

# ***COFETAR – PATISER***

**Note curs – teorie  
Intocmit prof. Ichim Ligia**

## CUPRINS

Capitolul 1 – Scurt istoric. Importanta produselor de cofetarie si patiserie in alimentatie.

Capitolul 2 – Utilaje tehnologice, vase si ustensile folosite in laboratorul de cofetarie-patiserie

- 2.1. Ustensile folosite in cofetarie
- 2.2. Utilaje specifice laboratorului de cofetarie
  - 2.2.1. Malaxorul
  - 2.2.2. Laminorul pentru aluat
  - 2.2.3. Masina de tablat fondant
  - 2.2.4. Bruioza
  - 2.2.5. Masina universala (robotul)
  - 2.2.6. Masina de gogosi
  - 2.2.7. Crepiera
  - 2.2.8. Cuptorul
  - 2.2.9. Masina de inghetata

Capitolul 3 – Tehnologia de obtinere a aluaturilor

- 3.1. Tehnologia tehnologia aluatului nedospit
  - 3.1.1. Tehnologia obtinerii foii de placinta romaneasca si a preparatelor
  - 3.1.2. Tehnologia obtinerii foii de placinta greceasca si a preparatelor
- 3.2. Tehnologia aluatului oparit si a preparatelor
  - 3.2.1. Alutul oparit
  - 3.2.2. Preparate din aluat oparit
- 3.3. Tehnologia preparatelor din aluat fraged
  - 3.3.1. Aluatul fraged
  - 3.3.2. Preparate din aluat fraged
- 3.4. Tehnologia preparatelor din foietaj
  - 3.4.1. Foietajul
  - 3.4.2. Preparate din aluat foietaj
- 3.5. Tehnologia de obtinere a aluatul dospit și preparate din aluat dospit
  - 3.5.1. Tehnologia de preparare a aluatului dospit
  - 3.5.2. Preparate din aluat dospit
  - 3.5.3. Prepararea gogosilor inelus
- 3.6. Prepararea clatitelor si retete pentru clatite

Capitolul 4 – Tehnologia semipreparatelor folosite in cofetarie si sortimentele specifice

- 4.1. Semipreparate pe baza de zahar
  - 4.1.1. Siropurile
  - 4.1.2. Fondantul
  - 4.1.3. Baroturile
- 4.2. Semipreparate din ou si faina
  - 4.2.1. Blaturile
  - 4.2.2. Foile
  - 4.2.3. Cojile indiene
  - 4.2.4. Piscoturile de sampanie
- 4.3. Creme folosite in cofetarie
  - 4.3.1. Creme pe baza de lapte
  - 4.3.2. Creme pe baza de grasimi
  - 4.3.3. Creme pe baza de frisca
- 4.4. Semipreparate din fructe proaspete
  - 4.4.1. Razaturile
  - 4.4.2. Fructele in alcool
  - 4.4.3. Jeleurile
  - 4.4.4. Fructele si legumele confiate

4.5. Semipreparate din fructe uleioase

4.5.1. Martipanul

4.5.2. Pralina

4.6. Semipreparate din albus

4.7. Semipreparate auxiliare

Capitolul 5 – Tehnologia prajiturilor

5.1. Notiuni generale referitoare la prajituri

5.2. Tehnologia prajiturilor cu blat

5.2.1. Procesul tehnologic general

5.2.2. Prajituri cu blat alb

5.2.3. Prajituri cu blat colorat

5.2.4. Prajituri cu frisca

5.3. Tehnologia prajiturilor cu foi de rulada

5.3.1. Procesul tehnologic general

5.3.2. Sortimentul prajiturilor cu foi de rulada

5.4. Tehnologia de pregatire a prajiturilor specialitati

5.4.1. Prajituri din foi Dobos

5.4.2. Prajituri din foi Alcazar si Richard

5.4.3. Prajituri din coji indiene

5.4.4. Prajituri din coji merengue

5.4.5. Prajituri specialitati de ciocolata

Capitolul 6 - Tehnologia diferitelor glazuri și a elementelor de decor pentru torturi

6.1. Elemente de decor din zahăr

6.2. Elemente de decor din dragan

6.3. Elemente de decor din pastiaj

6.4. Elemente de decor din ciocolată

6.5. Elemente de decor din cremă și fructe confiate

Capitolul 7 – Tehnologia preparării torturilor

7.1. Procesul tehnologic general

7.2. Sortimente de torturi

Capitolul 8 – Tehnologia preparării fursecurilor

8.1. Tehnologia de preparare a fursecurilor din aluat fraged

8.2. Tehnologia de preparare a fursecurilor pe baza de grasimi

8.3. Tehnologia de preparare a fursecurilor din foietaj

8.4. Tehnologia de preparare a fursecurilor din „Langues de chat”

8.5. Tehnologia de preparare a fursecurilor din albus

8.6. Tehnologia de preparare a fursecurilor din foi Dobos si foi de rulada

8.7. Tehnologia de preparare a fursecurilor pe baza de fructe uleioase

Capitolul 9 – Tehnologia de realizare a înghețatelor

9.1. Materii prime

9.2. Clasificarea înghețatelor

9.3. Procesul tehnologic de preparare a înghețatei

9.4. Tehnologia de preparare a înghețatelor pe baza de lapte

9.5. Tehnologia de preparare a înghețatelor pe bază de fructe

9.6. Tehnologia de preparare a casatelor

9.7. Tehnologia de preparare a parfleurilor

9.8. Specialități de înghețată

Capitolul 10 – Produse de bombonerie si caramelaj

## Capitolul 1

### SCURT ISTORIC. IMPORTANTA PRODUSELOR DE COFETARIE-PATISERIE IN ALIMENTATIE

Arta culinara romaneasca, in ceea ce priveste dulciurile nu are o traditie indelungata. Intr-o tara in care clima a facut ca sute de ani sa se cultive meiul, graul si orzul si in care relieful a permis dezvoltarea pastoritului era firesc ca alimentatia de baza a populatiei autohtone sa fie, invariabil, alcatuita din fierturi si turte coapte pe piatra incinsa sau uscate la soare, insotite de lapte si, la nevoie, indulcita cu miere.

Dupa cucerirea Daciei de catre romani, multi istorici considera ca obiceiurile alimentare ale dacilor le-au invins pe cele ale cuceritorilor. Cu siguranta insa ca in Dacia au patruns odata cu romanii si unele feluri de mancare, cum ar fi placinta cu diverse umpluturi, coapta probabil in test.

Indiferent de influente, documentele dovedesc insa ca meiul a fost cereala preferata a romanului pana in urma cu 200 de ani, cand a fost inlocuit de porumb, care a castigat treptat, teren, devenind din secolul al XVII-lea hrana de baza a romanului.

Asa s-a nascut probabil si combinatia, destul de reusita de altfel, dintre mamaliguta si chiselita de prune sau de visine.

Pentru ca zaharul apare tarziu in istoria civilizatiei umane, locuitorii teritoriilor romanesti foloseau ca si grecii si romanii, mierea si nectarul florilor ca indulcitor.

Cam din secolul al XVI-lea zaharul devine indispensabil si patrunderea influentei orientale la noi (araba, turca, armeneasca, bizantina, turca) a schimbat obiceiurile alimentare ale populatiei autohtone si a venit si vremea dulciurilor parfumate si indulcite cu zahar, ca baclavaua si sarailia.

Cofetarii romani au aparut in jurul anului 1700, ca urmasi ai genovezilor de la Caffa, care stiau sa pregateasca: "confetii", "confetiones", etc

In 1774 exista in Bucuresti un cofetar vestit Gheorghe Cofetarul, iar prin 1823 exista cofetearasa Paraschiva. Traind si adaptandu-se Orientului turcesc, cele mai multe dulciuri pe care acestia le vor face vor fi "baclavale, prajituri zaharica albe, rosii, galbene" si sarailiile zacute in "ghiulsui" (apa de trandafiri) (N.Iorga-Istoria industriilor la romani).

Pentru mestesugul lor cofetarii, "catastiful potensorilor din 1832, in numar de cincisprezece", aduceau de peste hotare "coji de lamaie, portocale, de naramze", "chitre pentru dulceata" si zahar "maruntu praf" (C. C. Giurescu).

Cu timpul mestesugul a prins si cofetarii s-au inmultit, incepand sa imprumute si altora din dulciurile noastre. Ungurii au preluat de la noi cuvintele de dulceata si prajitura.

Lucrurile se modifica esential odata cu raspandirea influentelor occidentale in bucataria romaneasca dupa 1821. Boierimea manca la Viena, Paris si Berlin, astfel din dorinta de deschidere catre modernitate se schimba si gusturile.

Apar primele carti de bucate, ca de exemplu celebra culegere, temelie pentru bucataria moderna, de "200 retete cercate de bucate si alte trebi gospodaresti" a lui M. Kogalniceanu si V. Alecsandri. O bucatarie moderna si sofisticata insemna dintr-odata ceva mai mult decat sarmale si borsuri.

Anul Marii Uniri 1918 aduce noutati in bucataria romaneasca, aceasta devenind un amestec de traditie autohtona, influenta orientala si occidentala, moderna. "Pariziene prin fursecuri si limba vorbita aici, ...grecesti prin dulceturile lor, turcesti prin baclavalele si serbeturile lor, cofetariile din Bucuresti ofera ...harta dulce." (Paul Morand)

Momentul de glorie al cofetariei romanesti l-a marcat aparitia Casei Capsa infiintata de celebrul cofetar Grigore Capsa, cu studii inalte la Paris, ca elev al marelui Boissier. Toate retetele realizate de Capsa erau rezultatul unui talent iesit din comun si a unei creativitati pe masura. Grigore Capsa preia idei de la marii maestri cofetari francezi si creaza produse speciale cu ocazia unor evenimente speciale, sau care purtau numele unor personalitati importante din epoca. Asa a aparut celebra prajitura **Joffre**, realizata cu prilejul vizitei in Romania a generalului Joffre, sau "**inghetata Rejeane**", dedicata unei actrite franceze, care a sustinut cateva spectacole in Bucuresti.

Dupa trecerea babelor si mosilor, Bucurestiul se invioreaza putin, totul pare mai curat sub lumina de primavara, iar bucurestenii ies la plimbare sa-si vindece anemia si angoasele prin ceea ce incepe sa semene putin cu orasul lor.

Si daca pasii ii poarta pe Calea Victoriei, pot rememora imaginativ plimbarea favorita a bucurestenilor de altadata prin Micul Paris. Aceasta ducea de la Palatal Regal la Casa Capsa, unde escala era obligatorie pentru cafea, inghetata sau un mic dulce, un pahar de vorba, un schimb de idei...

Un exemplu bun trebuie urmat, asa ca luand calea urmasilor lui Bucur, putem intra in cofetaria de la Casa Capsa cu gandul ca un pic de ciocolata va alunga stresul si oboseala. In fata vitrinelor elegante, asortate cu toate formele si combinatiile posibile de dulciuri, nu mai stii ce sa alegi. Se vede ca siruri lungi de cofetari francezi si-au pus imaginatia si stiinta in slujba ciocolatei.

Si totusi printre galantare poti avea o revelatie foarte placuta: meringue, mascotte, choux-a-la-creme, madeleine, joffre... Printre minunile dulci si frantuzite din galantar exista si un produs romanesc, marca inregistrata: Joffre.

**J'OFRA, joffre s.f.** - *Prajitura de forma cilindrica din crema de ciocolata acoperita cu glazura.*  
*Din fr. Joffre* (Sursa: DEX'98)

Prajitura la care ne gandeam in secret: ciocolata, cu crema de ciocolata si glazura de ciocolata este materializata in forma binecunoscuta petit-four Joffre si in plus ea a fost creata, chiar in cofetaria Capsa, de fondatorii Dinastiei Capsa.

### **Baclavaua invinsa de Ciocolata**

Construita in 1852 Casa Capsa (Restaurant, Hotel, Cafe si Cofetarie) era considerata simbolul inaltei societatii romanesti moderne. Maestrul cofetariei si bucatariei moderne, G. Capsa, scolit la Paris, este cel care a impus standardele occidentale in ceea ce priveste calitatea, transformand bucataria in arta si imbogatind modelul francez cu elemente din bucataria autohtona.

Intr-o societate dominata de influente orientale, fratii Capsa vor inlocui treptat rahatul, baclavalele si sarailiile pline de miere, care ingreunau trupul si mintea, cu ciocolata, fondante si "bonbon"-uri.

### **Politica si delicatasa**

La inceputul secolului XX, Capsa era frontul unde se purtau razboaiele spiritului si scena unor nefarsite dueluri literare ale "spadasinilor" vorbelor de duh. Aici veneau paparazzi de altadata, ziaristi dornici sa-si culeaga informatiile pentru articole politice si de scandal. Si tot aici se adunau constant fruntasii elitei politice romanesti "croitorii de guverne" pentru a imparti si reimparti avantajele puterii. "Locul unde vin toti seniorii/ Si se mananca scriitorii".

Casa Capsa era locul unde se desfasurau cele mai importante dineuri din Bucuresti, asa incat in 1920, cand maresalul Joffre face o vizita in Romania, fratilor Capsa le revine sansa de a organiza un banchet in cinstea acestuia.

### **Prajitura si istorie**

Vizita maresalului Joffre, conducator al armatei franceze, erou al primului razboi mondial, membru al Academiei franceze, era un eveniment foarte important avand in vedere simpatia aratata de acesta armatei romane, la modernizarea careia si participase indirect; dar mai ales foarte importanta din punctul de vedere al prieteniei traditionale, romano-franceze care trebuia indulcita corespunzator.

Fratii Capsa au vrut sa marcheze importanta evenimentului realizand o prajitura petit-four speciala in cinstea maresalului, pe care au hotarat sa o denumeasca inspirat Joffre.

Avand in vedere forma si marimea prajiturii, unii comentatori au subliniat ca fratii Capsa au avut ca model probabil forma caschetei franceze purtata in primul razboi mondial de trupele comandate de maresal, dar s-au lasat influentati si de un zvon despre glicemia crescuta a acestuia.

Succesul a fost total pentru ca astfel nici unul din invitati nu s-a putut multumi cu o singura Joffre, acest obicei perpetuindu-se pana in zilele noastre: dupa o Joffre intotdeauna va urma alta.

**Joffre Maresal** - Prajitura a avut un success nemaipomenit, i-a placut maresalului, dar a placut si romanilor, care au dat verdictul de "inca" si "inca". Ca dovada au vrut o Joffre din ce in ce mai mare si asa s-a ajuns la **tortul Joffre**.

## Capitolul 2

### UTILAJ, TEHNOLOGIE, VASE ȘI USTENSILE FOLOSITE ÎN LABORATORUL DE COFETĂRIE-PATISERIE

#### 2.1. USTENSILE FOLOSITE ÎN COFETĂRIE

Ustensilele se folosesc la operațiile de preparare, ornamentare și decorare a produselor de patiserie și cofetărie.

Cele mai cunoscute și mai mult folosite sunt următoarele :

- *Căznelul de cofetărie* (fig. 1, *a*) este confecționat din tablă de cupru, cositorită în interior, sau din oțel inoxidabil, de mărimi diferite, fiind prevăzut cu două minere. Este folosit pentru fierberea și omogenizarea compozițiilor.
- *Chipceaua* (fig. 1, *b*) este confecționată din tablă de cupru, cositorită în interior, sau din oțel inoxidabil, în diferite mărimi (între 0,500—3,000 l); este prevăzută cu maner. Se folosește pentru pregătirea și omogenizarea cremelor, a compozițiilor și glazurilor în cantitate mică.
- *Tava pentru prăjituri* (fig. 1, *c*), confecționată din tablă neagră, poate fi cu margine sau fără margine, fiind folosită pentru coacerea blaturilor, checurilor etc.
- *Tava pentru baclava* (fig. 1, *d*) este confecționată din tablă de cupru cositorită în interior sau din oțel inoxidabil.
- *Sinia* (fig. 1, *e*), confecționată din tablă de cupru cositorit sau din oțel inoxidabil, de formă rotundă cu bază concavă, este folosită la coacerea plăcintei românești și la expunerea acesteia pentru vânzare.
- *Placul* (fig. 1, *f*) este confecționat din tablă de aluminiu și are forma dreptunghiulară; se utilizează la finisarea produselor de cofetărie.
- *Cercul pentru tort* (fig. 1, *g*), de formă rotundă, se folosește la coacerea blaturilor.
- *Rama dreptunghiulară* (fig. 1, *h*) este confecționată din bandă metalică, asamblată și dimensionată după numărul de porții. Pentru a fi folosită, rama se așază pe tava cu 2 sau 3 margini (având hartie la bază). În interior se toarnă compoziția de blat și se introduce la cuptor.



Fig. 1 Diferite ustensile folosite în cofetărie:

- a — căznel; b — chipcea; c, d — tăvi; e — sinie; f — plac; g — cerc pentru tort; h — ramă dreptunghiulară

- *Grătarul pentru glazat prăjituri* (fig. 2, *a*) este confecționat dintr-o tavă cu piciorușe și

două minere din sîrmă cositorită. Pe rama este așezată o plasă din sîrmă subțire.

— Grătarul pentru savarine (fig. 2, b) este asemănător, însă are formă rotundă.

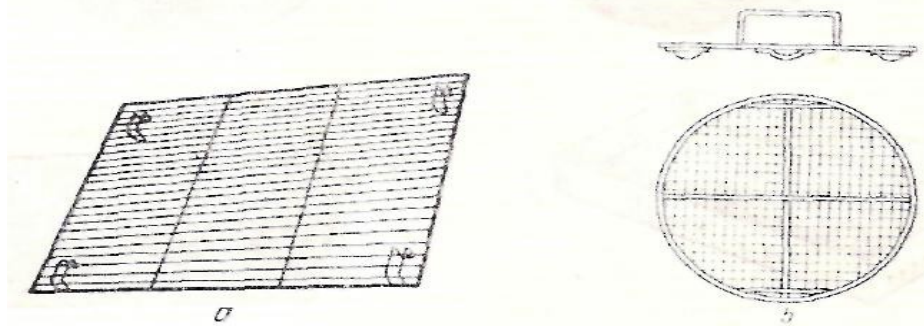


Fig. 2. Grătare: a — pentru glasat prăjituri; b — pentru savarine

— Trusa de duiuri și șprițuri cuprinde un număr de 10—12 șprițuri (fig. 3, a) cu vârful zimțat sau duiuri (fig. 3, b) (forme metalice) cu vârful drept. Sunt confecționate din tablă cositorită și se utilizează, împreună cu poșul, la ornamentarea și decorarea prăjiturilor și a torturilor.

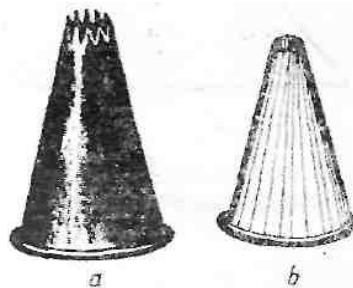
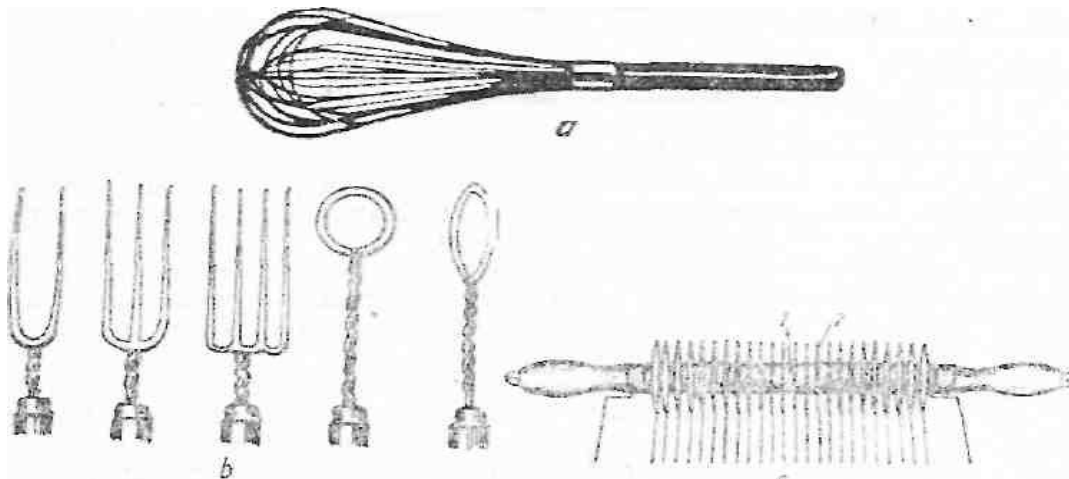


Fig. 3. Duiuri (a) și șprițuri (b)

— Telul tip cofetar (fig. 4a) este confecționat din sarmă de oțel cu minerul din lemn (uneori din sarmă). Se produce în trei mărimi în funcție de utilizări. Este folosit pentru bătut frisca, albusuri, etc.

— Croșeta (fig. 4, b) este confecționată din sîrmă, cu minerul din lemn tare. Este prevăzută cu 2, 3 sau 4 furcheți sau cu inele de diferite diametre. Cu ajutorul ei sunt glasate prăjiturile, bomboanele etc.

— Ruloul reglabil pentru tăiat coca (fig. 4, c) este confecționat dintr-un ax de oțel 1 pe care sunt montate discurile tăietoare 2 (din oțel inoxidabil).



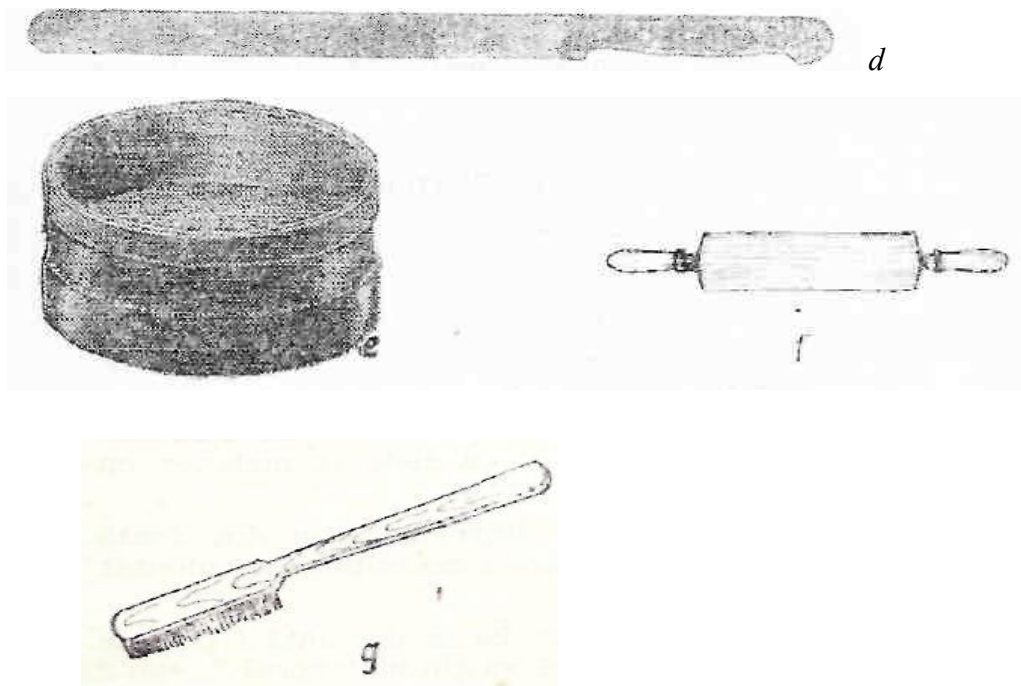


Fig. 4. Alte ustensile folosite în cofetărie :

*a* — tel; *b* — croșete; *c* — ruluu reglabil pentru tăiat coca; *d* — cuțit de patiserie; *e* — sită; *f* — merdeneaua; *g* — barfeș.

— *Cuțitul de patiserie* (fig. 4, *d*), confecționat din oțel inoxidabil cu lama flexibilă, are diferite mărimi. Se utilizează în patiserie și cofetărie, pentru umplerea și porționarea blaturilor, aluaturilor și glasarea torturilor.

— *Sita* (fig. 4, *e*) este confecționată dintr-un cilindru din tablă sau lemn pe care se montează la una din extremități o plasa din sarmă ce constituie suprafața de cernere pentru făina, amidon, zahăr farin, cacao etc.

— *Merdeneaua* (fig. 4, *f*) este confecționată din lemn, de formă cilindrică, prevăzută cu manere. Este utilizată pentru întinderea aluaturilor.

— *Barfeș* (fig. 4, *g*) este o perie confecționată din lemn, cu minerul lung, având montate la unul din capete fire din păr de porc sau plastic. Se folosește la ungerea tăvilor cu grăsime, îndepărtare surplusurilor de făină de pe tăvi, foi Doboș, Richard, aluaturi etc.

— *Forme diferite* (fig. 5, *a—c*) confecționate din tablă cositorită sau neagră. Forma geometrică determină forma finală a produsului. Sunt folosite pentru coacerea savarinelor, rulourilor, cozonacilor, tartelilor etc.

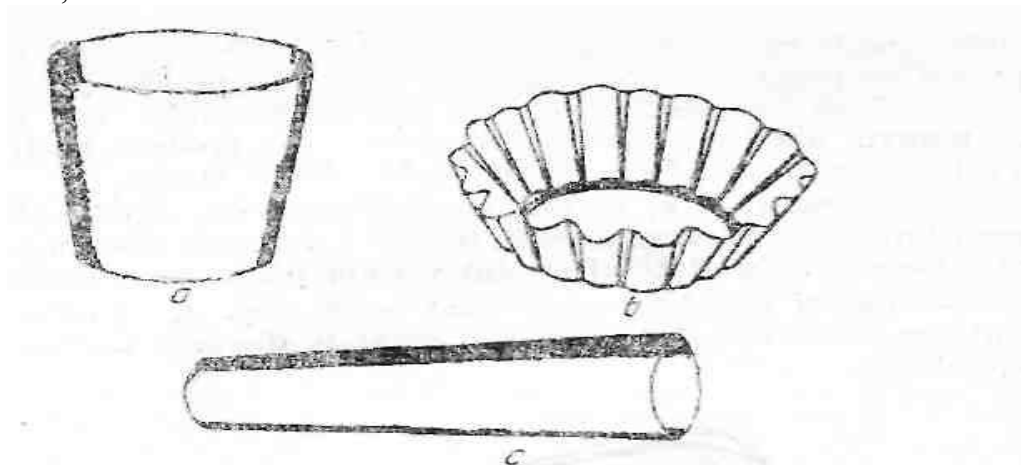


Fig. 5. Diferite forme : *a* — pentru cozonac moldovoneasc; *b* — pentru savarină; *c* — pentru rulouri din foietaj



## 2.2. UTILAJE SPECIFICE LABORATORULUI DE COFETĂRIE

### 2.2.1. Malaxorul

Este folosit la omogenizarea și framantarea (malaxarea) unor aluaturi. După construcție, sunt două tipuri: malaxor cu melc și malaxor cu brat oscilant.



Fig. 1 Malaxor

#### Modul de funcționare

Înainte de începerea operației de malaxare se verifică starea de curățenie, se execută o probă de funcționare a mașinii, apoi se încarcă cuva cu 40—45% din volumul său, se închide grătarul din sîrmă de inox și se pornește motorul electric. După malaxare (care durează 5—10 min) se deconectază motorul de la curentul electric, se descarcă cuva, se curăță și se spală cu apă caldă.

#### Măsurile de protecție a muncii:

- în timpul funcționării este interzis ca muncitorul să se apropie mai mult de 0,5 m de malaxor.
- proba de verificare se va lua cu ajutorul unei palete de lemn, numai după oprirea mașinii.
- muncitorii vor purta obligatoriu echipamentul de lucru indicat, halatul încheiat la nasturi și părul bine strans sub bonetă sau batic.

### 2.2.2. Laminorul pentru aluat

Se folosește la prelucrarea foietajului în patiserie.



Fig. 2 Laminorul pentru aluat

Pentru ocuparea -unui spațiu cât mai mic în laboratoare, în perioada cînd mașina nu lucrează, tăbliile sunt rabatabile.

**Funcționarea mașinii.** Se transportă mașina de la locul de depozitare pînă în dreptul dulapului rece în care se găsește depozitat aluatul.

Se curăță panza transportoare și cilindrii de praf, după care se execută legătura electrică.

După reglarea distanței dintre cilindri se execută o probă în gol și numai după aceea se poate începe lucrul.

Muncitorul care efectuează această operație umple buncărul cu făină, așază aluatul pe bandă și pornește motorul electric. După trecerea aluatului prin valț, prin atingerea opritorului limitativ, banda își schimbă sensul și aluatul trece din nou prin valț ajungând în dreptul lucrătorului care îl împătorește, îl reazăză pe banda care îl transportă din nou prin valț.

Operația se repetă ori de cîte ori este prevăzută în procesul tehnologic de turare.

După terminarea lucrului mașina se deconectează, se strange cablul electric și se curăță banda transportoare și cilindrii. Se strang tăbliile și se transportă mașina la locul de depozitare.

**Măsurile de protecție a muncii și de întreținere a mașinii.** În timpul funcționării mașinii este interzis a se introduce mana sub grătarul de protecție pentru împingerea aluatului.

Cablul electric va fi protejat cu o teacă de lemn, pentru a nu fi lovit de persoanele care circulă prin laborator.

Pentru întreținere, lagărele valțului de laminare se vor unge periodic (1-3 luni).

### 2.2.3. Mașina de tablă fondant

Se compune dintr-o carcasă 1 de tablă în interiorul căreia se află motorul care pune în mișcare cilindrul 2 de prelucrat fondantul (fig. 3). Cilindrul efectuează o mișcare de rotație continuă și este înconjurat de o carcasă de răcire 3. Siropul fierbinte este alimentat din bazinul 4, prevăzut cu capac 5 și un robinet 6, la cilindrul 2 de prelucrat fondantul, care are un robinet de scurgere a fondantului 7.

**Modul de funcționare.** Se deschide robinetul cu apa de răcire, se închide robinetul de alimentare 6 și se toarnă siropul în bazin, se pornește apoi motorul electric și se deschide robinetul 6 alimentând cilindrul 2 rotativ. Pe măsură ce se tablează, fondantul se colectează într-un vas corespunzător. La terminarea operației de tablare se oprește motorul, se închide robinetul 6 de alimentare cu sirop și se retrage vasul cu fondant. Se spală bazinul cu apă caldă care se elimină prin locul de scurgere a fondantului, recuperându-se pentru valorificare.

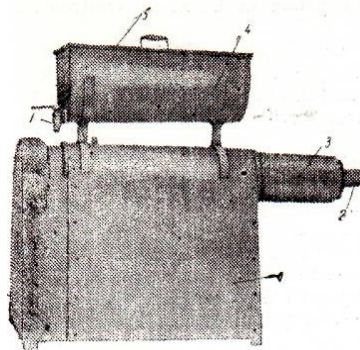


Fig. 3. Mașina de fondant

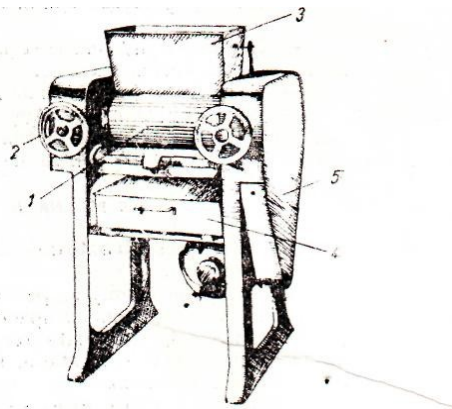


Fig. 4. Bruioza

#### **Măsurile de protecție a muncii:**

- Distanța de la locul de fierbere pînă la mașina de tablă trebuie să fie foarte scurtă ; siropul va fi transportat în vase pînă la 25 l de către doi lucrători.
- Pardoseala trebuie să fie uscată și degresată, pentru a evita alunecarea.
- Este interzisă atingerea gurii de scurgere a fondantului cu mîna sau cu paleta.

### 2.2.4. Bruioza

Se folosește la mărunțirea unor ingrediente (marțipan, pralină, fructe uleioase). Este confecționată (fig. 4) dintr-un stiv de fontă prevăzut la partea superioară cu doi sau trei cilindri 1 și o roată 2 de reglare a spațiului dintre aceștia. Deasupra se află bazinul 3 pentru materia primă, iar sub cilindri, un sertar colector 4. Bruioza este acționată de un motor electric printr-o curea de transmisie protejată de o apărătoare 5. Sub unul dintre cilindri este prevăzut un cuțit răzuitor, care îndepărtează materia primă măcinată.

**Modul de funcționare.** Se verifică starea de curățenie a mașinii, se reglează distanța între cilindri, se așază sertarul colector 4 și bazinul 3 în care se introduce materia primă (ce nu trebuie să depășească 50% din capacitatea sa) și se acționează motorul electric. Pe măsura golirii bazinului se introduce materie primă, fără a opri mașina. După întrebuințare bazinul se golește. Apoi bazinul, cilindrii și tava colectoare se spală cu apă caldă.

**Măsurile de protecție a muncii:**

- înainte de introducerea materiei prime în bazin se controlează să nu conțină corpuri străine.
- se interzice pornirea motorului electric fără apărătoare la curea.
- reglarea distanței dintre cilindri, precum și introducerea paletelor sau a mâinii; este interzisă în timpul funcționării bruiozei, cât și scoaterea sertarului colector pentru descărcare.

**2.2.5. Mașina universală (robotul)**

Se folosește în laboratoarele de alimentație publică atât în bucătării, cât și în cofetării .

În funcție de operațiile pe care le efectuează există :

- robot de cofetărie, când efectuează numai operații necesare laboratoarelor de cofetărie,
- robot universal, când poate executa operații de prelucrare atât pentru cofetărie, cât și pentru bucătărie.

În ceea ce privește construcția, pot fi: robot fix și robot mobil.

**Robotul fix** este format dintr-un batiu 7 în care se află motorul de antrenare, un arbore vertical 2 de care se prinde diferite ustensile și un căzanel 3, arborele orizontal 4, consola 5, maneta pentru schimbarea vitezelor 6, maneta de coborât și urcat consola cu căzanelul 7, butonul pornire- oprire 8, două lagăre pentru fixarea consolei și a căzanelului 9.

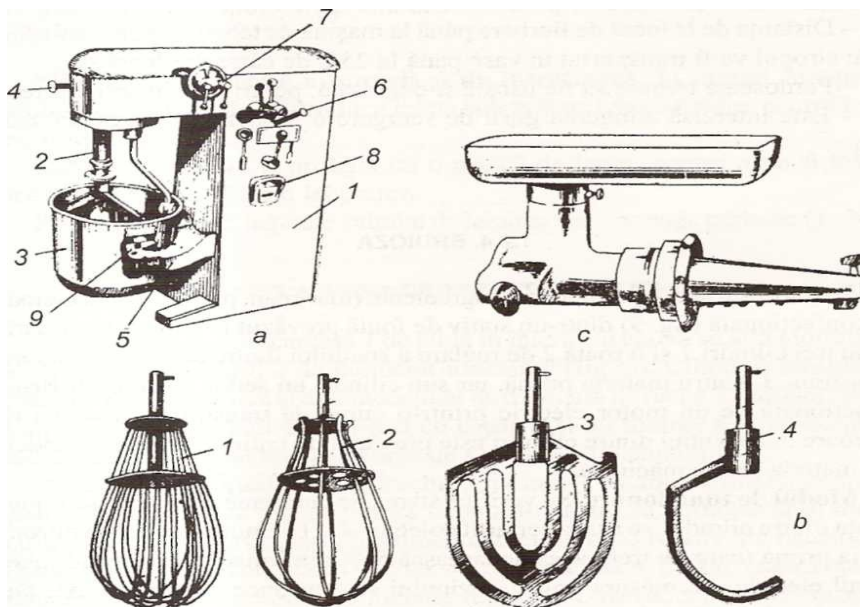


Fig. 5. Robot fix:

a - robot fix; b - ustensile folosite în cofetărie; c - dispozitiv de stors fructe.

Pentru produsele de cofetărie se folosesc o serie de ustensile (fig. 5, b):

- telul de bătut 1, care se fixează la arborele vertical al robotului; se utilizează la baterea compozițiilor, pentru diferite creme etc.;
- telul pentru alifiat sau cremat 2, folosit la baterea compozițiilor mai dense (blaturi, foi, creme etc.);
- paleta amestecătoare 3, utilizată pentru amestecuri mai vâscoase;
- brațul malaxor 4, care se întrebuințează la malaxarea unor aluaturi, amestecuri dense;
- dispozitivul de stors fructe (fig.5, c) de forma unei pâlnii care, cu ajutorul unei piulițe, se montează la mașina de tocat carne, fixată la arborele orizontal al robotului universal.

**Modul de funcționare:**

- verificarea stării de curățenie a dispozitivelor folosite, a consolei și arborelui;
- coborârea consolei la nivelul minim;
- montarea căzanelului și a dispozitivelor de lucru;
- proba de funcționare în gol;
- umplerea căzanelului cu 50 % din capacitatea lui;

- acționarea grupului motor la viteza minimă și ridicarea treptată a consolei și, respectiv, a căzanelului pînă la limita maximă ;
- schimbarea vitezei în funcție de consistența compoziției prelucrate ;
- după pregătirea compoziției se acționează viteza minimă, concomitent cu coborîrea completă a consolei cu căzanelul;
- se oprește grupul motor, se scot dispozitivele de lucru și apoi căzanelul cu compoziția.

**Măsuri de protecția muncii:**

- în timpul funcționării, schimbarea vitezelor să se facă în mod treptat, de la minim la maxim;
- proba compoziției se verifică numai după oprirea completă a grupului motor și cu ajutorul paletii;
- lucrătorul trebuie să poarte echipamentul de protecție complet și să-și țină părul bine strîns sub bonetă;

După folosire, atat robotul, cat și accesoriile sale, se spală și se întrețin în perfectă stare de curățenie

**2.2.6. Masina de gogosi**

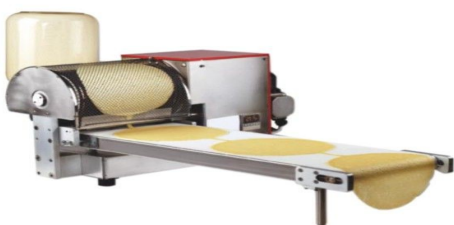


*Fig. 6 – Masina de gogosi inelus*

Masina este in principiu un ansamblu de trei elemente care functioneaza automat si care dau procesului de productie un caracter continuu, eliminandu-se astfel timpii morti. Cele trei elemente sunt:

- **Dozatorul** care se incarca cu aluatul preparat in malaxor si care "scuipa" gogosile gata portionate intr-o baie de ulei incins
- **Baia de ulei incins**, unde ele se deplaseaza usor, având timp sa se prajeasca.
- **Paletele automate**. La un anumit moment (calculat), gogosile sunt intoarse automat pe partea cealalta cu ajutorul unor palete, dupa care sunt impinse afara din cuva in cosul colector, de unde sunt livrate consumatorilor.

**2.2.7. Masina de clatite (crepiera)**



*Fig. 7 – Masina de clatite*

*Crepiera*

Masina de clatite este compusa dintr-o plita dreptunghiulara teflonata incalzita electric care isi mentine temperatura cu ajutorul unui termostat si un carucior prevazut cu o fanta prin care se dozeaza aluatul sub forma unui covor direct pe plita incinsa. Acesta este actionat manual si portioneaza doua clatite odata.

Clatitele prajite pe o parte se intorc manual cu ajutorul unei palete de lemn. Timpul de coacere este de 90 secunde.

### 2.2.8. Cuptorul

Cuptorul este întrebuințat în laboratoarele patiserie pentru coacerea aluaturilor, a blaturilor, a preparatelor de patiserie etc. Cuptorul se compune, în general, dintr-un schelet metalic îmbrăcat la exterior cu tablă emailată și uneori cu tablă din oțel inoxidabil în interiorul scheletului se găsesc montate tobele, care au aspectul unei camere confecționate din tablă neagră sau emailată, având pe pereții laterali trei până la patru suporturi din oțel laminat pentru susținerea grătarelor cu tăvi.



#### **Funcționarea cuptorului**

La cuptoarele electrice se va avea în vedere alegerea celui mai economic regim de lucru. Astfel, în funcție de preparatul ce urmează a fi copt, se reglează termostatul la temperatura de regim, după care se potrivește cheia selectomatului la poziția dorită. Prin aceasta, în mod automat, în momentul în care cuptorul atinge temperatura dorită, curentul este întrerupt, contactul fiind refăcut în momentul în care temperatura scade cu un grad sub temperatura dorită. Datorită faptului că cuptorul este foarte bine izolat, practic, consumul de energie electrică este foarte mic. Din această cauză se recomandă ca ușile cuptorului să fie deschise o durată de timp foarte scurtă, cu ocazia introducerii noilor produse, în vederea coacerii.

#### **Măsuri de protecția muncii:**

- la cuptoarele cu gaze se verifică vizual arderea corectă a flăcării, iar la cea mai mică dereglare se anunță mecanicul de întreținere, oprindu-se funcționarea cuptorului;
- periodic, se verifică starea robinetelor;
- la terminarea lucrului se spală toate părțile nichelate și emailate cu o soluție detergentă și se clătesc cu apă pentru îndepărtarea urmelor de grăsime.

### 2.2.9. Masina de inghetata



Masina de inghetata – racirea se poate face cu aer sau apa, iar alimentarea se face pe principiul fortei gravitationale, din motive de igiena cuvele de rezerva ale amestecului dispun de sistem autonom de refrigerare, temperatura de pastrare amestec 4°C, amesteca si congeleaza, incorporeaza aer in amestec si il transforma in inghetata; partile care vin in contact cu inghetata sunt din inox alimentar, anticoroziv, conform normelor, usor de folosit si intretinut, pe roti cu sistem de blocare, control digital: temperatura, consistenta, conservare amestec, suport cornete

### Capitolul 3

#### TEHNOLOGIA DE OBTINERE A ALUATURILOR

Preparatele de cofetărie sunt preparate ce au la bază aluaturi modelate ca atare, sau în asociere cu alte componente (umpluturi, creme, adaosuri diferite), care le ridică valoarea alimentară.

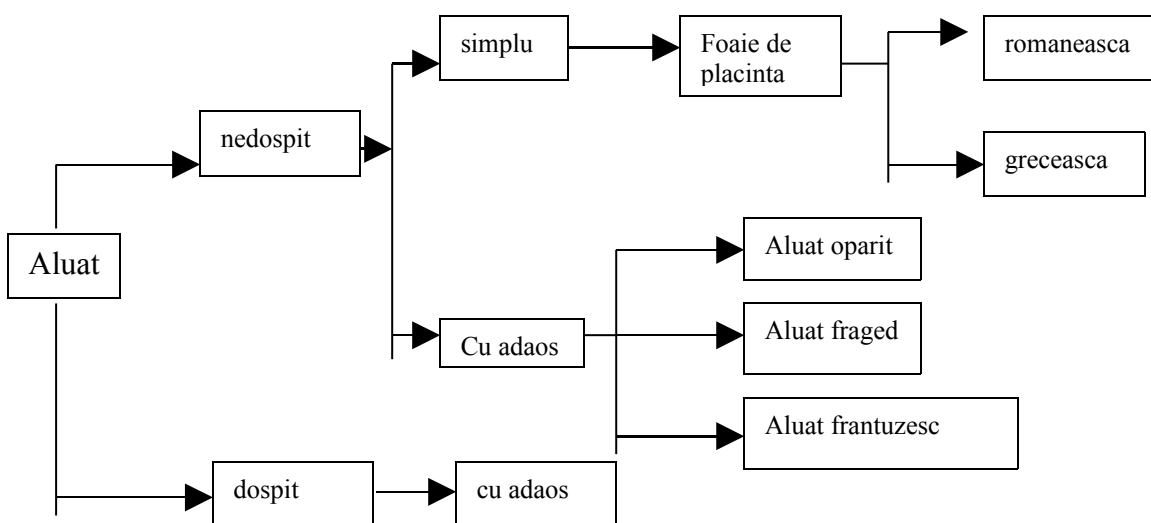
*Aluatul* este o masă compactă, densă sau mai puțin densă, în componența căreia intră o mare cantitate de făină și un lichid. Prin hidratarea făinii, respectiv a substanțelor proteice generatoare de gluten (gliadina și glutenina) și a amidonului, se creează posibilitatea de încorporare și a altor ingrediente care ridică valoarea nutritivă a aluatului.

În componența preparatelor de cofetărie, aluatul contribuie la:

- *sporirea valorii nutritive și energetice* a componentelor de bază, ceea ce se realizează prin:
  - a) degradarea amidonului și a proteinelor până la forme ușor asimilabile ;
  - b) crearea masei în care se includ, în diferite variante, alte ingrediente ce întregesc valoarea alimentară și gustativă;
  - c) formarea, după coacere, a unei mase ușor friabile sau poroase, care mărește suprafața de acțiune a salivei și a sucurilor digestive, îmbunătățind randamentul asimilării de către organism;
- *crearea unor însușiri senzoriale* ale preparatelor, reprezentate prin miros, gust, aromă, formă, culoare, aspect etc, care se manifestă în secțiune sau la exteriorul preparatului, cu influențe deosebite asupra procesului digestiv;

Pentru realizarea acestor obiective, pe baza aceluiași materii prime asociate în proporții diferite, în funcție de rețete, se aplică tehnologii diferite care determină natura aluatului.. Ca atare, în funcție de tehnologia și materiile prime folosite, alaturile se clasifică în tipurile menționate în schema 1

Materiile prime folosite în componența alaturilor (făină, lapte, ouă, zahăr, grăsimi) sau cele asociate cu acestea (umpluturi) imprimă preparatelor gustul dulce, sau sărat, ceea ce le determină locul în meniu : ca *desert* sau *gustare*. Conținutul mare de făină, cu componenta sa de bază – *amidonul*, alături de grăsimi, conferă preparatelor o digestibilitate mai lentă, ceea ce permite utilizarea mai eficientă (pe măsura necesității organismului) a mării cantități de energie furnizate.



**Clasificarea alaturilor**

### 3.1. TEHNOLOGIA ALUATULUI NEDOSPIT

#### 3.1.1. TEHNOLOGIA OBTINERII FOII DE PLĂCINTĂ ROMÂNEASCĂ ȘI A PREPARATELOR

Foile de plăcintă sunt semipreparate obținute dintr-un aluat simplu, nedospit, întins prin procedee diferite, cât permite glutenul – ca factor plastic al făinii.

În funcție de tehnologia de preparare, se obțin două tipuri de foi: foaia de plăcintă românească și foaia de plăcintă grecească.

##### 3.1.1.A. FOAIA DE PLĂCINTĂ ROMÂNEASCĂ

Foaia de plăcintă românească are la bază aluatul simplu (din făină, apă, sare și untură), care după relaxare se întinde parțial cu merdeneaua pe masa unsă cu untură, apoi prin rotire deasupra capului pe baza forței centrifuge.

Pentru eficiența acestei operațiuni se folosește făină tip 000 cu gluten puternic, elastic, nelipicios.

Untura, deși nu intră în componența aluatului, participă în procesul de formare a foii ca factor ce previne lipirea acesteia de ea însăși în faza de împăturire și, de asemenea, asigură frăgezimea preparatelor și separarea straturilor de foi în timpul coacerii.

##### **Prepararea foii**

*Vase și ustensile:* oală, ibric, sită, lingură, merdeneaua, planșetă sau masă cu blat de lemn și malaxor.

**Dozarea componentelor** include operațiile de măsurare și cântărire a componentelor corespunzător rețetelor.

##### **Operații pregătitoare:**

- preîncălzirea și cernerea făinii;
- combinarea apei cu sarea până se dizolvă, apoi strecurarea;
- omogenizarea unturii până la o ușoară fluidizare.

**Prepararea aluatului** se efectuează manual sau mecanic. În mijlocul făinii cernute se face un gol în care se toarnă apa cu sarea și se încorporează treptat făina, prin amestecare cu malaxorul, cu lingura (sau cu mâna) până la epuizarea acesteia.

Aluatul obținut se frământă puternic până se omogenizează, se desprinde ușor de mână (brațul malaxorului) și capătă consistență tare.

**Divizarea** constă în modelarea unui fitil cu grosime uniformă, care se segmentează în numărul de bucăți corespunzător rețetei. Acestea se rotunjesc și se ung cu *untură* (pentru a evita uscarea suprafeței) și se lasă în repaus 30 min. (odihna I).

**Intinderea I.** Fiecare bucată se întinde cu merdeneaua pe planșeta unsă, se ung la suprafață cu untură (prin palpare) și se lasă în repaus 30 min (odihna a II-a) la frigider.

**Intinderea definitivă** se efectuează prin învârtire (rotire) deasupra capului, lăsând foaia să cadă pe planșeta unsă cu untură. Se unge cu untură, se îndepărtează marginea grasă, după care se modelează în funcție de preparat.

##### **Transformări ce au loc în timpul preparării și prelucrării aluatului**

În timpul preparării aluatului au loc două transformări: *legarea apei și modificarea proteinelor*.

Legarea apei în aluat depinde de proprietățile coloidale ale proteinelor și amidonului. Proteinele leagă apa prin osmoză (75%) și prin absorbție (25%). Apa legată osmotically provoacă umflarea *gliadinei* și a *gluteninei* cu formare de *gluten*, pe când apa legată prin absorbție formează pelicule de hidratare – ambele procese determinând creșterea în volum și greutate a aluatului. Capacitatea de legare a apei este favorizată de viteza de frământare, cantitatea optimă de apă și prezența NaCl (sare). Amidonul leagă o cantitate mai mică de apă, numai prin absorbție, și în micro-capilare.

Modificarea proteinelor constă tocmai în faptul că glutenul format are alte proprietăți decât cele două proteine din care s-a format.

În perioada de odihnă, proteinele solubile în apă formează soluții coloidale, care sub acțiunea

enzimelor din făina favorizează elasticitatea glutenului, asigurând rezistența aluatului la întindere.

### Condiții de calitate

Foaia de plăcintă trebuie să fie subțire, uniform întinsă, fără rupturi, flexibilă și rezistentă la mânuire, corespunzător de sărată.

După coacere, foile trebuie să fie fragede și să se desprindă ușor una de cealaltă.

Folosirea materiilor prime necorespunzătoare, ca și ignorarea unor etape tehnologice, determină defectele prezentate în următorul tabel:

Defecte	Cauze	Remedieri
<b>Foi neuniforme întinse</b>	- făină cu gluten slab - frământarea și odihna aluatului insuficient realizate	- după prima foaie se prelungeste odihna
<b>Foaie ruptă</b>	- gluten slab sau neelastic - crustă formată la suprafața aluatului necorespunzător uns pentru odihna a II-a - suprasolicitare la întindere	- iremediabile
<b>Foi uscate sau lipite</b>	- folosirea insuficientă a grăsimii	- iremediabile
<b>Foi sărate</b>	- dozare greșită	- corectare prin umplutură

### 3.1.1.B. PREPARATE DIN FOAIE DE PLĂCINTĂ ROMÂNEASCĂ

Asocierea foii de plăcintă cu diferite umpluturi, printr-un sistem de împăturire caracteristic, permite obținerea a trei subgrupe: *plăcinte*, *merdenele*, *ștrudele*. Cele trei grupe de preparate sunt individualizate prin componenta predominantă a umpluturii (ex.: cu brânză, carne, varză, spanac etc.).

Cele două componente de structură ale preparatelor – foaie, umplutură – au următorul rol:

- foaia constituie componentul făinos, furnizor de trofine vegetale, care prin flexibilitatea ei permite modelarea prin împăturire, acoperind complet alimentele de asociere, în vederea păstrării integrale a valorii nutritive a acestora pe parcursul prelucrării termice;

- umplutura, prin combinarea mai multor alimente, completează valoarea nutritivă a foii, conferind o valoare gustativă și capacitate de sațietate ridicată preparatului finit.

*Sortimentele din foaie de plăcintă* sunt reprezentate de: plăcintă cu brânză, cu carne, cu varză, merdenele cu brânză, ștrudel cu brânză.

#### PLĂCINTĂ CU TELEMEEA ȘI BRÂNZĂ DE VACI (1 kg)

*Componente pentru aluat:* făină 320 g, sare 10 g, apă cât cuprinde, untură pentru întins 110 g.

*Verificarea calității componentelor* se face prin examen organoleptic.

*Vase și ustensile:* pentru toate produsele se folosesc cele indicate la prepararea foii, în plus sinie sau tavă de cuptor.

#### Operații pregătitoare:

- dezinfectarea ouălor în soluție de clorură de var 2%, 19 min și apoi spălarea sau dizolvarea prafului de ouă în circa 40 ml apă caldută;
- spălarea brânzei telemea, raderea sau trecerea prin mașina de tocat;
- fierberea grisului în circa 40 ml apă fiartă și răcirea;
- prelucrarea primară a componentelor pentru aluat, prepararea aluatului, care după frământare se împarte în bucăți egale, continuând restul de operațiuni până la odihna a II-a;
- prepararea umpluturii amestecând telemeaua (220 g), brânza de vaci (250 g), ouăle (2 buc.) și grisul (20 g);
- ungerea siniei cu untură.

**Modelarea și finisarea.** Pentru fiecare plăcintă se folosesc 4 foi. Prima foaie se întinde prin învârtire (rotire), se unge cu untură, se pliază (împachetează) o dată în trei, o dată în patru, până ajunge la dimensiunea siniei (tăvii), îndepărtând marginile groase după fiecare împachetare. Aceasta reprezintă baza plăcintei (sau suportul), deasupra căreia se întinde umplutura în strat



uniform, se acoperă cu foaia întinsă prin introducerea marginilor acesteia dedesubt. Cele două foi rămase se suprapun, se întinde o foaie mai mare, se unge cu untură, peste care se așază plăcinta (formată) și se împătorește. Se unge, se așază în sinia unsă, se lasă 10 min și se coace la 180—220°C. După coacere se scoate din cuptor, se pulverizează deasupra cu 30 ml apă, se temperează, apoi se expune.

**Prezentarea și servirea.** Prezentarea se face așezând sinia pe mese calde sau vitrine termice, din care se servește caldă, în gramajul comandat de către consumator.

Celelalte două sortimente de plăcintă se prepară la fel ca plăcinta cu brânză, cu deosebirea că se vor executa unele operații pregătitoare specifice, prezentate în continuare. Componentele pentru aluat sunt aceleași, indiferent de umplutură.

### PLĂCINTĂ CU CARNE DE PORC SAU VITĂ

**Operații pregătitoare.** Ceapa (500 g) se curăță, se spală și se taie mărunț. Carnea (porc I – 200 g, vită I – 200 g) se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită rară.

**Prepararea umpluturii:** se înăbușă ceapa cu grăsime 40 ml și 100 ml apă, circa 10 min, se adaugă carnea și 200 ml apă, continuând înăbușirea până se pătrunde aproape definitiv (20-30 min), se trage de pe loc, se răcește, se scurge lichidul rămas și se toacă cu mașina cu sită deasă. Se adaugă sarea (5 g), piperul (1 g), ouăle (2 buc.) și pesmetul (40 g), amestecând pentru omogenizare. Umplutura este prevăzută pentru 1 kg plăcintă.

### PLĂCINTA CU VARZĂ (1 kg)

**Operații pregătitoare:** Prelucrarea primară a cepei și tăierea ei mărunț (200 g): varza proaspătă se curăță ele foile depreciate, se spală, se taie, „fideluță” și se presară cu sare (3 g).

**Prepararea umpluturii.** Se înăbușă ceapa cu ulei (60 ml) 10-15 min, se adaugă varza scursă de zeamă, se continuă înăbușirea 20-30 min, adăugând treptat circa 1 l apă. Se adaugă pasta de tomate (25 g), piperul, (1 g), se retrage, lăsându-se să se răcească.

### MERDENELE CU BRÂNZĂ (100 buc. 100 g/buc.)

**Componente pentru aluat:** făină 3,3 kg, sare 100 g, apă rece cât cuprinde, untură 1,2 kg.

Aluatul se lasă după frământare în repaus 30 min, se divizează în 25 bucăți egale, se modelează sfere, se ung cu untură și imediat se întind cu merdeneaua în foi dreptunghiulare cu dimensiunile de 30/50 cm. Se ung cu untură, se împătoresc de două ori în 4 și se țin la rece (+ 4°C) 30 min.

Indiferent de umplutura folosită, aluatul se prepară din aceleași componente menționate la plăcinta cu brânză telemea și brânză de vaci.

**Modelarea și finisarea.** Fiecare bucată de aluat răcit se întinde cu merdeneaua în foaie pătrată cu latura de 30 cm și se taie în 4. Pe fiecare pătrime se așază 40 g umplutură, se unesc deasupra, colțurile opuse două câte două, se așază în tava unsă, cu partea pliată în jos, se ung cu untură și se coc la 180-220°C. După coacere și răcire se așază în ambalajul de prezentare. Umplutura se prepară din brânză telemea 1,9 kg, griș 200 g, ouă 6 buc.

### ȘTRUDEL BRĂILEAN CU BRÂNZĂ (100 buc. 120 g/buc.)

Aluatul frământat se divizează în 25 bucăți mai mici. Odihna a II-a este de 15 min.

**Componente aluat:** făină 4,6 kg, sare 160 g și apă rece cât cuprinde.

**Modelarea și finisarea.** Fiecare bucată de aluat, după prima întindere și relaxare, se întinde prin rotire în foaie subțire cu diametrul de circa 1,30 m. Se unge cu untură 0,600 g, se pliază în două prin aducerea marginilor, spre centru, obținându-se un dreptunghi la baza căruia se așază umplutură și se rulează. Rulourile (cu grosimea de 4 cm) se așază în tavă, se ung cu ulei (100 ml), se coc la 180-220°C, circa 10 min, se retrag, se porționează și se continuă coacerea. După coacere se răcesc, se pudrează cu zahăr farin aromatizat cu vanilină (200 g) și se așază în ambalajul de prezentare.

Umplutura se prepară din brânză de vaci 5,6 kg, făină 400 g, ouă 16 buc, zahăr 900 g, vanilină 1/4 g, lămâie rasă 20 g.

### Condiții de calitate

**Aspectul:** pentru toate preparatele forma trebuie să fie corespunzătoare (de bucată rotundă sau pătrată pentru plăcinte, pătrată pentru merdenele și alungită pentru ștrudel), bine coapte, nearse, cu

suprafața mată (ștrudel pudrat uniform), în secțiune, umplutura să fie omogenă între două straturi de aluat.

*Culoarea* la suprafață este gulbenă-aurie (albă la ștrudel) și albă-gălbuie în secțiune (cenușie la plăcinta cu carne, brun-roșcată la cea cu varză).

*Gustul și aroma:* plăcute, specifice umpluturilor, fără gust și miros străine.

### **Transformări ce au loc în timpul tratamentelor termice**

În timpul coacerii au loc o serie de transformări atât în aluat, cât și la preparatul finit, în aluat se evidențiază trei procese esențiale: încălzirea, modificarea amidonului și modificarea proteinelor.

*Încălzirea aluatului* se datorează temperaturii ridicate din cuptor (aer-tavă) și reprezintă cauza principală a tuturor celorlalte procese și modificărilor ce au loc pe parcursul coacerii.

Încălzirea aluatului are loc treptat, mai puternic straturile exterioare și, în măsură din ce în ce mai mică, cele dinspre centrul preparatului.

La sfârșitul coacerii, suprafața preparatului atinge 180°C, iar partea centrală numai 95 ... 98°C. Datorită încălzirii se modifică umiditatea aluatului, de asemenea, în mod treptat, prin evaporare, gazele din aluat, îndeosebi aerul, se dilată, determinând, alături de vapori, creșterea în volum și, în final, scăderea în masă a preparatului copt, datorită pierderii apei prin evaporare.

*Modificarea amidonului*, în procesul coacerii, amidonul suferă două transformări de bază, concretizate prin degradare termică și degradare enzimatică:

- *degradarea termică* (gelificarea) este determinată de temperatura la care este supus aluatul la coacere. Sub influența căldurii și în prezența apei/ legată la frământare și a apei de hidratare, pusă în libertate prin coagularea proteinelor, granulele de amidon se umflă, absorbind apa și, în jurul temperaturii de 60 ... 65°C, gelifică. Acest fenomen reprezintă procesul coloidal ce stă la baza formării miezului și se încheie când centrul preparatului atinge 92 ... 98°C;

- *degradarea enzimatică* se referă la acțiunea căldurii de a scinda amidonul în dextrine, maltoză și glucoza și se manifestă, de îndată ce a început gelificarea amidonului (63°C), oprindu-se la 90°C, când are loc inhibarea termică a enzimei.

*Modificarea proteinelor.* În timpul coacerii, prin încălzire, proteinele din aluat suferă modificări prin denaturare, scade solubilitatea lor și la 70°C coagulează –proces cu caracter ireversibil. Procesul de coagulare se produce concomitent cu gelificarea amidonului, contribuind în mod esențial la transformarea aluatului în preparat comestibil. Concomitent cu cele trei procese esențiale, au loc și alte procese ca: formarea culorii la suprafața preparatului, a aromei și gustului preparatului finit.

*Formarea culorii* la exteriorul preparatului este rezultatul interacțiunii de oxido-reducere a zaharurilor simple din aluat și a produselor de descompunere a substanțelor proteice, formându-se produsele numite *melanoidine*, când exteriorul preparatului a atins 100°C.

*Formarea aromei și gustului* are loc ca rezultat al transformărilor chimice ce pun în libertate o serie de substanțe volatile (esteri, aldehide, cetone etc.).

În același timp cu transformările din aluat au loc modificări și în structura umpluturilor.

## **3.1.2. TEHNOLOGIA OBTINERII FOII DE PLĂCINTĂ GRECEASCĂ ȘI A PREPARATELOR**

### **3.1.2.A. FOAIA DE PLĂCINTĂ GRECEASCĂ**

Foaia de plăcintă grecească este o foaie mai fină, mai zvântată și fragedă față de foaia de plăcintă românească. Prepararea foii grecești se realizează asemanator cu foaia de plăcintă românească, cu următoarele **particularități**:

- aluatul se formează din făină (500 g), apă, sare (10 g) și ulei (20 ml);
- în timpul frământării, după desprinderea de mâini sau de brațul malaxorului, aluatul se bate de planșetă prin ridicare-coborâre, până ce se observă la suprafață și în secțiune (prin tăiere) goluri cu aer;

- după divizare, sferile se ung cu *ulei* și se acoperă cu un vas cald pentru repaus;
- întinderea se efectuează mecanic sau manual pe fața de masă pudrată cu *faină*. Manual se întinde aluatul cu merdeneaua (cât permite), apoi cu mâinile, care se introduc cu atenție sub foaie, cu partea exterioară spre aluat pentru a-l trage ușor de la mijloc spre margini (prin repetare sub forma unui circuit) până se subțiază, apoi se îndepărtează marginea rămasă mai groasă;
- după întindere se lasă să se zvânte (5-10 min), după care se prelucrează ca produs;
- foile neprelucrate imediat, după zvântare, se pudrează cu amidon, se taie în pătrate sau dreptunghiuri, se suprapun se rulează sau se împăturesc și se ambalează în pungi de polietilenă.

**Condițiile de calitate, defectele și cauzele** sunt similare cu cele de la foile de plăcintă românească, cu următoarele particularități: foile să fie zvântate, să nu fie prea uscate ceea ce ar provoca ruperea, să nu fie „înfăinate” sau amidonoase. Înfăinarea este cauzată de un aluat de consistență prea slabă, iar amidonarea de o zvântare insuficientă în momentul pudrării pentru ambalare.

**Recomandări** pentru asigurarea calității foilor:

- prepararea foilor să se facă în camere calde și uscate;
- întinderea cu mâna să se facă pornind de la mijlocul foii, trăgând din aproape în aproape;
- ambalarea să se facă corect, pentru a evita uscarea.

### 3.1.2.B. PREPARATE DIN FOAIE DE PLĂCINTĂ GRECEASCĂ

Produsele din foaie de plăcintă grecească se obțin prin asocierea acestora cu umpluturi prin stratificare, împachetare sau prin rulare, unele din ele finalizându-se prin însiropare. Foaia de plăcintă fiind flexibilă și zvântată permite asocierea cu fructe proaspete care, prin conținutul lor mare de apă, creează dificultăți la alte tipuri de aluaturi.

*Sortimentul* produselor din foaie de plăcintă grecească se poate clasifica în: preparate *însiropate* și preparate *neînsiropate*.

**Preparatele însiropate.** Sunt preparate ce au la bază foaia de plăcintă, nuci zdrobite (simple sau în amestec cu alte fructe) și siropul, care le asigură o valoare energetică mare pe seama glucidelor și lipidelor furnizate în mare parte de nuci (60%) și de ulei. Această grupă este reprezentată de *baclava*, *sarailie* și *trigoane*, *figarete cu nuci*.

La preparatele însiropate, deși au componentele de bază comune, tehnologia este specifică fiecărui preparat.

#### BACLAVA DIN FOI DE PLĂCINTĂ CU NUCI (10 buc.x100g)

**Operațiile pregătitoare** sunt:

- zdrobirea miezului de nuci cu merdeneaua (200 g);
- separarea foilor de plăcintă în trei grupe egale (350 g);
- ungerea tăvii speciale (cu margarina sau cu ulei 100 ml).

**Asamblarea și finisarea.** O treime din foi se așază în tavă, pe rând, ungându-se cu ulei, se presară jumătate din cantitate de nuci în strat uniform, se stratifică a doua treime de foi unse, se presară a doua cantitate de nuci și se acoperă cu a treia parte de foi unse. Se unge suprafața cu ulei și cu un *cuțit* se trasează linii care marchează porțiile de *baclava*, pătrate sau dreptunghiulare. Se taie pe liniile trasate și se coace în *cuptor* la 180 ... 220°C, circa 30 min.

**Prepararea siropului.** Se amestecă în *căzanel*: zahărul (300 g), glucoza (75 g) și apa (120 ml), se fierb 15 min (amestecând până la dizolvare, apoi se înlătură doar spuma și se spală continuu pereții cazanelului). Se retrage de pe foc și, după răcire parțială, se adaugă răzătura de lămâie (2 g), vanilină (0,5 g) și esența de migdale sau de rom (5 ml).

**Insiroparea preparatului.** Se retrage *baclava* din *cuptor* și, după răcire, se toarnă siropul fierbinte, lăsându-se până îl absoarbe (sau invers, siropul rece și *baclava* caldă).

**Prezentarea și servirea** se fac în vitrina frigorifică, direct în tavă; se servește rece, la farfurioară.

**BACLAVA CU MERE ȘI NUCI (10 buc. x 100 g)**

Se prepară la fel ca „baclava din foi de plăcintă cu nuci”, cu următoarele particularități: la operațiile pregătitoare miezul de nucă (50 g) se amestecă cu merele rase (330 g) vanilina (0,5 g), esență de migdale (1 ml), iar foile (250 g) se împart în două părți egale. Deci, la „ambalare”, umplutura de mere-nuci formează un singur strat între cele două grupuri de foi (unse între ele cu ulei), iar însiroparea se face după răcire cu siropul cald (80°C) (zahăr 240 g, glucoza 60 g, esență de migdale 2 ml, vanilină 0,5 g).

**SARAILIE (100 g/buc.)**

**Asamblarea și finisarea.** Se unge o foaie de plăcintă cu ulei, se presară cu (1/10) miez de nucă, se îndoaie marginile laterale (puțin) spre interior și se rulează pe o vergea. Ruloul obținut se strânge ușor de la ambele capete ale vergelei (ca o armonică), se așază în tava unsă scoțând vergeaua, se porționează, se stropește cu ulei și se coace la 180°-220°C. Se prepară siropul ca la baclava, după care se însiropează sarailiile răcite. Se folosesc aceleași cantități ca la baclava.

**TRIGOANE – ȚIGARETE CU NUCI (10 buc. \* 100 g)**

**Operațiile pregătitoare** sunt:

- măcinarea miezului de nucă (170 g);
- spargerea ouălor și separarea albușului (2 buc.);
- prepararea umpluturii prin baterea albușului cu zahărul 130 g până spumează, încorporarea nucilor și a esenței de tom (2 ml).

**Asamblarea și finisarea.** Fiecare foaie de plăcintă (350 g) se unge cu ulei 110 ml și se pliază în trei, rezultând un ștraif lat de 8-10 cm. La colțul ștraifului se așază 1/10 din umplutură și se împachetează în formă de *triunghi*, se așază în tavă, se ung cu ulei și se coc. Se prepară siropul (aromatizat numai cu lămâie, se temperează la 80°C), cu care se însiropează fiecare trigon și se așază apoi în ambalajul de prezentare.

Acest produs se poate realiza și sub formă de *țigarete*, prin rularea ștraifului cu umplutură, sub formă cilindrică, introducând capetele în interior.

**Preparate neînsirocate.** Sunt reprezentate de *trigoane-țigarete* la care umplutura poate fi: dovleac, mere, prune, brânză (de la care li se completează denumirea).

Tehnologia acestor preparate este identică cu cea de la „trigoanele-țigarete cu nuci”, cu deosebirea că umpluturile se pregătesc diferențiat, iar finisarea pentru toate se realizează prin *puđrare* cu zahăr farin vanilinat după răcire, în locul procesului de însiropare.

**TRIGOANE – ȚIGARETE CU DOVLEAC**

*Cantități pentru 10 bucăți a 100 g:*

- foi de plăcintă	350 g	- ulei	110 g
- pesmet	50 g	- scorțișoară	0,1 g
- vanilină	0,1 g	- zahăr	120 g

*Pentru umplutură:*

- dovleac	1 kg	- margarina	46 g
- sare	1 g	- zahăr farin	20 g
- vanilină	0,001 g		

**Operațiile pregătitoare specifice** sunt: curățirea dovleacului de coajă, semințe, partea fibroasă și raderea; cernerea pesmetului, măcinarea scorțișoarei, prepararea umpluturii prin „înăbușirea” dovleacului cu margarina și 20 ml apă, la care, după răcire, se adaugă pesmetul, zahărul și aromele.

**Condiții de calitate**

Toate preparatele trebuie să corespundă proprietăților organoleptice prevăzute în *Rețetarul tip* (departamental) pentru produse de patiserie – partea a II-a/1986, care, de fapt, în majoritate, sunt comune tuturor preparatelor din foi, cu deosebirea că la preparatele însirocate suprafața este lucioasă (de la sirop), iar consistența friabilă.

**Depozitarea**, preparatelor din foi de plăcintă se face în încăperi curate, aerisite, dezinfectate, pe rafturi, la temperatura de +10°C. Termenul de garanție este de 2 zile.

### 3.2. TEHNOLOGIA ALUATULUI OPĂRIT ȘI A PREPARATELOR

#### 3.2.1. Aluatul opărit

*Aluatul opărit* este un aluat nedospit, obținut prin procesul de opărire a făinii într-un amestec de lichid, grăsime, sare, în care se încorporează în final ouă. Prin coacere se obțin preparate crescute mult în volum, cu o porozitate mare, în formă de fagure. Această caracteristică implică folosirea unei făini cu gluten puternic, elastic și a ouălor foarte proaspete.

În componența aluatului, făina și lichidul (apă sau lapte) se folosesc în cantități egale, iar grăsimea în raport de 1/2 față de cantitatea de făină, ceea ce îi conferă o consistență lejeră, permițând modelarea prin turnare. Aceste componente, alături de ouă (folosite în cantitate destul de mare), asigură aluatului o valoare calorică de 514 cal la 100 g produs, furnizate de 14 g proteine, 32 g lipide și 36 g glucide. Sub aspect calitativ, proteinele de origine animală (bogate în aminoacizi esențiali) sunt în cantitate dublă față de cele vegetale. Lipidele, furnizate în majoritate de ulei (bogate în acizi grași esențiali), asociate cu cele din ouă (bogate în fosfor lecitinic), asigură produselor o valoare biologică mare. Conținutul glucidic se rezumă numai la amidonul din făină – ca sursă lentă de energie – ceea ce nu imprimă gustul dulce specific preparatelor de patiserie-cofetărie. De aceea aceste preparate se folosesc ca *semipreparate*, care prin asociere cu creme, frișca, fructe își completează valoarea nutritivă și gustativă.

**Prepararea aluatului opărit** și a cojilor se realizează după schema dată în *Anexa 1*.

Calitatea necorespunzătoare a făinii și nerespectarea tehnologiei aluatului sau a condițiilor de coacere pot genera unele defecte prezentate în următorul tabel.

#### **Defecte posibile ale aluatului opărit**

Defecte posibile	Cauze	Remedieri
-aglomerări de făină	- făina s- a adăugat treptat - nu s-a amestecat imediat și rapid	- batere la robot cu tel des
-aluatul are aspect tăiat (ulei ieșit la suprafață)	- nerespectarea raportului apă-făină - fierberea incompletă a lichidului	- pregătirea altei compoziții, cu conținut sporit de făină, care se va combina cu aluatul tăiat
- consistența aluatului prea moale	- fierberea insuficientă - nerespectarea raportului apă-făină - conținut sporit de ouă	- combinarea cu un aluat mai consistent, în care nu s-au adăugat ouă
- coji cu dimensiuni necorespunzătoare	- turnare incorectă -folosirea șprîțului cu dimensiune necorespunzătoare	- strangerea aluatului turnat și returnare corespunzătoare
- coji insuficient crescute	- coacerea la temperatură sub 180°C - s-a deschis cuptorul în primele 10 min - uscarea insuficientă	- nu se poate remedia

**Transformările care au loc în timpul obținerii aluatului opărit și ale cojilor** sunt determinate de cele două procese termice – opărirea și coacerea – care au ca efecte finale afanarea, formarea scheletului poros și rumenirea preparatelor.

*La opărire*, datorită temperaturii ridicate a apei, amidonul, prin absorbția acesteia, se umflă, se gelifică, iar glutenul coagulează parțial.

*La coacere*, datorită temperaturii ridicate a cuptorului, au loc următoarele transformări:

amidonul gelificat formează o masă gelatinoasă cu vâscozitate mare, care împiedică cedarea intensă a umidității, jucând rol de reglare a acesteia ;

proteinele din albuș coagulează, cedând o parte din cantitatea de apă ;

apa nelegată chimic și cea cedată de proteinele din, albuș se transformă în vapori, care, prin dilatare, pe măsura creșterii temperaturii, ajută la formarea scheletului poros, prin care este răspândit amidonul gelificat și proteinele coagulate volumul preparatului crește, miezul afanat apare format din spații goale cu structură de fagure;

coaja întărită prezintă crăpături, cute și pori, prin care ies vaporii ;

glucidele de la suprafață caramelizează, determinând rumenirea preparatelor.

### 3.2.2. Preparate din aluat opărit

Preparatele din aluat opărit se obțin prin asocierea cojilor cu alte semipreparate sau a aluatului cu alte ingrediente, în vederea completării valorii nutritive și realizării însușirilor psihosenzoriale care să stimuleze atracția și apetitul consumatorului favorizând digestia.

Cele mai indicate semipreparate pentru asocierea sunt cremele pe bază de lapte (cu sau fără ouă), frișca și fructele, iar pentru unele preparate se asociază aluatul crud cu telemea, sau după prăjire cu cacao.

*Sortimentele* frecvent realizate sunt:

- ecler cu cremă de vanilie,
- ecler cu mere (piersici, struguri),
- choux à la creme și globulețe.

**Tehnologia preparatelor din aluat opărit** – este prezentată în *Anexa 2*.

#### **Pregătirea componentelor**

Incluce prepararea cojilor, a cremei de vanilie, a jeleului și pregătirea compoziției de frișca, a fondantului și a merelor.

*Cojile*, pentru toate preparatele, se prepară după tehnologia cunoscută.

#### **Tehnica preparării**

Amestecul de apă, ulei, sare se fierbe în căzanel până atinge punctul de fierbere (100 °C), se adaugă întreaga cantitate de făină, se amestecă cu paleta repede pentru a asigura amestecarea întregii cantități de făină, până ce se desprinde ușor de căzanel. Se retrage continuând amestecarea, manual sau mecanic (la robot) până scade temperatura la 60 °C. Se încorporează ouăle (unul câte unul) prin amestecare continuă, înglobând concomitent și o mare cantitate. Turnarea aluatului se face cu poșul, cu șpriț special în tava pregătită, în forme corespunzătoare preparatelor: baton de 10 — 12 cm pentru ecler cu cremă de vanilie, avelină. (rotundă) cu  $\Phi$  5 cm pentru coji de chou și eclere cu fructe.

Coacerea se face inițial la temperatură ridicată (250—220°C), apoi la temperatură moderată (220- 180 °C) fără a se deschide, cuptorul primele 10—15 min. Gradul de coacere se apreciază după consistența cojii, care trebuie să fie tare la pipăit.

#### **Condiții de calitate**

Aluatul să aibă consistență lejeră, dar să-și mențină forma la turnare. Preparatul copt să fie ușor, bine crescut, uniform rumenit, iar în secțiune să aibă porozitate accentuată, cu aspect de fagure, goluri uscate în interior, gust și aromă plăcute.

#### **Tăierea capacelor la coji**

Cojile pentru eclerul cu cremă de vanilie se taie numai pe o latură, pe toată lungimea, fără a detașa capacul, iar pentru chou à la creme și ecler cu mere tăierea este totală, la distanța de 3/4 de la bază pentru chou și 1/2 pentru ecler cu fructe.

**Asamblarea și finisarea** cuprind următoarele faze :

- *Umplerea* este operațiune comună celor trei preparate și constă în turnarea cremei de vanilie în spațiul liber al cojilor până la marginea cojii tăiate, cu poșul cu dui (la ecler prin deschiderea capacului). La eclerul cu mere (sau alte fructe) se umplu ambele capace (rezultand două prăjituri).

- *Glazarea și decorarea* sunt operațiuni specifice pentru fiecare preparat.

#### **ECLER CU CREMĂ DE VANILIE (10 buc. x 70 g)**

La coaja (170 g) umplută i se presează ușor capacul peste cremă (400 g) și se introduce, cu fața în jos, în fondantul alb fluidizat (220 g), până la nivelul tăieturii. Se așază pe placul de lucru cu partea glazată în sus și se pune la rece pentru întărirea glazurii.

#### **ECLER CU MERE**

*Cantități de materii prime* pentru 10 buc. x 100 g:

- pentru coji: ulei 35 ml; apă 70 ml; făină 70 g; ouă 3 buc.; sare 2 g;
- pentru cremă: lapte 300 ml; zahăr 90 g; făină 50 g; ouă 2 buc.; vanilină 1/2 g;

- pentru decor: mere proaspete 500 g, zahăr 80 g;
- pentru jeleu: zahăr 30 g, glucoza 30 g; amidon 15 g; sare de lămâie 1 g; esență rom 1 ml; colorant 1/2 ml;

Coaja de ecler umplută se decorează cu 30 g mere peste care se toarnă puțin jeleu, care prin răcire se gelifică, formând o glazură fină.

#### **CHOU Â LA CREME (10 buc. x 95 g)**

Capacele cojilor (220 g) se așază pe platou unul lângă altul, se pudrează cu zahăr farin (10 g). Cojile umplute cu cremă (550 g) se decorează cu *frișca bătută*, folosind poșul cu șpritz mare, peste care se aplică căpăcelul pudrat. În cremă se adaugă cacao (10 g) și fructe confiate (30 g).

#### **GLOBULEȚE CU CACAO (1 kg)**

**Operațiile pregătitoare specifice** sunt următoarele:

- amestecarea zahărului farin (70 g) cu cacao (10 g);
- prepararea compoziției opărite: laptele (450 ml) cu sarea (10 g) și uleiul (215 ml) se fierb, se adaugă făina (450 g), amestecând până la omogenizare. Se retrage, se temperează 3-5 min, se încorporează ouăle (5 buc.) unul câte unul, amestecând până la omogenizare. Se lasă să se răcească 30 min.

Cu lingura se iau părți din compoziție și se prăjesc în uleiul (100 ml) încins, se scot cu paleta și se pudrează cu amestecul de zahăr-cacao. Se așază în ambalaje de prezentare.

#### **Prezentarea și servirea**

Toate preparatele se prezintă în vitrine frigorifice și se servesc la bucată.

### **3.3. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN ALUAT FRAGED**

#### **3.3.1. Aluatul fraged**

*Aluatul fraged* reprezintă un amestec compact, dens de alimente, care după coacere devine fraged, sfăramicios.

Aspectul sfăramicios, prezentat de acest aluat, îl deosebește de alte aluaturi preparate în patiserie.

Pe lângă frăgezimea crescută și aspectul sfăramicios, are și o valoare nutritivă crescută. Utilizarea lipidelor și a glucidelor sub formă de amidon, și zaharoză situează aluatul fraged în rândul produselor cu valoare energetică mare. Pe lângă materiile prime cu valoare energetică, în componența aluatului fraged se mai găsesc și proteine complexe provenite din ouă și lapte.

Gustul plăcut și aroma caracteristică (vanilie și lămâie) ușor sesizată în timpul consumului contribuie la creșterea cantității de suc gastric necesar procesului de digestie.

**Schema tehnologică generală de obținere a aluatului fraged cu grăsimi semisolide** – este prezentată în *Anexa 3*.

Având conținut redus de umiditate, permite păstrarea preparatelor obținute din acest aluat o perioadă mare de timp. Dacă pastrarea acestora se face la temperatura scăzută (+4 ... +6°C), ferite de lumina frăgezimea lor se accentuează.

Caracteristicile prezentate de aluat fraged sunt determinate de mai mulți factori:

- calitatea superioară a materiilor prime folosite;
- utilizarea unei făini cu extractie 30 %, dar cu gluten slab;
- folosirea unei cantități reduse de lichid;
- prelucrarea aluatului la temperatura de 17 ... 20°C;
- utilizarea afanătorilor chimici;
- combinarea făinii cu restul materiilor prime prin procesul de brezare (amestecarea lentă și scurtă);
- repaus obligatoriu după preparare, circa 30 min la temperatura de 4 ... 6 °C;
- utilizarea unei cantități reduse de făină în timpul modelării preparatelor, pentru a nu depăși proporția stabilită de rețetă.

Tehnologia de preparare a aluatului fraged este influențată de:

- consistența grăsimii folosite (unt, margarina sau ulei);

- varietatea de zahăr (tos sau farin).

În cazul în care aluatul fraged se pregătește cu ulei, procesul de omogenizare se realizează între zahăr și ouă pînă la dizolvarea completă a zahărului, adăugînd, în mod treptat, restul componentelor prevăzute în rețetă.

**Defectele aluatului fraged crud și copt, cauzele și posibilitățile de remediere:**

Nr. crt.	Defecte	Cauze	Remedieri
1	Separarea grăsimii de restul componentelor	- Grăsimia semisolidă conține multă apă - Cantitatea de ouă sau lichidul folosit este prea mare	Sa încălzește ușor compoziția și se omogenizează intens
2	Aluatul crud are consistența prea tare sau prea moale	- Nu s-a respectat rețeta - Grăsimia a fost prea rece și a condus la obținerea unui aluat tare - Grăsimia a fost prea mult încălzită în procesul de omogenizare, modificînd consistența aluatului (moale)	Se lasă o perioadă mai mare de timp la rece, înainte de prelucrare
3	După coacere, aluatul prezintă la suprafață: - puncte albe; - goluri mici	- S-a folosit zahărul tos în procesul tehnologic și nu a fost complet dizolvat înainte de combinarea cu făină, iar coacerea s-a făcut la foc slab - Zahărul incomplet dizolvat și coacerea la foc puternic, peste 200 °C	Se poate masca acoperind aluatul cu diferite glazuri: cacao, zahăr farin
4	Consistență tare, aspră	- Nu s-a respectat rețeta - Făina a fost adăugată prin frământare și nu prin brezare - Coacerea la foc slab	- Se pot numai preveni
5	Lasă urme de grăsime accentuate	- Nu s-a respectat proporția făină-grăsime - Coacerea s-a făcut la foc slab	- Se pot preveni
6	Aluatul prea sfărâmișos Nu-și păstrează forma prin tăiere	- Nu s-a respectat raportul făină-grăsime - Nu s-a adăugat lichid sau cantitatea a fost prea mică în raport cu celelalte alimente și forma preparatului	- Se pot preveni
7	Culoare roșcată, gust și miros neplăcute	- Grăsimia a fost rancedă - Afănătorii nu au fost amestecați cu un acid, înainte de folosire	- Se pot preveni
8	Insuficient copt la mijloc	- Aluatul a fost prea gros - Cuptorul prea încălzit în prima fază a coacerii - Insuficient afănat (prea dens)	Se introduce o tavă goală sub tava cu aluat, iar suprafața acesteia se acoperă cu o hârtie și se continuă coacerea

**Transformări ce au loc în timpul preparării aluatului fraged**

Tehnologia de preparare a aluatului fraged favorizează apariția unor transformări care pot influența pozitiv sau negativ preparatul finit.

**In procesul de omogenizare a alimentelor au loc:**

- dizolvarea zahărului, care asigură aluatului o structură fină și uniformă ;
- în aluat se introduce o cantitate de aer care completează acțiunea afănătorilor chimici în vederea afînării aluatului;
- particulele de grăsime se interpun între granulele mici de făină, zahăr și alte componente pe care le leagă, dar în același timp le și separă;
- dacă omogenizarea este prelungită, grăsimile se încălzesc și se pară de restul componetelor, dând acestora aspect tăiat.

*În timpul repausului la rece (+4 ... +6°C) :*

- are loc solidificarea grăsimilor încălzite prin omogenizare și starea consistenței aluatului, în vederea prelucrării lui cu ușurință;



b) se accentuează legătura dintre componentele aluatului, favorizînd menținerea formei produselor finite.

*În procesul de prelucrare:*

- între temperatura aluatului și temperatura camerei în care se lucrează nu trebuie să existe o diferență mare. În contact cu masa de lucru, grăsimea existentă în aluat se elimină și aceasta își pierde frăgezimea.
- răcirea insuficientă a aluatului nu asigură solidificarea completă a grăsimilor, acesta avînd o consistență moale, care necesită un plus de făină pentru a se putea întinde.

*În procesul de coacere :*

- sub influența temperaturii ridicate (180 . . . 200 °C) se evaporă o parte din umiditate și preparatul devine comestibil;
- sub influența căldurii și a acizilor organici, afinătorii chimici se descompun și eliberează dioxid de carbon, necesar afinării aluatului ;
- are loc descompunerea glucidelor și caramelizarea acestora, îmbunătățind gustul aluatului și asigurând culoarea galbenă-aurie a acestuia.

### **3.3.2. Preparate din aluat fraged**

Preparatele din aluat fraged sunt preparate complexe a căror structură și valoare nutritivă se completează prin combinarea aluatului fraged cu diferite componente: gem, cremă de vanilie, fructe proaspete sau din compot, zahăr farin, jeleu etc.

Asocierea acestor componente este completată de formele variate, decorul atrăgător și combinarea plăcută a culorilor. Aceste particularități exercită o atracție deosebită asupra consumatorului și, în mod deosebit, asupra micilor consumatori.

Preferințele lor pentru aceste preparate sunt justificate prin senzația de sațietate pe care o dau după consumare, valoarea energetică și nutritivă precum și de digestia lor ușoară. Deși au un conținut sporit de lipide, acestea conțin acizi grași nesaturați sau se găsesc într-o formă emulsionată, ușor de digerat.

Sortiment/ componente	U. M.	Corăbioare	Plăcintă cu morcovi	Plăcintă cu vișine	Rondele cu gem	Tarte cu fructe din compot
		10 buc. x 80g	10 buc. x 100 g	10 buc. x 100 g	10 buc. x 100 g	10 buc. x 120 g
<i>ALUAT</i>						
Făină	g	540	200	230	230	190
Untură	g	200	-	-	-	-
Ulei	ml	30	-	-	-	-
Unt amestec	g	-	120	110	110	75
Zahăr farin	g	180	60	100	85	75
Bicarbonat	g	2	1	2	1	1
Vanilină	g	1/8	1/8	1/8	-	-
Otet	ml	2	2	2	1	1
Sare	g	1	1	1	1	1
Ouă	buc.	1 sau 10 g praf	-	1 sau 10 g praf	1 sau 10 g praf	1 sau 10 g praf
Găl benușuri	buc.		1 sau 10 g praf	-	-	-
Lămâie rasă	g	-	-	10	-	5
Făină pentru modelat	g	15	15	15	15	15
<i>UMPLUT URĂ</i>						
Morcovi	g		650			
Margarină	g	-	50	-	-	-

Zahăr	g	-	80	100	-	90
Pesmet	g	-	30	65	70	-
Gem	g	-	200	-	500	-
Scorțișoară	g	-	1	-	-	-
Visine	g	-	-	700	-	-
Esente diferite	ml	-	-	-	2	-
Lapte	ml	-	-	-	-	300
Friscă bătută	-	-	-	-	-	60
Amidon	g	-	-	-	-	50
Sare	g	-	-	-	-	5
Vanilină	g	-	-	-	-	1/8
<i>DECOR</i>						
Zahar farin	g	20	20	20	20	-
Fructe compot		-	-	-	-	310
Jeleu de fructe	g	-	-	-	-	180

### **PLĂCINTĂ CU MORCOVI**

#### **Fișa tehnologică**

#### **Caracterizarea preparatului:**

- are formă pătrată sau dreptunghiulară;
- este acoperită la suprafață cu un strat subțire de zahăr farin, care formează decorul;
- între cele două foi de aluat fraged se observă umplutura din morcovi, care are aceeași grosime cu foaia de aluat.

Este deosebit de apreciată pentru valoarea ei energetică (furnizată de amidon, zaharoză și lipide) ce se împletește cu valoarea biocatalitică asigurată de prezența morcovilor. Sărurile de sodiu, potasiu și vitaminele A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C, K, provenite din morcovi, contribuie la creșterea substanțială a valorii nutritive a preparatului.

#### **Tehnica preparării**

- se prepară aluatul fraged, respectând tehnologia generală;
- se lasă la rece 30 de min;
- se împarte aluatul în două bucăți egale;
- se întinde una din bucăți în foaie groasă de 1/2 cm, care se așază pe tava, unsă;
- se coace pe jumătate și se lasă să se răcească;
- se presară deasupra pesmet și se întinde umplutura în strat egal, presărând și deasupra pesmet;
- prepararea umpluturii se realizează astfel: morcovii rași se amestecă cu margarina și puțină apă. Se sotează până se înmoaie morcovii. După răcire se adaugă zahărul, scorțișoara, gemul și pesmetul;
- se acoperă umplutura cu a doua foaie de aluat și se introduce din nou la cuptor, la temperatura de 180...200°C, până se definitivează coacerea și apoi se răcește;
- se porționează conform gramajului și se pudrează cu zahăr farin.

#### **Verificarea calității produsului finit se efectuează examinând:**

- *aspectul exterior:*
  - bucăți egale, de formă pătrată sau dreptunghiulară;
  - stratul de zahăr farin subțire, dar uniform, pe toată suprafața;
- *aspectul în secțiune*
  - foile de aluat egale ca grosime, bine coapte, cu frăgezime crescută;
  - umplutura să aibă, aceeași grosime cu foile, să-și mențină aspectul și forma după porționarea plăcintei;
  - gust dulce și miros plăcut, caracteristic morcovilor, cu aromă pronunțată de scorțișoară.

#### **Mod de prezentare și servire**

- se prezintă pe platou;
- se comercializează la bucată, servindu-se ca desert la mesele principale sau la gustarea dintre mese.

*Observație:* plăcinta cu vișine se prepară la fel, înlocuind morcovul cu fructele folosite ca umplutură. Vișinile (700 g) se spală, se scurg de apă, se scot sămburii și prin presare, se îndepărtează excesul de zeamă. Se amestecă cu zahărul tos (100 g) și pesmetul (65 g).

#### **CORĂBIOARE**

- Sunt preparate din aluat fraged (făină 540 g, untură 200 g, ulei 30 ml, zahăr farin 180 g, bicarbonat 2 g, vanilină 1,8 g, oțet 2 ml, sare 1 g, ouă 2 buc), în a cărui componență se adaugă ulei și untură, obținute conform tehnologiei generale.

Aluatul fraged se întinde în „fitile” cu grosimea de 3 cm și se aplatizează ușor cu lama, cuțitului.

- Pe suprafața aluatului se imprimă un decor sub formă de șanțulețe, cu croșeta sau furculița.
- Se taie 10 buc. cu aspect de romb, se așază pe tava unsă și se coc la temperatura de 180 ... 220°C.
- După coacere și răcire se pudrează cu zahăr farin (20 g), servindu-se ca desert și fiind apreciate pentru valoarea lor energetică și senzația de sațietate.

#### **RONDELE CU GEM**

- Prezintă valoarea nutritivă specifică aluatului fraged, cu un plus de energie mecanică, furnizată de glucidele provenite din gemul folosit în procesul de umplere.

- Aluatul fraged obișnuit se întinde în grosime de 1/2 cm.
- Se decupează cu un șablon metalic, cu diametrul de 6-7 cm, câte două capacele pentru fiecare preparat.
- Aluatul rămas după decupare se coace separat și se fărâmițează.
- După coacere (180 ... 200°C) și răcire se umplu câte două capacele cu gem, acoperind marginile cu aluatul sfărâmat;
- Se pudrează cu zahăr farin și se servesc ca desert.

#### **TARTE CU FRUCTE**

Reprezintă un preparat deosebit de apreciat pentru valoarea nutritivă echilibrată, datorită semipreparatelor folosite pentru finisare. Spre deosebire de restul preparatelor din această grupă, pe lângă valoarea energetică, are și valoare biologică furnizată de proteinele prezente în lapte și ouă (din cremă). Fructele proaspete sau din compot și jeleul completează necesarul de vitamine, săruri minerale și acizi grași, imprimând preparatului un gust plăcut, ușor răcoritor;

- aluatul fraged se rupe în bucăți mici și se modelează în interiorul formelor speciale pentru tarte;
- după coacere și răcire, cojile se umplu cu cremă de vanilie (v. cap. *Semipreparate*), ocupând 3/4 din coajă;
- deasupra cremei se montează, cât mai estetic, fructele proaspete sau din compot, care se acoperă cu un strat subțire de jeleu (v. capitolul *Semipreparate*).

### **3.4. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN FOIETAJ**

#### **3.4.1. Foietajul (aluatul franțuzesc)**

Foietajul (aluatul franțuzesc) este aluatul în compoziția căruia, sunt cuprinse un număr redus de componente: făina și grăsimea semisolidă (unt, margarina, plantol sau în amestec). Este nedospit și se obține printr-o tehnologie specială.

Prin această tehnologie 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.

Amidonul din făină, combinat cu lipidele din grăsimi, imprimă aluatului, pe lângă frăgezimea

deosebită, și o valoare energetică ridicată. Furnizând numai energie, foietajul necesită combinarea cu alimente sau semipreparate bogate în proteine, vitamine și săruri minerale (fructe proaspete, cremă de lapte etc), pentru a putea asigura organismului substanțele nutritive necesare.

Făina utilizată trebuie să fie făina albă superioară trei nule (000) – făina cu un conținut de cenușă de maximum 0,48% și cu un conținut de gluten umed egal sau mai mare de 28% - să fie bine legat, elastic deschis la culoare. Proprietățile fizico-chimice ale făinii (culoarea, mirosul, gustul, finețea, umiditatea, aciditatea) influențează în mod direct însușirile ei tehnologice.

*Grăsimea* este utilizată în aceeași proporție cu făina. Trebuie să aibă un conținut normal de umiditate. În caz contrar, se va îndepărta excesul de apă prin malaxare sau presare pentru cantități mici. Grăsimea nu trebuie să aibă miros și gust străin sau ranced înainte de utilizare, untul se modelează cu ajutorul făinii în formă de paralelipiped.

*Sarea* adăugată în aluat detrimă:

- îmbunătățirea gustului;
- fixarea culorii, în cazul în care se folosește și gălbenușul de ou ;
- mărirea puterii de absorbție a glutenului;
- influențarea elasticității aluatului.

În absența sării caracteristicile aluatului se înrăutățesc și produsele finite au o coajă palida, un volum mic, fiind insuficient crescute.

*Oțetul* este folosit în cantitate mică. Se adaugă pentru a mări vâscozitatea aluatului.

*Apa* are un rol deosebit în componența foietajului:

- asigură formarea aluatului prin procesul de hidratare a făinii și în special a proteinelor ;
- favorizează procesul de afânare și desprindere în foi.

Se utilizează apă cu o temperatură de 18...20 °C. Cantitatea de apă adăugată este condiționată de:

- *calitatea făinii* — cu cât făina este de calitate mai bună cu un grad crescut de maturare și umiditate redusă, cu atât va necesita mai multă apă. Cu cât cantitatea de apă este mai mare, cu atât mai bine se va tace desprinderea aluatului în foi.

- *durata procesului de preparate* — în cazul foietajului pregătit de pe o zi pe alta se prepară un aluat de consistență tare, fiind necesară menținerea elasticității aluatului pentru o perioadă mai lungă de timp, păstrând astfel forma și aspectul final al preparatului (deci utilizarea unei cantități reduse de apă). Dacă prepararea foietajului și utilizarea lui se fac într-un timp scurt, aluatul va necesita o cantitate mai mare de apă, pentru a obține o consistență mai moale. În acest caz aluatul devine elastic mai repede și poate fi prelucrat, dar aspectul comercial al produselor finite nu este cel dorit (aspect turtit).

### **Obținerea foietajului**

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

**Crestarea.** Fiecare bucată de aluat se crestează la suprafața cu ajutorul (în formă de X). Se acoperă cu un tifon umed (pentru a nu prinde crustă) și se lasă în repaus (odihnire) pentru a-și recăpăta elasticitatea necesară procesului de prelucrare ce urmează. Repausul durează 20—30 min (când cedează cu ușurință la întindere). Sub acțiunea enzimelor din făină, glutenul devine elastic.

**Adăugarea grăsimii.** Aluatul se întinde în formă de romb, lăsându-i mijlocul mai gros. Deasupra se așază grăsimea, care are aceeași consistență cu aluatul.

**Împachetarea.** Colțurile de romb din aluat se pliază din sensuri opuse acoperind grăsimea, fără a se lăsa porțiuni neacoperite.

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

așa încât fiecare bucată de aluat să fie întinsă de 4 ori și împăturită de fiecare dată în patru.

**Porționarea aluatului.** Indiferent de preparatul la care se utilizează, se face cu cuțitul bine încălzit direct la flacără, pentru a asigura topirea grăsimii din aluat și tăierea uniformă.

**Modelarea** se realizează manual, în funcție de natura preparatului, așezându-se apoi direct pe tava stropită cu apă rece. Stropirea tăvii cu apă are ca scop :

- grăbirea procesului de desprindere în foi;
- menținerea dimensiunii preparatelor.

**Coacerea** se realizează la început la temperatura de 250° ..... 220 °C, pentru a asigura gelificarea rapidă a amidonului și coagularea proteinelor aflate la exteriorul preparatului, menținând în felul acesta grăsimea în interiorul preparatului și formarea rapidă a vaporilor necesari procesului de desprindere în foi. Se reduce apoi temperatura la 180°C, asigurând coacerea uniformă.

**Condiții pentru asigurarea calității foietajului:**

- materiile prime utilizate trebuie să îndeplinească condițiile de calitate menționate și să fie corespunzător prelucrate primar;
- să se respecte proporția egală de făină și grăsime;
- soluția să fie omogenă, sarea complet dizolvată;
- aluatul să aibă consistență potrivită, bine omogenizat;
- prelucrarea aluatului să se facă în camere speciale, cu temperatura de 15 ... 17°C și numai pe mese cu blat de lemn;
- aluatul să se cresteze după omogenizare și să se lase suficient în repaus, acoperit cu un prosop umed;
- aluatul să se întindă în formă de romb, având mijlocul mai gros
- grăsimea să aibă aceeași consistență cu aluatul, să i se înlăture complet apa și să fie modelat cu ajutorul făinii în formă de paralelipiped;
- grăsimea să se așeze deasupra porțiunii mai groase de aluat;
- fiecare capăt de aluat să acopere complet grăsimea;
- înainte de întinderea foietajului în foaie subțire, acesta să se preseze ușor cu merdeneaua și apoi să se întindă;
- pentru întinderea aluatului în vederea turării, să se folosească foarte puțină făină, iar excesul să fie înlăturat cu ajutorul barfeșului;
- împachetarea aluatului și turarea lui să se facă de 4 ori în 4 cu o pauză de cel puțin 30 min între turări;
- durata repausului dintre turări este obligatorie;
- porționarea aluatului în vederea modelării preparatelor să se facă cu cuțitul încălzit direct, la flacără;
- preparatele să fie așezate pentru coacere pe tava bine curățată și stropită cu apă ;
- înainte de coacere, foile de foietaj să fie înțepate la suprafață, pentru a crește uniform;
- coacerea aluatului să se realizeze la temperatura de 250 ... 220 °C, primele 10—15 min și apoi la 180°C.

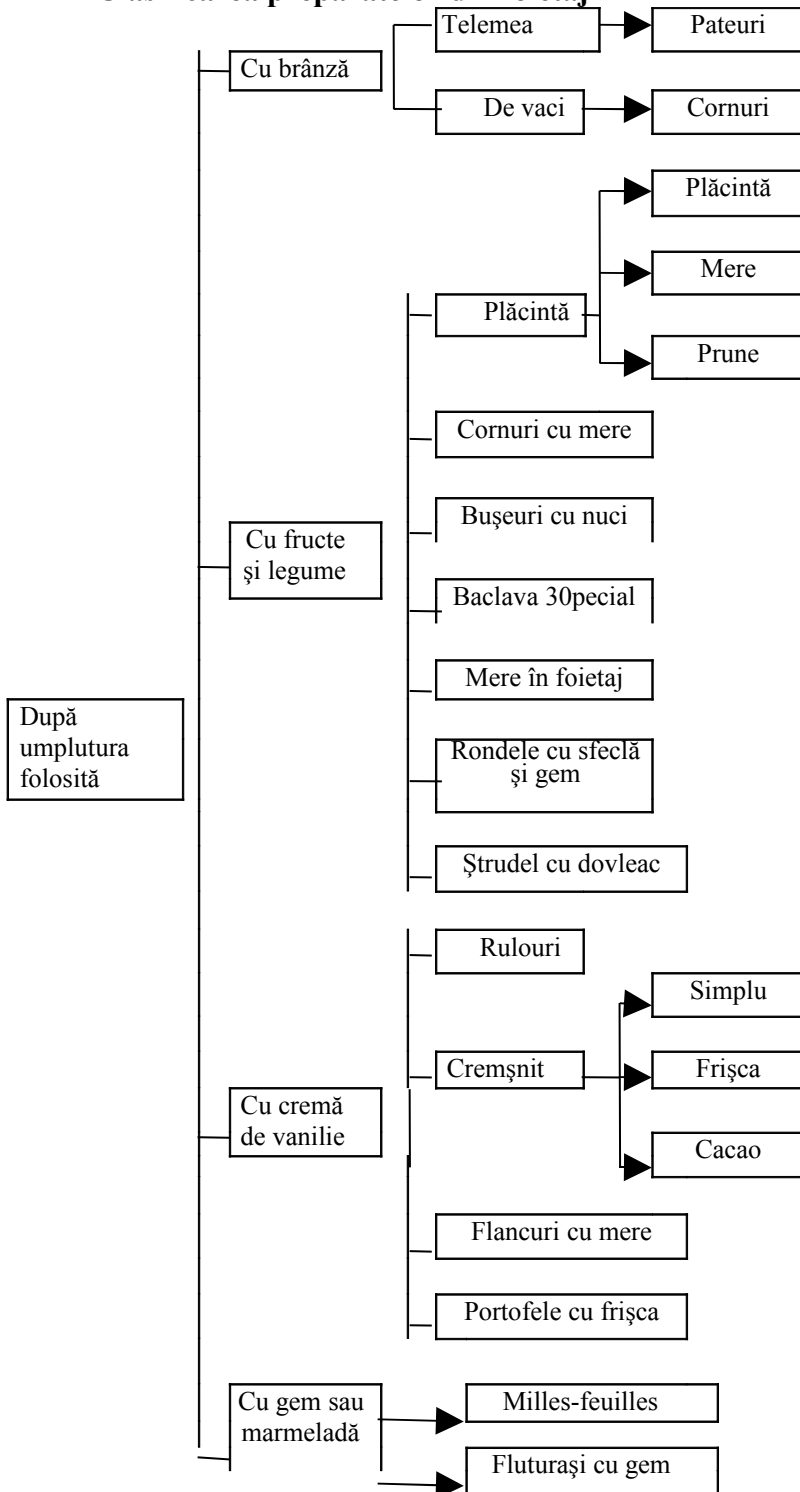
**Defectele foietajului, cauzele și posibilitățile de remediere** sunt menționate în tabelul urmator:

Defecte	Cauze	Remedieri
- după combinarea cu grăsimea, aluatul își modifică consistența	- făina nu a fost de calitate corespunzătoare - nu s-a îndepărtat excesul de apă din grăsime - temperatura camerei” în care se lucrează depășește 20°C	- nu se poate remedia decât atunci când este de vină temperatura de lucru, în celelalte situații se pot preveni defectele
- la primul tur aluatul se rupe, grăsimea nu se repartizează uniform	- grăsimea are consistență diferită de a aluatului - grăsimea nu a fost omogenizată înainte de a se combina cu aluatul	- se pot numai preveni
- după coacere prezintă aspect turtit, insuficient crescut	- alimentele de calitate necorespunzătoare - nu s-a respectat rețeta - nu s-a îndepărtat excesul de făină folosită pentru turare - nu s-a asigurat temperatura de coacere (250°C)	- se pot preveni aceste defecte - un asemenea foietaj se folosește numai pentru obținerea foilor destinate preparării cremșnitului, milles feuilles, baclavalei etc.

- insuficient copt la mijloc	- nu s-a respectat timpul de coacere - temperatura de coacere a fost prea mare în prima fază - nu s-a asigurat răcirea corespunzătoare - foietajul a fost ambalat în stare fierbinte	- dacă defectul se observă înainte de răcirea completă se introduce din nou la copt
- lasă urme de grăsime pe mână	- făina a avut un gluten slab, care nu a rezistat la presiunea vaporilor - coacerea s-a făcut la o temperatură sub 250 °C în prima fază - tava a fost unsă cu grăsime și nu stropită cu apă	- înainte de servire sunt așezate pe hârtie albă groasă, pentru a absorbi o parte din grăsimea aflată în exces

### 3.4.2. Preparate din foietaj

#### Clasificarea preparatelor din foietaj



**PREPARATE DIN FOIETAJ CU UMPLUTURA DE BRÂNZĂ**

Această grupă de preparate este apreciată atât pentru valoarea energetică, furnizată de foietaj, cât și pentru valoarea nutritivă datorată proteinelor din brânză la care se adaugă calitățile gustative deosebite și posibilitatea de a putea fi servite atât la gustare (pateuri, triangle), cât și ca desert (cornuri, plăcintă).

**PATEURI (10 buc. x 50 g)**

Sunt preparate din foietaj și umplutură de brânză. Foietajul (unt 220 g, făină 280 g, oțet 2 ml, sare 5 g, apă rece cât cuprinde pentru o cocă tare) preparat se întinde în grosime de 1/2 cm. Se îndepărtează surplusul de făină și se taie cu cuțitul încălzit direct la flacără în 10 dreptunghiuri de 6 x 9 cm. În mijlocul fiecărei bucăți se așază umplutura (telemea 100 g, ouă 1 buc, brânză de vaci 50 g, făină 15 g). Se împăturește foietajul în două, realizând pateul. Se așază pe tava stropită cu apă, se ung cu ou (1 buc.) la suprafață și se coc la 250°C, reducând spre sfârșitul coacerii temperatura la 180°C. Se servesc calde la gustare.

Umplutura de brânză se obține omogenizând brânza telemea (rasă – 100 g) cu grisul (50 g, fiert și temperat) sau cu brânză dulce de vaci (50 g) și un ou. Umplutura se pregătește cu puțin timp înainte de utilizare, potrivit consistența cu 15 g făină.

**MINIPATEURI (TRIANGLE)**

Se obțin urmărind aceleași faze tehnologice ca la pateuri. Foietajul se taie, însă, în bucăți pătrate cu latura de 5 cm și se împăturește peste umplutură, unind colțurile opuse, pentru a-i da forma de triunghi. Sunt comercializate la kg.

*Observații:* atât pateurile, cât și minipateurile se pot pregăti și cu umplutură de carne (pentru 10 buc. pateuri x 50 g/buc: carne vită 130 g, ceapă 100 g, ouă 1 buc, piper 1 g, grăsime 10 g), pâine sau pesmet 20 g.

**CORNURI (10 buc. x 80 g)**

Foietajul (480 g) pregătit se întinde în foaie groasă de 1/2 cm. Se taie în fâșii late de 12 cm. Pe lungimea fâșiilor se așază umplutura (telemea 170 g, brânză dulce 150 g, făină 30 g, 1 ou) de brânză, care se acoperă prin rulare cu foaia rămasă fără umplutură. Rulourile obținute se ung cu ou (1 buc.) și se presară cu cașcaval (30 g) ras. Se porționează în 10 bucăți lungi de 10 cm, care se așază pe tava stropită cu apă, dându-i forma de corn. Se coc la 250 ... 220°C și se servesc calde, având 80 g/buc.

**PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ DE VACI ȘI STAFIDE (10 buc. x 160 g)**

Se obține din două foi de foietaj crud (600 g) cu grosimea de 1/2 cm. Una din foi se așază pe tava stropită, se înțeapă din loc în loc, se coace pe jumătate. După, răcire se întinde deasupra umplutura de brânză (brânză vaci 700 g, făină 100 g, zahăr 180 g, vanilină 0,5 g, ouă 4 buc., stafide 100 g, coajă lămâie 20 g) obținută prin omogenizarea tuturor componentelor și se acoperă cu cealaltă foaie crudă. Se introduce din nou la cuptor la 250 ... 220°C. După răcire se porționează și se pudrează cu zahăr farin.

**PREPARATE DIN FOIETAJ CU UMPLUTURA DE FRUCTE SAU LEGUME**

Valoarea energetică furnizată de foietaj este completată la această grupă cu –cizi organici, glucide cu moleculă mică (glucoza, fructoză) provenite din componența fructelor sau legumelor, având, în același timp, un plus de vitamine și liri minerale. Prezența acestor componente chimice imprimă preparatelor un rust plăcut, răcoritor, reconfortant și o digestie ușoară.

Preparatele din această grupă se pot asocia ușor într-un meniu, stabilind, în același timp, și echilibrul acido-bazic.

**PLĂCINTĂ CU MERE (10 buc. x 100 g)**

Se pregătește după aceeași tehnologie cu plăcinta cu brânză de vaci și stafide. A doua foaie din foietaj, după ce a fost așezată deasupra umpluturii (mere rase 600 g; pesmet 40 g; scorțișoară 1 g; zahăr 50 g) se unge cu ou (1 buc.) și se însemnează în bucăți pătrate. Deasupra fiecărei porții se imprimă un decor cu croșeta, cuțitul saudiul, prin presare ușoară, după fantezia lucrătorului. Se coace la 180 ... 220°C. Imediat ce a fost scoasă din cuptor, se unge la suprafață cu un sirop fierbinte

obținut din 15 g zahăr și 15 g glucoza, apă cât acoperă. După răcire se porționează și se servește ca desert.

### **PLĂCINTĂ CU PRUNE (10 buc. x 100 g)**

Are aceeași tehnologie de preparare specifică plăcintelor. Umplutura de prune este pregătită astfel: se spală prunele (700 g), se curăță de codiță și se scot sâmburii. Se amestecă cu pesmet (40 g) zahăr (50 g) și vanilină. Plăcinta, pudrată după răcire cu zahăr farin la suprafață, se servește imediat.

### **CORNURI CU MERE (10 buc. x 100 g)**

Se pregătesc la fel ca și cornurile cu brânză de vaci, înlocuind numai umplutura: mere rase 500 g, zahăr 70 g, pesmet 50 g, scorțișoară 1 g.

### **BUȘEURI CU NUCI**

Se întinde foietajul în grosime de 1/2 cm. Se taie în fâșii late de 12 cm. Pe lungimea fâșiilor se toarnă crema de nuci (pregătită ca pentru trigoanele din foaie grecească). Se acoperă crema cu restul de foietaj, dându-i aspect de rulou. Se unge la suprafață cu ou și se imprimă un decor cu furculița. Se taie în bucăți lungi de 8-9 cm și se așază pe tava stropită cu apă. Se coc la 220 ... 250°C și apoi se introduc în siropul rece. Dacă bușeurile sunt reci, siropul trebuie să fie cald.

### **BACLAVA SPECIALĂ (10 buc. x 115 g)**

Se împarte foietajul crud (900 g), în două bucăți egale. Una din bucăți se împarte în două, obținând din fiecare bucată o foaie groasă de 1 cm. Se coc cele două foi, care vor reprezenta baza și mijlocul baclavalei. Cantitatea mai mare de foietaj se întinde într-o singură foaie de aceeași dimensiune cu celelalte două, se așază în tava stropită cu apă, se unge cu ou, se porționează în bucăți pătrate și se coace. Aceste bucăți vor reprezenta fața baclavalei.

Se așază una din foi în tava specială pentru baclava. Se presară deasupra jumătate din cantitatea de nuci (135 g). Se acoperă cu a doua foaie, peste care se presară restul de nuci (135 g) și se montează căpăcelele pentru fețe. Peste baclavaua astfel montată se toarnă siropul, care are temperatura de 80°C. Se taie și se expune în tava în care s-a montat. Se servește ca desert, împreună cu siropul (format din 650 g zahăr, 140 g glucoza, 0,5 g vanilină, 6 ml esență fistic).

### **RONDELE CU SFECLĂ ȘI GEM (10 buc. x 100 g)**

Se împarte foietajul crud (900 g), în două bucăți egale. Din fiecare se decupează cu un șablon de formă rotundă, cu diametrul de 6-7 cm, câte două capacele pentru fiecare preparat. Resturile obținute prin decupare se coc, se sfărâmă și se transformă în barot. După răcire se umplu câte două capacele. Se acoperă părțile exterioare cu barotul din foietaj și se pudrează cu zahăr farin. Se servesc ca desert.

*Umplutura* se prepară prin raderea bucăților de sfeclă (550 g), care au fost spălate, curățate de coajă și apoi înăbușite împreună cu zahărul (80 g), margarina (50 g) și puțină apă (50 ml), timp de 10 min. După răcire se amestecă cu gemul (140 g), pesmetul (20 g) și scorțișoara (1 g).

### **ȘTRUDEL CU DOVLEAC (10 buc. x 100 g)**

Foietajul pregătit (500 g) se întinde în grosime de 1/2 cm. Se taie foaia în fâșii late de circa 15 cm. Pe lungimea fâșiilor se așază umplutura de dovleac, care se acoperă cu restul de foaie, dându-i forma de rulou. Se porționează în bucăți lungi de 10-12 cm. După coacere și răcire se pudrează cu zahărul farin. Se servește ca desert.

*Umplutura de dovleac:* se spală și se curăță dovleacul de coajă (800 g), apoi se rade. Se combină cu zahărul (100 g), margarina (35 g) și puțină apă (circa 50 ml). Se înăbușe 10 minute, se lasă să se răcească, apoi se amestecă cu pesmetul (40 g) și se aromatizează cu vanilină (1/4) și scorțișoară (1 g).

## **PREPARATE DIN FOIETAJ CU CREMĂ DE VANILIE**

Utilizarea cremei de vanilie, pentru obținerea acestei grupe de preparate, are o influență favorabilă asupra valorii nutritive finale a preparatelor. Prezența a două alimente aproape complete din punct de vedere nutritiv (laptele și oul) contribuie la stabilirea unui echilibru între componentele cu rol energetic provenite din componența foietajului și cele cu rol biologic. Semipreparatele acestei grupe,



obținute prin coacere (foietajul) și fierbere (crema de vanilie), au o digestie ușoară și se pot asocia cu fructele proaspete sau frișca. Această compoziție imprimă preparatului o sapiditate crescută, asigurându-i un plus de vitamine și săruri minerale.

Prezintă, însă, dezavantajul că nu pot fi păstrate o perioadă mare de timp, mai ales în cazul cremei de vanilie, pregătită cu adaos de ou.

Reprezentative sunt preparatele:

#### **CREMȘNIT**

Se prepară din două foi de foietaj coapte. Una dintre foi se montează în interiorul unei rame de metal înaltă de 5-6 cm. Se porționează în bucăți pătrate cu latura de 6 cm. Se toarnă deasupra crema de vanilie fierbinte și se acoperă cu a doua foaie. Se lasă la rece. Se acoperă rama cu o planșetă și se întoarce cremșnitul cu foaia porționată în sus. Cu ajutorul cuțitului se desprinde crema de pe marginea ramei. Se porționează din nou, după semnele imprimate pe suprafața foii, pentru a pătrunde și foaia de la bază. Se pudrează cu zahăr farin și se servește ca desert, având 80 g/buc.

#### **FLANCURI CU MERE**

Foietajul pregătit se întinde în grosime de 7-8 mm. Foaia obținută se așază în tava stropită cu apă. Se taie cu cuțitul fierbinte bucăți dreptunghiulare de 11 x 7 cm. Fiecare dreptunghi se presează la suprafață, fără să se taie, cu un șablon dreptunghiular de 9 x 5 cm. Se coc la 250° ... 220°C. După răcire se presează mijlocul fiecărui dreptunghi. Golul care se formează este umplut cu cremă de vanilie turnată cu poșul cu dui. Deasupra cremei se aranjează cât mai estetic felii de mere din compot, bine scurse de sirop și acoperite apoi cu un strat subțire de jeleu cald (40 ... 50°C). Se așază la chese și sunt servite ca desert.

#### **PREPARATE DIN FOIETAJ CU UMPLUTURĂ DE GEM SAU MARMELADĂ**

Utilizarea gemului sau a marmeladei, împreună cu foietajul, conduce la obținerea de preparate cu valoare energetică ridicată, combinând energia furnizată de amidonul și lipidele din foietaj cu energia furnizată de glucidele cu moleculă mică (glucoza și fructoză) din gem sau marmeladă. În plus, aceste preparate au un cost scăzut, un aspect plăcut, gustul dulce pronunțat și se digeră ușor. Preparatele reprezentative sunt:

#### **FLUTURAȘI CU GEM (10 buc. x 80 g)**

Se întinde foietajul crud (400 g) în grosime de 5-6 mm. Se unge suprafața foii cu ou (1 buc.) și se taie în bucăți pătrate cu latura de 6-7 cm. Se pune la mijloc gemul (400 g) amestecat cu pesmet (40 g), se unesc deasupra gemului două colțuri opuse, cu vârful în sus, dând aspect de fluture. Se coc la 250 ... 220°C. După răcire, se pudrează cu zahăr farin (20 g). Se servesc ca desert.

### **3.5. TEHNOLOGIA DE OBTINERE A ALUATUL DOSPIT ȘI PREPARATE DIN ALUAT DOSPIT**

#### **3.5.1. Tehnologia de preparare a aluatului dospit**

*Aluatul dospit* este aluatul în componența căruia, pe lângă făină, lichide și e ingrediente, se adaugă drojdia de panificație care, prin procesul de fermentare cunoscut sub numele de dospire, creează o porozitate accentuată, un volum crescut cu gust caracteristic preparatelor.

Porozitatea reprezintă un mijloc de ușurare a digestibilității, întrucât mărește suprafața de acțiune a salivei și a sucului gastric. Paralel cu porozitatea, reacțiile chimice care au loc în aluat formează o serie de substanțe care îmbunătățesc aroma preparatelor și degradează unele componente, făcându-le mai accesibile asimilării.

Utilizarea drojdiei ca mijloc de afânare impune aluatului următoarele condiții:

- să nu conțină o cantitate prea mare de zahăr și grăsimi care ar bloca creșterea celulelor de drojdie;
- să aibă capacitatea de a reține, în limite eficiente, o parte din gazele formate (CO<sub>2</sub>), pentru a imprima porozitatea dorită;
- să fie consistent până la moale, cu o elasticitate suficientă, pentru a îngloba o cantitate de gaze care să sporească volumul cu 25-100%.

Toate aceste caracteristici impun ca făina folosită la obținerea aluatului dospit să fie de calitate superioară, cu capacitate mare de hidratare, de formare a glutenului, și de reținere a gazelor.

**Metoda directă** presupune amestecarea concomitentă a tuturor componentelor prevăzute în rețetă, urmată de fermentare. Pentru pregătirea preparatelor cu porozitate crescută, se impune utilizarea unei cantități mai mari de drojdie în comparație cu același produs pregătit în aceeași cantitate, dar prin metoda indirectă. Metoda directă se utilizează pentru pregătirea preparatelor cu un număr redus de componente și cu o cantitate scăzută de grăsime (gogoși fantezi, cornuri umplute, batoane cu brânză etc.).

Prezintă avantajul că scurtează procesul tehnologic, dar și dezavantajul că necesită o cantitate în plus de drojdie, imprimând preparatelor un miros și un gust mai accentuat de alcool, porozitate mai redusă și se utilizează la un număr limitat de preparate (îndeosebi în panificație).

**Metoda indirectă** este cea mai folosită în patiserie și presupune următoarele operații:

*Prepararea maiei* se realizează dizolvând zahărul în lapte cald, combinat apoi cu drojdia fluidizată cu zahăr, până la omogenizare. Se adaugă făină pentru obținerea unui aluat de consistență moale, care creează mediu prielnic pentru dezvoltarea rapidă a drojdiilor, în vederea procesului de fermentare a aluatului.

Maiua obținută se presară cu făină la suprafață și se lasă la fermentat (dospirea I) până își mărește volumul. Se asigură o temperatură de 27 ... 30°C.

*Prepararea șodoului* se realizează combinând ouăle sau numai gălbenușurile (în funcție de aluat) cu sarea, pentru fixarea pigmentului colorant. Se lasă în repaus 10-15 min. Se adaugă zahărul, aromele (lămâie, vanilină, esență de rom, după caz) se subțiază cu laptele și se încălzește la temperatura de 27 ... 30°C.

*Formarea aluatului* (frământarea) are ca scop amestecarea perfectă a materiilor prime în vederea umezirii făinii și repartizarea lor uniformă în aluatul care se formează, combinând maiua cu șodoul până se omogenizează, urmată de încorporarea treptată a făinii și continuarea procesului de frământare manuală sau mecanică (cu malaxorul) până la obținerea unui aluat omogen, care a înglobat o cantitate de aer suficientă procesului de fermentare. Se adaugă, treptat, grăsimea adusă la temperatura de 27 ... 30°C, continuând procesul de frământare 12-30 min.

Pentru preparatele în a căror componentă grăsimea este în cantitate mai mare (cozonac), se adaugă albușurile bătute spumă cu o parte din zahărul prevăzut în rețetă, pentru a imprima acestuia o porozitate mai mare.

După terminarea procesului de frământare, aluatul se lasă în repaus pentru:

*Fermentarea* (dospirea a II-a între 20-90 min) la o temperatură de 27 ... 30°C. Durata procesului de fermentare este determinată de: structura aluatului, calitatea făinii, felul în care a avut loc frământarea etc.

*Prelucrarea aluatului* are loc după ce fermentarea a intrat în stadiul final și aluatul și-a mărit volumul de 2-3 ori. Ea cuprinde mai multe faze:

*Divizarea aluatului* în bucăți corespunzătoare gramajului specific fiecărui preparat, ținând seama că, în timpul coacerii și răcirii, preparatele scad în greutate între 8-23%. Divizarea este urmată de modelare.

*Modelarea aluatului* stabilește forma specifică a preparatului și se realizează manual în funcție de natura preparatului. Se asigură aspectul exterior al preparatului, structura uniformă și o porozitate crescută miezului.

*Fermentarea finală* (dospirea a III-a) se referă la preparatul modelat, care a pierdut o cantitate de aer prin modelare și și-a modificat volumul. Aerul reîmprospătat prin modelare asigură creșterea în volum a preparatului într-un timp mai scurt, 20-30 min, dacă se asigură temperatura de 27 ... 30°C și o umiditate relativă a aerului de 75-85%.

*Coacerea preparatului* are ca scop transformarea aluatului în preparat comestibil, asigurându-i o culoare aurie, miezul elastic, gustul plăcut și aromă caracteristică.

*Răcirea* urmărește asigurarea unei temperaturi care să permită consumarea preparatelor și stabilirea exactă a gramajului. Imediat după coacere coaja preparatelor are temperatura de 180°C,

iar miezul de 95°C, ori la această temperatură nu pot fi consumate după răcire. Răcirea lor corespunzătoare se realizează pe grătare de lemn în încăperi cu temperatura de ... 25°C.

#### **Condiții pentru asigurarea calității aluatului dospit**

- Materiile prime să fie de calitate corespunzătoare.
- Să se respecte raportul făină-drojdie.
- Făina să aibă putere de hidratare, extracția să fie 30% și un gluten puternic. În cazul în care făina sau drojdia sunt de calitate inferioară, pentru a asigura, totuși, porozitatea preparatului, grăsimea se va adăuga după a doua dospire, când se frământă aluatul pentru reîmprospătarea aerului.
- Atât alimentele, cât și camera de lucru să fie menținute la temperatura de 27... 30°C.
- Atât maiaua, cât și aluatul să fie lăsate suficient la dospit (timp de 10-15 min), pentru a permite creșterea în continuare a preparatului.
- Pentru a se realiza rumenirea suprafețelor, coacerea preparatelor să se facă mai întâi la temperatura de 120°C, apoi la temperatura de 250 ... 220°C, scăzând spre sfârșit la 180°C, pentru a se realiza o creștere uniformă. Durata procesului de coacere este de 40-50 min;
- După coacere preparatele să se lase la temperat, așezate pe grătare.

#### **Transformări care au loc pe timpul preparării aluatului**

**In timpul frământării** au loc: *legarea apei și modificarea, proteinelor.*

**Fermentarea aluatului (dospirea).** Fermentarea aluatului are loc sub acțiunea drojdiilor (fermentație alcoolică) și, parțial, sub acțiunea bacteriilor lactice (fermentație lactică). Amilazele făinii hidrolizează amidonul până la maltoză, iar maltoza și zaharoza, sub acțiunea invertazei din drojdie, se transformă în glucoza. Glucoza, sub acțiunea zimazei din drojdie, se transformă în alcool etilic și dioxid de carbon, proces cunoscut sub numele de *fermentație alcoolică*.

Pentru ca aceste procese, care au loc atât în maia, cât și în aluat să se poată realiza în condiții optime, este necesară prezența unei temperaturi de 27 ... 30°C.

Dioxidul de carbon care se degajă determină întinderea glutenului, producând afânarea aluatului, care-și mărește volumul de 2-3 ori. Pentru a înviora activitatea drojdiilor, aluatul trebuie refrământat cel puțin o dată, pentru îmbunătățirea și saturarea cu aer.

Fermentarea (dospirea) contribuie, de asemenea, la modificarea proteinelor, favorizând slăbirea scheletului glutenic, producând mărirea și subțierea în același timp a ochiurilor care formează pereții rețelei de gluten. În cazul în care porozitatea aluatului este prea mare, prin depășirea timpului de dospire, durata acesteia se reduce. Concomitent cu dezvoltarea drojdiilor, în maia se dezvoltă bacteriile lactice și acetice producând acizii lactic și acetic, care împreună cu alcoolul etilic rămân în aluat, contribuind la îmbunătățirea însușirilor aluatului și formarea gustului și aromei-specifice.

**Coacerea aluatului.** După introducerea aluatului în cuptor, acesta se încălzește în mod treptat. Până la temperatura de 50°C, drojdiile își continuă activitatea, favorizând creșterea aluatului în volum. La temperatura de 80 ... 85°C, drojdiile sunt inactivate, iar bacteriile la 60°C. La 70°C are loc procesul de coagulare a proteinelor și de eliminare a apei, care este imediat folosită de amidon pentru a gelifica. Gelul format între 60... 98°C de către amidon umple spațiile interproteice.

Prin procesul de coacere se evaporă o parte din apă și se elimină o anumită cantitate de alcool și acizi volatili. Prin eliminarea apei de la suprafața aluatului are loc procesul de deshidratare și de formare a cojii. Coaja fiind formată din proteine coagulate și uscate, amidon dextrinizat, capătă un aspect neted. Pe măsură ce coacerea se apropie de faza finală, coaja capătă o culoare rumenă, datorită:

- procesul de caramelizare parțială a glucidelor, a reacțiilor de oxidoreducere dintre glucide și aminoacizi (reacții Maillard), formând substanțele numite *melanine (melanoidine)*;
- paralel cu formarea cojii se dezvoltă aroma preparatului.

Răcirea preparatelor este ultima etapă a procesului tehnologic, în timpul răcirii continuă să se elimine o parte din vaporii de apă, producând scăderea preparatelor în greutate. Pierderile în greutate sunt cu atât mai mari cu cât preparatele sunt mai mici și au forme alungite, variind între 8-25%. Paralel cu eliminarea vaporilor de apă are loc și insolubilizarea amidonului.

**Defectele, cauzele și remediile aluatului dospit**

Defecte	Cauze	Remedieri
- prezența corpurilor străine în componența aluatului	- nu s-a realizat corect prelucrarea primară	- se face prelucrarea primară a alimentelor care nu s-au folosit
- aglomerări de făină sau de gălbenuș	- șodoul a fost prea cald - zahărul s-a combinat cu oul fără să se amestece	- aglomerările de făină se îndepărtează pe parcursul frământării, iar cele de ou prin strecurarea șodoului
- consistența aluatului prea moale sau prea tare	- s-a folosit lichid prea mult sau prea puțin	- se combină cu un aluat care are consistență mai tare sau se adaugă lichid
- miros puternic de alcool - porozitate excesivă	- s-a folosit o cantitate prea mare de drojdie - s-a depășit durata normală de fermentare	- nu se poate remedia - se refrământă aluatul, apoi se modelează
- suprafața aluatului copt prezintă încrețituri	- aluatul a avut o cantitate prea mare de drojdie - consistența aluatului a fost prea moale - s-a introdus la un foc prea puternic la început	- se pot atenua acoperind-o cu strat de zahăr farin
- suprafața aluatului copt prezintă crăpături	- făina nu a fost de calitate corespunzătoare - aluatul a avut consistența prea tare - dospirea finală (III) insuficientă - temperatura de coacere prea mare în primele	- se poate acoperi cu un strat subțire de zahăr farin
- în secțiune este insuficient copt	- nu s-au respectat timpul și temperatura de coacere - aluatul a fost prea dens - nu a avut drojdie suficientă sau nu a fost de calitate bună	
- desprinderea miezului de coajă	- datorită cuptorului prea încins, coaja superioară devine prea compactă, înainte de a se termina procesul de creștere în volum. Vaporii și gazele formate presează masa de aluat desprinzând-o de coajă	- nu se poate remedia
-încrucișarea preparatelor	- datorită temperaturilor diferite din coajă (180°C) și miez (95 °C) - sunt așezate pe suprafețe metalice reci și nu pe grătare (imediat după scoaterea din cuptor) - este tăiat imediat după scoaterea din cuptor	- așezarea pe grătare din lemn imediat după scoaterea din cuptor - temperatura aluatului și apoi tăierea

**3.5.2. Preparate din aluat dospit**

**GOGOȘI FANTEZI**

**Caracterizarea preparatului.** Gogoșile fantezi se prezintă sub formă împletită cu două sau trei bucle, având suprafața pudrată cu zahăr farin. Sunt apreciate pentru valoarea energetică crescută, furnizată de amidonul și zaharoza prezente în componența aluatului.

Este un preparat care se digeră mai greu, întrucât se pregătește prin procesul de prăjire în baia de ulei și se consumă în stare caldă. Aceste particularități fac ca aluatul să fie mai greu descompus de sucul gastric.

Cantități de materii prime pentru 10 buc. x 120 g buc:

- pentru maia: făină 200 g; drojdie 30 g; lapte 140 ml; zahăr 10 g;
- pentru aluat: făină 660 g; zahăr 50 g; lapte 220 ml; sare 1 g; vanilină 1/4 g; ouă 2 buc;
- ulei 120 ml pentru prăjit;
- zahăr farin 20 g.

**Tehnica preparării** este următoarea:

- se prepară aluatul dospit, conform schemei generale;
- se porționează în bucăți, conform gramajului;
- fiecare bucată se modelează într-un fitil lung de 25 cm și gros de 2 cm, răsucindu-se de la ambele capete, în sens invers;

- se împletește în două, introducând capetele terminale sub preparat;
- se așază pe planșeta unsă cu ulei, ungându-se și la suprafață cu ulei;
- se lasă la fermentat (dospirea a III-a) aproximativ 30 min, până când își măresc volumul și au porozitatea corespunzătoare;
- prăjirea compoziției în uleiul încins la 160... 180°C (temperatura uleiului se verifică introducând

puțin aluat sau puțină făină, care trebuie să rămână la suprafață și să se rumenească) se face cu partea crescută în ulei, ajutându-se de o sistră și având grijă ca uleiul încins să nu acopere baza gogoșilor. Când se rumenește partea introdusă în ulei se întorc, continuând prăjirea până se obține aceeași culoare pe ambele părți. Se scot pe un grătar de sârmă așezat deasupra unei tăvi, unde sunt lăsate până se temperează.

**Verificarea calității preparatului** se efectuează prin următoarele determinări:

- aspect exterior: gogoși bine crescute, uniforme, culoare galbenă-aurie. suprafață netedă, fără să lase pe mână urme de grăsime, acoperite complet cu un strat subțire de zahăr farin;
- aspectul în secțiune – bine coapte, porozitate crescută, goluri mici de aer, culoare uniformă;
- gust, miros – specifice aluatului prăjit, dulce, cu aromă de vanilie și rom. Să nu se simtă miros de ulei ranced;
- consistența – elastică (prin presare revine la normal).

#### **Modul de prezentare și servire**

Se prezintă pe platou, pudrate la suprafață cu zahăr farin. Se servesc ca desert sau la gustarea dintre mesele principale.

*Observații:* Fiind un preparat cu tradiție în țara noastră, se prepară în toate localitățile țării, dar forma și componența lui este diferită. În funcție de aceste considerente se stabilește și denumirea, astfel:

#### **GOGOȘI SIMPLE (120 g/buc.)**

Au aceeași componență ca cele fantezi, dar cu formă rotundă.

#### **GOGOȘI CU MARMEADĂ (65 g/buc.)**

Au forma rotundă; după prăjire și temperare se umplu cu marmeladă, realizând la mijlocul gogoșii un *gol* prin care se introduce marmelada (100 g pentru 10 buc.) cu ajutorul poșului cu dui. Gogoșa obținută are o valoare energetică crescută, datorită glucidelor sub formă de glucoza și fructoză, provenite din componența marmeladei. Are un gust dulce pronunțat și suprafața acoperită cu zahăr farin.

#### **GOGOȘI BRAȘOV (100 g/buc.)**

Aluatul dospit este frământat cu lapte și margarina, fiind aromatizat cu lămâie (10 g) și vanilie (1/4 g). După a doua frământare aluatul este modelat sub formă de fitil care se înfășoară pe o vergea din lemn special, introducându-se împreună în baia de ulei până se rumenește. Se scoate apoi gogoșa de pe vergea, având aspect de rulou, gol la mijloc care se pudrează apoi cu zahăr și se servește.

#### **GOGOȘI BUCUREȘTI (120 g/buc.)**

Aluatul este frământat cu lapte. Se modelează în formă rotundă, înainte de a se introduce în baia de ulei se aplatizează fiecare gogoasă crescută, păstrând forma rotundă, dar mărindu-i suprafața, care se și subțiază, având aspectul unei lipii (pânișoare). Se acoperă după prăjire și temperare cu zahăr farin.

Pentru toate sortimentele de gogoși sunt folosite aceleași materii prime (pentru 10 buc.) ca la gogoșile fantezi.

#### **CORNURI**

Sunt preparate în mai multe variante, în funcție ele adaosurile folosite.

#### **CORNURI SIMPLE (10 buc. x 110 g)**

Cantități necesare:

- pentru maia: făină 150 g; drojdie 40 g; lapte 100 ml; zahăr 10 g;
- pentru aluat: făină 600 g; lapte 180 ml; zahăr 105 g; ouă 2 buc; ulei 55 ml; sare 6 g; vanilină 1/8 g.

Sunt preparate din aluat dospit obișnuit, care după fermentarea a II-a se împarte în bucăți corespunzătoare gramajului;

- fiecare bucată de aluat se modelează în formă rotundă și se lasă în repaus 5-10 min;
- se întinde cu merdeneaua în formă de triunghi;
- se rulează marginile triunghiului spre interior, de la vârful spre bază, apoi de la bază spre vârf;
- se așază pe tava unsă, curbându-se ușor, pentru a-i da formă de corn;
- după dospirea a III-a se ung cu ou la suprafață;
- se decorează la mijloc cu puțin zahăr tos;
- se coc la temperatura de 120 ... 140°C;
- se răcesc pe grătare de lemn;
- se servesc ca desert sau la gustarea dintre mese.

#### **CORNURI CU PASTĂ DE FRUCTE (10 buc. x120 g/buc.)**

Au același aspect ca și cornurile simple, dar nu sunt decorate. Valoarea energetică este superioară, datorită conținutului suplimentar de glucide provenite din pasta de fructe (350 g), biscuiți (30 g), care le imprimă și un gust dulce, pronunțat:

- fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua sub formă de triunghi;
- pe suprafața triunghiului se întinde un strat subțire de pastă de fructe, amestecată cu barot de biscuiți;
- se rulează apoi marginile aluatului spre interior, pentru a împiedica scurgerea pastei de fructe;
- rularea se realizează de la vârful triunghiului spre bază, apoi de la bază spre vârf;
- după a III-a fermentare se ung cu ou și se coc;
- după răcire se servesc ca desert sau la gustare, între mesele principale.

*Pasta de fructe* se poate înlocui cu gem, rahat, brânză de vaci sau cu *cremă de nuci*, obținută astfel:

- se fierbe laptele (160 g) cu zahăr (80 g);
- se toarnă peste pesmet (60 g);
- se lasă să se tempereze;
- se amestecă cu pudra de nuci (100 g) și scorțișoară (1 g). Decorul la cornurile cu nuci este format din miez de nucă.

#### **BRÂNZOAICE**

Sunt preparate în mai multe sortimente, în funcție de umpluturile folosite.

**Brânzoaicele moldovenești**, numite și „poale-n brâu”, sunt deosebit de apreciate pentru valoarea energetică ridicată furnizată de amidonul provenit din făină, lactoza din brânză și zaharoza. Valoarea nutritivă este completată de prezența proteinelor bogate în aminoacizi esențiali provenite din brânza de vaci (16,5%) și din gălbenușul de ou (14%).

Aceste componente, prelucrate prin procesul de coacere, asigură preparatului o digestie ușoară, putând fi considerate și ca preparate dietetice.

Cantități de materii prime necesare pentru 10 buc. x 120 g:

- pentru maia: făină 100 g; drojdie 30 g; lapte 60 ml; zahăr 10 g;
- pentru aluat: făină 400 g; zahăr 65 g; lapte 140 ml; ouă 2 buc; vanilină 1/8 g; sare 5 g;
- pentru umplutură: brânză vaci 350 g; zahăr 60 g; lămâie rasă (coajă) 10 g; griș 20 g; ouă 1 buc; vanilină 1/10 g;
- pentru decor: ouă 1 buc; zahăr tos 10 g;
- aluatul dospit se întinde sub formă de fitil și se împarte în 10 bucăți; -fiecare bucată se modelează în formă rotundă, lăsându-se în repaus

5-10 min.;

- se întinde apoi în formă de romb, în mijlocul căruia se așază umplutura de brânză dulce, care se acoperă cu capetele opuse ale aluatului, suprapuse două câte două, pentru a da preparatului aspectul de plic;

- se așază pe tava unsă cu ulei și se lasă pentru a III-a fermentare;
- se ung cu ou și se decorează în mijloc cu puțin zahăr tos; -se coc la 180 ... 220°C;

- se servesc în stare caldă, ca desert, sau la gustarea dintre mesele principale;
- se pot finisa și pudrate cu zahăr farin după coacere, fără să se mai ungă cu ou înainte de coacere.

**Brânzoaice Dorna** (100 g/buc). Se împarte aluatul dospit în 10 bucăți:

- se modelează în formă rotundă;
- se lasă în repaus 5-10 min.;
- fiecare bucată se presează cu mâna pentru a se aplatiza, căpătând forma rotunjită;
- în mijlocul aluatului se așază umplutura, care se acoperă cu marginile acestuia, adunate spre mijloc (brânză Dorna 160 g, brânză vaci 160 g, ouă 1 buc, mărar 20 g);
- se lasă pentru a treia dospire, se ungu cu ou (1 buc), după care se coc la temperatura de 180 ... 200°C.

*Având gustul ușor sărat, se pot servi la micul dejun, ca gustare la dejun sau gustarea dintre mese.*

**Băscuțe cu brânză de vaci** (120 g/buc.) (brânzoaice cuib). Se pregătesc astfel:

- se împarte aluatul în 10 bucăți;
- se modelează în formă rotundă fiecare bucată;
- se așază pe tava unsă;
- fiecare bucată de aluat, se presează la mijloc cu capătul merdenelei;
- în golul format se toarnă umplutura de brânză cu poșul cu dui (brânză vaci 350 g, zahăr 50 g, lămâie 10 g, griș 20 g, ouă 1 buc, vanilină 1/4 g);
- se lasă în repaus pentru fermentarea a III-a;
- se ungu cu ou (1 buc.) și se coc la temperatura de 180 ... 220°C;
- se servesc în stare caldă, ca desert, sau la gustarea dintre mese.

#### **BRIOȘI DE COFETĂRIE**

- au aspectul unei ciuperci prezentată cu piciorul în sus;
- sunt formate numai din aluat dospit, cu o structură densă, datorită cantității mari de grăsime pe care o au în componență;
- conțin o cantitate mică de zahăr, raportată la restul de alimente, favorizând servirea lor în stare caldă, la micul dejun.

Cantități de materii prime pentru 10 buc. x 60 g:

- pentru maia: făină 100 g; drojdie 30 g; lapte 30 ml; zahăr 10 g;
- pentru aluat: făină 235 g; unt 150 g; ouă 4 buc; zahăr 35 g; sare 5 g; vanilină 1/8 g; lapte 40 ml.

Obținerea aluatului se deosebește de tehnologia generală pentru că:

- a) aluatul se formează din șodou și 3/4 din cantitatea de făină, având o consistență moale;
  - b) în aluatul obținut se adaugă imediat untul alifiat, continuând procesul de frământare prin batere intensă;
  - c) maiaua se adaugă în aluatul deja format;
  - d) după fermentare (dospirea a II-a) aluatul se introduce la frigider, minimum 6 ore;
- se împarte aluatul în două bucăți: pentru baza brișilor 3/4 din aluat și restul 1/4 pentru partea superioară;
  - fiecare bucată de aluat se împarte în zece;
  - bucățile mari se modelează în forma rotundă și se pun în forme de tarte unse cu unt;
  - se presează fiecare bucată la mijloc și se atașează bucata mai mică de aluat, modelat în formă de pară, cu partea ascuțită în interior;
  - se lasă pentru fermentarea a III-a;
  - se ungu cu ou și se coc la temperatura de 180 ... 220°C;
  - se temperează pe grătare de lemn și se servesc la micul dejun.

#### **COVRIGI POLONEZI (10 buc.x80 g)**

Cantități de materii prime necesare:

- pentru maia: făină 50 g; drojdie 20 g; lapte 30 ml; zahăr 10 g;
- pentru aluat: făină 320 g; unt 60 g; ouă 1 buc; zahăr 60 g; sare 5 g; vanilină 1/4 g; lapte 70 ml; ulei 10 ml; lămâie rasă (coajă) 5 g;

- pentru sirop: zahăr 200 g; glucoza 40 g; vanilină 1/4 g; lămâie rasă (cajă) 5 g; apă 120 ml.

Sunt caracterizați printr-un conținut superior de glucide și lipide, față de aluatul dospit obișnuit. Glucidele se adaugă sub formă de glucoza și zaharoză folosite la prepararea siropului cu care sunt însiropați covrigii după coacere.

Se obțin astfel:

- aluatul dospit este întins în foaie subțire de 1 cm;
- deasupra se întinde untul alifiat și apoi se împătorește aluatul în patru, lăsându-se la rece până la solidificarea untului;
- se întinde în foaie groasă de 1 cm;
- se taie fâșii late de 1,5 cm și lungi de 45 cm;
- fiecare fâșie se răsucește de la ambele capete spre mijloc, căpătând aspect de spirală, care se împletește la extremitatea capetelor de două ori, lipind vârfulurile pe inelul care se formează, căpătând, astfel, forma de opt;
- se așază covrigul format pe tava unsă;
- urmează fermentarea (a III-a), după care se ung cu ou la suprafață și se coc. După răcire, se însiropează în siropul fierbinte;
- se răcesc și apoi se servesc ca desert.

#### **MELCI CU MARMELADĂ (10 buc. x 110 g)**

Cantități de materii prime necesare:

- pentru maia: făină 100 g; drojdie 30 g; lapte 70 g; zahăr 10 g;
- pentru aluat: făină 400 g; ouă 1 buc; zahăr 65 g; sare 5 g; vanilină 1/8 g; lapte 110 ml; ulei 35 ml;
- pentru umplutură: marmeladă 400 g; pesmet 20 g;
- pentru sirop: zahăr 200 g; glucoza 25 g; vanilină 1/4 g; esență de rom 5 ml.

Au aspectul unei cochilii de melc, unde aluatul dospit alternează cu stratul de marmeladă. Sunt apreciați, în principal, pentru gustul dulce pronunțat și pentru valoarea energetică furnizată de glucide.

Se obțin astfel:

- aluatul dospit se întinde în foaie groasă 1/2 cm; se unge suprafața cu marmeladă și apoi se rulează;
- se taie în bucăți late de 3 cm; ,
- fiecare bucată se așază cu secțiunea în sus, având grijă ca partea terminală a aluatului să se introducă sub preparat;
- fermentarea (a III-a), după care se ung cu ou la suprafață și apoi se coc;
- se ung imediat la suprafață cu un strat subțire de sirop.

#### **COJI PENTRU SAVARINE (10 buc. x 30 g)**

Cantități de materii prime necesare:

- pentru maia: făină 50 g; drojdie 15 g; lapte 20 ml; zahăr 5 g;
- pentru aluat: făină 200 g; zahăr 20 g; lapte 180 ml; ulei 30 ml; lămâie rasă (cajă) 5 g; vanilină 1/4 g; sare 5 g; ouă 1 buc.

Au aspectul formelor speciale din tablă, în interiorul cărora se toarnă aluatul dospit înainte de coacere.

- Aluatul dospit, se prepară după tehnologia generală, având, însă, o consistență moale.
- După fermentarea a II-a aluatul se toarnă în formele speciale, asemănătoare unui trunchi de con, cu marginile ondulate, după care urmează fermentarea a III-a și apoi coacerea.
- Cojile preparate, după răcire, se folosesc la montarea savarinelor.

#### **COZONAC SIMPLU (1 kg)**

Cantități de materii prime necesare:

- pentru maia: făină 150 g; drojdie 40 g; lapte 95 ml; zahăr 100 g;
- pentru aluat: taină 30 g pentru opărit +410 g; unt 40 g; gălbenușuri ou 4 buc; albușuri ou 3 buc.; zahăr 200 g; sare 5 g; vanilină 1/8 g; lapte 60 ml pentru opărit +20 ml; ulei 40 ml; lămâie rasă (cajă) 20 g.



Fiind un preparat în a cărui componență zahărul și grăsimea sunt în cantități mai mari decât la aluatul obișnuit, procesul de afânare este îngreuiat. Pentru a favoriza porozitatea aluatului, albușurile sunt adăugate sub formă de spumă bătută cu zahărul prevăzut pentru aluat și se refrământă de 2-3 ori la interval de 50-60 min.;

- după fermentare aluatul se întinde într-un fitil cu lungimea dublă decât a formei și grosimea de 5-6 cm;

- se răsuțește de la ambele capete în sens invers și se împletește în două;

- se așază în formele unse cu margarina și tapetate cu zahăr;

- se lasă din nou la fermentat –și apoi se ung cu ou la suprafață;

- se coc la temperatura de 120°C timp de 10-15 min și apoi la 180 ... 220°C până sunt bine copti;

- se scot imediat din forme și se răcesc pe grătare de lemn;

- sunt comercializați la kilogram și se servesc ca desert, tăiați în felii subțiri sau la micul dejun.

### 3.5.3. Tehnologia de obtinere a gogosilor inelus

#### Materii prime necesare

Pentru producerea gogosilor inelus sunt necesare faina, drojdie, apa, zahar, sare, grasime.

Trebuie sa se aleaga o faina speciala pentru patiserie, cu continut proteic de 11-12%, care are o toleranta mai buna la o fermentare mai lunga; aluatul obtinut se modeleaza mai usor, iar produsul finit are o textura mai buna a miezului si un gust mai bun.

In general se foloseste drojdie uscata, care, inainte de a fi adaugata in compozitie, trebuie hidratata timp de 5-10 minute in apa calda.

Cantitatea de apa folosita determina consistenta aluatului, care nu trebuie sa fie nici prea uscat, nici prea moale. Daca este prea uscat, se adauga apa, daca este moale se prelungeste timpul de malaxare sau de odihna.

#### Procesul tehnologic

Procesul tehnologic de obtinere al gogosilor presupune urmatoarele etape :

- **Malaxarea** sau amestecul ingredientelor, timp de 10 minute in malaxor
- **Odihna aluatului** sau **fermentarea**, timp de aproximativ 15 minute la temperatura de 35-40 °C
- **Modelarea aluatului in forma de gogosi** se face automat, turnand aluatul in dozatorul masinii de gogosi apoi se initiaza comanda din tabloul de comanda iar masina va doza in uleiul incins la 200°C gogosile in forma de inel, le va intoarce de doua ori si le va evacua in cosul colector.

### 3.6. PREPARAREA CLATITELOR SI RETETE DE CLATITE

Cel puțin din punctul de vedere al manoperei și al costului, clatita este un produs ușor de preparat și relativ ieftin. Există o multitudine de rețete, numărul acestora fiind limitat doar de imaginația fiecăruia. Practic, este vorba de o rețeta simplă de aluat din care se obțin foi de clatita care pot fi umplute cu aproape orice: de la dulceturi și gemuri, până la spanac și somon afumat.

#### Aluatul de clatite

Compoziția este pentru 40 de clatite: 400 gr faina, 1,2 l lapte, 6-8 oua, 6-8 linguri, zahar, 2-3 linguri undelemn, sare dupa gust (aproximativ 1/2 ling.). Galbenusul oualor se amesteca cu sarea, untdelemnul și 1/4 l lapte, apoi se adauga faina. Se bate cu lingura până se desfac toate cocoloasele. Se subțiază cu restul de lapte, adăugat treptat. Laptele trebuie să fie rece, dar se poate înlocui total sau în parte cu sifon (acesta face clatita mai fină). Aceasta compoziție se pregătește cu o jumătate de ora înainte de coacere, ca să se mai umfle faina.

Albusul se bate spuma tare, se pune zahărul tos și se bate până se întărește din nou. Se amesteca apoi cu compoziția care va deveni spumoasă. Dacă oul se pune întreg, nu cu albusul bătut separat, clatitele nu vor fi pufoase și moi.

Cantitățile materiilor prime nu sunt standard, astfel ca dvs. puteți varia după dorința aceste cantități, schimbând și calitățile clatitei în același timp. Dacă în aluat adăugați rom (4 linguri) sau

vanilie, clatitele se pot servi simple, fara umplutura, pudrându-le cu zahar sau turnând putina glazura sau ciocolata topita peste ele. Totodata se poate adauga putina scortisoară pentru aroma. Pentru atmosfera, acestea se pot flamba, turnând o lingura de rom peste ele si dându-le foc.

#### **Clatite cu gem**

Clatitele se pot umple cu diferite gemuri sau dulceturi din comert sau din productie proprie. Clatita se unge pe jumatate, intr-un strat potrivit de dulceata, apoi se impatureste in doua si in sferturi sau se aduna sul ca sarmalele, pentru a nu se scurge umplutura. In loc de gem si dulceata se pot folosi marmelada, sarlota, nuga, miere, frisca etc.

#### **Clatite cu fructe**

Fructele se pot scoate din compoturi, cu foarte putina zeama (spre exemplu compoturile de ananas, cirese, visine) sau se pot folosi fructe proaspete de sezon (de la mere, pana la afine si pepeni), taiate in felii subtiri si lasate putin sa elimine suc. Fructele pot fi, de asemenea, pasate (cel mai bine se preteaza bananele). Daca doriti, puteti prepara fructele ca pentru o prajitura: astfel merele se raziuesc, se adauga zahar si scortisoara, dupa care se calesc. Dupa ce se racesc, se intind pe foaia de clatita. Se pot face si mici torturi, din clatite suprapuse si cu budica intre ele.

#### **Clatite cu inghetata**

In sezonul de vara, clatitele pot fi umplute cu orice fel de inghetata. O lingura plina cu inghetata va fi intinsa cu ajutorul unui cutit in mijlocul clatitei. Clatitele se vor pregati chiar inainte de a fi consumate, iar foaia de clatita va trebui sa fie rece, pentru a nu se topi inghetata. Clatitele se pot stropi, dupa aranjarea pe farfurie, cu diferite siropuri, pentru aroma si aspect.

#### **Clatite cu ou**

Ouale se pot prepara fie sub forma de ochiuri, fie sub forma de jumari. In primul caz, oul facut ochi se pune in mijlocul unei clatite mai mari si aceasta se intoaie cu totul pe jumatate. Se poate presara si marar sau patrunjel. Jumarile de oua se pregatesc simplu sau cu ciuperci, ardei, sardele, sunca (orice varianta fiind posibila) si se pun circa 2 linguri din aceasta umplutura in foaia de clatita, care apoi se impatureste.

#### **Clatite cu branzeturi**

Se pot folosi orice fel de branzeturi: cascaval, brânza Focsani, brânza telemea, brânza de vaca, urda, brânza topita. Se asaza o felie de brânza tăiata subsire in mijlocul foi de clatita sau se pune pe aceasta un strat de brânza rasa (sau cascaval). Apoi clatitele se introduc in cuptor pentru a permite topirea compozitiei.

#### **Clatite cu carne**

Se pot folosi felii subtini de jambon, sunca si cârnati prajiti. Carnea tocata, cu care se umple clatita, se poate pregati din: 200 g carne slaba de porc sau vitel, o ceapa mica, 2 linguri untdelemn, sare, piper, Iou, 1 lingurita smântâna. Carnea trecuta de doua ori prin masina de tocat impreuna cu ceapa se caleste in untdelemn cu putina sare si un vârful de cutit de piper, apoi se fierbe cca o jumatate de ora. Cand este aproape gata, se amesteca oul, smântâna, patrunjelul sau mararul tocat. Se pune 1 lingura de tocatura in foaia de clatita si se intinde pe jumatatea ei. Compozitia este suficienta pentru 12-15 clatite.

#### **Clatite cu peste**

Se foloseste carnea de peste afumat (somon, heringi, morun etc.) luata de pe oase, pregatita eventual cu putina maioneza sau pur si simplu se poate folosi peste de conserva. Puteti chiar sa „riscati” si sa serviti clatite umplute cu scoici sau moluste (acestea se gasesc la borcan, in supermarket un). Clatitele pot fi unse si cu salata de icre sau cu icre negre stropite cu putina lamaie.

#### **Clatite cu salata de legume si fructe**

Pentru sezonul de vara va recomandam sa umpleti clatitele cu salate de legume asortate (dar taiate foarte marunt), pentru ca au un binevenit efect racoritor. E vorba de salate simple — mar ras si morcov ras (marul in proportie de 2/3), amestecate cu putina maioneza slaba — sau de salate mai complexe, gen salata boeuf, salata ruseasca ori legume fierte perpelite cu unt si smântâna. La mare cautare sunt clatitele umplute cu pireu de spanac, conopida, dovlecei, varza, urzici, loboda sau chiar torturile de clatite.

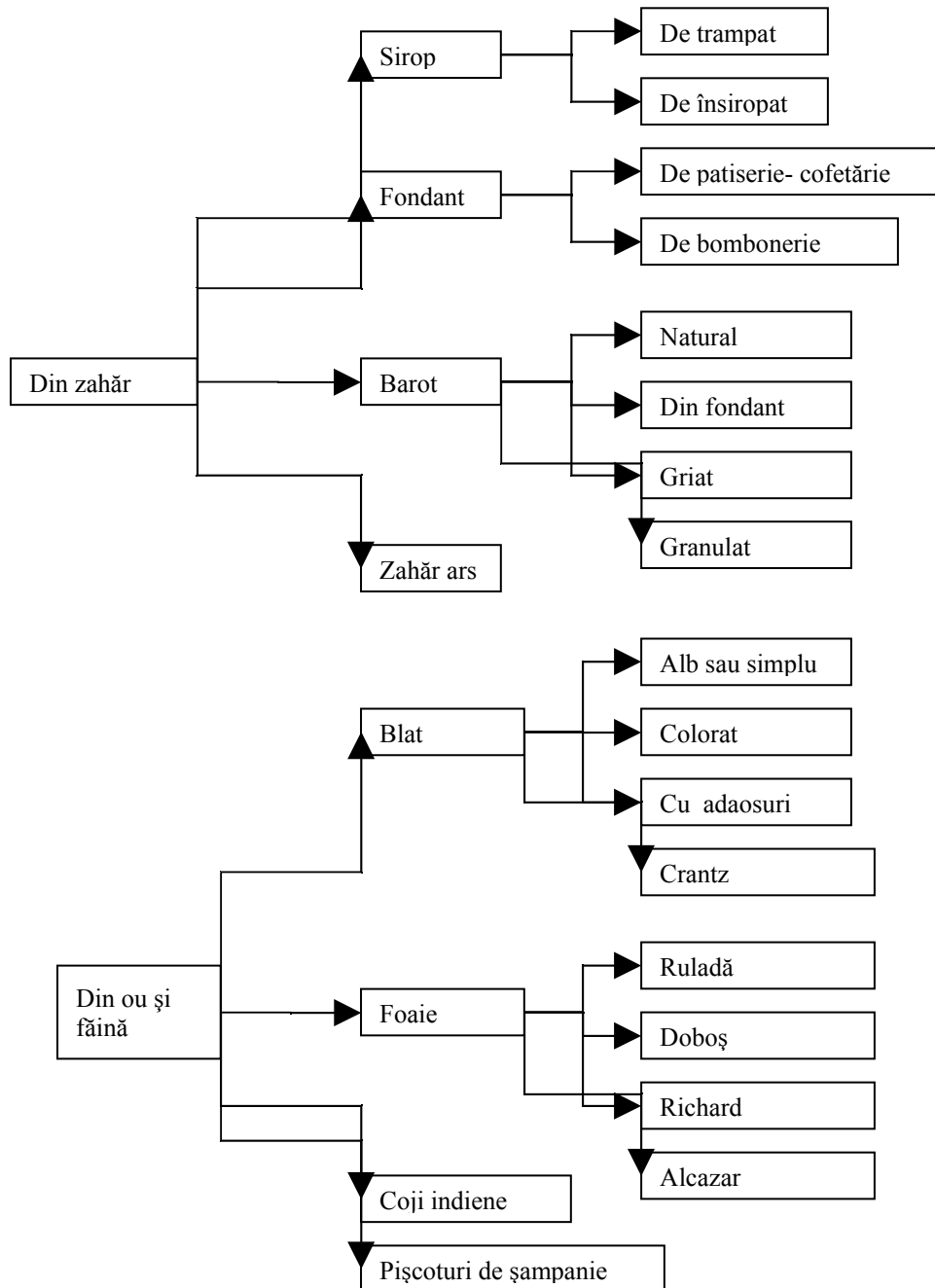
## Capitolul 4 TEHNOLOGIA SEMIPREPARATELOR FOLOSITE COFETĂRIE ȘI SORTIMENTELE SPECIFICE

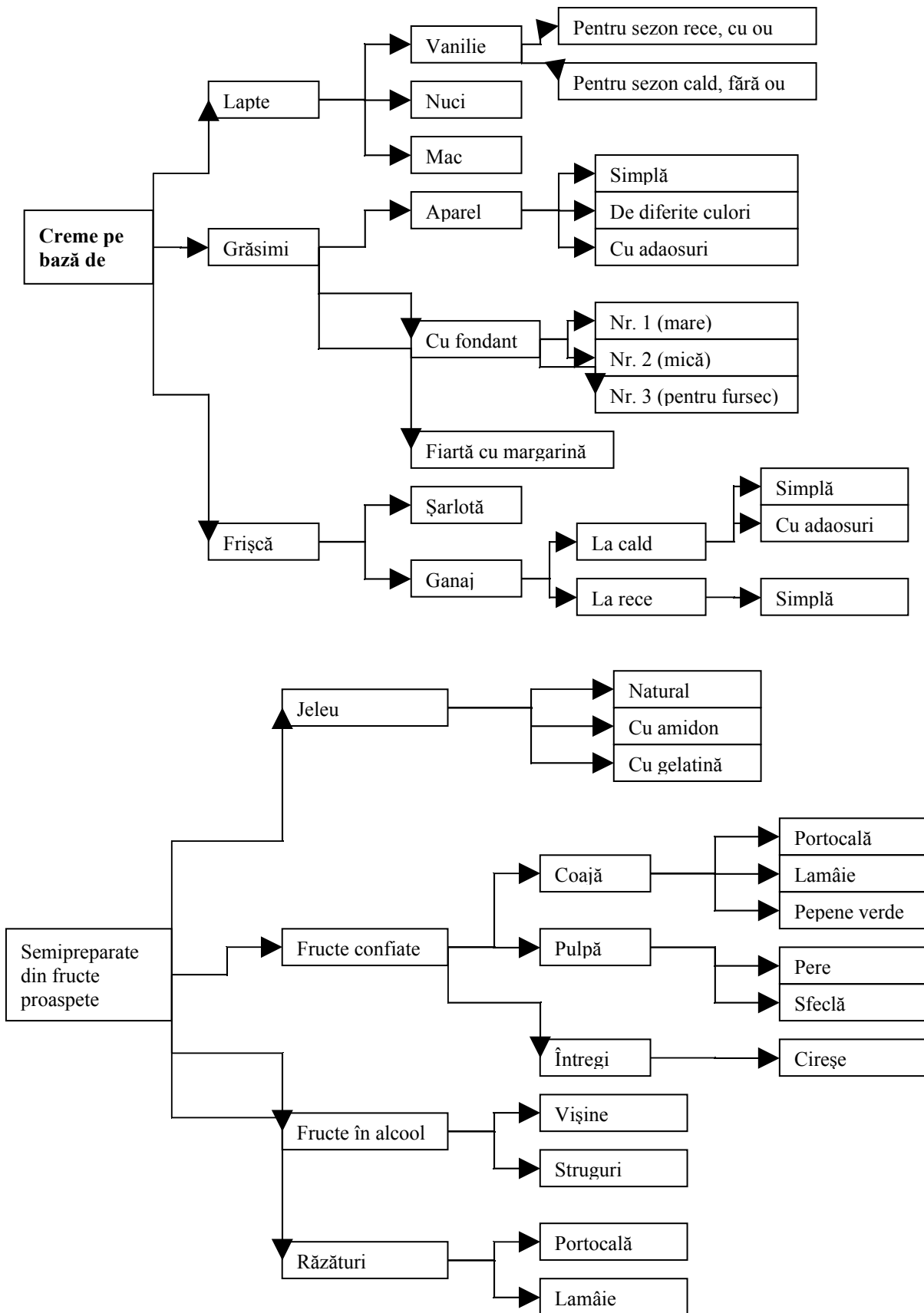
Semipreparatele sunt preparate incomplet pregătite ce nu se pot consuma ca preparat finit decât după combinarea a cel puțin două, și continuarea procesului tehnologic. Deși au o structură complexă, ele constituie numai părți din preparat.

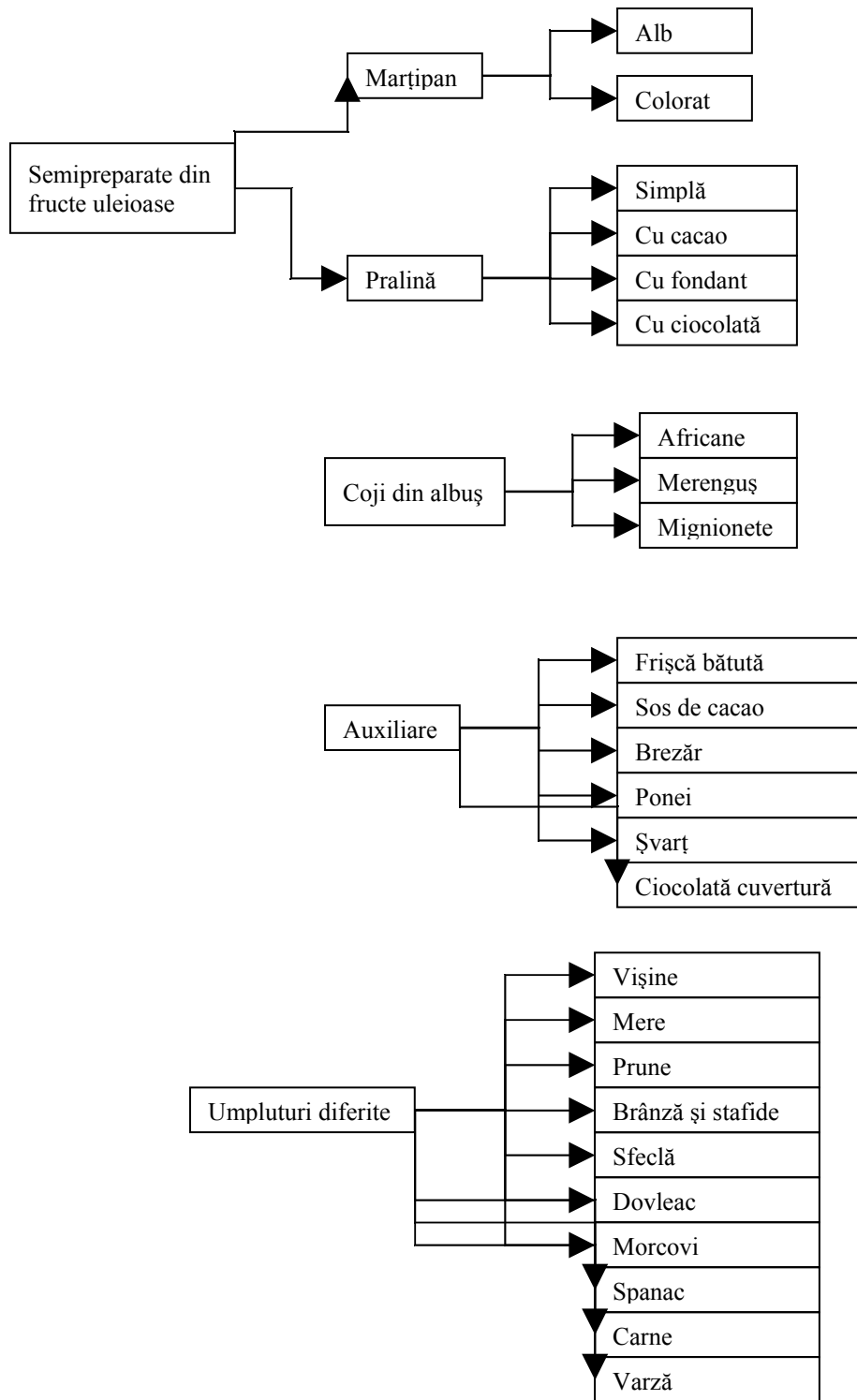
### Clasificarea semipreparatelor

Are la bază materia primă folosită și se prezintă conform schemei

*Clasificarea semipreparatelor după material primă de bază*







**Rolul și importanța** semipreparatelor:

- participă la stabilirea valorii nutritive a preparatelor finite;
- influențează calitatea și aspectul comercial al preparatelor finite ;
- asigură asamblarea rapidă a preparatelor;
- ușurează munca lucrătorilor, participând direct la creșterea productivității muncii acestora ;
- contribuie la creșterea gradului de eficiență economică a laboratorului ;
- favorizează diversificarea gamei sortimentale a produselor de cofetărie ;
- sunt componente de bază (blaturi, foi de doboș, foi de ruladă, coji indiene, coji pentru tarte, foi de plăcintă, pișcoturi).

Calitatea și valoarea nutritiva a semipreparatelor este diferită, în funcție de grupa din care fac parte.

#### 4.1. SEMIPREPARATE PE BAZĂ DE ZAHĂR

Semipreparatele din această grupă au la bază zahărul, de unde își iau și denumirea.

Sunt apreciate în exclusivitate pentru energia mecanică mare pe care o transmit preparatelor finite în a căror componență intră.

Sunt ușor de digerat și asimilate aproape complet de către organism.

Majoritatea semipreparatelor din această grupă se obțin prin fierberea sau caramelizarea zahărului. Aspectul lor plăcut și culorile variate influențează aspectul comercial al preparatelor finite.

##### 4.1.1. SIROPURILE

*Siropurile* sunt semipreparate lichide obținute prin fierberea zahărului cu apa, în diferite proporții. Pentru a împiedica recristalizarea zaharozei la siropurile concentrate, se adaugă și glucoza.

Concentrația diferită de zaharoză și necesitatea combinării siropurilor cu diferite arome și coloranți impune clasificarea lor în două grupe.

##### Sirop de trampat

Este caracterizat prin:

- concentrație mai mică de zahăr (cantități egale de apă și zahăr) ;
- se folosesc în stare rece și în cantități mici;
- sunt preparate cu puțin timp înainte de utilizare;
- siropurile cu fructe au în componență sare de lămâie ;
- sunt utilizate pentru tramparea semipreparatelor din ou și făină ;
- colorarea și aromatizarea siropurilor se realizează conform schemei de mai jos:

Denumirea siropului de :	Culoarea	Aroma folosita
vanilie	incolor	esența de vanilie, vanilină
lămâie	galbenă	lămâie rasă, esență de lămâie, gust acrișor (sare de lămâie)
portocale	portocalie	portocală rasă, esență de portocale, sare de lămâie (gust!
fructe	roșie (pal)	esență de vișine, căpșuni, zmeură, fragi, trandafiri, sare de lămâie
fistic	verde	esență de fistic, esență de migdale sau apă de flori de portocale
cu rom	maro închis	esență de rom, cacao sau rom
cafea	maro deschis	șvarț, coniac sau rom

##### Sirop de însiropat (1 I)

Este caracterizat prin :

- concentrație mare de zahăr (700 g) în raport cu apa (400 ml) folosită ;
- fierberea siropului este mai îndelungată;
- se folosește obligatoriu și glucoza (300 g);
- nu se colorează;
- se aromatizează numai cu : esență de rom (1 ml) și esență de fistic ;
- se folosește în stare fierbinte, pentru însiroparea preparatelor din aluaturi și foi (baclava, sarailie, covrigi polonezi).

Indiferent de natura siropului, procesul tehnologic este același și respectă următoarele faze :

- combinarea zahărului cu apa fierbinte;
- amestecarea continuă până la dizolvarea zahărului ;
- îndepărtarea spumei formată prin fierbere;
- adăugarea glucozei și continuarea procesului de fierbere;
- strecurarea pentru a îndepărta corpurile străine ;
- răcirea;
- colorarea (pentru siropul de trampat) și aromatizarea.

#### 4.1.2. FONDANTUL (1 kg)

*Fondantul* este o pastă consistentă, albă, fină, obținută prin fierberea și apoi tablarea amestecului de : zahăr (980 g), glucoza (270 g) lichidă și apa (270 ml). Datorită consistenței și modului său de preparare, fondantul se prezintă sub formă de pastă vâscoasă formată din cristale fine de zaharoză

într-un sirop saturat de zahăr și glucoza. Calitatea fondantului este influențată de:

- calitatea materiilor prime (zahăr, glucoza) și gradul lor de rafinare ;
- temperatura și durata de fierbere a siropului;
- efectuarea corectă a fiecărei faze tehnologice;
- stabilirea corectă a probei;
- durata și modul de tablare;
- condițiile de păstrare.

În laboratoarele de cofetărie-patiserie se prepară fondantul în două variante :

**Fondant de patiserie-cofetărie** — care are proba de fierbere mai moale și în componența lui se adaugă glucoza :

- se folosește la prepararea cremelor cu grăsimi;
- la glasarea și decorarea prăjiturilor și torturilor, după o prealabilă prelucrare.

**Fondant de bombonerie** — care are proba de fierbere mai tare:

- nu se adaugă glucoza în componența lui, ci sare de lămâie (20-la 950 g zahăr) sau oțet (10 ml);
- se folosește la prepararea bomboanelor.

Indiferent de natura fondantului, procesul tehnologic cuprinde următoarele faze :

- combinarea, zahărului cu apă cit să-1 acopere;
- amestecarea continuă până la dizolvarea zahărului;
- fierberea siropului și îndepărtarea spumei formate până la formarea probei (puțin sirop

introdus

în apă rece, cât să formeze o bomboană cleioasă, pentru fondantul de patiserie-cofetărie, sau bomboană tare pentru cel de bombonerie, la 112 .. 114°C);

— pe tot parcursul fierberii se șterg pereții interiori ai vasului cu ajutorul unui tifon curat, umezit

în apă, pentru a evita recristalizarea zaharozei (masarea fondantului) sau colorarea siropului;

- adăugarea glucozei pentru fondantul de patiserie-cofetărie;
- tablarea siropului, care se poate realiza:

a) *manual* — turnând siropul pe masa de marmură unde se răcește până la 37 . . . 40°C și apoi se amestecă (se tablează) cu ajutorul sistrei până își modifică culoarea în alb și consistența sub formă de pastă;

b) *mecanic* — turnând siropul fierbinte în mașina specială de tablat fondant.

Fondantul obținut se toarnă în vase de inox, se acoperă cu un tifon umed și se utilizează în ziua următoare, timp în care au loc unele transformări, care contribuie la:

- menținerea omogenității;
- păstrarea luciului.

#### 4.1.3. BAROTURILE

*Baroturile* sunt semipreparate prezentate sub formă de granule sau firișoare, obținute din zahăr prin fierbere sau caramelizare. În funcție de natura lor, baroturile pot primi ca adaosuri în procesul tehnologic: nuci, coloranți alimentari, arome.

Baroturile sunt utilizate pentru barotarea (acoperirea parțială sau totală) a prăjiturilor, torturilor, bomboanelor, contribuind la:

- creșterea valorii energetice a preparatului finit;
- completarea aspectului comercial;
- finisarea preparatelor;
- diversificarea sortimentului de prăjituri.

### Baroturile naturale

Se obțin prin prelucrarea primară a fructelor uleioase și apoi sfărâmarea lor în particule mici sau sub formă de fileuri, astfel:

*Nucile* sunt alese de părțile lemnoase și miezul mușcat; se usucă și apoi se sfărâmă cu merdeneaua sau se trec prin mașina specială pentru fileuri, obținând barotul.

*Alunele* se usucă, se decojesc și apoi se transformă în barot (granule sau fileuri).

*Migdalele* se opăresc, se decojesc, se usucă și apoi se transformă în barot (granule sau fileuri).

Comparativ cu celelalte baroturi, prezintă avantajul că :

- folosesc numai fructele naturale;
- nu conțin glucide rafinate;
- procesul tehnologic este simplu și rapid;
- au un gust plăcut;
- produsul finit beneficiază într-un procent ridicat de prezența vitaminelor din complexul B și E și a sărurilor minerale de : iod, potasiu, calciu, fier;.
- ridică însă costul preparatelor.

### Barotul din fondant

Are cea mai mare utilizare, întrucât:

- se obține ușor și prin prelucrare la rece ;
- este viu colorat și se poate asocia cu orice fel de creme sau glazuri;
- este rezistent la păstrare.

Se prepară prin frământarea fondantului cu zahăr farin, până se obține o pasta tare. Pasta obținută se trece prin răzătoare, sau prin mașina specială de barot (dispozitiv așezat la robot), obținând firușoare subțiri și lungi, de maximum 1—2 cm. Se usucă la temperatura obișnuită din laborator și se utilizează imediat sau se ambalează în cutii din carton sau tablă, putând fi păstrat până la 30 de zile.

Barotul colorat din fondant: după obținerea pastei tari se colorează și aromatizează și apoi se prelucrează.

### Barotul granulat

Se prezintă sub formă de granule de diferite mărimi și culori, obținut prin combinarea barotului natural cu sirop de zahăr, astfel:

- se fierbe zahărul cu apa până la proba de fondant;
- se colorează intens siropul (sau rămâne simplu pentru barotul alb);
- se adaugă barot natural și vanilină;
- se retrace de pe foc și se tablează manual până se deschide la culoare și se transformă în granule ;
- se lasă să se răcească pe o planșetă și apoi se ambalează în cutii, unde se păstrează până la 30 de zile.

### Barotul griat

Este un barot mult apreciat în componența produselor, datorită calităților sale gustative (dulce-ușor amărui, foarte crocant) și energetice. Prezintă, însă, unele *dezavantaje* ca:

- impune utilizarea imediată după preparare (prin păstrare se umezește și granulele se lipesc);
- are culoarea galben-roșcată, din care cauză nu se poate asocia ușor cu alte semipreparate;
- se obține la temperaturi înalte 160 ... 180 °C, procedând astfel:
- se toarnă zahărul tos într-un cazan de inox;
- se griază (topește) amestecând continuu până la temperatura de 160... 150°C, când a căpătat culoarea galben-roșcată;
- se adaugă fructele uleioase întregi, dar prelucrate primar;
- se răstoarnă într-o tavă unsa cu ulei și se lasă să se răcească complet ;
- se sfărâmă în nule de mărimea dorită.

### Zahărul ars (caramel)

Este un semipreparat folosit în laboratoarele de cofetărie în calitate de colorant pentru: barotul



granulat, blaturi, foi, fondantul de cacao pentru glasat, bomboane, înghețate etc.

— se obține prin topirea zahărului tos, ajuns până la culoarea brună închis;

— se combină cu apă și se continuă procesul de fierbere până are consistența unei smântâni

— se lasă să se răcească și se păstrează în vase speciale, închise, pentru o perioadă nedeterminată.

### Indicii de calitate ai semipreparatelor din zahăr

Denumirea semipreparatului	Indicii de calitate	Condiții de administrare
<b>Siroपुरi</b>	Aspect Culoare și aromă Gust	- consistență lichidă sau ușor vâscoasă (pentru cel de însiropat) - limpede, fără impurități sau corpuri în suspensie - culoare discretă, în concordanță cu aroma, pentru cel de trampat - ușor gălbuie pentru cel de însiropat - cu aromă bine pronunțată - dulce, plăcut, cu concentrația corespunzătoare de zaharoză
<b>Fondant</b>	Aspect exterior Aspect interior Culoare, gust	- aspect de pastă ușor modelabilă, care-și menține forma dată 3-5 min în secțiune aspect omogen, cu cristale foarte fine care nu se simt prin pipăire - culoare albă, strălucitoare, gust dulce pronunțat, ușor solubil în apă
<b>Baroturi</b>	Aspect exterior Culoare, Gust, aromă	- granule sau firișoare, în funcție de sortiment - consistență tare, menținându-și forma și aspectul plăcut - culoarea specifică fructelor uleioase sau colorantului folosit (discretă) - gust dulce-plăcut cu aromă corespunzătoare culorii
<b>Zahăr ars</b>	Aspect Culoare, Gust, miros	- consistență vâscoasă, omogen - culoare maro-închis - gust amărui, miros specific de zahăr ars

## 4.2. SEMIPREPARATE DIN OU SI FĂINA

*Semipreparatele din ou și făină* reprezintă grupa de bază a semipreparatelor folosite în cofetărie: Importanța acestor semipreparate este determinată de :

— formele și aspectul diferit pe care îl au;

— posibilitatea de a se combina cu toate semipreparațiile pregătite în cofetărie;

— dau senzația de saturare ;

— au o valoare alimentară echilibrată, datorită proteinelor complexe preluate din ou - ca aliment de bază în procesul tehnologic – iar valoarea energetică este asigurată de zaharoză, fosfolipidele din ou, amidonul din făină și lipidele vegetale din ulei;

— se digeră ușor, întrucât conținutul în grăsimi este mic, atât cât să asigure evacuarea rapidă abilei, în plus, sunt obținute prin procesul de coacere ;

— sunt asimilate ușor și în procent mare — 90—93%;

— obținerea lor prin afânare fizică, le imprimă o porozitate crescută, care necesită trambarea lor cu diferite siropuri și prelucrarea după 12 ore de la preparare.

*Schema tehnologică de obținere a semipreparatelor din ou și făină* – este prezentată în Anexa 4.

### Modul de obținere a semipreparatelor din ou și făina

*Prelucrarea primară a materiilor prime*

— *Baterea gălbenușurilor* cu o parte din zahăr și apă urmărește dizolvarea completă a zahărului; modificarea culorii gălbenușurilor (se deschid) și a consistenței. Paralel cu aceste modificări, în gălbenușuri se înglobează o cantitate de aer, care este necesară procesului de afânare fizică a blatului.

— *Baterea albușurilor* favorizează creșterea în volum datorită aerului înglobat și albirea compoziției. Adăugarea restului de zahăr contribuie la stabilitatea spumei și îmbunătățirea gustului.

— *Formarea compoziției*, combinând gălbenușurile cu albușurile foarte lejer și prin adăugarea treptată a făinii și, alternativ, a uleiului (numai la blaturi).

— *Turnarea compoziției* cu poșul cu dui pentru coji indiene, în foi subțiri (pentru foi doboș,

ruladă etc.) sau în rame speciale pentru blaturi.

— *Coacerea* se realizează la temperatura de 120 ... 160°C.

— *Răcirea* până în ziua următoare, la temperaturi normale sau la frigider.

— *Uniformizarea* presupune aducerea semipreparatelor la aceeași dimensiune, îndepărtarea denivelărilor și a porțiunilor arse, scobirea interiorului (coji indiene).

Alimente	U.M.	Blat (270 g) pentru un tort de 1kg	Blat (330 g) pentru 10 prăjituri	Blat Crantz (160 g) 1kg tort	Foi ruladă 1 kg	Foi Doboș 1 kg	Foi Alcazar	Coji indiene 100 per. sau 1 kg	Pișcoturi de șampanie 1kg
Ouă	buc.	3	4	3	12	17	-	25	13
Zahăr	g	95	85	45	285	350	500	250	480
Apă	ml	30	30	-	100	-	-	-	-
Făină	g	125	130	50	435	350+ 65	250+ 110	500+ 50	520
Ulei	ml	10	10	-	-	pt. tăvi 65	pt. tăvi 75	-	-
Zahăr ars	g	10	10	-	-	-	-	-	-
Cacao	g	5	5	-	-	-	-	-	-
Unt	g	-	-	35	-	-	-	-	-
Lămâie rasă	g	-	-	5	-	-	-	-	-
Albușuri	buc.	-	-	-	-	-	16	-	-
Gălbenușuri	buc.	-	-	-	-	-	4	-	-
Nuci	g	-	-	-	-	-	300	-	-
Vanilină	g	-	-	-	-	-	-	-	1/2
Zahăr farin	g	-	-	-	-	-	-	-	75

— *Utilizarea* pentru diferite prăjituri ca: amandine, sonde, coșulețe cu fructe, buzdugane, medalioane, doboș, ruladă.

### Rețete pentru semipreparate din ou și făină

#### 4.2.1. BLATURILE

*Blaturile* sunt semipreparate de formă rotundă (pentru torturi) sau dreptunghiulară (pentru prăjituri) care, prin componentele și structura lor, orientează întreaga gamă de prăjituri și torturi pregătite în cofetărie.

Prezintă caracteristicile nutritive specifice grupei și se obțin după tehnologia generală.

Compoziția obținută se toarnă în rame sau cercuri metalice, așezate cu baza pe o hârtie albă, groasă;

— compoziția de pe margini trebuie să fie la nivelul formelor, iar în mijloc puțin mai joasă;

— coacerea este gata, atunci când prin presare cu palma revine la forma inițială ;

— se tapetează cu făină la suprafață și se întorc cu partea pudrată în. jos, până a doua zi.

Compoziția se pregătește la fel pentru toate blaturile, numai că :

— la blatul cu zahăr ars se adaugă zahărul ars în gălbenușurile bătute spumă;

— la blatul cu cacao componentele auxiliare (cacao, mici, stafide) sunt adăugate cu făina.

**Blatul crantz** se deosebește de celelalte blaturi pentru că:

— are în componență unt (și nu ulei) care se adaugă topit, alternativ cu făina, când compoziția este deja formată;

— compoziția se coace în forme de chec sau de cozonac, în funcție de mărimea blatului;

Se folosește în exclusivitate pentru prepararea tortului „crantz”.

Prezența untului în compoziția lui contribuie la creșterea valorii nutritive, determinată de contribuția fosfolipidelor și a proteinelor complexe, mărindu-i și valoarea energetică.

**Indicii de calitate ai blaturilor:**

— grosimea blatului să fie până la nivelul formei;

- suprafața netedă și uniform coapt;
- prin presare să revină ușor la forma inițială;
- în secțiune, goluri mici și uniforme de aer ;
- elasticitate crescută și prin tăiere să nu se sfărâme ;
- culoarea miezului corespunzătoare sortimentului;
- gust și miros plăcute.

#### 4.2.2. FOILE

##### Foaia de rulada

Se obține din compoziția care se prepară conform tehnologiei generale, prezentând următoarele particularități:

- compoziția se întinde în strat subțire de 3—1 mm pe foaia de hârtie albă groasă;
- coacerea se realizează la temperatura de 160 —180 °C, fără să se coloreze la suprafață (5—6 min), rămânând flexibilă;
- se păstrează pe hârtie, la frigider, până în momentul folosirii ia obținerea prăjiturilor : Janine, Ruladă ca creme diferite, Primăvara, Potcoava, Floricica etc.;
- rularea foii, indiferent de prăjitură, are la exterior fața acesteia care este netedă și permite aplicarea cu ușurință a oricărei glazuri;
- se pregătește în trei variante: albă, colorată și cu unt.

##### Foaia Doboș

Are în componență aceleași materii prime și compoziția se prepară conform tehnologiei generale : se deosebește de foaia de ruladă prin:

- compoziția se prepară fără adaos de apă;
- făina și zahărul sunt în cantități egale;
- compoziția se întinde direct pe tava unsă și tapetată cu făină ;
- coacerea se realizează la foc la 120°C, până se rumenește și devine crocantă ;
- se desprinde imediat de pe tavă și se suprapun presărate cu făină între ele;
- se păstrează la temperatură obișnuită (în laborator) până în momentul folosirii - la obținerea prăjiturilor: Doboș, Carpați, Cabana, Bucegi etc.
- se pregătește numai în două variante : albă și cu cacao.

##### Foaia Alcazar

Se pregătește conform tehnologiei generale, dar se deosebește de restul foilor prin :

- la 4 albușuri se folosește un singur gălbenuș ;
- folosește pudra de nuci care se combină cu făina;
- compoziția se întinde direct pe tava unsă;
- se coace la 120 °C, desprinzându-se imediat de pe tavă și se utilizează la prepararea prăjiturilor: Progres, Timiș, Regence, Aluneta, Româniță, Opera etc.

##### Foaia Richard

Prezintă același particularități cu foaia Alcazar, având în plus :

- pe lângă cantitatea normală de zahăr tos, 150 g zahăr farin la 1 kg de foaie, care se adaugă în făină. Datorită zahărului farin crește gradul de frăgezime al foii și valoarea energetică a acesteia. Se folosește la obținerea prăjiturii: Richard, Caraiman.

##### Indicii de calitate ai foilor:

- bine coapte, culoare uniformă ;
- suprafața netedă, fără denivelări sau goluri de aer ;
- să se desprindă ușor de pe tavă;
- aspect flexibil (la foile de ruladă) sau ușor sfărâmicioase (pentru restul foilor) ;
- gust dulce, plăcut, bine pronunțat gustul de nucă la foile Alcazar și Richard;
- grăsimea maximă 3—4 cm.

#### 4.2.3. COJILE INDIENE

Folosesc aceleași materii prime și aceeași tehnologie generală de obținere, deosebindu-se de restul semipreparatelor din grupă prin :

- proporția în care sunt folosite materiile prime ;

- compoziția se toarnă cu poșul cu dui pe hârtie, în diferite forme (rotundă, pară, semilună, baton etc), în funcție de prăjitura la care se folosesc ;
- se pudrează cu făină înainte de coacere;
- coacerea la 120 ... 160°C cu ușa cuptorului ușor întredeschisă;
- după coacere urmează procesul de uscare, pentru menținerea formei și aspectului;
- sunt păstrate la frigider pe hârtie, unde au fost turnate până în momentul folosirii;
- sunt folosite la prepararea prăjiturilor : indiene cu frișca, indiene cu cremă, buzdugane, medalioane, pere, piersici, negrese, hamburg, rațe, pinguin etc.

**Indicii de calitate ai cojilor indiene:**

- suprafața netedă, bine întinsă, fără încrețituri ;
- culoare galbenă-aurie, uniformă atât la suprafață, cât și la bază ;
- porozitate crescută, dar în secțiune cu goluri mici de aer ;
- de aceeași dimensiune ca, prin împerechere, diametrul să fie același.

#### 4.2.4. PIȘCOTURILE DE ȘAMPANIE

Pot fi considerate semipreparate pentru că se folosesc la obținerea „crem-diplomatului", a tortului diplomat, dar se pot încadra și ca preparate finite (fursecuri). Au aceleași componente specifice semipreparatelor din ou și făină și aceeași tehnologie generală de preparare. Particularitățile sunt evidențiate de :

- pentru stabilitatea accentuată a spumei de albuș, necesară menținerii formei în timpul turnării, 1/3 din cantitatea de zahăr se întinde pe suprafața tăvii, acoperite cu hârtie și se încălzește până la temperatura de 55 . . . 60 °C, fără să-și modifice culoarea ;
- zahărul fierbinte se toarnă treptat peste albușurile bătute spumă cu 1/3 din zahărul rece, favorizând un proces de semicoagulare. În rest, compoziția se obține conform schemei generale, după care se toarnă;
- cu poșul cu dui, pe fâșii de hârtie, în forme lungi de 5—10 cm, care se pudrează la suprafață cu zahăr farin;
- se îndepărtează surplusul și se coc la 120 ... 160°C;
- se desprind imediat de pe hârtie;
- după răcire se folosesc ca semipreparate sau se unesc câte două pișcoturi, având baza în interior și sunt servite ca fursecuri sau însoțind șampania.

**Indicii de calitate** sunt următorii:

- lungimea maximă 8—10 cm ;
- suprafața netedă și acoperită cu un strat subțire de zahăr farin numit glanț;
- bine crescute și de aceeași dimensiune;
- uniform coapte, cu aromă pronunțată de vanilie.

#### **Transformările care au loc în timpul obținerii semipreparatelor din ouă și făină**

Transformările ce intervin în procesul de obținere a semipreparatelor din ouă și făină sunt influențate de materiile prime și auxiliare, dar și de procedeele de prelucrare folosite.

Afănarea și porozitatea, acestor semipreparate este de natură fizică, favorizată de prezența aerului, în acest caz se urmărește introducerea unei cantități cât mai mari de aer în compoziția semipreparatelor prin diferite mijloace, ca:

- cernerea făinii;
- baterea albușului sub formă de spumă care înglobează cea mai mare cantitate de aer, mărindu-și volumul;
- paralel cu înglobarea aerului, albușurile capătă culoarea albă, datorită procesului de precipitare a albuminelor sub influența baterii. Culoarea acestora, împreună cu celelalte adaosuri, asigură semipreparatelor simple nuanța albă ușor galbuie;
- aerul se înglobează și în componența gălbenușurilor, tot în urma procesului de batere;
- în același timp se asigură dizolvarea zahărului și formarea unei emulsii stabile;

- în procesul, de coacere, afânarea este continuată de dilatarea gazelor și de formarea vaporilor de apă sub influența căldurii;
- amilopectina din amidon absoarbe o parte din apă, se umflă, determinând creșterea preparatului în volum, și când acesta atinge 85°C se sparge și cedează preparatului o parte din umiditate, în acest moment compoziția din mijloc este mai moale decât înainte de a fi introdusă la cuptor;
- peste 85°C semipreparatele intră în procesul final de coacere, iar glucidele în procesul de caramelizare, imprimând preparatelor culoarea galbenă-aurie. Acestea devin comestibile. Se stabilesc porozitatea și gustul dulce.

**Defecte, cauze și remedieri în semipreparatele din ou și făină**

<b>Defecte Denumirea preparatului</b>	<b>Cauze</b>	<b>Remedieri</b>
<p><i>Blaturile</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- insuficient crescute</li> <li>- lipsite de elasticitate</li> <li>- suprafața prezintă din loc în loc puncte albe sau orificii mici</li> <li>- în interior prezintă gol mare de aer</li> <li>- prezintă crăpături la suprafață</li> <li>- prin tăiere se fărâmițează</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nu s-a respectat rețeta</li> <li>- compozițiile nu au fost bine spumate, datorită separării necorespunzătoare a ouălor</li> <li>- nu s-a degresat vasul în care s-a bătut albușul</li> <li>- compoziția a fost prea mult și intens amestecată</li> <li>- temperatura de coacere a fost la început prea mare</li> <li>- insuficient coapte</li> <li>- zahărul tos nu a fost bine dizolvat și coacerea s-a făcut la foc slab (puncte albe) sau la foc prea puternic,</li> <li>- amestecarea neuniformă a compoziției și prea repede</li> <li>- compoziția prea densă și temperatura de coacere prea mare la început</li> <li>- făina în cantitate mare</li> <li>- s-a depășit durata de coacere</li> <li>- nu s-a adăugat grăsime</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- se degresează bine vasele</li> <li>- compoziția se amestecă puțin și foarte ușor</li> <li>- se lasă ușa cuptorului ușor întredeschisă</li> <li>- se rade partea lucioasă care prezintă defecte și se transformă în brezăr</li> <li>- golul se completează cu porțiuni din partea lucioasă</li> <li>- se acoperă cu crema</li> <li>- se trampează mai mult</li> </ul>
<p><i>Foile</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sunt prea groase</li> <li>- foile de ruladă sunt crocante și nu se desprind de pe hârtie</li> <li>- foile Doboș, Alcazar, Richard sunt flexibile și lipicioase</li> <li>- prezintă denivelări (Richard, Alcazar)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- compoziția întinsă în strat gros</li> <li>- au fost coapte prea mult</li> <li>- s-a depășit cantitatea de zahăr prevăzută de rețetă</li> <li>- sunt prea subțiri sau prea vechi</li> <li>- insuficient coapte</li> <li>- cantitatea de zahăr mai mică decât cea de făină</li> <li>- au fost suprapuse fără făină suficientă între ele</li> <li>- nucile sunt în particule prea mari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- la umplere se reduce numărul foilor</li> <li>- se umezește hârtia de la baza foii sau se trampează foaia</li> <li>- se întind pe masă și se lasă să se usuce, apoi se folosesc</li> <li>- se rad ușor la suprafață</li> </ul>
<p><i>Cojile indiene</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nu au aceeași dimensiune</li> <li>- suprafața prezintă zbâr-cituri, iar baza este bombată în interior</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- turnarea incorectă</li> <li>- temperatura în primele minute prea mare</li> <li>- nu s-a întredeschis ușa cuptorului</li> <li>- insuficient uscate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- se uniformizează cu un șablon corespunzător formei</li> <li>- se vor folosi numai la prăjituri barotate</li> </ul>

<p><i>Pișcoturile</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nu se desprind de hârtie</li> <li>- suprafața nu prezintă glanț</li> <li>- prea tari, lipsite de flexibilitate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nu s-a îndepărtat surplusul de zahăr farin</li> <li>- nu s-a desprins de pe hârtie imediat ce au fost scoase din cuptor</li> <li>- insuficient pudrate</li> <li>- au fost pudrate cu prea mult timp înainte de coacere</li> <li>- nu s-a respectat rețeta au prea multă făină</li> <li>- compoziția nu s-a turnat imediat au fost prea mult coapte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- se umezește baza hârtiei</li> <li>- se pudrează din nou după coacere, dacă sunt folosite ca fursec</li> <li>- se pregătește compoziția în cantitate mică</li> </ul>
--	--	--

### 4.3. CREME FOLOSITE ÎN COFETĂRIE

*Cremele* sunt semipreparate prezentate sub formă de emulsii stabile, utilizate pentru umplerea și finisarea preparatelor de cofetărie-patiserie. Prezența lor în componența preparatelor de cofetărie-patiserie contribuie la :

- asamblarea preparatelor;
- stabilirea formei finale a preparatelor;
- îmbunătățesc: gustul, mirosul, aroma preparatelor finite;
- măresc gradul de sapiditate ai preparatelor;
- stabilesc valoarea estetică ;
- completează valoarea nutritivă;
- favorizează diversificarea gamei sortimentale.

Valoarea nutritivă și digestibilitatea cremelor sunt influențate de natura materiilor prime ce intră în componența lor. Cremele, fiind amestecuri de grăsimi, ouă, frișca, lapte, zahăr, arome și coloranți alimentari, sunt apreciate în mod deosebit pentru valoarea lor energetică, furnizată de lipidele provenite din grăsimea folosită (64—74% din unt, 82% din margarina) și completată de glucidele sub formă de zaharoză, lactoza sau amidon.

Cremele pe bază de lapte, așchii și șarlotă, pe lângă valoarea energetică, au și un conținut bogat de proteine esențiale provenite din lapte, ouă, frișca, gelatină.

Un rol deosebit de important îl au adaosurile folosite, care contribuie la completarea valorii nutritive, a gustului, aromei și în mod deosebit asupra procesului de digestie.

Prezența adaosurilor diverse incită aparatul vizual, care excită secreția de suc gastric, necesar procesului rapid de digestie.

#### 4.3.1. CREME PE BAZĂ DE LAPTE

Cremele pe baza de lapte sunt deosebit de apreciate pentru calitățile lor gustative, conținutul scăzut de grăsimi și valoarea nutritivă ridicată.

Având ca elemente de bază : laptele, oul sau frișca, valoarea lor biologică este superioară altor creme. Alimentele de bază, combinate cu făina, amidon sau zeamil ca liant și supuse procesului de fierbere dau posibilitatea ca aceste creme să fie asimilate ușor și complet.

Lipsa grăsimilor din componența acestor creme îngreuează însă operația de întindere în straturi subțiri, operație accentuată la răcire de gelificarea amidonului. Pentru a face posibilă această operație, acolo unde este necesară întinderea în straturi subțiri, se va acționa asupra cremelor calde. Prin răcire, cremele pe bază de lapte formează la suprafață o peliculă, determinată de gelificarea amidonului, care produce apariția aglomerărilor. Pentru a evita acest defect, până la răcirea completă, crema se amestecă din când în când, păstrându-i omogenitatea.

Combinarea laptelui cu amidonul și albușul bătut spumă formează un mediu prielnic de fermentație și în mod deosebit în sezonul cald. Din acest motiv, numărul preparatelor care folosesc crema de vanilie este redus. Aceste preparate, sunt date imediat în consum.

#### **Crema de vanilie cu ou (1 kg)**

Are aspect de pastă, de culoare albă, ușor gălbuie, cu aromă pronunțată de vanilie, care prin răcire gelifică, menținându-și forma care i s-a imprimat. Are gust dulce și plăcut, când este bine fiartă.

Pentru preparare, se separă albușul de gălbenuș (ouă 3 buc.) :

- gălbenușurile se combină cu sare (1 g), o parte din zahăr (25 g), făină (125 g) sau (amidon — 100 g) diluată în lapte rece;
- se subțiază cu laptele (700 ml) care a fost fiert separat, și apoi temperat, pentru a evita gelificarea bruscă a amidonului;
- se așază compoziția obținută pe foc și se amestecă continuu până la probă (puțină cremă așezată pe o suprafață lucioasă, prin răcire să gelifice, desprinzându-se fără să lase urme) ;
- se temperează crema obținută și se amestecă cu albușurile bătute spumă cu restul de zahăr (125 g) și aromatizate cu vanilină (1/2 g). Amestecul se face încet, pentru a păstra gradul de afânare a creimei.

*Observație:* pentru a prelungi durata de păstrare, ouăle se pot adăuga întregi, înaintea procesului de fierbere. În acest caz crema este mai densă și mai grea.

#### **Crema de vanilie fără ou (1 kg)**

Este folosită mai mult în sezonul cald. Fierberea tuturor componentelor prelungește durata de păstrare. Gradul de afânare și conținutul de grăsimi va fi asigurat de frișca bătută. În acest caz :

- se amestecă zeamilul (făina) cu zahărul, sarea și se subțiază cu laptele fiert și temperat;
- compoziția se fierbe amestecând continuu încă 15 min după ce a dat în fiert (aceeași probă ca la crema de vanilie cu ou) ;
- se lasă să se tempereze, amestecând din când în când, și se adaugă apoi frișca bătută aromatizată cu vanilină. Se poate utiliza imediat sau după răcire.

Crema de vanilie, indiferent de natura ei, se folosește la obținerea preparatelor : ecler cu cremă de vanilie, cu fructe, cu frișca, choux à la creme, cremșnit, flancuri, tarte cu fructe, profiterol etc.

#### **Indicii de calitate a creimei de vanilie:**

- culoarea albă, ușor gălbuie;
- miros și gust pronunțat de vanilie;
- aspect omogen;
- după răcire, să gelifice ușor și să-și mențină forma;
- bine fiartă.

#### **Crema de nuci (1 kg)**

Este utilizată pentru umplerea cornurilor, a cozonacilor, trigoanelor, melcișorilor și bușeurilor. Are aspect de pastă, gust specific nucilor, cu aromă pronunțată de vanilie și scorțișoară.

Pentru preparare, se fierbe laptele (225 ml) împreună cu zahărul (350 g);

- se toarnă pesmetul (125 g) în bloc și se amestecă intens;
- se temperează compoziția;
- se adaugă pudra de nuci (350 g) și se aromatizează cu vanilină (1,5 g) și scorțișoară (10 g).

Pentru cozonaci, această cremă (1 kg) se prepară numai din, albușuri bătute spumă (4 buc.) cu zahărul (335 g) și amestecate apoi cu pudra de nuci (600 g), scorțișoară (10 g) și vanilină (0,25 g).

Această combinație este necesară pentru a favoriza procesul de coacere, accentuând porozitatea aluatului.

În absența albușurilor bătute spumă, crema de nuci este foarte densă și nu permite coacerea aluatului.

Crema de nuci este apreciată pentru valoarea energetică ridicată, furnizată de lipide (în proporție de 63 %) și de glucide sub formă de zaharoză. Un rol deosebit au sărurile minerale prezente sub formă de K, P, vitamina C, B<sub>1</sub> și B<sub>2</sub>.

În plus, prezența taninului din componența nucilor dă creimei un gust plăcut, ușor astringent.

Adăugată și consumată în cantitate mare, crema de nuci se digeră mai greu datorită conținutului bogat de lipide și celuloză.

#### **CREMA DE MAC (1 kg)**

Este folosită ca umplutură pentru cornuri, plăcintă, cozonac etc. Crema de mac este adăugată și apreciată în componența preparatelor pentru calitățile sale gustative și pentru valoarea energetică provenită din materiile prime cu care se combină, dar mai ales din lipidele (40,8%) provenite din semințele de mac. Un rol esențial îl au și proteinele (19,5) din semințele de mac sau provenite din albușuri.

Crema de mac se pregătește la fel ca și crema de nuci, utilizând cele două metode în funcție de destinația cremei, după următoarea rețetă:

- pentru *cornuri*: mac 270 g, zahăr 275 g, lapte 300 ml, pesmet 125 g, albuș, 4 buc, scorțișoară 10 g, vanilină 0,25 g;
- pentru *cozonac*: mac 580 g, albușuri 8 buc, zahăr 350 g, vanilie 1/8 g.

#### 4.3.2. CREME PE BAZĂ DE GRĂSIMI

*Cremele pe bază de grăsimi* au aceleași utilizări ca și *cremele pe bază de lapte*. Sunt apreciate însă pentru conținutul caloric ridicat, provenit din grăsimile semisolide folosite ca materii prime de bază în procesul de preparare. Se prezintă sub formă de emulsii realizate din grăsimi și diferite adaosuri.

Adaosurile folosite pot fi sub formă de : siropuri concentrate, fondant sau cremă pe bază de lapte și completate cu diferite arome, coloranți sau materii prime auxiliare sub formă de : nuci, alune, cafea, cacao, fructe proaspete, fructe confiate etc, care completează calitățile gustative, valoarea nutritivă și participă la diversificarea gamei sortimentale.

Spre deosebire de alte creme, se digeră mai greu, datorită conținutului mare de grăsimi care participă la prepararea acestora. Aceste caracteristici fac necesară combinarea lor cu semipreparatele sărace în lipide, pentru ca preparatul finit să se poată încadra ușor într-un meniu și în consumul de calorii prevăzut (2800—3 500 calorii/zi).

##### Crema aparel simplă (1 kg)

Se pregătește din: ouă (1 buc), zahăr (440 g), lapte (80 ml), grăsimi (470 g), vanilină (0,25 g), astfel:

- se amestecă ouăle cu zahărul și laptele;
- se fierb, amestecând continuu până la dizolvarea completă a zahărului ;
- se spală pereții interiori ai vasului, pentru a îndepărta cristalele de zaharoză depuse în procesul de amestecare ;
- se continuă fierberea până la probă (puțina cremă palpată între degetele uscate să formeze fir sau coadă) ;
- se retrage de pe foc, se pun bucățele de grăsime la suprafață și sa lasă să se răcească fără să se amestece;
- separat, se spumează restul de grăsime peste care se toarnă, în mod treptat, aparatul rece ;
- crema obținută se aromatizează cu vanilină.

În funcție de preparatul la care se folosește, crema se poate colora și aroma în diverse variante formând *crema apar el de diferite culori*.

Materiile prime auxiliare sunt adăugate în componența cremei *aparel* ca adaosuri, înainte de utilizare tăiate în particule mici, acolo unde este cazul (fructe confiate, nuci, ciocolată etc).

*Observații.* Pentru a asigura o aromă pronunțată și o culoare naturală la crema *aparel de cafea*, se înlocuiește laptele cu șwartz, iar la crema *aparel cu fructe proaspete* (zmeură, căpșuni, portocale) laptele este înlocuit cu sucul de fructe în aceeași proporție, stabilind gustul acrișor cu sare de lămâie, dacă este nevoie.

##### Crema cu fondant

Este crema cu utilizările cele mai largi, având procesul tehnologic simplu și ușor de realizat prin prelucrare la rece. Se pregătește numai din grăsimi și fondant.

Acest sortiment de cremă este apreciat numai pentru valoarea lui energetică și costul mai scăzut.

Se pregătește în trei variante :

- crema nr. 1 (mare: 1 kg grăsime + 1 kg fondant); nr. 2 (mică : 1 kg fondant + 600 g grăsime), nr. 3 (pentru fursecuri: 1 kg fondant + 350 g grăsime).

Indiferent de natura cremei, tehnologia de preparare este aceeași:

- se omogenizează grăsimea, îndepărtând eventual excesul de apă ;
- se adaugă în mod treptat fondantul, continuând procesul de omogenizare și afănare ;
- se colorează, aromatizează și se adaugă materiile prime auxiliare în funcție de preparatele la



care urmează să fie folosită.

*Observații.* Această cremă se poate prepara combinând grăsimea cu siropul pentru fondant, fără să se mai tableze. Siropul se adaugă peste grăsime în stare complet rece și în mod treptat. Are o tehnologie de preparare mai scurtă, dar și riscul de separare a grăsimii mai mare, datorită umidității crescute din sirop.

#### **Crema fiartă cu margarina (1 kg)**

Este o cremă omogenă și cu mare stabilitate (nu se taie). Se poate prepara în culori și arome diferite. Cremele cu aroma de fructe vor avea în compoziție sare de lămâie, pentru formarea gustului acrișor caracteristic fructelor. Se prepară astfel:

- se umectează făina (100 g) cu puțin lapte fiert și răcit (300 ml total);
- se combină cu restul de lapte fierbinte în care a fost adăugat zahărul (120 g) și se fierb împreună circa 20 min, după ce a dat în fiert;
- se răcește amestecând din când în când;
- se adaugă în mod treptat peste margarina alifiată (500 g și se continuă omogenizarea, până la afânare perfectă ;
- se adaugă alcoolul (10 ml), vanilina (1/8 g) și colorantul (1 ml), iar pentru cele de fructe sarea de lămâie dizolvată (1 g sau după gust).

#### **Indicii de calitate a cremelor pe bază de grăsimi:**

- culoarea și aroma corespunzătoare sortimentului;
- aspect omogen, bine afinat, ușoare, în procesul de utilizare să-și păstreze consistența și omogenitatea;
- gust dulce, plăcut, ușor acrișor pentru cremele de fructe ;
- să cedeze ușor la întindere;
- introduse la rece, să se solidifice cu ușurință.

### **4.3.3. CREME PE BAZĂ DE FRIȘCA**

*Cremele pe bază de frișca* sunt preparate din frișca în combinație cu ciocolată menaj, ouă, lapte, zahăr, gelatină, fructe confiate, în funcție de sortiment.

Proprietatea pe care o are frișca de a îngloba aer prin batere, mărindu-și volumul, imprimă cremelor un grad de afânare crescut și un aspect pufos.

Preparate din materii prime cu valoare nutritivă mare și cost ridicat (ciocolata) sunt utilizate la obținerea prăjiturilor specialități și a torturilor speciale.

Sunt greu de păstrat, favorizând fermentarea cu ușurință și modificarea culorii. De aceea, se impune consumarea rapidă a preparatelor în a căror componența sunt incluse. Din această grupă fac parte :

#### **Crema șarlotă (1 kg)**

Este o cremă foarte afinată, spumoasă, ușoară, de culoare albă cu diferite adaosuri (coji de portocale, nuci, alune, căpșuni) sau colorată. Având în componența gelatina, este necesar să se folosească imediat după preparare, pentru a putea lua aspectul formei în care se montează, sau pentru a face legătura cu alte semipreparate (pișcoturi, foi de doboș). Prepararea ei presupune următoarele operații:

- se amestecă ouăle (3 buc.) cu zahărul (125 g) ;
- se subțiază cu laptele (125 ml), care a fost fiert separat și apoi temperat;
- se așază pe foc amestecând continuu până apar primele clocote pe marginea vasului;
- se retrage de pe foc și se adaugă gelatina (15 g), care a fost hidrataată cu cel puțin 45 min înainte de folosire ;
- se amestecă din când în când până se răcește, fără să se gelifice.
- se adaugă romul (20 ml) și fructele confiate (150 g) tăiate mărunt și se amestecă pentru repartizare uniformă în toată compoziția ;
- se adaugă frișca bătută (500 g), aromatizată cu vanilina (1/8 g) și se amestecă ușor;
- se folosește imediat pentru montarea șarlotelor, cremei diplomat, ruladei diplomat etc.

#### **Crema ganaj (1 kg)**

Are la bază frișca și ciocolată. Gustui, aroma și valoarea energetică se poate îmbunătăți cu adaos de : zahăr, unt, esențe, rom, alcool și fructe confiate, în funcție de preparatele la care urmează să fie folosite. Este o cremă cu valoarea energetică mare, datorită conținutului sporit de lipide (27% din ciocolata menaj și 32% din frișca) și glucide (61,6% în ciocolată).

Are un gust plăcut, ușor amărui și culoarea specifică ciocolatei.

Indiferent de procesul tehnologic, componentele și cantitatea lor rămân, aceleași. Se schimbă numai modul de prelucrare.

Crema ganaj preparată la rece este mai ușoară, mai bine afinată și are un volum mai mare. Aceste caracteristici sunt apreciate pentru obținerea prăjiturilor cu gramaj mic (africane), a torturilor și a produselor de bombonerie (ness-cafe).

Pentru prepararea cremei:

- se bate frișca (550 g) manual sau mecanic până se formează spuma, care își menține aspectul;
- separat se topește ciocolata (450 g) (în bain-marie) până devine curgătoare și apoi se temperează;
- se combină frișca bătută cu ciocolata și se amestecă ușor și foarte puțin pentru omogenizare;
- se folosește imediat pentru a nu-și modifica consistența.

Crema ganaj preparată la cald poate fi simplă, numai din ciocolată menaj și frișca, sau cu diferite adaosuri.

Crema simplă se prepară după următoarea tehnologie :

- se amestecă frișca lichidă cu ciocolata menaj tăiată în bucăți mici;
- se așează amestecul pe foc, până începe să fiarbă amestecând continuu ;
- se retrage de pe foc și se așază la rece, amestecând din când în când ;
- se bate apoi manual sau mecanic cu un tel des, până își mărește volumul, se deschide la culoare și capătă un aspect ușor tăiat;
- se folosește imediat (pentru umplerea torturilor) sau se lasă să se întărească bine (pentru joffre, trufe etc).

În cazul în care crema ganaj prevede adaosuri, acestea sunt utilizate astfel:

- *zahărul* se adaugă înaintea procesului de fierbere;
- *untul*, imediat ce s-a retras vasul de pe foc ;
- *rom, alcool, triple-sec* etc. după răcirea compoziției, înaintea procesului de batere ;
- *fructele confiate, uleioase, în alcool*, după procesul de batere.

#### **Indicii de calitate a cremelor pe bază de frișca:**

- bine afinate, spumoase, ușoare;
- aspect omogen, sau ușor tăiat pentru crema ganaj ;
- culoarea și aroma, specifice sortimentului și adaosurilor folosite;
- gust dulce sau ușor amărui;
- după răcire să se întărească cu ușurință și să-și mențină aspectul și consistența ;
- adaosurile folosite uniform repartizate în toată compoziția.

#### **Transformări ce au loc în componența cremelor**

Prin prelucrarea materiilor prime și auxiliare folosite în procesul tehnologic, cremele își măresc volumul, se omogenizează amestecul și se afânează conținutul.

Aceste modificări au loc în urma procesului de batere. Baterea cremelor poate avea loc înainte sau după procesul termic, în funcție de sortimentul cremei.

Prin procesul de batere, în cremă se înglobează o cantitate mare de aer, care afânează crema și-i dă un aspect spongios. Afănătorul, în acest caz, este aerul.

Prin batere moleculele de grăsime sunt mărunțite și repartizate uniform, sub formă de particule mici, în toată masa amestecului.

Structura poroasă, uniformă a cremelor bine bătute depinde de distribuția uniformă a aerului înglobat și a intensității cu care se realizează baterea.

Prin procesul *de fierbere*, cremele (de vanilie, crema fiartă cu margarina) care au în componența lor amidon:

- își modifică consistența, datorită amilopectinei din amidon, care sub influența temperaturii absoarbe umiditatea din cremă, își mărește volumul, favorizând îngroșarea cremei;
- coagulează proteinele prezente în ouă, lapte, făină, sub influența temperaturii, participând la stabilirea finală a consistenței cremelor;
- devin comestibile - ouă, făina, gelatina fiind materii prime care, în stare crudă, nu au această proprietate;
- se favorizează procesul de digestie, ca urmare a transformărilor specifice fiecărei materii prime și combinării lor în diferite proporții.

### **Defecte, cauze și remedieri la cremele folosite în cofetărie**

<b>Defecte. Denumirea cremei</b>	<b>Cauze</b>	<b>Remedieri</b>
<i>Crema, de vanilie</i> - prezintă aglomerări	- gălbenușurile s-au combinat cu zahărul, fără să se amestece - laptele s-a turnat fierbinte peste făină și a gelificat amidonul - în timpul fierberii nu s-a amestecat uniform și continuu	- se trece printr-o sită deasă
- gust și miros de făină	- insuficient fiartă	- se combină cu puțin lichid și se fierbe din nou
- lipicioasă		
- Consistență moale		- se mai adaugă făină diluată cu lapte și se fierbe
- după răcire nu gelifică		- „ -
- are aspect tăiat	- albușurile nu au avut zahăr suficient sau au fost adăugate în crema prea fierbinte, care a favorizat coagularea neuniformă a albuminelor	- nu se poate remedia
<i>Cremele cu grăsimi</i> - au aspect tăiat	- nu s-a amestecat în timpul fierberii apare-lului - nu s-a respectat proporția dintre grăsimi și celelalte componente - nu s-a îndepărtat surplusul de apă din grăsimi - au trecut de la o temperatură la alta	- se încălzește ușor crema și se bate intens - se toarnă peste untul alifiat separat - se îndepărtează siropul din crema tăiată
- intens colorate și aromatizate	- dozarea greșită a culorilor și aromelor	- se combină cu altă cremă albă nearomatizată și necolorată
<i>Cremele cu frișca</i> - au miros și gust de fermentat	- frișca are aciditate crescută	- la frișca bătută se adaugi bicarbonat - se fierbe bine pentru crema fiartă
- au aspect tăiat și volum redus	- frișca nu a avut conținut normal de grăsimi - crema s-a bătut înainte de răcirea completă - a fost bătută spumă mai mult decât era admis	- se fierbe din nou. - se lasă suficient să se răcească și apoi se bate spuma
- nu au putere de gelificare sau întărire	- nu s-a respectat proporția frișcă-ciocolată - insuficient bătută - nu are gelatină suficientă sau nu s-a dizolvat complet gelatina adăugată	- crema ganaj se refierbe și se completează cu ciocolată - crema șarlotă nu se poate repara

#### **4.4. SEMIPREPARATE DIN FRUCTE PROASPETE**

Sunt utilizate în procesul de finisare a preparatelor de cofetărie, ca adaosuri pentru îmbunătățirea gustului și a valorii energetice, sau ca semipreparat de bază. Indiferent de grupă din care fac parte, sunt caracterizate de o valoare energetică ridicată, furnizată de prezența zaharozei sau

a alcoolului dublu rafinat.

#### 4.4.1. RĂZĂTURILE (1 kg)

*Răzăturile* sunt semipreparate pregătite din coaja fructelor citrice prin procesul de radere a părții colorate. Răzăturile sunt folosite ca aromatizanți naturali pentru aluaturi, creme, siropuri.

Sunt folosite în stare proaspătă sau prin conservare cu zahăr.

Conservarea este necesară pentru păstrarea răzăturilor o perioadă îndelungată, cât lipsesc fructele proaspete.

Pentru reușita procesului de conservare, pe lângă zahăr, în răzătură se adaugă și alcool dublu rafinat. Aroma specifică răzăturilor este determinată de uleiurile eterice prezente în coaja fructelor proaspete și păstrate prin conservare, pentru a fi apoi transmise preparatelor în a căror componență se adaugă.

Pentru preparare trebuie respectate următoarele faze :

- spălarea fructelor proaspete la jet de apă rece ;
- raderea părților colorate, până se ajunge la partea albă a fructului ;
- răzătura obținută (250 g) se amestecă bine cu alcool (15 ml) și apoi cu zahăr (775 g);
- se pun în borcane sau bidoane de aluminiu și se presează bine, pentru a evita golurile de aer;
- la suprafață se acoperă cu un strat de zahăr;
- se montează capacul sau se acoperă cu celofan și se păstrează la rece.

##### Indicii de calitate a răzăturilor:

- să-și păstreze aspectul de firișoare lungi și subțiri;
- să-și mențină culoarea, gustul amărui și aroma specifică de lămâie sau portocală;
- fără gust și miros de mucegai sau de fermentat.

#### 4.4.2. FRUCTELE ÎN ALCOOL

Sunt semipreparate obținute prin prelucrarea fructelor întregi. Sunt folosite ca semipreparate de bază pentru preparatele de bombonerie sau ca adaosuri la diferite creme.

Fructele în alcool sunt apreciate pentru valoarea energetică furnizată de alcoolul utilizat în calitate de conservant și de glucidele sub formă de zaharoză, glucoza și fructoză prezente în fructe proaspete. Prin conservare în alcool, vitaminele și sărurile minerale sunt bine păstrate.

Prin conservare în alcool, se împiedică procesul de fermentare și dezvoltarea microorganismelor, favorizând păstrarea formei și culorii naturale a fructelor proaspete. La fructele cu conținut crescut de acizi organici (vișine) pentru o bună conservare se adaugă și zahăr. Pentru nevoile laboratorului de cofetărie sunt conservate vișine în alcool și struguri în alcool.

##### Vișine în alcool (1 kg)

Sunt selecționate vișinele sănătoase (1 kg), ajunse la punctul optim de coacere:

- sunt spălate la jet de apă rece ;
- se curăță codițele și se scurg bine de apă ;
- se așază în borcane sau bidoane și se acoperă cu amestecul format din alcoolul rafinat (260 ml), combinat cu apă (75 ml), zahăr (50 g) și vanilină (0,5 g), fierte separat și apoi răcite.

##### Struguri în alcool (1 kg)

Sunt conservați la fel ca și vișinele, adăugând însă un procent mai mic de zahăr (25 g). Atât vișinele cât și strugurii, după conservare, se închid ermetic și se păstrează la rece minimum 4 luni, după care, bine scurse de zeamă, fructele pot fi glasate în fondant sau în ciocolată, comercializându-se ca bomboane.

##### Indicii de calitate:

- să păstreze culoarea naturală a fructului;
- suprafața netedă și bine întinsă, curată, fără gust și miros de mucegai sau de fermentat.

#### 4.4.3. JELEURILE

Sunt semipreparate obținute din fructe proaspete, bogate în substanțe pectice cu putere de gelificare sau alte fructe în amestec cu substanțe gelifiante.

Pentru îmbunătățirea gustului, aromei și a valorii energetice în componența jeleurilor se adaugă coloranți, arome, zahăr, sare de lămâie.

Jeleurile sunt apreciate pentru :

- gustul lor acrișor și aroma plăcută ;
- aspectul limpede sticlos;
- turnate deasupra preparatelor, gelifică cu ușurință, protejând preparatele împotriva procesului de oxidare, menținându-le în același timp și forma;
- valoarea energetică și conținutul bogat în vitamine și săruri minerale.

Prin încălzire, jeleurile devin fluide ; turnate pe suprafața preparatelor, gelifică ușor și au luciu pronunțat.

Fructele bogate în substanțe pectice utilizate pentru prepararea jeleurilor sunt: corcodușele, gutuile, merele în amestec cu gutui și partea fibroasă a portocalelor.

#### **Jeul din fructe cu gelatină (1 kg)**

Se obține prin prelucrarea sucului din compotul diferitelor fructe (200 g), la care se adaugă un plus de zahăr (250 g.) și gelatină hidratată (40 g), cu 45 de min, înainte de folosire, precum și apă (600 ml).

Gelatina poate fi înlocuită cu agar-agar, pentru a favoriza procesul de gelificare.

#### **Jeul cu amidon (1 kg)**

Este foarte des utilizat, se realizează ușor, dar are aspect tulbure, necesitând colorarea obligatorie. Obținerea necesită următoarele faze:

- se amestecă amidonul (75 g) dizolvat în apa rece (700 ml) cu zahărul (150 g) și glucoza (150 g) circa 10 min, după ce a dat în fiert, timp în care se amestecă continuu;
- se adaugă sarea de lămâie, colorantul alimentar și esența caracteristică fructelor, utilizându-se după ce s-a temperat.

#### **Indicii de calitate a jeleurilor:**

- aspect limpede sticlos;
- luciu pronunțat;
- gelificarea rapidă ;
- gust plăcut, ușor acrișor;
- aromă specifică fructelor cu care se combină ;
- prin presare să se sfărâme ușor.

### **4.4.4. FRUCTELE ȘI LEGUMELE CONFIAȚE**

Sunt semipreparate obținute din diferite părți ale fructului prin fierbere repetată într-un sirop de zahăr, a cărui concentrație în zaharoză crește la fiecare fierbere, până la suprasaturarea fructelor.

Siropul, care are o concentrație în zaharoză de 75° BRIX, este combinat cu glucoza, folosită ca anticristalizator (împiedicând recristalizarea zaharozei).

Concentrația crescută a siropului contribuie la menținerea structurii, formei și culorii fructelor, diferită în funcție de natura fructului și de conținutul lui în zaharoză.

Fructele confiate participă la îmbunătățirea gustului, aromei și valorii energetice a produselor în componența cărora sunt adăugate.

Confierea fructelor cuprinde două etape:

- a) prelucrarea primară ;
- b) prelucrarea termică, comună tuturor fructelor.

Prelucrarea primară diferă de la un fruct la altul.

#### **Cojile de portocale (1 kg)**

Sunt selecționate numai portocalele de aceeași mărime, sănătoase și cu coaja groasă.

- se spală la un jet puternic de apă rece, îndepărtând praful aflat în porii cojilor ;
- se crestează fructele în 4 sau în 6, în funcție de mărime;
- se desprind de coajă (500 g) cu atenție, pentru a rămâne întreagă;
- se pun în apă rece unde se țin două-trei zile pentru dizolvarea uleiurilor eterice, care dau

gustul amar cojilor.

Apa se schimbă în fiecare zi, pentru a evita apariția procesului de fermentare și îndepărtarea gustului amar.

— se pun apoi în apă clocotită și se fierb până se înmoaie (prin înțepare să cedeze ușor). Fierberea are ca scop : distrugerea microorganismelor, înmuierea cojilor, deschiderea celulelor vegetale în vederea procesului de confiere;

— cojile înmuiate se trec imediat sub jet de apă rece, pentru a îndepărta partea albă, carnoasă ce acoperă celulele vegetale și împiedică pătrunderea siropului ;

— se lasă apoi cojile să se scurgă de apă, în vederea intrării în procesul de prelucrare termică cu 750 g zahăr.

#### **Cojile de lămâie (1 kg)**

Sunt prelucrate primar astfel:

— se spală lămâile sănătoase, de aceeași mărime și cu coajă groasă;

— se rade partea colorată a lămâii (coaja), până se ajunge la partea albă;

— se taie lămâia în două, pe orizontală;

— se îndepărtează sucul cu ajutorul unui dispozitiv de stors care se atașează la robot, având grijă să nu se rupă coaja (500 g);

— se fierb în apă, până se înmoaie;

— se trec imediat sub jet de apă rece și se pun la scurs pentru a putea fi introduse în procesul termic, cu 750 g zahăr.

#### **Indicii de calitate a fructelor confiate:**

— să-și mențină forma și culoarea, corespunzătoare fructului;

— gust și miros plăcute;

— consistența specifică fructului proaspăt;

— bine pătrunse în secțiune;

— fără cristale de zaharoză printre celulele fructelor;

— fără miros și gust de fermentat sau de mucegai;

— siropul limpede și de culoare corespunzătoare fructelor.

#### **COJILE DE PEPENE VERDE (1 kg)**

- sunt aleși numai pepeni cu coaja groasă;

- se spală la jet de apă rece;

- se rade coaja verde cu o ustensilă specială, cu aspect de semicerc;

- se taie pepenele în 6 sau 8 felii, îndepărtând cu atenție miezul, pentru a nu rupe coaja;

- cojile (900 g) se așază apoi în straturi alternative cu sare, unde se lasă 3—1 zile, acoperite în final cu un strat gros de sare, așa încât să se formeze o saramură cu concentrația de 75% sare;

- se pun apoi la desărat timp de 2-3 zile, schimbând de mai multe ori pe zi apa. Se fierb apoi în apă clocotită până se înmoaie, după care se lasă la scurs pentru prelucrarea termică cu 640 g zahăr.

#### **PERE CONFIAȚE (1 kg)**

Sunt selecționate perele (1,5 kg) neajunse la maturitate, cele cu pulpă tare, coajă verde și de aceeași mărime.

- se spală cu jet de apă rece;

- se curăță de coajă cu ajutorul cuțitului sau prin opărire, îndepărtând, în același timp și semințele cu un dispozitiv special, pentru a rămâne para întreagă.

- pe măsură ce se curăță, se pun în apă cu metabisulfid de sodiu (5 g) pentru a menține culoarea albă, fierbându-se apoi până se înmoaie;

- se trec imediat sub jet de apă rece și se pun apoi la scurs până în momentul prelucrării termice cu 760 g zahăr.

#### **CIREȘE CONFIAȚE**

Sunt alese pentru confiat numai cireșele (1,450 kg), ajunse la punctul optim de coacere, din soiul „pietruș albă”. Cireșele trebuie să fie sănătoase, nepătate și bine spălate.

- se curăță de codițe și de sâmburi și se fierb în apă cu metabisulfit de sodiu (5 g) aproximativ o oră, după care se trec sub jet de apă rece și se lasă să se scurgă până în momentul prelucrării termice cu 780 g zahăr.

### SFECLĂ CONFIATĂ (1 kg)

Prelucrarea primară cuprinde:

- se spală sfecla (1 200 g) la jet puternic de apă; când este nevoie, se perie;
- se curăță de coajă și se taie în felii, punându-se în apă cu metabisulfit (10 g) în care se fierbe circa o oră;
- se trece apoi sub jet de apă rece și se lasă la scurs, pentru a putea intra în procesul termic cu 500 g zahăr.

Următoarea etapă, de confere a fructelor, se referă la *prelucrarea termică* și parcurge următoarele etape:

- prepararea siropului format din 1/3 din cantitatea de zahăr și apă, cât să-l acopere. Amestecul format se așază pe foc, se amestecă continuu până începe să fiarbă. Se spumează și se verifică dacă are concentrația de 25° BRIX.;
- se adaugă fructele care au fost prelucrate primar și sunt bine scurse de apă;
- se așază vasul pe foc și se fierb împreună, fără să se amestece, la foc mic, până începe siropul să fiarbă. Se retrage vasul de pe foc și se lasă în repaus până se răcesc bine fructele și siropul format.

Cantitatea de zahăr rămasă (cele 2/3) se împarte în patru părți egale;

- după răcire se separă siropul de fructele care au fost bine scurse;
- în sirop se adaugă o parte din zahărul rămas și se dă în fiert;
- se adaugă fructele și se fierb împreună câteva clocote, după ce au dat în fiert;
- se lasă din nou să se răcească și se repetă operația de fierbere și răcire încă de trei ori, adăugând de fiecare dată câte o parte din zahărul rămas. O dată cu ultima cantitate de zahăr se adaugă glucoza și colorantul alimentară dorit (numai pentru cojile de portocală nu se colorează). La ultima fierbere siropul trebuie să aibă concentrația de 65-75° BRIX. După terminarea procesului termic și răcirea componentelor, fructele bine scurse sunt așezate în borcane sau bidoane de aluminiu, unle lângă altele, fără să rămână spații goale între ele și se acoperă complet cu sirop;
- se păstrează la rece până la un an de zile.

#### Indicii de calitate a fructelor confiate:

- să-și mențină forma și culoarea corespunzătoare fructului;
- gust și miros plăcute;
- consistența specifică fructului proaspăt;
- bine pătrunse în secțiune;
- fără cristale de zaharoză printre celulele fructelor;
- fără miros și gust de fermentat sau de mușgai;
- siropul limpede și de culoare corespunzătoare fructelor.

#### Defectele fructelor confiate

Defecte	Cauze	Remedieri
- încrețituri la suprafață - tari în secțiune - incomplet confiate la mijloc	- concentrația primului sirop a fost mai mare de 25° Brix - fierberea s-a făcut la o temperatură prea mare în primele minute - fructele au fost prea crude sau excesiv de coapte	- nu se mai pot remedia
- siropul fructelor prea subțire	- nu s-a adăugat cantitatea corespunzătoare de zahăr - fructele nu au fost bine scurse de apă în urma procesului de opărire	- se scurge siropul, se mai adaugă zahăr și se fierbe din nou, adăugând spre sfârșit fructele
- prezintă cristale de zahăr atât în interiorul fructelor, cât și în sirop	- cantitatea prea mare de zahăr, comparativ cu cea de fructe și apa folosită - fierberea prelungită și la o temperatură prea mare - păstrarea fructelor la cald și neacoperite - cantitatea insuficientă de glucoza	- se scurge siropul, se adaugă apă și glucoza și se fierbe, adăugând apoi și fructele și se continuă procesul de fierbere

- cu miros și gust de fermentat	- păstrarea la temperatură necorespunzătoare - cantitatea insuficientă de zahăr - conținerea necorespunzătoare (aparitia fenomenului de plasmoliză)	- se scurge siropul și se fierbe bine, adăugând spre sfârșit fructele
- au culoare neagră sau sunt intens colorate	- nu au fost puse în apă cu me-tabisulfid în timpul prelucrării primare și s-a favorizat oxidarea stratului de la suprafață - nu au fost acoperite complet cu sirop - colorantul alimentar a fost prea concentrat sau în cantitate prea mare	- nu se mai pot remedia
- nu-și mențin forma, sunt prea moi	- au fost ținute prea mult în apă rece și au intrat în procesul de putrefacție - opărirea a fost prea intensă - s-a amestecat în timpul procesului de fierbere	- nu se mai pot remedia - se transformă în gem sau în pulpă

#### 4.5. SEMSPREPARATE DIN FRUCTE ULEIOASE

Semipreparatele din fructe uleioase au o utilizare mai restrânsă, fiind destinate, în principal, preparatelor de bombonerie și numai ca adaosuri pentru îmbunătățirea gustului și a valorii nutritive la prăjituri, torturi și înghețate.

Fructele uleioase, ca aliment de bază, contribuie la:

- formarea semipreparatului;
- creșterea valorii calorice, determinată de prezența lipidelor în proporție de 60—64% și a glucidelor sub forma de zaharoză;
- obținerea unui gust deosebit, specific.
- diversificarea sortimentului de preparate.

Semipreparatele din fructe uleioase, consumate însă în cantitate mare, îngreuează procesul de digestie, datorită procentului mare de lipide și celuloză.

##### 4.5.1. MARȚIPANUL (1 kg)

**Martipanul** se prezintă sub formă de pastă albă sau colorată, care se poate modela cu ușurință.

Se obține prin două metode :

- a) *prin prelucrare la rece*, amestecând fondantul 850 g cu 150 g pudră de fructe uleioase, ce au fost prelucrate primar, în funcție de fructul folosit și trecute apoi prin bruioză;
- b) *prin procesul de fierbere*, procedând astfel:
  - se amestecă zahărul (800 g) cu glucoza (50 g) și apă cât acoperă ;
  - se așază pe foc și se amestecă continuu, până se dizolvă zahărul și începe procesul de fierbere;
  - se îndepărtează spuma și se continuă fierberea până la proba de bomboană cleioasă (proba de fondant);
  - se aromatizează cu vanilină (8 g) și se adaugă pudra de fructe uleioase (150 g);
  - se tablează manual, sau la mașina de tablet, până își schimbă culoarea (albă specifică nucilor) și se transformă în pastă;
  - se răcește și apoi se trece prin bruioză.

Pasta obținută se folosește ca atare sau se colorează. Martipanul se folosește ca interior la bomboane fondante, glasele, martipan, pentru obținerea diferitelor elemente de decor, sau pentru acoperirea torturilor.

##### 4.5.2. PRALINA (1 kg)

**Pralina simplă** este prezentată sub formă de pastă de culoare maro-roșcat, cu gust ușor amărui și miros specific de zahăr caramel. Prepararea ei cuprinde :

- caramelizarea zahărului (525 g) la temperatura de 160—180 °C, până se obține culoarea maro-roșcat;
- se aromatizează cu vanilină (0,25 g) și se adaugă fructele uleioase (525 g) întregi, dar prelucrate primar;
- se răstoarnă compoziția pe tava unsă cu ulei (20 ml) și se lasă să se răcească;



— se sparge în bucăți mici și se trece prin bruioză. Se folosește pentru prepararea specialităților : ciuperci pralină, crengi pralină, baton pralină, parfe de pralină, înghețată de pralină sau ca adaos în cremele folosite pentru obținerea diferitelor prăjituri.

**Pralina cu cacao** se pregătește din pralina simplă, la care se adaugă cacao (25 g) opărită cu sirop fierbinte.

#### Defectele semipreparatelor din fructe uleioase

Defecte	Cauze	Remedieri
<i>Marțipanul</i> - are culoare închisă	- fructele uleioase nu au fost prelucrate corespunzător sau sunt prea prăjite - nu s-au spălat pereții vasului în timpul fierberii sau nu s-a amestecat până la dizolvarea completă a zahărului, care a intrat în procesul de caramelizare	- marțipanul se colorează cu cacao, cafea sau alte culori închise
- consistența pastei (prea moale sau prea tare)	- fierberea insuficientă sau prelungită a siropului - stropirea excesivă cu siropul în procesul de tablare - proba de fierbere prea tare sau apa în care s-a luat proba a fost caldă	- marțipanul moale se poate combina cu zahăr farin foarte fin cernut - marțipanul prea tare se stropește cu sirop
- prezintă cristale de zahăr prin pipăire	- nu s-au spălat pereții vasului în timpul fierberii - nu s-a adăugat glucoza suficientă - s-a amestecat prea mult după adăugarea fructelor uleioase - s-a tablat manual și în stare caldă	- marțipanul se combină cu puțină apă și se fierbe din nou
<i>Pralina</i> - culoarea aproape de negru și gust amar	- caramelizarea prelungită a zahărului și temperatura prea înaltă	- se poate combina cu altă pralină prelucrată corespunzător
- nu-și menține forma dată	- nu au fost adăugate fructele uleioase conform rețetei și predomină zahărul care, după caramelizare, devine casant - granulația prea mare, deoarece nu s-a reglat distanța dintre cilindrii bruiozei	- se poate combina cu mar-țipan sau pralină cu consistență diferită de cea existentă - se repetă trecerea prin bruioză

#### 4.6. SEMIPREPARATE DIN ALBUȘ

*Semipreparațele din albuș* formează o grupă de semipreparate obținute prin prelucrarea la rece a albușurilor cu zahăr tos. Deși au un număr restrâns de materii prime, semipreparatele din aceasta grupă au o valoare energetică ridicată, întrucât la fiecare albuș se adaugă 50 g zahăr, care furnizează aproximativ 250 de kcalorii.

Un rol esențial îl au și proteinele (albumine, globuline) prezente în albușul de ou, care participă la stabilirea valorii biologice a semipreparatelor și transmisă ulterior produselor finite, în a căror componență sunt folosite.

Fără să fie supuse procesului termic, semipreparatele din albuș sunt greu de digerat, din cauza *avidinei* (glucoproteidă cu caracter bazic, cu mare afinitate pentru vitamina B cu care se combină și formează un complex neabsorbabil). Supusă însă procesului termic, avidina pierde proprietatea de a se combina cu vitamina B și albușul se digeră. Datorită acestei proprietăți apare necesitatea ca albușul să intre în contact cu o temperatură ridicată, care să inactiveze avidina. În acest caz, temperatura este singura sursă de inactivare a avidinei, determinând în același timp și metodele de preparare a compoziției din care se obțin, semipreparatele din albuș.

##### *Prima metoda :*

- se face prelucrarea primară a ouălor ;
- se separă albușurile de gălbenușuri;
- albușurile se combină cu cantitatea de zahăr prevăzută de rețetă și se încălzesc împreună până la temperatura de 55 ... 60 °C, timp în care se amestecă continuu, fără să se spumeze însă;
- se retrage vasul de pe foc și se bate bine compoziția până :
  - a) își mărește volumul;
  - b) are culoarea albă-imaculată;
  - c) prin turnare își menține forma ;
  - d) este perfect omogenă.

Compoziția obținută se toarnă pe tava unsă cu poșul cu dui sau cu șpriț, în funcție de

preparatul la care urmează să se folosească.

*A doua metodă :*

După prelucrarea primară a ouălor și separarea albușului, în vase curate și bine degresate ;

- albușul se bate spumă, până își mărește volumul și are culoare albă ;
- se toarnă peste el, treptat, o parte din cantitatea de zahăr, care are rol de stabilizator, și se continuă baterea până la dizolvarea zahărului ;
- restul de zahăr se întinde în strat subțire deasupra unei tăvi acoperită cu hârtie și se încălzește la cuptor până la 55—60 °C, având grijă ca marginile zahărului să nu intre în procesul de caramelizare, evitând colorarea compoziției;
- zahărul fierbinte se toarnă, treptat, peste albușurile bătute și se continuă baterea până la dizolvarea completă a zahărului;
- compoziția obținută se toarnă imediat cu poșul cu dui sau șprîț, în funcție de semipreparat.

*A treia metodă:*

- se împarte zahărul tos în 4 părți;
- 3/4 din cantitatea de zahăr se amestecă cu glucoza și apă cât acoperă și se pun la fiert;
- se amestecă continuu până se dizolvă zahărul;
- se spală pereții interiori ai vasului și se continuă fierberea până la proba de bomboană casantă (puțin sirop introdus în apă rece sa formeze o bomboană casantă sfărâmicioasă) ;
- în timp ce siropul fierbe se bat albușurile spumă, adăugind în mod treptat 1/4 din cantitatea de zahăr. Când zahărul din albuș s-a dizolvat, se adaugă în șuvițe subțiri siropul fierbinte și se continuă baterea până la omogenizarea completă a compoziției, care se toarnă apoi în funcție de semipreparat.

Indiferent de metoda de obținere aplicată, compoziția păstrează aceleași proporții (1 albuș și 50 g zahăr) și se folosește la aceleași semipreparate, cum ar fi:

**Cojile africane și cojile mignonette**

Au forme rotunde, cu diametrul de 5—6 cm și sunt folosite pentru pregătirea prăjiturilor cu aceeași denumire. Compoziția obținută se toarnă pe tava unsă cu poșul cu dui în forme rotunde.

Se introduc la cuptor, cu ușa deschisă și temperatura minimă până sunt bine uscate (minim 5—6 ore).

**Cojile merengues**

Au forme lungi de 7—8 cm și aspectul unei spirale.

- compoziția se toarnă cu poșul cu șprîț pe tava unsă, sub formă de spirală sau trei-patru aveline ușor suprapuse;
- se lasă să se usuce și apoi se folosesc pentru prepararea prăjiturii „merengues cu cremă și frișca" sau pentru „merengues glacee".

**Indicii de calitate a semipreparatelor din albuș:**

- forma specifică cojii;
- suprafața netedă sau cu urme pronunțate de șprîț pentru cojile merengues;
- culoarea albă-imaculată;
- bine uscate atât la suprafață, cât și în interior ;
- în secțiune, cu goluri mici de aer;
- prin presare să fie ușor sfărâmicioase ;
- gust dulce-pronunțat;
- foarte ușor solubile în lichide.

**Defectele semipreparatelor din albuș**

Defecte	Cauze	Remedieri
---------	-------	-----------

- formă turtită	— vasele insuficient degresate — nu s-a respectat cantitatea de zahăr prevăzută de rețetă — ouăle au fost mai mari de 50 g — zahărul s-a adăugat peste albușurile insuficient bătute — albușurile și zahărul insuficient încălzite — compoziția nu a fost turnată imediat după preparare	se mărește temperatura de uscare, acoperind semipreparatele cu o hârtie, pentru a evita colorarea suprafeței
— au culoarea ușor gălbuie — prezintă crăpături pe mijlocul cojii	— zahărul încălzit sau siropul caramel au intrat în procesul de caramelizare, colorând apoi și albușul bătut — cojile au fost introduse, pentru uscare, la o temperatură prea mare — durata de uscare a fost prelungită prea mult	se micșorează temperatura atunci când se constată defectul și se prelungeste durata de uscare
- din loc în loc prezintă goluri mici de aer	- zahărul tos a fost insuficient dizolvat în timpul procesului tehnologic. El se va dizolva complet în timpul procesului de uscare	
- mijlocul este insuficient uscat	- s-au introdus în primele minute la o temperatură prea înaltă	se introduc din nou la uscat și se reduce temperatura

#### 4.7. SEMIPREPARATE AUXILIARE

*Semi preparatele auxiliare* sunt obținute din materii prime diferite, prin prelucrare la rece sau la cald și utilizate apoi în procesul de finisare a preparatelor de cofetărie.

Valoarea nutritivă a semipreparatelor auxiliare depinde de natura materiilor prime care intră în componența lor, remarcată fiind însă prezența glucidelor.

Semipreparatele auxiliare au o influență deosebită asupra calității și aspectului comercial al produselor finite. De aceea, trebuie pregătite din materii prime de calitate superioară și utilizate imediat după preparare.

##### Frișca bătută (1 kg)

Este un semipreparat obținut din frișca lichidă. Calitatea și aspectul ei comercial depinde de conținutul de grăsime, aciditatea pe care o are frișca lichidă și de modul cum a fost bătută. Pentru a-și mări volumul, pentru a se forma spuma și pentru a avea gust plăcut, frișca lichidă trebuie să aibă 32% grăsime, aciditatea 20° Thorner și procesul de batere să se desfășoare astfel:

- frișca rece, scoasă de la frigider în momentul baterii, se pune într-un vas curat;
- se așază vasul cu frișca pe gheață și se bate cu un tel des până-și mărește volumul și își menține forma dată.

Dacă se folosește pentru decor, după batere, se adaugă zahăr tos (100 g la 1 kg frișca) și vanilină, amestecând ușor. Se folosește la prepararea cremei șarlotă, a prăjiturii Cristina, la savarine, diplomat, boema etc.

##### Sosul de cacao (1 kg)

Are culoarea specifică pudrei de cacao, consistență lichidă și se obține prin prelucrare termică :

- se amestecă ouăle (3 buc) cu zahărul (600 g), cacao (50 g) cernută ;
- se subțiază cu laptele fiert și temperat (350 ml) ;
- se fierbe compoziția, amestecând continuu încă 10 min după ce a dat în fiert;
- se lasă să se răcească și se aromatizează cu vanilină (1/2 g) și rom (50 ml);
- se păstrează la rece, până în momentul folosirii la decorarea: profiterolului, merengues glace.

Pe lângă întregirea aspectului comercial al preparatelor, sosul de cacao contribuie la creșterea valorii nutritive, prin conținutul sporit de proteine esențiale provenite din componența ouălor și a laptelui.

Se evidențiază și rolul ușor stimulat, furnizat de prezența teobrominei din cacao.

##### Ciocolată cuvertură (1 kg)

Este un semipreparat cu întrebuințări multiple la o gamă foarte largă de preparate. Ciocolata cuvertură se poate folosi pentru glasarea și decorarea prăjiturilor, torturilor, bomboanelor sau ca adaos în componența cremelor. Prezența ciocolatei în componența preparatelor de cofetărie

contribuie la creșterea valorii energetice a acestora, la îmbunătățirea calităților gustative și la diversificarea sortimentelor.

Baza acestui semipreparat o constituie ciocolata menaj, supusă următoarelor operații de preparare :

- se taie ciocolata menaj (brută) în bucăți mici (900 g) ;
- se pune într-un căzanel și apoi în bain-marie, amestecând din când în când cu atenție, pentru a nu fi stropită cu apă, până își modifică consistența ;
- în funcție de utilizări se adaugă și ulei (150 ml), pentru stabilirea consistenței;
- se așază apoi vasul pe gheață și se tablează (amestecă) până se răcește la temperatura de 37 °C;
- pentru a avea siguranță că este bine potrivită, se ia proba (puțină ciocolată, turnată pe hârtie și introdusă la rece, să se întărească repede, să prezinte luciu, să se desprindă ușor de pe hârtie și prin rupere să fie casantă). Prezentând acești indici de calitate, ciocolata se poate folosi la finisarea preparatelor.

#### Ponciul (1 kg)

Este un semipreparat sub formă de pastă, prezent în, toate laboratoarele de cofetărie, întrucât se obține din : marginile de blat umplut (300 g), din prăjituri care nu au aspect comercial sau gramaj corespunzător. Pentru stabilirea consistenței și legarea pastei se mai pot adăuga : brezăr (300 g), cremă de cacao nr. 1 (200 g), sirop de trampat (200 ml), fructe confiate sau nuci (40 g), rom (35 ml), lămâie rasă (15 g). Omogenizarea prin frământare a acestor componente favorizează obținerea unei paste care se poate folosi ca umplutură pentru obținerea ruladei Ponci, pentru modelarea diferitelor prăjituri (Cartofi, Imperiale, Caroline) sau ca adaosuri la prăjituri Ciupercă.

Calitățile gustative și nutritive ale acestui semipreparat sunt deosebite, superioare. Ele se datorează combinării mai multor semipreparate din grupe diferite, fiecare participând cu componente chimice variate și în proporții diferite.

Pentru păstrarea calităților gustative și nutritive este necesar ca ponciul să fie foarte proaspăt, preparat și consumat în aceeași zi.

#### Brezărul

Se obține prin mărunțirea semipreparatelor din ou și făină, rămase după uniformizare sau din cele fără aspect comercial sau formă corespunzătoare (blaturi, foi doboș, coji indiene).

Semipreparatele respective sunt uscate și apoi mărunțite prin ciur, căpătând aspect de granule mici. Cu acest brezăr se barotează prăjiturile și torturile și se stabilește consistența la ponci. Valoarea lui nutritivă este aceeași cu a semipreparatelor din ou și făină.

#### Șvarțul (1 l)

Este un semipreparat de consistență lichidă, obținut din cafea naturală, surogate sau în amestec, prin procesul de fierbere. Șvarțul se folosește pentru prepararea cremelor aparamel, a siropului de trampat sau pentru băuturile calde nealcoolice (mazagran, cafe-frape). Pentru preparare :

- se amestecă cafeaua naturală (75 g), surogatul (75 g), sau în amestec, cu apă (1litru); sau amestec 50 g cafea cu 50 g cicoare + 1litru apă ;
- se fierb împreună 15 minute ;
- se lasă să se limpezească;
- se strecoară printr-o sită foarte deasă și apoi se folosește imediat sau se păstrează la rece.

#### Defectele semipreparatelor auxiliare

Defecte	Cauze	Remedieri
<i>Frișca bătută</i> - volum mic - aspect tăiat	- nu a fost suficient bătută - baterea a fost prelungită și s-a separat grăsimea - nu are conținut normal de grăsime (32%) - zahărul a fost adăugat înainte de baterea completă - nu s-a utilizat imediat după batere	- se continuă baterea - se folosește numai pentru creme

- are gustul ușor acrișor	- aciditatea depășește 20° Thorner după batere s-a păstrat o perioadă mare de timp la cald	- înainte de batere se adaugă puțin bicarbonat
<i>Sosul de cacao</i> - consistența prea fluidă sau prea groasă	- nu s-a respectat rețeta - a fost insuficient fiert sau prea mult	- se fierbe din nou - se mai adaugă lapte, dacă este gros și se fierbe
- are gust amar	- s-a adăugat prea multă cacao - în timpul fierberii s-a prins de baza vasului și a intrat în procesul de ardere	- se trece în alt vas, se mai adaugă zahăr și lapte și se fierbe din nou
<i>Ciocolata cuvertură</i> - are consistență prea fluidă	- s-a adăugat prea mult ulei	- se combină cu altă ciocolată fără ulei
- este îngroșată și cu aspect mat	- a intrat în contact cu apă sau sirop	- nu se mai poate repara. Se folosește la prepararea cremei ganaj
- prezintă dungi albe pe suprafața preparatelor glasate și nu se întă- rește uniform	- nu a fost suficient de rece - are mult ulei - nu s-a tablat suficient	- se răcește bine și apoi se tablează și se ia proba
<i>Ponciul</i> - are consistența prea moale	- s-au folosit semipreparate cu multă cremă sau trampate excesiv	- se adaugă brezăr până își menține consistența
- nu se leagă compoziția pentru a da forma unui preparat	- are puțină cremă	- se mai adaugă cremă cacao nr. 1
- are gust și miros de fermentat	- semipreparatele utilizate la prepararea lui nu au fost proaspete sau au fost ținute la temperatură ridicată	- nu se mai folosește
<i>Brezarul</i> - are granulele neuniforme	- nu au fost bine mărunțite semipreparatele folosite	- se trece din nou prin ciur
- granulele nu au aceeași culoare	- a fost obținut din semipreparate de culori diferite	- se combină cu cacao, pentru a avea aceeași culoare

## Capitolul 5 TEHNOLOGIA PRĂJITURILOR

### 5.1. NOȚIUNI GENERALE REFERITOARE LA PRĂJITURI

Prăjiturile reprezintă forma cea mai complexă de asociere a întregii game de semipreparate de cofetărie în sisteme bine determinate, sau după fantezia lucrătorului, pentru a se obține valorile de întrebuințare și efectele psihosenzoriale dorite de consumatorul contemporan. Prin structura și aspectul lor, prăjiturile îndeplinesc următoarele roluri (funcții) :

- valorificarea superioară a semipreparatelor ce nu pot fi consumate ca atare;
- furnizarea de factori nutritivi într-o formă mai ușor asimilabilă decât în alimentul natural (materia primă) ;
- generatoare de senzații plăcute gustative, olfactive și vizuale ;
- acoperirea celei mai mari părți din energia pe care organismul o pierde prin efort muscular.

Prăjiturile, ca și alte produse de cofetărie, se prezintă sub formă de bucați mici (diferite figuri geometrice) cu gramaje de 50—120 g, individualizate prin, formă, aspect, culoare, aromă.

Baza prăjiturilor — ca suport ce permite asocierea optimă cu majoritatea semipreparatelor — o constituie *semipreparatul făinos* (blat, foi, coji), iar componenta ce-i determină rolul predominant de furnizor de energie este *crema*. Prăjiturile se clasifică în funcție de semipreparatul de bază și natura lui.

#### Clasificarea prăjiturilor

Prajituri cu

- blat {
  - alb
  - colorat {
    - cu zahar ars
    - cu cacao
- foi {
  - rulada
  - Dobos
  - Alcazar
  - Richard

- cojii } - indiene
- } - merengue
- frisca
- ciocolata

## 5.2. TEHNOLOGIA PRĂJITURILOR CU BLAT

Gama cea mai largă de prăjituri au ca bază blatul. Aceste prăjituri au o structură stratificată a celor două componente — blat, cremă — iar ca formă geometrică, predomină forma paralelipipedică și cea de cub. I/a prepararea lor se mai folosesc : siropuri, baroturi, fondant, fructe confiate etc.

Valoarea alimentară a prăjiturilor cu blat este determinată de proteinele complete (furnizate de ouăle din blat și laptele din componența unor creme), asociate cu proteinele vegetale din, făină, lipidele ușor asimilabile din unt, bogate în vitamine liposolubile (A și D), cât și de glucidele simple furnizate de cele trei semipreparate — blat, sirop), creme.

Semipreparatele se pregătesc, în majoritate, în ziua când are loc asamblarea, deoarece unele din ele sunt ușor alterabile (siropul, crema, frișca), iar blatul se prepară cu o zi înainte. Semipreparatele trebuie să corespundă condițiilor de calitate, care sunt determinate în obținerea unor produse corespunzătoare.

### 5.2.1. Procesul tehnologic general

**Schema tehnologica generala de obtinere a prajiturilor** – este prezentată în *Anexa 5*.

**Dozarea semipreparatelor** se realizează prin cântărire sau măsurare volumetrică.

**Operațiile pregătitoare** sunt următoarele :

- *omogenizarea cremelor* și aducerea la temperatura și consistența optimă a fondantului și a ciocolatei;
- *tăierea fructelor confiate* în cuburi mici (ca ingredient al cremei) sau în forme geometrice, florale (pentru decorare) ;
- *pregătirea blatului*: nivelarea, raderea sau hașurarea feței lucioase, îndreptarea marginilor și tăierea pe plan orizontal în două sau trei foi (în funcție de prăjitură) egale ca grosime (numite și „capace”). În acest scop blatul se așază pe masa de lucru cu fața în jos, cu diagonală spre lucrător și se taie cu cuțitul de cofetărie bine ascuțit (sau riglat).

**Asamblarea semipreparatelor** cuprinde următoarele faze :

*Tramparea* constă în stropirea foilor de blat cu sirop și se realizează alternativ cu umplerea. Pentru această operație foaia de blat, ce a constituit baza, se așază pe planșetă cu secțiunea în sus și, cu pensula înmuiată în sirop, se stropește uniform de la o margine la alta, atât cât să se asigure :

- înmuierea ușoară a blatului ;
- accentuarea gustului dulce și a aromatizării;
- ușurarea întinderii cremei și favorizarea aderenței acesteia la blat.

*Umplerea blatului* constă în așezarea cremei cu paleta pe mijlocul foii trampate, întinderea cu cuțitul de cofetărie de la centru spre margini, în strat uniform și de aceeași grosime cu foaia de blat, așezarea peste cremă a celei de-a doua foi de blat. Se trampează apoi, continuând cu întinderea cremei și acoperirea cu a treia foaie (suprafața blatului cu secțiunea în sus), care se trampează.

Rolul umpluturii :

- componentă de bază în structura prăjiturii;
- stabilizează foile de blat;
- participă în cea mai mare parte la formarea valorii alimentare îndeosebi cu factori energizanți, și la formarea însușirilor senzoriale (gust, miros, culoare) ;
- asigură înălțimea prăjiturii.

*Presarea* se execută concomitent cu umplerea, pentru foaia a doua cu mâna, iar pentru ultima foaie cu ajutorul unei planșete, pentru a asigura o înălțime uniformă a blatului umplut, aderarea

foilor la cremă și eliminarea golurilor de aer.

**Răcirea** presupune introducerea blatului umplut, și așezat pe planșetă, în camere frigorifice la temperatura de 0 . . . +4°C, pentru a se întări crema și pentru a se putea tăia ușor și frumos.

**Porționarea.** Blatul bine răcit se întoarce cu ajutorul unei planșete metalice, astfel încât baza să devină suprafața prăjiturii. Se taie în bucăți de formă paralelipipedică, cubică, cilindrică, cu dimensiuni și masă apropiată gramajului unei prăjituri, completată apoi cu componentele de finisare.

**Finisarea** direcționează aspectul prăjiturii prin două operații: acoperirea și decorarea.

*Acoperirea* urmărește crearea fondului general al prăjiturii, care se asigură prin :

- îmbrăcarea totală sau parțială în cremă, folosind poșul cu șpritz sau cuțitul;
- barotarea numai a suprafeței laterale, ce se realizează prin ungerea cu un strat subțire de cremă și aplicarea barotului;
- glasarea în fondant sau ciocolată prelucrate prin fluidizare, în care se introduc pe rând prăjiturile cu ajutorul unei croșete, acoperindu-le numai 3/4 din înălțime. După glasare se așază pe un grătar prevăzut cu o tava colectoare, pentru a se scurge excesul de glazură.

*Decorarea* — definitivează aspectul prăjiturii;

- individualizează prăjiturile ;
- imprimă însușirile estetice, atractive și gustative.

Decorarea se realizează numai pe fața superioară a prăjiturii, cu cremă turnată, în general, cu șpritz mic (sub formă de frunzulițe, rozete, aveline) sau cu dui mic (sub formă de țepi), cu frișca (sub formă de aveline sau spirale). Decorarea se poate face și prin aplicarea pe suprafața prăjiturii unse cu cremă, sau în completarea ornării cu cremă ori frișca a unor motive florale sau geometrice.

Pentru ca decorarea să corespundă scopului de înfrumusețare și de stimulare a apetitului, componentele de decorare trebuie să se încadreze în, următoarele cerințe:

- să aibă dimensiuni mici și să nu ocupe toată suprafața prăjiturii ;
- să fie alese respectând armonia de culori;
- să fie simple și originale (dacă rețeta nu definește forma) ;
- să se realizeze în timp scurt (pentru a evita contactul prelungit al mâinii cu poșul cu cremă sau frișca), în scopul menținerii consistenței optime (la creme și frișca) pentru decorare;
- să se evite culorile vii (îndeosebi la creme), care prin stridența lor devin dezagreabile.

**Ambalarea** prăjiturilor se face prin așezare în chese de hârtie pergaminată și apoi în capse, cu care se pot păstra în camere frigorifice curate, fără mirosuri străine, la temperatura de +4°C și umiditatea de 75%.

Termenul de garanție este de 12—72 ore din momentul preparării, în funcție de caracteristicile produsului.

### 5.2.2. PRĂJITURI CU BLAT ALB

Prăjiturile cu blat alb se caracterizează prin contrastul de culoare între blat și cremele folosite și acoperirea prin barotare, glasare totală sau parțială, cu fondant ori cu ciocolată. Decorare se realizează cu creme, fructe confiate sau ciocolată, după indicațiile rețetei sau după fantezia lucrătorului.

#### Sortimente de prăjituri cu blat alb

- Prăjituri cu blat alb barotate
- Șnit cu cremă fistic
  - Șnit fructo
  - Șnit cu cremă oranj
  - Șnit cu cremă de lămâie
  - Șnit cu cremă cafea
  - Șnit mozaic
  - Mocatine
  - Olimpiada
  - Mazarine
  - Select cu fructe confiate

Prajituri cu blat alb glasate - Broscuțe  
- Moca

### 5.2.2. a. PRĂJITURI CU BLAT ALB BAROTATE

#### Rețete pentru prăjituri din blat alb barotate

*cantități pentru 10 buc.*

Componente	U/M	Sortiment și gramaj pe bucată		
		„Șnit" cu cremă fistic (100 g)	„Șnit" fructo (100 g)	„Mocatine" (100 g)
- Blat alb	g	330	330	330
- Sirop	g	- cu aromă de fistic 170	- de portocale 170	- de cafea 200
- Cremă	g	- fiartă cu margarina și aromă de fistic 500	- de margarina și gem 500	- aparat de cafea 370
- Barot	g	- din blat alb 30	- din blat alb 30	- griat de nuci 170
- Fructe confiate	g	10	10	15

### ȘNITURILE

Sunt prăjituri caracterizate, în general, prin:

- suprafața superioară în formă dreptunghiulară, triunghiulară (felie de tort) sau de trapez;
- au câte două fețe laterale opuse (secțiuni) cu straturile de foi și creme vizibile și două (sau numai una la triunghi) barotate;
- fața superioară este acoperită cu strat de cremă neted sau striat;
- decorate cu câte o avelină de cremă în care se aplică un romb (cubuleț) de fruct confiat;
- culoarea, aroma și gustul sunt corelate cu denumirea prăjiturii.

**Operațiile pregătitoare și asamblarea semipreparatelor** se efectuează după schema tehnologică de preparare a prăjiturilor cu blat până la răcirea blatului umplut, reținând faptul că, pentru toate șniturile, blatul este tăiat în trei foi.

După răcire blatul se întoarce, pentru ca baza, perfect netedă, să devină suprafața principală. Aceasta se acoperă cu cremă în strat uniform și aproximativ egal în grosime cu a celorlalte straturi, se trece cu cuțitul riglat pe suprafața ei în mișcarea ie zigzag (ondulatorie), imprimând un decor. Se taie apoi blatul în fâșii (numite straufuri) late de 7 cm, se acoperă cele două fețe laterale pe toată lungimea ștraifului cu strat subțire de cremă peste care se aplică barotul specific fiecărui sortiment.

**Porționarea** se realizează prin tăierea ștraifului în bucăți late de 3 cm, rezultând prăjituri cu suprafața superioară de formă dreptunghiulară, triunghiulară sau trapezoidală.

Se așază fiecare prăjitură în chesă, platouri, tăvi de expunere sau ambalaje specifice și se decorează cu câte o avelină de 5 g cremă cu ajutorul poșului cu șpritz, completându-se cu figuri de fruct confiat.

Pentru fiecare șnit se folosesc siropuri și creme colorate și aromatizate, în concordanță cu denumirea sortimentului, iar pentru acoperire barot de blat alb. La „șnitul fructo", ca particularitate, se folosește pentru umplere și decorare crema fiartă cu margarina sau gem.

În vederea realizării prăjiturii în gramajul stabilit și a straturilor de cremă de grosime uniformă, cremă pentru 10 prăjituri se repartizează astfel: câte 120 g pentru fiecare strat de umplere; 130 g pentru acoperirea feței superioare, 80 g pentru rarotare și 50 g pentru decorare.

### MOCATINA

Operațiile pregătitoare și asamblarea se realizează după schema tehnologică ce preparare a prăjiturilor cu blat, dar cu următoarele particularități:

- siropul și crema sunt pe bază de cafea;
- blatul se taie în 3 foi;
- porționarea se face, după răcire, în bucăți pătrate cu latura de 4,5 cm;
- acoperirea prin barotare laterală cu barot griat de nuci;
- decorarea cu crema folosind poșul cu șpritz, după fantezia lucrătorului și, în completare, figuri din fructe confiate.

### OLIMPIADA



## Fișa tehnologică

**Grupa de produse**

Prăjituri cu blat alb

**Produsul**

Olimpiada

*Caracterizarea produsului.* Prăjitura Olimpiada are formă pătrată, cu suprafațe principală ușor bombată (rotunjită), barotată total și decorată cu un romb de ciocolată

Având la bază blat alb, cremă aparel de alune, sirop, barot de alune, toate bogate în glucide simple asociate cu amidonul din blat, cu lipidele din cremă ș: alune, prăjitura are o *valoare energetică mare*, de 406 cal/buc.

Conținutul în substanțe nutritive calorigene a prăjiturii este de 5,8 g proteine (2,9 g proteine animale și 2,9 g proteine vegetale), 19,4 g lipide (12,8 g lipide animale și 6,6 g lipide vegetale) și 49,5 g glucide.

Digestibilitatea prăjiturii, deși prin natura componentelor, prin tehnicile de lucru - de emulsionare a cremei, de afânare a blatului, de înfrumusețare a produsului: - pare să fie ușoară, totuși, prin conținutul mare de grăsimi, se prelungește durata de staționare în stomac.

Ca urmare, prin capacitatea mare de sațietate și prin gustul dulce pronunțat, prăjitura se va servi la sfârșitul unui meniu sau între mesele principale ale zilei.

*Cantități pentru 10 buc. a 85 g*

- blat alb	220 g	- barot griat de alune	200 g
- sirop cu rom	145 g	- ciocolată	15 g
- cremă aparel cu alune	350 g		

*Verificarea calității semipreparatelor*

- *Blatul* - bine copt, cu suprafața netedă, elastic, în secțiune cu pori mici și uniformi;  
- *crema* - omogenă cu gust și miros de alune prăjite, fără aglomerări de ou coagulat sau cristale de zahăr;

- *siropul* - limpede, cu gust dulce și miros specific de rom;

- *baratul* - cu granule uniforme, bine acoperite cu zahăr, culoarea galbenă-aurie.

*Vase, ustensile, utilaje:* castroane, vas pentru sirop, chipcea, paletă, planșetă de aluminiu, răzătoare, tel (mixer), cuțit de cofetărie, pensulă, poș cu dui, croșetă cu 3 brațe, hârtie-pergament, chese, platouri (capse).

*Operațiile pregătitoare sunt:*

- omogenizarea cremei și separarea în două părți egale;

- pregătirea elementelor decorative - ciocolata preparată se toarnă în strat subțire pe hârtie pergament și, după întărire (la rece), se taie în romburi, cu un cuțit încălzit în apă fierbinte, apoi bine șters și uscat;

- nivelarea blatului sau hașurarea feței lucioase și tăierea în două foi.

*Asamblarea și finisarea.* Se așază foaia hașurată pe planșetă, se trampează cu sirop cu rom, se umple cu jumătate din crema de alune, în strat uniform, se aplică a doua foaie (baza blatului) și, după presare, se trampează, se unge cu strat subțire de cremă, pentru a însemna cu muchia cuțitului bucățile pătrate în mijlocul cărora se va turna câte o avelină de cremă cu poșul cu dui. După răcirea blatului astfel umplut se taie bucăți pe semnele efectuate, se rotunjesc colțurile, se ung cu cremă pe fețele laterale și se barotează total, folosind croșeta care se înfîge în baza prăjiturii. Se decorează cu un romb de ciocolată.

*Verificarea calității produsului finit* se realizează prin examen organoleptic. Se observă și se compară proprietățile prăjiturii cu cele prevăzute în standard:

- *forma* - perfect pătrată la bază cu fața superioară bombată;

- *aspectul exterior* - barotată uniform pe toată suprafața vizibilă, rombul de ciocolată bine fixat în avelină de cremă, cu formă corectă și luciu specific;

- *aspectul interior* - în secțiune două foi de blat egale ca grosime, cu porozitate uniformă, potrivit trampate, intercalate cu un strat de cremă omogenă, fără goluri de aer;

- *mirosul și gustul* — plăcute, specifice alunelor prăjite, fără miros de ranced;

- *gramajul* - 85 g.

*Prezentarea și servirea.* Se așază în chesă și se servesc la bucată, pe farfurioară.

### 5.2.2.b. PRĂJITURI CU BLAT ALB GLASATE MAZARINA

Este de formă pătrată la bază, cu fața superioară conică, acoperită cu fondant alb și decorată cu puncte de fondant de cacao, în structura ei intră stafide, care aduc un plus de glucide simple (fructoză și glucoza), vitamine și acizi organici.

*Operațiile pregătitoare* sunt:

- blatul nivelat se taie în două capace (foi);
- stafidele se curăță de codițe, se șterg cu un șervet umed și se lasă pentru macerare în rom;
- cele două tipuri de fondant se încălzesc în baia de apă pentru fluidizare, până la 40°C.

*Asamblarea și finisarea* produsului. Asamblarea se realizează la fel ca la „Olimpiada”, cu deosebirea că;

- pe suprafața pătratelor, cu latura de 3-3,5 cm, crema se toarnă în formă conică (cu poșul cu dui), în care se fixează stafidele;

- după răcire și porționare bucățile rămân pătrate (nerotunjite la colțuri), se pudrează cu zahăr farin și se glasează cu fondant alb până la bază.

*Decorarea* se realizează cu puncte din fondant de cacao turnate cu cornetul de hârtie pe ridicaturile determinate de stafide sau cu ciocolata cuvertură.

#### Retete pentru prăjituri din blat alb glasate

Sortimente	U/M	„Mazarina” (10 buc/90 g)	„Select” cu fructe confiate (10 buc/80 g)	Select cu stafide (10 buc/80 g)
<b>Componente</b>				
- Blat alb	g	175	330	330
- Sirop	g	- cu rom 100	-de fructe 170	- cu rom 170
- Cremă	g	- aparel de portocale 450	- fiartă cu margarina și arome diferite 280 ciocolată 50	-fiartă cu margarina și stafide 285 ciocolată 50
- Fondant alb	g	310	-	-
- Stafide	g	30	-	-
- Fructe confiate	g	-	10	-
- Rom	ml	10	-	-
- Zahăr farin	g	10	-	-
- Fondant de cacao	g	15	-	-

#### SELECT CU FRUCTE CONFIATE

Este o prăjitură de formă pătrată, cu secțiunile vizibile, acoperită numai pe fața superioară cu ciocolată, decorată cu avelină de cremă și o bucată de fruct confiat. La prepararea ei se folosesc sirop și cremă de fructe (aromatizate diferit) cu gust ușor acrișor, care îi conferă un efect răcoritor.

Procesul tehnologic de preparare se încadrează în schema tehnologică generală.

*Operațiile pregătitoare* sunt:

- blatul se fasonează și se taie în foi de grosimi egale;
- ciocolata cuvertură preparată se încălzește la 37°C;
- fructele confiate se taie în bucăți mici.

*Asamblarea și finisarea* produsului. Se trampează, se umplu și se presează cele 3 foi de blat cu două straturi de cremă, folosind pentru primele două foi câte 50 ml sirop și câte 120 g cremă. A treia foaie (fața blatului) se așază cu secțiunea în sus și se trampează cu restul de 70 ml sirop.

După răcirea și întoarcerea blatului umplut, suprafața principală se acoperă cu ciocolată preparată, în strat uniform. Se răcește pentru întărirea glazurii, apoi se porționează în bucăți pătrate cu latura de 4-4,5 cm. Se decorează cu avelină din cremă de circa 4 g (folosind poșul cu sprîț) și cu

o bucată de fruct confiat. Se așază în chese, apoi pe platouri, tăvi de expunere sau în ambalaje speciale destinate transportului.

Transportul tuturor prăjiturilor se efectuează în vehicule izoterme curate, fără miros străin.

Notă: După o tehnologie similară cu prăjitura *Select cu fructe confiate* se prepară și următoarele prăjituri: *Select cu cremă de cacao*, *Select cu stafide*, *Select cu cremă de cafea solubilă*, deosebindu-se prin natura cremei.

### 5.2.3. PRĂJITURI CU BLAT COLORAT

Pentru pregătirea *prăjiturilor cu blat colorat* se folosesc următoarele semipreparate: blaturi colorate, sirop cu rom, creme de diferite culori, baroturi, fondante, fructe confiate, ciocolată preparată.

Blaturile colorate sunt superioare blaturilor albe, prin adăugarea zahărului ars sau a pulberii de cacao. Zahărul ars influențează pozitiv culoarea și aroma blatului. Cacao imprimă produselor la care se utilizează culoarea specifică brună-acaju și aroma ei deosebit de plăcută. Totodată, datorită compoziției sale chimice (proteine, lipide, dextrine, substanțe active), determină creșterea valorii nutritive a blaturilor colorate.

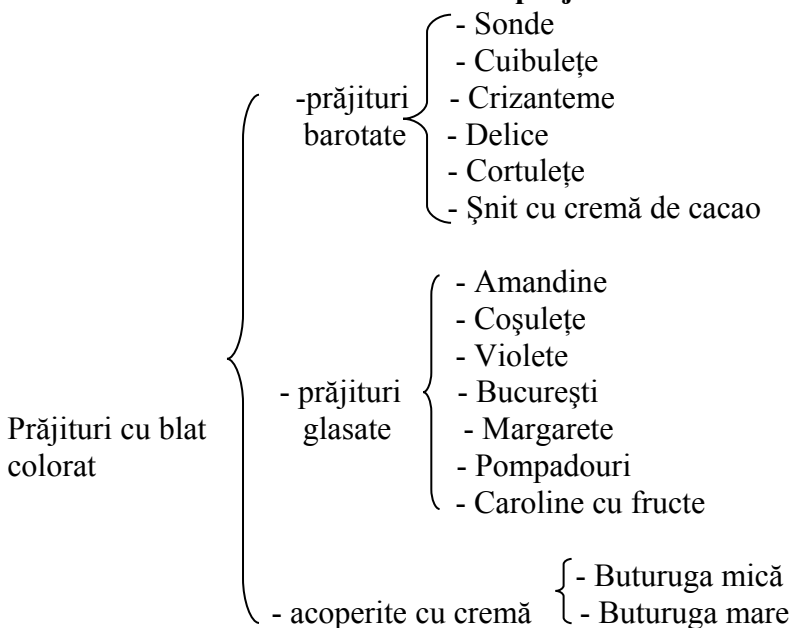
În structura prăjiturilor cu blat colorat, componenta de bază, respectiv, blatul colorat, se armonizează cu cremă de cacao, cremă ganaj, fondant de cacao, ciocolată. De aceea, prin conținutul ridicat de cacao, aceste prăjituri stimulează favorabil sistemul nervos al consumatorilor sub acțiunea principiilor active: teobromină, cofeina.

Celelalte componente ale prăjiturilor cu blat colorat (fructe confiate, drajeuri, siropuri) determină mărirea conținutului de glucide ușor asimilabile, îmbunătățirea aspectului și a gustului.

În funcție de componentul de bază, aceste prăjituri se pot clasifica în două grupe :

- prăjituri cu blat colorat cu zahăr ars;
- prăjituri cu blat colorat cu cacao.

#### Sortimentul prăjiturilor cu blat colorat



**Schema tehnologica de preparare a prajiturilor cu blat colorat - este prezentată în Anexa 6.**

### 5.2.5.a. TEHNOLOGIA SPECIFICĂ PRĂJITURILOR BAROTATE CU BLAT COLORAT

În tabel sunt prezentate rețete pentru câteva prăjituri barotate. Se remarcă structura lor asemănătoare: blat colorat cu zahăr ars, sirop cu rom, cremă de cacao, barot granulat maro de nuci, ciocolată, fructe confiate.

#### Rețete pentru prăjituri barotate, cu blat colorat - Cantități pentru 10 bucăți

	Sortiment și gramaj pe bucată
--	-------------------------------

Componente	U/M	„Sonde” (90 g)	„Cuibulete” (90 g) ’	„Crizanteme” (90 g)	„Delice” (100 g)	„Șnit” cu cremă cacao (100 κ)
Blat colorat cu zahăr ars	g	320	320	220	330	330
Sirop cu rom	g	150	120	120	170	120
Cremă de cacao	g	240	240	250	120	240
Cremă aparel fistic*	g	-	-	-	120	-
<i>Pentru barotare</i>						
Cremă de cacao	g	100	100	100	80	100
Barot granulat maro de nuci	g	100	140	150	150	150
Barot din blat colorat	g	-	-	-	-	-
<i>Pentru decorare</i>						
Cremă de cacao	g	100	20	50	20	56
Cremă aparel culori	g	fructe 50	-	fructe 50	100	-
Ciocolată preparată	g	50	40	150	-	-
Fructe confiate	g	-	-	-	15	25
Drajeuri	g	-	50	-	-	-
Zahăr farin	g	10	10	10	-	-

\* Se poate înlocui cu cremă aparel roz

*In prima etapă* a procesului tehnologic, etapă de pregătire preliminară a componentelor, blatul fasonat se taie în trei foi, cremele se alifiază și se împart, pentru umplere, barotare, decorare. Fructele confiate se taie estetic (romburi, pătrate) pentru decorare. O atenție deosebită necesită executarea elementelor decorative din ciocolată. Pentru prăjiturile **Sonde**, ciocolata încălzită se toarnă cu cornetul de hârtie sub formă de grilaje triunghiulare, cu baza de 2,5 cm și înălțimea de 3 cm. Așchiile de ciocolată pentru prăjiturile **Cuibulete** se obțin prin întinderea ciocolatei încălzite, în strat subțire, pe masa de marmură, iar după răcirea acesteia, prin tăiere cu un cuțit cald, sub formă cilindrică. Pentru prăjiturile **Crizanteme** se pregătesc petale din ciocolată, astfel se decupează bucăți de hârtie de forma unor petale ovale cu lungimea de 4-5 cm și cu lățimea de 2,5 cm, se trec cu una din fețe peste ciocolata încălzită și se răcesc pe vergea sau alt obiect cilindric cu diametrul mic. La utilizare se îndepărtează hârtia.

*In etapa a doua*, de asamblare a semipreparatelor de bază, blatul se trampează cu sirop cu rom, se umple cu cremă de cacao, iar după presare se răcește până se întărește crema. Doar pentru prăjiturile **Delice** se remarcă umplerea cu două sortimente de cremă: primul strai cu cremă de cacao, iar al doilea strat cu cremă de fistic (sau roz).

*Etapă a treia*, de finisare a prăjiturilor, este determinantă, pentru aspectul exterior. După porționarea în bucăți pătrate cu latura de 4,5 cm, fiecare bucată se barotează lateral cu barot granulat maro de nuci și se decorează specific:

- **Sonde:** cu cremă de cacao turnată în zig zag cu poș cu șpriț mic în care se fixează cu baza câte trei grilaje din ciocolată sub formă de piramidă (imitând sonda): se pudrează cu zahăr. În vârf se pune cremă de fructe sau jeleu.

- **Cuibulete:** cu cremă de cacao turnată cu poșul cu șpriț mic în formă de cerc, în interiorul căruia se fixează așchiile de ciocolată și se așază 4-5 drajeuri (de aceeași culoare - albe sau de diferite culori), după ce se pudrează cu zahăr farin.

- **Crizanteme:** cu cremă de cacao turnată în aveline mari în care se fixează la mijloc o avelină de cremă roz și câte 4-5 petale din ciocolată cu un capăt în cremă, iar un capăt spre centrul prăjiturilor; se pudrează cu zahăr;

- **Delice:** cu cremă de cacao și cremă roz turnate cu poșul cu șpriț mic, după fantezia lucrătorului, și la mijloc se pun fructe confiate.

Un mod deosebit de finisare a blatului umplut se realizează în cazul **Șniturilor cu cremă de cacao**. Suprafața blatului se acoperă cu cremă în strat uniform, imprimând un decor cu lama cuțitului riglat. Blatul se taie în ștraifuri late de 7 cm, care se barotează cu barot din blat colorat și se porționează în bucăți dreptunghiulare late de circa 3 ori. Se decorează cu aveline din cremă de cacao și cu bucăți de fructe confiate, fixate în cremă.

### 5.2.5.b. TEHNOLOGIA SPECIFICĂ PRĂJITURILOR GLASATE CU BLAT COLORAT

Prăjiturile glasate cu blat colorat au forme variate: pătrate, dreptunghiulare, rombice, conice.

Glazura lucioasă din fondant sau ciocolată și elementele decorative utilizate măresc puterea de atracție a consumatorilor. Pentru prăjiturile glasate, cu blat colorat, se folosesc componente asemănătoare, atât pentru asamblare cât și pentru finisare: blat colorat cu zahăr ars, sirop cu rom, cremă de cacao, fondant cu cacao, fructe confiate, în tabel sunt indicate rețete pentru aceste prăjituri.

#### Rețete pentru prăjituri glasate, cu blat colorat - Cantități pentru 10 bucăți

Componente	U/M	Sortiment și gramaj pe bucată				
		„Amandine” (100 g)	„Coșulețe” cu fructe (80 g)	„Violete” (100 g)	„București” (100 g)	„Margarete” (80 g)
1	2	3	4	5	6	7
Blat colorat cu zahăr ars	g	330	220	220	330	-
Blat colorat cu cacao	g	-	-	-	-	220
Sirop cu rom	g	170	100	140	180	150
Cremă de cacao	g	200	100	175	100	175
Cremă fistic	g	-	-	-	100	-
Zahăr farin	g	-	-	5	-	-
<i>Pentru glasare</i>						
Fondant de cacao	g	300	250	-	300	220
Fondant colorat	g	-	-	violet 320	fistic 20	-
<i>Pentru decorare</i>						
Cremă de cacao	g	50	100	200	20	50
Cremă fistic	g	-	20	-	20	-
Fructe confiate	g	-	40	15	10	-
Ciocolată preparată	g	15	-	-	-	25

Prăjiturile **Amandine** prezintă două straturi de cremă, glazură din fondant de cacao și formă pătrată (latura de 5 cm). Se decorează cu:

- grătar din fondant de cacao;
- avelină din cremă de cacao;
- romb din ciocolată fixat în cremă.

Prăjiturile **Coșulețe cu fructe** au formă rombică, prezintă două straturi de cremă și glazură din fondant de cacao. Decorarea lor este sugestivă, motivând denumirea și constă în realizarea a patru elemente decorative: *careu* din cremă de cacao turnată cu poșul cu șprîț mic, *cubulețe* din fructe confiate asortate, *frunzulițe* din cremă fistic turnate cu ajutorul poșului cu șprîț special (de frunză), *fâșii* de fructe confiate fixate ca tortițe, cu capetele în cremă.

Prăjiturile **București** sunt caracterizate de umplerea cu două sortimente de creme: un strat din cremă de cacao și al doilea strat din cremă fistic. Au formă dreptunghiulară, cu lungimea de 7 cm și lățimea de 4 cm și sunt glasate cu fondant de cacao. Se decorează cu *grătar* din fondant fistic, două *aveline* din cremă de cacao și cremă fistic și *romburi* de fructe confiate fixate în cremă.

Prăjiturile **Margareta** se aseamănă cu Amandinele, având însă component de bază blatul colorat cu cacao. Decorarea se realizează cu *avelină* mare din cremă de cacao și *patru romburi din ciocolată*, fixate în cremă, ca petalele unei flori.

Prăjiturile **Violete** prezintă multe particularități tehnologice. Blatul se taie în două foi, se tramează cu sirop cu rom și se umple cu cremă de cacao. După presare, suprafața blatului se unge cu un strat subțire de cremă și se trasează o rețea cu ochiuri pătrate cu latura de 5,5 cm. În fiecare pătrat se toarnă crema cu poșul cu dui, sub formă de emisfere. După o bună răcire se porționează în bucăți pătrate, se pudrează cu zahăr farin și se glasează în fondant violet. Se decorează cu:

-fondant violet turnat cu cornetul după fantezia lucrătorului (grătar sau petale, de floare):

- cremă de cacao turnată în avelină mică, ce poate completa și gramajul;
- fructe confiate fixate în avelină.

### 5.2.5.c. TEHNOLOGIA SPECIFICĂ PRĂJITURILOR CU BLAT COLORAT, ACOPERITE CU CREMĂ

- Prăjiturile cu blat colorat, acoperite cu cremă, se pregătesc în sortiment restrâns. Aceste prăjituri, prin forma lor și decorarea specifică, sugerează foarte bine numele lor. *Buturuga mare* și *Buturuga mică*.

#### Rețete pentru prăjituri acoperite cu cremă

(cantități pentru 10 bucăți)

Componente	U/M	Sortiment și gramaj pe bucată	
		„Buturugă mare” (85 g)	„Buturugă mică” (60 g)
Blat colorat cu zahăr ars	g	330	280
Sirop cu rom	g	150	110
Cremă de cacao	g	400	270
Cremă aparel cafea	g	40	-
Cremă aparel fistic	g	25	30
Fructe confiate	g	-	20
Ciocolată preparată	g	20	-

Pentru prăjiturile **Buturuga mare** blatul se taie în trei foi, se trampează cu sirop cu rom și se umple cu cremă de cacao.

După presare și răcire, blatul se taie în bucăți pătrate care se rotunjesc (la muchiile verticale), căpătând forma cilindrică. Suprafața laterală se acoperă cu cremă de cacao turnată cu ajutorul poșului cu șpritz liniar. Fața principală a prăjiturii se acoperă cu cremă de cacao și cafea turnată în spirală, cu un cornet. Se lasă la rece (4°C), până se întărește crema. Cu lama cuțitului, fierbinte, se taie 1/2 din grosimea cremei pe orizontală, căpătând aspect neted. Decorarea se execută cu cremă fistic turnată cu cornetul de hârtie, sugerând plante agățătoare și frunze (pe suprafața laterală) și cu ciocolată în formă de toporaș fixat în mijlocul prăjiturii. Toporașele din ciocolată se pregătesc prin turnarea ciocolatei cuvertură pe hârtie pergament.

Prăjiturile **Buturuga mică** prezintă două straturi de cremă. După răcire blatul se taie în ștraifuri late de 3-4 cm care se rotunjesc pe muchiile superioare. Fiecare ștraif se acoperă cu cremă de cacao turnată în lungul acestuia cu poșul cu șpritz liniar, imitând scoarța copacului. Se decorează cu plante agățătoare și frunze din cremă fistic și cu bucăți mici de fructe confiate sau toporaș de ciocolată. Porționarea se face prin tăiere la gramaj, în bucăți late de 2-3 cm.

Prăjiturile *Buturugă* se pot pregăti și din foi de ruladă. Prin înlocuirea blatului cu foaia de ruladă se înlătură pierderile generate de rotunjirea blatului umplut (aceste resturi se folosesc la pregătirea ponciului) și se scurtează timpul de obținere.

### 5.2.6. PRĂJITURI CU FRIȘCA

*Prăjiturile cu frișca* sunt preparate cu o structură eterogenă în ceea ce privește suportul făinos (unele dintre ele fiind lipsite de suport) și în componența cărora se folosește o mare cantitate de *f r i ș c a b ă t u t ă*. Pe lângă aceasta, ca și la prăjiturile cu blat, se folosesc siropuri, creme, unele adaosuri, în structura prăjiturii, frișca bătută îndeplinește următoarele roluri (funcții):

- componentă de umplere a prăjiturii — înlocuind sau completând crema ;
- componentă a cremei — imprimând structura afinată a acesteia ;
- componentă pentru decorare — cu mare eficacitate informațională și atracție pentru micii consumatori;
- furnizoare de factori nutritivi cu valoare biologică mare (proteine complete, grăsimi emulsionate, vitamine liposolubile), întregind sau echilibrând valoarea alimentară a prăjiturii.

*Frișca bătută*, prin factorii nutritivi ușor asimilabili și structura spumoasă ușurează mult digestibilitatea prăjiturilor, dar, prin umiditatea sporită, se alterează ușor și devine un pericol pentru sănătatea copiilor. De aceea, se recomandă ca prepararea prăjiturilor cu frișca să se facă în loturi mici și comercializarea lor la un grad înalt de prospețime. Faptul că frișca, înainte de alterare, își schimbă vizibil aspectul — prin pierderea aerului înglobat, oxidarea grăsimii la suprafață, cedarea umidității — constituie un avantaj pentru consumatori, în sensul atenționării asupra

prospețimii produsului.

Suportul făinos ai acestei grupe de prăjituri poate fi un semipreparat pe bază de făină-ouă (blat, foi, coji) sau pișcoturi de șampanie, cataif, aluat dospit, asociat cu siropuri, creme și unele ingrediente.

Tehnologia prăjiturilor cu frișca este variată, în majoritatea cazurilor fiind specifică fiecărei prăjituri, dar se impune respectarea următoarelor cerințe :

- indiferent de funcție, frișca se folosește bătută, iar baterea se va face în momentul utilizării;
- în funcția de componentă a cremei, frișca trebuie însoțită de gelatină care-i stabilizează structura spumoasă;
- în funcție de decorare, se va turna, în momentul expedierii spre vânzare, cu poșul cu șpritz mare, pentru a evita eliminarea aerului și a umidității prin presarea intensă a poșului.

**Transformările** care au loc în timpul preparării și păstrării acestor prăjituri sunt, de regulă, cele specifice pentru frișca:

- prin batere, frișca înglobează o mare cantitate de aer pe care îl reține, determinând aspectul spumos (favorizând digestia) și un volum crescut de 2—3 ori;
- prin turnare sau întindere necorespunzătoare pierde o parte din aer sau umiditate, ceea ce duce la scăderea în volum;
- prin păstrare îndelungată sau la temperatură necorespunzătoare, zahărul folosit la îndulcire se dizolvă, mărește densitatea lichidului din frișca, provocând eliminarea acestuia și îmbibarea până la suprasaturație a ( semipreparatului de bază ;
- prin conținutul nutritiv bun din frișca și condițiile optime de temperatură pentru microorganisme, apar procesele fermentative, influențând negativ aspectul și gustul întregii prăjituri.

Clasificarea prăjiturilor cu frișcă

Prăjituri cu suport	{	- cataif	- Cataif cu frișcă
		- aluat dospit	- Savarină
		- coji indiene	- Indiene cu frișcă
		- pișcoturi de șampanie	- Diplomat
		- foi de ruladă	{ - Ruladă diplomat - Ruladă Mexic
- blat	{	- Boema	
		- Chanticler	
		- Cișmigiu	
		- Nuferi	

Prăjituri fara suport	{	- Sarlota cu cacaco
		- Sarlota de vanilie cu fructe confiate
		- Sarlota cu cafea

### 5.2.6.a PRAJITURI CU FRISCA CU SUPORT

Prăjiturile cataif cu frișca, savarină și indiene cu frișca, deși diferite ca suport făinos, au drept caracteristică comună numărul mic de semi-preparate (suportul făinos, sirop, frișca), o tehnologie simplă (excepție, pregătirea semipreparatelor) și livrarea spre consum care se face imediat după asamblare.

#### CATAIF CU FRIȘCA

Cataiful cu frișca este o prăjitură de formă pătrată, în secțiunea căreia se disting cei doi componenți din denumire: *cataiful*, ca bază și acoperiș (capac); *frișca* drept umplutură și decor (avelină).

Cataiful, ca semipreparat obținut numai din făină și apă, are o valoare nutritivă redusă, dar prin asocierea cu frișca bătută aceasta este completată cu proteine și lipide animale cu valoare biologică mare și digestibilitate ușoară, ceea ce a poate justifica recomandarea, îndeosebi copiilor.

Tehnologia acestei prăjituri presupune trei etape de lucru: prepararea cataifului *crud*; pregătirea cataifului *copt*; asamblarea semipreparatelor (obținerea prăjiturii).

*Cantități pentru 70 bucăți a 95 g*

*Pentru cataif*

- faina -250g
- apa -250g
- untura -10g

*Pentru sirop*

- zahar -150g
- glucoza -25g
- apa -200ml

*Pentru frisca batuta*

- frisca 32% grasime - 690g
- zahar farin -100g
- vanilina -1g

*Vase și ustensile specifice:*

- sedilă (aparat pentru turnat cataiful);
- tavă circulară (tobă) pentru cataiful crud;
- tăvi drepte cu margini pentru cataiful copt;
- tăvi speciale (pentru asamblare) cu margini înalte de 6 cm, din care a demontabilă, prevăzute la partea de jos, cu dubluri de tablă perforată erraontabile), care să permită scurgerea lichidului lăsat de frișca;
- pompă de pulverizat apă, croșetă, merdenea, poș cu sprîț mare.

*Operatiile pregatitoare sunt:*

➤ *Prepararea cataifului crud* - se formeaza o compozitie, de consistenta clatitelor, din faina si apa in proportii egale, amestecate cu telul, care se toarna in fire subtiri cu ajutorul sedilei, prin scurgerea normala prin orificiile acesteia, pe toba infierbantata si unsa cu untura, descriind cercuri concentrice pornind de la margine spre centru. Se introduce toba in cuptor pentru intarirea firelor, fara sa se rumeneasca, se strange cu croseta in forma de fuior si se reia procesul pana la epuizarea compozitiei.

➤ *Prepararea siropului* din apă, zahar, glucoza, aromatizandu-se dupa retragerea de pe foc.

➤ *Pregatirea cataifului copt insiropat* - Fuioarele de cataif crud se asaza in tavile drepte, desfacand firele, in strat uniform, se preseaza usor cu merdeneaua, se pulverizeaza deasupra putina apa si se introduc in cuptorul incalzit la o temperatura medie, mentinandu-l pana la rumenire. Se scot si fierbinti, se insiropeaza complet si uniform, in tava, prin turnarea siropului cu un polonic. Se pastreaza apoi la rece pana la utilizare.

*Asamblarea si finisarea*

Jumatatea din cantitatea de cataif copt, insiropat, se asaza in tavi speciale, cealalta jumatate se taie in forme patrate, in raport cu numarul de prajituri, constituind fetele (capacele). Se pune frisca batuta pe cataiful din tava in strat uniform, se niveleaza si se acopera cu capacele patrate, unul langa altul, se decoreaza cu cate o rozeta dubla din frisca folosind posul cu sprit mare. Se expune in vitrina frigorifica si se portioneaza la bucata, pe marginea capacelor.

*Prezentarea si servirea* lui se fac pe farfurioara, insotit de lingurita.

## SAVARINA

Savarina se caracterizeaza prin forma tronconica, suprafata lateral ondulata, bine insiropata, umpluta neuniform cu frisca batuta si glasata la suprafata cu marmelada. Suportul fainos al acestei prajituri fiind aluatul dospit cu adaos, asociat cu sirop si frisca, asigura prajiturii o valoare nutritiva echilibrata si o digestibilitate usoara.



*Cantitati pentru 10 bucati a 120 g*

*Pentru aluat:*

- faina -220g
- drojdie comprimata -15g
- lapte -200ml
- zahar -20g
- oua -50g
- sare -5g
- ulei -30ml
- coaja de lamaie -3g

*pentru sirop:*

- zahar -280g
- apa -40ml
- esenta de rom -1ml

*pentru finisare:*

- frisca -210g
- zahar farin -20g
- vanilina -0,1g
- marmelada -50g

*Vase si ustensile* : forme metalice pentru savarine, razatoare, gratar cu tava colectoare, pos cu spirit mare.

*Operatii pregatitoare*

- prepararea aluatului dospit prin metoda indirect;
- portionarea aluatului in formele pentru savarine unse cu ulei;
- dospirea finala (5-10min), coacerea la foc potrivit, scoaterea in stare calda, lasandu-se sa se raceasca;
- prepararea siropului si a umpluturii de frisca batuta.

*Asamblarea si finisarea:*

Savarinele racite se rad putin la suprafata, se introduce in siropul fierbinte, se scot pe gratarul cu tava colectoare pentru scurgerea excesului de sirop.

Se asaza in tavi una langa alta in linie dreapta cate 5-6 bucati, pentru a li se taia capacul deodata, cu cutitul riglat, pana la  $\frac{3}{4}$  din suprafata. Se unge capacul fiecareia cu marmelada si se umplu, prin deschiderea acestuia, cu frisca batuta, folosind posul cu spirit. Se expun in vitrine frigorifice, direct in tavi si se servesc la bucata in farfurioare.

### INDIENE CU FRISCA

Aceasta prajitura are o forma rotunda, specifica celor doua coji indiene umplute cu frisca, suprafata usor bombata, glasata in fondant de cacao si decorata cu gratar fin din acelasi fondant.

*Cantitati pentru 10 bucati a 90 g*

- coji indiene -200g
- sirop cu rom -100ml
- frisca batuta -310g
- fondant cu cacao -320g

*Operatii pregatitoare:*

- uniformizarea cojilor cu forma cilindrica metalica si imperecherea cate doua;
- inmuierea fondantului prin incalzire pana la 50...55 °C;
- tramparea si glasarea suprafetei bombate la jumătate din numarul cojilor cu fondant.

*Asamblarea si finisarea*

Pe fata plata a cojilor neglasate se toarna frisca batuta cu posul cu dui, se aplica la fiecare, drept capac, coaja glasata si se decoreaza cu gratar din acelasi fondant, cu cornetul de hartie.

Se asaza in chese si se expun in vitrine frigorifice in tavi sau platouri.

Se servesc la bucata.

### 5.2.6.b. PRAJITURI CU FRISCA FARA SUPT

Șarlotele sunt compoziții lejere pregătite pe principiul cremei așarel, în componența cărora untul este înlocuit cu frișca bătută și gelatină care prin racire, îi mărește consistența și îi asigură menținerea formei date.

Pe baza acestei proprietăți, șarlotă se poate combina cu anumite ingrediente (cacao, fructe

confiate, baroturi etc.), utilizându-se la obținerea unor prăjituri de sine stătătoare - fără suport făinos - sau ca umplutură, înlocuind cremele. In structura șarlotelor, frișca bătută este și componentă a cremei și element de decorare.

### Rețete pentru prăjituri cu frișca

Componente	U.M.	Sortiment și gramaj pe bucata				
		„Șarlotă”			„Diplomat”	„Ruladă diplomat”
		cu cacao 80 g	de vanilie cu fructe confiate 90 g	cu cafea 85 g	85 g	90 g
- Zahăr	g	100	100	100	100+40	40+60
-Ouă	g	100	100	100	10+150	50+150
- Lapte	ml	100	100	100	200	200
- Gelatină	g	20	20	18	20	10
- Rom superior	ml	20	20	5	-	-
- Vanilină	g	0,1	0,1	-	0,1+0,1	1.0
- Frișca bătută	g	280+250	280+250	450	300+200	280+300
- Coji de portocale confiate	g	-	35	-	20	45
- Fructe confiate asortate	g	15	15	25	30	15
- Cacao	g	20	-	cafea 10	-	-
- Esență cafea	ml	-	-	15	-	-
- Făină	g	-	-	-	60	75
- Zahăr farin	g	-	-	-	10	-
- Răzătură portocală	g	-	-	-	5	-
- Lichior „Triplesec”	ml	-	-	-	20	20

Notă:

- Rulada „Mexic” are aceeași rețetă cu rulada „Diplomat”, la care se adaugă: cacao 26 g pentru șarlotă și frișca cu cacao, cât și ciocolată 20 g pentru decorare.

- Primele cantități de frișca, zahăr, ouă sunt pentru șarlote, iar a doua cantitate este pentru finisare (frișca) și semipreparatul făinos.

### ȘARLOTĂ CU CACAO

Prăjitura are o formă de emisferă cu suprafața netedă sau tronconică, cu partea laterală ondulată, de culoare brună-acaju, decorată cu avelină de frișca și fructe confiate. In secțiune, masa este uniformă, ușor gelatinoasă, cu porozitate foarte fină. Având în compoziție numai produse animale (lapte, ouă, frișca) asociate cu zahăr și arome, poate fi considerată un concentrat de factori nutritivi cu valoare biologică mare, pe seama protidelor complete, lipidelor emulsionate (bogate în fosfor lecitinic), vitaminelor liposolubile și substanțelor minerale importante (Ca, P, Fe), care participă în procesul de creștere a organismului. Toate acestea găsindu-se într-o formă ușor asimilabilă, asociate cu glucide simple (zaharoză și lactoza), asigură produsului o digestibilitate bună, gust dulce plăcut și valoare energetică ridicată, fapt care o recomandă ca desert deosebit de valoros în special pentru copii, fiind apreciată și de adulți.

*Vase și ustensile specifice:* cupe sau forme metalice cu margini ondulate, poș cu dui și cu sprîț

*Operații pregătitoare:*

- cernerea pulberii de cacao;
- spălarea și hidratarea gelatinei, lăsând-o în apă rece 30 min;
- pregătirea formelor, baterea frișcăi și tăierea fructelor confiate.

*Tehnica preparării.* Se pun în căzanel ouăle, zahărul, cacao, se subțiază cu laptele, se pun pe foc amestecând continuu cu telul până dau în fiert, se adaugă gelatina, amestecând până se dizolvă. Se retrage și când compoziția s-a răcit, se adaugă romul și 280 g frișca bătută, amestecându-se lejer pentru omogenizare. Se toarnă compoziția obținută cu poșul cu dui în forme (cupe), se lasă la rece pentru gelificare, după care se introduc formele câteva secunde în apă caldă, pentru a se răsturna pe farfurioară. Fiecare șarlotă se decorează cu frișca bătută (cele 240 g) și cu fructe confiate.

*Prezentarea și servirea* se fac la farfurioară, reci.

### ȘARLOTĂ DE VANILIE CU FRUCTE CONFIATE

Se prepară la fel ca șarlotă de cacao, cu deosebirea că nu se folosește cacao, iar o dată cu romul și frișca se adaugă vanilină și fructele confiate, tăiate cubulețe.

### ȘARLOTĂ DE CAFEA

Are aceeași tehnologie ca șarlotă de cacao, cu deosebirea că se înlocuiește cacao cu șvarțul de patiserie (la fierbere), iar frișca bătută pentru compoziție se amestecă cu cafea prăjită și măcinată.

### PRĂJITURA DIPLOMAT

Este o prăjitură cu totul deosebită față de cele studiate, prin faptul că se prezintă ca piesă întreagă, cu gramajul corespunzător unui număr mai mare de porții. Forma ei ca piesă întreagă este paralelipipedică, cu fața superioară dreaptă sau ovalizată, acoperită total cu frișca, decorată cu aveline de frișca și fructe confiate care delimitează porțiile. Pentru obținerea ei se folosesc pișcoturi de șampanie (ca suport făinos), șarlotă de vanilie cu fructe, confiate (ca umplutură), și frișca bătută, toate asigurându-i o valoare nutritivă ridicată și digestibilitate ușoară. Gramajul pentru fiecare semipreparat este următorul:

*Cantități pentru 10 bucăți a 85 g*

- |   |       |                             |       |
|---|-------|-----------------------------|-------|
| - pișcoturi de șampanie                       | 140 g | - frișca bătută             | 200 g |
| - lichior „Triple sec”                        | 20 ml | - fructe, confiate asortate | 30 g  |
| - șarlotă de vanilie<br>cu portocale confiate | 620 g |                             |       |

*Vase și ustensile* specifice: forme metalice dreptunghiulare (beghine), vă cu două margini sau platou, poș cu șprîț mare.

*Operații pregătitoare:* - prepararea pișcoturilor de șampanie din care, după răcire, jumătate din cantitate se taie în două, transversal (pe lățime); se așază în platou pentru a se stropi cu 1/2 din cantitatea de lichior triple sec;

- prepararea șarlotei de vanilie cu portocale confiate, la care se adaugă rizătură de portocală și cealaltă 1/2 din lichior o dată cu fructele și frișca bătută;

- tăierea fructelor confiate, asortate pentru decorare și baterea frișcăi.

*Asamblarea și finisarea.* Se tapetează interiorul formei metalice (benghinei) cu jumătățile de pișcoturi stropite cu lichior, prin așezarea acestora în poziție verticală cu fața bombată spre perețele formei, iar capătul rotund în sus și se lipesc cu puțină șarlotă. La baza formei se așază resturi de la tăierea pișcoturilor (necorespunzătoare pentru tapetarea pereților).

Se toarnă șarlotă în forma tapetată, se nivelează, se acoperă cu pișcoturile întregi rămase și se introduce în camera frigorifică pentru întărirea șarlotei. Pentru scoaterea din forme, se procedează ca la șarlote, se răstoarnă însă cu tava cu două margini sau în platou, se acoperă cu frișca bătută fețele laterale și superioară, în așa fel încât să se vadă puțin pișcoturile, folosind poșul cu șprîț, se decorează cu câte o avelină de frișca și fructe confiate pentru fiecare porție.

*Prezentarea și servirea* se fac la tavă (platou) ca piesă întreagă în vitrine frigorifice, iar la comandă se porționează, așezându-se în farfurioară cu secțiunea în sus.

### 5.2.6.c. PRĂJITURI CU FRIȘCA ȘI FOI DE RULADĂ

Această subgrupă de prăjituri se caracterizează printr-o structură trifuncțională:

- foi de ruladă ca semipreparat de bază (suport făinos);
- șarlotă ca umplutură;
- frișca bătută drept component de acoperire și decorare. Valoarea alimentară a acestor prăjituri este mai completă față de cea a șarlotelor, datorită proteinelor vegetale, amidonului, substanțelor minerale și vitaminelor din grupa B furnizate de făină.

Sortimentul este reprezentat prin *Rulada Diplomat* și *Rulada Mexic*.

**Schema tehnologică de obținere a prăjiturilor cu frișca și foi rulada** – este prezentată în Anexa 7.

#### Procesul tehnologic

Semipreparatele (foile de rulada, șarlota, frișca batută) se prepara după tehnologia cunoscută în ziua în care se lucrează la prăjitură.

➤ **Umplerea** constă în întinderea compoziției de șarlota răcită pe foaia de rulada în strat uniform și egal cu foaia, lăsând marginea foii spre care se rulază cca 1-2 cm fără crema.

➤ **Rularea** se face pornind dinspre lucrător cu atenție pentru a nu aluneca șarlota și a nu

ramane gol la mijlocul ruloului, dupa care se infasoara in hartie stransa la capete si se introduc in camera frigorifica pentru racire.

➤ **Finisarea** se realizeaza acoperind ruloul in directia longitudinala a acestuia cu frisca batuta folosind spritul mare.

➤ **Portionarea** se afce prin taierea in felii rotunde cu latimea de 3-4 cm care se aseza in chese, in pozitia lor normala (nerasturnate).

➤ **Decorarea** se efectueaza la fiecare bucata.

#### RULADA DIPLOMAT

Este umplută cu șarlotă de vanilie cu fructe confiate, acoperită cu frișca bătută (albă) și decorată cu fructe confiate.

#### RULADA MEXIC

Este umplută cu șarlotă de cacao și șarlotă de vanilie, cu fructe confiate, acoperită cu frișca bătută (albă) numai pe jumătate din lățimea ruloului (pe toată lungimea), iar cealaltă jumătate cu frișca bătută cu cacao, și decorată cu fructe confiate și romb de ciocolată alternativ.

#### 5.2.6.d. PRĂJITURI CU FRIȘCA ȘI BLAT

Această subgrupă de prăjituri cu frișca se caracterizează prin folosirea blatului cu suport făinos, iar frișca drept umplutură și componentă pentru decorare, înlocuind sau completând crema (componentă specifică a prăjiturilor din blat).

In componența tuturor prăjiturilor se folosește ciocolată cuvertură fie pentru decorare (romburi sau rasă), fie pentru acoperirea suprafeței laterale, ceea ce conferă prăjiturii un gust plăcut și un rol stimulator pe seama teobrominei din cacao.

Sortimentele sunt reprezentate prin: *Boema, Chantcler, Cișmigiu, Nuferi*.

#### Rețete pentru prăjituri cu frișca, din blat - (cantități pentru 10 bucăți)

Componente	U.M.	Sortiment si gramaj pe bucată		
		„Boema" 90 g	„Chantcler" 105 g	„Cișmigiu" 80 g
- Blat cu zahăr ars	g	180	140	200
- Sirop cu rom	ml	90	90	100
- Fondant de cacao	g	200	-	-
- Cremă de cacao	g	120	-	150
- Frișca bătută	g	450	150+580	300
- Ciocolată cuvertură	g	15	18	130
- Cacao	g	-	20	20
- Fruct confiate	g	-	20	20
- Lapte	ml	-	100	-
- Zahăr	g	-	55	-
- Ouă	g	-	50	-
- Gelatină	g	-	10	-
- Rom superior	ml	-	10	-

Notă:

Cacao din cele, două rețete este necesară pentru a se pregăti frișca bătută cu cacao, folosindu-se la „Chantcler” două cantități, iar la „Cișmigiu” toată cantitatea, de frișca.

Tehnologia acestor prăjituri este specifică fiecărui sortiment, puțin diferențiată de cea a prăjiturilor din blat, în cadrul căreia, ca operații pregătitoare comune, se desprind:

- fasonarea și tăierea blatului în două foi;
- tăierea foilor în bucăți pătrate cu latura de 4-5 cm (excepție Chantcler și Cișmigiu);
- trambarea cu sirop a bucăților de blat;
- tăierea fructelor confiate în cuburi sau pregătirea romburilor de ciocolată.

#### Particularități tehnologice privind asamblarea și finisarea prăjiturilor

##### BOEMA

Bucățile de blat trampat se glasează în fondantul de cacao.

Se toarnă un cerc de cremă, cu poșul cu șpriț, pe marginea feței superioare, i interiorul căruia se decorează cu spirală de frișca folosind șprițul mare. Se completează decorul cu romb de ciocolată.

### CHANTICLER

Se taie blatul în două capace pe orizontală. Fiecare foaie de blat se așază în tavă sau pe platou și se trampează cu sirop de rom.

Se întinde deasupra, un strat de șarlotă de vanilie cu fructe confiate negelificată), egal în grosime cu foaia și se lasă la rece pentru întărire.

Se acoperă pe toată suprafața cu frișca bătută cu cacao, nivelându-se cu cuțitul, apoi se decorează cu ciocolată care se rade pe toată suprafața, se porționează în bucăți pătrate și pe suprafața fiecărui pătrat se imprimă un cerculeț printr-o ușoară apăsare cu un dui mare.

*Prezentarea și servirea.* Se expun în vitrina frigorifică direct în tavă și se servesc la bucată pe farfurioară.

### CIȘMIGIU

Este o prăjitură de formă pătrată, acoperită lateral cu ciocolată, în secțiunea căreia se disting două

foi de blat umplute cu cremă de cacao la bază, ir deasupra acestora, până la marginea superioară a ciocolatei, apare frișca bătută cu cacao și un fruct confiat ca decor.

Operațiile pregătitoare și asamblarea se încadrează în schema tehnologică a prăjiturilor din blat, până la porționarea în bucăți pătrate a blatului umplut și răcit (format din două foi).

**Operațiile specifice** sunt:

- ungerea suprafeței laterale a fiecărei bucăți cu strat subțire de cremă;
- prepararea ciocolatei cuvertură ca pentru glasare;
- tăierea unei hârtii-pergament în dreptunghiuri cu lungimea egală cu perimetrul prăjiturii, iar

lățimea de circa 2 cm, mai mare decât înălțimea blatului umplut, care se acoperă pe o față cu ciocolată și care, înainte de întărirea definitivă, se aplică în jurul bucăților de blat umplut, cu hârtia în exterior, presând ușor pentru a lua forma bucății. Se lasă la rece pentru întărirea ciocolatei, apoi se scoate cu atenție hârtia. Se așază în chese, se toarnă frișca bătută cu cacao în formă de spirală până la marginea ciocolatei, folosind poșul cu șpriț și se decorează cu un cubuleț de fruct confiat.

### NUFERI

Se caracterizează prin forma specială de scafă formată din blat și ciocolată umplută cu cremă, fructe confiate și frișca. Toate aceste componente îi asigură o valoare nutritivă bună, reprezentată prin 4,2 g proteine, 21,2 g lipide și 35,4 g glucide ce furnizează în total 360 calorii.

Aportul cel mai mare de protide este adus de ouă, frișca (cu valoare biologică mare), de ciocolată și făină.

Lipidele se găsesc într-un raport echilibrat de circa 2/3 de origine animală, furnizate de frișca, unt, ouă, bogate în lecitină și cefaline, cu acțiune tonifiant asupra sistemului nervos, iar prin prezența *colinei* (ca bază azotată a lecitinelor) protejează celula hepatică. Restul de circa 1/3 sunt lipide de origine vegetală, furnizate în majoritate de ciocolată.

Glucidele predominante sunt cu moleculă mică, de tipul zaharozei și fructozei, provenite din zahăr, ciocolată, fructe confiate, asociate cu cele cu moleculă mare, de tipul amidonului din făină.

Cantitatea mare de ciocolată și cacao, pe lângă gustul deosebit, apreciat de consumatori, conferă și un rol stimulator al sistemului nervos prin conținutul de teobromină.

Majoritatea componentelor, într-o formă ușor asimilabilă, și aspectul plăcut al prăjiturii, asigură o digestibilitate ușoară a acestuia.

*Vase și ustensile:* sunt cele folosite la prăjiturile din blat.

*Operațiile pregătitoare sunt:*

- prepararea blatului de cacao, folosind numai 50 g zahăr și 3 g cacao din cantitățile prevăzute în rețetă, care după răcire se va tăia mai întâi în două capace, apoi fiecare capac în bucăți pătrate de mărimea unei prăjituri (4-5 cm):

- prepararea siropului cu rom - din 20 g zahăr, 10 ml apă și rom;
- prepararea cremei - din 50 g zahăr, unt și restul de cacao;
- prepararea de frișca bătută, folosind restul de zahăr (45 g);
- prepararea ciocolatei cuvertură, ca pentru glasare;
- hârtia pergaminată se taie în formă aproximativă de semioval;
- fructele confiate se taie cubulețe.

*Asamblarea și finisarea.* Fiecare bucată de blat se rotunjește prin tăierea muchiilor pe verticală și se trampează cu siropul cu rom.

Ciocolata preparată se întinde pe suprafața semiovalelor de hârtie și, înainte de întărire, se rulează pe bucata de blat în formă de scafă și se lasă la rece pentru întărirea definitivă.

După întărirea ciocolatei pe blat se toarnă crema de cacao cu poșul cu dui, se pun fructele confiate și se toarnă frișca bătută în formă de spirală. Se desprinde cu grijă hârtia și se așază în chesă.

*Prezentarea și servirea* se fac la bucată, pe farfurioară.

### 5.3. TEHNOLOGIA PRĂJITURILOR CU FOI DE RULADĂ

*Prăjiturile cu foi de ruladă* au forma cilindrică, determinată de rularea foilor umplute cu cremă. Pentru pregătirea acestor prăjituri se utilizează următoarele semipreparate de cofetărie: foi albe sau colorate de ruladă, sirop (pentru trampat), creme de diferite culori, baroturi, fructe confiate, ciocolată cuvertură preparată etc.

Alte componente ale acestor prăjituri sunt: gemuri, marmelade, zahăr farin, cacao.

Prăjiturile cu foi de ruladă conțin substanțe nutritive valoroase pentru organismul uman, datorită structurii chimice și gradului ridicat de asimilare. Glucidele sunt reprezentate în principal de zaharoză și amidon, iar lipidele de gliceride, steride (colesterol), fosfatice (lecitina). Proteinele de origine animală cu valoare biologică ridicată provin din cremă, ciocolată (unt, frișcă) și din foile de ruladă (ouă), iar proteinele de origine vegetală din foi (făina), din baroturi (fructe uleioase) și din ciocolată (cacao). Conținutul mineral al prăjiturilor cu foi de ruladă este determinat de prezența siropului, a calciului, a fierului, a magneziului, a potasiului, iar vitaminele sunt atât liposolubile (A, D, E, K), cit și hidrosolubile (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>).

Remarcate prin forma specifică și gustul fin, prăjiturile cu foi de ruladă oferă consumatorilor substanțe nutritive importante.

#### 5.3.1. PROCESUL TEHNOLOGIC GENERAL

Este determinată, în principal, de caracteristicile foilor de ruladă: grosime mică și elasticitate deosebită. Prin compararea cu schema tehnologică a prăjiturilor cu blat, se pot stabili câteva particularități:

- simplitatea prelucrării inițiale a foilor de ruladă;
- rularea foilor de rulada în locul suprapunerii foilor de blat;
- acoperirea executată concomitent pentru mai multe prăjituri;
- porționarea realizată după acoperirea suprafeței exterioare a foii rulate și cu pierderi reduse.

*Dozarea componentelor* este operația de începere a procesului tehnologic și constă în cântărirea lor pe baza rețetelor și a cantității de produs finit ce trebuie realizat.

*Prelucrarea preliminară a componentelor* se realizează diferit, în funcție de natura și rolul acestora. *Foile de ruladă* se scutură de făină, se îndepărtează hârtia rămasă de la coacere și li se fasonază marginile. *Cremele* se alifiază, se amestecă cu ingredientele prevăzute în rețetă și se împart în cantități corespunzătoare pentru umplere, barotare și decorare. *Fructele confiate* se scurg de sirop și se taie în fâșii mici.

*Tramparea* foilor de ruladă se face cu siropul specific sortimentului, tot cu ajutorul pensulei. Cantitatea de sirop folosită este mai mică decât cea necesară trampării blatului. Tramparea este recomandată pentru foile de ruladă pregătite cu o zi înainte de utilizare, sau pentru cele cu flexibilitate redusă.

*Umplerea cu cremă* se realizează prin întinderea cremei de la mijlocul foii spre margini, în strat cu grosime uniformă și egală cu cea a foilor. Marginile foilor se lasă fără cremă (circa 1 cm).

La unele prăjituri se folosesc mai multe creme pentru umplere.

*Rularea* se începe cu latura lungă a foii și se face cât mai strâns. Capetele cilindrului format se nivelează cu cremă. Rolurile se pot înfășura în hârtie-pergament, pentru menținerea formei.

*Răcirea* se face la temperaturi de 0° ... +4°C, până la întărirea cremei. Timpul de răcire este determinat de diametrul ruladelor, crema folosită la umplere și temperatura din spațiul frigorific și este mai scurt decât timpul necesar răcirii prăjiturilor din blat (30—50 min).

*Finisarea ruladelor* se poate realiza prin mai multe operații. După îndepărtarea hârtiei suprafața exterioară se lasă neacoperită, poate fi barotată sau poate fi acoperită cu ciocolată (grătar simplu, dubiu sau după fantezia lucrătorului).

*Barotarea* este acoperirea parțială sau totală a unei rulade cu barot. Barotarea parțială se realizează prin ungerea cu cremă a suprafeței de barotat și aplicarea cu mâna a baroturi pe suprafața unsă. Pentru o barotare totală, rulada se unge în întregime cu cremă și se rostogolește peste barotul întins în strat subțire, pe o suprafață plană.

*Porționarea* ruladelor se face cu atenție deosebită, folosind un cuțit cu lama bine ascuțită, încălzită în apă fierbinte și apoi uscată. Porționarea se poate executa printr-o singură tăiere sau prin două tăieri.

*Decorarea* prăjiturilor cu foi de ruladă este mult mai simplu de realizat, datorită suprafeței reduse ce poate fi decorată. Deseori decorarea constă în pudrarea cu zahăr sau cu cacao, turnarea cremei în diferitele motive decorative.

*Ambalarea*, individuală sau colectivă, transportul, depozitarea și comercializarea prăjiturilor cu foi de ruladă nu prezintă deosebiri față de condițiile indicate la prăjiturile cu blat. Perioada maximă de păstrare, conform normelor tehnice în vigoare, este de 24 de ore.

### 5.3.2. SORTIMENTUL PRĂJITURILOR CU FOI DE RULADĂ

Poate fi diferențiat în funcție de componentul de baza și modul de acoperire a suprafeței exterioare, astfel:

- a) *după componentul de bază* :
  - prăjituri cu foi albe de ruladă ;
  - prăjituri cu foi colorate de ruladă;
- b) *după modul de acoperire* :
  - prăjituri barotate ;
  - prăjituri glasate ;
  - prăjituri acoperite diferit (cu cremă, zahăr farin, cacao).

#### Sortimentul prăjiturilor din foi de ruladă



**Tehnologia specifică.** Prăjiturile cu foi de ruladă se prepară mai ușor și în timp mai scurt față de prăjiturile cu blat.

Forma lor specifică - felii rotunde sau cilindri verticali - se obține prin modul diferit de porționare. În tabel sunt date rețetele pentru, *prăjituri cu foi de ruladă porționate, printr-o singură tăiere*, în felii rotunde. Se remarcă numărul mic de componente necesare pentru un sortiment: foi, cremă, barot sau ciocolată. Utilizarea cremei ponci demonstrează un mod eficient de valorificare a marginilor cu cremă rezultate de la fasonarea ruladelor, a blatului umplut și a răzăturilor, tăieturilor

de la foi, blat, coji indiene.

*In etapa inițială*, de pregătire a componentelor, după prelucrarea foilor de ruladă și a cremelor fructele confiate se taie mărunt pentru adăugarea în cremă la „Rulada oranj” și în diferite forme estetice pentru decorare.

*In etapa a doua*, de asamblare a semipreparatelor de bază, foile acoperite cu cremă specifică se rulează, se înfășoară în hârtie și se răcesc.

*In etapa finală*, de finisare a prăjiturilor, se execută operații deosebite, în funcție de sortiment. Ruladele fistic, oranj și cu cremă de cacao se barotează total, iar după tăierea în felii se decorează cu fructe confiate doar primele două. Rulada cu ponci are suprafața exterioară neacoperită, decorarea făcându-se prin pudrare cu zahăr.

Tăierea în felii trebuie să asigure gramajul fiecărei prăjituri. De aceea, lățimea feliilor se diferențiază: la rulade cu gramaj de 50 g pe bucată lățimea recomandată este de 2-2,5 cm, iar pentru prăjituri cu gramaj de 75-80 g pe bucată se recomandă lățimea de 3-3,5 cm, în funcție de diametrul ruladei.

Un mod deosebit de finisare îl prezintă prăjiturile *Marilena*. Glasarea în ciocolată se execută după porționare, prin prinderea în croșetă a feliei de ruladă și introducerea acesteia în ciocolată cuvertură. Se așază pe grătar, pentru scurgerea ciocolatei, cu tăietura în jos (pe orizontală) și după întărirea glazurii se decorează cu grătar de ciocolată executat cu ajutorul unui cornet de hârtie.

**Rețete pentru prăjituri cu foi de ruladă porționate în felii - (cantități pentru 10 bucăți)**

Componente	U.M.	Sortiment și gramaj pe bucată				
		Ruladă cu cremă de cacao 50 g	Ruladă cu fistic 50 g	Ruladă cu cremă de portocale 80 g	Ruladă cu ponci 80 g	„Marilena” 75 g
Foi albe de ruladă	g	-	150	150	350	-
Foi de ruladă cu cacao	g	150	-	-	-	300
Cremă de cacao	g	280	-	-	-	400
Cremă de portocale	g	-	-	240	-	-
Cremă fistic	g	-	280	-	-	-
Cremă ponci	g	-	-	-	480	-
Coji portocale confiate	g	-	-	30	-	-
<i>Pentru barotare</i>						
Cremă de cacao	g	50	-	-	-	-
Cremă de portocale	g	-	-	50	-	-
Cremă fistic	g	-	50	-	-	-
Barot granulat de nuci, cu nuanțele:						
- maro	g	50	-	-	-	-
- oranj	g	-	-	50	-	-
- fistic	g	-	50	-	-	-
<i>Pentru decorare</i>						
Coji portocale confiate	g	-	-	10	-	-
Fructe confiate	g	-	15	-	-	-
Vanilină	g	-	-	-	-	-
Ciocolată preparată	g	-	-	-	0,10	-
		-	-	-	-	150

**Rețete pentru prăjituri cu foi de ruladă porționate prin două tăieri (cilindri verticali)**

*(cantități pentru 10 bucăți)*

Componente	U.M.	Sortiment și gramaj pe bucată			
		„Primăvară” (80 g)	„Potcoave” (90 g)	„Janine” (90 g)	Ruladă „Fantezie” (80 g)
1	2	3	4	5	6
Foi albe de ruladă	g	300	300	-	350
Foi colorate de ruladă	g	-	-	300	-
Sirop cu aromă portocale	g	30	200	-	-
Sirop de cafea	g	-	-	-	-
Cremă de portocale	g	400	-	100	290
Cremă așezată de cacao	g	-	200	210	-
Cremă așezată de cafea	g	-	200	120	-



Cremă aparel fistic	g	-	-	100	-
Fructe confiate	g	80	-	40	-
Gem de fructe	g	-	-	-	200
<i>Pentru acoperire</i>					
Cremă aparel de cafea	g	-	100	100	-
Barot griat de nuci	g	-	65	-	-
Barot granulat de nuci	g	-	-	100	-
Ciocolată preparată	g	20	-	-	-
<i>Pentru decorare</i>					
Cremă de portocale	g	60	60	-	-
Cremă aparel de cacao	g	-	-	40	-
Crema aparel fistic	g	-	-	10	-
Fondant de cacao	g	-	-	5	-

Aceste prăjituri sunt mai atrăgătoare, datorită formei specifice de trunchi iu gramaj mare (80-90 g) pe bucată.

Prăjiturile porționate prin două tăieri sunt complexe din punct de vedere ructural. Pentru pregătirea lor se folosesc siropuri de trampat și mai multe componente pentru umplere (2-4 creme, fructe confiate, gem). De asemenea, la decorare sunt utilizate diferite elemente decorative.

Procesul tehnologic cuprinde atât operații comune, cât și specifice fiecărui sortiment, astfel:

- „*Primăvara*”: foile albe de ruladă se trampează cu sirop de portocale sau fructe și se acoperă cu cremă de fructe. La marginea foi de începere a rulării se așază fâșii de fructe confiate. După rulare și răcire, se acoperă cu grătar fin (simplu sau dublu) din ciocolată și apoi se porționează. Se decorează cu *cremă de portocale* turnată ca l a n ț i ș o r (cu cornetul) pe marginea suprafeței oblice.

- „*Janine*”: foile colorate de ruladă se umplu cu patru sortimente de cremă, în ordinea următoare, începând dinspre lucrător: cremă de portocale, cremă de cafea, cremă de fistic, cremă cacao. Se așază fâșii de fructe confiate la marginea foi. După rulare și răcire se barotează total cu barot granulat maro de nuci și se porționează la fel ca la „*Primăvara*”. Se decorează cu *cremă fistic* turnată sub formă de d o u ă f r u n z u l i ț e l u n g i , de la bază spre vârful feței oblice.

- „*Potcoave*”: foile albe de ruladă se trampează cu sirop de cafea și se umplu cu două creme de cafea și de cacao. După rulare și răcire se barotează total cu barot griat de nuci și se porționează la fel ca la „*Primăvara*”. Se unge toată suprafața cu cremă de cafea și apoi se decorează sugestiv pentru motivarea denumirii: cu *cremă de cacao* turnată sub formă de p o t c o a v ă ; cu *fondant cu cacao* turnat sub formă de p o t c o a v ă , mai mică decât cea de cremă; cu *cremă fistic* și fondant cu cacao sub formă de ș a s e p u n c t e între cele două potcoave (câte trei pe fiecare parte).

- *Rulada „Fantezie*”: foile albe de ruladă se umplu cu gem de fructe (alifiat în prealabil) și cremă de portocale. După rulare și răcire se porționează. Nu se decorează.

Porționarea prin două tăieri se execută astfel: ruloul bine răcit se taie în cilindri lungi de circa 7-8 cm. Fiecare cilindru se taie pe diagonală în două bucăți care se așază în poziție verticală, cu fața oblică în sus. Tăierea pe diagonală a cilindrilor creează o suprafață ovală, mare, care dă posibilitatea decorării cu mai multă imaginație.

#### **5.4. TEHNOLOGIA DE PREGĂTIRE A PRĂJITURILOR SPECIALITĂȚI**

Prăjiturile specialități se includ într-o categorie superioară de produse de cofetărie, datorită semipreparatelor componente care le conferă gust, valoare nutritivă și calorică sporite față de prăjiturile obișnuite.

Aceste prăjituri pot fi obținute din diferite foi umplute cu creme pe bază de unt, creme tip fondant sau aparel, colorate și aromate diferit, cremă ganaj, sau din coji indiene și merengue umplute cu diferite creme. In compoziția acestor creme se pot introduce diferite adaosuri, în funcție de sortiment, de exemplu: fructe confiate, cacao sau sâmburi grași. Produsele au forme diferite și sunt decorate cât mai estetic.

Glazura prăjiturilor specialități este reprezentată de fondant, ciocolată cuvertură sau crema care alcătuiește umplutura.

### 5.4.1. PRĂJITURI DIN FOI DOBOȘ

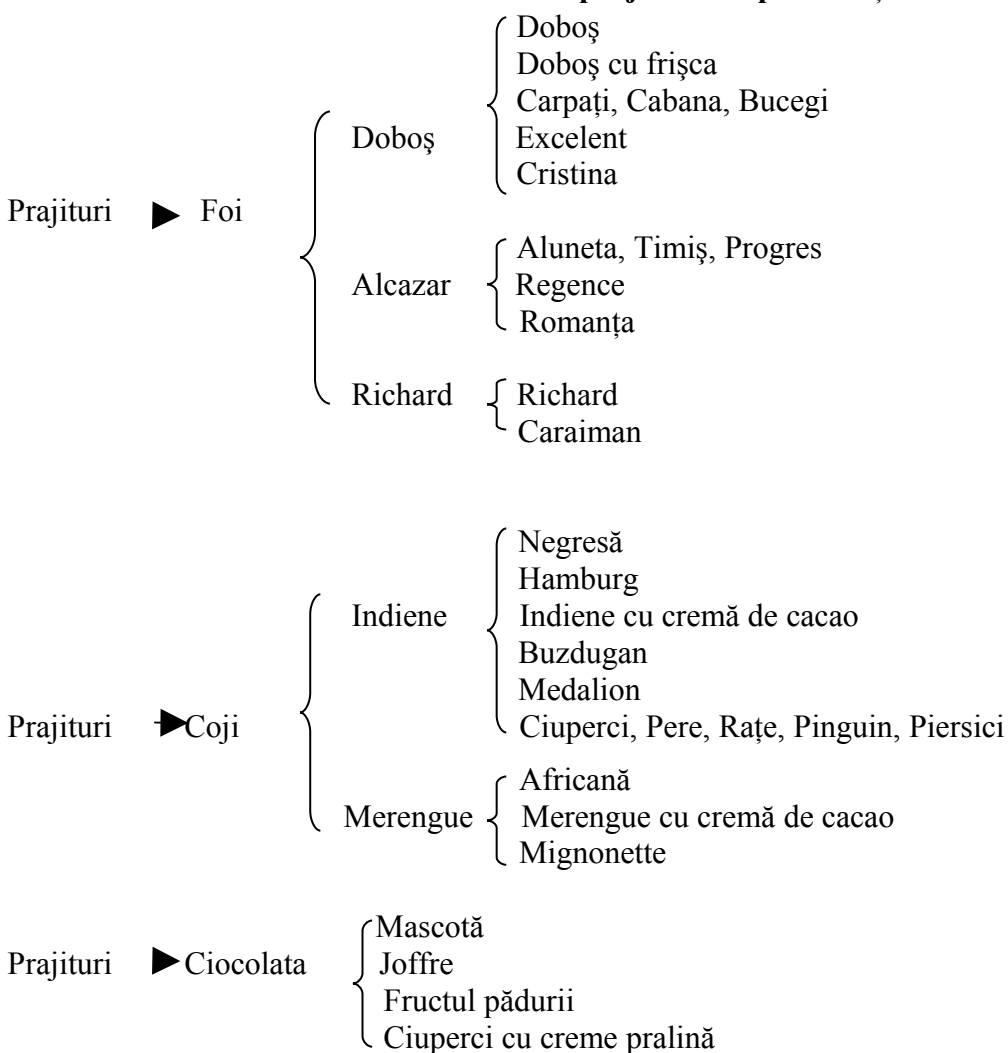
Sunt produse care au la bază foile doboș umplute cu diferite creme. Ele sunt netrampate și se pot finisa prin glasare sau barotare, în funcție de sortiment. Prăjiturile din această grupă au forme diferite, ștraifurile rezultate după umplere putând fi tăiate în bucăți de diferite forme. Sortimentele se diferențiază în funcție de cremele folosite, formele pe care le au produsele, modul de finisare (glasare sau barțcotare) și decorurile specifice. Din grupa acestor prăjituri fac parte : *Doboș, Carpați, Cabana, Bucegi, Excelent, Cristina*.

Prăjiturile din foi doboș ocupă locul desertului într-un meniu, cu rolul de a crea senzația de sațietate, sau pot fi servite între mese, completând valoarea nutritivă și calorică zilnică.

Aceste prăjituri au la bază următoarele semipreparate : foi doboș, creme :pe bază de unt cu fondant sau așel cu arome diferite, baroturi din fondant, ciocolată sau sâmburi grași, ciocolată cuvertură și, ca elemente decorative la unele sortimente, frișca bătută.

Semipreparatele care stau la baza acestor prăjituri le conferă un aport nutritiv și caloric de 450—500 cal la 100 g produs.

#### Sortimentul prăjiturilor specialități



#### Procesul tehnologic specific prăjiturilor din foi doboș

Operațiile pregătitoare constau în :

- fasonarea foilor doboș la dimensiuni egale ;
- omogenizarea cremelor și încorporarea ingredientelor ;
- temperarea glazurii de ciocolată până la 37°— 38 °C;

Umplerea foilor cu cremă urmărește ca ștraifurile de cremă să fie uniforme, pentru a evita golurile în secțiune și pentru a se respecta gramajul produsului finit. Operația se realizează cu

ajutorul unei palete de inox sau a unui cuțit de cofetărie, de la mijloc spre margini.

*Răcirea* semipreparatelor rezultate se face în spații frigorifice la temperaturi cuprinse între 0 ... 4°C, o perioadă de 40—50 min, până la solidificarea cremei.

*Tăierea* în ștraifuri și bucăți se execută pe blat de marmură, cu ajutorul unui cuțit de cofetărie introdus în apă caldă. Se va controla masa preparatelor cu ajutorul cântarului, în vederea realizării gramajului.

*Glasarea* produselor se realizează în ciocolata cuvertură. Calitatea glazurii rezultate (luciu și uniformitatea) și grosimea ei depind de calitatea ciocolatei și de respectarea condițiilor ce se impun la glasare.

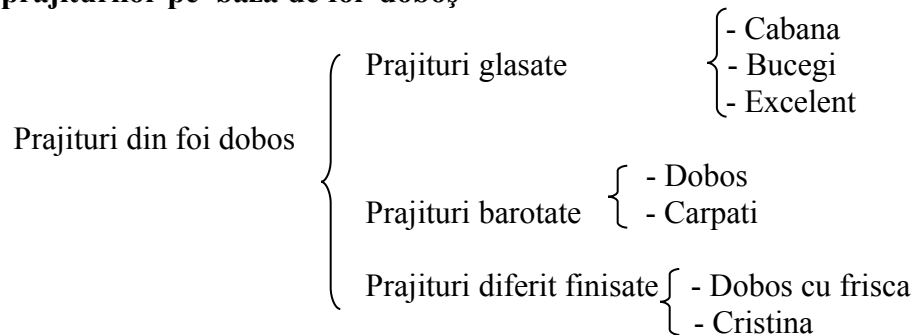
*Barotarea* se realizează la unele sortimente în locul glasării. Operația constă în acoperirea marginilor produselor cu cremă și apoi cu baroturi de sâmburi grași sau din fondant. Prin această operație se îmbunătățesc gustul, valoarea nutritivă și aspectul produselor.

*Decorarea* prăjiturilor se realizează în funcție de sortiment și de fantezia lucrătorului, folosind frișca bătută, ciocolată, diferite baroturi.

*Ambalarea și depozitarea.* Prăjiturile din foi doboș se introduc în chese, apoi în tăvi sau platouri și se depozitează în spații frigorifice la temperaturi de 0 ... 4°C, până la momentul servirii, putând fi păstrate maximum 48 de ore.

**Schema tehnologică specifică prăjiturilor din foi doboș** – este prezentată în *Anexa 9*.

**Clasificarea prăjiturilor pe bază de foi doboș**



**Fișa tehnologică a prăjiturii Dobos**

1) *Caracterizarea produsului*

Prăjitura Dobos este un preparat ce se include în prăjiturile pe bază de foi ;ș barotate care, datorită semipreparatelor folosite, conțin majoritatea factorilor itivi, necesari organismului. Astfel, substanțele proteice, elemente cu rol plas-sunt prezente în ouă și făină (glutenul umed), componente ale foilor doboș; iele se găsesc în untul folosit la crema de cacao, în ouăle utilizate la foile doboș pfipide, steride), cât și în alunele folosite la barot; glucidele se regăsesc în e semipreparatele folosite. Prăjitura Dobos are, deci, pe lângă valoare nutritivă valoare energetică ridicată 5,6%, lipidele 46,6% și glucidele 48%. Ea este mandată în alimentația corectă a omului sănătos, putând fi servită ca desert între mese, completând rația calorică zilnică.

2) *Componente pentru 10 buc. a 90 g*

Nr. crt.	Componente	U.M.	Cantități	Produs finit
1	Foi doboș	kg	0,260	90 g
2	Cremă de cacao	kg	0,550	
3	Barot granulat de alune	kg	0,070	
4	Zahăr pentru glasat	kg	0,100	

3) *Verificarea calității semipreparatelor*

Se efectuează următoarele determinări, organoleptice:

**la foile doboș:**

- aspect exterior: culoare galbenă-aurie uniformă, suprafață netedă, ușor uscate:
- aspect în secțiune: structură laxă, grosime uniformă;

- gust plăcut, specific materiilor prime folosite,

**la crema de cacao:**

- culoare specifică pudrei de cacao, consistență omogenă, să se întindă cu ușurință, să-și păstreze forma dată prin turnare;

- gust și miros plăcute, caracteristice,

**la barotul granulat de alune:**

- granule cât mai uniforme, de dimensiuni mici, aspect plăcut;

- gust plăcut, caracteristic.

4) *Ustensile și utilaje:* căzanel, tel, planșetă, cuțit de cofetărie cu lamă lată (planșetă inox), cuțit de cofetărie cu lamă suțire, chese, cotlon pentru cazan, frigider.

5) *Operații pregătitoare*

- se îndepărtează surplusul de făină de pe suprafața foilor;

- se uniformizează 6 foi de doboș;

- se reține o parte din cantitatea de cremă pentru montat ultima foaie și ungera marginilor.

6) *Proces tehnologic*

- se umplu 5 foi doboș cu cremă de cacao;

- foile umplute se introduc la rece (0 ... 4°C), pentru solidificarea cremei;

- se taie în fâșii late de 6 cm, se ung marginile și suprafața cu crema de cacao reținută;

- se caramelizează zahărul și se toarnă pe ultima foaie, se însemnează porțiile în stare caldă cu un cuțit uns cu grăsime;

- se montează foaia obținută pe restul de foi umplute;

- se barotează marginile cu barot granulat de alune;

- se porționează după semnele făcute la suprafața ultimei foi.

Gramajul se poate completa, dacă este nevoie, cu aveline din cremă.

7) *Verificarea calității produsului finit*

- forma: dreptunghiulară;

- aspect exterior: glazura de zahăr caramel uniformă, lucioasă, fără crăpături; marginile uniform barotate;

- aspect în secțiune: grosimea glazurii uniformă; straturi alternative uniforme, de foi doboș și cremă de cacao;

- gust și miros plăcute, determinate de semipreparatele folosite.

8) *Mod de prezentare și servire*

- Prăjiturile se introduc în chese, iar acestea, la rândul lor, se așază pe tăvi sau platouri, în vederea păstrării până la servire.

**5.4.1.a. SORTIMENTE DE PRĂJITURI DIN FOI DOBOȘ GLASATE.  
PROCES TEHNOLOGIC**

Componente	U.M.	„Cabana”	„Bucegi”
		10 buc/70 g	10 buc/70 g
Ouă	buc	3	2
Zahăr	g	375	340
Făină	g	125	80
Ulei	ml	20	30
Unt	g	235	260
Margarina	g	35	30
Cacao	g	15	15
Esențe	ml	1	3
Lapte praf	g	10	10
Ciocolată	g	75	100
Vanilie	g	0,5	0,5
Rom	ml	-	10

**CABANA**

- se umplu 5—6 foi doboș cu cremă de cacao;

- se taie în ștraifuri (fășii); jumătate din ștraifuri se taie pe diagonala înălțimii în două triunghiuri și se unesc într-un triunghi cu cremă așezată pe ștraifurile netăiate (imitând un acoperiș tipic de cabană) cu cremă de cacao;

- ștraifurile se glasează în ciocolată cuvertură;
- se porționează în funcție de gramaj și se introduc în chese.

**BUCEGI**

- se umplu foile doboș cu cremă așezată de cacao;
- foile umplute se introduc în spații frigorifice pentru solidificarea cremei;
- se taie în ștraifuri late de 5 cm;
- în lungimea ștraifului se toarnă, cu ajutorul unui poș cu dui mare, crema așezată de cacao, alături cremă așezată de fistic și deasupra cremă așezată de cacao; se introduce la rece;
- se glasează în ciocolată;
- după răcirea glazurii ștraifurile se taie în bucăți, conform gramajului.

**5.4.1.b. SORTIMENTE DE PRĂJITURI DIN FOI DOBOȘ BAROTATE.  
PROCES TEHNOLOGIC**

Componente	U.M.	„Doboș”	„Carpați”
		10buc./10g	10 buc/80 g
Foi doboș	g	190	190
Cremă de cacao nr. 1	g	460	400
Zahăr pentru griat	g	80	50
Barot granulat de nuci sau alune	g	40	-
Cremă așezată de diferite culori (fistic)	g	-	80
Barot din fondant de cacao	g	-	60
Cacao	g	-	10
Zahăr	g	50	-

**CARPATI**

- după răcirea și solidificarea cremei, foile umplute se taie în ștraifuri de 6-7 cm;
- fiecare ștraif se taie pe diagonala înălțimii, astfel încât se obțin două triunghiuri;
- se unge cu cremă așezată de fistic la cele două margini drepte și se lipesc formând un triunghi;
- acest triunghi se așază pe o foaie unsă cu cremă;
- se unge suprafața cu cremă și se barotează cu barot din fondant de cacao;
- se porționează în funcție de gramaj și se pudrează cu cacao.

**5.4.1.c. SORTIMENTE DE PRĂJITURI DIN FOI DOBOȘ FINISATE DIFERIT.  
PROCES TEHNOLOGIC**

**DOBOȘ CU FRIȘCA**

- foile umplute se introduc în spații frigorifice pentru solidificarea cremei;
- se taie în ștraifuri late de 7 cm, apoi în bucăți sub formă de trapez;
- preparatele se introduc în chese, se decorează cu frișca bătută peste care se presară barot din fondant de cacao.

*Observații.* Prăjitura se mai poate decora cu frișca bătută peste care se presară ciocolată rasă sau un barot colorat din sâmburi grași.

**CRISTINA (10 buc x 90 g)**

- se umplu 5-6 foi doboș cu cacao (200 g), cu frișca bătută (350 g) cu cacao, aromatizată cu vanilină (1/8 g);
- foile umplute se unge la suprafață cu frișca bătută (60 g) cu cacao (20 g) și se introduc la rece;
- se taie apoi bucăți dreptunghiulare;
- se decorează pe toată suprafața cu frișca bătută albă (300 g) și se pudrează cu cacao (10 g).

*Observații.* Decorul se mai poate realiza din frișca bătută peste care se toarnă un grătar din ciocolată cuvertură (10 g).

### Tehnica servirii prăjiturilor din foi doboș

Prăjiturile sunt servite cu ajutorul farfuriei pentru desert sau farfuriei mici însoțite de o linguriță. Se servesc pe partea dreaptă a consumatorilor.

#### 5.4.2. PRĂJITURI DIN FOI ALCAZAR ȘI RICHARD

Aceste prăjituri sunt produse care au ca semipreparate de bază foi Alcazar și Richard netrampate, umplute cu diferite creme glasate sau barotate și decorate în funcție de sortiment. Produsele au forme diferite, ștraifurile rezultate după operația de umplere puțind fi tăiate în bucăți diferite cu ajutorul formelor. Deosebirile între sortimentele din foi Alcazar și cele preparate din foi Richard se datorează atât foilor utilizate, cremelor, cât și formelor pe care le au produsele, modul de finisare (glasare sau barotare) și decorurilor specifice.

Prăjiturile din foi Alcazar și Richard se servesc, de regulă, ca desert la dejun sau cină, având rolul de a crea senzația de sațietate, sau între mese, cu scopul de a completa rația calorică zilnică.

Principalele semipreparate folosite la pregătire sunt: foi Alcazar, Richard, creme pe bază de unt cu fondant sau tip așel cu arome diferite, creme ganaj, baroturi din sămburi grași, ciocolata cuvertură, fructe confiate și elemente decorative (langues de chat). Datorită semipreparatelor folosite, prăjiturile din această grupă au o valoare energetică cuprinsă între 550— 600 cal la 100 g produs.

#### Clasificarea prăjiturilor din foi Alcazar și Richard

Prăjituri	{	- din foi Alcazar	{	- Aluneta
				- Timis
				- Progres
				- Regence
				- Romanta
	{	- din foi Richard	{	- Richard
				- Caraiman

**Schema tehnologică pentru prepararea prăjiturilor din foi Alcazar și Richard** – este prezentată în *Anexa 10*.

#### Fișa tehnologică a prăjiturii Aluneta

##### 1) Caracteristicile produsului

Prăjitura Aluneta este un produs de cofetărie din grupa prăjiturilor cu foi Alcazar care, datorită semipreparatelor folosite, au o valoare nutritivă și gustativă ridicată. Valoarea nutritivă este determinată de: substanțele proteice de gradul I existente în ouă și glutenul umed din făină, ambele componente ale foilor Alcazar; lipidele existente în grăsimea folosită la crema așel și barotul de nuci și arahide, glucidele prezente în toate semipreparatele folosite.

Datorită ponderii mari a lipidelor și glucidelor, produsul are și o valoare energetică ridicată, respectiv 536,7 cal, din care substanțe proteice 6%, lipide 51,6%. glucide 42,1%. O pondere mai mică o au vitaminele hidrosolubile, cele liposolubile fiind în proporție mai mare. Prăjitura este recomandată în alimentația rațională a omului sănătos, fiind contraindicată în bolile cardiovasculare, obezitate și diabet zaharat. Se servește la sfârșitul mesei, ocupând locul desertului, sau între mese. completând valoarea calorică zilnică.

##### 2) Componente pentru 10 bucăți a 85 g/buc.

Nr. crt.	Componente	U.M.	Cantități	Produs finit	Nr. crt.	Componente	U.M.	Cantități	Produs finit
1	Foi Alcazar	kg	0,170		4	Alune prăjite			
2	Cremă așel și alune	kg	0,420	85 g	5	și decojite	kg	0,125	
3	Fondant alb (ciocolată cuvertură)	kg	0,250		6	Lămâie rasă	kg	0,010	85 g
		kg	0,200		7	Coniac	l	0,040	
		kg	0,060		8	Vanilină	kg	0,0001	
						Jeleu (marmeladă)	kg	0,100	

3) *Verificarea calității semipreparatelor*

Se efectuează următoarele determinări:

*La foile Alcazar:*

- *aspect exterior:* foile de culoare galbenă-aurie, uniformă, suprafața netedă; ușor uscate, casante;

- *aspect în secțiune:* grosime corespunzătoare;

- *gust:* plăcut, caracteristic sâmburilor grași.

*La crema așel de alune:* crema trebuie să fie afânată, omogenă, consistența corespunzătoare sortimentului, să se întindă cu ușurință, iar gustul specific materiei prime de bază.

*La ciocolata cuvertură:* culoarea specifică ciocolatei, luciu caracteristic, fără aglomerări, omogenă, suficient de fluidă, cu o bună capacitate de glasare și solidificare.

4) *Ustensile și utilaje:* castroane inox, chipcea, cuțit de cofetărie cu lama lată (paletă inox), cuțit de cofetărie cu lama subțire dințată, planșetă, cornet din hârtie pergament, cotlon pentru cazan, frigider.

5) *Operații pregătitoare*

- dozarea semipreparatelor;

- se îndepărtează surplusul de făină de la suprafața foilor;

- se uniformizează 4-5 foi Alcazar;

- se încorporează, în 3/4 din cantitatea de cremă, lămâie rasă, coniac, vanilină și 1/4 din cantitatea de alune.

6) *Tehnica preparării*

- se umplu 4-5 foi Alcazar cu 3/4 din cantitatea de cremă;

- se lasă la rece pentru solidificarea cremei și apoi se întoarce invers;

- se unge cu jeleu sau marmeladă;

- se glasează ștraiful la suprafață cu fondant alb sau ciocolată cuvertură;

- se porționează în bucăți pătrate cu latura de 5-6 cm. Marginile se ung cu restul de cremă și se acoperă cu barotul de alune rămas.

În mijlocul fiecărei prăjituri se fixează o alună sau o avelină din cremă așel de alune peste care se toarnă grătar de ciocolată.

7) *Verificarea calității produsului finit.*

Se efectuează următoarele determinări organoleptice:

- formă - pătrată;

- aspect exterior - decor simplu realizat din alune sau aveline din cremă așel de alune, marginile produsului uniform barotate cu alune;

- aspect în secțiune - straturi alternative de foi Alcazar și cremă așel de alune, grosimea straturilor de cremă uniformă și egală cu grosimea foilor, consistența cremei potrivită;

- gust plăcut, dulce, specific cremei așel de alune și semipreparatelor folosite.

8) *Mod de prezentare și servire*

Prăjiturile se așază în chese și apoi pe platouri din porțelan sau tăvițe din inox. Se servesc la farfurioară.

**5.4.2.a. SORTIMENTE DE PRĂJITURI DIN FOI ALCAZAR.  
PROCES TEHNOLOGIC**

Componente	U.M.	„Aluneta”	„Timiș”	„Progres”	„Regence”	„Romanța”
		10 buc/85 g	10 buc/80 g	10 buc/80 g	10 buc/85 g	10 buc/60 g
Foi Alcazar	g	170	150	220	280	170
Cremă așel de alune	g	400	-	-	-	-
Fondant alb sau ciocolată cuvertură	g	250(60)	-	-	-	-
Alune prăjită și decojite	g	125	-	-	50	-
Lămâie rasă	g	10	-	-	-	-
Coniac	g	40	-	-	-	-
Vanilină	ml	0,1	-	-	-	-
Cremă așel de cacao	g	-	400	360	-	-

Fruite confiate	g	-	120	120	-	15
Răzură de ciocolată	g	-	20	60	180	85
Langues de chat	g	-	-	15	-	-
Barot din fondant de cacao	g	-	-	80	-	-
Cremă apanel de cafea	g	-	-	-	460	400

### TIMIȘ

- se umplu 4 foi Alcazar cu 3 straturi de cremă apanel de cacao, în care s-au adăugat fructele confiate tăiate mărunț. Semipreparatele se introduc la rece la temperatura 0-4°C, timp de 1-2 ore, pentru solidificarea cremei;
- se taie cu ajutorul unor forme ovale;
- se glasează în ciocolată cuvertură complet;
- se trasează pe marginea suprafeței un decor din ciocolată cuvertură sub formă de lăntișor. La mijloc se scrie cu cornetul „TIMIȘ" sau se decorează cu fructe confiate.

### PROGRES

- se umplu foile Alcazar cu 3/4 din crema apanel cacao, plus fructe confiate;
- se lasă la rece pentru solidificarea cremei și apoi se întoarce invers;
- se glasează ștraiful la suprafață cu ciocolată cuvertură;
- se porționează în bucăți pătrate cu cuțitul fierbinte;
- pe margini se ung cu restul de cremă și se acoperă cu barotul din fondant de cacao;
- se decorează cu pastile din langues de chat pe suprafața cărora se trasează un grătar din ciocolată.

### REGENCE

- se umplu 4 foi Alcazar cu 3 straturi de cremă apanel-cafea;
- se introduc la rece 1-2 ore și se întoarce invers;
- se taie în formă de semilună peste care se aplică resturile rămase de la decupare și transformate în ponci amestecat cu alune prăjite;
- se glasează în ciocolată cuvertură;
- produsele se introduc la rece 10-15 min;
- pentru decor se trasează un grătar fin din ciocolată cuvertură cu un cornet din hârtie pergament.

### ROMAŢA

- se umplu trei foi Alcazar cu cremă apanel de cafea; se lasă la rece și apoi se decupează cu o formă ovală introdusă în apă fierbinte;
- se glasează în ciocolată cuvertură complet;
- decorul se realizează trasând, cu cornetul, din ciocolată sau cremă de cafea, un portativ muzical la capătul căruia se formează o notă muzicală din ciocolată cuvertură. Se completează decorul cu fructe confiate.

### 5.4.2.b. SORTIMENTE DE PRĂJITURI DIN FOI RICHARD. PROCES TEHNOLOGIC

Componente	U.M.	„Richard"	„Caraiman"
		10 buc/70 g buc.	10 buc/70 g buc.
Foi Richard	g	330	170
Cremă apanel de cacao	g	315	400
Coji de portocale confiate	g	53	-
Barot granulat de susan	g	55	-
Ulei comestibil rafinat	ml	2	10
Cremă apanel de cafea (Moca)	g	-	80
Ciocolată cuvertură	g	60	60

### RICHARD

- se umplu foile Richard cu crema apanel de cacao;
- ștraiful format se introduce la rece pentru solidificarea cremei;
- se taie în bucăți late de 6-7 cm;



- fiecare ștraif se unge pe părțile laterale cu cremă peste care se aplică barot granulat din susan;
- suprafața fiecărui ștraif se glasează în ciocolată, peste care se imprimă imediat un grătar dublu, cu lama cuțitului;
- după solidificarea ciocolatei se porționează sub formă de trapez, folosind cuțitul introdus în apă fierbinte. În partea mai lată se realizează decor, cu o avelină din cremă și fructe confiate.

#### CARAIMAN

- se umplu 6 foi Richard cu 5 straturi de cremă de cacao, care se introduc la rece 1-2 ore;
- se taie ștraifuri late de 8 cm și fiecare ștraif se taie pe diagonală înălțimii în două triunghiuri dreptunghiulare care se lipesc cu cremă de cafea formând un triunghi; se lipește triunghiul format pe o foaie Richard unsă cu cremă de cacao.
- se glasează în ciocolată cuvertură;
- se porționează conform gramajului prevăzut de rețetă.

#### Tehnica servirii prăjiturilor din foi Alcazar și Richard

Prăjiturile sunt servite cu ajutorul farfuriei pentru desert sau farfuriei mici, însoțite de linguriță. Ele se servesc pe partea dreaptă a consumatorilor, ca desert la mesele principale.

### 5.4.3. PRĂJITURI DIN COJI INDIENE

Aceste prăjituri sunt produse de cofetărie care au la bază cojile indiene combinate cu alte semipreparate: siropuri, creme diferite, glazuri diferite, elemente decorative. Spre deosebire de prăjiturile din foi Alcazar și Richard, în procesul tehnologic lipsește operația de tăiere în ștraifuri și bucăți, cojile indiene fiind turnate.

Prăjiturile pe bază de coji indiene ocupă același loc în meniu (desert) și au același rol în alimentație (de a crea senzația de sațietate și de a completa rația calorică a zilei) cu cele prezentate anterior.

Principalele semipreparate folosite la obținerea acestor prăjituri sunt: coji indiene, siropuri cu arome diferite (rom sau portocale), creme pe bază de unt cu fondant sau aparel, cremă ganaj, fondant cu cacao sau de culori diferite, ciocolată cuvertură, baroturi din sâmburi grași, iar ca elemente decorative: jeleu din fructe, marțipan, ciocolată cuvertură, creme diferite, ingrediente (cacao, cafea, fructe confiate). Calitatea prăjiturilor din coji indiene depinde în primul rând de calitatea semipreparatelor folosite. Cojile indiene, turnate în forme rotunde (mari sau mici) sau alungite, constituie elementele de bază ale grupei de prăjituri. Ele sunt asamblate cu diferite creme, apoi glasate sau barotate și decorate în funcție de sortiment.

Cojile indiene sunt importante surse de substanțe proteice complete: fosfolipide existente în ouă și glucide reprezentate de amidonul din făină, la care se adaugă zaharoza. Ele aduc un aport scăzut în vitamine, fiind prezente îndeosebi vitaminele complexului B și vitaminele E din făină, cât și vitaminele liposolubile A, D din ouă.

Siropurile folosite îmbunătățesc valoarea gustativă și nutritivă a prăjiturilor și măresc aderența cremei la cojile tramate. Fiind surse îndeosebi de glucide, aduc un important aport energetic.

Cremele pe bază de unt cu fondant sau tip aparel se folosesc atât pentru umplerea cojilor indiene, cât și pentru barotarea și decorarea prăjiturilor. Ele sunt surse de substanțe proteice complete, vitamine liposolubile, respectiv hidrosolubile, conținute de ouă. Aduc însă și un aport energetic substanțial fiind surse de factori energetici — lipide din ouă (gălbenușuri), unt (margarina) și glucide în fondant. Astfel, crema aparel de cacao are valoare energetică de 530 cal la 100 g produs.

Glazurile din fondant și ciocolată cuvertură se folosesc atât pentru acoperirea produselor (glasare): Ciuperci, Negresă, Hamburg, Rațe, Pere, Pinguin, cât și la realizarea decorurilor pentru produsele : Medalion, Rațe, Pinguin. Fondantul, ca și siropul, constituie o sursă energetică importantă, datorită glucidelor conținute în proporție ridicată (de exemplu, fondantul alb are 415 cal la 100 g produs). Jeleul de fructe, folosit ca element decorativ la produsele Medalion, mărește substanțial conținutul în glucide.

Marțipanul este utilizat atât la acoperirea suprafețelor, cât și la realizarea decorurilor (Rațe, Pinguin). El este o sursă de lipide (din sâmburii grași), cât și de glucide (zaharoza din zahărul

folosit).

Valoarea lor energetică este de 440 cal la 100 g produs.

**Schema tehnologica de preparare a prăjiturilor din coji indiene barotate** – este prezentată în Anexa 11.

Operațiile pregătitoare constau în:

*Fasonarea* cojilor indiene reprezintă aducerea acestora la dimensiuni egale, cu ajutorul unor stanțe (forme metalice) sau șabloane.

*Umplerea* cu cremă și asamblarea. Se efectuează cu ajutorul poșului cu dui. Stratul de cremă trebuie să aibă grosime uniformă și să fie dozat încât să corespundă gramajului produsului finit. După turnarea cremei se așază a doua coajă și se presează ușor între degete pentru fixare și pentru egalizarea grosimii acesteia. Crema ce iese în afara cojilor se nivelează, pentru umplerea spațiului dintre coji.

*Glasarea* se face fie în fondant aromatizat corespunzător sortimentului, fie în ciocolată cuvertură. Calitatea glazurilor rezultate depinde de condițiile de calitate ale maselor de fondant sau ciocolată, de modul în care au fost trampate la suprafață cojile, precum și de temperatura optimă a glazurilor care este de 37—40°C.

Glazura obținută trebuie să fie netedă, de culoare uniformă, lucioasă, fără aglomerări, de grosime uniformă în secțiune. Operația de glasare se execută manual, prin îmbrăcarea suprafeței prăjiturilor cu o masă de fondant sau ciocolată cuvertură. Masele respective se vor păstra la temperaturile optime cu ajutorul unei băi de apă caldă. Produsele glasate au un aspect mai atrăgător, o valoare gustativă și nutritivă sporită.

*Decorarea produselor.* Se impune ca decorul realizat să fie cât mai simplu și în concordanță cu caracteristicile prăjiturii. Ca elemente decorative se pot folosi creme diferite julele de fructe, marțipanul, frișca bătută etc.

*Depozitarea.* Prăjiturile din coji indiene se depozitează în spații frigorifice la temperaturi cuprinse între 0° și 4°C și se așază în tăvi confecționate din tablă de aluminiu, putând fi păstrate maxim 48 ore.

### Clasificarea prăjiturilor din coji indiene

Prăjituri din coji indiene	{ - pe baza de crema ganaj - pe baza de crema cu fondant (aparel)	{ - Negresa - Hamburg
		{ - Indiene cu crema cacao - Buzdugan, Medalion - Ciuperci, Pere, Rate, Pinguin, Piersici

### Fișa tehnologică a prăjiturii Buzdugan

#### 1) Caracteristicile produsului

Prăjitura *Buzdugan* este un produs de cofetărie din grupa prăjiturilor din coji indiene, apreciată ca având o valoare nutritivă și energetică ridicată. Valoarea nutritivă este determinată de substanțele proteice complete existente în ouă, cât și de glutenul din făină - materii prime care intră în componența cojilor indiene, valoarea energetică de 365,5 cal este determinată de lipidele existente în crema de cacao (unt), cojile indiene (ouă) și barotul griat de nuci (miezul de nucă) în proporție ie 55,4%, cât și de 44,6% glucide conținute de toate semipreparatele folosite. De temenea, proteinele aduc un aport de 5,2%.

O pondere mai mică o au vitaminele, remarcându-se, în special, cele mosolubile, prezente în cojile indiene (ouă) cremă de cacao (unt). Datorită conținutului substanțial în lipide și glucide, prăjitura nu este recomandată în lamentația dietetică. Se servește la sfârșitul mesei, deci ca desert, sau între mese, npletând rația calorică zilnică.

#### 2) Componente pentru 10 bucăți a 75 g/buc

Nr. crt.	Componente	U.M.	Cantități	Produs finit	Nr. crt.	Componente	U.M.	Cantități	Produs finit
1	Coji indiene	kg	0,140		4	Barot griat de			

2	Sirop cu rom	1	0,100	75 g		nuci	kg	0,090	
3	Cremă de cacao nr. 1	kg	0,470		5	Cacao	kg	0,015	75 g

3) *Condiții de calitate a semipreparatelor.*

*La cojile indiene:*

- forma rotundă;
- aspect exterior: culoare galbenă-aurie, crescute;
- aspect în secțiune: structură lejeră, porozitate uniformă;
- gust: plăcut, caracteristic materiilor prime folosite.

*La siropul cu rom:*

- aspect limpede, fără sedimente, de concentrație corespunzătoare, gust plăcut determinat de esența de rom.

*La crema de cacao (pe bază de unt cu fondant):*

- culoare specifică pudrei de cacao, crema trebuie să fie omogenă, consistența cremoasă, mirosul și gustul plăcute, determinate de cacao și de esențe (rom, vanilină), să se întindă cu ușurință, iar la decor să-și păstreze forma dată prin turnare.

*La barotul griat de nuci:*

- culoare brun-roșcată, granule uniforme, aspect plăcut, gust și aromă specifice zahărului caramel și miezului de nucă.

4) *Ustensile și utilaje*

- castroane inox, cuțit de cofetărie din inox, planșetă, poș cu dui mic, chese, tăvi, robot de cofetărie, cotlon pentru cazan, frigider.

b) *Operații pregătitoare*

- dozarea semipreparatelor;
- fasonarea cojilor indiene;
- omogenizarea cremei de cacao nr. I și reținerea a 70% din cantitatea de cremă pentru barotat și decor.

6) *Tehnica preparării*

- cojile indiene se trampează cu sirop cu rom;
- cojile trampate se umplu cu 30% din cantitatea de cremă de cacao, după care se introduc la rece, la temperatură de 0 ... 4°C, pentru solidificarea cremei;
- marginile se ung cu cremă de cacao și se barotează cu barot griat de nuci;
- decorul se realizează cu ajutorul poșului cu dui cu care se toarnă mici conuri pe toată suprafața cojilor de indiene;
- se pudrează cu cacao sau se finisează, în funcție de fantezia lucrătorului, astfel:
  - spirale din cremă fistic deasupra fiecărui con;
  - vârful conurilor se glasează în ciocolată cuvertură;
  - pudrare cu zahăr farin;
- în cadrul expozițiilor, pentru o prezentare plăcută, se aplică toate decorurile.

7) *Verificarea calității produsului*

- forma: cilindrică, cu diametrul de 5-6 cm;
- aspect exterior: decorul simplu realizat din cremă de cacao nr. I turnată sub formă de mici conuri, care reprezintă țintele buzduganului; marginile uniform barotate;
- aspect în secțiune: stratul de cremă de cacao din trei coji de grosime uniformă; consistența cremei de cacao potrivită, structura cojilor indiene lejeră, poroasă;
- gust: plăcut, cu aromă de rom, potrivit de dulce, specific materiilor prime folosite.

8) *Mod de prezentare și servire*

Prăjiturile se așază în chese și apoi pe platouri. Se servesc la farfurioară.

### 5.4.3.a. SORTIMENTE DE PRĂJITURI DIN COJI INDIENE PE BAZĂ DE CREMĂ GANAJ. PROCES TEHNOLOGIC

Componente	U.M.	„Negresă”	„Hamburg”
		10 buc/70 g	10 buc/70 g
<i>I. Coji indiene</i>			
Ouă	g	150	150
Zahăr	g	40	45
Făină	g	65	65
<i>II. Cremă ganaj</i>			
Ciocolată cuvertură	g	100	100
Frișca	g	100	130
Struguri în alcool	g	-	250
Coji portocale	g	25	-
Vanilină pură	g	0,2	-
Alune	g	200	-
Cremă excelent de cacao	g	100	-
Ciocolată cuvertură pentru glasat	g	110	170
Ulei	g	10	40

### NEGRESĂ

- se umplu cojile indiene cu crema ganaj amestecată cu fructe confiate; lojile iu partea bombată la exterior;
- semipreparatele se assemblează și se introduc la rece la temperatura 0-4°C, timp de 30-40 min;
- exteriorul se unge cu cremă de cacao excelent și se barotează cu barot natural peste care se aplică stratul de ciocolată.

### HAMBURG

- crema ganaj se toarnă pe suprafața unei coji cu ajutorul, poșului cu dui în formă de con. Se fixează pe cremă bobite de struguri la distanțe egale, se introduce la rece la 0-4°C; după răcire se glasează în ciocolată cuvertură.

### 5.4.3.b. SORTIMENTE DE PRĂJITURI DIN COJI INDIENE PE BAZĂ DE CREMĂ DIN UNT (CU FONDANT SAU APAREL). PROCES TEHNOLOGIC

Componente	U.M.	„Indiene” cu cremă cacao	„Buzdugane”	„Medalion”	„Ciuperci”	„Pere”	„Rațe”
		10 buc./ 60 g	10 buc./ 75 g	10 buc./ 85 g	10 buc./ 80 g	10 buc./ 100 g	10 buc./ 100 g
Coji indiene	g	140	140	140	130	160	140
Cremă de cacao	g	180	470	-	365	-	-
Sirop de tramat cu rom	g	70	100	-	70	-	vanilie
Sirop de fructe	ml	-	-	120	-	180	120
Barot griat de nuci	ml	-	90	-	-	-	-
Ciocolată	g	-	-	25	-	-	-
Agar-agar	g	-	-	40	-	-	-
Cremă aparel de portocale	g	-	-	360	-	-	-
Coji merengue	g	-	-	-	70	-	-
Fondant de cacao	g	250	-	-	200	-	-
Cacao	g	-	-	-	5	-	-
Barot din fondant	g	-	-	-	10	-	-
Cremă de unt, dife- rite arome	g	--	-	-	-	400	albă 260
Coji portocale con- fiate	g	-	-	-	-	40	100
Fondant alb de	g	-	-	-	-	-	-

serie		-	-	-	-	340	350
Coloranți	g	-	-	-	-	0,02	0,01
Coji de pepene						fistic	roșu
fiat		-	-	-	-	7,5	-
Martipan din nuci	g	-	-	-	-	-	90
Jeleu de fructe	g	-	-	-	-	-	5
Cremă așezată, dife- rite culori		-	-	-	-	100	25
Barot granulat	g	-	-	-	-	-	-

### **INDIENE CU CREMĂ DE CACAO**

- cojile indiene se tramează cu sirop cu rom;
- se umplu cu cremă de cacao și se dau la rece, pentru a se solidifica crema;
- se glasează în fondant de cacao și se decorează cu un grătar din fondant turnat cu cornetul din hârtie pergament.

### **MEDALION**

- se tramează cojile indiene cu sirop de fructe colorat în roz;
- se umplu cojile trapezate cu 3/4 din cantitatea de cremă așezată de fructe, având părțile bombate în interior.

Se introduc la rece la temperatura de 0 ... 4°C, pentru solidificarea creimei;

- marginile se barotează cu barot granulat de nuci. Decorul se execută astfel: cu ajutorul poșului cu dui se toarnă pe margini mici conuri din cremă așezată de fructe (asemănător decorului de la Buzdugan), vârful conurilor se glasează pe jumătate în ciocolată cuvertură;
- în mijloc se introduce jeleul.

### **CIUPERCI**

- se tramează cojile indiene cu sirop cu rom;
- cojile indiene trapezate se glasează în fondant de cacao pe suprafața rotundă;
- se așază în chese cu partea glasă în jos, câte o coajă pentru fiecare prăjitură;
- se toarnă crema cu ajutorul poșului cu șpritz sub formă de cercuri concenrice;
- se pudrează cu cacao;
- cojile merengue se ung pe suprafața bazei cu cremă de cacao și se barotează cu barot din fondant de cacao;
- pentru decor se montează în cremă, la mijloc, codițele din coji merengue. Aceste codite pot fi realizate și din coji indiene sau ponci.

### **PERE (10 buc. x 100 g)**

- se tramează cojile indiene, în formă de pară, cu sirop de fistic;
- cojile trapezate se umplu cu crema de fistic în care s-au adăugat fructe confiate, după care se introduc la rece la temperatura de 0 ... 4°C;
- prăjiturile se glasează în fondant colorat fistic;
- pentru decor se montează pe fiecare „pară” coji de pepene confiate, imitând codița; lângă codițe se fac 2 frunzulițe din cremă de fistic.

*Observații:* se recomandă concordanță între culoarea și aroma creimei, siropului și fondantului; toate acestea pot fi de fistic, de portocale sau de fructe.

### **RATE (10 buc. x 100 g)**

- se tramează cojile indiene, în formă de pară, cu siropul de vanilie;
- se umplu cojile trapezate cu crema așezată albă amestecată cu fructe confiate
- se assemblează, și se introduc la rece la 0 ... 4°C;
- se fixează pe cojile indiene capete de rață cu gât realizate din martipan. care se lipesc cu jeleu de fructe, se glasează, în fondant alb;
- se montează ciocurile de rață preparate din martipan roz;
- se punctează ochii cu fondant de cacao;
- se completează decorul cu cremă de fistic, sub forma aripilor.

### **PINGVIN (10 buc. x 80 g)**

- se uniformizează câte două coji indiene (175 g) cu aspect de pară;
- se scobesc cojile indiene la mijloc;
- aluatul fraged (100 g) se întinde în grosimi de 1 cm și se decupează cu o formă rotundă cu diametrul de 4-5 cm., Rondelele obținute se coc;
- se umplu cojile indiene cu crema apărut de cafea (200 g);
- se lasă la rece pentru solidificarea cremei.
- se trampează cojile umplute cu sirop de cafea (125 ml);
- deasupra fiecărei ronderle din aluat fraged se face o avelină din crema de cafea peste care se montează cojile indiene cu vârful în sus;
- în partea ascuțită a perelor se aplică capul din cremă de cafea reprezentat printr-o pară mică, turnată cu poșul cu dui ușor înclinat. Partea exterioară a prăjiturii se glasează cu ciocolată (450 g), reprezentând spatele pinguinului. Partea interioară se îmbracă în marțipan alb (200 g). Pe suprafața marțipanului se crestează aripioarele cu ajutorul foarfecelor;
- se punctează ochii cu cremă.

#### **PIERSICĂ (10 buc. x 100 g)**

- se umplu cojile indiene cu cremă de cacao nr. I (300 g), având la exterior cartea bombată a cojilor și în interior fructe confiate 50 g;
- după solidificarea cremei se trampează cojile și fiecare prăjitură se acoperă la exterior cu marțipan colorat oranj (400 g);
- se accentuează golul dintre cele două coji prin presare cu ajutorul unui bețișor, imitând cele două jumătăți ale fructului;
- pe părțile bombate ale prăjiturii se pune puțin colorant alimentar, pentru a imita culoarea naturală a piersicilor;
- se completează decorul cu o codiță și frunzuliță din cremă verde (30 g).

#### **Tehnica servirii prăjiturilor din coji indiene**

Prăjiturile sunt servite cu ajutorul farfurioarei pentru desert sau farfuriei mir. (jour) însoțite de linguriță (în cazul în care nu a fost așezată, în prealabil, pe masă! Farfuriile cu prăjituri se ridică de la secție, se așază pe tavă adusă și ținută re antebrațul și mâna stângă și se transportă, la masă, servindu-se pe partea dreaptă a consumatorilor. În cazul în care se aduc și lingurițele, acestea se așază fie pe marginea farfuriei, lângă prăjitură, cu partea concavă în sus, fie se așază cu căușul în jos pe marginea farfuriei și cu mânerul sprijinit de tăblia mesei.

#### **5.4.4. PRĂJITURI DIN COJI MERENGUE**

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

Aceste semipreparate conferă prăjiturilor din coji merengue valori energetice de aproximativ 480 cal la 100 g produs.

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

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

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

**Procesul tehnologic specific prăjiturilor din coji merengue** este redat în *Anexa 12*.

*Operațiile pregătitoare* constau în:

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

Cojile se assemblează printr-o ușoară apăsare între degete și apoi se nivelează marginea lor cu cremă. Glasarea și barotarea se realizează ca și la prăjiturile din coji indiene.

Decorarea se realizează cu frișca bătută, fructe confiate sau ciocolată, cuvertură.

### Clasificarea prăjiturilor din coji merengue

- Prăjituri din coji merengue
- Africană
  - Merengue cu cremă de cacao
  - Mignonette

### Fișa tehnologică a prăjiturii Africana

#### 1) Caracterizarea produsului

Prăjitura Africana este un sortiment din grupa prăjiturilor din coji merengue care, datorită semipreparatelor folosite, conține toți factorii nutritivi necesari proceselor metabolice din organism, substanțe proteice în cojile merengue (ouă), crema ganaj (frișca); lipide în crema ganaj; gliceride, (în

frișca) și barotul de nuci (miezul de nucă); glucide în toate semipreparatele folosite. O pondere mai mică o au vitaminele, fiind prezente îndeosebi cele liposolubile, în special A și D.

Datorită ponderii destul de mari a glucidelor și lipidelor, prăjitura are o valoare energetică de 249 kcal/55 g și nu este recomandată în alimentația dietetică, ea servind pentru completarea, rației calorice zilnice.

#### 2) Componente pentru 10 buc a 55 g/buc.

Nr. crt.	Componente	U.M.	Cantități	Produs finit	Nr. crt.	Componente	U.M.	Cantități	Produs finit
1	Coji merengue	kg	0,170	55 g	3	Glazură de cioco lată	kg	0,110	55 g
2	Cremă ganaj	kg	0,320		4	Barot de nuci	kg	0,010	

#### 3) Verificarea calității semipreparatelor

Se efectuează minatoarele determinări organoleptice:

##### La cojile merengue:

- aspect exterior: culoare albă, bombare, suprafața netedă;
- aspect în secțiune: cojile prezintă potrozitate uniformă, sunt casante (nu pot fi rupte, se sfărâmă);
- gust; dulce, plăcut.

##### La crema ganaj:

- culoarea specifică ciocolatei, afânare și consistență corespunzătoare, gust dulce-amăru, caracteristic ciocolatei.

##### La ciocolata cuvertură:

- culoarea specifică ciocolatei, luciu caracteristic, fără aglomerări, omogenă, suficient de fluidă, cu o bună capacitate de glasare.

#### 4) Ustensile și utilaje

- cuțit de cofetărie, poș cu dui, castroane inox, cornet din hârtie pergament, tavă, croșetă, cotlon pentru cazan, frigider.

#### 5) Operații pregătitoare:

- prelucrarea ciocolatei cuvertură;

- împerecherea cojilor merengue cu aceleași dimensiuni.

6) *Tehnica preparării*

- se umplu cojile merengue cu crema ganaj, având părțile bombate în interior, pentru a asigura înălțimea corespunzătoare prăjiturii. Semipreparatele se introduc la rece (0-4°C), timp de 30-40 minute;

- se glasează apoi în ciocolată cuvertură una din coji și jumătate din înălțimea cremei ganaj;
- decorul se realizează din urmele croșetei și din barot de nuci.

7) *Verificarea calității produsului finit*

- aspect exterior: glazura de ciocolată netedă, lucioasă, fără crăpături, decorul completat cu barot de nuci;
- aspect în secțiune: grosimea stratului de cremă ganaj uniformă, cojile merengue bine uscate;
- gust plăcut, dulce-amăru.

8) *Mod de prezentare și servire*

Fiecare prăjitură se așază în chese, iar acestea, la rândul lor, într-o tavă, în vederea prezentării.

**5.4.4.a. SORTIMENTE DE PRĂJITURI DIN COJI MERENGUE.  
PROCES TEHNOLOGIC**

Componente	U.M.	„Africană”	„Merengue” cu cremă de cacao	„Mignonette”
		10 buc/55 g	10 buc/80 g	10 buc/80 g
Coji merengue	g	170	230	180
Cremă ganaj	g	320	-	-
Glazură de ciocolată	g	110	-	-
Barot de nuci	g	10	5	70
Cremă de cacao	g	-	200	250
Miez de nucă	g	-	15	-
Frișca bătută	g	-	380	240
Fructe confiate asortate	g	-	-	60
Rom superior	ml	-	-	10
Apă de flori	ml	-	-	1
Colorant alimentară verde	g	-	-	0,1
Ciocolată cuvertură	g	-	-	20

**MERENGUE CU CREMĂ DE CACAO**

- se împerechează cojile merengue cu aceleași dimensiuni;
- se omogenizează crema de cacao, încorporându-se barotul de nuci;
- se umplu cojile merengue cu cremă de cacao în care s-a adăugat barot de nuci;
- se introduc în spații frigorifice;
- se decorează cu frișca bătută, acoperind stratul de cremă dintre cele 2 coji merengue cu poșul cu sprîț, peste care se presară barot granulat de nuci.

**MIGNONETTE**

- se reține 1/3 din cantitatea de cremă de cacao pentru decor;
  - în restul de cremă se încorporează fructele confiate, amestecându-se pentru omogenizare;
  - se prepară romburi din ciocolată cuvertură pentru decor;
  - cojile merengue se umplu cu cremă de cacao și se assemblează cu părțile bombate la exterior;
  - semipreparatele obținute se barotează pe margini cu barot granulat verde de nuci;
- pe suprafața prăjiturilor se trasează un cerc din cremă de cacao, în care se toarnă rozete din frișca colorată verde și se înfig romburi din ciocolată cuvertură.

**5.4.5. PRĂJITURI SPECIALITĂȚI DE CIOCOLATĂ**

Specialitățile de ciocolată sunt prăjituri obținute din cremă ganaj, fructe confiate, ciocolată cuvertură și alte adaosuri, glasate în ciocolată și decorate cât mai simplu, tot cu ciocolată. Produsele nu se însiropează, nu se porționează, din schema tehnologică lipsind și operația de barotare. Aceste prăjituri constituie un valoros desert sau pot fi servite ocazional.

Semipreparatele utilizate la obținerea prăjiturilor specialități de ciocolată sunt: ciocolată



cuvertură, cremă ganaj, fructe confiate, pralină cu fondant, „langues de chat”, fondant alb de bombonerie, cacao.

Datorită semipreparatelor valoroase pe care le conțin, aceste prăjituri au o apreciabilă valoare nutritivă și calorică. Din aceste considerente, gramajul specialităților de ciocolată este mai mic decât al prăjiturilor anterioare (30—50 g), excepție făcând mascota, care are 70 g/buc.

**Ciocolata cuvertură** intră în compoziția cremei ganaj, dar este folosită și la glasarea prăjiturilor. Datorită materiilor prime care intră în componența ei, ciocolata cuvertură are valoare energetică ridicată (536 calorii la 100 g produs), conținând 63% glucide și aproximativ 30% lipide,, imprimând produselor un rol stimulat.

#### Langues de chat

Este un semipreparat folosit la obținerea produsului Joffre. Datorită elementelor componente, are o valoare nutritivă și energetică sporită. Valoarea nutritivă este dată de substanțele proteice complete din albușurile de ouă, frișca lichidă, cât și de vitaminele liposolubile A, D din frișca,, complexul B și vitamina E din făină. Valoarea energetică de 530 cal la 100 g produs este determinată de glucidele din făină, zahăr și gliceridele, steridele conținute de frișca.

**Clasificarea prăjiturilor specialități din ciocolată** este prezentată în schemă.

Specialitati de ciocolata	{	- pe baza de crema ganaj	{	- Mascota
			{- Joffre	
		- pe baza de crema cu praline	{	- Fructul padurii
			{- Ciuperci cu crema de pralina	

**Procesul tehnologic specific prăjiturilor specialități de ciocolată** este indicat în *Anexa 13*.

#### Fișa tehnologică a prăjiturii Mascotă

##### 1) Caracterizarea produsului

Prăjitura Mascotă, inclusă în grupa specialităților de ciocolată pe bază de cremă ganaj, are un conținut valoros nutritiv și îndeosebi caloric, în produs se regăsesc substanțe proteice cu rol plastic în organism - 3,4%, conținute de crema ganaj (frișca): factori energetici, lipide în proporție ridicată 42,8% în crema ganaj glicerite, steride în frișca), ciocolată cuvertură (ulei) și glucide 53,8% prezente în crema ganaj, cojile de portocale confiate și ciocolata cuvertură. Având un conținut energetic ridicat (323 kcal/buc), prăjitura, nu este indicată în alimentația dietetică. Poate fi servită ca desert sau ocazional.

##### 2) Componente pentru 10 buc. a 70 g/buc.

Nr.	Componente	U.M.	Cantități	Produs finit	Nr. crt.	Componente	U.M.	Cantități	Produs finit
1	Frișca	kg	0,200		5	Unt	kg	0,030	
2	Ciocolată cuvertură	kg	0,130	70 g	6	Vanilină	g	0,10	
3	Ciocolată menaj	kg	0,175	-	7	Rom	l	0,010	
4	Zahăr	kg	0,055		8	Coji de portocale confiate	kg	0,190	70 g

##### 3) Verificarea calității semipreparatelor

Se efectuează următoarele determinări:

##### La crema ganaj:

- culoarea specifică, determinată de ciocolată, consistența corespunzătoare, gustul dulce-amăru caracteristic ciocolatei.

##### La ciocolata cuvertură:

- culoare specifică ciocolatei, cu luciu, omogenă, cu bună capacitate de glasare.

##### 4) Ustensile și utilaje

- planșetă, cuțit de cofetărie, poș cu dui, chipcea, castroane inox, chese, frigider.

##### 5) Operații pregătitoare

- dozarea semipreparatelor;

- tăierea fructelor confiate și încorporarea lor în crema ganaj (în componenta cremei s-au adăugat zahăr, unt și rom);

- prepararea ciocolatei cuvertură;

- turnarea unei părți din ciocolata cuvertură în chese (mularea ciocolatei) pentru acoperirea pereților interiori și îndepărtarea surplusului;

6) *Tehnica preparării*

Crema ganaj se toarnă în chesele în care a fost mulată ciocolata. Se introduc chesele la rece la temperatura 0-4°C, pentru solidificarea cremei. Se glasează apoi în ciocolată cuvertură. Se demulează prăjiturile (se scot din chese) și se introduc la rece cu baza în sus.

7) *Verificarea calității produsului prin examen organoleptic.*

*Aspect exterior:* glazura de ciocolată netedă, cu luciu caracteristic.

*Aspect în secțiune:* grosimea stratului de glazură uniformă; consistența cremei ganaj potrivită, fructele confiate uniform repartizate în cremă;

*Gust:* plăcut, dulce-amăru, caracteristic ciocolatei.

8) *Mod de prezentare și servire*

Prăjiturile se așază în chese obișnuite, cu baza în sus și apoi pe platouri din porțelan sau tăvițe din tablă inox. Se servesc la farfurioară.

**5.4.5.a. SORTIMENTE DE PRĂJITURI SPECIALIȚI DE CIOCOLATĂ  
CU CREAMĂ GANAJ. PROCES TEHNOLOGIC  
JOFFRE**

- crema ganaj se toarnă cu ajutorul poșului cu dui pe capace (rondele) din langues de chat, în formă cilindrică, cu înălțimea de 4-4,5 cm;

- se montează deasupra capace din langues de chat;

- se introduc în camera frigorifică;

- produsele se glasează în ciocolată cuvertură, având ca decor urmele croșetei.

Componente	U.M.	Joffre" 10 buc/33 g	„Fructul pădurii” 10 buc/45 g	„Ciuperci” cu cremă pralină 10 buc/55 g
Frișca 32% grăsime	g	100	-	-
Coji portocale confiate	g	-	65	-
Unt	g	-	110	115
Vanilină pură	g	0,02	0,05	0,03
Ciocolată cuvertură	g	10+120	110	105
Ulei	ml	10	10	10
Langues de chat	g	30	-	-
Fondantul alb de patiserie	g	-	180	250
Pralină cu fondant de cacao	g	-	55	130
Cacao	g	-	15	-
Zahăr farin	g	-	5	-

**5.4.5.b. SORTIMENTE DE PRĂJITURI SPECIALIȚI DE CIOCOLATĂ PE BAZĂ DE  
CREMĂ CU PRALINĂ. PROCES TEHNOLOGIC**

**FRUCTUL PĂDURII**

- crema de cacao cu pralină și fondant se toarnă în fonnă de semisferă pe hârtie pergament (cu ajutorul poșului cu dui);

- după răcire se assemblează emisferele, introducând la mijloc fructe confiate;

- sferile se rotunjesc cu mâna, folosind zahăr pudră; se introduc la rece;

- se glasează în ciocolată cuvertură.

**CIUPERCI CU CREAMĂ DE PRALINĂ**

- se toarnă crema cu pralină pe hârtie-pergament, sub forma pălăriilor și codițelor de ciuperci;

- se introduc în camera frigorifică;

- se aplică codițele cu vârful în mijlocul fiecărei pălărieuțe, întoarsă cu partea bombată în jos. Fixarea se face cu ciocolată cuvertură;
- după fixare, se glasează complet în ciocolată. Pe suprafața piciorușului se presară barot verde.

## **Capitolul 6**

### **TEHNOLOGIA DIFERITELOR GLAZURI ȘI A ELEMENTELOR DE DECOR PENTRU TORTURI**

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

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

*Rolul și importanța elementelor de decor:*

- participă la finisarea torturilor;
- întregesc și completează aspectul comercial;
- completează gramajul torturilor;
- acoperă anumite defecte de aspect apărute în procesul de finisare ;
- pun în valoare pregătirea profesională și măiestria lucrătorilor cofetari;
- sunt un mijloc rapid și eficient pentru reclama laboratorului;
- cu ajutorul elementelor de decor specifice, torturile se pot prezenta la diferite evenimente de familie (aniversare, nuntă etc.).

#### **6.1. ELEMENTE DE DECOR DIN ZAHĂR**

Elementele de decor din zahăr sunt cel mai mult utilizate, aproape în toate laboratoarele de cofetărie și pentru toate sortimentele de torturi. Această largă utilizare este determinată de compoziția de bază, care permite colorarea într-o paletă largă de culori și obținerea diferitelor flori.

Sunt apreciate pentru coloritul lor viu și valoare energetică mare furnizată de prezența zaharozei și glucozei.

Pentru prepararea acestor elemente de decor:

- se amestecă zahărul cu apă (cât să-l acopere) și glucoza, care să împiedice procesul de recristalizare a siropului. Glucoza se poate înlocui cu oțet sau crem-tartar, care asigură siropului o limpiditate mai bună și un luciu mai pronunțat;

- siropul se fierbe, amestecându-l până la dizolvarea completă a zahărului, după care se curăță pereții interiori ai vasului cu un tifon curat, umezit, pentru a nu permite depunerea cristalelor de zaharoză;

- fierberea este continuă, până la proba da caramel (puțin sirop introdus în apă rece să formeze o bomboană casantă - sfărâmicioasă);

- dacă se obțin elemente de decor cu o singură culoare, siropul se colorează intens când prezintă proba de fierbere. Dacă se obțin mai multe culori din același sirop, acesta se răstoarnă pe masa de marmură unsă cu ulei și se lasă să se tempereze atât cât să permită prelucrarea manuală;

- se împarte în mai multe bucăți și fiecare se colorează după preferință (verde, roșu, galben, violet);

- se trage (tablează) compoziția manual, îndoind marginile spre mijloc și trăgând apoi în lungime sau deasupra unui cârlig fixat în perete până se deschide la culoare, capătă luciu pronunțat și se întărește.

Se modelează în formă rotundă, se așază deasupra unei site pentru a-și menține temperatura. Pentru modelarea elementelor de decor se încălzește o porțiune mică din compoziție, care se întinde foarte subțire și, cu degetul mare al mâinii drepte, se trag petalele florilor dorite. După ce s-a obținut un număr suficient de petale se trece la montarea florii, încălzind până aproape la topire partea inferioară a fiecărei petale și unind-o cu altele până se formează floarea, în același fel se trag și frunzulițele caracteristice fiecărei flori, care sunt apoi atașate la exteriorul acesteia, prin încălzirea extremităților.

În cazul în care suprafața tortului este mare, se pot monta, mai multe flori de același fel sau de culori și forme diferite, pe o tijă de culoare verde, din zahăr, sau pe un alt suport, tot din zahăr (coșuleț, grilaj, farfurie).

Elementele de decor din zahăr sunt utilizate imediat după preparare sau se pot păstra în conservatoare speciale, care au la bază o tăviță cu var nestins, iar rafturile sunt prevăzute cu suporturi perforate - condiție necesară pentru menținerea luciului și a formei.

Utilizarea elementelor de decor din zahăr prezintă și o serie de **avantaje**:

- compoziția poate imita cu ușurință aspectul florilor, al fructelor, casete, cosulețe etc.;
- datorită culorilor vii, se asociază ușor cu orice glazură folosită la finisarea torturilor;
- au gust dulce, plăcut.

În paralel cu aceste avantaje, există, însă, și unele **inconveniente**:

- necesită pregătire profesională și imaginație deosebită din partea celui care le execută, datorită temperaturii înalte la care se prelucrează și, pentru că modelarea diferitelor flori se realizează manual și fără șablon;

- trecute de la o temperatură la alta, își pierd luciul și se pot deforma;
- pentru păstrarea îndelungată, sunt necesare condiții speciale.

**Indicii de calitate a elementelor decorative din zahăr:**

- florile să aibă dimensiuni, culori și forme apropiate de cele naturale;
- suprafața să prezinte luciu pronunțat;
- consistență tare, ca, să permită menținerea formei;
- să nu fie lipicioase la pipăit;
- gust dulce, aromă plăcută.

## 6.2. ELEMENTE DE DECOR DIN DRĂGAN

Elementele de decor din drăgan au o utilizare mai restrânsă pentru decorarea torturilor, mai mare însă pentru prepararea pieselor ornamentale pentru vitrine și expoziții. Compoziția de bază pentru drăgan se obține din: zahăr farin (1,040 kg), albuș (2 buc.) de ou, gelatină (5 g), sare de

lămâie (0,25g), coloranți (0,5 ml) și amidon (10 g). Compoziția zahăr albuș imprimă produsului o valoare energetică și estetică deosebită.

Prepararea compoziției prin prelucrare la rece nu asigură, însă, inactivarea avidinei din albuș și, ca atare, compoziția nu se digeră. Uscarea elementelor din drăgan, după preparare, contribuie și mai mult la un consum inaccesibil, datorită consistenței tari pe care și-o formează.

Un rol esențial pentru obținerea drăganului îl au: *zahărul farin*, care trebuie să aibă culoarea albă-imaculată, granulație foarte fină, fără impurități și *gelatina* -bine hidratată și apoi dizolvată.

Compoziția din drăgan, care are aspectul de pastă tare, se utilizează imediat după preparare, pentru modelarea diferitelor flori sau pentru executarea, machetelor destinate decorării vitrinelor (torturi simple sau etajate, cabane, ouă decorative, mire și mireasă etc.).

Pregătirea compoziției pentru drăgan, destinată elementelor de decor, prezintă mai multe **avantaje**:

- materiile prime au cost scăzut și sunt ușor de procurat;
- compoziția obișnuită având culoarea albă se poate ușor colora după preferință și elementul decorativ ușor de executat;
- nu necesită o pregătire profesională deosebită, întrucât modelarea compoziției se realizează cu șablonul;
- permite modelarea tuturor obiectelor dorite;
- este singura compoziție din care se pot executa machete pentru vitrine;
- rezistă foarte bine atât la cald, cât și la race;
- diferențele de temperatură nu au influență asupra elementelor de decor;
- au o durată mare de păstrare, fără să-și modifice calitatea sau aspectul și fără să solicite condiții deosebite.

Alături de aceste avantaje sunt remarcate și unele **inconveniente**:

- necesită o durată mare de uscare, imediat după modelare;
- consumarea lor este neindicată, datorită consistenței tari și utilizării albușului în stare crudă;
- sunt foarte grele, comparativ cu suprafața pe care o au;
- prin tăiere se sfărâmă cu ușurință..

**Indicii de calitate a elementelor de decor din Drăgan:**

- să imite cu fidelitate forma și aspectul florilor sau al machetelor pe care le reprezintă;
- culoarea să fie cât mai apropiată de cea naturală;
- înainte de montare sau utilizare să fie bine uscate;
- suprafața să fie netedă, fără pori, fără urme de amidon și cu luciu pronunțat;
- să prezinte aceeași grosime.

**Observații.** Montarea machetelor obținute din drăgan se realizează cu ajutorul unei glazuri preparate din aceeași compoziție cu drăganul, dar de consistență curgătoare.

### 6.3. ELEMENTE DE DECOR DIN PASTIAJ

Elementele de decor din pastiaj sunt obținute prin prelucrare la rece, combinând fondantul cu lapte praf și coloranți alimentari. Pentru pregătirea acestei compoziții trebuie ca cele două componente de bază să fie de calitate superioară, astfel.

*Fondantul* (v. modul de preparare la capitolul „*Semipreparate din zahăr*”) să se prezinte sub formă de pastă tare, de culoare albă imaculată. Prin presare între degete să nu se simtă cristalele de zaharoză, să nu prezinte crustă uscată la suprafață.

*Laptele praf* să aibă conținut normal de grăsime, fără aglomerări, gust, și miros plăcute, specifice laptelui proaspăt.

*Coloranții alimentari* să fie bine dizolvați, să prezinte concentrația normală și culori vii, clare.

Pregătirea compoziției pentru pastiaj cuprinde următoarele operații:

- se omogenizează bine fondantul alb prin procesul de frământare;
- se adaugă laptele praf și se continuă frământarea până se obține o pastă de consistență tare;
- se rupe pasta respectivă în mai multe bucăți și se colorează fiecare, în funcție de floarea pe care o imită;

- se acoperă cu tifon umed, pentru a evita formarea crustei la suprafața pastei;
- se rup bucăți mici din pasta formată, se modelează în formă rotundă și se așază pe masa de marmură sau pe suprafața, unei faianțe unse cu ulei;
- se presează cu dosul unei linguri de inox, prin mișcări circulare, până se subțiază de ordinul milimetrilor. Se ridică ușor de pe masă sau faianță, cu ajutorul degetelor, se imită petala florii pe care trebuie să o obținem (trandafiri, violete, narcise, flori de măr, flori de nu-mă-uita etc.). Montarea florii se face după fiecare petală modelată.

Florilor montate li se adaugă frunzulițe verzi și tije, tot din pastiaj. Se lasă la uscat la temperatură obișnuită. Sunt folosite imediat sau se pot păstra în cutii de carton acoperite, în condiții obișnuite, până la 30 de zile.

Indicii de calitate a elementelor decorative din pastiaj:

- flori de dimensiuni mici;
- aspect mat;
- culori asemănătoare celor naturale;
- petale subțiri și foarte sensibile;
- gust dulce pronunțat de lapte praf.

**Avantajele** preparării elementelor de decor din pastiaj prezintă următoarele:

- sunt preparate prin prelucrare la rece, fără să solicite din partea celui care le execută o pregătire profesională deosebită;
- se pot colora după preferință și permit modelarea tuturor florilor;
- se pot folosi imediat după preparare sau se pot păstra o perioadă mai mare de timp;
- păstrarea nu, solicită condiții speciale;
- se pot asocia, cu toate glazurile folosite în cofetărie și se pot aplica la toate categoriile de torturi.

**Dezavantajele** sunt:

- sunt foarte migăloase, cantitatea de „flori” realizată într-o oră este prea mică, comparativ cu prețul lor de cost;
- pasta de bază nu permite modelarea florilor mari sau a altor elemente decorative;
- au un gust neplăcut, datorită laptelui praf care se folosește neprelucrat.

#### 6.4. ELEMENTE DE DECOR DIN CIOCOLATĂ

Elementele de decor din ciocolată sunt utilizate foarte frecvent în laboratoarele de cofetărie, pentru finisarea și decorarea torturilor.

Culoarea specifică pe care o are ciocolata permite aplicarea ei pe orice glazură și pe orice culoare. Cel mai frecvent, ciocolata se folosește pentru decorarea suprafețelor laterale ale torturilor, în acest caz, ciocolata este turnată în cornetul de hârtie sub formă de grătar (simplu, dublu, fantezii), figuri geometrice sau diferite modele de filigran. Decorul din ciocolată poate fi executat după fantezia și imaginația lucrătorului și în funcție de mărimea tortului.

Tot pentru decorarea torturilor din ciocolată se pot executa diferite figuri (păsări, ouă, frunze, figurine, dantele), care sunt aplicate pe înălțimea tortului sau la suprafața acestuia. Pentru ca aceste elemente de decor să-și mențină forma, să prezinte luciu și să se poată desprinde de pe hârtie, este necesar ca ciocolata cuvertură să fie pregătită corect și să aibă un conținut cât mai redus de ulei, care diminuează consistența și micșorează rezistența elementelor de decor.

Pe lângă aspectul său decorativ, ciocolata completează valoarea energetică și calitățile gustative ale torturilor.

Pregătirea elementelor de decor din ciocolată prezintă mai multe **avantaje**:

- sunt comestibile și au un gust dulce, ușor amărui;
- se pot executa elemente de decor atât pentru părțile exterioare, cât și pentru centrul tortului;
- se pot combina ușor cu toate sortimentele de creme și glazuri;
- se pot pregăti cu mult timp înainte de utilizare, cu condiția să se păstreze la rece la temperatura de 0-4°C.

**Dezavantajele** sunt:

- în sezonul cald își modifică ușor consistența, și aspectul, dacă nu sunt păstrate la rece;
- executarea lor solicită lucrătorului o pregătire de specialitate, aptitudini deosebite și o anumită experiență;
- au costuri ridicate.

**Elementele decorative din ciocolată se pot realiza sub formă de:**

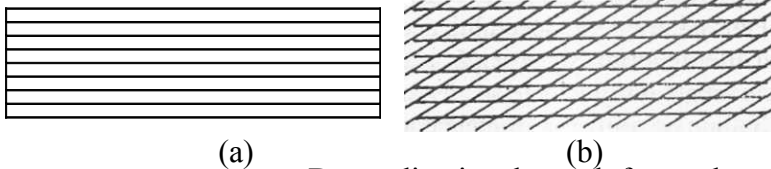
**Grătar din ciocolată**, care se realizează procedând astfel:

- se toarnă ciocolata cuvertură într-un cornet executat din hârtie pergament sau celofan;
- prin presarea cornetului pe întreaga suprafață a tortului sau numai pe anumite porțiuni, sub formă de linii subțiri și paralele, se obține *grătarul simplu*. Dacă aceste linii paralele se suprapun și în sens invers, se obține *grătarul dublu*.

În cazul în care cornetul urmează mișcări neregulate executate de mână, se obține *grătarul fantezii*.

**Filigranul** din ciocolată este obținut tot cu cornetul de hârtie, direct pe suprafața laterală a tortului sau pe fâșii de hârtie, care se aplică pe înălțimea torturilor îmbrăcate în cremă.

**Figurile geometrice** se obțin întinzând ciocolata cuvertură în strat subțire pe hârtie-pergament. După întărirea ciocolatei, cu lama. cuțitului, introdusă, în apă fierbinte și bine ștersă, se taie sub formă de romburi, dreptunghiuri sau pătrate care se aplică apoi pe suprafața torturilor, decorate, întâi cu cremă.



(a) (b)  
Decor din ciocolată sub formă de grătar:  
a - *grătar simplu*; b - *grătar dublu*.

**Figurile de ciocolată** necesită pentru preparare, pe lângă ciocolata cuvertura, prezența unor, forme din metal sau material plastic special. Înainte de utilizare formele sunt spălate și bine uscate;

- interiorul fiecărei forme se șterge cu tifon curat, până capătă luciul și dispar toate petele;
- se mulează (se umplu) formele cu ciocolată cuvertură;
- se unesc câte două forme pentru a obține o figură întreagă și se prind cu cleme speciale;
- se îndepărtează surplusul de ciocolată înainte de unirea formelor sau după, dacă acestea prevăd un orificiu de scurgere;
- se introduc la frigider, pentru întărirea, ciocolatei;
- se desprind apoi cu atenție clemele, pentru a permite formelor metalice să se desfacă de pe suprafața ciocolatei;
- figurinele obținute (păsări, flori, ouă) se aplică pe suprafața torturilor, dar se pot comercializa ca atare, ambalate în hârtie pergaminată (pentru a menține luciul la suprafață);
- în momentul desprinderii formelor metalice este interzisă prinderea figurinei respective cu mâinile, evitând, astfel, pătarea suprafețelor.

**Indicii de calitate a elementelor de decor din ciocolată:**

- să prezinte luciul pronunțat,
- grătarul să fie fin și uniform, la distanțe egale;
- figurile geometrice să aibă aceleași dimensiuni;
- figurinele să prezinte luciul, să fie întregi, fără goluri de aer, fără crăpături sau deformări.

## 6.5. ELEMENTE DE DECOR DIN CREMĂ ȘI FRUCTE CONFIATE

Elementele de decor din cremă și fructe confiate sunt frecvent folosite pentru toate sortimentele de torturi obișnuite. Pe lângă aspectul comercial, asigură și completarea gramajului. Cremele folosite pentru decorarea torturilor sunt, în general, aceleași creme folosite și pentru umplere. Executarea decorului din cremă se realizează cu ajutorul poșului cu șpriț sau cu cornetul de hârtie. Ele reprezintă aspectul unei aveline (rozete), pere, fructe, frunzulițe.

Pentru aplicarea elementelor decorative din cremă se procedează astfel: în poșul la care s-a montat sprițul cu deschidere mică se toarnă crema. Se sprijină vârful poșului pe mâna stângă și se manevrează cu dreapta.

Formarea elementelor de decor trebuie făcută într-un timp scurt, evitând diminuarea consistenței cremei în contact cu temperatura mâinii.

Pentru întregirea aspectului, decorul din cremă se combină cu fructe confiate care au diferite forme, și participă la creșterea valorii energetice a torturilor, întrucât în componența lor glucidele se găsesc în procent de 65-75%.

Înainte de utilizare, fructele confiate sunt bine scurse de sirop și apoi tăiate în diferite forme (pătrat, romb, triunghi) sau decupate cu forme mici, metalice.

Culoarea fructelor trebuie asociată armonios cu culoarea cremelor.

#### Rețetarul pentru 1 kg elemente de decor

Nr. crt.	Alimente	U/M	Din zahăr	Din drăgan	Din ciocolată	Din pastiaj
1	Zahăr	g	950	1000	-	-
2	Glucosa	g	200	-	-	-
3	Colorant alimentar	ml	1	1	-	-
4	Ulei	ml	20	-	50	20
5	Gelatină	g	-	10	-	--
6	Amidon	g	-	20	-	-
7	Sare de lămâie	g	-	1	-	-
8	Albuș de ou	buc.	-	3 1/2	-	-
9	Ciocolată menaj	g	-	-	1050	-
10	Lapte praf	g	-	-	-	490
11	Fondant	g	-	-	-	550

## Capitolul 7

### TEHNOLOGIA PREPARĂRII TORTURILOR

*Torturile* sunt preparate de cofetărie prezentate la bucată, simple sau supraetajate și comercializate la kilogram. Torturile sunt executate, de obicei, în urma comenzilor făcute de consumator. Prepararea lor fără comanda fermă este riscantă, datorită gramajului mare (minimum un kilogram) pe care îl au și care este necesar pentru asigurarea aspectului comercial.

Torturile au o valoare nutritivă complexă, întrucât în componența lor sunt cuprinse minimum, patru semipreparate din grupe diferite (blaturi sau foi, creme, siropuri și elemente pentru decor). Semipreparatele utilizate depind de natura tortului și destinația acestuia, contribuind la:

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

Pregătirea torturilor necesită, însă, semipreparate de calitate, armonios combinate (sub aspectul culorii și structurii lor), o pregătire profesională deosebită, un decor adecvat evenimentului sărbătorit de consumator și o prezentare care să pună în valoare calitățile enunțate.

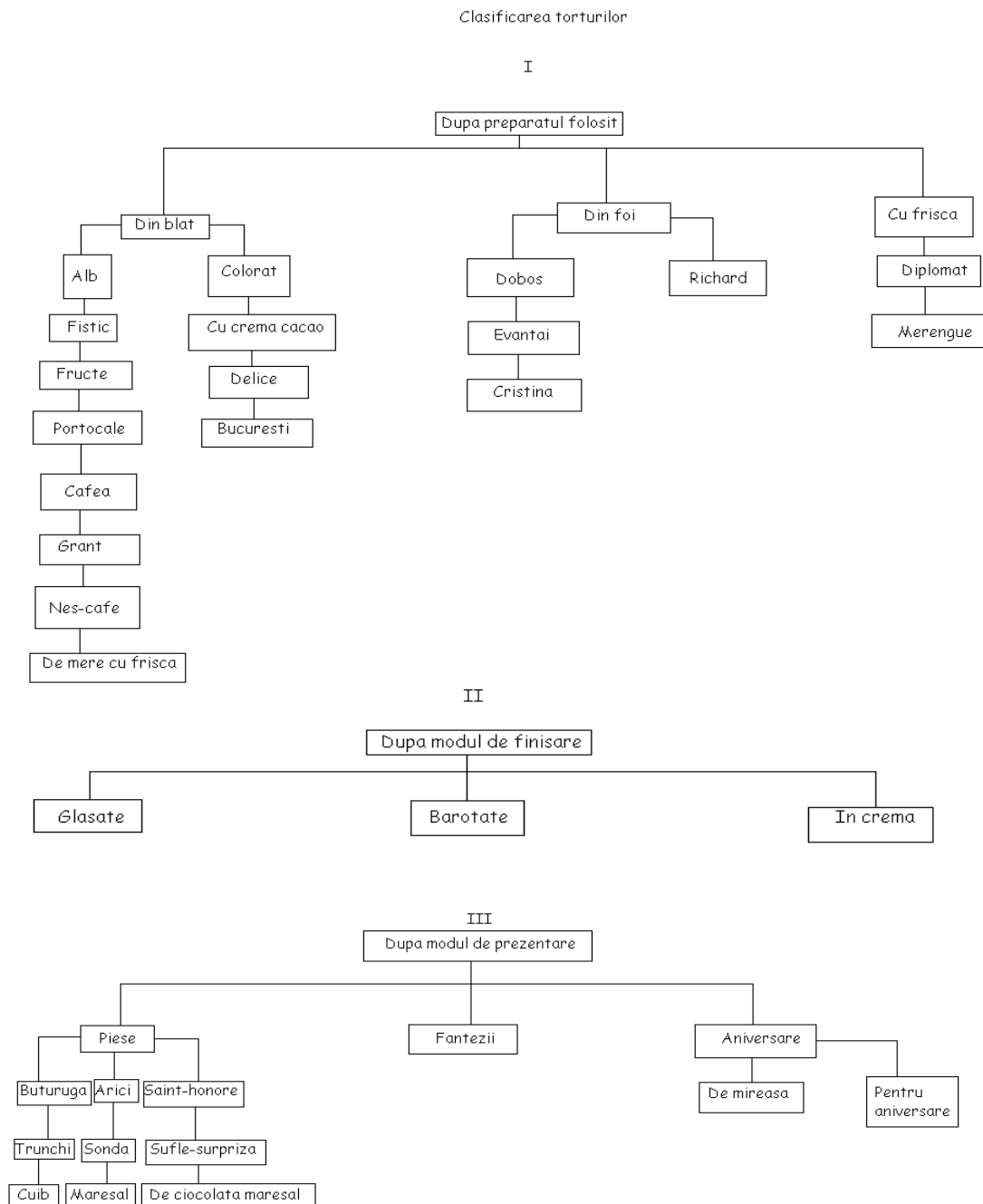
Prezentate într-o formă variată și un decor cât mai plăcut, torturile au o influență deosebită asupra aparatului vizual, crescând în același timp secreția sucului gastric, favorizând o digestie ușoară.

Pregătite printr-o tehnologie corectă și respectând rețeta, torturile sunt asimilate în procent



mare, furnizând o însemnată cantitate de energie.

Torturile sunt **clasificate** conform schemei:



## 7.1. PROCESUL TEHNOLOGIC GENERAL

**Schema tehnologica generala de realizare a torturilor** este prezentata in *Anexa 14*.

**Uniformizarea semipreparatelor de bază.** Înainte de utilizare, blaturile sunt scoase din cercurile în care au fost coapte. Se îndepărtează hârtia de la baza blatului, se curăță eventualele părți arse, se înlătură denivelările și partea lucioasă de la suprafață. Se crestează un șanțuleț pe înălțimea blatului ca după umplere să se reconstituie blatul în funcție de șanțuleț, asigurându-i o grosime uniformă. Se taie apoi pe orizontală în trei capace egale ca grosime. Foile sunt presate cu același cerc, pentru a fi aduse la aceeași dimensiune și se aleg foile perfect netede pentru părțile exterioare

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

tortului cu glucide sub formă de zaharoză.

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

- se așază pe planșetă capacul care reprezintă baza blatului, cu partea pe care a fost hîrtia în jos. Se trampează cu siropul corespunzător, cu ajutorul pensulei;
- se întinde stratul de cremă pe suprafața capacului, în aceeași grosime cu acesta. Se presară diferite adaosuri (nuci, stafide, fructe confiate sau din compot);
- peste stratul de cremă se aplică al doilea capac de blat, reconstituind șanțulețul care reprezintă mijlocul blatului. Se trampează și se întinde al doilea strat de cremă și adaosurile corespunzătoare;
- ultimul strat îl reprezintă capacul de blat care se așază cu partea lucioasă peste cremă, trampând și suprafața ultimului capac de blat, care completează șanțulețul
- se presează blatul umplut cu ajutorul unei planșete, pentru a avea grosime uniformă;
- surplusul de cremă, existent pe marginea blatului, se îndepărtează cu lama cuțitului, acoperind cu atenție toate golurile;
- se șterge surplusul de sirop de pe planșetă și se introduce blatul umplut la rece, pentru solidificarea cremei.

În cazul în care tortul este format din foi (Doboș, Richard) umplerea se realizează la fel, având grijă ca prima și ultima foaie să fie netede, iar straturile de cremă să fie egale cu grosimea foilor.

**Răcirea** torturilor se realizează în camere frigorifice, la temperatura de 0 ... 4°C. Răcirea se face cu scopul de a favoriza solidificarea rapidă a cremei, fixarea semipreparatelor (foi-cremă), pregătindu-le în vederea glasării, barotării și finisării.

Planșetele cu torturi se expun pe rafturi, departe de materiile prime cu mirosuri pronunțate sau alimente neprelucrate primar.

Durata de răcire este influențată de natura cremei, a glazurii și sortimentul tortului executat. Pentru a se putea feliaza o finisare normală, care să asigure tortului un aspect plăcut, prelucrarea torturilor realizează de la o zi la alta.

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

Pentru **glasarea torturilor cu ciocolată** cuvertură se procedează astfel:

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

Se așază imediat pe carton cu dantelă.

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

- se unge partea tortului care urmează să fie glasă cu gem de fructe sau jeleu, cu scopul de a acoperi porii blatului sau foii, ceea ce favorizează și aderența fondantului la suprafața blatului și menținerea luciului caracteristic fondantului;
- se așază tortul pe grătar de sârmă și se toarnă fondantul încălzit până la 40 °C, colorat și aromatizat corespunzător sortimentului de tort. Glazura de fondant se toarnă în exces, pentru a se scurge singură pe lățimea tortului, fără să fie nevoie să se întindă cu lama cuțitului, întrucât prin frecare glazura își pierde, luciul;
- se ridică cu atenție de pe grătar, pentru a nu produce crăpături, și se așază pe cartonul cu

dantelă.

**Barotarea** se aplică la torturile îmbrăcate în cremă sau glasate numai la suprafață. Peste stratul de cremă cu care a fost acoperit tortul se aplică barotul, de regulă numai pe părțile laterale. Se ridică de pe masă cu ajutorul cuțitului și se așază pe cartonul dantelat, în vederea decorării.

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

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

**Prezentarea torturilor** se face în vitrina frigorifică, pe rafturi separate de restul preparatelor de cofetărie. În cazul torturilor supraetajate, prezentarea se face pe suporturi speciale montate în straturi suprapuse. Torturile cu destinație deosebită (nuntă, aniversarea vârstei) se aduc la masa consumatorilor pe gheridon, având alături spirtiere aprinse, întrucât în salon se face semiîntuneric și se cântă „Mulți ani trăiască!”.

**Servirea.** Pentru, servirea torturilor, porționarea se începe cu ultimul etaj. Dacă fiecare etaj este așezat pe un suport, porționarea se face pe suportul respectiv și fiecare porție este apoi trecută în farfurioara consumatorului. Dacă etajele tortului nu sunt separate prin suport, se ridică primul etaj cu atenție, pentru a nu deteriora decorul, introducând pe sub baza acestuia lama cuțitului special de cofetărie și așezând tortul pe un suport separat unde se porționează și se servește ca desert, iund ultimul preparat din meniu.

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

— torturile sunt așezate pe suportul din carton cu dantelă în interiorul unor cutii speciale pentru torturi.

— în cazul în care nu sunt confecționate cutii speciale, în jurul tortului se aplică, la o distanță de 2—3 cm deasupra dantelei, fâșii de carton ce depășesc puțin înălțimea tortului, cu scopul de a proteja contactul direct între tort și hârtia de ambalaj.

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

### CONDIȚII CE TREBUIE RESPECTATE ÎN TIMPUL PREFARĂRII 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 să se facă cu multă atenție, pentru a nu strica decorul și, respectiv, aspectul tortului.

## 7.2. SORTIMENTE DE TORTURI

### 7.2.1. TORTURI PE BAZĂ DE BLAT ALB

Torturile pe bază de blat alb sunt pregătite în mod curent în toate laboratoarele de cofetărie, fiind considerate torturi obișnuite. Sunt finisate la exterior cu cremă și barot, glasate în fondant colorat în ton cu crema folosită pentru umplere, sau îmbrăcate în frișca.

Retete pentru 1 kg de tort cu blat alb

Semipreparate	U.M	Tort fistic	Tort fructe	Tort portocale	Tort cafea	Tort Cranț	Tort nes-cafe	Tort de mere cu frisca
Blat alb	g	270	270	270	270	cranț	350	190
Sirop	ml	fistic 200	fructe 200	portocale 250	cafea 150	-	160	vanilie 200
Cremă apanel	g	fistic 500	fructe 500	oranj 500	cafea 500	culori 325	Ness 600	-
Barot fin fondant	g	verde 80	roz 80	oranj 70	griat 70	griat 220	-	-
Fructe confiate Flori din zahăr	g	75-30	75-30	75-30	70-30	-	-	-
Fondant	g	fistic 200	fructe 200	oranj 200	cu zahăr ars 200	-	-	-
Ciocolată cuvertură	g	50	50	50	50	-	-	-
Marțipan cacao	g	-	-	-	50	-	25	-
Cremă apanel cacao	g	-	-	-	-	523	-	-
Nuci și zahăr	g	-	-	-	-	-	30+30	-
Langues de chat	g	-	-	-	-	-	25	-
Mere	g	-	-	-	-	-	-	900
Zahăr	g	-	-	-	-	-	-	100
Frișca	g	-	-	-	-	-	-	200
Unt	g	-	-	-	-	-	-	25
Vanilină	g	-	-	-	-	-	-	1,2
Scorțișoară	g	-	-	-	-	-	-	1

Sunt apreciate ca torturi cu valoare nutritivă corespunzătoare, întrucât în componența lor sunt prezente proteine esențiale, care provin din oul folosit la prepararea blatului, a cremei și din unt. Glucidele prezente sub formă de zaharoză, lactoză și amidon completează, alături de grăsimii, valoarea energetică. Deosebit de apreciate sunt torturile de fructe: de portocale, de mere cu frișca etc., unde prezența fructelor asigură un gust acrișor și un plus de vitamine și săruri minerale.

Tehnologia de pregătire a torturilor din blat alb se face conform schemei generale de pregătire a torturilor, apărând câteva caracteristici în faza de finisare, astfel:

#### TORT FISTIC

Blatul pentru acest tort are, în mod obișnuit, formă rotundă sau poate avea orice formă (trifoi cu trei sau patru foi), asigurată cu șabloane speciale. După umplerea și răcirea semipreparatelor, tortul fistic se poate finisa în mai multe feluri:

a) Se acoperă tortul atât la suprafață, cât și pe margini, cu o parte din crema fistic rămasă de la umplerea tortului;

- se nivelează suprafața tortului cu lama cuțitului introdusă în apă fierbinte și apoi bine ștersă;

- de jur-împrejurul tortului se presară barot verde, care se atașează pe înălțimea tortului, fără a ajunge și pe suprafața lui;

- pe marginea suprafeței se execută un filigran din ciocolată, cu ajutorul cornetului de hârtie;

- în mijlocul tortului se montează, după inspirația lucrătorului, elemente de iecor din zahăr sau fructe confiate.

b) După răcirea cremei tortul umplut se așază deasupra unui grătar din sârmă;

- se unge complet la suprafață cu un strat subțire de gem sau jeleu;

- se toarnă deasupra tortului fondantul, care a folosit încălzit până la 40°C și colorat în verde. Cantitatea de fondant se toamnă în exces, pentru a se scurge singur pe înălțimea tortului.

Tortul finisat se prezintă în vitrina frigorifică până la livrarea către consumator.

Are o valoare calorică de 343,9 kcal la 100 g, din care proteinele reprezintă 6,99%, lipidele 51,3%, glucidele 41,8%.

### **TORT DE FRUCTE**

Se pregătesc toate semipreparatele, conform rețetei:

- blatul poate avea formă rotundă sau se poate uniformiza, cu ajutorul șablonului, în formă pătrată sau de inimioară;

- pentru pregătire se respectă tehnologia generală folosind, însă, blatul alb rop de trampat cu aromă de fructe, cremă așezată colorată roz, fructe proaspete căpșuni, zmeură) sau fructe confiate, ciocolată cuvertură și barot din fondant colorat roz, sau fondant colorat roz, dacă tortul se glasează în fondant;

- fructele se împart în două. O parte sunt adăugate în cremă, în procesul de umplere, iar cealaltă parte se folosește pentru decor. Tortul se poate finisa în cremă și pe margini balotat, sau se glasează în fondant colorat roz;

- decorul este realizat după fantezia lucrătorului.

Spre deosebire de alte torturi are gustul ușor acrișor, cu aromă pronunțată de fructe (căpșuni, fragi, zmeură, trandafiri, vișine etc.). Datorită culorii vii, plăcute, pe care o are crema sau fondantul de la suprafață, se poate decora în multe variante, fiind preferat în mod deosebit de către copii. Valoarea calorică: 316,2 kcal/100 g.

### **TORT DE PORTOCAL**

Se pregătește conform tehnologiei generale, asemănător cu tortul fistic și de fructe. Se folosesc siropul și crema de portocale, barotul sau fondantul (colorate oranj). Ca adaosuri în cremă și la decor se pot folosi atât coji de portocale confiate, cât și felii de portocale proaspete. Appreciate în mod deosebit sunt torturile în a căror componență se adaugă portocalele proaspete, datorită conținutului bogat în vitamina C și a gustului acrișor asigurat cu suc de portocale. Valoarea calorică este de 489,9 kcal/100 g.

### **TORT DE CAFEA**

Este denumit astfel, pentru că folosește siropul și crema în componența cărora se adaugă șvarț din cafea naturală. Se deosebește de torturile descrise mai sus numai prin natura semipreparatelor utilizate (cremă așezată de cafea, sirop cafea, barot griat). Pentru tortul de cafea glasat în fondant, acesta se colorează cu zahăr ars. Tortul de cafea glasat se decorează cu fructe confiate sau flori de zahăr. Tortul de cafea în cremă se decorează cu fructe confiate, flori de zahăr sau boabe de cafea făcute din marțipan, iar marginea suprafeței cu ciocolată cuvertură.

### **TORT CRANȚ (1 kg)**

Componentele pentru 1 kg: blat cranț 160 g; cremă așezată cam 325 g; cremă așezată de diferite culori 325 g; barot griat de nuci 220 g.

Are o valoare calorică de 502,4 kcal/100 g, din care proteinele reprezintă 7,3%, lipidele 54,3%, glucidele 38,4%.

Este un tort deosebit de cele descrise anterior, atât prin procesul tehnologic, sortimentul de creme folosite, cât și prin forma, pe care o are.

Pregătirea acestui tort impune utilizarea blatului cranț (v. cap. „*Semipreparate din ou și făină*”), care are formă de trapez. Blatul are în componență unt care îi asigură o elasticitate deosebită. Din acest motiv, nu mai este necesară trambarea.

După uniformizare, blatul cranț se taie pe orizontală în trei sau patru capace egale ca grosime:

- pe suprafața fiecărui capac se întinde câte un sortiment de cremă, egal ca grosime cu capacul de blat;

- se lasă la rece pentru solidificarea creimei;

- se unge la exterior cu cremă, cacao și se acoperă, pe părțile laterale sau complet cu barot griat;

- atunci când suprafața, rămâne nebarotată se decorează cu aceleași sortimente de cremă cu care s-a umplut, folosind poșul cu șprîț.

Tortul cranț se mai poate finisa și în altă variantă:

- pe lungimea fiecărui capac de blat se toarnă cu poșul cu dui toate sortimentele de cremă folosite;

- se așază capacul următor turnând din nou cremă, dar schimbând ordinea culorilor;

- operația se repetă în funcție de numărul capacelor de blat, schimbând de fiecare dată ordinea culorilor de cremă, așa încât, după porționare, tortul să aibă aspectul unei table de șah;

- exteriorul tortului se finisează tot cu barot griat, acoperindu-se complet iau numai pe părțile laterale.

Utilizarea barotului special, a barotului griat și a mai multor sortimente de creme asigură tortului un aspect plăcut, calități gustative și nutritive deosebite.

Preparat fără comandă, tortul se expune în vitrina frigorifică tăiat în secțiune, dacă barotarea este completă, dând posibilitate consumatorului să-și aleagă tortul cu sortimentele de cremă dorite.

#### TORT NES-CAFE

Are tehnologia de preparare identică cu celelalte torturi.

Semipreparatele utilizate primesc, însă, adaosuri diferite care participă la, asigurarea unei valori nutritive superioare celorlalte torturi (nuci, stafide, coniac), determinând, în același timp, și calități gustative deosebite.

Cantitatea de proteine este asigurată atât de conținutul blatului (3 albușuri - 2gălbenușuri), cât și al cremei (ouă, unt și lapte), în care alimentele folosite au un conținut superior de proteine esențiale.

Valoarea energetică (501,7 kcal/100 g) este asigurată atât de lipide, cât și de glucide din diferite grupe (amidon, zaharoză, lactoză, fructoză, glucoza). Tortul este, însă, sărac în vitamina C. Tehnologia de preparare cuprinde următoarele faze:

- prepararea blatului (3 albușuri, 2 gălbenușuri, 60 g zahăr, 90 g făină, 60 g nuci, 60 g stafide, 15 ml ulei);

- uniformizarea blatului și tăierea lui în trei capace;

- trambarea (*pentru sirop*: 100 g zahăr, 40 ml apă, 15 ml lichior, 10 ml coniac);

- umplerea cu 3/4 din crema așezată Ness (2 ouă, 160 g zahăr, 35 ml lapte, 330 g unt, 15 g nescafe, 15 ml alcool, 10 ml lichior, 10 ml rom, 10 ml coniac);

- acoperirea completă a tortului cu o parte, din crema rămasă;

- decorarea atât la suprafață, cât și pe margini, cu nuci griate, marșipan modelat sub forma boabelor de cafea, cremă și biscuiți langues de chat, după fantezia lucrătorului.

#### TORT DE MERE CU FRIȘCA

Este un tort deosebit de apreciat, pentru conținutul redus de lipide și cantitatea mare de vitamine, săruri minerale și glucide cu moleculă mică, provenite, din merele folosite ca umplutură. Este un tort răcoritor, ușor de digerat și cu un grad de sapiditate crescut. Valoarea energetică este de 340 kcal/100 g.

Se prepară după tehnologia generală, dar într-un timp mai scurt, întrucă după umplere se poate imediat finisa. Folosește ca semipreparate: blat alb, umplutura de mere, frișca bătută, sirop cu rom.

Finisarea tortului se realizează acoperindu-se complet cu frișca bătută, folosind poșul cu șprîț.

Decorul se execută după, fantezia lucrătorului, cu felii de mere din compoi acoperite la exterior cu jeleu de fructe.

Tortul trebuie servit imediat după preparare, în special în sezonul cald, întrucă frișca bătută are un termen de păstrare scurt.

### 7.2.2. TORTURI PE BAZĂ DE BLAT COLORAT

Torturile pe bază de blat colorat se pot prepara ca torturi obișnuite, de formă rotundă, cu un singur nivel sau supraetajate. Finisarea lor, ca și a celor din blat alb se realizează cu cremă și barot și glasate în ciocolată sau fondant.

Sunt ușor recunoscute după culoarea lor închisă, indiferent de modul de finisare (specifică pudrei de cacao sau ciocolatei). Se deosebesc de restul torturilor nu numai prin culoare, ci și prin rolul stimulator pe care îl au (determinat de teobromina din cacao care se găsește în blat, cremă, glazură).

Tehnologia de preparare se realizează după schema generală.

#### **TORT CU CREMĂ DE CACAO (1 kg)**

Este un tort comun, pregătit în mod curent, cu sau fără comandă. Are în componență ca semipreparate de bază blatul (270 g) și crema de cacao (550 g). Se poate finisa cu cremă și barot din fondant de cacao, sau glasat în fondant cacao (200 g). Se trampează cu 150 ml sirop cu rom.

La torturile, glasate se reduce cantitatea de cremă în același raport cu cantitatea de fondant folosit pentru glasare.

Decorul este format din cremă de cacao și fructe confiate (50 g) sau flori de zahăr (30 g).

#### **TORT DELICE**

Este finisat în cremă și barot. Particularitatea acestui tort este reprezentată de utilizarea în procesul de umplere a două sortimente de cremă de cacao (250 g) și cremă colorată (250 g).

Suprafața tortului este acoperită cu ambele sortimente de cremă (folosite la umplere), turnate cu poșul cu șpritz după imaginația, lucrătorului. Decorul se completează cu elemente de decor din zahăr, (30 g) și romburi, de ciocolată (50 g). Pentru prepararea lui se poate folosi și numai crema de cacao.

Tortul se poate pregăti într-o formă simplă, obișnuită (rotund) sau supraetajat, în funcție de greutatea lui. Indiferent de forma și finisarea lui, se folosește blatul colorat (270 g) și siropul cu rom (150 ml).

#### **TORT BUCUREȘTI**

Prezintă mai multe particularități:

- se utilizează blatul de zahăr ars sau de cacao (270 g) și sirop cu rom 150 ml);
- se umple și se decorează cu două sortimente de cremă: cacao (250 g) și apărul de fistic (150g), când blatul este de zahăr ars, sau ambele creme sunt apărul, când blatul este de cacao.

I - se finisează glasat în fondant de cacao (180 g) cu grătar din fondant fistic (20 g) și decor din fructe confiate (75 g), sau elemente de decor din zahăr (30 g) și ambele sortimente de cremă.

II - se acoperă exteriorul în cremă de cacao și înălțimea tortului cu barot verde și de cacao din fondant (80 g), aplicate separat în porțiuni mici sau amestecate sub formă de mozaic). Decorul se face cu ambele sortimente de cremă, după inspirația lucrătorului, ciocolată cuvertură (50 g) și elemente de decor din zahăr.

#### **7.2.3. TORTURI PE BAZA DE FOI DOBOȘ ȘI RICHARD**

Torturile pe bază de foi Doboș și Richard sunt formate din mai multe straturi suprapuse de foi și creme diferite:

- sunt torturi netrampate, cu rezistență mai mare la păstrare și la transport;
- au un gust plăcut, ușor amarui, întrucât majoritatea sunt umplute cu cremă de cacao sau cremă ganaj;
- finisarea acestor torturi este diferită, în funcție de sortiment.

#### **TORT DOBOȘ (1 kg)**

Componente pentru 1 kg: cremă de cacao 550 g; barot de fondant de cacao 70 g, zahăr 120 g.

Tortul Doboș prezintă, ca o caracteristică proprie, un strat de zahăr griat caramelizat aplicat la suprafața tortului. Stratul de zahăr griat participă atât la formarea aspectului comercial, cât și la creșterea valorii energetice (754,3 kcal/100 g produs):

Acest mod de a finisa tortul nu permite acestuia trecerea de la o temperatură la alta, întrucât zahărul griat este ușor higroscopic și la diferențe de temperatură își modifică consistența și își pierde luciul.

Prepararea tortului Doboș cuprinde următoarele operații:

- alegerea foilor doboș (șase) cu același diametru și aceeași greutate (300 g);
- îndepărtarea surplusului de făină de la suprafața foilor;
- se umplu cinci foi doboș cu cremă de cacao (3/4) și se lasă la rece;

- separat se griază zahărul (120 g) până la culoarea galben-roșcată, având grijă ca toate cristalele să fie bine topite;
- se toarnă imediat peste a șasea foaie și se întinde în strat uniform, cu ajutorul cuțitului uns cu unt.
- se îndepărtează surplusul de zahăr griat care s-a scurs pe marginea foii și se delimitează bucăți sub formă de triunghi (fără să se taie și foaia doboș), constituind fețele tortului;
- se lasă să se răcească complet, timp în care tortul se acoperă la exterior cu 1/4 din cremă de cacao. Peste cremă părțile laterale se acoperă cu barot din fondant de cacao (70 g), iar la suprafață se aplică fețele cu zahăr griat;
- pe suprafața fiecărei porții se poate completa decorul și gramajul tortului cu o avelină din cremă, turnată cu poșul cu șprîț;
- în mijlocul tortului se aplică elemente de decor din zahăr sau din fructe confiate (50 g), pentru întregirea decorului.

### TORT EVANTAI

Este o variantă a tortului Doboș. Se deosebește de acesta numai prin felul de montare a fețelor cu zahăr griat, care au, în final, aspectul de evantai;

- după răcirea fețelor acoperite cu zahăr griat, acestea sunt tăiate complet (inclusiv foaia doboș);
- se așază pe suprafața tortului în poziție ușor oblică, întâlnindu-se în mijlocul tortului vârful ascuțit al fețelor (cu aspect de triunghi). Pentru a-și menține poziția oblică, la baza fiecărei porții se execută un decor din cremă de cacao cu poșul cu șprîț sub formă de avelină sau spirală, în funcție de gramajul tortului;
- decorul se întregește cu cremă aparel fistic (50 g), care acoperă grosimea foilor doboș folosite pentru fețe. Crema verde este turnată cu cornetul de hârtie sub formă de lăncișor;
- în mijlocul tortului se aplică elemente de decor din zahăr sau fructe confiate. Tortul Doboș

se mai poate monta și *cu aspect de fluture*, în acest caz fețele din zahăr griat se unesc câte două, formând unghiul ascuțit pe suprafața tortului și având la exterior partea acoperită cu zahăr griat. Pentru completarea decorului se folosește crema verde, turnată cu cornetul de hârtie, pentru a acoperi grosimea foilor. Fiecare porție este susținută cu o avelină din cremă.

### TORT CRISTINA (1 kg)

Se pregătește după tehnologia generală a torturilor, folosind foi doboș cu cacao (300 g), frișca bătută (500 g) cu cacao (30 g) ca umplutură. Tortul are un gust ușor amăru, un aspect comercial atractiv și este foarte afânat.

Tortul se glasează complet cu ciocolată cuvertură (150 g) și se decorează cu cremă aparel fistic pe marginea suprafeței și chiar în mijloc.

Decorul este completat cu elemente de decor din zahăr (30 g).

### TORT RICHARD (1 kg)

Tortul Richard folosește, ca semipreparat de bază, foile Richard (350 g). Combinând foile Richard, cu cremă ganaj (550 g) și ciocolată cuvertură (170 g), tortul are o valoare nutritivă și un rol stimulat mare.

Gustul ușor amăru, unde se fac simțite și fructele uleioase, dă tortului o notă aparte și o valoare energetică crescută: 511,2 kcalorii pentru 100 g produs. Este format din 5-6 foi Richard și cremă ganaj umplute la fel ca la tortul Doboș.

După răcirea cremei, tortul se glasează la suprafață cu ciocolată cuvertură. Marginile sunt acoperite cu cremă și barot din fondant de cacao (50 g).

Se decorează cu ciocolată, cuvertură, imitând (cu ajutorul cornetului de hârtie) aspectul spicului de grâu, sau realizând separat frunze de stejar. Decorul este completat cu barot granulat mov sau verde (30 g).

*Observație:* tortul Richard se poate finisa și în altă variantă.



Din compoziția pentru foi Richard se toarnă cu poșul cu dui, sub formă de grătar dublu, o foaie. Aceasta formează suprafața tortului și are același diametru cu celelalte 4 foi întinse normal. Se umplu foile după schema generală. După răcirea cremei:

- se îmbracă tortul umplut în cremă, având la suprafață foaia cu aspect de grătar;
- se barotează pe margini;
- la suprafață, în fiecare gol prezentat de foaia cu aspect de grătar se toarnă : avelină din cremă cu poșul cu șpriț;
- pe fiecare avelină de cremă, aflată pe marginea tortului, se completează decorul cu romburi de ciocolată de mărimi diferite, imitând, cât mai fidel, aspectul unei coroane regale.

#### 7.2.4. TORTURI PE BAZĂ DE FRIȘCA

Torturile pe bază de frișca sunt deosebit de solicitate de toate categoriile de consumatori. Frișca, utilizată ca aliment de bază atât pentru prepararea cremei, cât pentru decor, contribuie la stabilirea aspectului deosebit de plăcut. Pregătirea și păstrarea acestor torturi impun condiții deosebite privind igiena, temperatura de păstrare, modul de ambalare și transportul.

Prin aspectul ei spumos, bine afânată, ușoară, frișca de la suprafața torturilor își modifică ușor aspectul și calitățile gustative. Din aceste motive, torturile din această grupă sunt solicitate și preparate cu prioritate în sezonul rece.

#### TORT DIPLOMAT (ȘARLOTĂ) (1 kg)

Este un tort cu valoare nutritivă completă. Combinând crema șarlotă (700 g) cu pișcoturile de șampanie (100 g), foietajul (100 g) și diferite fructe, se asigură toți factorii de nutriție în cantități corespunzătoare.

Este un tort ușor atât ca volum, cât și din punct de vedere al digestiei. Gradul de afânare al cremei și, respectiv, al tortului este asigurat de aerul înglobat în frișca prin procesul de batere și transmis apoi cremei șarlotă și decorului de la suprafața tortului. Prepararea acestui tort impune respectarea următoarelor faze:

- pregătirea semipreparatelor: pișcoturi, foietaj, cremă șarlotă, frișca bătută (250 g);
- se taie foietajul copt în două foi de mărimea tortului dorit;
- se așază una din foi la baza unui cerc de tort reprezentând baza tortului;
- pe pereții interiori ai cercului se așază pișcoturi de șampanie având aceeași înălțime, cu forma și baza spre interiorul acestuia;
- în mijlocul pișcoturilor se toarnă cremă șarlotă până la înălțimea acestora;
- se acoperă crema, șarlotă cu a doua foaie de foietaj și se lasă la rece, până gelifică bine crema;
- se îndepărtează cercul din metal și se așază tortul pe cartonul cu dantelă;
- suprafața tortului se îmbracă complet în frișca, folosind poșul cu șpriț. Decorul se completează cu aceleași fructe (50 g) care au fost adăugate în cremă;
- pentru o prezentare cât mai plăcută, peste pișcoturile de șampanie se aplică o fundă care are rolul de a menține și stabilitatea pișcoturilor.

#### TORT MERENGUE (1 kg)

Componente pentru 1 kg: foi merengue 0,350 kg; cremă ganaj 0,350 kg; frișca bătută 0,350 kg; fructe confiate asortate 0,030 kg; ciocolată 0,050 kg.

Este caracterizat printr-o valoare energetică mare, furnizată de zaharoză din cojile merengue, din ciocolată și completată de lipidele provenite din: frișca (32%), ciocolată menaj (27%), barot natural de nuci (60%). Este deosebit de apreciat și pentru calitățile gustative, dar și pentru aspectul plăcut.

Pentru prepararea lui se pregătește compoziția de merengue (350 g) (v. cap. „Semipreparate”):

- se întinde în 3 foi având grosimea de 1 cm;
- după uscare, foile se umplu cu cremă ganaj (350 g);
- se lasă la rece pentru solidificarea cremei;
- se ung marginile cu cremă și se acoperă cu barot natural de nuci (50 g);

- suprafața tortului se acoperă complet cu frișca bătută, turnată cu poșul cu șpriț (350 g);
- decorul se completează cu fructe confiate (30 g) și ciocolată (50 g) cuvertură, în funcție de fantezia lucrătorului.

### 7.2.5. TORTURI FANTEZI

Sunt denumite astfel, pentru că sunt decorate în funcție de fantezia și imaginația de moment a lucrătorului. Componenta de bază (semipreparatele) a acestor torturi poate fi oricare de la torturile, descrise anterior. Deosebirile încep însă cu: forma acestora (trifoi, inimioară, potcoavă, semilună, pătrat, dreptunghi, format de carte etc.) și decorul final (peisaj de iarnă, primăvară, aspecte din natură, jocuri de copii, aspecte din diferite basme etc.).

Asemenea torturi sunt speciale pentru expozițiile de artă culinară sau pentru comenzi speciale. Prepararea lor necesită mult timp, multă fantezie, multiple materii orime. Valoarea calorică, în funcție de componența semipreparatelor folosite, variază între 483,1 și 500 kcalorii la 100 g.

### 7.2.6. TORTURI PIESE

Torturile piese formează *grupa torturilor reprezentative* din cofetărie. Această caracteristică decurge din modul deosebit de prezentare și din structura lor complexă. Prin formă, modul de finisare și decorul pe care-l au, pot îmbrăca diferite aspecte ca: sondă, cuib, arici, buturugă, trunchi etc.

Prezentarea lor deosebită situează torturile în rândul preparatelor ce constituie punctul de atracție al expozițiilor de artă culinară.

Având o structură complexă, și valoarea nutritivă este complexă și variată, în funcție de sațietate: scoate, în evidență rolul energetic mare furnizat de zaharoză, amidon și lipide, în funcție de natura tortului, valoarea energetică este completată cu proteine, vitamine și săruri minerale în proporții diferite, participând astfel la completarea valorii calorice a meniurilor în componența cărora, sunt incluse.

### TORT BUTURUGĂ

Prin aspectul și modul lui de finisare, reprezintă o buturugă. Pentru a avea această formă, se folosește blatul de zahăr ars (250 g) de formă dreptunghiulară 12/25 cm);

- după uniformizare, trambarea cu sirop cu rom (150 ml) și ungerea blatului cu cremă de cacao (450 g), se lasă la rece;
- se rotunjesc muchiile superioare, pe lungimea blatului. Resturile obținute după rotunjire se modelează în formă cilindrică și se atașează la suprafața blatului, reprezentând ciotul de la suprafața buturugii. Cioturile pot fi mai multe, în funcție de grosimea lor;
- toată suprafața blatului, inclusiv a cioturilor, se acoperă cu cremă de cacao, care se toarnă cu poșul cu șpriț special, care să imite scoarța buturugii. Capetele tortului și ale cioturilor se acoperă cu cremă de cafea (30 g), care se nivelează cu lama cuțitului introdusă în apă fierbinte și apoi bine ștearsă. Pe suprafața lor se fac mai multe cercuri de mărimi diferite din ciocolată (50 g) sau cacao, care să imite vârsta copacului.

Decorul tortului este completat cu grătar fantezii și, din loc în loc, mic frunzulițe. Ambele sunt din cremă fistic (30 g) turnate cu cornetul de hârtie, imitând astfel plantele agățătoare. Floricele mici de zahăr (30 g) completează aspectul final al tortului. Se așază apoi pe cartonul dantelat.

Pentru o prezentare deosebită, în jurul tortului, deasupra dantelei, se presară barot din fondant sau zahăr tos, colorat în verde și mici floricele din zahăr.

### TORT TRUNCHI

Pentru prepararea tortului sunt folosite aceleași semipreparate și aceeași tehnologie ca la tortul buturugă. Diferă numai poziția pentru montarea tortului.

Pentru umplerea tortului se folosesc 4-5 capace de blat, care se umplu cu cremă cacao;

- după răcirea, cremei blatul se așază pe masă în poziție verticală;
- se rotunjesc toate muchiile laterale pe înălțimea blatului, căpătând la exterior formă rotunjită, dar cu baza mai mare;

- resturile rămase după rotunjire se modelează în formă cilindrică, reprezentând cioturile;
- se aplică 1-2 cioturi pe înălțimea tortului;
- se îmbracă complet în cremă de cacao la exterior, folosind poșul cu șpritz special, pentru a imita scoarța copacului;
- partea, superioară a tortului și a cioturilor se acoperă cu crema aparel de cafea, care se nivelează cu cuțitul introdus în apă fierbinte și apoi bine șters;
- cu ciocolată cuvertură se execută mai multe cercuri de mărimi diferite, imitând vârsta copacului;
- atât pe înălțimea, tortului, cât și pe suprafața lui și a cioturilor, cu cremă verde, se imită plante agățătoare, care completează decorul alături de floricele din zahăr sau pastiaj.

#### **TORT CUIB (1 kg)**

Forma lui rotundă, decorul format din așchii de ciocolată și drajeuri diferite dau tortului aspectul unui cuib. Utilizarea ciocolatei cuvertură și a pudrei de cacao, care se adaugă în componența blatului, cremei și pentru pregătirea așchiilor, oferă tortului un rol stimulativ și o valoare energetică mare - 446,9 kcal/100 g tort. Reprezentând cu fidelitate cuibul unei păsări, în care se așază ca elemente de decor așchii din ciocolată, diferite păsări și ouă, tortul are un puternic efect asupra aparatului vizual al consumatorului.

Acest sortiment de tort se execută numai la comandă, fiind nelipsit din cadrul expozițiilor de artă culinară. Spre, deosebire de alte torturi, totdeauna se execută numai cu un singur nivel.

Blatul cu cacao (275 g) se trampează cu 150 ml sirop cu rom și se umple, conform tehnologiei generale, cu cremă cacao (400 g). După răcirea cremei capacul de la suprafață se scobește ușor, formând în mijloc adâncitura cuibului;

- se îmbracă complet în crema de cacao rămasă (1/3 din cantitate);
- marginile se acoperă cu barot din fondant de cacao sau așchii de ciocolată (50 g);
- la suprafață se montează așchii de ciocolată și apoi se pudrează cu zahăr farin (25 g);
- în adâncitura formată se pun mai multe drajeuri (30 g) sau pot fi executate din marțipan, (100 g) imitând ouăle, și una sau două figuri din ciocolată cu aspect ce pasăre;
- se așază pe cartonul cu dantelă și se păstrează la rece până în momentul livrării.

Așchiile de ciocolată se obțin astfel:

- se potrivește ciocolata cuvertură și se întinde în strat subțire pe masa de marmură;
- când este aproape tare se rade ciocolata la suprafață în strat subțire cu lama cuțitului, formându-se bastonașe asemănătoare cu coaja de scorțișoară, având diametrul maxim de un cm, goale la mijloc. Se păstrează la rece până în momentul montării pe tort.

#### **TORT ARICI (1 kg)**

Prin forma și modul de finisare, tortul are aspectul unui arici. Utilizarea fructelor uleioase pentru imitarea țepilor (100 g pentru 1 kg tort) participă la îmbunătățirea gustului, la creșterea valorii energetice, care ajunge la 475,5 kcal la 100 g și completarea conținutului de vitamine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> și E.

Finisarea tortului se execută manual (aranjarea țepilor) și necesită mult timp. Din această cauză tortul se prepară numai pentru expoziții sau pentru comenzi ferme. Blatul de tort cu cacao (250 g) se trampează cu sirop, cu rom (150 ml) și se umple conform schemei generale.

După solidificarea cremei cacao (400 g) blatul umplut se taie în așa fel încât să capete aspect de pară, cu ajutorul unui șablon.

Resturile obținute prin fasonarea blatului se omogenizează și se așază deasupra blatului, pentru a imita corpul ariciului.

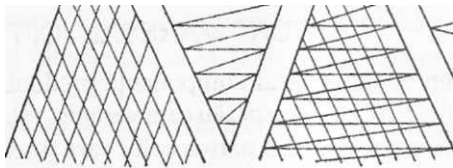
Se unge suprafața tortului cu cremă de cacao și se acoperă cu fileuri de alune, care imită țepii. Se pudrează cu cacao (10 g) și se așază pe cartonul cu dantelă, aici se atașează corpului și picioarele ariciului, care au fost modelate din fondant de cacao (75 g). Pentru completarea decorului se pot aplica, sub forma firelor de iarbă, elemente pentru decor din zahăr (30 g).

#### **TORT SONDĂ (1 kg)**

Acest tort are caracteristic 3-4 triunghiuri din ciocolată cuvertură, utilizate ca decor, pentru a imita aspectul unei sonde. Pe suprafața aceluiași tort rot fi montate una sau mai multe sonde din ciocolată.

Tortul este apreciat ca piesă pentru expoziții, datorită aspectului său plăcut care iese repede în evidență și încântă ochiul. Din punct de vedere nutritiv, este apreciat pentru valoarea energetică furnizată atât de glucide, cât și de lipide. Tortul folosește blatul de cacao (250 g) care se umple cu 3/4 din crema de cacao (400 g) conform schemei generale și se trampează cu 150 ml sirop cu rom (30 ml);

- după răcirea cremei, tortul se acoperă complet cu crema;
- pe înălțimea tortului se atașează barot din fondant de cacao (80 g), iar suprafața se decorează cu crema de cacao rămasă, turnată cu poșul cu șpritz;
- decorul se completează cu elemente decorative din ciocolată care să imite sonda (150 g);
- se pudrează cu zahăr farin (25 g), iar în vârful sondei se aplică un punct de jeleu roșu (30 g).



Elemente de decor din ciocolată pentru tortul Sondă.

### TORT DE CIOCOLATĂ SPECIAL (1 kg)

Materia primă care predomină în componența acestui tort este ciocolata (185 g). Este singurul tort care se decorează obligatoriu cu frunze de stejar din ciocolată și ghinde din marțipan glasate la unul din capete în ciocolată. Aceste caracteristici determină denumirea de tort Special.

Are aspect plăcut, determinat de decorul care se aplică la suprafața tortului datorită cremei ganaj simple, care se folosește la umplut, are un gust ușor amărui solicitat îndeosebi de persoanele adulte. Pe lângă valoarea energetică, tortul are și un rol stimulat, binevenit în cadrul meselor festive.

Umplerea blatului de cacao (250 g) cu cremă ganaj (420 g) și sirop cu rorr. (135 ml) se realizează conform schemei generale. După solidificarea cremei se întinde la suprafața tortului un strat subțire de ciocolată atât cât să acopere porii blatului.

Se toarnă din nou ciocolată, în cantitate suficientă, pentru a permite și glasarea marginilor:

- se întinde bine ciocolata la suprafață, pentru a fi complet netedă, iar surplusul se scurge pe înălțimea tortului. Se uniformizează marginile, ridicând apoi tortul de pe masă și îndepărtând surplusul de ciocolată de la baza acestuia, pentru a nu forma „talpă”;
- se așază pe cartonul dantelat și se aplică decorul format din frunze de ciocolată (imitând pe cele de stejar) și ghinde din marțipan (20 g), glasate la unul din capete în ciocolată cuvertură.

*Frunzele de ciocolată se pregătesc astfel:*

- cu ajutorul unui șablon se desenează pe hârtie pergament aspectul unei frunze de stejar;
- se decupează frunzele din hârtie și pe una din părți se glasează cu ciocolată cuvertură, așezându-se imediat deasupra merdenelei, pentru a avea formă curbată;
- când se răcește bine ciocolata, se îndepărtează hârtia și se folosesc imediat „frunzele” de ciocolată.

### TORT MAREȘAL JOFFRE (1 kg)

Este un tort în a cărui componență predomină crema ganaj (500 g) simplă. Pentru a realiza, însă, aspectul său caracteristic, este nevoie de pregătire profesională și o anumită experiență din partea celui care îl execută.

Din punct de vedere nutritiv, este apreciat pentru valoarea energetică și rolul stimulat furnizat de ciocolata cuvertură (270 g) care predomină în componentele tortului.

Componente pentru 1 kg: foi doboș 220 g sau 250 g langues de chat; cremă ganaj 500 g; ciocolată 270 g.

Tehnologia de preparare este diferită și cuprinde următoarele faze:

- se prepară compoziția de langues de chat (250 g); frișca lichidă se amestecă cu 1/2 din

cantitatea de zahăr farin și făina. Se adaugă albușurile bătute spumă cu restul de zahăr tos. Alimentele sunt în cantități egale;

- se întinde compoziția în trei foi rotunde: două egale, cu diametrul de 15-17 cm, și una mai mare, cu diametrul de 20 cm. Din restul compoziției se toarnă pastile, care au după coacere diametrul de 2,5 cm;
- după coacere și răcire se trece la montarea tortului;
- pe marginea foii mari se toarnă crema ganaj cu poșul cu dui sub formă de prăjitură Joffre, înalt de 5-6 cm.
- deasupra fiecărei Joffre se montează o pastilă din langues de chat;
- se împarte crema rămasă în două;
- o parte se toarnă în mijlocul tortului, cuprinzând jumătate din înălțimea joffrelor;
- se acoperă crema cu una din foile mici, peste care se întinde restul de cremă ganaj;
- se nivelează până la înălțimea joffrelor și se aplică cea de-a doua foaie mică;
- se întinde pe toată suprafața tortului un strat subțire de cremă care să acopere golurile dintre joffre și mijlocul tortului;
- se glasează complet în ciocolată, turnând ciocolata în exces pe suprafața tortului, așa încât să se scurgă și pe înălțimea lui, fără să se niveleze cu cuțitul;
- printre joffre se decorează cu lănișor din cremă verde (50 g). Același decor se realizează și pe marginea suprafeței, iar la mijlocul tortului se scrie MAREȘAL".

Decorul se poate completa la mijlocul tortului cu flori de zahăr (50 g).

### **TORT SAINT-HONORE (1 kg)**

Este un tort deosebit atât prin tehnologia de preparare, componentele folosite, cât și modul de prezentare. Decorul acestui tort, care este format dintr-o beteală fină de zahăr, nu permite prepararea lui decât în momentul servirii, deteriorându-și aspectul cu ușurință. Având în componență (500 g) aluat opărit (360 g), cremă șarlotă, foietaj (200 g) și frișca (150 g) bătută, se ajunge, în final, la o valoare nutritivă reprezentând 409,8 kcal/100 g, din care proteine 7,1%, lipide 54,1% și glucide 38,8%.

Tehnologia de preparare impune respectarea următoarelor faze:

- prepararea foietajului și întinderea lui în foaie subțire, care se coace pe o tava stropită cu apă;
- după răcire se decupează cu o formă rotundă cu diametrul de 35-40 cm, reprezentând baza tortului;
- din aluat opărit se toarnă un cerc cât marginea foii de foietaj și 10 gogosi cu diametrul de 3cm;
- după coacere și răcire se umplu atât cercul, cât și gogoșile, cu crema șarlota pe la partea inferioară;
- se fixează cercul peste foaia de foietaj și deasupra lui, la distanțe egale, gogoșile glasate la suprafață cu sirop caramel și fixate pe cerc tot cu sirop (în siropul folosit pentru beteală);
- în mijlocul fiecărei gogoși se aplică o cireasă confiată (50 g), pentru completarea decorului;
- crema rămasă se toarnă în mijlocul tortului și se modelează în formă de movilită. După gelificarea cremei se așază tortul pe cartonul cu dantelă și se acoperă crema cu frișca bătută, folosind poșul cu sprîț.

Frișca se acoperă cu beteala din zahăr. Beteala se obține din sirop de zahăr cu probă de caramel, care se trage cu ajutorul croșetei în firișoare subțiri și lung: (preparat din 200 g zahăr, 50 g glucoza și apă).

După răcire aceste firișoare se modelează în formă cilindrică și se aplică peste frișca bătută.

*Observații:* siropul pentru beteală se poate colora înainte de proba finală și apoi se trage, în firișoare subțiri.

### **TORT SUFLE-SURPRIZĂ (10 porții x 170 g)**

Tortul este denumit astfel pentru că este umplut cu înghețată și apoi introdus la cuptor, fără să-și modifice consistența și aspectul.

Tehnologia de preparare a acestui tort impune pregătirea lui numai la mesele festive organizate și cu servirea imediată. Combinarea blatului de tort cu înghețată și compoziția de

merengue imprimă tortului un gust răcoritor, plăcut, reconfortant. Modul de servire dă nota festivă și surpriza mesei. Prepararea lui necesită:

- pregătirea, blatului de cacao (250 g);
- decuparea blatului la mijloc, lăsând baza și marginile groase de 1 cm (asemănător unei oale);
- trambarea blatului cu sirop cu rom (150 g) și umplerea cu câte două sortimente de înghețată, care se presează bine până la suprafața blatului (600 g + 600 g);
- se introduce tortul umplut, la congelator;
- înainte de servire se acoperă complet cu beza (14 albușuri + 700 g zahăr), folosind poșul cu sprîț. Pentru fiecare porție se aplică câte o coajă de ou (spălată și dezinfectată);
- se introduce la cuptor la temperatura de 200...220°C, timp de 3-4 minute, atât cât să prindă bezeaua o crustă, fără să se coloreze;
- servirea se realizează în semiîntuneric și cu rapiditate sporită, pentru a se menține flacăra și în farfuria consumatorului.

### 7.2.7. TORTURI PENTRU ANIVERSARE

Torturile pentru aniversare formează o grupă de torturi preparate numai cu comenzi ferme, unde consumatorii dau detalii asupra evenimentului sărbătorit și a compoziției pe care doresc să o aibă tortul comandat. Torturile pentru aniversare pot sărbători ziua de naștere sau un anumit număr de ani de viață, de căsătorie, elemente pe care vânzătorul cofetar trebuie să le noteze în momentul primirii comenzii. În această situație, vânzătorul care primește comanda trebuie să dea dovadă de multă abilitate, pentru a lua o comandă completă care să corespundă gustului și preferințelor consumatorului, chiar dacă acesta nu este suficient de hotărât sau cunoscător în lansarea comenzii.

Decorul este completat de prezența unui ecuson obținut din drăgan sau foaie Doboș glasată în ciocolată, pe care se scriu sărbătoritului diferite urări: „La mulți ani" etc. Torturile pentru aniversare pot fi finisate în cremă sau glasate. Pentru a produce un efect deosebit asupra consumatorilor, sunt etajate (mai multe torturi suprapuse, având diametre diferite).

Servirea torturilor suprapuse se realizează desprinzând fiecare nivel al tortului.

Porționarea se execută cu cuțitul introdus în apă fierbinte, începând cu cel de-al doilea nivel de sus în jos. Ultimul tort porționat este cel de la suprafața tortului deasupra căruia a fost concentrat decorul (are diametrul cel mai mic).

### TORTUL PENTRU NUNTĂ

Face parte tot din grupa torturilor pentru aniversare, destinat, însă unui eveniment unic. Din acest motiv, tortul este acoperit la exterior cu compoziții albe de fondant, cremă, glazură sau marțipan).

Având în vedere natura evenimentului și numărul invitațiilor, tortul pentru nuntă se pregătește cu minimum 3 etaje (poate ajunge până la 10-15 etaje).

Peste compoziția albă de la exterior se aplică elemente florale din zahăr de culoare albă, fixate pe marginea fiecărui tort. La suprafața ultimului tort (cu diametrul cel mai mic) se aplică statuete miniaturale, reprezentând mirele și mireasa, alături de care se atașează o pereche de porumbei albi sau două verighete realizate din zahăr sau drăgan, simbolizând armonia și trăinicia căsătoriei.

Interiorul tortului de mireasă este preferabil să aibă ca semipreparat de bază foile Doboș sau Richard, care nu se trampează și au o rezistență mai mare la transport și păstrare. Se poate prepara însă și cu blat alb.

Crema recomandată este: așel albă cu aromă de vanilie sau lămâie, ușor acrișoară. Pentru o rezistență mai mare a tortului și în avantajul laboratorului (necesită multă muncă), se folosește crema ganaj.

Pentru prezentare cât mai estetică, rezistență la transport și efect deosebit asupra consumatorilor, tortul pentru nuntă se montează pe suport special, cu mai multe nivele. Fiecare nivel este așezat pe suportul lui. În acest fel se păstrează foarte bine decorul și se porționează ușor.

Transportul tortului de la secție la masa sărbătorii se realizează pe masa gheridon.

## **Capitolul 8**

### **TEHNOLOGIA PREPARĂRII FURSECURILOR**

Fursecurile sunt produse de cofetărie preparate în forme, mărimi și decoruri diferite, cu valoare energetică ridicată, servite ca desert în cadrul meselor festive.

Fursecurile reprezintă o grupă de produse mult solicitată, datorită varietății, aspectului deosebit și valorii nutritive pe care o posedă. În compoziția lor intră materii prime cu conținut mare în substanțe nutritive calorigene, ca de exemplu: făină, zahăr, ouă, grăsimi etc. Pentru sporirea valorii nutritive se mai adaugă diverse materii auxiliare, cum ar fi: cacao, fructe (confiate), sămburi grași, arome și coloranți naturali, condimente etc.

#### **Clasificarea fursecurilor**

1. din aluat fraged
- Arlechin
  - Baton cu chimen
  - Figaro
  - Covrigi dulci
  - Rotite cu gem

- Cornulete sucevene
- 2. pe baza de grasimi {
  - Spritate
  - Paleuri cu crema de cacao
  - Paleuri glasate cu ciocolata
  - Paleuri cu crema de cacao si fondant
  - Paleuri cu jum de nuci
  - Four stafide
  - Chec
  - Baton ganaj
  - Fursecuri cu portocale
- 3. din aluat foietaj {
  - Fundulite cu nuci
  - Ochelari
  - Pai parmezan
  - Grileuri
  - Palmieri
- 4. din langues de chat {
  - Langues de chat
  - Cornulete
  - Tigarete
  - Petale
  - Ruibana
  - Urechise
- 5. din albuşuri {
  - roşuri simple
  - roşuri glasate în ciocolată
  - roşuri cu cacao
  - roşuri cu nuci
  - roşuri cu nuci și stafide
- 6. din foi doboş și foi rulada {
  - Ruladă cu cremă de cacao
  - Careuri de ciocolată
  - Ruladă cu creme de diferite culori glasate în ciocolată
  - Carouri primavera
- 7. cu nuci {
  - Tuilles file
  - Trifoi
  - Pricomigdale
  - Capsule pistache
  - Capsule orange
  - Beignet orange

### 8.1. TEHNOLOGIA DE PREPARARE A FURSECURILOR DIN ALUAT FRAGED

Fursecurile din această grupă au la bază aluatul fraged. Valoarea nutritivă a fursecurilor din aluat fraged este condiționată, în primul rând, de natura materiilor prime folosite la prepararea aluatului fraged.

*Glucidele* sunt reprezentate de amidon, dextrine, maltoză din făină de grâu și de zaharoză din zahărul folosit, care contribuie la creșterea cantității de energie mecanică, alături de lipide, care furnizează energia calorică.

*Lipidele* sunt reprezentate de gliceride, steride și fosfolipide furnizate de unt, untură sau margarina și din gălbenușul de ou.

*Protidele* furnizate de făină sunt reprezentate de albumina, globuline, prolamine și gluteline de origine vegetala, iar cele din ou sunt proteine animale complexe (ovovitelina, ovoalbumina).

*Substanțele minerale* provin atât din făină, cât și din gălbenușul de ou și se găsesc sub formă de combinații cu substanțe organice. Cele mai importante sunt: calciul, fosforul, potasiul, magneziul și fierul.

*Vitaminele* B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>6</sub> și E sunt furnizate de făină, iar vitaminele A și D provin din unt și din gălbenuș de ou.



Fursecurile din aluat fraged își măresc valoarea nutritivă prin adaosurile care se folosesc la prepararea lor. Astfel, unele produse cum sunt: Arlechin, Figaro, Rotițe cu gem, Cornulețe sucevene sunt îmbogățite în glucide prin adaosul de marmeladă sau de gem folosit; fursecurile Figaro, prin adaos de miez de nucă, pe lângă îmbunătățirea apreciabilă a valorilor gustative, devin mai bogate în lipide și proteine vegetale. Cantitatea de proteine superioare este crescută în cazul fursecurilor Cornulețe sucevene, datorită brânzei de vaci care intră în componența aluatului de bază.

Principalele caracteristici, ale aluatului fraged sunt date de:

- raportul făină—grăsime ;
- calitatea și cantitatea glutenului;
- cantitatea de lichid adăugată aluatului.

Gama extrem de variată a fursecurilor din aluat fraged se obține prin schimbarea raportului dintre materiile prime și prin natura diferențiată a diverselor ingrediente.

Frăgezimea aluatului depinde și de calitatea și cantitatea glutenului conținut de făină. La aceste fursecuri se poate folosi și făina cu un conținut redus de gluten, întrucât aluatul trebuie să fie fraged, ușor sfărâmicios după coacere și nu cu porozitate crescută.

Când aluatul fraged se prepară fără lichid, cu o cantitate mai mare de grăsime și ouă, afânarea este asigurată de cantitatea mare de aer pe care o înglobează ouăle în procesul de omogenizare și de conținutul sporit de grăsime. Fenomenul este determinat de întrepătrunderea particulelor de făină, zahăr și alte componente pe care le leagă foarte lejer. Prin aceasta se realizează menținerea formei preparatului înainte de coacere și apariția frăgezimii după coacere.

La fursecurile preparate cu cantități mai mici de grăsime și ouă, afânarea aluatului se realizează chimic (bicarbonat de sodiu, praf de copt etc.) sau biochimic (drojdie de bere).

La structura aluatului fraged se pot utiliza și fructe uleioase (nuci, migdale, alune, susan etc), care reduc cantitatea de făină.

La prepararea aluatului fraged se folosește zahărul farin, deoarece se dizolvă mai ușor, răspândindu-se uniform în toată masa aluatului.

Din aluatul fraged se obține o mare varietate de fursecuri.

Raportul elementelor componente este următorul: o parte zahăr farin, două părți grăsimi și trei părți făină. Aluatul mai conține gălbenușuri (sau ouă întregi), răzătură de lămâie, vanilină pură etc. Atunci când elementele componente sunt utilizate conform rețetei și răspândite uniform în toată masa se obține frăgezimea corespunzătoare a aluatului.

Datorită cantității mici de lichide pe care le conține, aluatul este dens, ușor sfărâmicios.

### 8.1.1. Procesul tehnologic general

Schema tehnologică este prezentată în *Anexa 15*.

După **răcirea** corespunzătoare a aluatului, acesta se întinde.

**Întinderea aluatului în foi.** Aluatul format se întinde în foi de grosime egală, în vederea divizării lui în forme diferite, dar cu greutate egală. Pentru ca operația de întindere să fie reușită, aluatul trebuie să fie rece.

Este necesar ca încăperea în care se execută operația de întindere să fie răcoroasă (15—19°C). Când aluatul este rece și încăperea în care se lucrează este caldă, aluatul elimină o parte din grăsime prin contactul cu suprafața mesei de lucru sau încorporează o cantitate mare de făină folosită la tape-tarea acesteia. Ambele situații conduc la diminuarea calității produselor, datorită schimbării raportului dintre elementele componente de bază,

**Tăierea aluatului** în diverse modele (figuri) se face manual cu ajutorul unor forme de tăiat confecționate din tablă subțire din oțel inoxidabil. Operația de tăiere se execută prin apăsarea părții, tăietoare inferioare a formei asupra foii obținută din aluatul fraged. Pentru evitarea lipirii aluatului de formele tăietoare, acestea se introduc în făină după fiecare operație de tăiere. Pentru tăierea fășiilor, pătratelor, dreptunghiurilor, romburilor etc, se folosește ruloul cu discuri tăietoare. Acestea se pot monta pe ax la distanțe diferite, prin schimbarea distanțelor între discuri.

**Modelarea în funcție de produs.** La unele produse din aluat fraged este necesară operația de modelare înainte de coacere. Modelarea contribuie la diversificarea produselor. Modelarea se

execută manual, după ce foaia de aluat fraged a fost porționată în bucăți egale ca mărime. Produsele sunt modelate sub formă de cornulețe, covrigi, batoane etc.

**Coacerea** este produsul termic efectuat la temperaturi cuprinse între 180 °C și 220 °C, prin care se realizează evaporarea excesului de umiditate din structura aluatului și se asigură condițiile favorabile pentru transformările fizice, biochimice și microbiologice ce duc la transformarea aluatului în produs comestibil. Operația de coacere are loc la un regim optim de temperatură și umiditate. Nerespectarea temperaturii optime de coacere compromite calitatea fursecurilor, acestea putând fi: crude, cu volum mic mate, prea coapte sau arse.

Din aceste considerente, cuptoarele sunt echipate cu termostate care păstrează temperatura în mod constant la valoarea optimă. Cuptorul trebuie preîncălzit, pentru ca temperatura inițială să fie egală cu cea indicată în procesul tehnologic. Insuficienta încălzire a cuptorului face ca grăsimile din aluat să se topească înainte de începerea procesului de coacere. Nu trebuie neglijat nici efortul vaporilor care se formează în timpul coacerii. Fursecurile unse cu ou la suprafață se coc într-un spațiu lipsit de vapori, deoarece altfel își pierd luciul. Evacuarea vaporilor din spațiul de coacere se face printr-un orificiu de evacuare. Când acesta lipsește se deschide ușa cuptorului.

Aluatul fraged poate fi păstrat învelit în foi din material plastic, 2—3 săptămâni, la temperaturi de 0 ... +4°C și 10—12 luni la temperaturi de -18°C.

**Umplerea** este operația prin care se urmărește îmbunătățirea gustului produselor și creșterea valorii lor nutritive. Umpluturile, pe lângă diversificarea gustului produselor, asigură lipirea părților ce urmează să se asambleze. Umplerea se face manual folosind lama cuțitului, paleta din oțel inoxidabil sau poșul la care s-a montat un dui cu diametrul corespunzător Umplutura (cremă, marmeladă, gem etc.) se va corela cu caracteristicile fursecurilor.

Cantitatea de umplură se va doza cu grijă pentru ca la asamblarea și presarea elementelor componente să nu iasă în afara suprafeței lor.

**Finisarea** se execută cu scopul de a prezenta produsele într-o formă cât mai atrăgătoare, de a mări valoarea nutritivă și gustativă a acestora. Finisarea mai are ca scop și o eventuală corectare a gramajului produselor. Finisarea constă în suprapunerea, după coacere și răcire, a bucăților de aluat tăiate în forme diferite, pentru obținerea sortimentului dorit.

Înainte de finisare se vor alege bucățile care au aceleași forme și dimensiuni, pentru ca produsul finit să aibă formă regulată și aspectuoasă. Bucățile care nu se potrivesc la dimensiuni se ajustează cu un cuțit mic. Finisarea se execută cu ajutorul unor elemente decorative alcătuite din: creme, glazuri, fructe confiate, marmeladă etc, aplicate pe suprafața fursecurilor cu lama cuțitului, poșul la care s-a montat un șpriț mic sau cu ajutorul cornetului de hârtie pergament. Unele se pot finisa parțial sau total cu barot de nucă, fructe tăiate în bucăți mici cu forme geometrice diferite, cu zahăr farin etc.

### 8.1.2. Sortimentul fursecurilor din aluat fraged

#### Rețetele sortimentelor fursecurilor din aluat fraged (pentru 1 kg)

Materii prime	U.M.	„Arlechin"	„Figaro"	Baton cu chimen	Covrigi dulci	Rotițe cu gem	Cornulețe sucevene
Făină	g	485	260	710	585	370	275
Zahăr farin	g	85	70	20	160	150	-
Unt în amestec cu margarina 50%	g	70	140	270	250	-	-
Untură	g	-	-	60	-	-	-
Margarina	g	-	-	-	-	-	275
Ulei	ml	70	-	-	-	200	-
Ouă (gălbenuș)	g	35	-	-	-	-	-
sau gălbenuș de ou praf	g	10	-	-	-	-	-
Ouă sau praf de ouă integral	g	-	60	65	150	95	-
Apă călduță pt. dizolvat praful de ou	ml	40	40	45	110	60	-
Lapte sau lapte praf	ml	40	-	80	-	-	-
Brânză de vaci	g	5	-	8	-	-	-
Oțet	ml	-	-	-	-	-	275
Vanilină	g	3	3	-	-	3	-
Răzătură de lămâie	g	0,1	0,1	-	-	-	0,1
	g	-	-	-	-	8	-

Sare	g	3	1	10	5	3	-
Chimen	g	-	-	20	-	-	-
Bicarbonat	g	5	3	-	-	3	-
<i>Pentru umplutură</i>							
Marmeladă	g	200	100	-	-	340	-
Gem vișine	g	-	-	-	-	-	340
Pesmet	g	-	-	-	-	-	100
Albuș de ou sau	g	-	90	-	-	-	-
albuș de ou praf	g	-	13	-	-	-	-
Apă pt. dizolvat	ml	-	100	-	-	-	-
Miez de nucă	g	-	150	-	-	-	-
Făină	g	-	30	-	-	-	-
Vanilină	g	-	0,01	-	-	-	-
Zahăr	g	-	215	-	-	-	-
<i>Pentru modelat</i>							
Făină	g	20	10	10	15	15	30
<i>Pentru decor</i>							
Marmeladă	g	35	-	-	-	-	-
Ouă	g	-	-	25	25	-	-
Chimen	g	-	-	10	-	-	-
Sare	g	-	-	10	-	-	-
Zahăr	g	-	-	-	70	-	-
Vanilină	g	-	-	-	-	0,01	0,01
Zahăr farin	g	-	-	-	-	30	20
<i>Pentru glazură</i>							
Ouă (gălbenuș)	g	35	-	-	-	-	-
Zahăr	g	85	-	-	-	-	-
Barot de nuci verde	g	15	-	-	-	-	-

### ARLECHIN

Aluatul se întinde pe planșeta presărată cu făină în trei foi subțiri, cu grosimea de circa 0,5 cm, care se așază în tavă și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

Foile coapte și răcite se scot din tavă separat, se umplu cu două straturi de marmeladă. Ultima foaie se acoperă cu marmeladă. Separat, gălbenușul de ou se bate spumă cu zahăr și se încălzește până la temperatura de 50-55°C. Compoziția de gălbenuș acoperă ultima foaie de aluat care a fost unsă cu marmeladă. Se barotează cu barot verde de nuci. Produsul se introduce din nou la cuptor și se usucă la temperatură scăzută.

Se scot din cuptor, se lasă să se răcească și apoi se porționează în bucăți lungi circa 1-1,5 cm. Se prezintă pe platouri sau cartoane dantelate.

### FIGARO

Se prepară aluatul fraged conform schemei generale. Aluatul obținut se întinde cu ajutorul merdenelei pe planșeta presărată cu făină, până se obține o foaie ca grosimea de circa 1,5 cm. Se așază în tavă și se perforează, din loc în loc, pe tor suprafața, cu furculița sau cu croșeta. Se coace pe jumătate și se lasă să se răcească puțin în tavă.

Se prepară glazura astfel: albușurile de ou se amestecă cu zahărul și miez de nucă măcinat, se încălzesc pe foc amestecându-se continuu, ca să nu se ardă. Când începe să fiarbă se iau de pe foc, se lasă să se răcească, apoi se adaugă făină și vanilină și se amestecă pentru uniformizare.

Pe foaia coaptă pe jumătate se întinde gemul, apoi se așază, glazura în strat uniform. Se pudrează cu zahăr farin. Se coace la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire se porționează în forme diferite. Se prezintă pe platouri sau cartoane dantelate.

### BATON CU CHIMEN

Untul și untura se amestecă cu ouăle adăugate unul câte unul, până la omogenizare completă. Apoi se adaugă laptele în care au fost dizolvate zahărul și sarea, continuându-se amestecarea. Compoziția obținută se amestecă ușor cu făina și chimenul până se încorporează întreaga cantitate, după care se lasă în repaus, la rece, circa 30 minute.

Aluatul se împarte în bucăți, pe planșeta presărată cu făină, și se unge cu ou la suprafață, apoi se presară cu chimenul amestecat cu sare. Se porționează în bucăți de 6-8 cm. Se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180— 220°C). După coacere și răcire se așază pe platouri sau cartoane cu dantelă.

Datorită gustului ușor picant (sărat), sunt servite la începutul mesei.

### COVRIGI DULCI

Se obține un aluat fraged de consistență potrivită, care se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. Aluatul se împarte în bucăți egale, care se modelează pe planșeta presărată cu făină, în „fitele”, cu grosimea de circa 1 cm. Se unesc capetele, obținându-se produsul sub formă de inel cu diametrul de 4-5 cm. Se așază în tavă, se ung cu ou la suprafață și se presară cu zahăr. Se introduc la cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere și răcire se prezintă pe platouri sau cartoane cu dantelă.

### ROȚIȚE CU GEM

Aluatul fraged, obținut conform schemei generale, se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie ou grosimea de 2-3 mm. Cu ajutorul unui șablon se decupează rondele cu diametrul de 2-3 cm. Se așază în tavă, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere și răcire se umplu câte două roțițe cu gem și se pudreză cu zahăr farin vanilat.

Se prezintă pe platouri sau cartoane cu dantelă.

### CORNULEȚE SUCEVENE

Din făină, brânză de vaci, margarina și vanilină se prepară un aluat de consistență moale, care se lasă în repaus aproximativ 12 ore, la temperatura de +4°C. Gemul, se amestecă cu pesmetul până se uniformizează. Aluatul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foaie subțire, cu grosimea de 1-4 mm. La marginea foii se așază umplutură și se rulează foaia până se suprapune aluatul. Se porționează apoi în bucăți egale, lungi de 5 cm, cărora li se dă formă de cornuleț. Se așază în tavă, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere se pudreză cu zahăr farin vanilat. Se prezintă pe platouri sau cartoane cu dantelă.

## 8.2. TEHNOLOGIA DE PREPARARE A FURSECURILOR PE BAZĂ DE GRĂSIMI

Fursecurile din acesta grupă se prepară dintr-o compoziție alcătuită din unt sau margarina ca element component de bază, zahăr, ouă, stafide, arome etc. Principalele caracteristici ale acestor fursecuri sunt următoarele :

- elementul predominant al compoziției este grăsimea;
- produsele sunt fragede și au consistență moale, ceea ce permite ca formarea fursecurilor să se facă prin turnare ;
- la prepararea compoziției se amestecă întâi grăsimea cu restul de componente și, în final, se adaugă albușurile bătute spumă (invers ca la fursecurile obținute din albuș). Afinarea compoziției se datorează, pe de o parte, înglobării aerului sub formă de bule fine în masa compoziției, datorită baterii albușului spumă, iar pe de altă parte, cantității mari de grăsime conținută de compoziție.

Fursecurile din aluat pe bază de grăsimi se obțin manual prin turnare cu poșul. Pentru ca produsele să aibă gusturi diferite, pe lângă materiile de bază se mai adaugă marțipan, gălbenușuri, precum și alte materii auxiliare pentru aspect și aromă. În compoziția aluatului turnat cu șprîțul intră: 50% făină, 30% grăsime și 20% zahăr. În compoziția aluatului turnat cu duiul intră: 40% făină și cantități egale de grăsime și zahăr farin, respectiv 30% grăsime și 30% zahăr farin. Aluatul turnat cu șprîțul are în structură mai multe albușuri, iar cel turnat cu duiul, mai multe gălbenușuri.

Compoziția pe bază de unt trebuie turnată imediat după preparare. Operația se execută cu ajutorul poșului la care s-a montat și fixat un dui sau un șprîț, în funcție de rețeta respectivă. Operația de turnare se execută direct pe suprafața tăvilor de coacere, sau în forme diferite, de dimensiuni mici.

Fursecurile pe bază de grăsimi au o valoare nutritivă foarte asemănătoare cu a fursecurilor pe bază de aluat fraged, având în componența lor materii prime de bază asemănătoare : făină, ouă, zahăr, grăsime. Sunt fursecuri cu o valoare energetică cuprinsă între 500—700 cal/100 g, datorită conținutului mare în glucide 56—66% (amidon, zaharoză) și de lipide 26—38% (gliceride, steride, fosfolipide). Având în componență mai multe ouă decât în cazul fursecurilor din aluat fraged, au o cantitate mai mare de proteine complexe, 6—8% (ovovitelină, ovoalbumină). Fosfolipidele din ouă au o valoare tonifiantă asupra sistemului nervos și roi important în metabolismul grăsimilor. Această grupă de fursecuri conține și o cantitate mare de săruri minerale (calciu, fosfor, potasiu,

magneziu, fier) și de vitamine (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>6</sub>, B<sub>12</sub>, A, D, K).

Paleurile, care în general se umplu cu creme diferite și se glasează în ciocolată, au o valoare alimentară sporită față de celelalte fursecuri din această grupă, datorită cremelor și ciocolatei.

### 8.2.1. PROCES TEHNOLOGIC GENERAL

Schema tehnologică este prezentată în *Anexa 16*.

Operațiile de dozare a materiilor prime și auxiliare, coacerea, umplerea, finisarea, ambalarea și depozitarea se fac în condiții similare cu cele descrise la aluatul fraged.

### 8.2.2. Sortimentele fursecurilor pe bază de grăsimi

Rețetele sortimentului fursecurilor pe bază de grăsimi

(1 kg produs finit)

Materii prime	U.M.	Paleuri glasate în ciocolată	Paleuri cu cremă cu cacao și fondant	Paleuri cu jumătăți de nucă	Șpritate diferite	Fursecuri cu stafide	Fursecuri cu portocale	Chec
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Unt amestecat cu margarină 50%	g	190	200	250	400	240	215	200
Zahăr farin	g	190	200	250	120	280	285	140
Gălbenușuri sau praf de gălbenuș	g	175	170	235	150	-	-	-
Apă	ml	58	56	77	53	-	-	-
Făină	g	73	80	200	100	-	400	-
Răzătură de lămâie	g	280	300	340	500	380	-	290
Vanilină	g	10	5	5	15	-	-	-
Cremă de cacao	g	0,1	0,2	0,1	0,2	0,1	-	0,1
Fondat	g	-	200	-	-	-	-	-
Miez de nucă	g	-	-	300	-	-	-	-
Cremă de cacao	g	200	-	-	-	-	-	-
Zahăr tos	g	-	-	-	-	-	-	80
Ouă	g	-	-	-	-	-	-	200
Praf gălbenuș	g	-	-	-	-	-	-	30
Praf albuș	g	-	-	-	-	-	-	75
Apă	ml	-	-	-	-	-	-	15
Praf albuș	g	-	-	-	-	-	-	110
Sare	g	-	-	-	-	-	-	3
Fructe confiate								
Coji portocale	g	-	-	-	-	-	145	200
Coloranți aliment.	g	-	-	-	-	-	0,1	-
Rom								
Stafide	g	-	-	-	-	240	-	-
Albuș	g	-	-	-	-	160	160	-
sau albuș de ou praf	g	-	-	-	-	25	24	-
Lapte	ml	-	-	-	-	-	190	-
Făină pt. tăvi	g	-	-	-	-	15	15	-
Ulei pt. tăvi	ml	-	-	-	-	10	10	-
Frișca	g	-	-	-	-	-	135	-
Pentru decor								
Zahăr farin	g	-	-	-	80	-	-	-
Vanilină	g	-	-	-	0,05	-	-	-
Ciocolată cuvertură	g	190	-	-	-	-	-	-

### PALEURI CU CREMĂ DE CACAO ȘI FONDANT

Grăsimea se omogenizează cu zahărul farin, după ce s-a încălzit pe foc, pentru a se amesteca corespunzător. Se adaugă, treptat, gălbenușurile, vanilia și răzătura de lămâie, continuând baterea până ce compoziția capătă consistența unei creme.

Se adaugă făina și se amestecă ușor până se încorporează întreaga cantitate. Compoziția rezultată se toarnă (sub formă de aveline, pere, batoane, ținând seama că vor fi împerecheate, două câte două) cu poșul cu dui pe hârtie, deasupra tăvilor curate.

Se introduc tăvile în cuptor și se coc la temperatura de 180-220°C, timp de 10-15 minute.

După coacere și răcire se umplu cu cremă, apoi se finisează cu fondant.

### **PALEURI CU JUMĂTĂȚI DE NUCI**

Grăsimea se încălzește la temperatura de 40°C, apoi se omogenizează cu zahărul farin. Se adaugă treptat gălbenușul de ou, vanilină și răzătura de lămâie, continuând baterea până ce compoziția capătă consistența unei creme. Se adaugă Căina și se amestecă ușor până se încorporează întreaga cantitate.

Compoziția rezultată se toarnă apoi pe hârtie în forme rotunde mai mari, cu un diametru de circa 2 cm, în mijlocul cărora se așază câte o jumătate de miez de nucă. Se introduc tăvile în cuptor și se coc la o temperatură moderată, de 180-220°C, timp de circa 15 minute.

### **Paleuri cu cremă de cacao glasate în ciocolată**

Paleurile cu cremă de cacao glasate în ciocolată se prepară la fel, înlocuind glazura din fondant cu cea din ciocolată, care poate fi dată și sub formă de grătar.

### **ȘPRITAT ALB**

Untul se omogenizează (bate) cu zahărul farin, răzătura de lămâie, vanilină, se adaugă treptat gălbenușurile de ou și se continuă baterea până ce compoziția capătă consistența unei creme. Se adaugă făina și se amestecă ușor, până se încorporează întreaga cantitate.

Compoziția rezultată se toarnă cu poșul cu șprît, pe tăvile acoperite cu hârtie, în formă de aveline mici cu diametrul de 1,5 cm. Se introduc la cuptor și se coc la o temperatură moderată de 180-220°C, până ce capătă culoarea galbenă-aurie. După coacere și răcire, fursecurile se pudreză cu zahăr farin vanilat și se așază pe rlatouri sau cartoane prevăzute cu dantelă.

### **FURSECURI CU PORTOCAL**

Se amestecă laptele, frișca și zahărul până la completa dizolvare a cristalelor de zahăr. Se toarnă peste amestecul de unt și margarina și se continuă omogenizarea compoziției formate. Se colorează în oranj și se introduc, în continuare, făina amestecată cu miezul de nucă măcinat și fructele confiate tăiate în cubulețe.

După ce acestea au fost răspândite în masa compoziției, se adaugă albușurile spumate.

Această ultimă operație se execută cu atenție, pentru a obține o compoziție cu structură lejeră.

Pe suprafața tăvilor de copt, unse și tapetate cu făină, se toarnă compoziția cu ajutorul poșului la care s-a montat un dui pentru forme rotunde. Coacerea se face la temperatura de 180-220°C. După coacere, în stare caldă, se rulează pe un băț asemănător creionului, dându-se forma de țigarete.

Se prezintă pe platouri sau cartoane dantelate.

### **FURSECURI CU STAFIDE**

Untul se omogenizează cu zahărul farin, se adaugă treptat albușurile de ou, vanilină și se continuă baterea circa 5 min. Această compoziție se amestecă ușor cu făina și stafidele până la uniformizare.

Compoziția realizată se toarnă în tăvi cu poșul cu dui, în bucăți mici de formă rotundă cu diametrul de circa 1,5 cm. Se coc la temperatură moderată de 180-220°C, până se formează un inel auriu pe marginea fursecurilor. După coacere, fursecurile se scot din tăvi cu o paletă și se așază, cât mai estetic, pe platouri sau cartoane cu dantelă.

Pentru varietatea sortimentului, imediat după coacere, fursecurile se mulează pe o vergea din lemn cu diametrul de circa 3 cm.

### **CHEC**

Se prezintă sub formă de batoane cilindrice cu diametrul de 3- 4 cm, pudrate complet la exterior cu zahăr farin.

Pentru preparare untul se omogenizează cu zahăr farin.

Se adaugă treptat gălbenușurile de ou, răzăturile de lămâie, vanilină și se continuă baterea până la dizolvarea completă a zahărului, după care se amestecă cu albușurile bătute spumă. Se adaugă treptat fructele confiate, combinate cu făina și se amestecă până la uniformizare.

Se nivelează suprafața, se introduc în cuptor și se coc la temperatură moderată, 180-220°C.

După ce s-au copt și s-au răcit se scot din forme, se taie în bucăți. Se pudrează cu zahăr farin vanilat.

Se prezintă pe platouri sau cartoane cu dantelă.

*Observații:*

- Checul se poate prepara și cu ulei (fără unt), în acest caz tehnologia de preparare începe prin combinarea, gălbenușurilor cu 1/2 din zahăr, până se îngroașă compoziția, apoi se adaugă albușurile bătute cu restul de zahăr și vanilină.

- Se adaugă apoi făina combinată cu fructele confiate și, în paralel, uleiul.

- Pe lângă fructe confiate se mai pot folosi ca adaosuri: cacao, nuci, stafide, rahat, mac, susan.

- Pentru a adăuga pudra de cacao, compoziția se împarte în două. La una din compoziții se adaugă cacao, cealaltă rămânând simplă.

- în forme se pot turna în paralel sau în straturi alternative, amestecate apoi cu o croșetă.

Celelalte adaosuri se pot introduce în combinație sau separat, odată cu făina.

### 8.3. TEHNOLOGIA DE PREPARARE A FURSECURILOR DIN FOIETAJ

Fursecurile din această grupă au la bază aluatul foietaj. Acestuia i se adaugă diferite ingrediente care contribuie la formarea gustului, îmbunătățirea calității și creșterea valorii nutritive a produselor. Acestea se obțin din: marmeladă, fructe confiate, miez de nucă, ouă, lapte, zahăr.

Principalele caracteristici ale fursecurilor obținute din foietaj sunt:

— în compoziția aluatului făina și grăsimea intră în proporții egale (1:1);

— la turarea aluatului particulele de grăsime se interpun între foile de aluat, făcând posibilă creșterea volumului produselor în timpul coacerii și realizarea unei structuri alcătuită din foi suprapuse ;

— fursecurile din foietaj sunt fragede, bine afânate și ușoare, de culoare galbenă-aurie, au gust și arome plăcute și o mare putere calorică, datorită conținutului sporit de grăsime.

Pentru ca aluatul foietaj să fie de calitate superioară, este necesar să fie respectate următoarele condiții:

— făina să fie de cea mai bună calitate (umiditate 14,5% maximum, conținut în gluten umed minimum 26%, aciditate 2 grade maximum, indice de formare a glutenului între 3—15) ;

— grăsimea (unt, margarina) să nu fie sărată și să nu conțină apă; în acest sens, untul se frământă pentru eliberarea apei din structură și se amestecă cu puțină făină pentru a se realiza o distribuție uniformă în masa de aluat;

— componentele care intră în compoziția aluatului trebuie să fie reci;

— prelucrarea lor în vederea obținerii aluatului trebuie făcută pe lin blat de marmură, prevăzut cu o instalație frigorifică pentru răcirea lui; în lipsa acestuia, prelucrarea se face în încăperi răcoroase;

— după întinderea manuală sau mecanică a aluatului în foi divizarea se face cu ajutorul lamei de cuțit, bine ascuțită și încălzită la flacără, pentru a evita degradarea foilor ;

— când bucățile de aluat trebuie unse la suprafață cu ou se va avea grijă ca acesta să nu se scurgă pe marginea produselor, deoarece în timpul coacerii împiedică dezvoltarea produsului în volum;

— umplerea fursecurilor se va face înainte de coacere.

Coacerea fursecurilor se face în tăvi stropite cu apă; temperatura de coacere este la început mai ridicată (în jur de 250 °C), iar către sfârșit se reduce fără să scadă sub 180°C.

Valoarea calorică a fursecurilor pe bază de foietaj este condiționată, de compoziția chimică a materiilor prime care intră în componența lor, și ea reprezintă 550—700 cal/100 g.

Aceste fursecuri, având în compoziția lor cantități egale de făină și grăsime, sunt bogate în glucide (55%) sub formă de amidon, dextrine, maltoză din făină de grâu, și lipide (40%) reprezentate de gliceride, steride și fosfolipide, din grăsimea folosită. Aceste fursecuri sunt mai bogate în proteine vegetale furnizate de făină, reprezentate de albumine, globuline, prolamine și glutenine și mai sărace în proteine superioare.

Aceste fursecuri suferind un proces de coacere și, fiind fursecuri mai uscate, conțin o microfloră redusă, în care predomină bacteriile sporulate cu slabe condiții de dezvoltare. Sunt fursecuri cu durată mare de păstrare.

Datorită conținutului mare în grăsime aceste fursecuri sunt mai greu digerabile decât altele, fiind contraindicate în alimentația rațională, în bolile ficatului și ale vezicii biliare, în caz de obezitate, în bolile cardiovasculare.

### 8.3.1. PROCES TEHNOLOGIC

Schema tehnologica pentru prepararea fursecurilor din aluat foietaj este prezentata in *Anexa 17*.

### 8.3.2. Sortimentele fursecurilor pe bază de foietaj

#### Rețetele sortimentului de fursecuri din foietaj

(1 kg produs finit)

Materii prime	U.M.	Ochelari	Pai parmezan	Grileuri	Palmieri	Fundulițe cu nuci
I. Pentru foietaj	g	450	450	450	450	450
Făină						
Făină pt. modelat untul	g	45	45	45	45	45
Făină pt. turat aluatul	g	80	90	155	80	80
Unt amestec cu margarina 50%	g	450	450	450	450	450
Oțet	g	8	8	9	8	9
Sare	g	14	14	23	14	14
Apă	ml	225	225	225	225	225
II. Pentru decor						
Zahăr	g	65	-	-	-	-
Ouă	g	50	50	-	-	50
Vanilină	g	0,01	-	-	-	-
Cașcaval	g	-	50	-	-	-
Zahăr farin	g	-	-	60	60	50
Miez nucă	g	-	-	-	-	50

#### OCHELARI

Din foietaj se întinde cu merdeneaua, pe planșeta presărată cu făină, o foaie cu grosime de circa 4-5 mm, de formă dreptunghiulară, care se taie în ștraifuri late de aproximativ 7 cm. Ștraifurile se rulează la ambele laturi spre mijloc, în mod egal, după care se taie în bucăți de 1-2 cm. Se obține produsul sub, formă de ochelari. Una din suprafețele „ochelarului” se unge cu ou și se presară cu zahăr, apoi se așază în tava stropită cu, apă, cu partea pudrată în sus. Se coc la temperatură ridicată la început (250-220°C), pentru a permite creșterea produsului, apoi la o temperatură moderată (220-180°C), pentru a se realiza o coacere uniformă. După coacere și răcire se prezintă pe platouri sau cartoane cu dantelă.

#### PAI PARMEZAN

Foietajul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, într-o foaie cu grosimea de 1 cm, care se așază în tava stropită cu apă. Se unge cu ou, și se presară deasupra cașcaval ras. Se taie în bucăți cu dimensiunea de 8 cm lungime și 1,5 cm lățime. Se introduc în cuptor și se coc în aceleași condiții ca și „ochelarii”.

Se prezintă pe platouri sau cartoane cu dantelă. Având gust sărat, se servesc la masă ca gustare sau împreună cu berea.

#### FUNDULIȚE CU NUCI

Foietajul se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină, în foi dreptunghiulare cu grosimea de 1 cm. Se ung cu ou pe toată suprafața, se presară eu nuci la suprafață și se taie în fâșii late de 2 cm și lungi de 6-7 cm. Fiecare bucată se răsucește la mijloc, obținându-se fundulițele. Se așază pe tava stropită cu apă și se coc în aceleași condiții ca fursecurile prezentate mai sus. După coacere și răcire se pudrează cu zahăr farin și se așază pe platouri sau cartoane cu dantelă.

#### GRILEURI

Foietajul crud se întinde într-o foaie în grosime de 3-4 mm, care se taie apoi cu o formă specială rotundă având diametrul de 5-6 cm. Fiecare bucată se trece prin zahăr farin pe una din părți, după care se presează cu merdeneaua în lungime, pe o matriță specială cu aspect de grătar, căpătând și fursecul aspectul unui grătar. Matrița se pudrează de fiecare dată cu zahăr farin în timpul acestei operațiuni, pentru a nu se lipi foietajul.



Se așază pe tăvi curate și stropite cu apă, cu partea pudrată în sus și se introduc la cuptor la o temperatură moderată (180-220°C), timp de 15 minute.

După coacere și răcire fursecurile se așază pe platouri sau cartoane cu dantelă.

#### PALMIERI

Se întinde aluatul, preparat după metoda cunoscută, cu ajutorul merdenelei. Se pudrează suprafața aluatului cu zahăr farin și se apasă cu merdeneaua, prin rotire, pentru a fi introdus în masa aluatului. Foaia de aluat se taie în fâșii cu lățimea de 6-7 cm și lungi cât masa. Se împăturesc fâșiile în două, apoi se taie în fâșii late de 1cm. Fiecare fâșie se așază cu secțiunea în sus pe tava stropită și se rulează de la ambele capete spre exterior de două ori. Se presează ușor deasupra și se coc la, 220-250°C, reducând apoi temperatura până la 180°C. Se servesc ca desert, așezate pe cartoane cu dantelă.

### 8.4. TEHNOLOGIA DE PREPARARE A FURSECURILOR DIN „LANGUES DE CHAT”

Fursecurile din această grupă se deosebesc de restul fursecurilor întrucât au ca element de bază frișca, iar forma pe care o au este asemănătoare limbii de pisică, de unde poartă și denumirea.

Compoziția de „langues de chat” se aseamănă cu cea obținută pe bază de unt, cu deosebirea că untul este înlocuit cu frișca lichidă. Din compoziția de „langues de chat” se pot obține fursecuri cu diferite forme, care după coacere se umplu cu creme variate și se glasează parțial sau total în ciocolată cuvertură.

Fursecurile din această grupă sunt plate, și subțiri, marginile sunt rumene, iar mijlocul lor este de culoare deschisă.

Frișca prezintă în compoziție îmbogățește valoarea alimentară a acestor fursecuri, datorită proteinelor bogate în aminoacizi esențiali pe care le conțin. Proteinele superioare sunt în cantitate mare furnizate și de albușurile folosite (ovoalbumina, ovoglobulina, ovomucina). Glucidele din aceste fursecuri sunt furnizate de frișca sub formă de lactoză și de zaharoză din zahăr, precum și de amidonul, dextrinele și maltoza din făină. Grăsimile furnizate de frișca sunt ușor digerabile, fiind sub formă emulsionată, bogate în vitaminele A și D. Valoarea alimentară a acestor fursecuri este completată de adaosurile specifice fiecărui sortiment ca: ciocolată, barot de nuci, cacao etc.

Fursecurile pe bază de „langues de chat” sînt foarte bogate și în săruri minerale (de Na, Ca, Fe, K, P, Mg etc), precum și în vitaminele (A, D, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>, B<sub>12</sub>).

#### 8.4.1. PROCES TEHNOLOGIC

Schema tehnologică de preparare a fursecurilor din Langues de chat este prezentată în *Anexa 18*.

Majoritatea operațiilor tehnologice pentru prepararea fursecurilor din „langues de chat” sunt asemănătoare cu cele descrise la celelalte tipuri de fursecuri (dozarea semipreparatelor, umplerea, glasarea, decorarea, ambalarea și depozitarea).

*Prepararea, compoziției.* Compoziția se prepară din frișca, zahăr, făină, albușuri, vanilină. Se amestecă frișca cu 3/4 din cantitatea de zahăr farin, până la completa dizolvare a acestuia. Se adaugă făina, amestecând până la omogenizarea completă a compoziției. Se spumează albușurile, adăugându-se restul de zahăr tos, după care se amestecă ușor cu compoziția de mai sus. Prin baterea albușului compoziția se afinează.

*Turnarea compoziției* se face cu ajutorul unui poș cu dui mic, pe tăvi unse cu ulei și tapetate cu făină.

#### 8.4.2. Sortimentele fursecurilor din „Langues de chat”

Rețetele sortimentului fursecurilor din langues de chat  
(1 kg produs finit)

Materii prime	U.M.	Langues de chat	Cornetele	Țigaretete	Petale	Ruibande	Urechiușe
Zahăr	g	390					
Frișca	g	390	-	-	-	-	-
Făină	g	390	-	-	-	-	-
Albușuri	g	200	-	-	-	-	-
Vanilină pură	g	0,02	-	-	-	-	-
Ulei pt. tăvi	ml	15	-	-	-	-	-
Făină pt. tăvi	g	20	-	-	-	-	-

Compoziție de langues de chat	g	-	480	480	810	1100	900
Barot din miez de nucă	g	-	-	-	-	60	-
Cremă cacao	g	-	380	380	-	-	-
Ciocolată	g	-	200	200	200	-	200
cuvertură							
Fruite confiate asortate	g	-	-	-	50	-	-

### LANGUES DE CHAT

Se pregătește compoziția conform tehnologiei generale. Cu ajutorul unui poș cu dui foarte mic (4-6 mm) se toarnă, pe tăvi unse cu ulei și tapetate cu făină, forme lungi de 5-6 cm și late de 4-5 mm. Tăvile se introduc în cuptor la o temperatură de 180-220°C; timpul de coacere este scurt (circa 8-10 minute), până când produsul formează o dungă aurie pe margine.

Aceste fursecuri pot fi servite ca atare sau ca semipreparat la diferite produse, ca decor la înghețată, la finisarea prăjiturilor: Aluneta, Florentine cu frișca, Progres.

### CORNETELE, ȚIGARETE, RUIBANE, URECHIUȘE, PETALE

După prepararea compoziției de „langues de chat”, aceasta se separă în 5 părți, având în vedere cele 5 sortimente de fursecuri.

Cornetele, țigaretel, petalele și urechiușele se toarnă pe tăvi unse cu ulei și tapetate cu făină, sub formă de rozetă, cu un diametru de 2-3 cm. După coacere, în stare caldă, se modelează dându-li-se forma specifică sortimentului respectiv.

Pentru *cornetele* se fixează vârful bețișorului în mijlocul fiecărei rozete. În vârful bețișorului se rulează compoziția, căpătând aspect de cornetele.

Pentru *țigaretel*, bețișorul se fixează de-a lungul rozetei și se rulează de jur-împrejur compoziția, dându-i aspect de țigaretă.

*Urechiușele*: rozeta formată se prinde cu degetul mare și arătătorul mâinii stângi, iar degetul mare al mâinii drepte se introduce în interiorul rozetei și cu ambele mâini se presează spre interior.

*Petalele*: compoziția de „langues de chat” se toarnă în forme rotunde de mărimea unei cireșe. Se coace compoziția până la apariția dungii aurii pe margine. Se scoate, în mod treptat, și fiecare pastilă se așază în vârful degetelor de la mâna stângă. Cu degetul mare al mâinii drepte se presează mijlociul, așa încât compoziția formează ușoare ondulații asemănătoare unei petale. Se lasă să se răcească.

*Ruibanele*: compoziția de „langues de chat” se toarnă în forme lungi de 14-15 cm, se presară la suprafață cu barot de nuci colorat verde, în stare caldă se răsucesc pe bețișoare rotunde de mărimea unui creion, căpătând formă de spirală.

Cornetelele și țigaretel, după modelare, se umplu cu cremă de cacao și se pun la rece. După răcire, cornetele se glasează în ciocolată cuvertură, iar țigaretel se glasează cu ciocolată cuvertură numai la capete, atât cât să acopere crema. La mijloc se completează cu ciocolată cuvertură sub formă de grătar: simplu, dublu, fantezi.

Urechiușele: după modelare și răcire se glasează dunga aurie în ciocolată cuvertură, prin rotire.

Petalele: dunga aurie se glasează, după modelarea acestora, în ciocolată cuvertură, prin rotirea fursecului, în mijloc se definitivează decorul cu o bucată de fruct confiat.

### 8.5. TEHNOLOGIA DE PREPARARE A FURSECURILOR DIN ALBUȘ

Fursecurile din albuș se prepară din albușuri proaspete sau albuș praf și zahăr; ca ingrediente se folosesc: miez de nucă sau alune măcinate, cacao, vanilină, coajă de lămâie rasă, stafide, arome și coloranți alimentari.

Principalele lor caracteristici sunt următoarele :

- lipsa completă din compoziția lor a făinii, grăsimilor și gălbenușurilor ;
- consistența spumoasă, cu porozitate mare ;
- greutate specifică mică;
- culoare deschisă (de albuș, specifică spumei), care se poate apoi colora în toate

variantele dorite;

— conținut sporit în substanțe proteice, fapt pentru care se recomandă în alimentația copiilor și în alimentația dietetică, cum este alimentația rațională în bolile stomacului, vezicii biliare, ficatului, în bolile cardiovasculare etc. ;

— datorită faptului că aceste fursecuri sunt lipsite de grăsime, au o consistență tare, uscată, sunt casante și, ca urmare, trebuie manipulate cu mare atenție, în timpul depozitării și transportului;

— aceste fursecuri trebuie uscate în duman timp de 8—10 ore;

— datorită faptului că sunt higroscopice, aceste fursecuri trebuie păstrate în încăperi uscate, cu temperatura de minimum 18°C

Fursecurile pe bază de albuș au ca materii prime de bază zahărul și albușurile. Valoarea nutritivă a acestor fursecuri va fi influențată de compoziția chimică a acestora. Astfel, fursecurile pe bază de albușuri au un conținut, mare de glucide sub formă de zahăroză din zahăr în cazul Roșeurilor cu nuci și stafide se adaugă și glucidele din stafide.

Aceste fursecuri conțin și o cantitate mare de proteine superioare bogate în aminoacizi esențiali, furnizate de albușuri. Proteinele vegetale sunt în cantități mici prezente în Roșeurile cu nuci și Roșeurile cu nuci și stafide, furnizate de nuci. Aceste fursecuri sunt deficitare în lipide, cantități mici găsiindu-se în fursecurile cu nuci și în cele glazate cu ciocolată.

Substanțele minerale se găsesc în cantități mai mici decât în alte fursecuri, cele mai importante fiind sărurile de Na, K, Ca, Mg, Fe. De asemenea, și vitaminele se găsesc în cantități mai mici.

Această grupă de fursecuri este foarte ușor digerabilă și este recomandată unei mari categorii de consumatori, excepție făcând bolnavii de diabet și obezii, datorită cantității mari de glucide pe care la conțin.

### 8.5.1. PROCESUL TEHNOLOGIC GENERAL

**Spumarea albușurilor** are drept scop încorporarea unei cantități mari de aer în produse. Spuma de albușuri face ca preparatele să aibă un grad de afânare sporit. În consecință, trebuie să se dea o mare atenție baterii albușului spumă.

Baterea albușurilor trebuie considerată operația principală din procesul tehnologic, deoarece de aceasta depinde, în cea mai mare măsură, calitatea preparatelor. Ca urmare a încorporării aerului în masa albușului, volumul acestuia crește de circa 2—3 ori, iar prin aceasta se obține afânarea fursecurilor din compoziție bătută. Pentru ca spuma să devină rezistentă și ca să nu se lase, aceasta se bate împreună cu zahărul. Baterea se face manual, cu telul, sau mecanic, cu ajutorul robotului de cofetărie, până la dizolvarea completă a zahărului.

Compoziția pentru fursecurile din albuș se poate obține prin trei metode, și anume :

— se prepară un sirop din zahăr și glucoza, fiert (până aproape de proba caramel). Albușurile se spumează cu zahăr tos și cu sare de lămâie, turnând apoi, în șuvițe, siropul de zahăr fiert. Compoziția obținută se colorează și se aromatizează;

— spumarea albușurilor împreună cu zahărul și sarea de lămâie se face la început la cald, la foc mic, până la 55—60°C; se continuă spumarea compoziției la rece, până la completa răcire a compoziției. Compoziția obținută se colorează și se aromatizează;

— se spumează albușurile adăugând, treptat, o parte de zahăr tos. Restul de zahăr se așază deasupra unei hârtii în tava curată, se încălzește la temperatura de 55—60 °C, adăugându-se în mod treptat peste albușurile bătute spumă. Compoziția se colorează și se aromatizează..

Calitatea **spumei de** albuș depinde de capacitatea ouălor de a forma, spumă (spumozitate) și de stabilitatea acesteia.

**Încorporarea adaosurilor** — coloranți, arome, pregătite în prealabil, se face imediat după terminarea operației de spumare. Se amestecă compoziția ușor, cu mare atenție. Amestecarea se face repede, pentru ca spuma să nu se lase. Spuma lăsată nu se mai poate remedia decât printr-o nouă batere.

**Turnarea compoziției pe tăvi** se face imediat după ce s-a terminat amestecarea adaosurilor. Turnarea se face cu ajutorul poșului sau al unei linguri. Tăvile în care se toarnă fursecurile se ung în prealabil și se tapetează cu făină sau se căptușesc cu hârtie. Fursecurile se

toarnă în diferite forme : jumătate de sferă, batoane, inele, flori, păsări, figuri de animale etc.

**Uscarea** fursecurilor din albuș este, de fapt, operația de finisare a acestora. Uscarea se face, de obicei, la duman timp de 8—10 ore.

Pentru evacuarea vaporilor de apă care se formează în timpul uscării, se întredeschide puțin ușa cuptorului. Timpul de uscare depinde de gradul de încălzire a cuptorului și de mărimea fursecurilor, indicate în procesul tehnologic. Fursecurile uscate au o culoare identică cu a compoziției înainte de uscare.

### 8.5.2. Sortimentele fursecurilor din albuș

#### Rețetele sortimentului fursecurilor din albuș

(1 kg produs finit)

Materii prime	U.M.	Bezele	Roșeuri simple	Roșeuri cu nuci	Roșeuri cu nuci și stafide	Roșeuri glasate în ciocolată	Roșeuri cu cacao
Zahăr	g	1000	1020	700	700	850	900
Albușuri	buc.	16	20	14	14	18	18 ]
sau albuș praf	g	42	52	37	37	47	47
Sare de lămâie	g	0,1	0,5	1	1	0,5	
Esențe diferite (fragi, zmeură, lămâie)	ml	10	5	-	-	-	-
Vanilină pură	g	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Coloranți alimentari (galben, roșu, verde, fistic)	g	0,2	0,2	-	0,1	0,1	-
Ulei pt. tăvi	ml	-	15	10	10	15	20
Făină pt. tăvi	g	-	15	20	20	20	15
Ciocolată cuvertură	g	-	-	-	-	150	-
Jeleu	g	-	-	-	-	50	-
Barot din fondant cu cacao	g	-	-	-	-	25	-
Cacao	g	3	-	-	-	-	45
Miez de nucă	g	-	-	300	150	-	-
Stafide	g	2	-	-	150	-	-

#### BEZELE

Se prepară compoziția, conform tehnologiei generale.

Compoziția rezultată se colorează și se aromatizează diferit (roz, galben, fistic), turnându-se apoi cu poșul, prevăzut cu șpriț, diferite forme (după fantezia lucrătorului: forme rotunde, ovale, flori, păsări, figuri de animale etc.).

Se lasă la uscat minimum 24 de ore la 45-50°C. Bezelele se așază pe tăvi de expunere, platouri sau ambalaje destinate transportului.

#### ROȘEURI SIMPLE

În compoziția de bază se adaugă colorantul alimentar (roșu) și esența de fragi sau zmeură, după care se toarnă în tăvi sub formă de movilite, cu ajutorul lingurițe, având diametrul de 3-4 cm. Se usucă la duman, timp de 8-10 ore.

Roșeurile se așază pe platouri, pe tăvi de expunere sau ambalaje destinate transportului.

#### ROȘEURI GLASATE ÎN CIOCOLATĂ

În compoziția de bază, preparată prin una din metodele descrise, se adaugă colorantul alimentar și esența de fistic. Se toarnă compoziția pe tăvi și cu ajutorul poșului prevăzut cu șpriț, aveline cu un diametru de 2-3 cm. Tăvile se introduc la duman timp de 8-10 ore, pentru uscare. Baza fiecărei bucăți se glasează în ciocolată. Deasupra fiecărei aveline se execută cu cornetul câte un punct de jeleu roșu și se presară barot de fondant de cacao.

Roșeurile se așază pe platouri, tăvi de expunere sau în ambalaje speciale destinate transportului.

#### ROȘEURI CU CACAO

Compoziția de bază se combină cu cacao și cu vanilină și se toarnă pe tăvi unse cu ulei și pudrate cu făină, sub formă de pișcoturi mici, puțin subțiate la mijloc, în lungime de 5 cm. Tăvile se introduc la duman timp de 8-10 ore, pentru uscare. După ușoare produsele se așază pe tăvi de expunere, pe platouri sau în ambalaje destinate transportului.

#### **ROȘEURI CU MIEZ DE NUCĂ**

Compoziția de bază se amestecă cu vanilină și barotul de nuci, până la completa omogenizare. Compoziția obținută se toarnă pe tăvi sub formă de movilite, cu ajutorul linguriței. Aceste fursecuri au aspect neuniform, ce imită stânca. Uscarea se face la duman, timp de 8-10 ore. După răcire produsele se așază în tăvi, platouri sau ambalaje destinate transportului.

#### **ROȘEURI CU MIEZ DE NUCĂ ȘI STAFIDE**

Se obțin la fel ca și roșeurile cu nucă, cu diferența că, o dată cu barotul de nuci și vanilină, se adaugă în compoziția de roșeuri și stafidele. Prin aceasta valoarea nutritivă și calorică a acestor fursecuri crește, datorită glucidelor furnizate de stafide, ajungând la 571 kcalorii la 100 g produs, față de 534 kcalorii 100 g cât au roșeurile cu nuci.

### **8.6. TEHNOLOGIA DE PREPARARE A FURSECURILOR PE BAZĂ DE FOI DOBOȘ ȘI FOI RULADĂ**

Acest sortiment de fursecuri se prepară din: foi doboș, foi ruladă, creme diferite, ciocolată cuvertură și elemente de decor. Sunt fursecuri cu valori nutritive mari, plăcute la gust și aspectuoase. Valoarea alimentară ridicată este dată atât de valoarea alimentară a foilor, cât și a cremelor pe bază de unt care se folosesc la umplerea foilor.

Valoarea nutritivă a fursecurilor pe bază de foi doboș și ruladă crește și prin adaosurile folosite: cacao, ciocolată, miez de nucă etc.

#### **8.6.1. PROCESUL TEHNOLOGIC GENERAL**

Sucesiunea fazelor tehnologice pentru prepararea fursecurilor pe bază de foi doboș și ruladă este prezentată în schema din *Anexa 20*.

**Operația de umplere** trebuie făcută astfel încât straturile de cremă să aibă aceeași grosime, pentru a realiza ștraifuri cu structura uniformă. Aceasta va asigura o porționare a ștraifului în bucăți de dimensiuni și greutate corespunzătoare fiecărui produs. Uniformitatea stratului de cremă se recomandă și la rularea foilor de ruladă, în vederea obținerii unor fursecuri cu structură uniformă și aspect comercial.

**Răcirea ștraifurilor și ruladelor** se face în spații frigorifice la temperaturi cuprinse între 0—4°C, o perioadă de 30—40 minute. Timpul de răcire este direct proporțional cu valoarea temperaturii realizată în spațiul frigorific.

**Tăierea ștraifurilor sau ruladelor** în bucăți mici se face pe o planșetă din lemn sau din marmură, cu ajutorul unui cuțit de cofetărie cu lama lată de 3—3,5 cm.

#### **8.6.2. Sortimentele fursecurilor pe bază de foi doboș și foi de ruladă RULADĂ CU CREMĂ DE CACAO**

Foile de ruladă tăiate și fasonate se ung cu cremă de cacao într-un strat uniform pe toată suprafața. Se rulează cu atenție, obținându-se rulouri cu diametrul de 3-4 cm, după care se înfășoară în hârtie pergaminată, cu partea terminală a foii în jos, și se introduc în spații frigorifice pentru întărirea cremei și fixarea foilor. După întărirea cremei se îndepărtează hârtia în care a fost învelită rulada și se aplică pe toată suprafața un strat uniform de marmeladă. Se glasează în fondant de cacao și, după răcirea glazurii, se taie în bucăți mici.

#### **CAREURI DE CIOCOLATĂ**

Se formează un strat din trei foi doboș umplute cu cremă, de cacao la două rânduri. Acesta se introduce în camera frigorifică pentru răcire. Ștraiful răcit se taie în bucăți mici (circa 2 cm), de formă pătrată, care se glasează în ciocolată cuvertură pe diagonala fursecului, cuprinzând atât suprafața, cât și înălțimea fiecărui pătrat.

### CAROURI „PRIMĂVARA”

Se pregătesc la fel careurile glasate în ciocolată, cu diferența că:

- se umplu cu un strat de cremă de cacao și un strat de cremă fistic sau de fructe (roz);
- se glasează în ciocolată numai la suprafață sau se pot pudra cu cacao.

#### RULADĂ CU CREMĂ DE CACAO GLASATĂ ÎN CIOCOLATA

Crema de fondant cu cacao se amestecă cu alcool, cu jumătate din miezul de nucă măcinat și cu cojile de portocale tocate și se omogenizează. Se desprinde foaia de ruladă de pe hârtie, se întoarce și se întinde un înveliș din crema obținută în strat uniform peste foaia de ruladă, cu un cuțit special. Crema se întinde pe uprafața care a fost în contact cu hârtia. După ce crema a fost întinsă, foaia se rulează. Ruloul rezultat se înfășoară în hârtia pe care a fost coaptă rulada cu partea terminală în jos, apoi se așază pe o planșetă și se introduce la rece la temperatura de +4°C, pentru a se întări crema. După întărirea cremei, rulada se desface din hârtie, se glasează toată suprafața cu ciocolată preparată și se decorează cu barot re nuci. Se porționează cu cuțitul înmuiat în apă caldă în bucăți mici.

### 8.7. TEHNOLOGIA DE PREPARARE A FURSECURILOR PE BAZĂ DE FRUCTE ULEIOASE

Caracteristica acestor sortimente constă în faptul că în compoziția lor predomină fructele sau semințele oleaginoase, măcinate, acestea înlocuind o parte din făina folosită.

Structura produselor este fină, datorită trecerii fructelor uleioase prin mașina cu valțuri, denumită bruiroză. Raportul între sâmburii grași și zahărul folosit la obținerea pastei este de 1:1.

La afânarea fursecurilor contribuie, pe lângă albușul spumat, și sâmburii grași măcinați fin care, datorită conținutului bogat în grăsimi, împiedică aglomerarea particulelor de făină.

Gustul deosebit de plăcut al fursecurilor este datorat semințelor oleaginoase răspândite în masa compoziției.

Consistența moale a compoziției permite turnarea ei cu poșul sau lingura. Compozițiile având o consistență moale, se pot turna cu șabloane speciale, care contribuie la obținerea uniformității produselor. Compozițiile din sâmburi oleaginoși, care au în structură o cantitate mai mică de albușuri, au o consistență mai tare, care le permite să poată fi întins foi sau să fie tăiate fâșii.

Coacerea fursecurilor din această grupă se face la temperaturi moderate, în jur de 150 °C.

Fursecurile pe bază de fructe uleioase, având ca materii prime de bază miezul de nucă, zahărul, albușurile și făina, au valoarea nutritivă în funcție de adaosuri.

Astfel, fursecurile pe bază de fructe oleaginoase au un conținut apreciat de glucide, sub formă de amidon furnizat de făină sub formă de zaharoză furnizată de zahăr. Lipidele sunt ușor digerabile, având un conținut mare de acizi grași nesaturați. Ele sunt furnizate de fructele uleioase din compoziție.

Aceste fursecuri conțin și proteine superioare sub formă de ovoalbumină, ovoglobulină, ovomucină, furnizate de albușurile din compoziție, și proteine vegetale furnizate de fructele uleioase. Fursecurile pe bază de fructe uleioase conțin o cantitate mare de săruri minerale (de Na, K, Ca, Mg, Fe, S, Cu, P, Cl) și de vitamine: A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, PP, C, furnizate în mare parte de fructe.

#### 8.7.1. PROCESUL TEHNOLOGIC

Schema tehnologica de obtinere a fursecurilor pe baza de fructe uleioase este prezentata in Anexa 21.

#### 8.7.2. Sortimentele fursecurilor pe bază de fructe uleioase

Rețetele sortimentului fursecurilor cu fructe oleaginoase  
(1 kg produs finit)

Materii prime	U.M.	„Tuilles filet”	„Trifoi”	„Prico- migdale”	„Capsule pistache și orange”	„Beignet orange”
Nuci miez	g	430	360	400		375
Zahăr farin	g	430	360	20	75	
Albușuri	buc.	12	15	10	-	12
Albuș praf	g	-	-	26	-	32

Vanilină	g	0,2	0,2	0,1	0,2	0,1
Făină	g	220	130	60	300	125
Ulei pentru tăvi	ml	10	10	10	10	-
Făină pentru tăvi	g	15	15	-	-	-
Colorant alimentar verde	g	-	0,1	-	0,1	-
Esență fistic	g	5	-	-	-	-
Ciocolată cuvertură	g	-	120	-	-	-
Esență migdale	ml	-	-	2	2	-
Zahăr	g	-	-	600	350	425
Alune turcești	g	-	-	-	250	-
<i>Pentru decor și interior:</i>						
Ulei comestibil	ml	-	-	-	75	-
Ouă	buc.	-	-	-	9	-
Coji portocale	g	-	-	-	50	200

### TUILLES FILET

Nucile tăiate file cu dispozitivul special atașat la robot se amestecă cu zahărul farin și albușurile nebătute, până la completa dizolvare. Se aromatizează cu vanilină și cu esență de fistic, amestecându-se lejer, până la omogenizare. Se adaugă făina.

Se toarnă pe tăvi cu ajutorul unei lingurițe. Tăvile se introduc la cuptor la o temperatură moderată, timp de 10-15 minute. În stare fierbinte, fiecare bucată se așază în beghine ovale pentru a căpăta o formă deosebită, sau la suprafața merdenelei. Beghinele sunt forme confecționate din tablă cu aspect de semicilindru prevăzut la bază cu două suporturi.

### TRIFOI

Albușurile de ou se bat spumă, cu tot zahărul prevăzut. Se adăuga vanilină și apoi făina amestecată cu pudră de miez de nucă. Se amestecă lejer până la omogenizare.

Această compoziție se toarnă pe tăvi cu ajutorul unui poș cu dui cu diametrul de 1 cm, sub formă de trifoi (o frunză compusă din trei aveline alăturate, strânse spre mijloc).

Tăvile se introduc la cuptor, la o temperatură moderată, timp de 10-15 min.

După coacere și răcire, fiecare bucată se glasează în ciocolată cuvertură, pe partea care a stat pe tăvi. Peste ciocolată se presară barot de nuci colorat verde, pentru a obține o estetică deosebită. Fursecurile astfel obținute se așază pe platouri sau în ambalaje speciale destinate transportului.

### PRICOMIGDALE SIMPLE

Miezul de nucă măcinat sub formă de pudră se amestecă cu zahărul și cu albușul de ou nebătut într-un vas care se așază la foc potrivit, până se încălzește bine compoziția. Pentru a obține un produs de calitate superioară, este indicat ca această operație să se facă de pe o zi pe alta.

Se dă vasul jos de pe foc și se lasă mai mult timp să se răcească compoziția, după care se adaugă vanilină, esența de migdale și făina amestecându-se până la omogenizare. Cu ajutorul unui poș prevăzut cu dui, cu diametrul de 8-10 mm, se toarnă pe tăvi unse și tapetate cu făină forme mici rotunde sau ovale, iar peste ele se pudrează zahăr farin.

Tăvile se introduc în cuptor la o temperatură moderată (de 140-160°C), timp de 15-20 minute, cu ușa cuptorului întredeschisă, pentru a putea obține un produs cu aspect lucios și cu crăpături mici pe suprafață.

Produsele se așază pe tăvi de expunere, pe platouri sau în ambalaje destinate transportului. Fursecurile se mai pot uni, câte două din aceeași formă, cu gem sau marmeladă.

### CAPSULE PISTACHE SAU ORANGE

Se amestecă o parte din zahăr cu gălbenușurile de ouă. Se bat bine pentru obținerea unei compoziții cu structură uniformă și pentru dizolvarea zahărului. Pentru capsulele pistache se colorează compoziția în verde (fistic), iar pentru capsule oranj se folosește culoarea oranj pal.

Separat se bat albușurile cu restul de zahăr și se amestecă cu compoziția de gălbenușuri. Operația de amestecare se face cu atenție, pentru a obține o structură lejeră. Se adaugă, în continuare, făina amestecată cu pudra de nuci, uleiul și cojile de portocale tocate și se continuă amestecarea până la omogenizare.

Se toarnă compoziția în beghine îmbrăcate cu hârtie și se coace la temperaturi moderate de 150°C. După coacere și răcire se scot din forme, se pudrează cu zahăr farin în care s-a introdus și vanilină pură și apoi se taie în bucăți late de 1 cm.

### **BEIGNET ORANJ**

După măcinare, miezul de nucă se amestecă cu făina. Albușurile se bat (se spumează) cu zahărul. Se adaugă vanilină. Se amestecă aceste compoziții cu o parte din fructele confiate tocate mărunt.

Compoziția obținută se toarnă cu ajutorul poșului prevăzut cu dui, cu un diametru de 5-7 mm, în chese mici de hârtie. Deasupra se decorează fiecare bucată cu restul de fructe confiate, tăiate cubulețe.

Se coc la temperatură scăzută, 140-160°C, timp de circa 30-40 min.

După coacere și răcire se desprind chesele și se așază pe platouri sau tăvi de expunere

## **Capitolul 9**

### **TEHNOLOGIA DE REALIZARE A ÎNGHETATELOR**

#### **9.1. Generalități**

Înghețata și specialitățile din înghețată sunt preparate de cofetărie obținute printr-un procedeu special, cu o anumită textură formată dintr-un amestec de produse lactate, zahăr, arome, coloranți, stabilizatori și emulgatori, sub formă de gelatină, amidon, frișcă, cu sau fără ouă, fructe, arahide etc.

Înghețata este apreciată și consumată cu plăcere, ca desert sau răcoritoare, de oameni de toate vârstele și îndeosebi de copii. Valoarea nutritivă deosebită a înghețatei este determinată de conținutul ei în grăsimi, proteine, zaharuri, săruri minerale și vitamine.

Sursa principală de grăsimi și proteine o constituie laptele și produsele derivate; conținutul în zaharuri, în afară de lactoza din lapte, este determinat de adaosul de hidrați de carbon în amestecul de bază. Aportul de săruri și vitamine este asigurat, pe lângă produsele lactate, mai ales de sucurile naturale de fructe.



Substanțele emulgatoare și stabilizatoare se adaugă în scopul obținerii unei structuri omogene și a unei consistențe fine, cremoase. Conținutul în grăsime al produsului finit este cuprins, între 5-20%, în cazul înghețatelor pe bază de lapte, parfouri, casate etc.

Pe lângă valoarea calorică ridicată, grăsimea contribuie la îmbunătățirea structurii și consistenței produsului, mărindu-i, în același timp, rezistența la topire.

Este important de reținut că un conținut prea ridicat de grăsime poate contribui la o mascare a aromei produsului; din acest motiv, în cazul înghețatei preparate cu sucuri de fructe, este de preferat un conținut mai redus de grăsime (5-10%). O atenție deosebită trebuie acordată calității grăsimii utilizate, deoarece defectele, chiar discrete (cum ar fi gustul ranced, amar, metalic etc.) se pot accentua în timpul prelucrării, transmițându-se produsului.

Substanța uscată negrasă a laptelui, ale cărei componente sunt proteinele, lactoza și sărurile, pe lângă valoarea nutritivă, contribuie la îmbunătățirea consistenței și structurii produsului, influențează în mică măsură gustul și aroma. Asupra acestora efectul lor se execută în mod indirect, în sensul că sărurile contribuie la o evidențiere a gustului și aromei determinate de ingrediente. Aceasta este și explicația faptului că, în alcătuirea rețetelor, se recurge uneori la adaosul de sare de bucătărie.

Efectul îndulcitor al lactozei este redus; unul din factorii care limitează concentrația lactozei îl constituie pericolul cristalizării acesteia, solubilitatea fiind relativ scăzută. Formarea cristalelor de lactoză este cauza defectului cunoscut sub denumirea de „gust nisipos”.

În compoziția substanței uscate negrase din înghețată intră și zaharurile, care se adaugă în amestecul de bază. Prezența acestora este necesară pentru faptul că lactoza din lapte nu poate asigura efectul de îndulcire dorit. În afară de efectul de îndulcire, zaharurile contribuie la punerea în evidență a aromei și gustului, mai ales în cazul înghețatei cu fructe.

Substanțele stabilizatoare sunt adăugate în amestecul de bază, din următoarele motive:

- dau o consistență omogenă înghețatei;
- se obține un produs cu structură fină, prin evitarea formării cristalelor mari de gheață în timpul înghețării, „călirii” și depozitării înghețatei;
- asigură o repartizare uniformă a componentelor produsului și mențin structura microcristalină a înghețatei.

Substanțele emulgatoare asigură dispersarea fină și mai stabilă a particulelor de grăsime și a globulelor de aer.

Laptele conține o serie de compuși cu proprietăți emulgatoare, cum sunt: citrații, fosfații, lecitina, cazeina, albumina și alții. În unele cazuri, de obicei la amestecurile de bază cu conținut ridicat de grăsime (provenită din smântână, nu din unt), există suficiente substanțe emulgatoare pentru obținerea unui produs de bună calitate.

Aceasta se datorează lecitinei din învelișul lipoproteic al grăsimii din smântână și lapte, care are în acest caz rolul de emulgator alături de celelalte proteine din lapte. În unele cazuri, în compoziția, amestecurilor de înghețată se folosește gălbenuș de ou praf, care are un efect emulgator datorită conținutului ridicat de lecitină.

Diferite ingrediente, cum ar fi: esențele, cacao, sucurile și pulpele de fructe, miez de nucă, alune măcinate contribuie, în proporții variabile, la substanța uscată a înghețatei, în funcție de capacitatea lor de a conferi produsului calități de gust și arome dorite.

## 9.2. Clasificarea produselor de înghețată după natura compoziției

- ✓ *Compoziții pe baza de lapte și ou* : - înghețată de vanilie
- înghețată de fistic
- înghețată de alune
- înghețată de cafea
- înghețată de rom
- înghețată de cacao
- înghețată de cacao specială
- înghețată nes

- ✓ *Compozitii pe baza de fructe:*
  - înghețată de căpșuni
  - înghețată de zmeură
  - înghețată de lămâie
  - înghețată de portocale
  - înghețată de cireșe amare
  - înghețată de vișine
  - înghețată de caise
  - înghețată de ananas
- ✓ *Casate:*
  - Asortată
  - Siciliana
  - Mareșal
- ✓ *Parfeuri:*
  - de cacao
  - de cacao glasate în ciocolată
  - alune
  - ananas
  - căpșuni
  - Chery Brandy
- ✓ *Specialitati de inghetata:*
  - - Cafe Glace
  - Profiterol
  - Coupe-Jacques
  - Merengue glace
  - Ioana
  - Migdalia
  - Ciocolatina
- *Specialități Melba*
  - Fraise-Melba
  - Peches-Melba
  - Poires Melba
  - Abricots-Melba

### 9.3. Procesul tehnologic de preparate a inghetatei

Schema tehnologică este prezentată în *Anexa 22*.

**Formarea compoziției.** Materiile prime și auxiliare folosite în rețetele de preparare a înghețatelor se verifică organoleptic, pentru a corespunde calității prescrise în norme și se dozează prin cântărire sau volumetric, conform rețetelor de preparare specifice fiecărui sortiment. Prin amestecarea elementelor componente se obțin compozițiile de înghețată specifice fiecărui produs.

Materiile prime indicate în rețetă se cântăresc și se introduc în vasul de pregătire a amestecului, în vederea obținerii unui amestec cât mai omogen, în următoarea ordine:

- lichide: lapte, frișca, sirop (în cazul înghețatelor din fructe);
- produse praf: lapte praf, zahăr, cacao, fistic, ouă praf etc.

**Pasteurizarea compoziției.** Toate componentele lichide sunt introduse inițial în vasul de fierbere, după care se încălzesc sub agitare continuă. Pentru a evita apariția aglomerărilor, laptele praf și cacao se amestecă, în prealabil, cu zahărul și se omogenizează bine.

Pasteurizarea compozițiilor de înghețată se execută la temperaturi cuprinse între 74 - 80°C, cu durata de menținere de cel puțin 20 minute, în cazul în care laboratoarele de cofetărie nu sunt dotate cu termometre, proba de pasteurizare se verifică manual, procedând astfel: când compoziția este bine încălzită se introduce o lopățică de lemn, care trebuie să rămână acoperită (glasată) cu un strat subțire de compoziție. În cazul când lopățică nu este glasată, se continuă procesul de pasteurizare. Operația de pasteurizare se execută cu scopul:

- distrugerii eventualelor microorganisme;
- dizolvării complete a cristalelor de zahăr;

- obținerii unei dispersii coloidale perfecte a ingredientelor adăugate;
- obținerii concentrației (vâscozității) optime a compoziției.

Vasele în care se execută operația de pasteurizare trebuie să fie confecționate din materiale anticorozive (oțel inox sau cupru cositorit). Pasteurizarea cantităților mai mici din compoziție se face în căzanele de formă semisferică (din cupru cositorit sau tablă inoxidabilă), așezate direct pe sursa de căldură. În timpul încălzirii compoziția trebuie amestecată (agitată) continuu, pentru a se evita prinderea (lipirea) de fundul vasului și imprimarea gustului și mirosului de afumat. Pentru obținerea unei compoziții cu aspect limpede, în timpul fierberii se colectează și se îndepărtează toate impuritățile care se ridică la suprafața lichidului împreună cu spuma.

La înghețata de fructe, acestea vor fi adăugate sub formă de „pulpă” numai după spumarea compoziției și îndepărtarea impurităților, continuând pasteurizarea sub amestecarea continuă până la obținerea concentrației optime. Când se folosesc fructe congelate (căpșuni, zmeură), ele se decongelează, se pasează și apoi se adaugă în amestec, înainte de pasteurizare. Ouăle care trebuie adăugate compoziției de înghețată se spumează și apoi se încorporează în masa compoziției, sub amestecare continuă, la o temperatură care nu va depăși 80°C, pentru a evita coagularea lor.

La compozițiile care au în structură frișca lichidă, aceasta se adaugă către sfârșitul procesului de pasteurizare și încălzită la temperatura amestecului (70 ... 80°C).

Stabilizatorii și emulgatorii se adaugă înainte sau după procesul de pasteurizare, în funcție de natura lor. Gelatina se adaugă în compoziția fierbinte după ce, în prealabil, a fost hidratată cu minimum 30 de minute înainte de folosire. Atât soluția de stabilizatori, cât și emulgatorii se introduc în amestec când acesta a atins temperatura de 60-67°C, după care se continuă operația de pasteurizare. În ce privește coloranții și mai ales aromele, acestea se recomandă a fi adăugate după operația de pasteurizare.

Cacao praf se introduce în compoziție înaintea procesului de fierbere, în acest fel cacao se dispersează mai bine în amestec și dă înghețatei gust, aromă și culoare mai pronunțate.

Sortimentul de înghețate cu fructe uleioase - alune - se realizează prin introducerea în amestec, la sfârșitul pasteurizării, a acestora, în stare măcinată. Cele mărunțite se adaugă în înghețată după răcire. Alunele vor fi ușor prăjite.

**Strecurarea compoziției** are ca scop:

- înlăturarea eventualelor impurități sau particule aglomerate provenite de la pasteurizare executată necorespunzător;
- oprirea procesului de fierbere.

În unele laboratoarele de cofetărie, strecurarea se face printr-o sită fină prevăzută cu tifon.

**Răcirea compoziției** are scopul:

- reducerii la minimum a posibilității de a se dezvolta microorganismele în compoziție;
- scurtării timpului de înghețare prin coborârea temperaturii finale a compoziției (după pasteurizare) până la valoarea temperaturii inițiale (18-20°C) și prin asigurarea parametrilor optimi funcționali ai mașinii cu ajutorul căreia se execută operația de înghețare. Răcirea se execută pentru cantități mici, așezând vasul în care s-a fiert compoziția direct pe gheață.

**Înghețarea** constă în modificarea consistenței compoziției de bază și înglobarea de aer în amestec. Această operație joacă un rol deosebit în obținerea unor sortimente de calitate superioară, acestea trebuind să prezinte o structură omogenă de consistență onctuoasă (cremoasă). Acești indici se obțin în următoarele condiții:

- compoziția lichidă să aibă o structură omogenă (fără particule) și concentrație optimă corespunzătoare sortimentului respectiv;
- temperatura inițială a compoziției să aibă valoarea indicată de prospectul cu privire la condițiile de funcționare ale mașinii de înghețată;
- temperatura finală a masei de înghețată să aibă valoarea optimă corespunzătoare sortimentului respectiv, de -4 ... -5°C pentru înghețata ce se ambalează în bidoane și de -5 ... -8°C pentru cea care urmează a fi porționată și ambalată în doze;
- în timpul înghețării compoziția să fie bine amestecată, pentru ca structura cristalină care se formează să fie uniformă;

- pereții tamburului în care se efectuează operația de înghețare să fie curățat în permanență, pentru a evita formarea unui strat de gheață care reduce coeficientul de transmitere a frigului, influențează negativ calitatea și contribuie la micșorarea productivității mașinii, prin lungirea timpului de înghețare;

- în timpul amestecării compoziției să se poată introduce în masa acesteia o cantitate cât mai mare de aer.

#### **9.4. Tehnologia de preparare a înghețatelor pe baza de lapte**

Înghețatele pe bază de lapte se caracterizează printr-un conținut de grăsime al produsului finit între 5-20%.

Valoarea nutritivă deosebită a înghețatelor pe bază de lapte este determinată de compoziția acesteia, în care intră grăsimi, proteine, zaharuri, săruri și vitamine

Grăsimea contribuie la îmbunătățirea structurii și consistenței produsului, mărindu-i, în același timp, rezistența la topire. Aflându-se și în suspensie coloidală nu influențează punctul de congelare al amestecului, deci nu contribuie la majorarea consumului de energie în timpul procesului de congelare.

**Procesul tehnologic de preparare a înghețatelor pe bază de lapte** este prezentat în schema din *Anexa 23*.

Operațiile de dozare a materiilor prime și auxiliare, pasteurizarea, strecurarea, răcirea, aromatizarea și depozitarea înghețatelor pe bază de lapte se fac în condiții similare cu cele descrise la procesul tehnologic general de preparare a înghețatelor.

**Pregătirea amestecului.** Masa solubilă o constituie laptele praf, reconvertit în lapte lichid, combinând 1 litru de apă încălzită la temperatura de 30... 40°C cu 100 g lapte praf. În laptele cald se pune zahărul și se amestecă până la dizolvarea completă a cristalelor. Ouăle se spumează manual sau cu ajutorul robotului în cazul unei cantități mai mari. Din soluția de zahăr și lapte, a cincea parte (20%) se toarnă peste ouăle spumate sub agitare continuă, având grijă ca temperatura, să nu fie mai mare de 50°C. Se continuă baterea până ce amestecul spumează. Apoi se trece în vasul cu soluția de lapte-zahăr și se amestecă până se obține o soluție fluidă cu structură omogenă. Acest amestec se va face cu mare atenție, pentru a evita coagularea substanțelor albuminoide. În timpul încălzirii, în jurul temperaturii 70-75°C, se vor adăuga și stabilizatorii (amidon, gelatină), care au fost dizolvați mai înainte în lapte sau apă. Se continuă fierberea în vederea concentrării compoziției la valori diferite de temperatură, în funcție de sortiment.

În cazul când în compoziție trebuie introdusă și frișca, aceasta se va adăuga în stare lichidă, în compoziția de bază, înainte de fierbere sau imediat după fierbere. Se poate adăuga și sub formă bătută, pentru a participa la afânarea înghețatelor, fiind adăugată înaintea procesului final de înghețare.

#### **ÎNGHEȚATĂ CU VANILIE**

Cantități pentru 1 kg: lapte 650 ml; zahăr 230 g; ouă 5 buc.; vanilină 0,1 g. Zahărul se amestecă cu ouăle și laptele fiert și răcit, după care se pune la fiert, amestecându-se continuu. Când compoziția atinge 74-80°C se ia de pe foc, se strecoară printr-o sită fină și se pune la răcit, continuându-se amestecarea. După răcire se adaugă vanilină pură, după care se toarnă în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

#### **ÎNGHEȚATĂ CU FISTIC**

Se prepară la fel ca și înghețata cu vanilie, cu deosebirea că, după răcire, compoziției, se adaugă esența de fistic (20 ml) și colorant alimentar verde 0,2 g.

#### **ÎNGHEȚATĂ SPECIALĂ CU ALUNE TURCEȘTI**

Se prepară la fel ca înghețata de vanilie, cu deosebirea că, pe lângă ouăle întregi, în compoziția de bază se adaugă și gălbenușurile (4 buc).

După răcire compoziția se colorează cu zahăr ars (25g), se adaugă frișcă lichidă (25g) și barotul de alune (125 g).

#### **ÎNGHEȚATĂ CU CAFEĂ**

Se prepară la fel ca înghețata de vanilie, adăugând înainte de fierbere, o dată cu laptele, și șvartul.

### ÎNGHEȚATĂ DE CAFEA ALBĂ

Albușurile (10 buc.) se amestecă cu zahărul (260 g) peste care se adaugă laptele (450 ml). După amestecare, compoziția se pune la foc. Se amestecă încontinuu până la probă (74-80°C). În același timp, cafeaua crudă (50 g) se pune la încălzit fără să se coloreze. Când cafeaua s-a încălzit bine se introduce în stare fierbinte peste compoziția de înghețată fiartă, amestecându-se puțin și adăugând și vanilină (0,3 g). Se toarnă compoziția într-un vas închis ermetic, unde se ține până la răcirea completă a compoziției, după care se strecoară printr-o sită fină de mătase. Se pune apoi frișca pasteurizată (230 g), se amestecă bine și se introduce în mașina de preparat înghețată pentru înghețare și alifiere.

## 9.5. Tehnologia de preparare a înghețatelor pe bază de fructe

Înghețatele pe bază de fructe se caracterizează printr-un conținut mai mare de zahăr (minimum 27%), gust acrișor, lipsa produselor lactate în compoziție. Acest produs nu conține lipide și este sărac în substanțe proteice, dar este bogat în săruri minerale, acizi organici și vitamine provenite din fructe. Înghețatele pe bază de fructe au un colorit viu, asigurându-le un aspect plăcut, care stimulează secreția gastrică. Înghețata pe bază de fructe este mai ușor digerabilă decât celelalte tipuri de înghețate și se alterează mai greu ca acestea.

### Procesul tehnologic

**Pregătirea amestecului.** Fructele care se folosesc mai des la prepararea înghețatelor pe bază de fructe sunt: fragi, căpșuni, zmeură, lămâi, portocale, cireșe amare, vișine, caise, ananas etc. Fructele pot fi introduse întregi, după o prealabilă prelucrare primară, specifică fiecărui sortiment, sau sub formă de pastă (pulpă). Fructele folosite pot fi proaspete sau congelate. Fructele proaspete se sortează, se spală și se dau printr-o sită fină pentru a se obține pasta. Fructele congelate (căpșun: fragi, zmeură etc.) se decongelează și se pasează. Pasta de fructe obținută se adaugă în compoziția formată din siropul de zahăr amestecat cu sarea de lămâie și coloranți, alimentar dizolvat, după ce pasta a fost spumată.

În cazul *înghețatei de ananas*, fructele de ananas scurse de sirop se taie mărunt și se adaugă în înghețată înainte de a fi scoasă din mașina de înghețată.

În cazul *înghețatei pe bază de cireșe amare sau de vișine* se îndepărtează codițele fructelor și se spală în 2-3 ape. Se zdrobesc apoi cireșele cu un adaos de zahăr. Cireșele zdrobite cu sâmburii sfărâmați se amestecă cu siropul de zahăr și apoi se strecoară printr-o sită fină de mătase. Se amestecă cu restul compoziției.

*Lămâile și portocalele* folosite pentru înghețate se spală, se rad de coajă și se storc de zeamă. Coaja rasă și zeama se adaugă la compoziție înainte de strecurarea acesteia, în caz că în rețetă sunt prevăzute coji de lămâie sau portocale confiate, acestea, se toacă mărunt și se adaugă în compoziție înainte de a se scoate înghețată din mașina de preparat.

*Caisele* folosite în înghețata de caise se selecționează, se spală și se îndepărtează sâmburii. Caisele se pun la fiert în apă cât să le acopere, timp de 15-20 minute, după care se pasează printr-o sită fină. Sâmburii se sparg și miezul se zdrobește, se amestecă cu puțin zahăr, până se obține o pastă fină. Pulpă de caise se adaugă în compoziție, se amestecă bine până la omogenizare, apoi se strecoară printr-o sită și se trece la mașina de pregătire a înghețatelor, înainte de a se scoate înghețata din mașină, se adaugă sâmburii zdrobiți.

La *înghețata de ananas* se folosesc, pe lângă fructele de bază (ananas) atât lapte, cât și ouă.

### ÎNGHEȚATĂ CU CĂPȘUNI SIMPLĂ

Cantități pentru 1 kg: zahăr 330 g; căpșuni 200 g; 5 g sare de lămâie; apă 600 ml; colorant alimentar 0,1 g; albuș 1/2 buc.

Căpșunile se selecționează, se spală și se dau prin sită fină. Pulpă rezultată se amestecă cu o parte din zahăr (25%) și se fierte timp de 3-5 min.

Restul de zahăr se dizolvă în apă rece și se amestecă cu sarea de lămâie dizolvată și colorantul alimentar. Peste compoziția rezultată se adaugă pulpa de căpșuni și albușurile de ou bătute și se amestecă bine. După amestecarea compoziției se toarnă în mașina de preparat, pentru înghețare și alifiere.

Valoarea energetică a înghețatelor pe bază de fructe, cum este înghețata de căpșuni, este mai mică decât a înghețatelor pe bază de lapte, și anume, 155 kcalorii/100 g înghețată, din care ponderea (86%) o reprezintă glucidele.

### ÎNGHEȚATĂ DE PORTOCAL

Cantități pentru 1 kg (10 porții a 100 g): 330 g zahăr; apă 650 ml; portocale 100 g; sare de lămâie 5 g; colorant orange 0,1 ml; albuș 1/2 buc.

Portocalele se spală și se rad de coajă. Miezul de portocală, împreună cu răzătura, se amestecă cu 30% din cantitatea de zahăr, după care se adaugă siropul format din apă, restul de zahăr fiert și răcit, sarea de lămâie, colorantul alimentar și se amestecă pentru omogenizare, după care se strecoară prin sită fină și se adaugă albușurile de ou bătute. Se toarnă apoi compoziția în mașina de preparat, pentru Înghețare și aliniere.

### ÎNGHEȚATĂ DE LĂMÂIE

Se folosesc, în general, aceleași componente ca la înghețata de portocale. Lămâile (100 g) se spală și se rad puțin de coajă. Răzătura rezultată se amestecă cu siropul fiert și răcit și sarea de lămâie. Lămâile rase se taie în jumătate și se storc de zeamă cu ajutorul unui aparat de stors. Zeama rezultată se amestecă cu restul compoziției, după care se strecoară printr-o sită fină. Se introduc apoi albușurile bătute și se amestecă bine.

Se toarnă compoziția în mașina de preparat, pentru înghețare și alifiere. Înghețata de lămâie se poate prepara și cu adaos de coji de lămâie confiate, tăiate cubulețe, în care caz compoziția se poate colora în galben.

### ÎNGHEȚATĂ DE ANANAS

Cantități pentru 1 kg: zahăr 260 g; fruct ananas (compot) 100 g; înghețată de vanilie lichidă 120 g; sare de lămâie 2 g; colorant alimentar 0,05 g; alcool 90° 20 ml; apă 500 ml.

Se scurge siropul din compot și se combină cu siropul preparat din apă și zahăr fiert și răcit, cu sare de lămâie, colorant alimentar și alcool. Se amestecă compoziția pentru omogenizarea zahărului, după care se amestecă cu înghețată de vanilie. Se strecoară printr-o sită fină de mătase, înainte de a se scoate compoziția din mașina de preparat se adaugă ananasul din compot, tăiat mărunt.

## 9.6. Tehnologia de preparare a casatelor

Casatele se obțin din mai multe sortimente de înghețată cu diferite adaosuri.

Valoarea nutritivă a casatelor este determinată de compoziția chimică a înghețatelor din care se obțin.

Sortimentele de înghețate care stau la baza obținerii casatelor sunt, în majoritatea lor, pe bază de lapte, care furnizează și o cantitate de proteine cu valoare biologică mare, pe lângă aportul apreciabil de săruri minerale și de vitamine.

Valoarea acestor produse crește și mai mult în cazul că se folosesc diferite adaosuri ca: miez de nucă (Casata Siciliana), ciocolată cuvertură (Casata Mareșal), frișcă etc.

### Procesul tehnologic

Înghețatele care se folosesc la obținerea diferitelor casate se introduc în forme speciale prevăzute cu capac și se coagulează la temperatura de -16°C... -18°C.

După congelare, formele se introduc câteva secunde sub un curent de apă rece, pentru a ușura desprinderea casatei congelate de pe suprafața formelor. Calupurile scoase din forme se taie în porții corespunzătoare gramajului din rețetă și se ambalează în hârtie pergament cristal și apoi în staniol de diferite culori. După ambalare se păstrează în dulapuri sau tancuri de congelare la

temperatura de  $-18...-20^{\circ}\text{C}$ , în vederea valorificării lor. În funcție de sortimentele de înghețată folosite și de ingredientele adăugate, se pot obține nenumărate sortimente de casată.

#### **CASATĂ ASORTATĂ CU FRUCTE CONFIAȚE (10 buc. x 100 g)**

Înghețata de cacao (300 g) se mulează în interiorul formelor de casată la partea de jos a acestora. Peste stratul de înghețată de cacao se așază un strat din înghețată de vișine (300 g) cu frișcă. Pe mijlocul ei se presează fructele confiate (100 g) tăiate mărunț și macerate în rom. Ultimul strat este format din înghețată de vanilie (330 g). Se fixează capacul la formă și se introduce în congelator la o temperatură de  $-16...-18^{\circ}\text{C}$ .

După înghețare se scoate casata din forme prin desprindere sub jet de apă rece. Pe o placă de marmură se taie casata în părți corespunzătoare gramajului, care se învelesc în hârtie pergament cristal și în staniol.

Se prezintă sub formă de bucăți paralelipipedice (10 buc. x 100 g), ambalate în foiță staniol colorată diferit.

#### **CASATA SICILIANA (10 buc. x 120 g)**

Casata Siciliana este apreciată pentru Conținutul bogat în calorii, 388,4kcal/100 g produs, din care proteine 8,7%, lipide 35% și glucide 56,3%.

Înghețata de cacao 600 g se introduce în forme la partea de jos. Peste înghețata de cacao se așază frișca bătută (150 g), iar în mijlocul acesteia se presară fructele confiate (15 g) și barotul de nucă griat (5 g), amestecat cu o parte din înghețata de zmeură. Ultimul strat este alcătuit din înghețată de zmeură (340 g). Formele astfel pregătite se introduc în congelator. Când casata s-a întărit se scoate din forme, se taie în bucăți care se învelesc în hârtie pergament cristal și staniol de diferite culori.

#### **CASATA MAREȘAL (10 buc. x 80 g)**

Cele două sortimente de înghețată (285 g) (înghețata de cacao cu frișca și înghețata de vanilie cu frișca) se introduc în forme de casată în straturi suprapuse. La mijloc se introduc fructele confiate (70 g) tocate mărunț. Se fixează capacul la formă și se introduce în congelator pentru congelare. Când înghețata s-a întărit se scoate din forme și se taie în bucăți, care se glasează în ciocolată cuvertură (180 g), contribuind la creșterea valorii energetice. Când glazura s-a întărit, se împachetează în hârtie pergament cristal și foiță de staniol de diferite culori.

Valoarea energetică a casatei Mareșal este de 495 kcalorii/100 g produs, din care proteinele reprezintă 4,4%, glucidele 28,8% și lipidele 66,8%.

### **9.7. Tehnologia de preparare a parfeurilor**

Parfeurile se deosebesc de înghețate și casate prin conținutul sporit de frișca, densitate, compoziția de bază, proba de fierbere (fir stau coardă), gradul de afânare. Compoziția pentru parfeuri este formată din lapte, frișca, zahăr, ouă și diferite ingrediente.

Valoarea nutritivă a parfeurilor este asigurată, în primul rând, de cantitatea mare (28-30%) de glucide ușor asimilabile. Parfeurile au valori energetice de 380-450 kcalorii/100 g produs. Valorile energetice cresc și prin aportul de lipide emulsionate din frișca, cu digestibilitate mărită (50-66%). Parfeurile au o valoare alimentară crescută și datorită proteinelor animale din ou și lapte. Pe lângă acestea, parfeurile conțin și cantități apreciabile de săruri minerale: Ca, Fe, Na, Mg, K, P, și vitamine: A, D, E, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub> etc.

Compoziția parfeurilor se prepară în mod asemănător compozițiilor lichide pentru diferite sortimente de înghețată. Deoarece în compoziția parfeurilor, frișca intră ca element predominant, structura ei este cremoasă (onctuoasă) și operația de congelare durează o perioadă mai îndelungată decât la casată.

#### **PARFE DE CACAO**

Cantități pentru 10 buc. x 60 g: zahăr 180 g; frișca lichidă 32% 360 g; cacao 30 g; lapte 65 ml; ouă 2 buc; vanilină 0,06 g.

Laptele, ouăle, cacao și zahărul se amestecă pe foc până la proba de fir sau coardă. Răcirea compoziției se face pe gheață mărunțită. După răcire se amestecă cu frișca bătută și se introduce în forme speciale pentru parfe. Acestea se introduc în congelator și, după înghețare, se procedează la scoaterea calupurilor de parfe, după procesul descris la casată.

#### **PARFE DE CACAO CLASAT ÎN CIOCOLATĂ (10 buc. x 80 g)**

Se prepară după rețeta parfeului de cacao, cu deosebirea că, după înghețare și porționare, fiecare bucată se glasează în ciocolată cuvertură (200 g) preparată cu ulei și se împachetează în foiță și staniol.

#### **PARFE DE PRALINĂ (10 buc. \* 80 g)**

Laptele (125 ml), ouăle (3 buc.) și zahărul (280 g) se pun la fiert până la proba de fir sau coardă. După fierbere se răcesc pe gheață pisată. În compoziția astfel obținută se adaugă pralina. Aceasta s-a obținut, în prealabil, din alune (65 g) sau miez de nucă (65 g) și zahăr (65 g). Pralina se trece întâi la mașina cu valțuri bruioză). Se adaugă apoi frișca bătută (650 g) și se introduce în forme speciale pentru parfe. Compoziția din forme se acoperă cu hârtie pergament înainte de a se pune capacul la forme. Se fixează capacul și se introduc formele în congelator pentru înghețare. Compoziția, bine întărită, se scoate din forme, se taie în bucăți, iar acestea se învelesc în hârtie pergament cristal și staniol de diferite culori. Acest parfe se poate prezenta sub formă de piesă barotată pe părțile laterale cu barot griat, iar partea superioară decorată cu frișca sau alune întregi, griate.

#### **PARFE DE ALUNE**

Cantități pentru 10 buc. x 60 g: zahăr 160 g; 1 ou; lapte 70 ml; frișca 360 g; alune 50 g; vanilie 0,5 g.

Se amestecă laptele, ouăle și zahărul și se fierb la foc moderat, amestecând continuu. Când compoziția are „proba de fir”, se răcește pe gheață mărunțită.

Se spumează frișca și se amestecă cu compoziția (după ce s-a răcit) și alunele prăjite și zdrobite, astfel ca acestea să fie bine răspândite în toată masa compoziției. Se toarnă compoziția în forme, se fixează capacul și se introduc la congelator pentru înghețare. Compoziția bine întărită se scoate din forme, se taie în bucăți, iar acestea se învelesc în hârtie pergament cristal și staniol de culori diferite.

Operațiile următoare sunt similare cu cele descrise la celelalte sortimente de parfeuri.

#### **PARFE DE ANANAS**

Se amestecă laptele (80 ml), ouăle (1 buc), zeama de ananas (250 g) și zahărul 250 g). Se aduc la punctul de fierbere, amestecând continuu compoziția cu ajutorul telului. După fierbere se răcește compoziția și se adaugă colorantul alimentară 0,05 g galben, esența de ananas (0,03 ml) și sarea de lămâie (0,01 g) dizolvată în apă. Se amestecă din nou compoziția pentru omogenizare și se mai adaugă frișca 400 g bătută (fără zahăr) și ananasul tăiat în cubulețe mici. Se continuă amestecarea compoziției pentru omogenizarea structurii, după care se toarnă în formele de parfe (10 buc. x 100 g), în continuare se procedează ca la celelalte sortimente de parfe cesciise anterior.

#### **PARFE DE CĂPȘUNI**

Se introduc în căzânel căpșunile (275 g), împreună cu 50% din cantitatea de zahăr și se amestecă cu telul până la completa dizolvare a zahărului. Se spumează albușul de ou și se adaugă compoziția, care se amestecă, la rece, în vederea spumării ei

Când compoziția a spumat, se amestecă cu așelul fiert și răcit (obținut dir. 1 albuș, 110 g zahăr și 110 ml lapte), după care se adaugă frișca bătută (500 ml).

#### **PARFE CHERRY-BRANDY**



Cantități pentru 10 buc. x 80 g: zahăr 200 g; vișine în alcool 600 g; fructe confiate 60 g; vișinată 60 ml; vanilină 0,1 g; frișca 32%, grăsime 500 g; colorant roșu (0,1 ml).

Se amestecă ouăle (2 buc.) cu zahărul și laptele (80 ml), se așază pe foc și se amestecă continuu până ajunge la proba de fir (coardă). Se răcește compoziția, amestecând din când în când pentru răcire uniformă. Se colorează compoziția în roz intens. Se aromatizează cu vanilină și alcool de la vișinată. Se adaugă vișinele și fructele confiate și apoi frișca bătută. Se amestecă ușor și se toarnă compoziția în forme care se bat bine de masă, pentru a evita apariția golurilor de aer în secțiunea parfeului. Se ține la congelat minimum 6 ore. În continuare, se procedează ca și la celelalte sortimente de parfe descrise anterior.

### **9.8. Specialități de înghețată**

După cum ne indică și numele, specialitățile de înghețată se obțin din sortimente de înghețată de calitate superioară. Ele se servesc în cupe de alpaca argintată sau în cupe de cristal, combinând mai multe sortimente cu diverse fructe, ciocolată, frișca, ceea ce le mărește și mai mult valoarea alimentară.

#### **CAFE-GLACE**

Cantități pentru 10 porții x 100 g: lapte 500 ml; zahăr 220 g; cafea 20 g; cicoare 15 g; ouă 4 buc; vanilină 0,3 g; frișca 150 g.

Se amestecă ouăle cu zahărul și peste ele se toarnă laptele și șvarțul, amestecând cu telul pentru omogenizare. Se adaugă vanilină și se pune compoziția la fiert. Se amestecă continuu, iar după fierbere se răcește. După răcire se adaugă frișca pasteurizată și se amestecă bine compoziția, după care se strecoară și se introduc în mașina de înghețată.

#### **PROFITEROL CU ÎNGHEȚATĂ ȘI SOS DE CACAO**

Cojile profiterol (60 g), găurite cu țepușă de lemn la baza acestora, se umplu cu cremă de vanilie (70 g). Pe suprafața farfuriei se formează un cerc din frișca bătută în formă de cuib pe care se montează trei bucăți de coji profiterol, în vârful piramidei se mai montează o coajă de profiterol, după ce în interiorul piramidei s-au introdus 50 g de înghețată pentru fiecare porție. Se decorează cu frișca bătută peste care se stropește cu 15 g sos de cacao. Se obține o porție de 140 g.

#### **COUPE-JACQUES**

Se introduce înghețata de cacao (100 g) în cupă. Se formează în jurul înghețatei un cerc din frișca bătută (60 g), în formă de cuib, în care se introduc fructele confiate (50 g) macerate, împreună cu siropul lor. Se obține o porție de 200 g.

Această înghețată se prepară numai la comandă.

#### **MERENGUE GLACE CU FRIȘCA ȘI SOS DE CACAO (10 buc. x 140 g)**

Înghețata porționată 100 g se așază între două coji de merengue, care se presează ușor. Acestea, la rândul lor, se așază pe o farfurioară pe suprafața căreia s-a format o avelină de frișca (40 g), cu scopul de a fixa cojile merengue. Se decorează la suprafață cu frișca bătută, care se stropește cu sos de cacao (20 g).

#### **IOANA**

În cupa răcită în congelator se introduc, în următoarea ordine, componentele dir- rețetă: 100 g înghețată fistic, cu ajutorul lingurii pentru dozat înghețată, 10 g caramel zdrobit, care se presară pe suprafața înghețatei, 20 ml coniac 3 stele, care se împrăștie pe suprafața înghețatei. Cu ajutorul poșului se toarnă 25 g frișca, formând, în același timp, și decorul produsului.

#### **ÎNGHEȚATĂ MIGDALIA**

În cupa răcită se introduc mai întâi 100 g de înghețată de vanilie, cu ajutorul lingurii de dozat înghețată. Peste înghețată se stropește uniform cu esență de migdale. Se îmbracă produsul cu 200 g de frișca bătută, formând, în același timp, și decorul. Frișca se stropește la suprafață cu 20 ml de sos de cacao. Se montează câte un pișcot în mijlocul fiecărei cupe.

#### **CIOCOLATINA**

În cupa răcită se introduc 50 g înghețată de vanilie și 50 g înghețată de cacao, cu ajutorul cleștelui de dozat înghețată. Peste înghețată se așază cantitatea de 10 g dulceață. Se toarnă în cupă frișca bătută cu ajutorul poșului (25 g), peste care se presară ciocolată rasă.

În momentul servirii se introduc în cupa de înghețată și două pișcoturi de șampanie.

#### **SPECIALITĂȚI MELBA POIRES-MELBA**

Cantități pentru o porție x 200 g: înghețată de vanilie cu frișca 100 g; pere 60 g, zahăr pentru compot 10 g; frișca bătută 60 g; sirop de zmeură 10 ml.

Înghețata se aranjează în cupe ca ajutorului cleștelui de porționat înghețată. Peste înghețată se aranjează frișca bătută cu ajutorul unui poș prevăzut cu șpritz. Se curăță perele de coajă și de miezul cu sămburi și se dau în fiert împreună cu siropul. Fructele rezultate se aranjează estetic peste frișca bătută, după care totul se stropește la suprafață cu sirop de zmeură.

#### **FRAISE-MELBA**

Se prepară la fel ca Paires-Melba cu deosebirea că peste decorul de frișca bătută se pune zmeură curățită de codițe și amestecată cu zahăr farin. Zmeura se dă prin zahăr cu circa jumătate de oră înainte de folosire.

#### **PECHES-MELBA**

Se prepară la fel ca Paires-Melba, cu deosebirea că se înlocuiește compotul de pere cu compot de piersici.

#### **ABRICOTS-MELBA**

Înghețata de vanilie cu frișca se aranjează în cupe. Din caisele curățate de coajă și zahăr se obține un compot de caise. Caisele se separă de sirop și, după răcire, se așază estetic peste frișca. Suprafața fructelor se stropește cu sirop de zmeură.

## Capitolul 10

### TEHNOLOGIA PRODUSELOR DE BOMBONERIE

#### 10. 1. Generalități

Bomboanele sunt produse de cofetărie cu valoare energetică ridicată, având ca aliment de bază zahărul. Produsele de bombonerie se disting prin, aspectul lor atrăgător, frumos, prin gustul dulce, aroma plăcută, formele mici și variate.

Au o mare valoare alimentară, întrucât, pe lângă zahăr, se mai folosesc ca materii orime: ciocolată, frișca, fructe confiate, arome, coloranți alimentari, și fructe uleioase.

Prezența acestor alimente în structura bomboanelor, faptul că lipsesc grăsimile, iar apa este în procent mic, favorizează, pe lângă alte caracteristici, și durata mare de păstrare, fără să impună condiții speciale. În plus, se pot ambala în cutii special confecționate, care participă la întregirea valorii estetice.

Asimilarea bomboanelor de către organism se realizează ușor și în proporție ridicată, întrucât majoritatea sunt obținute prin prelucrare la rece sau prin fierbere, procedee care participă la o descompunere rapidă a glucidelor - elemente de bază în structura produselor de bombonerie (circa 90%).

Se deosebesc, însă, de restul produselor de cofetărie, prin modul de servire, și locul pe care îl ocupă în meniu.

Bomboanele, indiferent de natura lor, nu sunt servite niciodată ca desert în cadrul unui meniu. Ele sunt consumate în diferite ocazii festive, între mese, pentru a completa nevoile energetice ale organismului. Datorită conținutului mare de glucide, sunt preferate și solicitate mai ales de către copii.

În cadrul cofetăriilor, comercializarea lor se face la kilogram, ambalate în cutii speciale sau așezate pe cartoane și apoi ambalate în staniol.

#### Clasificarea produselor de bombonerie

- *Bomboane fondante* {
  - Fondante
  - Cremoze (fondante simple)
  - Bomboane nes
  - Paveuri
  - Braziliene
- *Bomboane cu fructe în alcool* {
  - Vișine și struguri glasați în fondant
  - Fructe glasate în ciocolată
- *Bomboane cu marțipan* {
  - Glasele
  - Marțipan de diferite culori glasat în ciocolată
- *Bomboane cu cremă ganaj* {
  - Enescu
  - Trufe
  - Triple-sec
  - Muss-cafe
- *Bomboane cu fructe uleioase* {
  - Trei alune (noisettes)
  - Trei migdale (amandes briches)
  - Crizete
  - Crochete
  - Baton pralină
- *Bomboane cu fructe confiate* {
  - Carpați

- Mignonette glasate în ciocolată

- Caramele {  
 - Cu lapte  
 - De cacao  
 - De cafea  
 - Caramele

## 10.2. Procese tehnologice ale bomboanelor fondante

### Rețetele sortimentelor de bomboane fondante

(cantități pentru 1 kg bomboane)

Materii prime	U.M.	Bomboane fondante asortate	Creioane de vanilie cu ciocolată	Bomboane cu nes	Paveuri din fondant	Braziene
Zahăr	g	350	-	-	-	-
Nuci miez i .	g	90	-	-	-	-
Glucoza }P <sup>ma</sup> n'Pan	g	10	-	-	-	-
Vanilină pură	g	0,1	0,1	-	-	-
Zahăr farin pt. dresat	g	7,5	-	-	-	-
Cafea prăjită	g	1	-	-	-	25
Cacao	g	1	-	-	-	-
Esențe diferite	g	2,5	-	2	3	-
Sare de lămâie	g	0,15	-	-	1	-
Culori alimentare diferite	g	0,4	-	-	0,25	-
Fruite confiate	g	-	-	-	250	100
Ciocolată cuvertură	g	-	400	300	-	300
Ulei comestibil rafinat	ml	-	-	20	-	15
Fondant alb de bombo-nerie	g	600	670	680	880	660
Cafea Nes	g	-	-	5	-	-

### BOMBOANE FONDANTE ASORTATE (DIN MARȚIPAN CU NUCI)

Din zahăr, miez de nucă și glucoza, se prepară un marțipan obișnuit care se împarte apoi în 10 părți egale. Apoi, fiecare diviziune se colorează în interior, după gust, astfel: vanilie, lămâie, fistic, oranj, fructe, violet, cacao, moca. Se întinde apoi cu merdeneaua fiecare bucată de marțipan și se taie (dresează) în diferite forme:

- vanilie - formă ovală;
- lămâie - formă rotundă, apoi aplatizată;
- fistic - formă rotundă;
- oranj - formă de pară sau semilună;
- fructe - formă rotundă;
- violet - formă ovală;
- cacao - formă rotundă;
- moca - formă rotundă sau baton.

Se lasă să se zvânte puțin, după care se glasează în fondant colorat, fiecare sortiment după specificul și gustul său. La unele se face câte o garnitură din fondant cu ajutorul croșetei, iar la altele se decorează cu diferite baroturi (cafea, cacao, nuci etc.):

- astfel, la fondantele de vanilie se glasează în fondant alb cu garnitură de barot roșu de nuci;
- lămâie - glazură de fondant galben cu garnitură de barot verde;
- fistic - fondant verde, garnitură coardă;
- oranj - fondant oranj, garnitură pară cu coardă (semilună, cu coajă de portocală);
- fructe - fondant roz și garnitură coardă;
- violet - fondant violet, garnitură coardă ovală, barot violet;
- moca - fondant moca, formă ovală cu un punct de cacao.

### CREMOZE DE VANILIE ÎN CIOCOLATĂ

Pentru prepararea cremozelor sunt, în primul rând, necesare capse de lemn cu margini, având lățimea de 35 - 40 cm, lungimea de 70-75 cm și înălțimea de 5 cm. și forme de ghips pentru fiecare sortiment în parte, înșirate și lipite pe linii ce lemn. De asemenea, mai este nevoie de amidon pulbere, uscat, pentru a se putea face mularea formelor. Înaintea mulării amidonul este afânat cu un tel. Amidonul se introduce în capse și se rarefiază cu un tel mic. Se nivelează apoi cu linia, după care se presează, formele în pudră. Este necesară o pâlnie (conică cu un băț lung), care servește la oprirea curgerii fondantului. Fondantul se înfierbântă la foc, apoi se subțiază cu apă cât este nevoie, după care se adaugă aromele și culorile respective și se amestecă până la omogenizare. Se toarnă apoi, cu ajutorul unei pâlnii, în formele mulate, în praful de amidon. După răcire se scot bomboanele din pudră pe sită și se perie de amidonul rămas pe ele. Se glasează, apoi, în ciocolată cuvertură cu ajutorul unei croșete corespunzătoare mărimii bomboanelor.

Asemănător cu cremozele de vanilie glasate în ciocolată se prepară și alte cremoze, cu mici deosebiri în ceea ce privește aromatizarea și colorarea fondantului. Astfel:

- cremoze de cacao:- în loc de esență de vanilie se folosește esență de rom și cacao pentru aromatizarea produsului;
- cremoze de cafea (nes) - în loc de esență de vanilie se folosește cafea sau nes;
- cremoze cu fistic - se folosește esență de fistic și colorant verde;
- cremoze de lămâie - esență de lămâie și colorant galben;
- cremoze de portocale - se folosește esență de portocale și culoarea oranj.
- cremoze de zmeură în ciocolată - se folosește esență de zmeură, sare de lămâie și culoare alimentară roșie;
- cremoze oranj în ciocolată - la fondant, în loc de vanilină, se folosește răzătura de portocale, sare de lămâie și culoare alimentară oranj; pe fiecare bomboană se fixează, după glasare, câte o bucă mică de coajă de portocală confiată, tăiată cu duiul mic; formatul bomboanelor se recomandă să imite pe cel al feliiilor de portocale sau al feliiilor de lămâie (semicerc);
- cremoze cu pralină în ciocolată - la fondant se adaugă alune turcești, prăjite și rafinate fin, precum și vanilină pură. Bomboanele se decorează deasupra cu barot din alune turcești prăjite. Se recomandă ca acestor bomboane să li se dea forma de bastonașe.

### **PAVEURI DIN FONDANT**

Fondantul se înfierbântă la 40°C, după care se colorează, se aromatizează. Pentru sortimentele cu aromă de fructe se adaugă sarea de lămâie și fructele confiate tocate. Se toarnă apoi compoziția în tăvi îmbrăcate cu hârtie pergament (tăvile vor avea margini mici - maximum 12 mm). După răcire se porționează în forme dreptunghiulare cu laturile de 3 x 1,5 cm. După porționare se împachetează în celofan alb.

### **BRAZILIENE (ÎN CIOCOLATĂ)**

Se prepară un fondant tare din zahăr și glucoza. Acesta se introduce într-un vas, se adaugă frișca după ce fondantul s-a încălzit puțin, se introduce apoi cafeaua, amestecându-se bine. Această compoziție se introduce într-o pâlnie de tablă cu care se toarnă formele ovale, imprimate anterior, în capse, cu pudră de amidon. Bomboanele rezultate se glasează în ciocolată cu adaos de ulei.

## **10.3. Procese tehnologice ale bomboanelor cu fructe în alcool**

**Rețetele sortimentelor de bomboane cu fructe în alcool  
(cantități pentru 1 kg produs finit)**

<b>Materii prime</b>	<b>U.M.</b>	<b>Vișine în fondant</b>	<b>Vișine în alcool glasate în ciocolată</b>	<b>Struguri în alcool glasați în ciocolată</b>
Vișine în alcool	g	120	250	-
Fondant alb de bomboane	g	400	500	500
Fondant de cacao	g	470	-	-
Barot din fondant cu cacao	g	30	50	50
Esență de rom	ml	-	5	5

Ciocolată cuvertură	g	-	275	275
Ulei comestibil	ml	-	25	25
Vanilină pură	g	-	0,15	0,15
Struguri în alcool	g	-	-	275

### **VIȘINE ÎN FONDANT (CACAO)**

Vișinele scoase din alcool se sortează, alegându-se cele mai mari și se așază pe site pentru a se zvânta, după care se trag în fondant. Vișinele mici se trag în fondant, de două ori; în cazul în care sunt uniforme, se trag obișnuit în fondant. După ce vișinele au fost trase în fondant alb și răcite, se trag din nou în fondant de cacao, care trebuie să fie mult mai rece decât fondantul alb, pentru a-și menține luciul. Vișinele trase în fondant de cacao se scot pe barot de cacao din fondant. Dacă vișinele, după fondantul alb, se trag în fondant de fructe (roz), se numesc „serize”. În acest caz decorul se completează cu câte o codiță de cireașă uscată.

### **VIȘINE ÎN ALCOOL GLASATE ÎN CIOCOLATĂ**

Vișinele scoase din alcool se sortează la fel ca și în cazul vișinelor în fondant. Se așază pe site și se lasă puțin pentru a se zvânta. Vișinele mai mari se glasează o singură dată în fondant alb, iar vișinele mici se glasează de două ori în fondant alb. După ce vișinele au fost glasate în fondant alb și fondantul s-a întărit, ele se glasează în ciocolată cuvertură preparată cu ulei; cu ajutorul unei croșete rotunde. Cu ajutorul croșetei întoarsă invers (cu inelul pe verticală) se face pe suprafața rotundă a fiecărei vișine câte o dunguliță. Vișinele se pot așeza imediat pe barot din fondant de cacao sau direct pe hârtie pergament, în acest caz, după întărirea ciocolatei, vișinele se învelesc în staniol de diferite culori.

### **STRUGURI ÎN ALCOOL GLASATI ÎN CIOCOLATĂ**

Se prepară la fel ca vișinele în alcool glasate în ciocolată, cu deosebirea că, la această rețetă, vișinele se înlocuiesc cu struguri. Fondantul de fructe se înlocuiește cu fondant colorat verde și aromatizat cu esență de fistic.

## **10.4. Procese tehnologice ale bomboanelor pe bază de marțipan**

Bomboanele din această grupă folosesc ca semipreparat de bază marțipanul. Aspectul comercial și calitatea acestei grupe de bomboane este condiționată de:

- a) calitatea marțipanului;
- b) tehnologia de preparare;
- c) modul de prezentare și păstrare.

Având ca semipreparat de bază marțipanul, bomboanele din această grupă prezintă următoarele caracteristici:

- au valoare energetică furnizată de glucide și lipide care provin din fructe uleioase folosite la prepararea marțipanului;
- utilizând fructele uleioase, au gustul mai puțin dulce și caracteristic acestora;
- sunt foarte variate ca formă, imitând cu ușurință aspectul de fructe, legume, jucării, păsări etc.;
- sunt viu colorate, având un efect deosebit asupra aparatului vizual și, implicit, asupra procesului de digestie;
- glazura de la suprafață este formată din sirop caramel sau ciocolată cuvertură;
- cele glasate în sirop caramel necesită condiții speciale de păstrare (vid sau dulapuri cu var nestins) sau comercializarea imediat după preparare.

Din grupa bomboanelor cu marțipan fac parte:

- glasele;
- marțipan de diferite culori, glasat în ciocolată.

**GLASELE**

Cantități pentru 1 kg:

- fructe confiate asortate 250 g; marțipan din sâmburi grași 350 g; miez nuci 50 g; cacao 5 g; glucoza 50 g; esențe 5 ml; sare de lămâie 1 g; cafea 5 g; colorant 0,5 g; zahăr 400 g; ulei 10 ml.

Se folosește marțipan bine omogenizat, care se colorează în toate variantele posibile, aromatizându-le corespunzător. Din acest marțipan, combinat cu: fructe confiate, cacao, jumătăți de nucă, alune, ciocolată etc., se dresează manual sau prin decupare diferite forme cu aspect de fructe, legume, flori, jucării etc. Pentru realizarea acestor bomboane se procedează astfel:

- marțipanul se întinde între două scândurele, pentru ca glaselele să fie aproximativ de aceeași mărime;

- se decupează cu duiul sau cu alte forme și se dresează după imaginația lucrătorului, cu ajutorul zahărului farin (sau amidonului);

- după „dresare”, figurinele obținute se lasă la zvântat;

- fiecare este apoi atașată într-un cârlig special din metal, cu ajutorul căruia se introduce complet în sirop cu probă de caramel (bomboană casantă). Pe măsură ce se scot din sirop, cârligele sunt așezate pe un grătar fixat într-un ax, pentru scurgerea surplusului de sirop;

- se scot din cârlige și se așază pe masa de marmură unsă cu ulei până la răcirea completă, punându-se apoi în chese mici de bomboane.

Stratul subțire din sirop cu probă de caramel, care formează glazura fiecărei glasele, este foarte higroscopic, impunând servirea bomboanelor imediat după preparare.

**MARȚIPAN ÎN DIFERITE CULORI, GLĂSAT ÎN CIOCOLATĂ**

Bomboanele marțipan sunt formate din două componente de bază: marțipan și ciocolată. Pentru o prezentare cât mai plăcută și variată, marțipanul poate fi prelucrat ca atare sau se poate combina cu fructe confiate, cacao. Adaosurile folosite fiind în cantitate mică influențează foarte puțin valoarea alimentară, dar mai mult aspectul comercial.

**MARȚIPAN CU FRUCTE CONFIATE**

Cantități pentru 1 kg: zahăr 800 g; miez nuci 150 g; glucoza 50 g; vanilină 0,1 g; fructe confiate 150 g.

Se prepară marțipanul obișnuit, care se colorează în oranj și se aromatizează cu esență de portocale, procedându-se după cum urmează:

- se întinde cu merdeneaua între două scândurele cu grosimea de 1,5 cm, obținând o foaie de aceeași grosime;

- se decupează cu un dui mare (diametrul de 2 cm);

- fiecare bucățică de marțipan se dresează în formă rotundă sau ovală (fig. 25);

- după zvântare se glasează fiecare bomboană în ciocolată cuvertură și se decorează cu coji de portocale confiate, bine scurse de sirop;

-se așază la chese și sunt comercializate la kilogram, sau se pot ambala în cutii speciale.

**MARȚIPAN DE CACAO**

Cantități pentru 1 kg: marțipan de nuci 475 g; cacao 25 g; vanilină 0,1 g. esență rom 0,5 ml; zahăr farin 15 g; fondant de bombonerie cu cacao 540 g.

Marțipanul obișnuit se combină cu cacao și esență de rom, omogenizându-se până devine o pastă ușor de modelat;

- se întinde marțipanul, în foaie groasă de 1,5 cm, după care se decupează și apoi se dresează în forme rotunde;

- pentru același sortiment de bomboane se poate dresa marțipanul în batoane de 1 cm, care se taie în lungime de 1,5 cm;

- bomboanele obținute se glasează apoi în fondant colorat cu cacao și se decorează cu coardă din fondant pentru cele rotunde și cu urmele croșetei cu mai multe brațe pentru batoane.

**MARȚIPAN GLĂSAT ÎN CIOCOLATĂ (1 KG)**

Se pregătește marțipanul obișnuit 900 g, după care:

- se împarte în două bucăți egale;
- una din bucățile de marțipan se combină cu cacao (20 g) și esență de rom (2 ml), până este bine omogenizată; cealaltă rămâne albă;
- fiecare bucată de marțipan se întinde în grosime de 1,5 cm;
- se suprapun cele două foi, având grijă ca înainte de suprapunere să se îndepărteze stratul de amidon, pentru a se lipi între ele (eventual se ung ou sirop);
- se taie marțipanul în ștraifuri late de 3 cm;
- fiecare ștraif se acoperă complet cu ciocolată (120 g) atât la suprafață, cât și pe părțile laterale;
- se porționează apoi în bucăți de 1,5 cm.

**10.5. Procese tehnologice ale bomboanelor pe bază de cremă ganaj**

Bomboanele cu cremă ganaj prezintă un grad de finețe deosebit, pus în valoare de prezența celor două componente de bază: ciocolata și frișca. Combinarea celor două materii prime în diferite variante, prin prelucrarea la rece sau la cald, favorizează obținerea unor bomboane cu forme diferite, cu gust plăcut, ușor amărui și cu valoare energetică crescută. Energia furnizată de aceste bomboane este în egală măsură dată de glucidele sub formă de glucoza, fructoză și lactoză, sau de fosfolipidele din frișca și lipidele vegetale din ciocolată.

Deși cantitatea de lipide prezente în componența acestor bomboane este crescută, ele se digeră totuși ușor, întrucât conțin acizi grași polinesaturați și sunt pregătite prin prelucrare la rece sau prin fierbere, favorizând descompunerea rapidă a acestora.

Spre deosebire de alte grupe de bomboane, prezintă dezavantajul că nu se pot pregăti decât în sezonul rece, favorizând ușor procesul de fermentație și, respectiv, alterarea. Din grupa bomboanelor cu cremă ganaj fac parte:

- bomboane „Enescu”;
- bomboane trufe;
- bomboane triple-sec;
- bomboane muss-cafe.

**BOMBOANE „ENESCU”**

Cantități pentru 1 kg: coji de portocale confiate 200 g; ciocolată cuvertură 225 g; frișca 300 g; ciocolată menaj 300 g.

Denumirea este dată în cinstea marelui compozitor și violonist George Enescu și în concordanță cu portativul muzical constituit ca decor la suprafața fiecărei bomboane.

Acoperită complet în ciocolată, crema ganaj fiartă (v. „*Semipreparate*”) stabilește forma bomboanei, determinându-i gustul, aroma și, în mare parte, valoarea nutritivă. Pentru pregătirea lor se procedează astfel:

- se scurg cojile de portocale de sirop;
- se îndepărtează partea albă de la suprafața cojii și se lasă la zvântat;
- se decupează cojile de portocale cu un dui, având diametrul de 2,5 cm;
- se folosesc câte două capacele pentru fiecare bomboană;
- unul din capacele se așază pe planșetă cu partea lucioasă în jos, reprezentând baza bomboanei;
- deasupra fiecărui căpăcel se toarnă crema ganaj fiartă, cu poșul cu dui (același cu care s-au decupat cojile), dându-i înălțimea de 3 cm;
- se lasă la rece până la solidificarea completă a cremei și apoi se glasează complet fiecare în ciocolată cuvertură;
- se atașează al doilea căpăcel din coajă de portocală în partea superioară a bomboanei, având partea lucioasă în sus;
- peste coaja de portocală se execută decorul cu ciocolată cuvertură, folosind un cornet de hârtie cu care se imită un portativ muzical cu note.



După răcire, fiecare bomboană se așază în chese critici speciale și se comercializează la kilogram.

### TRUFE (1 kg)

Aspectul de movilită neuniformă, pudrată la exterior cu cacao, le dă posibilitatea să fie ușor recunoscute din gama largă a produselor de bombonerie.

Pe lângă valoarea energetică, trufele au și un rod stimulatv remarcabil, furnizat de prezența theobrominei provenită din ciocolată și cacao. Pregătirea trufelor presupune următoarele faze:

- pregătirea cremei ganaj din frișca lichidă (335 ml) și ciocolată menaj (335 g);
- după răcire și spumare, se toarnă crema cu poșul cu dui pe planșeta presărată cu zahăr farin (35 g) sub formă de movilite mici;
- se lasă la rece până se întărește bine crema;
- fiecare bomboană se trece prin ciocolată cuvertură (350 g) și se așază peste pudra de cacao (75 g). Cu ajutorul degetelor de la mâna dreaptă se dă aspectul de movilită neuniformă;
- se lasă din nou la rece;
- se așază la chese și se pudrează ușor cu cacao la suprafață, comerciali-zându-se la kilogram.

Trufele se mai pot prepara și în altă variantă, folosind crema de unt în locul cremei ganaj, având, însă, aceeași tehnologie de preparare, același aspect, dar cu scăderea gradului de finețe și creșterea gustului dulce. Pudra de cacao este aplicată direct peste cremă, fără să se mai gloseze în ciocolată.

### TRIPLE-SEC (1 kg)

Este un sortiment de bomboane a căror denumire este determinată de cantitatea de lichior și esență triple-sec adăugată în crema de bază. Cantitatea sporită de alcool și ciocolată asigură bomboanelor o valoare energetică mare.

Pentru preparare se amestecă ciocolata menaj (400 g) cu frișca lichidă (150 ml) și se dau în fiert;

- după primele clocote se retrage vasul de pe foc și se adaugă untul (40 g), amestecând până la omogenizare;
- când compoziția este rece se adaugă lichiorul, alcoolul și esențele: triple sec (4 ml); de mandarine (5 ml);
- se spumează bine cu ajutorul unei lopețe sau la robot, până își modifică consistența și se deschide la culoare;
- după întărirea compoziției se întinde în batoane groase de 1,5 cm, care se așază unele lângă altele pe planșeta pudrată cu zahăr farin (50 g);
- se lasă la rece și se taie apoi în bucăți lungi de 3 cm, cu ajutorul cuțitului introdus în apă fiartă;
- fiecare bomboană se glasează complet în ciocolată cuvertură (500 g), având ca decor urmele croșetei;
- sunt comercializate la kilogram, sau ambalate în cutii speciale, în combinație cu alte sortimente.

### MUSS-CAFE (1,5 kg)

Sunt bomboane de formă pătrată, glasate complet în ciocolată cuvertură. Spre deosebire de celelalte sortimente au un rol stimulatv accentuat, determinat de prezența ciocolatei, cafelei și romului, Sunt foarte sensibile la diferențele de temperatură, fiind greu de pregătit în sezonul cald;

- se bate frișca (300 ml) și, separat, se pregătește ciocolata cuvertură (600 g);
- se amestecă frișca bătută cu cafeaua măcinată (15 g), alcoolul (15 ml), romul (30 ml) și vanilină (0,01 g), combinându-se apoi cu ciocolata cuvertură;
- se amestecă lejer și crema obținută se întinde imediat în grosime de 1,5 cm pe hârtie pergament, pudrată cu zahăr farin;
- se lasă să se întărească bine crema și, cu un cuțit fierbinte, se taie în bucăți pătrate cu latura de 2 cm.

- se glasează fiecare bucată în ciocolată cuvertură, având ca decor urmele croșetei, completat de firișoare de cafea (eu boabe) fixate deasupra bomboanei cu ajutorul unui bețișor.

După solidificarea ciocolatei, bomboanele sunt ambalate în cutii speciale sau comercializate la kilogram.

## 10.6. Descrierea proceselor tehnologice ale bomboanelor cu compoziție spumoasă

Rețetele sortimentului de bomboane cu compoziție spumoasă

(cantități pentru 1 kg produs finit)

Materii prime	U.M.	Nuga de vanilie cu nuci	Nuga de vanilie glasă cu ciocolată
Ouă (albușuri)	g	4	3
Zahăr	g	415	355
Glucosa	g	315	280
Nuci miez	g	300	130
Vanilie pură	g	0,01	0,01
Vafe	g	22	
Ciocolată cuvertură	g		200
Ulei comestibil rafinat	ml		25
Amidon praf	g		20

### NUGA DE VANILIE CU NUCI

Din cantitatea de zahăr se pun la fiert 3/4 cu apă cât să-l acopere, se amestecă cu o paletă până la dizolvarea zahărului, după care se spală marginile cazanului în interior. Se înfierbântă în alt vas glucoza, care se adaugă în zahărul fiert ajuns la proba caramel.

Separat se bat albușurile cu restul (1/4) de zahăr, după care se introduce siropul în șuvițe subțiri, amestecându-se permanent până ce s-a amestecat întreaga cantitate de zahăr și albușuri. Cazanul cu compoziția se introduce într-un vas cu apă pe foc (baine-Marie), se amestecă cu o lopățică până se ajunge la proba de caramel moale. Se dă jos de pe foc, se introduce vanilină și miezul de nucă tăiat și se amestecă până ce compoziția cu fructele devine uniformă. Se toarnă în capace care, în prealabil, au fost îmbrăcate în interior cu foi de vafe.

### NUGA DE VANILIE GLASATĂ ÎN CIOCOLATĂ

Se prepară după indicațiile rețetei de mai sus, cu deosebirea că compoziția preparată se întinde pe masa dată cu praf de amidon, în grosime de 1-1,5 cm. După răcire se taie în bucăți dreptunghiulare și se glasează fiecare bucată în ciocolată cuvertură preparată cu ulei.

## 10.7. Procesele tehnologice ale bomboanelor din fructe uleioase

Produsele de bombonerie din fructe uleioase sunt deosebit de apreciate pentru calitățile lor gustative, estetice și energetice. Aceste caracteristici sunt determinate de prezența celor două componente de bază: fructele uleioase și ciocolata.

Utilizarea fructelor uleioase cu alimente de bază furnizează un procent ridicat de lipide vegetale bogate în acizi grași polinesaturați, vitamine din complexul B și vitamina A, reprezentând principala sursă de energie calorică, completată de glucidele și lipidele preluate din ciocolata cuvertură utilizată la glasare.

Bomboanele din această grupă sunt mai puțin dulci, au un aspect comercial plăcut și pot fi păstrate o perioadă îndelungată de timp, dacă sunt ținute la rece și ferite de lumină.

Produsele de bombonerie din această grupă sunt menționate mai jos:

- trei alune (noisettes)
- trei migdale (amendes brochees)
- crizete, - crochete
- baton pralină.

### TREI ALUNE (NOISETTES)

Cantități pentru 1 kg: zahăr 450 g; alune 350 g; ciocolată cuvertură 300 g; ulei 15 ml.

Sunt pregătite în exclusivitate din alune ca fructe uleioase. Sunt preferate alunele turcești, pentru că au forma rotundă și se pot bine îmbina pentru stabilirea formei. Se pot, însă, prepara și din arahide. Pe lângă valoarea energetică, noisettele sunt apreciate pentru conținutul lor în vitamine din complexul B și vitamina A, săruri de potasiu, fosfor, în plus, energia furnizată de alune este asimilată în proporție de 80%. Pentru preparare sunt respectate următoarele faze tehnologice;

- se usucă alunele, fără să se coloreze;
- se răcesc și se îndepărtează membrana celulozică;
- separat, se caramelizează (se griază) zahărul până la culoarea galbenă-deschis;
- se adaugă alunele și se amestecă compoziția până se acoperă alunele complet cu zahărul griat;
- se răstoarnă într-o tavă unsă cu ulei și se păstrează la cald, pentru a menține aspectul fluid al zahărului griat;
- se scoate câte puțin din compoziția respectivă și se modelează câte trei alune în linie dreaptă;
- se răcesc și se glasează apoi în ciocolată cuvertură folosind croșeta cu două brațe cu ajutorul căreia imprimăm și decorul pe lungimea bomboanei;
- sunt comercializate la kilogram sau ambalate la cutii în amestec cu alte sortimente de bomboane.

### **TREI MIGDALE (AMENDES BROCHEES) ÎN CIOCOLATĂ**

Se pregătesc la fel ca bomboanele „trei alune”, deosebindu-se de acestea pentru că înlocuiesc alunele cu migdale, în procesul de dresare migdalele sunt ușor suprapuse.

### **CRIZETE**

Cantități pentru 1 kg produs finit: zahăr 325 g; susan 350 g; ciocolată cuvertură 350 g; barot verde de nuci 15 g; ulei 20 ml.

Au aspectul unei monede, fiind glasate complet în ciocolată cuvertură. Decorul este reprezentat de urmele croșetei și în mijloc de firișoare de barot verde. Au ca alimente de bază susanul, zahărul și ciocolata:

- se toarnă susanul într-o sită deasă;
- se spală la jet de apă rece, pentru a îndepărta particulele de praf și pământ;
- se usucă fără să se coloreze;
- se caramelizează (griază) zahărul până la culoarea galbenă-deschis;
- se aromatizează cu vanilină și se adaugă susanul;
- se întinide în stare fierbinte, într-o foaie groasă de 2-3 mm;
- se decupează imediat cu o formă rotundă, având diametrul de 2,5 cm;
- după răcirea completă se glasează în ciocolată cuvertură, cu ajutorul unei croșete cu mai multe brațe, care imprimă și decorul caracteristic, completat apoi de câteva firișoare de barot verde presărat în mijlocul bomboanelor;
- se comercializează la kilogram sau sunt ambalate în cutii speciale, în combinație cu alte sortimente.

### **CROCHETE**

Prezintă aceleași caracteristici ca și crizetele, pregătindu-se la fel, cu diferența că după ce s-a întins susanul în foaie subțire se taie bucăți dreptunghiulare 2/3 cm.

Atât crizetele, cât și crochetele se pot prepara din nuci sau alune care pot înlocui susanul.

### **BATOANE-PRALINA**

Cantități pentru 1 kg: pralină cu alune 700 g; arahide decojite 70 g; zahăr farin 5 g; ciocolata cuvertură 300 g; vanilină 0,1 g.

Sunt prezentate sub formă dreptunghiulară, glasate complet în ciocolată și având ca decor urmele croșetei (fig. 26). Se obțin procedând astfel:

- se prepara pralina cu alune și barotul cu alune;
- se combină cu vanilină și 1/3 din ciocolată;

- se amestecă până se omogenizează și se obține o pastă omogenă;
- se întinde compoziția în foaie groasă de 1,5 cm, folosind două scândurele pentru a obține aceeași grosime;
- se lasă la rece să se întărească;
- se taie în bucăți dreptunghiulare de 1,5/3 cm sau se decupează, cu duiul, forme rotunde;
- se glasează complet în ciocolată cuvertură, având ca decor urmele croșetei și o jumătate de alună sau barot de alună;
- se comercializează la kilogram sau sunt ambalate în cutii speciale, în combinație cu alte sortimente.

### 10.8. Procese tehnologice ale bomboanelor pe bază de fructe confiate

Bomboanele din această grupă sunt ușor de recunoscut, după conținutul de bază format din fructe confiate, care le imprimă gustul dulce și aroma specifică fructelor folosite.

#### CARPATI

Cantități pentru 1 kg produs finit: coji portocale 250 g; ciocolată cuvertură 600 g; miez nucă 200 g.

Se fărâmițează miezul de nuci, nu prea mărunț, și se amestecă cu cojile de portocale confiate care, în prealabil, au fost scurse bine de sirop și tocate mărunț. Apoi se introduc într-un căzanel și se toarnă peste ele ciocolată cuvertură, amestecându-se conținutul până la omogenizare.

Imediat se toarnă cu lingurița, pe hârtie pergament, movilite de aceeași mărime, care se lasă la rece. Sunt comercializate așezate pe cartonașe sau ambalate în cutii speciale.

#### MIGNONETTE

Cantități pentru 1 kg produs finit: coji portocale confiate 800 g; ciocolată cuvertură 350 g; ulei 15 ml.

Cojile de portocale confiate, bine scurse și puțin zvântate, se taie în bucăți lungi de circa 4 cm și late de 1 cm. Se glasează apoi în ciocolată cuvertură cu ajutorul unei croșete, așezându-se după glasare pe hârtie pergament și presându-se cu croșeta, pentru a rămâne ca decor urmele acesteia.

### 10.9. Procese tehnologice ale diferitelor caramele

Caramellele formează o grupă de bomboane solicitate de toate categoriile de consumatori, datorită caracteristicilor deosebite pe care le prezintă:

- sunt frumos ambalate în hârtie cerată sau staniol diferit colorat, cu efect vizual deosebit;
- au gust plăcut, caracteristic aromelor folosite (fructe, cacao, vanilie, cafea);
- au valoare energetică mare, asigurând cu ușurință refacerea pierderilor normale de energie;
- se pot păstra până la 15 zile.

#### Rețetele sortimentului de bomboane caramele

(cantități pentru 1 kg produs finit)

Materii prime	U.M.	Caramele cu cacao	Caramele cu cafea	Caramele cu vanilie
Zahăr	g	700	700	670
Frișca	g	350	350	350
Unt	g	100	100	100
Cacao	g	65	-	-
Glucoza	g	100	150	200
Vanilină	g	0,5	-	0,5
Cafea	g	-	30	-

#### CARAMELE DE CACAO

Se pune zahărul la fiert, împreună cu glucoza, frișca și cacao. Se fierb până la probă (puțină compoziție pusă în apă rece să formeze o bomboană tare), se adaugă untul amestecând pentru a nu se lipi de baza cazanului, se aromatizează cu vanilină și se răstoarnă pe masa de marmură unsă cu

unt, între patru bare de metal. Se lasă până se răcește complet, apoi se taie, în forme pătrate și se ambalează în hârtie cerată.

### CARAMELE DE CAFEA

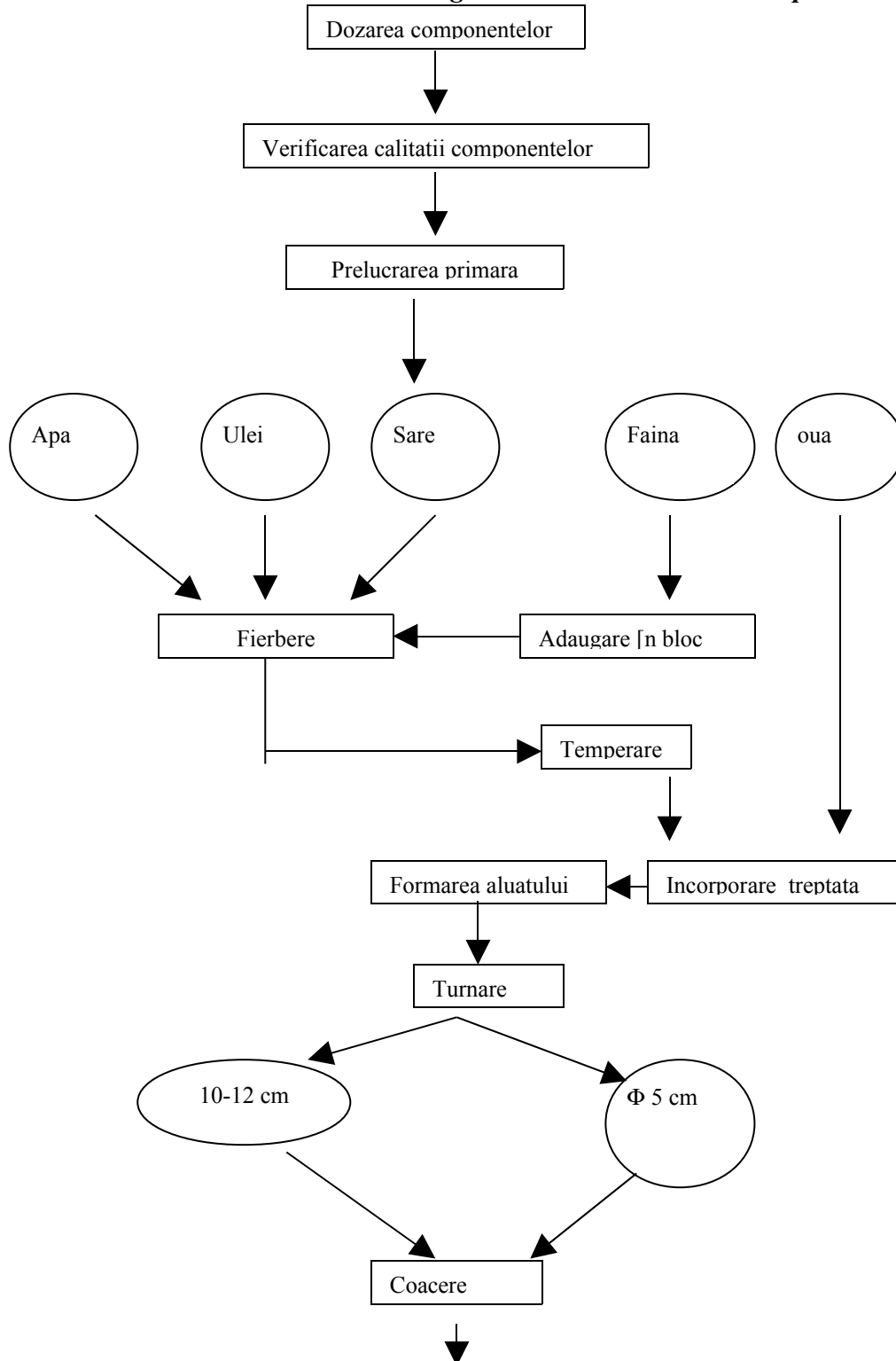
Se prepară la fel ca cele de cacao, cu deosebirea că se înlocuiește cacao cu cafea.

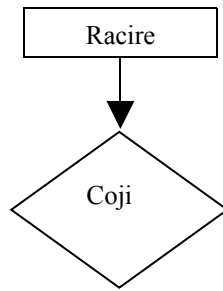
### CARAMELE DE VANILIE

Fac parte din categoria caramelor cu lapte. Procesul tehnologic este același ca și la caramellele cu cacao, cu deosebirea că nu se mai adaugă decât vanilină.

Anexa 1

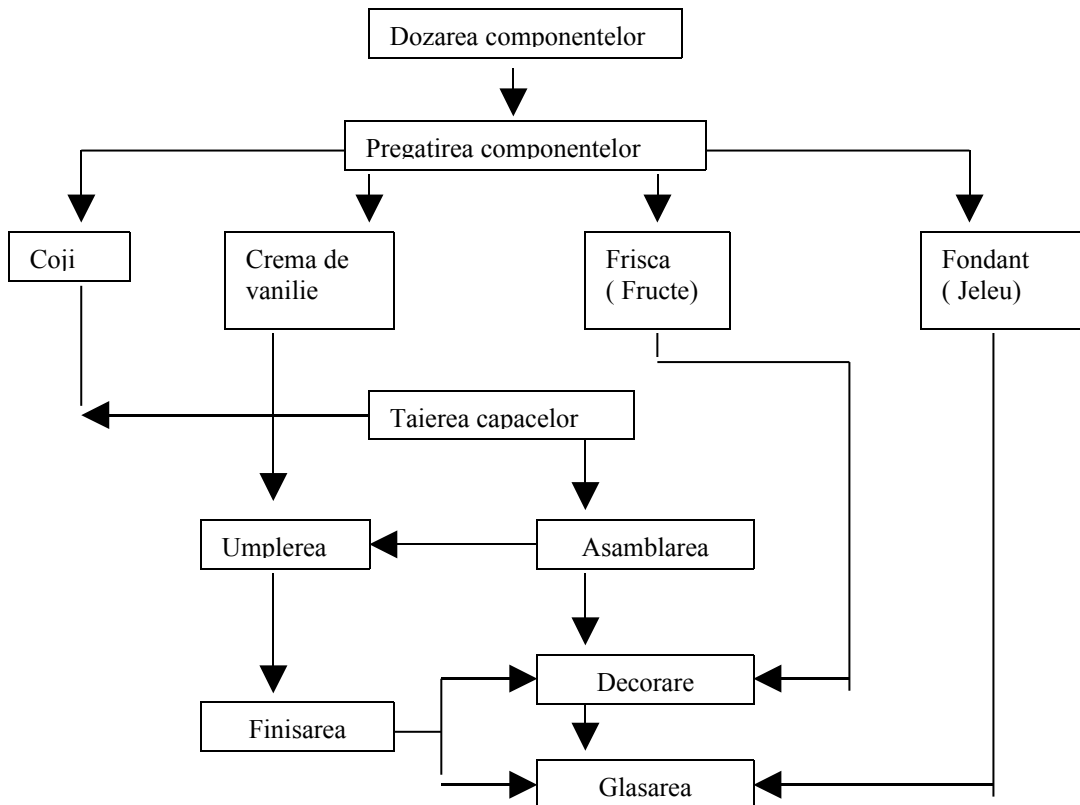
#### Schema tehnologică de obținere a aluatului oparit





Anexa 2

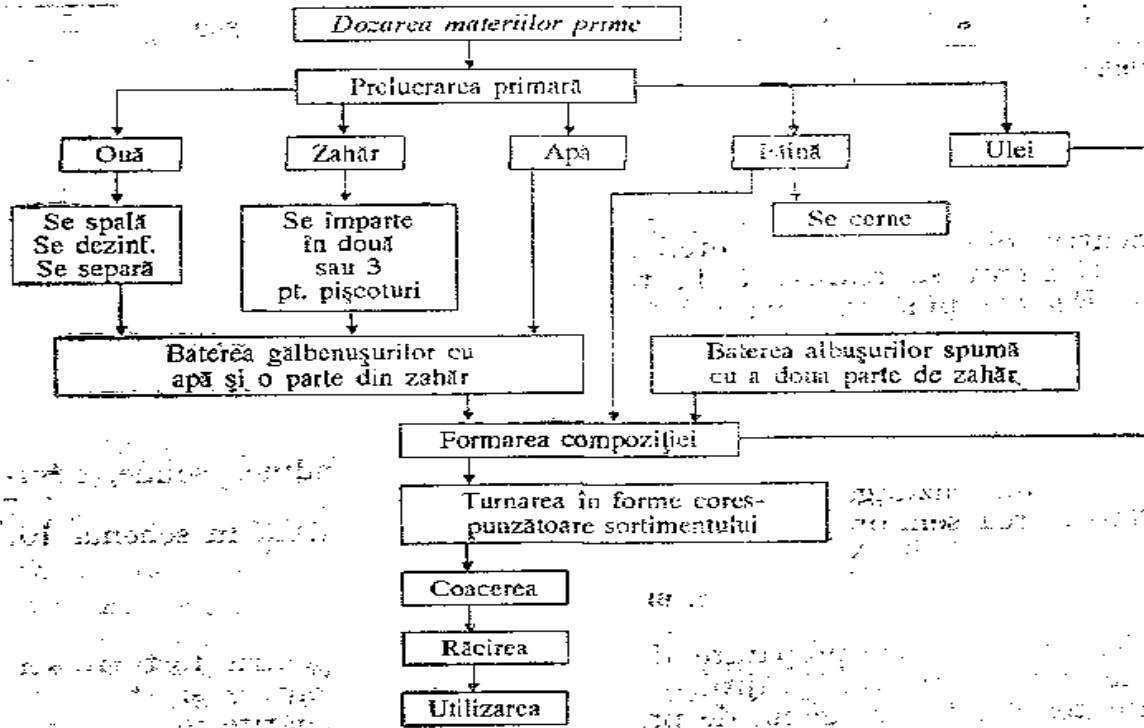
*Tehnologia preparatelor din aluat oparit*



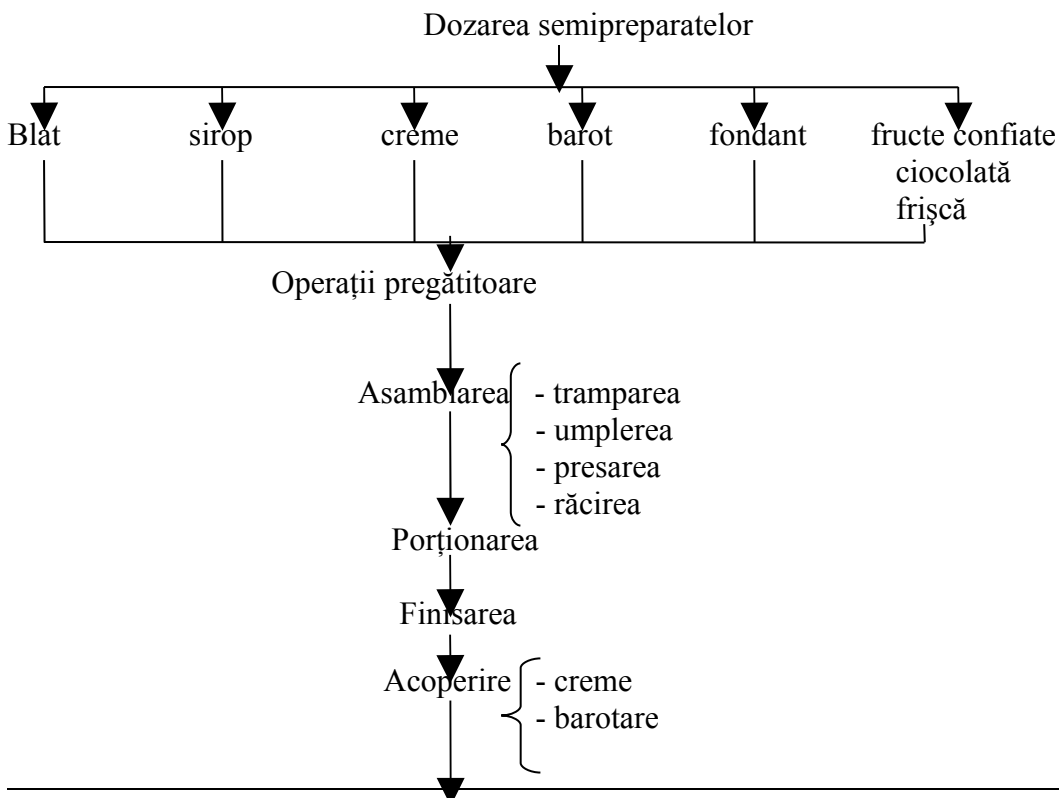


**Schema tehnologică de obținere a semipreparatelor din ou și făină**

**Tehnologia de pregătire a semipreparatelor din ou și făină**



**Schema tehnologică generală de obținere a prajiturilor**



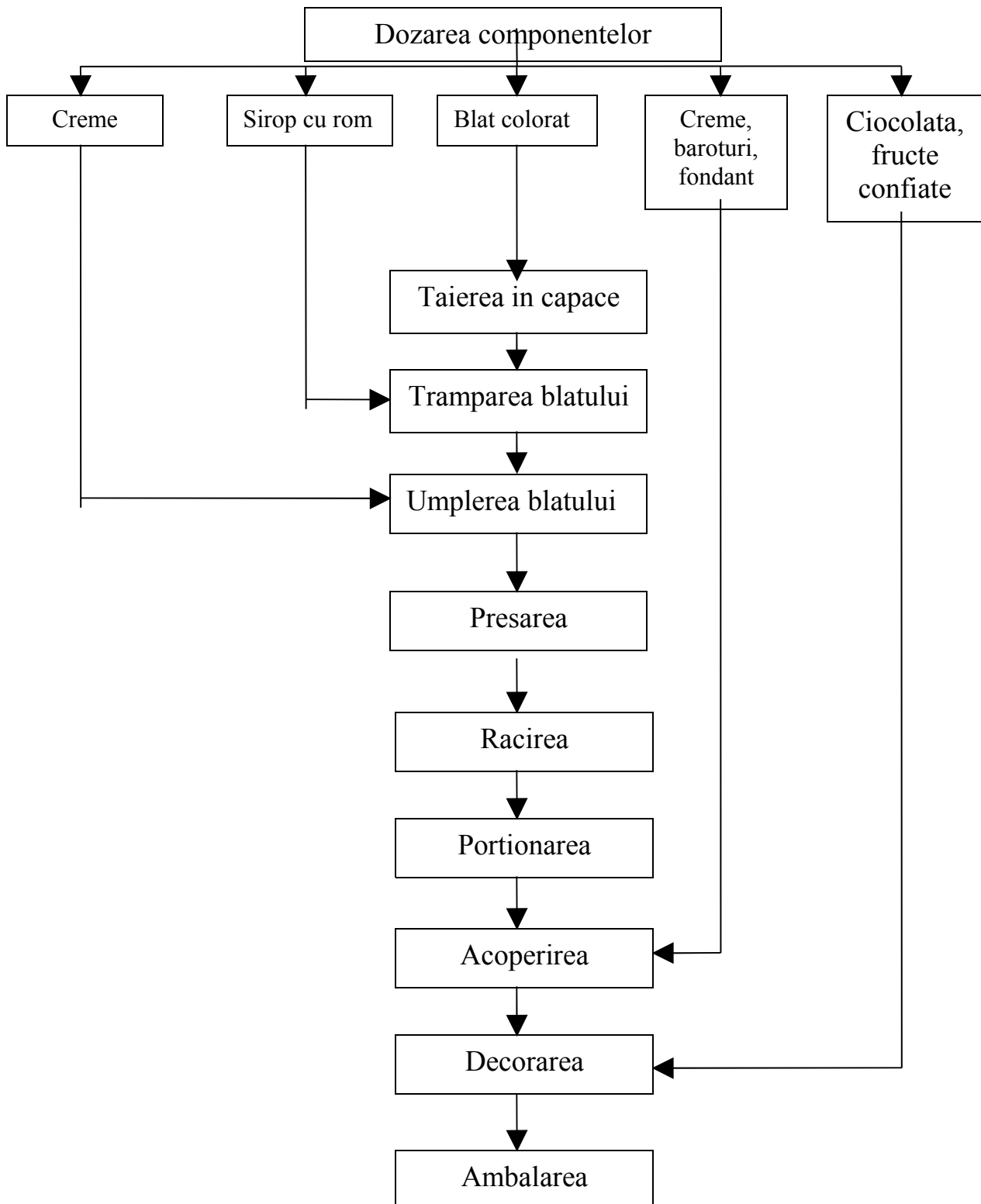


- glasare

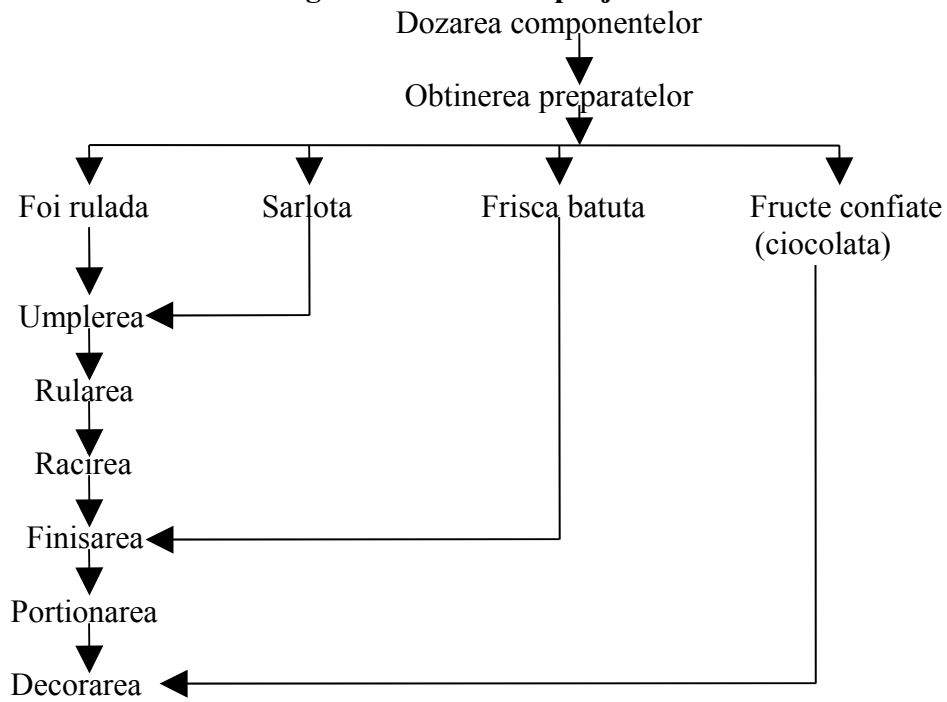
Decorare  
↓  
Ambalarea

Anexa 6

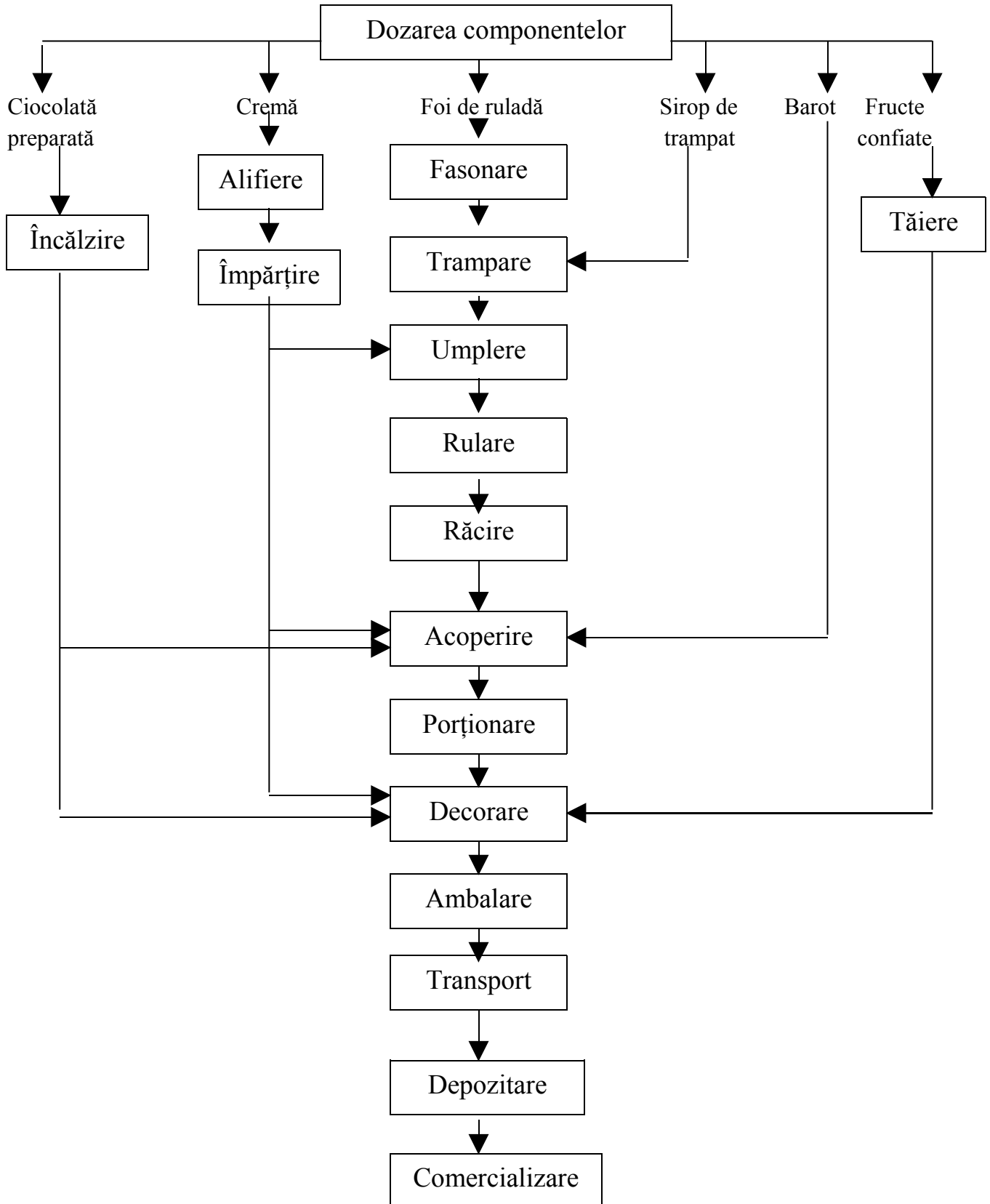
Schema tehnologica de preparare a prajiturilor cu blat colorat



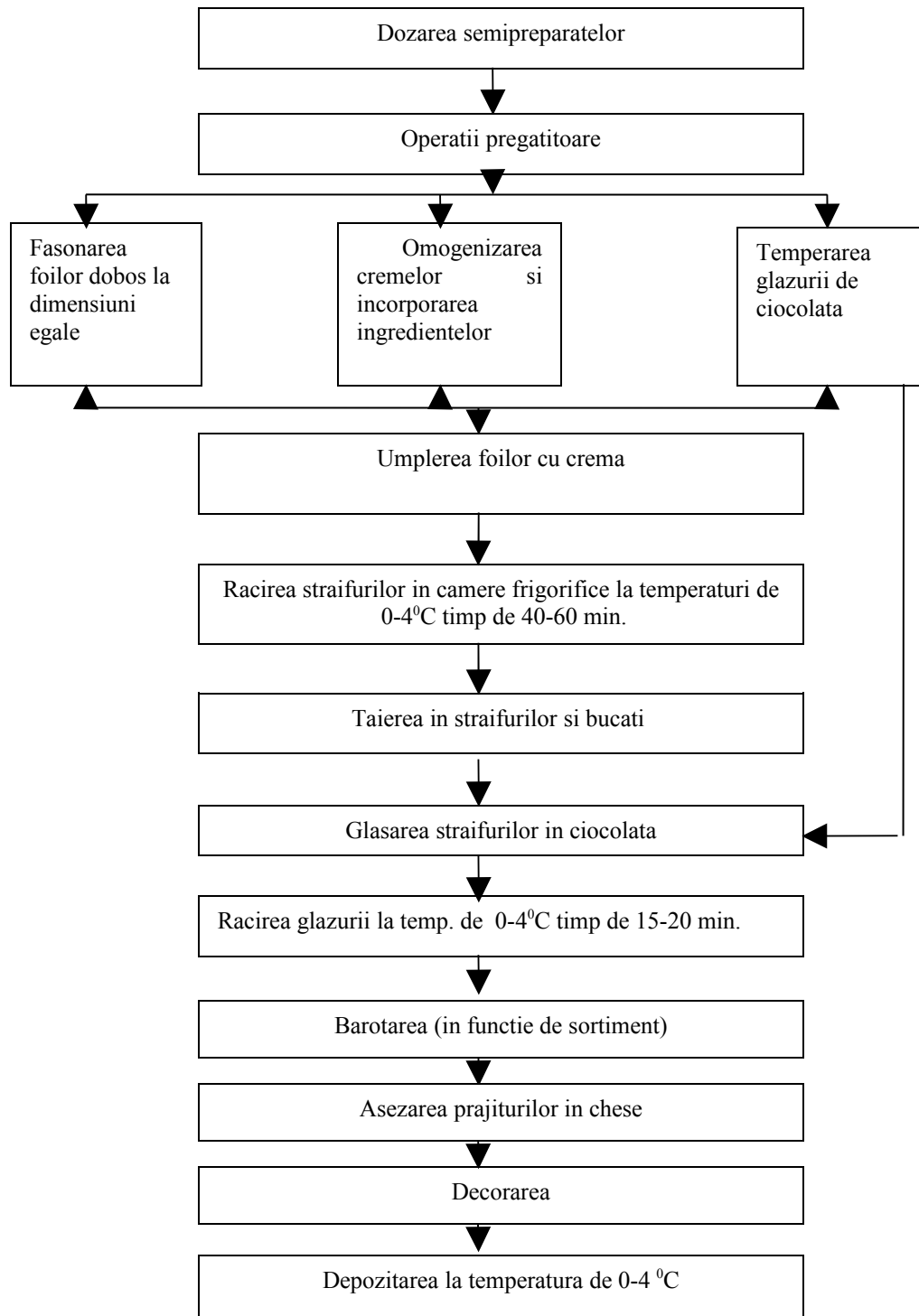
**Schema tehnologica de obtinere a prajiturilor cu frisca si foi rulada**



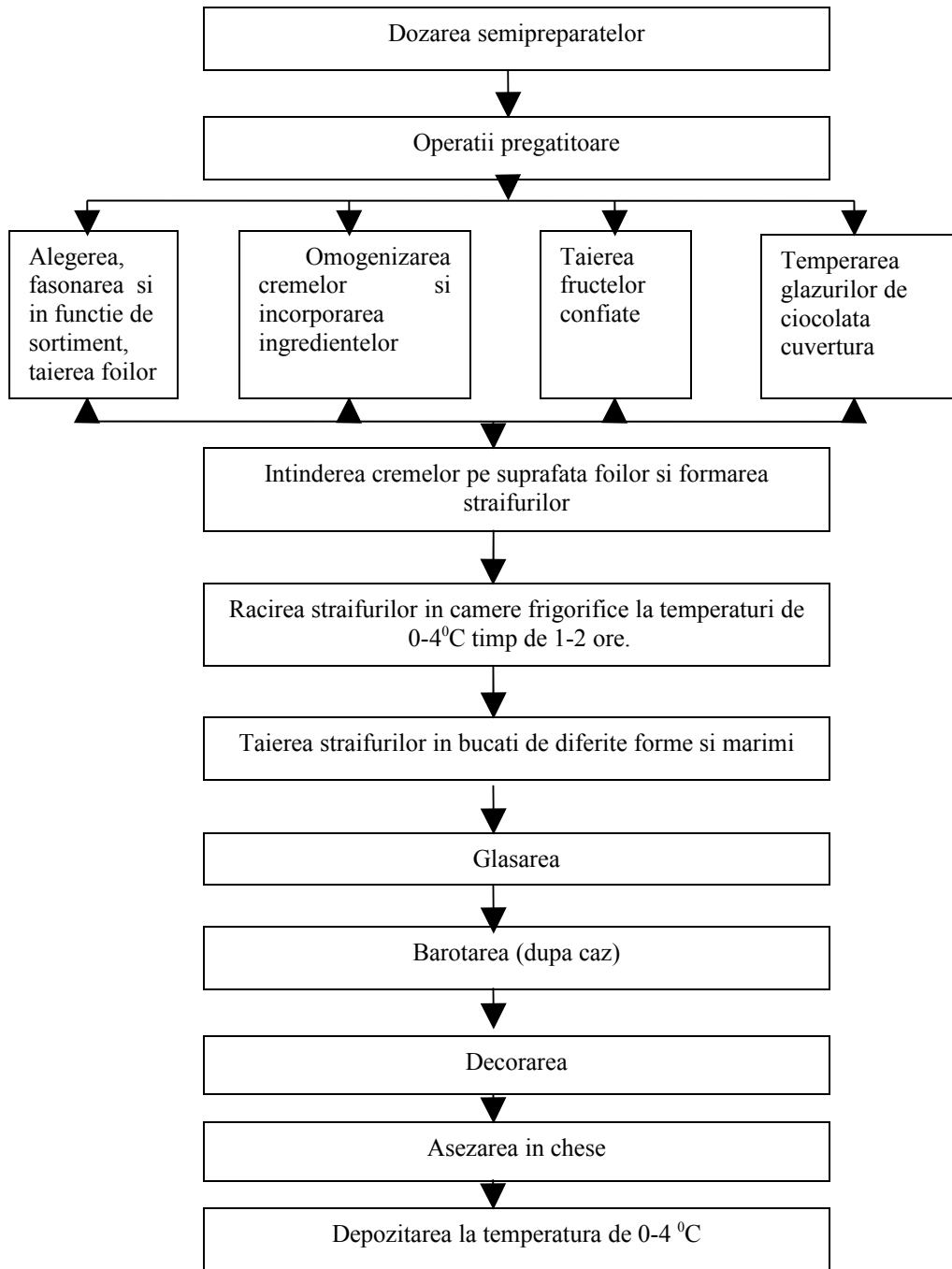
Schema tehnologica generala de obtinere a prajiturilor din foi de rulada

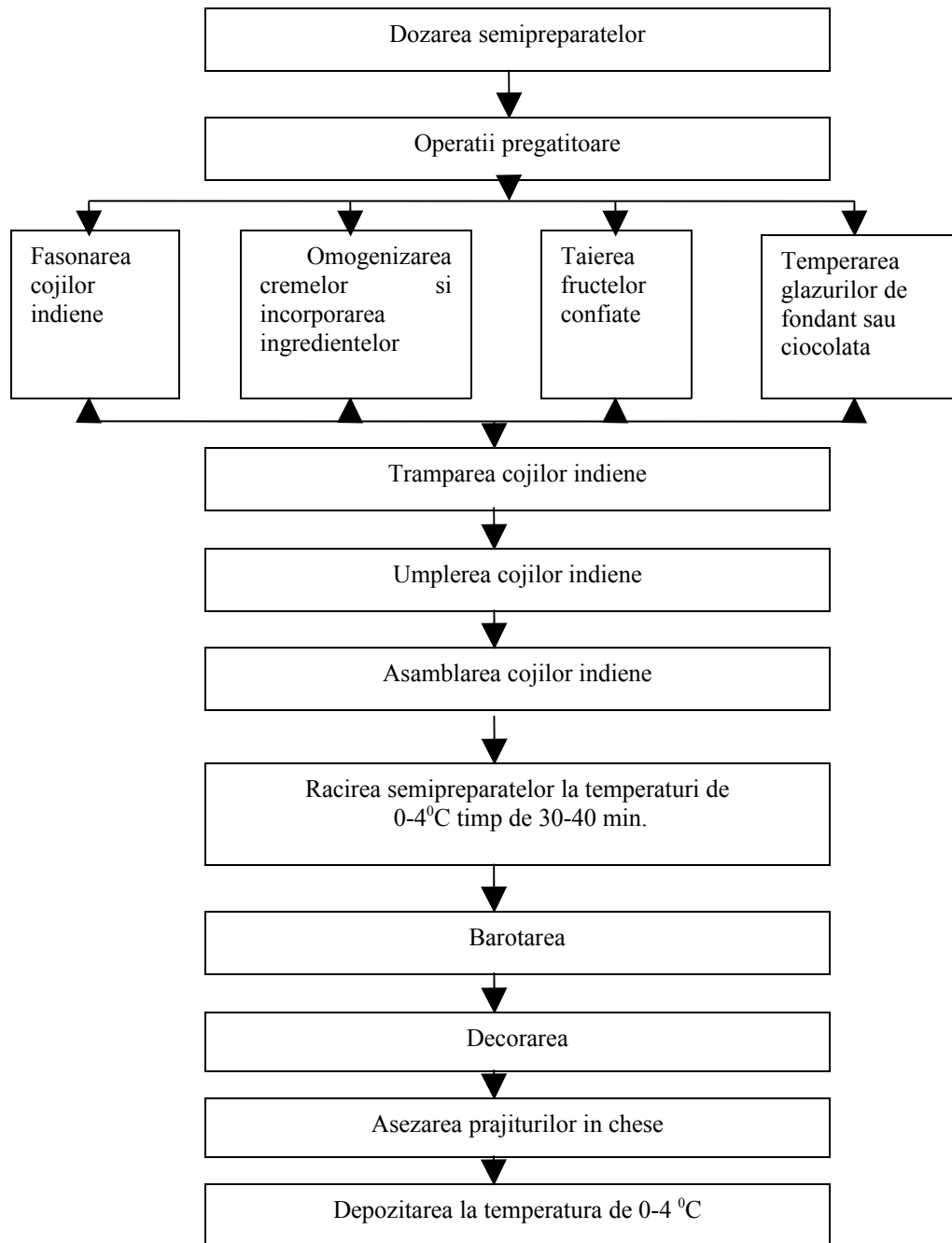


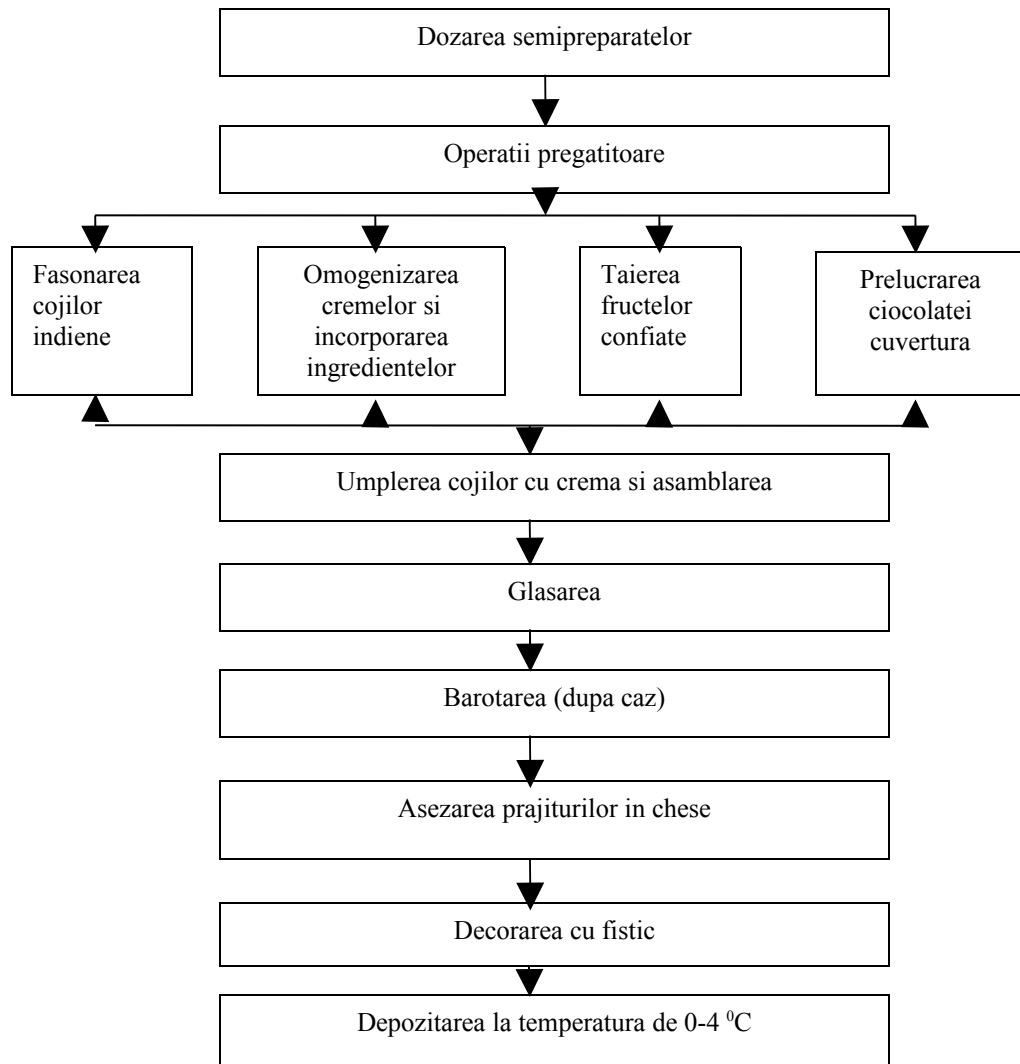
**Schema tehnologică specifică prăjiturilor din foi doboș**



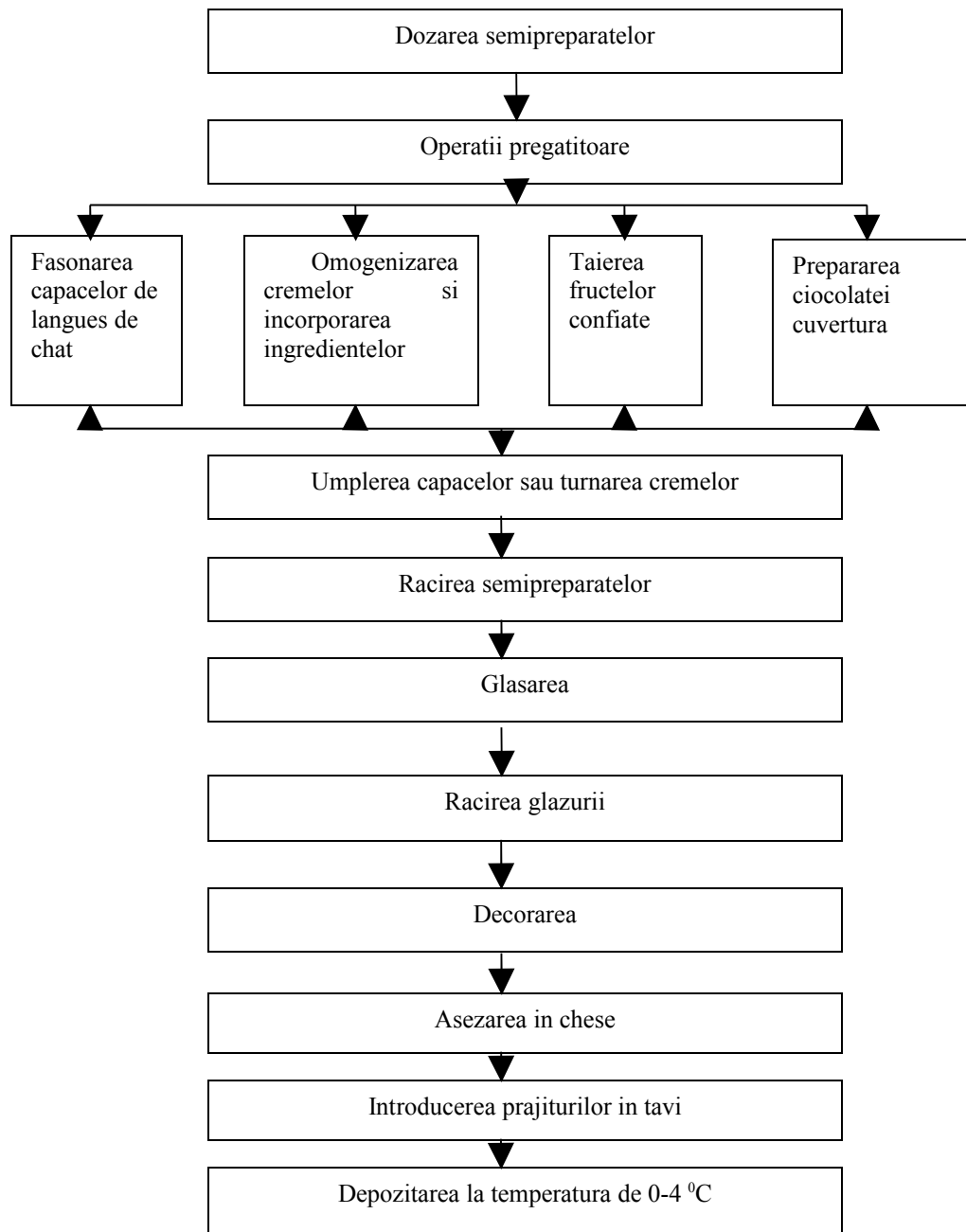
**Schema tehnologică pentru prepararea prăjiturilor din foi Alcazar și Richard**



**Schema tehnologica de preparare a prajiturilor din coji indiene barotate**

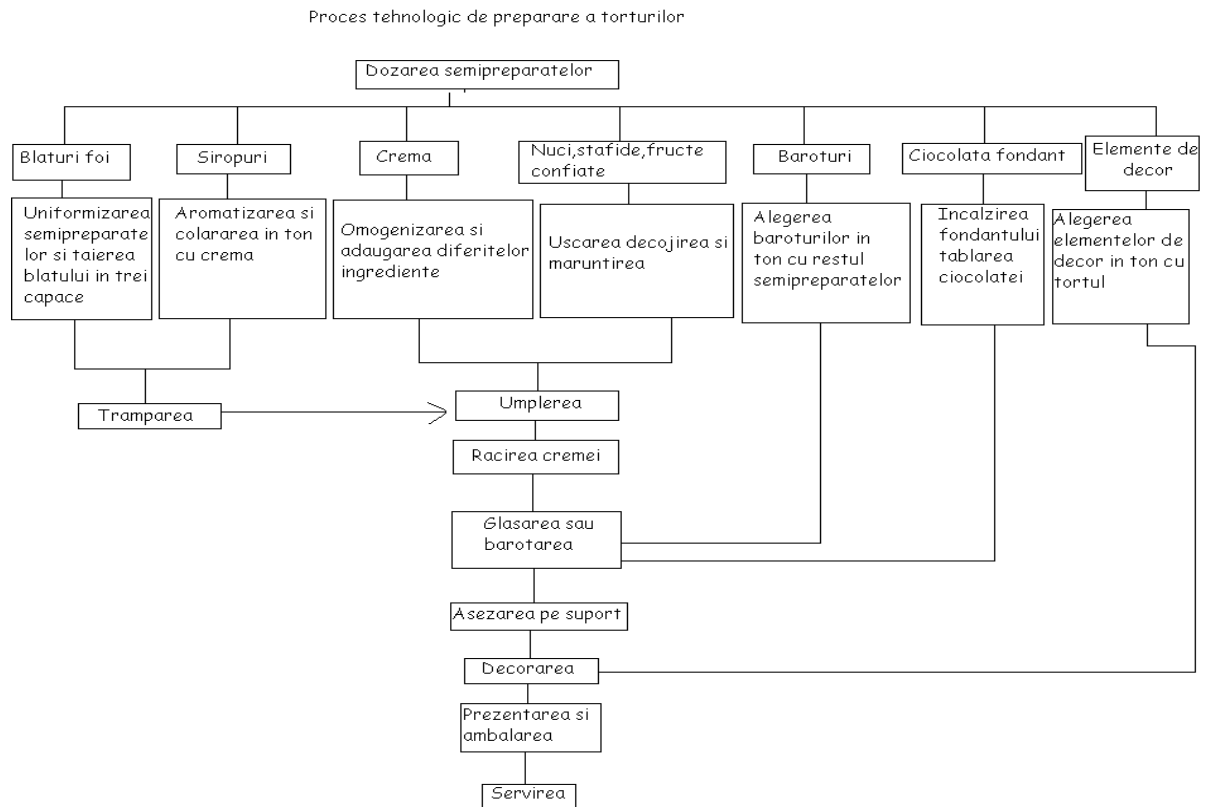
**Procesul tehnologic specific prăjiturilor din coji merengue**

**Procesul tehnologic specific prăjiturilor specialități de ciocolată**

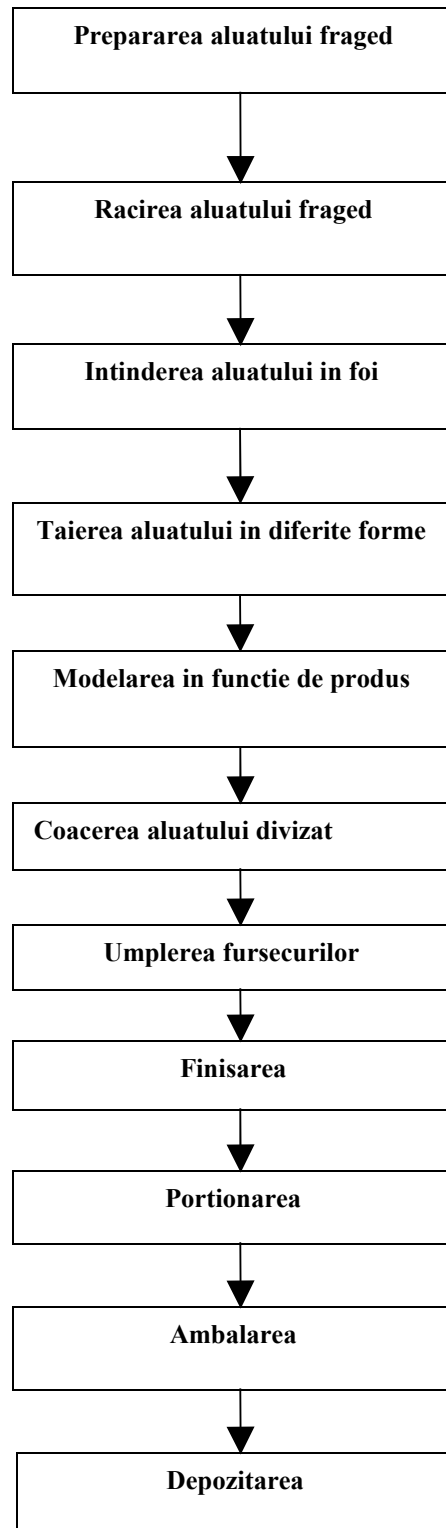




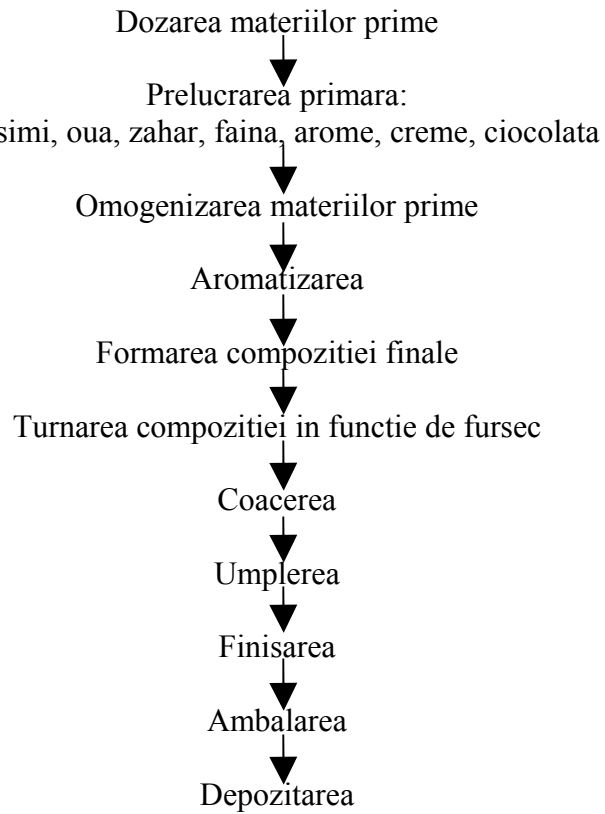
**Schema tehnologica generala de realizare a torturilor**



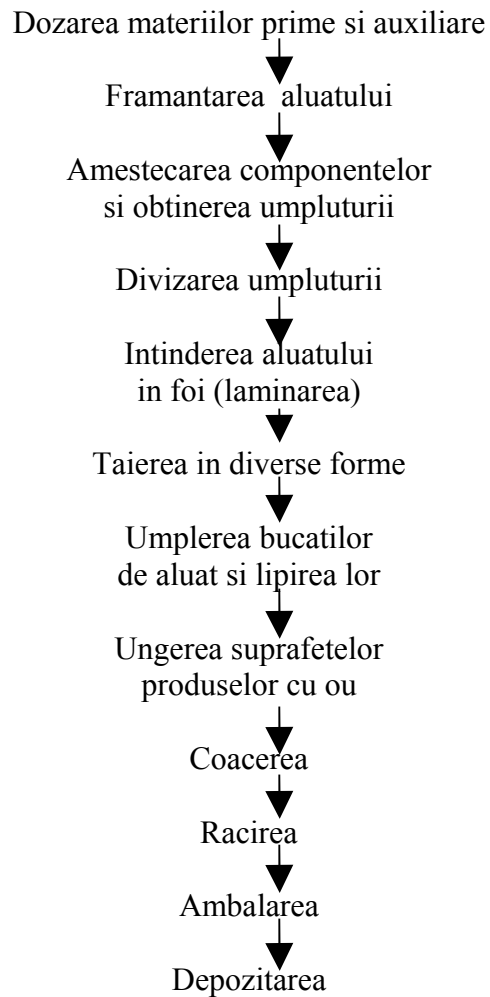
**Schema tehnologica generala de obtinere a fursecurilor**



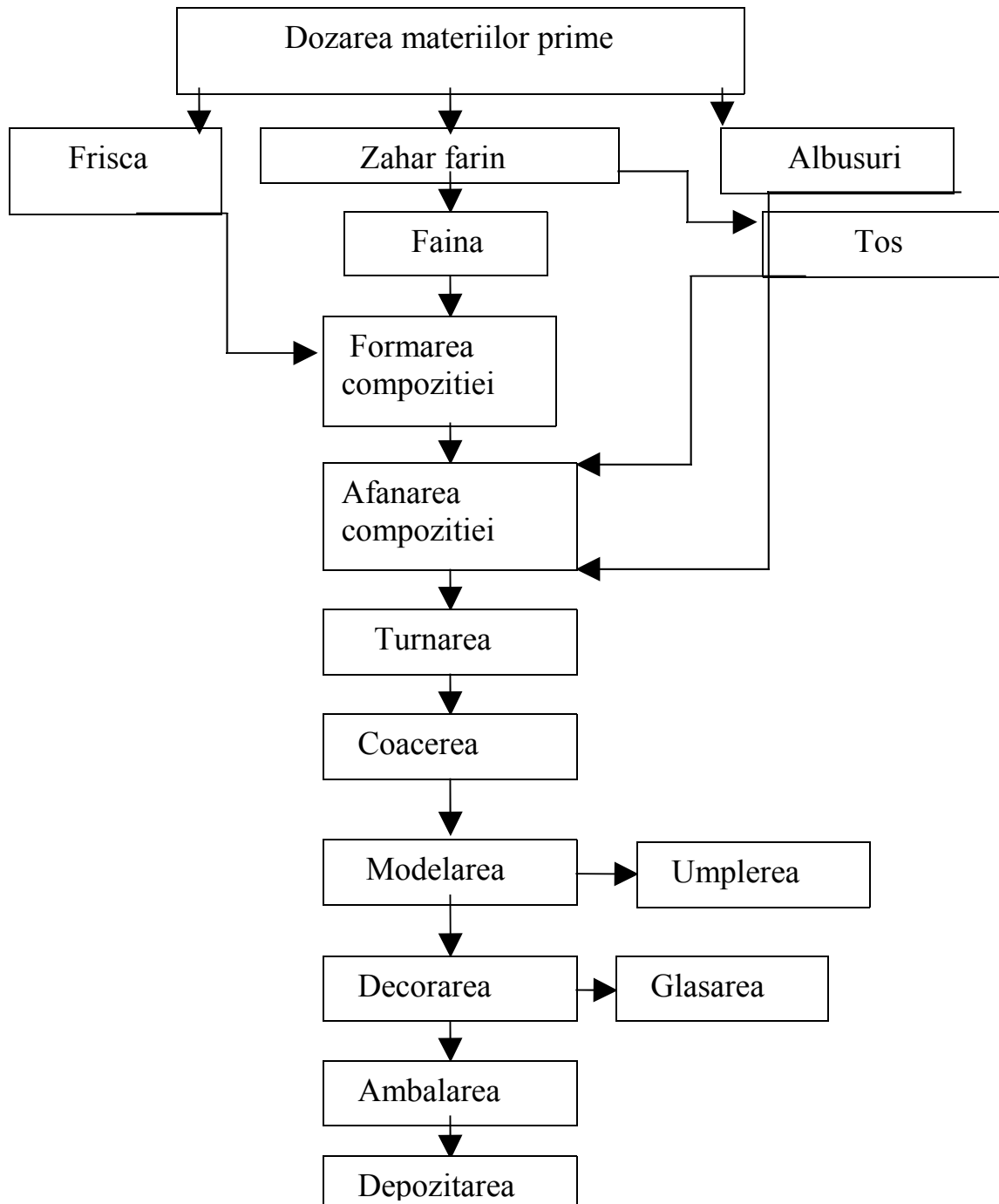
**Schema tehnologica de obtinere a fursecurilor pe baza de grasimi**



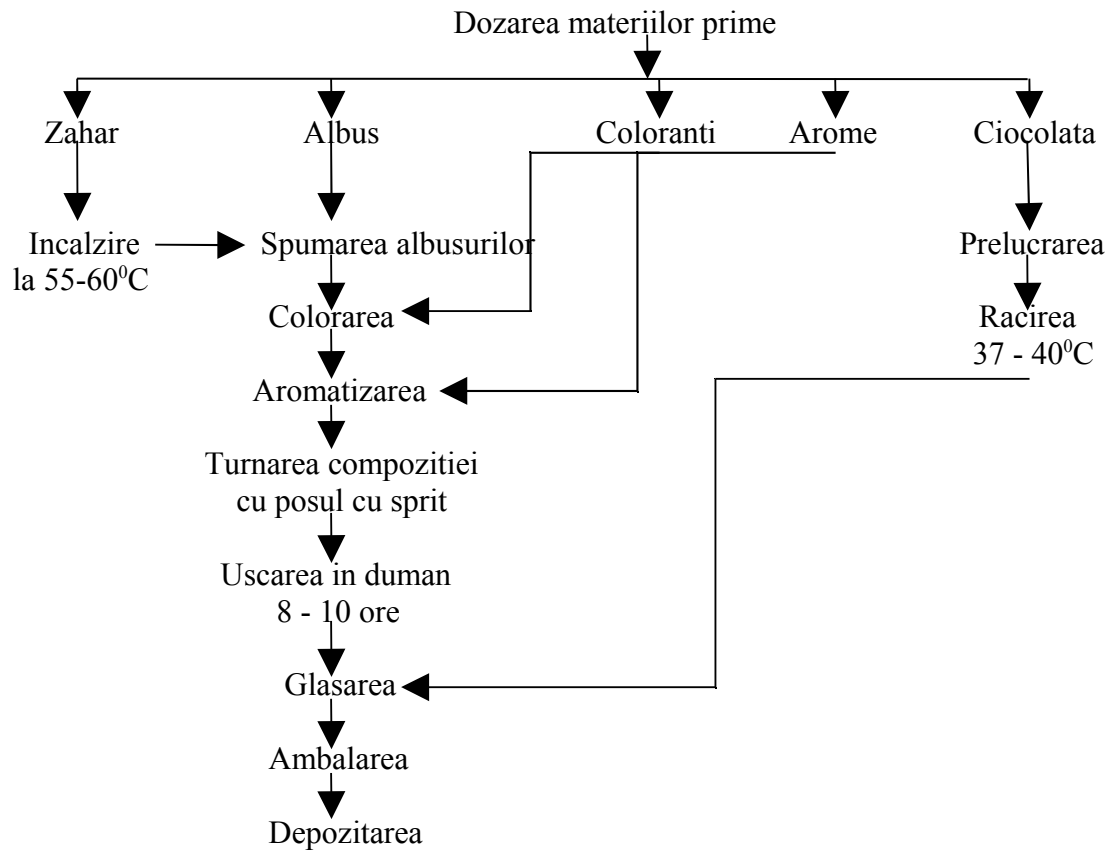
**Schema tehnologica pentru prepararea fursecurilor din aluat foietaj**



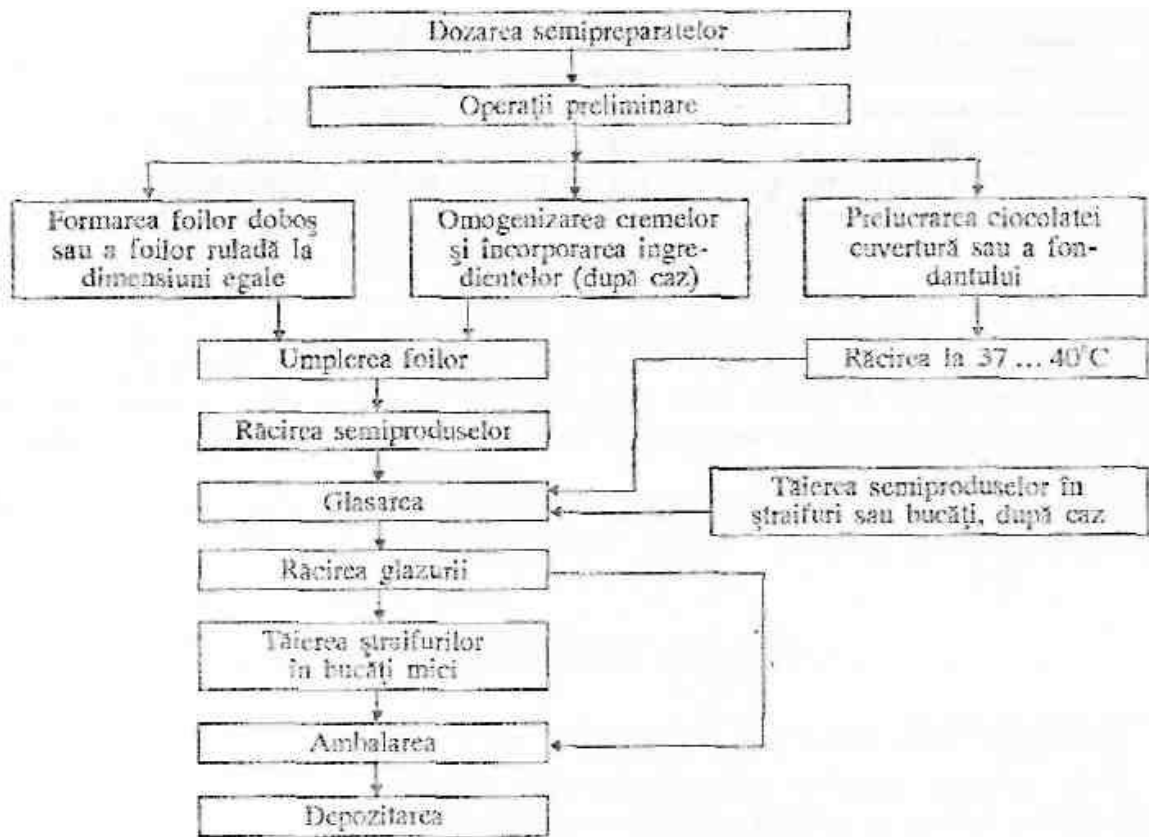
Schema tehnologica de preparare a fursecurilor din Langues de chat

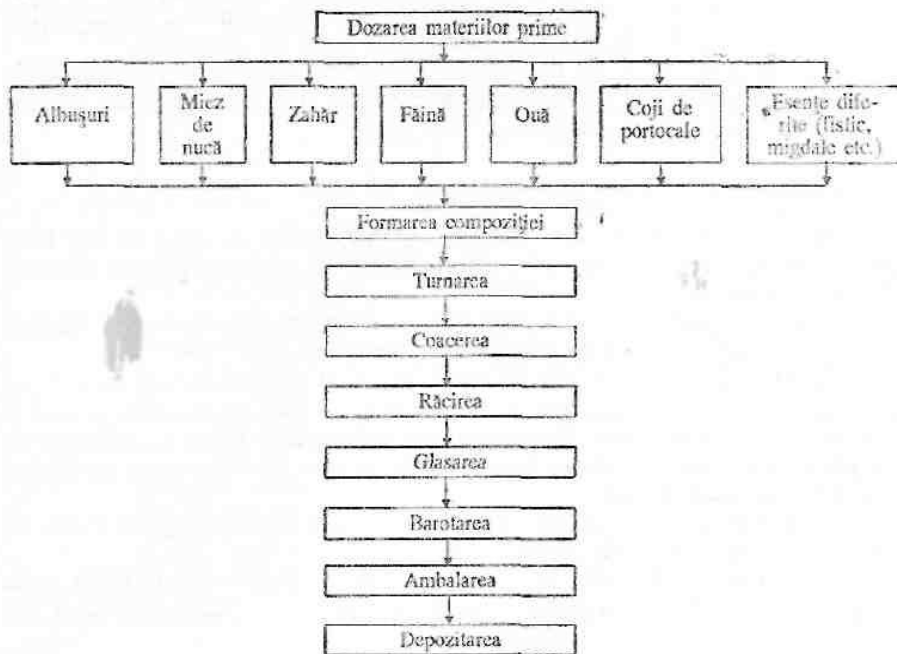


**Schema tehnologica de preparare a fursecurilor din albus**



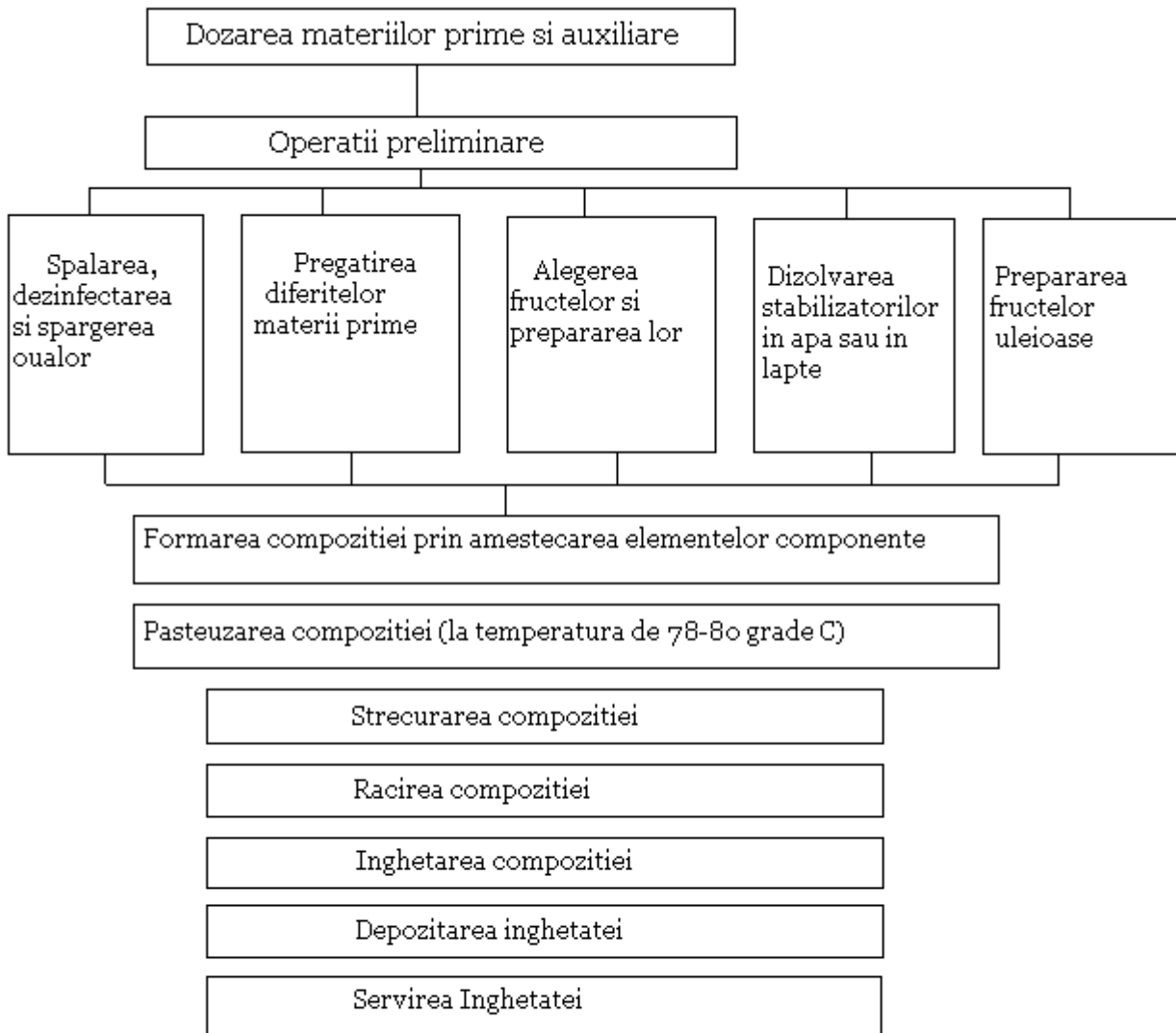
Schema tehnologica pentru prepararea fursecurilor pe bază de foi doboș si ruladă







**Schema tehnologica de obținere a înghețatei**



**Schema tehnologică de preparare a înghețatelor pe bază de lapte**

