



## Prepararea torturilor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică

*Suport didactic pentru viitorii cofetari*

ALCĂTUITORI

CORALIA BABCENCO

EUGENIA COVALIOV

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

## Modulul 9. Prepararea torturilor din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică

Studiind această temă vei fi capabil să:

- Clasifici și caracterizezi torturile preparate din aluat afânat prin metoda mecanică.
- Caracterizezi sortimentul torturilor din aluat de pandișpan.
- Identifici materia primă specifică pentru prepararea torturilor din aluat de pandișpan.
- Întocmești fișa de calcul pentru prepararea torturilor din aluat de pandișpan.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de pandișpan. Tehnici de turnare a aluatului de pandișpan. Cerințe de calitate.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a torturilor din aluat de pandișpan. Tehnici de ornare a torturilor. Cerințe de calitate.
- Identifici defectele posibile la prepararea aluatului și torturilor din aluat de pandișpan. Măsuri de prevenire.
- Specifici condițiile și termenii de păstrare a torturilor din aluat de pandișpan.
- Caracterizezi sortimentul torturilor din aluat foitaj.
- Întocmești fișa de calcul pentru prepararea torturilor din aluat foitaj.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat foitaj. Cerințe de calitate.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a torturilor din aluat foitaj. Cerințe de calitate.
- Identifici defectele posibile la prepararea aluatului și torturilor din aluat foitaj. Măsuri de prevenire.
- Specifici condițiile și termenii de păstrare a aluatului și torturilor din aluat foitaj.
- Caracterizezi sortimentul torturilor din aluat de bezea.
- Întocmești fișa de calcul pentru prepararea torturilor din aluat de bezea.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de bezea. Cerințe de calitate.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a torturilor din aluat de bezea. Cerințe de calitate.
- Identifici defectele posibile la prepararea semipreparatului și a torturilor din aluat de bezea. Măsuri de prevenire.
- Specifici condițiile și termenii de păstrare a torturilor din aluat de bezea.
- Caracterizezi sortimentul torturilor combinate.
- Întocmești fișa de calcul pentru prepararea torturilor combinate.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor pentru torturi combinate. Cerințe de calitate.
- Descrui procesul tehnologic de preparare a torturilor combinate. Cerințe de calitate.
- Identifici defectele posibile la prepararea semipreparatului pentru torturi combinate. Măsuri de prevenire.
- Identifici defectele posibile la prepararea torturilor combinate. Măsuri de prevenire.
- Specifici condițiile și termenii de păstrare a torturilor combinate.



## Introducere. Scurt istoric al torturilor

Termenul "tort" (*cake* în engleză) are o istorie milenară. Termenul propriu-zis este de origine Vikingă, de la cuvântul "kaka". Grecii numeau torul πλακοῦς (*plakous*), care a derivat de la cuvântul "turtit", πλακόεις (*plakoeis*). Turtele erau coapte din făină amestecată cu ouă, lapte, nuci și miere. De asemenea, Grecii mai aveau un tort "satura", asemănător cu desertul *Baklava*. În epoca romană, termenul de tort a devenit "placenta", derivat de la termenul grecesc. Grecii au inventat berea ca afânător, prăjirea în ulei de măsline și cheesecake-urile cu brânză din lapte de capră. În Roma antică, aluatul pe bază de pâine era uneori îmbogățit cu unt, ouă și miere - un produs dulce asemănător tortului.

Torturile timpurii din Anglia erau, de asemenea, în esență pâine: cele mai evidente diferențe dintre un „tort” și „pâine” erau forma rotundă și plată a tortului și metoda de coacere: pe parcursul coacerii tortul se *întorcea* cu fața în jos, în timp ce pâinea era lăsată în poziție verticală pe tot parcursul procesului de coacere.

Torturile cu pandispan, afânate prin baterea ouălor, își au originea în perioada Renașterii, posibil în Spania (de aici și denumirea de **Pandispan** = *pan di Spagña* (pâinea Spaniei)).

## Pandispan cu lamaie

*Pandispanul* – *Pan di Spagna* – este un semipreparat foarte mult utilizat în cofetărie, în special ca bază pentru torturi (însiropat), dar și la diverse prăjituri – sau poate fi consumat ca atare, pudrat cu zahăr. Deși compus din numai trei ingrediente – ouă, zahăr și făină – e atât de savuros și de rafinat, încât el singur poate reprezenta un desert desăvârșit.

## TEMA 1. Prepararea torturilor din aluat de pandișpan






### Caracteristica torturilor din aluat afânat prin metoda mecanică

Din categoria torturilor afânate mecanic fac parte cele cu blaturi din pandișpan, foitaj, beza și combinate. Afânarea aluatului pentru blaturile acestor torturi are loc fie din contul aerului încorporat în compoziție prin operații de spumare sau batere (pandișpan, beza), fie din contul aburilor ce tind să se evapore pe parcursul procesului de coacere (foitaj).

Agenții de dospire mecanică sunt ingrediente care sunt manipulate mecanic pentru a crea bule de aer minuscule și pentru a ajuta produsele de panificație să crească prin eliberarea gazului care este prins în produs.

Toate blaturi prezentate în continuare reprezintă baza torturilor în cofetarie. Combinate cu diferite creme, jeleuri sau alte tipuri de insertii, creează produse diferite de fiecare dată.

### Sortimentul torturilor din aluat pandișpan

Reprezentant	Varietate a pandișpanului
 <u>Victoria Sponge</u>	<b>Pandișpan</b> – Se presupune că a apărut în perioada Renașterii, probabil în Spania. Se prepară din albușuri, zahăr și făină. Cantitatea de albușuri este egală cu suma dintre zahăr și făina. Uneori, se folosește și gălbenușul. Se spumează albușurile cu zahăr până se obține o spumă fermă în care se încorporează gălbenușuri (poate fi realizat și fără gălbenușuri), și apoi făina. Blatul se coace în forme înalte și mai groase de tort, de obicei cu fructe proaspete de sezon, cum sunt vișinele sau caisele. Pandișpanul cu adaos de praf de copt și unt este specific prajiturii britanice <u>Victoria Sponge</u> .
 <u>Ruladă cu fructe</u>	<b>Genoise</b> – este un derivat al pandișpanului, un blat francezesc, pufos și aerat. Se realizează prin încălzirea amestecului de ouă și zahăr tos la bain marie (32°C) (vezi foto), spumare, încorporare de arome, făina și unt topit la final.  Este un blat pe bază de ouă, cu adaos de unt topit. La blat se adaugă alternativ făină. De obicei, se întinde în strat subțire și se coace la temperaturi înalte de 180 sau 190 de grade. Este folosit la rulade sau ca element în torturile mousse. Se poate coace și în formă înaltă și groasă de tort. Nu are multă stabilitate, fiind foarte moale și pufos. <b>Bain-marie</b>
	




 <p><u>Tort Entremet cu nuci și caramel</u></p>	<p><b>Joconde</b> – blat franțuzesc, pufos și ușor elastic. Se realizează prin două spumări – ouă întregi cu zahăr și făina de fructe oleaginoase (nuci, migdale etc.) și o beza din albușuri și zahăr tos. Se adaugă și unt topit. Specificul acestui blat este făina din fructele oleaginoase, care dau blaturi cu gust și aromă diferite. În același timp, acest blat conține mai multe ouă decât pandișpanul clasic și genoise. Are un gust mai expresiv, mai ales atunci când este cald. Se întinde în strat subțire în tavă. Se folosește la rulade, prăjituri și torturi sau ca element în torturi mousse.</p>
 <p><u>Tort Entremet cu ciocolată albă și căpșuni</u></p>	<p><b>Dacquoise</b> – este un blat franțuzesc, foarte dulce, gras și gumat. Se realizează prin spumarea albușurilor cu zahăr tos pentru a obține o beza fermă și lucioasă în care sunt încorporate ingredientele uscate – făina de fructe oleaginoase și uneori făina de grâu. Se întinde în strat subțire în tavă. Se folosește ca bază pentru torturi entremet sau monoportii. Se poate utiliza și la prăjituri, dar trebuie echilibrat cu ingrediente acide sau amărui pentru că este foarte dulce.</p>
 <p><u>Tort Catifea Roșie</u></p>	<p><b>Pound cake</b> – blat realizat din cantități egale de unt, zahăr, ouă și făină (1 pound = 435 gr). Este des întâlnit în Regatul Unit (Marea Britanie), dar și Germania sau Franța. În Franța se întâlnește sub denumirea de <i>quatre-quarts</i>, adică 4 sferturi. Este un blat foarte dens și stabil. Se coace de obicei în formă de chec sau forma Bundt (guguluf). Se poate folosi și la briose, cupcakes, blaturi de tort sau prăjituri. Se poate aroma cu vanilie sau extract de vanilie, fructe uscate, ciocolată, suc sau răzătură de citrice. La utilizarea adaosurilor de agenți de creștere chimici, blatul devine mai ușor și aerat, nu rămâne la fel de dens. În loc de unt, se poate folosi ulei sau o parte din unt se poate înlocui cu smântână acru pentru un gust ușor acișor și textură mai umedă. Tortul <i>Red Velvet</i> (Catifea Roșie) este un reprezentant al Pound cake, doar cu adaos de lapte acru, cacao, afânători chimici și alte adaosuri.</p>
 <p><u>Tort Angel Food</u></p>	<p><b>Angel food cake</b> – blat american, foarte pufos și aerat. Este realizat doar din albușuri, zahăr, făina și praf de copt. Uneori se mai adaugă și <i>cream of tartar</i> (<i>crema de tartru sau bitartrat de potasiu</i>), care stabilizează albușurile și le oferă mai mult volum. Odată copt, forma în care este copt se întoarce unde? ca să nu se lase. Nu are adaos de grăsimi.</p>
 <p><u>Tort șifon de ciocolată Maltesers</u></p>	<p><b>Chiffon cake</b> – blat american, pufos și aerat. Este realizat din ouă, zahăr, praf de copt, făină și ulei. Ouăle se separă de cine? și albușurile bătute spumă se adaugă la final, pentru o textură extra aerată. Uleiul menține blatul moale mai mult timp.</p>




## Materia primă specifică pentru prepararea torturilor din aluat pandișpan

Materia primă de bază pentru prepararea blaturilor de pandișpan constă din ouă, zahăr și făină. Cu toate acestea, la moment se cunosc numeroase combinații cu diverse adaosuri cum ar fi: cacao, făină de nuci, pireu de legume (spanac, morcov etc.). Pentru obținerea torturilor, foile sau blaturile din aluat pandișpan se combină cu diverse semipreparate, de exemplu: creme, smântână, gemuri, siropuri, fructe, inserții preparate din timp, etc.

În tabelul 9.1.1 sunt prezentate cerințele de calitate ale materiei prime utilizate la prepararea torturilor din aluat pandișpan.

**Tabelul 9.1.1.** Caracteristica materiilor prime pentru prepararea torturilor din aluat pandișpan

Materia primă	Caracteristica și prelucrarea primară
<b>Materia primă de bază</b>	
Ouă	Ouăle pentru aluatul pandișpan trebuie să fie curate și proaspete, la temperatura camerei (20-22°C) sau puțin încălzite (40-45°C) – astfel înglobează mai bine aerul când sunt bătute. Dacă pandișpanul se prepară prin separarea albușului de gălbenuș, atunci acest lucru trebuie făcut cu mare atenție pentru a nu deteriora gălbenușul astfel ca acesta să se amestece cu albușul. Pentru a fi în siguranță, ouăle pot fi sparte pe rând într-un castron separat și apoi să se toarne în vasul principal.
Zahăr 	Pentru pandișpan este de preferat să se folosească zahăr măcinat fin sau pudră, deoarece se dizolvă mai ușor în albuș sau ouă. Zahărul nu se adaugă în ouă sau albuș la începutul baterii: în acest caz el va absorbi lichidul și va deveni greu, respectiv nu va permite ouălor sau albușului să fie bine spumate. Mai întâi să se bat ouăle sau albușul până la formarea unei spume și ulterior să se adaugă zahărul continuând baterea până când se formează o spumă puternică și zahărul este complet dizolvat. Un pandișpan standard conține 20-25% zahăr în greutate (făină+ouă+zahăr = 100%). <b>Important!</b> Încercările de a reduce gradul de dulce și caloriele pot reduce din calitatea pandișpanului. Dacă pur și simplu proporția de zahăr din aluat va fi redusă, atunci echilibrul va fi perturbat, va fi necesară mai multă făină și pandișpanul va deveni mai dens.
Zahăr invertit 	Trimolinul este un zahăr invertit sub formă de sirop, care se obține în procesul de hidroliză în timpul descompunerii zaharozei. Este o pastă lichidă albă, inodoră. Constă din glucoză și fructoză în cantități egale și este folosit în industria produselor de patiserie și cofetărie pentru a preveni recristalizarea zaharurilor și creșterea duratei de valabilitate a produselor coapte prin reținerea umidității. De asemenea, contribuie la îmbunătățirea texturii și onctuozității umpluturilor și ganache-ului.
Făina 	Calitatea pandișpanului depinde în mare măsură de făină. Este mai bine să se folosească făină de grâu de calitate superioară. <b>Important</b> este procentul de proteine din făină. Pentru pandișpan, mai potrivită este făina slabă, cu un conținut scăzut de proteine - 7-9%. Acest lucru va ajuta la prevenirea dezvoltării glutenului. În cazul preparării unui pandișpan cu multă ciocolată sau fructe confiate, atunci se va opta pentru făina tare (bogată în proteine). Calitatea făinii și glutenul pot fi controlate prin adaosul de amidon de porumb. Pentru a slăbi făina, se adaugă aproximativ 10% amidon din masa totală de

	<p>făină. Pentru prepararea pandișpanului făina se cerne de 1-2 ori: astfel va fi saturată cu oxigen. În plus, cernerea ajută la eliminarea impurităților care pot fi în făină. Dacă se coace un pandișpan cu adaos de amidon sau cacao, acestea se amestecă mai întâi bine cu făină și se cerne totul. Adăugarea de amidon în aluatul de pandișpan îl face uscat și pufos, adăugând o friabilitate plăcută.</p>
<p>Cacao</p> 	<p>Orice pandișpan poate fi făcut din ciocolată dacă se înlocuiește o parte din făină cu pudră de cacao. <b>Proporții ideale: nu mai mult de 20 g de pudră de cacao la 100 g de făină.</b> Pudra de cacao nu conține gluten, deci nu se va îngroșa, ci va dilua masa aluatului.</p>
<p>Grăsimi: unt, ciocolată</p> 	<p>În pandișpan untul sau ciocolata se pot adăuga până la 2/3 din greutatea zahărului. Dacă la pandișpan se adaugă unt sau ciocolată topită și nu se specifică altfel, atunci ar trebui să fie răcite la temperatura camerei și adăugate în compoziție în ultimul moment. Se toarnă într-un jet subțire de-a lungul marginii vasului, amestecându-le ușor în aluat. Dacă rețeta spune că untul trebuie încălzit, atunci trebuie adus la 45-50 ° C. Untul se încălzește la o temperatură de 2 ori mai mare decât restul ingredientelor: pentru a nu cristaliza. Prin urmare, este mai bine să se amestece mai întâi untul cu o mică parte din aluat și apoi să se adauge totul la restul aluatului. Probleme potențiale: Untul prea bătut duce la aerisire excesivă. Un astfel de aluat poate cădea; untul nebătut va conferi o textură densă cu miezul strâns. Ciocolata este introdusă ca ingredient suplimentar și nu le înlocuiește pe altele. <b>Proporții ideale: nu mai mult de 30 g la 100 g de făină.</b> Ciocolata funcționează mai bine dacă se adaugă praf de copt în aluat.</p>
<p>Lichide</p> 	<p>Acestea includ laptele și produsele lactate, apă clocotită, alcool, suc sau pireuri de fructe și pomușoare. Laptele este adesea adăugat la pandișpanul cu făină de nuci. Apa clocotită menține grăsimile lichide și favorizează distribuția lor uniformă. Alcoolul conferă aromă pandișpanului și îl face succulent. În cazul pregătirii unui pandișpan cu adaos de suc sau piure de fructe, atunci este mai bine să se aleagă un pandișpan în care albușurile și gălbenușurile se bat separat. Consistența piureurilor de fructe ar trebui să fie mai aproape de suc, altfel tortul va deveni lipicios. Lichidul trebuie adăugat la amestecul de gălbenuș și zahăr. <b>Proporții ideale: lichidul nu trebuie să depășească 10-20% din masa totală a aluatului.</b> <i>Dacă se folosesc fructe sau pomușoare proaspete / congelate, atunci acestea trebuie spălate, uscate pe un prosop de hârtie și adăugate la aluatul finit (după făină). Dar! Fructele prea succulente (de exemplu, căpșunile) se adaugă cel mai bine în masa de gălbenuș sub formă de piure, altfel vor da mult suc în timpul coacerii. <u>Fructele sau pomușoarele nu pot fi adăugate în crema pentru stratificare. Fructele oxidează produsele lactate, inițiind procesul de fermentație. În cazul utilizării fructelor ca adaos la umplutură (cremă), acestea se amestecă cu zahăr și un agent de gelificare.</u></i></p>

**Ingrediente uscate**



În compoziția pandișpanului se pot adăuga nuci, fructe uscate, nuca de cocos etc. Acestea trebuie adăugate în aluatul deja pregătit (după făină). Excepție este pudra de cacao: este mai bine să fie amestecată cu ingrediente uscate înainte de a o amesteca cu cele lichide.

**Afănători:**

- bicarbonat cu acizi
- carbonat de amoniu
- praf de copt







Bicarbonatul de natriu (*soda alimentară*) începe să lucreze în masă cu o temperatură de 80-85 ° C. Se poate stinge cu acizi: oțet, suc de lămâie, smântână sau iaurt (bicarbonatul nu se stinge cu acid în lingură, se adaugă la sfârșit în aluat împreună cu componentul acid).

**Potențiatori de gust și arome**

- ciocolată (albă, cu lapte, neagră)
- vanilie
- nuci (migdale, alune, arahide etc.)
- ierburi (cimbru, mentă, secară)
- condimente (scorțișoară, cuișoare etc. (osmarin etc.)
- cafea
- cașcavaluri (tari și moi, bucăți sau în porții mici)
- citrice (coaja, suc, fructe confiate)
- fructe uscate (stafide, prune uscate etc.)
- ceai

**Inventar și ustensile necesare preparării torturilor din aluat pandișpan**

**Tabelul 9.1.2.** Caracteristica ustensilelor și inventarului pentru prepararea torturilor din aluat pandișpan

<p>Cântar</p> 	<p>Cântarele de înaltă precizie asigură consumul optim de materie primă, dar și succesul unei rețete. Cu ele, pot fi măsurate cantități mici, de exemplu 1-2 g.</p>	<p>Soteuză/crațiță metalică</p> 	<p>Pentru prepararea cremelor în special, se utilizează crațițele metalice cu fund gros de la 3-5 mm.</p>
<p>Pahare Gradate</p> 	<p>Sunt necesare în special la utilizarea lichidelor (lapte, apă, ulei)</p>	<p>Lopățele de silicon</p> 	<p>Se utilizează spatulele cu mânere din silicon sau metal. În lopățelele de lemn în timp se formează fisuri, care vor colecta o mulțime de microbi și bacterii.</p>
<p>Folie alimentară</p> 	<p>Folia ajută la prevenirea zvântării și la păstrarea prospețimii produselor.</p>	<p>Folia de acetat</p> 	<p>Necesar pentru a înveli tortul într-un inel. Înălțime - 10 cm, grosime - 200 microni.</p>
<p>Cercul/inelul pentru tort</p>	<p>Cercul/inelul pentru tort este de formă</p>	<p>Masă rotativă</p>	<p>Poate di din plastic sau din metale</p>

	rotundă, se folosește la coacerea blaturilor.		grele. Măsuțele din metale grele se rotesc lin și se lipesc mai puțin.
Support pentru tort 	Grosimea acestuia trebuie să fie de cel puțin 1,5 mm	Spatulă sau cuțit de patiserie 	Necesare pentru a nivela tortul.
Trusa de duiuri și șprîțuri 		Trusa de duiuri și șprîțuri cuprinde un număr de 10-12 șprîțuri cu vârful zimțat, sau duiuri cu vârful drept. Sunt confecționate din tablă cositorită și se utilizează, împreună cu poșul, la ornamentarea și decorarea torturilor.	

### **Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din pandișpan, cerințele de calitate**

În dependență de utilizare, aluatul pandișpan poate fi preparat prin diverse metode: metoda caldă (care prevede încălzirea amestecului de ouă și zahăr la baia de apă până la 45 – 50 °C, iar ulterior baterea/spumarea amestecului până la creșterea în volum de 2,5 – 3ori, după care se adaugă făina în reprize) și metoda rece sau *pandișpan bușe* (albușurile se separă de gălbenușuri și se spumează mai întâi, după care se adaugă gălbenușurile bătute cu zahăr și ulterior făina) Schemele tehnologice de preparare a pandișpanului sunt prezentate în *figurile 7.1.1 și 7.1.2* (vezi modulul 7). Astfel după operațiile de **dozare** (cântărire) și **prelucrare primară** (cernerea făinii, spălarea și dezinfectarea ouălor) a materiilor prime urmează **baterea ouălor** (întregi sau albuș separat de gălbenuș).

#### **Cum să bat ouăle?**

Cu cât ouăle sunt bătute mai mult, cu atât spuma este mai bună și mai stabilă (deoarece este saturată cu bule de aer). Cu toate acestea, este important ca albușurile să nu fie supraspumate, dacă acestea vor fi bătute prea puternic, atunci va avea loc separarea (tăierea). În acest caz, în loc de o spumă puternică luxuriantă, se formează particule fine de spumă și apă. Cauza acestui fenomen sunt mișcările prea intense ale telului robotului de bucătărie/mixerului. Pentru a evita acest lucru, albușurile se spumează crescând treptat viteza și urmărind consistența spumei. Spuma de albuș fără aditivi este instabilă, prin urmare, la baterea ouălor, se adaugă zahăr, sare, acid citric.

După obținerea spumei de ou urmează **adăugarea făinii**. Pentru ca aluatul să nu-și piardă din lejeritate și aerare, făina se adaugă în porții mici. Aluatul se amestecă cu mișcări circulare ferme, netede, ridicând aluatul de pe fundul vasului (poate fi folosit un tel sau o spatulă). Dacă aluatul se amestecă cu un mixer planetar, atunci când se adaugă făina, se va folosi atașamentul „vâslă” sau „cârlig”. Caracteristic pentru aluatul pandișpan este faptul că el se **coace imediat**, altfel aerul încorporat în compoziție se va pierde, iar volumul pandișpanului nu va fi mare (blatul nu va fi înalt), de aceea trebuie de ținut cont că tavele și cuptorul trebuie pregătite din timp.

#### **Pregătirea tăvilor**

Tava/inelul de copt trebuie învelit la exterior cu folie (folia trebuie să acopere fundul și părțile laterale ale formei). Acest lucru va ajuta la separarea pandișpanului finit. Laturile formei/inelului nu trebuie unse. Pentru a crește, pandișpanul are de sprijin, sau mai degrabă, de absența unui obstacol. Laturile unse (ale tavei/inelului de copt) fiind alunecoase devin un astfel de obstacol: marginile pandișpanului se ridică mai întâi și apoi alunecă în jos. În acest moment, mijlocul blatului crește, iar rezultatul este un pandișpan neuniform sub formă de movilă.

### **Așezarea în tăvi**

În cazul utilizării inelului de copt acesta se așează mai întâi pe tavă. Aluatul se toarnă în centrul formei pentru a nu păta pereții. După ce s-a turnat aluatul, acesta trebuie nivelat cu o lingură sau o spatulă.

### **Coacerea aluatului**

Coacerea este unul dintre momentele cheie în prepararea unui pandișpan. Aluatul de pandișpan trebuie copt imediat. În acest caz, cuptorul trebuie preîncălzit în prealabil. Temperatura optimă de coacere este de 170-190°C în modul de convecție. Dar atenție: toate cuptoarele sunt diferite. Pentru a alege modul optim și a seta temperatura corectă, trebuie să cunoașteți caracteristicile cuptorului.

**Important** este faptul că pandișpanul nu tolerează curenții de aer. La coacerea pandișpanului, în primele 25 min ușa cuptorului nu trebuie deschisă, în caz contrar pandișpanul va cădea (bulele de aer fierbinți care ridică (cresc) pandișpanul se întâlnesc cu aerul rece și se sparg cauzând astfel căderea pandișpanului).

Aluatul de de pandișpan trebuie copt în mijlocul cuptorului pentru a asigura o încălzire uniformă din toate părțile.

Gradul de coacere al pandișpanului poate fi verificat prin străpungerea lui în mijloc. Se poate folosi o scobitoare sau un cuțit uscat și curat. Dacă pe ele nu este aluat crud și ies uscate din aluat, pandișpanul este gata.

### ***Procesul tehnologic de preparare a torturilor din aluat pandișpan. Tehnici de ornare, cerințe de calitate***

Procesul tehnologic de preparare a torturilor include operațiile de: uniformizare a semipreparatelelor de bază (blaturilor), trampare, umplere, răcire, glasare, barotare, decorare. În figura 9.1.1 este prezentată schema generală de preparare a torturilor.

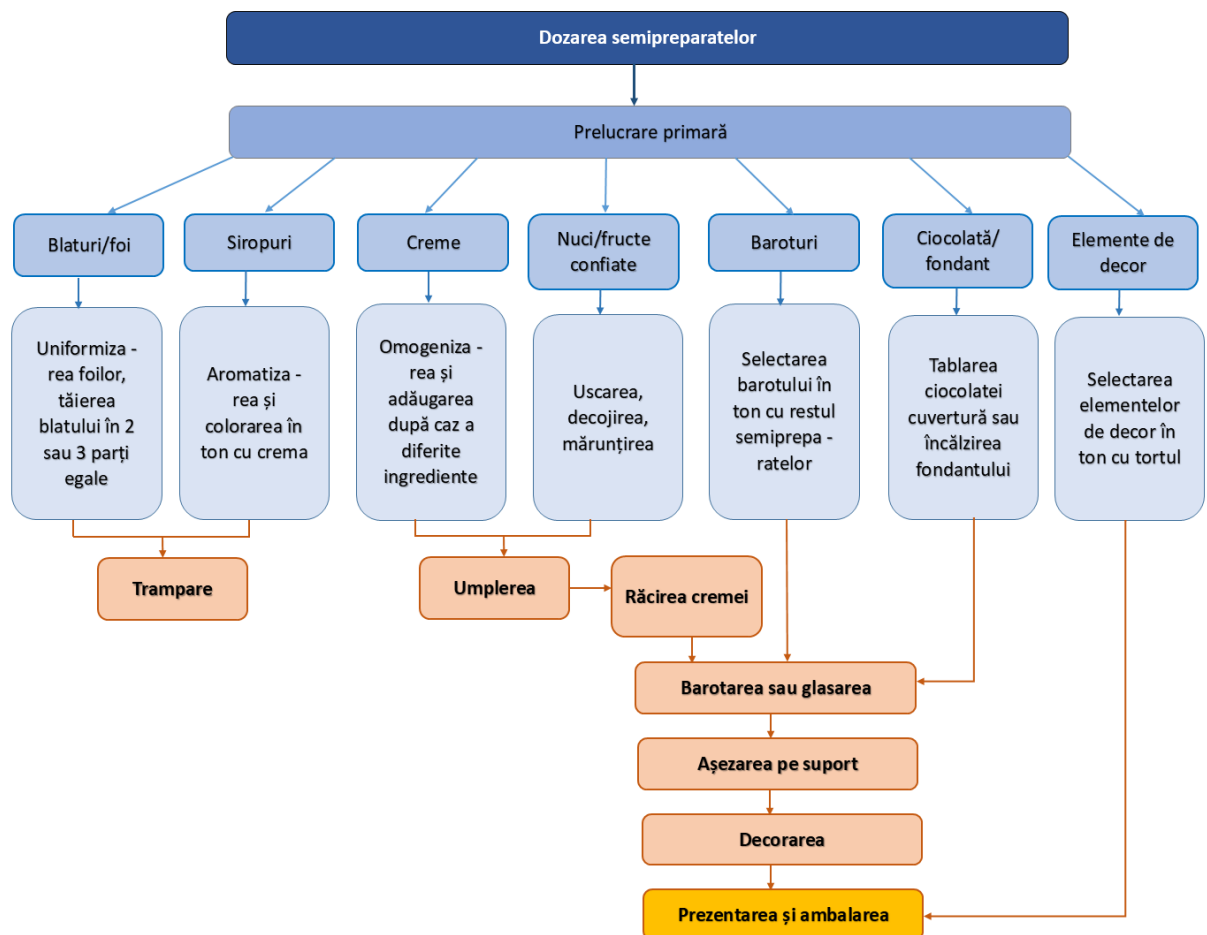


Figura 9.1.1. Schema tehnologică generală de preparare a torturilor

În continuare este prezentat un model de **asamblare a torturilor din aluat pandișpan**.

1. Prepararea pandișpanului (16 cm). Când pandișpanul s-a răcit și este abia călduț, se decupează din formă cu un cuțit, se înfășoară cu folie alimentară și se dă la frigider pentru cel puțin 4 ore.
2. Preparare umplutură. Folosind un cântar se împarte crema în două părți egale, se toarnă în două inele (fiecare cu un diametru de 14 cm). Se pune la congelator până îngheață complet.
3. Preparare sirop, răcire. Siropul se toarnă într-o sticlă cu pulverizator sau de pregătște o pensulă(perie).



Tăierea blatului în 3 părți, a câte 1,5 – 2 cm grosime.



Pregătirea moussului sau a cremei, divizarea în 2



Înfășurarea părții inferioare a unui inel cu

părți, turnarea în  
săculețul de cofetărie.

diametrul de 16 cm din  
exterior cu foliede  
aluminiu sau folie  
alimentară, pe interior  
bordurile inelului se  
acoperă cu folie de  
acetat.



În inelul pregătit, se așează  
partea inferioară a blatului  
tăiat, se însiropează.



Pe centru se aranjează  
umplutura congelată  
(primul inel).



Peste umplutură, cu  
ajutorul săculețului de  
cofetărie, se aranjează  
jumătate din cremă sau  
mousse. Crema se  
toarnă de la margini spre  
centru, apoi se  
netezește.



Se aranjează a doua parte  
de blat, se însiropează bine.



Pe centru se aranjează  
umplutura congelată (al  
doilea inel). Peste  
umplutură, se aranjează  
cealaltă jumătate din  
cremă sau mousse.



Se aranjează a treia  
parte din blat și se  
însiropează bine.



Se acoperă cu folie alimentară în contact. Se dă la frigider până se întărește complet (cel puțin 4 ore).



Se prepară crema pentru acoperire.



Suportul se unge ușor cu cremă pentru ca în timpul rotirii tortul să nu se miște.



Se scoate tortul din frigider, se îndepărtează folia alimentară, se aranjează pe centrul măsuței suport, se îndepărtează inelul metalic și folia de acetat.



Crema de umplere se pune într-o pungă de patiserie, umplând-o 2/3 (altfel va fi greu de lucrat), se taie vârful pungii cu aproximativ 1-2 cm. Excesul de cremă de stratificare se îndepărtează cu o spatulă.



Crema de acoperire se aplică pe tort fără a atinge pandișpanul cu vârful pungii, altfel vor fi firimituri în cremă.



Grosimea cremei trebuie să fie de cel puțin 5 mm. Este important să nu existe goluri între straturi, altfel vor apărea bule de aer. Tortul trebuie acoperit fără grabă, uniform, rotind ușor masa.



Ținând o spatulă mare la un unghi de 90°, se nivelează cu atenție pereții laterali. Acest lucru trebuie să se facă netezind ușor tortul, astfel încât să nu existe linii ascuțite pe cremă.

Când se ajunge la blatul superior, se mai depune un strat de cremă. De asemenea, grosimea acestuia trebuie să fie de cel puțin 5 mm, el va servi drept cadru pentru colțuri uniforme.



După ce părțile laterale au fost netezite, se trece la nivelarea părții superioare. De la margini la centru, trebuie să se formeze colțuri uniforme.

Crema se pune în spirală și deasupra pandișpanului.



După finisare, suportul se șterge cu un prosop de hârtie.

### Tort lapte de pasăre (cu pandispan)



#### pentru ganaș cu lime:

Ciocolată albă (34 %)	75 g
Frișcă (33-35%)	100 g
Zestă de lime	5 g

Frișca se amestecă cu zesta de lime, se aduce la fierbere, se strecoară și se toarnă

#### pentru pandișpan :

Gălbenuș	120 g
Albuș	240 g
Făină	75 g
Zahăr	150 g

Gălbenușul se bate cu jumătate din cantitatea de zahăr. Separat se spumează albușul cu restul de zahăr până la formarea vârfurilor tari. Făina se încorporează atent în amestecul de gălbenușuri. Treptat masa de albușuri se încorporează în amestecul de gălbenușuri și făină. Aluatul se toarnă egal în două tave dreptunghiulare (fundul acoperit cu hârtie de copt). Înălțimea aluatului turnat trebuie să fie de circa 0,8 cm.

peste ciocolată. Se lasă în repaus 2- 3 min și se mărunțește cu blenderul. Se acoperă cu pelicolă alimentară în contact și se dă la frigider pentru 12 ore.

**pentru sufleu *Lapte de pasăre*:**

Lapte	150 g
Păstaie de vanilie	1 buc.
Gelatină (foi)	17 g
Gălbenuș	66 g
Albuș	150 g
Zahăr <i>pentru gălbenuș (1)</i>	100 g
Zahăr <i>pentru bezea (2)</i>	100 g
Unt	150 g
Amidon de porumb	9 g
Apă pentru bezea	34 g

Aluatul se coace la temperatura 180 °C timp de 10-15 min.

**pentru ganaș de ciocolată albă :**

Ciocolată albă (34 %)	75 g
Frișcă (33-35%)	100 g

Frișca se aduce la fierbere, dar nu se fierbe. Ciocolata se încălzește (posibil și în cuptorul cu microunde) până la temperatura de 45 °C. Frișca fierbinte se toarnă peste ciocolată. Se lasă în repaus 2- 3 min și se mărunțește cu blenderul. Se acoperă cu pelicolă alimentară în contact și se dă la frigider pentru 12 ore.

- Unul din blaturile de pandișpan se taie în 14 – 16 fâșii cu dimensiunile de 3x7 cm.
- Ganașul cu lime se bate, se ung fâșiile de pandișpan, se rulează în formă de rulade mici (se prind cu scobitori) și se dau la frigider pentru 1 oră.
- Se prepară sufleul
- Cu ajutorul inelului de 16 cm, din al doilea blat de pandișpan se decupează 3 blaturi.
- Inelul de 16 cm se înfășoară în folie de aluminiu (partea inferioară) și cu folie de acetat (pe interior).
- Se aranjează primul blat în inel, se acoperă cu o parte din sufleu. Se aranjează mini-ruladele peste sufleu.
- Se toarnă sufleu astfel încât să se acopere mini-ruladele.
- Peste stratul de sufleu se adaugă al 2-lea blat de pandișpan. Se întinde ganache-ul rămas, lăsând 1 cm de la marginea blatului.
- Se adaugă restul de sufleu și se acoperă cu al 3-lea blat de pandișpan.
- Se acoperă cu folie alimentară și se dă la frigider pentru cel puțin 4 ore.
- Se bate ganașul pe ciocolată albă, se acoperă tortul, se nivelează și se decorează.

**Tort Poveste**



**pentru cremă:**

**pentru pandișpan:**

Ouă	6 buc.
Făină	180 g
Zahăr	150 g

Pentru a pregăti pandișpanul, se separă albușurile de gălbenușuri. Albușurile se spumează într-o masă pufoasă, fermă. În procesul de batere se adaugă jumătate din zahărul necesar pandișpanului. Separat, cu zahărul rămas, se bat gălbenușurile până

Zahăr	300 g
Divin	15 ml
Lapte	250 ml
Gălbenuș	4 buc.
Unt	400 g
Vanilie	1,0 g

Untul se lasă la temperatura camerei până devine moale. Se combină laptele, zahărul și gălbenușurile și se amestecă totul cu un tel până se omogenizează. Amestecul se pune pe plită și, cu amestecare constantă, se aduce la fierbere. În timp ce se amestecă, se fierbe masa timp de câteva minute. Trebuie să se obțină o compoziție omogenă, galbenă, similară cu laptele condensat. Masa se răcește.

Untul moale se bate până se albește, într-o masă pufoasă. Se adaugă divin în unt, apoi, în porții mici, se încorporează în masa lapte-ouă. Compoziția se bate bine până la obținerea unei creme omogene.

**pentru sirop:**

Zahăr	100 g
Apă	100 ml
Divin	15 ml

Pentru sirop, se amestecă zahărul cu apă fierbinte și se adaugă coniac. Se amestecă până se dizolvă zahărul.

**pentru decor:**

Cacao praf	5 g
Colorant alimentar	5 ml

se se obține o masă albă pufoasă și zahărul se dizolvă, apoi se amestecă ușor cu o spatulă ambele mase (gălbenuș și albuș). Treptat, în 2-3 reprize, se încorporati ușor făina cernută. Aluatul trebuie să fie neted și uniform. Aluatul obținut se toarnă/întinde pe o tavă de copt (acoperită cu hârtie de copt) de dimensiune potrivită.

Tava cu aluat se coace în cuptorul preîncălzit la 180 °C, pentru 15-20 de minute. Pandișpanul copt se lasă să se răcească și să se odihnească. Apoi se taie orice denivelări de pe părțile laterale. Pandișpanul copt se taie în 3 blaturi dreptunghiulare (egale ca dimensiuni).

Blaturile de pandișpan se însiropează și se stratifică cu cremă.



Crema rămasă se împarte în două părți. La una din părți se adaugă cacao și se amestecă bine pentru a face crema de ciocolata. Cealaltă parte se lasă pentru decor, colorând-o în nuanțele necesare.

Resturile de pandișpan (marginile care au fost îndreptate) se macină cu un blender în firimituri. Blatul și părțile laterale ale tortului se ung cu cremă de ciocolată. Părțile laterale ale tortului se presară cu pesmeți, lăsând partea de sus a deschisă. Deasupra tortul se decorează cu crema colorată.

**Tort cu fructe**



**pentru sirop:**

Zahăr	100 g
Apă	100 ml
Divin	15 ml

Se unește cu zahăr, se aduce până la fierbere, se înlătură spuma, se fierbe 1 – 2

**pentru pandișpan:**

Făină	200 g
Ouă	200 g
Zahăr tos	150 g

Albușul se separă de gălbenuș și se bate separat, spumă. Aluatul se prepară mai dens și mai vâcos. Gălbenușul se unește cu o parte din zahăr și se bate până la mărirea în volum 2,5 – 3,0 ori. Concomitentă se bat albușurile cu restul de zahăr până la mărirea în volum de 5 – 6 ori și obținerea unei spume tari la început, lent ritmul se accelerează treptat și la sfârșit se adaugă acid citric pentru întărirea structurii albușurilor. La gălbenușurile bătute se adaugă albușurile bătute, esența se

min se răcește până la 20 °C. În siropul răcit se mai poate de adăugat coniac sau vin de desert și esență de rom. Siropul se va folosi la temperatura de 20 °C, în caz contrar produsele se deformează. În cazul pandișpanului produsele vor fi însirocate după 6 – 8 h din momentul coacerii.

**pentru cremă:**

Frișcă	250 g
Zahăr farin	100 g
Fructe	150 g

Într-un vas se toarnă frișca lichidă (rece) și se bate mai întâi la o viteză mică 2 – 3 min apoi trece la o viteză mai mare și se bate 20 min fără a înceta baterea se adaugă atent zahăr farin și praf de vanilie pentru o stabilitate mai bună a cremei. Fructele se taie bucățele mici.

**pentru decor:**

Fructe	200 g
Gel pentru fructe	100 g
Cocos	100 g

amestecă, atent se adaugă făină se amestecă până la obținerea unui aluat omogen. Aluatul obținut se coace îndată în forme rotunde și se coace la temperatura de 180 °C.

**Tehnologia preparării tortului.** După coacere și răcire pandișpanul se taie în trei blaturi, care se însiropează cu sirop de înmuiere. Blatul de desupt se unge cu cremă de frișcă amestecată cu fructe, se pune al 2 blat, se însiropează și se unge cu aceeași cremă, apoi se pune al treilea blat. Părțile laterale se barotează cu cocos la suprafață, se face o bordură din cremă albă. Decorul se face din fructe după fantezia cofetarului. După care jeleul se toarnă deasupra preparatelor, care trebuie să se gelifice cu ușurință, protejând preparatele împotriva procesului de oxidare, menținându-se în același timp și forma.

### **Recalcularea ingredientelor pentru o formă cu un diametru diferit**

În rețetarele de patiserie, materia primă este indicată pentru forme de coacere (tave/inele) de anumite dimensiuni. De exemplu, rețetarul oferă o rețetă pentru o tavă cu diametrul de 16 cm, iar cofetarul trebuie să prepare un tort cu diametrul blaturilor de 20 cm. În ac est caz se găsește raportul dintre dimensiunile tavelor (se împart unul la altul).

$$16 \cdot 16 = 256 \text{ și } 20 \cdot 20 = 400, \mathbf{256/400 = 0,64}$$

Aceasta înseamnă că cantitatea fiecărui ingredient, atunci când este transformată dintr-o tavă cu diametrul de 16 cm într-o tavă cu diametrul de 20 cm, trebuie înmulțită cu 0,64. De exemplu, în loc de 256 g de făină (pentru forma de 16 cm), vor fi necesare 400 g (pentru forma 2) cm. Dacă este necesar de preparat un tort cu un diametru mai mic, atunci numărul de ingrediente nu trebuie înmulțit, ci împărțit la numărul rezultat.

### **Tehnicile de ornare a torturilor**

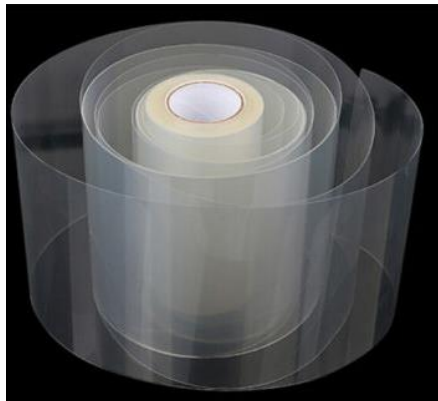
Pentru decorarea torturilor se aplică diverse tehnici care necesită utilizarea a diverse ustensilele ustensile, care să ușureze munca cofetarului ajutându-l să ajungă la formele dorite. În tabelul 9.1.2 sunt prezentate principalele tehnici și ustensilele utilizate la decorarea torturilor și exemple ilustrative de torturi decorate.

<b>Tehnici și ustensile utilizate</b>	<b>Exemplu ilustrativ</b>
---------------------------------------	---------------------------

Utilizarea diferitor duiuri și săculețelor de cofetărie



Utilizarea foliei de acetat



Utilizarea mulajelor





### **Condiții de trebuie respectate la prepararea torturilor**

Obținerea torturilor de calitate corespunzătoare și cu aspect comercial plăcut impune respectarea următoarelor condiții:

- ✓ respectarea întocmai a rețetei și a procesului tehnologic;
- ✓ utilizarea semipreparatelor corespunzătoare calitativ și cu aspect comercial;
- ✓ în cazul torturilor care au la bază blatul, acesta să se folosească a doua zi după preparare, pentru a permite tăierea în capace egale, fără să se sfărâme ;
- ✓ după umplere, și pentru a absorbi siropul, torturile să fie lăsate la rece până în ziua următoare, pentru solidificarea corespunzătoare a cremei și fixarea corectă a foilor ;
- ✓ semipreparatele folosite pentru glasare să aibă fluiditatea și temperatura necesară întinderii cu ușurință pe tort;
- ✓ după glasare, torturile să se ridice de pe masă înainte de întărirea glazurii, pentru a evita apariția defectelor (crăpături, desprinderea glazurii de pe tort) ;
- ✓ decorul să se aplice peste glazurile bine răcite și în concordanță cu destinația și mărimea tortului;
- ✓ până în momentul servirii, să fie păstrat la rece (1 . . . 4°C) și în locuri care protejează glazura și decorul;
- ✓ porționarea să se realizeze în momentul servirii și în așa fel încât să se păstreze decor repartizat fiecărei porții;

- ✓ la comenzile pentru acasă, ambalarea sa se facă cu multă atenție, pentru a nu strica decorul și, respectiv, aspectul tortului.

### **Indicii de calitate a torturilor**

Ca orice produs rezultat în urma unui proces de producție, și în cazul torturilor, calitatea nutritivă a acestora este un ansamblu de forma:

- Calitatea materiilor prime și auxiliare
- Corectitudinea schemei tehnologice
- Calitatea depozitării

În cazul utilizării materiilor prime de calitate, a respectării procesului tehnologic și a condițiilor de păstrare principalii indicatori de calitate senzorială sunt: aspectul exterior, mirosul, gustul și consistența.

**Aspectul exterior și în secțiune** are o importantă mare pentru această categorie de produse. Prin aspect exterior se subînțelege forma, culoarea, calitatea ornării. Ornarea trebuie să fie atractivă, armonioasă, îngrijită și expresivă prin utilizarea cremelor, glazurilor, marmeladelor de diferite culori și altor componente (ciocolată, fructe, nuci etc.) de decorare. Nu se admit exemplare deformatate, crăpături și rupturi pe suprafața preparatului sau decojirea stratului exterior. Culoarea blatului trebuie să fie specifică aluatului utilizat. Aspectul, culoarea acestora trebuie să corespundă cerințelor tehnologice. Dacă produsul conține ingrediente ca stafidele, nuci, mac, fructele confiate etc., acestea trebuie să fie uniform repartizate în miez ori pe suprafață.

**Miros** - Mirodeniile și condimentele utilizate trebuie să-i atribuie produsului o aromă specifică, plăcută și bine conturată. Nu se admite miros străin, de grăsime rancedă. Mirosul umpluturii nu trebuie să fie străin, neplăcut sau de produs alterat.

**Gust** - Gustul preparatului trebuie să fie caracteristic acestui tip de articole de cofetărie și bine conturat. Nu se admite gust netipic, neplăcut, amărui, ranced, alcalin sau de alterat. Gustul umpluturii trebuie să corespundă ingredientelor utilizate la prepararea acesteia.

**Consistență** - Produsul proaspăt și bine copt trebuie să aibă o consistență omogenă, specifică aluatului din care a fost pregătit. Consistența umpluturii trebuie să fie moale, omogenă, fără incluziuni neadmise.

În tabelul 9.1.3 sunt sistematizați indicii de calitate ai torturilor.

**Tabelul 9.1.3.** Indici de calitate ai torturilor


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

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

### **Fișa de calcul pentru prepararea torturilor din aluat pandișpan**

Pentru prezentarea fișei tehnologice și fișei de calcul a unui tort preparat din aluat pandișpan, s-a selectat tortul *Praga*.

#### **Fișa tehnologică: Tort Praga**

Materie primă	UM	Gramaj		Material ilustrativ
		Bruto	Neto	
<b>Pentru aluat</b>				
Făină	kg	0,118	0,115	
Ouă	kg	9 buc	0,360	
Zahăr tos	kg	0,150	0,150	
Cacao praf	kg	0,025	0,025	
Unt	kg	0,040	0,040	
Afănător	kg	0,002	0,02	
<b>Pentru stratificare</b>				
Gem	kg	0,030	0,030	
<b>Pentru cremă</b>				
Unt (la temperatura camerei)	kg	0,200	0,200	
Gălbenuș	kg	1 buc	0,017	
Lapte condensat	kg	0,120	0,120	
Apă	l	0,020	0,020	
Ciocolată amară	kg	0,030	0,030	
<b>Pentru glazură</b>				
Ciocolată	kg	0,100	0,100	
Unt	kg	0,04	0,04	
Frișcă (15-20%)	kg	0,044	0,044	
<b>Gramajul tortului</b>	kg		1,00	

#### **Procesul tehnologic**

##### **Operații pregătire**

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

##### **Pandișpan**

Mai întâi, se separă cu grijă ouăle în albușuri și gălbenușuri. Se adaugă 100 g de zahăr la gălbenușurile de ou și se bat bine cu un mixer. Gălbenușurile se bat aproximativ 5-7 minute la viteză maximă, acestea ar trebui să se transforme într-o masă luxuriantă și groasă. Albușurile se bat până la obținerea unei spume ușoare. Adăugând treptat restul de

50 g de zahăr, albușurile se bat spumă până la vârfuri tari. Se amestecă făina cu pudra de cacao și se cern de 2-3 ori. Praful de copt se adaugă în făină și se cerne împreună cu făină și cacao.

Untul se topește, se lasă să se răcească puțin. În gălbenușurile bătute, cu un tel de mână sau cu o spatulă, se amestecă albușurile. Se adaugă amestecul de ingrediente uscate cernut în loturi. Se amestecă până se obține un aluat omogen. Untul topit se toarnă pe marginile vasului și se încorporează cu grijă, dar ușor, în aluat. Aluatul finit se pune într-o formă cu diametrul de 20-22 cm. Pentru a scoate mai ușor pandișpanul, fundul formei se acoperă cu hârtie de copt, iar părțile laterale ale formei nu se ung cu nimic. Pandișpanul se coace în cuptorul preîncălzit la 180 °C pentru aproximativ 35-40 de minute. Ușa cuptorului nu se deschide în primele 20-25 de minute, altfel pandișpanul poate cădea. Pandișpanul copt se scoate din formă și se lasă să se răcească complet pe un grătar.

#### **Crema:**

Într-o cratiță, se amestecă gălbenușul de ou și apa. Se toarnă laptele condensat și se amestecă. Se pune cratița pe foc mic, și amestecând în continuu se încălzește siropul de ouă până se îngroașă (nu se fierbe). Siropul finit va avea o consistență asemănătoare cu laptele condensat. Se ia siropul de pe foc și se lasă să se răcească complet. În timp ce se răcește, compoziția se amestecă cât mai des posibil, astfel încât pe suprafața lui să nu se formeze o crustă densă.

Untul moale se bate până devine pufos. Ciocolata se topește și se răcește, se adaugă în unt și se bate bine. În porții mici, se introduce compoziția de gălbenușuri răcită în masa se unt și ciocolată.

#### **Glazura de ciocolată**

Ciocolata se toacă mărunt sau se rupe în bucăți mici. Se adaugă frișca și unt în ciocolată. Amestecul se topește în cuptorul cu microunde sau la baia de aburi.

#### **Asamblare tortului**

După coacere și răcire pandișpanul se taie în trei blaturi. Primul blat se aranjează în formă, se acoperă cu jumătate din cremă pe blat și se nivelează, se acoperă cu al doilea blat și se întinde jumătatea rămasă de cremă. Se montează ultimul strat deasupra, cu partea plată în sus. Tortul se acoperă cu un strat subțire de dulceață (dacă este necesar poate fi preîncălzită puțin la cuptorul cu microunde pentru a o face mai moale). În această formă, tortul se dă la frigider pentru 30-40 de minute.

Tortul răcit se montează pe un grătar. Glazura de ciocolată se toarnă deasupra tortului. Cu ajutorul unei spatule se îndepărtează excesul de glazură de pe suprafața prăjiturii, astfel încât să acopere părțile laterale. Restul de glazură se transferă într-o pungă cu duză îngustă și se aplică un grătar pe suprafața tortului.

**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 **Tort Praga**

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	0,118	23,90	2,82
2	Zahăr	kg	0,150	16,90	2,53
3	Ouă	buc	10	30,00	30
4	Unt	kg	0,28	189,50	53,06
5	Cacao praf	kg	0,025	409,0	10,23
6	Frișcă	kg	0,044	90	3,96

7	Afânător	kg	0,002	299	0,60
8	Gem	kg	0,030	75	2,25
9	Lapte condensat	kg	0,120	79,90	9,59
10	Ciocolată	kg	0,130	260	33,8
<b>Gramaj final</b>		kg	<b>1,00</b>		
Prețul de sinecost, lei					<b>148,84</b>
Adaos comercial, %					100
Valoarea adaosului comercial, lei					<b>148,84</b>
Preț de vânzare p-u 1 buc (1,0 kg), lei					<b>297,68</b>

\* Prețurile au fost analizate la data de 10.05.2022

Șef producție \_\_\_\_\_

Contabil \_\_\_\_\_

Administrator UAP \_\_\_\_\_

### **Defecte la prepararea torturilor din aluat pandișpan.**

**Tabelul 8.1.4.** Defectele posibile la prepararea torturilor din aluat pandișpan, cauzele și posibilități de remediere

<b>Defecte</b>	<b>Cauze</b>	<b>Remedieri</b>
În timpul coacerii aluatului se obține o movilă prea mare deasupra și se crapă mult.	Temperatura de coacere prea mare (în interior aluatul nu este gata și fierbe)	temperatura cuptorului trebuie redusă la 155-160 ° C și să se coacă mai mult.
În timpul coacerii blatul de pandișpan a căzut	A fost deschisă ușa cuptorului în primele 20 min.	Nu se remediază
În pandișpan sunt bulgări de făină.	Pot fi 2 motive: făina nu este suficient de temeinică, sau făina s-a înrăit și este prost cernută.	Nu se remediază
Glazura: - este mată; - reprezintă crăpături; - nu este bine prinsă de suprafața tortului; - are denivelări; - este lipicioasă	- 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;	- 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	- neatenția lucrătorilor	- se poate preveni

Crema are aspect tăiat și se desprinde ușor de blatul de pandișpan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nu s-a respectat rețeta pentru prepararea cremei;</li> <li>- crema a trecut brusc de la o temperatură la alta;</li> <li>- s- a utilizat cremă preparată în ziua precedentă;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dacă defectul se obsearvă înainte de glasare, între foile desprinse se întinde, un strat subțire de cremă bine pregătită.</li> </ul>
Gust și miros străine, de fermentat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizarea materilor prime sau a semipreparatelor de calitate necorespunzătoare;</li> <li>- nu sau consumat imediat după preparare (în special cele cu frișcă);</li> <li>- au fost păstrate la temperaturi necorespunzătoare (peste 4 °C)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nu se pot remedia; asemenea torte se scot din consum;</li> <li>- 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;</li> <li>- vor fi expuse până în momentul servirii la temperatura de 2 -4 °C.</li> </ul>

### **Condiții și termene de păstrare a torturilor din aluat pandișpan**

Torturile pe bază de pandișpan, ca și celelalte, trebuie păstrate la frigider (într-o cutie sau recipient), altfel după câteva ore vor apărea crăpături pe el. Acest lucru este cauzat de preluarea umidității cremei de către pandișpan care absoarbe totodată toate mirosurile. Perioada de valabilitate a torturilor asamblate este de 72 de ore din momentul preparării la temperatura de 2 °C în frigider. Majoritatea torturilor cu creme, mousse-uri și învelișuri din nu pot fi congelate. Excepție este velurul. În acest caz tortul acoperit cu velur se dă la congelator pentru maxim 2 ore.


Pot fi congelate părți individuale ale tortului.

- pandișpanul (în folie (pelicolă) alimentară până la 2 luni)
- umpluturi (a se pastra in folie până la 1,5 luni)

Dar având în vedere că congelatoarele casnice sunt departe de a fi profesionale/industriale, în practică, este mai bine ca termenul maxim de congelare să nu fie mai mare de 2 săptămâni.



### **Glosar de termeni**

<p>Folie de acetat</p> 	<p>foi rigide transparente mai ferme decât folia alimentară și ușor de rulat și curbat fără a fi nevoie de suporturi. Folia de acetat poate fi folosită pentru a oferi structură și suport la asamblarea torturilor.</p>
<p>Fructe oleaginoase</p>	<p>Fructe care conțin ulei, din care se poate extrage ulei (nuci, alune, fistic, alune, nuci braziliene, nuci caju, nuci de macadamia, nuci pecan, etc.)</p>

<p>Entremets (tort)</p> 	<p><b>Tortul entremet</b> - un desert stratificat care combină diverse creme, arome, texturi, pentru a crea un desert complex, bogat și a oferi o experiență cu adevărat interesantă celor care gustă. Pentru bucătari moderni de patiserie, un entremet este un tort bazat pe mousuri cu mai multe straturi, cu diferite arome complementare și diferite contraste texturate.</p>
<p>Pound</p>	<p>Măsură anglo-saxonă de masă, egală cu 453,59 g</p>
<p>Forma Bundt</p> 	<p>Forma guguluf. Formă de copt ce imprimă tortului sau prăjiturii o formă distinctă de covrig. Forma este inspirată de un tort tradițional european cunoscut sub numele de Gugelhupf.</p>
<p>Crema de tartru (cream of tartar)</p> 	<p>este o sare de potasiu a acidului tartric, de asemenea, cunoscut sub denumirea științifică de <b>bitartrat de potasiu</b> sau de <b>potasiu idrogenotartrato</b>. Utilizat singur, servește la stabilizarea și conferirea volumului și consistenței preparatelor culinare în care este utilizat. Utilizată singură, crema de tartru este capabilă să:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>stabilizeze albușurile</b>, mărindu-le volumul și rezistența la căldură</li> <li>▪ <b>stabilizeze frișca</b>, menținându-i volumul și consistența</li> <li>▪ acționează ca un <b>agent de îngroșare și anti-aglomerare</b></li> </ul>
<p>Inodor</p>	<p>(conform DEX) Care nu emană miros; fără miros.</p>
<p>Inserție a tortului</p> 	<p>Umplutură a tortului, alta decât crema. Se prepară din timp în forme de dimensiuni mai mici decât cele pentru blatul tortului. De ex. Dacă blatul tortului este copt în formă cu diametrul de 16 cm, atunci inserția se va pregăti în forme de 14 cm. Cel mai des inserțiile se prepară utilizând un agent de gelificare (gelatină, agar-agar, pectină). Exemple de inserții: de caise, cafea, zmeură.</p>

## abr 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 pandișpanul în dependență de materia primă folosită?
2. Aduceți exemple de torturi din aluat pandișpan.

3. Care sunt operațiile tehnologice de obținere a torturilor din aluat pandișpan?
4. Cum se recalculează cantitatea de materii prime necesare (în cazul când rețeta este prevăzută pentru tave cu anumite dimensiuni, iar cofetarul are o altă tavă)?
5. Care sunt defectele ce pot surveni pe parcursul preparării torturilor?

## TEMA 2. Prepararea torturilor din aluat foietaj



### Sortimentul și caracteristica torturilor din aluat foietaj

Torturile din aluat foietaj sunt mai multe straturi de semifabricat foietaj copt, unse cu cremă sau confituri. Suprafața prăjiturilor este finisată cu firimituri și pulbere rafinată sau fondant. Forma torturilor din aluat foietaj poate fi dreptunghiulară, pătrată, rotundă. Dimensiunile pentru un tort patrat cu greutatea de 1 kg sunt 18 x 18 cm, diametrul turtelor rotunde este de 20 cm.

În tabelul 9.2.1 sunt prezentați doar câțiva reprezentanți ai gamei de torturi din aluat foietaj.

**Tabelul 9.2.1. Caracteristica torturilor din aluat foietaj**

Denumirea	Caracteristica
-----------	----------------



<p><b>Tort foietaj cu cremă</b></p> 	<p>Tort pătrat, în trei straturi, stratificat cu cremă de unt. Suprafața și părțile laterale ale tortului se ung cu cremă și se stropesc cu pesmet de foietaj.</p>
<p><b>Tort foietaj cu mere</b></p> 	<p>Tort de formă rotundă, pe primul strat se aplică un strat de cremă de unt cu fructe, merele sunt așezate în felii și acoperite cu un al doilea strat de foietaj. Suprafața și părțile laterale ale tortului se ung cu restul de cremă de unt și fructe. Merele sunt așezate în felii deasupra și acoperite cu jeleu roșu. Suprafața laterală este decorată cu cremă de unt.</p>
<p><b>Tort «Спортивный»</b></p> 	<p>Tort pătrat, în trei straturi, stratificat cu umplutură de fructe. Suprafața este glazurată cu fondant (pomadă). Laturile sunt acoperite cu umplutura și presărate cu firimituri.</p>
<p><b>Tort «Millefeuille»</b></p> 	<p>Millefeuille sau Tort Napoleon este un desert de gală, extrem de fin și de aromat. Aluat foietaj, crema de vanilie (pâtisierie), glazura de fondant și decor de ciocolată – sunt elementele de bază ale unei prăjituri Millefeuille.</p>

### ***Materia primă specifică pentru prepararea torturilor din foietaj***

Materia primă necesară preparării torturilor din aluat foietaj 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 foietaj** sunt:

✘ **Făină** – cu grad de extracție de 30% și un conținut de gluten umed 24 – 32%, gluten bine legat, elastic, deschis la culoare.

✘ **Grăsimea** – utilizată în aceeași proporție ca făina, cu un conținut normal de umiditate, fără miros străin sau ranced.

✘ **Sarea** – are rol în îmbunătățirea gustului, fixarea culorii dacă se folosește gălbenușul de ou, mărirea puterii de absorbție a glutenului, influențarea elasticității aluatului.

✘ **Oțetul** – folosit în cantitate mică, are rol în mărirea vâscozității aluatului.


✘ **Apa** – asigură formarea aluatului prin procesul de hidratare a făinii și favorizează procesul de afânare și de desprindere în foi.

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 foietaj**

Pentru prezentarea fișei tehnologice și fișei de calcul a unui tort preparat din aluat foietaj, s-a selectat tortul *Napoleon*

#### **Fișa tehnologică: Tort Napoleon**

Materie primă	UM	Gramaj		Material ilustrativ	
		Bruto	Neto		
<i>Pentru aluat</i>					
Unt	Kg	0,315	0,315		
Făină	Kg	0,455	0,445		
Ouă	buc/kg	1 buc	0,040		
Apă	kg	0,170	0,170		
Sare	kg	0,003	0,003		
Sare de lămâie	kg	0,001	0,001		
<i>Pentru cremă</i>					
Zahăr	kg	0,090	0,090		
Unt 82,5%	kg	0,100	0,100		
Gălbenuș	buc/kg	1 buc	0,017		
Lapte 3,2%	kg	0,065	0,065		
Zahăr vanilat	kg	0,004	0,004		
Divin	l	0,015	0,015		
Zahăr farin	kg	0,015	0,015		
<b>Gramaj final</b>	kg	-	1,000		

#### **Procesul tehnologic**

##### **Pregătirea materiilor prime**

Materiile prime se cântăresc și se prelucrează primar.

##### **Tehnologia preparării**

##### **Aluat**

Din făină, unt, apă, sare și sare de lămâie se prepară aluatul foietaj.

Tava de copt se tapetează cu hârtie de copt. Cuptorul se preîncălzește la 220 °C. Aluatul obținut se întinde cu o grosime de 5 mm. Se taie două straturi pătrate de 22x22 cm. Resturile se păstrează. Cele 2 patrate de aluat și resturile se pun pe tava de copt care se dă la cuptor și se coace 20-30 de minute la o temperatură de 220 °C. Blaturile de foietaj se răcesc la temperatura camerei.

##### **Crema**

Cu 1 ora înainte de a prepara crema, 100 g unt și 65 g lapte se scot din frigider. Laptele se bate cu gălbenușul de ou, amestecul se strecoară. Se adaugă 90 g zahăr granulat și 4 g zahăr vanilat și se pune pe foc mic, amestecând continuu. Siropul se aduce la fierbere și se fierbe timp de aproximativ 3 minute până seamănă cu laptele condensat.

Apoi siropul trebuie turnat într-o altă cratiță mică și acoperit cu o folie, lăsat să se răcească la temperatura camerei.

Untul se taie în bucăți și se bate până devine pufos. Continuând baterea untului, se adaugă treptat siropul, care s-a răcit la temperatura camerei, până se obține o cremă albă pufoasă.

Se adaugă divinul în cremă și se bate.

**Asamblarea tortului**

Primul blat de foietaj se pune pe o tavă și deasupra se întinde uniform crema de unt Charlotte, astfel încât crema să fie puțin mai mult de jumătate din cantitatea totală. Se așează al doilea blat deasupra stratului de cremă și se apasă puțin. Se întinde uniform al doilea blat cu crema rămasă. Resturile de foietaj copt se macină în firimituri. Tortul asamblat se stropește/presară cu firimituri și zahăr pudră.

**Cerințe de calitate:** foile 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, numarul rețetei, masa brută în grame, prețul materiei prime pentru 1kg, suma, gramajul, etc.);

**FIȘĂ de CALCUL**

Rețeta Nr. \_\_\_\_\_ Denumirea preparatului **Tort Napoleon**

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	0,455	23,90	10,88
2	Ouă	Kg	2 buc	30,00	6,00
3	Unt	kg	0,415	189,50	78,65
4	Lapte	kg	0,065	30	1,95
5	Zahăr	kg	0,090	16,90	1,52
6	Sare de lămâie	kg	0,001	149,75	0,15
7	Sare	kg	0,003	11,90	0,04
8	Zahăr farin	kg	0,015	26,98	0,41
9	Divin	l	0,015	198	2,97
10	Zahăr vanilat	kg	0,004	561,25	2,25
<b>Gramaj final</b>		kg	<b>1,0</b>		
	Prețul de sinecost, lei				<b>104,82</b>
	Adaos comercial, %				100
	Valoarea adaosului comercial, lei				<b>104,82</b>
	Preț de vânzare p-u 1 buc, lei				<b>209,64</b>
	Preț de vânzare pentru 1 kg, lei				<b>240,0</b>

\* Prețurile au fost analizate la data de 05.06.2022

Șef producție \_\_\_\_\_

Contabil \_\_\_\_\_

Administrator UAP \_\_\_\_\_

**Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de foietaj**

**Prin tehnologia de obtinere se urmărește ca, după coacere, aluatul să se desprindă în mai multe foi suprapuse.**

- Frăgezimea acestui aluat trebuie să fie mare, și se realizează dacă se respecta fazele de obținere și calitatea alimentelor.

- Afânarea aluatului se realizează sub presiunea vaporilor de apă ce se formează în timpul coacerii prin evaporarea apei încorporată în procesul de frământare.

**Procesul tehnologic de obtinere a foietajului cuprinde urmatoarele etape:**

- **Adăugarea grăsimii.** Aluatul se întinde în formă de romb, lăsându-i mijlocul mai gros. Deasupra se aşază grăsimea, care are aceeaşi consistenţă cu aluatul.
- **Împachetarea.** Colţurile de romb din aluat se pliază din sensuri opuse acoperind grăsimea, fără a se lăsa porţiuni neacoperite.
- **Turarea.** Aluatul format din cocă şi grăsime se presează uşor cu merdeneaua, pentru repartizarea grăsimii în strat uniform în interiorul aluatului timp în care se şi subţiază. Se întinde apoi cu merdeneaua sau introduce la laminor până se asigură grosimea de 1 cm. Foaia obţinută perie bine cu barfeşul la suprafaţă, îndepărtând surplusul de făină folosit la întindere şi apoi se împătoreşte în patru (efectuând astfel prima turare). Se lasă la rece minimum 30 min la temperatura de 0 .. . 4°C, după care se repetă operaţia de întindere şi împăturire în patru încă de 3 ori la intervale de 30 min, aşa încât fiecare bucată de aluat să fie întinsă de 4 ori şi împăturită de fiecare dată în patru.
- **Porţionarea aluatului.** Indiferent de preparatul la care se utilizează, se face cu cuţitul bine încălzit direct la flacăra, pentru a asigura topirea grăsimii din aluat şi tăierea uniformă.
- **Modelarea** se realizează manual, în funcţie de natura preparatului, aşezându-se apoi direct pe tava stropită cu apă rece. Stropirea tăvii cu apă are ca scop :
  - *grăbirea procesului de desprindere în foi;*
  - *menţinerea dimensiunii preparatelor.*
 După prepararea aluatului urmează divizarea în bucăţi, de maximum 1 kg, pentru a uşura procesul de turare. Aluatul divizat se modelează formă rotundă, prin frământare manuală.
- **Crestarea.** Fiecare bucată de aluat se crestează la suprafaţa cu ajutorul (în formă de X). Se acoperă cu un tifon umed (pentru a nu prinde crustă) şi se lasă în repaus (odihnirea) pentru a-şi recăpăta elasticitatea necesară procesului de prelucrare ce urmează. Repausul durează 20—30 min (când cedează cu uşurinţă la întindere). Sub acţiunea enzimelor din făină, glutenul devine elastic.
- **Coacerea** se realizează la început la temperatura de 220° ..... 250 °C, pentru a asigura gelificarea rapidă a amidonului şi coagularea proteinelor aflate la exteriorul preparatului, menţinând în felul acesta grăsimea în interiorul preparatului şi formarea rapidă a vaporilor necesari procesului de desprindere în foi. Se reduce apoi temperatura la 80°C, asigurând coacerea uniformă.



## Procesul tehnologic de preparare a torturilor din aluat foietaj. Cerinţe de calitate

Prepararea semifabricatului foietaj pentru finisare. Straturile de semifabricat foietaj, tăiate la dimensiunea tortului, sunt stratificate cu umplutură de fructe, cremă sau confituri şi combinate. Suprafaţa superioară este acoperită cu un strat uniform de cremă sau confituri. Pentru prăjitura Colosseum (Kolizei), stratul inferior al semifabricatului foietaj este acoperit cu un suflou, apoi stratul superior este aşezat cu o gaură în care se aşează fructele.

Finisare. Suprafeţele superioare şi laterale se ung cu cremă şi se stropesc cu firimituri de semifabricat foietaj şi pulbere rafinată. De asemenea, este posibil să se producă torturi din foietaj fără finisare, cu ungerea suprafeţei cu ou.

## Tort foietaj cu cremă



### pentru cremă:

Zahăr farin	105,86 g
Unt	198,49 g
Lapte condensat	79,39 g
Zahăr vanilat	1,96 g
Divin	0,65

### pentru firimituri (102 g):

Făină	67,80 g
Unt	45,20 g
Melanj	3,44 g
Sare	0,54 g
Sare de lămâie	0,09 g

### pentru decor:

Firimituri de foietaj	102,00 g
Zahăr farin	15,00 g

Gramaj final: 1000 g.

### pentru aluat:

Făină	330,9 g
Unt	220,61 g
Melanj	16,77 g
Sare	2,65 g
Sare de lămâie	0,44 g

### Preparare aluat

Aluatul foietaj se coace după tehnologia descrisă mai sus

### Preparare cremă

Untul curățat și tăiat bucățele se bate în mașina de bătut la viteza mică timp de 6-7 minute până se obține o masă omogenă. Apoi, la masa preparată la turații mari a mașinii de bătut se adaugă treptat zahărul farin și laptele condensat și se bat încă 7-10 minute. La sfârșitul baterii se adaugă zahărul vanilat, divinul sau vin de desert.

### Asamblare tort

Tortul se assemblează prin operații de stratificare a blaturilor de foietaj cu cremă. Bordurile și suprafața tortului se presară/striopesc cu firimituri de foietaj și zahăr farin.

## Tort Jubiliar (юбилейный)



### pentru firimituri (70 g):

Făină	50,80 g
Unt	22,80 g

### pentru aluat:

Făină	407,55 g
Unt	183,03 g
Smântână	92,12 g
Ouă	34,26 g
Sare	0,41 g

### pentru cremă:

Unt	179,38 g
Ouă	57,40 g
Zahăr farin	104,94 g
Zahăr tos	51,57 g
Suc de lămâie	224,23

### Preparare aluat

Smântână	11,30 g	Într-un castron se pune smântâna, ouăle și sarea, se amestecă bine și se lasă deoparte. Pe răzătoarea grosieră se trece untul bine răcit, tot timpul, stropind untul ras cu făină. Se amestecă făina cu untul ras, neexagerând cu făina. Se adaugă amestecul de ou-smântână la untul ras și se frământă rapid aluatul de semi-foetaj. Aluatul se strânge într-o minge, se pune într-o pungă de plastic și se dă la frigider pentru 12 ore. Aluatul poate fi păstrat și la congelator și dezghețat la frigider înainte de utilizare. Înainte de coacere, aluatul se întinde și se pliază de 2-3 ori. Aluatul se împarte în aproximativ 4-5 blaturi și se coace în cuptorul preîncălzit la 180 °C timp 30 minute.
Ouă	4,30 g	
Sare	0,1 g	
Gramaj final: 1000 g.		<p><b>Asamblare tort</b></p> <p>Tortul se assemblează prin alternarea foilor de foietaj cu crema de unt și lămâie. Tortul se decorează cu firimituri din semipreparat foietaj.</p>
<p><b>Preparare cremă</b></p> <p>Untul se taie în bucăți mici. Zahărul fin și zahărul tos se adaugă în suc de lămâie și se încălzește ușor, amestecând, până când boabele de zahăr se dizolvă. Siropul se răcește. Ouale se amestecă ușor, se toarnă în sirop pe bază de lămâie și se amestecă cu un mixer până se omogenizează. Amestecul se așează pe baia de aburi și se încălzește, fără a înceta amestecarea până se îngroașă. Amestecul îngroșat se scoate de pe baia de aburi, se adaugă untul și se bate până când crema este complet omogenă.</p>		

Conform indicatorilor organoleptici, prăjiturile și produsele de patiserie trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- Caracteristicile semifabricatelor ce urmează a fi finisate:
  - ✓ Unul sau mai multe straturi dintr-un semifabricat copt fără urme de neamestecare, stratificat sau nestratificat cu semifabricate de finisare.
  - ✓ Structura semifabricatului foietaj - cu straturi separabile interconectate (este permisă o întărire ușoară);
- Caracteristicile suprafeței produselor:
  - ✓ Suprafața este finisată artistic cu cremă sau alte semifabricate de finisare; aspect elegant, suprafață originală frumoasă, glazurată, lucioasă, fără fisuri.
  - ✓ Finisarea marginilor cu pesmeți (sau firimituri) trebuie să fie uniformă, menținând în același timp marginile produsului clar definite;
  - ✓ Elementele de ornamente individuale au aceeași grosime și sunt simetrice pe suprafață.
  - ✓ Colorarea ar trebui să fie reprezentată de o combinație de nuanțe de culori pastelate (să nu fie aprinse), colorarea trebuie să fie uniformă.
  - ✓ Produsele presărate cu pesmet (firimituri) trebuie să aibă o uniformitate impecabilă a suprafeței.
  - ✓ Pentru produsele fără finisare a suprafeței superioare, sunt permise rugozitatea și fisurile mici caracteristice.
  - ✓ Atunci când se realizează torturi și produse de patiserie pe linii mecanizate în flux, este permis să existe porțiuni mici pe suprafețele superioare și laterale ale produselor care nu sunt acoperite cu semifabricate de finisare și pesmet.
  - ✓ Nu sunt permise incluziuni străine în structura și decorul torturilor.
- Forma produsului:
  - ✓ Forma produselor trebuie să corespundă denumirii, corectă, fără îndoituri, cu o margine uniformă pentru produsele tăiate, forma torturilor în figuri trebuie să corespundă denumirii. Produsele de același tip și calitate trebuie să aibă aceeași dimensiune.

- Gustul și mirosul produselor.
  - ✓ Gustul și mirosul trebuie să corespundă denumirii produsului, fără gusturi și mirosuri străine.

### **Defecte la prepararea semipreparatelor torturilor din aluat foietaj**

Defectele semipreparatelor, torturilor din aluat foietaj, cauzele și posibilitățile de remediere sunt menționate în tabelul 9.2.2:

**Tabelul 9.2.2.** Defectele posibile la prepararea semipreparatelor și torturilor din aluat foietaj, cauzele și posibilități de remediere

<b>Defecte</b>	<b>Cauze</b>	<b>Remedieri</b>
Stratificarea semipreparatului foietaj nu este evidentă	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Încălcarea tehnologiei de preparare a aluatului</li> <li>- Utilizarea materiilor prime necorespunzătoare</li> <li>- prea multă stratificare.</li> <li>- da întindere, aluatul a fost cald sau produsul a fost lăsat prea mult timp.</li> </ul>	- Nu se remediază
Volumul foilor de aluat este mic, respectiv și volumul tortului este redus	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura înaltă de coacere a semipreparatului foietaj</li> <li>- Utilizarea unei cantități mici de cremă</li> </ul>	- Corectare prin sporirea cantității de cremă
Decorul din pesmeți (firimituri) de foietaj nu este uniform repartizat pe suprafața și părțile laterale ale tortului	- lipsa de atenție a cofetarului;	- Presărarea porțiunilor neprelucrate cu pesmete (firimituri)
Crema are aspect tăiat și se desprinde ușor de foile folosite	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nu s-a respectat rețeta pentru prepararea cremei;</li> <li>- crema a trecut brusc de la o temperatură la alta;</li> </ul>	- dacă defectul se observă înainte de glasare, între foile desprinse se întinde, un strat subțire de cremă bine pregătită
Gust și miros străine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizarea materiilor prime sau a semipreparatelor de calitate necorespunzătoare;</li> <li>- păstrarea incorectă a torturilor.</li> </ul>	- nu se pot remedia ; asemenea torte se scot din consum.

### **Condiții și termene de păstrare a torturilor din aluat de foietaj**

Produsele de cofetărie trebuie să fie fabricate și vândute cu respectarea normelor sanitare aprobate în modul prescris.

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

- 6 ore - cu crema, cu frișcă;
- 36 ore - cu crema de unt care conține acid sorbic, în lipsa frigiderelor (maxim 20 °C);
- 72 de ore — cu cremă de frișcă și fructe întregi sau tăiate;
- 120 ore - cu crema de unu care conține acid sorbic, în prezența frigiderului;

Termenul de păstrare al torturilor la temperatura de  $4 \pm 2$  °C este stabilit începând cu momentul fabricației (o oră, nu mai mult). În lipsa condițiilor de refrigerare, implementarea nu este permisă. Este interzisă depozitarea torturilor împreună cu produse care au mirosuri specifice.

Pentru o păstrare mai lungă, torturile pot fi congelate. Torturile imediat după producție sunt plasate în cutii și trimise pentru congelare la frigider la o temperatură care nu depășește minus 20 ° C. În astfel de condiții torturile pot fi păstrate timp de cel mult 3 săptămâni. Înainte de a fi trimise în rețeaua de comercializare, torturile sunt dezghețate într-o cameră de dezghețare la o temperatură de 0–6 °C, durata decongelării - 12 ore.



## Glosar de termeni

**Grad de extracție** - proporția de făină obținută din 100 kg grâu. Extracțiile de făină sunt de trei categorii (considerând bobul de grâu împărțit în 100 de straturi și stratul 0 –punct de plecare- în centrul bobului; stratul 100 la periferia bobului).

**Gluten umed** - gel coloidal cu masă moleculară mare. El se formează la frământare, când gliadina și glutenina absorb apa, se umflă și sub acțiunea mecanică se unesc formând o masă elastică și extensibilă numită gluten.

**Hidratare** - abso;



## 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 foietaj?
2. Aduceți exemple de torturi din aluat foietaj.
3. Care sunt operațiile tehnologice de obținere a semipreparatului foietaj?
4. Care sunt indicii de calitate ai torturilor din aluat foietaj prepararea torturilor?
5. Care sunt defectele ce pot surveni pe parcursul preparării torturilor din aluat foietaj?

## TEMA 3. Prepararea torturilor din aluat de bezea



### Sortimentul și caracteristica torturilor din aluat de bezea

Desertul primordial francez sub numele tare „bezea” s-a răspândit în întreaga lume și are rădăcini ferme în multe țări. Cea mai delicată structură aerisită, gustul rafinat și retrogustul plăcut nu îi lasă pe adulți și pe copii indiferenți. Bezeaua este servită în multe restaurante celebre, acestea fiind structuri ale tortelor (blaturi sau umpluturi) sau ca decorațiuni ale unor prăjituri sau torturi. A prepara acest desert este considerată o abilitate valoroasă. Torturile din aluat de bezea sunt preparate în baza foilor obținute din acest semipreparat. În tabelul 9.3.1 sunt prezentați doar câțiva reprezentanți ai gamei de torturi din aluat de bezea.

**Tabelul 9.3.1.** Caracteristica torturilor din aluat de bezea

Denumirea	Caracteristica
<b>Tort Kiev</b>	Tortul Kiev era cel mai solicitat produs de patiserie din perioada sovietică, deși, deseori, nu era ușor să-l găsești în magazine, iar când apărea în vânzare, se formau imediat cozi imense. Unii cumpărători știau locurile, unde putea fi cumpărat de sub tețghea, fără a

	<p>sta la coadă, dar pentru o anumită mită. Tortul, chiar și astăzi, este unul dintre simbolurile de identificare nu doar a capitalei Kiev, dar și a întregii națiuni.</p> <p>Rețeta originală, deși simplă, are un proces de fabricație îndelungat, ceea ce limitează realizarea ei în casă de către persoanele cu puțină experiență în cofetărie: ceea ce face acest tort atât de special sunt straturile sale de bezea delicioasă cu alune, care îi conferă o consistență crocantă și aerisită. Kiev este un tort de forma rotundă, format prin asamblarea a două blaturi din bezea cu nuci și cremă de ciocolata Charlotte. Laturile tortului sunt presărate cu firimituri de la blaturi, iar blatul superior se acoperă cu crema Charlotte multicoloră</p>
<p><b>Tort Concorde</b></p> 	<p>Tortul este creatia celebrului patiser francez Gaston Lenotre si a fost inventat în anul 1969, fiind clasic în patiseria franceză. Tortul a fost inventat pentru a marca primul zbor al supersonicului cu acelasi nume. Tortul prezintă o combinație de bezea cu cacao și mousse de ciocolata neagră.</p>
<p><b>Tort de bezea cu ciocolată</b></p> 	<p>Blaturi crocante și casante (nu pot fi rupte, se sfărâmă) de bezea suprapuse, unite cu cremă de cacao intensă și ganache de ciocolată neagră. Blaturile se prepară din bezea franceză, coapte la temperatura de 100 °C timp de 2 ore.</p>
<p><b>Tort Pavlova</b></p> 	<p>Tortul Pavlova este combinația de bezea dulce, o cremă în care sunt încorporate fructe de sezon, acrișoare care completează gustul tortului. Tortul Pavlova este mai mult decât un tort, e un desert care pare în întregime alcătuit din spumă, ușor ca pana și întotdeauna asortat cu fructe proaspete. Un Tort Pavlova „are exteriorul din bezea crocantă si interiorul de spumă, acoperită cu frișcă”. Decorul de fructe e după preferințe: fe căpșuni, zmeură, mure, coacăze roșii, felii de kiwi.</p>

### ***Materia primă specifică pentru prepararea aluatului de bezea***

Materia primă de bază necesară preparării bezelei este constituită din albuș de ou și zahăr. Pot fi folosite diferite tipuri de **albușuri** ca bază pentru bezea. Totuși, albușurile pasteurizate nu au aceleași proprietăți ca albușurile proaspete. Procesul de pasteurizare determină pierderea mai multor enzime care sunt importante pentru conservare, ceea ce poate duce la colapsul mult mai rapid. Pe de altă parte, utilizarea albușului pasteurizat este mai sigură din punct de vedere al siguranței alimentare. De asemenea, bezeaua se poate prepara și din albuș uscat reconstituit.

Adăugarea de **zahăr** transformă o beza fragilă într-o beza stabilă și strălucitoare. Cu cât mai mult zahăr se adaugă, cu atât bezeaua finală va fi mai crocantă. Cantitatea de zahăr per albuș variază de la aproximativ 1:1 până la 2:1. Zahărul este procesat diferit pentru fiecare tip de beza, variind de la zahăr pudră și zahăr granulat la sirop de zahăr fierbinte. Calitatea tuturor materiilor prime trebuie să corespundă documentelor normative în vigoare (standarde de calitate, reglementări tehnice, standarde de firmă, etc.).

În industria, la producerea cantităților mari de deserturi pe bază de beza se utilizează albușul de ou uscat (*sau* Albumina). **Albumina este o proteină uscată cu o capacitate de spumare crescută.** Principalul avantaj al folosirii albușului uscat în loc de proaspăt este viteza procesului tehnologic și rezultat stabil de calitate al produsului finit.

Factori de înlocuire pentru ouă cu o greutate medie de 50 g:

Albumină 1kg = 316 albușuri proaspete

Albumină 100 g (albuș uscat) + 900 g apă = 1 kg proteină lichidă, apa folosită pentru hidratarea pulberilor trebuie să fie la temperatura camerei.

#### **Metoda de utilizare a albuminei pentru fabricarea produselor de cofetărie.**



Se toarnă apa peste albumină (pentru 120 g de albumină - 1000 g de apă). Mai întâi, se toarnă puțină apă (30 g), se amestecă bine, continuând amestecarea, se toarnă restul de apă. După 30-40 de minute, pulberea se umflă și albușul poate fi spumat. Amestecul finit care cântărește 1120 g corespunde greutății a 1120 g de albuș natural bătut.

Din categoria materiilor prime auxiliare fac parte acizii alimentari și sarea.

**Acizi:** acidul citric, crema de tartru (tartrat hidrogen de potasiu), oțetul contribuie la baterea mai bună a albușului, la creșterea volumului și a stabilității masei și, de asemenea, în timpul coacerii, permit căldurii să pătrundă mai bine în albuș, contribuind la o mai bună coagulare, ceea ce previne distrugerea aerului. În plus, acizii conferă bezei o culoare mai albă.

**Sarea** numai la începutul baterii ajută spuma să se formeze mai repede, dar nu garantează stabilitatea masei și, în plus, contribuie la eliberarea lichidului din albuș. Nu toți cofetarii

recomandă adaosul de sare la prepararea bezei.

#### **Fișa de calcul pentru prepararea torturilor din aluat de beza**

Pentru prezentarea fișei tehnologice și fișei de calcul a unui tort preparat din aluat de beza, s-a selectat tortul Tort de beza cu cremă de mascarpone și fructe

#### **Fișa tehnologică: Tort de beza cu cremă de mascarpone și fructe**

Materie primă	UM	Gramaj		Material ilustrativ	
		Bruto	Neto		
<i>Pentru aluat</i>					
Albuș de ou	Buc/kg	9 buc	0,360		
Zahăr tos	Kg	0,300	0,300		
Oțet	l	0,009	0,009		
Sare	kg	0,001	0,001		
<i>Pentru cremă și umplutură</i>					
Frișcă (35 %)	l	0,400	0,400		
Mascarpone	kg	0,500	0,500		
Zahăr farin	kg	0,030	0,030		

Esență vanilie	de	l	0,003	0,003
Fructe proaspete		kg	0,100	0,100
<i>Pentru decor</i>				
Fructe proaspete		kg	0,200	0,200



### **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**

##### *Preparare blat de bezea*

Albușurile și sarea se bat până se transformă într-o spumă tare. Se adaugă zahărul și se bate până ce acesta se topește. La sfârșit se adaugă oțetul și se bate ușor până se încorporează. Cuptorul se preîncălzește la 150 °C. Tava dreptunghiulară cu dimensiuni 40x45 cm se acoperă cu hârtie de copt, se așează bezeaua și se întinde ușor (sau se fac trei blaturi rotunde cu diametrul de 24 cm). Bezeaua se coace timp de 1 oră. Blatul obținut se taie în trei părți egale.

##### *Preparare cremă*

În bolul mixerului se toarnă frișca, mascarponele, zahărul, farin și esența de vanilie. Amestecul se bate la viteză mare până se transformă în cremă.

##### *Asamblare cremă*

Pe platou se aranjează prima foaie de bezea, se unge cu o treime din crema apoi bucăți de fructe. Se continuă stratificarea cu toate trei blaturi.

*Decorarea:* torta se decorează cu felii de fructe proaspete (în cazul utilizării bananelor, feliile se stropesc cu suc de lămâie).

**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 *Tort de bezea cu cremă de mascarpone și fructe***

Nr. d/o	Materia primă	UM	Masa bruto	Preț mediu ponderat p-u 1 kg de produs, lei (pentru ouă -10 bucăți)	Suma , lei
	Albuș de ou	buc	9	30,00	27,00

	Zahăr tos	kg	0,300	16,90	5,07
	Oțet	l	0,009	14,90	0,14
	Sare	kg	0,001	9,79	0,01
	Frișcă (35 %)	l	0,400	138,90	55,56
	Mascarpone	kg	0,500	200	100
	Zahăr farin	kg	0,030	26,98	0,81
	Esență de vanilie	l	0,003	708	2,12
	Fructe proaspete	kg	0,300	40,0	12
	<b>Gramaj final</b>	kg	<b>1,5</b>		
	Prețul de sinecost, lei				<b>147,15</b>
	Adaos comercial, %				100
	Valoarea adaosului comercial, lei				<b>147,15</b>
	Preț de vânzare p-u 1 buc, lei				<b>294,30</b>
	Preț de vânzare pentru 1 kg, lei				<b>196,2</b>

\* Prețurile au fost analizate la data de 05.06.2022

Șef producție \_\_\_\_\_

Contabil \_\_\_\_\_

Administrator UAP \_\_\_\_\_

### **Procesul tehnologic de preparare a aluatului de bezea**

Definiția cea mai de bază a bezelei este albușuri bătute într-o spumă cu zahăr până la vârfuri tari. Deci materia primă de bază necesară preparării bezei este constituită din albușuri și zahăr. Albușul conține multe proteine. Prin baterea lor legăturile dintre proteine se rup și se reconstruiesc într-o nouă structură în jurul unor bule de aer, căpătând volum. Zahărul adăugat acestei noi structuri ajută în stabilizarea albușului bătut și păstrarea volumului/ formei. Când bezeaua este gătită sau coaptă, aburul creat de căldură face ca bulele de aer din bezea să se dezvolte și mai mult, dând și mai mult volum. În unele rețete se menționează adăugarea de oțet sau zeamă de lămâie în timpul baterii albușurilor. Acidul încetinește coagularea ceea ce va permite ca volumul de aer încorporat prin batere să fie și mai mare.

Există 3 tipuri de bezea - bezea franțuzească, bezea elvețiană și bezea italiană. Fiecare tip de bezea are propria sa metoda și cele mai bune utilizări.



**Bezeaua franțuzească:** În forma sa cea mai simplă, bezeaua franțuzească se face doar cu albușuri de ou și zahăr granulat sau superfin. Este preparată prin cea mai simplă metodă și este singura formă de bezea netratată termic. Aceasta înseamnă că este și cea mai instabilă. Bezeaua franțuzească este mai potrivită pentru aluaturi de prăjituri sau torte, cum ar fi torta *Angel Food*, la prepararea prăjiturilor franțuzești macarons sau coaptă singură în preparate mici.

**Proporții** - raportul dintre zahăr și albușuri variază în funcție de modul în care va fi folosită bezea.

Cel mai mic raport de zahăr și albușuri utilizate este de obicei 1:1. Cu cât proporția de zahăr este mai mare, cu atât bezeaua va fi mai stabilă, cu toate acestea, va avea un gust mult mai dulce și, dacă este coaptă, textura este mai crocantă nu este la fel de fragedă și se topește în gură



**Bezea italiană:** Cel mai stabil tip de bezea este stilul italian, care se face prin baterea albușurilor de ou până la vârfuri tari, apoi amestecarea lentă a spumei de albușuri cu sirop de zahăr fierbinte (121°C) pentru a produce o bezea densă, cu o textură satinată, care poate fi folosită ca atare pentru a acoperi prăjiturile și tartele, sau ca bază pentru glazura cu cremă de unt. Deoarece siropul de zahăr fierbinte gătește ușor albușurile, este posibil ca acestea să fie pasteurizate fără încălzire suplimentară, dar bezeaua italiană poate fi, de asemenea, coaptă până devine crocantă.

Singurul dezavantaj al bezezei italiene este că necesită să fie efectuate două lucruri deodată. Totuși, sunt două lucruri destul de necomplicate: baterea albușurilor (sau monitorizarea unui mixer cu stand în timp ce bate albușurile) și fierberea zahărului cu apă pentru a face sirop. Raportul ingredientelor albuș:zahăr:apă este de 2:4:1 (de exemplu: 50 g albuș, 100 g zahăr și 25 g apă).



**Bezea elvețiană** este mai fină și mai densă decât bezeaua franceză, dar mai puțin stabilă decât cea italiană. Bezeaua elvețiană se prepară prin baterea albușurilor de ou și a zahărului într-un cazan dublu (un vas așezat deasupra apei clocotinde) până când zahărul este complet dizolvat și amestecul este fierbinte la atingere. Se ia apoi de pe foc și se bate în continuare până își dublează volumul. Bezeaua elvețiană tinde să atingă un volum mai mic decât celelalte tipuri de bezea, deoarece zahărul este adăugat devreme în procesul de batere, acționând asupra

capacității proteinelor din ou de a se desfășura și de a se lega între ele pentru a forma pereții care susțin micile bule de aer.

## Procesul tehnologic de preparare a torturilor din aluat de bezea. Cerințe de calitate

Torturile din aluat de bezea se prepară prin combinarea semipreparatelor (foi/blaturi și creme), în unele cazuri (torul Kiev) se efectuează și operațiile de uniformizare, glazare, barotare, prezentare (vezi caracteristica operațiilor în modulul precedent).

### Tort Pavlova



#### pentru cremă:

Zahăr farin vanilat	30 g
Frișcă	700 g
Fructe	100 g

Se bate frișca rece până se formează creste la suprafață, apoi se adaugă zahărul pudră vanilat și se bate în continuare până se întărește. Fructele se mărunțesc

#### Asamblare tort

Peste prima foaie de bezea se pune jumătate din cantitatea de cremă și fructe. Se pune cea de-a doua foaie, apoi se adaugă restul de cremă.

Se decorează cu fructe.

#### pentru aluat:

Albuș	100 g
Zahăr tos fin	160 g
Zahăr vanilat	5 g
Oțet 9%	20 ml
Amidon de porumb	20 g
Sare	1 g

Albușurile se bat spumă cu sarea, până se întăresc și cresc în volum. Se adaugă zahărul tos treptat, în timp ce se bate în continuare cu mixerul la viteză mare. Se adaugă zahărul vanilat, se adaugă oțetul și se bate până când cristalele de zahăr nu se mai simt deloc. Apoi se adaugă amidonul și se incorporează în spuma de albușuri bătând 10-20 de secunde cu mixerul la viteză mare. Trebuie să se obțină o bezea fermă și lucioasă.

Tava cuptorului se acoperă cu hârtie de copt și se trasează un cerc cu diametrul de 22-26 cm pe partea mată a hârtiei. Hârtia se întoarce cu partea lucioasă în sus și, cu ajutorul spatulei, se distribuie bezeaua în interiorul cercului (se fac 2 blaturi). Bezeaua se coace în cuptorul preîncins la 120 °C. Se poate porni ventilația, deoarece ajută la uscarea bezelei. Blatul este gata atunci când se desprinde cu ușurință de pe hârtia de copt (circa 90 min). Se lasă blatul să se răcească bine.

### Tort Kiev (conform GOST)



#### pentru cream Charlotte:

Ouă	1 buc
Unt	250 g
Zahăr	150 g
Lapte	150 ml
Divin	10 ml
Cacao	10 g

#### pentru aluat/blaturi:

Albușuri maturate	200 g
Făină	45 g
Zahăr	240 g
Vanilie sau esență	1 ml
Alune	150 g

#### Maturare albușuri

Se separă cu grijă albușurile de gălbenușuri, se pun într-un bol sau un borcan de sticlă curat. Se acoperă și se lasă 12-24 ore la temperatura camerei (bezeaua din albușuri maturate devine stabilă, este densă și puternică, nu se așează dacă este coaptă într-un strat mare).

#### Preparare aluat

Alunele se usucă într-o tigaie uscată, și se curăță. Alunele uscate se toarnă într-un bol de blender, se zdrobesc în firimituri -

Vanilie sau esență	1 ml	dar nu în praf, bucățile nu trebuie să fie prea mici, trebuie simțite. Dacă nu există blender, atunci toacă manual cu un cuțit sau sucitor. O parte din alune (circa 40 g) se pun de o parte, acestea vor merge sa stropeasca partile laterale ale tortului. Restul alunelor se amestecă cu 45 g de făină cernută și 40 g de zahăr granulat. Cuptorul se încălzește până la 150 °C. Se pregătesc formele de copt (rețeta prevede prepararea a două blaturi cu diametrul de 20 cm și 23 cm): formele se tapetează cu hârtie de copt (nu se ung). Albușurile maturate se bat mai întâi la viteze mici - masa ar trebui să fie saturată cu aer, să devină pufoasă și mată. Fără a opri mixerul, se adaugă esență de vanilie și se adaugă treptat zahăr (200 g zahăr). Se continuă baterea încă 5 minute până la vârfuri ferme. Bezeaua trebuie să fie fermă și să-și mențină forma și zahărul să fie complet dizolvat. În bezea se adaugă amestecul de alune și făină - în 3-4 prize, în porții. Se amestecă ușor. Alunele trebuie să se răspândească uniform. Masa de bezea se distribuie în forme. Se netezește cu o spatulă - grosimea blatului va fi de 3 cm și se pune imediat la cuptorul preîncălzit la 140-150 °C. Bezeaua se coace 2 ore nedeschizând ușa cuptorului. Blaturile gata trebuie să fie bine uscate, absolut uscate, de culoare bej pal. După coacere, blaturile trebuie lăsate în forme pentru o zi la cuptor sau doar într-o cameră uscată. Acest lucru se face pentru ca bezeaua sa devina mai tare.
Colorant alimentar	0,5 g	

Gramaj final: 1100 g.

**Preparare cremă**  
Untul se aduce la temperatura camerei. Într-o cratiță se toarnă 150 ml lapte, se adaugă 150 g zahăr și vanilină, se amestecă, se bate 1 ou, se amestecă totul cu telul și se pune la foc mic. Amestecând constant, se aduce la fierbere și se gătește siropul timp de 4-5 minute. Ar trebui să aibă consistența laptelui condensat. Se lasă la răcit la temperatura camerei. Până la amestecarea cu untul, siropul trebuie să fie la aceeași temperatură cu untul.  
Untul înmuiat se bate cu un mixer timp de 2 minute, apoi se adaugă treptat siropul răcit în unt până la încorporarea completă. Crema trebuie să fie aerisită și pufoasă. Se toarnă divinul și se bate din nou.

**Asamblare tort**  
Blaturile se scot din și se scoate hârtia de copt. Blaturile se nivelează, iar marginile tăiate se amestecă cu alune, acestea vor servi ca firimituri pentru părțile laterale ale tortului.  
Blatul inferior se unge cu cremă (nu mai mult de 2/3 din volumul total al cremei). Se aranjează al doilea blat.  
O parte din cream se nuanțează cu colorant alimentar în roz și verde, iar în crema rămasă se adaugă pudră de cacao, se bate cu un mixer și astfel se obține crema Charlotte de ciocolată. Blatul superior și părțile laterale ale tortului se acoperă cu cremă de ciocolată. Părțile laterale se stropesc firimituri de bezea și alune. Marginea superioară a tortului se înconjoară cu o bordură de cremă de ciocolată. La suprafață se efectuează elementele de décor din crema colorată.

### **Defecte la prepararea torturilor din aluat de bezea**

Defectele torturilor din aluat de bezea, cauzele și posibilitățile de remediere sunt menționate în tabelul 9.3.2:

**Tabelul 9.3.2.** Defectele posibile la prepararea torturilor din aluat de bezea, cauzele și posibilități de remediere

Nr.	Defecte	Cauze	Remedieri posibile
1.	Aluatul de bezea este prea fluid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizarea ustensilelor insuficient degresate;</li> <li>• separarea incorectă a albușurilor;</li> <li>• turnarea în cantitate mare la început peste albușurile bătute spumă a zahărului tos, favorizând astfel, presarea compoziției și absorbția rapidă a umidității;</li> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• dozarea corectă a materiilor prime.</li> </ul>
2.	Nu-și păstrează forma după uscare; lipsite de porozitate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Prin baterea albușurilor la cald acestea coagulează, pierd elasticitatea, nu mențin aerul înglobat și nu cresc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respectarea procesului tehnologic</li> </ul>
3.	Semipreparate de culoare închisă la suprafață și cu mijlocul crud	<ul style="list-style-type: none"> <li>• temperaturi de coacere prea mari în prima fază duc la coagularea rapidă a proteinelor de la suprafață, mijlocul rămânând crud.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reglarea corectă a temperaturii cuptorului.</li> </ul>
4.	Gusturi și mirosuri străine prea accentuate sau insuficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dozarea greșită a aromelor;</li> <li>• materii prime și materii auxiliare necorespunzătoare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dozarea corectă a materiilor prime și auxiliare;</li> </ul>
5.	Decorul nu este în concordanță cu tortul	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lipsa de imaginație a lucrătorului și pregătirea profesională necorespunzătoare;</li> <li>- nu este în concordanță cu coloritul și glazura tortului;</li> <li>- nu asigură denumirea tortului;</li> <li>• nu are luciul pronunțat și nu –și menține forma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• se retrage de pe suprafața tortului, se nivelează din nou glazura exterioară și se aplică decorul corespunzător.</li> </ul>

### **Condiții și termene de păstrare a torturilor din aluat de bezea**

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

Pentru torturile obținute din beza 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, torturile pot fi păstrate la frigider 72 de ore; torturile cu cremă de unt, în condiții de refrigerare pot fi păstrate 18 ore; bezele 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

**Enzime** – (conform DEX), (ferment), Compus organic de natură proteică, prezent în celulele vii, care catalizează procesele de sinteză și de degradare din organismele animalelor, plantelor și microorganismelor, producând și păstrând energie.

**Colaps** – prăbușirea/căderea bezei.

**Albumina** - (proteina albușului de ou) preparat industrial obținut prin uscarea albușului de ou;.



## Abrevieri

**UM** – unitate de măsură

**MP** – Materie primă

**UAP** – Unitate de Alimentație Publică



## Întrebări de autoevaluare

6. Care sunt tipurile de beza?
7. Care sunt diferențele dintre bezeaua franceză și italiană?
8. Aranjați tipurile de beza în ordinea creșterii stabilității lor.
9. Care sunt operațiile tehnologice de obținere a tortului Kiev?
10. Care sunt defectele ce pot surveni pe parcursul preparării torturilor din aluat de beza?

## TEMA 4. Prepararea torturilor combinate



### Sortimentul și caracteristica torturilor combinate

Torturile combinate sunt preparate din diverse semipreparate coapte. Cel mai adesea, împreună cu principalul semipreparat copt (blat de pandișpan sau din aluat fărmișos), se

folosesc semipreparate din aluat opărit/fiert sau bezea. Straturile de semipreparate sunt stratificate cu umplutură de cremă sau fructe și decorate artistic cu diverse semipreparate de finisare.

**Tabelul 9.4.1.** Sortimentul și caracteristica torturilor combinate

<p>Tort din pandișpan și semipreparat fiert/opărit</p> 	<p>Se compune dintr-un strat de semipreparat de pandișpan și două straturi de semipreparat fiert/opărit, stratificat cu cremă și umplutură de fructe, cu finisaj de suprafață.</p> <p>Un strat de semipreparat de pandișpan de formă pătrată se însiropează, se unge cu cremă și se acoperă cu un strat de semipreparat fiert/opărit. Un strat uniform de umplutură de fructe este aplicat pe suprafața semipreparatului fiert/opărit și acoperit cu un al doilea strat de semipreparat fiert. Suprafața blatului și părțile laterale sunt acoperite cu un strat de cremă, apoi suprafața superioară se stropește cu zahăr pudră, iar părțile laterale cu nuci zdrobite prăjite. Din semipreparatul fiert/opărit se prepară bile cu cavități, care se umplu cu cremă, se glazurează cu fondant de ciocolată și se decorează cu ele suprafața tortului.</p>
<p>Tort din pandișpan și bezea <b>Fantezie</b></p> 	<p>Trei blaturi de pandișpan sunt însirocate și stratificate cu cremă de unt, bătută cu umplutură de praline. Pe suprafața tortului se aplică un strat de cremă, pe care se pun bucăți mici de semipreparat de bezea și se presară cu zahăr pudră. Laturile tortului se ung cu crema și se presară cu pesmet de pandișpan.</p>
<p>Tort din semipreparat fărmiicios/fraged și semipreparat fiert/opărit</p> 	<p>Două blaturi de semipreparat fărmiicios/fraged nisip sunt stratificate cu umplutură de fructe. Suprafața și părțile laterale ale stratului sunt acoperite cu un strat de umplutură de fructe, apoi se aplică un semipreparat fiert preparat sub formă de grilă.</p> <p>Pentru tortul «Московский», grila este finisată cu fondant sub formă de fire care se împletesc. Suprafața este decorată cu bucăți de fructe confiate, iar părțile laterale sunt stropite cu firimituri de pandișpan.</p> <p>Suprafața semipreparatului fiert sub formă de grilă pentru tortul «Весенний» este umplută cu jeleu. În plus, suprafața este finisată cu bile de aluat choux, care sunt pre-glazurate cu fondant.</p> <p>Pentru tortul «Дачный», grila din aluat fiert și biluțele nu sunt glazurate și stropite cu jeleu, ci stropite cu zahăr pudră.</p>
<p>Torturi complexe (<b>Литерные и фигурные</b>) (în formă de figuri, cifre, etc)</p>	<p>Torturile complexe produse în masă sunt de obicei decorate cu flori, frunze, ramuri, chenare și diverse figuri: bile, romburi, bețe etc. Designul tortului, de</p>

**Coș de ciocolată** («Шоколадная корзина»).

**Coș de pandișpan și marțipan** («Бисквитно-марципановые корзины»)



regulă, nu are conținut și temă. Ele sunt achiziționate în legătură cu sărbători și evenimente specifice: ziua de naștere, nuntă, inaugurarea casei, aniversari etc. În acest sens, este necesar să se folosească astfel de metode de decorare a tortului precum:

- finisare-relief de contur cu cremă și glazură;
  - decor cu basoreliefuri figurate turnate și coapte;
  - finisare cu figuri întregi din diferite semifabricate.
- Spre deosebire de torturile produse în masă, torturile complexe sunt produse după rețete elaborate la întreprinderi, conform comenzilor individuale ale consumatorilor.

### ***Torturi din semipreparat fărâmicios și pandișpan***

Tort **Колос**

Blaturile fărâmicioase și de pandișpan sunt unite între ele prin gem. Suprafața este acoperită cu crema de marțipan și decorată cu spice din crema de albuș. Suprafețele laterale sunt acoperite cu cremă de marțipan și pesmet. Greutate: 1 kg.

Tort **Дайна**



Blaturile din semipreparat fărâmicios, nuci și pandișpan sunt conectate prin cremă de cafea. Suprafața este finisată cu cremă de cafea, nuci și pudra de cacao. Greutate: 1 kg sau mai mult.

Tort **Искра**

Două blaturi de pandișpan și unul din semipreparat fărâmicios sunt combinate cu umplutură de fructe. Suprafața este acoperită cu jeleu și împodobită cu un model de flori și inscripția „Искра” în cremă de unt. Forma este pătrată sau rotundă. Greutate: 1 kg.

Tort **Персиковый**



Două blaturi din semipreparat fărâmicios și două blaturi din pandișpan sunt conectate alternativ cu dulceața de piersici. La prepararea unui tort cu greutatea de 1 kg - un blat fărâmicios și un blat de pandișpan. Suprafața este finisată cu dulceață, piersici din compot, jeleu și marțipan. Greutate: 1 și 2½ kg.

### ***Torturi din pandișpan și semipreparat din aluat de bezea***

Tort <b><u>Букурия.</u></b>	Două blaturi de pandișpan și un blat de semifabricate de bezea sunt combinate cu crema Charlotte și confitură de fructe sau dulceață. Suprafața este finisată cu crema Charlotte. Suprafețele laterale sunt prelucrate cu cremă și firimituri din semifabricat de bezea. Forma este rotundă. Greutate: 1 kg.
Tort <b><u>Воронежский</u></b>	Două blaturi de pandișpan și un blat de semifabricat de bezea cu nucă sunt combinate cu cremă de albuș cu gem. Suprafața este decorată cu cremă de albuș, crini de mastic zaharat și ciocolată. Suprafețele laterale sunt presărate cu firimituri de pandișpan. Greutate: 2 kg sau mai puțin.
Tort <b><u>Подснежник</u></b>	Două blaturi de pandișpan și un blat de semifabricat de bezea sunt combinate cu gem și cu nuci. Suprafața este finisată cu unt și cremă de ciocolată. Greutate: 1 kg.
<b>Torturi din semipreparat fărâmicios și de bezea</b>	
Tort <b><u>Нижегородский</u></b>	Blaturile din semipreparat fărâmicios și de bezea sunt conectate printr-o umplutură de fructe, constând dintr-un amestec de dulceață de coacăze negre și sos de fructe și fructe de pădure (1: 1). Suprafața este unsă cu cremă, decorată cu o figură a unui căprior care alergă din jeleu și o inscripție crem pe jeleu „Nijni Novgorod”. Suprafețele laterale sunt unse cu cremă și firimituri de semifabricat de bezea. Forma este rotundă. Greutate: 1 kg.
Tort <b><u>Bucovina</u></b>	Blaturile din semipreparat fărâmicios și de bezea cu migdalen sunt conectate cu gem. Suprafața este glazurată cu fondant și decorată cu un model sub formă de ramură de ace și un con de fondant de diferite culori. Forma este rotundă sau pătrată. Greutate: 0,8 si 1,2 kg.

### **Fișa de calcul pentru prepararea torturilor combinate**

Pentru prezentarea fișei tehnologice și fișei de calcul a unui tort preparat din aluat de bezea, s-a selectat tortul *Violete* (ФИАЛКА). Torta este preparată prin combinarea pandișpanului cu pandișpan bușe și cu pandișpan rotund (bușe).

#### **Fișa tehnologică: Tort *Violete***

<b>Materia primă</b>	<b>Pandișpan rotund</b>	<b>Pandișpan</b>	<b>Bezea cu nuci</b>	<b>Crema “Новый”</b>	<b>Crema “Новый” cu ciocolată</b>	<b>Total</b>
Făină	7,78	78,72	13,04	-	-	99,54
Amidon de carofi	-	19,44	-	-	-	19,44
Zahăr	6,84	97,19	68,49	54,76	53,78	281,16
Melanj	-	161,99	-	-	-	161,99
Albuș	10,26	-	58,94	-	-	69,20
Gălbenuș	6,84	-	-	-	-	6,84
Lapte condensat	-	-	-	10,71	10,50	21,21
Unt	-	-	-	68,92	68,68	132,60
Cacao	-	-	-	-	7,23	7,23

Nuci mărunțite și prăjite	-	-	66,87	-	-	66,87
Pudră de vanilie	-	-	0,33	0,61	0,56	1,50
Vin de desert	-	-	-	0,13	-	0,13
Divin	-	-	-	0,13	0,29	0,42
Esență	0,04	0,97	-	-	-	
Sare de lămâie	0,03	-	-	-	-	0,03
Dulceață sau gem	-	-	-	-	-	250

Sursa: Пашук З.Н., Алет Т.К., Дубинина С.В. Торты и пирожные, 1991

**Notă.** Din jumătate din crema “Новый” se prepară crema “Новый” cu ciocolată (se adaugă pudra de cacao și se amestecă până la o masă uniform colorată).



Se prepară blaturi din aluat pandișpan și bandișpan bușe. Între două blaturi de pandișpan se așează un blat de semifabricat de beza cu nuci, blaturile se unesc cu un amestec de nuci prăjite și gem. Suprafața tortului este acoperită cu crema “Новый” și decorată cu crema “Новый” cu ciocolată, lateralele cu crema “Новый” cu ciocolată și decorată cu pandișpan rotund. Diametrul acestuia din urmă trebuie să fie egal cu înălțimea tortului. Fiecare semifabricat este înconjurat cu o linie subțire de cremă “Новый”. Suprafața este decorată cu aceeași cremă (crengute de flori violete). La decorarea suprafeței, crema se colorează în diferite culori: pentru flori violete - în albastru și roz, pentru frunze - în verde.

**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 **Tort Violete**

<b>Materia primă</b>	UM	Masa bruto p-u 1 kg	Preț mediu ponderat p-u 1 kg de produs, lei (pentru ouă -10 buc.)	Suma , lei
Făină	kg	0,10	23,90	2,39
Amidon de carofi	kg	0,02	43,80	0,88
Zahăr	kg	0,28	16,90	4,73
Ouă	buc	2	30,00	6,00
Lapte condensat	kg	0,02	79,90	1,60
Unt	kg	0,13	189,50	24,64

Cacao	kg	0,01	400,9	4,01
Nuci mărunțite și prăjite	kg	0,07	227	15,89
Pudră de vanilie	kg	0,0015	30 000	45,00
Vin de desert	l	0,0001	75	0,01
Divin	l	0,0004	156	0,06
Esență	kg	0,0015	708	1,06
Sare de lămâie	kg	0,00003	149,75	0,004
Dulceață sau gem	kg	0,25	32,50	8,13
<b>Gramaj final</b>	kg	<b>1,00</b>		
Prețul de sinecost, lei				114,39
Adaos comercial, %				100
Valoarea adaosului comercial, lei				114,39
Preț de vânzare pentru 1 kg, lei				<b>228,78</b>

\* Prețurile au fost analizate la data de 05.06.2022

Șef producție \_\_\_\_\_

Contabil \_\_\_\_\_

Administrator UAP \_\_\_\_\_

### **Procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor pentru torturi combinate**

Pentru prepararea torturilor combinate se utilizează diverse semipreparate în calitate de blaturi (pandișpan, semipreparat fărâmicis, semipreparat de bezea, semipreparat fiert) și în calitate de creme de umplură sau pentru finisare (creme, ganache-uri, siropuri).

Procesul tehnologic de preparare a cremelor, siropurilor, sufleurilor, etc. Este descris în modulul 6.

În figurile 9.4.1 – 9.4.3 sunt prezentate schemele tehnologice de preparare a diferitor semiăpreparate ce pot fi folosite în calitate de blaturi pentru torturile combinate.

## Dozarea materiilor prime de bază și auxiliare

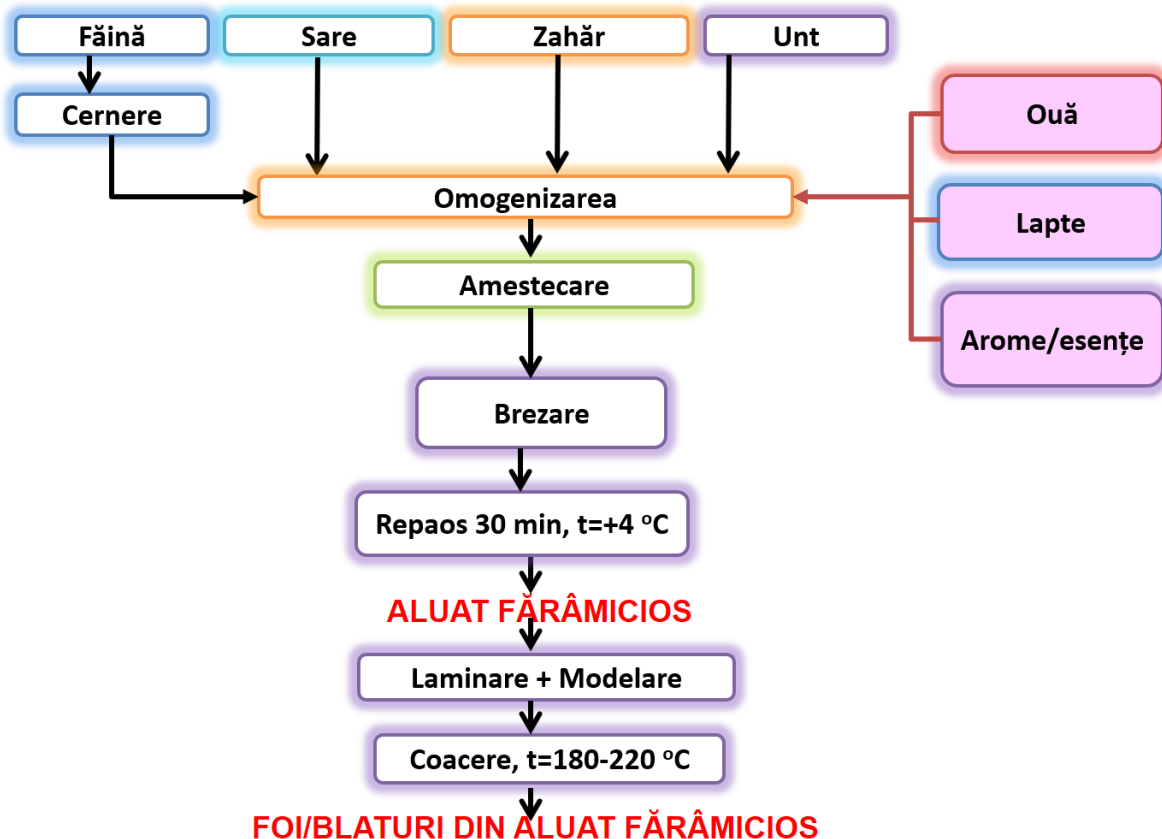


Figura 9.4.1. Schema tehnologică de preparare a semipreparatului fraged

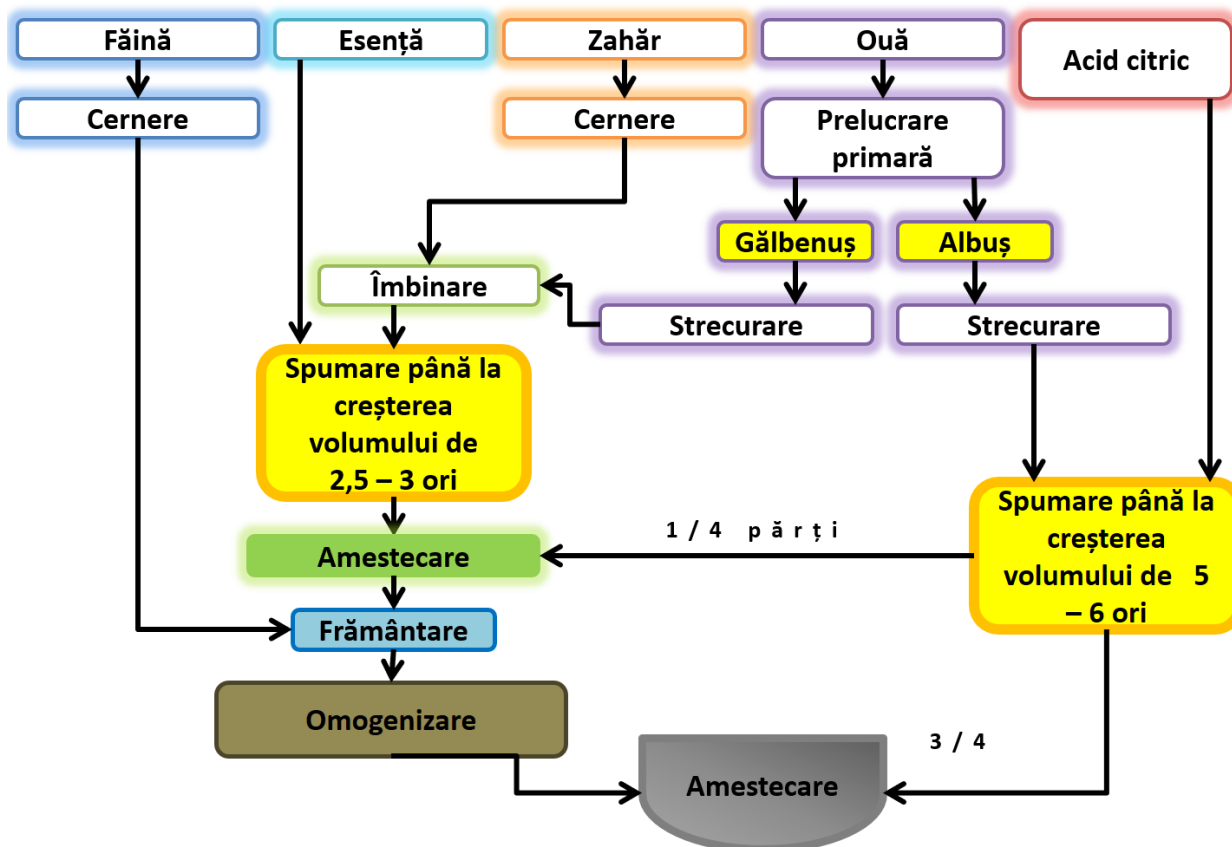


Fig. 9.4.2. Schema tehnologică de preparare a pandișpanului bușe (metoda rece prin separare)

## Dozarea materiilor prime de bază și auxiliare

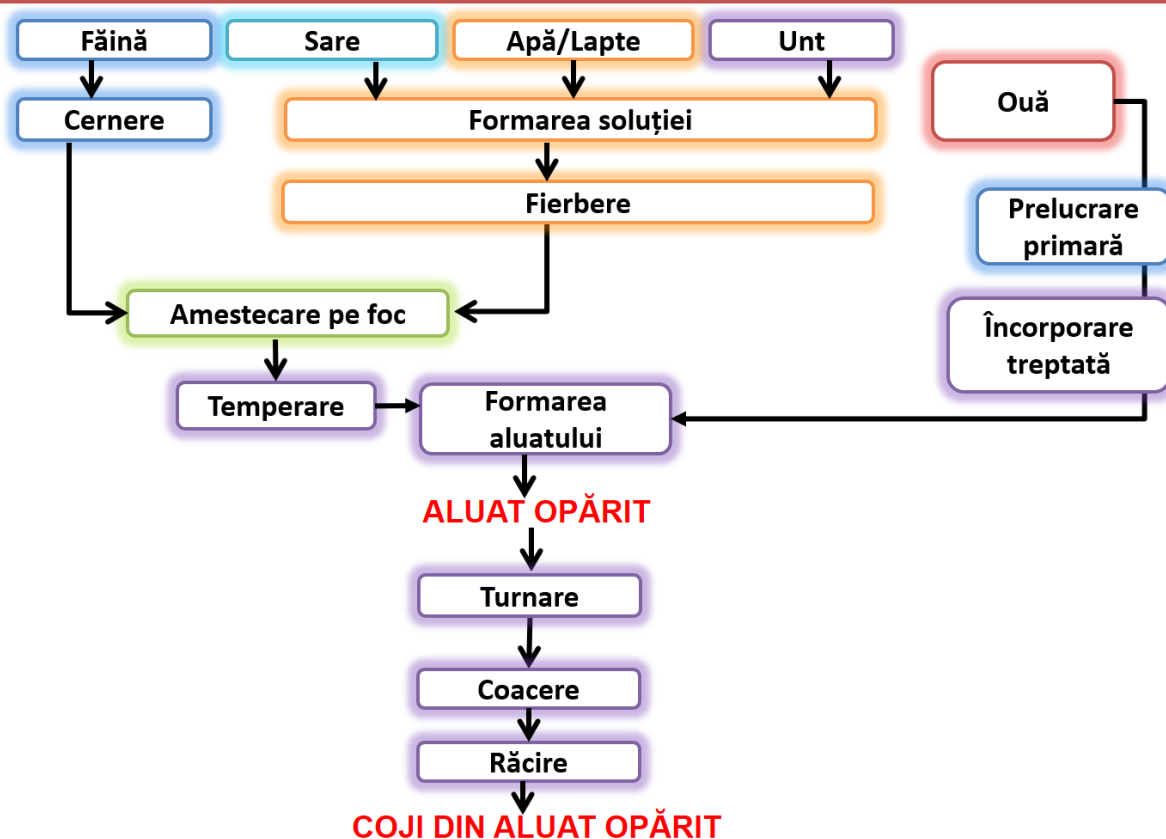


Figura 9.4.3. Schema tehnologică de obținere a aluatului opărit și a cojilor din aluat opărit

### **Condițiile pe care trebuie să le îndeplinească semipreparatele:**

- ✓ să fie de cea mai bună calitate, armonios combinate, sub aspectul culorii, aromei și a al structuri;
- ✓ semipreparatele folosite pentru glasare trebuie să aibă temperatura și fluiditatea necesare întinderii cu ușurință pe tort. Siropurile trebuie să prezintă aceeași culoare și aceeași aromă cu crema folosită la umplere;
- ✓ în cazul torturilor care au la bază blaturi, acesta trebuie să se folosească a doua zi după preparare, pentru a permite tăierea în capace egale.

## Procesul tehnologic de preparare a torturilor combinate. Cerințe de calitate

Torturile combinate sunt produse pe baza a două sau mai multe semifabricate coapte. Variantele de semifabricate pentru lipire și finisare pot fi diferite și depind de utilizarea lor.

### Tort Coș de ciocolată



*Coșul de ciocolată se poate pregăti și din pandișpan. Cinci sau șase blaturi rotunde sau ovale de pandișpan însirocate și stratificate cu cremă. O plasă de ciocolată este aplicată pe suprafața laterală a pandișpanului stratificat cu un cornet. Coșul este așezat pe un blat din aluat fărâmișos și umplut cu fructe, bomboane sau flori de ciocolata.*

#### **«Coș de ciocolată».**

Este un coș din ciocolată, umplut cu fructe, flori de crema sau marțipan și bomboane. Coșul de ciocolată se pregătește în felul următor. Se înfășoară cu pergament un șablon de tablă care corespunde ca formă și dimensiune cu jumătate din coș. Ciocolata încălzită este aplicată pe suprafața sa cu ajutorul unui cornet sub forma unor linii oblice paralele și intersectate imitând pereții coșurilor țesute din tije. Pe celălalt șablon, a doua jumătate a coșului este făcută în același mod, iar apoi ambele părți sunt răcite în frigider. După răcire, pergamentul, împreună cu ciocolata, se eliberează de șabloane și se desprinde cu grijă pergamentul de ciocolată. Cele două jumătăți ale coșului de ciocolată sunt lipite împreună prin încălzirea marginilor lor. Coșul este umplut cu fructe și bomboane. Mănerul coșului este realizat din ciocolată.

### Tort Coș de pandișpan și marțipan («Бисквитно-марципановые корзины»)



#### **Coș de pandișpan și marțipan «Бисквитно-марципановые корзины».**

Baza coșurilor de pandișpan -marțipan este semipreparatul de pandișpan, pe care se aplică un strat de marțipan, imitând forma și modelul părților de așchie sau tije ale coșului.

Turnarea marțipanului se realizează în forme plate din gips, a căror suprafață interioară are un model tridimensional sub formă de așchii împletite sau tije de coș.

Un strat gros de marțipan se întinde pe o masă cu un sucitor, se așează pe suprafața unei matrite de gips și se apasă pe acesta pentru a obține o impresie a modelului șablonului.

Apoi stratul de marțipan se scoate din matrită, se usucă ușor și se aplică pe semifabricatul de pandișpan pre-preparat. Pandișpanul este stratificat și impregnat cu sirop, ulterior uns cu marțipan lichid sau cremă de unt. Coșurile au forme diferite

	(rotunde, ovale și dreptunghiulare). În funcție de numele tortului, coșurile sunt umplute cu ciuperci, fructe sau legume din marțipan.
--	--

### **Defecte la prepararea torturilor combinate**

Defectele torturilor combinate, cauzele și posibilitățile de remediere sunt menționate în tabelul 9.4.2:

**Tabelul 9.4.2.** Defectele posibile la prepararea torturilor combinate, cauzele și posibilități de remediere

<b>Defecte</b>	<b>Cauze</b>	<b>Remedieri</b>
Decorul nu este în concordanță cu tortul	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lipsa de imaginație a lucrătorului și pregătirea profesională necorespunzătoare;</li> <li>- nu este în concordanță cu coloritul și glazura tortului;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>
În secțiune stratul de cremă nu are aceeași grosime cu foile utilizate	<ul style="list-style-type: none"> <li>- neatenția lucrătorilor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- se poate preveni</li> </ul>
Crema are aspect tăiat și se desprinde ușor de foile folosite	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nu s-a respectat rețeta pentru prepararea cremei;</li> <li>- crema a trecut brusc de la o temperatură la alta;</li> <li>- s- a utilizat cremă preparată în ziua precedentă;</li> <li>- nu s- a îndepărtat surplusul de făină de pe suprafața foilor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dacă defectul se observă înainte de glasare, între foile desprinse se întinde, un strat subțire de cremă bine pregătită.</li> </ul>
Gust și miros străine, de fermentat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizarea materiilor prime sau a semipreparatelor de calitate necorespunzătoare;</li> <li>- nu sau consumat imediat după preparare (în special cele cu frișcă);</li> <li>- au fost păstrate la temperaturi necorespunzătoare ( peste 4 °C)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nu se pot remedia; asemenea torte se scot din consum;</li> <li>- la torturile decorate cu frișcă, se îndepărtează frișca de pe suprafața tortului ( cu miros fermentat) și se înlocuiește cu altă frișcă proaspătă sau cu o glazură care să fie în concordanță cu crema utilizată la umplere;</li> <li>- vor fi expuse până în momentul servirii la temperatura de 2 -4 °C.</li> </ul>

### **Condiții și termene de păstrare a torturilor combinate**

Datorită varietății mari de rețete și ingrediente folosite în fabricare, este dificil pentru consumator să înțeleagă durata de valabilitate a diferitelor tipuri și mărci de torturi. Termenul

de valabilitate al torturilor depinde în primul rând de compoziția lor și poate varia de la câteva ore la o lună sau mai mult (în stare congelată).

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 – 7 h;
- Cu cremă fiartă – 6 h.



## Glosar de termeni

**Garnisire** – (conform DEX), (A completa un lucru cu accesorii sau podoabe.

**Martipan** – Produs zaharos obținut dintr-un amestec de zahăr și de miez de migdale.



## Abrevieri

**UM** – unitate de măsură

**MP** – Materie primă

**UAP** – Unitate de Alimentație Publică



## Întrebări de autoevaluare

1. Aduceți exemple de torturi combinate?
2. Aranjați tipurile de beza în ordinea creșterii stabilității lor.
3. Care sunt cerințele de calitate ale torturilor combinate?
4. Care sunt defectele ce pot surveni pe parcursul preparării torturilor combinate?

## Bibliografie

1. LEGE nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare
2. Buteikis N., Jucov A., Specialități de patiserie, Lumina, Chișinău, 1992.
3. Enache Claudia Cornelia, Suport de curs patiser, COD NC. 7412.1.4, 2014.
4. <https://jurnalderetete.md/deserturi-si-bauturi/tort-cusma-lui-guguta>
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
11. Пашук З.Н., Апет Т.К., Дубинина С.В. Торты и пирожные, 1991
12. <https://cristinamehedinteanu.ro/7-blaturi-in-cofetarie/>
13. <https://cursuri.bestoryteller.ro/cursuri/tort-entremet-tort-de-sarbatori/>
14. <https://volshebnyaya-eda.ru/kollekcia-receptov/kiievskij-tort-po-gostu/>
15. Ахмадиева А. 2020. Магия бисквита. Пышный. Сладкий. До последней крошки. ISBN: 978-5-4470-0426-2