



ALCĂTUITORI

EUGENIA COVALIOV

CORALIA BABCENCO

Prepararea torturilor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică

Support didactic pentru viitori cofetari

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

Modulul 8. Prepararea torturilor din aluat nedospit afânat prin metoda chimică

Studiind această temă vei fi capabil să:

- Clasifici și caracterizezi sortimentul torturilor în funcție de semipreparatul copt.
- Caracterizezi sortimentul torturilor din semipreparat făramicios.
- Identifici materia primă specifică pentru prepararea torturilor din semipreparat din aluat făramicios.
- Descrii procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat făramicios. Cerințe de calitate.
- Descrii procesul tehnologic de preparare a torturilor din semipreparat făramicios. Tehnici de ornare a torturilor. Cerințe de calitate.
- Întocmești fișa de calcul pentru prepararea torturilor din semipreparat din aluat făramicios.
- Specifici normele igienico-sanitare la prepararea torturilor din semipreparat făramicios.
- Identifici defectele posibile la prepararea torturilor din semipreparat făramicios și să aplici măsuri de prevenire.
- Identifici elementele de identificare/marcaj aplicate pe ambalajul pentru torturi.
- Specifici condițiile și termenii de păstrare a torturilor din semipreparat făramicios.
- Clasifici și caracterizezi sortimentul torturilor din aluat de turte dulci.
- Identifici materia primă specifică pentru prepararea torturilor din semipreparat din aluat de turte dulci.
- Întocmești fișa de calcul pentru prepararea torturilor din semipreparat din aluat de turte dulci.
- Descrii procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de turte dulci. Cerințe de calitate.
- Descrii procesul tehnologic de preparare a torturilor din aluat de turte dulci. Tehnici de ornare a torturilor. Cerințe de calitate.
- Specifici normele igienico-sanitare la prepararea torturilor din aluat de turte dulci.
- Identifici defectele posibile la prepararea torturilor din aluat de turte dulci. Măsuri de prevenire.
- Specifici condițiile și termenii de păstrare a torturilor din aluat de turte dulci.



Introducere. *Torturile*

Conform DEX al limbii române un tort este o prăjitură (de obicei de formă cilindrică) făcută din mai multe straturi de aluat, având între ele straturi de cremă, de dulceață etc., acoperită cu o glazură sau cremă, ornamentată etc.

În cele mai vechi forme ale lor, torturile erau modificări ale pâinii, astăzi torturile acoperă o gamă largă de preparate care pot fi simple sau complexe și care împărtășesc caracteristici comune cu deserturi precum produse de patiserie, bezele, creme și plăcinte.

Cele mai comune ingrediente includ făina, zahărul, ouăle, grăsimile (cum ar fi untul, uleiul sau margarina), un lichid și un afănător, cum ar fi bicarbonatul de sodiu sau praful de copt. Ingredientele suplimentare comune includ fructe uscate, confiate sau proaspete, nuci, cacao și extracte precum vanilia, ș.a. Torturile pot fi, de asemenea, umplute cu conserve de fructe, nuci sau sosuri de desert (cum ar fi cremă, jeleu, fructe fierte, frișcă sau siropuri), combinate cu cremă de unt sau alte glazuri și decorate cu marțipan, fructe confiate etc.

Tortul este adesea servit ca fel de mâncare de sărbătoare la ocazii ceremoniale, cum ar fi nunți, aniversari și zile de naștere. Există nenumărate rețete de torturi; unele sunt asemănătoare pâinii, altele sunt bogate și complexe, iar multe sunt vechi de secole.

TEMA 1. Prepararea torturilor din aluat fărâmicios



Caracteristica și sortimentul torturilor

Torturile sunt un grup mare de produse de cofetărie din făină, a căror pondere în grupul produselor de cofetărie este de peste 60%. Se caracterizează printr-o valoare energetică înaltă datorită conținutului ridicat de unt, zahăr, ouă, proprietăți gustative deosebite, frumos decorate. Torturile sunt coapte sub formă de straturi, care sunt stratificate cu cremă, umplutură de fructe, marșipan sau ciocolată. Forma torturilor poate fi pătrată, dreptunghiulară, rotundă, ovală, precum și sub formă de floare, romb, semilună.


În funcție de metoda de afânare a aluatului torturile se clasifică în torturi din aluat afânat prin metoda chimică (cu utilizarea prafului de copt, bicarbonatului de sodiu, etc.) și torturi din aluat afânat prin metoda mecanică.

În funcție de tipul de semifabricat, torturile se împart în următoarele grupe:

- torturi din pandișpan;
- torturi din aluat fărâmicios;
- torturi din aluat fărâmicios din miere;
- torturi din foietaj;
- torturi din compoziții zaharoase;
- torturi din aluat din migdale și nuci,
- torturi din aluat opărit.
- torturi din semipreparat din fărâmituri,
- torturi combinate;

În funcție de complexitatea preparării, torturile se clasifică în torturi produse în masă și torturi individualizate/personalizate. Pentru torturile produse în masă (cantități industriale) se produc cu masa de 250, 500, 1000 și 1500 g. Toleranțele admisibile pentru devierea masei sunt: pentru 250 g $\pm 4\%$, 500 g $\pm 2,5\%$, 1000 g $\pm 1,5\%$.

Torturi din aluat fărâmicio s	 Tort «Абрикотин»	 Tort Căderea frunzelor /«Листопад»	 Tort Leningrad «Ленинградский»
	 Tort Lăcrimioare/ «Ландыш»	 Cheesecake	 Tort Peșt «Пешт»

<p>Torturi din aluat de turte dulci</p>	 <p>Tort cu miere «Медовик»</p>	 <p>Tort cifră ”</p>	 <p>Tort din aluat de turte dulci cu cremă de unt cu lămâie</p>
<p>Torturi din pandișpan</p>	 <p>Tort Poveste</p>	 <p>Tort Praga</p>	 <p>Tort cu nuci</p>
<p>Torturii din aluat foietaj</p>	 <p>Tort Miile feuilles</p>	 <p>Tort Kolizei</p>	 <p>Tort Napoleon</p>
<p>Torturi din aluat de bezea</p>	 <p>Tort Egiptean</p>	 <p>Tort Kiev</p>	 <p>Tort Zbor</p>
<p>Torturi combinate</p>	 <p>Tort Piersici «Персиковый» (pandișpan + fărâmicios)</p>	 <p>Tort Ghiocel (pandișpan+bezea)</p>	

În structura torturilor semipreparatele componente (*blaturi sau foi, creme, siropuri și elemente pentru decor*) au mai multe roluri, printre care:

- formarea valorii energetice în procent ridicat (350-650 cal/kg);
- combinarea în procente diferite a proteinelor, vitaminelor și sărurilor minerale;
- asigurarea valorii estetice, care le deosebește de restul preparatelor de cofetărie;
- prin decorul lor și modul de finisare, exprimă evenimentul sărbătorit de consumator;
- conferă meselor o nota festivă, sarbătoreasca, un motiv pentru care nu sunt niciodată incluse în cadrul meniurilor simple, obișnuite.

Caracteristica torturilor din semipreparat fărâmicios

Torturile din aluat fărâmicios sunt preparate din foi din semipreparat fărâmicios copt lipite împreună cu umplutură de fructe sau cremă. Torturile din aluat fărâmicios se decorează cu creme, fructe sau glazură. Această grupă include torturile cu creme, cu fructe și glazurate, având formă rotundă, pătrată sau dreptunghiulară. Din gastronomia națională, din categoria acestor articole face parte tortul **Cușma lui Guguță**.

Materia primă specifică pentru prepararea torturilor din semipreparat fărâmicios

Caracteristica semifabricatului fărâmicios se bazează pe o structură sfărâmicioasă, care se realizează datorită unei cantități mari de zahăr, grăsimi și ouă, a unei anumite calități a făinii și respectării procesului tehnologic. La prepararea unui semifabricat fărâmicios nu se folosește apa pentru frământarea aluatului.







Figura 8.1.1. Materia primă specifică pentru prepararea semifabricatului fărâmicios

Pentru obținerea torturilor, foile sau blaturile din semipreparat fărâmicios se combină cu diverse semifabricate, de exemplu: creme, smântână, gemuri, etc. Materia primă necesară pentru prepararea acestora este reprezentată de grăsimi (unt, margarină), produse lactate (lapte, smântână, cremă de brânză, etc.), zahăr, materii prime auxiliare (cacao, coloranți, gelifianți, aromatizatori, etc.)

Tabelul 8.1.1. Caracteristica materiilor prime pentru prepararea torturilor din semipreparat fărâmicios

Materia primă	Caracteristica și prelucrarea primară
Materia primă de bază	
Făină	Făina - este un produs sub formă de pulbere obținut prin măcinarea boabelor de cereale panificabile. Compoziția chimică a făinii diferă în funcție de gradul de extracție. Făină de calitate bună este cu maturare de cel puțin 15 zile, cu miros plăcut specific făinii sănătoase, fără miros de mușgai sau alt miros străin. Gustul ei trebuie să fie dulceag, fără gust amar, acru. Umiditatea făinii nu trebuie să depășească 14,5 %. Făina se depozitează în spații uscate bine aerisite și laminate. Înainte de a fi folosită făina se cernă pentru eliminarea impurităților și aerisirea acesteia. Temperatura optimă de lucru a făinii este de 25 – 28 °C. Pentru aluatul fărâmicios făina se alege cu o cantitate mică de gluten. Dacă se folosește făină cu o cantitate mare de gluten, atunci semifabricatul copt va fi dens și va pierde din frăgezime. Înainte de utilizare, făina este cernută, în timp ce impuritățile străine sunt îndepărtate, îmbogățind-o astfel cu oxigen, ceea ce contribuie la o

	<p>creștere mai bună a aluatului. Unele rețete folosesc o făină specială care se găsește în comerț (făină pentru torturi = engl. <i>cake flour</i>) care diferă de făina obișnuită prin conținutul scăzut de proteine; ca urmare, tortul este moale și fraged. În loc de o astfel de făină, la cea obișnuită se poate adăuga amidon (până la 25% din greutate).</p>
<p>Unt</p> 	<p><i>Untul</i> se prepară prin baterea smântânii pasteurizate, având un aspect omogen de culoare alb-gălbuie, cu miros și gust plăcut, aromat de unt proaspăt. Se folosește mai ales la prepararea cremelor și aluatului sfaramicios. În cazul aluatului fărâmicios, untul fiind gras, nu permite făinii să se lipească. Cu cât untul este mai de calitate și mai gras, cu atât produsele de patiserie vor fi mai fragede și mai gustoase. Untul în unele rețete este înlocuit cu grăsime de cofetărie (în literatura de specialitate pentru termenul grăsime de cofetărie se utilizează termenul engl. <i>shortening</i>, astfel de grăsimi au în compoziția lor 100% grăsimi).</p>
<p>Zahăr</p> 	<p>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. Zahărul se livrează în saci și se păstrează în încăperi uscate, curate, bine aerisite.</p> <p><u><i>Indicii calității.</i></u> Zahărul tos va fi sub forma de cristale uscate, de culoare albă - lucioase, lipicioase, fără aglomerări, iar zahărul pudră - pulbere fină de culoare albă, uscată, lipicioasă. Gustul zahărului va fi dulce, fără miros și gust străin.</p> <p>Deoarece aluatul fărâmicios trebuie gătit rapid pentru ca untul să nu aibă timp să se topească, cel mai bine este ca zahărul să fie înlocuit cu zahăr pudră. O altă opțiune este să se amestece cu ouăle (când acestea figurează în rețetă) până când cristalele sunt complet dizolvate.</p>
<p>Sarea</p> 	<p>Sarea de bucătărie îmbunătățește proprietățile gustative ale produselor de cofetărie, iar rolul ei constă tocmai în scopul pur gustativ. Totodată, sarea influențează activ și procesele biochimice, coloidale și microbiologice care au loc în aluat. Se livrează în saci de hârtie dublă sau în pachete. Se păstrează la o umiditate relativă de 75%. Înainte de folosire se cerne. Sarea sub formă de cristale se dizolvă preventiv și se filtrează printr-o sită cu pori de 0,5 mm.</p>
<p>Smântână</p> 	<p>Smântâna reprezintă un produs lactat cu conținut mărit de grăsime, fabricat din lapte de vacă și de bivoliță. Smântâna are o compoziție asemănătoare cu a laptelui, având un conținut mai mare de grăsime, care variază în limite destul de largi, între 20 și 70%, în mod obișnuit fiind cuprins între 20 – 40 %.</p> <p><i>Aspectul și consistența</i> smântânii poate fi fluidă sau vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice.</p> <p><i>Culoarea</i> trebuie să fie albă sau cu nuanță alb gălbuie uniformă.</p> <p><i>Gustul și mirosul</i> trebuie să fie dulceag, cu aromă specifică la smântâna dulce (frișcă) și plăcut aromat, slab acrișor la smântâna fermentată, fără miros și gust străin.</p>
<p>Lapte</p>	<p>Laptele este un lichid de culoare alb - gălbuie secretat de glanda mamară a mamiferelor. Laptele trebuie să fie omogen după aspect și culoare, opac și fără corpuri străine vizibile în suspensie. Culoarea albă cu o ușoară nuanță gălbuie. Gustul trebuie să fie plăcut, dulceag, caracteristic laptelui proaspăt.</p>

	<p>Laptele normal, proaspăt are un miros slab caracteristic. Acesta trebuie să aibă o consistență fluidă. Consistența laptelui se apreciază prin transvazarea laptelui dintr-un vas în altul.</p>
<p>Ouă</p> 	<p>În domeniul alimentar, denumirea simplă de "ouă" este atribuită ouălor provenite de la găini, deoarece acestea se produc, se comercializează și se consumă în cele mai mari cantități. Oul de găină are, în general, o greutate cuprinsă între 36-70g cu o greutate medie de 57g. Oul este format din trei părți anatomice principale: coajă, albuș și gălbenuș. Proportia celor trei părți diferă în funcție de specie, rasă, mod de furajare; coaja deține 10-12%, albușul 56-60% iar gălbenușul 29-30% din masa totală. Ouăle proaspete au coaja întregă, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili, iar cuticula intactă și fără neregularități. Ouăle vechi sau alterate prezintă coaja lucioasă, unsuroasă, pătată și cu porii măriți.</p> <p>Înainte de a fi încorporate în aluat ouăle sunt supuse operației de spălare în 4 cuve:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ouăle se spală în apă curgătoare; 2. Se prelucrează cu soluție caldă de 1 – 2 % de sodă calcinată; 3. Se dezinfectează în soluție de 0,5 % de cloramină sau în soluție de 0,2 % de clorură de var; 4. Se clătește cu apă curgătoare numai puțin de 5 minute cu colectarea lor ulterioară într-un recipient curat marcat. <p><u>Indicii calității.</u> Sa fie greutate normală, proaspete, sa aibă coajă curată, mată, netedă, cu pori vizibili, gălbenușul sa fie acoperit de membrana, formă sferică, delimitat de gălbenuș, fără pete și miros străin.</p>
<p>Materia primă auxiliară</p>	
<p>Adăugând diverse ingrediente, cum ar fi vanilie, cacao, coajă de lămâie, diverse nuci, fructe uscate, picături de ciocolată, ghimbir măcinat, scorțișoară, se obține un nou gust și aromă rafinată.</p>	
 <p>Vanilina</p>	<p>Vanilina - produs sintetic sub formă de praf alb cristalin cu aromă foarte puternică, de aceea în aluat se pune în cantități foarte mici. Pentru a asigura dozajul corect se va folosi soluția de vanilină sau pudra de vanilie. Soluția de vanilină se prepară prin dizolvarea a 10 g de vanilină în 200 g de apă fierbinte (80 °C) sau în alcool rectificat de 96° în proporție de 2:1. Pentru prepararea pudrei de vanilină (1000 g) vanilina (40 g) se amestecă cu alcool etilic (40%), amestecul se încălzește pînă la dizolvarea vanilinei. După aceasta soluția se amestecă cu 1000 g de zahăr pudră, se usucă și se cerne. Conținutul de vanilină în produsele de patiserie nu trebuie să fie mai mare de 0,6 %.</p>
 <p>Cacao</p>	<p>Cacao se prezintă sub forma de pulbere foarte fină, de culoare brun acaju, miros specific cu solubilitate parțială în apa caldă. Se folosește în patiserie-cofetărie, pentru colorarea și aromatizarea majorității semipreparatelor sau a unor produse finite.</p> <p>Depozitarea se face în încăperi uscate, bine aerisite, la o temperatură de maxim 18 °C și umiditate relativă de 65 %.</p>

 <p>Ciocolata</p>	<p>Ciocolata - utilizată face parte din grupa ciocolatei masive (bloc, menaj, cuvertură și fondant) și servește ca adaos pentru îmbunătățirea culorii, gustului și a valorii nutritive.</p>
 <p>Nucile</p>	<p>Datorită proprietăților gustative și proprietăților nutritive se folosesc la prepararea umpluturilor și ca în calitate de barot. Nucile se păstrează la temperatura de 0 – 4 °C, umiditatea relativă aerului de până la 75 %.</p>
 <p>Esențele</p>	<p>Prezintă amestecuri de substanțe odorante naturale și sintetice în apă sau alcool. Au o aromă puternică. La întreprinderile de cofetărie se folosesc esențe de vanilie, de lămâie, de portocale, de amigdale, de mentă etc. Se păstrează în vase de sticlă cu dopuri rodate, în coșuri și lăzi cu rumeguș, în încăperi întunecate și reci. Dacă se folosește esență mai concentrată, norma se micșorează de 2 sau de 4 ori. Nu se admite înlocuirea esenței indicate în receptura cu alta. Esențele se adaugă în creme, aluat și siropuri numai în stare rece, deoarece la încălzire esențele își schimbă aroma siropuri numai în stare rece, deoarece la încălzire esențele își schimbă aroma.</p>
 <p>Afânători chimici</p>	<p>Pentru afânarea produselor se folosește praf de copt care se amestecă cu făina sau bicarbonatul de amoniu și bicarbonatul de sodiu care se dizolvă ce produc reacții de descompunere cu degajare de CO₂ și NH₃ care afâneaza aluatul.</p>
 <p>Fructele și pomușoarele</p>	<p>Fructele și pomușoarele - au numeroase beneficii pentru sănătate. O dietă bogată în fructe ca parte a unui stil de viață sănătos este începutul unei schimbări în bine. Fructele sunt în sine niște alimente-minune, conțin mulți nutrienți și puține calorii. Consumul de fructe poate reduce riscul bolilor de inima și protejează organismul în fața dezvoltării unor forme de cancer. Fructele vin la pachet cu numeroși nutrienți.</p>

Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de fărâmicios, cerințele de calitate

Aluatul fraged reprezintă un amestec compact, dens de alimente, care după coacere devine fraged, sfărâmicios. Aspectul sfărâmicios, prezentat de acest aluat, îl deosebește de alte aluaturi preparate în patiserie. Aluatul fraged este un aluat ușor nisipos, fără umiditate mare.

În continuare sunt caracterizate etapele de preparare ale acestui aluat (conform schemei tehnologice din figura 8.1.2).

Dozarea

Dozarea materiilor prime se face conform rețetei de fabricație și pentru reușita aluatului trebuie să se respecte pașii prevăzuți în rețetă, iar cântărirea se face folosind cântare cu cadran sau diferite balanțe, iar pentru lichide se folosesc vase gradate.

Prepararea aluatului

Frământarea aluatului se poate realiza mecanic sau manual. Cele mai multe rețete indică raportul materiei prime de bază fiind compus din: 1 parte de zahăr, 2 părți de grăsime, 3 părți de făină. De asemenea aluatul mai poate conține 1 – 4 gălbenușuri, vanilie, coajă de lamâie. Operația de brezare este amestecarea lentă și de scurtă durată a făinii cu restul materiilor prime. Pentru realizarea brezării se freacă untul cu zahărul până la omogenizare, se adaugă melanjul (sau ouăle/gălbenușurile) în care se dizolvă bicarboatul de sodiu și de amoniu, laptele în care se dizolvă sarea se bate până o masă puhavă. Se adaugă făina treptat și se frământă. Operația nu trebuie să depășească – 2 minute. Frământarea îndelungată poate duce la obținerea unui aluat neplastic, produsele se obțin tari și nu sunt fărâmicioase. Se lasă să se răcească la $t = 4 - 6 \text{ }^{\circ}\text{C}$, cel puțin 30 min.

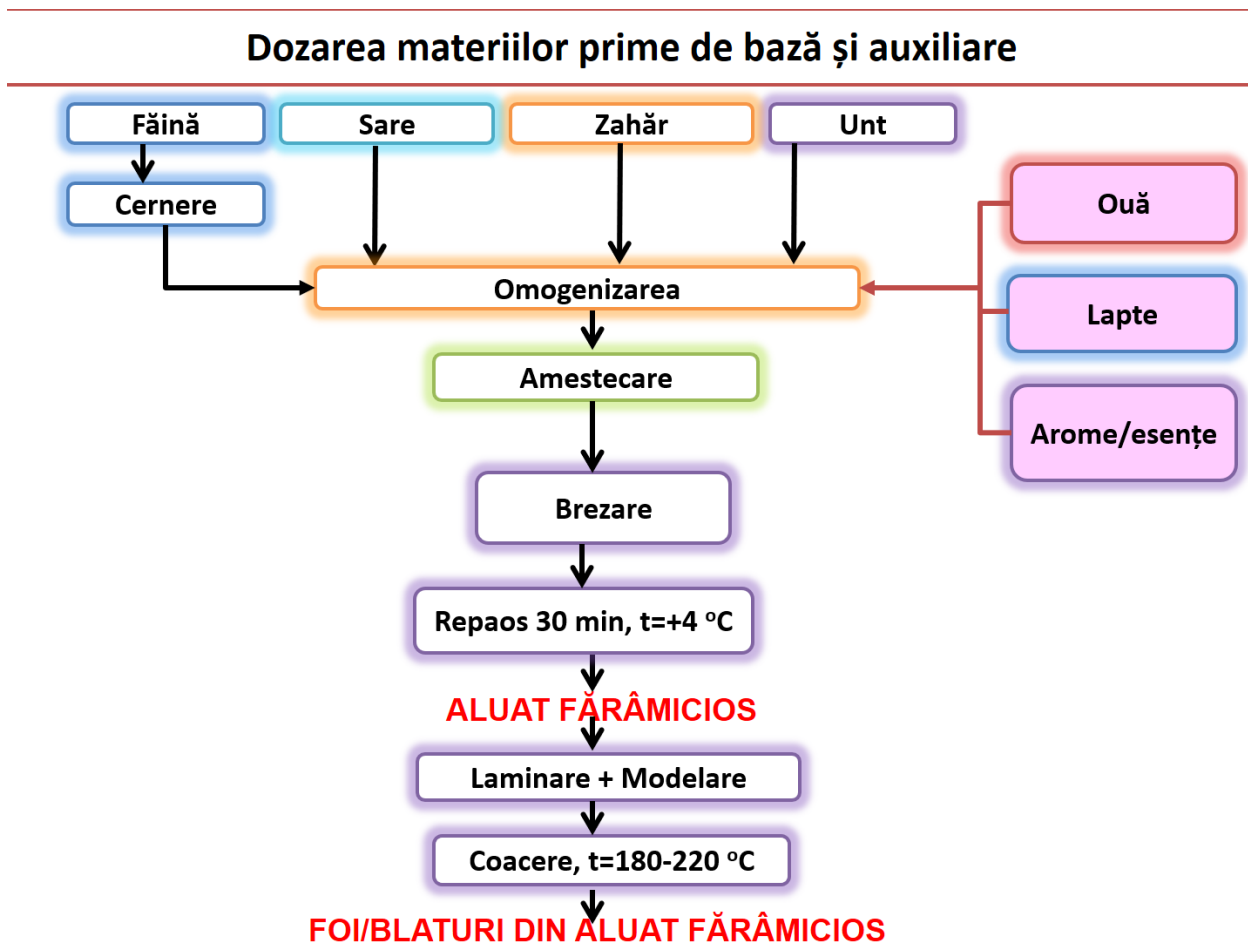


Figura 8.1.2. Schema tehnologică de preparare a semipreparatului fraged

Durata de frământare a aluatului depinde de calitatea făinii, de procedeul tehnologic adoptat și de tipul utilajului de frământare care se folosește. Alaturile preparate din făinuri de calitate bună se frământă timp mai îndelungat decât făinurile slabe datorită glutenului în cantitate mai mare și cu proprietăți elastice mai bune, care necesită o frământare mai intensă. Durata frământării depinde și de intensitatea procesului, astfel efectuarea unei frământări rapide și ultrarapide servește la îmbunătățirea calității aluatului la desfășurarea mai operativă a procesului tehnologic.

Laminarea aluatului

Masa se pudrează cu făină pentru prevenirea lipirii. În prima parte a laminării se obține compactizarea aluatului și uniformizarea dimensiunilor secțiunii. Prin laminare se îmbunătățește calitatea glutenului, obținându-se în același timp și o repartizare uniformă bulelor de aer din masa de aluat, ceea ce face ca porii să fie fini iar produsele fragede.

Se laminează în foi cu grosime de 8 mm.

Modelarea aluatului

La etapa de modelare diferența de temperaturi între aluat și mediu ambient nu să trebuie fie prea mare deoarece aluatul își poate pierde frăgezimea. Din foile laminate, prin decupare sau taiere se modelează forma dorită.

Pregătirea tăvilor

Tăvile se curăță și se ung cu ulei pentru a nu se prinde aluatul de fundul tăvii.

Așezarea în tăvi

După modelarea aluatului se întinde sub formă de foaie și se așează în tăvi.

Coacerea aluatului

Se realizează în cuptoare a căror temperatură să fie între 180-220 °C iar timpul de coacere până la maxim 35 minute.

Procesul tehnologic de preparare a torturilor din aluat fărâmicios

Procedeul tehnologic general de preparare a torturilor

Procesul tehnologic general de preparare a torturilor este redat în schema de mai jos.

Uniformizarea semipreparatelor de bază. Înainte de utilizare, blaturile sunt scoase din cercurile (de pe tava) în care au fost coapte. Se îndepărtează hârtia de la blatul, se curăță eventualele părți arse, se înlătură denivelările și partea lucioasă de la suprafață. Foile sunt presate cu același cerc pentru a fi aduse la aceeași dimensiune și se aleg foile perfect netede pentru părțile exterioare.

Tramparea se face în paralel cu procesul de umplere. Siropul trebuie să prezinte aceeași culoare și aroma cu crema. Tramparea se face cu scopul de a imprima foilor de blat o umiditate corespunzătoare, crescând, în același timp, și rapiditatea torturilor. Prin trampare se asigură o aderență mai mare a stratului de cremă, se îmbunătățește gustul și se completează valoarea energetică a tortului cu glucide sub formă de zaharoză.

Umplerea torturilor se realizează cu creme specifice fiecărui sortiment, și în paralel cu tramparea, astfel:

- ✓ se așază stratul de cremă pe suprafața foii de semipreparat fărâmicios copt, în aceeași grosime cu aceasta. Se presează diferite adaosuri (nuci, stafide, fructe, confiate sau din compot);
- ✓ peste statul de cremă se aplică al doilea blat (foaie). Se presează ușor și se întinde al doilea strat de cremă și adaosurile corespunzătoare, operația se repetă de câte ori este necesar;
- ✓ Ultima foaie de asemenea se trampează și se unge cu cremă, se presează blatul umplut cu ajutorul unei planșete, pentru a avea grosime uniformă;
- ✓ surplusul de cremă existent pe marginea foilor se îndepărtează cu lama cuțitului, acoperind cu atenție toate golurile;
- ✓ se șterge surplusul de sirop de pe planșetă și se introduce tortul umplut la rece, pentru solidificarea cremei.

Răcirea torturilor se realizează în camere frigorifice, la temperatura de 0...4°C. Răcirea se face cu scopul de a favoriza solidificarea rapidă a cremei, fixarea semipreparatelor, pregătindu-le în vederea glasării, barotării și finisării. Durata de răcire este influențată de natura cremei, a glazurii și sortimentul tortului executat. Pentru a se putea realiza o finisare normală, care să asigure tortului un aspect plăcut, prelucrarea torturilor se realizează de la o zi la alta.

Glasarea urmărește acoperirea totală sau parțială (numai suprafața) torturilor cu ciocolată cuvertură, fondant sau zahăr caramel, în funcție de sortimentul de tort.

Pentru glasarea torturilor cu ciocolată cuvertură se procedează astfel:

- după solidificarea cremei tortul se întoarce cu baza în sus, întrucât aceasta este mai netedă și porii de dimensiuni mici;
- se întinde la suprafață un strat foarte subțire de ciocolată cuvertura, atât cât să acopere porii de la suprafața foilor, având grijă ca ciocolata să nu se scurgă și pe înălțimea tortului;
- se toarnă din nou ciocolată, dar într-o cantitate mai mare, pentru a putea acoperi complet și înălțimea tortului, dacă glasarea este completă. După acoperirea completă a tortului cu ciocolată cuvertura se nivelează suprafața trecând cu lama cuțitului de la un capăt la altul al tortului, pentru a evita apariția denivelărilor. Se ridică tortul de pe masă, ajutându-ne de lama cuțitului, cu care șterge spre interiorul bazei surplusul de glazură.

Se așează imediat pe carton cu dantelă.

Glasarea torturilor cu fondant este mai dificilă, întrucât glazura din fondant, se prelucrează în stare fierbinte (40 °C) și în contact suprafața rece a tortului se întărește foarte repede. Pentru oglasare corespunzătoare care să asigure luciul glazurii și suprafața netedă a tortului procedăm astfel :

- se unge partea tortului care urmează să fie glasată cu gem de fructe sau gelee, cu scopul de a acoperi porii blatului sau foii, ceea ce favorizează și aderența fondantului la suprafața blatului și menținerea luciului caracteristic fondantului ;



- se așează tortul pe gratar de sirmă și se toarnă fondantul încălzit pînă la 40 °C, colorat și aromatizat corespunzător sortimentului de tort. Glazura de fondant se toarnă în exces, pentru a se scurge singură pe lățimea tortului, fără să fie nevoie să se întindă cu lama cuțitului, întrucît, printre care glazura își pierde luciul ;

- se ridică cu atenție de pe gratar, pentru a nu produce crapături, și se așează pe cartonașul cu dantelă.

Barotarea se aplică la torturile îmbracate în crema sau glasate numai la suprafața. Peste stratul de crema cu care a fost acoperit tortul se aplică barotul, de regulă, numai părțile laterale. Se ridică de pe masă cu ajutorul cuțitului și se așează pe cartonașul dantelat în vederea decorării.



Decorarea are un rol esențial în procesul de finalizare a torturilor. Decorul este aplicat pe suprafața torturilor, în funcție de natura și destinația lui.

În unele situații torturile sunt decorate și pe părțile laterale cu filigran de ciocolată, biscuiți langues de chat, nuci, etc.

Prezentarea torturilor se face în vitrina frigorifică, pe rafturi separate pe restul preparatelor de cofetărie. În cazul torturilor supraetajate, prezentarea se face pe suporturi speciale montate în straturi suprapuse. Torturile cu destinație deosebită (nuntă, aniversarea vârstei) se aduc la masa consumatorilor pe ghiridon, având alături spirțiere aprinse, întrucît în salon se face semiîntuneric.

Servirea. Pentru servirea torturilor, porționarea se începe cu ultimul etaj. Dacă fiecare etaj este așezat pe un suport, porționarea se face pe suportul respectiv și fiecare porție este apoi trecută în farfuria consumatorului. Dacă etajele tortului nu sunt separate prin suport, se ridică primul etaj cu atenție, pentru a nu deteriora decorul, introducând pe sub baza

acestui lama cuțitului special de cofetărie și așezând tortul separat unde se porționează și se servește ca desert, fiind ultimul preparat din meniu.

Ambalarea torturilor este realizată de către vânzătorul cofetar, în cazul comenzilor de torturi pentru acasă, procedând astfel:

➤ torturile sunt așezate pe suportul din carton cu dantelă în interiorul unor cutii speciale pentru torturi. Cutia este apoi acoperită complet la exterior cu hârtie, pe suprafața căreia este, de obicei, imprimat antetul unității. Cutia este legată pe toate părțile cu fundă care se termină la exterior cu o împletitură ce are mai multe falduri;

➤ în cazul în care nu sunt confecționate cutii speciale, în jurul tortului se aplică, la o distanță de 2-4 cm deasupra dantelei, fâșii de carton ce depășesc puțin înălțimea tortului, cu scopul de a proteja contactul direct între și hâria de ambalaj.

Se întănesc cele 2 capete de hârtie de ambalaj, care sunt cu 25 – 30 cm mai înalte decât tortul. Se împăturesc de 2 ori marginile hârtiei de ambalaj pentru a se uni. Capetele hârtiei se îndoiesc spre interiorul tortului, în ambele părți, și se introduc sub tort.

Tehnicile de ornare a torturilor și cerințele de calitate.

Aspectul exterior al produselor de patiserie este reclama acestora. Ele atrag atenția cumpărătorului, trezesc dorința de a le gusta. Pe suprafața torturilor se fac cele mai diferite elemente de decor.

Importanța elementelor de decor

- *Rolul estetic și nutritiv*
- *Tehnologia de obținere a elementelor de decor*
- *Caracteristicile organoleptice ale elementelor de decor*
- *Armonizarea tipului de decor*

Elementele de decor pentru torturi sunt semipreparate obținute prin prelucrarea la rece sau la cald, în scopul finisării și înfrumusețării torturilor.

Rolul estetic al elementelor de decor:

- Participă la finisarea torturilor;
- Întregesc și completează aspectul comercial;
- Completează gramajul torturilor;
- Acoperă anumite defecte apărute în procesul de finisare;
- Individualizează produsele (torturile);
- Pun în valoare pregătirea profesională și măiestria lucrătorilor cofetari;
- Datorită elementelor specifice de decor, torturile se pot prezenta la diferite evenimente.

Din punct de vedere **nutritiv**, elementele de decor conțin multe glucide sub formă de glucoză și zaharoză, contribuind astfel la completarea valorii energetice a torturilor cu care se comandă în procesul de finisare.

Clasificarea elementelor de decor ține seama de materia primă utilizată, astfel:

- ✓ *Zahăr*
- ✓ *Mastică*
- ✓ *Ciocolată*
- ✓ *Elemente de decor*
- ✓ *Produse de turte dulci*
- ✓ *Cremă și fructe confiate sau prpoaspete*
- ✓ *Baroturi*

În cadrul fiecărei categorii, putem realiza o grupare a elementelor de decor în funcție de **tehnologia de obținere**:

- **obținere la rece:** frișca bătută, creme, fructe confiate, proaspete, pastiaj, baroturi, zahăr farin, pudră de cacao;
- **obținere la cald:** zahăr, ciocolată, fondant, marțipan.

Caracteristica organoleptică a elementelor de decor

Identificarea elementelor de decor se poate face după **caracteristicile organoleptice** ale acestora:

- respectarea cu fidelitatea formei, aspectului și culorii obiectelor din natură pe care le prezintă;
- gustul, aroma și mirosul specifice materiilor prime.

Elemente de decor din zahăr au următoarele caracteristici organoleptice:

- imită cu fidelitate forma și aspectul elementelor din natură pe care le prezintă;
- au culoare cât mai apropiată de cea naturală;
- sunt bine uscate, zvântate;
- au suprafața netedă; fără defecte;
- au luciu pronunțat, corespunzător texturii;
- au gust, aromă și miros specifice materiilor prime.

Elemente de decor din ciocolată:

- prezintă luciu pronunțat; grătarul este fin și uniform, la distanțe egale;
- figurile geometrice trebuie să aibă același dimensiuni;
- figurinele să prezinte luciu, să fie întregi, fără goluri de aer, fără crăpături sau deformări; ▪ au gust dulce, plăcut, ușor amarui.

Elemente de decor din cremă și fructe confiate, proaspete:

- au consistența corespunzătoare;
- își păstrează forma fructele proaspete, iar cele confiate prin turnare sunt cu urme estetice de spirt, fără aspect tăiat;
- elementele de decor din fructe confiate trebuie să fie scurse de sirop;
- fructele au mărime și formă în funcție de sortiment și suprafața ce urmează a fi decorată;
- gust plăcut.

Baroturile, din punct de vedere organoleptic:

- au granulație corespunzătoare, în funcție de sortiment;
- acoperă uniform suprafața de finisat;
- gust dulce, plăcut, specific fructelor uleioase;
- culoare corespunzătoare.

Tabelul 8.1.2. Caracteristica materiilor prime pentru prepararea torturilor din semipreparat fărâmișos

Tehnici de ornare a torturilor cremă și fructe confiate, proaspete, baroturi		
		



Tehnici de ornare a torturilor cu cremă, fructe confiate, cu ciocolată, turte dulci



Tehnici de ornare a torturilor cremă și fructe confiate, proaspete, ciocolată



Tehnici de ornare a torturilor pentru festivități cu marțipan



Indicii de calitate a torturilor

Tabelul 8.1.3. Indici de calitate ai torturilor


Indici de calitate	Condițiile admisibile
Forma	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Specifică denumirii și grupei din care fac parte; ✍ conturul bine definit, reprezentând fidel formele propuse (paralelipiped, cilindru, inimioară, etc.); ✍ să nu depășească marginile suportului pe care este așezat.
Aspectul exterior	<ul style="list-style-type: none"> ✍ decorul să fie simplu, să corespundă, prin modul de montare, denumirii tortului și evenimentul sărbătorit de consumator; ✍ să fie proporțional cu dimensiunile tortului, în concordanță cu glazura și coloritul acesteia;

	<ul style="list-style-type: none"> ✍ glazura să fie bine fixată pe suprafața tortului, în stare subțire, uniform, cu luciu pronunțat; ✍ frișca bine afânată.
Aspectul în secțiune	<ul style="list-style-type: none"> ✍ grosimea blatului sau foilor să fie egală cu stratul de cremă; ✍ cremă omogenă, aderentă la semipreparatul de bază, bine solidificată; ✍ adaosurile folosite uniform repartizate în toată compoziția; ✍ prin porționare să-și mențină forma
Gustul și mirosul	<ul style="list-style-type: none"> ✍ dulce, ușor acrișor în cazul celor cu fructe, plăcut, aromat corespunzător culorii pe care o are crema; ✍ adaosurile folosite să fie pronunțate, cu gustul și aroma plăcute, caracteristice fiecăruia; ✍ cele din blat suficient de trampate; ✍ torturile cu frișcă să prezinte gustul și mirosul de lapte proaspăt.

Fișa de calcul pentru prepararea torturilor din semipreparat fărâmicios

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

Fișa tehnologică: Tort Lapte de pasăre

Materie primă	UM	Gramaj		Material ilustrativ	
		Bruto	Neto		
Pentru aluat					
Foi coapte din aluat fărâmicios	kg		0,310		
Cremă	kg		0,790		
Ciocolată	kg		0,200		
Pentru semipreparat fărâmicios					
Făină	kg	0,144	0,140		
Zahăr	kg	0,106	0,106		
Unt	kg	0,160	0,160		
Melanj	kg	0,075	0,075		
Vanilină	g	0,1	0,1		
Pentru cremă					
Zahăr tos	kg	0,308	0,308		
Glucoză	kg	0,155	0,155		
Agar-agar	kg	0,004	0,004		
Apă	l	0,130	0,130		
Unt	kg	0,200	0,200		
Lapte condensat	kg	0,094	0,094		
Albușuri	kg	2 buc	0,06		
Vanilină	g	0,3	0,3		
Acid citric	g	2	2		
Pentru decor					
Ciocolată			0,200		
Gramajul prăjiturilor	kg		1,300		
Procesul tehnologic					
Operații pregătire					

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

Modul de preparare

Untul se bate cu zahărul pînă la o masă omogenă, se adaugă melanj, în care se dizolvă vanilină. Masa se bate pînă devine omogenă timp de 15 – 20 min. apoi se adaugă făină și se frîmîntă aluatul. Se coace în tăvi unse cu grăsime după șablon la temperatura de 200 °C, 5 – 8 min.

Semifabricatul fărâmicios copt se așează într-o formă rotundă, se acoperă cu un strat de cremă, se suprapune al doilea blat și deasupra iarăși se toarnă cremă. Operația se repetă pînă se umple forma. Forma se pune la rece pînă la întărire deplină a cremei. Suprafața tortului se glazurează cu ciocolată, după întărirea căreia pe suprafața tortului se face un desen din ciocolată.

Prepararea cremei Lapte de pasăre

Se prepară siropul de zahăr și agar-agar. În acest scop agar-agarul se spală, se acoperă cu apă și se lasă peste noapte să se umfle pentru ca să se dizolve mai ușor. La agar-agarul înmuiat se adaugă zahărul, glucoza și siropul se concentrează pînă la temperatura 110 °C (proba fir gros), urmărind ca agar-agarul să se dizolve complet. Între timp se bat albușurile pînă la mărirea volumului de 5 – 6 ori. (Albușurile preventiv se răcesc pînă la 20 °C). La sfârșit se adaugă acid citric pentru întărirea structurii. Fără a înceta baterea se adaugă în jet subțire siropul fierbinte și se continuă baterea încă 15 – 20 min pînă la obținerea unui desen stabil la suprafață. Concomitent se bate untul cu laptele condensat și vanilina pînă la o masă puhavă, care se adaugă în albușurile bătute și se mai amestecă încă 5 min.

Indicii de calitate față de cremă: masă omogenă puhavă de culoare albă, puțin vâscoasă, are structură stabilă.

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 Lapte de pasăre

Nr. d/o	Materia primă	UM	Masa bruto	Preț mediu ponderat p-u 1 kg de produs, lei (pentru ouă -10 bucăți)	Suma , lei
1	Făină	kg	0,140	23,90	3,35
2	Zahăr	kg	0,414	16,90	7,00
3	Ouă	buc	4	30,00	12
4	Unt	kg	0,36	189,50	68
5	Pudră de vanilie	kg	0,04	1100	44
6	Glucoză	kg	0,155	65	10,07
7	Agar-agar	kg	0,004	211,25	8,45
8	Lapte condensat	kg	0,094	79,90	7,51
9	Acid citric	g	2	149,75	0,30
	Ciocolată		0,200	260	52,00
Gramaj final		g	1300		
	Prețul de sinecost, lei				212,68
	Adaos comercial, %				100
	Valoarea adaosului comercial, lei				425,36

	Preț de vânzare p-u 1 buc (1,3 kg), lei	316,56
	Preț de vânzare p-u 1 bucată (1,kg), lei	243,50

* Prețurile au fost analizate la data de 10.05.2023

Șef producție _____

Contabil _____

Administrator UAP _____

Elemente de marcaj aplicate pe etichetele/ambalajele pentru torturi



Ca și în cazul altor produse alimentare, eticheta pentru torturi trebuie să corespundă prevederilor legii nr. 279 din 15.12.2017 care presupune indicarea obligatorie a următoarelor elemente pe etichetă:

- a) **denumirea produsului alimentar;**
- b) **lista ingredientelor;**
- c) **orice ingredient sau adjuvant tehnologic care provoacă alergii sau intoleranță**, utilizat la fabricarea sau prepararea unui produs alimentar și încă prezent în produsul finit, chiar și într-o formă modificată;
- d) **cantitatea de anumite ingrediente** sau categorii de ingrediente;
- e) **cantitatea netă de produs alimentar;**
- f) **informații referitoare la valabilitatea produsului alimentar:** – data-limită de consum ori data durabilității minimale; sau – data fabricării și termenul de valabilitate;
- g) **condițiile speciale de păstrare și/sau condițiile de utilizare;**
- h) **numele sau denumirea comercială și adresa operatorului din businessul alimentar;**
- i) **țara de origine** sau locul de proveniență;
- j) **instrucțiunile de utilizare**, în cazul în care omiterea lor ar îngreuna utilizarea corectă a produsului alimentar;
- k) pentru băuturile ce conțin mai mult de 1,2% de alcool în volum, **concentrația alcoolică dobândită;**
- l) o **declarație nutrițională;**
- m) o mențiune privind **identificarea lotului.**

Procesul tehnologic de preparare a torturilor din semipreparat fărâmiicios.

Tehnici de ornare

Tortă fragedă/fărâmițioasă cu cremă



pentru cremă:

Zahăr	186 g
Unt	218 g
Ouă	33 g
Lapte	125 g
Vanilie (pudră)	2 g
Divin	0,8 g

Pentru fărâmituri de pandișpan:

Făină	3 g
Zahăr	3 g
Melanj	5 g
Fructe conservate pentru decor	29 g

pentru aluat:

Făină (inclusiv pentru presărarea mesei)	260 (28) g
Zahăr	93 g
Unt	139 g
Melanj	28 g
Bicarbonat de sodiu	0,2 g
Amoniu	0,2 g
Esență de vanilie	0,9 g
Sare	1 g

Gramaj final: 1 kg.

Aluatul fraged se întinde într-un strat de 3-4 mm grosime și se taie tăiați blaturile rotunde sau pătrate. Pentru o tortă cu o greutate de 400 g, sunt necesare 225 g de aluat și să se întindă două blaturi cu dimensiunile 130x130 mm, iar când se prepară o tortă cu o greutate de 800 g de aluat, se iau 440 g aluat. Blaturile coapte se lipesc cu cremă, suprafața și părțile laterale ale tortei se acoperă cu un strat de cremă și se presară cu fărâmituri de pandișpan. Torta se decorează cu cremă și fructe.

Tortă fărâmițioasă/fragedă cu fructe (Торт песочный фруктовый)



pentru jeleu:

Zahăr	33 g
Esență de vanilie	0,2 g
Melasă	8 g
Divin	2,6 g
Acid citric	0,2 g
Agar -agar	0,8 g
Colorant alimentar	0,2 g

pentru aluat:

Făină (inclusiv pentru presărarea mesei)	266 (20) g
Zahăr	99 g
Unt	148 g
Melanj	35 g
Bicarbonat de sodiu	0,25 g
Amoniu	0,25 g
Esență de vanilie	1 g
Sare	1 g

Pentru fărâmituri de pandișpan:

Făină	2 g
Zahăr	3 g
Melanj	5 g
Amidon de cartofi	0,6 g

Apă	38 g
pentru umplutura de fructe:	
Zahăr	43 g
Dulceață	388 g

Gramaj final: 1 kg.

Fructe conservate pentru decor	131 g
--------------------------------	-------

Se pregătesc blaturile de aluat fraged și se lipesc cu umplutură de fructe. Suprafața și părțile laterale ale tortului se acoperă cu un strat subțire de umplutură de fructe. Se decorează tortul cu fructe, bucăți de jeleu colorat, se glazurează cu jeleu dizolvat și se presară părțile laterale cu fărâmituri de pandișpan prăjite.

Torta *Abricotin* (Торт «Абрикотин»)



pentru fondant:

Zahăr	174 g
Esență	0,56 g
Melasă	17 g
Lichior de caise	10 g
Cacao	4 g
Apă	70 g

Pentru fărâmituri de pandișpan:

Făină	2 g
Zahăr	3 g
Melanj	4 g

Pentru decor:

Fructe/ Fructe confiate	26 g
Nuci prăjite	9 g

Gramaj final: 1 kg.

pentru aluat:

Făină (inclusiv pentru presărarea mesei)	263 (19) g
Zahăr	97 g
Unt	145 g
Melanj	34 g
Sare	1 g
Bicarbonat de sodiu	0,24 g
Amoniu	0,24 g

pentru cremă:

Zahăr	101 g
Unt	115 g
Lapte	68 g
Ouă	18 g
Esență	1 g
Vanilie (pudră)	1,1 g
Divin	0,5 g
Lichior de caise	16 g

Din aluatul fraged se întind 2-3 blaturi. După cocere, când blaturile s-au răcit, se lipesc cu cremă. Suprafața și părțile laterale ale tortului se glazurează cu fondant roz, peste care, dintr-un tub de hârtie, se aplică linii cu fondant de ciocolată. Pentru ca fondantul să nu se întărească în timpul glazurării, iar desenul să fie elegant, temperatura lui nu trebuie să depășească 35 °C. Se decorează prajitura cu nuci prăjite și fructe confiate, se presară părțile cu fărâmituri de pandișpan.

Tortă fărâmicioasă (Торт песочный сезонный)



Aluatul fraged se întinde într-un strat de 6-8 mm grosime și se taie prăjituri rotunde. Marginile prăjiturii se ung cu ouă, iar în jurul ei se face o bordură din același aluat. După copt, se pun tot felul de fructe pe blat și se toarnă jeleu de agar peste fructe. Bordura poate fi făcută din cremă de beza.

Cerințele sanitaro-igienice la prepararea torturilor

Problema securității alimentare a devenit de primă importanță în aprecierea calității managementului industrial și comercial al sistemului de alimentare publică din întreaga lume. Acesta din urmă este responsabil nu numai de crearea și promovarea unor diete echilibrate nutritiv, dar mai ales de inocuitatea absolută (înșurubirea a unui agent fizic, chimic, biologic de a nu constitui un pericol pentru organism) și indiscutabilă. Aptitudinea nutrițională a alimentelor este anulată de prezenta factorilor de risc biologic sau microbiologic pentru organismul uman. În segmentul consumatorilor de produse de cofetărie se diferențiază o minoritate a „grupurilor de risc”, cu sensibilitate crescută la agresiunile alimentare.

Torturile sunt preparate de cofetărie complexe, alcătuite din cel puțin 4 semipreparate (blaturi, creme, siropuri, glazuri, semipreparate de decor ș.a.)

Cremele prezintă o masă gustoasă, preparată din unt, lapte integral sau lapte condensat, zahăr, ouă, frișcă cu adăugarea aromatizantilor, este plastică și se asociază bine cu diferite semipreparate coapte. În dependență de raportul materiei prime folosită și procesul tehnologic de preparare, cremele se obțin diferite după consistență, umiditate, menținerea formei și de aceea se folosesc în diferite scopuri - la umplere, acoperire și decorare. Calitățile gustative și nutritive înalte fac ca cremele să fie un semipreparat foarte important pentru finisare. Totodată combinarea grăsimilor, substanțelor zaharoase, ouălor, umiditatea ridicată a cremelor, și faptul că nu se prelucrează termic repetat duc la înmulțirea în cremă și în produsele cu cremă (torturi) a diferitor microorganisme patogene, dar păstrarea incorectă contribuie la începerea mai rapidă a proceselor bacteriologice în creme și respectiv în torte. Deasemenea se pot dezvolta și microorganisme care provoacă alterarea și înăcrirea cremelor și produselor cu creme, a microbilor patogeni: bastonașe de febră tifoidă, dizenterie, salmoneloză. Nimerind în organismul uman, toxinele duc la otrăvire. Pericolul constă în faptul, că crema alterată nu se deosebește de cea bună nici după gust și nici după aspect. Deaceia torturile și alte produse cu creme au termen de păstrare mic și bine stabilit în dependență de cremele folosite. Respectând normele sanitare la prepararea torturilor, obținem produse de calitate superioară.

Cerințe privind utilajul și mobilierul tehnologic, ustensile, veselă

Utilajul și mobilierul tehnologic, ustensilele utilizate în spațiile de manipulare a produselor culinare vor fi confecționate din materiale autorizate de Ministerul Sănătății, rezistente la lovituri și coroziune, curățări repetate și dezinfectie, neferoase, neabsorbante, ușor de curățat, care nu transmit substanțe toxice produsului alimentar și nu afectează proprietățile nutritive, fizico-chimice și organoleptice ale acestuia, care nu favorizează contaminarea microbiană a produselor culinare cu care vin în contact. Ele vor fi întreținute în permanentă stare de funcționare și vor fi amplasate astfel, încât să fie accesibile operațiunilor de inspecție și igienizare. Utilajele și mobilierul tehnologic vor fi construite cu suprafețe netede, fără crăpături și alte locuri de reținere a reziduurilor alimentare sau greu accesibile, astfel încât să poată fi demontate și curățate cu ușurință. Utilizarea materialelor care nu pot fi adecvat curățate și dezinfectate va fi exclusă, cu excepția cazurilor în care acestea foarte clar nu pot fi sursă de contaminare. Pentru manipularea materiilor prime și a produselor culinare tratate termic sau semipreparate vor fi utilizate utilaje, mobilier tehnologic și ustensile separate. Utilajele, mobilierul tehnologic și ustensilele care au fost utilizate pentru produsele alimentare crude vor fi curățate regulat și perfect dezinfectate înainte de utilizarea lor pentru produsele culinare tratate termic sau produse culinare preparate cu grad înalt de finisare. Dotarea cu utilaje și ustensile se va face în funcție de natura, volumul și de profilul unității. Capacitatea acestora trebuie să fie adecvată pentru a permite prepararea și manipularea igienică a produselor culinare. Nu se vor folosi vase și ustensile de bucătărie degradate. Recipientele pentru materialele necomestibile și reziduuri vor fi rezistente la scurgeri, confecționate din metal sau alte materiale impenetrabile care pot fi ușor curățate și care se închid. Instalațiile și ustensilele utilizate pentru materiale necomestibile și reziduuri vor fi marcate și nu vor fi utilizate pentru produse comestibile. Ustensilele portabile, astfel ca

lingurile, pisăloagele, vasele de bucătărie, precum și alte asemenea ustensile se vor păstra în condiții care exclud contaminarea lor.

Cerințe privind curățarea și igiena spațiilor, utilajelor și ustensilelor

Toate încăperile, utilajele, instalațiile, inclusiv canalele de scurgere, ustensilele vor fi întreținute permanent în stare de curățenie și bună funcționare. Încăperile vor fi întreținute libere de condensat, vapori și surplus de apă, iar periodic vor fi curățate și reparate. Utilajele, instalațiile și ustensilele, care vin în contact cu produsele alimentare vor fi curățate, inclusiv prin demontare, pe parcursul zilei, la trecerea de la un produs la altul, iar la sfârșitul fiecărei zile vor fi suplimentar supuse și dezinfecției. Aceste operațiuni vor fi monitorizate prin inspecții sistematice. Pe parcursul curățării și dezinfectării încăperilor, utilajelor, instalațiilor și a ustensilelor se vor lua măsurile precaute adecvate pentru a preveni contaminarea produselor culinare cu apa de spălat, detergenți și substanțe dezinfectante. Soluțiile de curățare vor fi depozitate în recipiente nealimentare corespunzător marcate. Orice reziduuri de detergenți sau substanțe dezinfectante de pe suprafața care poate veni în contact cu produsele alimentare vor fi îndepărtate prin spălare minuțioasă cu apă potabilă înainte de folosirea suprafeței sau a instalației pentru manipularea produselor culinare. Zilnic, imediat după terminarea lucrului sau în altă perioadă potrivită de timp, pavimentul, inclusiv canalele de scurgere, structurile auxiliare și pereții în zonele de manipulare a produselor culinare, vor fi minuțios curățate.

Cerințe privind prevenirea contaminării încrucișate

În laboratorul de patiserie cofetărie se vor lua măsuri eficiente pentru a preveni contaminarea articolelor preparate și semipreparate prin contactul direct sau indirect cu materia primă crudă. În unități se vor respecta următoarele condiții de protecție sanitară a produselor culinare și de prevenire a contaminării încrucișate: Folosirea ouălor de rață și găscă în această categorie de unități se interzice; fructele destinate decorului sau umpluturilor pentru torte în stare crudă se vor spăla sub jet (curent continuu) de apă potabilă; La trecerea de la manipularea materiilor prime crude sau a produselor semiprocuate capabile să contamineze produsul finit la operațiunile de manipulare care vin în contact cu produsele tratate termic sau semipreparate, personalul este obligat să-și schimbe vestimentația sanitară de protecție și să se spele pe mâini cu apă caldă și săpun. Mâinile vor fi spălate minuțios între manipularea produselor la diferite etape ale preparării și manipulării produselor culinare. Practicile de manipulare a produselor culinare și de spălare a mâinilor de către personalul întreprinderii se consideră puncte critice și vor fi supravegheate, constituind parte integrantă a sistemului de control în punctele critice – HACCP. Produsele crude potențial periculoase trebuie să fie prelucrate în încăperi separate sau în zone separate prin barieră de zonele utilizate pentru prepararea produselor culinare gata pentru consum. Toate ustensilele care au fost în contact cu materia primă sau materialele contaminate trebuie să fie minuțios curățate și dezinfectate anterior utilizării în contact cu produsele culinare tratate termic sau semipreparate. Pentru manipularea materiei prime și a produselor culinare tratate sau semipreparate, în special pentru operațiunile de porționare și mărunțire (tocare) se vor utiliza utilaje și ustensile separate. Fructele vor fi spălate minuțios cu apă potabilă de calitate înainte de consum sau utilizare ca ingrediente.

Cerințe privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor

UAP vor avea în dotare spații închise, separate de încăperile de depozitare a materiilor prime și produselor culinare sau platforme corespunzător amenajate, precum și instalații pentru depozitarea deșeurilor anterior eliminării lor, corespunzătoare actelor normative în vigoare și care vor fi întreținute permanent în stare bună de igienă și de funcționare. Spațiile pentru depozitarea deșeurilor vor fi dotate cu echipamente de spălare și curățare. Pavimentul va fi impermeabilizat, amenajat în pantă spre o gură de scurgere. Temperatura în interiorul acestor spații va fi menținută la un nivel cât mai jos posibil. Deșeurile din spațiile de manipulare a produselor culinare vor fi colectate în saci de unică folosință, rezistenți la scurgere, sau în recipiente reutilizabile, închise etanș sau cu capac, marcate

corespunzător. Ele vor fi scoase din zona de lucru pe măsura umplerii ori după fiecare perioadă de lucru și vor fi plasate (sacii de unică folosință) sau descărcate (recipientele reutilizabile) în lăzi de gunoi acoperite, introducerea cărora în bucătărie este interzisă. Recipientele reutilizabile, precum și lăzile de gunoi vor fi curățate și dezinfectate după fiecare descărcare. Cutiile de carton și ambalajele vor fi înlăturate pe măsura eliberării, în aceleași condiții ca și deșeurile.

Defecte la prepararea torturilor din semipreparat fărâmicios.

Tabelul 8.1.4. Defectele posibile la prepararea torturilor din semipreparat fărâmicios, cauzele și posibilități de remediere

Defecte	Cauze	Remedieri
Decorul nu este în concordanță cu tortul	<ul style="list-style-type: none"> - lipsa de imaginație a lucrătorului și pregătirea profesională necorespunzătoare; - nu este în concordanță cu coloritul și glazura tortului; - nu asigură denumirea tortului; - nu are luciul pronunțat și nu –și menține forma 	<ul style="list-style-type: none"> - se retrage de pe suprafața tortului, se nivilează din nou glazura exterioară și se aplică decorul corespunzător calitativ și în concordanță cu denumirea și dimensiunea tortului
Glazura: <ul style="list-style-type: none"> - este mată; - reprezintă crăpături; - nu este bine prinsă de suprafața tortului; - are denivelări; - este lipicioasă 	<ul style="list-style-type: none"> - este turnat în strat pre gros; - blatul a fost insuficient trampat; - tortul umplut nu a fost nivelat corespunzător; - pentru răcirea cremei nu a fost așezat pe suprafețe netede; 	<ul style="list-style-type: none"> - peste glazura respectivă se realizează un grătar din aceeași glazură dar potrivită corespunzător, pentru a ascunde defectele; - torturile glasate în ciocolată se pot reglasi cu o ciocolată bine potrivită și întinsă în strat subțire.
În secțiune stratul de cremă nu are aceeași grosime cu foile utilizate	<ul style="list-style-type: none"> - neatenția lucrătorilor 	<ul style="list-style-type: none"> - se poate preveni
Crema are aspect tăiat și se desprinde ușor de foile folosite	<ul style="list-style-type: none"> - nu s-a respectat rețeta pentru prepararea cremei; - crema a trecut brusc de la o temperatură la alta; - s- a utilizat cremă preparată în ziua precedentă; - nu s- a îndepărtat surplusul de făină de pe suprafața foilor. 	<ul style="list-style-type: none"> - dacă defectul se observe înainte de glasare, între foile desprinse se întinde, un strat subțire de cremă bine pregătită.
Gust și miros străine, de fermentat	<ul style="list-style-type: none"> - utilizarea materilor prime sau a semipreparatelor de calitate necorespunzătoare; - nu sau consumat imediat după preparare (în special cele cu frișcă); 	<ul style="list-style-type: none"> - nu se pot remedia; asemenea torte se scot din consum; - la toreturile decorate cu frișcă, se îndepărtează frișca de pe suprafața tortului (cu miros fermentat) și se înlocuește cu altă frișcă proaspătă sau cu o glazură care să fie în concordanță cu crema utilizată la umplere;

	- au fost păstrate la temperaturi necorespunzătoare (peste 4 °C)	- vor fi expuse până în momentul servirii la temperatura de 2 -4 °C.
--	--	--

Condiții și termene de păstrare a a prăjiturilor din semipreparat fărâmicios

Torturile cu diferite creme și umplutură din fructe se păstrează la temperatura de la 0 până la 6 °C.

Termenul de păstrare în acest caz se stabilește din momentul preparării (în h):

- Fără garnisire, cu cremă de albuș sau umplutură de fructe – 72 h;
- Cu cremă pe bază de unt de frișcă – 36 h;
- Cu cremă din frișcă bătută – 7 h



Glosar de termeni

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

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

Adjuvant tehnologic - orice substanță care: **a)** nu se consumă ca aliment în sine; **b)** este utilizată în mod deliberat la prelucrarea materiilor prime, a produselor alimentare sau a ingredientelor acestora pentru a îndeplini un anumit obiectiv tehnologic în timpul tratării sau prelucrării; **c)** poate avea ca rezultat prezența neintenționată, dar inevitabilă din punct de vedere tehnic, a unor reziduuri ale substanței respective sau ale derivaților acesteia în produsul finit, cu condiția ca aceste reziduuri să nu prezinte niciun risc sanitar și să nu aibă efecte tehnologice asupra produsului finit;

Valoarea energetică sau calorică a produselor alimentare este determinată de prezența substanțelor, care prin ardere în organism, ne oferă o anumită cantitate de energie. Prin valoarea energetica a unui aliment se mai înțelege și potențialul elementelor sale nutritive de a ne oferi energie.

Proprietăți gustative – proprietăți ce sunt determinate de proprietățile chimice ale alimentelor, respectiv de componentele acestora care au gust și se pot dizolva. Gustul este o formă a sensibilității chimice, care servește la aprecierea și selecția produselor alimentare și la crearea condițiilor psiho-fiziologice favorabile ingerării lor.



Abrevieri

UM – unitate de măsură

MP – Materie primă

HACCP - Hazard Analysis an Critical control Point sau Analiza riscurilor și Punctele Critice de Control – are ca scop siguranța alimentară a consumatorilor.

UAP – Unitate de Alimentație Publică



Întrebări de autoevaluare

1. Cum se clasifică torturile în dependență de semipreparatul folosit?
2. Aduceți exemple de torturi semipreparat fărâmicios din aluat pandișpan.
3. Care sunt operațiile tehnologice de obținere a torturilor?
4. Care sunt elementele obligatorii de pe eticheta unui tort?
5. Care sunt defectele ce pot surveni pe parcursul preparării torturilor?

TEMA 2. Prepararea torturilor din aluat de turte dulci



Sortimentul și caracteristica torturilor din aluat de turte dulci

Baza fiecărui tort este un semifabricat copt, care este decorat cu diverse semifabricate de finisare, rezultând produse finite. În funcție de ansamblul de materii prime și de tehnologia de fabricație, se disting următoarele semifabricate coapte: pandișpan, fărâmiș, turte dulci, foietaj, bezea, etc. Procesul de fabricare a semifabricatelor coapte constă în pregătirea aluatului, modelarea acestuia, coacerea, răcirea și pregătirea pentru finisare, iar în vederea obținerii articolelor finite, semipreparatele coapte se combină cu diverse creme, umpluturi și elemente de decor. Torturile din aluat de turte dulci sunt preparate în baza foilor obținute din acest semipreparat. Acestea se deosebesc prin gustul deosebit imprimat de buchetul de condimente utilizat la preparare.

În tabelul 8.2.1 sunt prezentați doar câțiva reprezentanți ai gamei de torturi din aluat de turte dulci.

Tabelul 8.2.1. Caracteristica torturilor din aluat de turte dulci

Denumirea	Caracteristica
Cușma lui Guguță 	Aluatul fărâmiș preparat cu smântână și odihnit la rece se imparte în părți mici și egale, din care se formează biluțe mai mici. Din fiecare biluță se întinde o foaie de aluat (25 × 7 cm), pe care se aranjează un șir de vișine (dacă nu sunt suficient de dulci, se presară cu zahăr). Marginile se lipesc, așa ca să se formeze un rulou-tub. Tubulețele de aluat se pun pe tavă și se coc în cuptor timp de 20-25 de minute, la temperatura de 180 °C. Pe un platou de servit se aranjează tubulețele coapte în formă de piramidă, fiecare strat se unge din abundență cu cremă. Tortul se lasă la rece pentru 4-5 ore sau peste noapte. Înainte de servire, se taie partea din față și spate. Tortul se presară cu multă ciocolată rasă.
Smântânel 	Foile și crema sunt pe bază de smântână. Aluatul de turte dulci proaspăt preparat se lasă să se odihnească timp de 15 minute, ulterior se împarte în bucăți mai mici. Fiecare bucată de aluat se întinde într-un strat subțire. Foile se înțeapă cu furculița și se coc în cuptorul preîncălzit la 190 °C timp de aproximativ 4-5 minute. Nu trebuie să se usuce. Foile se taie imediat de mărimea dorită, iar resturile se mărunțesc sub formă de fărâmituri. Crema se prepară din smântână, zahăr pudră și zahăr vanilat. Se ung foile coapte cu cremă, se assemblează tortul, se unge partea superioară și părțile laterale cu crema rămasă și se presară cu fărâmituri de blat. Se decorează tortul la dorință. Se lasă să se îmbibe la temperatura camerei timp de 2 ore, apoi se dă la frigider pentru 6-7 ore.
Medovic	Aluatul de turte dulci proaspăt preparat nu trebuie să fie tare, ci ușor moale. Aluatul se împarte în părți egale



din care se fac foi cu diametrul dorit. Foaia de copt se așează în tava de copt și se da la copt.

Crema - într-un vas se bate smântâna cu zahărul fin și se bate bine până devine o masă pufoasă și se ridică în volum.

Montare: peste fiecare de foaie coaptă se distribuie în mod egal crema de frișcă. După fiecare foaie adăugată peste stratul anterior de frișcă, se apasă ușor cu mâna pentru a face legătura între semipreparate.

Prăjitura se îmbracă în cremă de smântână și se decorează fărâmituri de turtă dulce. Tortul se dă la rece pe câteva ore pentru a se întări și ași menține forma.

Materia primă specifică pentru prepararea torturilor din aluat de turte dulci

Materia primă necesară preparării torturilor din aluat de turte dulci este materia primă ce intră în componența semipreparatelor ce necesită a fi asamblate împreună (blaturi, siropuri, glazuri, creme, elemente de decor, etc.).

Materiile prime folosite **pentru** obținerea **aluatului de turte dulci** sunt: făina, apa, afânători, materiile zaharoase, grăsimile; laptele, ouăle, substanțele aromate și colorante. Amestecul de condimente care se adaugă aluatului de turtă dulce se numește "bucheț" sau "parfum uscat," și include (în %): scorțișoară 60, cuișoare - 12, ienibahar - 12, piper negru - 4, cardamom - 4, ghimbir - 8.



Materiile prime pentru prepararea semipreparatelor de finisare a tortelor sunt reprezentate de lapte și produse lactate (lapte, smântână, cremă de brânză), produse zaharoase (zahăr, glucoză, izomalt, ouă, grăsimi (unt, margarine, etc.), substanțe colorante și aromatizatori (vanilie, esențe).



Calitatea tuturor materiilor prime trebuie să corespundă documentelor normative în vigoare (standarde de calitate, reglementări tehnice, standarde de firmă, etc.).

Fișa de calcul pentru prepararea torturilor din aluat de turte dulci

Pentru prezentarea fișei tehnologice și fișei de calcul a unui tort preparat din aluat de turte dulci, s-a selectat tortul *Medovik Caramelizat*

Fișa tehnologică: Tort Medovic Caramelizat

Materie primă	UM	Gramaj		Material ilustrativ
		Bruto	Neto	
<i>Pentru aluat</i>				

Făină	Kg	0,365	0,360
Ouă	Kg	2 buc	0,080
Smântână	Kg	0,250	0,250
Miere	kg	0,075	0,075
Zahăr	kg	0,100	0,100
Unt	kg	0,075	0,075
Bicarbonat de Na	kg	0,004	0,004
Sare	kg	0,002	0,002
<i>Pentru cremă</i>			
Smântână min.27%	kg	0,800	0,800
Zahăr farin	kg	0,150	0,150
Nuci măcinate	kg	0,100	0,100
Gramaj final	kg	-	1,600



Procesul tehnologic

Evaluarea calității materiilor prime

Se efectuează evaluarea organoleptică a calității produselor privind aspectul, culoarea, mirosul, gustul.

Pregătirea materiilor prime

Materiile prime se cântăresc și se prelucrează primar.

Tehnologia preparării

La foc se pune o cratiță în care se topește zahărul până la consistența de caramel. Cratița se ia de pe foc și se adaugă untul amestecând bine. Se adaugă mierea și se amestecă activ pentru o încorporare deplină. Se adaugă sarea și bicarbonatul (se observă formarea unei spume și deschiderea la culoare a amestecului). Amestecul se transferă în alt vas pentru o răcire mai rapidă. Când amestecul ajunge la temperatura de cca 50°C, se adaugă câte un ou, amestecând repede pentru a împiedica coagularea proteinelor ouălor. Se adaugă făina treptat și se încorporează prin amestecare (pentru început se adaugă doar 300 g făină). Se lasă aluatul să se răcească la temperatura camerei. Masa se presară cu făina, iar aluatul se modelează/prelucrează pe suprafața cu făină până la obținerea unei consistențe nelipicioase, dar moale.

Aluatul obținut se împarte în 3-4 bucăți, care se rulează pe masa presurată cu făină în forma dorită (grosimea 4-5 mm). Foile obținute se găuresc cu furculița pentru a evita formarea bulelor de zahăr. Foile obținute se coc la $t=170^{\circ}\text{C}$ timp de 5-7 min.

Pentru cremă smântâna se bate bine cu zahărul.

Asamblarea: suprafața platoului se unge cu cremă peste care se plasează prima foaie. Fiecare foaie se unge cu cremă peste care se presară nuca măcinată.

Decorarea: torta se decorează cu fâșmituri de la foile coapte și cu nuci măcinate.

Decorarea și servirea

Preparatele se prezintă porționate pe platou.

Cerințe de calitate: turtele au consistența moale, în preparatul asamblat aspectul în secțiune este uniform, gustul potrivit de dulce.

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

- cuprinde informatii 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 ***Medovik Caramelizat***

Nr. d/o	Materia primă	UM	Masa bruto p-u 1 kg biscuiți	Preț mediu ponderat p-u 1 kg de produs, lei (pentru ouă -10 bucăți)	Suma , lei
1	Făină	Kg	0,365	23,90	8,73
2	Ouă	Kg	2 buc	30,00	6,00
3	Smântână	Kg	0,250	85,40	17,08
4	Miere	kg	0,075	173,80	13,04
5	Zahăr	kg	0,100	16,90	1,69
6	Unt	kg	0,075	189,50	14,21
7	Bicarbonat de Na	kg	0,004	35,80	0,15
8	Sare	kg	0,002	11,90	0,03
9	Smântână min.27%	kg	0,800	85,40	68,32
10	Zahăr farin	kg	0,150	26,98	4,05
11	Nuci măcinate	kg	0,100	227	22,7
Gramaj final		kg	1,6		
	Prețul de sinecost, lei				156,00
	Adaos comercial, %				100
	Valoarea adaosului comercial, lei				156,00
	Preț de vânzare p-u 1 buc, lei				312,00
	Preț de vânzare pentru 1 kg, lei				240,0

* Prețurile au fost analizate la data de 05.06.2022

Șef producție _____

Contabil _____

Administrator UAP _____

Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de turte dulci

Aluatul de turte dulci este afânat prin metoda chimică, deoarece conținutul ridicat de zahăr și umiditatea scăzută împiedică dezvoltarea drojdiilor. Aluatul poate fi preparat în două moduri: brut și fiert. Prin metoda fiartă, o parte din făină este preparată înainte de a frământa aluatul. Rețeta clasică de preparare a aluatului prevede utilizarea a: Făină 1000 g, zahăr granulat 300 g, apă 200 ml, melasă 100 g, miere 100 g, ouă sau melanj 100 g, unt sau margarină 100 g, carbonat de amoniu 8 g, sare 4 g, condimente uscate 4 g, zahăr ars 50 g.

Metoda brută. Aluatul preparat prin metoda brută are o textură lejeră și în același timp vâscoasă datorită conținutului ridicat de zahăr, miere, melasă. Produsele se pun în vasul mașinii de frământat în următoarea ordine: zahăr granulat sau sirop de zahăr, apă, zahăr ars, miere, melasa sau sirop invertit, melanj sau ouă, și totul se amesteca bine timp de 6-10 minute. Zahărul se dizolvă în lichid și este distribuit uniform în amestec. Cu cât temperatura la care se frământă aluatul este mai mare, cu atât timpul de frământare este mai scurt. După amestecarea materiilor prime, în bolul mașinii de frământat se adaugă condimente măcinate fin, bicarbonatul de sodiu, amoniu dizolvat în apă, unt sau margarină înmuiată și făină. Aluatul se frământă 10-15 minute, în funcție de cantitatea de aluat și de condițiile de temperatură din încăpere. Aluatul finit este o masă omogenă de consistență liberă; temperatura sa nu este mai mare de 20 °C. La umiditate scăzută, turtele dulci se dovedesc a fi de formă neregulată, iar la umiditate ridicată se împrăștir(întind) și au o creștere slabă.

Aluatul poate fi frământat și manual. Când se fac porții mici din aluat, făina se cerne pe masă (6-8% din făină se lasă la pudrat), se amestecă cu praful de copt și se modelează într-o pâlnie, în care se toarnă lichidul preparat, după care se adaugă untul înmuiat. Făina se amestecă spre centru, amestecând cu lichidul. Când o parte din făină (aproximativ 50%) este combinată cu lichidul, toată făina se frământă cu mișcări rapide până când aluatul capătă o consistență uniformă.

Metoda fiartă. Procesul de preparare a aluatului prin această metodă constă în trei etape: opărirea/fierberea făinii în sirop (din miere și zahăr, sau din zahăr și melasă, sau din zahăr, miere și melasă); răcire; frământarea amestecului opărit/fiert cu toate celelalte tipuri de materii prime prevazute în rețetă.

Procesul tehnologic de preparare a torturilor din aluat de turte dulci. Cerințe de calitate

Torturile din aluat de turte dulci se prepară prin combinarea semipreparatelor (foi/blaturi și creme) prin efectuarea operațiilor de uniformizare, trampare, umplere, răcire, glasare, barotare, prezentare (vezi caracteristica operațiilor în tema precedentă).

Tort Cușma lui Guguță



pentru aluat:

Făină	450 g
Smântână (25 – 30 %)	250 g
Unt	150 g
Zahăr	150 g
Praf de copt	8 g

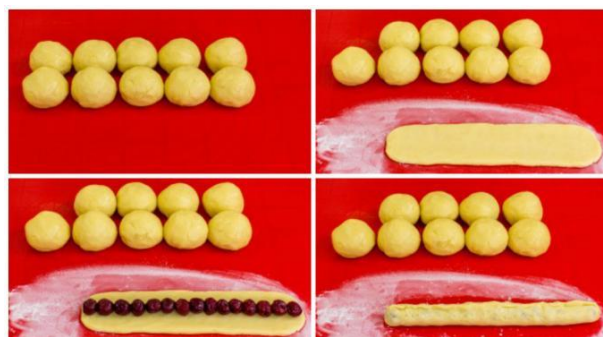
pentru umplură

Vișină fără sămburi	400 g
---------------------	-------

pentru cremă:

Zahăr	150 g
Smântână (25 – 30 %)	500 g
Ciocolată	100 g

Gramaj final: 2000 g.



Preparare aluat

Într-un bol se bate bine untul și zahărul, apoi se toarnă smântâna, se amestecă. Se adaugă treptat făina și praful de copt, și se frământă aluatul. Bila de aluat se pune la frigider, 20-30 de minute să se odihneasca.



Aluatul se imparte în 10 părți egale, din care se formează biluțe mai mici. Din fiecare biluță se întinde o foaie de aluat (25 × 7 cm), pe care se aranjează un șir de vișine (dacă nu sunt suficient de dulci, se presară cu zahăr). Marginile se lipesc, astfel încât să se formeze un rulou-tub.



O tavă se tapetează cu hârtie de copt. Tubulețele de aluat se pun pe tavă și se coc în cuptor timp de 20-25 de minute, la temperatura de 180 °C.

Preparare cremă

Smântâna se bate bine cu zahărul, până se obține o cremă spumoasă și groasă. Pe un platou de servit se aranjează tubulețele în formă de piramidă, fiecare strat se unge din abundență cu cremă. Tortul se lasă la rece pentru 4-5 ore. Înainte de servire, se taie partea din față și spate. Tortul se presară cu ciocolată rasă.

Tort Medovic (conform GOST)

pentru cremă:

Pudră de zahăr	150 g
Smântână	500 g
Zahăr vanilat	5 g

Gramaj final: 1300 g.

pentru aluat:

Făină	300 g
Unt	70 g
Zahăr	120 g
Miere	120 g
Ouă	2 buc (90 g)
Gălbenuș	1 buc (25 g)
Bicarbonat de sodiu	4 g
Suc de lămâie	7 ml



Preparare aluat

Aluatul de turte dulci se prepară la baie de aburi.

În vasul de pe baie de aburi se adaugă untul, mierea și zahărul granulat, se topește amestecând.

Se adaugă făina cernută în bol, se adaugă ouăle și gălbenușul și se amestecă bine.

Bicarbonatul de sodiu se stinge cu suc de lămâie și se adaugă în vasul se pe baie de aburi (cu unt, miere, zahăr, făină, etc.) și se amestecă bine.

După ce aluatul este bine amestecat, se trece într-un recipient, după ce fundul recipientului a fost presărat cu făină.

Aluatul se acoperă cu folie alimentară și se pune la frigider.

Aluatul răcit, se scoate din frigider și se împarte în 10 părți, care se rulează în bile, folosind făină ca să nu se lipească de mâini. Apoi biluțele se transferă într-un



recipient, se acoperă cu folie alimentară și se lasă în repaos până devin mai dense. Cuptorul se preîncălzește la 200 °C. Tava de copt se tapetează cu hârtie de copt. Fiecare biluță de aluat se întinde pe o suprafață presărată cu făină până la o grosime de aproximativ 1 milimetru și se trece pe avă de copt.

Foile se coc la cuptor pentru 3-5 minute la o temperatură de 200 °Celsius.

Fiecare foaie se taie pentru a obține o formă rotund, astfel încât să fie toate la fel. Marginile înlăturate ale foilor coapte vor servi drept bază pentru pregătirea firimiturii, cu care se va decora tortul.

Preparare cremă

Procesul de preparare a cremei pentru tort constă în 3 pași simpli.

1. Se combină smântâna cu pudra de zahăr.
2. Se adaugă zahărul vanilat.
3. Amestecul se omogenizează bine.

Tortul se assemblează prin alternarea foilor de turtă dulce cu crema de smântână. Tortul se decorează cu firimituri din semipreparat de turte dulci (marginile foilor care au fost tăiate).

Norme igienico sanitare la prepararea torturilor din aluat de turte dulci

În procesul de fabricație a torturilor trebuie să se respecte, cu strictețe, condițiile igienico-sanitare la fiecare fază tehnologică, până la livrarea produselor.

Materiile prime trebuie să corespundă prescripțiilor sanitare prevăzute de normativele în vigoare, pentru care, la recepție, concomitent cu verificarea calității, se face și controlul stării de igienă insistându-se asupra prezenței impurităților (corpuri străine, insecte, rozătoare etc) sau a mirosurilor provenite de la eventualele tratări cu insectofungicide, sau miros de combustibili de la un transport neadecvat.

Pentru a preveni contaminarea materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite în timpul procesului de producție, depozitare și transport, trebuie asigurată efectuarea permanentă a curățeniei și respectarea unor reguli stricte de igienă. Starea de igienă necorespunzătoare poate favoriza contaminarea alimentului.

Menținerea igienei în laboratoarele de patiserie impune măsuri adecvate de întreținere și sanitarie pentru construcții și echipamente care să le mențină în stare corespunzătoare pentru desfășurarea corectă a operațiunilor tehnologice și pentru prevenirea contaminării fizice, chimice și biologice a alimentelor.

Pentru a asigura un control continuu și eficient al riscurilor alimentare, al dăunătorilor și altor agenți care ar putea contamina produsele de cofetărie, trebuie stabilite și respectate cerințele unui sistem de mentenanță și igienă care are ca obiective principale:

- ✓ · întreținerea și igienizarea adecvată;
- ✓ · ținerea sub control a dăunătorilor;
- ✓ · gestionarea deșeurilor;
- ✓ · monitorizarea eficacității procedurilor de mentenanță, igienizare și combatere a dăunătorilor.

Întreținerea igienică a utilajelor și a spațiilor de lucru necesită grijă permanentă din partea lucrătorilor direct productivi.

Obișnuit, la sfârșitul fiecărui schimb și la întreruperea lucrului se efectuează următoarele operații:

- Curățarea utilajelor fixe, care permit acest lucru, prin periere, ștergere cu cârpe ude sau prin operații specifice indicate în cărțile tehnice (curățarea sitelor la cernătoare), - curățarea și spălarea cuvelor, tăvilor și a altor utilaje transportabile și demontabile, curățarea pardoselilor în jurul locurilor de muncă și a spațiilor de depozitare. Săptămânal se va efectua, obligatoriu, prin întreruperea lucrului, curățenie generală, constând în:

- curățarea de praf și păianjeni a pereților, ușilor, ferestrelor, luminatoarelor, gurilor de ventilație, radiatoarelor, cu peria sau cârpa udă,
- spălarea pereților faianțați sau "uleiați" și a pardoselilor folosind apă caldă la 45 – 50 °C cu 1- 1,5 % sodă calcinată sau detergenți anionici, după care se va face clătirea cu jeturi de apă și ștergerea cu cârpe,
- spălarea dulapurilor frigorifice cu soluție de detergenți anionici sau ecologici (1 – 2 %) la temperatura de 35 – 40 °C și dezinfectarea cu soluție de bicarbonat (1 %) apoi uscarea suprafețelor respective;
- spălarea tăvilor și formelor pentru coacerea produselor în soluție de sodă calcinată (1 -1,5 %) la temperatura de 40 – 45 °C apoi clătirea cu jet de apă.

Menținerea stării de igienă presupune și unele operații legate de văruirea pereților din sălile de fabricație și depozite (ori de câte ori este nevoie sau cel puțin de două ori pe an). Pentru menținerea la nivelul corespunzător a stării de igienă din spațiile de lucru, în sălile de fabricație sunt interzise: fumatul (care prezintă pericol și de incendiu) păstrarea obiectelor sau îmbrăcăminte personale, a uneltelor - care nu au legătură cu procesul tehnologic, precum și accesul animalelor.

Ambalajele și mijloacele de transport specializate pentru transportul torturilor trebuie întreținute, de asemenea, în cea mai bună stare de igienă. În această privință, normele prevăd, printre altele, următoarele:

- este interzisă utilizarea ambalajelor în stare murdară sau deteriorată, igienizarea acestora făcându-se obligatoriu la fiecare ciclu de folosire,
- ambalajele recuperabile care nu se pretează la curățare prin spălare, cum sunt sacii pentru făină, zahăr, cacao, se vor întreține în stare perfect curată, prin triere, recondiționare periere, scuturare (și gazare în cazul sacilor) și depozitare în condiții corespunzătoare.

Defecte la prepararea prăjiturilor din aluat de turte dulci

Defectele torturilor din aluat de turte dulci, cauzele și posibilitățile de remediere sunt menționate în tabelul 8.2.2:

Tabelul 8.2.2. Defectele posibile la prepararea torturilor din semipreparat de turte dulci, cauzele și posibilități de remediere

Defecte	Cauze	Remedieri
Decorul nu este în concordanță cu tortul	<ul style="list-style-type: none"> - lipsa de imaginație a lucrătorului și pregătirea profesională necorespunzătoare; - nu este în concordanță cu coloritul și glazura tortului; - nu asigură denumirea tortului; - nu are luciul pronunțat și nu -și menține forma 	<ul style="list-style-type: none"> - se retrage de pe suprafața tortului, se nivilează din nou glazura exterioară și se aplică decorul corespunzător calitativ și în concordanță cu denumirea și dimensiunea tortului
Decorul din turtele dulci sunt compacte,	<ul style="list-style-type: none"> - umiditatea scăzută a aluatului; 	<ul style="list-style-type: none"> - nu se remediază, doar se previne

forma nu-i conturată bine	<ul style="list-style-type: none"> - opăreala de făină nu a fost suficient răcită; - dozarea greșită a produselor zaharoase zahăr, miere, melasă); - au fost adăugați puțini afânători. 	
Glazura de ciocolată: <ul style="list-style-type: none"> -este mată; -reprezintă crăpături; -nu este bine prinsă de suprafața tortului; -are denivelări; -este lipicioasă 	<ul style="list-style-type: none"> - este turnat în strat prea gros; - tortul umplut nu a fost nivelat corespunzător; - pentru răcirea cremei nu a fost așezat pe suprafețe netede; 	<ul style="list-style-type: none"> - peste glazura respectivă se realizează un grătar din aceeași glazură dar potrivită corespunzător, pentru a ascunde defectele; - torturile glasate în ciocolată se pot reglasi cu o ciocolată bine potrivită și întinsă în strat subțire.
În secțiune stratul de cremă nu are aceeași grosime cu foile utilizate	<ul style="list-style-type: none"> - neatenția lucrătorilor 	<ul style="list-style-type: none"> - se poate preveni
Crema are aspect tăiat și se desprinde ușor de foile folosite	<ul style="list-style-type: none"> - nu s-a respectat rețeta pentru prepararea cremei; - crema a trecut brusc de la o temperatură la alta; - s-a utilizat cremă preparată în ziua precedentă; - nu s- a îndepărtat surplusul de făină de pe suprafața foilor. 	<ul style="list-style-type: none"> - dacă defectul se observe înainte de glasare, între foile desprinse se întinde, un strat subțire de cremă bine pregătită
Gust și miros străine, de fermentat	<ul style="list-style-type: none"> - utilizarea materilor prime sau a semipreparatelor de calitate necorespunzătoare; - nu sau consumat imediat după preparare (în special cele cu frișcă); - au fost păstrate la temperaturi necorespunzătoare (peste 4 °C) 	<ul style="list-style-type: none"> - nu se pot remedia ; asemenea torte se scot din consum; - la toreturile decorate cu frișcă, se îndepărtează frișca de pe suprafața tortului (cu miros fermentat) și se înlocuește cu altă frișcă proaspătă sau cu o glazură care să fie în concordanță cu crema utilizată la umplere; - vor fi expuse până în momentul servirii la temperatura de 2 -4 °C.

Condiții și termene de păstrare a torturilor din aluat de turte dulci

Pentru a păstra proprietățile de consum ale produselor de cofetărie în timpul depozitării și circulației acestora, acestea sunt ambalate. Acest lucru este necesar pentru a proteja împotriva influenței umidității, luminii, mirosurilor străine, a deteriorărilor mecanice, pentru a asigura cerințele sanitare și igienice și pentru a menține calitatea produselor pentru mai mult timp, precum și pentru a le oferi un aspect atractiv.

Torturile fără finisaj de cremă după coacere trebuie păstrate la o temperatură care să nu depășească 18 ° C și o umiditate relativă de 70-75%. Este permisă depozitarea și transportul torturilor în cutii și pachete în recipiente în conformitate cu GOST 24831 sau alte documentații de reglementare, precum și în recipiente pentru produse de panificație.

Torturile finisate se depozitează în dulapuri și camere frigorifice la o temperatură de 4 ± 2 °C. Perioada de garanție de depozitare în acest caz este stabilită începând cu momentul fabricației (ore, nu mai mult).

Perioada de valabilitate a torturilor în condițiile specificate, începând de la sfârșitul procesului tehnologic, nu este mai mare de:

- ✓ 6 ore - cu crema de unt, cu frișcă;
- ✓ 24 ore - cu crema de brânză;
- ✓ 36 ore - cu crema de unt;
- ✓ 36 ore - cu crema de unt care conține acid sorbic, în lipsa frigiderelor și la o temperatura care nu depășește 20 °C;
- ✓ 72 de ore — cu cremă de beza (inclusiv sufleu, jeleu și beza, frișcă și beza), cu finisaj de fructe și fără finisaj;
- ✓ 120 ore - cu crema de unt care conține acid sorbic, în prezența frigiderului;



Glosar de termeni

Izomalt - Îndulcitor artificial al zaharului, Alb, cristalin, fără miros. Experți culinari profesioniști din întreaga lume folosesc acest material pentru decorarea prăjiturilor și a produselor de patiserie. Produsul este vâscos, maleabil și flexibil, i se poate da orice formă, în timp ce este rezistent la temperaturi ridicate și nu se lipește de mâini.

Zahăr ars - Zahărul caramelizat, încălzit până la rumen-brun, este folosit (foarte limitat) pentru nuanțarea compourilor, cremelor.

Zahăr invertit - amestec de glucoză și fructoză obținut în rezultatul inversiei zaharozei;.



Abrevieri

UM – unitate de măsură

MP – Materie primă

UAP – Unitate de Alimentație Publică



Întrebări de autoevaluare

1. Care sunt metodele de preparare ale aluatului de turte dulci?
2. Aduceți exemple de torturi din aluat de turte dulci.
3. Care sunt operațiile tehnologice de obținere a tortului Cușma lui Guguță?
4. Care sunt normele sanitaro-igienice ce trebuie respectate la prepararea torturilor?
5. Care sunt defectele ce pot surveni pe parcursul preparării torturilor din aluat de turte dulci?

Bibliografie

1. Buteikis N., Jucov A., Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău, 1992.
2. Enache Claudia Cornelia, Suport de curs patiser, COD NC. 7412.1.4, 2014.
3. <https://jurnalderetete.md/deserturi-si-bauturi/tort-cusma-lui-guguta>
4. LEGE nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare

5. Mănăilescu A., Nicolau E., Cămpian D., Pantu G., Constantinescu M., Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003
6. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014.
7. Корячкина С.Я. & Матвеева Т.В. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник для вузов. 400 страницы, 2011
8. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» Академия 2007
9. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий
10. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочки, Москва „Хлебпродинформ“ 2000