă



Bezea ordinară

Prăjituri din aluat de migdale



Prăjitură de migdale



Prăjitură Cracovia







Prăjitură Ideal




Caracteristica aluatului pandișpan

Aluatul pandișpan se prepară fără agenți chimici de dospire și fără drojdie. Pentru a da o structură poroasă, în el se introduc ouă sau albușuri bătute, care reprezintă afănătorul mecanic. Compoziția aluatului de biscuiți include făină, zahăr și ouă într-un raport de 1:1:2. O parte din făină (până la 25%) poate fi înlocuită cu amidon de cartofi. Amidonul din aluat leagă mai multă umiditate din ouă decât făina, așa că la coacere umezeala se evaporă mai puțin, iar produsele se obțin cu pori uniformi și nu se sfărâmă atât de mult la tăiere.

Materia primă specifică pentru prepararea prăjiturilor din aluat de pandișpan

Tabelul 7.1.1. Caracteristica materiilor prime pentru prepararea articolelor din aluat pandișpan

Materia primă	Caracteristica și prelucrarea primară
Făină 	Făina se alege cu o cantitate medie de gluten (aproximativ 30%). Dacă se folosește făină cu o cantitate mai mare de gluten, atunci produsele se vor dovedi a fi dense, cu porozitate scăzută. Dacă, dimpotrivă, se va utiliza făină cu o cantitate prea mică de gluten, atunci pandișpanul se va dovedi prea fărmiicios. Înainte de utilizare, făina este cernută, în timp ce impuritățile străine sunt îndepărtate, îmbogățind-o astfel cu oxigen, ceea ce contribuie la o creștere mai bună a aluatului.
Zahăr 	Pulbere cristalină albă produsă din trestie de zahăr și sfeclă de zahăr. Zahărul granulat conține 99,7% zaharoză și 0,14% umiditate, se dizolvă complet în apă, nu are gust și miros străin, dar gustul este dulce, uscat la atingere. Produselor de cofetărie le conferă un gust dulce și le crește valoarea calorică, de asemenea contribuie la modificarea structurii aluatului. Înainte de utilizare, se cerne printr-o sită cu celule cu dimensiuni de cel mult 3 mm. Cel mai des folosit este zahărul pudră, care la fel înainte de utilizare se cerne.
Amidon 	Înainte de utilizare se cerne.
Ouă 	produs bogat în calorii utilizat pe scară largă la fabricarea produselor de cofetărie. Se spală în cuve cu apă caldă. Ouăle puternic contaminate sunt spălate cu o perie moale sau frecate cu sare. După spălare, ouăle se dezinfectează cu o soluție de clorură de var 2% timp de 5 minute, se spală într-o soluție de sodă calcinată 2% și se clătesc timp de 5 minute în apă curentă.
Melanj	acesta este un amestec de albușuri și gălbenușuri, congelat în conserve la o temperatură de -18 ... -25 °C. În melanj se poate adăuga

	<p>0,8% sare sau 5% zahăr. Se strecoară printr-o sită și se folosește imediat, deoarece se alterează rapid în timpul depozitării.</p>
<p>Esențe alimentare</p> 	<p>Când se folosește o esență mai concentrată, rata trebuie redusă de 2 sau 4 ori.</p>
<p>Unt</p> 	<p>obținut prin baterea frișcăi, conține până la 82,5% grăsime, vitamine: A, D, E. Ar trebui să fie lipsit de mirosuri și gusturi străine cu o culoare uniformă, caracteristică untului. Untul este depozitat în două moduri: pe termen scurt și pe termen lung. Pentru scurt timp la temperatura de 2-8°C, pe termen lung la temperatura de 8-10°C, într-o încăpere întunecată. Înainte de utilizare se curăță cu cuțitul de suprafața gălbuie.</p>

Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de pandișpan, tehnicile de turnare și cerințele de calitate

Pandișpanul are o structură ușoară și pufoasă, ușor de modelat. Pandișpanul se prepară prin spumarea albușurilor sau ouălor, în care se introduce o cantitate mare de aer, iar aluatul crește foarte mult în volum. Datorită porozității și elasticității pandișpanului, din el se prepară o varietate de produse de patiserie și prăjituri.

În funcție de metoda de preparare și rețetă se prepara **pandișpan de bază** (metoda caldă), **pandișpan rotund** (*bușe* (metoda rece prin separare)). În cazul tuturor acestor tipuri materia primă este aceeași: ouă, zahăr și făină. În dependență de rețetă, pandișpanul se prepară și cu diverse umpluturi (cu nuci de cacao, unt, legume).

Tabelul 7.1.2. Metode de preparare a aluatului pandișpan

Pandișpan de bază (metoda caldă)	Pandișpan rotund - bușe (metoda rece prin separare)
<p>Ouăle se combină cu zahărul, masa obținută se încălzește pînă la 45 – 50 °C și ulterior se bate pînă volumul crește de 2,5 – 3 ori.</p>	<p>Se separă albușurile de gălbenuș. Gălbenușurile se omogenizează cu zahărul pînă la obținerea unei mase cremoase, omogene ce a crescut în volum de 2,5 – 3 ori. Totodata, albușurile se bat spumă pînă crește volumul de 5-6 ori și pînă la o spumă stabilă (nu se scurge de pe tel), la început încet, apoi treptat se crește ritmul de batere; la final, se adaugă acid citric pentru a întări structura albușului. ¼ din masa de albuș se unește cu cea de gălbenuș. Se adaugă făina, iar ulterior se adaugă restul albușului spumat.</p>
<p>Făina se încorporează treptat, prin mișcări lente, amestecând de jos în sus. Aluatul de pandișpan se coace imediat în capsule, forme sau tăvi (aluatul cade dacă nu este cop imediat). Capsulele, formele sau tăvile se tapetează cu hârtie, dar se pot unge și cu margarină sau grăsime de cofetărie.</p>	

Aluatul de pandișpan se toarnă în forme la 3/4 din înălțimea acestora, deoarece în timpul coacerii crește în volum și poate curge.

În tăvi/foi, aluatul de pandișpan se coace pentru rulouri și pentru unele tipuri de prăjituri. Aluatul se toarnă pe o foaie tapetată cu hârtie, cu un strat de cel mult 10 mm și se nivelează cu un cuțit.

Aluatul de pandișpan se coace la o temperatură de 200-210°C. Timpul de coacere depinde de volumul și grosimea aluatului. Deci, în capsule, un pandișpan se coace 50-60 de minute, în forme de tort 35 - 40 de minute, pe tăvi/foi 10-15 minute. În primele 10 minute, semifabricatul de pandișpan nu poate fi atins, deoarece cade (se lasă) din cauza agitării (pereții fragili ai bulelor de aer explodează).

Sfârșitul procesului de coacere este stabilit de culoarea maro deschis a crustei și de elasticitate. Dacă gropița formată la apăsarea cu degetul își revine repede, pandișpanul este gata.

Semifabricatul de pandișpan copt se răcește timp de 20-30 de minute. se eliberează de capsule și forme, tăind cu un cuțit subțire de-a lungul perimetrului lateral și răsturnând semifabricatul pe masă.

Dacă ulterior se prepară produse din pandișpan, care sunt însirocate, atunci hârtia nu este îndepărtată și lăsată timp de 8-10 ore pentru a întări structura miezului. Hârtia împiedică prăjitura să se usuce prea mult. În acest caz pandișpanul se păstrează la temperatura de 20 °C. După aceea, hârtia este îndepărtată, semifabricatul de pandișpan este curățat și tăiat orizontal în două straturi. Sub această formă, semifabricatul poate fi utilizat pentru realizarea de produse prăjituri sau torturi.

Schemele tehnologice de preparare a aluatului pandișpan sunt prezentate în figurile 7.1.1 și 7.1.2.

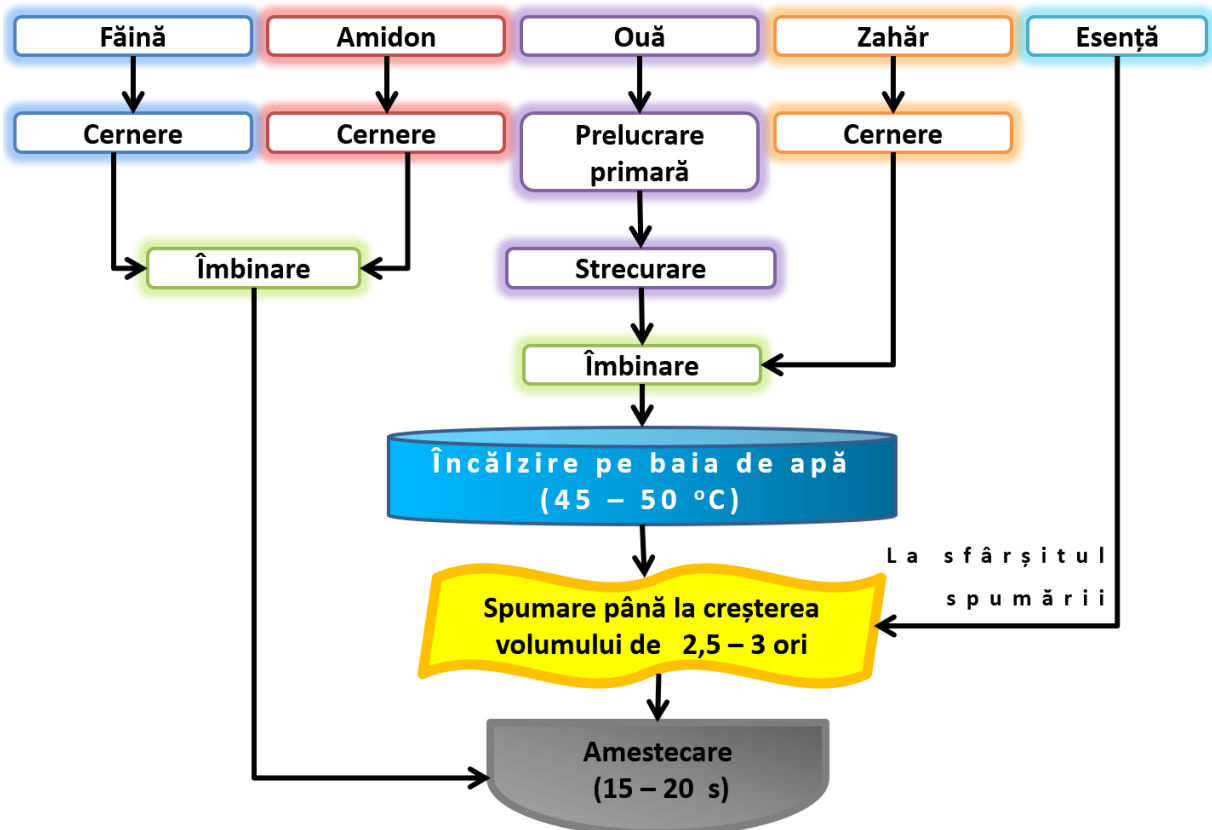


Fig. 7.1.1. Schema tehnologică de preparare a pandișpanului de bază (metoda caldă)

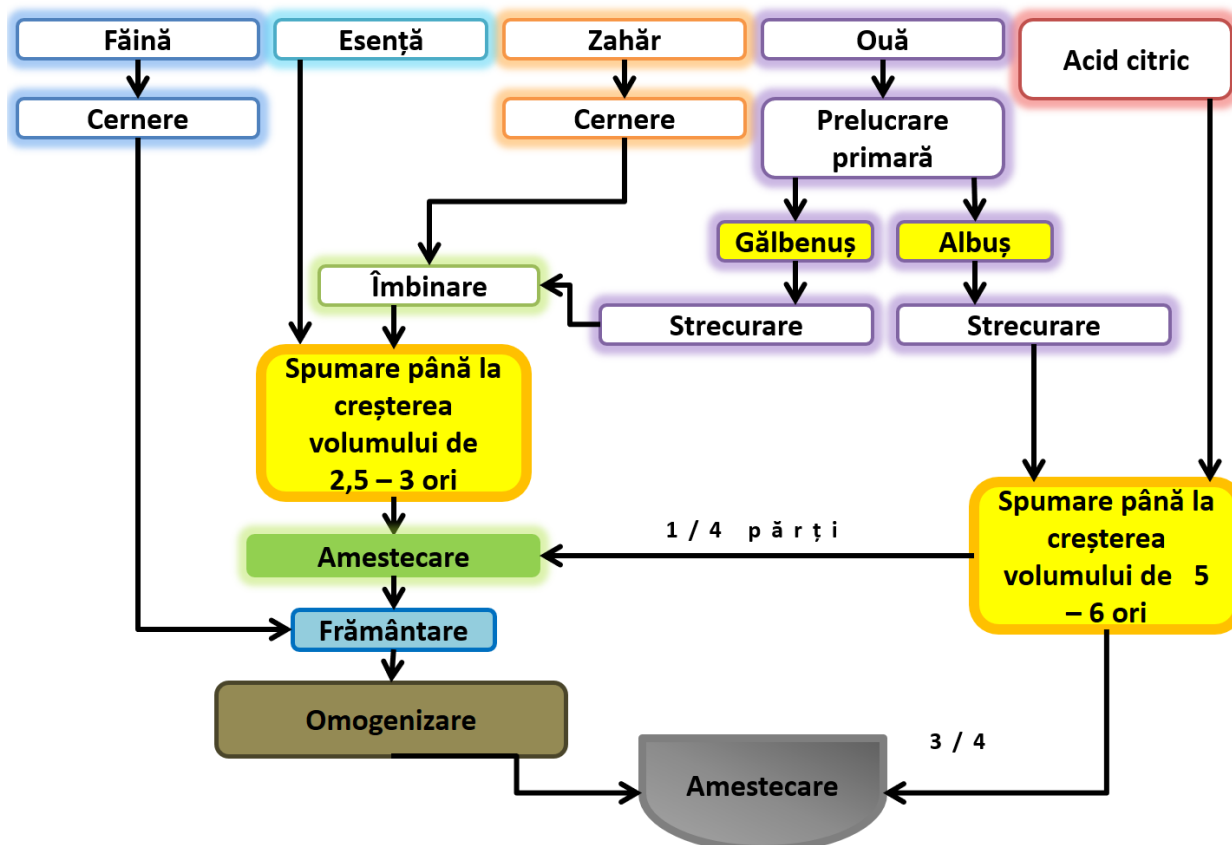


Fig. 7.1.2. Schema tehnologică de preparare a pandișpanului bușe (metoda rece prin separare)

Semipreparatul de pandișpan copt ar trebui să aibă o crustă subțire, maro deschis, netedă. Structură pufoasă, poroasă, elastică și miez galben.

Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat de pandișpan, tehnicile de ornare a prăjiturilor și cerințele de calitate.

Gama cea mai largă de prăjituri au ca bază blatul de pandișpan. Acestea au o structură stratificată a celor două componente — blat, cremă — iar ca formă geometrică, predomină forma paralelipipedică. La prepararea prăjiturilor se mai folosesc : siropuri, baroturi, fondant, fructe confiate etc. Valoarea nutritivă a prăjiturilor din aluat pandișpan este determinată de proteinele ideale (furnizate de ouă și laptele din rețeta unor creme), asociate cu proteinele vegetale din, făină, lipidele ușor asimilabile din unt, bogate în vitamine liposolubile (A și D), cât și de glucidele simple furnizate de făină și zahăr. Semipreparatele pentru prepararea prăjiturilor se pregătesc, în mare parte în aceeași zi când are loc asamblarea, deoarece unele din ele sunt ușor alterabile (siropul, crema, frișca), iar blatul de pandișpan se prepară cu o zi înainte. Semipreparatele trebuie să corespundă condițiilor de calitate, care sunt determinate în obținerea unor produse corespunzătoare.

Cele mai populare rețete de prăjituri din aluat pandișpan sunt, desigur, produsele de patiserie dulci: bușe, prăjitură cu nuci, prăjitură cu cremă de frișcă, unt și ciocolată, prăjitură cu jeleu și fructe, etc. În figura 7.1.3 este prezentată schema tehnologică de preparare a prăjiturilor din aluat de pandișpan.

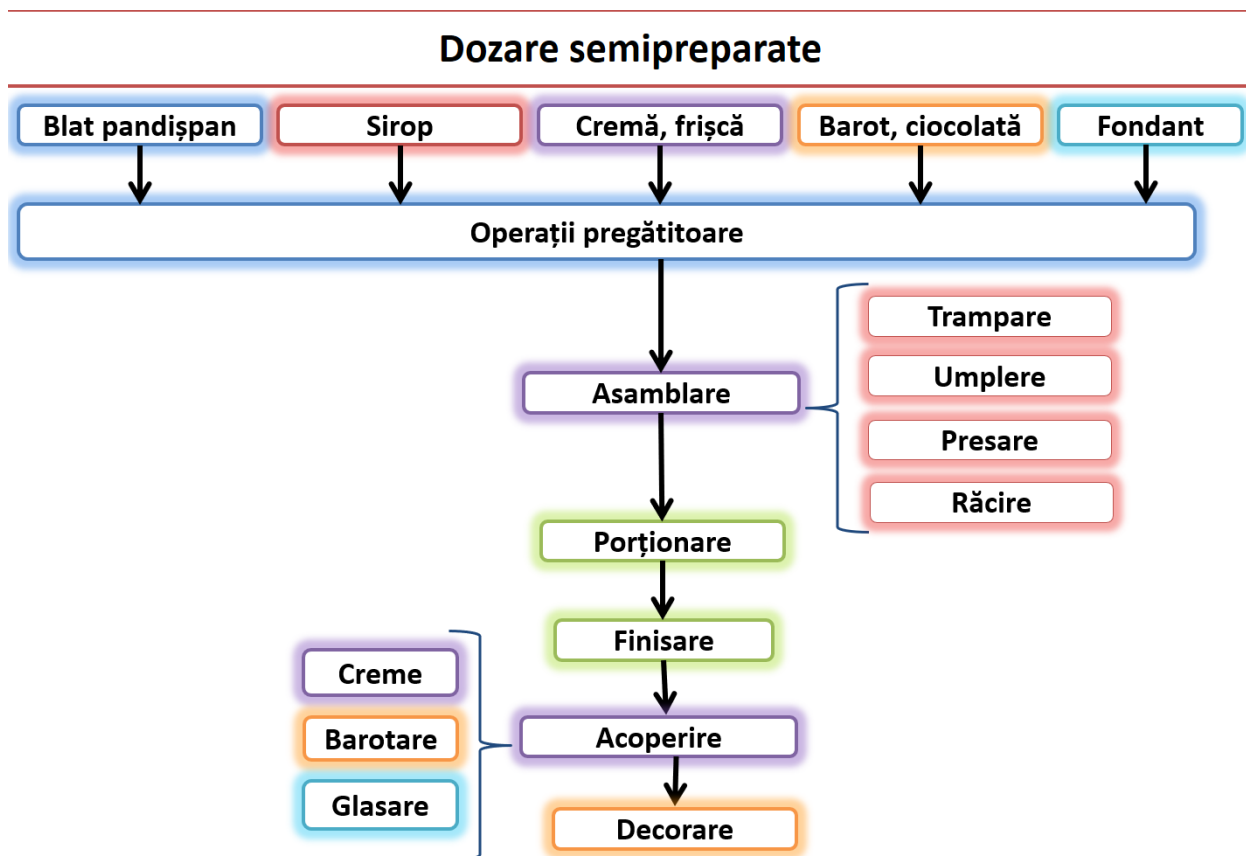


Fig. 7.1.3. Schema tehnologică de preparare a articolelor din aluat pandișpan

Dozarea semipreparatelor se realizează prin cântărire sau măsurare volumetrică. Operațiile pregătitoare sunt următoarele:

— *omogenizarea cremelor* și aducerea la temperatura și consistența optimă a fondantului și a ciocolatei;

— *tăierea fructelor confiate*;

— *pregătirea blatului*: nivelarea, raderea sau hașurarea feței lucioase, îndreptarea marginilor și tăierea pe plan orizontal în două sau trei foi (în funcție de prăjitură) egale ca grosime (numite și „capace”). În acest scop blatul se așază pe masa de lucru cu fața în jos, cu diagonala spre lucrător și se taie cu cuțitul de cofetărie bine ascuțit (sau riglat).

Asamblarea semipreparatelor cuprinde următoarele faze:

— *Tramparea* reprezintă în stropirea foilor de blat cu sirop și se realizează concomitent cu umplerea. Pentru această operație blatul, ce constituie baza, se așază pe paletă cu secțiunea tăiată în sus și, cu ajutorul unei perii de patiserie înmuiată în sirop, se stropește uniform pe toată suprafața, astfel încât să se asigure : — înmuierea blatului ; — accentuarea gustului și aromei; — facilitarea întinderii uniforme a cremei.

— *Umplerea blatului* constă în întinderea cremei cu paleta pe mijlocul blatului trampat, întinderea se realizează de la centru spre margini, în strat uniform și de aceeași grosime cu blatul, așezarea peste cremă a celui de-al doilea blat. Se repetă tramparea, repetând și întinderea cremei și acoperirea cu al treilea blat, care se trampează. Rolul umpluturii reiese din faptul că aceasta reprezintă o componentă de bază în structura prăjiturii, participând în același timp la formarea valorii nutritive, precum și a însușirilor senzoriale.

— *Presarea* se realizează concomitent cu umplerea, pentru foaia (blatul) a doua cu mâna, iar pentru ultima foaie cu ajutorul unei palete, pentru a conferi o înălțime uniformă a blatului umplut.

Răcirea se execută prin plasarea blatului umplut în camere frigorifice la temperatura de 0 . . . +4°C, pentru ca crema să se întărească, facilitând astfel procesul ulterior de tăiere.

Porționarea. Blatul umplut bine răcit se întoarce cu ajutorul unei tave sau planșete metalice, astfel încât baza să devină suprafața prăjiturii și se taie în bucăți de forma regulată, cu dimensiuni și masă apropiată.

Finisarea prăjiturilor se realizează prin operații de:

— *Acoperirea* constă în îmbrăcarea totală sau parțială în cremă, folosind poșul cu șprîț sau cuțitul; — barotarea numai a suprafeței laterale, ce se realizează prin ungerea cu un strat subțire de cremă și aplicarea barotului; — glasarea în fondant sau ciocolată aduse în stare lichidă (fluidă) - în care se introduc pe rând prăjiturile, acoperindu-le numai 3/4 din înălțime. După glasare se așază pe un grătar prevăzut cu o tava colectoare, pentru a se scurge excesul de glazură.


— *Decorarea* — individualizează prăjiturile imprimând însușirile estetice și gustative. *Decorarea* se realizează numai pe fața superioară a prăjiturii, cu cremă turnată, în general, cu șprîț mic (sub formă de frunzulițe, rozete, aveline), cu frișca. Decorarea se poate face și prin aplicarea pe suprafața prăjiturii unse cu cremă, sau în completarea ornării cu cremă ori frișca a unor motive florale sau geometrice.

Ambalarea prăjiturilor se face prin așezare în forme de hârtie pergaminată și apoi în capse, cu care se pot păstra în camere frigorifice curate, fără mirosuri străine, la temperatura de +4°C și umiditatea de 75%. Termenul de garanție este de 12—72 ore din momentul preparării, în funcție de caracteristicile produsului.

Fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din semipreparat pandișpan

Pentru prezentarea fișei tehnologice și fișei de calcul a unui articol preparat din semipreparat pandișpan, s-a selectat preparatul *Pandișpan cu bezea*.

Fișa tehnologică: Pandișpan cu bezea

Materie primă	UM	Gramaj		Material ilustrativ	
		Bruto	Neto		
Pentru aluat					
Făină (inclusiv pentru presurarea mesei)	kg		1,176		
Amidon	kg		0,290		
Zahăr	kg		1,453		
Ouă	kg		2,422		
Esență	kg		0,006		
Pentru umplutura de fructe					
Zahăr			0,177		
Magiun de fructe			1,768		
Pentru cremă					
Zahăr pudră	kg		0,588		
Ouă (albuș)	kg		0,294		
Pudră de vanilie	kg		0,022		
Esență	kg		0,006		
Pentru sirop					
Zahăr	kg		0,792		
Esență	kg		0,006		
Divin	kg		0,074		
Apă	kg		0,750		
Pentru decor					
Zahăr farin			0,06		
Gramajul prăjiturilor	kg	(100 buc.)	8,000		
Procesul tehnologic					

Operații pregătire

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

Modul de preparare

Blatul de pandișpan se taie în două straturi. Se acoperă uniform stratul inferior cu un strat de umplură de fructe (magiunul de fructe se trece printr-o sită sau mașină pasatrice, se adaugă puțină apă și zahăr și se fierbe la 107 ° C), se pune al doilea strat și se umezește din abundență cu sirop. Se aplică crema de beza brută într-un strat de 5 mm pe suprafața blatului, se conturează cu un cuțit contururile prăjiturii, se decorează fiecare prăjitură cu aceeași cremă, se presară zahăr pudră și se coace la 215-225° până se formează o crustă aurie; apoi se porționează prăjituri.

Fișa de calcul - se întocmește pentru fiecare preparat/articol culinar, se calculează sinecostul preparatului culinar.

- cuprinde informații referitoare la:

- denumirea produsului, numărul rețetei, masa brută în grame, prețul materiei prime pentru 1kg, suma, gramajul, etc.);

FIȘĂ de CALCUL

Rețeta Nr. _____ Denumirea preparatului **Pandișpan cu beza**

Nr. d/o	Materia primă	UM	Masa bruto p-u 100 bucăți	Preț mediu ponderat p-u 1 kg de produs, lei (pentru ouă -10 bucăți)	Suma , lei
1	Făină	kg	1,176	23,90	28,11
2	Amidon	kg	0,290	43,80	12,70
3	Zahăr	kg	2,422	16,90	40,93
4	Ouă	buc	54	29,90	161,46
5	Esență	kg	0,018	11 950	215,10
6	Magiun de fructe	kg	1,768	67	118,46
7	Zahăr pudră	kg	0,648	39,86	25,83
8	Pudră de vanilie	kg	0,022	1100	24,20
9	Divin	l	0,074	358	26,49
Gramaj final		g	100 buc		
	Prețul de sinecost, lei				653,28
	Adaos comercial, %				100
	Valoarea adaosului comercial, lei				653,28
	Preț de vânzare p-u 100 bucăți, lei				1306,55
	Preț de vânzare p-u 1 bucată, lei				13,07

* Prețurile au fost analizate la data de 10.05.2023

Șef producție _____

Contabil _____

Administrator UAP _____

Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din semipreparat pandișpan. Tehnici de ornare

Prăjitură pandișpan cu cremă de unt



pentru aluat:

Făină	1015 g
Zahăr	1255 g
Amidon	250 g
Melanj	2090 g
Esență	12 g

pentru cremă:

Pudră de zahăr	780 g
Unt	1465 g
Lapte condensat	585 g
Divin	5 g
Pudră de vanilie	15 g

pentru sirop:

Zahăr	680 g
Divin	64 g
Esență	3 g
Apă	750 g

pentru umplutura de fructe:

Zahăr	25 g
Dulceață de fructe	200 g

Gramaj final: 100 buc. a câte 75 g.

Pentru a scoate pandișpanul din formă, se trece cu un cuțit ascuțit pe perimetrul formei, întorcând-o cu susul în jos pe masă sau pe o paletă. De pe blatul copt se răzuiesc locurile arse cu un cuțit sau răzătoare, se mătură firimiturile cu o perie moale și se taie în două sau trei straturi (straturi) cu un cuțit lung și îngust.

Stratul inferior al blatului tăiat trebuie înmuiat uniform cu o cantitate mică de sirop răcit aromat. Pentru a face acest lucru, se utilizează o perie, o cană sub formă de pâlnie sau un vas special.

Pe stratul inferior al capsulei se aplica un strat de cremă bine bătută.

Peste cremă se pune stratul superior, care se umezește abundant cu sirop. Pentru ca suprafața pandișpanului să fie frumoasă, se unge ușor cu cremă, apoi se aplică un al doilea strat de cremă - mai gros și se trasează linii ondulate sau drepte cu un pieptene de patiserie. După ce s-a răcit crema, se taie pandișpanul în prăjituri cu un cuțit înmuiat în apă fierbinte. Prajitura de pandișpan trebuie să aibă forma unui dreptunghi de 8-9 cm lungime, 4-4,5 cm lățime și 3,5-4 cm grosime. Se finisează prăjiturile cu cremă folosind un cornet sau o pungă de patiserie cu tuburi de diverse forme. După aplicarea ornamentelor, prăjiturile sunt decorate cu umplutură de fructe.

Preparare sirop

(se pune zahăr în apă fiartă și se încălzește până la fierbere, se îndepărtează spuma, se răcește la 20 °, se adaugă vin și esență)

Preparare cremă

Untul se înmoaie și se bate, se adaugă pudra de vanilie, coniac sau vin de desert tare, se cerne zahăr pudră măcinat fin și, în timp ce se bate, se toarnă porții mici de lapte condensat filtrat printr-o sită.

Prepare umplutură de fructe

Dulceața de fructe se trece printr-o sită și se fierbe cu zahăr la 107 °C.

Prăjitură de pandișpan cu nuci



pentru aluat:

Făină	1010 g
Amidon de cartofi	83 g
Zahăr	1247 g
Melanj	2078 g
Nuci prăjite	209 g
Esență	1 g

pentru sirop:

Zahăr	723 g
Divin	42 g
Esență	1,7 g
Apă	730 g

pentru cremă:

Unt	1066 g
Ouă	166 g
Lapte	621 g
Zahăr	932 g
Nuci prăjite	140 g
Divin	30 g
Pudră de vanilie	10 g

pentru decor:

Nuci	142 g
------	-------

Gramaj final: 100 buc. a câte 75 g.

Pentru prepararea pandișpanului cu nuci se amestecă nucile rase cu făina și se adaugă peste masa de ouă bătute cu zahăr. Blaturile de pandișpan taie și se combină cu siropul și crema după cum este menționat mai sus (*Prăjitură cu cremă de unt*).

Preparare cremă

Zahărul cu ouă se amestecă cu un tel timp de 2-3 minute. Se toarnă treptat laptele fierbinte în jet subțire continuând amestecarea. Crema se fierbe timp de 4-5 minute la o temperatură de 103-104 °C. Se strecoară apoi amestecul printr-o sită fină și se răcește la 20-22°C. Se curăță untul, se taie bucățele, se pune într-un vas pentru bătut și se frământa cu o spatulă, se încălzește puțin să aibă consistența smântânii groase și se bate timp de 15-20 minute, adăugând în porții mici un amestec de lapte, oua și zahar pregătit în prealabil, pudra de vanilie, divin sau vin tare de desert.

În crema de unt se adaugă nucile curățate, prăjite și măcinate.

În crema de finisare nu se adaugă nuci, aceasta se nuanțează cu zahăr ars. Prăjiturile se decorează cu nuci prăjite tocate sau tăiate în jumătăți.

Prăjitură de pandișpan cu cremă de unt și ciocolată



pentru sirop:

Zahăr	725 g
Divin	68 g
Esență	3 g
Apă	800 g

pentru cremă:

Pudră de zahăr	735 g
Unt	1375 g
Lapte condensat	550 g
Cacao	135 g
Divin sau vin de desert	5 g
Pudră de vanilie	6 g

pentru decor:

Nuci	145 g
------	-------

Gramaj final: 100 buc. a câte 75 g.

pentru aluat:

Făină	1015 g
Amidon de cartofi	85 g
Zahăr	1255 g
Melanj	2090 g
Cacao	210 g

Blaturile de pandișpan taie și se combină cu siropul și crema după cum este menționat mai sus (*Prăjitură cu cremă de unt*).

Prăjiturile se decorează cu migdale sau nuci prăjite, care sunt pre-curățate și tocate.

Preparare cremă

Cantitatea de unt folosită pentru crema de finisare trebuie mărită cu untul din care se prepară crema de umplutură, deoarece structura cremei de finisare se îmbunătățește cu un conținut mai mare de unt.

Untul se înmoaie și se bate, se adaugă pudra de vanilie, divinul sau vinul de desert și pudra de zahăr. Continuând amestecarea, se toarnă treptat în jet subțire lapte condensat. Ulterior la crema obținută se adaugă cacao și se amestecă pentru omogenizare.

Prăjitură de pandișpan cu fructe și jeleu



pentru umplutura de fructe:

Zahăr	365 g
Dulceață de fructe	3285 g

pentru sirop:

Zahăr	395 g
Divin	37 g
Esență	1 g

pentru aluat:

Făină	965 g
Amidon de cartofi	240 g
Zahăr	1190 g
Melanj	1980 g
Esență	12 g

Blaturile de pandișpan se combină cu siropul și crema după cum este menționat mai sus (*Prăjitură cu cremă de unt*).

Atenție: în loc de cremă se utilizează umplutura de fructe!!!

Suprafața pandișpanului se acoperă cu umplutura de fructe cu un strat de 1-2 mm și se trasează liniile de-a lungul cărora se va efectua tăierea prăjiturilor.

Apă	450 g
pentru jeleu:	
Zahăr	385 g
Melasă	95 g
Agar	10 g
Divin sau vin de desert	31 g
Acid citric	2 g
Esență	2 g
Colorant alimentar	2 g
Apă	450 g
Fruite sau țucate pentru decor	1205 g

Gramaj final: 100 buc. a câte 90 g .

Pe suprafața produselor se pun apoi fructe conservate sau proaspete, se toarnă jeleu cald și, când se întărește, se taie pandișpanul în prăjituri.

Prepare umplutură de fructe

Dulceața de fructe se trece printr-o sită și se fierbe cu zahăr la 107 °C.

Preparare jeleu

Se clătește agarul în apă curentă rece, se pune în apă rece conform normei și după 2-3 ore se încălzește la 80-90 °C; se pune zahărul, melasa, se aduce la fierbere, se îndepărtează spuma și se strecoară printr-o sită fină. Amestecul se răcește la 50-60 °C, se adaugă acid citric dizolvat, esență, divin sau vin, se colorează cu colorant alimentar și se toarnă peste articolele porționate. Temperatura de gelificare a jeleului variază de la 30 la 50°C, în funcție de calitatea agarului. O cantitate mare de acid degradează calitatea jeleului, nu se încălzește jeleul împreună cu acid peste 60 °C.

Prăjitură de pandișpan cu fondant și cremă (Бисквитное пирожное с помадой и кремом)



pentru aluat:

Făină	990 g
Amidon de cartofi	245 g
Zahăr	1225 g
Melanj	2040 g
Esență	12 g

pentru umplutura de fructe:

Zahăr	180 g
Dulceață de fructe	1625 g

pentru sirop:

Zahăr	605 g
Divin	57 g
Esență	2 g
Apă	650 g

Blaturile de pandișpan se combină cu siropul și crema după cum este menționat mai sus (Prăjitură cu cremă de unt).

Blatul de pandișpan se umple cu umplutură de fructe. Suprafața blatului se unge cu un strat subțire de umplutură de fructe, apoi se toarnă fondantul încălzit la 40°C și se nivelează rapid cu o spatulă specială sau un cuțit.

Peste 20-30 min, când fondantul este întărit, blatul de pandișpan se taie în porții și se decorează cu cremă.

Prepare umplutură de fructe

Dulceața de fructe se trece printr-o sită și se fierbe cu zahăr la 107 °C.

Preparare fondant

Zahărul se pune în apă fierbinte și se amestecă; când cristalele de zahăr se dizolvă, se fierbe soluția de zahăr. Când soluția fierbe, se pune vasul deoparte și se îndepărtează cu grijă spuma, deoarece impuritățile străine din zahăr degradează calitatea fondantului. După aceea, pereții interiori ai vasului se șterg cu o cârpă sau o perie curată și umedă, se acoperă vasul și se pune pe foc mare, deoarece siropul de fondant se înroșește la încălzirea lentă. Trebuie amintit că într-un recipient închis,

pentru cremă:

Pudră de zahăr	205 g
Unt	380 g
Lapte condensat	150 g
Cacao	35 g
Divin sau vin de desert	1 g
Pudră de vanilie	4 g

pentru fondant:

Zahăr	1170 g
Melasă	115 g
Apă	350 g

Gramaj final: 100 buc. a câte 80 g.

vaporii spală stropii care au căzut pe pereții vasului și nu le lasă să se zaharisească. Când temperatura siropului ajunge la 110 °C, se adăugă melasă încălzită la 40 °C, ceea ce împiedică cristalizarea zahărului.

Siropul de fondant trebuie răcit foarte repede. Vasele cu sirop sunt fie plasate într-un frigider, fie coborâte într-un vas cu apă rece sau gheață. Pentru a preveni cristalizarea suprafeței siropului, siropul trebuie stropit cu apă. Siropul răcit la temperatura de 30-40 °C se bate; La 10-15 minute de la începerea baterii, zahărul se cristalizează, siropul devine alb și se formează un bulgăre tare de fondant. Dacă fondantul nu se obține din sirop pentru o lungă perioadă de timp, trebuie fie să se adăuge zahăr pudră sau o bucată de fondant finit, fie să se încălzească siropul.

După batere, fondantul se frământă și masa compactă se pune într-un castron. Pentru a preveni formarea unei cruste, fondantul trebuie stropit cu apă și acoperit cu o cârpă umedă. Maturarea fondantului după batere ar trebui să dureze cel puțin 12-24 de ore, în acest caz fondantul este foarte fraged și vâscos. Înainte de glazurarea produselor, fondantul se încălzește în părți mici până la consistența smântânii, amestecând, la foc sau pe un încălzitor de alimente la 50 °C. Este important ca fondantul să nu se dizolve complet, deoarece în acest caz își pierde strălucirea.

Preparare cremă

Untul se înmoaie și se bate, se adaugă pudra de vanilie, divinul sau vinul de desert și pudra de zahăr cernută. Continuând amestecarea, se toarnă treptat în jet subțire lapte condensat.

Буше cu fondant de lapte (Буше с молочной помадой)**Pentru aluat:**

Aluatul de pandișpan se prepară prin metoda rece (metoda separării), dar fără a adăuga amidon. Dintr-o pungă de patiserie cu tub de 2 cm se eliberează aluatul sub formă de lipii (turte) pe o foaie acoperită cu hârtie și se coace la 190-200 °C. După 24 de ore, prăjiturile se scot de pe hârtie; Lipiile uniforme (plate) se utilizează pentru partea de sus a produsului; cele denivelate se taie cu un cuțit, se întinde pe ele umplutura de fructe,

Făină	1115 g	
Zahăr	1046 g	
Ouă (gălbenușuri)	1046 g	
Ouă (albușuri)	1568 g	
Pentru fondant:		
Zahăr	1553 g	
Esență	4 g	
Melasă	470 g	
Lapte	1882 g	
Pudră de vanilie	9 g	
Pentru sirop:		
Zahăr	498 g	
Esență	5 g	
Divin	26 g	
Apă	500 g	
Pentru umplutura de fructe:		
Zahăr	102 g	
Decoct de fructe	1020 g	
Fructe (țucate)	308 g	
Gramaj final: 100 buc. a câte 75 g.		
		<p>apoi se acoperă cu turtele plate, se răcesc și se scufundă în sirop timp de 15-20 de secunde.</p> <p>Produsele se glazurează cu fondant încălzit, se decorează cu fructe proaspete sau fructe confiate și se pun în capsule de hârtie ondulate.</p> <p>Preparare umplutură</p> <p>Decoctul de fructe (un produs făcut dintr-un tip de piure de fructe sau fructe de pădure fiert cu zahăr) se trece printr-o sită, se adaugă puțină apă și zahăr și se fierbe până la 107 °C.</p> <p>Preparare sirop</p> <p>Se pune zahărul în apă fiartă și se aduce la fierbere, se îndepărtează spuma, se răcește la 20 °, se adaugă divin și esență.</p> <p>Preparare fondant</p> <p>Zahărul cu laptele se fierbe până la 110 °C, se adaugă melasa și amestecând cu o spatulă se fierbe până la temperatura de 118 °C. După răcire (30-40 °C), se adaugă în masă pudră de vanilie și esența, se bat - siropul poate fi bătut în robot de bucătărie, cu mâna în vasul în care a fiert, sau pe masa unde s-a răcit. La 10-15 minute de la începerea baterii, zahărul se cristalizează, siropul devine alb și se formează un bulgăre tare de fondant. Dacă fondantul nu se obține din sirop pentru o lungă perioadă de timp, trebuie fie să se adăuge zahăr pudră sau o bucată de fondant finit, fie să se încălzească siropul.</p> <p>După batere, fondantul se frământă și masa compactă se pune într-un castron. Pentru a preveni formarea unei cruste, fondantul trebuie stropit cu apă și acoperit cu o cârpă umedă. Maturarea fondantului după batere ar trebui să dureze cel puțin 12-24 de ore, în acest caz fondantul este foarte fraged și vâscos. Înainte de glazurarea produselor, fondantul se încălzește în părți mici până la consistența smântânii, amestecând, la foc sau pe un încălzitor de alimente la 50 °C. Este important ca fondantul să nu se dizolve complet, deoarece în acest caz își pierde strălucirea. Fondantul de lapte are o culoare crem închisă și o aromă delicată și plăcută.</p>
Bușe cu fondant și cremă (Буше с помадой и кремом)		



pentru aluat:

Făină	940 g
Zahăr	880 g
Ouă (gălbenușuri)	880 g
Ouă (albușuri)	1325 g
Esență	6 g

pentru cremă:

Pudră de zahăr	510 g
Unt	955 g
Lapte condensat	385 g
Divin sau vin de desert	3 g
Pudră de vanilie	10 g

pentru sirop:

Zahăr	294 g
Divin	22 g
Esență	1 g
Apă	250 g

pentru fondant:

Zahăr	1785 g
Melasă	180 g
Esență	6 g
Apă	550 g
Cacao	60 g

pentru umplutura de fructe:

Zahăr	25 g
Dulceață	220 g

Gramaj final: 100 buc. a câte 70 g.

Aluatul de pandișpan se prepară prin metoda rece (metoda separării), dar fără a adăuga amidon. Dintr-o pungă de patiserie cu tub de 2 cm se eliberează aluatul sub formă de lipii (turte) pe o foaie acoperită cu hârtie și se coace la 190-200 °C. După 24 de ore, prăjiturile se scot de pe hârtie; Lipiile uniforme (plate) se utilizează pentru partea de sus a produsului; cele denivelate se taie cu un cuțit, se întinde pe ele crema, apoi se acoperă cu turtele plate. După glazurare cu fondant, se ornează cu cremă și umplutură de fructe (se prepară fondant cu pudră de cacao).

Preparare cremă

Untul se înmoaie și se bate, se adaugă pudra de vanilie, divinul sau vinul de desert și pudra de zahăr cernută. Continuând amestecarea, se toarnă treptat în jet subțire laptele condensat.

Preparare fondant

Zahărul se pune în apă fierbinte și se amestecă; când cristalele de zahăr se dizolvă, se fierbe soluția de zahăr. Când soluția fierbe, se pune vasul deoparte și se îndepărtează cu grijă spuma, deoarece impuritățile străine din zahăr degradează calitatea fondantului. După aceea, pereții interiori ai vasului se șterg cu o cârpă sau o perie curată și umedă, se acoperă vasul și se pune pe foc mare, deoarece siropul de fondant se înroșește la încălzirea lentă. Trebuie amintit că într-un recipient închis, vaporii spală stropii care au căzut pe pereții vasului și nu le lasă să se zaharisească. Când temperatura siropului ajunge la 110 °C, se adaugă melasă încălzită la 40 °C, ceea ce împiedică cristalizarea zahărului.

Siropul de fondant trebuie răcit foarte repede. Vasele cu sirop sunt fie plasate într-un frigider, fie coborâte într-un vas cu apă rece sau gheață. Pentru a preveni cristalizarea suprafeței siropului, siropul trebuie stropit cu apă. Siropul răcit la temperatura de 30-40 °C se bate; La 10-15 minute de la începerea baterii, zahărul se cristalizează, siropul devine alb și se formează un bulgăre tare de fondant. Dacă fondantul nu se obține din sirop pentru o lungă perioadă de timp, trebuie fie să se adăuge zahăr pudră sau o bucată de fondant finit, fie să se încălzească siropul.

După batere, fondantul se frământă și masa compactă se pune într-un castron. Pentru a preveni formarea unei cruste, fondantul trebuie stropit cu apă și acoperit cu o cârpă umedă. Maturarea fondantului după batere ar trebui să dureze cel puțin 12-24 de ore, în acest caz fondantul este foarte fraged și vâscos. Înainte de glazurarea produselor, fondantul se încălzește în părți mici până la consistența smântânii, amestecând, la foc sau pe un încălzitor de alimente la 50 °C. La această etapă se adaugă cacao praf, amestecând până la repartizarea omogenă a acestuia în toată masa. Este important ca fondantul să nu se dizolve complet, deoarece în acest caz își pierde strălucirea.

Prepare umplutură de fructe

Dulceața de fructe se trece printr-o sită și se fierbe cu zahăr la 107 °C.

Prăjitură Cartoșca (Пирожное «Картошка обсыпная»)



pentru aluat:

Făină	1349 g
Amidon de cartofi	333 g
Zahăr	1952 g
Melanj	2776 g

Pentru cremă:

Zahăr	1277 g
Unt	1789 g
Lapte	1042 g
Ouă	278 g
Pudră de vanilie	17 g
Esență	35 g
Divin	7 g

Pentru presurare:

Pudră de zahăr	285 g
Cacao	101 g

Gramaj final: 100 buc. a câte 90 g.

Se pregătește aluatul de pandișpan, după coacere și răcire se trece printr-o sită cu celele mari și se usucă. Pentru prepararea firimiturii, se pot folosi și resturi uscate de pandișpan de la prăjituri și torturi. În acest caz, este necesară recalcularea corespunzătoare. Firimiturile de pandișpan se amestecă cu cremă, și când se obține o masă omogenă și plastică se modelează articole în formă de tuberculi de cartofi.

Preparare cremă

Zahărul cu ouă se amestecă cu un tel timp de 2-3 minute. Se toarnă treptat laptele fierbinte în jet subțire continuând amestecarea. Crema se fierbe timp de 4-5 minute la o temperatură de 103-104 °C. Se strecoară apoi amestecul printr-o sită fină și se răcește la 20-22°C. Se curăță untul, se taie bucățele, se pune într-un vas pentru bătut și se frământă cu o spatulă, se încălzește puțin să aibă consistența smântânii groase și se bate timp de 15-20 minute, adăugând în porții mici un amestec de lapte, oua și zahar pregătit în prealabil, pudra de vanilie, divin sau vin tare de desert.

În crema de unt se adaugă nucile curățate, prăjite și măcinate.

Prăjiturile se trec printr-un amestec din pudră de cacao și zahăr pudră, se pun în capsule de hârtie, se fac câteva adâncituri în care să se pună crema albă

dintr-o pungă de patiserie, astfel încât să semene cu ochii de cartofi.

Biscuiți zaharișiți (Печенье сахарное (сдобное))



Făină	447 g
Zahăr pentru aluat	398 g
Melanj	298 g
Esență	2,4 g
Zahăr pentru presurare	124 g

Zahărul și melanjul se bat cu un tel în timp ce se încălzesc până la temperatura 40 °C. Amestecul se răcește până la 18-20 °C, se adaugă esența, făina cernută și se amestecă ușor. Aluatul se pune într-o pungă de patiserie și printr-un tub neted, al cărui diametru este de 1 cm, se eliberează prăjiturile rotunde pe o tavă unsă cu unt. Se presară prăjiturile cu zahăr astfel încât să se acopere toată suprafața, iar răsturnând foaia de copt cu susul în jos, se toarnă excesul de zahăr (prăjiturile nu vor cădea, fiind bine lipite de foaia de copt). Tava de copt cu fursecuri se pune într-un loc uscat și cald timp de 1-2 ore și, când se formează o crustă subțire, casantă, produsele se coc la 180-200 °.

Chec de pandișpan (Бисквитный пирог)



pentru aluat:

Făină	248 g
Zahăr	245 g
Melanj	455 g

pentru umplutura de fructe:

Dulceață sau gem	323 g
Zahăr	36 g

Pudră de zahăr pentru presurare	45 g
---------------------------------	------

Gramaj final: 1 kg.

Blatul de pandișpan, copt în formă rotundă se taie pe orizontală în două, se răcește și părțile se unesc între ele cu umplutura de fructe, se taie în porții de 50 sau 75 g și se presară cu zahăr pudră.

Ruladă de pandișpan



Făină	1500 g
Zahăr	1500 g
Ouă	3225 g
Dulceață	2500 g

Gramaj final: 100 buc.

Aluat de pandișpan, preparat la rece fără a adăuga amidon de cartofi, se întinde în tavă, pe hârtie de copt într-un și se coace la 230-250 °C. După coacere se scoate hârtia pe care a fost copt stratul de pandișpan și se așează pe o masă acoperită cu hârtie. Blatul se unge cu umplutură de fructe și se rulează sub formă de rulou.

Rulada se taie în bucăți și se presarăpiți cu zahăr pudră. Dacă în locul zahărului pudră se folosește zahăr granulat, atunci rulada, fără tăiere, trebuie acoperită cu un strat subțire de umplutură de fructe sau unsă cu ou, apoi rulată în zahăr granulat și apoi tăiată.

Biscuiți cu anis (Печенье анисовое)



Făină	400 g
Zahăr	400 g
Melanj	300 g
Esență de fructe	1 g
Grăsimi pentru ungerea foilor de copt	50 g

Zahărul, melanjul sau ouăle se bat cu telul încălzind amestecul pe o marmită până la 45 °C. Continuând baterea, amestecul se răcește până la 20 °C, se adaugă esența, făina cernută și se amestecă ușor.

Dintr-o pungă de patiserie printr-un tub cu diametrul de 7 mm, se toarnă aluatul în prăjituri rotunde sau ovale pe o tavă de copt unsă și presurată cu făină și se presară cu anason (5 boabe), semințe de mac, semințe de chimen, migdale sau fistic tocate. Tava de copt cu prăjituri se pune într-un uscător și se ține până când se formează o crustă fragilă, apoi se coc fără abur la 180-190 °C. La coacere, produsul nu trebuie să se rumenească. Se scot produsele finite, ușor răcite, din foaia de copt cu un cuțit sau lovind ușor foaia de copt cu mâna. Produsele finite trebuie să fie uscate, de culoare galben deschis, fără fisuri la suprafață, cu porozitate uniformă și fără goluri.

Biscuiți Livadia (Печенье «Ливадия»)



Făină	450 g
Zahăr	300 g
Melanj	350 g
Esență de lămâie	2 g
Ciocolată	150 g
Migdale sau nuci	150 g
Fistic	50 g

Zahărul, melanjul sau ouăle se bat cu telul încălzind amestecul pe o marmită până la 45 °C. Continuând baterea, amestecul se răcește până la 20 °C, se adaugă esența, făina cernută și se amestecă ușor.

Dintr-o pungă de patiserie printr-un tub cu diametrul de 1 cm, se toarnă aluatul în prăjituri rotunde sau ovale pe o tavă de copt unsă și presurată cu făină. La coacere, pe tava de copt, prăjiturile se întind până la 3-4 cm în diametru. Se presară suprafața produsului cu pesmet omogen de pandișpan sau migdale sau nuci tocate. Prăjiturile se coc la 240-250° și se scot imediat din tavă. Produsele finite trebuie să fie uscate, galbene (marginile și fundul maro deschis) cu o suprafață lucioasă. Partea plată a produsului se glazurează cu ciocolată temperată, după care se presară cu fistic tocat.


Grăsimi pentru ungerea foilor de copt	50 g	
Gramaj final: 1 kg.		

Defecte la prepararea prăjiturilor din semipreparat pandișpan.

Cerințe de calitate: Prăjiturile de un singur tip trebuie să fie de aceeași dimensiune și același gramaj. Gustul și mirosul trebuie să fie specific ingredientelor folosite. Suprafața prăjiturilor trebuie să aibă un model clar, cu o combinație frumoasă de culori. Totuși, nerespectarea anumitor operații sau condiții ale procesului tehnologic (calitatea materiei prime, succesiunea efectuării operațiilor, temperatura regimurilor de coacere, etc.) pot cauza apariția a numeroase defecte atât în aluat, cât și în articolele deja coapte. Mai jos sunt defectele care pot apărea în timpul preparării articolelor din aluat pandișpan și cauzele apariției lor.

Tabelul 7.1.2. Defectele aluatului și articolelor din aluat pandișpan

Defecte	Cauzele apariției
Ouăle s-au spumat rău	dacă ouăle nu sunt proaspete, nu se vor bate bine. Dacă în rezultatul spumării/baterii albușurilor cu zahăr nu se obțin vîrfurile moi și volumul nu a crescut în volum de 2-2,5 ori, este indicat ca amestecul să se folosească pentru un alt tip de prăjituri (nu pandișpan).
Pandișpanul este cauciucos și nu crește	Aluat este suprabătut: Dacă amestecul de albușuri și zahăr se bat prea mult, pandișpanul va deveni „cauciucos” și nu va crește, iar dacă aluatul se amestecă pentru o lungă perioadă de timp, atunci bulele de aer sunt distruse.
Volum insuficient	(1) Cuptorul de coacere este prea rece sau prea înfierbântat: Cel mai indicat este cuptorul preîncălzit la temperatura indicată în rețetă. Pandișpanul trebuie pus în el imediat după adăugarea făinii, fiind un aluat aerat, acesta nu va rezista să aștepte până când cuptorul se încălzește; (2) Ușa cuptorului a fost deschisă în primele 25 min de coacere.
Pandișpanul a crescut, dar a căzut imediat ce este scos din cuptor	Timp de coacere insuficient: Timpul mediu de coacere este de aproximativ 30 – 40 min (depinde de grosimea pandișpanului). La 20-25 de minute după ce pandișpanul s-a dat la cuptor, poate fi verificat cu un bețișor de lemn, care trebuie să fie complet uscat;
Pandișpanul a crescut cu “cușmă”	Încălzirea neuniformă a aluatului. Motivul poate fi lucrul cuptorului, dar și forma de coacere - de exemplu, în formele cu pereți subțiri, marginile

	<p>pandișpanului se vor „prinde” mai repede, în timp ce în centru aluatul practic fierbe.</p>
<p>Pandișpanul este prea dens, cu porozitate redusă</p>	<ul style="list-style-type: none"> - procesul de batere a ouălor cu zahăr este prea lung sau, dimpotrivă, prea scurt <i>sau</i> - cantitatea de făină este prea mare <i>sau</i> - timpul de de amestecare a amestecului de ouă cu zahăr cu făina este prea mare (nu trebuie să fie mai mare de 15 secunde) <i>sau</i> - aluatul rămâne în formă prea mult timp înainte de coacere <i>sau</i> - forma cu aluat a fost agitată înainte de a fi introdusă în cuptor <i>sau</i> - timpul insuficient de coacere.
<p>În pandișpan sunt prezente cocoloașe de făină</p>	<p>pot fi 2 motive: masa de aluat nu este suficient de bine amestecată, sau făina s- așezat și este prost cernută.</p>
<p>Suprafața palidă</p>	<p>Temperatura de coacere a fost prea joasă sau timpul de coacere insuficient.</p>
<p>Suprafața întunecată/arsă</p>	<p>Temperatura a fost prea ridicată (în acest caz se va scurta timpul de coacere).</p>

Condiții și termene de păstrare a a prăjiturilor din aluat pandișpan

Există un set de principii de depozitare care se aplică aproape oricărui tip de prăjituri:

1. Regim de temperatură admisibil +2 ... +6.
2. Cel mai bun loc este frigiderul.
3. Perioada maximă de păstrare este de 5 zile. Excepție fac prăjiturile cu conservanți.
4. Pentru a nu amesteca mirosurile străine, indicată este acoperirea cu:
 - Pelicolă alimentară
 - Cutie de carton
 - Capacul pentru acoperirea bucatelor în cuptorul cu microunde.

Cele mai perisabile prajituri sunt cele cu frișcă naturală. Durata lor de valabilitate conform GOST este de numai 6 ore.



Glosar de termeni

Trampare –(conform DEX), 1. a stropi cu un lichid; a îmbiba cu un lichid. - a însiropa un tort.
2. (tehn.) a înmuia (ceva) scufundându-l într- un lichid.

Barotare - acoperirea parțială sau totală cu barot a prăjiturilor, torturilor, bomboanelor.

Hârtie pergaminată - hârtie pe bază de celuloză acoperită cu silicon . Acest strat de silicon face ca hârtia să nu se lipească și să fie rezistentă la căldură. Hârtia pergament este de asemenea rezistentă la grăsime și umiditate.

Cocoloașe –(conform DEX), Bulgăre mic și compact de făină, de mălai etc. rămas întărit (și nefiert) într-o mâncare care nu a fost bine amestecată.



Abrevieri

UI – unitate de măsură

MP – Materie primă

UAP – Unitate de Alimentație Publică



Întrebări de autoevaluare

1. Care sunt caracteristicile semipreparatului pandișpan?
2. Aduceți exemple de prăjituri din aluat pandișpan.
3. Care sunt operațiile tehnologice de obținere a prăjiturilor din aluat pandișpan?
4. Explicați diferența dintre pandișpanul bușe și pandișpanul clasic/genovez (metoda caldă)?
5. Care sunt defectele ce pot surveni pe parcursul preparării prăjiturilor din aluat pandișpan?

TEMA 2. Prepararea prăjiturilor din aluat foietaj






Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din aluat foietaj

Aluatul foietaj, cunoscut și sub numele de Pâte Feuilletée sau feuilletage în franceză, este un aluat foarte delicat și bogat, care constă din multe straturi subțiri alternate de aluat și grăsime. Procesul de laminare (pliere sau împachetare) este cel care conferă aluatului foietaj textura ușoară, crocantă și fulgioasă la coacere. Aluatul foietaj are o mare varietate de utilizări care includ, dar nu se limitează la:

- ✓ Plăcinte
- ✓ Tarte
- ✓ Alumettes
- ✓ Bouchees
- ✓ Vol-au-vents
- ✓ Mille-fuille

În tabelul 7.2.1 sunt prezentați doar câțiva reprezentanți ai gamei de prăjituri din aluat foietaj.

Tabelul 7.2.1. Caracteristica prăjiturilor din aluat foietaj


Denumirea	Caracteristica
Cornulețe cu cremă de beza 	Aluatul foietaj se întinde într-o foaie cu grosimea de 2 – 3 mm și se taie în fâșâii cu lungimea de 20 mm. Pentru prepararea acestei prăjituri se folosesc tuburi conice din metal cu lungimea de 125 mm, diametrul în partea lărgită 30 mm, în partea îngustă – 5 mm. Fâșâie din aluat foietaj se îmbracă pe tub în spirală, astfel încât spirile să se acopere una pe alta. După coacere și răcire tuburile metalice se înlătură, iar semifabricatul obținut se umple cu cremă de beza. Partea deschisă se presară cu fărâmituri din foietaj, nu se folosește zahărul farin.
Limbi din foietaj 	Aluatul gata se laminează într-o foaie cu grosimea de 5 - 6 mm, și cu o formă gofrată de 7 x 11 cm se taie bucați sub formă ovală. Masa se presară cu zahăr tos și se laminează bucațile în lungime, dându-le forma de limbă. De-a lungul produselor se trage o linie cu un cuțit zimțat pentru a preveni bombarea suprafeței. Limbile se coc la temperatura 240-250 °C până când zahărul de la suprafața nu va începe să se topească, dînd copturilor luciu. Se pot aplica dispozitive speciale pentru laminarea limbilor sau se laminează la prima pereche de valțuri a mașinii de laminat aluat.
Prăjituri cu cremă de unt 	Aluatul foietaj se coace sub formă de blaturi cu grosimea de 5 – 6 mm pe o tavă stropită cu apă. După coacere și răcire blaturile se nivelează, iar resturile obținute se fărâmițează. Pe unul din blaturi se aplică un strat de cremă și se pune cel de-al doilea blat cu partea netedă în sus. Și acest blat se unge cu cremă, presurându-se apoi cu fărâmituri preparate din resturi. Prăjiturile se pot prepara cu cremă Șarlott și cu cremă fiartă.

	<p>Prăjitură în foi cu cremă Sarlott Pentru această prăjitură aluatul foietaj se coace sub formă de blaturi cu grosimea de 5 - 6 mm pe o tavă stropită cu apă rece. După coacere și răcire blaturile se nivelează, iar resturile obținute se fărâmițează. Pe unul de blaturi se aplică un strat de cremă și se pune cel de al doilea blat cu partea netedă în sus. Și acest blat se unge cu cremă, presurându-se apoi cu fărâmiturile de aluat copt. Blaturile se porționează, deasupra prăjiturile se presoară cu zahăr farin.</p>
<p>Cremsnit (Cremeschnitte)</p> 	<p>Se prepară din două foi de foietaj coapte. Una dintre foi se montează în interiorul unei rame de metal înaltă de 5-6 cm. Se porționează în bucăți pătrate cu latura de 6 cm. Se toarnă deasupra crema de vanilie fierbinte și se acoperă cu a doua foaie. Se lasă la rece. Se acoperă rama cu o planșetă și se întoarce cremsnitul cu foaia porționată în sus. Cu ajutorul cuțitului se desprinde crema de pe marginea ramei. Se porționează din nou, după semnele imprimate pe suprafața foii, pentru a pătrunde și foaia de la bază. Se pudrează cu zahăr farin și se servește ca desert, având 80 g/buc.</p>
<p>Prăjitură în foi cu umplutură de mere</p> 	<p>Pentru aceasta prăjitură blatul de jos se coace ca de obicei, iar cel de deasupra înainte de coacere se unge cu gălbenuș și înainte să se usuce cu partea neascuțită a cuțitului se face conturile prăjiturilor. În fiecare dreptunghi se fac cel puțin 5 - 6 perforări sub forma de desen, pentru ca aluatul să nu se bombeze. După coacere și răcire blatul de deșupt se acoperă cu un strat de pastă de fructe, care se prepară din magiun de mere cu adaos de scorțișoara. Deasupra se pune celălalt blat și se porționează după conturile trasate și se poate presura și cu zahăr farin.</p>

Fișa de calcul pentru prepararea produselor din foietaj

Pentru prezentarea fișei tehnologice și fișei de calcul a unui articol preparat din foietaj, s-a selectat preparatul *Tabușoare cu cremă*

Fișa tehnologică: *Tabușoare cu cremă*

Materie primă	UM	Gramaj		Material ilustrativ	
		Bruto	Neto		
<i>Pentru aluat</i>					
Făină	kg	2,695	2,690		
Unt	kg	1,795	1,795		
Melanj	kg	0,135	0,135		
Acid citric	kg	0,004	0,004		
Sare	kg	0,022	0,022		
Apă	kg	1,150	1,150		
<i>Pentru firimituri</i>					
Făină	kg	0,09	0,089		
Unt	kg	0,06	0,06		

Melanj	kg	0,005	0,005
Apă	kg	0,04	0,04
<i>Pentru cremă</i>			
Pudră de zahăr	kg	0,675	0,675
Unt	kg	1,27	1,27
Lapte condensat	kg	0,505	0,505
Divin	kg	0,004	0,004
Pudră de vanilie	kg	0,013	0,013
Pudră de zahăr pentru decorare	kg	0,1	0,1
Gramaj final	kg	6,5 (100 buc.)	6,5

Procesul tehnologic

Operații pregătire

Făina se cerne. Acidul citric se amestecă cu sarea și puțină apă și se amestecă până la completa dizolvare.

Modul de preparare a aluatului

Pregătirea grăsimii. Untul se presează cu merdeneaua pentru eliminarea zarei.

Frământarea. În cuva malaxorului se introduce făina. Se adaugă apa, soluția de acid și sare, melanjul și se frământă un aluat de consistență potrivită. Se modelează rotund se crestează sub formă de X și se mai lasă acoperit 15 - 20 min pentru obține un aluat omogen și elastic.

Stratificarea. Înainte de efectua operația de stratificare, se verifică raportul între masa aluatului și cea a margarinei - acesta trebuie să fie aceeași.

Aluatul se întinde cu merdeneaua pe masa presurată cu făină în formă de plic (dezlipit), având marginile mai subțiri (17 – 20 mm) decât la mijloc (20 – 25 mm). În mijloc se așează margarina și se împachetează (se închide plicul). Aluatul se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 1 – 2 cm, care se împăturește în patru. Se lasă la rece minimum 30 min la temperatura de 0 ... 4°C, după care se repetă operația de întindere și împăturire în patru încă de 3 ori la intervale de 30 min, așa încât fiecare bucată de aluat să fie întinsă de 4 ori și împăturită de fiecare dată în patru. Distanța dintre valțurile laminatorului se micșorează treptat pentru prima laminare 18 - 20 mm, a doua laminare 10 – 11 mm, a treia laminare 6 – 10 mm, a patra laminare 5 – 6 mm.

Modelarea și coacerea.

Modelarea. Aluatu obținut se întinde într-un strat de 3-4 mm grosime, se taie în fâșii de 2x30 cm, cântărind fiecare 50-55 g. Fiecare fâșie se înfășoară pe un tub de metal în formă de con, astfel încât să se afle un sfert din lățimea benzii să se afle pe bucla precedentă. Apoi se unge suprafața tubului cu ouă, se pune pe o foaie de copt umezită cu apă și se coace la 240-260 °. După aceea se scoate tubul metalic, se răcește produsul, se umple cu crema de unt folosind o pungă de patiserie, se stropește cu pesmet, iar partea superioară a tubului cu zahăr pudră.

Fișa de calcul - se întocmește pentru fiecare preparat/articol culinar, se calculează sinecostul preparatului culinar.

- cuprinde informații referitoare la:
- denumirea produsului, numărul rețetei, masa brută în grame, prețul materiei prime pentru 1kg, suma, gramajul, etc.);

FIȘĂ de CALCUL

Rețeta Nr. _____ Denumirea preparatului **Tubușoare cu cremă**

Nr. d/o	Materia primă	UM	Masa bruto	Preț mediu ponderat p-u 1 kg de produs, lei (pentru ouă -10 bucăți)	Suma , lei
<i>Pentru aluat</i>					
1	Făină	kg	2,785	12,9	35,93
2	Melanj	kg/buc	0,14 (3 buc)	30	9,00
3	Unt	kg	3,125	183,80	574,38
	Acid citric	kg	0,004	149,75	0,60
	Sare	kg	0,022	9,79	0,22
	Pudră de zahăr	kg	0,775	39,86	30,90
	Lapte condensat	kg	0,505	86,14	43,50
	Divin	kg	0,004	358	1,43
	Pudră de vanilie	kg	0,013	1100	14,3
Gramaj final		buc	100 buc		
	Prețul de sinecost, lei				710,26
	Adaos comercial, %				100
	Valoarea adaosului comercial, lei				710,26
	Preț de vânzare p-u 100 buc, lei				1420,52
	Preț de vânzare pentru 1 buc, lei				14,21

* Prețurile au fost analizate la data de 05.07.2022

Șef producție _____

Contabil _____

Administrator UAP _____

Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat foitaj. Cerințe de calitate.

Prepararea foietajului implică prepararea unui aluat pe bază de apă, denumit **detrempe**, care este aplatizat pentru a cuprinde în el un bloc de unt (**beurrage**). Ansamblul aluat/unt este înfășurat în mod repetat și pliat pentru a forma straturi alternative de aluat și grăsime. Plierile simple, duble sau combinațiile acestora pot fi formate cu cel puțin patru plieri simple și până la maximum șase.

Materiile prime necesare preparării foietajului sunt: făină, grăsime solidă (unt su margarină), sare, oțet sau acid citric, apă (vezi cerințele de calitate ale acestora în modulul 5).

Din apa, sarea și oțetul pregătite și dozate se **prepară o soluție** care se folosește la **frământarea** aluatului împreună cu făina pregătită și dozată în prealabil. Aluatul se frământă 15-20 min, obținându-se cu o temperatură finală de 20-22°C.

Ulterior aluatul trece prin anumite etape, care sunt reprezentate și în schema 7.2.1.

După prepararea aluatului urmează **divizarea** în bucăți, de maximum 1 kg, pentru a ușura procesul de turare. Aluatul divizat se modelează formă rotundă, prin frământare manuală.

Crestarea. Fiecare bucată de aluat se crestează la suprafața cu ajutorul (în formă de X). Se acoperă cu un tifon umed (pentru a nu prinde crustă) și se lasă în repaus (odihnirea) pentru a-și recăpăta elasticitatea necesară procesului de prelucrare ce urmează.

Repausul durează 20—30 min (când cedează cu ușurință la întindere). Sub acțiunea enzimelor din făină, glutenul devine elastic.

Adăugarea grăsimii. Aluatul se întinde în formă de romb, lăsându-i mijlocul mai gros. Deasupra se așază grăsimea, care are aceeași consistență cu aluatul. Împachetarea. Colțurile de romb din aluat se pliază din sensuri opuse acoperind grăsimea, fără a se lăsa porțiuni neacoperite.

Turarea/laminarea. Aluatul format din cocă și grăsime se presează ușor cu merdeneaua, pentru repartizarea grăsimii în strat uniform în interiorul aluatului timp în care se și subțiază. Se întinde apoi cu merdeneaua sau introduce la laminor până se asigură grosimea de 1 cm. Foaia obținută perie bine cu barfeșul la suprafață, îndepărtând surplusul de făină folosit la întindere și apoi se împăturăște în patru (efectuând astfel prima turare). Se lasă la rece minimum 30 min la temperatura de 0 .. . 4°C, după care se repetă operația de întindere și împăturire în patru încă de 3 ori la intervale de 30 min, așa încît fiecare bucată de aluat să fie întinsă de 4 ori și împăturită de fiecare dată în patru.

Dozarea materiilor prime de bază și auxiliare

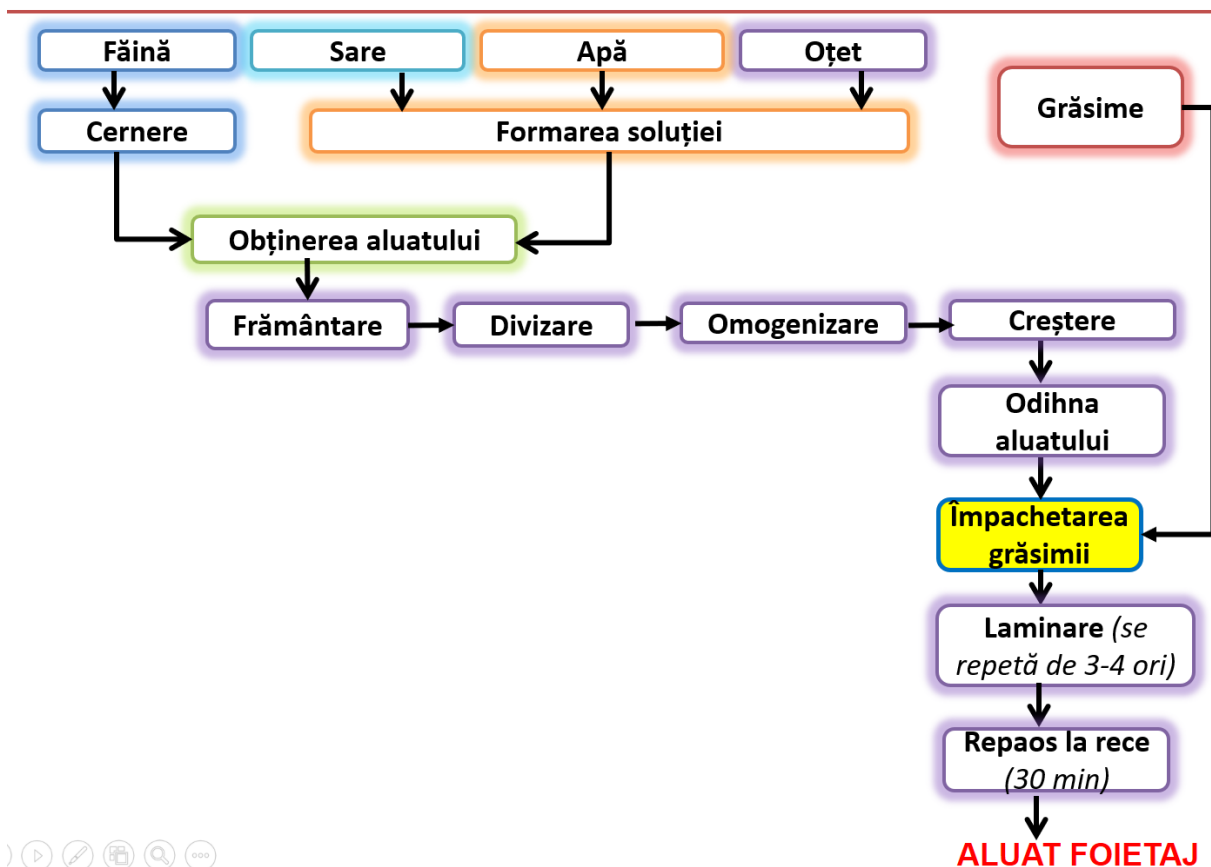


Fig. 7.2.1. Schema tehnologică de preparare a aluatului foietaj

Calitatea finală a foietajului depinde de cât de bine este desfășurat procesul de laminare. Formarea texturii crocante și fulgioase este cauzată de vaporii generați din aluat în timpul coacerii și prin captarea ulterioară de către straturile de grăsime. Acești vapori exercită o presiune suficientă împotriva straturilor care conduc la expansiunea lor. Cu cât numărul de straturi este mai mare, cu atât produsul corespunzător este mai crocant. Generarea unui foietaj de înaltă calitate necesită luată în considerare o varietate de factori:

- ✓ **materiile prime** utilizate trebuie să îndeplinească condițiile de calitate menționate și să fie corespunzător prelucrate primar;

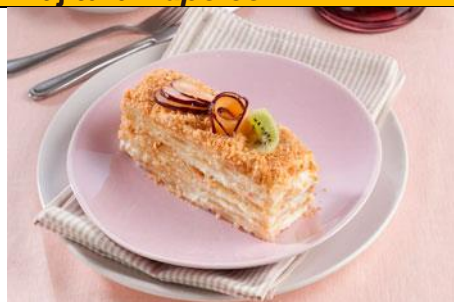
- ✓ să se respecte **proporția egală de făină și grăsime**;
- ✓ soluția să fie omogenă, sarea complet dizolvată;
- ✓ aluatul să aibă **consistență potrivită**, bine omogenizat;
- ✓ **Formabilitate**: Procesul trebuie să evite suprasolicitarea aluatului. În unele cazuri, proteazele și/sau agenții reducători pot fi adăugate în aluat în timpul amestecării sale.
- ✓ **Grosimea laminării**: Straturile trebuie acoperite cu o grosime uniformă pentru a asigura o creștere uniformă în timpul coacerii.
- ✓ **Temperatura de producere**: O temperatură scăzută (15–20°C) trebuie menținută în instalație pentru a preveni topirea grăsimii de rulare sau să devină prea tare pentru a se întinde bine.
- ✓ **Punct de topire**: untul sau grăsimea trebuie să aibă întotdeauna un punct de topire adecvat și o plasticitate pentru a asigura o funcționare lină a liniei tehnologice. În mod tradițional, făina este amestecată cu untul rulat și pusă la frigider înainte de laminare pentru a crește plasticitatea aluatului și pentru a-l împiedica să se topească.
- ✓ **Coacerea**: Pentru a obține un produs final crocant și fulgios, este necesară coacerea într-un cuptor cu convecție la 176°C pentru diferite durate, în funcție de produs.

Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat foietaj. Cerințe de calitate

După obținerea aluatului foietaj, în vederea obținerii articolelor de cofetărie urmează un șir de operații de manipulare a aluatului:

- **Porționarea** - se face cu un cuțit bine încălzit direct la flacără, pentru a se asigura topirea grăsimii din aluat și tăierea uniformă. Aluatul porționat se poate utiliza la obținerea diferitelor sortimente de preparate sau se poate ambala și depozita în vederea livrării ca atare.
- **Modelarea** - se face în mare parte manual, în funcție de natura preparatului, așezându-se apoi direct pe tava stropită cu apă rece (apa rece grăbește procesul de stratificare). Se recomandă ca produsele să nu se introducă imediat după modelare în cuptor, ci să se lase la odihnă în frigider circa 30 minute pentru a nu se contracta la coacere. În cazul produselor de patiserie din foietaj umplute (ex. plăcintă, ștrudel), în paralel cu modelarea foii de aluat se prepară umplutura. Foile de aluat se decupează la mărimea necesară produsului, se adaugă compoziția pentru umplere și se modelează în formă finală. Produsele din aluat se așează în tăvi care se introduc la cuptor.
- **Coacerea** se face în două etape: în prima etapă articolele modelate se coc la temperatura de 220-250 °C, pentru a asigura gelatinizarea rapidă a amidonului și coagularea proteinelor aflate la exteriorul preparatului, menținând astfel grăsimea în interiorul preparatului și pentru formarea rapidă a vaporilor necesari procesului de desprindere în foi; în atapa a doua temperatura se reduce la 180 °C pentru a asigura o coacere uniformă.
- **Asamblarea cu creme sau umpluturi** - Preparatele coapte sunt apoi *finisate (umplute cu diverse creme sau umpluturi)* în funcție de sortiment și *livrate* în stare caldă sau răcite până la temperatura mediului ambiant.

Prăjitură Napoleon



pentru aluat:

Făină	2695 g
Unt	1795 g
Melanj	135 g
Sare	22 g
Acid citric	4 g
Apă	1150 g

pentru firimituri de foietaj:

Făină	475 g
Unt	315 g
Melanj	25 g
Sare	4 g
Acid citric	1 g
Apă	200 g

pentru cremă:

Pudră de zahăr	605 g
Unt	1135 g
Lapte condensat	455 g
Divin	4 g
Pudră de vanilie	11 g
Pudră de zahăr pentru decor	105 g

Gramaj final: 100 buc. a câte 68 g.

Se întinde un strat de aluat foietaj cu grosimea de 4-6 mm, se pune pe o tavă umedă cu apa. Pentru ca straturile să nu se umfle în timpul coacerii, foile de aluat se străpung în mai multe locuri și se țineti până la copt timp de 10-15 minute. Foile de aluat se coc la 210-230 °C. Pregătirea foii este determinată prin ridicarea unuia dintre colțurile sale: dacă stratul nu se îndoaie, atunci este copt.

Se aplică crema pe foaia de aluat coaptă și răcită, se acoperă cu o altă foaie cu partea netedă în sus, se presează și se acoperă cu un strat foarte subțire de crema. Crema se presară cu firimituri (obținute prin fărmițarea grosieră a aluatului copt), și se apasă ușor; se taie stratul în prăjituri (4x9 cm) și se presară cu zahăr pudră.

Preparare cremă

Untul se înmoaie și se bate, se adaugă pudra de vanilie, coniac sau vin de desert tare, se cerne zahăr pudră măcinat fin și, în timp ce se bate, se toarnă porții mici de lapte condensat filtrat printr-o sită.

Prăjitură de foietaj cu cremă**pentru aluat:**

Făină	3765 g
Unt	2510 g
Melanj	190 g
Sare	30 g
Acid citric	5 g
Apă	1600 g

pentru cremă:

Pudră de zahăr	580 g
Unt	1085 g
Lapte condensat	435 g
Divin	4 g
Pudră de vanilie	11 g

Gramaj final: 100 buc. a câte 75 g.

Se întinde un strat de foietaj de 5 cm grosime, se taie prăjituri pătrate, se ung la mijloc cu melanj. După aceea, se unesc cele două colțuri opuse ale pătratului. Articolele se ung cu melanj, se pun pe o foaie de copt umezită cu apă și se coc la 230-250 °C. Prăjitura răcită se decorează cu cremă.

Preparare cremă

Untul se înmoaie și se bate, se adaugă pudra de vanilie, coniac sau vin de desert tare, se cerne zahăr pudră măcinat fin și, în timp ce se bate, se toarnă porții mici de lapte condensat filtrat printr-o sită.

Foietaj cu mere



Pentru blatul de jos al prăjiturii aluatul se coace fără să fie uns, iar cel de deasupra înainte de coacere se unge cu melanj și înainte să se usuce cu partea neascuțită a cuțitului se face conturile prăjiturilor. În fiecare dreptunghi se fac cel puțin 5 - 6 perforări sub forma de desen, pentru ca aluatul să nu se bombeze. După coacere și răcire blatul de deasupra se acoperă cu un strat de pastă de fructe, care se prepară din magiun de mere cu adaos de scorțișoara. Deasupra se pune celălalt blat și se porționează după conturile trasate și se poate presura și cu zahăr farin.

pentru aluat:

Făină	3280 g
Unt	2185 g
Melanj	165 g
Sare	26 g
Acid citric	4 g
Apă	1400 g

pentru umplutură:

Zahăr	250 g
Magiun de mere	2270 g
Scorțișoară	25 g

Gramaj final: 100 buc. a câte 70 g.

Limbi din foietaj



Aluatul gata se laminează într-o foaie cu grosimea de 5 - 6 mm, și cu o formă gofrată de 7 x 11 cm se taie bucați sub formă ovală. Masa se presară cu zahăr tos și se laminează bucațile în lungime, dându-le forma de limbă. De-a lungul produselor se trage o linie cu un cuțit zimțat pentru a preveni bombarea suprafeței. Limbile se coc la temperatura 240-250 °C până când zahărul de la suprafața nu va începe să se topească, dând copturilor luciu. Se pot aplica dispozitive speciale pentru laminarea limbilor sau se laminează la prima pereche de valțuri a mașinii de laminat aluat.

pentru aluat:

Făină	3300 g
Margarină	1700 g
Melanj	220 g
Sare	40 g
Esență acetică 80%	10 g
Apă	1000 g
Zahăr pentru presurarea articolelor	650 g

Gramaj final: 100 buc. a câte 50 g.

Chec cu piersici



Pentru aluat:

Făină	335 g
Unt	223,5 g
Acid citric	0,45 g
Melanj	17 g
Sare	2,75 g
Apă	143 g

Pentru umplutură:

Zahăr	75 g
Piersici	450 g
Unt	40 g
Scorțișoară	2,0 g
Ghimbir	2,0 g

Gramaj final: 1000 g.

Se întinde aluatul într-un strat subțire, se pune într-o forma cu laturile joase (d - 24 cm), se taie excesul.

Se combină zahărul cu condimentele și se amestecă. Aluatul se presoară amestecul de zahăr și condimente. Piersicile se spală, se usucă și se feliază, iar feliile se aranjează în tava cu aluat. Deasupra se aranjează felii de unt rece. Tava se dă la cuptorul preîncălzit la 180 °C și se coace timp de 40 de minute.



Defecte la prepararea prăjiturilor din aluat foietaj.

Defectele foietajului și a articolelor din foietaj, cauzele și posibilitățile de remediere sunt menționate în tabelul 7.2.2:

Tabelul 7.2.2. Defectele aluatului și articolelor din aluat foietaj

Defecte	Cauze
După combinarea cu grăsimea, aluatul își modifică consistența.	(1) făina nu a fost de calitate corespunzătoare; (2) nu s-a îndepărtat excesul de apă din grăsime; temperatura camerei în care se lucrează depășește 20°C. Acest defect nu se poate remedia decât atunci când este de vină temperatura camerei în care se lucrează
La primul tur aluatul se rupe, grăsimea nu se repartizează uniform	grăsimea are consistență diferită de a aluatului; grăsimea nu a fost omogenizată înainte de a se combina cu aluatul.
După coacere aluatul prezintă aspect turtit, insuficient crescut	(1) materiile prime de calitate necorespunzătoare; (2) nu s-a respectat rețeta;

	<p>(3) nu s-a îndepărtat excesul de făină folosită pentru turare;</p> <p>(4) nu s-a asigurat temperatura de coacere;</p> <p>(5) nu s-a respectat numărul de turări sau repausul dintre ele.</p> <p>Un asemenea foitaj se folosește numai pentru obținerea foilor destinate preparării cremșnitului, milles feuilles, baclava, plăcintă etc.</p>
Insuficient copt la mijloc.	<p>(1) nu s-a respectat timpul de coacere;</p> <p>(2) temperatura de coacere mare în prima fază; nu s-a asigurat răcirea corespunzătoare;</p> <p>(3) foietajul a fost ambalat în stare fierbinte.</p> <p>Dacă defectul se observă înainte de răcirea completă, se introduce din nou la copt.</p>
Lasă urme de grăsime pe mână.	<p>(1) făina folosită a avut gluten slab, care nu a rezistat la presiunea vaporilor;</p> <p>(2) coacerea s-a făcut la o temperatură prea mică în prima fază;</p> <p>(3) tava a fost unsă cu grăsime și nu a fost stropită cu apă.</p> <p>Înainte de servire sunt așezate pe hârtie albă groasă, pentru a absorbi o parte din grăsimea aflată în exces.</p>

Condiții și termene de păstrare a prăjiturilor din aluat foietaj

Perioada de valabilitate a prăjiturii depinde de ce produs este cel mai perisabil din compoziție și în cele mai multe cazuri crema este un astfel de ingredient. Din acest motiv, deserturile cu cremă se recomandă să fie păstrate la frigider numai la o temperatură a aerului de +2 până la +6 grade. În ceea ce privește perioada, fiecare prăjiturăort individual își poate păstra calitățile pentru un anumit timp.

De exemplu, prăjiturile de casă se recomandă a fi consumate în trei zile, se păstrează și la frigider. Produsele cumpărate din magazin vin adesea cu potențiatori de aromă și miros. Producătorii adaugă aproape întotdeauna conservanți pentru a păstra produsul mai mult timp.

Produsele de cofetărie precum „Napoleon” sunt păstrate în frigider pentru cel mult trei zile, iar în congelator, termenul de valabilitate este prelungit la câteva luni. Tubușoarele cu lapte condensat pot fi păstrate la temperaturi de până la +6 grade timp de aproximativ 20 de zile, dar deseori acestea mai au și cremă, caz în care termenul de valabilitate va fi de doar 72 de ore.



Glosar de termeni

Vol au vent - o gustare savuroasă de origine franceză, un mic aluat de foietaj în formă de tun cu diametrul de 4 până la 20 cm cu umplutură savuroasă (de obicei tocană de carne, pește sau ciuperci). Vol-au-vent se mai numește și produsul în sine făcut din foietaj fără umplutură.

Allumettes - este un biscuit de foietaj preparat cu sau fără ingrediente dulci sau sarate (brânză, roșii, hamsii etc.). Se consuma ca aperitiv sau ca gustare. Biscuitul este adesea în formă împletită.

Bouchee - crustă mică de aluat foietaj al cărei interior este umplut cu mâncare în sos. De obicei se servește ca aperitiv, fie rece sau caldă.



Abrevieri

UI – unitate de măsură

MP – Materie primă

UAP – Unitate de Alimentație Publică



Întrebări de autoevaluare

1. Care sunt caracteristicile aluatului foietaj?
2. Aduceți exemple de prăjituri din aluat foietaj.
3. Care sunt operațiile tehnologice de obținere a aluatului foietaj?
4. Care sunt operațiile tehnologice de obținere a prăjiturilor din aluat foietaj?
5. Care sunt defectele ce pot surveni pe parcursul preparării prăjiturilor din aluat foietaj?

TEMA 3. Prepararea prăjiturilor din aluat opărit



Sortimentul și caracteristica prăjiturilor din aluat opărit


Aluatul opărit/choux este un tip special de patiserie. Crud, este un aluat dens și ușor gras. Cu toate acestea, odată gătit și copt, formează o coajă goală ușor crocantă, care este foarte ușoară și aerisită. Aluatul opărit copt conține mai mult aer decât aluat. Aceste spații mari goale din interior sunt locul perfect pentru umpluturi, cum ar fi patiseria cu cremă.

Aluatul opărit este un aluat nedospit, obținut prin procesul de opărire a făinii într-un amestec de lichid, grăsime, sare, în care se încorporează în final ouă.

Caracteristici: aluatul opărit are o consistență lejeră, ceea ce permite modelarea sa prin turnare, cu poșul cu șpritz; *prin coacere* se obțin preparate crescute mult în volum, cu o porozitate mare, în formă de fagure; *afânarea*, formarea scheletului poros și rumenirea preparatelor sunt determinate de procesele termice folosite (opăirea și coacerea).

Aluatul Choux în sine nu are prea multă aromă. Se simte ușor aroma de ouă, dar în rest, aromă destul de neutră. Rolul aluatului choux, prin urmare, nu este neapărat de a adăuga aromă. În schimb, rolul său principal este de a oferi structură: pentru a face o carcasă pentru o umplutură și o suprafață de decorat.

Aluatul opărit poate fi găsit în toate formele și marimile. Chifle mici, rotunde, pentru a face *profiterole*, sau mari pentru a face *Bosche bollen*. *Eclerurile* sunt realizate folosind o versiune lungă și îngustă. De asemenea, folosind o mulțime de chifle mici se poate realiza un *croquembouche*, sau doar două pentru a face o *religieuse* (patiserie franceză).

		
Profiterole	Bosche bollen	Eclere
		
Croquembouche	Religieuse	Ineluse cu cremă

Totuși, există o limită pentru dimensiunea articolelor din aluat opărit. Dacă articolele vor fi turnate prea mari, atunci aluatul va fi prea greu și nu va putea să-și țină greutatea și s-ar putea prăbuși, sau s-ar putea să nu se umfle suficient din cauza greutatei care îl împinge în jos.


În dependență de asocierea cu alte semipreparate, sortimentul prăjiturilor din aluat opărit este reprezentat de:

- ❖ **coji din aluat opărit asociate cu creme**, frișcă, fructe, glazuri, pentru obținerea unor sortimente de produse de patiserie: ecler cu cremă de vanilie, ecler cu cremă de cacao, ecler cu fructe, choux à la crème, profiterol cu înghețată, etc.;
- ❖ **aluat opărit prăjit**: gogoși franțuzești, globulețe cu cacao.

Fișa de calcul pentru prepararea produselor din semipreparat opărit

Pentru prezentarea fișei tehnologice și fișei de calcul a unui articol preparat din opărit, s-a selectat preparatul *Inele din aluat opărit*

Fișa tehnologică: Inele din aluat opărit

Materie primă	UM	Gramaj		Material ilustrativ
		Bruto	Neto	
Făina de grâu	kg	2,610	2,600	
Unt	kg	1,200	1,200	
Ouă	buc/kg	40 buc	2,000	
Sare	kg	0,050	0,050	
Apă	kg	2,300	2,300	
Zahăr		0,100	0,100	
Gramajul inelelor coapte	kg	5,000	5,000	
		100 buc	100 buc	

Procesul tehnologic

Pregătirea materiilor prime:

Materiile prime se cântăresc și se prelucrează primar.

Tehnologia preparării: Se încălzește cuptorul la 200 °C. Într-o cratiță se pune apa, sarea, zahărul și untul și se aduce la fierbere. Se i-a de pe foc și se adaugă făina (dintr-o dată) și se amestecă. Se pune din nou cratița la foc încet și se amestecă energic până aluatul se desprinde de pe pereți și de pe spatulă (5-10 min). Se scoate de pe foc, se trece într-un bol și se mestecă un pic până aluatul se răcește ușor (cca. 60 °C). Se adaugă ouăle unul câte unul, mestecând continuu. Trebuie să se obțină o compoziție omogenă, netedă și fermă. Se transferă compoziția obținută într-un poș cu dui zimțat (diametrul circa 10 - 12 mm). Se modelează inele cu diametrul de circa 12 cm (de respectat distanța între inele, fiindcă acestea își dublează volumul). Inelele se coc circa 15-35 minute (în dependență de mărime), la o temperatură de 200-220 °C. La jumătate de timp se întredeschide cuptorul ca să iasă vaporii de apă. Semipreparatele coapte se răcesc pe o plasă (grătar) metalică.

Fișa de calcul - se întocmește pentru fiecare preparat/articol culinar, se calculează sinecostul preparatului culinar.

- cuprinde informații referitoare la:
- denumirea produsului, numărul rețetei, masa brută în grame, prețul materiei prime pentru 1kg, suma, gramajul, etc.);

FIȘĂ de CALCUL

Rețeta Nr. _____ Denumirea preparatului Inele din aluat opărit

Nr. d/o	Materia primă	UM	Masa bruto	Preț mediu ponderat p-u 1 kg de produs, lei (pentru ouă -10 bucăți)	Suma , lei
<i>Pentru aluat</i>					
1	Făină	kg	2,610	12,9	33,67
2	Melanj	buc	2,000 (40 buc)	30	120
3	Unt	kg	1,200	183,8	220,56

4	Sare	kg	0,050	9,79	0,49
5	Zahăr	kg	0,100	14,70	1,47
Gramaj final		g buc	5000 100		
	Prețul de sinecost, lei				376,19
	Adaos comercial, %				100
	Valoarea adaosului comercial, lei				376,19
	Preț de vânzare p-u 5 kg, lei				752,38
	Preț de vânzare p-u 1 kg, lei				150,47

* Prețurile au fost analizate la data de 13.03.2023

Șef producție _____
 Contabil _____
 Administrator UAP _____

Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat opărit. Cerințe de calitate.

Principalele materii prime folosite la obținerea aluatului opărit sunt *făina, un lichid (apă sau lapte), grăsime (ulei, unt, margarină), sare și ouă*. Ca element de adaos se poate folosi *zahărul*.

Pentru obținerea unui aluat de calitate corespunzătoare este necesar să se utilizeze:

- ✓ folosirea de făină cu gluten puternic, elastic și ouă foarte proaspete;
- ✓ folosirea de făină și lichid (apă sau lapte) în cantități egale;
- ✓ grăsime în raport de ½ față de cantitatea de făină (determină obținerea unui aluat moale, care permite modelarea prin turnare);
- ✓ adaosul treptat al ouălor în compoziția temperată, în finalul operației de amestecare.

Prepararea aluatului (figura 7.3.1). Amestecul de apă (lapte), grăsime și sare se aduce la fierbere. Peste el se adaugă toată cantitatea de făină (făina adăugată treptat poate conduce la formarea de aglomerări în aluat). Se omogenizează continuu, până când aluatul format se desprinde de pereții vasului. Se retrage de pe foc și se continuă amestecarea până când compoziția se temperează ușor (la aproximativ 60 °C). Se încorporează apoi ouăle unul câte unul, prin amestecare continuă (manual sau cu robotul), până se obține o compoziție omogenă, înglobându-se concomitent și o anumită cantitate de aer.

Condiții de calitate pentru aluatul opărit:

- ✓ compoziție de culoare alb-gălbuie, cu consistență lejeră, omogenă, fără aglomerări, să-și mențină forma dată prin turnare;
- ✓ gust și miros plăcut, caracteristic ingredientelor.



Figura 7.3.1. Prepararea aluatului fiert în imagini

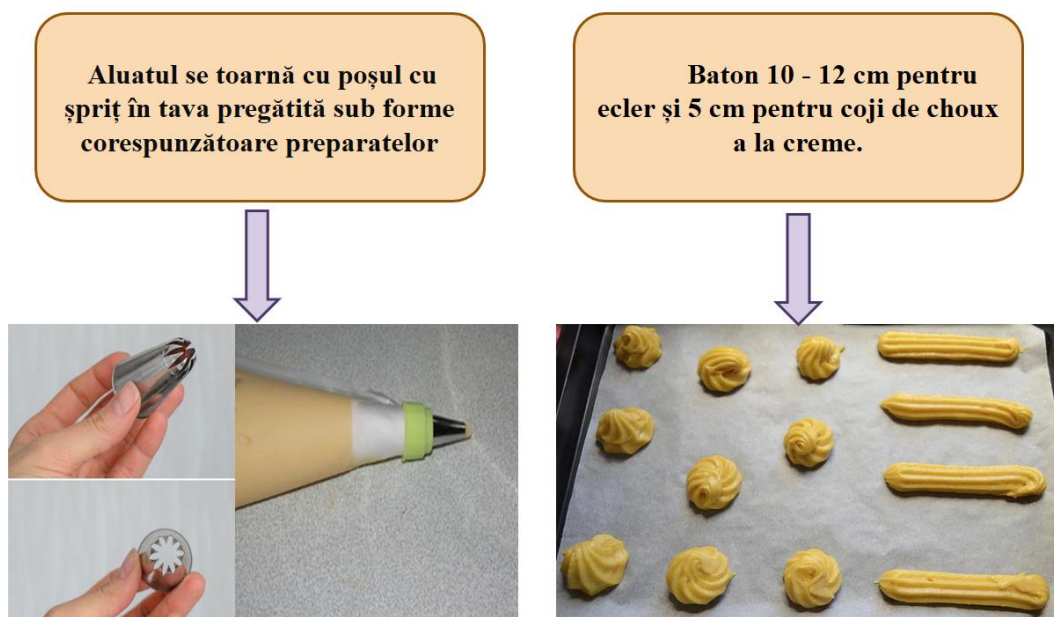


Figura 7.3.2. Metode de turnare a aluatului opărit

Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat opărit, tehnicile de ornare a prăjiturilor și cerințele de calitate

Formarea cojilor. Aluatul obținut se toarnă cu poșul cu șpritz în tăvi unse cu ulei sau în forme special destinate. Forma ce se dă aluatului turnat diferă, fiind corespunzătoare preparatelor cărora le sunt destinate cojile (batoane cu lungimea de 10-12 cm pentru cojile de eclere, aveline cu diametrul de 5 cm pentru choux à la crème).

Coacerea se face inițial la temperatură ridicată (220-250 °C), apoi la temperatură moderată (18-220 °C), în atmosferă umedă, timp de 30-35 de minute, fără a deschide cuptorul primele 10-15 minute, deoarece aluatul opărit este foarte sensibil la curenții de aer care pot contribui la eliminarea bruscă a gazelor). Gradul de coacere se apreciază după consistența cojii, care trebuie să fie tare la pipăit.

În cazul prelucrării termice a aluatului opărit prin *prăjire*, acesta se porționează cu lingura și se introduce în uleiul încins.

Utilizarea cojilor. Cojile din aluat opărit sunt utilizate ca semipreparate pentru obținerea unor sortimente de prăjituri.

Dozarea materiilor prime de bază și auxiliare

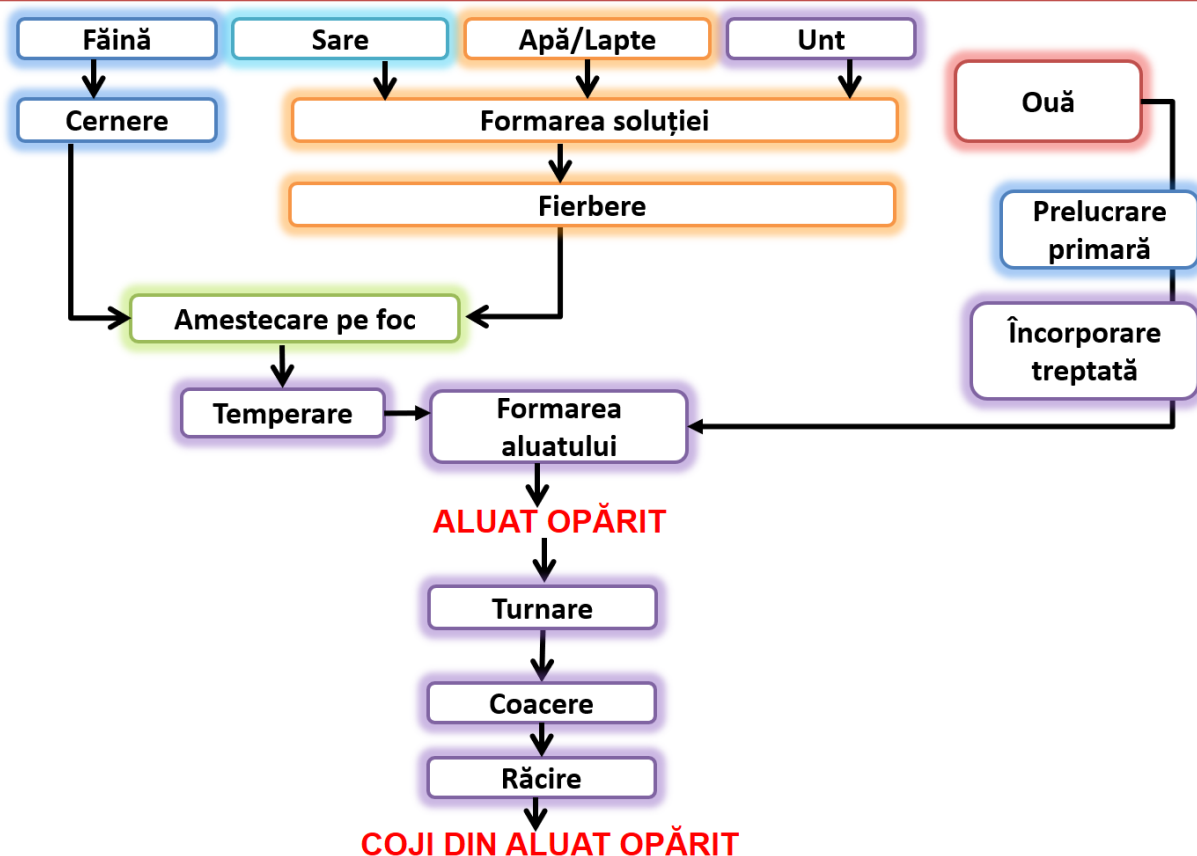


Figura 7.3.3. Schema tehnologică de obținere a aluatului opărit și a cojilor din aluat opărit

Condiții de calitate pentru cojile din aluat opărit:

- coji ușoare, bine crescute, uniform rumenite;
- în secțiune cu porozitate accentuată, cu aspect de fagure, goluri uscate în interior, gust și aromă plăcute.

Ecler cu cremă de unt și fondant alb



Dintr-o pungă de patiserie cu un tub neted cu diametrul de 15 mm, se eliberează pe o tavă de copt; ușor unsă cu ulei, aluatul opărit sub forma de bețișoare lungi de 12 cm. Cojile de eclere se coc și se răcesc, străpung cu un ac de lemn și se eliberează crema de unt din punga de patiserie în gaura formată. Partea de sus a eclerelor se glazurează cu fondant încălzit la 40 °C.

Preparare cremă

Untul se înmoaie și se bate, se adaugă pudra de vanilie, coniac sau vin de desert tare, se cerne zahăr pudră măcinat fin și, în timp ce se bate, se toarnă porții mici de lapte condensat filtrat printr-o sită.

Preparare fondant

Zahărul se pune în apă fierbinte și se amestecă; când cristalele de zahăr se dizolvă, se fierbe soluția de zahăr. Când

Pentru aluat:

Făină	885 g
Unt	440 g
Melanj	1325 g
Sare	10 g
Apă	800 g

Pentru cremă:

Unt	1815 g
Pudră de zahăr	970 g
Lapte condensat	725 g
Divin	6 g
Pudră de vanilie	18 g

Pentru fondant:

Zahăr	1580 g
Melasă	160 g
Esență	5 g
Apă	450 g

Gramaj final: 100 buc. a câte 70 g.

soluția fierbe, se pune vasul deoparte și se îndepărtează cu grijă spuma, deoarece impuritățile străine din zahăr degradează calitatea fondantului. După aceea, pereții interiori ai vasului se șterg cu o cârpă sau o perie curată și umedă, se acoperă vasul și se pune pe foc mare, deoarece siropul de fondant se înroșește la încălzirea lentă. Trebuie amintit că într-un recipient închis, vaporii spală stropii care au căzut pe pereții vasului și nu le lasă să se zaharisească. Când temperatura siropului ajunge la 110 °C, se adăugă melasă încălzită la 40 °C, ceea ce împiedică cristalizarea zahărului.

Siropul de fondant trebuie răcit foarte repede. Vasele cu sirop sunt fie plasate într-un frigider, fie coborâte într-un vas cu apă rece sau gheață. Pentru a preveni cristalizarea suprafeței siropului, siropul trebuie stropit cu apă. Siropul răcit la temperatura de 30-40 °C se bate; La 10-15 minute de la începerea baterii, zahărul se cristalizează, siropul devine alb și se formează un bulgăre tare de fondant. Dacă fondantul nu se obține din sirop pentru o lungă perioadă de timp, trebuie fie să se adăuge zahăr pudră sau o bucată de fondant finit, fie să se încălzească siropul. După batere, fondantul se frământă și masa compactă se pune într-un castron. Pentru a preveni formarea unei cruste, fondantul trebuie stropit cu apă și acoperit cu o cârpă umedă. Maturarea fondantului după batere ar trebui să dureze cel puțin 12-24 de ore, în acest caz fondantul este foarte fraged și vâscos. Înainte de glazurarea produselor, fondantul se încălzește în părți mici până la consistența smântânii, amestecând, la foc sau pe un încălzitor de alimente la 50 °C. Este important ca fondantul să nu se dizolve complet, deoarece în acest caz își pierde strălucirea.

Ecler cu cremă de ciocolată și fondant de ciocolată



Pentru aluat:

Făină	893 g
Unt	456 g
Melanj	1327 g
Sare	10 g
Apă	800 g

Pentru cremă:

Unt	1402 g
Zahăr	1176 g
Esență	3 g
Ouă	209 g
Pudră de vanilie	3 g
Lapte	784 g
Cacao praf	100 g

Pentru fondant:

Zahăr	1544 g
Melasă	162 g
Esență	2 g
Pudră de vanilie	2 g
Cacao praf	239 g
Apă	550 g

Gramaj final: 100 buc. a câte 70 g.

Eclerele se modelează din aluat opărit și se coc ca și în cazul rețetei *Ecler cu cremă de unt și fondant alb*.

Preparare cremă

Zahărul cu ouăle se amestecă cu telul timp de 2-3 minute și, amestecând, se toarnă treptat laptele fierbinte în el într-un jet subțire. Amestecul, continuând să se amestece, se fierbe timp de 4-5 minute la o temperatură de 103-104 °C. Se strecoară apoi amestecul printr-o sită fină și se răcește la 20-22 °C.

Se curăță untul, se taie bucățele, se pune într-un vas pentru bătut și se frământă cu o spatulă sau cu mâna curat spalată, se încălzește puțin să aibă consistența de smântână groasă și se bat cu o spatulă 15-20 minute, adăugând în porții mici amestecul de lapte, ouă și zahăr pregătit în prealabil, pudra de vanilie, și cacao.

Crema trebuie folosită imediat, deoarece după 20-30 de minute structura sa se deteriorează și trebuie bătută suplimentar. Decorațiunile făcute din cremă proaspăt bătută sunt netede, iar cele din crema ce a stat - sunt rugoase. Crema rece, întărită, este greu de întins uniform; în plus, decorațiunile din acesta sunt mate. Dintr-o cremă caldă, decorațiunile sunt vagi, nu au relief; la întindere pătrunde în porii aluatului și îl compactează.

Preparare fondant

Zahărul se pune în apă fierbinte și se amestecă; când cristalele de zahăr se dizolvă, se fierbe soluția de zahăr. Când soluția fierbe, se pune vasul deoparte și se îndepărtează cu grijă spuma, deoarece impuritățile străine din zahăr degradează calitatea fondantului. După aceea, pereții interiori ai vasului se șterg cu o cârpă sau o perie curată și umedă, se acoperă vasul și se pune pe foc mare, deoarece siropul de fondant se înroșește la încălzirea lentă. Trebuie amintit că într-un recipient închis, vaporii spală stropii care au căzut pe pereții vasului și nu le lasă să se zaharisească. Când temperatura siropului ajunge la 110 °C, se adăugă melasă încălzită la 40 °C, ceea ce împiedică cristalizarea zahărului.

Siropul de fondant trebuie răcit foarte repede. Vasele cu sirop sunt fie plasate

Într-un frigider, fie coborâte într-un vas cu apă rece sau gheață. Pentru a preveni cristalizarea suprafeței siropului, siropul trebuie stropit cu apă. Siropul răcit la temperatura de 30-40 °C se bate; La 10-15 minute de la începerea baterii, zahărul se cristalizează, siropul devine alb și se formează un bulgăre tare de fondant. Dacă fondantul nu se obține din sirop pentru o lungă perioadă de timp, trebuie fie să se adauge zahăr pudră sau o bucată de fondant finit, fie să se încălzească siropul. După batere, fondantul se frământă și masa compactă se pune într-un castron. Pentru a preveni formarea unei cruste, fondantul trebuie stropit cu apă și acoperit cu o cârpă umedă. Maturarea fondantului după batere ar trebui să dureze cel puțin 12-24 de ore, în acest caz fondantul este foarte fraged și vâscos. Înainte de glazurarea produselor, fondantul se încălzește în părți mici până la consistența smântânii, amestecând, la foc sau pe un încălzitor de alimente la 50 °C. La această etapă se adaugă cacao praf, amestecând până la repartizarea omogenă a acestuia în toată masa. Este important ca fondantul să nu se dizolve complet, deoarece în acest caz își pierde strălucirea.

Ineluș cu cremă fiartă



Dintr-o pungă de patiserie, printr-un tub cu diametrul de 13-15 mm, se toarnă aluatul opărit sub formă de covrigi pe o tavă de copt unsă ușor. Covrigii se coc la 200-220 °C. După coacere, produsele se străpung în două-trei locuri, se umplu cu crema dintr-o pungă de patiserie și se ung cu umplutură de fructe deasupra, apoi se glazurează cu fondant alb.

Pentru aluat:

Făină	946 g
Unt	555 g
Melanj	1442 g
Sare	11 g
Apă	1150 g

Pentru cremă:

Zahăr	1207 g
Făină	300 g
Ouă	468 g
Lapte	2324 g

Preparare fondant - vezi rețeta *Ecler cu cremă de unt și fondant alb*.

Preparare cremă

Se caleste făina timp de 40-50 de minute la 105-110 °C până când este galben deschisă, se răcește și se amestecă cu ouăle. În acest amestec, amestecând tot timpul, se toarnă în jet subțire laptele adus la fiert cu zahăr și, amestecând, se încălzește 5-6 minute la 95° până se îngroașă; apoi se adaugă vanilia, divinul și untul.

Esență	3 g
--------	-----

Pentru fondant:

Zahăr	1520 g
Melasă	152 g
Esență	2 g
Apă	500 g

Pentru umplutura de fructe:

Zahăr	21 g
Decoct de fructe	214 g

Gramaj final: 100 buc. a câte 70 g.

Crema se răcește rapid, se pune la frigider, sau în soluție de sare cu gheață sau apă rece. Pentru răcire, cel mai bine este să turnați crema într-un strat subțire pe o foaie de copt sau marmură, care trebuie mai întâi spălată cu o soluție de amoniac (2 ml soluție la 1 litru de apă) sau cu o soluție de înălbitor 2% și clătită cu apa fierbinte.

Suprafața creimei se presară cu zahăr pudră sau zahăr granulat, astfel încât să nu se formeze o crustă.

Preparare umplutură

Decoctul de fructe (un produs făcut dintr-un tip de piure de fructe sau fructe de pădure fiert cu zahăr) se trece printr-o sită, se adaugă puțină apă și zahăr și se fierbe până la 107 °C.

Chiflă cu frișcă



Aluatul opărit se pune într-o pungă de patiserie și printr-un tub metalic neted cu orificiu de 1,5 cm se toarnă chifle mici pe o tavă unsă ușor cu ulei, care se coc la 200-220 °C. Partea de sus a chiflilor răcite se taie și se umplu cu frișcă bine bătută dintr-o pungă de patiserie cu tub zimțat. Chiflile se acoperă cu un capacul tăiat și se presară cu zahăr pudră.

Făină	1530 g
Unt	700 g
Ouă	2150 g
Sare	30 g
Apă	1500 g
Frișcă	3800 g
Vanilie	2 g
Pudră de zahăr <i>pentru frișcă</i>	700 g
Pudră de zahăr <i>pentru presurare</i>	300 g

Gramaj final: 100 buc. a câte 75 g.

Gogoși prăjite



Făină	100 g
Zahăr	10 g
Unt	40 g
Sare	2 g
Lapte sau apă	90 g
Ouă	130-150 g
Grăsime pentru prăjire	40 g

Laptele, zahărul, untul și sarea se amestecă și se aduc la fierbere. Se toarnă în amestec făina (toată odată) și se continuă tratamentul termic timp de 1-2 minute, amestecând cu o spatulă. Amestecul se răcește puțin (circa 70 °C) și, amestecând treptat, se adaugă ouăle. Se pune aluatul într-o pungă de patiserie și se toarnă în formă de covrigi pe hârtie de copt, unsă cu ulei, printr-un tub zimțat. Covrigii se înmoaie împreună cu hârtia în grăsimea încălzită (când este încălzită, hârtia rămâne în urma covrigilor). Când o parte s-a rumenit, covrigii se întorc cu o furculiță pe cealaltă parte, apoi se scot din grăsime, se pun pe un grătar și, după ce grăsimea s-a scurs, se presară cu zahăr pudră.

Defectele posibile la prepararea prăjiturilor din aluat opărit și să aplici măsuri de prevenire.

Defecte	Cauze	Măsuri de prevenire/remediere
Aglomerări de făină	<ul style="list-style-type: none"> făină nu s-a adăugat treptat; nu s-a amestecat imediat și rapid. 	batere la robot cu tel des
Aluatul are aspect tăiat (ulei ieșit la suprafață)	<ul style="list-style-type: none"> nerespectarea raportului apă/făină; fierberea incompletă a lichidului. 	pregătirea altei compoziții cu conținut sporit de făină, care se va combina cu aluatul tăiat.
Consistența moale a aluatului	<ul style="list-style-type: none"> fierbere insuficientă; nerespectarea raportului apă/făină; conținut sporit de ouă 	combinarea cu un aluat mai consistent, în care nu s-au adăugat ouă
Coji cu dimensiuni necorespunzătoare	<ul style="list-style-type: none"> turnare incorectă, folosirea șprîțului cu dimensiune necorespunzătoare 	strângerea aluatului turnat și turnare corespunzătoare
Coji insuficient crescute	<ul style="list-style-type: none"> coacerea la temperatură mai mică de 180°C; deschiderea cuptorului în primele 10 minute ale coacerii; coacere insuficientă 	nu se pot remedia
Gramaj necorespunzător	<ul style="list-style-type: none"> dozare incompletă componente; spațiu mic de umplere a cojilor 	dozare interfazică; completare cu elemente de decor
Înălțime necorespunzătoare; glasare incompletă și neuniformă	<ul style="list-style-type: none"> umplerea și decorarea nu a asigurat înălțimea corespunzătoare; 	acoperirea prin completarea decorului cu grătar dublu din fondant

	<ul style="list-style-type: none"> fluiditatea fondantului necorespunzător. 	
Crema depășește suprafața prăjiturii	<ul style="list-style-type: none"> nerespectarea umplerii prăjiturii 	îndepărtarea surplusului

Condițiile și termenii de păstrare a a prăjiturilor din aluat opărit

În dependență de metoda de preparare (prăjire sau coacere) și de gradul de asamblare a prăjiturilor din aluat opărit, acestea pot avea diferiți termeni de păstrare. Astfel :

- Cojile neumplute se pot păstra până la 5 zile în pungă de plastic **la frigider**, iar **la temperatura camerei**, nu mai mult de 3 zile. **La congelator**, se depozitează cojile care nu au fost încă umplute timp de 3 luni, cu condiția ca congelatorul să aibă funcție de congelare prin șoc, altfel acest termen va fi puțin mai mic.
- Prăjiturile asamblate cu creme și umpluturi se păstrează în frigider (+2...+4 °C) timp de 18 ore în cutii închise.



Glosar de termeni

Croquembouche - un desert decorativ format din profiterole și fructe cristalizate sau alte articole de cofetărie aranjate într-un con și ținute împreună de un sos de caramel.

Profirerol - o bilă mică de aluat moale, dulce, umplut cu cremă și acoperit cu sos de ciocolată, servit ca desert.

Bosche bollen - sau numit doar chocoladebol în orașul său de origine – este o patiserie din orașul olandez 's-Hertogenbosch. Este efectiv un profiterol mare, de aproximativ 12 cm în diametru, umplut cu frișcă și acoperit în întregime sau aproape în întregime cu glazură de fondant de ciocolată.



Abrevieri

UI – unitate de măsură

MP – Materie primă

UAP – Unitate de Alimentație Publică



Întrebări de autoevaluare

1. Care sunt caracteristicile aluatului opărit?
2. Aduceți exemple de prăjituri din aluat opărit.
3. Care sunt operațiile tehnologice de obținere a aluatului opărit?
4. Care sunt operațiile tehnologice de obținere a prăjiturilor din aluat opărit?
5. Care sunt defectele ce pot surveni pe parcursul preparării prăjiturilor din aluat opărit?

Tema 4. Prepararea prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri



Caracteristica prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri

Caracteristica fărâmiturilor

Fărâmiturile de cofetărie, sau streusel, a fost inventat de gospodinele germane. Tartele cu fructe și fructe de pădure, prăjiturile, plăcintele, chiflele și alte bunătăți culinare delicioase sunt stropite cu fărâmituri imediat înainte de a fi trimise la cuptor. În exterior, fărâmiturile de cofetărie arată ca nucile zdrobite. În Germania, fărâmiturile sunt folosite și în strudelul tradițional cu mere și plăcintele cu prune.

Acestea au o valoare nutritivă înaltă: 100 g fărâmituri de pandișpan are o valoare energetică de 258 kcal. Fărâmiturile de ciocolată-napolitană - 280 de kilocalorii.

În patiserie, fărâmiturile uscate de pandișpan sunt folosite în mod activ de cofetarii din întreaga lume. Sunt folosite pentru a decora produse de cofetărie - prăjituri, tarte, plăcinte, checuri. Produsele se predau cu fărâmituri imediat înainte de coacere.

Fărâmiturile sunt de asemenea etel este folosit la prepararea prăjiturilor cu mai multe niveluri. Aici servește ca topping de separare în straturi alternative de aluat și diverse umpluturi, de exemplu, din fructe de pădure și fructe coapte și conservate.

Streusel este introdus în aluat pentru a coace clătite, brișe cu brânză, budinci, prăjituri («картошка», «колбаска»).

Fărâmiturile de napolitană se folosesc în prăjituri, tarte, ciocolată, dulciuri. Când sunt folosite, produsele sunt crocante, plăcute la gust.

Caracteristica aluatului de bezea

Bezeaua este un tip de desert, adesea asociat cu bucătăriile Elvețiană, franceză, poloneză și italiană, realizate în mod tradițional prin baterea albușului de ou cu zahăr și ocazional un acid cum ar fi lămâie, oțet sau cremă de tartar. Un agent de legare, cum ar fi sarea, făina sau gelatina pot fi, de asemenea, adăugate la ouă. Cheia formării unei bezele bune este formarea vârfurilor rigide prin denaturarea proteinei ovalbumin prin forfecare mecanică. Aromatizantele sale sunt vanilie, o cantitate mică de suc de mere, sau suc de portocale, deși dacă se utilizează extracte din acestea și se bazează pe o infuzie de ulei, un exces de grăsime din ulei poate împiedica albușurile de ou să formeze o spumă.

Fișa de calcul pentru prepararea produselor din aluat de bezea și fărâmituri

Fișa de calcul - se întocmește pentru fiecare preparat/articol culinar, se calculează sinecostul preparatului culinar.

- cuprinde informații referitoare la:
- denumirea produsului, numărul rețetei, masa brută în grame, prețul materiei prime pentru 1kg, suma, gramajul, etc.);

(1) FIȘĂ de CALCUL

Rețeta Nr. _____ Denumirea preparatului Bezele (variante fără acid)

Nr. d/o	Materia primă	UM	Masa bruto p-u 1 kg	Preț mediu ponderat p-u 1 kg de produs, lei (pentru ouă -10 bucăți)	Suma , lei
<i>Pentru aluat</i>					
1	Zahăr	kg	0,961	14,7	14,13
2	Albușuri	Kg/buc	0,365 12 buc	30	36,0

3	Vanilie	kg	0,007	2 487,5	17,41
Gramaj final		g	1 kg		
	Prețul de sinecost, lei				67,54
	Adaos comercial, %				100
	Valoarea adaosului comercial, lei				67,54
	Preț de vânzare p-u 1 kg, lei				135,08

* Prețurile au fost analizate la data de 5.07.2022

Șef producție _____

Contabil _____

Administrator UAP _____

(2) FIȘĂ de CALCUL

Rețeta Nr. _____ Denumirea preparatului **Caise uscate în fărâmituri fragede pandișpan**

Nr. d/o	Materia primă	UM	Masa bruto p-u 1 kg	Preț mediu ponderat p-u 1 kg de produs, lei (pentru ouă -10 bucăți)	Suma , lei
	Pudră de zahăr		0,141	39,86	5,62
	Unt		0,300	183,8	55,14
	Făină		0,360	12,90	4,65
	Caise uscate		0,400	214,75	85,90
	Nuci		0,120	248	29,76
Gramaj final		g	1 kg		
	Prețul de sinecost, lei				181,07
	Adaos comercial, %				100
	Valoarea adaosului comercial, lei				181,07
	Preț de vânzare p-u 1 kg, lei				362,14

* Prețurile au fost analizate la data de 5.07.2022

Șef producție _____

Contabil _____

Administrator UAP _____

Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de bezea, cerințele de calitate.

Înainte de a bate, albușurile și ustensilele trebuie răcite la aproximativ 2 ° C, altfel proteinele nu se vor bate bine, iar produsele din ele vor fi dense. Vasul și telul se spală cu apă fierbinte și apoi se răcesc, pentru că nu ar trebui să aibă urme de grăsime. Albușurile se bat spumă până le crește volumul de aproximativ 6-7 ori. În timpul baterii, se adaugă treptat zahăr (15% din cantitatea prevăzută de rețetă). Se toarnă zahărul rămas înainte de sfârșitul baterii și se amestecă masa până la o consistență omogenă. În bezeaua obținută pot fi adăugate nuci tăiate prăjite, pudră de cacao, etc. Aluatul finit se transferă într-un cornet sau într-o pungă de patiserie cu tub neted, se modelează pe o tava de copt, acoperita în prealabil cu hartie de copt și de coace. În timpul coacerii, produsele cresc foarte mult în volum, pe măsură ce bulele de aer din aluat se extind. Produsele din aluat de bezea/cojile de merengue se coc la o temperatură de 110-130 ° C timp de 30-40 de minute. După răcirea completă, se scot

produsele finite din hârtie cu un cuțit cu lamă flexibilă. Pentru a obține o suprafață frumoasă și strălucitoare, pot fi stropite cu zahăr pudră înainte de coacere.

Procesul tehnologic de preparare a fărâmiturilor, cerințe de calitate.

Fărâmiturile de cofetărie (Streusel) sunt formate din două părți de zahăr, o parte de unt sau margarină, două părți de făină, întotdeauna de cea mai bună calitate. Aceasta este compoziția de bază. Uneori, la *streusel* se adaugă gălbenuș de ou, coaja de citrice, alune sau migdale zdrobite, vanilină sau scorțișoară pentru aromă. Principalul lucru este ca făina să se adauge ultima și să nu se exagereze cu frământarea. Streusel gata preparat este convenabil de depozitat în congelator și de utilizat la necesitate.

	
<p>Mai întâi, se amestecă zahărul, zahărul vanilat, scorțișoara măcinată sau alte arome. Se adaugă apoi untul și se amestecă cu zaharul.</p>	<p>În amestecul obținut se adaugă făină și se freacă cu mâinile până se formează fărâmituri.</p>
	
<p>După ce s-a frecat zahărul cu unt și făină, se face din aluat o bilă. Nu se frământă aluatul mult timp pentru a nu fi tare. Este de preferință ca aluatul să se dea la congelator, apoi se trece rapid printr-o sită cu mâinile reci, ca rezultat, se obține o fărâmitură mai mică și mai precisă..</p>	

Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri, cerințe de calitate.

Produsele din aluat de bezea sunt obținute pe bază de coji merengue, netrampate, asamblate cu diferite creme, glasate sau barotate și decorate îndeosebi cu frișca. Prăjiturile din această grupă, se obțin prin asamblarea cojilor merengue, folosind o cremă, în funcție de sortiment. Deosebirea dintre sortimente se datorește atât cremelor folosite, cât și modului de finisare (glasare sau barotare) și decorurilor caracteristice. Aceste prăjituri pot constitui desertul unui meniu sau pot fi servite între mese. Semipreparatele folosite la obținerea lor sunt: coji merengue, creme pe bază de unt cu fondant, cremă ganaj, baroturi din sâmburi grași, ciocolată cuvertură, frișca bătută. Aceste semipreparate conferă prăjiturilor din coji merengue valori energetice de aproximativ 480 cal la 100 g produs.

Cojile merengue turnate în forme alungite constituie baza acestor prăjituri. Fiind obținute dintr-o compoziție de bezea, deci fără făina, ele constituie importante surse de substanțe proteice de gradul I. Prin prezența zahărului, ele aduc și un aport energetic de 360 calorii la 100 g produs.

Barotul din sâmburi grași (miez de nucă) este utilizat ca adaos în creme, ca element decorativ sau la barotarea marginilor. El este o sursă de lipide (ce conțin acizi grași nesaturați) în miezul de nucă, cât și de glucide — zahărul folosit.

Frișca bătută este folosită îndeosebi ca element decorativ. Ea este o sursă îndeosebi de lipide 32 %, substanțe proteice complete 2,5 %, vitamine liposolubile A, D. Fiind bătută cu zahăr, ea aduce prăjiturilor și un aport substanțial în glucide.

Procesul tehnologic specific prăjiturilor din coji merengue constă din efectuarea operațiilor pregătitoare și operațiile de asamblare, glazurare, barotare, etc.

Operațiile pregătitoare constau în:

- împerecherea cojilor cu aceleași dimensiuni;
- omogenizarea cremelor și încorporarea ingredientelor. Aceasta consta în amestecarea cremelor diferite cu adaosuri (barot de nuci, fructe confiate) în funcție de sortiment;
- tăierea fructelor confiate;
- prepararea ciocolatei cuvertură la temperatura de 38°C, corespunzătoare glasării;
- umplerea cojilor cu cremă; cojile merengue fasonate se umplu cu crema.

Cojile se assemblează printr-o ușoară apăsare între degete și apoi se nivelează marginea lor cu cremă. Glasarea și barotarea se realizează ca și la prăjiturile din coji indiene. Decorarea se realizează cu frișca bătută, fructe confiate sau ciocolată, cuvertură.

Prăjitură Pavlova



Pentru aluatul de bezea:

Pudră de zahăr	150 g
Albuș de ou	90 g
Amidon de porumb	5 g
Suc de lămâie	10 g

Pentru cremă:

Frișcă (30-35 %)	250 ml
Pudră de zahăr	13,3 g

Pentru decor:

Fructe	166,7 g
Mentă	8,3 g

Gramaj final: 10 buc. a câte 65 g.



Albușurile reci se bat cu un mixer până devin pufoase, adăugând treptat zahărul pudră. Masa va începe treptat să se îngroașe din ce în ce mai mult. Se adaugă amidonul de porumb și sucul de lămâie. Se continuă baterea timp de încă 2-3 minute până când apar vârfuri puternice și stabile. Albușurile se transferă într-o pungă de patiserie prevăzută cu un vârf mare (stea închisă). Tava de copt se tapetează cu hârtie de copt și se unge hârtia cu unt. Din punga de patiserie se modelează 6 cuiburi din bezea la distanță unul de celălalt, deoarece în acest proces cuiburile se vor împrăștia puțin în lățime.

Modelare cuiburi : Mai întâi, se face un fund de bezea cu un diametru de aproximativ 8 mm, apoi continuând presarea pungii de patiserie în jurul lui, se formează pereți înalți de 2-3 rânduri. Se pune bezeaua la cuptorul preîncălzit la 130 °C pentru 10 minute. Apoi se reduce temperatura la 90 ° C și se usucă încă 30-40 de minute. Când produsele devin de o nuanță galben deschis, se verifică: ele trebuie să fie uscate deasupra și ușor umede și lipicioase pe partea de jos.

Se lasă cuiburile de bezea timp de 10 minute în cuptorul întredeschis. Apoi se transferă cu grijă pe un platou.

Preparare cremă

Se toarnă frișca rece într-un bol și se bate, crescând treptat viteza și adăugând zahăr pudră până la formarea vârfurilor dense. Crema se transferă într-o pungă prevăzută cu vârf stea. Cuiburile de bezea se umplu

cu cremă cu ajutorul unei pungi de patiserie. Pentru decor, se pot folosi orice fructe sau fructe de pădure după gust, precum și mentă sau melisa.

Ruladă din aluat de bezea



Albușurile se combină cu zaharul și se pun pe o baie de apă. Amestecând constant cu un tel, se încălzește amestecul la 60 °C. Când ouăle sunt încălzite la temperatura dorită și zahărul s-a dizolvat, vasul se scoate din baia de apă și amestecul se bate cu un mixer la viteză medie-mare. Albușul va începe să crească în volum, va deveni mai dens și mai strălucitor. Când bezeaua este aproape gata, se adaugă zahărul pudra și sucul de lamaie și se bate puțin timp pentru a distribui pudra de zahăr și zeama de lămâie peste bezea.



Bezeaua finită se întinde pe o tava de copt acoperită cu hârtie, se nivelează și se presară deasupra fulgi de migdale sau nuci zdrobite. Se coace în cuptorul preîncălzit la 150 °C pentru 25-30 minute. Se scoate prăjitura finită din cuptor, tava se întoarce și se scoate hârtia.



Preparare cremă

Frișca rece, mascarpone, zahărul pudra și extractul de vanilie se combină într-un bol și se bat la viteză mare până devine tare și pufoasă. Crema finită se aplică în strat uniform pe blatul de bezea, lăsând o distanță mică de la margine. Acest lucru este necesar pentru ca în timpul procesului

Pentru aluatul de bezea:

Pudră de zahăr	125 g
Zahăr	1500 g
Albuș de ou	1000 g
Amidon de porumb	25 g
Suc de lămâie	30 g

Pentru cremă:

Frișcă (30-35 %)	750 ml
Pudră de zahăr	250 g
Cașcaval Mascarpone	1250
Extract de vanilie	10 ml

Pentru decor:

Fructe de zmeură	200 g
Fulgi de migdale	50 g

Gramaj final: 50 buc. a câte 100 g.

de rulare, crema să nu iasă pe margini.



Rulada se rulează de-a lungul părții late, se taie în jumătate și se decorează cu fructe.



Crumble cu fructe



Pentru aluat:

Făină	150 g
Zahăr	15 g
Margarină	54 g
Sare	2 g
Unt	81 g
Oțet de mere	30 ml
Apă rece	30 – 60 ml

Pentru fărâmituri:

Fulgi de ovăz	60 g
Făină	60 g
Zahăr brun	100 g
Sare	2 g
Scorțișoară	0,5 g
Cuișoare măcinate	0,5 g
Unt	81 g

Pentru umplură :

Preparare aluat

Se amestecă făina, zahărul și sarea într-un robot de bucătărie. Se adaugă margarina și se combină până la apariția consistenței de fărâmituri grosiere. Se adaugă uleiul și se amestecă până când ingredientele sunt combinate, lăsând bucăți de mărimea unui bob de mazare. Se adaugă oțetul de mere și jumătate din cantitatea de apă rece (cu gheață) ca aluatul să înceapă să se unească în timp ce încă se fărâmă. Se mai adaugă apă dacă este necesar. Aluatul se pune pe folie alimentară și formează o lipie/turtă. Se înfășoară în folie alimentară și se lasă la frigider pentru 1 oră sau peste noapte.

Preparare fărâmituri

Fulgii de ovăz se combină cu făină, zahăr brun, sare, scorțișoară și cuișoare. Se adaugă untul și se amestecă până se formează cocoloașe. Aluatul de fărâmituri se păstrează la frigider până începe asamblarea.

Preparare umplură

Se amestecă fructele de pădure, zahărul granulat, zahărul brun, sucul de lămâie, scorțișoara, cardamomul și sarea. Pe grătarul inferior în cuptor se pune o foaie de copt și se preîncălzește la 220°C. Aluatul se întinde într-un cerc de 30 cm pe o suprafață ușor făinată; se așează într-o formă de plăcintă cu diametrul de 20 cm și se fac tăieturi de-a lungul marginii. A se păstra la frigider până se întărește, cel puțin 20 de minute.

Fructe (coacăză, zmeură, mure)	750 g	Umplutura de fructe de pădure se toarnă în baza aluatului și stratul superior se presară cu fărâmituri. Tarta obținută (crumble) se dă la cuptorul preîncălzit și se coace timp de 20 de minute. Se reduce temperatura la 190°C și se continuă coacerea, până când aluatul se rumenește și umplutura clocotește, 35 până la 40 de minute.
Zahăr	66 g	
Zahăr brun	66 g	
Suc de lămâie	45 g	
Scorțișoară	0,5 g	
Cardamom măcinat	0,5 g	
Sare	0,5 g	
Gramaj final: 1000 g.		

Defectele posibile la prepararea prăjiturilor din aluat de beza și din fărâmituri

Nr.	Defecte	Cauze	Remedieri posibile
1.	Aluatul de beza este prea fluid.	<ul style="list-style-type: none"> • utilizarea ustensilelor insuficient degresate; • separarea incorectă a albușurilor; • adăugarea zahărului farin peste albușuri bătute spumă; • turnarea în cantitate mare la început peste albușurile bătute spumă a zahărului tos, favorizând astfel, presarea compoziției și absorbția rapidă a umidității; • adăugarea unei cantități mai mari de zahăr decât prevede rețeta sau adăugarea acestuia prea repede sau prea târziu, are ca rezultat obținerea unui albuș lipicios, incapabil să mențină prin batere bulele de aer necesare afânării. 	<p>-defectul se poate remedia prin baterea compoziției la cald (40°C), și după ce proteinele s-au coagulat parțial, se continuă baterea la compoziției la rece.</p> <p>-dozarea corectă a materiilor prime.</p>
2.	Prăjiturile de beza nu-și păstrează forma după uscare; lipsite de porozitate.	<ul style="list-style-type: none"> • Aluatul a fost bătut mult mai mult decât este necesar, bulele de aer încorporate devin tot mai mici și în timpul coacerii aerul se elimină brusc, suprafața crapă și produsul se lasă. • Prin baterea albușurilor la cald acestea coagulează, pierd elasticitatea, nu mențin aerul înglobat și nu cresc. 	Respectarea procesului tehnologic
3.	Semifabricate de beza prea sfărâmicioase	<ul style="list-style-type: none"> • Dacă ele s-au obținut din compoziții bătute la cald și baterea compoziției nu a fost făcută până la răcirea completă. 	Respectarea procesului tehnologic
4.	Semifabricate de beza culoare închisă la suprafață și cu mijlocul crud	<ul style="list-style-type: none"> • temperaturi de coacere prea mari în prima fază duc la coagularea rapidă a proteinelor de la suprafață, mijlocul rămânând crud. 	Reglarea corectă a temperaturii cuptorului.

5.	Gusturi și mirosuri străine prea accentuate sau insuficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Dozarea greșită a aromelor; • materii prime și materii auxiliare necorespunzătoare. 	<ul style="list-style-type: none"> -Dozarea corectă a materiilor prime și auxiliare; -Controlul de calitate a materiilor prime și auxiliare folosite
6	La prepararea aluatului de fărâmituri (aluat fraged), frășimea se separă	<ul style="list-style-type: none"> • Grăsimea semisolidă conține multă apă • Cantitatea de ouă sau lichidul folosit este prea mare 	Se încălzește ușor compoziția și se omogenizează intens
7.	Gramajul prăjiturilor este prea mic	<ul style="list-style-type: none"> • Dozare incorectă a materiilor prime 	Corectare prin umplutură sau elemente de decor
8.	Consistența tare și aspră a fărâmiturilor din aluat fraged	<ul style="list-style-type: none"> • Nu s-a respectat rețeta • Făina a fost adăugată prin frământare și nu prin brezare • Coacerea la foc slab 	Se pot numai preveni
9.	Fărâmiturile din aluat fraged au culoarea roșcată, gust și miros neplăcute	<ul style="list-style-type: none"> • Grăsimea a fost rancedă • Afănătorii nu au fost amestecați cu un acid, înainte de folosire 	Se pot preveni

Condițiile și termenii de păstrare a a prăjiturilor din aluat de beza și din fărâmituri

Datorită faptului că semifabricatele de beza și produsele obținute din ele, sunt lipsite de grăsimi, au consistență tare, uscată, sunt casante, trebuie manipulate cu mare atenție în timpul depozitării și transportului. Datorită faptului că sunt higroscopice (absorb umiditatea și mirosurile din mediu) aceste semifabricate și produsele din ele trebuie păstrate în încăperi uscate, bine aerisite, la temperaturi maxime de 18°C.

Pentru prăjiturile obținute din fărâmituri termenul și condițiile de păstrare sunt în mare parte condiționate de alte semipreparate de asamblare, cum ar fi cremele și umpluturile. Astfel, în cazul combinării cu crema de albuș, prăjiturile pot fi păstrate la frigider 72 de ore; prăjiturile cu cremă de unt, în condiții de refrigerare pot fi păstrate 18 ore; fărâmiturile combinate cu cremă de brânză, se pot păstra până la 6 ore la temperatura camerei, iar la frigider (+2 ... + 6 ° C) - până la 18 ore.



Glosar de termeni

Mereng - prăjitură preparată din albuș de ou bătut cu zahăr, coaptă la foc slab, adesea umplută cu cremă (de ciocolată) și acoperită cu frișcă.

Ovalbumin - o proteină din albușurile de ou.

Crema de tartru - o sare de potasiu a acidului tartric, de asemenea, cunoscut sub denumirea științifică de **bitartrat de potasiu** sau de **potasiu idrogenotartrato**. Utilizat singur, servește la stabilizarea și conferirea volumului și consistenței preparatelor culinare în care este utilizat. Combinat cu **bicarbonat de sodiu**, acesta dobândește o putere de dospire excepțională și este o alternativă excelentă la drojdia chimică și **drojdia de bere**, deoarece face ca aluaturile dulci și sărate să fie moi, ușoare și foarte digerabile.



Abrevieri

UI – unitate de măsură

MP – Materie primă

UAP – Unitate de Alimentație Publică



Întrebări de autoevaluare

1. Care sunt caracteristicile aluatului de bezea?
2. Aduceți exemple de prăjituri din aluat de bezea.
3. Care sunt operațiile tehnologice de obținere a aluatului de bezea?
4. Care sunt operațiile tehnologice de obținere fărâmiturilor?
5. Care sunt defectele ce pot surveni pe parcursul preparării prăjiturilor din aluat de bezea și din fărâmituri?

Tema 5. Prepararea prăjiturilor din aluat de migdale



Caracteristica semipreparatului de migdale, sortimentul prăjiturilor din aluat de migdale

Semiafabricatul de migdale are o structură poroasă de culoare maro deschis, cu mici crăpături la suprafață, cu miros și gust caracteristic de migdale. Există două tipuri de migdale: amare și dulci. Pentru aluatul de migdale, se folosesc migdalele dulci.

Aluatul de migdale se prepară în multe feluri, cu făină și fără făină, bătând și fără bătut, cu și fără încălzire. La fabricarea aluatului, acesta este saturat cu aer, ale cărui bule se extind în timpul coacerii și cresc volumul produsului.

Sortimentul articolelor din aluat de migdale include numeroase prăjituri, torturi și biscuiți, unii reprezentanții fiind incluși în tabelul 7.5.1.

Tabelul 7.5.1. Sortimentul prăjiturilor din aluat de migdale

Prăjitură de migdale	Prăjitură de Cracovia	Prăjitură ideal
Biscuiți slavi (печенье славянского)	Biscuiți de migdale	Macarons

Fișa de calcul pentru prepararea prăjiturilor din aluat de migdale.

Fișa de calcul - se întocmește pentru fiecare preparat/articol culinar, se calculează sinecostul preparatului culinar.

- cuprinde informații referitoare la:

- denumirea produsului, numărul rețetei, masa brută în grame, prețul materiei prime pentru 1kg, suma, gramajul, etc.);

Pentru a întocmi fișa de calcul, este necesar ca inițial să se prezinte fișa tehnologică a preparatului.

FIȘA TEHNOLOGICĂ

Fișa tehnologică: *Biscuiți cu migdale*

Nr	Materia primă	UM	Gramaj	Material ilustrativ
1	Făină	kg	0,067	
2	Zahăr farin	kg	0,664	
3	Albușuri	kg	0,266	
		buc	10 buc	
4	Migdale	kg	1,260	
	Masa produsului finit		1000	

Operații pregătitoare.

Ouăle se spală, se dezinfectează și se separă cu mare atenție albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Migdalele se trec printr-o râșniță până se obține o făină grosieră.

Tehnologia preparării

Făina de migdale se amestecă cu zahărul farin și 2/3 din albușuri. Pentru ca zahărul să se dizolve complet se pune la baia de abur și se amestecă continuu. Când zahărul s-a dizolvat complet se adaugă restul albușului și se amestecă minuțios. Se adaugă făina de grâu și se omogenizează. Pe tava tapetată cu hârtie de pergament aluatul se depune cu ajutorul lingurii sau poșului cu dui de forma rotundă. Se coc în cuptorul preîncălzit la temperatura de 150-170°C timp de 20 minute.

După ce se coc prajiturile, fără să se scoată din hârtie, se întorc și se lasă la răcit la temperatura camerei. Se scot de pe hârtie. Dacă se scot greu atunci se umezește pergamentul cu o cârpă umedă și se lasă 1-2 minute, apoi hârtia se îndepărtează cu ușurință. Se lasă să se usuce 2-3 ore la temperatura camerei și pot fi ambalate și servite.

Cerințe față de calitate.

Biscuiți cu formă rotundă, 1 kg conține 220 bucăți, miez cu structură poroasă; culoare cafeniu deschisă; cu mici crăpături la suprafață; miros caracteristic și gust de migdale.

FIȘĂ de CALCUL

Rețeta Nr. _____ Denumirea preparatului **Biscuiți cu migdale**

Nr. d/o	Materia primă	UM	Masa bruto p-u 1 kg	Preț mediu ponderat p-u 1 kg de produs, lei (pentru ouă -10 bucăți)	Suma , lei
1	Făină	kg	0,067	12,90	0,86
2	Zahăr farin	Kg	0,664	39	25,90
3	Albușuri	kg buc	0,266 10 buc	30	30
4	Migdale	kg	1,260	258	325,08
Gramaj final		g	1 kg		
Prețul de sinecost, lei					381,84
Adaos comercial, %					100
Valoarea adaosului comercial, lei					381,84
Preț de vânzare p-u 1 kg, lei					763,68

* Prețurile au fost analizate la data de 5.07.2022

Șef producție _____

Contabil _____

Administrator UAP _____

Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat de migdale, cerințe de calitate.

Biscuiți Savoare



Făină	148,62 g
Zahăr farin	218,56 g
Albușuri	218,56 g
Migdale	131,13 g
Fructe zaharisite	87,42 g
Fulgi de migdale	218,56 g
Vanilie	1,75 g
Acid citric	0,88 g
Umplutură de fructe	98,68 g
Glazură de ciocolată	112,82 g

Gramaj final: 1000 g.

Operații pregătitoare.

Ouăle se spală, se dezinfectează și se separă cu mare atenție albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Migdalele se trec printr-o râșniță până se obține o făină grosieră. Se omogenizează umplutura de fructe cu fructe zaharisite. Se temperează glazura de ciocolată.

Tehnologia preparării

Făina de migdale se amestecă cu zahărul farin și 2/3 din albușuri. Pentru ca zahărul să se dizolve complet se pune la baie de abur și se amestecă continuu. Când zahărul s-a dizolvat complet se adaugă restul albușului și se amestecă minuțios. Se adaugă făina de grâu și se omogenizează. Pe tava tapetată cu hârtie de pergament aluatul se depune cu ajutorul lingurii sau poșului cu dui de forma rotundă. Se coc în cuptorul preîncălzit la temperatura de 150-170°C timp de 20 minute.

După ce se coc prăjiturile, fără să se scoată din hârtie, se întorc și se lasă la răcit la temperatura camerei. Se scot de pe hârtie. Dacă se scot greu atunci se umezește pergamentul cu o cârpă umedă și se lasă 1-2 minute, apoi hârtia se îndepărtează cu ușurință. Se lasă să se usuce 2-3 ore la temperatura camerei. 60 % din biscuiți se lipesc câte 2 cu umplutură de fructe, iar 40 % se glazurează cu ciocolată. La suprafață se presară cu fulgi de migdale.

Cerințe față de calitate.

Biscuiți cu formă rotundă, glazurate cu ciocolată și presărate cu fulgi de migdale, lipide câte doi cu umplutură de fructe. 1 kg conține minim 75 bucăți, miez cu structură poroasă; culoare cafeniu deschisă; miros caracteristic și gust de migdale.

Biscuiți cu nuci



Făină	108,45
Zahăr farin	542,26
Albușuri	216,9
Nuci	361,31

Gramaj final: 1000 g

Operații pregătitoare.

Ouăle se spală, se dezinfectează și se separă cu mare atenție albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Nucile se prăjesc ușor și se trec printr-o râșniță până se obține o făină grosieră.

Tehnologia preparării

Nucile prăjite și mărunțite se amestecă cu făina și 80% de zahăr după rețetă.

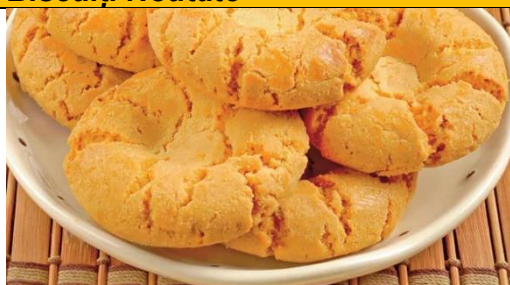
Albușurile se bat până la o spumă tare iar la sfârșitul baterii se adaugă zahărul rămas. În masa obținută se încorporează atent amestecul de nuci, făină și zahăr.

Tava se tapetează cu hârtie de pergament, se depun biscuiți de diferite forme cu ajutorul poșului cu dui. Se coc la temperatura de 150-160°C timp de 50-60 min. Biscuiții copti se lasă 12-14 ore pentru întărirea structurii direct în cuptor. Apoi se eliberează de hârtia de pergament.

Cerințe față de calitate.

Biscuiți de diferite forme, 1 kg conține în jur de 90 bucăți, miez cu structură poroasă; culoare cafeniu deschisă; cu mici crăpături la suprafață; miros caracteristic și gust de nuci.

Biscuiți Noutate



Făină	117,65
Zahăr farin	614,73
Albușuri	215,16
Migdale	245,89
Miere	24,59

Gramaj final: 1000 g.

Operații pregătitoare.

Ouăle se spală, se dezinfectează și se separă cu mare atenție albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Migdalele se trec printr-o râșniță până se obține o făină grosieră.

Tehnologia preparării

Făina de migdale se amestecă cu zahărul farin, mierea și 2/3 din albușuri. Pentru ca zahărul să se dizolve complet se pune la baie de abur și se amestecă continuu. Când zahărul s-a dizolvat complet se adaugă restul albușului și se amestecă minuțios. Se adaugă făina de grâu și se omogenizează. Pe tava tapetată cu hârtie de pergament aluatul se depune cu ajutorul lingurii sau poșului cu dui de forma rotundă sau ovală. Se coc în cuptorul preîncălzit la temperatura de 150-170°C timp de 20 minute.

După ce se coc prajiturile, fără să se scoată din hârtie, se întorc și se lasă la răcit la temperatura camerei. Se scot de pe hârtie. Dacă se scot greu atunci se umezește pergamentul cu o cârpă umedă

	<p>și se lasă 1-2 minute, apoi hârtia se îndepărtează cu ușurință. Se lasă să se usuce 2-3 ore la temperatura camerei și pot fi ambalate și servite.</p> <p>Cerințe față de calitate. Biscuiți cu formă rotundă sau ovală, 1 kg conține 140 bucăți, miez cu structură poroasă; culoare cafeniu deschisă; cu mici crăpături la suprafață; miros caracteristic, gust de miere și migdale.</p>
--	--

Defectele posibile la prepararea prăjiturilor din aluat de migdale

Nr.	Defecte	Cauze	Remedieri posibile
1.	Gusturi și mirosuri străine prea accentuate sau insuficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Dozarea greșită a aromelor; • materii prime și materii auxiliare necorespunzătoare. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dozarea corectă a materiilor prime și auxiliare; • Controlul de calitate a materiilor prime și auxiliare folosite
2.	Semifabricatul cu migdale crește rău, suprafața neluciasă.	<ul style="list-style-type: none"> • Aluat foarte tare; s-a adăugat prea multă făină; • S-a adăugat mai puțin zahăr decât prevede rețeta; 	<ul style="list-style-type: none"> • Respectarea rețetei.
3.	Semifabricatul cu migdale nu are contururi bine delimitate.	<ul style="list-style-type: none"> • Aluatul este prea lichid; • S-a depășit norma de zahăr 	<ul style="list-style-type: none"> • Respectarea rețetei.
4.	Suprafața semifabricatului cu migdale este întunecată la culoare cu crăpături adânci și miezul crud.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura înaltă de coacere 	<ul style="list-style-type: none"> • Reglarea corectă a temperaturii cuptorului.
5.	Semipreparatul cu migdale este uscat și aspru	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura joasă de coacere 	<ul style="list-style-type: none"> • Reglarea corectă a temperaturii cuptorului.

Condițiile și termenii de păstrare a a prăjiturilor din aluat de migdale.

Ca și în cazul semipreparatului de bezea, aluatul de migdale este lipsit de grăsimi, prăjiturile au consistență tare, uscată, sunt casante, trebuie manipulate cu mare atenție în timpul depozitării și transportului. Datorită faptului că sunt higroscopice (absorb umiditatea și mirosurile din mediu) aceste semifabricate și produsele din ele trebuie păstrate în încăperi uscate, bine aerisite, la temperaturi maxime de 18°C.



Glosar de termeni

Higroscopic – produs care are capacitatea de a absorbi umiditatea din aer.

Casant - Care se sparge sau se sfărâmă ușor; fragil, casabil.



Abrevieri

UI – unitate de măsură

MP – Materie primă

UAP – Unitate de Alimentație Publică



Întrebări de autoevaluare

1. Care sunt caracteristicile aluatului de migdale?
2. Aduceți exemple de prăjituri din aluat de migdale.
3. Care sunt defectele ce pot surveni pe parcursul preparării prăjiturilor din aluat migdale?

Bibliografie

1. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014.
2. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочки, Москва „Хлебпродинформ“ 2000
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» Академия 2007
4. Buteikis N., Jucov A., Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău, 1992.
5. Enache Claudia Cornelia, Suport de curs patiser, COD NC. 7412.1.4, 2014.
6. Mănăilescu A., Nicolau E., Cămpian D., Pantu G., Constantinescu M., Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003
7. Cauvain, S. and Young, L. Baking Problems Solved, 2001. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. pp 280.
8. Jones, B., and Robuchon, J.. “Puff Pastry.” New Concise Larousse Gastronomique: the Culinary Classic, Revised and Updated Edition, Hamlyn, 2007, pp. 937.
9. Suas, M. “Viennoiserie” Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach, first printing, Delmar, Cengage Learning, 2009, pp. 331–346.
10. Suas, M. “Advanced Dough Technology and Dough Conditioners” Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach, first printing, Delmar, Cengage Learning, 2009, pp.127–160.5.
11. Gisslen, W. “Pastry Basics” Professional Baking, 7th edition, John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2017, pp. 315–351.
- 12.
13. <https://www.5-nt.ru/kulinariya/izdeliya-iz-testa/izdeliya-iz-pesochnogo-testa?date=1652135170781>
14. https://kulinaria1955.ru/izdelia_iz_testa/kulinarnye_hlebobulochnye_konditerskie/izdelia_iz_pesochnogo_testa/
15. <https://sp2chisinau.md/wp-content/uploads/2021/05/cofetar-patiser.pdf>