

**ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE DIN MOLDOVA
COLEGIUL NAȚIONAL DE COMERȚ AL ASEM
CATEDRA „COMERȚ, MERCEOLOGIE, TEHNOLOGIE”**

Adela SLĂNINĂ

**REȚETAR
PENTRU PRODUSE DE PATISERIE ȘI
COFETĂRIE**

la unitatea de curs

*S.07.O.022 Tehnologia produselor
de patiserie și cofetărie*

**Serviciul Editorial-Poligrafic al ASEM
Chișinău, 2023**

CZU 664.1+664.6(076)

S 63

Lucrarea „*Rețetar pentru produse de patiserie și cofetărie*” a fost examinată și recomandată pentru editare la ședințele Catedrei „Comerț, Merceologie, Tehnologie” (proces-verbal nr. 01 din 30.08.2023) și Consiliului metodic-științific al Colegiului Național de Comerț al ASEM (proces-verbal nr. 01 din 13.09.2023).

Lucrarea reprezintă un rețetar de produse de patiserie. Rețetele au fost selectate, perfectate și expuse în formă de fișe tehnologice. În culegere sunt incluse fișe tehnologice pentru un sortiment larg de plăcinte, pateuri, cozonaci, rulade etc. Pentru prepararea acestora sunt utilizate diverse aluaturi (aluat dospit, fraged, foitaj, opărit, foi de plăcintă), umpluturi și creme.

*Rețetarul pentru lucrări de laborator este recomandat elevilor anului IV de studii, la unitatea de curs „Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie”, programul de formare profesional tehnică **Tehnologia alimentației publice**. Această lucrare poate fi utilizată de un cerc larg de cititori: profesori, specialiști din domeniul alimentației publice, gospodine.*

Recenzent: Olga BOEȘTEAN, doctor în tehnică, conf. univ.

DESCRIEREA CIP A CAMEREI NAȚIONALE A CĂRȚII DIN
REPUBLICA MOLDOVA

Slănină, Adela.

Rețetar pentru produse de patiserie și cofetărie : la unitatea de curs
*S.07.O.022 Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie / Adela
Slănină; Academia de Studii Economice din Moldova, Colegiul Național
de Comerț al ASEM, Catedra "Comerț, Merceologie, Tehnologie". –
Chișinău : SEP ASEM, 2023. – 123 p. : tab.*

Referințe bibliogr.: p. 121-122 (24 tit.). – În red. aut. – [35] ex.

ISBN 978-9975-167-07-9.

664.1+664.6(076)

S 63

ISBN 978-9975-167-07-9.

©Slănină Adela

©SEP al ASEM

© 2023. Autorul lucrării. Toate drepturile rezervate. Reproducerea integrală sau parțială a textului, prin orice mijloace, fără acordul autorului și al SEP al ASEM, este interzisă și se pedepsește conform legii.

Autorul își asumă întreaga responsabilitate pentru ideile exprimate, originalitatea materialului și pentru sursele bibliografice menționate.

CUPRINS

PREFAȚĂ	6
CARACTERISTICA MATERIEI PRIME FOLOSITE ÎN PRODUȚII DE PATISERIE ȘI UNELE INDICAȚII PRIVIND FOLOSIREA ACESTORA ÎN PRODUSUL TEHNOLOGIC	7
MATERIA PRIMĂ DE BAZĂ	7
VASE ȘI USTENSILE FOLOSITE ÎN LABORATORUL DE COFETĂRIE-PATISERIE.....	14
CUVINTE CHEIE	17
GLOSAR.....	18
<i>I. SEMIPREPARATE PENTRU PRODUSELE DE PATISERIE ȘI COFETĂRIE.....</i>	20
<i>1. Umplutură de varză proaspătă.....</i>	<i>20</i>
<i>2. Umplutură de varză murată</i>	<i>20</i>
<i>3. Umplutură de carne cu ceapă.....</i>	<i>21</i>
<i>4. Umplutură din ceapă verde și ouă.....</i>	<i>22</i>
<i>5. Umplutură de brânză de vaci</i>	<i>22</i>
<i>6. Umplutură de mere.....</i>	<i>23</i>
<i>8. Umplutură de mac</i>	<i>23</i>
<i>9. Sirop de trambat</i>	<i>24</i>
<i>10. Sirop pentru glasare</i>	<i>25</i>
<i>11. Sirop invertit</i>	<i>25</i>
<i>12. Caramelul</i>	<i>26</i>
<i>13. Fondant de bază.....</i>	<i>27</i>
<i>14. Glazură pentru glasarea produselor (nefiartă).....</i>	<i>28</i>
<i>15. Glazură nefiartă.....</i>	<i>28</i>
<i>16. Glazură fiartă pentru ornarea produselor</i>	<i>29</i>
<i>17. Jeleu cu agar-agar.....</i>	<i>30</i>
<i>18. Marțipan nefiert</i>	<i>30</i>

19. Marțipan fiert	31
20. Crema Praga	32
21. Crema de smântână	33
22. Crema de frișcă	33
23. Crema fiartă.....	34
24. Crema de unt.....	35
25. Crema Lapte de pasăre.....	35
26. Pandișpan Praga	36
27. Pandișpan cu nuci.....	37
28. Pandișpan cu unt.....	38
29. Pandișpan rotund.....	39
30. Pandișpan de bază.....	40
31. Pandișpan cu cacao.....	41
32. Pandișpan rotund (Buche).....	42
33. Pandișpan pentru ruladă	43
34. Semipreparat de bezea.....	44
35. Semipreparat de bezea cu nuci	45
36. Bezele duble	46

II. PRODUSE DIN ALUAT DOSPIT

37. Culebeaka cu umplutură	48
38. Ruladă cu mac	50
39. Plăcintă descoperită.....	53
40. Colac moldovenesc.....	54
41. Chec cu rom	56
42. Chiflă cu marțipan din foitaj dospit	58
43. Covrigi cu zahăr.....	60
44. Savarine cu cremă.....	61
45. Chifle pentru prânz	63
46. Cozonac cu nuci și cacao.....	64
47. Corn cu nucă.....	66
48. Chec cu mere și mac	68
49. Chec cu lămâie.....	69
50. Fursecuri Minuta.....	70
51. Brânzoaice cu umplutură (Socinic).....	71
52. Fursecuri Narva.....	72
53. Prăjitură Ștefanie	73
54. Prăjitură Coșuleț cu cremă și pastă de fructe	75

55.	<i>Cornulețe cu umplutură</i>	77
56.	<i>Rondele cu gem</i>	78
57.	<i>Cornulețe sucevene</i>	79
59.	<i>Chec cu stafide (cu bucată)</i>	82
60.	<i>Ineluș sfărâmicios</i>	83
61.	<i>Turtă cu miere</i>	85
62.	<i>Turtă cu lapte</i>	87
63.	<i>Turte pentru copii</i>	88
64.	<i>Turte cu zahăr</i>	89
V.	PRODUSE DIN ALUAT FOITAJ (FRANȚUZESC)	91
66.	<i>Limbi cu zahăr</i>	93
67.	<i>Urechiușe cu zahăr</i>	94
68.	<i>Plăcinte cu brânză</i>	96
69.	<i>Culebeaca cu umplutură</i>	98
70.	<i>Vol-au-vent</i>	100
71.	<i>Cornulețe cu cremă</i>	101
72.	<i>Pateuri cu umplutură</i>	103
VI.	PRODUSE DIN ALUAT OPĂRIT	105
74.	<i>Eclere cu cremă</i>	106
75.	<i>Profiteroluri cu cremă</i>	107
76.	<i>Inelușe cu umplutură</i>	109
VII.	PRODUSE DIN ALUAT ÎNTINS	111
78.	<i>Învârtită cu brânză</i>	113
79.	<i>Învârtită cu nuci</i>	114
80.	<i>Învârtită cu brânză de vaci</i>	116
81.	<i>Sarailii cu brânză de vaci</i>	117
82.	<i>Trigoane cu dovleac</i>	119
	REFERINȚE BIBLIOGRAFICE RECOMANDATE	122
	WEBOGRAFIE	122

PREFAȚĂ

Obiectivul principal al sectorului alimentar constă în satisfacerea cerințelor mereu crescânde ale populației cu produse culinare și de cofetărie de bună calitate, în sortimente cât mai variate și în condițiile cele mai avantajoase. Sarcinile de perspectivă ale sectorului de alimentație publică impun ridicarea permanentă a nivelului procesului de producție și de desfacere.

Rețetarul pune la dispoziția laboratoarelor de producție un număr de 82 rețete, pe baza cărora se creează posibilitatea de a produce un sortiment variat și bogat de preparate, satisfăcând astfel gustul și preferințele unui număr cât mai mare de consumatori.

Editarea rețetarului de față va fi de un real folos în munca de zi cu zi a elevilor și cadrelor didactice, iar respectarea indicațiilor tehnice date va contribui la îmbunătățirea continuă a calității preparatelor.

Autorul

CARACTERISTICA MATERIEI PRIME FOLOSITE ÎN PRODUCȚII DE PATISERIE ȘI UNELE INDICAȚII PRIVIND FOLOSIREA ACESTORA ÎN PRODUSUL TEHNOLOGIC

Produsele de patiserie se realizează în laboratoarele unităților de alimentație publică, într-o gamă variată, folosind o serie de materii prime care le dau un gust plăcut și valoare energetică și nutritivă mare. Materiile prime și auxiliare, folosite în rețetele de fabricație a produselor de patiserie, au o deosebită importanță, deoarece calitatea produselor finite este influențată în primul rând pe calitatea materiilor prime, de modul cum acestea sunt depozitate și păstrate, de modul de pregătire al acestora, pentru procesul de fabricație.

Materiile prime se clasifică în:

- *materia primă de bază*: făina, drojdia de panificație, laptele, brânzeturile, frișca, grișul, grăsimile, zahărul, ouăle, gemurile, fructele și legumele;
- *materia primă auxiliară*: sarea, substanțele aromatizate, romul, afânătorii, zeamilul, gelatina și coloranții alimentari.

MATERIA PRIMĂ DE BAZĂ

Făina este un produs în formă de pulbere care se obține prin măcinarea boabelor de cereale panificabile (grâu, seară). Compoziția chimică a făinii diferă în funcție de gradul de extracție. Acestea conțin: substanțe minerale între 0,38-1,90%, amidon 66-82%, substanțe proteice 10-15%, celuloză 0,12-1,87%, vitamina B1, B2. Caracteristicile fizico-chimice ale făinii de grâu, a grișului, a făinii de porumb, de ovăz sunt în conformitate cu Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 68 din 29.01.2009 cu privire la aprobarea reglementării tehnice „*Făina, grișul și tărâța de cereale*” (Monitorul Oficial nr. 23-26 din 06.12.2009).

Făina trebuie să fie de calitate bună, cu maturizare de minimum 15 zile, cu miros plăcut, specific făinii sănătoase, fără miros de mucegai, stătut sau alte mirosuri străine. Gustul trebuie să fie puțin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrâșnet la mestecare datorită impurităților minerale (pământ, nisip etc.). Făina trebuie să aibă umiditatea de bază de 14,5% maximum, conținut în gluten umed de 26% minim, aciditatea 3 grade maximum, indici de deformare a

glutenului între 3-15. Pentru o bună păstrare, făina se depozitează în spații uscate, aerisite și bine iluminate. În scopul realizării unor produse de patiserie de bună calitate, făina trebuie pregătită înaintea folosirii astfel: se cerne, pentru eliminarea eventualelor impurități și pentru aerisire; temperatura optimă de lucru a făinii trebuie să fie de 25-28°C, dacă este folosită rece, în special la alaturile dospite, la temperatura mai mică de 25°C, produsele de patiserie vor fi insuficient afânate.

Drojdia comprimată de panificație. Pentru realizarea produselor de patiserie, se folosește drojdia proaspătă, comprimată, densă, nelipicioasă, care se desface ușor în achii, de culoare cenușiu-deschisă, cu nuanță gălbuie (poate avea la suprafață un strat subțire de miceliu alb). Gustul și mirosul, caracteristice drojdiei proaspete, sunt fără gust amar, rânced sau alt gust străin și fără miros de mucegai sau de putrefacție. Umiditatea maximă este de 76%. Nu trebuie să conțină făină, amidon sau alte corpuri străine. Se păstrează la temperatura de +2 - +4°C. Pentru folosirea în procesul tehnologic, drojdia se sfărâmă în bucăți mici, apoi se amestecă cu zahăr (potrivit rețetei de fabricație), apă sau laptele, la temperatura de 35-40°C. Acest amestec (suspensie) se realizează cu 5-10 minute înaintea folosirii, după care se adaugă făina, se obține maioua și se lasă la fermentație (dospit) 30-60 minute la temperatura de 35-40°C. Caracteristicile fizico-chimice ale drojdiei comprimate de panificație sunt în conformitate cu GOST 171 - 81. Drojdia comprimată de panificație. Condiții tehnice.

Grăsimi alimentare. În producția de patiserie se folosește atât grăsimile lichide, cât și cele solide. Grăsimile lichide utilizate sunt: ulei de floarea soarelui și ulei de floarea soarelui în amestec cu soia. Aspectul uleiului trebuie să fie limpede, de culoare galbenă, fără suspensii și fără sedimente, cu miros și gust plăcut. Uleiul se livrează în butoaie metalice sau butelii de sticlă, se depozitează în locuri curate, uscate, ferite de razele solare și surse de căldură. Înainte de folosire, uleiul se încălzește la temperatura cerută de produsul care se prepară sau se folosește la temperatura de păstrare. Caracteristicile fizico-chimice ale făinii de grâu, a grișului, a făinii de porumb, de ovăz sunt în conformitate cu Reglementarea tehnică RT *Uleiuri vegetale comestibile*, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 434 din 27.05.2010.

Grăsimile solide care se folosesc sunt următoarele:

Untura de porc are aspectul de masă alifioasă, omogenă, fără

impurități, este de culoare alb imaculată și alb gălbuie, în funcție de calitate, cu miros și gust caracteristic de untură proaspătă de porc. Se păstrează în camere frigorifice, la temperatura de maxim +4°C. Untura se folosește la prepararea aluaturilor în stare de masă alifioasă sau topită, în funcție de produsul care se prepară. Untul de laptele de vacă are culoarea de la alb-gălbuie până la galben-pal. Are aspect de masă compactă, unturoasă, omogenă, miros și gust plăcut aromat, caracteristic untului proaspăt, fără miros de mucegai, ranced, acrusau alt miros. În producția de patiserie se folosește unt în amestec cu margarină în proporție de 50%, trebuie să aibă grăsimi 77%, +1%, -1%, umiditatea maximă 23%, +1%, -1%, aciditate maximă 3 grade. Se admit puncte rare de margarină. Mirosul și gustul sunt plăcute, caracteristice amestecului de unt și margarină. Margarina are aspect de masă compactă, unturoasă, omogenă, nesfărâmicioasă. Suprafața de tăiere este lucioasă, cu aspect uniform. Are culoare alb-gălbuie, miros și gust plăcut aromat. Nu se admite gust amar, ranced sau orice alt gust sau miros străin. Untul și margarina se păstrează în camere frigorifice la temperatura de +2-+4°C și umiditatea relativă a aerului este de 70-75 %. Se folosesc la prepararea aluaturilor. Pentru prepararea foietajului, untul și margarina se folosesc la temperatura de circa +4°C în stare de masă compactă, iar pentru aluaturile dospite, se încălzesc la temperatura de 34-40°C și se folosesc în stare lichidă.

Grișul se livrează în saci de hârtie. Se depozitează în încăperi uscate, aerisite și bine iluminate. În producția de patiserie se folosește pentru prepararea diverselor umpluturi (plăcinte, cornuri etc.) în combinație cu alte componente. Înainte de folosire se cerne pentru eliminarea impurităților, apoi se fierbe în apă sau lapte, în funcție de produsul la care se folosește (o parte de griș și trei părți lichid).

Carnea. Pentru realizarea umpluturilor la unele produse de patiserie se folosește carnea de vită sau porc de calitate I. Pentru introducerea în procesul tehnologic, carnea se taie în bucăți, se lasă să serăcească, se scurge de lichid, se mai toacă o dată cu mașina și se adaugă ingredientele prevăzute în rețetă.

Ouăle. În producția de patiserie se folosesc ouăle proaspete de găină. Se păstrează în încăperi uscate, curate, răcoroase, la temperatura de 0+14°C, cu o umiditate relativă a aerului de 70-90%. Înainte de folosire, ouăle se sortează, alegându-se ouăle cu coaja întreagă, curată, tare, fără pete și se îndepărtează ouăle ciocnite și sparte, precum și cele

cu coaja lucioasă și ușoară. Ouăle proaspete trebuie să aibă albușul transparent, vâscos, curat, limpede, fără pete, iar gălbenușul de ou trebuie să fie întreg. După sortare, ouăle se introduc într-un bazin cu soluție de var de 2%, se țin circa 5 min, se spală și se clătesc cu multă apă rece. Aceste operațiuni de sortare, dezinfectare și spălare a ouălor, se fac în încăperi special amenajate și nu în laboratorul de producție. Pentru spargerea ouălor se folosesc 3 vase: deasupra primului vas se sparge oul, se examinează atent dacă este proaspăt și după aceea se pune în al doilea vas, iar cojile se aruncă în alt vas. Când se separă albușurile de gălbenușuri, se folosesc 4 vase.

Praful de ou. În producția de patiserie se folosesc foarte multe prafuri de ouă integral - albușuri de ou praf și gălbenușuri de ou praf. Praful de ouă se livrează în pungi din material plastic și cutii de carton, se transportă în vehicule curate, lipsite de mirosuri străine. Depozitarea se face pe grătare din lemn, în încăperi curate, răcoroase. La temperatura de maximum 20⁰C, ferite de razele solare, dezinfectate, fără mirosuri străine, fără insecte sau rozătoare, care sunt purtătoare de microbi (germeni patogeni, salmonella s.a.), care pot contamina ambalajele sau produsul, provocând îmbolnăviri.

Reconstituirea ouălor se realizează din 11,3 g praf de ou integral și 33-34 ml apă caldă.

Gălbenușul de ou se reconstituie din 3,7 g gălbenuș de ou praf și 11-12 ml apă caldă. Albușul de ou se reconstituie din 7,6g albuș de ou praf și 29-30 ml apă caldă. Reconstituirea se face cu apa, la temperatura de circa 40⁰C, adăugată treptat. Se amestecă continuu pentru a se solubiliza tot praful de ou și a se obține o compoziție omogenă, reconstituirea se face cel mai mult o oră înainte de folosire. Prelucrarea prafului de ou trebuie făcută cu respectarea legislației sanitare și sanitaro-veterinară în vigoare.

Zahărul. În producția de patiserie se folosește zahărul tos și pudră (farin). Se livrează, se păstrează pe grătare de lemn, în încăperi uscate, curate, bine aerisite, deratizate, fără mirosuri, cu umiditatea de maxim 80%. Zahărul tos are culoarea alb-lucioasă, iar zahărul pudră are culoarea alb-mată. Aspecte: cristale uscate, nelipicioase, fără aglomerări, iar pentru zahărul pudră, aspect de pulbere fină, uscată, nelipicioasă, gust dulce, fără miros și gust străin. Conține 99,75% zaharoză, umiditate de 10-15%, substanțe minerale 0,02-0,03%. În producția de patiserie zahărul se folosește în aluaturi,

umpluturi și ca decor. Pentru aluaturile dospite zahărul se dizolvă în apă sau lapte cald la temperatura de 35-40°C, iar pentru aluatul fraged sau compoziția bătută, zahărul se adaugă în albușuri sau gălbenușuri.

Laptele se livrează în bidoane de aluminiu, se păstrează în camere frigorifice la temperatura de +2-+8°C. Bidoanele vor fi acoperite, dar fără a fi închise ermetic. Laptele trebuie să fie omogen, lipsit de impurități și sedimente. În vederea introducerii în procesul de fabricație, laptele se strecoară. Laptele praf se folosește la producția de patiserie, pe scară tot mai largă, deoarece aprovizionarea se poate face la interval mai mare decât laptele proaspăt. Calitățile nu se deosebesc de cele ale laptelui proaspăt, laptele praf trebuie să fie sub formă de pulbere fină, omogenă, fără aglomerări, fără particule arse și fără corpuri străine. Să aibă culoare alb-gălbuie în toată masa, gust și miros plăcut dulceag. Se ambalează în pungi de polietilenă și saci de hârtie caserată. Depozitarea se face pe grătare din lemn în încăperi uscate, curate, răcoroase, dezinfectate, fără miros străin, cu umiditate relativă de maximum 75% și temperatura 15°C. Pentru introducerea în procesul de fabricație, laptele praf se transformă în lapte lichid, numai pe măsura necesară lui. Transformarea se face prin dizolvarea laptelui praf în apă caldă (1/10) la temperatura de 30-40°C, se folosesc vase emailate, de aluminiu sau inox.

Smântâna se livrează în bidoane de aluminiu. Se depozitează în camere frigorifice la temperaturi de +2 - +8°C. Timpul de păstrare - 24h. Aspectul și consistența trebuie să fie omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice. Aciditatea - 110°Thorner.

Brânzeturile. În producția de patiserie se folosesc următoarele tipuri de brânză:

Brânză proaspătă de vaci, clasificată după conținutul în grăsimi în 4 tipuri: foarte grasă, semigrasă și slabă, cu caracteristicile fizico-chimice și organoleptice, potrivit standardului. Se livrează în bidoane de aluminiu sau în ambalaje stabilite între părți. Păstrarea se face în dulapuri frigorifice la temperatura de +8°C, umiditatea relativă 80-85%, timpul de păstrare în aceste condiții este de minimum 48 ore. În general, brânza proaspătă de vaci se folosește ca umplutură la realizarea produselor de patiserie sau în diferite aluaturi;

Brânza telemea se livrează în cutii din lemn sau cutii din material plastic. Se păstrează pe grătare de lemn, în încăperi frigorifice la temperatura de +4 - +8°C. Caracteristicile organoleptice și fizico-

chimice ale fiecărui tip, se regăsesc în standard. Se folosește în producția de patiserie ca umplutură cu diferite adaosuri, cât și în aluaturi. Înainte de folosire, brânza telemea se spală, se desărează, dacă este cazul, și se rade sau se toacă cu mașina de tocat, pentru a putea fi amestecată (omogenizată) cu celelalte componente ale umpluturii sau ale aluatului.

Cașcavalul se livrează sub formă de roți de diferite dimensiuni, acoperite cu o peliculă (coajă) protectoare, potrivit normelor sanitare în vigoare. Gustul și mirosul - caracteristice cașcavalului. Umiditatea, grosimea și sarea - potrivite standardului. Se depozitează în spații frigorifice de +2 -+8°C. Cașcavalul, ca umplutură, se folosește atât în producția de patiserie în combinație cu alte componente, cât și în aluaturi. Înainte de folosire, cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

Rahatul se livrează în cutii de carton, se păstrează în încăperi uscate, bine aerisite, fără exces de căldură și umiditate. Rahatul se folosește în produsele de patiserie ca umplutură ca, de exemplu: cornuri, cozonaci, checuri. Pentru introducerea în procesul tehnologic, rahatul se pudrează cu făină, apoi se taie bucățele (pudrarea cu făină se face pentru a ușura tăierea, altfel, rahatul se lipește de cuțit).

Pudra de cacao se livrează în hârtie înșirată care să asigure protecția contra umezelii. Se păstrează în încăperi uscate, aerisite, ferite de umezeală și schimbări bruște de temperatură. Înainte de folosire, se cerne pentru aerisire și uniformizare.

Marmelada se livrează în borcane de sticlă sau lădițe din lemn căptușite cu hârtie pergamentată.

Gemurile, pasta de fructe și dulciurile se livrează, de regulă, în borcane de sticlă, se păstrează în camere uscate, curate, bine aerisite, dezinfectate, ferite de soare și umezeală. Aceste materii prime se folosesc pentru umpluturi la diferite produse de patiserie.

Fructele. În producția de patiserie se folosesc, ca umplutură sau decor, fructe în stare proaspătă (mere, pere, piersice, caise, vișine, gutuie, căpșune, nuci etc.), cât și în stare conservată. Pentru introducerea lor în producția de fabricație, fructele suportă o serie de operații pregătitoare, se spală, se curăță de coajă, se rad sau se taie felii, în funcție de produsele la care se folosesc.

Stafidele se livrează în cutii din carton sau lădițe din lemn, se păstrează în camere curate, bine aerisite, fără mirosuri străine. Înainte de introducerea în procesul tehnologic, stafidele se curăță de codițe, se spală și se zvântă.

Legumele. Printre legumele folosite în producția de patiserie se numără: dovleacul, varza, cartofii, ceapa, spanacul etc. Aceste legume, pentru a putea fi folosite în procesul de fabricație, trebuie pregătite. Pregătirea se face diferit, în funcție de legumele respective, cât și de produsul pentru care se folosesc.

Dovleacul se folosește, în special, pentru umplutură, dar și în diferite aluaturi. Înainte de utilizare, se spală, se curăță de coajă și partea fibroasă, se rade, apoi se înăbușă în ulei și puțină apă până se obține o pastă, după care se lasă să se răcească și se amestecă cu zahărul și aromele prevăzute în rețeta respectivă.

Varza albă se folosește atât în stare murată, cât și proaspătă, pentru umplutură la plăcinte, merdenele etc. Înainte de folosire, varza murată se spală, se desărează și se taie fideluțe. Varza proaspătă se curăță de foile depreciate, se spală și se taie fideluțe, apoi se înăbușă în ulei și puțină apă, se lasă să se răcească și se amestecă cu ingrediente prevăzute în rețetă.

Cartofii se folosesc atât în realizarea unor aluaturi, cât și ca umplutură pentru diferite produse de patiserie. Înainte de folosire, se aleg cartofii sănătoși, se fierb în coajă, apoi se curăță de coajă și se toacă cu mașina de tocat, până se obține o pastă .

Spanacul, în amestecul de materie primă, se folosește pentru diferite umpluturi. Pentru folosire, frunzelor de spanac proaspete se aleg de impurități, se spală foarte bine în mai multe ape reci, se pune la fiert (fierberea este, de fapt, opărire), apoi se scurge de apă printr-o strecurătoare, se scurge de lichid și se clătește cu apă rece.

Ceapa se folosește cu alte materii prime (carne, varză etc.) la realizarea umpluturilor pentru produsele de patiserie. Înainte de folosire, ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț, apoi se înăbușă în ulei și puțină apă, după care se toacă, în funcție de produsul la care se folosește. Ceapa deshidratată se alege de impurități, se spală, se pune în apă pentru hidratare. Se folosește în aceleași condiții ca și ceapa proaspătă.

MATERIILE PRIME AUXILIARE

În rețetele de fabricație se folosesc următoarele produse de patiserie: sarea, afânătorii, substanțele aromatizate, coloranții alimentari, esențele, scorțișoara, piperul etc. O importanță deosebită trebuie acordată depozitării, păstrării și pregătirii acestora pentru procesul de fabricație, deoarece, reieșind din modul de păstrare, produsele sus-menționate au o influență asupra calității produselor finite.

Sarea. Se ambalează în saci de hârtie sau pungi de polietilenă. Se păstrează pe grătare de lemn, în camere aerisite, curate și uscate. Înainte de folosire, sarea se dizolvă în apă sau lapte, potrivit rețetei.

Bicarbonatul de sodiu se ambalează în pungi de polietilenă, se păstrează în încăperi uscate și aerisite, se folosește pentru afânarea aluaturilor. Înainte de folosire, se dizolvă în oțet, apă, suc de citrice, potrivit rețetei produsului pentru care se folosește.

Vanilina se păstrează în cutii metalice sau din carton presat. Înainte de folosire, se dizolvă în lapte sau apă, în funcție de produsul pentru care se folosește.

Scorțișoara și piperul se păstrează în saci de hârtie, la temperatura de 15-20°C și umiditatea maximă de 75%. Înainte de folosire, se macină, iar scorțișoara se cerne.

VASE ȘI USTENSILE FOLOSITE ÎN LABORATORUL DE COFETĂRIE-PATISERIE

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 este confecționat din tablă de cupru, cositorită în interior, sau din oțel inoxidabil, el este de mărimi diferite, fiind prevăzut cu două mânere. Este folosit pentru fierberea și omogenizarea compozițiilor.

Chipceaua 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 mâner. Se folosește pentru pregătirea și omogenizarea cremelor, a compozițiilor și glazurilor în cantitate mică.

Tava pentru prăjituri, confecționată din tablă neagră, poate fi cu margine sau fără margine, fiind folosită pentru coacerea blaturilor, checurilor etc.

Tava pentru baklava este confecționată din tablă de cupru, cositorită în interior, sau din oțel inoxidabil.

Sinia, 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 este confecționat din tablă de aluminiu și are forma dreptunghiulară; se utilizează la finisarea produselor de cofetărie.

Cercul pentru tort, de formă rotundă, se folosește la coacerea blaturilor.

Rama dreptunghiulară 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 hârtie la bază). În interior se toarnă compoziția de blat și se introduce la cuptor.

Grătarul pentru glasat prăjituri este confecționat dintr-o tavă cu piciorușe și două mânere din sârmă cositorită. Pe ramă este așezată o plasă din sârmă subțire.

Grătarul pentru savarine este asemănător, însă are formă rotundă.

Trusa de duiuri și sprîțuri cuprinde un număr de 10-12 sprîțuri cu vârful zimțat sau duiuri cuvârful drept. Sunt confecționate din tablă cositorită și se utilizează, împreună cu poșul, la ornamentarea și decorarea prăjiturilor și a torturilor.

Telul tip cofetar este confecționat din sârmă de oțel cu mânerul din lemn. Se produce în trei mărimi, în funcție de utilizări. Este folosit pentru bătut frișca, albușuri etc.

Croșeta este confecționată din sârmă, cu mânerul 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 este confecționat dintr-un ax de oțel pe care sunt montate discurile tăietoare .

Cuțitul de patiserie, 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 este confecționată dintr-un cilindru din tablă sau lemn pe care se montează la una din extremități o plasă din sârmă ce constituie suprafața de cernere pentru făina, amidon, zahăr farin, cacao etc.

Merdeneaua este confecționată din lemn, de formă cilindrică,

prevăzută cu mânere. Este utilizată pentru întinderea aluaturilor.

Barfeș este o perie confecționată din lemn, cu mânerul lung, având montate la unul din capete fire din păr de porc sau plastic. Se folosește la ungerea tăvilor cu grăsime, îndepărtarea surplusurilor de făină de pe tăvi, foi Doboș, Richard, aluaturi etc.

Forme diferite, confecționate din tablă cositorită sau neagră. Forma geometrică determină forma finală a produsului. Sunt folosite pentru coacerea savarinelor, rulourilor, cozonacilor, tartelilor etc.

CUVINTE CHEIE

Aluat – amestec format din materii prime, ca: făină, drojdie, sare, apă și materii auxiliare: grăsimi, lapte, zahăr, ouă etc., care este supus unui ansamblu de operații de preparare, prelucrare și coacere, pentru obținerea unui produs de panificație;

Caracteristici / însușiri tehnologice ale făinii – modul de comportare a făinii în procesul de fabricație (capacitatea de hidratare, puterea făinii, capacitatea de a forma și reține gazele de fermentație) ± însușiri de panificație ale făinii;

Caracteristici fizice ale făinii – însușiri ale făinii, care influențează calitatea produselor de panificație: culoarea, granulația (finețea) mirosul, gustul, starea sanitară (de infestare);

Consum specific – cantitatea de materie primă sau auxiliară, în kg, necesară pentru realizarea unui produs;

Drojdie- microorganism (organism microscopic, invizibil cu ochiul liber), folosit în panificație ca afănător (biochimic);

Materii prime alimentare – produse care intră în cea mai mare proporție în componența unui aliment;

Materii auxiliare - produse care intră în proporție mică în componența unui aliment, dar au rol în obținerea acestuia;

Parametrii tehnologici – mărime, ale cărei valori poate influența un proces tehnologic de obținere a unui produs, precum și calitățile produsului (ex.: temperatură, umiditate etc.);

Produs finit – produsul rezultat prin prelucrarea materiilor prime și auxiliare printr-un proces de fabricație bun pentru consum (ex.: pâinea);

Regim tehnologic – valori ale unor parametri tehnologici, ce trebuie realizate, pentru a obține un produs de calitate (caracteristica uneia sau unui grup de operații tehnologice) (ex.: temperatura, umiditatea, regimul de coacere);

Rețetă de fabricație – cuprinde elementele de bază ale producerii unui aliment (ex.: sortiment de panificație), precizând cantitățile de materii prime și auxiliare necesare pentru obținerea produsului alimentar, fazele de preparare (a aluatului), repartizarea cantitativă a materiilor prime pe aceste faze, precum și regimul tehnologic de fabricație;

Semifabricat – produs rezultat în urma producerii unor operații tehnologice de prelucrare a materiilor prime și auxiliare, neavând însușirile produsului finit sau pentru consum (este rezultatul unei prelucrări incomplete).

GLOSAR

Aciditate – totalitatea substanțelor cu caracter acid din materii prime, semifabricate și produse finite, se exprimă în grade;

Alcalinitate – totalitatea substanțelor care pun în libertate ioni de hidroxil din materii prime și produse finite, se exprimă în grade;

Aluat dospit – aluat cu porozitate și volum mare, cu gust caracteristic, datorat drojdiei de panificație, care produce un proces de fermentare (dospire);

Aluat fraged – amestec (aluat) compact, dens, care devine după coacere fraged, sfărâmișor, din care rezultă produse cu aromă și gust plăcut și valoare energetică mare;

Aluat nedospit simplu – aluat obținut din făină, apă, sare, grăsimi, folosit la obținerea foilor deplăcintă;

Cernător – utilaj care realizează îndepărtarea impurităților, asigurând puritatea făinii;

Cuptor – utilaj care realizează coacerea;

Divizarea aluatului – separarea din masa de aluat fermentat a unor bucăți care, după coacere și răcire, să dea produse de greutate prestabilită (se ține cont de scăzămintele în greutate ce au loc la coacere și răcire);

Dospire – operația de acumulare a CO₂ în aluat înainte de coacere, precum și de substanțe de aromă;

Dozarea – operația de cântărire/măsurare a materiilor prime și auxiliare, conform rețetelor de fabricație;

Elasticitatea aluatului – mărime reologică conferită de gluten și caracterizată de deformare reversibilă a aluatului, până la o anumită limită a sarcinii aplicate, după care se deformează ireversibil;

Elasticitatea miezului – capacitatea miezului supus acțiunii unei forțe de a reveni la forma inițială;

Fermentația aluatului – una din fazele principale a procesului de fabricare a produselor de panificație, care are drept scop obținerea unui aluat afânat (se produce fermentație alcoolică, lactică și acetică), din care rezultă un produs ușor asimilabil și cu gust și aromă specifică;

Fermentație – proces biochimic de transformare a unor substanțe organice, în altele mai simple, sub influența unor *enzime*, substanțe secretate de microorganisme, cu rol de catalizatori;

Gliadină – component proteic de bază din grupa prolaminelor;

Gluten – proteine din făină, care influențează elasticitatea, extensibilitatea și rezistența la ruperea aluatului;

Gluten – un gel coloidal puternic umflat care conține 60-70% apă și 30-40% substanță uscată;

Glutenină – component proteic de bază din grupa gluteninelor; proteină ușor asimilabilă;

Malaxor – utilaj folosit pentru frământarea aluatului, format dintr-o cuvă și braț de frământare și mecanisme de acționare a acestora. Cuvă de aluat poate fi scoasă de pe placa de fixare și transportată la locul de fermentație;

Modelarea – operație mecanică exercitată asupra aluatului, care urmărește obținerea unei forme estetice a produsului și o structură uniformă a miezului, prin eliminarea golurilor mari formate în timpul fermentației în aluat;

Panacod – scândură pe care se așază bucățile de aluat, la dospit;

Porozitate – volumul exprimat în procente al porilor dintr-un anumit volum de miez;

Predospire – operație de menținere în stare de repaos a bucăților de aluat, pentru sporirea volumului acestuia, în atmosferă condiționată, un anumit timp;

Premodelare – operația executată între operația de divizare și modelare (realizează formatrotund);

Recepție calitativă – determinarea caracteristicilor organoleptice și fizico-chimice ale cerealelor;

Recepție cantitativă – măsurarea masei de cereale prin cântărire;

Sorturi de făină – făină albă, semialbă, neagră;

Stanțare – marcarea pâinii înainte de introducerea în cuptor, cu un simbol care identifică echipa care a lucrat, ora sau produsul dietetic;

Tavă- confecționată din tablă neagră, cu sau fără margine, folosită la coacerea preparatelor;

Tel tip patiserie – ustensilă din oțel inoxidabil, cu mâner metalic sau din lemn, având 3 mărimi diferite, folosit pentru obținut spuma manual.

I. SEMIPREPARATE PENTRU PRODUSELE DE PATISERIE ȘI COFETĂRIE

1. Umplutură de varză proaspătă

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Varză proaspătă	g	1200
Ouă	g	100
Margarină	g	100
Piper	g	0,2
Pătrunjel verde	g	10
Sare	g	10
Produs finit	g	1000



Modul de preparare:

Varza proaspătă, după înlăturarea frunzelor murdare, se mărunțește și se înăbușă pe o tavă cu margarină la temperatura de 180-200°C, se așază într-un strat de 3-4 cm și se înăbușă, amestecând periodic și urmărind ca să nu-și schimbe culoarea și să nu e înmoaie. După răcire, se amestecă cu sare, ouă fierte tăiate mărunt, piper și verdeață.

2. Umplutură de varză murată

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Varză murată	g	1112
Margarină	g	60
Ceapă	g	95
Zahăr	g	1,5
Piper măcinat	g	0,2
Pătrunjel verde	g	10
Sare	g	10
Produs finit	g	1000



Modul de preparare:

Varza murată se alege, se spală, se scurge și se mărunțește fin. Se așază într-un strat de 3-4 cm și se înăbușă în margarină într-o tigaie electrică sau într-un vas cu fund gros, apoi se adaugă o cantitate mică de lichid și se ține la foc până e gata. La sfârșit se adaugă ceapă rumenită, zahăr, piper, sare, verdeață tocată mărunt și totul se amestecă bine.

3. Umplutură de carne cu ceapă

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Carne de bovină	g	1258
Margarină	g	40
Ceapă	g	100
Făină	g	10
Piper	g	0,5
Sare	g	10
Pătrunjel	g	10
Produs finit	g	1000



Modul de preparare:

I. Carnea se spală, se eliberează de oase și tendoane, se taie în bucăți de 40-50 g și se rumenește în grăsime până la formarea crustei. După aceasta, carnea se pune în tigaie pentru sote sau într-un ceun și se acoperă cu bulion sau apă 10-20%, se înăbușă la un foc mic până ce devine moale. Carnea gata se trece prin mașina de tocat împreună cu ceapa călită din timp. Bulionul rămas după fierberea cărnii se folosește la prepararea sosului alb. Umplutura preparată se amestecă cu sos, piper negru măcinat, verdeață tăiată mărunt și sare.

II. Se deosebește de prima metodă, întrucât carnea, înainte de a fi rumenită, se trece prin mașina de tocat carne de 2 ori.

III. Carnea se introduce în apa clocotindă, se aduce la fierbere, după care focul se domolește, iar fierberea se continuă la temperatura de 85-90°C. Carnea fiartă se eliberează de oase și se trece prin mașina de tocat împreună cu ceapa rumenită. La sfârșit se adaugă piper măcinat, verdeață, sos, sare și totul se amestecă.

4. Umplutură din ceapă verde și ouă

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Ceapă verde	g	885
Margarină	g	50
Ouă	g	80
Sare	g	12
Pătrunjel verde	g	15
Produs finit		1000



Modul de preparare:

Ceapa verde se taie mărunț, se amestecă cu ouă fierte și mărunțite, grăsime topită, sare, pătrunjel verde tăiat mărunț. Un ou se poate adăuga în stare crudă, fiind preventiv bătut, pentru legarea umpluturii.

5. Umplutură de brânză de vaci

Modul de preparare:

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Brânză	g	833
Ouă	g	80
Zahăr	g	80
Făină de grâu	g	40
Vanilină	g	0,1
Produs finit		1000



Brânza se pasează, se adaugă ouă, făină cernută, zahăr, vanilie și totul se amestecă bine. Se poate prepara cu adăugare de fructe zaharisite, nuci prăjite, stafide, smântână, coajă de lămâie sau de portocală.

6. Umplutură de mere

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Mere proaspete	g	1012
Zahăr	g	300
Apă	g	30
Produs finit	g	1000



Modul de preparare:

Merele se spală, se înlătură căsuța și se taie felii. Feliile se presară cu zahăr, se adaugă apa și se fierb la un foc mic până ce merele se înmoaie și pireul obținut se îngroașă. Pentru îmbunătățirea gustului în umplutură se poate adăuga scorțișoară măcinată, coajă de fructe exotice sau vanilină. Uneori merele pentru umplutură se folosesc în stare crudă.

7. Umplutură de magiun

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Magiun	g	1100
Zahăr tos	g	120
Produs finit	g	1000 g



Modul de preparare:

Magiunul se amestecă, se adaugă zahăr și se încălzește până la temperatura de fierbere. Magiunul lichid se concentrează până la temperatura de 107°C.

8. Umplutură de mac

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Mac	g	700
Zahăr sau miere	g	300
Ouă	g	40
Produs finit	g	1000



Modul de preparare:

Macul se acoperă cu apă clocotită, apoi se fierbe, după care se trece printr-o sită.

După ce macul se zvântează, se adaugă zahărul și amestecul se trece prin mașina de tocat. Compoziția obținută se amestecă cu ouă crude.

9. Sirop de trampat

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Zahăr	g	513
Apă	ml	500
Coniac	g	1
Esență de rom	g	2
Gramaj finit		1000



Modul de preparare:

Zahărul și apa se aduce până la fierbere, se spumează, se fierbe 1-2 minute și se răcește până la 20°C. Se adaugă coniac sau vin de desert, esență de rom. Siropul se va folosi la temperatura de 20°C. Se utilizează la trambarea foilor de ruladă, blaturilor din pandișpan în stare caldă.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect	Consistență lichidă sau ușor vâscoasă, limpede fără impurități
Gust	Gust dulce, plăcut
Culoare și aromă	În concordanță cu aroma

10. Sirop pentru glasare

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Zahăr	g	800
Apă	ml	300
Esență	g	1
Produs finit		1000



Modul de preparare:

Zahărul se amestecă cu apă, se aduce până la fierbere, se spumează și se concentrează până la temperatura de 110°C, se răcește apoi până la 80°C. Se adaugă esență și se folosește în stare caldă pentru glasarea turtelor, precum și a fructelor utilizate la ornarea torturilor și prăjiturilor.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect	Consistență lichidă sau ușor vâscoasă, limpede, fără impurități
Gust	Gust dulce, plăcut
Culoare și aromă	Culoarea este în concordanță cu aroma

11. Sirop invertit

Materii prime	U.M	Cantitatea
Zahăr	g	700
Apă	ml	310
Acid alimentar	ml	21
Produs finit		1000



Modul de preparare:

Zahărul se unește cu apa, se aduce până la fierbere, se spumează, se adaugă acid alimentar și se concentrează până la temperatura de 107°C. Între timp, sub acțiunea temperaturii și a acidului, are loc inversia, în urma căreia siropul capătă proprietăți noi. Siropul invertit este cu 10% mai

dulce decât siropul de zahăr obișnuit. Siropul invertit nu poate fi preparat în vase metalice, deoarece siropul își schimbă culoarea în timpul fierberii.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect	Consistență lichidă sau ușor vâscoasă, limpede, fără impurități
Gust	Gust dulce, plăcut
Culoare și aromă	Culoarea este în concordanță cu aroma

12. Caramelul

Materii prime	Cantitatea		
	Flu- idă	Satina- tă	Plas- tică
Zahăr tos	854	555	510
Melasă	170	555	610
Esență	2	1,7	1,5
Colorant alimentar	1	0,6	0,5
Apă	342	167	153
Produs finit	1369	1279,3	1276
Gramaj	1000	1000	1000



Modul de preparare:

Caramelul se prepară prin reducerea siropului de zahăr și răcirea lui până la temperatura de 70°C. Într-un castron mic se toarnă apă fierbinte în care se dizolvă zahărul, se pune la foc mare, se aduce până la punctul de fierbere, se spumează minuțios. Siropul se concentrează cu capacul pus pentru ca vaporii de apă să spele picăturile de pe pereții vasului, în caz contrar, siropul poate cristaliza. Siropul de zahăr se concentrează până la temperatura de 110°C, se adaugă melasa încălzită până la temperatura de 50°C și se continuă fierberea până la proba de caramel, iar la sfârșitul fierberii se reduce puțin focul. Pentru caramelul fluid siropul se concentrează până la temperatura de 157-163°C, pentru cel satinat - până la temperatura de 150°C, iar pentru cel plastic - până la temperatura de 153°C. Caramelul se răcește repede la gheață, în apă curgătoare sau pe

masa de marmoră. Pentru ca siropul să nu se lipească de masă, aceasta se unge cu grăsime. În siropul răcit până la temperatura de 100°C, se adaugă colorant alimentar, iar la temperatura de 80°C se adaugă esențe.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Plastic
Gust	Gust dulce, plăcut
Culoare și aromă	Transparentă, culoare ușor gălbuie

13. Fondant de bază

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Zahăr	g	795
Melasă	g	11
Esență	g	2,8
Apă	g	265
Produs finit	g	1000



Modul de preparare:

Zahărul se dizolvă în apă, se aduce până la fierbere, se spumează atent. Vasul se acoperă cu capac și se continuă fierberea la foc puternic. Siropul se concentrează până la temperatura de 108°C, se adaugă melasă încălzită până la temperatura de 45-50°C. După adăugarea melasei, fondantul se concentrează până la temperatura de 115-117°C. Siropul se răcește repede până la temperatura de 35-40°C și se tablează până se obține o pastă albă. Fondantul gata se trece în alt vas, se stropește cu apă și se lasă pentru 12-24 ore pentru maturare. Pentru utilizare se încălzește până la temperatura de 50-55°C. În timpul încălzirii se adaugă esențe, colorant. Pentru a fi mai lucios, se adaugă albuș de ou.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Pastă ușor modelabilă, care-și menține forma dată 3-5 minute
Aspect interior	aspect omogen, cu cristale foarte fine care nu se simt prin pipăire
Culoare	Albă, strălucitoare, gust dulce pronunțat, ușor solubil în apă.

14. Glazură pentru glasarea produselor (nefiartă)

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Zahăr farin	g	907
Albușuri de ou	g	28
Apă	g	136
Gramaj finit	g	1000



Modul de preparare:

În cuva mașinii menajere se introduc albușurile, apa cu temperatura de 35-40°C, 1/3 din zahărul farin, amestecându-se la viteză mică. Între timp se mai adaugă 1/3 din zahărul farin, conform rețetei. Amestecul obținut se încălzește până la temperatura de 40-45°C, se bate la viteză mică, adăugând treptat restul de zahăr farin până se incorporează complet.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	După întărire, formează crustă subțire, netedă și lucioasă, consistență potrivită
Culoarea	Albă, uniformă, gust dulce pronunțat

15. Glazură nefiartă

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Zahăr farin	g	866
Albușuri de ou	g	169
Acid citric	g	0,2
Gramaj finit	g	1000



Modul de preparare:

În cuva mașinii menajere (fără urme de grăsime) se bat albușurile la viteză mică. Treptat se adaugă zahărul farin și se continuă baterea. La sfârșit se adaugă acid citric. Glazura se toarnă pe suprafața produselor cu ajutorul cornetului de hârtie.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	După întărire, formează crustă subțire, netedă și lucioasă, consistența potrivită
Culoarea	Albă, uniformă, gust dulce pronunțat

16. Glazură fiartă pentru ornarea produselor

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Zahăr tos	g	547
Zahăr farin	g	315
Albușuri	g	170
Acid citric	g	0,1
Apă	g	248
Gramaj finit	g	1000



Modul de preparare:

Zahărul împreună cu apa se unesc, se aduc la fierbere, se spumează, se concentrează până la temperatura de 114-115°C. Concomitent se bat albușurile până se obține o spumă tare și se mărește volumul de 5-6 ori. Continuând baterea, treptat se adaugă siropul fierbinte de zahăr într-un jet subțire. Apoi, în câteva prize, se toarnă zahărul farin și acidul citric dizolvat. Durata baterii este de 35 de minute.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	După întărire, se formează crustă subțire, netedă și lucioasă, consistența potrivită
Culoarea	Albă, uniformă, gust dulce pronunțat

17. Jeleu cu agar-agar

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Zahăr	g	414
Melasă	g	103
Esență	g	3
Acid citric	g	2
Agar-agar	g	10
Colorant	g	1
Apă	g	496
Gramaj finit	g	1000



Modul de preparare:

Agar-agarul se spală, se acoperă cu apă și se lasă să se umfle 2-3 h, se fierbe până la dizolvarea completă. Se adaugă zahăr, melasă, se aduce până la fierbere, se spumează și se răcește până la temperatura 60-65°C. Jeleul obținut se strecoară printr-o sită cu pori de 1-1,5 mm. La sfârșit se adaugă esență, acid și colorant.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Luciu pronunțat
Gust și aromă	Gust dulce, ușor acrișor, aromă specifică fructelor cu care se combină
Consistență	Prin presare se sfărâmă ușor

18. Marțipan nefiert

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Migdale	g	351
Zahăr farin	g	586
Melasă	g	23
Coniac/vin dedesert	g	93
Colorant alimentar	g	1
Gramaj finit		1000



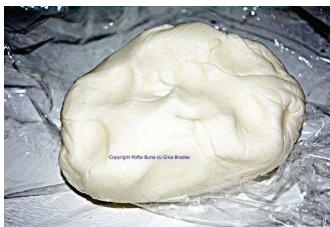
Modul de preparare:

Migdalele se curăță și se usucă, se trec prin mașina de tocat. Se adaugă zahărul farin, melasa și se trece de 2-3 ori prin mașina de tocat, micșorând de fiecare dată dimensiunile sitei. Când este gata, se adaugă coniacul/vinul de desert și colorantul. Se folosește pentru modelarea diferitor podoabe sub formă de figurine.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Pastă ușor modelabilă, care-și menține forma
Gust și miros	Gust și miros specifice, pronunțate
Consistența	Necesară pentru a putea fi modelat cu ușurință, aspect omogen
Culoare	Albă, strălucitoare

19. Marțipan fiert

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Migdale	g	497
Zahăr tos	g	398
Zahăr pudră	g	100
Melasă	g	15
Coniac/vin dedeser	g	30
Colorant alimentar	g	1
Apă	g	60
Gramaj finit	g	1000



Modul de preparare:

Migdalele se curăță, se usucă și se trec prin moara de vațuri, până se obține un praf fin. *Pentru sirop:* zahărul, apa și melasa se aduc până la punctul de fierbere, se spumează și se concentrează până la temperatura de 122°C. Migdalele mărunțite se toarnă în cazan și, amestecând, se toarnă în jet subțire siropul fierbinte. Compoziția obținută se amestecă bine și se lasă să se răcească timp de o oră. În procesul răcirii, compoziția se cristalizează. Se adaugă zahărul farin, coniac/vin de desert și se trece totul prin bruioză.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Pastă ușor modelabilă, care-și menține forma
Gust și miros	Gust și miros specific, pronunțat
Consistența	Este necesar să fie modelat cu ușurință, aspect omogen
Culoare	Albă, strălucitoare

20. Crema Praga

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Unt de frișcă	g	537
Lapte condensat	g	324
Gălbenușuri	g	56
Cacao	g	25
Vanilină	g	0,29
Apă	ml	57
Gramaj finit		1000



Modul de preparare:

Gălbenușurile se bat până la obținerea unei compoziții omogene, după care se unește cu apa în raport de 1:1. Se adaugă laptele condensat și se concentrează pe baia de apă, amestecând permanent. Compoziția se trece prin sită și se răcește până la temperatura de 20°C. Untul se bate la viteză mică 5-7 minute, apoi se trece la viteză mare, după care se adaugă treptat cacao cernută. Timpul de batere este de 20 minute.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Cremă omogenă, bine afănată, ușoară, își păstrează bine consistența și omogenitatea
Gust și miros	Gust dulce, plăcut

21. Crema de smântână

Materii prime	U.M	Cantitatea
Zahăr farin	g	322
Smântână (30%)	g	737
Zahăr vanilat	g	11
Gramaj finit	g	1070



Modul de preparare:

Pentru prepararea cremei se utilizează smântână cu 30% grăsime. Vasul și telul în care se prepară crema trebuie răcit preventiv. Smântâna se bate 2-3 minute la o viteză mică, apoi se mărește viteza. În compoziția bătută la viteză mică se adaugă zahărul farin și zahărul vanilat.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Cremă omogenă, bine afânată, ușoară, își păstrează bine consistența și omogenitatea
Gust și miros	Gust dulce, plăcut

22. Crema de frișcă

Materii prime	U.M	Cantitatea
Frișcă- 35%	g	891
Zahăr farin	g	197
Praf de vanilie	g	3
Gramaj finit	g	1000



Modul de preparare:

Pentru prepararea cremei se folosește frișcă de 35%. Frișca se răcește până la 2°C și se bate în spații reci, folosind inventar răcit, până la obținerea unei spume stabile. La început (2-3 minute) se bate încet, apoi ritmul se accelerează. Fără a înceta baterea, se adaugă

treptat zahăr farin, praf de vanilie. Durata totală de batere este de 20 minute. Pentru stabilitate, se poate adăuga gelatină (până la 2 g la 1000 g de cremă), care se amestecă cu frișcă în raport de 1:10 și se lasă să se umfle timp de 1-2 ore, apoi se pune pe baia de apă și, amestecând, se încălzește până la dizolvarea gelatinei. După dizolvare, se toarnă în frișca răcită până la 2°C, apoi se bate.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Compoziție ușoară, stabilă și foarte fină, își păstrează forma
Gust, miros și culoare	Albă imaculată, gust dulce

23. Crema fiartă

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Făină	g	91
Zahăr tos	g	383
Lapte integral	l	744
Ouă	g	150
Unt de frișcă	g	25
Gramaj finit		1000



Modul de preparare:

Făina se încălzește până la temperatura de 105-110°C, până la miros de nuci prăjite și se răcește. Ouăle se bat ușor și se unesc cu făina, amestecând minuțios pentru a nu se forma cocloașe. Laptele se fierbe cu zahăr și în jet subțire se toarnă în compoziția din ouă și făină. Vasul se pune pe baia cu apă și se condensează circa 10 minute la temperatura de 95-100°C. În crema încă fierbinte se adaugă untul, apoi se răcește.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Compoziție ușoară, foarte fină, nu-și păstrează forma
Gust și aroma	Culoarea corespunzătoare sortimentului, ușor gelatinoasă, fără cocloașe

24. Crema de unt

Materii prime	U.M	Cantitatea
Unt	g	552
Lapte condensat	g	209
Zahăr farin	g	279
Coniac sau vin de desert	g	1,7
Vanilie	g	5
Total		1000



Modul de preparare:

Untul se taie cubulețe și se introduce în mașina menajeră. Se bate până la o compoziție albă, pufoasă, crescută în volum. Separat se amestecă zahărul farin cu laptele condensat. Compoziția obținută se adaugă în jet subțire în untul bătut. Se trece la viteză mică și se mai bate 10 minute. La sfârșit se adaugă vanilie, coniac sau vin de desert.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Compoziție ușoară, stabilă și foarte fină, își păstrează forma
Gust și aroma	Culoarea corespunzătoare sortimentului, ușor gelatinoasă, fără cocoloașe

25. Crema Lapte de pasăre

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Zahăr tos	g	390
Melasă	l	196
Agar-agar	g	5
Apă	l	165
Albușuri	g	76
Acid citric	g	2,6
Unt	g	253
Lapte condensat	l	119
Vanilină	g	0,38
Gramaj finit		1000



Modul de preparare:

Agar-agarul se spală, se acoperă cu apă și se lasă să se umfle. În agarul înmuiat se adaugă zahărul, melasa, apa. Siropul se concentrează până la temperatura de 110°C, până când agarul se dizolvă complet. Între timp se bat albușurile până la mărirea în volum de 5-6 ori, preventiv se răcesc până la 20°C. La sfârșitul baterii se adaugă acid citric. Fără a înceta baterea, se adaugă în jet subțire siropul fierbinte și se continuă baterea 15-20 minute. Separat se bate untul cu laptele condensat și vanilina, iar la sfârșit se adaugă în albușurile bătute și se mai amestecă 5 minute.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Compoziție ușoară, stabilă și foarte fină, își păstrează forma
Gust și aroma	Culoarea corespunzătoare sortimentului, ușor gelatinoasă, fără cocoloașe

26. Pandișpan Praga

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Făină	g	237,6
Zahăr tos	g	309,8
Ouă	g	686,6
Unt	g	78,4
Cacao	g	4,8
Esență	ml	1
Total		1000



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se separă albușurile de gălbenușuri și se trec prin jet de apă rece. Tăvile se tapetează cu hârtie de copt sau se ung cu ulei și se pudrează cu făină.

Prepararea aluatului

Gălbenușurile se amestecă cu 75% de zahăr și se bat până la dizolvarea completă. În același timp se bat albușurile până la o spumă stabilă și mărirea în volum de 5-6 ori. La sfârșitul baterii albușurilor se adaugă zahărul rămas. Albușurile și gălbenușurile se unesc și se adaugă untul încălzit (30°C). Se adaugă făina amestecată cu cacao sub formă de ploaie. Aluatul gata se toarnă într-o formă rotundă. Se coace la temperatura de 160-180°C, timp de 30 minute. Se răcește, se ține câteva ore, apoi se scoate din formă, hârtia se înlătură, iar semipreparatul se uniformizează.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă rotundă, coajă netedă, subțire
Aspect în secțiune	Bucățele de nuci, poros, bine copt
Culoarea, gustul și aroma	Culoare cafenie, gust specific preparatului, aromă plăcută

27. Pandișpan cu nuci

Materii prime	U.M	Cantitatea
Făină	g	274,5
Zahăr tos	g	339,8
Ouă	g	564,8
Amidon	g	22,6
Nuci	g	56,6
Total		1000



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Tăvile se tapetează cu hârtie decopt sau se ung cu ulei și se pudrează cu făină.

Prepararea aluatului

Ouăle se unesc cu zahărul, se încălzesc la baia de apă (45°C), la sfârșit se adaugă esența. Amestecul de ouă cu zahăr se bate până la

mărirea volumului de 2,5-3 ori. Făina se amestecă cu amidonul, nucile prăjite și fin mărunțite, apoi cu compoziția bătută de ouă-zahăr sub formă de ploiță. Tăvile se tapetează cu hârtie de copt, iar aluatul se toarnă în cercuri pentru torturi până la 3/4 din înălțimea formei și se coace la temperatura de 160-180°C, timp de 30-50 minute.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă rotundă, coajă netedă, subțire
Aspect în secțiune	Bucățele de nuci, poros, bine copt
Culoarea, gustul și aroma	Culoarea galbenă deschisă, specifică preparatului, plăcută

28. *Pandișpan cu unt*

Materii prime	U.M	Cantitatea
Făină	g	265
Zahăr tos	g	327
Melanj	g	545,3
Unt	g	54,5
Amidon	g	65,4
Esență	l	3,3
Total		1000



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Tăvile se tapetează cu hârtie de copt sau se ung cu ulei și se pudrează cu făină.

Prepararea aluatului

Ouăle se unesc cu zahărul, se încălzesc la baia de apă (45°C), la sfârșit se adaugă esența. Amestecul de ouă cu zahăr se bate până la mărirea volumului de 2,5-3 ori. Făina se amestecă cu amidonul, apoi se unește cu compoziția bătută de ouă-zahăr. Untul se încălzește (30°C) și se adaugă în compoziția bătută până sau după adăugarea făinii. Aluatul se amestecă de jos în sus pentru ca untul să nu rămână

la fund. Tăvile se tapetează cu hârtie sau se pot unge cu grăsime de cofetărie, iar aluatul se toarnă în cercuri pentru torturi până la $\frac{3}{4}$ din înălțimea formei și se coace la temperatura 160-180°C, timp de 30-50 minute.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă rotundă, coajă netedă,
Aspect în secțiune	Miez poros și dens, bine copt
Gust, aromă, culoare	Gust și aromă specifice preparatului, plăcute, culoare galbenă

29. *Pandișpan rotund*

Materii prime	U.M	Cantitatea
Făină	g	389,4
Zahăr tos	g	341,9
Gălbenușuri	g	341,5
Albușuri	g	512,8
Acid citric	g	1,5
Esență	ml	2,3
Total		1000



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri.

Tăvile se tapetează cu hârtie de copt sau se ung cu ulei și se pudrează cu făină.

Prepararea aluatului

Albușurile se separă de gălbenușuri și se bat separat cu zahăr. Se bat albușurile până la mărirea în volum de 5-6 ori, apoi se adaugă acid citric. Concomitent se bat gălbenușurile până la mărirea în volum de 2,5-3 ori. În gălbenușurile bătute se adaugă $\frac{1}{4}$ din albușuri, apoi se adaugă făina sub formă de ploaie și se amestecă atent, apoi se adaugă

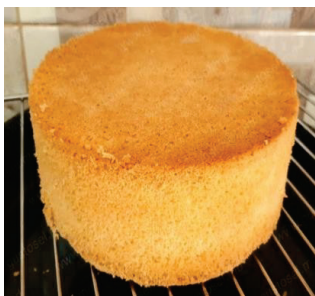
restul de albușuri bătute și se mai amestecă până la obținerea unui aluat omogen. Tăvile se tapetează cu hârtie, iar aluatul se toarnă în cercuri pentru torturi până la $\frac{3}{4}$ din înălțimea formei și se coace la temperatura de 160-180°C, timp de 30-50 minute.

Indici de calitate

Aspectul exterior	Formă rotundă, coajă netedă
Aspectul în secțiune	Miez poros, elastic, de culoare galbenă
Culoarea	Cafeniu - deschisă
Gustul și aroma	Gust și aromă specifice preparatului

30. Pandișpan de bază

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Făină	g	281
Zahăr tos	g	347
Ouă	g	578,5
Esență	ml	3,5
Amidon	g	69,4
Total		1000



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Tăvile se tapetează cu hârtie decopt sau se ung cu ulei și se pudrează cu făină.

Prepararea aluatului

Ouăle se unesc cu zahărul, se încălzesc la baia de apă (45°C), la sfârșit se adaugă esența. Amestecul de ouă cu zahăr se bate până la mărirea volumului de 2,5-3 ori. Făina se amestecă cu amidonul, apoi cu compoziția bătută de ouă-zahăr, sub formă de ploaie. Tăvile se tapetează cu hârtie, iar aluatul se toarnă în cercuri pentru torturi până la $\frac{3}{4}$ din înălțimea formei și se coace la temperatura de 160-180°C timp de 30 minute.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă rotundă, coajă netedă, subțire
Culoare	Culoarea cafenie deschisă; miezul poros, elastic, de culoare galbenă
Gust și aromă	Gust și aromă specifice preparatului, plăcute

31. Pandișpan cu cacao

Materii prime	U.M.	Canti-tatea
Făină	g	316.6
Zahăr tos	g	316.5
Melanj	g	527.6
Total		1000



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Tăvile se tapetează cu hârtie de copt sau se ung cu ulei și se pudrează cu făină.

Prepararea aluatului

Ouăle se unesc cu zahărul, se încălzesc la baia de aburi (45°C). Amestecul de ouă-zahăr se bate până la mărirea volumului de 2,5-3 ori. Făina se amestecă cu cacao și repede, dar nu brusc, cu compoziția bătută de ouă-zahăr sub formă de ploaie. Tăvile se tapetează cu hârtie sau se pot unge cu grăsime de cofetărie, iar aluatul se toarnă în cercuri pentru torturi până la 3/4 din înălțimea formei și se coace la temperatura de 160-180°C timp de 30-35 minute.

Indici de calitate

Aspect exterior	Grosimea 30-40 cm, coaja netedă de culoare cafenie
Aspect în secțiune	Miezul poros, de culoare cafenie
Gust, miros, culoare	Gust ușor pronunțat de cacao, culoarea cafenie

32. *Pandișpan rotund (Buche)*

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Făină	g	389,4
Zahăr tos	g	341,9
Gălbenușuri	g	341,5
Albușuri	g	512,8
Acid citric	g	1,5
Total	g	1000



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri.

Tăvile se tapetează cu hârtie de copt sau se ung cu ulei și se pudrează cu făină.

Prepararea aluatului

Albușurile se separă de gălbenușuri și se bat separat cu zahăr. Albușurile se bat până la mărirea în volum de 5-6 ori și se adaugă acid citric. Concomitent se bat gălbenușurile până la mărirea în volum de 2-3 ori. În gălbenușurile bătute se adaugă $\frac{1}{4}$ din albușuri, apoi se adaugă făină sub formă de ploaie și se amestecă atent, după care se adaugă restul de albușuri bătute și se mai amestecă până la obținerea unui aluat omogen. Tăvile se tapetează cu hârtie, iar aluatul se toarnă în poș cu dui neted și se depun semipreparatele sub formă rotundă sau ovală. Se coc la temperatura de 160-180°C timp de 10-15 minute. După coacere, se lasă să se răcească 3-4 ore pentru întărirea structurii pandișpanului. Din ele se prepară prăjituri.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă rotundă, crescută în volum
Aspect în secțiune	Miezul poros, de culoare galben-deschisă, bine copt
Gust, miros, culoare	Miros ușor pronunțat de cacao, culoarea cafenie, gust dulce

33. *Pandișpan pentru ruladă*

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Făină	g	370
Zahăr tos	g	370
Ouă /melanj	g	616,4
Vanilie	g	2
<i>Total</i>		<i>1000</i>



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Tăvile se tapetează cu hârtie decopt sau se ung cu ulei și se pudreză cu făină.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară ca și pentru pandișpanul de bază, dar fără amidon. Ouăle se bat cu zahăr tos până la mărirea în volum de 2,5-3 ori. Făina se cerne, apoi se toarnă sub formă de ploaie în compoziția de ouă și zahăr și se amestecă atent de jos în sus. Aluatul gata se toarnă în tăvile tapetate cu hârtie într-un strat de 3-5 mm. Se coace la temperatura de 160-180°C timp de 10-15 minute.

Indici de calitate

Aspect exterior	Coajă netedă, foaie cu grosimea de 5 mm
Gust, culoare	Gust dulce, aromă de vanilie, culoare cafeniu-deschisă
Aspect în secțiune	Miezul puhav, poros, elastic

34. *Semipreparat de bezea*

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Zahăr tos	g	961,4
Albușuri	g	360,5
Vanilie	g	7,2
Total	g	1000



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri.

Tăvile se tapetează cu hârtie de copt sau se ung cu ulei.

Prepararea semipreparatului

Albușurile se bat până la mărirea în volum de 5-6 ori și formarea unei spume tari. Continuând baterea se adaugă treptat într-un jet subțire zahăr tos, vanilie și se continuă baterea nu mai mult de 1-2 minute. Aluatul gata se coace sub formă de turte în tăvi pentru torturi rotunde sau dreptunghiulare, folosind rame metalice de dimensiuni necesare. Tăvile se ung cu grăsime și se pudrează cu făină, aluatul se întinde în strat de 8-10 mm, se nivelează și se coc la temperatura de 90-100°C circa 60 min. Pentru prepararea prăjiturilor, compoziția obținută se toarnă într-un poș cu dui zimțat și se depune pe tăvi tapetate cu hârtie de copt sub formă de aveline. Se coc la temperatura de 90-100°C, timp de 60 min.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă stabilă, ușoară, sfărâmicioasă, fragilă
Aspect în secțiune	Poros, uscat
Gust, miros, culoare	Culoare alb-imaculată, gust dulce

35. *Semipreparat de bezea cu nuci*

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Făină	g	104,3
Albușuri	g	471,5
Nuci prăjite	g	335
Vanilie	g	2,6
Zahăr tos	g	547,9
<i>Total</i>		<i>1000</i>



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri.

Tăvile se tapetează cu hârtie de copt sau se ung cu ulei. Nucile se usucă.

Prepararea aluatului

Albușurile se bat până la mărirea în volum de 5-6 ori și formarea unei spume tari. Se adaugă treptat, într-un jet subțire, zahăr tos, vanilie și se continuă baterea 1-2 minute. Nucile se mărunțesc și se amestecă cu făina și cu 80% de zahăr. Albușurile se bat până la o spumă tare, la sfârșitul baterii se adaugă zahărul rămas și vanilia. Se încorporează în această compoziție amestecul de nuci, făină și zahăr. Tava se tapetează cu hârtie de copt, se așază rama șablon pentru a-i da forma potrivită. Se coace la temperatura 130-150°C, circa 50-60 minute. Semipreparatele coapte se lasă pentru 12-24 ore pentru întărirea structurii.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă rotundă sau dreptunghiulară, suprafață netedă, bine uscată la suprafață inclusiv în secțiune
Gust, miros, aroma	Gust dulce pronunțat, aromă de nuci prăjite
Consistența	Miezul are o structură poroasă, puhavă, goluri mici de aer
Culoarea	Culoare bej

36. Bezele duble

Materii prime	U.M.	Semi preparat	Cremă	Decor
Zahăr farin	g	295	257	
Ciocolată	g			360
Cacao	g		56	
Lapte condensat	g		112	
Ouă	g	137,6		
Nuci	g			10
Esență	g		1	



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri.

Tăvile se tapetează cu hârtie de copt sau se ung cu ulei.

Prepararea aluatului

Albușurile răcite se bat până la mărirea volumului de 5-6 ori și formarea unei spume consistente. Continuând baterea, se adaugă treptat, într-un jet subțire, zahărul tos, vanilia și se continuă baterea nu mai mult de 1-2 min.

Turnarea, coacerea și finisarea produsului

Compoziția obținută se toarnă într-un poș cu dui zimțat cu diametrul de 15-18 mm și se modelează semipreparate de formă alungită, aspectul unei spirale, pe tăvi tapetate cu hârtie de pergament. Se usucă la temperatura de 100°C, timp de 50-55 min.

Prepararea cremei

Zahărul farin se unește cu laptele condensat, cacao, esență și se bate până la o consistență omogenă.

Asamblarea prăjiturilor

După coacere și răcire, semipreparatele se unesc câte 2 bucăți cu cremă, se glasează cu ciocolată și se presară cu nuci prăjite mărunțite.

Indici de calitate

Gramaj	10 buc. x 39 g
Aspect exterior	Prăjituri de culoare albă, formă definită
Aspect în secțiune	Bine coapte, poroase
Culoare, gust, miros	Culoare albă, gust dulce, miros plăcut

II. PRODUSE DIN ALUAT DOSPIT

37. Culebeaka cu umplutură

<i>Materii prime</i>	<i>Pentru aluat (g)</i>	<i>Pentru umplutură(g)</i>
Făină	207,5	-
Zahăr	8,5	-
Margarină	5	50
Melanj	5	-
Drojdie	5	-
Sare	25	5
Apă	85	-
Varză	-	600
Ouă	-	50
Piper	-	0,1
<i>Total</i>	<i>600</i>	<i>530</i>



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Laptele/apa se încălzesc până la 35-40°C. Sarea și zahărul se dizolvă într-o cantitate mică de apă, apoi se unesc cu celelalte produse. Ouăle/ melanjul se strecoară și se adaugă în vasul pentru frământat, făina se cerne, drojdiile se dizolvă într-un vas și se introduc în cuvă.

Prepararea maielei

Din drojdie, apă caldă, zahăr se prepară maiaua. Se adaugă treptat făină. Peste maiaua obținută se presară puțină făină, se lasă pentru dospire la temperatura de 30-40°C până își mărește volumul de 3-4 ori.

Prepararea aluatului

În cuva mașinii se adaugă restul materiilor prime. Compoziția obținută se amestecă cu maiaua și se frământă cu făina. Spre sfârșitul frământării se adaugă treptat untul încălzit și se frământă până la omogenizare. Vasul acoperit se lasă la dospit pentru 2-3 ore.

Prepararea umpluturii

Varza proaspătă se mărunțește, se înăbușă pe o tavă la temperatura de 180-200°C, apoi se răcește. Se adaugă ouăle fierte tăiate mărunt, sare și piper.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul dospit se cântărește a câte 600 g, se modelează sub formă de rulou, se lasă să dospească 8-10 minute, apoi se întinde o foaie cu grosimea de 1 cm, lățimea de 18-20 cm, iar în mijlocul foii se repartizează uniform umplutura (câte 350 g) și se unesc capetele. Culebeaca se trece în tava unsă cu grăsime și se nivelează, se așază produsele la o distanță de 8-10 cm una de alta. Se lasă la dospit 25-30 minute în dospitor, apoi se unge cu ou și se perforază în câteva locuri pentru ieșirea vaporilor la coacere. Se coace la temperatura de 180-220°C circa 20 min.

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	nu mai mare de 5cm, 5-6 mm
Aspect în secțiune	Umplutura repartizată uniform, aluatul poros
Culoarea, gust și aromă	Culoare cafeniu-deschisă, specifică preparatului, aromă plăcută

38. Ruladă cu mac

Materii prime	Materii prime, g				Materii prime, g
	Pentru semipreparate				Produs finit
	<i>Aluat</i>	<i>Umplutura</i>	<i>Sirop</i>	<i>Fondant</i>	
Făină	380	-	-	-	380
Făină(pudrare)	20	-	-	-	20
Zahăr tos	109	8	28	60	225
Margarină	150	-	-	-	150
Melanj	140	-	-	-	140
Melanj(ungere)	10	-	-	-	10
Mac	-	90	-	-	90
Vin de desert	-	-	19	-	19
Miere naturală	-	19	-	-	19
Cacao	-	-	-	2	2
Sare	4	-	-	-	4
Drojdie	25	-	-	-	25
Apă	60	-	-	-	60
Gramajul semipreparatului	980	-	-	-	-
Gramaj finit s/p	875	-	65	60	-
Gramaj finit	-	2 buc-500g		-	1000 g



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Laptele/apa se încălzesc până la 35-40°C. Sarea și zahărul se dizolvă într-o cantitate mică de apă, apoi se unesc cu celelalte produse. Ouăle/ melanjul se strecoară și se adaugă în vasul pentru frământat, făina se cerne, drojdiile se dizolvă într-un vas și se introduc în cuvă.

Prepararea maielei

Din drojdie, apă caldă, zahăr se prepară maiaua. Se adaugă treptat făină. Peste maiaua obținută se presară puțină făină, se lasă pentru dospire la temperatura de 30-40°C până își mărește volumul de 3-4 ori.

Prepararea aluatului

În cuva mașinii se adaugă restul materiilor prime. Compoziția obținută se amestecă cu maiaua și se frământă cu făina. Spre sfârșitul frământării se adaugă treptat untul încălzit și se frământă până la omogenizare. Vasul acoperit se lasă la dospit pentru 2-3 ore.

Prepararea umpluturii

Macul se spală, apoi se adaugă apă și se fierbe 1,5-2 ore până se umflă înlăturând în permanență spuma). Macul se strecoară printr-o sită și se trece prin mașina de tocat. În macul tocat se adaugă zahăr și miere.

Prepararea siropului

Zahărul se unește cu apa, se aduce până la fierbere, se înlătură spuma, se fierbe 1-2 min și se răcește până la 20°C, apoi se adaugă vinul.

Prepararea fondantului

Zahărul se unește cu apa, se aduce până la fierbere, se spumează și se fierbe la foc puternic cu capac și se concentrează până la temperatura 108°C, apoi se adaugă melasa încălzită la temperatura 40-45°C pe baia de aburi și se continuă fierberea până la temperatura de 115-117°C. Siropul obținut se răcește puțin, apoi se bate cu o lopățică de lemn până devine o pastă albă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Masa se pudrează cu făină, se așază aluatul și se divizează în bucăți cu greutatea de 370 g. Fiecare bucată se rotunjește în podul palmei sub formă de bilă și se lasă pentru 5 minute pentru dospire. Bila de aluat se întinde într-o fâșie dreptunghiulară cu grosimea de

1,5 cm și se așază umplutura repartizată uniform. Un capăt al fâșiei se unge cu ou, pentru ca la rulare capătul ruladei să se lipească, se răsucește sub formă de ruladă. Rulada se așază cu partea lipită în jos pe tava de copt, unsă cu grăsime.

Rulada se lasă la dospit (25-30 min) la temperatura 27-30°C, apoi se fac câteva incizii cu un ac de lemn în 2-3 locuri și se coace la temperatura 180C-220°C. Rulada se răcește, se așază pe un grătar de lemn pentru 4-8 ore pentru întărirea structurii.

Suprafața se tramează (temperatura siropului trebuie să fie de 20°C), se scufundă pentru 10 secunde în sirop. După trampare rulada se așază pe masă cu partea superioară în sus pentru ca siropul să pătrundă treptat în toată rulada.

Se încălzește fondantul până la temperatura de 45°C și se adaugă cacao. Se scufundă suprafața ruladei în vasul cu fondantul încălzit și iarăși se așază pe masă cu partea superioară în sus și se lasă pentru uscarea fondantului.

Indicii de calitate	Condiții de accesibilitate
Aspect exterior	Produsul are formă cilindrică, cu capetele tăiate, deasupra este glasă cu fondant colorat
Aspect în secțiune	Miezul puhav, poros, îmbibat cu sirop, umplutura repartizată uniform
Gust miros și culoare	Gust dulce, miros de mac, coajă de cafea

39. Plăcintă descoperită

Materii prime	Pentru aluat (g)	Pentru umplutură (g)
Făină	380	13,3
Margarină	20	-
Melanj	35	-
Sare	4	-
Drojdie	10	-
Apă	150	-
Brânză	-	227,6
Ouă	-	26,6
Zahăr	-	26,6
Vanilie	-	0,001
<i>Total</i>	<i>580</i>	<i>300</i>



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Laptele/apa se încălzesc până la 35-40°C. Sarea și zahărul se dizolvă într-o cantitate mică de apă, apoi se unesc cu celelalte produse. Ouăle/ melanjul se strecoară și se adaugă în vasul pentru frământat, faina se cerne, drojdiile se dizolvă într-un vas și se introduc în cuvă.

Prepararea aluatului

Toate ingredientele se amestecă concomitent și se frământă timp de 5-7 minute. Cu 2-3 minute până la finisarea frământării se adaugă grăsimea topită. Se frământă aluatul până devine omogen și nu se lipește de mâini.

Prepararea umpluturii

Brânza se pasează, se adaugă ouă, făină, zahăr, vanilie și totul se amestecă bine.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se modelează în formă de fitiluri cu diametrul de 3 cm, se porționează în bucăți a câte 58 g și se rotunjesc în palme. Bilele modelate se așază în tavă la 6-8 cm una de alta și se apasă ușor cu mâna. După dospire se fac adâncituri în aluat. Marginile îngroșate se ung cu ou, iar în adâncituri se toarnă cu poșul umplutura de brânză. Plăcintele se coc la 180-220°C circa 10-20 minute.

Indici de calitate

Gramaj finit	10 bucăți a câte 75 g
Aspect exterior	Produs de formă rotundă cu marginile lucioase
Aspect în secțiune	Poroasă și puhavă, miez poros
Gust, miros, culoare	Gust de coptură în combinație cu brânză, culoare aurie

40. Colac moldovenesc

Materii prime	U.M	Cantitate brută pentru 1 bucată	Cantitatea de produs finit
<i>Pentru Aluat</i>			
Făină	g	780	
Ouă	g	90	
Sare	g	10	
Zahăr	g	35	
Apă	g	10	
<i>Pentru maia</i>			
Făină	g	78	
Drojdie	g	1,5	1000 g
Zahăr	g	3,5	
<i>Pentru uns tăvile</i>			
Ulei	ml	15	
<i>Pentru decor</i>			
Ouă (2 bucăți)	g	9	



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Faina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Praful de ouă se dizolvă în circa 530 ml apă caldă.

Prepararea maiei

Drojdia se amestecă cu zahăr, se dizolvă în apă caldă. Se adaugă treptat făina. Maiaua obținută se presară cu puțină făină și se lasă să dospească 30-40 minute la temperatura de 35-40°C.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sare și zahăr, se adaugă apa caldă. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frământă cu făina. Frământarea se consideră terminată atunci când aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă să dospească în vasul acoperit 30-40 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în bucăți de mărimi diferite, se modelează pe planșeta unsă cu ulei în fitile care se împletesc în doua sau trei, se unesc capetele, realizându-se colaci în formă de inel. Se așază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească circa 20 minute, se ung cu ou la suprafață, se introduc în cuptor și se coc la temperatura de 180-220°C.

Indici de calitate	Condiții de accesibilitate
Aspect exterior	Formă rotundă, suprafață lucioasă
Aspect în secțiune	Bine copt, miezul puhav
Gustul mirosul și culoarea	Gustul specific preparatului, culoare aurie

41. Chec cu rom

Materii prime	U.M.	Pentru aluat	Pentru sirop	Pentru fondant
Făină	g	411	-	
Zahăr	g	102	26	176
Unt	g	102	-	-
Ouă	g	82	-	-
Sare	g	1	-	-
Drojdie	g	20	-	-
Stafide	g	51	-	-
Vanilie	g	2	-	-
Apă	g	120	44	65
Coniac	g	-	2	-
Esență de rom	g	-	0,1	-
<i>Total</i>		<i>1000g</i>		



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Formele se ung cu unt și se presară cu făină.

Prepararea miiiei

Din drojdie, apă caldă, zahăr se prepară miiiaua. Se adaugă treptat făină. Peste miiiaua obținută se presară puțină făină, se lasă pentru dospire la temperatura de 30-40°C până își mărește volumul de 3-4 ori.

Prepararea aluatului

Aluatul se așază într-un vas și se lasă la dospit pentru 2-3 ore.

Modelarea, coacerea și finisarea preparatului

Aluatul se pune în forma conică nu mai mult de 1/3 din înălțimea formei. Se coc la temperatură de 180-220°C timp de 45-60 minute. După coacere se răcesc 2-4 ore, se însiropează și se glasează la suprafață cu fondant.

Prepararea siropului

Apa se unește cu zahărul și se fierbe 1-2 minute, se adaugă coniac și esență de rom, apoi se răcește până la temperatura de 20°C.

Prepararea fondantului

Zahărul se dizolvă în apă, se aduce până la fierbere, se spumează atent, apoi se continuă fierberea la foc puternic. Siropul se concentrează până la 108°C și se adaugă melasa încălzită la temperatura de 45-50°C, apoi se concentrează până la 115-117°C, se răcește repede și se bate manual până devine opastă albă.

Indici de calitate	Condiții de accesibilitate
Aspect exterior	Produsele au formă de con trunchiat, partea îngustă este glasă cu fondant albastru sau colorat
Gust, aromă	Gust dulce, aromă de esență de rom
Consistența	Miezul pușă, poros, bine îmbibat cu sirop

42. Chiflă cu marțipan din foitaj dospit

Materii prime	Aluat (g)	Laminare (g)	Umplutură (g)	Fondant (g)	Pentru uns (g)
Făină	527	-	-	-	-
Zahăr tos	80	-	15	62	-
Margarină	154,5	114,5	-	-	-
Melanj	95,5	-	30	-	-
Sare	0,5	-	-	-	-
Apă	160	-	-	18	-
Drojdie	16,5	-	-	-	-
Miez de nuci	-	-	82	-	-
Marțipan	-	-	120	-	-
Ouă	-	-	-	-	20
Grăsimi	-	-	-	-	2,5
<i>Total</i>	<i>1000</i>	<i>114,5</i>	<i>250</i>	<i>80</i>	<i>22,5</i>



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, margarina sau untul se înmoaie și se adaugă făina.

Prepararea aluatului

Bucățile de aluat se răcesc până la 17-18°C și se laminează cu

grosimea de 1,5-2 cm, se stratifică pe mijloc cu unt sau margarină. Foaia se împăturește în două și se repetă laminarea încă o dată. Aluatul selasă să dospească 20-30 minute, după care se întinde până la grosimea de 5-6 mm, se unge cu unt sau margarină și se modelează produsele.

Modelarea, coacerea și finisarea preparatului

Aluatul, după dospire, se întinde într-o foaie și se taie fâșii cu lățimea de 15-20 cm, fâșiile se taie în bucăți, dându-le forma de triunghi cu baza de 10-12 cm. Umplutura se așază la baza triunghiului. Aluatul se rulează în jurul umpluturii astfel ca chifla să aibă forma de potcoava. Produsele modelate se așază pe tava unsă cu grăsime și se lasă la dospit, după care se ung cu ou și se coc la temperatura de 180-220°C timp de 30-40 minute. După răcire, produsele se glasează cu fondant și se presară nuci mărunțite.

Prepararea umpluturii

Nucile se prăjesc, se mărunțesc apoi, se amestecă cu zahăr și melanj.

Prepararea fondantului

Zaharul se dizolvă în apă, se aduce până la fierbere, se spumează atent, apoi se continuă fierberea la foc puternic. Siropul se concentrează până la temperatura de 108°C și se adaugă melasa (45-50°C). Apoi se concentrează până la temperatura de 115-117°C, se răcește repede și se bate manual până devine alba culoare.

Indici de calitate	Condiții de accesibilitate
Gramaj finit	10 bucăți a câte 100 g
Aspect exterior	Formă de potcoavă cu capete ascuțite, straturile sunt bine delimitate, suprafața este ornată cu fondant
Gustul, mirosul, aromă	Gust dulciu, miros plăcut
Aspect în secțiune	Miezul puhav, după apăsare își revine ușor
Culoarea	Cafeniu-deschisă

43. Covrigi cu zahăr

Materii prime	U. M	Cantitatea brută10 bucăți			Produsfinit 1 bucată
		Aluat	Decor	Total	
Făină	g	2900	-	2900	
Unt	g	1003	-	1003	
Zahăr tos	g	600	500	1100	
Drojdie	g	55	-	55	
Total		4558	500	5058	50



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Laptele sau apa se încălzesc până la 35-40°C. Sarea și zahărul se dizolvă într-o cantitate mică de apă, apoi se unește cu celelalte produse. Ouăle sau melanjul se strecoară și se adaugă în vasul pentru frământat, făina se cerne, drojdiile se dizolvă într-un vas și se introduc în cuvă.

Prepararea aluatului

Toate ingredientele se amestecă concomitent și se frământă timp de 5-7 minute. Cu 2-3 minute până la încheierea frământării se adaugă grăsimea topită. Se frământă aluatul până devine omogen și nu se lipește de mâini.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul dospit are consistența densă și este preparat prin metoda indirectă, se întinde cu grosimea de 1cm, se taie fâșii a câte 55-57 g, se modelează covrigi, suprafața se presară cu zahăr, iar după dospirea finală, se coc la temperatura de 180-220°C, timp de 15 minute.

Indici de calitate	Condiții de accesibilitate
Aspect exterior	Produsele au formă de covrigi
Gust, miros, aromă	Gust dulce, aromă de vanilie
Consistența	Miezul poros, elastic, bine copt
Culoare	Culoarea aurie, la suprafață cu mac

44. Savarine cu cremă

Materii prime	Pentru aluat	Pentru sirop	Pentru cremă
Făină	200	-	-
Ouă	3 buc.	-	-
Zahăr	30	300	-
Sare	2	-	-
Esență de vanilie	3	-	-
Drojdie	15	-	-
Ulei	50	-	-
Apă	-	700	-
Rom brun	-	150	-
Frișcă	-	-	500
Zahăr farin	-	-	50
Unt	-	-	30
Gem	-	-	
<i>Total</i>		<i>1000 g</i>	



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, formele se ung cu unt și se pudrează cu făină.

Prepararea aluatului

Într-un bol se introduce făina, zahărul, sarea și se amestecă. Se adaugă ouă, zahăr vanilat dizolvat, drojdia și se omogenizează cu mixerul timp de 3-5 minute. La sfârșit se adaugă ulei, se amestecă, se acoperă cu un prosop și se lasă la dospit într-un loc cald circa 45 minute.

Modelarea, coacerea și finirea produsului

Aluatul dospit se toarnă în forme unse cu unt și pudrate cu făină și se dau la cuptor pentru 30 minute la 170-180°C. După ce s-au copt, se lasă să se răcească în forme, apoi se scot, se aranjează cu partea îngustă în sus și se trec prin sirop. După însiropare se taie puțin căpăcelul și se ornează cu crema de frișcă și se tapetează capacele cu un gem de căpșune, trecut prin sită.

Preparare siropului

Pentru sirop se pune o parte din zahăr într-o cratiță cu apă și se dă la foc mare, după ce se obține culoarea cafenie, se toarnă apa și zahărul rămas, se amestecă până la dizolvare, la sfârșit se oprește plitași se adaugă rom sau esență de rom.

Prepararea cremei

Pentru prepararea cremei, frișca se scoate din frigider, se bate cu mixerul, se adaugă zahăr pudră și se bate până la întărirea compoziției, după care se toarnă în poș cu dui și se utilizează la ornarea savarinelor.

Indici de calitate	Condiții de accesibilitate
Aspect exterior	Produsele au formă de con trunchiat
Gust, miros, aromă	Gust dulce, aromă de esență de rom
Aspect în secțiune	Miezul poros, elastic, bine însiropat
Culoare	Cafenie deschisă, la suprafață cu gem

45. Chifle pentru prânz

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Aluat	g	1205
Făină	g	750
Zahăr	g	10
Margarină	g	10
Drojdie	g	25
Sare	g	10
Apă	ml	400
<i>Pentru decor</i>	g	120
Susan	g	30
Semințe de floarea soarelui	g	30
Semințe de mac	g	30
Semințe de in	g	30



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Forma se unge cu unt și se pudrează cu făină.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară prin metoda monofazică rapidă. Se frământă 3 minute la viteză mică, apoi la o viteză mai mare timp de 7 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se divizează în 30 de bucăți egale a câte 40 g, se rotunjesc sub forma unor bile și se lasă pentru dospire. Fiecare bilă se unge cu apă, apoi se trece alternativ prin semințe de in, susan, floarea soarelui, mac. Se unge tava cu ulei și se așază bilele în forma metalică una lângă alta, se lasă pentru fermentarea finală circa 15 minute, apoi se coc la temperatura de 220°C, timp de 25 minute. După 15 minute, se scot din cuptor, se ung cu ulei, se dau la aburi și se mai lasă în cuptor până la finisare.

Indici de calitate	Condiții de accesibilitate
Gramaj	30 bucăți×40 g
Aspect exterior	Suprafață lucioasă, fără crăpături, prezentă crusta rumenă, semințele sunt bine prinse de aluat
Aspect în secțiune	Volum crescut, porozitate accentuată
Culoare, gust	De la galben-auriu până la cafeniu deschis

46. Cozonac cu nuci și cacao

Materii prime	UM	Semipreparat	Umplutură
Făină	g	500	-
Lapte	ml	250	-
Unt	g	50	-
Drojdie	g	25	-
Coajă de portocală	g	5	-
Coajă de lămâie	g	5	-
Zahăr	g	100	-
Gălbenușuri	buc	3	-
Ulei	ml	50	-
Vanilie	g	-	2
Sare	g	-	2
Albușuri	buc	-	3
Nuci	g	-	100
Zahăr pudră	g	-	50
Cacao	g	-	23
Stafide	g	-	60



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Forma se unge cu unt și se pudrează cu făină.

Prepararea maiei

Într-un vas se introduce drojdia, deasupra drojdiei se pune o lingură de zahăr și două linguri de făină, se toarnă 2-3 linguri de lapte cald, după care se amestecă bine. Această compoziție se lasă să dospească 10 minute.

Prepararea aluatului

După ce a dospit, maiaua se toarnă în vasul cu făină. În vasul unde s-a încălzit laptele, se adăugă coaja de portocală și lămâia, o lingură de esență de vanilie, restul zahărului și se amestecă bine până sedizolvă. Amestecul se încorporează în făină câte puțin, amestecând continuu, apoi se adăugă ouăle amestecate preventiv cu puțină sare. În alt vas se amestecă untul topit cu uleiul, care se adaugă apoi în compoziția de aluat câte puțin în timp ce se frământă. Se unge masa cu ulei și se frământă aluatul 15-20 minute până devine elastic. Se ia un vas curat, se unge cu ulei și se așază aluatul. Se acoperă vasul cu un prosop și se lasă pentru dospit 50 minute.

Prepararea umpluturii

Într-un vas se bat 3 albușuri cu puțină sare, se adăugă 50 g de zahăr pudră, 24 g de cacao, amestecând continuu, după care se adaugă nucile bine uscate și mărunțite, amestecând continuu cu o lopățică de lemn.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Pe masă se presară puțină făină, se trece aluatul și se divizează în 2 părți egale. Se modelează bile, iar fiecare bilă se întinde sub formă de dreptunghi pe care se repartizează uniform umplutură, se adaugă stafidele preventiv însirocate în suc de portocală și se rulează. Aceeași operație se face și cu a doua bilă. Se împletesc ruladele obținute și se așază într-o tavă adâncă unsă cu margarină. Se lasă pentru dospit 30 minute, fiind acoperită cu un prosop. Se unge cu ou și se presară cu mac și susan, apoi se dă la cuptor timp de 45 minute la temperatura de 160-170°C.

Indici de calitate	Condiții de accesibilitate
Gramaj	1 bucată×500 g
Aspect exterior	Formă dreptunghiulară, cu decor
Aspect în secțiune	Bine copt, pori repartizați uniform, umplutură bine distribuită
Gust, miros, culoare	Aromă plăcută, corespunzătoare materiilor prime

47. Corn cu nucă

Materii prime	U.M	Maia	Aluat	Umplutură	Decor	Pentru uns tăvile
Făină	g	150	450			
Drojdie	g	30	-			
Lapte	ml	100	140	160		
Zahăr	g	10	80	144		
Sare	g	-	6			
Ouă	g	-	90		20	
Ulei	ml	-	30			15
Vanilină	g	-	1			
Miez de nucă	g			100	5	
Pesmeți				60		



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Laptele sau apa se încălzesc până la 35-40°C. Sarea și zahărul se dizolvă într-o cantitate mică de apă, apoi se unește cu celelalte produse. Ouăle sau melanjul se strecoară și se adaugă în vasul pentru frământat, făina se cerne, drojdiile se dizolvă într-un vas și se introduc în cuvă.

Prepararea maiei

Drojdia se amestecă cu zahăr și se dizolvă în lapte cald (35-40°C). Se adaugă treptat făina. Se obține maiaua, peste care se presară puțină făină și se lasă să dospească la temperatura de 35-40°C până își mărește volumul de 2-3 ori.

Prepararea aluatului

Ouăle se amestecă cu sare, zahăr, se adaugă lapte cald și vanilină. Se amestecă compoziția cu maia și cu făină, se adaugă treptat grăsimea încălzită și se frământă până la omogenizare. Frământarea se consideră terminată atunci când aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer, după care se lasă să dospească în vas acoperit circa 60-90 min. În timpul dospirii se realizează 1-2 refrământări prin introducerea marginii spre interior.

Prepararea umpluturii

Pesmetul se amestecă cu lapte fierbinte (100°C), apoi se adaugă zahăr, miez de nucă, scorțișoară și se amestecă până la uniformizare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se împarte în 10 bucăți egale care se modelează bile pe planșa unsă cu ulei. Se întind cu merdeneaua în formă de triunghi. La baza triunghiului se așază umplutura - circa 37 g. Marginile triunghiului se îndoaie de la vârf și se obțin cornurile. Se așază în tava unsă cu ulei, se lasă să crească circa 20 min, se ung cu ou la suprafață și se dau la cuptor. Se coc la temperatura 180-220°C. După coacere și răcire, se așază în ambalaje speciale.

Indici de calitate	Condiții de accesibilitate
Gramaj finit	10 bucăți × 120 g
Aspect exterior	Formă de potcoavă
Gust, miros	Gust specific de nuci
Aspect în secțiune	Puhavă, moale
Culoare	Cafeniu rumenie

III. PRODUSE DIN ALUAT FRAGED

48. Chec cu mere și mac

Componente	U.M	Cantități	Produsfinit
<i>Pentru aluat</i>	g		50g
Făină	g	200	
Unt	g	200	
Ouă	buc	4	
Vanilină	g	1	
Zahăr farin	g	200	
Praf de copt	g	10	
<i>Pentru umplutura</i>	g		
Mere	g	100	
Mac	g	40	
<i>Pentru decor</i>	g		
Zahăr farin	g	20	



PROCES TEHNOLOGIC

Formele se ung cu unt moale, apoi se presară cu făină. Merele se spală, se curăță de coajă, se înlătură semințele și se taie cubulețe.

Prepararea aluatului

Untul moale se bate cu zahărul până la dispariția cristalelor de zahăr și se obține o compoziție albă, crescută în volum. În compoziția obținută se adaugă treptat ouăle. Făina cernută, macul și praful de copt se amestecă separat, se adaugă peste compoziția obținută, se amestecă repede, dar totodată lent.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Compoziția obținută se introduce într-un poș cu dui zimțat și se toarnă în formele metalice pregătite până la ½ din înălțimea formei, apoi se aranjează un strat de mere și la sfârșit se toarnă aluatul rămas, fiind repartizat egal în toate formele. Se nivelează suprafața și se coc la t° de 180-200°C timp de 20 min. După coacere și răcire se scot din forme și se pudrează cu zahăr farin vanilat.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă rotundă, culoare cafenie
Aspect în secțiune	Bine copt, copt uniform, sfârâmicios
Gustul și aroma	Gust dulce, plăcut, aromă specifică de măr și mac

49. Chec cu lămâie

Componente	U.M.	Cantități	Produs finit
Aluat			500g
Margarină	g	200	
Ouă	g	200	
Făină	g	250	
Praf de copt	g	5	
Răzătură de lămâie	g	20	
Zahăr tos	g	200	
Decor			
Zahăr farin	g	15	



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Tava se unge cu unt moale, apoi se presară cu făină. Lămâia se răzuiește.

Prepararea aluatului

Margarina se bate cu zahărul până la o compoziție omogenă, pufoasă, albă, în care treptat se adaugă ouăle și răzătura de lămâie. Separat se amestecă făina cu praful de copt, după care se amestecă cu compoziția obținută.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se amestecă atent și se toarnă în forma pregătită, ținând cont că la coacere aluatul crește în volum. Se nivelează suprafața și se coace checul la temperatura de 180°C, timp de 30 min. După coacere și răcire, se scoate din forme și se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se prezintă pe platouri sau cartoane cu dantelă.

Indici de calitate

Aspect exterior	Crustă rumenă, pudrat cu zahăr farin, nu prezintă arsuri sau deformări
Aspect în secțiune	Produs bine copt, uniform, sfărâmicios
Gust și aromă	Gust dulce, plăcut, aromă specifică de lămâie

50. Fursecuri Minuta

Compo- nente	U.M.	Canti- tăți	Produs finit
Aluat	g	1374	1000 g
Făină	g	574	
Zahăr tos	g	266	
Margarină	g	400	
Lapte	ml	134	
Vanilie	g	0,3	



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

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

Prepararea aluatului

Laptele cu zahărul se aduce până la fierbere, se spumează, apoi se continuă fierberea până la o consistență medie, după care se răcește până la temperatura de 20°C. Margarina se bate până la o consistență omogenă, se adaugă vanilia, se continuă baterea până ce compoziția capătă consistența unei creme, după care se adaugă treptat siropul din lapte fiert cu zahăr, făina și se amestecă ușor.

Modelarea și coacerea produsului

Aluatul gata se introduce într-un poș cu dui zimțat și se depun fursecuri șprîțați de formă rotundă pe tăvi curate și uscate. Se coc fursecurile la temperatura de 180-200°C, timp de 10 min.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă rotundă de romanițe, culoare galbenă aurie
Aspect în secțiune	Bine copt, sfărâmișos
Gustul și aroma	Gustul dulce, plăcut

51. Brânzoaice cu umplutură (Socinic)

Componente	U.M.	Cantități	Produs finit
<i>Aluat</i>		604	10buc x 75 g
Făină	g	290	
Unt	g	50	
Zahăr	g	150	
Ouă	g	17	
Bicarbonat de sodiu	g	7	
Smântână	g	90	
<i>Umplutură</i>		287	
Brânză de vaci	g	175	
Ouă	g	17	
Zahăr	g	40	
Unt	g	15	
Făină	g	40	
Ouă pentru uns	g	8	



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

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

Prepararea aluatului

Untul moale se bate cu zahărul până la dizolvarea completă a zahărului, până la formarea consistenței pufoase, albe, fără cristale de zahăr. În compoziția obținută se adaugă treptat ouăle, bicarbonatul de sodiu, smântâna. La sfârșitul baterii se adaugă făina, amestecând repede. Aluatul se lasă la rece 30 min.

Prepararea umpluturii

Brânza de vaci se pasează, adăugând făina, untul, zahărul și ouăle. Totul se amestecă până la o compoziție omogenă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul gata se întinde într-o foaie cu grosimea de 4mm și cu ajutorul formei zimțate se taie turte de formă rotundă, iar o parte se unge cu ou. Cu ajutorul unui poș cu dui se aplică umplutura pe o parte a turtei și se suprapune cealaltă parte în așa mod, încât să fie vizibilă brânza. La suprafață se ung cu ou și se coc la temperatura de 180-200°C, timp de 20-25min.

Indici de calitate	Condiții de accesibilitate
Aspect exterior	Să-și mențină bine forma, fără crăpături, culoare aurie
Aspect în secțiune	Umplutura repartizată uniform, bine copt
Gust și aroma	Gust dulce, aromă specifică umpluturii

52. Fursecuri Narva

Componente	U.M.	Cantități	Produs finit
Aluat	g	1207	1000 g
Făină	g	470	
Zahăr tos	g	270	
Unt	g	340	
Cacao	g	40	
Vanilină	g	0,1	
Ouă	g	86	



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și cacaoa se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

Prepararea aluatului

Se bate untul cu zahărul și cacaoa până la dizolvarea completă a zahărului. Se adaugă treptat ouăle și se continuă baterea încă 10 -15 minute. În compoziția obținută se încorporează făina și se amestecă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul gata se introduce într-un poș cu dui zimțat și se depun fursecuri sprîțați sub formă de romaniță, pe tăvi curate și uscate. Se coc la temperatura de 180-200°C, timp de 10 min.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă rotundă, ca de romanițe
Aspect în secțiune	Bine copt, sfărâmițos, de culoare cafenie
Gust și aromă	Gustul dulce, plăcut, cu gust de cacao

53. Prăjitură Ștefanie

Componente	Aluat	Umplură	Fondant	Produs finit
Făină c/s	206	-	-	1000 g
Zahăr tos	166	40	-	
Unt	206	-	-	
Ouă	5/232	-	-	
Vanilină	0, 2	-	-	
Magiun	-	400	-	
Zahăr farin	-	-	45	
Total	810	440	45	



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Magiunul se fierbe și se răcește. Tăvile se ung cu puțină grăsime și se pudrează cu făină.

Prepararea aluatului

Albușul se separă de gălbenuș și se bate separat cu zahăr (25%). Untul se bate separat până la o consistență omogenă, albă, pufoasă. În unt se adaugă gălbenușul bătut, apoi $\frac{3}{4}$ din albușul bătut și se amestecă ușor. La sfârșit se adaugă restul de albușuri, făina și vanilina și se amestecă până se obține o compoziție omogenă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul gata se întinde pe tăvi unse, cu grosimea de 5-6 mm. Se coc foile la temperatura de 180-200°C, timp de 10 minute. După coacere, foile în stare caldă se unesc cu umplutura de magiun fiert și răcit. Suprafața se glasează cu fondant.

Prepararea fondantului de bază

Zahărul se dizolvă în apă, se aduce până la fierbere, se spumează atent. Vasul se acoperă cu capac și se continuă fierberea la foc puternic. Siropul se concentrează până la temperatura de 108°C, se adaugă melasă încălzită până la temperatura de 45-50°C. După adăugarea melasei, fondantul se concentrează până la temperatura de 115-117°C. Siropul se răcește repede până la temperatura de 35-40°C și se tablează până se obține o pastă albă. Fondantul gata se trece în alt vas, se stropește cu apă și se lasă pentru 12-24 ore pentru maturare. Pentru utilizare se încălzește până la temperatura de 50-55°C. În timpul încălzirii se adaugă esențe, colorant. Pentru a fi mai lucios, se adaugă albuș de ou.

Indici de calitate	Condiții de accesibilitate
Gramaj	1 buc. x 1000 g
Aspect exterior	Bucăți egale, nedeformate, glazură netedă
Aspect în secțiune	Straturi egale de foaie și magiun, de grosime uniformă, blat uniform, bine copt, sfărâmicios, umplutură omogenă, fără aglomerări, fără goluri de aer, aderentă la blat.

Miros,gust, culoare	Gust dulce și miros caracteristic magiunului, glazurii, culoarea foilor - galben aurie.
---------------------	---

54. Prăjitură Coșuleț cu cremă și pastă de fructe

Componente	U.M	Cantități	Produsfinit
<i>Aluat fraged</i>	g	176	10 buc. x45 g
Făina	g	98	
Unt de frișca	g	56	
Melanj	g	13	
Zahăr tos	g	36	
Bicarbonat de sodiu	g	8	
Carbonat de amoniu	g	8	
<i>Cremă Șarlot</i>	g	143,1	
Zahăr tos	g	54,9	
Unt	g	60,3	
Lapte	ml	35,7	
Ouă	g	95	
Zahăr vanilat	g	0,5	
Coniac	ml	0,2	
<i>Umplutură de fructe</i>	g	13,5	
<i>Brezăr de pandișpan</i>	g	6,7	



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Formele metalice gofrate se spală și se usucă.

Prepararea aluatului

Untul, la temperatura camerei, se amestecă cu zahărul și se bate până la mărirea în volum.

În compoziția obținută se adaugă treptat ouăle în care s-a dizolvat bicarbonatul de sodiu.

Făina cernută se amestecă cu compoziția obținută, repede, dar totodată lent. Aluatul obținut se lasă la frigider pentru 30 de minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

După răcire, aluatul se laminează într-o foaie cu grosimea de 6-7 mm. Formele se așează cu fundul în sus pe foaia de aluat una lângă alta, apoi se trece cu sucitorul pe fundurile formelor fiecare formă tăindu-și astfel bucata necesară de aluat. Formele se așază în tăvi și se coc la temperatura 180- 200°C, timp de 10-15 min.

Prepararea cremei Șarlot

Zahărul, ouăle și laptele se amestecă atent, se aduc până la fierbere, amestecând permanent. Siropul se concentrează până la temperatura de 104-105°C. Se filtrează și se răcește până la 20-22°C.

Untul se curăță, se taie în bucăți și se bate 7-10 min la viteza mică a mașinii, apoi se trece la viteză mare, treptat se adaugă siropul din lapte-ouă, coniac, praf de vanilie și se bate 10-15 min.

Prepararea umpluturii

Magiunul se fierbe cu zahărul și se răcește.

Asamblarea și finisarea prăjiturii

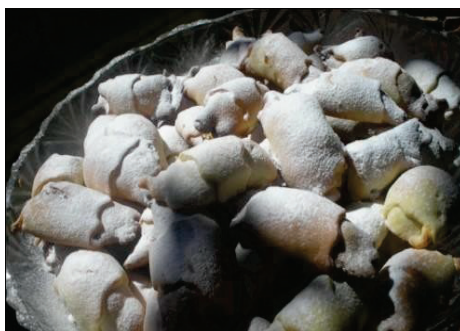
După coacere, coșulețele se lasă să se răcească și se umplu cu cremă, folosind poșul cu dui zimțat, seornează cu cremă și brezăr de pandișpan.

Indici de calitate

Aspect exterior	Aspect în secțiune	Gust, miros, aromă
Coșulețe întregi, fără deformări și arsuri, uniform coapte, culoare rumenă. Aspect sfărâmicios.	Se distinge ușor, cremă omogenă, fără goluri de aer, sfărâmicios.	Gust dulce, plăcut, miros corespunzător, aromă specifică sortimentului.

55. Cornulețe cu umplutură

Componente	U.M	Cantități	Produsfinit
<i>Pentru aluat</i>	g		1000 g
Făină	g	580	
Margarină	g	330	
Ouă	g	80	
Vanilină	g	1	
<i>Pentru modelat</i>			
Făină	g	30	
<i>Pentru umplutură</i>	g		
Miez de nuci	g	170	
<i>Pentru decor</i>	g		
Vanilină	g	0,1	
Zahăr farin	g	20	



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Miezul de nuci se curăță de impurități și se macină.

Prepararea aluatului

Margarina se amestecă cu miez de nucă, se adaugă ouăle, vanilina și se frământă cu făină. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă la odihnă circa 30 min.

Modelarea,coacerea și finisarea produsului

Aluatul se modelează în fitile subțiri cu grosimea de circa 1,5 cm care se taie în bucăți de 5-6 cm, se modelează în formă de corn, se așază pe tavă și se coc la temperatura 180-200°C. După coacere se pudrează cu zahăr farin vanilat.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă de cornuleț, pudrat cu zahăr farin, cornulețe întregi
Aspect în secțiune	Copt uniform, sfărâmițos, umplutura nu se scurge
Gust și aromă	Gust dulce, plăcut, specific magiunului

56. Rondele cu gem

Componente	U.M.	Cantități	Produsfinit
Făină	g	230	100 g
Unt	g	110	
Zahăr farin	g	85	
Bicarbonat	g	1	
Oțet	ml	1	
Sare	g	1	
Ouă	buc	1	
Gem	g	500	
Pesmet	g	70	
Esențe	ml	2	
Zahăr farin	g	20	



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece.

Prepararea aluatului

Se bate untul la temperatura camerei cu zahărul până la dispariția cristalelor de zahăr, până se obține o compoziție albă, crescută în volum. În compoziția obținută se adaugă treptat ouăle în care s-a dizolvat sarea și afânătorul. Făina cernută se adaugă peste compoziția omogenă, se amestecă repede, dar totodată lent. Aluatul pregătit se lasă obligatoriu la rece, timp de 30 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul fraged obținut se întinde în grosime de $\frac{1}{2}$ cm. Se decupează cu un șablon metalic, cu diametrul de 6-7 cm, câte două capace 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 servește ca desert.

Indici de calitate

Aspect exterior	Decupat uniform, fără deformări și arsuri
Aspect în secțiune	Produs sfărâmicios, bine copt
Gust și aroma	Gust dulce, specific, aromă specifică gemului

57. Cornulețe sucevene

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Făină	g	800
Smântână	g	400
Ulei	lingură	2
Sare	kg	4
Ouă	buc.	0, 2
Zahăr	lingură	0, 2
Sodiu	lingură	0, 2
Margarină	g	400
Pentru umplutură		
Magiun	g	700
Nuci	g	400



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece.

Prepararea aluatului

Într-un vas se adaugă smântâna, ouăle și se amestecă. Apoi se adaugă zahărul, sarea, uleiul, se amestecă și se lasă de-o parte. Pe o paletă se pune făina și în ea se taie margarina cubulețe, adăugător amestecându-se. Se adaugă în făină compoziția obținută anterior și se amestecă bine. Aluatul se împarte în 4 părți, se învelește cu hârtie de staniol și se lasă să se odihnească pentru o oră în frigider.

Prepararea umpluturii

Magiunul se amestecă cu nucile, care, în prealabil, au fost uscate și mărunțite.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

După o oră, se scoate aluatul din frigider și se întinde într-o turtă cu grosimea de 2-3 mm, folosind cât mai puțină făină la întindere. Se împarte turta în 8 sau 16 triunghiuri. Se așază umplutura pe fiecare triunghi și se rulează. Se pun la cuptor, încălzit în prealabil, și se coc la temperatura de 200-210°C timp de 10-15 minute, până la o suprafață rumenă.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă de cornuleț, pudrat cu zahăr farin, consumul pentru 12 bucăți
Aspect în secțiune	Copt uniform, sfărâmicios, umplutura nu se scurge
Gust și aromă	Gust dulce, plăcut, specific umpluturii

58. Ineluș sfărâmicios cu cacao

Materii prime	U.M.	Cantitatea
<i>Pentru aluat</i>	g	710
Făină	g	269,2
Zahăr tos	g	100
Cacao	g	11,5
Margarină	g	76,9
Ouă	g	9,9
Lapte	ml	76,9
Esență	g	2,3
<i>Pentru uns</i>	g	
Ouă	g	6,6
<i>Pentru decor</i>		
Zahăr tos	g	15,3



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina și cacao se cern, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece.

Prepararea aluatului

Untul se bate cu zahărul până la o stare omogenă puhavă, se adaugă treptat ouăle, esența. La sfârșit, se adaugă făina amestecată cu cacao, lăsându-se 7% pentru pudrare.

Modelarea, coacerea și finisarea

Aluatul sfărâmicios se întinde într-o foaie de 5-6 mm și se taie cu o formă gofrată inele cu diametrul de 7-8 cm, greutatea semipreparatului constituind 48-50 g. Inelele se ung cu ouă și se presară cu zahăr tos. Se așază în tăvi uscate și se coc la temperatura de 180-200°C, timp de 10-13 min.

Indici de calitate

Gramaj	10 buc. x 45 g
Aspect exterior	zahărul repartizat uniform, fără crăpături la suprafață

Aspect în secțiune	Bine copt, sfărâmișos
Gust, culoare și miros	Specific preparatului, plăcut, culoare - cafeniu deschis

59. Chec cu stafide (cu bucată)

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Făină	g	233,9
Zahăr tos	g	175,5
Unt	g	175,4
Melanj	g	140,4
Stafide	g	175,4
Carbonat de amoniu	g	0,7
Sare	g	0,7
Esență	g	0,2
Zahăr farin (pentru ornare)	g	8,2



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Formele se ung cu grăsime.

Prepararea aluatului

Untul se bate cu zahărul farin până la obținerea unei compoziții omogene. Treptat se adaugă melanjul, în care s-a dizolvat sarea, esența și carbonatul de amoniu și se bate încă 10-15 min. Compoziția obținută se adaugă într-un vas, se adaugă stafidele, apoi făina și se amestecă până la un aluat omogen.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Se adaugă 82 g de aluat în fiecare formă. Checurile se coc la temperatura de 180-200°C, timp de 25-30 min. După răcire, se scot din forme și se presară cu zahăr farin.

Indici de calitate

Gramaj finit	10 bucăți a câte 75 g
Aspect exterior	Produsele au formă de con trunchiat sau cilindrică, cu suprafață bombată.
Aspect în secțiune	Aluat bine copt, poros, stafidele repartizate uniform în aluat
Gust, miros, culoare	Gust dulce, miros plăcut de coptură și stafide, culoare galben-aurie

60. Ineluș sfărâmicios

Materii prime	Aluat	Decor
Făină	235.2	
Zahăr tos	86.94	
Melanj	30.45	
Margarină	130	
Bicarbonat de Na	0.21	
Carbonat de amoniu	0.21	
Sare	0.84	
Esență	0.08	
Ouă pentru uns		12
Miez de nuci		48
Gramaj 1 buc.		48g
Semipreparat fraged		420g



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece.

Prepararea aluatului

Untul se bate cu zahărul la mașina de bătut până la o stare omogenă, se adaugă ouăle, carbonat de amoniu, bicarbonat de sodiu, esența și se continuă baterea până la obținerea unei compoziții omogene, puhave, după care se trece în cada mașinii de frământat și, amestecând, se adaugă treptat făina, lăsându-se 7% pentru pudrare.

Modelarea și coacerea

Aluatul se întinde într-o foaie de 5-6 mm și se taie cu o formă gofrată inele cu diametrul de 7-8 cm, greutatea semipreparatului constituind 50 g. Inelele se ung cu ou și se presară cu nuci sfărâmițate. Se așază în tăvi uscate și se coc la temperatura de 180-200°C.

Indici de calitate

Aspect exterior	Nucile repartizate uniform
Aspect în secțiune	Bine copt, sfărâmicios
Gust, culoare și miros	Specific preparatului, plăcut

IV. PRODUSE DIN ALUAT DE TURTĂ DULCE

Turtă cu miere

Materii prime	U.M.	Aluat	Sirop
Făină	g	269,9	-
Zahăr tos	g	55,9	19,96
Miere	g	125,02	
Margarină	g	25	
Carbonat de amoniu	g	2	
Bicarbonat de sodiu	g	0,75	
„Parfum uscat”	g	0,75	
Apă	ml		9
Esență	ml		0,02
Total		500	24,95



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Condimentele se mărunțesc.

Prepararea aluatului

În cazan se toarnă apă, zahăr, miere și, amestecând, se încălzește până la temperatura de 70-75°C, până la dizolvarea completă a zahărului. Se strecoară siropul obținut și se răcește până la temperatura 68°C. Se trece în cuva malaxorului și, amestecând repede (10-12 minute), se adaugă făina treptat (o parte de făină se lasă pentru pudrare). Se răcește compoziția în tavă, așezată în straturi, suprafața se unge cu ulei și se presară cu brezăr (firimituri) pentru a evita obținerea unui aluat tare. Opăreala se amestecă curestul ingredientelor încă 30-40 minute.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul frământat se întinde într-o foaie cu grosimea de 11-13 mm în tava unsă cu grăsime și pudrată cu făină. Înainte de coacere, suprafața se stropește cu apă și se perforază pentru a evita formarea denivelărilor. Se coace la temperatura de 180-200°C, timp de 30 minute. După coacere și răcire, se glasează suprafața cu sirop cald, se lasă să se usuce și se porționează.

Prepararea siropului pentru glasare

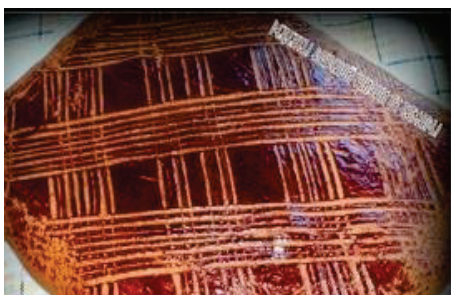
Zahărul se amestecă cu apa, se aduce până la fierbere, se spumează și se concentrează până la temperatura 110°C. Se răcește până la temperatura de 80°C, se adaugă esență și se utilizează în stare caldă.

Indici de calitate

Aspect exterior	Suprafață lucioasă, acoperită cu pojghiță albuie
Aspect în secțiune	Miez cafeniu cu pori mărunți, bine copt, poros
Culoare, gust	Semipreparatul este de culoare cafenie, specific ingredientelor utilizate
Gramaj	500 g

61. Turtă cu lapte

Materii prime	U. M	Cantitatea
Făină	g	423
Zahăr tos	g	210
Margarină	g	96
Ouă	g	21
Lapte integral	ml	76
Bicarbonat sodiu	g	2
Carbonat de amoniu	g	4
Vanilină	g	0,2
Total	g	834



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Condimentele se mărunțesc.

Prepararea aluatului

Într-un vas se toarnă zahăr, melasă, lapte și se încălzește cazanul până la temperatura de 70-75°C, până la dizolvarea completă a zahărului. Siropul transparent se strecoară printr-o sită în cada mașinii malaxor și se răcește până la o temperatură nu mai joasă de 68°C. Se adaugă treptat făina cernută și se amestecă. Opăreala se răcește în tăvi, aluatul se întinde în straturi și se unge suprafața cu ulei sau se presară cu fărâmituri pentru a evita formarea unui aluat tare. Aluatul opărit se răcește până la temperatura de 25-27°C. După

răcire, aluatul opărit se amestecă cu celelalte ingrediente până la obținerea unei compoziții omogene timp de 30-40 min.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul obținut se întinde în foi cu grosimea de 6-7 mm, iar cu forma gofrată se decupează turte rotunde cu diametrul de 9,5 cm, se aranjează pe o tavă unsă cu grăsime. Se coc la temperatura de 180-200°C, timp de 10 min.

Indici de calitate	
Gramaj	10 buc. x 75 gr
Aspect exterior	Produs de formă rotundă, marginile zimțate, grosime uniformă
Aspect în secțiune	Bine copt, poros
Gust, aromă	Corespunzător de dulce, plăcut, aromă de condimente

62. Turte pentru copii

Materii prime	U.M.	Canti-tatea
<i>Pentru aluat</i>		
Făină	g	372,5
Brezăr de la torturi	g	286,8
Melanj	g	79,5
Zahăr ars	g	1,1
Zahăr tos	g	317,9
Parfum uscat	g	5,9
Carbonat de amoniu	g	2,4
Apă	g	100
<i>Pentru uns</i>		
Ouă	g	13,8
Total		1000



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Condimentele se mărunțesc.

Prepararea aluatului

Într-un vas se toarnă zahăr, melasă, apă și se încălzește cazanul până la temperatura de 70-75°C, până la dizolvarea completă a zahărului. Siropul transparent se strecoară printr-o sită în cada mașinii malaxorși se răcește până la o temperatură nu mai joasă de 68°C. Se adaugă treptat făina cernută și se amestecă. Opăreala se răcește în tăvi, aluatul se întinde în straturi și se unge suprafața cu ulei sau se presară cu brezăr (firimituri) pentru a evita formarea unui aluat tare. Aluatul opărit se răcește până la temperatura de 25- 27°C. După răcire, aluatul opărit se amestecă cu celelalte ingrediente până la obținerea unei compoziții omogene timp de 30-40 min.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul gata se întinde într-o foaie cu grosimea de 8-10 mm. Se taie cu ajutorul unui rulou, distanța dintre discuri la un cuțit este de 60 mm, iar la celălalt de 120 mm. Se obțin produse de formă dreptunghiulară. Produsele obținute se așază în tăvi, se ung cu melanj. Se coc la temperatura de 180-200°C, timp de 10 min.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă dreptunghiulară, suprafață lucioasă
Aspect în secțiune	Bine copt, miez poros
Gust, miros	Gust dulce, miros aromat, plăcut, culoare galben-aurie
Gramaj	1 kg include 20 buc.

63. Turte cu zahăr

Materii prime	U.M.	Aluat	Décor
Făină	g	438	
Zahăr tos	g	170	48
Margarină	g	32	
Carbonat amoniu	g	3	
Melasă	g	48	
Bicarbonat sodiu	g	1	
Apă	ml	98	
Zahăr vanilat	g	1,5	
Randament		800	



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Condimentele se mărunțesc.

Prepararea aluatului

Într-un vas se toarnă zahăr, melasă, apă și se încălzește cazanul până la temperatura de 70-75°C, până la dizolvarea completă a zahărului. Siropul transparent se strecoară printr-o sită în cada mașinii malaxorși se răcește până la o temperatură nu mai joasă de 68°C. Se adaugă treptat făina cernută și se amestecă. Opăreala se răcește în tăvi, aluatul se întinde în straturi și se unge suprafața cu ulei sau se presară cu brezăr (firimituri) pentru a evita formarea unui aluat tare. Aluatul opărit se răcește până la temperatura de 25-27°C. După răcire, aluatul opărit se amestecă cu celelalte ingrediente până la obținerea unei compoziții omogene timp de 30-40 min.

Modelarea, coacerea și finisarea

Aluatul gata se întinde în foi cu grosimea de 6-7 mm. Foaia se presară cu zahăr și se laminează cu un sucitor zimțat. Cu forma inel se decupează turte rotunde cu diametrul de 9.5 cm, se aranjează pe o tavă unsă cu grăsime și se coc la temperatura de 180-200°C, timp de 10 min.

Indici de calitate	
Aspect exterior	Formă rotundă, cu suprafață ornamentată
Aspect în secțiune	Bine copt, poros
Gust, miros, culoare	Culoare surie-gălbuie, miros specific condimentelor utilizate, gust dulce
Gramaj	10 buc. X 75g

V. PRODUSE DIN ALUAT FOITAJ (FRANȚUZESC)

64. Cornișoare cu magiun

Materii prime	U.M.	Cantitatea brută(g) pentru 100 buc				Produs finit
		aluat	umplu tură	decor	total	
Făină	g	3300			3300	
Margarină	g	1700			1700	
Melanj	g	220			220	
Esență 80%	g	5			5	
Sare	g	40			40	
Apă	g	1000			1000	
Magiun	g	-	2000		2000	
Zahăr farin	g	-		500	500	
Total		6265	2000	500	8765	
					70 g	



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Sarea de lămâie se dizolvă într-o cantitate mică de apă, se adaugă sare și se amestecă până la completa dizolvare a acestora.

Prepararea aluatului

Frământarea aluatului. În cazanul mașinii malaxor se toarnă apa, ouăle, sarea, acidul citric, făina (7% se lasă pentru pudrare, 10% pentru prepararea untului) și se frământă 15-20 minute.

Pregătirea untului. Paralel cu pregătirea aluatului, untul se taie bucăți, se pune în cuva malaxorului și se adăugă făină, se amestecă până la o masă omogenă. Untului i se dă o formă dreptunghiulară și se pune în frigider pentru 40 min, pentru răcire, până la temperatura de 12°C.

Stratificarea. Aluatul gata se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 20 mm. În mijlocul foi se pune untul răcit și se împătorește sub formă de plic. Se pudrează cu făină și începând de la mijloc, se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 10mm.

Turarea. Foaia obținută se pliază în 4. Din nou se laminează până la grosimea de 10mm și se împătorește în 4. Aluatul se pune la rece pentru 30 minute. După răcire, se laminează încă de 2 ori.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se întinde cu grosimea 5 mm și cu ajutorul formei gofrate (zimțate) cu diametrul 90 mm se taie aluatul, după care se alungește. Cu ajutorul poșului cu dui se depune magiunul pe mijloc, o parte din aluat se unge cu ou, apoi se suprapune a doua parte de aluat și cu ajutorul degetelor se apasă, dându-i-se forma de cornișor. Se coc la temperatură ridicată la început (220- 250°C), pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (180- 220°C), pentru a realiza o coacere uniformă. După coacere, se pudrează cu zahăr farin.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă alungită, suprafață lucioasă
Aspect în secțiune	În secțiune aluatul este fraged, bine copt
Culoare, gust și miros	La suprafață alb-gălbui, plăcut

65. Limbi cu zahăr

Materii prime	U. M	Cantitatea brută (g) pentru 100 buc			Produs finit
		aluat	decor	total	
Făină	g	3300		3300	
Margarină	g	1700		1700	
Melanj	g	220		220	
Sare de lămâie	g	5		5	
Sare	g	40		40	
Zahăr tos	g	-	650	650	
Apă	ml	1000		1000	
Total		6265	650	6915	50 g



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Sarea de lămâie se dizolvă într-o cantitate mică de apă, se adaugă sare și se amestecă până la completa dizolvare a acestora.

Prepararea aluatului

Frământarea aluatului. În cazanul mașinii malaxor se toarnă apa, ouăle, sarea, acidul citric, făina (7% se lasă pentru pudrare, 10% pentru prepararea untului) și se frământă 15-20 minute.

Pregătirea untului. Paralel cu pregătirea aluatului, untul se taie bucăți, se pune în cuva malaxorului și adăugând făină, se amestecă până la o masă omogenă. Untului i se dă o formă dreptunghiulară și se pune în frigider pentru 40 min pentru răcire până la temperatura de 12°C.

Stratificarea. Aluatul gata se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 20mm. În mijlocul foi se pune untul răcit și

se împătorește sub formă de plic. Se pudrează cu făină și începând de la mijloc, se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 10mm.

Turarea. Foaia obținută se pliază în 4. Din nou se laminează până la grosimea de 10mm și se împătorește în 4. Aluatul se pune la rece pentru 30 minute. După răcire se laminează încă de 2 ori.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul gata se laminează într-o foaie cu grosimea de 5-6 mm, se înlătură făina de la suprafață și cu o formă gofrată de 7x11 cm se taie bucați de formă ovală. Masa se presară cu zahăr tos și se laminează bucațile în lungime, dându-le forma de limbă. Produsele gata se pun în tava stropită cu apă. De-a lungul produselor se trage o linie cu un cuțit zimțat pentru a preveni bombarea suprafeței. Se coc la temperatură ridicată la început (220- 250°C), pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (180- 220°C), pentru a realiza o coacere uniformă.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă alungită, suprafață lucioasă
Aspect în secțiune	În secțiune aluatul este specific foitajului, fraged
Culoare, gust și miros	La suprafață alb-gălbui, plăcut

66. Urechiușe cu zahăr

Materii prime	Cantitatea brută (g) pentru 100buc				Produs finit
	Aluat	Unt/făină pentru presurare	Decor	Total	
Făină	2680	420		3100	
Unt	-	1500		1500	
Zahăr tos	-		1300	1300	
Apă	785			785	
Sare de lămâie	5			5	
Ouă/buc	5/215			5/215	
Sare	25			25	
Total	3710	1920	1300	6930	50g



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Sarea de lămâie se dizolvă într-o cantitate mică de apă, se adaugă sare și se amestecă până la completa dizolvare a acestora.

Prepararea aluatului

Frământarea aluatului. În cazanul mașinii malaxor se toarnă apa, ouăle, sarea, acidul citric, făina (7% se lasă pentru pudrare, 10% pentru prepararea untului) și se frământă 15-20 minute.

Pregătirea untului. Paralel cu pregătirea aluatului, untul se taie bucăți, se pune în cuva malaxorului și, adăugând făină, se amestecă până la o masă omogenă. Untului i se dă o formă dreptunghiulară și se pune în frigider pentru 40 min, pentru răcire, până la temperatura de 12°C.

Stratificarea. Aluatul gata se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 20 mm. În mijlocul foii se pune untul răcit și se împătorește sub formă de plic. Se pudrează cu făină și începând de la mijloc, se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 10 mm.

Turarea. Foaia obținută se pliază în 4. Din nou se laminează până la grosimea de 10mm și se împătorește în 4. Aluatul se pune la rece pe 30 minute. După răcire se laminează încă de 2 ori.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul gata se laminează într-o foaie cu grosimea de 3mm, de forma dreptunghiulară, pe masa pudrată cu zahăr tos. Foaia se rulează din ambele părți spre mijloc, se porționează în bucăți a câte 65 g, se așază în tăvi stropite cu apă. Se coc la temperatură ridicată la început (220-250°C), pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (180-220°C), pentru a realiza o coacere uniformă, timp de 15 min.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă alungită, suprafață lucioasă
Aspect în secțiune	În secțiune aluatul este specific foitajului, fraged
Culoare, gust și miros	La suprafață este alb-gălbui, plăcut

67. Plăcinte cu brânză

Materii prime	Cantitatea brută (g) pentru 100 buc.				Produs finit
	Foitaj	Umplutura	Ouă p/u uns	Total	
Făină	4300			4300	
Ouă/buc./g	3/129	5/215	2/86	10/430	
Unt	500			500	
Brânză		38000		3800	
Zahăr		400		400	
Total	4929	4415	86	9430	100g



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Sarea de lămâie se dizolvă într-o cantitate mică de apă, se adaugă sare și se amestecă până la completa dizolvare a acestora.

Prepararea aluatului

Frământarea aluatului. În cazanul mașinii malaxor se toarnă apa, ouăle, sarea, acidul citric, făina (7% se lasă pentru pudrare, 10% pentru prepararea untului) și se frământă 15-20 minute.

Pregătirea untului. Paralel cu pregătirea aluatului, untul se taie bucăți, se pune în cuva malaxorului și, adăugând făină, se amestecă până la o masă omogenă. Untului i se dă o formă dreptunghiulară și se pune în frigider pentru 40 min, pentru răcire, până la temperatura de 12°C.

Stratificarea. Aluatul gata se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 20mm. În mijlocul foi se pune untul răcit și se împătorește sub formă de plic. Se pudrează cu făină și, începând de la mijloc, se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 10mm.

Turarea. Foaia obținută se pliază în 4. Din nou se laminează până la grosimea de 10mm și se împătorește în 4. Aluatul se pune la rece pe 30 minute. După răcire, se laminează încă de 2 ori.

Brânza de vaci se amestecă cu ouăle și sarea până la o compoziție uniformă.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul foitaj se întinde cu grosimea de 5 mm, se taie pătrate cu gramajul de 65-68 g, colțurile foitajului se ung cu ou, în mijlocul aluatului se așează umplutura, se modelează în formă de plic. Se coc la temperatură ridicată la început (220-250°C), pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (180-220°C), pentru a realiza o coacere uniformă.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă alungită, suprafață lucioasă
Aspect în secțiune	În secțiune aluatul este specific foitajului, fraged
Culoare, gust și miros	La suprafață este alb-gălbui, plăcut

68. Culebeaca cu umplutură

Materii prime	Cantitatea brută (g) la 100 buc				Produs finit
	Aluat	umplutură	p/u uns	Total	
Făină	3000	53		3053	
Margarină	2000	212		2212	
Melanj	150		100	250	
Sare de lămâie	4			4	
Sare	40	106		146	
Apă	1200			1200	
Carne de bovină		6667		6667	
Ceapă		636		636	
Piper		2,7		2,7	
Pătrunjel		53		53	
Total	6394	7729,7		13143	1000 g



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Sarea de lămâie se dizolvă într-o cantitate mică de apă, se adaugă sare și se amestecă până la completa dizolvare a acestora.

Prepararea aluatului

Frământarea aluatului. În cazanul mașinii malaxor se toarnă apa, ouăle, sarea, acidul citric, făina (7% se lasă pentru pudrare, 10% pentru prepararea untului) și se frământă 15-20 minute.

Pregătirea untului. Paralel cu pregătirea aluatului, untul se taie bucăți, se pune în cuva malaxorului și, adăugând făină, se amestecă până la o masă omogenă. Untului i se dă o formă dreptunghiulară și se pune în frigider pentru 40 min, pentru răcire, până la temperatura de 12 °C.

Stratificarea. Aluatul gata se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 20 mm. În mijlocul foii se pune untul răcit și se împătorește sub formă de plic. Se pudrează cu făină și, începând de la mijloc, se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 10 mm.

Turarea. Foaia obținută se pliază în 4. Din nou se laminează până la grosimea de 10mm și se împătorește în 4. Aluatul se pune la rece pe 30 minute. După răcire se laminează încă de 2 ori.

Prepararea umpluturii

Carnea se taie în bucăți de 40-50 g și se rumenește în grăsime până la formarea crustei. După aceasta, carnea se pune în tigaie pentru sote sau într-un ceaun și se acoperă cu bulion sau apă 10-20%, se înăbușă la foc mic până ce devine moale. Carnea gata se trece prin mașina detocat împreună cu ceapa călită din timp. Se adaugă piper negru măcinat, verdeață și sare.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se întinde cu grosimea 1 cm, apoi se taie fâșii cu lățimea 18-20 cm. În mijloc se așază umplutura de-a lungul fâșiei. Marginile aluatului se unesc și se fac câteva incizii pe suprafață, se unge cu ou. Se coc la temperatură ridicată la început (220-250°C), pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (180-220°C), pentru a realiza o coacere uniformă, timp de 30 min.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă alungită, suprafață lucioasă
Aspect în secțiune	În secțiune aluatul este specific foitajului, fraged
Culoare, gust și miros	La suprafață este alb-gălbui, plăcut

69. Vol-au-vent

Materii prime	Cantitatea bruta (g) la 100 buc			Produs finit
	Aluat	Pentruuns	Total	
Făină	2265		2265	40 g
Margarină	1505		1505	
Melanj	200	100	300	
Esența 80%	3,5		3,5	
Sare	25		25	
Apă	800		800	
Total	4798,5		4898,5	



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Sarea de lămâie se dizolvă într-o cantitate mică de apă, se adaugă sare și se amestecă până la completa dizolvare a acestora.

Prepararea aluatului

Frământarea aluatului. În cazanul mașinii malaxor se toarnă apa, ouăle, sarea, acidul citric, făina (7% se lasă pentru pudrare, 10% pentru prepararea untului) și se frământă 15-20 minute. *Pregătirea untului.* Paralel cu pregătirea aluatului, untul se taie bucăți, se pune în cuva malaxorului și, adăugând făină, se amestecă până la o masă omogenă. Untului i se dă o formă dreptunghiulară și se pune în frigider pentru 40 min, pentru răcire, până la temperatura de 12°C. *Stratificarea.* Aluatul gata se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 20 mm. În mijlocul foi se pune untul răcit și se împăturește sub formă de plic. Se

pudrează cu făină și, începând de la mijloc, se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 10 mm.

Turarea. Foaia obținută se pliază în 4. Din nou se laminează până la grosimea de 10mm și se împăturește în 4. Aluatul se pune la rece pe 30 minute. După răcire, se laminează încă de 2 ori.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul se întinde într-o foaie cu grosimea de 5 mm și, cu ajutorul unei forme metalice zimțate ovale, se taie câte 2 turte pentru un vol-au-vent. Dintr-o turtă se taie mijlocul, iar inelul obținut se suprapune pe bază și se unge cu ou. Se coc la temperatură ridicată la început (220-250°C), pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (180-220°C), pentru a realiza o coacere uniformă, timp de 15 min. După coacere și răcire, se umple cu cremă, pate, icre și se ornează cu verdeață.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă rotundă, suprafață lucioasă
Aspect în secțiune	În secțiune aluatul este specific foitajului, fraged
Culoare, gust și miros	La suprafață este alb-gălbui, plăcut

70. Cornulețe cu cremă

Materii prime	Semi-preparat foitaj	Stratificare	Crema	Ouă pentru uns	Brezăr
Făină	168,6				
Unt	-----	112,2			
Ouă	8,5			2,7	
Sare	1,2				
Acid citric	0,2				
Apă	60,7		24		
Zahăr tos			77,4		
Albușuri			38,6		
Praf de vanilie			2,8		
Brezăr defoitaj					12,1
Total	256,2	112,2	119	2,7	12,1



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Sarea de lămâie se dizolvă într-o cantitate mică de apă, se adaugă sare și se amestecă până la completa dizolvare a acestora.

Prepararea aluatului

Frământarea aluatului. În cazanul mașinii malaxor se toarnă apa, ouăle, sarea, acidul citric, făina (7% se lasă pentru pudrare, 10% pentru prepararea untului) și se frământă 15-20 minute.

Pregătirea untului. Paralel cu pregătirea aluatului, untul se taie bucăți, se pune în cuva malaxorului și, adăugând făină, se amestecă până la o masă omogenă. Untului i se dă o formă dreptunghiulară și se pune în frigider pentru 40 min, pentru răcire, până la temperatura de 12°C.

Stratificarea. Aluatul gata se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 20mm. În mijlocul foii se pune untul răcit și se împătorește sub formă de plic. Se pudrează cu făină și, începând de la mijloc, se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 10 mm.

Turarea. Foaia obținută se pliază în 4. Din nou se laminează până la grosimea de 10mm și se împătorește în 4. Aluatul se pune la rece pe 30 minute. După răcire, se laminează încă de 2 ori.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul foitaj se întinde într-o foaie cu grosimea de 2-3 mm și se taie în fâșii cu lățimea de 20 mm. Pentru prepararea acestei prăjituri se folosesc tuburi conice din metal cu lungimea de 125 mm, diametrul din partea lărgită - 30 mm, iar în partea îngustă - 5mm. Fâșiile de aluat foitaj se îmbracă pe tub în formă de spirală, astfel încât spiralele să se suprapună una pe alta. Semipreparatul obținut se așază pe tava stropită

cu apă și se unge cu melanj. Se coc la temperatură ridicată la început (220-250°C), pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (180-220°C), pentru a realiza o coacere uniformă, timp de 20-25 minute. După coacere și răcire, tuburile metalice se înlătură, iar semipreparatul obținut se umple cu cremă de unt.

Prepararea cremei

Zahărul cu apa se aduce la fierbere, se spumează și se condensează până la temperatura de 220°C. Concomitent se bat albușurile, până la mărirea în volum de 5-6 ori, și, fără a înceta baterea, se adaugă în jet subțire siropul fierbinte, praful de vanilie și se mai bate 10 minute.

Asamblarea prăjiturii

Semipreparatele se umplu cu cremă, partea deschisă se presară cu brezăr din foitaj amestecate cu zahărfarin.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă de con, suprafață lucioasă, gramajul finit este de 10 buc x 39 g
Aspect în secțiune	În secțiune aluatul este specific foitajului, fraged
Culoare, gust	La suprafață este alb-gălbui, plăcut

71. Pateuri cu umplutură

Materii prime	Cantitatea(g)
<i>Semipreparat</i>	600
Făină	394,8
Unt	263
Apă	142,2
Ouă	19,8
Sare	3
Acid citric	0,48
<i>Umplutură</i>	300
Cartofi fierți	264
Ceapă	39
Ulei	12
Sare	3
<i>Ouă pentru uns</i>	15



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Sarea de lămâie se dizolvă într-o cantitate mică de apă, se

adaugă sare și se amestecă până la completa dizolvare a acestora.

Prepararea aluatului

Frământarea aluatului. În cazanul mașinii malaxor se toarnă apa, ouăle, sarea, acidul citric, făina (7% se lasă pentru pudrare, 10% pentru prepararea untului) și se frământă 15-20 minute.

Pregătirea untului.

Paralel cu pregătirea aluatului, untul se taie bucăți, se pune în cuva malaxorului și, adăugând făină, se amestecă până la o masă omogenă. Untului i se dă o formă dreptunghiulară și se pune în frigider pentru 40 min, pentru răcire, până la temperatura de 12°C.

Stratificarea. Aluatul gata se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 20 mm. În mijlocul foi se pune untul răcit și se împătorește sub formă de plic. Se pudrează cu făină și, începând de la mijloc, se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 10 mm.

Turarea. Foaia obținută se pliază în 4. Din nou se laminează până la grosimea de 10 mm și se împătorește în 4. Aluatul se pune la rece pe 30 minute. După răcire, se laminează încă de 2 ori.

Prepararea umpluturii

Cartofii curățați se fierb, se zvântează, se pasează și se amestecă cu ceapă călită și sare.

Modelarea, coacerea și finisarea preparatului

Aluatul se laminează într-o foaie cu grosimea de 6-7mm și se modelează pateuri sub formă de triunghi. Din aluatul întins se taie pătrate. Suprafața se unge cu ou și la mijloc se aranjează umplutura. Bucata de aluat se suprapune de-a curmezișul, acoperind umplutura astfel, încât capetele opuse să coincidă. Marginile aluatului se lipesc. Paturile formate se așază pe o tavă stropită cu apă la 2-3 cm una de alta și se ung ou. Se coc la temperatură ridicată la început (220-250°C), pentru a permite creșterea produsului, apoi la temperatură moderată (180-220°C), pentru a realiza o coacere uniformă, timp de 15-20 min.

Indici de calitate

Gramaj	10 buc. x 75 g
Aspect exterior	Produse de formă triunghiulară
Aspect în secțiune	Aluat sfărâmicios, bine copt, umplutura nu se scurge
Gust, miros, culoare	Miros plăcut de coptură, culoare cafeniu-deschisă, gust specific umpluturii

VI. PRODUSE DIN ALUAT OPĂRIT

72. Semipreparat opărit

Materii prime	U.M.	Cantitatea
Făină	g	456
Unt	g	228
Ouă	g	786
Sare	g	6
Apă	g	440
Produs finit	ml	1000g



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece.

Prepararea aluatului

În cazan se toarnă apa, untul, sarea și se aduce până la fierbere și apoi treptat, amestecând continuu, se toarnă făina în bloc. Aluatul se încălzește încă 5-10 min pe plită, continuând amestecarea. Compoziția obținută se trece în cazan și se amestecă până se răcește la temperatura de 65-70°C. Continuând amestecarea, se adaugă treptat ouăle. Aluatul gata se toarnă într-un poș cu dui zimțat și se toarnă sub diferite forme pe o tavă unsă cu ulei. Se coace la temperatura de 180-220°C, mai întâi la temperatura de 220°C, 12-15 min, apoi la temperatura 180°C, 20 minute.

Indici de calitate

Aspect exterior	La suprafață are mici crăpături
Aspect în secțiune	Crescut în volum, sub formă de fagure
Gust, culoare	Gust sărat, culoare galbenă

73. Eclere cu cremă

Materii prime	Aluat opărit	Cremă	Fondant
Făină	48	-	-
Unt	24,2	105,4	-
Ouă	83,6	-	-
Sare	0,64	-	-
Apă	46,8	-	29,7
Zahăr farin	-	56,24	-
Lapte condensat	-	42,13	-
Vanilie	-	11,49	-
Coniac	-	0,34	-
Zahăr tos	-	-	89,2
Melasă	-	-	13,4
Esență	-	-	0,32
<i>Total</i>	<i>106,3</i>	<i>201,6</i>	<i>112,1</i>



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece.

Prepararea aluatului

În cazan se toarnă apa, se adaugă untul și sarea și se aduce până la fierbere. Concomitent se introduce făina și se opărește. Se trece în robot, se adaugă treptat ouăle și se amestecă bine. Se toarnă într-un poș cu dui zimțat și se modelează bastonașe cu lungimea de 12 cm și se coc la temperatura 180-220°C, timp de 20-30 min.

Crema de unt

Untul se taie bucăți, se introduce în mașina de bătut și se bate 5-7 min. Zahărul fin se unește cu laptele condensat și treptat se adaugă în untul bătut. Se bate încă 7-10 min. La sfârșitul bătăii se adaugă vanilia, coniacul sau vinul de desert.

Fondant de bază

Zahărul se dizolvă în apă, se aduce până la fierbere și se spumează atent. La atingerea temperaturii de 108°C se adaugă melasă încălzită până la 45-50°C. După adăugarea melasei sau acidului, sau siropului invertit, fondantul se concentrează până la temperatura de 115-117°C. Se răcește imediat și se bate manual până la o compoziție albă.

Asamblarea

Semipreparatele se răcesc și se umplu din ambele părți cu cremă, suprafața se glasează cu fondant alb.

Indici de calitate

Aspect exterior	Bastonașe crescute, cu suprafață rumenă, glasă cu fondant
Gust/ miros	Dulce, plăcut
Culoare	Galbenă, fondantul de culoare albă
Gramaj	10 buc x 42 g

74. Profiteroluri cu cremă

Materii prime	Aluat opărit	Crema	Fondant	Decor
Făină	59.28			
Unt	29.64	103.95		
Ouă	102.18			
Sare	0.78			
Apă	57.2			
Zahăr fin		55.44		
Lapte condensat		41.58		
Nuci prăjite		10.08		19.8
Vanilie		0.945		
Zahăr tos			71.55	
Melasă			10.71	
Esență			0.252	



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, tăvile se ung cu ulei.

Prepararea aluatului

Amestecul de apă, unt și sare se fierbe într-un căzânel până atinge punctul de fierbere (100°C), se adaugă întreaga cantitate de făină, se amestecă repede cu paleta până ce se desprinde ușor de căzânel. Se trece în cazanul mașinii și se amestecă până când temperatura scade la 60-70°C. Se încorporează treptat ouăle prin amestecare continuă.

Turnarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul gata se toarnă într-un poș cu dui zimțat în tava pregătită, în formă rotundă cu diametrul de 5 cm. Se coc la temperatura de 180-220°C, timp de 30min.

Prepararea cremei de unt cu nuci

Untul se curăță, se taie în bucăți, se introduce în mașina de bătut și se bate 5-7 min la mers încet, iar când untul capătă o consistență plastică, omogenă, mașina se trece la mers rapid. Zahărul farin și nucile prăjite se unesc cu laptele condensat și treptat se adaugă în untul bătut, se bate 5-7 min. La sfârșitul baterii, se adaugă vanilia, coniacul sau vinul de desert.

Prepararea fondantului

Zahărul se dizolvă în apă, se aduce până la fierbere și se spumează atent, dacă nu se mai formează spumă, vasul se acoperă cu un capac și se continuă fierberea la un foc puternic. Siropul se concentrează până la 108°C și se adaugă melasă încălzită până la 45-

50°C. Acizii alimentari se adaugă la sfârșitul fierberii. Fondantul se concentrează până la temperatura 115-117°C și se bate intens cu o lopățiță.

Indici de calitate

Aspect exterior	Crescute în volum, crustă întărită, prezintă crăpături
Aspect în secțiune	Bine copt, umplutura repartizată uniform, porozitate mare, în formă de fagure
Gust și culoare	Plăcută, specific preparatului
Gramaj finit	10 buc x 45g

75. Inelușe cu umplutură

Materii prime	U.M.	Aluat	Umplutura
Făină		102,9	
Unt		51,4	13,5
Ouă		3/129	24,9
Brânză			206,5
Lapte condensat			66,5
Zahar farin			84,5
Apă			
Total		283,3	396



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, tăvile se ung cu ulei.

Prepararea aluatului

Amestecul de apă, unt și sare se fierbe într-un căzânel până atinge punctul de fierbere (100°C), se adaugă întreaga cantitate de făină, se amestecă repede cu paleta până ce se desprinde ușor de căzânel. Se trece în cazanul mașinii și se amestecă până când temperatura scade la 60-70°C. Se încorporează treptat ouăle prin amestecare continuă.

Turnarea, coacerea și finisarea produsului

Aluatul gata se toarnă într-un poș cu dui zimțat în tava pregătită, în formă rotundă cu diametrul de 5 cm. Se coc la temperatura de 180-220°C, circa 30 min.

Prepararea umpluturii

Untul se bate până la o culoare albă, apoi se adaugă laptele condensat, în care din timp a fost dizolvat zahărul pudră și se omogenizează foarte bine. La final se adaugă brânza care preliminar a fost trecută prin sită și iarăși se omogenizează toată compoziția foarte bine.

Indici de calitate

Aspect exterior	Crescute în volum, crustă întărită, prezintă crăpături
Aspect în secțiune	Bine copt, umplutura repartizată uniform, porozitate mare, înformă de fagure
Gust și culoare	Plăcută, specific preparatului
Gramaj finit	1 buc x 55g

VII. PRODUSE DIN ALUAT ÎNTINS

76. Ștrudel cu nuci și dulceață

Materii prime	U.M	Cantitatea
Făină	g	378
Apă	ml	97
Oțet 3%	ml	27,5
Sare	g	5
Ouă (gălbenuș)	g	26,4
Ulei de floare soarelui	ml	25
<i>Gramajul aluatului</i>	-	550
<i>Pentru umplutură</i>	-	-
Nuci (miez)	g	225
Gem	g	220
Biscuiți	g	110
<i>Gramajul umpluturii</i>		550
Unt pentru stropirea foilor	ml	50
Ulei pentru ungerea tăvilor	ml	5
Zahăr farin	g	40
Produs finit	-	1000



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Tăvile se ung cu ulei

Prepararea aluatului

Din făină, apă, oțet și sare, se prepară aluatul, apoi se adaugă gălbenușul de ou, ulei și se lasă în repaus timp de 40-50 min, după care se divizează și modelează sfere cu gramajul de 200-300 g, se ung cu ulei și iarăși se lasă pentru relaxare timp de 30-40 min.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Fiecare bucată se întinde puțin cu merdeneaua, se unge la suprafață cu ulei, se lasă în repaus, apoi se transferă pe o pânză curată și cu ajutorul mâinilor se întinde până se subțiază, se suprapun câte 2 foi, preventiv stropite între ele cu ulei și unt, deasupra se întinde umplutura în strat uniform și se modelează în formă de rulou. Ștrudelul se așază pe tava preventiv unsă cu ulei și se coace la temperatura de 180-220°C, circa 15-20 min. Ștrudelul copt se unge cu unt (10-15% din cantitatea totală) și se acoperă cu un prosop curat, în scopul umectării crustei. Înainte de servire, se pudrează cu zahăr farin.

Prepararea umpluturii

Miezul de nuci se mărunțește bine în robotul de bucătărie, apoi se omogenizează cu gemul și biscuiții uscați și mărunțiți.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă alungită pentru ștrudel, pudrat uniform
Aspect în secțiune	Umplutura fixată bine de preparat, repartizată uniform, bine copt, ușor se desprind foile, sfărâmișos
Miros, gust, culoare	Miros specific umpluturii, culoare aurie

77. Învârtită cu brânză

Materii prime	Aluat	Umplutura	Pentru stropit foile	Ouă pentru ununs	Produs finit
Făină	320				
Unt	-		80		
Ulei	20		20		
Ouă	2/86			0,5	
Brânză	-	480			
Sare	3				
Apă	100				
Total	445	480	100	0,5	1000g



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Tăvile se ung cu ulei.

Prepararea aluatului

Din făină, ouă, apă, unt și ulei (50%) se frământă un aluat de consistență densă. Aluatul se divizează în bucăți egale, se modelează bile și se lasă pentru relaxare 30 minute (odihna I). Fiecare bilă se întindecu sucitorul sub formă de turte, se unge suprafața cu ulei și se lasă pentru relaxare 20 minute (odihna II).

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Turta se întinde cu mâinile până la grosimea de 1-2 mm, se așază pe o pânză și se înlătură marginea groasă. Suprafața foii se stropește cu un amestec de unt topit și restul de ulei după care se repartizează uniform umplutura. Cu ajutorul pânzei se rulează, se modelează în formă de spirală și se așază pe o tavă unsă cu puțină grăsime. Suprafața se unge cu ou și se coace la temperatura de 180-220°C, circa 20-25 minute.

Indici de calitate

Aspect exterior	Pentru toate preparatele forma trebuie sa fie corespunzătoare, bine coapte, nearsă, cu suprafață mată
Aspect în secțiune	Umplutura repartizată uniform între două straturi de aluat
Gust, miros, culoare	La suprafață culoarea este galbena-aurie și alb-gălbuie în secțiune, gust specific umpluturilor

78. Învârtită cu nuci

Materii prime	Aluat	Umplutura	Pentru Stropit foile	Ouă Pentru uns	Produs finit
Făină	320				
Unt	-		80		
Ulei	20		20		
Ouă	2			0,5	
Zahar tos	-	120			
Nuci	-	380			
Sare	3				
Apă	100				
Total	443	500	100	0,5	1000g



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Tăvile se ung cu ulei.

Prepararea aluatului

Din făină, ouă, apă unt și ulei (50%) se frământă un aluat de consistență densă. Aluatul se divizează în bucăți egale, se modelează bile și se lasă 30 minute pentru relaxare (odihna I). Fiecare bilă se întinde cu sucitorul în formă de turtă, se unge suprafața cu ulei și se lasă 20 minute pentru relaxare(odihna II).

Modelarea și finisarea produsului

Doua turte se întind concomitent cu mâinile până la grosimea de 1-2 mm, se așază pe o pânză, se stropesc între foi cu amestecul de unt și ulei și se înlătură marginea groasă, după care se repartizează uniform umplutura. Cu ajutorul pânzei se rulează, se modelează în forma de spirală și se așază pe tava unsă cu puțină grăsime. Suprafața se unge cu ou și se coace la temperatura de 180-220°C, circa 20 minute. După coacere și răcire, suprafața se unge cu unt.

Indici de calitate

Aspect exterior	Pentru toate preparatele forma trebuie sa fie corespunzătoare, bine coapte, nearse, cu suprafața mată
Aspect în secțiune	Umplutura repartizată uniform între două straturi de aluat
Gust, miros, culoare	La suprafața culoarea este galbena- aurie și alb- gălbuie în secțiune, gust specific umpluturilor

79. Învârtită cu brânză de vaci

Materii prime	Aluat	Umplutură	Pentru stropit foile	Ouă pentru uns	Produs finit
Făină	320	20			
Unt	-		80		
Ulei	20		20		
Ouă	1	1		0,5	
Brânză	-	440			
Sare	3				
Zahar		40			
Apă	100				
Total	446	501	100	0,5	1000g



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Tăvile se ung cu ulei.

Prepararea aluatului

Din făină, ouă, apă, unt și ulei (50%) se frământă un aluat de consistență densă. Aluatul se divizează în bucăți egale, se modelează bile și se lasă pentru relaxare 30 min. (odihna I). Fiecare bilă se întinde cusucitorul sub formă de turtă, se unge suprafața cu ulei și se lasă 20 min pentru relaxare (odihna II).

Modelarea și finisarea produsului

Turta se întinde cu mâinile până la grosimea de 1-2 mm, se așază pe o pânză și se înlătură marginea groasă. Suprafața foi se stropește cu un amestec de unt topit și restul de ulei după care se repartizează uniform umplutura. Cu ajutorul pânzei se rulează, se modelează în formă de spirală și se așază pe tava unsă cu puțină grăsime. Suprafața se unge cu ou și se coace la temperatura de 180-220°C, circa 25 minute.

Indici de calitate

Aspect exterior	Pentru toate preparatele forma trebuie sa fie corespunzătoare, bine coapte, nearsă, cu suprafața mată
Aspect în secțiune	Umplutura repartizată uniform între straturi de aluat
Gust, miros, culoare	La suprafață culoarea este galbena-aurie și alb-gălbuie în secțiune, gust specific umpluturilor

80. Sarailii cu brânză de vaci

Materii prime	U.M.	Consumul
Aluat		800
Făină	g	500
Ulei	ml	25
Oțet	ml	7
Sare	g	10
Apă	g	275
Ulei pentru stropit foile	ml	25
Umplură		600
Brânză	g	474
Ouă	g	72
Mărar	g	66
Sare	g	5



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Tăvile se ung cu ulei.

Prepararea aluatului

Se pregătește o soluție din apă, sare, ulei și oțet. Se unește cu făina și se frământă un aluat de consistență densă. Aluatul se divizează în bucăți egale, se modelează bile și se lasă pentru relaxare 30 min. (odihna I). Fiecare bilă (200 g) se întinde cu sucitorul sub formă de turtă, se unge suprafața cu ulei și se lasă 20 min pentru relaxare (odihna II).

Prepararea umpluturii

Brânza de vaci se amestecă cu ouăle, mărarul și sarea până la o consistență omogenă.

Modelarea, coacerea și finisarea preparatului

Fiecare turtă se întinde cu mâinile care se introduc cu atenție sub foaie, cu partea exterioară spre aluat pentru a-l trage ușor de la mijloc spre margini până la grosimea de 1-2 mm, apoi i se îndepărtează marginea groasă. Foaia se stropește cu ulei, se repartizează umplutura în strat uniform, se modelează în forma corespunzătoare preparatului. Se ung cu ou și se coc la t° 180-220°C, circa 20 min.

Indici de calitate

Gramaj	8 buc. x 120 g
Aspect exterior	Culoare galben-aurie, formă corespunzătoare preparatului
Aspect în secțiune	Umplură fixată bine de preparat, repartizată uniform
Miros, gust	Mirosul și gustul specifice umpluturii

81. Trigoane cu dovleac

Materii prime	Pentru aluat	Pentru întins foaia	Pentru modelat	Pentru umplutura	Pentru uns tavele	Pentru decor
Făină	225	10				
Ouă	10					
Sare	2.5			1		
Ulei	14		100		10	
Apă	90					
Oțet(6%)	4					
Scorțișoară				1		
Zahăr tos				120		
Dovleac				1000		
Pesmet				50		
Vanilie				0.1		
Zahăr farin						20



PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Făina se cerne, ouăle se spală, se dezinfectează și se clătesc cu apă rece. Tăvile se ung cu ulei.

Prepararea aluatului

Făina se adună pe masa de lucru sub formă de cuib. În mijloc se adaugă apa cu oțetul și sarea, gălbenușurile și uleiul. Se frământă un

aluat de consistența tare. Operația de frământare continuă până aluatul nu se mai prinde de vas și de mâini, devine neted și lucios. Î se oferă o formă rotundă. Pentru amari elasticitatea aluatului, acesta se bate de 50-70 ori de masa de lucru și se lasă acoperit circa 30 min.

Prepararea umpluturii

Dovleacul se răzuiește, se scurge puțin. Se adaugă zahăr, scortişoară, vanilină, sarea și pesmetul. Compoziția obținută se amestecă bine.

Modelarea, coacerea și finisarea produsului

Foaia de plăcintă se stropește cu ulei, se pliază în trei, se obține o fâșie cu lățimea de 8-10 cm. La colțul fâșiei se așază umplutura și se împachetează în formă de triunghi, se așază în tava unsă cu puțină grăsime. Trigoanele se ung cu ulei la suprafață și se introduc în cuptor la temperatură moderată (180-220°C), circa 25 min. După coacere, se răcesc și se pudrează cu zahăr farin la suprafață.

Indici de calitate

Aspect exterior	Formă triunghiulară, pudrate uniform
Aspect în secțiune	Umplură fixată bine de preparat, repartizată uniform, bine coapte
Gust, miros, culoare	Gust specific preparatului, aromă specifică dovleacului, rumenă- aurie
Gramaj	10 buc x 100g

BIBLIOGRAFIE ACTE NORMATIVE

1. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr. 68 din 29.01.2009 cu privire la aprobarea reglementării tehnice „Făina, grișul și țărâța de cereale” (Monitorul Oficial nr. 23-26 din 06.12.2009);
2. GOST R ISO 6820-2021 Făina de grâu și de secară. Conduceri generale de elaborare ale metodelor probei de coacere a pâinii;
3. GOST 27669-88 Făina de grâu de panificație. Metoda de proba de coacere de laborator;
4. GOST 2874-82. Apă potabilă. Cerințe igienice și controlul calității;
5. GOST 171 - 81. Drojdia comprimată de panificație. Condiții tehnice;
6. SM SR EN ISO 21415-1:2012 Grâu și făină de grâu. Conținut de gluten. Partea 1: Determinarea glutenului umed printr-o metodă, manual;
7. SM EN ISO 21415-2:2016 Grâu și făină de grâu. Conținut de gluten. Partea 2: Determinarea glutenului umed și indicele de gluten prin mijloace mecanice;
8. SM SR EN ISO 21415-3:2012 Grâu și făină de grâu. Conținut de gluten. Partea 3: Determinarea glutenului uscat din gluten umed printr-o metodă de uscare la etuvă;
9. SM SR EN ISO 21415-4:2012 Grâu și făină de grâu. Conținut de gluten. Partea 4: Determinarea glutenului uscat din gluten umed printr-o metodă rapidă de uscare;
10. GOST 5667-65 Pâine și produse de panificație. Reguli de acceptare, metode de prelevare de probe, metode de determinare a caracteristicilor organoleptice și a masei;
11. Reglementarea tehnică RT, Produse pe baza de grăsimi vegetale, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 16 din 19.01.2009;
12. Reglementarea tehnică RT, Uleiuri vegetale comestibile, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 434 din 27.05.2010;
13. Reglementarea tehnică RT, Lapte și produse lactate aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova Nr. 611 din 05.07.2010.

REFERINȚE BIBLIOGRAFICE RECOMANDATE

14. BOEȘTEAN, O. Tehnologia panificației. Note de curs. Chișinău: UTM, 2016. - p.222.
15. BORDEI, D., TEODORESCU, F., TOMA, M. Știința și tehnologia panificației. București: AGIR, 2000. - 320 p.
16. BORDEI, D., BAHRIM, G., PÂSLARU, V. Controlul calității în industria panificației. Galați:Editura Academică, 2007. - 777 p.
17. BUTEIKIS, N., JUCOV, A. Specialități de patiserie . Chișinău: editura Lumina, 1992.
18. DINCĂ ,C., Cofetar-Patiser, editura Didactică si Pedagogică, București, 2007. P.134
19. MORARI, L., COȘCIUG, L. Rețetar pentru produse de patiserie, ed. U.T.M., Chișinău, 2000
20. ВАСЮКОВА, А.Т., ПУЧКОВА, В.Ф. Современные технологии хлебопечения. Москва:Дашков и К. 2007. – 224 стр.
21. ЕРШОВ, П.С. Сборник рецептов на хлеб. Санкт-Петербург: „Профи”, 2009. - 207 с.
22. ПУЧКОВА, Л., ПОЛАНДОВА, Р. Технология хлеба. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2004. -264 с.
23. ПУЧКОВА, Л. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства.Санкт-Петербург: ГИОРД, 2005. - 559 с.

WEBOGRAFIE

24. <https://sp2chisinau.md/wp-content/uploads/2021/05/cofetar-patiser.pdf>

În redacția autorului
Procesare computerizată: Maria Budan

Bun de tipar 24.10.2023
Coli editoriale 3,95. Coli de autor 3,85. Coli de tipar 7,75.
Comanda nr. 51. Tirajul 35 ex.

Serviciul Editorial-Poligrafic al ASEM
Chișinău, MD-2005, str. Mitropolit G. Bănulescu-Bodoni 59
Tel.: 022-402-910; 022-402-936