

ȘCOALA
PROFESIONALĂ
TEHNICĂ

N. Buteikis , A. Jukov

**SPECIALITĂȚI
DE
PATISERIE**

Traducere din limba rusă de S. Vulpe

B 3403040000—121
M752(10)—92
ISBN 5—372—01159—9

Scriș. M. Ș. I. din Moldova — 91

© Издательство «Экономика», 1988
© Traducere de S. Vulpe, 1992

INTRODUCERE

Sănătatea omului depinde în principal de organizarea corectă, fundamentată științific a alimentației. Particularitatea organizării ei constă în faptul că hrana trebuie să satisfacă nu numai cantitativ, dar și calitativ necesitățile fiziologice ale organismului uman, să răspundă necesităților acestuia.

În condițiile contemporane alimentația publică treptat trece pe calea industrializării. Se crează întreprinderi moderne, utilitate cu mijloace tehnice perfecte; la ele se utilizează tehnologii progresive, se aplică pe larg organizarea științifică a muncii și producției, se introduc noi forme de deservire.

În sortimentul întreprinderilor de alimentație publică de rînd cu felurile de mîncare de carne, pește, legume, ouă și lapte un loc deosebit ocupă produsele de cofetărie — patiserie: bliniile, clătitele, pateurile, prăjiturile, torturile, biscuiții, turtele dulci etc. Pentru aceste produse este caracteristică o mare varietate și calitate înaltă.

Specialitățile de patiserie joacă un rol important în alimentația populației. La baza lor stă făina, care conține o cantitate considerabilă de glucide sub formă de amidon, precum și proteine vegetale. Amidonul se transformă în organism în zahăr și servește drept sursă principală de energie, proteinele sînt material plastic pentru construirea celulelor și țesuturilor. Majoritatea produselor de patiserie conțin zahăr, datorită cărui fapt ele se îmbogățesc cu glucide libere. Ouăle, folosite la prepararea multor produse, conțin proteine cu valoare deplină, grăsimi, vitamine.

Datorită folosirii ouălor, grăsimilor (unt de frișcă, margarină) sau a produselor bogate în grăsimi (lapte, frișcă, smîntină) produsele de patiserie conțin multe vitamine. La prepararea produselor de patiserie se folosesc condimente și alte substanțe, care nu numai că îmbunătățesc gustul și aroma acestor produse, dar și accelerează asimilarea lor.

În ultimii ani a crescut producția de semifabricate pentru prepararea produselor de patiserie: dospit, fărîmicios, foitaj, creme, pomezi etc. Semifabricatele se produc în secțiile de cofetărie de la fabricile-producătoare. Prepararea centralizată a semifabricatelor permite de a spori calitatea producției livrate și de a organiza mai rațional procesul tehnologic.

În condițiile producției contemporane cofetarul trebuie să posede anumite cunoștințe și deprinderi practice. Conform caracteristicii de calificare cofetarul trebuie să cunoască: principalele caracteristici ale materiei prime și semifabricatelor, calită-

țile de făină și proprietățile ei; metodele organoleptice de evaluare a calității materiei prime și semifabricatelor; tehnologia și regimul de preparare a produselor de patiserie, a cremelor și pomezii, metodelor de ornare a produselor cu pomadă, marțipan, ciocolată, cremă, regulile de exploatare tehnică a utilajului, metodele de consumare economică a energiei: ordinea de folosire a culegerii de rețete; cerințele față de calitatea producției fabricate; felurile de rebut și măsurile de prevenire și lichidare; procedeele avansate de muncă, modele raționale de organizare a muncii și cerințele față de întreținerea locului de muncă, măsurile de securitate a muncii.

Cofetarul trebuie să posede simțul mirosului, să îmbine reușit substanțele gustative în diferite proporții pentru obținerea produselor cu gust și aromă fină.

Manualul de față este destinat pentru școlile profesional-tehnice ce pregătesc cofetari. În legătură cu creșterea cerințelor față de calificarea cofetarilor în manual se acordă atenție nu numai pregătirii materiei prime, preparării semifabricatelor și produselor gata, dar și proceselor, ce au loc la frământarea aluatului și coacerea produselor, precum și motivării metodelor de preparare a diferitelor feluri de aluat.

În manual și-a găsit reflectare experiența de perfecționare a unor procese de producție prin introducerea organizării științifice a muncii.

Capitolul I

CARACTERISTICA MATERIEI PRIME ȘI PREGĂTIREA EI PENTRU PRODUCȚIE

Pentru prepararea produselor de patiserie se folosesc diferite produse de bază și auxiliare, care se supun prelucrării și tratării în dependență de structură și destinație.

Principalele feluri de materie primă folosite în patiserie sînt făina, zahărul, untul, ouăle. Se mai folosesc produsele lactate, fructele, vinul, nucile, diferite esențe, afinatori și alte produse.

Calitatea materiei prime trebuie să corespundă cerințelor, stabilite de standardele de stat și condițiilor tehnice, iar coloranții, cerințelor regulilor sanitare în vigoare. De aceea prezintă o mare importanță organizarea corectă a păstrării materiei prime.

În depozitul pentru păstrarea produselor uscate (făină, zahăr, amidon) trebuie să se mențină temperatura de circa 15°C și umiditatea relativă a aerului de 60—50%. În încăperea, unde se păstrează produsele ușor alterabile, temperatura nu trebuie să fie mai mare de 5°C. Materia primă în stare congelată se va păstra la temperaturi sub zero.

Substanțele aromatice, vinurile și compoturile se vor păstra într-o încăpere aparte, pentru a evita răspîndirea mirosurilor asupra altor produse.

În acest capitol se analizează principalele feluri de materie primă folosite la prepararea produselor de patiserie, cerințele față de calitatea lor și pregătirea lor pentru a fi folosite în producție.

§ 1. Făina și amidonul

Făina. Făina de grîu este un produs pulverulent obținut prin măcinarea boabelor de grîu. În articolele de patiserie se folosește făină de calitate superioară, de calitate 1 și 2. Ea intră în compoziția tuturor felurilor de aluat, preparate la întreprinderile de alimentație publică.

Făina de grîu de calitate superioară este foarte moale, de măcinare fină, culoare albă cu o nuanță crem abea perceptibilă, gust dulceag. Din această făină se prepară torte, vafele, prăjituri și diferite produse din aluat dospit.

Făina de grîu de calitate 1 este moale, dar de o măcinare mai puțin fină decît cea de calitate superioară,

culoare albă cu nuanță gălbuie. Din această făină se prepară turtel dulci, prăjituri și articole din aluat dospit.

Făină de grâu de calitate 2 este de un măcinș mai grosier decât făina de calitate 1. Are culoare albă cu nuanță gălbuie sau surie bine vizibilă. Această făină în cantități mici este folosită la prepararea turtelor și prăjiturilor efte.

Calitatea făinii se determină după culoare, umiditate, măcinș, miros, gust, activitate, conținutul de substanțe proteice, glucide, grăsimi, fermenți, substanțe minerale, impurități dăunătoare și metalice.

Compoziția chimică a făinii depinde de compoziția grâului, calitatea făinii și regimul de măcinare.

Făina de calitate inferioare are culoare mai întunecată și neomogenă, fiind determinată de culoarea și cantitatea de țărță. Făina de calitate superioară și de calitate 1 este albă cu nuanță gălbuie. În multe cazuri după culoare poate fi determinată calitatea făinii.

Umiditatea are o mare importanță atât la păstrarea, cât și la prepararea din ea a produselor. După standard ea trebuie să fie de 14,5% și să nu depășească limita de 15%. Toate rețetele sunt calculate după această umiditate. În făina cu umiditate sporită se creează condiții favorabile pentru dezvoltarea mușgaiului și infectarea cu dăunători ai făinii. Din aluatul, preparat din această făină, se obțin cu mult mai puține produse. Mai mult ca atât, dacă umiditatea făinii este mărită, norma de consum a ei crește. La fiecare procent de umiditate, ce depășește norma, se ia făină cu 1% mai mult, decât este indicat în rețetă. Respectiv se micșorează cantitatea de făină, dacă umiditatea este sub normă. Orientativ umiditatea poate fi determinată strângând în pumn o mină de făină. Dacă se formează un cocolaș, înseamnă că umiditatea făinii este mărită, iar dacă făina se împrășteie în palmă umiditatea este normală.

Calitatea făinii se determină, de obicei, prin metoda de laborator, însă cofetarul trebuie să cunoască cele mai simple semne organoleptice ale calității bune a făinii (miros, gust, umiditate etc.) și metodele de determinare a calităților ei de panificație.

Făină cu cel mai neînsemnat miros străin (în lipsa altor semne de calitate proastă) poate fi folosită numai după o analiză de laborator la prepararea produselor cu mirosul (esențe de fructe) sau cu umplutură din fructe. O astfel de făină nu poate fi folosită la prepararea produselor din aluat de pandișpan, franțuzesc și fărîmicios, care au o aromă fină. Făina cu un iz abia amărui poate fi folosită cu consimțământul laboratorului pentru prepararea turtelor, deoarece în aluatul preparat se adaugă zahăr ars și mirosul, ce maschează acest gust.

În rețetele pentru produsele de patiserie se indică cantitatea de apă la o anumită cantitate de făină cu un conținut standard

de umiditate (14,5%). La un raport diferit al apei și făinii se obține aluat de consistență diferită (tab. 1).

Tabelul 1

Raportul (făină: apă)	Consistența aluatului	Denumirea și caracteristica succintă a aluatului
1: 2,7	Lichidă	Aluat crocant — masă omogenă ce nu-și păstrează forma
1:0,45	Medie	Aluat pentru pateuri prăjite — masă omogenă, ce se întinde
1:0,3	Densă	Aluat pentru minciunile — masă omogenă, foarte elastică

Partea componentă principală a făinii o alcătuiesc proteinele — gliadina și glutenina. La formarea aluatului ele se umflă și formează o masă elastică și cleioasă — *gluten*, ce determină structura aluatului. După conținutul de gluten făina se împarte în trei grupuri: făina din primul grup conține până la 28% de gluten, din al doilea grup 28—36%, din al treilea până la 40%. Făina cu un conținut redus de gluten se folosește la prepararea aluatului de pandișpan, celui fărîmicios, iar cea cu un conținut înalt pentru aluatul dospit, franțuzesc.

Calitatea făinii depinde nu numai de conținutul de gluten, dar și de calitatea acestuia. Glutenul de calitate bună se distinge prin culoare crem, elasticitate, proprietatea de a nu se lipi de mâini, capacitatea de a absorbi multă apă. Făina, ce conține un astfel de gluten, se numește «puternică». Aluatul dintr-o astfel de făină are o consistență normală, este elastic, reține bine gazele. Produsele din acest aluat își păstrează forma după modelare și coacere. Glutenul de calitate proastă după spălare formează o masă cleioasă de culoare surie, fărîmicioasă, puțin elastică. Făina ce conține un atare gluten se numește «slabă». Făina slabă se obține din grâu degerat sau atacat de dăunători. Aluatul din astfel de făină reține rău apa și gazele, se înmoaie, iar produsele preparate din el nu-și păstrează forma după modelare și coacere.

Calitatea și cantitatea de gluten determină regimul tehnologic de preparare a aluatului și produselor de patiserie.

Mai jos este arătat consumul de făină în dependență de conținutul de gluten brut (în %):

Aluat dospit, franțuzesc și toate preparatele din aceste feluri de aluat	36—40
Aluat opărit, aluat pentru vafele, de pandișpan (prin metoda rece) și preparatele din aceste feluri de aluat	28—35
Aluat fărîmicios, de cozonac, nedospit, de pandișpan (cu încălzire) și pentru turtel dulci, precum și preparatele din aceste feluri de aluat	25—28

Un indice important al proprietăților tehnologice ale făinii este *capacitatea de a forma gaze*. Acest indice are o importanță deosebită pentru făina, din care se prepară aluat dospit.

Capacitatea de a forma gaze se stabilește după cantitatea de oxid de carbon (IV) formată într-o anumită perioadă de timp la amestecarea făinii cu drojdiile și apa la 30° C. Cu cât este mai mare capacitatea de formare a gazelor a făinii, cu atât este mai înaltă calitatea preparatelor din ea.

Oxidul de carbon (IV) se formează în aluat din glucoză sub acțiunea enzimelor din drojdiile și făina. Deci, cu cât mai multă glucoză conține aluatul, cu atât mai mult oxid de carbon (IV) se va forma în el. Glucoza se formează în aluat din zahărul, conținut în făină, și din cel format în aluat din amidon.

Formarea zahărului din amidon depinde de măcinat — cu cât măcinșul este mai fin, cu atât mai multe zaharuri va conține aluatul în urma transformării amidonului sub acțiunea enzimelor din făină.

Capacitatea făinii de a forma gaze depinde, deci, de conținutul de zaharuri și, în principal, de capacitatea făinii de a forma zahăr din amidon la frământarea aluatului.

Preparatele din făină cu o capacitate de formare a gazelor joasă au un volum și o porozitate redusă, iar coaja lor se colorează rău. Făina de grâu de calitate a 2 de obicei are o capacitate de formare a gazelor bună, iar printre făina de calitate superioară și de calitate a 3 uneori se nimerște făină cu capacitate de formare a gazelor joasă. Acest indice important al calității scade brusc în făina de grâu incolțit sau înghețat.

Făina cu o capacitate joasă de formare a gazelor nu poate fi folosită la prepararea aluatului dospit, iar pentru toate celelalte feluri de aluat acest indice nu are mare importanță. Capacitatea de formare a gazelor se determină în laborator sau în condiții de producție orientativ prin frământarea și dospirea experimentală a unei cantități mici de aluat.

Dacă făina se păstrează în saci înainte de a-i descoase aceștea se scutură pe dinafară de praf și se taie ața cu un cuțit special. Făina se scutură din saci deasupra ciururilor. Rămășițele de făină din saci nu pot fi folosite pentru prepararea pastelor făinoase, întrucât conțin praf și fire de pânză de sac.

În timpul cernutului făinii se înlătură corpurile străine, ea se îmbogățește cu oxigen din aer, ceea ce contribuie la o mai bună ridicare a aluatului. Dacă produsele de patiserie se prepară din făină de calități diferite sau cu adaos de amidon, apoi făina se amestecă în timpul cernutului. Pe timp de iarnă făina se aduce în încăpere din timp, pentru ca ea să se încălzească pînă la 12° C.

Amidonul. Făina conține pînă la 70% de amidon. La frământarea aluatului amidonul se umflă, iar la coacere se papizează. Cea mai mare răspîndire o are amidonul de cartofi și porumb. El face aluatul fărîmicios (aluatul fărîmicios, de pandișpan). Amidonul are culoare albă cu luciu cristalin, fiind frecat printre degete scîrțîie. În apă rece nu se dizolvă, la 65—70° C se formează papul

de amidon. Umiditatea amidonului de cartofi e de 20%, a celui de porumb de 13%.

Înainte de folosire amidonul se cerne, ca și făina. Amidonul, ca și făina, absoarbe mirosurile, de aceea trebuie păstrat în încăperi uscate. Amidonul jilav capătă un gust amar și nu poate fi folosit pentru prepararea produselor de patiserie.

§ 2. Zahărul, mierea, melasa

Zahărul. Prezintă un praf alb, cristalin, extras din trestia de zahăr sau sfecla de zahăr.

Zahărul tos conține 99,7% de zaharoză și 0,14% de umiditate, în apă se dizolvă complet, nu are mirosuri și izuri străine, la gust este dulce, la pipăit uscat.

Din cauza higroscopicității zahărul trebuie păstrat în încăperi uscate bine aerisite la o umiditate relativă a aerului nu mai mare de 70% în caz contrar el se jilăvește, devine lipicios și formează cocolașe.

Zahărul atribuie produselor de patiserie gust, sporește valoarea lor nutritivă și modifică structura aluatului. El limitează, de asemenea, înflarea glutenului, reducînd astfel capacitatea făinii de a absorbi apa și micșorînd elasticitatea aluatului. La mărirea cantității de zahăr aluatul se înmoaie, devine sticlos. Înainte de folosire zahărul se cerne printr-o sită cu ochi nu mai mari de 3 mm. Siropurile de zahăr trebuie să fie incolore și transparente. Solubilitatea zahărului în apă depinde de temperatură. Într-un l de apă rece se dizolvă maximum 2 kg de zahăr, iar în caldă pînă la 5 kg. Siropurile înainte de utilizare se filtrează printr-o sită cu ochi nu mai mari de 1,5 mm.

Zahărul pudră (farin) se folosește la prepararea cremelor, vafelelor, prăjiturilor etc. El trebuie să fie fin măcinat și înainte de folosire cernut prin sită pentru înlăturarea particulelor mari. În lipsă de zahăr pudră el se obține prin mărunțirea zahărului tos. Din 1003 kg de zahăr tos se obțin 1000 kg de zahăr pudră.

La întreprinderile de alimentație publică zahărul pudră se obține din zahărul rafinat.

Mierea. Mierea naturală prezintă produsul prelucrării nectarului plantelor de către albiini. În patiserie se folosește cel mai des mierea de tei și salcîm.

Mierea este mai dulce decît zahărul. Are o umiditate de 18%. Conține (în %) glucoză — 36, fructoză — 37 și zaharoză — 2, precum și substanțe aromatice, minerale, proteine, dextrine. În condiții industriale se prepară mierea artificială, ce conține cantități diferite de glucoză și fructoză.

Mierea și fructoza se folosesc la prepararea turtelor dulci. Datorită aromei plăcute mierea se folosește la aromatizarea siropurilor și în produsele de patiserie naționale (pahlava etc.). Ea trebuie să fie densă, fără gust și miros străin. În timpul păs-

trării îndelungate se cristalizează. Mierea cristalizată înainte de a fi folosită se dizolvă, aducându-se pînă la starea inițială, într-o baie cu apă la temperatura de 50—60° C.

Înainte de folosire mierea se încălzește pînă la 40—50° C, apoi se strecoară printr-o sită cu ochi nu mai mari de 2 mm. Mierea se păstrează în încăperi reci, la apariția semnelor de mucegai se încălzește imediat într-o baie cu apă la temperatura de 80—90° C.

Melasa de caramel. Este un lichid dens, incolor sau alb gălbui, viscos, ce se obține prin zaharisirea amidonului în prezența acizilor. Melasa se folosește la prepararea pastilelor și se adaugă în siropurile de zahăr pentru a preîntîmpina zaharisirea acestora. Fiind adăugată în aluat, reține procesul de uscare a produselor. Melasa se păstrează în butoaie de lemn sau metalice la temperatura de 8—12° C. Înainte de folosire se încălzește pînă la 40—50° C pentru micșorarea viscozității și se strecoară printr-o sită cu ochiuri de circa 2 mm.

§ 3. Ouăle și produsele din ouă

Ouăle. Prezintă un produs cu valoare nutritivă înaltă, folosit pe larg la prepararea produselor de patiserie. Conțin proteine, grăsimi, substanțe minerale etc. Datorită proprietăților sale ele îmbunătățesc gustul preparatelor, le fac poroase.

Proteina din ou posedă proprietăți liante, este un bun formator de spumă, reține zahărul. Aceste proprietăți explică folosirea lor la prepararea cremelor, zefirului, aluatului prăjit (opărit) și a altor feluri de aluat. Volumul albușului bătut crește de 7 ori, adăugarea zahărului micșorează volumul de 1,5 ori.

Gălbenușul de ou este bogat în proteine, grăsimi, vitamine (A, D, E, B₁, B₂ și PP). Datorită lecitinei gălbenușul este un bun emulgator. O cantitate mare de gălbenușuri permite de a obține o emulsie stabilă din apă și grăsime, proprietate folosită la prepararea vafelelor și prăjiturilor. Gălbenușurile îmbunătățesc structura aluatului, fac copturile mai gustoase.

La prepararea produselor de patiserie se folosesc numai ouă de găină și produsele prelucrării lor. În dependență de masă și durata păstrării ouăle se împart în categoria I și II și dietetice. Se consideră dietetice ouăle în primele 7 zile după ce au fost ouate. Ouăle proaspete mai puțin se împrăștie la răsturnare din coajă. La păstrarea îndelungată a ouălor membrana gălbenușului devine mai puțin rezistentă și se rupe ușor. Ouăle se păstrează într-o încăpere curată și rece, la o umiditate relativă de 80% nu mai mult de 6 zile.

Înainte de folosire ouăle murdare se spală în căldări cu rețea cu apă caldă. Ouăle foarte murdare se spală cu o perie moale sau se freacă cu sare. După spălare ouăle se dezinfectează în soluție de 2% de clorură de var timp de 5 min, se spală apoi cu

soluție de 2% de sodă și se clătesc timp de 5 min în apă curgătoare.

Pentru a verifica dacă ouăle sînt proaspete și de calitate bună se folosește ovoscopul sau se cufundă în soluție de sare de bucătărie de 10%: ouăle proaspete se lasă la fund, iar cele stricate plutesc deasupra.

Ouăle se sparg într-un vas aparte (nu mai mult de 3—5 bucăți) și, verificînd buna lor calitate, se toarnă în vasul comun. Ouăle pregătite se strecoară printr-o sită cu pori nu mai mari de 3 mm. Masa unui ou poate oscila între 40—60 g; masa medie a unui ou este de 40 g. Ouăle pot fi înlocuite cu diferite produse din ouă, însă la prepararea cremelor substituirea nu este admisă.

Melanjul reprezintă un amestec de gălbenușuri și albușuri (sau numai de gălbenușuri sau albușuri) congelat în vase de tablă la temperatura de la —18 pînă la —25° C. Melanjul se dezgheață înainte de întrebuintare, vasele preventiv se dezinfectează. Vasele triunghiulare se deschid cu un cuțit «triunghiular», iar cele ovale cu un cuțit oval. Vasele cu melanj se dezgheață timp de 2,5—3 ore pe marmit la 40—45° C. Melanjul preparat se strecoară printr-o sită și se folosește imediat, deoarece la păstrare se alterează foarte repede. După dezghețare melanjul se păstrează 3—4 ore.

Praful de ouă se prepară din amestecul de gălbenușuri și albușuri sau numai din gălbenușuri sau albușuri. Conținutul de umiditate în praf este de 9%, el ușor se restabilește. La temperatura de —2 —10° C praful de ouă poate fi păstrat nu mai mult de un an, mai bine în ambalaj ermetic. Înainte de utilizare praful se cerne, apoi se dizolvă în apă (la 100 g de praf 0,35 l de apă). Pentru a dizolva praful de ou, în el se toarnă mai întîi puțină apă caldă (40—50° C), se amestecă minuțios și, continuînd amestecarea, se toarnă cantitatea rămasă de apă. După 30—40 min praful se înlă și el poate fi folosit, preventiv strecurîndu-l; 10 g de praf de ou și 30 g de apă corespund masei unui ou de dimensiuni medii.

§ 4. Laptele și produsele lactate

Laptele conține apă și substanțe uscate sau reziduu uscat, în compoziția căruia intră grăsimi, proteine, lactoză și alte substanțe. Laptele este un produs nutritiv prețios, are un gust plăcut și conține aproape toate substanțele nutritive necesare pentru organism. Pentru prepararea produselor de patiserie se folosește laptele proaspăt, produsele lactate conservate. Ele fac produsele mai gustoase și măresc valoarea lor nutritivă.

Laptele integru conține grăsimi, proteine, lactoză și vitamine. El trebuie să fie de culoare albă cu nuanță gălbuie, fără mirosuri și gusturi străine.

Laptele se folosește în principal pentru prepararea aluatului

dospit și a cremelor. El repede se alterează (se înăcrește), de aceea el trebuie realizat imediat, iar dacă trebuie păstrat se încălzește pînă la fierbere. Înainte de a fi folosit laptele se strecoară printr-o sită cu ochi de 0,5 mm. Laptele se păstrează în frigider la temperatura nu mai mare de 8°C și nu mai mică de 0°C timp de 20 h. Toate felurile de lapte trebuie pasterizate.

Laptele uscat se obține prin evaporarea laptelui pînă la umiditatea de 7%. Prezintă un praf alb cu nuanță crem. Gustul și culoarea trebuie să corespundă gustului și mirosului laptelui proaspăt. Laptele uscat poate fi obținut atît din lapte integral, cît și din lapte degreșat. El se amplasează în borcane închise ermetic sau în saci de hîrtie cu patru straturi sau în butoaie de placaj. Se păstrează la temperatura de 20°C.

Înainte de a fi folosit praful de lapte se cerne printr-o sită și se dizolvă mai întîi într-o cantitate mică de apă la temperatura de 40—50°C, pînă la obținerea unei mase omogene fără cocolașe, apoi treptat se adaugă cantitatea rămasă de apă (la 100 g de praf se iau 880—900 g de apă). Laptele uscat este folosit în locul celui integral la prepararea tuturor felurilor de produse.

Laptele condensat cu zahăr se obține prin evaporarea pînă la o 1/3 de volum a laptelui integral sau degreșat cu adăugarea siropului de zahăr. Se păstrează în ambalaj închis ermetic la depozite cu temperatură neregulată. Laptele condensat, folosit la prepararea produselor de patiserie, se încălzește preventiv pînă la 40°C, apoi se strecoară printr-o sită cu ochi de circa 0,5 mm.

Produsele lactate. Frișca se livrează cu un procent de grăsimi de 10, 20 și 35%. Are un gust plăcut, dulce, culoare albă cu nuanță galbenă. În patiserie frișca se folosește la prepararea cremelor și ca substituent al laptelui.

Cel mai bine se bate frișca cu un conținut de grăsimi de 35%. Înainte de a fi bătută frișca se răcește. Frișca condensată se obține la fel ca și laptele condensat și se ambalează în cutii sau în butoaie de tinichea. Frișca uscată conține nu mai mult de 7% de umiditate. Se folosesc și se păstrează la fel, ca și laptele uscat.

Smîntîna se prepară din frișcă pasterizată prin fermentarea de către bacteriile acido-lactice. În patiserie se folosește smîntîna cu un procent de grăsimi de 40 și 30%, ea poate fi bătută ca și frișca. Smîntîna se folosește la prepararea aluatului de cozonac, nedospit și a cremelor.

Brînză se prepară din lapte crud pasterizat, integral sau degreșat prin fermentarea cu bacterii acido-lactice. Brînză conține 65—80% de apă, proteine importante, săruri de calciu, fosfor, fier, vitamine. După calitate se împarte în brînză de calitate superioară și de calitate 1. Se folosește la prepararea umpluturii. Dacă trebuie păstrată timp îndelungat ea se îngheață. La dezghețarea brînzei înghețate structură și consistența ei se res-

tabilesc. Se păstrează la temperatura de 4—8°C mai mult de 36 ore.

§ 5. Untul, margarina și grăsimile pentru prăjirea produselor de patiserie

Grăsimile sînt un produs de calitate superioară. Ele se folosesc pe larg în patiserie, dau copturilor gustul cozonacului, le fac fărîmicioase, iar în unele feluri de aluat se folosesc ca afînatori. Se folosesc grăsimi vegetale, animale și combinate (margarina, grăsimile culinare).

Untul de frișcă se prepară din frișcă. El conține pînă la 82,5% de grăsimi, vitaminele A, D, E. Untul poate fi sărat sau topit, fără mirosuri și gusturi străine, colorat uniform (de la alb pînă la crem). Dacă suprafața untului este murdară sau e acoperită de mușgai, untul se curăță. Uneori înainte de folosire untul se topește, se strecoară printr-o sită și se adaugă în aluat. Untul de frișcă mărește valoarea nutritivă a produselor, le face mai gustoase și mai aromate.

Untul de frișcă nesărat poate fi înlocuit cu cel sărat, ținînd cont de conținutul de sare (la prepararea cremelor nu se va folosi untul sărat). În toate felurile de aluat, în afară de aluatul franțuzesc și cel de pandișpan și creimei cu unt untul poate fi înlocuit cu unt topit (unui kg de unt îi corespund 840 g de unt topit).

Untul trebuie păstrat la temperatura de 2—4°C în încăpere întunecată în vas bine închis; sub acțiunea luminii și aerului untul se alterează.

Margarina se obține din grăsimi vegetale și animale cu adăugare de frișcă, lapte sau apă. După gust și miros se aseamănă cu untul. În patiserie se folosește margarina de lapte și de frișcă. La întreprinderi margarina se primește în butoaie sau lăzi. Se păstrează în aceleași condiții, ca și untul.

Grăsimile pentru prăjirea produselor de patiserie se obțin prin solidificarea artificială a grăsimilor vegetale lichide sau a grăsimilor animalelor de mare și peștilor. Ele nu trebuie să aibă mirosuri și gusturi străine. Temperatura de topire 35°C. Se ambalează în vase de lemn sau metal.

Uleiurile vegetale au o întrebuințare limitată la prepararea produselor de patiserie, deoarece se rețin cu greu în aluat și se scurg din produse la coacere. Însă la prăjirea produselor într-o cantitate mare de grăsimi se folosește uleiul de floarea soarelui, de porumb, soie, bumbac, măsline etc.

Cele mai bune pentru prăjit sînt amestecurile de grăsimi vegetale și animale, de exemplu amestecul de untură de porc (30%) sau de vacă (30%) și ulei vegetal (40%) sau ulei vegetal rafinat (50%) și grăsimi pentru prăjit (50%), întrucît la încălzire pînă la temperaturi înalte nu formează fum.

Este rațional de a folosi pentru prăjit ulei de floarea soarelui rafinat (de bumbac sau soie), precum și grăsimi pentru prăjit, întrucât ele aproape că nu conțin apă și pot fi încălzite până la temperaturi foarte înalte. Când se prăjește în ulei vegetal se va urmări, ca grăsimea să nu se încălzească mai mult, decât trebuie.

§ 6. Legume, fructe și crupe

Legumele și fructele conțin multe substanțe prețioase pentru organism, mai ales vitamine și compuși minerali, și se folosesc ca umpluturi și semifabricate aparte la prepararea produselor de patiserie.

Legumele se păstrează în depozite speciale la temperatura de 10—12°C în ambalaj, ce asigură circulația liberă a aerului. Fructele proaspete se păstrează în camere reci la temperatura de 2°C și umiditatea relativă de 85—90%.

Înainte de a fi folosite legumele, fructele se spală minuțios în apă curgătoare și se usucă în aer. Fructele frumoase se folosesc pentru împodobirea produselor în stare proaspătă, iar din cele deformate, nemucigăite se prepară semifabricate (gem, marmeladă, magaiun).

Legumele. Varza se folosește la prepararea umpluturilor. Înainte de folosire se înlătură frunzele murdare și stricate, se spală și se mărunțește manual sau cu mașina de tocat legume.

Ceapa se folosește la prepararea diferitelor umpluturi în stare prăjită. Ceapa verde se crește în tot cursul anului (iarna în sere). Se folosește pentru umpluturi.

Reventul. Se folosesc pețiolii acestei plante ierboase multianuale. Au un gust dulce-acriș, ce amintește merele. Poate fi folosită pentru umpluturi.

Pătrunjelul, țelina dau umpluturii gust și aromă datorită unui conținut înalt de uleiuri eterice.

Ciupercile uscate se obțin prin uscarea ciupercilor proaspete. Se păstrează în încăperi speciale, evitând umezirea acestora. Înainte de folosire ciupercile se spală, se pun la mușiat și se fierb în aceeași apă până se fac moi. După ce se scot din apă se mărunțesc la mașina de tocat carne.

Pentru împodobirea produselor de patiserie și prepararea umpluturilor se folosesc în principal următoarele fructe.

Caisele (proaspete) după ce au fost spălate se desfac în două, patru, șase, opt părți și se înlătură simburii. Caisele conservate, pireul de caise, dulceața sau gemul se folosesc ca umplutură și la împodobirea pateurilor de fructe, torturilor și prăjiturilor. Caisele uscate (cu sau fără simburii) după prelucrare termică se folosesc ca umplutură, miezul dulce este folosit în loc de migdale la prepararea prăjiturii cu migdale, precum și la împodobirea produselor gata.

Ananașii proaspeți și conservați se folosesc

pentru înfrumusețarea prăjiturilor și torturilor. La ananas se taie părțile de sus și de jos, se înlătură coaja și măduva tare, apoi ananasul se taie inele, se mărunțește. Siropul de la ananașii conservați se folosesc la îmbibarea pandișpanului și aromatizarea cremelor și pastilelor.

Portocalele, mandarinele și lămâile (citruși) sînt acoperite cu o coajă aromată, folosită pe larg la aromatizarea produselor de patiserie. Coaja se înlătură cu ajutorul unei mașini speciale sau manual cu răzătoarea. Portocalele și mandarinele, după ce au fost curățite minuțios, se desfac în felii și se folosesc pentru înfrumusețarea torturilor și prăjiturilor. Sucul de lămâie se utilizează pentru înăcrirea umpluturilor, cremelor, pastilelor.

Poama sau vișinele sînt folosite pentru înfrumusețarea produselor gata; dacă vișinele sînt folosite ca umplutură, li se scot din timp simburii.

Perele cu miez fin se taie și apoi se folosesc pentru înfrumusețarea produselor de patiserie. Din perele, ce se răsferb bine, se prepară magiun și gem, iar din fructe, ce se răsferb rău — dulceața și fructe zaharisite. Mijlocul perelor se înlătură cu un dispozitiv special.

Merele ce au o aromă plăcută și o consistență fină a miezului se folosesc în stare proaspătă pentru umplutură și înfrumusețarea prăjiturilor, torturilor etc. Din mere acre, ce se răsferb bine, se prepară gem, magiun și pireu pentru umplutură, iar din mere, ce se răsferb rău, — dulceața și fructe zaharisite.

Căpșunile după înlăturarea codiței se folosesc pentru înfrumusețarea prăjiturilor, torturilor. Din căpșune se prepară, de asemenea, pireu pentru umplutură sau se stoarce suc, folosit pentru aromatizarea cremelor și jeleurilor.

Stafidele (poamă uscată cu semințe) se adaugă în aluat la prepararea checului, franzeluțelor și altor produse. Stafidele nu trebuie spălate și înmuiate mult timp, deoarece își pierd aroma. Înainte de folosire stafidele se aleg și se înlătură impuritățile.

Răchițele se folosesc sub formă de gem pentru umplutură.

Agrișul (de soiuri dulci) după înlăturarea codiței se folosește pentru înfrumusețarea torturilor și prăjiturilor deschise.

Prunele se pot folosi pentru înfrumusețarea produselor de patiserie numai dacă li se scot ușor simburii. Din prune se prepară dulceața, gem, magiun, folosite ca umplutură.

Coacăza neagră posedă o aromă puternică și proprietăți de jelificare bune, de aceea se folosește pentru prepararea dulcețurilor și gemurilor, folosite drept umplutură pentru diferite produse de patiserie.

Fructele zaharizate și glasate se folosesc în patiserie pentru înfrumusețarea prăjiturilor și torturilor. Fructele glasate se prepară din fructe proaspete, care se fierb în sirop și apoi se

usucă. În stare gata fructele glasate trebuie să-și păstreze forma naturală a fructelor sau forma, în care au fost tăiate.

Fructele zaharisite se prepară din fructe întregi sau tăiate; în acest scop se folosesc coaja citruşilor, harbujilor şi zămoşilor. Preventiv aceste produse se fierb în sirop, la fel ca şi dulceaţa, apoi se glasează în zahăr tirajat.

Fructele congelate în stare proaspătă se păstrează la temperatura de -12°C . După dezgheţare ele trebuie folosite imediat.

Fructele din compoturi se folosesc pentru înfrumuseţarea produselor, iar siropurile pentru aromatizare. Compoturile se păstrează în borcane închise ermetic. Înainte de folosirea fructelor conservate ambalajul, în care ele se păstrează, se spală cu apă. La deschiderea ambalajului de sticlă se va evita nimerirea sticlei în borcan. Fructele din compot în mod obligatoriu se scurg de sirop şi, dacă e necesar, se taie în bucăţi.

Pireul din fructe se prepară de cele mai multe ori din mere, caise, prune, agriş, corcoduş. Fructele cu miez dur preventiv se fierb în aburi sau se coc. Apoi se amestecă cu zahăr în proporţie de 1:1 cu sterilizare ulterioară şi în proporţie de 1:1,5 fără de sterilizare de mai departe. Pireul gata are consistenţa aluatului, uşor se amestecă şi se bate cu alţi componenţi. Pireul păstrează gustul şi aroma fructelor naturale. Pireul se păstrează în încăpere răcoroasă la temperatura de 2°C şi umiditatea relativă de 70—80%. Pireul se terciueşte la maşina de treciuit sau se trece prin sită cu ochi nu mai mari de 1,5 mm.

Magiunul se prepară prin scăderea prin fierbere a pireului de fructe cu zahăr până la o consistenţă densă omogenă, ce se unge uşor. Se păstrează în butoaie sau lăzi până la 6 luni la temperatura de 20°C . Magiunul, ce a prins mucegai sau fermentează, se fierbe din nou cu zahăr.

Dulceaţa constă din fructe întregi fierte în sirop de zahăr. Fructele mari se taie în bucăţi. Pentru a obţine dulceaţa de calitate superioară ea se fierbe în câteva prize. Siropul are o consistenţă densă, fructele sînt repartizate în el uniform. În timpul fierberii dulceţii, pentru a evita zaharisirea, uneori se adaugă acid citric sau melasă. Dulceaţa se păstrează la temperatura camerei, temperatura joasă provoacă zaharisirea iar cea ridicată fermentarea.

Gemul nu păstrează forma fructelor, de aceea se fierbe într-o priză. Se păstrează la fel ca dulceaţa şi magiunul.

Crupele se obţin din griu, orz, hrişcă, mazăre, fasole prin măcinare, apoi se cern; unele crupe se obţin prin spargerea boabelor şi şlefuire.

Înainte de folosire crupele de griş se cern, celelalte feluri de crupe se aleg şi se spală pentru înlăturarea impurităţilor, boabelor nesfărimate etc. Crupele se spală în două ape cu temperatura de $40-60^{\circ}$ şi $60-70^{\circ}\text{C}$.

§ 7. Produse din peşte şi carne

Aceste produse se folosesc pentru prepararea umpluturilor. În secţia de patiserie ele sînt recepţionate după prelucrarea primară sub formă de semifabricate. Aceste produse nu se recomandă a fi păstrate, de aceea ele se folosesc imediat.

Carnea tocată se prepară din carne sau subproduse, care se mărunţesc cu ajutorul cuterului sau se trec prin maşina de tocat carne. Uneori carnea sau subprodusele se taie preventiv în bucăţi mărunte, care se prăjesc apoi se mărunţesc. În cazul prelucrării termice a cărnii proteinele ei se coagulează şi pierd capacitatea de a reţine umiditatea, în rezultat se elimină suc de carne, ce conţine substanţe nutritive. Acest suc trebuie folosit.

Umplutura de peşte se prepară din peşte de diferite specii cu un număr limitat de oase intermusculare (somm, crap, şalău, ştiucă, trescă), răcit sau congelat, precum şi din file. În afară de peşte se folosesc cartilajele de nisetre, cea mai mare vatoare prezintă cartilajul dorsal. Cartilajele se spală, se fierb (circa 3—4 ore), se mărunţesc şi se adaugă în umplutura de orez, sago etc. Cartilajul dorsal uscat preventiv se înmoaie în apă rece pe 2—3 ore.

§ 8. Afinatorii aluatului

Afinatori ai aluatului sînt astfel de produse, care elimină substanţe în stare gazoasă, ce asigură porozitatea aluatului. Afinatorii se împart în trei grupe: chimici (bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu), biologici (drojdiile) şi mecanici (baterea ouălor).

Afinatorii biologici. Drojdiile prezintă microorganisme, constituite din celule imobile izolate. La exterior celula este acoperită cu o membrană, în interiorul căreia se află protoplasma şi nucleul. Într-un kg de drojdii presate se conţin circa 5 mln. de astfel de celule. Sub microscop o celulă de drojdie aminteşte după formă o bobită de poamă. Membrana celulelor de drojdii posedă capacitate electivă, adică lasă să treacă înăuntru numai acele substanţe, care sînt necesare pentru nutriţia ei. Drojdiile necesită pentru nutriţie zahăr, compuşi azotaţi şi minerali, toate aceste substanţe trebuie să se afle în stare dizolvată.

Drojdiile se înmulţesc prin înmugurire. Pe suprafaţa celulei se formează o umflătură, nucleul şi protoplasma se divid şi se formează o celulă nouă. Celula nu se separă dintr-o dată, formîndu-se în rezultat o colonie. Zahărul, în urma activităţii vitale a drojdiilor, se transformă în alcool şi bioxid de carbon (fermentează); bulele de bioxid de carbon crează în aluat pori, cresc în volum, şi părăsesc aluatul.

În patiserie se folosesc atât drojdiile uscate, cît şi cele presate. Drojdiile presate proaspete au o culoare crem-deschisă sau gri

deschisă, miros plăcut, cu iz de alcool. Umiditatea lor este de 11—12%, ușor se dizolvă în apă (drojdiile alterate au, de obicei, o consistență viscoasă, miros acru neplăcut, sînt acoperite cu un strat subțire de mușegăi). Forța de sustentare a drojdiilor congelate poate fi restabilită, dezghețându-le treptat la temperatura de 3—8° C.

Înainte de folosire drojdiile se eliberează minuțios de hîrtie, se dizolvă în apă caldă (30—35°C) și se strecoară printr-o sită deasă. Drojdiile congelate se dezgheață treptat la temperatura de 4—6° C și apoi se strecoară printr-o sită deasă.

Drojdiile uscate se livrează în vînzare sub formă de praf, pastile sau crupe. Ele sînt de culoare galbenă-sură și umiditatea de 8—9%. În ambalaj închis într-un loc întunecos drojdiile uscate își pot păstra activitatea timp de un an.

În condiții de producție pentru uscare se folosesc pachetele de drojzii presate, ce se fărîmă ușor. Drojdiile se cern printr-o sită pe o scîndură sau pe o tavă, acoperită cu hîrtie, stratul de drojzii nu trebuie să fie mai gros de 2—3 mm. Drojdiile se usucă la o temperatură nu mai înaltă de 35° C, deoarece la o temperatură mai înaltă ele își pierd din activitate. Dacă drojdiile uscate au o umiditate înaltă și sînt lipicioase, ele preventiv se macină, adăugînd 10—12% de amidon, apoi se cern prin sită.

100 g de drojzii uscate se amestecă cu 1 kg de făină și se dizolvă cu 3 l de apă caldă. Drojzii uscate se i-au după masă de 3 ori mai puține, decît proaspete. Dacă drojdiile uscate s-au păstrat timp îndelungat, apoi cantitatea de drojzii se mărește, intrucît la păstrare activitatea lor scade.

Afinatori chimici. Bicarbonatul de sodiu este un praf cristalin alb cu gust sărat și siab alcalin. Folosirea sodei în calitate de afinator al aluatului se bazează pe proprietatea acesteia de a elimina sub acțiunea acizilor sau a căldurii bioxid de carbon (CO_2), care și afinează aluatul.

Soda se pune strict după normă. În caz de surplus de sodă produsele capătă o culoare galbenă închisă, miros și gust neplăcut, se distrug vitaminele. Înainte de frămîntarea aluatului soda se cerne prin sită sau se dizolvă în apă și se filtrează.

Carbonatul de amoniu este un praf cristalin. Folosirea lui în calitate de afinator al aluatului se bazează pe proprietatea acestuia de a se descompune sub acțiunea căldurii și acidului formînd în rezultat oxid de carbon (CO_2) și amoniac. Înainte de folosire carbonatul de amoniu se dizolvă în apă cu o temperatură nu mai înaltă de 25° C. La o parte de carbonat de amoniu se iau patru părți de apă. El poate fi pus în aluat și sub formă de praf (preventiv se mărunțește în mojar și se cerne prin sită). Cristalele mari de carbonat de amoniu nimerite în aluat formează în produse pori mari. Carbonatul de amoniu se păstrează în ambalaj închis ermetic, deoarece este volatil.

§ 9. Substanțe gustative și aromatice

Pentru aromă și gust în produse se adaugă substanțe aromatice naturale și sintetice. La cele naturale se referă aromatizatorii, obținuți de la prelucrarea boabelor de cafea, cacao, siropurile de fructe, vinurile etc. Sintetici se consideră aromatizatorii obținuți pe cale chimică.

O condiție importantă a folosirii unui sau altui aromatizator este pricepera de a îmbina mirosul natural al produselor cu mirosul substanțelor aromatice. Unele feluri de produse au aromă și gust specifice; în specaialitățile de patiserie, preparate din aceste produse, nu se adaugă aromatizatori. Astfel, dacă se folosesc nuci, migdale și cacao nu se folosesc esențe.

Condimente. Părțile uscate și mărunțite ale plantelor, ce conțin substanțe aromatice, se folosesc pe larg la prepararea produselor de patiserie, mai ales a turtelor dulci. Datorită lor produsele capătă aromă și gust specifice.

Înainte de folosire condimentele se eliberează de impurități, se mărunțesc pînă la dimensiunile necesare și se macină printr-o sită cu ochi de circa 1,5—2,5 mm. Condimentele se păstrează în vase bine închise, fără a deschide ambalajul, fiecare fel aparte, deoarece ele ușor își transmit aroma.

Scorțișoara este coaja unor copaci tropicali cu gust amar și miros picant, datorat prezenței în ea a uleiurilor eterice (3,5—5%). Se livrează sub formă de praf în ambalaj de hîrtie cite 25 g sau sub formă de bucăți de coajă. Ea nu trebuie să aibă miros de mușegăi, precum și alte mirosuri străine. Se adaugă la prepararea unor feluri de aluat, umpluturi, la fierberea dulceței din fructe puțin aromate.

Cuișoarele prezintă bobocii de floare uscați ai copacului tropical *Caryophyllus aromaticus*. Conțin pînă la 14% de uleiuri eterice. Dacă cuișoarele plutesc în apă în poziție orizontală, înseamnă că sînt de calitate proastă. Se livrează în stare măcinată sau întreagă. Se folosesc la prepararea turtelor dulci și umpluturilor din fructe.

Lenibahar — boabe cu suprafață rugoasă. Aroma amintește scorțișoara, cuișoarele și nucșoarele. Conțin circa 4% de uleiuri eterice.

Nucșoarele sînt semințele de formă ovoidă ale copacului tropical nucșor. Au o aromă specifică și gust astringent, conțin pînă la 15% de uleiuri eterice.

Badianul — fructe uscate. Conțin pînă la 5% de uleiuri eterice. După miros și gust amintește anasonul. Are gust dulceag puțin astringent cu aromă specifică. Se folosește sub formă de praf în aluatul pentru turtă dulce.

Anasonul prezintă fructe cu două semințe ale unei plante tropicale. Posedă gust dulceag și aromă specifică. Conțin pînă

la 6% de uleiuri eterice. Se folosește în stare fărîmîțată (pentru presărarea produselor) și sub formă de decoct.

Cardamonul — bace verzi uscate, ce conțin 9—18 semințe. Au miros plăcut, gust astringent amărui, condiționat de prezența a 8% de uleiuri eterice. Se livrează în tuburi de sticlă în stare fărîmîțată sau întregi. Se folosesc pentru aromatizarea produselor de patiserie.

Ghimbirul — rădăcinile uscate ale unei plante tropicale multianuale. Au formă plăcută specifică și gust astringent, datorat unui conținut de uleiuri eterice de 3%. Ambalarea și utilizarea aceași ca și a cardamonului.

Chimenul — semințe de formă ovoidă-alungită ale unei plante bienale. Au o aromă puternică și gust amar plăcut. Conțin pînă la 6% de uleiuri eterice. Se folosesc pentru presărarea produselor.

Șofranul — stigmatetele uscate ale florilor de șofran. Se folosește drept colorant și substanță aromatică. Conține 0,6% de uleiuri eterice. Se introduce în aluat în timpul frămîntării din raționamentul 0,1 g la 1 kg de produse coapte. Șofranul se usucă, se mărunțește și se toarnă peste el apă fierbinte sau alcool și se infuzează 24 de ore. Apoi infuzia se filtrează și se folosește la prepararea produselor din aluat dospit și a unor feluri de chec. Cu sedimentul rămas după filtrare se aromatizează aluatul pentru turte dulci.

Vanilia — păstăile verzi ale plantei tropicale cu o lungime de 15—25 cm, cu aromă puternică caracteristică, cauzat de prezența vanilinei (pînă la 3%) și a altor substanțe aromatice. Vanilia se folosește în stare măcinată sau sub formă de extract în alcool pentru aromatizarea cremelor și umpluturilor.

Vanilina — produs sintetic sub formă de praf alb cristalin cu aromă foarte puternică, de aceea în aluat se pune în cantități foarte mici. Pentru a asigura dozajul corect se va folosi soluția de vanilină sau pudra de vanilie.

Soluția de vanilină se prepară prin dizolvarea a 10 g de vanilină în 200 g de apă fierbinte (80°C) sau în alcool rectificat de 96° în proporție de 2:1. Pentru prepararea pudrei de vanilină (1000 g) vanilina (40 g) se amestecă cu alcool etilic (40%), amestecul se încălzește pînă la dizolvarea vanilinei. După aceasta soluția se amestecă cu 1000 g de zahăr pudră, se usucă și se cerne.

Conținutul de vanilină în produsele de patiserie nu trebuie să fie mai mare de 0,5%.

Vinațurile și coniacul. Se folosesc pentru aromatizarea cremelor, jeleurilor și siropurilor. Sînt bine venite în aceste scopuri vinurile de masă, alcoolizate, aromatizate. Vinațurile trebuie să aibă aromă, gust și culoare specifică, nu se admite prezența precipitatului sau a tulburelei, gustului și mirosului străin. La sta-

bilirea dozei se va lua în considerație tăria vinului. Vinurile se ambalează în sticle și se păstrează la 10—15°C.

Esențele alimentare prezintă amestecuri de substanțe odorante naturale și sintetice în apă sau alcool. Au o aromă puternică. La fabricile de cofeturi se folosesc esențe de vanilie, de lămîie, de portocale, de migdale, de rom, de punci etc. Se păstrează în vase de sticlă cu dopuri rodate, în coșuri și lăzi cu rumeguș, în încăperi întunecate și reci.

Esențele se livrează în concentrație unică, dublă, cvadruplă. În rețeturi se dă norma de esență de concentrație unică. Dacă se folosește esență mai concentrată, norma se micșorează de 2 sau de 4 ori. Nu se admite înlocuirea esenței indicate în rețeturi cu alta.

Esențele se adaugă în creme, aluat și siropuri numai în stare rece, deoarece la încălzire esențele își schimbă aroma.

Produsele gustative îmbunătățesc gustul produselor gata, unele le apără de zaharisire (acizii).

Cacao-praf se obține prin măcinarea și degreasarea parțială a boabelor de cacao. Praful conține 14% de grăsimi, umiditatea nu depășește 7,5%, posedă gustul și aroma specifică pentru cacao. Se adaugă în aluat și creme.

Cafea naturală rîșnită se obține prin prăjirea și mărunțirea boabelor de cafea. Umiditatea nu depășește 7%. Conținutul de substanțe extractive solubile în apă 20—30%. Cafeaua se folosește sub formă de extract apos pentru a da gust de cafea cremelor și aluatului.

Sarea de bucătărie îmbunătățește calitățile gustative ale produselor. Prezintă clorură de sodiu cristalină (NaCl), solubilă în apă.

Se livrează în saci de hîrtie dubli sau în pacete—craft. Se păstrează la o umiditate relativă de 75%. Înainte de folosire se cerne. Sarea sub formă de cristale se dizolvă preventiv și se filtrează printr-o sită cu pori de 0,5 mm.

Acizii alimentari. Acidul tartric se obține din deșeurile de la fabricarea vinurilor. Prezintă cristale incolore sau praf. Se păstrează în butoaie sau lăzi așternute cu pergament, în încăperi uscate.

Acidul tartric trebuie dizolvat în proporția de 1:1, adică la 100 g de acid se iau 100 g de apă caldă (70—80°C).

La prepararea produselor de patiserie doza de acid dizolvat, indicată în tabelele de repartiție din culegerile de rețete, se dublează, deci în loc de 2 g de acid se iau 4 g de soluție.

Acidul citric se obține prin fermentarea zahărului de către o ciupercă sau prin extragere din lămîie. Aspectul exterior, folosirea și păstrarea acidului citric sînt aceleași, ca și a celui tartric.

Acidul lactic se obține prin fermentarea materiei prime, ce conține glucide (zahăr, amidon, melasă), de către bacte-

riile acido-lactice. Se livrează în stare dizolvată în concentrații de 40—70% sau sub formă de pastă. Are un gust mai rău decât acidul tartric. Acidul lactic de calitate 1 de obicei este incolor sau slab-gălbui, de calitate a 2 — galben sau cafeiniu-deschis, de calitate a 3 — galben sau cafeniu închis. Soluția de acid lactic trebuie să fie fără precipitat sau turbiditate.

Acidul acetic se produce în concentrații de 3,6 și 9%. La dozajul din rețete se va ține cont de tăria soluției de acid acetic și înainte de folosire se va dilua cu apă.

Coloranții alimentari se folosesc pentru colorarea produselor de patiserie. Coloranți naturali sînt cafeaua, cacao, ciocolata, sucurile, zahărul ars, precum și coloranții de origine animală și vegetală. Coloranții sintetici tartrazina și indigocarmina sînt inofensive și sînt admise pentru folosire de către ministerul ocrotirii sănătății.

Tartrazina prezintă un colorant pulverulent de culoare oranj-deschisă, se dizolvă bine în apă, rău în alcool și nu se dizolvă în grăsimi. Pentru obținerea soluției se ia apă distilată, se adaugă colorant și se fierbe 10—15 min pînă la dizolvarea completă a colorantului. Soluția obținută se filtrează prin două straturi de tifon sau printr-o sită cu pori de 0,5 mm.

Indigocarmina este o pastă neagră-albăstrie. Fiind dizolvată în apă dă culoarea albastră. Pasta se dizolvă în apă caldă de 70—80° C (se folosește soluția de 5%) și se filtrează, cum este arătat mai sus.

Pentru colorarea cremelor se i-au următoarele cantități de soluții (tab. 2).

Carmina — colorant roșu, căpătat din insecte, ce locuiește la tropice. Se dizolvă în apă, baze, alcool. Se folosește soluția amoniacală de carmină: la 10 g de colorant se adaugă 20 g de apă amoniacală, după o oră se adaugă 200 g de apă și se fierbe pînă la dispariția mirosului de amoniu, după ce soluția se filtrează. Carmina este de culoare roșie sau roză. Venind în contact cu metalul colorantul devine violet.

Saflorul se obține din petalele florilor. Conține două substanțe colorante galbenă și roșie. Culoarea galbenă se obține prin

Tabelul 2

Culoarea cremelor	Cantitatea de colorant dizolvat în ml în 10 kg de cremă	
	tartrazina	indigocarmină
Galben slab	12	—
Galben intensiv	20	—
Verde slab	8	8
Verde intensiv	10	10

fierberea saflorului în apă sau grăsimi, cea roșie prin fierberea în alcool sau bază. Sub acțiunea luminii, aerului, umidității culorile repede se alterează, de aceea se va dizolva într-o cantitate mică de apă și pînă la utilizare se va păstra în vase de culoare închisă în încăpere uscată.

Zahărul ars prezintă produsul caramelizării zaharozei. El colorează cremele și aluatul de pandișpan în cafeniu. Cantitatea prea mare de zahăr ars dau produselor un gust amarui.

Colorant din sfeclă. Pentru prepararea colorantului se taie un strat din partea rădăcinii. Se spală bine, se curată coaja la o adîncime de 3 mm, se taie în 6—8 părți. Sfecla se pune într-un vas din oțel inoxidabil, se toarnă apă rece, astfel încît sfecla să fie acoperită cu apă, se adaugă acid citric, se aduce pînă la fierbere și se fierbe la un foc mic 2—3 min. Sucul se scurge, se adaugă zahăr, se aduce la fierbere și se fierbe 1—2 min. Colorantul obținut se răcește și numai după aceasta poate fi folosit. Poate fi păstrat nu mai mult de 2 luni în frigider.

Sfeclă 700, acid citric 5, zahăr 1200. Volumul produsului 1000 g.

Pe lîngă coloranții sus numiți se mai folosesc coloranți naturali din fructe și legume, ca de exemplu, colorantul preparat din tescovina soiurilor de culori întunecate de viță de vie, colorantul roșu din coacăză neagră și soc negru. Ministerul ocrotirii sănătății, analizînd mostrele de coloranți din nalbă roșie a permis folosirea lor pe larg la colorarea și aromatizarea produselor de patiserie. Se studiază coloranții din ceai, din scoruș cu fructe negre, morcov etc.

Coloranții enumerați mai sus colorează mai toate semipreparatele. Cantitatea de colorant determină intensitatea culorii. Combinarea coloranților dau noi nuanțe, culori suplimentare.

Substanțe gelifiante — gelatina și agar-agarul — se folosesc pentru obținerea cremelor de consistență gelatinoasă și a jeleurilor. Gelatina este un produs de origine animală. Se prepară din oase, copite, urechi, șorici, solzi de pește. Agar-agarul este un produs de origine vegetală, extras din alge marine. Gelatina se livrează sub formă de plăci sau grăuncioare mărunte (granule), iar agar-agarul sub forma unor fire subțiri aglomerate. Capacitatea de gelificare a agar-agarului este de 5—8 ori mai puternică, decît a gelatinei. La încălzire cu acizi capacitatea de gelificare a gelatinei scade. Agaroidul se extrage, ca și agarul, din alge marine. Capacitatea de gelificare este de 3 ori mai slabă, decît a agarului. Substanțele gelifiante se păstrează în încăperi uscate în ambalaj închis.

Gelatina și agar-agarul înainte de folosire se înmoaie în apă rece, iar surplusul de apă se varsă. Se va ține minte că gelatina nu se fierbe, deoarece la fierbere ea își pierde capacitatea de gelificare, agar-agarul se dizolvă însă numai la fierbere.

§ 10. Nucile, macul

Nucile, datorită proprietăților gustative și proprietăților nutritive, se folosesc pe larg la prepararea produselor de patiserie. Se folosesc întregi sau mărunțite la frământarea aluatului, în umpluturi și la garnisirea produselor. Nucile se păstrează la temperatura de 0—4° C, umiditatea relativă a aerului de pînă la 75%.

Alunele se primesc la fabricile de cofeturi fără coajă. Capătă proprietăți gustative mai bine după prăjire, pentru ce se introduc pentru cîteva minute în rolă.

Migdalele sînt de două feluri: amare—cu aromă puternică și dulci—mai puțin aromate. Din cauză că conțin acid cianhidric și au gust amarui cantitatea de migdale amare nu trebuie să depășească 4% de la masa totală. Simburi de migdale se folosesc fără a-i curăți de coajă. Dacă este necesar de a o înlătura apoi migdalele se introduc pe cîteva minute în uncrop.

Nucile se folosesc la prepararea umpluturilor, pentru garnisire și presărare.

Arahidele sau alunele de pămînt se primesc fără coajă. Înainte de folosire se prădesc. Înlocuiesc migdalele.

Acaju sînt nuci, ce cresc în țările tropicale, au un gust dulceag plăcut. Se folosesc la prepararea aluatului și la garnisirea produselor.

Fistice au simburi de culoare verde-aprins și gust dulceag plăcut, ușor uleios. Se folosesc în stare mărunțită pentru presărarea torturilor și prăjiturilor.

Macul se folosește la prepararea produselor din aluat dospit, pentru presărarea umpluturilor. Dacă macul conține și nisip, apoi el se spală în apă caldă și se cufundă în sirop de zahăr. Nisipul cade la fund, iar macul se ridică la suprafața siropului. Siropul apoi se filtrează și se adaugă la frământarea aluatului.

Întrebări pentru recapitulare

1. Numiți materia primă folosită la prepararea produselor de patiserie.
2. Ce proprietăți trebuie să aibă făina?
3. Numiți felurile de aluat preparate cu o cantitate diferită de gluten.
4. Ce rol joacă capacitatea făinii de formarea gazelor la prepararea aluatului dospit?
5. Cerințele față de calitatea substanțelor zaharoase, rolul lor.
6. Cerințele față de calitatea ouălor și produselor din ouă.
7. Ce produse lactate se folosesc la fabricarea produselor de patiserie?
8. Cerințele față de grăsimi și folosirea lor.
9. Felurile de legume și folosirea lor la prepararea umpluturilor.
10. Felurile și pregătirea produselor din carne și pește pentru umplutură.
11. Enumerați acizii alimentari.
12. Numiți coloranții alimentari folosiți în patiserie.
13. Felurile de nuci și fructe folosite la prepararea produselor de patiserie.
14. Condițiile de păstrare a tuturor felurilor de produse la depozite.

Capitolul II SEMIPREPARATE PENTRU PRODUSELE DE PATISERIE

§ 11. Procesele ce au loc la prelucrarea termică a produselor

Prelucrarea termică este unul din procesele de bază în producerea produselor de patiserie. Ea are o importanță deosebită, deoarece sporește digerabilitatea produselor alimentare, reduce considerabil înșămînțarea microbiologică, le dă noi calități gustative.

În procesul prelucrării termice produsele se încălzesc, din ele se înlătură surplusul de umiditate, în rezultat decurg modificări fizico-chimice complicate, ce atribuie produselor gustul, aroma, culoarea și structura specifică. În dependență de felurile prelucrării termice produsele capătă unele sau altele calități gustative.

Se cunosc următoarele feluri de prelucrare termică: fierberea, prăjirea, coacerea, încălzire prin microunde, precum și felurile combinate, ce îmbină două sau trei metode.

Carnea, peștele, orezul pentru umplutură se pot fierbe într-o cantitate mare de lichide, în suc propriu sau într-o cantitate mică de lichid și în aburi. La fierberea cu o cantitate mică de lichid se pierd mai puține substanțe nutritive, decît la fierberea în condiții obișnuite. Carnea pentru umplutură se fierbe în apă scăzută după ce a fost în prealabil prăjită, adică se înăbușă. Clătițele, bliniile se prădesc într-o cantitate nu prea mare de grăsimi la temperatura de 130—150° C. Minciunele, unele feluri de prăjituri, gogoășele se prădesc într-o cantitate mare de grăsimi; temperatura de prăjire ajunge pînă la 160—180° C.

Produsele din diferite feluri de aluat se coc în cuptoare speciale încălzite cu gaz sau cu curent electric cu acțiune continuă sau discontinuă. În fiecare caz concret se menține un anumit regim termic, uneori cuptoarele se umezesc. Aceasta asigură obținerea unor produse de calitate superioară. Cuptoarele și rolele sînt înzestrate, de regulă, cu termometre. La coacere are loc redistribuirea umidității în produsele ce se coc, deshidratarea straturilor de la suprafață și formarea pojghiței. Trebuie ales corect regimul termic necesar pentru coacere, astfel încît pojghița să se formeze numai după ce produsele și-au mărit deplin volumul. Timpul de coacere depinde de dimensiunile produselor și densitatea lor: aluatul bine afinat se coace mai repede, decît cel dens. Schimbarea volumului produsului depinde de substanțele gazoase formate în urma descompunerii afinatorilor chimici sau a

produselor de fermentație în aluatul dospit. Bicarbonatul de sodiu și carbonatul de amoniu încep să se descompună cu eliminarea bioxidului de carbon la 60—80°C. Cu mărirea temperaturii volumul produselor gazoase și presiunea lor asupra aluatului cresc. La 100°C începe să se elimine intens apa. Dacă fermentația decurge normal, iar în aluatul nedospit afinatorii chimici sînt repartizați uniform, apoi aluatul nu va avea pori mari și se va ridica uniform în timpul coacerii.

Se supun modificărilor chimice proteinele, amidonul făinii și altor materii prime, ceea ce joacă un rol important în formarea structurii produselor de patiserie. Amidonul la coacere se transformă în gluten și se umflă, absorbind o cantitate mare de apă, inclusiv și apa, eliminată în urma denaturării proteinelor. Schimbarea culorii suprafeței produselor e condiționată de descompunerea multor substanțe, conținute în aluat, mai ales a amidonului de caramelizarea zahărului.

Proteinele aluatului, glutenul la încălzire mai sus de 70°C pierd capacitatea de a se umfla, în ele decurg modificări chimice, ce duc la denaturare și «coagulare», deci la pierderea capacității de a reține apa. Umiditatea, absorbită de proteine la frămîntarea aluatului, se elimină și este absorbită de amidonul, ce se glutenizează, deci are loc redistribuirea lichidului. Proteinele aluatului, coagulîndu-se, se îndeasă și produsele capătă o structură stabilă.

Din cauza diferenței de temperatură din miez și poîghită în interiorul produsului are loc redistribuirea umidității de la suprafață în straturile interne ale miezului. De aceea umiditatea miezului crește cu 1,5—2,0%.

Pe lîngă procesele enumerate în aluat la coacere au loc și un șir de alte procese: formarea unor noi substanțe aromatice și gustative modificarea grăsimilor, vitaminelor etc.

Produsele coapte după prelucrarea termică în urma pierderii apei la coacere au o masă mai mică, decît pînă la coacere. Raportul diferenței masei produsului pînă la coacere și după coacere la masa produsului pînă la coacere se numește pierdere de coacere. El se exprimă în procente:

$$\frac{\text{masa produsului pînă la coacere} - \text{masa produsului după coacere}}{\text{masa produsului pînă la coacere}} \cdot 100$$

Procentul pierderilor de coacere a unui sau a altui aluat este cu atît mai mare, cu cît mai multă apă pierde el la coacere, adică cu cît mai subțire și mai mărunt este produsul ce se coace și cu cît mai de durată este prelucrarea termică, cu atît mai lichid este aluatul, cu atît mai mare este procentul pierderilor de coacere.

Exemplu de calculare a procentului pierderilor de coacere în produsele de patiserie. Să se calculeze pierderile de masă în kg și pierderile de coacere

în % la masa aluatului la coacerea a 100 de franzeluțe cu masa de 50 g fiecare.

Pentru 100 de franzeluțe se consumă 5,8 kg de aluat. Masa franzeluțelor coapte constituie 5 kg. Deci pierderile de masă alcătuiesc 0,8 kg. Calculăm pierderile de coacere:

$$\frac{5,8 - 5,0}{5,8} \cdot 100 = 14\%$$

Masa produsului gata întotdeauna este mai mare decît masa făinei consumate pentru prepararea aluatului. *Raportul diferenței masei produsului copt și a masei de făină consumate la frămîntarea lui la masa făinii se numește randamentul de coacere.* El se exprimă în procente.

$$\frac{\text{Masa aluatului copt} - \text{masa făinii luate pentru aluat}}{\text{masa făinii}} \cdot 100$$

Randamentul unui sau altui aluat este cu atît mai mare, cu cît mai multe ingrediente și apă se adaugă la aluat și cu cît sînt mai mici pierderile de coacere. Făina cu gluten de calitate superioară la frămîntarea aluatului absoarbe mai multă apă, decît făina cu gluten de calitate proastă, aceasta de asemenea mărește randamentul de coacere.

Exemplu de calculare a randamentului de coacere. De calculat ce randament de coacere se va obține la prepararea a 100 de franzeluțe cu masa de 50 g fiecare. Pentru 100 de franzeluțe se consumă 4 kg de făină. Masa a 100 de franzeluțe coapte este de 5 kg. Să calculăm randamentul de coacere:

$$\frac{5 - 4}{4} \cdot 100 = 25\%$$

Masa produsului gata ținînd cont de masa făinii și a tuturor produselor, prevăzute de rețetă pentru prepararea lui, se numește volumul produsului. El depinde de multe cauze: de capacitatea de absorbție a apei de către făină, de umiditatea ei, de pierderile la fermentație, de mărimea pierderii de coacere, de pierderile la porționarea aluatului etc.

Cu cît este mai mare umiditatea făinii, cu atît e mai mic volumul produsului. Făina cu gluten de calitate superioară are o capacitate mare de absorbție a apei și dă un volum mai mare al produsului. La coacerea produselor de dimensiuni mari volumul e mai mare, decît la coacerea celor de dimensiuni mici (la produsele mici se elimină mai multă apă).

În procesul fermentației se consumă 2—3% de substanțe uscate, de aceea la o fermentație excesivă volumul producției va fi mai mic. Produsele unse cu ou dau un volum mai mare, decît produsele neunse, întrucît în primul caz se micșorează evaporarea apei.

Volumul produselor finite poate fi exprimat în procente.

$$\frac{\text{masa produsului pînă la coacere} - \text{pierderile de masă la coacere}}{\text{masa produsului pînă la coacere}} \cdot 100$$

Exemplu de calculare a volumului produsului. Să se calculeze volumul la coacerea a 100 de franzeluțe a câte 50 g fiecare. Masa franzeluțelor pînă la coacere era de 5,8 kg, iar după coacere 5 kg. Pierderile de masă la coacere au alcătuit 0,8 kg.

$$\frac{5,8 - 0,8}{5,8} \cdot 100 = 86\%$$

Exemplu de recalculare a materiei prime la folosirea făinii cu o umiditate mai mare sau mai mică decît cea de bază (14,5%).

La prepararea a 1000 de franzeluțe consumul de făină trebuie să fie de 40 kg. Făină primită de întreprindere are o umiditate de 13,0%, deci cu 1,5% mai mică decît cea prevăzută de rețetă. În legătură cu acest fapt făina trebuie să se consume cu 1,5% mai puțin, deci:

$$40 - \frac{4,0 \cdot 1,5}{100} = 39,4 \text{ kg}$$

Cantitatea de apă trebuie mărită cu 0,6 kg. Dacă făina va avea o umiditate mai mare, de exemplu, 16%, ea se va lua în cantitate de:

$$40 + \frac{4,0 \cdot 1,5}{100} \cdot 40,6 \text{ kg, micșorînd respectiv cantitatea de apă cu 0,6 kg.}$$

§ 12. Umpluturile

Multe produse de patiserie se prepară cu umplutură din cele mai diferite produse: carne, subproduse, pește, legume, ciuperci, crupe, ouă etc. În capitolul I este descrisă prelucrarea materiei prime înainte de folosirea ei pentru prepararea umpluturii.

În multe umpluturi, care nu conțin crupe, pentru consistență și legătură se folosesc sosurile. În compoziția sosului intră făină călită, unt sau margarină și bulion. La 1 kg de umplutură se adaugă 100—150 g de sos.

Călirea făinii. Făina se călește pentru a-i schimba proprietățile ei: la încălzire glutenul pierde capacitatea de a se umila și nu poate forma o masă cleioasă (din cauza coagulării proteinelor). Făina se călește cu și fără grăsime. În cazul călirii fără grăsime făina se toarnă într-o tigaie sau tavă cu fund gros într-un strat nu mai gros de 3 cm și, amestecînd cu un tel, se încălzește la foc pînă cînd nu va căpăta o nuanță ușor crem și aromă plăcută de nuci prăjite. Făina călită trebuie să fie friabilă, fără cocolașe și gust de făină jilavă.

Făina poate fi călită și în rolă la temperatura de 110—120° C amestecînd fiecare 2—3 min și fărâmițînd cu telul cocolașele. Făina călită se cerne prin sită cu pori de 1—2 mm.

Cu grăsime făina se călește astfel: într-o cratiță cu fund gros sau tigaie pentru soteuri se topește untul sau margarina și se încălzește pînă la evaporarea deplină a apei. Apoi se adaugă făina măcinată, și amestecînd cu telul, se continuă încălzirea pînă la dispariția bulelor de aer, deci pînă la înlăturarea deplină a apei din făină. Făina nu trebuie să se întunece. La 1 kg de făină se ia 1 kg de grăsime. Făina călită trebuie să nu aibă co-

colașe, să aibă o culoare galbenă, fără gust de făină jilavă.

Prepararea bulionului. Pentru sosuri se folosește de cele mai multe ori bulionul rămas după fierberea sau înăbușirea cărnii, peștelui, ciupercilor. Se poate fierbe special bulion din oase. La 1 kg de oase se i-au 4 l de apă. Bulionul se fierbe 4—6 ore. Pentru bulionul din pește se folosesc resturi alimentare de pește. La 1 kg de resturi alimentare de pește se i-au 4 l de apă. Bulionul se fierbe 1,5—2 ore. Fiertura de ciuperci se prepară din ciuperci uscate preventiv spălate. Ciupercile se lasă să se înmoaie timp de 3—4 ore, apoi se fierb 1,5—2 ore în aceeași apă. Bulionul gata se filtrează.

Prepararea sosului. Făina călită se răcește pînă la 60—70° C, se diluează cu bulion fierbinte și, amestecînd continuu, se fierbe la un foc domol pînă la consistența smîntînii groase. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă sare. Sosul gata se strecoară.

Ceapă se rumenește în grăsime pentru păstrarea uleiurilor ei eterice. În acest scop în tigaia electrică sau în tigaia pentru soteuri se încălzește grăsimea pînă la 110—120° C și se adaugă ciapă taiată mărunt.

Ceapa se clătește, amestecînd-o permanent, pînă capătă o culoare aurie.

Umplutură din carne cu ceapă. *Carne de vită* (carne pentru pîrjoale) 1258, *margarină* 40, *ceapă* 100, *făină* 10, *piper* 0,5, *sare* 10, *pătrunjel (verdeață)*. *Volumul produs*. 1000 g.

Carnea se spală, se eliberează de coaste și tendoane, se taie în bucăți (40—50 g) și se rumenește în grăsime pînă la formarea pojghiței. După aceasta carnea se pune în tigaia pentru soteuri sau într-un ceaun și se acoperă cu bulion sau apă (10—20% din masă); se înăbușă la un foc domol pînă ce carnea devine moale. Carnea gata se trece prin mașina de tocat carne 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.

Metoda a doua de preparare a umpluturii din carne se deosebește de prima prin aceea, că carnea înainte de a fi rumenită se trece prin mașina de tocat carne, se rumenește și se trece încă o dată prin mașina de tocat. În celelalte metoda de preparare a umpluturii este aceeași.

La prepararea umpluturii după cea de a treia metodă carnea se pune în apă ce fierbe (raportul dintre apă și carne 1,5:1), se aduce pînă la fierbere, după ce focul se dă mai încet și fierberea se continuă la temperatura de 85—90° C. Pentru a controla dacă carnea e fiartă se folosește acul de bucătărie: dacă carnea e fiartă acul intră ușor. Carnea fiartă se eliberează de oase și se trece prin mașina de tocat carne împreună cu ceapa rumenită. Apoi se adaugă piper măcinat, verdeață, sos, sare și totul

se amestecă. Umplutura de carne se poate prepara cu ouă, orez și ouă, cu orez și ceapă verde.

Umplură din măruntaie. *Plămîni 930, inimă 364, margarină de masă 60, ceapă 84, făină 10, piper 0,5, sare 10. Volumul produsului — 1000 g.*

Măruntaiele se spală, se taie în bucăți și se fierb în apă sărată cu adăugarea piperului. (Din inimă se scot din timp cheagurile de sînge). Măruntaiele fierte se trec prin mașina de tocat carne, apoi se așază într-un strat de 2—3 cm într-o tigaie și se rumenesc. În masa obținută se adaugă ceapă călită, piper, sos alb și totul se amestecă bine. Se poate prepara umplură din măruntaie cu terci, care se prepară aparte (din orez, crupe de grîu, hrișcă etc.).

Umplură din pește. *Pește 1026, ceapă 126, făină 10, margarină 100, pătrunjel 7, piper 0,5, sare 12. Volumul produsului 1000 g.*

Fileul de pește proaspăt se taie în bucăți a câte 40—50 g, se așază într-o tavă, se adaugă apă (la 1 kg de pește 0,3 l de apă) sare și se înăbușă timp de 15—20 min pînă este gata. Peștele se poate și fierbe. Peștele fiert se mărunțește, se adaugă ceapă rumenită, piper, verdeață tăiată mărunt, sos alb și totul se amestecă.

Umplutura de pește se poate prepara și cu orez. În acest caz în umplutura de pește gata se adaugă în loc de sos orez fiert. La prepararea umpluturii de pește cu orez și vizigă umplutura se amestecă cu orezul fiert și viziga preparată. Orezul poate fi înlocuit cu crupe de grîu, ovăz sau arpacaș.

Umplură din cartofi și ceapă. *Cartofi fierți 880, ceapă rumenită 130, ulei 40, sare 10. Volumul produsului 1000 g.*

Cartofii curățiți se fierb, se zvîntează, se terciuesc și se amestecă cu ceapă rumenită. Umplutura din cartofi poate fi preparată cu ciuperci și ceapă. În acest caz se adaugă ciuperci fierte mărunțite.

Umplură din varză proaspătă. *Varză proaspătă 1200, ouă 100, margarină de masă 100, piper 0,2, pătrunjel verde 10, sare 10. Volumul produsului 1000 g.*

Varza proaspătă, după înlăturarea frunzelor murdare, se mărunțește la mașină sau manual și se înăbușă pe o tavă cu margarină topită la temperatura de 180—200° C. Varza se așază într-un strat de 3—4 cm și se înăbușă amestecînd periodic și urmărind ca varza să nu-și schimbe culoarea și să nu se prea înmoaie. Dacă varza se înăbușă la temperaturi mai joase, capătă o culoare brun-cenușie, iar la temperaturi mai înalte se va prinde de fund.

După ce se răcește varza se amestecă cu sare și cu ouă fierte și tăiate mărunt, piper și verdeață. Nu se va săra varza crudă, precum și varza fierbinte, deoarece în acest caz din ea se elimină apa, ceea ce înrăutățește calitatea umpluturii. Gustul

verzei va fi cu mult mai fin, dacă în timpul înăbușirii se va adăuga lapte (9% din masa verzei). Varza proaspătă tină înaintea de înăbușire se opărește 3—5 min pentru înlăturarea gustului amar. Ouăle pot fi înlocuite cu ceapă. Masa de ceapă rumenită va fi de 100 g.

Umplură din varză murată. *Varză murată 1112, margarină de masă 60, ceapă 95, zahăr 1,5, piper măcinat 0,2, pătrunjel verde 10, sare 10. Volumul produsului 1000 g.*

Varza murată se alege, se spală, se scurge și se mărunțește fin. Se înăbușă în margarină într-o tigaie electrică sau într-un vas cu fund gros. Varza se așază într-un strat de 3—4 cm, se adaugă o cantitate mică de lichid (apă sau bulion, 5—6% din masa verzei) și se ține la foc pînă este gata.

În varza gata se adaugă ceapă rumenită, zahăr, piper, sare, verdeață tăiată mărunt și totul se amestecă bine.

Umplură din ceapă verde și ouă. *Ceapă verde 885, margarină 50, ouă 80, sare 12, pătrunjel verde 15. Volumul produsului 1000 g.*

Ceapa verde se taie mărunt și se amestecă cu ouăle fierte tari mărunțite, cu grăsimăa topită, sarea, pătrunjelul verde tăiat mărunt. Un ou se poate adăuga în umplură în stare crudă, fiind preventiv bătut, pentru legarea umpluturii.

Umplură din morcovi. *Morcovi 1087, zahăr 10, margarină 50, sare 8. Volumul produsului 1000 g.*

Morcovii se curăță, se spală minuțios și se mărunțesc la mașina de tocat legume. Se înăbușă în margarină, adăugînd și apă (8—10% din masa morcovilor). După ce morcovii sînt gata se adaugă sare și zahăr.

În umplutura din morcovi se pot adăuga ouă fierte tari mărunțite și orez fiert.

Umplură de orez cu ouă. *Crupe de orez 300, ouă 120, margarină de masă 80, sare 10, pătrunjel sau mărar verde 20. Volumul produsului 1000 g.*

Crupele de orez se aleg, se spală în apă caldă pînă la dispariția turburelii și se toarnă apă clocotindă, în care s-a adăugat sare (la 1 kg de orez 50 g de sare și 8—10 l de apă), și se fierbe la un foc domol 20—25 min. Crupele fierte se răstoarnă într-o strecurătoare, se scurg bine și se amestecă cu margarină, ouă fierte și verdeață mărunțită. Dacă crupele de orez se fierb într-o cantitate mai mică de apă (5—7 l la 1 kg de crupe), apoi, după ce au fiert, se răstoarnă în strecurătoare și se spală cu apă fierbinte.

Orezul se poate fierbe într-o cantitate mică de apă (la 1 kg de orez 2 l de apă) într-un vas cu fund gros. În acest caz orezul se fierbe 3—5 min, apoi se adaugă margarina și se pune vasul cu orez în baia cu apă în rolă pentru 35—40 min. Dacă umplutura cu orez se prepară cu ciuperci, apoi ciupercile fierte și mărunțite se prăjesc și se amestecă cu orez și ceapă călită.

Umplutură din ciuperci. *Ciuperci uscate* 410, *margarină sau ulei vegetal* 50, *ceapă* 84, *făină* 10, *piper* 0,2, *sare* 20. *Volumul produsului* 1000 g.

Ciupercile albe uscate se spală și se fierb. Apoi se scurg și fiertura rămasă se folosește la prepararea sosului alb. Ciupercile se spală, se mărunțesc la mașina de tocat carne și se prăjesc ușor. Se amestecă cu ceapa călită, sare, piper, sos alb.

Umplutură din brinză. *Brinză* 833, *ouă* 80, *zahăr* 80, *făină de grâu* 40, *vanilină* 0,1. *Volumul produsului* 1000 g.

Brinza se pasează cu ajutorul pasatricei, se adaugă ouă, făină cernută, zahăr, vanilie și totul se amestecă bine. Umplutura din brinză se poate prepara cu adăugare de fructe zaharisite, nuci prăjite, stafide, coajă de lămâie sau portocale, smântină.

Umplutură din mere. *Mere proaspete* 1012, *zahăr* 300, *apă* 20—30. *Volumul produsului* 1000 g.

Merele se spală, se înlătură mijlocul și se taie felii (dacă se înlătură coaja, pierderile vor constitui 20—30 g la 1 kg de mere). Feliile se presoară cu zahăr, se adaugă apă și se fierb la un foc domol pînă ce merele se înmoaie și pireul obținut se îngroașă. În timpul fierberii masa se amestecă cu telul. Pentru îmbunătățirea gustului în umplutură se poate adăuga scorțișoară măcinată (1—2 g la 1 kg de umplutură), coajă de fructe citrice sau vanilină.

Uneori merele pentru umplutură se folosesc în stare crudă. În acest caz, merele tăiate, cum este arătat mai sus, se amestecă cu zahăr tos sau zahăr pudră (la 830 g de mere 200 g zahăr).

Umplutură din magiun. *Magiun* 1100 g, *zahăr* 120. *Volumul produsului* 1000 g.

Magiunul se amestecă cu telul, se adaugă zahăr și se încălzește pînă la fierbere. Magiunul lichid se concentrează pînă la 107° C și umiditatea de 26%.

Umplutură din mac. *Mac* 700, *zahăr sau miere* 300, *ouă* 40. *Volumul produsului* 1000 g.

Macul se acoperă cu apă clocotindă apoi se fierbe și se răstoarnă într-o sită. După ce macul se zvîntează se adaugă zahărul și amestecul se trece prin mașina de tocat carne.

Masa obținută e amestecă cu ouă crude. În umplutura din mac se pot adăuga stafide, nuci fărîmîțate.

§ 13. Siropuri, zahăr ars, pomezi

Siropul reprezintă un amestec de zahăr și apă. Pentru semi-preparate se cer siropuri cu un conținut diferit de zahăr. Solubilitatea zahărului în apă depinde de temperatură. De exemplu, în 1 l de apă rece se dizolvă pînă la 2 kg de zahăr, iar la 100° C pînă la 5 kg. Pentru a obține un sirop cu un conținut mai mare de zahăr acesta se unește cu apă și se fierbe. În procesul fierberii siropului apa se evaporă și de aceea concentrația zahărului creș-

Tabelul 3

Conținutul de zahăr, %	Greutatea specifică la 20 °C	Temperatura de fierbere în vas deschis, 0 °C	Determinarea organoleptică a conținutului de zahăr în soluție
10	1,038	100,1	apă, îndulcită
20	1,080	100,3	—
30	1,126	100,6	apă dulce
40	1,160	101,1	—
50	1,129	101,9	sirop slab
60	1,236	103,01	sirop mediu
65	1,316	103,9	sirop concentrat
70	1,348	105,3	fir subțire
75	1,378	107,4	fir mediu
80	1,411	110,3	fir gros
90	—	122,6	bilă medie
95	—	127,0	bilă dură
98	—	165,0	caramel

te. Cu cît mai mult zahăr conține siropul, cu atît e mai mare temperatura de fierbere și densitatea lui (greutatea specifică). După aceste semne se poate determina conținutul de zahăr în sirop.

Temperatura siropului se determină în timpul fierberii acestuia cu un termometru special, gradat pentru 200° C. Densitatea siropului se poate determina cu aparate speciale; areometru și zaharimetru.

Folosind areometrul putem determina greutatea specifică, iar după tabel — conținutul de zahăr în sirop. Pentru aceasta siropul de zahăr se răcește pînă la 20° C, se toarnă într-un cilindru de sticlă și se introduce areometrul.

Zaharimetrul se gradează după conținutul procentual de zahăr. Cu ajutorul lui se poate determina densitatea siropului și conținutul de zahăr la orice temperatură. Dacă aparatele de măsură lipsesc cantitatea de zahăr în sirop se determină organoleptic: după gust, viscozitate, aspectul exterior. Determinarea cantității de zahăr în sirop este dată în tabelul 3.

Din tabel se vede, că conținutul de zahăr în sirop de pînă la 65% se determină după gust. În ce privește celelalte concentrații senzațiile gustative rămîn neschimbate, de aceea se aplică alte procedee. Astfel, la o concentrație a zahărului de 70—80%, picătura de sirop răcită, fiind presată între degete, după îndepărtarea acestora se întinde în fire de grosime diferită. Cu cît e mai înaltă concentrația zahărului, cu atît firele sînt mai groase. Această probă poate fi executată și astfel: siropul se toarnă cu lingura într-o farfurie rece, cu fundul lingurii se apasă ușor asupra siropului, apoi lingura se ridică. Între lingură și farfurie de asemenea se

formează un fir subțire, mediu sau gros în dependență de concentrația zahărului.

La un conținut al zahărului de la 85 pînă la 95% proba se ia în felul următor. Siropul fierbinte se ia cu lingura și se cufundă imediat în apă rece. Proba luată în dependență de concentrația zahărului se transformă într-o masă moale, de duritate medie și dură (bilă). Cînd concentrația zahărului se va mări pînă la 98% nu se va putea obține o masă viscoasă, deoarece ea va fi fărîmicioasă. Siropul se transformă în caramel. El se consideră gata, dacă fiind mușcat nu se lipește de dinți, ci se fărîmă în bucățele mici. Proba se poate lua și astfel: în siropul fierbinte se cufundă o sîrmă, răsucită în inel, care apoi se suflă. Dacă se formează bule, caramelul este gata.

Sirop pentru înmuiere. Zahăr 513, coniac sau vin de desert 48, esență de rom 2, apă 500. Volumul produsului 1000 g.

Produsele de patiserie se însiropează pentru a le da un gust mai fin și a le face aromate.

Zahărul se unește cu apa, se aduce pînă la fierbere, se înlătură spuma, se fierbe 1—2 min și se răcește pînă la 20° C. Apoi se adaugă coniacul sau vinul, esența de rom. Siropul se va folosi la temperatura de 20° C, deoarece la o temperatură mai mare produsele își pot pierde forma. Produsele se vor însiropea peste 6—8 ore după coacere, cînd s-a consolidat structura aluatului.

Cerințele față de calitate: siropul trebuie să fie viscos, transparent, cu miros de esență și vin, umiditatea (50±4) %.

Sirop pentru înmuiere (cu alcool). Zahăr 513, coniac sau vin de desert 48, coniac 56, apă 450. Volumul produsului 1000 g. Acest sirop se prepară la fel ca și cel precedent, numai că după răcire în el se adaugă coniac.

Cerințele față de calitate: siropul trebuie să fie viscos, transparent, cu miros de esență și coniac, umiditatea (50±4) %.

Sirop de cafea. Zahăr 500, cafea naturală prăjită măcinată 13, coniac 28,5, esență de rom 1, apă 500. Volumul produsului 1000 g.

Siropul de cafea se folosește pentru însiroparea pandișpanului, folosit pentru torturi și prăjituri cu cremă de cafea. Mai întîi se prepară extractul de cafea. Pentru aceasta o parte din apă după rețetă se aduce pînă la fierbere și se împarte în trei părți. În prima se adaugă cafea naturală măcinată, apa se fierbe cîteva minute, apoi se filtrează. La zațul rămas se adaugă a doua parte de apă, se fierbe cîteva minute și se filtrează. Aceeași operație se repetă și cu a treia porție de apă. Zațul se varsă, iar extractul se toarnă la un loc.

Apă și zahărul rămas se aduc pînă la fierbere, se spumează, se fierbe 1—2 min, se răcește apoi pînă la 20° C. Se adaugă extractul răcit de cafea, coniacul, esența de rom.

La prepararea tuturor siropurilor pentru înmuiere esența de rom poate fi înlocuită cu cea de coniac.

Cerințele față de calitate: siropul trebuie să fie viscos, de culoarea cafelei, cu miros puternic de cafea, umiditate (50±4) %.

Siropul pentru glasare. Zahăr 800, esență 1, apă 300. Volumul produsului 100 g.

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

Cerințele față de calitate: sirop dens, transparent; umiditatea 25%.

Sirop invertit. Zahăr 700, apă 310, acid alimentar 21. Volumul produsului 1000 g.

Inversia reprezintă descompunerea zaharozei în zaharuri simple: glucoză și fructoză.

Zahărul se unește cu apa, se aduce pînă la fierbere, se spumează, se adaugă acidul și se concentrează pînă la 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, decît siropul de zahăr obișnuit. Se deosebește printr-o higroscopicitate înaltă, de aceea produsele, fabricate pe bază de sirop invertit, mult timp rămîn proaspete. El se folosește în loc de melasă, deoarece posedă proprietăți anticristalizatoare, adică fiind adăugat la siropurile de zahăr și caramel preîntîmpină formarea în ele a cristalelor de zahăr (zaharisirea). Dacă la prepararea aluatului s-a folosit soda alimentară, apoi la adăugarea siropului invertit se intensifică afînarea.

Poate fi folosit orice acid alimentar. Siropul invertit nu poate fi preparat în vase metalice necositorite, deoarece siropul își schimbă culoarea în timpul fierberii.

Cerințele față de calitate: siropul trebuie să fie transparent de culoare galbenă, umiditatea 30%.

Sirop de zahăr ars. Zahăr 868, apă 300. Volumul produsului 1000 g.

Se prepară din zahăr ars dizolvat în apă fierbinte. Se folosește pentru colorarea aluatului, cremelor, pomezilor și altor semi-preparate. Se prepară în vase necositorite (la temperatură înaltă (200° C) vasul se poate topi), în încăperi bine aerisite. Zahărul se pune în vas, se adaugă puțină apă o parte la cinci părți de zahăr. Se încălzește, amestecînd cu o lopățică cu coadă lungă, pînă cînd zahărul nu capătă culoare brună. Pentru a stabili culoarea se picură zahăr ars pe o bucată de hîrtie albă.

În timpul fierberii se adaugă numai uncrop în cantitate foarte mică (în 6—8 prize). Pentru a evita formarea spumei se pot adăuga la masa de zahăr 0,8—1% de grăsime. Siropul gata se fil-

trează printr-o sită deasă cu ochi de dimensiuni 0,5—0,6 mm. La încălcarea tehnologiei de preparare se poate obține o bucată de zahăr caramelizat. El se va dizolva în apă fierbinte, încălzind și amestecind. La prepararea siropului se vor respecta regulile de securitate.

Cerințele față de calitate: culoare brună cu gust amarui, umiditatea (22 ± 1) 1%.

Pomadă de bază. Zahăr 795, melasă 119, esență 2,8, apă 265. Volumul produsului 1000 g.

Pomada se folosește pentru ornarea produselor de patiserie.

Procesul de preparare a pomezii constă din următoarele operații: prepararea siropului, răcirea lui, baterea siropului, maturarea pomezii. Zahărul se dizolvă în apă, se aduce pînă la fierbere și se spumează atent, deoarece impuritățile, ce se conțin în spumă, înrăutățesc calitatea pomezii.

Dacă nu se mai formează spumă, vasul se acoperă cu un capac și se continuă fierberea la un foc puternic: fierberea la un foc domol poate duce la formarea unei pomezi de culoare închisă. În timpul fierberii stropii de sirop nimeresc pe pereții vasului, se transformă în cristale, care nimerind din nou în sirop, provoacă cristalizarea acestuia (zaharisirea). Fierberea cu capac preîntîmpină formarea cristalelor pe pereții vasului, spălîndu-le cu apa de pe urma condensării vaporilor. În astfel de condiții siropul se concentrează pînă la 108°C și se adaugă melasă încălzită pînă la 45—50°C.

Melasa preîntîmpină zaharisirea și favorizează formarea unor cristale mai mărunte în timpul baterii, ca rezultat se obține o pomadă de o calitate mai superioară. Melasa poate fi înlocuită cu sirop invertit (1,1 kg în loc de 1 kg de melasă) sau acizi alimentari (0,1% de acid citric la masa de zahăr).

Acizii alimentari se adaugă la sfîrșitul fierberii, deoarece încălzirea de lungă durată poate duce la o inversie mai deplină a zahărului și la înrăutățirea calității pomezii.

Melasa, acizii alimentari sau siropul invertit se vor adăuga strict după rețetă. Dacă se va adăuga mai puțin de normă, pomada va fi de calitate inferioară, cu cristale mari și repede se zaharisește pe produse. Dacă se va pune mai mult de normă, apoi pomada mult timp nu se formează la batere și nu se usucă pe produse.

După adăugarea melasei sau acidului, sau siropului invertit pomada se concentrează pînă la temperatura de 115—117°C (proba de bilă semidură). Siropul de pomadă pregătit se răcește repede, deoarece la o răcire treptată în el se vor forma cristale mari, ceea ce va înrăutăți calitatea pomezii.

O cantitate mică de sirop de pomadă poate fi răcită în apă curgătoare sau cu gheață. O cantitate mare de sirop de pomadă se răcește pe o masă metalică, pe care circulă prin tuburi apă rece. Siropul de pomadă se toarnă într-un strat de 2—4 cm de sus, siropul

pindu-l cu apă. Cel mai bine pomada se răcește și se bate iredînd-o printr-un șnec, care se răcește cu un contracurent de apă rece.

Siropul pentru pomadă se răcește pînă la 35—40°. La această temperatură se formează cele mai mărunte cristale și se păstrează o așa viscozitate a siropului, care nu împiedică baterea pomezii. Dacă temperatura siropului va fi mai ridicată, apoi la batere se formează cristale măscate și calitatea pomezii se înrăutățește. La temperatură joasă pomada se obține cu cristale mărunte, însă se bate mai greu, deoarece într-un sirop dens se încetinește cristalizarea zahărului.

O cantitate mică de sirop de pomadă se bate manual cu o lopățică, iar o cantitate mai mare în mașina de bătut pomadă.

În timpul baterii siropul se întunecă, apoi pe măsura cristalizării zahărului și saturării lui cu aer el se transformă treptat într-un bulgăr tare de pomadă. Dacă pomada nu se formează mult timp, se poate adăuga puțină pomadă gata sau zahăr pudră cernut, sau siropul se încălzește pînă la 40°C. Însă în acest caz calitatea pomezii va fi mai inferioară, deoarece se formează cristale mari de zahăr.

Pomada gata se trece în alt vas, se stropește cu apă, pentru a preîntîmpina formarea pojghiței și se lasă 12—24 ore pentru maturizare. În acest timp ea devine mai fină, mai plastică, mai viscoasă.

Pomada folosită pentru ornarea produselor gata se încălzește în porții mici în baia cu apă la temperatura de 50—55°C. În urma încălzirii ea devine mai viscoasă, comodă pentru glasare. În timpul încălzirii în ea se adaugă esențe. Pomada poate fi aromatizată cu lichior, vin, poate fi și colorată. Dacă pomada se va încălzi pînă la o temperatură mai înaltă, apoi fiind aplicată pe produse ea nu va avea un aspect lucios și se va zaharisi repede. Pentru ca pomada să fie mai lucioasă în ea se adaugă un albuș de ou (0,2% din masa zahărului) sau înainte de a glasa produsele ele se ung cu pastă de fructe. După terminarea glazurării pereții vasului se curăță, iar pomada se stropește pentru a nu se zaharisi.

Cerințele față de calitate: pomadă albă, omogenă, densă, plastică, lucioasă; suprafața produselor glazurate trebuie să fie netedă, uscată, nelipicioasă; umiditatea (12 ± 1) %.

Pomadă de zahăr. Zahăr 824, melasă 82, apă 274. Volumul produsului 1000 g.

Pomada de zahăr se prepară după cum este descris mai sus; numai cu deosebirea că nu se adaugă esență. Cerințele față de calitate sînt aceleași.

Pomadă de ciocolată. Zahăr 755, apă 250, melasă 133, cacao praf 47, vanilie 2,3, esență 2,6. Volumul produsului 1000 g.

Pomada de ciocolată se prepară ca și cea de bază. În timpul încălzirii pînă la 50—55°C înainte de ornarea produselor

în ea se adaugă cacao praf cernută, vanilie și esență. Se amestecă minuțios.

Cerințele față de calitate: omogenă, plastică, lucioasă, de culoarea ciocolatei; umiditatea $(12 \pm 1) \%$.

Pomadă de lapte. Zahăr 636, melasă 199, lapte integral 795, vanilie 4. Volumul produsului 1000 g.

Tehnologia preparării pomezii de lapte este aceeași, ca și a celei de bază, numai că se fierbe mai mult timp, deoarece lapte se ia mai mult decât apă în pomada de bază. Pomada se concentrează pînă la 118°C . Vanilia se adaugă după răcirea siropului pentru pomadă.

Cerințele față de calitate: pomada trebuie să fie de culoare crem întunecată, densă, plastică, lucioasă; umiditatea $(12 \pm 1) \%$.

Pastă de fructe. Magiun 1023, zahăr 113. Volumul produsului 1000 g. Fiertură de fructe 967, zahăr 97. Volumul produsului 1000 g.

Pasta de fructe se folosește pentru lipirea și ungerea blaturilor la prepararea prăjiturilor și torturilor. Magiunul sau fiertura de fructe se trece prin mașina de tocat sau prin sită, se adaugă zahăr și se concentrează amestecînd cu lopățica, pînă la temperatura de 107°C și umiditatea de 26% .

Pastă din pireu de mere. Pireu de mere 493, zahăr 739. Volumul produsului 1000 g.

Pireul de mere se pasează, se unește cu zahărul și se concentrează pînă la umiditatea de 26% și temperatura de 107°C ; se răcește și se folosește la fel ca și pasta de fructe, preparată din magiun.

Cerințele față de calitatea pastelor de fructe: masă viscoasă, cafenie, ușor se întinde pe suprafața semipreparatei coapte.

§ 14. Creme

Cremă de unt de frișcă (de bază): Unt de frișcă 552, zahăr pudră 279, lapte condensat cu zahăr 209, vanilie 5, coniac sau vin de desert 1,7. Volumul produsului 1000 g.

Crema se folosește pentru lipirea blaturilor, ungerea suprafeții și părților laterale ale produselor, pentru ornarea torturilor și prăjiturilor. Această cremă se prepară cel mai simplu și este mai stabilă la ornarea suprafețelor torturilor, prăjiturilor deoarece are, de regulă, o umiditate mică.

Untul se curăță, se taie în bucăți, se introduce în mașina de bătut și se bate 5—7 min la mers încet. Cînd untul va căpăta o consistență plastică omogenă, mașina se trece la mers rapid. Zahărul pudră se unește cu laptele condensat și treptat se adaugă în untul bătut. Se bate 7—10 min. La sfîrșitul baterii se

adaugă vanilia, coniacul sau vinul de desert. Crema poate fi preparată cu cacao praf și nuci.

Cerințele față de calitate: masă omogenă pufoasă cu o nuanță crem, își păstrează bine forma; umiditatea $(14 \pm 2) \%$.

Cremă de unt. Unt 523, zahăr pudră 279, lapte condensat cu zahăr 209, vanilie 57, coniac sau vin de desert 1,7. Volumul produsului 1000 g.

Această cremă se prepară, ca și cea de bază, numai că se folosește unt pentru amatori, care are o umiditate mai înaltă decât untul de frișcă.

Cerințele față de calitate sînt aceleași, dar umiditatea acestei creme este de $(16,5 \pm 2) \%$.

Cremă de unt cu cacao praf. Unt de frișcă 497, zahăr pudră 265, lapte condensat cu zahăr 199, cacao praf 48, vanilie 2,3, coniac sau vin de desert 1,7. Volumul produsului 1000 g.

Crema de unt de frișcă cu cacao praf se prepară la fel ca și crema cu unt de frișcă, numai că se adaugă cacao praf cernută la sfîrșitul baterii.

Cerințele față de calitate: masă omogenă, pufoasă, de culoarea ciocolatei, își păstrează bine forma; umiditatea $(14 \pm 2) \%$.

Cremă de unt de frișcă cu cafea. Unt de frișcă 505, zahăr pudră 202, lapte condensat cu zahăr 202, vanilie 5, coniac sau vin de desert 3,4. Pentru siropul de cafea: zahăr 66, cafea naturală prăjită 4,4, apă 40. Volumul produsului 1000 g.

Crema de unt de frișcă cu cafea se prepară la fel ca crema cu unt, numai că odată cu zahărul pudră și laptele condensat se adaugă siropul de cafea. Pentru prepararea lui se face o infuzie din cafea, se adaugă zahăr și se scade pînă la 105°C (fir subțire), apoi se răcește pînă la 20°C .

Cremă de unt cu nuci. Unt 495, zahăr pudră 264, lapte condensat cu zahăr 198, nuci (prăjite) 48, vanilie 4,5, coniac sau vin de desert 1,7. Volumul produsului 1000 g.

Se prepară la fel ca și crema de unt, numai că odată cu zahărul pudră și laptele condensat se adaugă nuci prăjite mărunțite fin. Nucile trebuie să se repartizeze în cremă uniform.

Cerințele față de calitate: masă pufoasă omogenă de culoare crem-gălbui cu miros puternic de nuci, își păstrează bine forma; umiditatea $(14 \pm 2) \%$.

Cremă de unt «Noutate». Zahăr 287, unt 466, lapte condensat cu zahăr 110, vanilie 5, coniac sau vin de desert 1,6, apă 100. Volumul produsului 1000 g.

Pentru această cremă se prepară un sirop. Apa se unește cu zahărul în raport de 1:3, se aduce pînă la fierbere, se spumează, se reduce pînă la $107\text{—}108^{\circ}\text{C}$ și se răcește pînă la temperatura de 20°C . Siropul obținut se unește cu laptele condensat.

Untul se curăță, se taie în bucăți, se bate 5—7 minute la vi-

teză mică, se trece apoi la viteză mare și se adaugă treptat masa din sirop și lapte condensat, se adaugă praful de vanilie, coniacul sau vinul și se mai bate 10—15 min.

Această cremă se mai poate prepara cu adaus de gem și cacao praî.

Cerințele față de calitate: masă omogenă, pufoasă cu suprafața lucioasă, își păstrează bine forma; umiditatea $(25 \pm 2) \%$.

Cremă de unt cu fructe. Cremă de unt «Noutate» 502, gem 501. Volumul produsului 1000 g.

În crema de unt «Noutate» se adaugă la sfîrșitul baterii gem.

Cerințele față de calitate: masă omogenă, pufoasă, ce-și păstrează bine forma, cu aromă puternică de gem; umiditatea $(26,5 \pm 2) \%$.

Cremă de unt cu ciocolată. Unt 489, zahăr 227, lapte condensat cu zahăr 103, cacao praî 618, coniac sau vin de desert 1,5, vanilie 2,3, apă 75. Volumul produsului 1000 g.

Crema se prepară la fel ca și crema «Noutate», la sfîrșitul baterii se adaugă cacao praî cernută.

Cerințele față de calitate: masă omogenă cu suprafața lucioasă, își păstrează bine forma; umiditatea $(24 \pm 0,2) \%$.

Întrebări pentru recapitulare

1. Importanța tratării termice.
2. Ce procedee de tratare termică se aplică la prepararea produselor de patiserie?
3. Ce se întîmplă cu proteinele și amidonul la coacere?
4. Explicați noțiunile de pierderi de coacere și randament de coacere (spor la coacere).
5. Ce factori influențează volumul produselor gata?
6. Cum și cu ce scop se căleşte făina, ceapa sau se prepară sosul?
7. Cum se prepară umplutura din carne, pește, ciuperci?
8. Cum se prepară umplutura din brînză?
9. Ce umpluturi se prepară din legume?
10. Cum se măsoară consistența siropului de zahăr?
11. Ce prezintă siropul invertit și cum se prepară el?
12. Cu ce scop se adaugă melasa la fierberea pomezii și cu ce poate fi ea înlocuită?
13. De ce pomada se bate?

Capitolul III

FRĂMÎNTAREA ALUATULUI ȘI METODELE DE AFÎNARE

§ 15. Clasificarea aluatului

Toate felurile de aluat pentru produsele de patiserie-cofetărie se împart după metoda de afînare în: dospit și nedospit.

Aluatul dospit poate fi preparat fără maia (plămădeală) sau direct și cu maia sau indirect. Dacă după dospire aluatul se stratifică cu unt sau margarină se obține foitaj dospit.

Aluatul nedospit după metoda de afînare se împarte în cîteva feluri:

a) preparat cu afînatori chimici (de vafele de cozonac, fărîmicios, pentru turte dulci) etc.;

b) preparat prin batere (pandișpanul, pentru ciătite, cu migdale etc.);

c) preparat prin stratificare (foitaj);

d) preparat prin metoda de opărire, cînd toată făina sau o parte din ea se opărește (aluat opărit (pripit) și aluat opărit pentru turte dulci).

§ 16. Esența proceselor, ce au loc la frămîntarea aluatului

Făina este principala materie primă pentru aluat. Cu cît calitatea făinii e mai superioară, cu atît culoarea produselor e mai albă. Calitatea produselor și proprietățile aluatului depind de cantitatea și calitatea glutenului. Făina cu gluten de calitate bună face aluatul elastic, rezistent la întindere. Dacă la frămîntarea aluatului se folosește făina de măcinare grosieră, apoi în acest caz se va mări umiditatea și durata frămîntării.

Zahărul conferă aluatului elasticitate și maleabilitate. Surplusul de zahăr în aluat îl face fărîmicios și lipicios. În prezența zahărului se reduce capacitatea de umflare a proteinelor făinii. În aluatul dospit zaharurile fermentează cu formare de alcool, acid lactic și oxid de carbon (IV).

Aluatul poate conține de la 3 pînă la 35% de zahăr din masa făinii. Aluatul cu un conținut redus de grăsimi și o cantitate mare de zahăr devine tare și sticlos.

Grăsimile fac copturile mai fărîmicioase, stratificate. Grăsimi introduse în aluat sub formă de plăci, se repartizează uniform pe suprafața glutenului, formînd pelicule. Proteinele își pierd din capacitatea de umflare, glutenul devine mai puțin elastic și se

rupe ușor. La coacere grăsimile rețin bine aerul și copturile cresc bine.

Grăsimile, introduse în aluat în stare topită, se repartizează în aluat sub formă de picături și se rețin cu greu în produsele coapte, eliminându-se la suprafață. Mărirea cantității de grăsimi face aluatul puhav, fărâmicios, iar micșorarea face produsele mai puțin elastice și fărâmicioase.

Datorită amidonului produsele sînt mai fărâmicioase. La coacere amidonul se transformă la suprafața produselor în dextrine, formînd o coajă lucioasă. Se admite înlocuirea pînă la 10% de făină cu amidon.

Produsele lactate fac aluatul mai elastic și îmbunătățesc calitățile gustative ale produselor.

Ouăle conferă produselor un gust plăcut, culoare și le fac poroase. Albușul de ou posedă proprietatea de a forma spumă, de a afina aluatul. La coacere albușul se coagulează, de el depinde elasticitatea și stabilitatea structurii produselor.

Frămîntarea aluatului. Proprietățile aluatului depind de condițiile tehnologice de frămîntare, de conținutul diferitelor feluri de materie primă și de raportul lor.

Pentru frămîntarea aluatului se folosesc diferite mașini de frămîntat cu căzi mobile cu o capacitate de 140 și 270 l. Pentru frămîntarea unei cantități mici de aluat se folosesc mașinile de bătut. Pirghia de frămîntat poate avea următoarele forme: de sîrmă, de rețea plată, de copac și ovală. Folosirea lor depinde de consistența aluatului frămîntat. Setul mașinii de frămîntat aluat conține și trei căzi pentru frămîntarea concomitentă a aluatului. În timpul frămîntării au loc procese complicate, care schimbă în permanență proprietățile aluatului.

Umflarea glutenului și amidonului are loc timp de o oră. În prima etapă a frămîntării aluatul este lipicios și umed; la continuarea frămîntării aluatul încetează de a mai fi lipicios și se desprinde ușor de mîini.

În mașină aluatul se frămîntă mai intens, decît cu mîna, de aceea se atinge mai ușor proprietățile optime ale aluatului. Aluatul din făină cu gluten slab se va frămînta mai puțin timp, decît cel din făină cu gluten tare. În procesul frămîntării aluatul capătă proprietăți fizice noi: elasticitate, extensibilitate.

În prepararea aluatului, mai ales a celui dospit, are o mare importanță temperatura de frămîntare, care influențează calitatea produselor. Temperatura aluatului la frămîntare depinde de temperatura principalei materii prime — a făinii. Iarna, dacă făina nu a fost primită de la depozit, înainte de a fi folosită se ține la cald, pentru ca temperatura să se ridice pînă la 12°C.

Calcularea cantității de apă pentru frămîntarea aluatului cu o anumită umiditate. Pentru calcule e necesar de a cunoaște masa totală de materie primă și umiditatea ei. Introducem următoarele notări: X — cantitatea de apă pentru frămîntare, l; M_a —

masa substanței uscate în materia primă, kg; $M_{m.p.}$ — masa materiei prime, kg; U_r — umiditatea dată a aluatului %.

Cantitatea de apă pentru frămîntare se determină după formula:

$$X = \frac{100 \cdot M_a}{100 \cdot U_r} M_{m.p.}$$

Exemplul 1. În rețeta pentru aluatul dospit opărit a calcula cantitatea necesară de apă pentru frămîntarea la o umiditate a aluatului de 35% (tab. 4).

Tabelul 4

	Cantitatea de materie primă, g la 100 de produse cu masa de 50 g	Umiditatea materiei prime, %	Conținutul de substanțe uscate în materia primă, %	Conținutul de substanțe uscate, g
Făină	3700	14	86	3182
Zahăr	370	0,1	99,9	365,6
Drojii	55	75	25	13,7
Melanj	135	74	26	35,1
Unt	251	15,4	84,6	212,5
Sare	57	3,5	96,5	55
În total	4368	—	—	3867,9
$M_a = 3,9$ kg				
$M_{m.p.} = 4,6$ kg				

Dacă aluatul trebuie să aibă umiditatea de $U = 35\%$, cantitatea de apă pentru frămîntat se poate determina după formula dată:

$$X = \frac{100 \cdot 3,9}{100 - 35} - 4,6 = 1,4 \text{ kg.}$$

Dacă în rețetă cantitatea de apă este dată în l, iar umiditatea e necesar de a calcula în %, se efectuează următoarele calcule:

M_o — masa totală a aluatului, kg;

$M_o - M_a$ — conținutul total de umiditate în aluat, kg;

$M_o = 4,6 + 1,4 = 6$ kg;

$M_o - M_a = 6 - 3,9 = 2,1$ kg.

Alcătuiim proporția și determinăm umiditatea (în %):

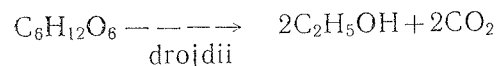
$$\frac{M_o}{M_o - M_a} = \frac{100}{U_r}; \quad \frac{6}{2,1} = \frac{100}{B_r} \quad B_r = \frac{2,1 \cdot 100}{6} = 35\%$$

§ 17. Metodele de afinare ale aluatului

Produsele de patiserie capătă calități gustative înalte în caz de structură poroasă. Această structură și mărirea volumului se atinge prin afinare a aluatului. Pentru obținerea unor copturi cu structură poroasă, bine coapte și ce se asimilează ușor se folosesc diferite metode de afinare a aluatului; biologică, chimică, mecanică și mixtă.

Metoda biologică. Pentru această metodă se folosesc micro-organisme — ciupercile de drojdii. Acțiunea de afinare a drojdiilor se bazează pe proprietatea acestora de a elimina în procesul activității vitale bioxid de carbon, care contribuie la dospirea aluatului. Drojdiile necesită pentru activitatea lor vitală zahăr simplu — glucoză. Procesul de dospire cuprinde două etape: formarea glucozei și formarea bioxidului de carbon. Glucoza se formează în rezultatul acțiunii enzimelor făinii și a drojdiilor. Enzimele nu intră în reacție, însă în prezența lor au loc reacțiile de scindare. De aceea enzimele mai sînt numite catalizatori biologici.

Sub acțiunea enzimelor amidonul făinii parțial se scindează pînă la zahăr simplu — glucoză. Același lucru se întîmplă și cu zahărul adăugat în aluat. Zaharoza sub influența enzimelor de asemenea se scindează în glucoză și fructoză (pînă la 2%). Astfel, glucoză formată nimereste în celula drojdiei. Acolo decurg un șir de reacții complicate, în urma cărora din glucoză se formează alcool și oxid de carbon (IV). Fermentația alcoolică suman poate fi exprimată prin următoarea ecuație.



Temperatura optimă pentru dezvoltarea drojdiilor este de 28—32°C, la valori mai mari sau mai mici procesul de fermentație încetinește. La temperatură de 50°C drojdiile își încetează activitatea, iar la temperaturi mai înalte pier. La temperaturi sub zero drojdiile de asemenea își încetează activitatea, iar nimerind apoi în condiții favorabile din nou își recapătă capacitatea de fermentație. Surplusul de zahăr sau grăsime în aluat înrăutățește fermentarea. Dacă aluatul conține prea multă zaharoză, ea nu se prelucrează de către drojdii. În acest caz în celulele de drojdii crește presiunea din cauza surplusului de soluție de zahăr, ele își încetează activitatea, iar uneori se rup. Dacă aluatul conține prea multe grăsimi, ele acoperă celulele de drojdii cu o peliculă subțire, prin care nu trec substanțele nutritive, și fermentația încetează.

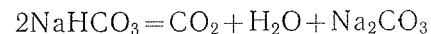
Concomitent cu fermentarea alcoolică în aluat are loc și fermentarea acido-lactică. Ea este provocată de bacteriile acido-lactice, ce pătrund în aluat cu aerul în procesul frămîntării. În urma activității bacteriilor acido-lactice din zahăr se formează oxid de carbon (IV) și acid lactic. Oxidul de carbon afinează aluatul, iar acidul lactic îmbunătățește calitățile lui gustative, deoarece în mediu acid glutenul devine mai elastic.

Oxidul de carbon degajat în procesul fermentației alcoolice și acido-lactice formează structura poroasă a aluatului și asigură produselor gata calități gustative bune.

Metoda chimică. Pentru această metodă se folosesc afinatori

chimici: NaHCO_3 — bicarbonat de sodiu (soda alimentară), $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$ — bicarbonat de amoniu. Aceste substanțe se folosesc ca afinatori datorită proprietății lor de a se descompune în produse gazoase, ce afinează aluatul.

Bicarbonatul de sodiu sub acțiunea temperaturii se descompune în oxid de carbon, apă și sare bazică;



Sarea bazică Na_2CO_3 în cantitate mare înrăutățește gustul și calitatea produselor, de aceea o parte de bicarbonat de sodiu se înlocuiește cu carbonat de amoniu.

Carbonatul de amoniu sub acțiunea temperaturii de coacere se descompune în oxid de carbon, amoniu și apă:



Un neajuns al acestui afinator constă în faptul că fiind folosit în cantități mari amoniacul înrăutățește aroma produselor coapte. Din această cauză nu se va lua mult carbonat de amoniu pentru afinare aluatului. Afinatorii se adaugă în aluat printre ultimii, amestecîndu-i cu făina sau dizolvîndu-i în lichid. Aceasta dă posibilitate de a evita contactul înainte de timp cu acidul și descompunerea.

Metoda mecanică. Metoda mecanică de afinare se aplică la prepararea pandispanului, aluatului crocant, opărit, tip beza. Aceasta se explică prin faptul că în rețeta acestor produse intră substanțe cu proprietăți de a forma emulsii sau spumă (lecitina în ouă, cazeina în lapte, albușul în ou etc.).

Această metodă constă în baterea aluatului. În timpul baterii aluatul se îmbogățește cu aer sub formă de bule mărunte, acoperite cu pelicule din particulele produsului, ce se bate, și crește în volum. Formarea emulsiei în aluat face aluatul omogen și el reține mai bine aerul.

Metoda mecanică de afinare se aplică la prepararea produselor din aluat dospit ce conține multe ouă, lapte, grăsime, ce fac dificilă activitatea vitală a drojdiilor, precum și la prepararea cremelor.

Cel mai bine se bat albușurile. Dacă se respectă toate regulile ele își măresc volumul de 5—7 ori, își păstrează bine structura la unirea cu alte produse și la coacere. Această proprietate a albușurilor se folosește la prepararea aluatului și a celor mai diferite creme. Albușurile se separă cu atenție de gălbenușuri, deoarece grăsimea gălbenușurilor face dificilă baterea albușurilor.

Albușurile se răcesc pînă la 2°C și se bat într-o încăpere rece. Vasul și țelul pentru batere se spală mai întîi cu apă caldă, pentru a nu fi urme de grăsime, apoi se clătesc cu apă rece. În caz de urme de grăsime albușurile se bat rău. La început ouăle

se bat la mers încet al mașinii de bătut, iar peste 2—3 min se trece la un mers mai rapid.

În timpul baterii volumul albușurilor se mărește și se formează o masă pufoasă albă. Sfirșitul baterii se determină după stabilitatea spumei. Pentru întărirea structurii albușurilor bătute se recomandă de a adăuga la sfirșitul baterii puțin zahăr tos sau acid citric. Dacă albușurile nu sînt bătute suficient, în ele se formează bule mari de aer, care se sparg la unirea albușurilor cu alte materii prime, iar produsele coapte au un volum mic. Albușurile prea bătute au bule mari de aer cu pereți foarte subțiri. În timpul coacerii volumul bulelor de aer crește, iar pereții subțiri nu suportă presiunea și crapă, iar produsele «se așază».

Întrebări pentru recapitulare

1. Care-i esența frământării aluatului?
2. Rolul făinii și a drojdiilor în formarea aluatului?
3. Ce rol joacă la frământarea aluatului zahărul, sarea, grăsimea?
4. Esența metodelor mecanică, chimică, biologică de afinare a aluatului.
5. Schema fermentării zaharurilor.
6. Condițiile optimale pentru dezvoltarea drojdiilor.
7. Rolul drojdiilor și microorganismelor acido-lactice la frământarea aluatului.

Capitolul IV

ALUATUL DOSPIT ȘI PRODUSELE DIN EL

În secțiile de cofeturi de la întreprinderile de alimentație publică se aplică metodele fără maia (directă) și cu maia (indirectă) de preparare a aluatului.

Metodele de preparare se aleg în dependență de cantitatea adăugată de zahăr, unt, ouă și lapte. Dacă în componența aluatului dospit intră o cantitate nu prea mare de zahăr și unt, apoi toți ingredientii se amestecă concomitent.

În aluatul, ce conține o cantitate mare de unt, zahăr, ouă și lapte se creează condiții nefavorabile pentru fermentație, deoarece conținutul prea mare de zahăr și unt inhibă activitatea vitală a celulei de drojdii, fermentația decurge lent și se formează gluten de calitate inferioară. Pentru a crea drojdiilor condiții pentru fermentare normală aluatul se frământă la început lichid și în compoziția lui se introduc apă, făină, drojdii și puțin zahăr. Această parte a aluatului se numește *maia (plămădeală)*, iar metoda de preparare a aluatului *indirectă*. După ce maiuaua va dospi bine, în ea se adaugă untul, ouăle, laptele și restul de făină. Metoda de preparare a aluatului, cînd toate produsele se pun în aluat concomitent, a primit denumirea de metodă *directă*.

Cu cît mai mult unt, ouă, zahăr se adaugă în aluat, cu atît mai puțină apă se ea și mai multe drojdii. În tabelul 5 se dă raportul dintre produsele, ce intră în compoziția diferitelor feluri de aluat (în procente).

§ 18. Procesele ce au loc la frământarea și coacerea aluatului

Prepararea aluatului dospit se bazează pe proprietatea drojdiilor de a fermenta zaharurile făinii în alcool cu formare de oxid de carbon (IV). Aluatul nu numai că este afinat de către oxidul de carbon (IV), dar în urma activității vitale a microorganismelor capătă noi calități gustative. Acest fel de aluat este numit uneori *acid*.

În procesul fermentării și coacerii în aluat au loc schimbări chimice complicate, care modifică gustul aluatului și măresc volumul lui.

Grăuncioarele de amidon se umilă și sub acțiunea enzimelor

Tabelul 5

Denumirea aluatului	făină	zahăr	unt	ouă	drojdii	sare	apă	lapte
Aluat simplu (pîine din făină picluită)	64	—	—	—	1	1	34	—
Aluat pentru chifle	51	9	12	7	1,5	1	18	—
Aluat de cozonac	42	11	16	17	2	1	2	10

conținute în făină, se descompun în substanțe mai simple — dextrine și zahăr, deci are loc zaharificarea amidonului. O parte din amidon sub acțiunea enzimelor făinii și a drojdiilor se descompune pînă la zahăr simplu — glucoză.

Drojdiile fermentează zaharurile făinii timp de 1,5—2 h. Sub acțiunea enzimelor zahărul, conținut în făină, se transformă în glucoză și fructoză.

În compoziția aluatului dospit intră zahăr (de la 1 pînă la 11% din masa aluatului). Zahărul de sfeclă de zahăr sau zaharoza, sub acțiunea drojdiilor de asemenea se descompune în zaharuri mai simple — glucoză și fructoză.

Zaharurile fermentate se transformă în alcool și oxid de carbon (IV). Degajarea oxidului de carbon (IV) și a alcoolului are loc în tot volumul aluatului. Bulele de aer, mărindu-și dimensiunile întind glutenul, aluatul devine poros și crește în volum. Cel mai bine dospește la 30° C.

În afară de oxid de carbon și alcool în procesul fermentației se formează în cantități mici ulei de fuzel, acid succinic, aldehidă acetică, glicerină și alte substanțe.

Conținutul de sare pînă la 0,1% din masa făinii contribuie la o mai bună decurgere a procesului de dospire. Conținutul de sare de 1,5—2% (după rețetă) frînează dospirea.

Proteinele făinii, umflîndu-se în procesul frămîntării și dospirii, formează un gluten elastic. Calitatea glutenului depinde de puterea făinii. Din făina «tare» se formează gluten elastic, ce reține bine oxidul de carbon, datorită cărui fapt aluatul crește bine. Pentru acest aluat se ia făină cu un conținut înalt de gluten — 35—40%.

În procesul dospirii glutenul se întinde sub acțiunea oxidului de carbon (IV) și aluatul crește în volum. Aluatul tare reține mai rău gazul, deoarece în el se formează rupturi și gazul ese afară, de aceea plămădeala din făină «tare» se face mai lichidă. Aceasta mărește puterea glutenului de reținere a gazelor. Din făină slabă plămădeala se face mai consistentă.

Aluatul din făină «tare» poate dospi la 30—32° C, iar din făină «slabă» la 25—30° C. Aluatul din făină «tare» în procesul dospirii se refrămîntă prin introducerea marginii aluatului spre

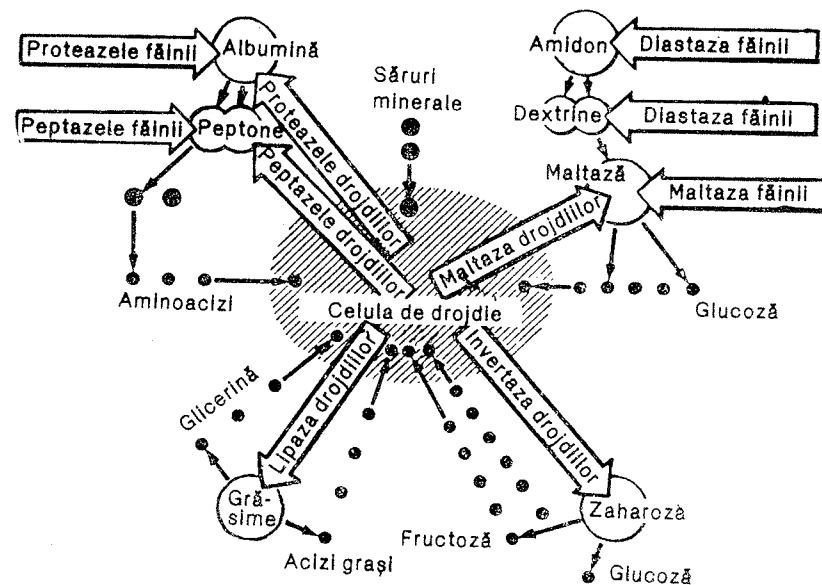
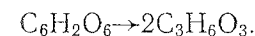


Fig. 1. Procesele biochimice din aluat

interior, iar aluatul din făină «slabă» nu se refrămîntă sau se refrămîntă foarte atent. Aluatul din făină «slabă» se frămîntă pînă la formarea unei mase omogene, iar cel din făină «tare» — și încă un timp oarecare după aceasta.

În timpul dospirii aluatul capătă de asemenea un gust acid, din cauza că de rînd cu drojdiile în el se dezvoltă bacteriile acido-lactice, capabile să fermenteze zahărul cu formare de acid lactic.



Prezența în aluat a acidului lactic împiedică formarea bacteriilor de putrefacție și butirice, de asemenea conferă produselor un gust plăcut. Acidul lactic contribuie la umflarea proteinelor și, datorită acestui fapt, aluatul crește bine (fig. 1).

Drojdiile și bacteriile acido-lactice în aluat sînt aproape că imobile și, folosind toate substanțele nutritive din jurul lor, treptat își încetează activitatea. Oxidul de carbon (IV), ce se formează în jurul lor, le inhibă activitatea, procesul dospirii decurge mai încet și poate chiar să se oprească. Pentru a restabili ritmul dospirii aluatul se refrămîntă. În procesul refrămîntării:

a) aluatul parțial se eliberează de oxidul de carbon (IV) acumulat;

b) drojdiile și bacteriile acido-lactice se repartizează uni-

form în aluat și se transferă în alte sectoare mai bogate în substanțe nutritive;

c) cocoloașe umflate de gluten se întind și formează o rețea cu pori mărunți.

După refrământare crește viteza de dospire și aluatul din nou crește repede în volum. Refrământarea asigură crearea unei porozități mai mărunte și mai uniforme. Se fac de obicei 2—3 refrământări. Numărul lor este determinat de calitatea glutenului și consistența aluatului. Cu cât este mai consistent aluatul și mai tare glutenul, cu atât mai multe refrământări se fac. Aluatul moale și aluatul cu gluten slab de obicei se prepară fără refrământare. Aluatul, preparat cu refrământări, este, de regulă, de calitate mai superioară decât aluatul preparat fără refrământări. Însă numărul prea mare de refrământări este dăunător. La supra-normarea refrământărilor în aluat se acumulează un surplus de acid lactic, întrucât el nu se evaporă la refrământări. Surplusul de acid lactic împiedică dezvoltarea de mai departe a drozdiilor și aluatul după o refrământare de rind rămâne puțin afinat; aceasta înrăutățește brusc gustul produselor coapte, le face prea acide.

Către sfârșitul dospirii se acumulează o cantitate suficientă de acid lactic, ce condiționează calitățile gustative ale aluatului, și de oxid de carbon, care afinează aluatul.

Calitățile aluatului, după cum s-a menționat mai sus, se modifică considerabil în urma prelucrării termice. Schimbări deosebit de complicate suferă proteinele și amidonul.

Produsele de patiserie se coc în cuptoare și role de construcție diferită cu încălzire electrică sau cu gaz cu acțiune periodică. Pentru produsele fri se folosesc automate speciale. Clătitelile sau bliniile se coc pe plite electrice sau grătar cu mangel cu tambur rotitor cu încălzire electrică sau cu gaz.

În timpul coacerii produsele de patiserie se încălzesc începând cu straturile de la suprafață spre cele din interior. Produsele de dimensiuni mai mari se încălzesc mai greu. Porozitatea bună și umiditatea sporită accelerează încălzirea produselor.

Coacera la prima etapă se caracterizează prin mărirea volumului produselor, condiționată de faptul că la creșterea temperaturii are loc mărirea volumului oxidului de carbon (IV), aerului și vaporilor de apă conținuți în aluat, precum și a altor produse gazoase, obținute în procesul dospirii. La coacere pe produse se formează o peliculă elastică, care reține substanțele gazoase, pe contul cărora volumul produselor crește cu 10—30%.

În stadia următoare stratul de la suprafață al produselor se încălzește pînă la 100°C, are loc deshidratarea și formarea cojii. Temperatura cojii atinge 180°C, a miezului — nu mai mult de 100°C. O parte din apă se evaporă, alta trece în miez și se condensează în el.

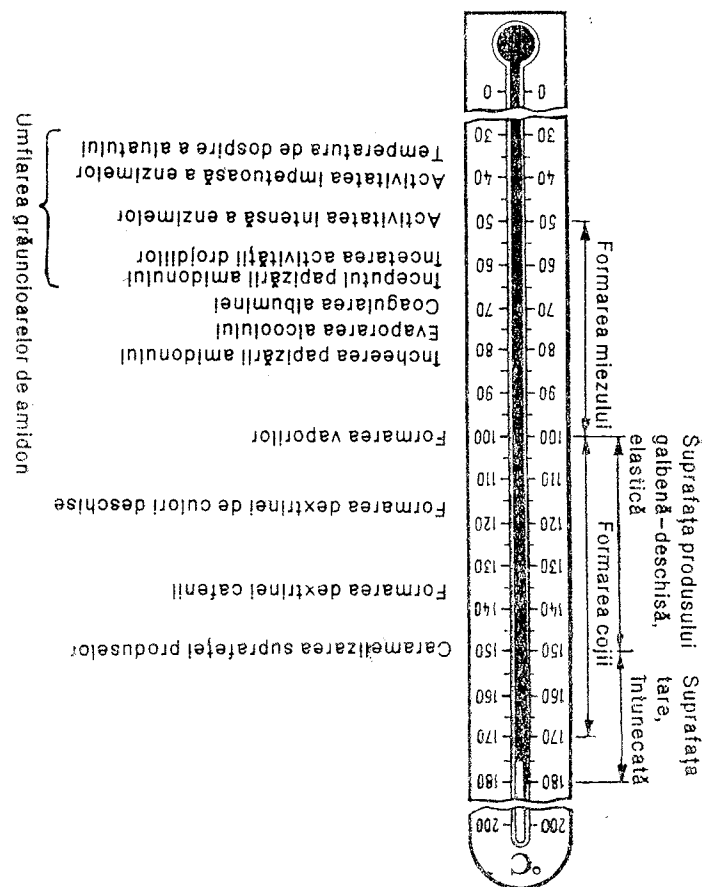


Fig. 2. Modificările din aluat la coacere

Pe figura 2 sînt arătate procesele, ce decurg mai intens la diferite temperaturi de coacere a produselor de patiserie.

La începutul coacerii în aluat continuă procesele de dospire și eliminare a oxidului de carbon. Fermentația alcoolică și acidolactică se opresc la temperatura aluatului de 50—70°C, întrucât încetează activitatea vitală a drozdiilor și bacteriilor.

În prima etapă de coacere procesul de zaharificare a amidonului se accelerează datorită intensificării activității fermentilor și glutenizării amidonului. Temperatura optimă de zaharificare a amidonului este de 62—64°C. Glutenizarea amidonului la coacere decurge lent (în aluat se conține apă insuficientă) și se sfîrșește la temperatura produselor de 90°C.

La sfîrșitul coacerii în produse se formează un miez elastic

uscat, format din proteină denaturată și din grăuncioare de amidon umflate, parțial glutenizate. Crește numărul de produse rezultate din scindarea amidonului-dextrinelor. Acizii organici, uleiurile de fuzel, esterii formați în procesul dospirii conferă produselor coapte gust și aromă specifice.

§ 19. Aluat dospit fără maia (plămădeală)

Metoda directă (fără plămădeală) de preparare a aluatului dospit, după cum s-a menționat mai sus, prevede amestecarea concomitentă a tuturor ingredientelor.

Mai întâi de toate se pregătește materia primă. Laptele sau apa se încălzesc pînă la 35—40° C ținînd cont de faptul că la unirea cu făina și alte produse temperatura aluatului va fi în limita a 26—32° C. Dacă făina are o temperatură mai joasă, laptele sau făina urmează să fie încălzite pînă la 40° C. Drojdiile se dizolvă într-un vas aparte cu o cantitate nu prea mare de apă și se introduc în cadă, cînd făina va fi parțial amestecată cu apă.

Sarea și zahărul se dizolvă într-o cantitate mică de apă sau lapte, destinate frămîntării, și, filtrîndu-se printr-o sită cu ochi de 0,5—1,5 mm, se unește cu celelalte produse. Ouăle sau melanjul se strecoară printr-o sită cu ochi de 2—3 mm și se răstoarnă în vasul pentru frămîntat. Făina se cerne pentru înlăturarea corpurilor străine și îmbogățirea cu oxigen.

Drojdiile, pentru a le spori activitatea, pot fi dizolvate cu jumătate de oră pînă la frămîntare într-o cantitate mică de apă caldă (30° C) cu adăugarea a 4% de zahăr (din masa făinii).

O cantitate mare de aluat se va frămînta în cada mașinii de frămîntat aluat. Dacă cada are o capacitate de 140 l se poate frămînta în ea un aluat din 40 kg de făină de grîu, deoarece ea crește în volum. Aluatul se va frămînta mai tare decît în metoda indirectă, deoarece consumul sporit de drojii și dospitul mai îndelungat îl înmoaie.

Cada se ridică pe postamentul mașinii, se fixează și se toarnă în ea ingredientii pregătiți. Apoi se coboară panoul de protecție, se include mașina și cu ajutorul pîrghiei în formă de corn se frămîntă aluatul timp de 5—7 minute; aproximativ cu 2—3 min pînă la terminarea frămîntării se adaugă în aluat grăsimea topită. Aluatul se frămîntă pînă cînd nu se va mai lipi de manilă sau cadă. Însă frămîntatul prea îndelungat duce la aceea, că aluatul din nou devine lipicios.

Durata frămîntării depinde de calitatea făinii (aluatul din făină cu gluten «slab» se frămîntă mai puțin timp, decît cel din făină cu gluten «tare»), precum și de sistemul și viteza mișcării paletelor mașinii de frămîntat.

După terminarea frămîntării se deconectează motorul, se ridică panoul de protecție și manila, apoi cada se dă la o parte. Cada se acoperă cu capac, pentru a feri aluatul de vînt, și se pune la dos-

pit la un loc cald (30° C) pentru 2,5—3,5 h. Peste 1,5—2 h, cînd volumul aluatului crește de 1,5—3 ori, cada se unește la mașină și, conectînd motorul, se refrămîntă aluatul 1—2 min. Aluatul din făină cu gluten «tare» se refrămîntă de 2 ori, iar din făină cu gluten «slab» poate și să nu fie refrămîntat.

Sfîrșitul dospirii aluatului se determină prin metoda de laborator după conținutul de acid în el (aciditatea aluatului gata trebuie să fie în jurul a 2,5°) sau organoleptic. Timpul încheierii dospirii poate fi stabilit cu greu, deoarece el depinde de compoziția aluatului și consistența lui. De exemplu, aluatul lichid și fără grăsime, ouă, zahăr se maturizează mai repede, decît cel tare și ce conține ouă, zahăr, grăsime.

După semnele exterioare sfîrșitul dospirii se determină astfel: aluatul dospit își mărește volumul de 2,5 ori, fiind apăsător cu degetul treptat își revine, suprafața este bombată, aluatul are miros plăcut de alcool, produsele coapte din aluat dospit sînt pufoase, au aspect frumos și gust plăcut.

aluatul nedospit fiind apăsător cu degetul repede își revine; coaja produselor coapte din acest aluat este acoperită cu pete negre;

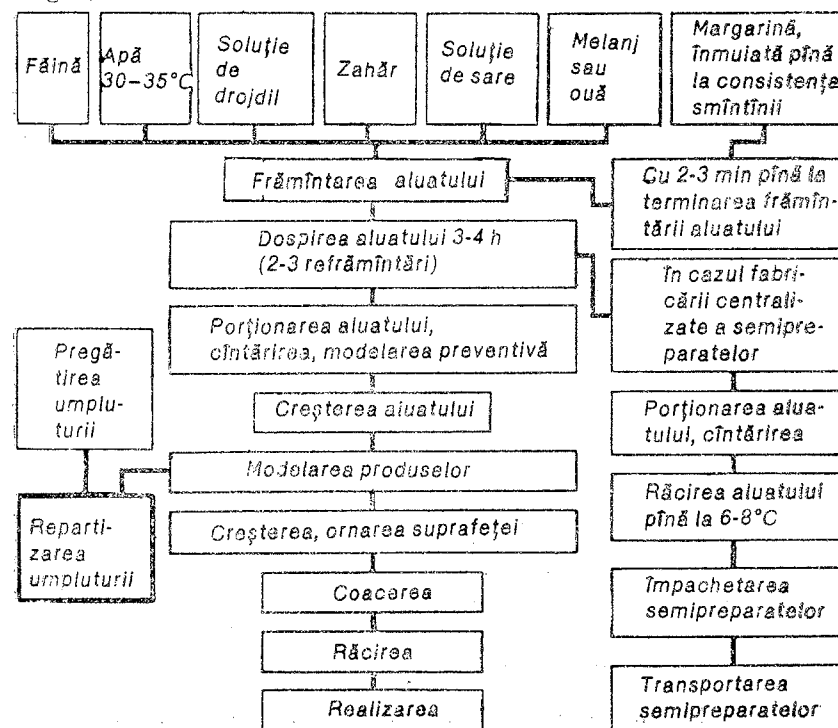


Fig. 3. Tehnologia preparării produselor din aluat dospit preparat prin metoda directă (fără plămădeală)

aluatul supradospit fiind apăsător nu-și revine; suprafața unui astfel de aluat nu este netedă, are miros neplăcut, acid; la porționare aluatul se rupe și se modelează rău; produsele coapte din acest aluat sînt deformate, cu gust rău.

O cantitate mică de aluat dospit fără plămădeală poate fi preparată într-un vas mai mic. Ordinea încorporării ingredientelor rămîne aceeași, ca și la frămîntatul mecanic. Vasul pentru frămîntat se va lua de 2,5—3 ori mai mare decît volumul aluatului frămîntat, în caz contrar aluatul se va scurge din vas.

Aluatul cu masa de 10—15 kg se frămîntă în cazan pînă la formarea unei mase omogene, ce se desprinde ușor de mîini și vas (indice al încheierii frămîntării). Dacă acest aluat se frămîntă într-un vas de lemn, apoi el se frămîntă pe jumătate într-un capăt, refrămîntîndu-se pe părți în celălalt capăt. La sfîrșitul frămîntării în aluat se adaugă grăsimile topite, se acoperă cu capac sau cu un prosop și se pune la dospit la un loc cald (30°C).

§ 20. Aluat dospit preparat prin metoda indirectă (cu plămădeală)

Metoda indirectă de preparare a aluatului se aplică pentru produsele cu o cantitate mare de grăsime, ouă și zahăr și constă din două etape: pregătirea plămădelii și frămîntarea aluatului după ce a dospit plămădeala.

Pentru prepararea plămădelii se iau 35—69% de făină, 60—70% de apă și 100% de drojii (după rețetă).

Cerințele față de temperatura apei la prepararea aluatului prin metoda indirectă, precum și față de volumul vasului sau cazii, sînt aceleași, ca și pentru aluatul preparat fără plămădeală. Plămădeala frămîntată trebuie să aibă temperatura de 27—29°C.

În cadă se toarnă mai întîi apa caldă și în ea se dizolvă drojdiile, se adaugă făina și totul se amestecă. Pentru activizarea drojdiilor se poate adăuga în plămădeală pînă la 4% din zahăr în raport cu masa făinii. Plămădeala trebuie să aibă consistența smîntînii groase. Suprafața plămădelii se presară cu făină, cada se acoperă cu un capac sau cu o bucată de pînză și se pune la loc cald pentru 2—3 ore.

Procesul intens de fermentație începe peste 30—40 min, cînd la suprafața plămădelii apar crăpături uniforme, suprafața aluatului se bombează și el se desprinde de pereții vasului. Peste 2—3 ore plămădeala își mărește volumul de 2—2,5 ori și pe toată suprafața apar beșici, ce se sparg. Sfîrșitul dospirii plămădelii se determină după semnele exterioare: fermentația își pierde din intensitate, la suprafață apar tot mai puține beșicuțe, plămădeala se lasă puțin.

Pentru aluatul, ce conține multă grăsime, ouă, zahăr și în cazul preparării lui din făină cu gluten «slab», plămădeala se frămîntă mai tare. În plămădeala consistentă procesul dospirii

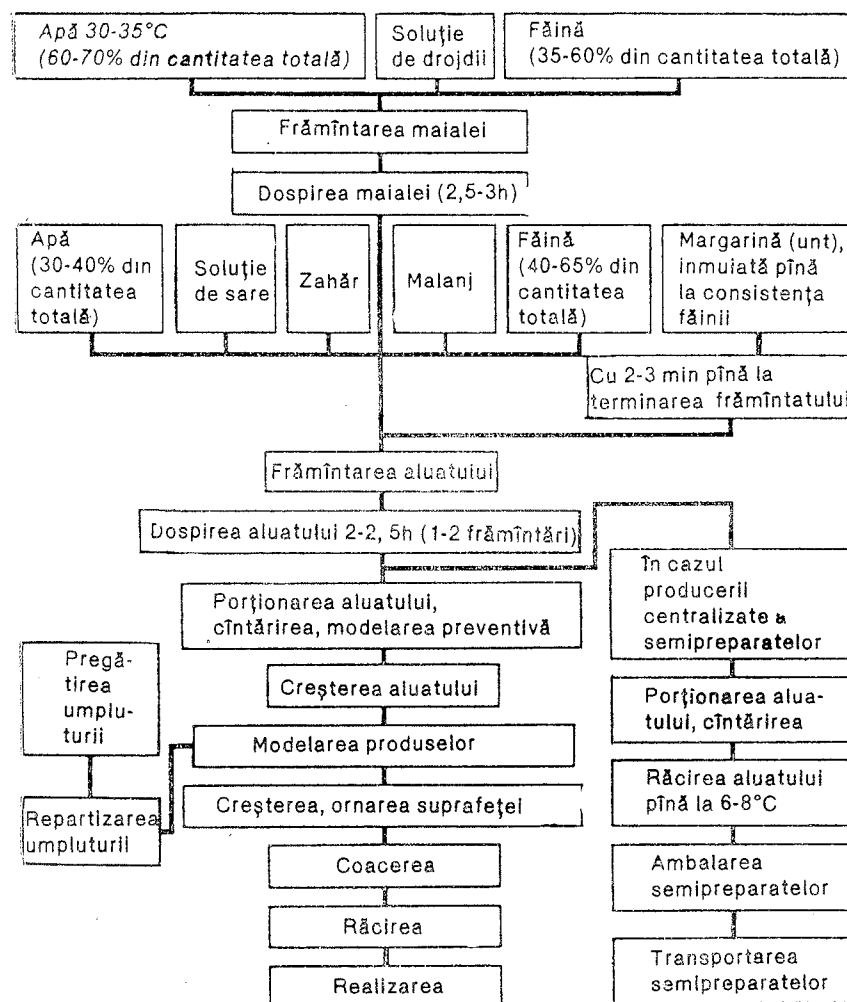


Fig. 4. Tehnologia preparării produselor din aluat dospit, preparat după metoda indirectă (cu plămădeală)

decurge mai lent și mai uniform, se obține plămădeala mai tare.

La plămădeala dospită se adaugă restul de apă, în care s-au dizolvat sarea și zahărul, ouăle, grăsimea și aromele. Totul se amestecă bine și se adaugă făina rămasă, care preventiv se cerne. Durata frămîntării cu făină 15 min. Temperatura aluatului frămîntat trebuie să fie de 29—32°C. În cazul unei dospiri normale aluatul crește uniform, fără rupturi, timp de 2,—2,5 h. Aluatul este elastic, nu se lipește de mîini. Între timp se fac 1—2 refră-

mîntări. Aciditatea aluatului de pînă la 3°. Tehnologia preparării aluatului este arătată în fig. 4.

În cazul cînd aluatul conține multă grăsime, ouă și zahăr, care rețin dezvoltarea drojdiilor, acești ingrediente se introduc în două prize.

Plămădeala și aluatul cu plămădeală se prepară după cum este descris mai sus, însă la frămîntat se ține cont de faptul: cu cît mai mult zahăr, unt și ouă intră în compoziția aluatului, cu atît mai multă făină se va lăsa pentru a doua priză. Dacă conform rețetei în aluat trebuie să se introducă multe ouă, apoi ele parțial pot fi introduse în aluat și chiar în plămădeală.

Aproximativ peste o oră după frămîntarea aluatului (cînd el a crescut de circa două ori) se face prima refrămîntare și se adaugă produsele rămase după normă, sarea și zahărul dizolvate în apă, untul. Pentru produsele, ce se coc în forme, aluatul se face mai puțin dens decît pentru produsele, ce se coc pe tavă.

Aluatul cu prea multă grăsime și zahăr se refrămîntă timp de 4—5 min, lăsîndu-se insule de aluat neamestecat cu unt, astfel creîndu-se condiții pentru dezvoltarea normală a drojdiilor. Peste 30—40 min se face a doua refrămîntare timp de 3—5 min și se modelează produsele.

Aluatul cu proces de fermentație încetinit se prepară cu plămădeală, frămîntată pe lapte sau apă cu temperatura de 10—15° C. Plămădeala frămîntată seara se ține la temperatura de 18—20° C. Tot la cald se ține și restul de făină. Dimineța ouăle și zahărul se încălzesc pe marmit pînă la 40—60° C și se amestecă

cu plămădeala, apoi cu făina. La sfîrșitul frămîntării aluatului se adaugă grăsimile încălzite. Peste o oră aluatul poate fi porționat.

Aluatul cu un proces de fermentație accelerat se prepară cu un conținut sporit de drojdii (de 2—3 ori mai mult de normă) sau se pune vasul cu aluat pe o baie de apă cu temperatura de 35° C și frămîntîndu-l de-o consistență mai lichidă, ca de obicei. Aluatul se frămîntă mai intens și mai mult timp. La p. 56 se arată neajunsurile aluatului, cauzate de abaterile în procesul de fermentație.

§ 21. Porționarea și coacerea aluatului

Porționarea aluatului dăspit constă din cîteva operații; împărțirea în bucăți, adunarea, creșterea intermediară, modelarea și creșterea definitivă. Dospirea continuă și în timpul porționării aluatului, de aceea pentru a nu tulbura evoluția acestui proces porționarea se va face cît mai repede.

Există cîteva tipuri de mașini pentru porționarea și întinderea aluatului. Aluatul poate fi porționat și manual pe o masă cu capac de lemn. Aluatul gata după refrămîntare se răstoarnă pe masa pudrată cu făină și se taie cu cuțitul o bucată lungă și uniformă după grosime, care se face sul. Grosimea lui depinde de mărimea produselor gata: cu cît sînt mai mari produsele coapte, cu atît mai gros trebuie să fie sulul. Sulul se ia în mîna stîngă, iar cu mîna dreaptă se taie cu cuțitul porțiile de aluat, care se pun pe cîntar, înlăturînd în același timp de pe el bucata precedentă.

Masa porțiilor trebuie să fie exactă; se admit mici abateri de pînă la $\pm 2,5$ g. Porțiile de aluat trebuie să fie mai grele, decît produsele gata cu 12—15%, ținînd cont de scăzămintele la coacere.

Bucățile cîntărite se pudrează cu făină și se așază pe masă. Apoi se iau cîte o bucată de aluat în fiecare mîna și se rotunjesc în podul palmei. Se va urmări ca între palme și bilele de aluat să fie puțină făină, pentru ca aluatul să nu se lipească de mîini. Între bilă și masă nu trebuie să fie făină pentru ca în timpul rotunjirii bila să se lipească puțin de masă și aluatul din toate părțile să se tragă în jos, creînd astfel așa numita sutură. Bilele formate se așază pe masa pudrată cu făină și după ce ele au crescut timp de 5—6 minute din ele se modelează diferite produse sau bile de aluat, care se așază cu sutura în jos pe o tavă unsă cu grăsime la o așa distanță, încît la creștere și coacere ele să nu se unească și să nu se deformeze. E mai bine venită așezarea bilelor pe tavă în șah. În acest caz pe tavă se pot așeza un număr mare de produse și, în afară de aceasta, ele se vor coace uniform.

Creșterea produselor modelate. În timpul porționării din aluat

Neajunsurile	Cauza apariției	Metodele de corectare
Aluatul nu crește sau procesul decurge puțin intens	Aluatul s-a răcit mai jos de 10° C. Aluatul s-a supraîncălzit și are temperatura mai mare de 55° C. Drojdii necalitative.	Se va încălzi aluatul treptat pînă la 30° C. Aluatul se va răci pînă la 30° C și se vor adăuga drojdii proaspete. Se vor adăuga în aluat drojdii de calitate bună.
Aluatul este prea dulce sau prea sărat	S-au pus zahăr sau sare supranormă și, ca rezultat, s-a reținut dezvoltarea drojdiilor.	Se frămîntă aluat fără zahăr sau sare și se unește cu aluatul supra-sărat sau supradulce.
Aluatul este acru	Aluatul a suprafermentat	Se frămîntă aluat fără drojdii, folosind aluatul suprafermentat ca maia.
Volumul scăzut al aluatului	Refrămîntarea insuficientă	Se va refrămînta aluatul în dependență de «puterea» făinii.
Formarea stratului uscat	Aluatul a dospit în încăpere cu umiditate relativă scăzută	În timpul dospirii aluatul se va acoperi cu un capac sau șervețel.

ese parțial oxidul de carbon (IV) și volumul lui se micșorează. Pentru ca aluatul să se îmbogățească din nou cu oxid de carbon (IV) și volumul produselor modelate să sporească, ele se așază pentru creștere într-un loc umed cu temperatura de 30° C, se acoperă cu un șervețel, pentru a evita zvîntarea produselor.

Produsele modelate se introduc în dulapul sau camera pentru dospit cu temperatura de 35—40° C și umiditatea relativă de 70—80%. Produsele se lasă să crească timp de 25—40 min în dependență de activitatea drojdiilor, temperatura aerului și umiditatea încăperii, mărimea produselor, rețeta aluatului, puterea «făinii». Cu cît este mai mare umiditatea încăperii, cu atît mai puțin timp se cere pentru creșterea produselor. Produsele mărunte pierd la modelare mai mult oxid de carbon (IV) și mai mult se răcesc și de aceea ele necesită mai mult timp pentru creștere.

Produsele cu un conținut mare de zahăr, ouă și grăsimi și în cazul unei activități slabe a drojdiilor de asemenea necesită mai mult timp pentru creștere. Sfîrșitul creșterii se determină după mărimea volumului produselor. Produsele trebuie să fie ușoare la pipăit.

Dacă produsele n-au crescut suficient ele se coc rău, sînt de dimensiuni mici, coaja are crăpături. Aceasta are loc din cauza că, în moment cînd produsele se introduc în rolă, se ridică temperatura și procesul dospirii decurge mai intens. Produsele își măresc volumul, coaja, formată la suprafață, crapă. Dacă produsele au crescut prea mult timp, ele devin plate, cu suprafața fără luciu și desen.

Aluatul gata-semifabricat în bucăți a cîte 10 kg se supune răcirii în camere frigorifere la temperatura de 4—8° C. Suprafața aluatului se unge cu grăsimi, ceea ce previne formarea cojii.

Cîntărirea și ambalarea, marcarea și transportarea, recepționarea și analiza semipreparatelor se face în corespundere cu condițiile tehnice și instrucțiunile tehnice 28/6—69. Aluatul dospit se ambalează în lăzi metalice, unse cu ulei vegetal.

Termenul de păstrare nu trebuie să depășească 12 h la temperatura de 4—8° C.

La prepararea produselor din aluat dospit, ce a fost ținut la rece, el se taie în bucăți cu masa necesară, se lasă să crească și se modelează. Produsele, ce se prepară în secție, se ornează și apoi se coc.

Ornarea produselor modelate. Pentru ca produsele coapte să aibă un aspect frumos apetisant ele se ung cu o periută din păr cu gălbenuș de ou sau melanj. Cel mai frumos luciu se obține la ungerea cu gălbenuș de ou. Pentru ca gălbenușul să acopere mai uniform produsul el se bate ușor înainte de folosire cu periută sau cu telul (dar nu se bate spumă); este bine venit de a filtra gălbenușul bătut printr-o sită. Oul poate fi amestecat cu o cantitate mică de apă, însă în acest caz luciuul își pierde din in-

tensitate. Produsele se ung cu 5—10 min înainte de a fi introduse în rolă foarte atent, pentru a nu le «boți».

În timpul coacerii pe produse se formează o coajă lucioasă, care împiedică evaporarea gazelor din aluat, contribuind astfel la mărirea volumului produselor.

Îndată după ce produsele au fost unse cu ou ele se presară cu nuci fărîmițate, pesmeți, zahăr sau un amestec de aceste produse.

Coacerea produselor. Produsele de patiserie, ce conțin grăsimi, ouă, zahăr, ce nu se ung cu ouă se vor coace în cuptoare cu instalații de umezire. În urma contactării suprafeței produsului cu aerul umed amidonul de la suprafață se glutenizează, dextrinele se dizolvă și papul de amidon lichid acoperă suprafața produsului. După încetarea condensării stratul lichid de pap se deshidratează, formînd la suprafața cojii o peliculă, căreia i se datorește luciul produselor coapte.

Vaporii se formează în camera de copt peste 5—6 minute după introducerea produselor în cuptor. Coacerea produselor în cameră umedă sporește volumul lor și le îmbunătățește calitatea.

Pentru fiecare fel de aluat sînt stabilite anumite regimuri de coacere, care trebuie strict respectate pentru a obține produse de calitate bună. De aceea rolele de cofetărie sînt prevăzute cu termometre. Ușor se regulează temperatura în cuptoarele cu încălzire electrică și cu gaz. Este important nu numai ca în ele să fie o anumită temperatură medie, dar și ca ea să se repartizeze uniform, în caz contrar o parte a copturii va fi coaptă și va începe să ardă, iar altă parte va fi încă crudă. În afară de aceasta, dacă partea de jos sau una din părțile laterale vor fi mai reci decît alta, apoi umiditatea produsului se va deplasa spre partea mai rece și se poate forma un strat necopt cu umiditate sporită.

Produsele de patiserie din aluat dospit de dimensiuni mici se vor coace la temperaturi mai înalte (260°—280° C), deoarece ele repede se încălzesc și nu dovedesc să se usuce pînă cînd se formează coaja.

La temperaturi înalte se vor coace mai întîi produsele din făină «slabă», în caz contrar aluatul va reuși să se întindă; aceste produse se vor termina de copt la temperaturi mai joase.

Produsele supradospite de asemenea se coc la temperaturi înalte, pentru a le păstra forma. O astfel de coacere sporește productivitatea muncii lucrătorilor și sporește capacitatea de producție a cuptorului.

Produsele de patiserie de dimensiuni mari, cele ce conțin multă grăsimi, zahăr, ouă și cele rău afinate se coc la temperaturi joase (200—220° C), deoarece încălzirea mai înceată a produselor contribuie la coacerea lor uniformă. Cu cît sînt mai mari produsele și cu cît mai mult zahăr, unt și ouă ele conțin, cu atît mai joasă trebuie să fie temperatura de coacere, în caz contrar coaja se va dogori, iar miezul va fi crud.

În timpul coacerii produsele pe din afară se rumenesc, se formează o coajă cafenie. Culoarea ei depinde de cantitatea de zahăr și aminoacizi din aluat. Aluatul dulce în timpul coacerii repede capătă o culoare cafenie intensă. În legătură cu pierderea de umiditate și a unei cantități de substanțe nutritive la coacere masa produselor de patiserie se micșorează.

Răcirea produselor și garnisirea lor. După coacere produsele încep să se usuce din cauza, că din ele se evaporă parțial umiditatea. Coaja produselor coapte scoase din cuptor aproape că nu conține apă, dar ea repede se răcește și umiditatea din miez în urma diferenței de temperaturi și concentrații din interiorul și exteriorul produsului, trece în coajă. În timpul răcirii coaja se umezește aproximativ pînă la 12%. La acest nivel umiditatea rămîne stabilă la răcirea de mai departe.

Unele produse după coacere se presară cu zahăr pudră sau cu un amestec de zahăr pudră și vanilie, folosind în acest scop o sită (cu ochi de circa 0,5 mm) sau tifon. Alte produse se ung cu pomadă aromatizată încălzită. Pentru a obține un luciu bun produsele se vor unge cu pomadă cînd sînt încă calde.

Produsele se presară cu migdale prăjite mărunțite sau cu nuci.

Mai jos se arată neajunsurile produselor gata din aluat dospit și cauzele lor.

Neajunsurile	Cauzele operației
Suprafața produselor este acoperită de crăpături	Produsele au crescut insuficient. Temperatura joasă a cuptorului. Produsele au supradospit.
Produsele n-au formă bine conturată	În aluat s-a pus prea multă sare sau mult unt, produsele au supradospit.
Produsele sînt tari, cu crăpături, coaja este palidă sărată la gust.	În aluat s-a pus multă sare.
Produsele sînt palide, fără culoare	În aluat s-a pus puțină sare.
Produsele sînt cafenie-brune, miezul cleios.	În aluat s-a pus mult zahăr.
Produsele sînt palide, cu crăpături, miros acid.	Aluatul a supradospit.
Miezul produsului cu porozitate neuniformă.	Refrămîntarea insuficientă a aluatului.
Produsele sînt necoapte.	Aluatul a fost frămîntat prea lichid. Cuptorul a fost insuficient încălzit.
Produsele pe din părți au sectoare fără coajă.	Produsele au fost așezate prea aproape unele de altele.

§ 22. Produsele din aluat dospit

Chiflă de casă. *Făină 6755, zahăr tos 1420, margarină 1485, melanj 190, sare 60, drojdii 170, apă 2850. Volumul produsului 10000 g (1 chiflă 100 g).*

Din aluat preparat cu maia se modelează bile cu masa de 107 g. Bilele se așază pe tavă la o distanță de 8—10 cm. Tava se pune la un loc cald umed pentru ca bilele să crească.

Cu 5—10 min înainte de a fi introduse în cuptor chiflele se ung uniform cu periuța cu ou, se presară cu zahăr tos și se coc la 240° C timp de 10 min.

Cerințele față de calitate: chiflele trebuie să fie rotunde, de culoare galben-aurie pînă la cafeniu-deschis; suprafața lucioasă, aluatul bine copt.

Cozonac obișnuit. *Făină 3704, zahăr tos 370, unt de frișcă 259, melanj 133, sare 56, drojdii 56, apă 1500. Volumul produsului 5000 (160 bucăți a câte 50 g).*

Aluatul se prepară după metoda cu maia și se modelează sub formă de brișă sau stridii. În acest scop aluatul se pune pe o masă pudrată cu făină și se rulează în fitiluri uniforme după grosime, care se taie în bucăți a câte 57 g. Bucățile se întind cu sucitorul, se ung cu unt și se rulează.

Produsele modelate se așază pe o tavă unsă cu grăsime și se lasă să crească timp de 50 min. Cu 10 min înainte de a fi introduse în rolă se ung cu ou și se presară cu zahăr pudră. Se coc la 250—260° C.

Cozonacul poate avea forma de stridie, chiflă, franzeluță.

Stridie spiralată. Ruloul se prepară ca și pentru brișă-ruladă, însă puțin mai gros. Se taie bucăți, se verifică masa și se așază pe tavă cu tăietura în jos astfel, încît în sus să se aile cealaltă tăietură în formă de spirală.

Dacă în timpul modelării ruloului marginile foi nu se vor lipi cu ou bătut, apoi marginile spiralei în timpul creșterii și coacerii se vor îndepărta și copturile își vor pierde forma. De aceea marginea foi se va lipi bine de rulou sau se desprinde de la bucata spiralei și se pune sub produsul modelat la așezarea lui pe tavă.

Stridie alungită. Ruloul din aluat se prepară după cum este indicat mai sus. Din ruloul modelat se taie bucăți, care se cîntăresc și apoi se pun pe masă. Cu un sucitor subțire cu un diametru de 1—1,5 cm, ce se ține cu mîinile de capete, se apasă paralel tăieturilor asupra bucăților de aluat. Straturile de la suprafață din ambele părți se îndreaptă în sus, iar cele mijlocii și de desubt se răsfrîng în ambele părți. Produsele capătă forma de stridie.

Stridie figurată. Metoda de preparare este aceeași ca și a stridiei alungite, numai că în acest caz se apasă încă odată cu suci-

torul aproape de masă de-a curmezișul straturilor stridiei alun-gite.

Batonase. Aluatul se împarte în bucăți cu o anumită masă, care se rotunjesc între palme și se lasă să dospească 4—5 mi-nute. Apoi bila se pune cu mîna stîngă în față, întorcînd-o, iar cu mîna dreaptă se lovește bila, lăînd-o și rulînd-o cu ambele mîini într-un baton alungit cu capetele ascuțite, care se pune cu sutura în jos într-o tavă unsă cu grăsimi. Peste 10—12 min se fac cu cuțitul 4—5 tăieturi oblice pe baton și cu 5—8 min pînă la coacere se unge cu ou și se presară cu nuci, migdale, mărunțite.

Lipii cu umplutură. Bucățile de aluat cu o anumită masă se rotungesc între palme. Peste 5—10 minute două bile, întorcîndu-le, se pun dinainte și cu un sucitor subțire ambele bile se lătesc în turte alungite cu o lungime de 12—15 mm cu marginile groa-se. Îngroșarea de jos se unge ușor cu unt. În mijlocul fiecărei bucăți se pune puțin magiun, dulceață sau gem, apoi se rulează, aplicînd partea de sus peste partea de jos. Cu mîna sau cu su-citorul se apasă ușor asupra lipiei, între îngroșări și magiun. Da-că în locurile îngroșate se vor tăia 5—6 zîmțșori se va obține o lipie figurată. Înainte de a le pune în tavă ele se modelează sub formă de butonase, iar după ce se coc se ung cu pomadă sau se pudrează cu zahăr pudră.

Chiflă presărată cu fărîmituri. Bucățile cîntărite de aluat se rotunjesc între palme, se ung cu unt, se presară cu fărîmituri și se așază pe o tavă unsă cu grăsimi. După ce chiflele au crescut, se fac cu trei degete la mijloc o adîncitură, în care se toarnă cu un poș, dulceață, magiun sau gem. După coacere chiflele se pudrează cu zahăr pudră.

Chiflă cu zahăr. Bucățile de aluat se modelează sub formă de chifle și se pun cu sutura în sus pe zahăr. Peste 3—4 min chif-lele se apasă strîns de zahăr și se așază cu zahărul în sus pe o tavă unsă cu grăsimi. Cu un cuțit tocit se fac pe fiecare chiflă cîte patru creștături cruce-în-cruce, la mijloc se pune puțin ma-giun.

Chiflele se lasă să crească timp de 50—90 min la temperatura de 35—40° C și umiditatea relativă a aerului de 85—90%.

Cu 5—10 min înainte de a fi puse în rolă chiflele se ung parțial cu ou, se presară cu nuci, migdale mărunțite sau suprafa-ța lor se unge cu magiun, gem sau cremă fiartă.

Chiflele se coc timp de 9—13 min la temperatura de 250—260°C. După coacere produsele se pot unge cu pomadă, se pot presăra cu zahăr pudră sau se pot lăsa neornate.

Cerințele față de calitate: după formă produsele trebuie să se deosebească unele de altele, pe suprafața lor se re-liefează bine desenul, produsele sînt coapte uniform.

Chiflă rusească. Făină 3500, zahăr tos 1200, margarină 500, lapte 500, melanj 350, drojdii 100, sare 35, vanilină 2, apă 1150. Se obțin 109 bucăți a cîte 60 g.

Aluatul dospit se frămîntă pe apă cu adaos de lapte. Aluatul gata se împarte în bucăți a cîte 65—66 g, se rotungesc între pal-me și se așază pe o tavă unsă cu grăsimi. După ce dospesc 30—40 min pe chifle se fac tăieturi în cruce, se ung cu ou, se presară cu zahăr tos și se coc la 250°C timp de 10—12 min.

Cerințele față de calitate: chifle de formă ovală, suprafața lucioasă de culoare cafeniu-deschisă, cu tăietură în cruce superficială, presărată cu zahăr tos, miezul puhav.

Chiflă de vanilie. Făină 6755, zahăr tos 1150, margarină 855, melanj 595, sare 95, drojdii 135, apă 3000, vanilină 5,0. Se obțin 100 de bucăți (1 b.—100 g).

Produsele se prepară la fel, ca și chifla de casă, numai că în aluat se adaugă vanilină și înainte de coacere chiflele se ung cu melanj.

Cerințele față de calitate: V. chiflă de casă.

Chiflă cu nuci. Făină 5265, zahăr tos 1315, margarină 920, me-lanj 1055, lapte 1055, stafide 1280, nuci (pentru ornare) 105, sare 55, drojdii 265, vanilină 10. Volumul 10000 (1 b. 100 sau 50 g).

Aluatul se frămîntă pe lapte cu adaos de stafide, se porțio-nează și se modelează ca și chifla de casă. Suprafața înainte de coacere se unge, de regulă, cu melanj și se presară cu nuci pi-sate.

Cerințele față de calitate: v. chiflă de casă, su-prafața presărată cu nuci.

Chiflă pentru drumeți. Făină 6300, zahăr tos 1200, margarină 1500, sare 60, drojdii 150, apă 3050; pentru fărîmituri: făină 202, margarină 202. Volumul 10000 (1 b. 100 sau 50 g).

Aluatul gata se porționează în bucăți, cărora li se dă o formă ovală. La suprafața se fac 3—4 tăieturi de-a curmezișul. Chiflele se lasă să crească timp de 30—40 min. Înainte de coacere chiflele se ung cu grăsimi și se presară cu fărîmituri. Se coc în tăvi unse cu grăsimi timp de 10—12 min la temperatura de 230—240°C.

Cerințele față de calitate: chifle ovale, suprafa-ța cu creștături, presărată cu fărîmituri de culoare cafeniu-des-chisă.

Chiflă «Tinerețe». Făină 5405, zahăr tos 649, ulei vegetal 162, lapte uscat degreșat 1081, drojdii 162, sare 81, apă 3290. Volumul 8000 (1 b. 80 g).

Aluatul dospit se prepară din făină de grîu de calitate 1, se modelează din el bile, care se lasă să crească timp de 30—40 min în tăvi unse cu grăsimi și se coc într-un cuptor umed 14—16 min la temperatura de 180—190° C.

Cerințele față de calitate: forma ovală, suprafața lucioasă, miezul de culoare crem.

Chiflă cu mac. Aluat dospit 1190, mac pentru ornare 5. Volu-mul 1000 (1 b. 100 g).

Se porționează aluatul ca și pentru chifla de casă. Suprafața înainte de coacere se udă cu apă și se presară cu mac. Se coc

Într-un cuptor umed timp de 21—23 min la temperatura de 170—200° C.

Cerințele față de calitate: v. chiflă de casă, suprafața presărată cu mac.

Chiflă «Pistru». Făină 3571, drojdii 107, sare 36, zahăr tos 357, margarină 321, apă 1430, stafide 179, melanj (pentru uns) 107. Volumul 5000 (1 b. 50 g).

Chifla se modelează și se coace ca și cea de casă.

Cozonac cu pomadă. Aluat dospit 1070, pomadă 102. Volumul 1000 (1 b. 100 sau 50 g).

Din aluatul gata se modelează bile, care se pun cu sutura în jos în tăvi unse cu grăsime. Se lasă să crească timp de 80—100 min, se ung cu melanj și se coc 18—22 min la temperatura de 170—280° C. După răcire se glazurează cu pomadă, încălzită până la temperatura de 50—60° C.

Cerințele față de calitate: forma patrulateră, suprafața bombată, acoperită cu pomadă albă.

Plăcintă descoperită. Făină 3800, margarină de masă 200, melanj 200, sare 40, drojdii 100, apă 1500. Masa aluatului 5800. Umplutură de brinză sau magiun 3000; grăsime pentru ungerea tăvilor 25; melanj pentru ungerea produselor 150. Volumul producției 100 b. a câte 75 g sau 200 b. a câte 36 g.

Aluat dospit pentru plăcintă se prepară fără maia. Aluatul gata se modelează sub formă de suluri cu diametrul de 3 cm, se porționează în bucăți cu masa de 58 sau 29 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 ce dospesc 15 minute cu un pisălog de lemn sau cu capătul sucitorului cu un diametru de 5 cm se fac adâncituri în aluat: marginile îngroșate se ung cu ou, iar în adâncitură se toarnă cu poșul umplutură de brinză sau magiun, plăcintele, preparate cu umplutură din brinză, se ung cu ou după ce s-a pus umplutura și produsele au crescut. Plăcintele se coc la 230—240° C timp de 6—8 min.

Cerințele față de calitate: produse de formă rotundă cu margini lucioase de culoare aurie, aluatul bine copt.

Pateuri coapte cu diferite umpluturi. Făină 4000, zahăr 250, margarină 100, sare 50, drojdii 100, apă 1780. Masa aluatului 5800. Pentru uns; ouă 150, grăsime pentru tăvi 25. Se obțin 100 b a câte 75 g. Pentru pateurile cu magiun norma de făină se mărește cu 200 g, consumul de apă se micșorează cu 195 g. Umplutura 2500.

Pateurile se prepară din aluat dospit preparat fără plămădeală. Pateurile se modelează pe o masă pudrată cu făină. Aluatul gata se taie în suluri, din care se modelează bile cu masa de 58 g. Peste 5 min. bilele se întind cu sucitorul sub formă de turtă, în mijlocul cărora se pun câte 25 g de umplutură. Marginile se unesc strâns și pateurilor li se dă forma de luntrișoară. Se așază cu sutura în jos în tăvi unse cu grăsime și se pun pe

20—30 min la un loc cald pentru dospire. Cu 5—10 min înainte de coacere ele se ung cu ou. Pateurile se coc la 230—240° C timp de 7—8 min.

Cerințele față de calitate: pateuri alungite, cu suprafață lucioasă de la galben-aurie până la cafenie, consistența umpluturii corespunde cerințelor.

Culebeakă. Făină 4150, zahăr 170, margarină de masă 100, melanj 100, drojdii 100, sare 50, apă 1700. Masa aluatului 6000. Umplutură 5300. Pentru uns: melanj 100, grăsime pentru tăvi 100. Volumul produs 10000.

Aluatul dospit, preparat cu plămădeală, se cîntărește a câte 600 g, se modelează sub formă de rulou, se lasă să crească 8—10 min, și se întinde o foaie cu grosimea de 1 cm, lățimea de 18—20 cm, și lungimea după dimensiunile tăvilor. În mijlocul foi (pe toată lungimea) se repartizează uniform umplutura (câte 350 g) și se unesc capetele. Culebeaka se trece în tava unsă cu grăsime și ne nivelează. Se așază produsele la o distanță de 8—10 cm una de alta.

Produsele modelate se împodobesc cu bucăți tăiate din acelaș aluat, lipindu-le cu ou. Pentru un desen mai reliefat podoabele se vor face din aluat mai tare.

Se lasă să crească timp de 25—30 min la temperatura de 30—35° C, se ung cu ou, se perforază în câteva locuri pentru ȧșirea vaporilor la coacere. Se coc la 220—240° C.

Cerințele față de calitate: înălțimea produsului nu mai mare de 5 cm, grosimea foi 5—6 mm. Umplutura repartizată uniform, aluatul poros. Culoarea cafeniu-deschisă.

Rastegai. Aluat dospit 120. Umplutură 40. Pentru uns: ouă 2, grăsime pentru tăvi 0,2. Volumul produs. (1 b. 143 g).

Aluatul pentru rastegai se prepară cu plămădeală, mai consistent decît pentru pateuri coapte. Bucățile de aluat cu masa de 120 g se modelează sub formă de bile, se lasă să crească timp de 5—8 min și se lătesc cu sucitorul. La mijlocul fiecărei turte se pune umplutură — din carne cu ceapă, din pește cu orez și vizigă sau din orez cu ciuperci. Marginile turtei se unesc deasupra umpluturii, mijlocul se lasă deschis. Produsele se lasă să crească timp de 20—30 min, se ung cu melanj și se coc la temperatura de 240—250° C.

Rastegai de Moscova au aceeași formă, masa de 210 g, se prepară cu aceeași umpluturi. În dependență de felul umpluturii după coacere în mijlocul copturii se pun bucăți de pește, pălării de ciuperci marinate sau ouă tăiate. În stare caldă se ung cu unt.

Rastegai pentru gustare se prepară cu aceeași feluri de umpluturi, dar cu masa mai mică (50 g).

Pastegai cu umplutură din pește se servesc la zamă din pește, din carne — la bulion limpede de carne, iar cele cu ciuperci la bulionul de ciuperci sau aparte ca gustare caldă.

Cerințele față de calitate: au o suprafață lucioa-

să cafeniu-deschisă, forma de luntre, mijlocul deschis, se vede umplutura, miezul puhav.

Prăjitura «Neva». *Semipreparat copt 6550, sirop pentru însiropare 1700, cremă de unt 1600, zahăr pudră (pentru pudrare) 150. Volumul produsului 10000. La cântar.*

Aluatul dospit gata, preparat cu plămădeală, se taie în bucăți, care se rotunjesc între palme și se așază pe o tavă unsă cu grăsimi sau în forme rotunde. După 40—45 min de dospire produsele se coc la temperatura de 160—180°C timp de 40—60 min. Semipreparatul gata se lasă să se răcească și se taie în direcție orizontală în două, ambele bucăți se însiropează, se ung cu cremă și se unesc. Suprafața se pudrează cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: forma ovală, suprafața presărată cu zahăr farin, miezul poros, îmbibat cu sirop.

Prăjitură delicioasă. *Semipreparat copt 6550, sirop pentru însiropare 1500, gem 1800, zahăr farin (pentru pudrare) 150. Volumul 10000. La cântar.*

Prăjitura delicioasă se prepară și se coace ca și prăjitura «Neva», numai că în loc de cremă se folosește gem.

Cerințele față de calitate sînt aceleași ca și față de prăjitură.

Prăjitură de casă cu mac. *Semipreparat copt 8750, (inclusiv umplutură 1370), sirop pentru însiropare 650, pomadă 600. Volumul 10000.*

Aluatul dospit se întinde într-o foaie cu grosimea de 15 mm și se taie în fișii cu lățimea de 120 mm. În mijlocul lor se pune umplutura. O margine a fișiei se unge cu melanj și se rulează începînd de la capătul, ce n-a fost uns cu melanj. Sulul obținut se nivelează, se unge pe o parte cu melanj, se porționează în bucăți cu o anumită greutate, care se răsucesc cu partea unsă sub formă de prăjitură rotundă. Se așază pe o tavă unsă cu grăsimi și, după ce dospesc, se coc timp de 30—40 min la o temperatură de 180—200°C. După răcire prăjitura se îmbibă cu sirop și suprafața se glazurează cu pomadă caldă cu cacao praf.

Cerințele față de calitate: forma rotundă sau dreptunghiulară, suprafața acoperită uniform cu pomadă, miezul poros, îmbibat cu sirop, în tăietură cu un strat de mac.

Prăjitură de Moscova. *Aluat dospit 860, umplutură 333, grăsimi pentru uns tăvoile 3, ouă pentru uns 3. Volumul 1000 (2b).*

Aluatul dospit se prepară fără plămădeală. Se coace în forme gofrate sau în tăvi. În dependență de ornare prăjiturile pot fi deschise, semideschise și închise. Pentru prăjitura deschisă bucata de aluat se rotunjește în formă de bilă, se lasă să dospească timp de 5 min apoi se întinde într-o foaie cu grosimea de 1 cm după mărimea formei sau tăvii. Foaia de aluat se trece cu sucitorul în tava unsă cu grăsimi, îndreptînd marginile. Pe suprafața foi se pune un strat de majiun sau gem. Marginile foi tre-

buie să fie mai înalte, decît mijlocul formei, pentru ca umplutura să nu curgă în timpul coacerii.

Prăjitura semideschisă se prepară ca și cea deschisă, numai că pentru turtă de jos nu se ia tot aluatul, ci doar 3/4 din normă. Din aluatul rămas se întinde o foaie cu grosimea de 3—5 mm și se taie fișii înguste, care se pun peste umplutură sub formă de rețea sau alt ornament. După așezarea fișiilor marginile se îndoaie cu 15—20 mm.

Pentru prăjitura închisă bucata de aluat se împarte în două și se întind două foi. Una se pune în tava unsă cu grăsimi, peste ea se pune magiunul, care se astupă cu a doua foaie.

Suprafața prăjiturilor se unge cu ou și se înfrumusețează. Pentru înfrumusețare bucățile tăiate de aluat se rotunjesc din nou și cu ajutorul cuțitului și formelor se fac stelute, ramuri, creste.

Prăjiturile se lasă să crească, cu 5—10 min înainte de a fi introduse în cuptor se ung cu ou și se coc timp de 30 min la 220—230°C.

Cerințele față de calitate: forma rotundă sau dreptunghiulară, miezul moale, poros, suprafața lucioasă, cafeniu deschisă.

Chec «Mai». *Făină de calitate superioară 5070, zahăr 1445, margarină 1000, ouă 900, stafide 840, sare 15, drojdii 205, vanilie 35, apă 1460. Masa aluatului 10900. Pentru uns: margarină pentru forme 115, ouă 115, pentru pudrare — zahăr farin. Volumul produsului 10000.*

Checul se coace din aluat dospit frământat cu plămădeală. Aluatul gata se pune în forme cilindrice unse cu margarină și se lasă să crească 20—25 min la temperatura de 30°C. După ce aluatul a crescut se unge suprafața lui cu ou bătut, se înțeapă cu acul în câteva locuri la 2—3 cm adîncime, pentru a nu se forma sub coajă locuri goale, și se coace. După ce se răcește checul se pudrează cu zahăr farin.

Checurile se coc cu masă diferită: cu bucata și la cântar. Mai jos se dă masa aluatului, necesar pentru prepararea checurilor de diferite feluri.

Masa aluatului, g	Masa checului, g	Timpul coacerii, min
110—112	100	18—20
220	220	25—30
545—550	500	50
1090	1000	60—65

Formele cu aluat se așază pe tăvi la o oarecare distanță una de alta pentru o încălzire uniformă. Temperatura de coacere a checului 190—200°C, iar timpul de coacere depinde de dimensiunile produselor. Checurile se scot scuturînd ușor forma. Dacă checul s-a prins de fund sau de pereți se trece cu un cuțit cu lamă subțire între chec și formă și se întoarce forma cu fundul

în sus. În caz că checul s-a ars puțin, el se curăță cu răzătoarea. După răcire checul se pudrează cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: chec de formă cilindrică, miezul galben, stafidele sînt repartizate uniform în aluat, deasupra checul este pudrat cu zahăr farin.

Chec «Sănătate». *Făină de griu 1567, zahăr tos 448, margarină 448, lapte 547, melanj 406, drojdii 90, zahăr farin 22, sare 4, vanilină 0,6. Se obțin 10 b. a cîte 300 g.*

Se prepară aluatul dospit ca și pentru checul «Mai», însă pe lapte; umiditatea 31—32%. Se coc checurile în forme dreptunghiulare la temperatura de 185—200° C. După ce se răcesc se pudrează cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: v. checul «Mai».

Chec «Primăvară». *Făină 502, zahăr tos 143, unt de frișcă 110, melanj 100, drojdii 20, sare 1,5, stafide 50, fructe zaharisite 25, pentru presărare: nuci 10, vanilie 3, zahăr farin 10. Volumul 1000 g (masa unui chec 0,5; 1 kg). Umiditatea (26±3) %.*

Se prepară ca și checul «Mai». Suprafața înainte de coacere se unge cu melanj și se presară cu nuci mărunțite. După coacere produsele se pudrează cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: v. checul «Mai».

Chec cu rom. *Pentru aluat: făină 411, zahăr 102, unt de frișcă 102, ouă 82, sare 1, drojdii 20, stafide 51, vanilie 2, apă 120. Masa aluatului 770. Pentru sirop: zahăr 26, coniac 2, esență de rom 0,1, apă 44; pentru pomadă: zahăr 176, melasă 17,5, apă 65; grăsimi pentru uns formele 13. Masa aluatului 1000 g. Umiditatea (21,2±3) %.*

Aluatul dospit se prepară folosind plămădeală. Aluatul se pune în forme conice, netede sau gofrate. Formele mari au la mijloc un tub, datorită căruia aluatul se coace mai bine. Formele se ung cu grăsimi topită, deosebit de minuțios se ung formele gofrate. Aluatul trebuie să ocupe nu mai mult de 1/3 din înălțimea formei, după dospire el va ocupa 3/4 din volumul formei. Pentru checurile cu rom cu masa de 100 g se i-au 85 g de aluat.

În formele mici se așază bucăți de aluat rotunjite în bile. La coacerea checurilor în forme mari cu tub la aluatul modelat sub formă de bilă se face cu degetele la mijloc un orificiu și îmbrăcînd-o pe tub, se așază în formă.

Checurile se coc în dependență de dimensiuni de la 45 pînă la 60 min la temperatura de 210—220°C. După coacere semipreparatul se lasă pentru 2—4 ore, după aceasta forma se scutură ușor, se scoate din ea checul și se pune cu partea mai lată în jos. Checurile de dimensiuni mici se coc 4—8 ore, cele mai mari 11—24 ore. Între timp structura miezului se stabilizează, lucru necesar, deoarece produsele se îmbibă cu sirop.

Produsele se însiropează începînd cu partea mai îngustă (preventiv făcînd cîteva înțepături cu un ac de lemn) cufundînd-le în sirop pentru 10—12 s. Temperatura siropului trebuie să fie

de 20° C. După însiropare produsele se pun pe o tavă cu partea mai îngustă în sus, pentru ca siropul să pătrundă treptat în tot checul.

Checurile se glazurează cufundînd partea îngustă în pomadă încălzită pînă la 45—50° C. Pomada trebuie să formeze un strat subțire fără crăpături.

Cerințele față de calitate: produsele au forme de con trunchiat, partea îngustă este glazurată cu pomadă albă sau colorată; aluat de culoare galbenă, miezul puhav, poros, bine îmbibat cu sirop, umiditatea 22%.

§ 23. Prăjirea produselor în grăsimi

Unele feluri de produse se prăjesc într-o cantitate mare de grăsimi, datorită cărui fapt ele capătă noi calități gustative. În aluat se adaugă, de regulă, grăsimi, ouă, zahăr, de aceea el se poate prepara fără plămădeală și mai tare.

Pentru prăjit se folosesc grăsimi cu un conținut minim de apă sau un amestec de astfel de grăsimi. Cantitatea de grăsimi trebuie să fie de 4—5 ori mai mare decît masa produselor, ce urmează să se prăjească. Pentru prăjire în grăsimi se folosesc aparate speciale electrice sau cu gaz cu reglarea automată a temperaturii. Se interzice de a prăji pateurile în vase, ce se pun pe plită.

Înainte de prăjirea produselor grăsimi se încinge, adică se încălzește pînă la evaporarea completă a apei și coagularea proteinelor. Grăsimi neîncinsă face spumă, cînd în ea se pun produsele (cel mai bine ca grăsimi să se încălzească treptat).

Pateuri prăjite. *Făină 3100, zahăr 200, margarină de masă 100, sare 50, drojdii 100, apă 1700. Masa aluatului 5100. Umplutura 2500 sau magiun 2000; ulei vegetal pentru porționare și ungerea inventarului 25; grăsimi pentru prăjit 600. Se obțin 100 b a cîte 75 g. Pentru pateurile cu magiun norma de făină se mărește cu 300 g și apa cu 85 g.*

Aluatul se frămîntă fără plămădeala de consistență slabă. Produsele pregătite se amestecă în cadă pînă la obținerea unei mase omogene și se pune la cald pe 1,5—4 ore pentru dospire. Între timp se face o refrămîntare. Pateurile se porționează pe o masă unsă cu ulei, făina murdărește grăsimi, ceea ce înrăutățește calitatea ei și aspectul exterior al produselor.

Aluatul cu masa de 0,5—1 kg se modelează într-un sul cu grosimea de 3—4 cm, ce taie sau se rup de la el bucăți de o anumită masă. După rotunjirea aluatului în bile el se așază pe o tavă unsă cu grăsimi la 4—5 cm una de alta și după 3 min de dospire se întorc cu sutura în sus și se luminează cu un sucitor subțire în turte mici cu grosimea de 4—5 mm. La mijlocul turtei se pune umplutura și se unește aluatul deasupra ei, dîndu-se pateului o formă ovală.

După 20—30 min de dospire fiecare pateu se ia cu ambele mâini, se întinde puțin în lungime, se afundă în grăsimea încălzită cu partea de sus în jos și se prăjește la temperatura de 180—190°C. La cufundarea pateurilor temperatura grăsimii scade, de aceea ea trebuie încălzită tot timpul.

În timpul prăjirii grăsimea se impurifică cu produsele de ardere, culoarea ei devine mai întunecată, consistența mai viscoasă, gustul amarui. Astfel de grăsimi nu pot fi folosite. Valabilitatea grăsimii, pentru coacerea de mai departe se determină prin analiza de laborator. Pateurile coapte au o culoare cafenie.

Pentru a preîntîmpina descompunerea grăsimii ea după terminarea coacerii se amestecă cu apă rece, se sedimentează 2—3 ore și apoi apa se varsă. Înainte de folosirea repetată grăsimea se filtrează printr-o sită deasă.

Automatele pentru pregătirea și prăjirea pateurilor dozează aluatul și umplutura, modelează pateurile, le lasă să dospească, le prăjesc și le îndreaptă în lăzi. Pateurile cresc timp de 16—20 min, se prăjesc 2,0—2,5 min. Productivitatea automatelor de preparare a pateurilor 660—800 b/oră.

Procesul de prăjire a pateurilor și controlul calității grăsimii trebuie să se efectueze în corespundere cu instrucția, aprobată de Ministerul comerțului de la 7 decembrie, a. 1976 № 223, și TU de la 28 ianuarie a. 1977.

Cerințele față de calitate: forma pateurilor ovală-turtită, umplutura nu trebuie să iasă în afară, culoarea cafenie.

Gogoase ca la Moscova. Făină 2000, zahăr 300, margarină 140, melanj 160, sare 20, drojdii 50, apă 1000. Masa aluatului 3560. Ulei vegetal pentru porționare 25, grăsime pentru prăjire 450, zahăr farin pentru pudrare 440, scorțișoară măcinată 4. Se obțin 100 b a câte 40 g.

Aluatul dospit se frământă fără plămădeală de o consistență mai moale, umiditatea 51—53%. Aluatul se porționează la fel ca și aluatul pentru pateuri prăjite, modelându-l sub formă de bile. După 20—30 minute de dospire gogoasele se prăjesc în grăsime. Gogoasele gata se pudrează cu zahăr farin amestecat cu scorțișoară.

Utilajul contemporan ușurează prepararea produselor și prăjirea acestora. Automatele pentru prepararea gogoșelor modelează gogoasele sub formă de inel și lucrează cu o productivitate înaltă.

Cerințele față de calitate: gogoase de formă rotundă sau de inel, culoarea de la cafeniu deschisă până la cafeniu închisă, deasupra presărate cu zahăr farin, miros de scorțișoară.

Minciunele. Făină 635, zahăr 63, melanj 254, drojdii 13, gră-

sime pentru prăjit 286, zahăr farin pentru pudrare 60, zahăr vanilat 3. Volumul produsului 1000 g.

Pentru o mai bună dizolvare și frământare melanjul și zahărul se încălzesc, amestecînd, în marmită pînă la 25—45°C, se adaugă drojdiile, dizolvate într-o parte de melanj, și făină (1/3 de normă), se amestecă pînă la formarea unui aluat lichid. Peste o oră se adaugă restul de făină și se frământă un aluat tare. Aluatul se rotunjește și se acoperă cu un șervețel. După ce s-a odihnit 30 minute din aluat se întind turti subțiri de cele mai diferite forme.

Dacă se fac trandafiri apoi aluatul se împarte în 10 bucăți, care se rotunjesc în palme apoi se întind în foi subțiri. Pe fiecare turtă se fac 6—8 tăieturi, fără a ajunge la margini. Fișile tăiate, începînd de la centru, se trag de pe o parte pe alta astfel, ca la mijloc să rămîna o gaură.

Minciunele se prăjesc în grăsime, ca și pateurile. Pentru prăjirea produselor sub formă de trandafiri în grăsime se pun cilindre metalice cu un diametru de 15—20 cm cu margini zimțate în partea de jos. În fiecare cilindru se pune cite un trandafir pregătit din aluat și cu ajutorul bețișorului în timpul coacerii se lărgeste gaura dîndu-i produsului forma de trandafir. După ce s-au prăjit pe o parte minciunele se întorc pe cealaltă parte. Minciunele scoase din grăsime se pun pe o sită și după ce se răcesc se pudrează cu zahăr farin amestecat cu vanilină.

Cerințele față de calitate: culoarea de la cafeniu-deschisă pînă la galbenă; produsele fărîmicioase, presărate cu zahăr farin. Miros de vanilină; umiditatea 6%.

§ 24. Aluat foitaj dospit

La prepararea aluatului foitaj dospit se folosesc două metode de afinare: cu ajutorul oxidului de carbon (IV), format de drojdii, și formării unei așa stratificări, ca și la prepararea aluatului foitaj nedospit.

Procesul preparării aluatului constă din următoarele operații: frământarea aluatului cu sau fără plămădeală, stratificarea aluatului, modelarea produselor, dospirea lor. Dospirea în acest caz este necesară, deoarece în procesul preparării aluatului foitaj cea mai mare parte de oxid de carbon (IV) se evaporă și este nevoie de timp ca el să se acumuleze din nou.

La stratificarea aluatului cu unt sau margarină temperatura unuia și celuilalt trebuie să fie de 20—22°C. La această temperatură untul nu se topește și nu pătrunde în aluat, ci formează straturi între ele, ceea ce asigură o afinare bună și ușurează modelarea produselor.

Prima metodă de stratificare a aluatului. Margarina sau untul se înmoaie pînă la starea de plăci subțiri, fără cocolașe. Dacă după rețetă se prevede o cantitate mare de zahăr, atunci o parte

se adaugă la frământatul aluatului, iar o parte se unește cu untul.

Aluatul se întinde într-o foaie cu grosimea de 1—2 cm, o parte a căreia (2/3) se acoperă cu unt sau margarină moale. Foaia se împăturăște în trei, astfel ca să se obțină două straturi de unt și trei de aluat. Capetele aluatului se lipesc, pentru ca să nu se scurgă untul. Apoi aluatul se pudrează cu făină și se întinde pînă la grosimea de 1 cm, se mătură făina și se împăturăște foaia în patru. Astfel în aluat s-au format opt straturi de unt. La prepararea aluatului cu un conținut mai mare de unt ei se întinde încă odată și se împăturăște în două, trei sau patru și în rezultat se formează 16, 24 și 38 de straturi. La întinderea de mai departe straturile subțiri de aluat și grăsime se pot rupe și stratificarea aluatului se înrăutățește. În afară de aceasta, straturile de unt vor fi atât de subțiri, încît după coacere nu se va observa stratificarea aluatului.

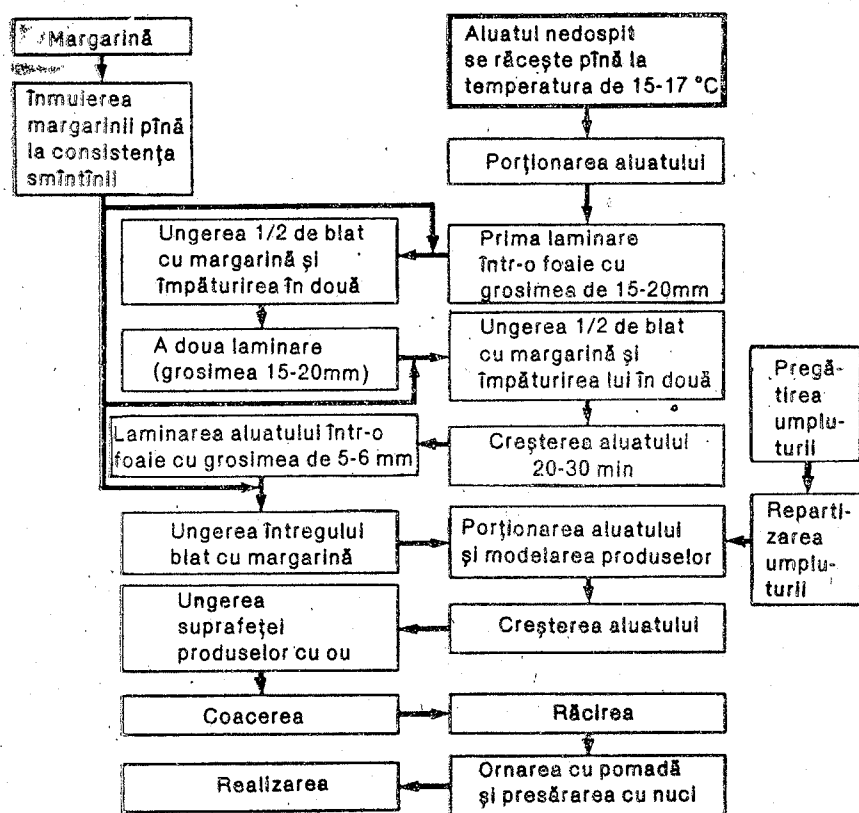


Fig. 5. Tehnologia preparării produselor din aluat în foi dospit (chiflă din aluat în foi cu marțipan)

A doua metodă de stratificare a aluatului. Bucățile de aluat cu masa nu mai mare de 5 kg se răcesc pînă la 17—18° C și se întind în foi cu grosimea de 1,5—2 cm, se unge jumătate din foaie cu unt sau margarină înmuiat pînă la consistența smîntînei. Foaia se împăturăște în două și se repetă laminarea încă odată, ungînd jumătate din foaie cu margarină.

Apoi aluatul se lasă să dospască 20—30 min și se întinde pînă la grosimea de 5—6 mm. Aluatul întins se unge încă odată cu unt topit și se modelează din el produse.

Stratificarea și porționarea aluatului se face la temperatura de 20—22° C. La temperatură mai înaltă aluatul periodic se răcește, urmărindu-se ca untul sau margarina să nu se întărească.

După porționare aluatul se lasă să crească 10—12 min la temperatură nu mai mare de 35° C. La temperatură mai înaltă untul se poate înmuia și curge, copturile obținindu-se uscate și tari. Dacă dospirea se continuă timp mai îndelungat untul pătrunde în aluat și dispăre stratificarea lui.

Produsele se coc la temperatura de 240—250° C. La temperatură mai înaltă produsele nu se coc, deoarece la suprafața lor repede se formează o coajă și produsele se coc rău. Dacă temperatura de coacere este mai scăzută, produsele se încălzesc încet și untul poate curge.

Mai jos se dau neajunsurile produselor din aluat foitaj dospit și cauzele lor.

Neajunsurile	Cauzele
Nu se observă bine stratificarea aluatului.	Aluatul are prea multe straturi; aluatul era cald la întinderea;
Produsele au volum mic.	Aluatul a supradospit.
Produsele sînt uscate și tari (untul s-a scurs)	Aluatul a dospit insuficient; temperatura înaltă de coacere.
	Aluatul a supradospit; temperatura joasă de coacere.

Chiflă din aluat foitaj cu magiun. Făină 3950, zahăr tos 790, ouă 344, margarină 980, sare 50, apă 1400, drojdii 120. Masa aluatului 7600. Pentru umplutură: magiun 985. Pentru uns: ouă 146, grăsime pentru tăvi 25. Se obțin 100 b a cîte 75 g.

Aluatul dospit, frământat fără plămădeală, se stratifică cu margarină și după răcire se întinde într-o foaie cu grosimea de 1 cm, se taie în lungime fișii cu lățimea de 10 cm. Mijlocul fișii-ilor tăiate se umple cu magiun din poș. O margine a fișiei se unge cu ou, după ce fișia se rulează. Apoi se taie chifle aparte, care se așază în tăvi, se lasă să crească, se ung cu ou și se coc la temperatura de 250° C.

Cerințele față de calitate: produse de formă dreptunghiulară, puhave, straturile bine exprimate, culoarea cafeenie deschisă, suprafața lucioasă.

Chiflă în foi. *Făină 3000, zahăr tos 470, ouă 400, lapte 400, drojzii 78, sare 23, vanilină 1,5, apă 1000, făină pentru pudrare 125, margarină de frișcă pentru stratificare 450, zahăr tos pentru stratificare 468, unt topit pentru ungerea tăvilor, ou pentru uns chiflele 100. Se obțin 100 b. a câte 50 g.*

Din aluatul foitaj dospit se modelează chiflele de diferite forme.

Chiflă «plic». Aluatul foitaj dospit se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 5—8 mm. Se taie apoi pătrate cu dimensiuni de 8×8 cm, cu masa 55 g; unghiurile bucăților se îndoaie spre centru și se apasă ușor cu degetul. Chiflele se pun pe o tavă unsă cu unt, locul unde o chiflă se unește cu alta se unge cu unt, în caz contrar la dospire și coacere chiflele se lipesc.

Chiflă «carte». Pătratul din aluat (v. mai sus) se îndoaie în jumătate, obținându-se o carte; marginile ei se apasă ușor cu cuțitul sau se fac pe ea creștături nu prea adânci.

Cerințele față de calitate: produse puhave, moi, fiind apăsate repede își revin; nu se pun în vânzare chiflele deformate crude.

Chiflă în foi cu marțipan. *Făină 5270, zahăr tos 800, margarină 1545, inclusiv pentru laminare 1145, melanj 955, sare 50, apă 1600, drojzii 165. Masa aluatului 10000. Pentru umplutură: zahăr tos 150, melanj 300, miez de nuci 820. Marțipan 1200. Pentru pomadă: zahăr tos 620, apă 180. Masa pomezii 760. Pentru uns: ouă 200, grăsime 25. Se obțin 100 b. a câte 100 g sau 200 b. a câte 50 g.*

Aluatul foitaj dospit după ce a dospit se întinde într-o foaie și se taie fișii cu lățimea de 15—20 cm.

Fișile se taie în bucăți, dându-le forma de triunghi cu baza de 10—12 cm. Umplutura din marțipan (sau nuci) se pune la baza triunghiului. Aluatul se rulează în jurul umpluturii astfel ca chifla să aibă forma de potcoavă. Produsele modelate se așază în tavă unsă cu grăsime.

După ce dospesc chiflele se ung cu ou și se coc. Peste 30—40 min după coacere produsele se ornează cu pomadă (45—50° C) și se presară cu nuci mărunțite. Umplutura din marțipan se prepară prin amestecarea nucilor prăjite și mărunțite cu zahăr și melanj.

Cerințele față de calitate: forma de potcoavă cu capete ascuțite, straturile sînt bine delimitate, suprafața este ornată cu pomadă, culoarea cafeeniu-deschisă, miezul puhav, după apăsare își revine ușor.

Crucenic din foitaj. *Făină 5800, unt de frișcă 175, zahăr tos 500, apă 2500, drojzii 100, ouă 385, sare 40. Pentru stratificare: făină 200, unt de frișcă 800, zahăr tos 500. Masa aluatului 9800;*

ouă pentru uns 200, grăsime pentru uns tăvile 25. Se obțin 100 b. a câte 90 g.

Aluatul dospit frământat cu plămădeală se stratifică cu unt, amestecat cu făină și zahăr tos. Aluatul se laminează de două ori cu interval de 15—20 min pentru răcire. Aluatul gata se întinde într-o foaie cu grosimea de 1 cm, se taie în fișii cu lungimea de 20 cm, fișia se răsucește sub formă de funie, apoi se modelează în spirală, capătul căreia se pune sub chiflă. După ce dospesc îndeajuns, chiflele se ung cu ou și se coc la temperatura de 240—250° C pînă sînt gata.

Cerințele față de calitate: v. chiflă în foi.

Brînzoaice ungurești. *Făină de griu 3200, unt de frișcă 2000, lapte 1428, melanj 200, drojzii 143, sare 50. Masa aluatului 6900. Brînză 1714, făină de griu de calitate superioară 228, zahăr tos 657, melanj 151, lămîie 80. Masă umpluturii 2800. Zahăr farin 200. Se obțin 100 b. a câte 85 g.*

Aluatul dospit se prepară cu sau fără plămădeală, însă se frământă pe lapte. Se stratifică cu unt pregătit din timp. Aluatul gata se întinde într-un strnat cu o grosime de 3—4 mm și se taie în pătrate cu masa de 60 g. În fiecare pătrat se pune din cornet umplutură (28 g), se modelează sub formă de plic, se așază pe tavă, se lasă să dospească 10 min și se coc la temperatura de 230—240° C timp de 15—20 min.

Pentru umplutură lămîia se taie, se amestecă cu brînză, melanj, făină, zahăr și totul se trece prin pasatrice. Chiflele gata se pudrează cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: produse de formă pătrată, de culoare aurie. În secțiune pe diagonală se vede umplutura. În secțiunile pe aluat se văd straturile.

Intrebări pentru recapitulare

1. Cîte metode de preparare a aluatului cunoașteți? Particularitățile lor. Alegerea metodei de preparare.
2. Cînd se adaugă în aluat ouă, zahăr și grăsime?
3. Neajunsurile aluatului dospit și metodele de înlăturare.
4. Neajunsurile produselor gata și cauzele lor.
5. Care sînt particularitățile preparării produselor din aluat dospit?
6. Particularitățile preparării checurilor.
7. Cum se prepară checul cu rom?
8. Care sînt particularitățile preparării aluatului foitaj dospit.

Capitolul V ALUATUL NEDOSPIT, SEMIFABRICATELE ȘI PRODUSELE DIN EL

§ 25. Aluat pentru clătite

Aluatul pentru clătite conține o cantitate mare de lichid, de aceea în el repede și pe deplin se umflă proteinele făinii. Aluatul se afinează prin baterea mecanică, în timpul căreia proteinele ouălor formează spumă și aerul se reține în aluat. În timpul coacerii datorită dilatării aerului și evaporării parțiale a apei are loc afinarea aluatului. Aluatul turnat în tigaie într-o cantitate mai mare se obține tare și negustos.

În compoziția aluatului produsele intră în următoarea proporție (%): făină 26, lapte 64, ouă 7, zahăr tos 2, sare 0,6.

Aluatul pentru clătite. Făină 400, zahăr tos 30, unt de frișcă 20, ouă 100, lapte 1000, sare 5. Masa aluatului 1550 g.

Aluatul se bate cu mîna sau cu mașina. Pentru aceasta în cazanul cu fund sferic sau în cada mașinii de bătut se toarnă zahărul, sarea, ouăle și se bat repede cu telul sau se conectează mașina la viteză mare. După ce masa va deveni omogenă, se adaugă laptele și 50% de făină (din normă). Se amestecă la viteză mică a mașinii pentru ca aluatul să nu sară din cadă. Nu se poate de lăsat făina neamestecată chiar și un timp foarte scurt, în caz contrar aluatul se va obține cu boțuri, neomogen și calitatea clătitelor se va înrăutăți.

După încorporarea completă a făinii se adaugă restul de făină în porții mici și se conectează mașina la viteză mare. Aluatul gața se mai bate 2—3 min. Dacă s-au format boțuri, aluatul se strecoară.

Clătite. Aluat pentru clătite 1550, grăsime pentru uns 20. Masa 1000 g.

Pentru coacerea clătitelor există aparatul automat AVT, care automatizează complet această operație. El prezintă un cuptor cu două secții de tip inelar în interiorul căruia se deplasează în plan orizontal 20 de tigăi. Încălzirea cuptorului se regulează. Productivitatea 720 b/oră.

În același scop se folosesc grătare electrice cu tambur rotitor. Aluatul de clătite lichid dintr-un bidon special trece într-un jgheab înclinat și de acolo pe cilindru de coacere. La rotirea cilindrului pe suprafața lui se toarnă un strat subțire de aluat, care se coace formînd o panglică continuă. Racleta taie panglica de la

cilindru, iar cuțitul o taie în bucăți și le clădește. Productivitatea 675 l/oră.

Pentru coacerea unei cantități mici de clătite se folosește plita electrică de masă (PEM), pe care clătitele se coc direct pe suprafața de încălzire sau în tigăi obișnuite de fontă cu un diametru nu mai mic de 22 cm.

Suprafața plitei sau tigăii se unge cu grăsime, se încălzește bine, se toarnă aluatul cu polonicul și se nivelează pentru ca suprafața clătitelor să fie uniformă. Clătitele se coc pe o parte pînă la culoarea cafenie deschisă. Grosimea lor nu trebuie să depășească 1,5—2 mm. Clătitele reci se stivuiesc și se folosesc pentru prepararea felurilor doi și a dulciurilor.

Mai jos sînt arătate neajunsurile, care pot să apară la prepararea clătitelor, cauzele și metodele de înlăturare.

Cerințele față de calitate: clătite de aceeași mărime și grosime, bine coapte, fără crăpături și beșici, culoarea galbenă sau cafenie-deschisă, consistența moale sau elastică.

Plăcintă din clătite. Clătite coapte 1000, umplutură din carne cu ceapă 2000, 1 ou, pesmeți pisați 50, unt pentru uns tigaia 100 g.

Tigaia se unge cu unt, topit pînă la consistența smîntînei dese, și se presară cu pesmeți pisați. Fundul și pereții tigăii se tapează cu clătite, pe ele se pun într-un strat uniform 1/4 din umplutură, care se acoperă cu un strat de clătite, apoi din nou se pune umplutură și tot așa pînă cînd nu se va pune toată umplutura și clătitele. Deasupra clătitele se ung cu ou și se presară cu pesmeți.

Plăcinta se coace 20—25 min la temperatura de 200—220° C.

Neajunsurile	Cauzele	Metodele de înlăturare
Aluatul are cocoloașe	Aluatul s-a amestecat încet și rău	Se va strecura aluatul
Grosimea neuniformă	Aluatul la coacere a fost turnat pe o suprafață nedreaptă	Să se îndrepte plita sau tigaia
Grosimea prea mare, necoapte	Aluatul este prea gros sau s-a turnat mult aluat în tigaie	Să se dilueze aluatul cu lapte sau se micșorează norma pentru o clătită
Sînt prea uscate și fărîmicioase	Temperatura joasă de coacere sau coacerea prea îndelungată	Să se mărească temperatura
Beșici mari, clătitele se ard	Temperatura prea mare de coacere	Să se micșoreze temperatura
Gust neplăcut	Produse necalitative, clătitele necoapte, arse, sărate, înăcrite etc.	Să se controleze calitatea produselor înainte de amestecare. Să se prepare alt aluat

După ce se coace se porționează, se stropește cu unt și se servește caldă.

Cerințele față de calitate: plăcinta cuprinde straturi de clătite și umplutură, suprafața este rumenită, consistența ușor plastică.

Pateuri din clătite cu diferite umpluturi. *Clătite coapte* 623, *umplutură* 335, *pesmeți pisați* 152, *grăsime pentru prăjit* 107. *Ma-sa* 1000 g.

Se coc clătite cu grosimea de 0,2 cm. În fiecare clătită se pune umplutură și se rulează sub forma de dreptunghi, se unge cu ou, se trec prin pesmeți pisați și se prăjesc într-o cantitate mare de grăsime.

Pentru umplutură se folosesc orez și ouă, carne și ouă, măruntaie.

Cerințele față de calitate: pateuri dreptunghiulare, auriu-cafenii, consistența aluatului elastică, umplutura fărimicioasă.

§ 26. Semifabricat de vafele

Aluatul pentru vafele se prepară la fel ca și cel pentru clătite, însă pentru o porozitate mai mare în rețetă se includ afânatori și aluatul se bate mai intens. Nu se admite păstrarea îndelungată a aluatului, deoarece spuma formată în timpul baterii nu este stabilă. Până la coacere aluatul se păstrează la temperatură joasă. Făina pentru aluat se recomandă să aibă un conținut mediu de gluten (până la 30%) pentru a evita întinderea aluatului. Aluatul se prepară în porții mici.

Aplicarea în unele rețete pentru vafele a zahărului, uleiului gălbenușurilor reduce umiditatea aluatului. Adăugarea zahărului păstrează fragilitatea vafelelor la o umiditate mai înaltă. Aceasta se explică prin faptul că zahărul conținut în foile de vafele le conferă sticlozitate, datorită căreia și se păstrează fragilitatea la temperatură înaltă.

Gălbenușurile de ou fac ca foile de vafele să se desprindă mai ușor de forme și micșorează pierderile la coacere. La prepararea vafelelor în condiții industriale gălbenușurile se înlocuiesc cu fosfatide alimentare și grăsime, în prezența cărora vafelele se desprind ușor de formă.

Fosfatidele alimentare se prepară din semințe oleaginoase de regulă de soie sau floarea-soarelui; ele sînt emulgatori: permit formarea din două lichide, ce nu se amestecă (grăsime și apă), a unui amestec, ce nu se separă în straturi (emulsie). Același rol îl joacă lecitina din gălbenușurile de ou, cazeina laptelui. Gălbenușurile pot fi înlocuite, fără a aduce daune calității, cu ouă întregi.

Ingredienții intră în compoziția aluatului în următorul raport (în %): făină 39, apă 55, ouă 4, sare 1, sodă 1.

Aluat pentru foile de vafele. *Făină* 1220, *ouă (gălbenușuri)* 122, *sare* 6, *apă* 1800. *Volumul produsului* 1000 g.

Aluatul se amestecă în cada mașinii de frământat. Mai întâi se pun gălbenușurile, soda, sarea, apa (20% din normă) și se amestecă pînă la obținerea unei consistențe omogene. Se adaugă restul de apă cu temperatura nu mai mare de 18° C, 50% de făină și se amestecă 6—8 min, apoi se adaugă făina rămasă și se amestecă încă 15 min. Aluatul se strecoară printr-o sită cu pori de 2 mm. Aluatul trebuie să fie bine amestecat și să nu conțină cocoloașe. În timpul coacerii aluatul rămas se amestecă periodic pentru a nu se forma precipitat. Umiditatea aluatului gata 65%, la o umiditate mai mică aluatul se va coace rău; în cazul unei umidități mai mari se mărește timpul de coacere a aluatului. Temperatura aluatului trebuie să fie de 15—20° C, la o temperatură mai înaltă aluatul devine foarte vîscos din cauza umflării mai puternice a proteinelor glutenului, ceea ce înrăutățește calitatea aluatului.

Aluatul pentru foile de vafele cu zahăr. *Făină* 774, *zahăr tos sau farin* 293, *vanilie* 8, *apă* 650, *ouă (gălbenușuri)*, 69, *sodă* 1,7, *unt de frișcă* 86. *Volumul produsului* 1000.

În cada mașinii de frământat se toarnă gălbenușurile, soda, sarea, apa (50% din normă) și se amestecă totul pînă la o consistență omogenă nu mai mult de 30—40 s, apoi se adaugă zahăr farin sau zahăr tos și se amestecă pînă la dizolvarea completă a zahărului. Se adaugă restul de apă, 50% de făină, și se amestecă 3—5 min, apoi se adaugă făina rămasă, vanilia, precum și untul de frișcă, încălzit pînă la 35—37° C. Untul se toarnă în suviță, ca să se repartizeze uniform pe toată suprafața aluatului. Aluatul se mai bate 8—10 min.

Făina se toarnă treptat pentru repartizarea ei mai uniformă în aluat. Dacă se adaugă toată făina odată în rezultatul repartizării neuniforme a apei și lichidului se formează un aluat des, vîscos. Aceasta are loc din cauza, că particule aparte de gluten se contopesc și formează fire de gluten, care fac aluatul vîscos. Un astfel de aluat rău se întinde în forme și se coace rău. La adăugarea treptată a făinii în procesul amestecării se formează pelicule de apă în jurul particulelor de gluten umflat, ce împiedică lipirea lor. Foile de vafele, preparate cu zahăr, își păstrează fragilitatea la o umiditate pînă la 9%, iar foile de vafele, preparate fără zahăr, își pierd fragilitatea la o umiditate de 6,5%.

Foi de vafele (semifabricate). Foile de vafele se coc în forme electrice pentru vafele, ce au două încălzitoare electrice, unite cu șarnieră. Încălzitoarele electrice sînt montate în plăci metalice masive, încălzirea se produce prin metoda de contact. Pe suprafața încălzitorului de jos se toarnă aluatul și se închide cu încălzitorul de sus. Aluatul se încălzește din ambele părți. Pentru a grăbi coacerea și a da produselor un aspect, frumos, suprafețele încălzitoarelor au un desen reliefat.

Forma pentru vafele se încălzește pînă la 170°C și pe placa de jos se toarnă aluatul în doze mici pe la margini și în centru. La lipirea plăcilor aluatul se repartizează uniform pe toată suprafața. Se coc foile de vafele 2—3 min. În timpul coacerii din aluat se înlătură o cantitate mare de apă, mai ales la începutul coacerii. Apa se transformă intens în vapori și în foile de vafele se formează pori. Descompunerea sodei la încălzire cu formare de oxid de carbon de asemenea contribuie la afinarea aluatului.

În procesul coacerii surplusul de aluat se scurge peste marginile forme sub formă de aluat necopt. Înainte de deschiderea forme marginile ei se curăță cu cuțitul. Aluatul scurs, ce s-a copt pe marginile forme, se curăță de părțile arse, se înmoaie și se trec prin pasatrice și se folosește pentru frământarea unei noi porții de aluat.

Apa din aluatul pentru vafele la coacere se evaporă ușor din cauza grosimii lui mici. Amidonul făinii, glutenizat la prepararea aluatului, treptat se usucă și capătă o nuanță gălbuie. Din aluatul preparat cu zahăr vafelele au o culoare cafenie deschisă datorită caramelizării zahărului. Gălbenușul de ou face vafelele mai elastice și mai legate, ceea ce permite de a le scoate mai ușor de pe formă după coacere.

După ce s-au copt foile se lasă să se răcească, cel mai bine fiecare foaie aparte pe plase. Dacă se coc concomitent un număr mare de foi ele se răcesc în stive. Aceasta poate duce la corogirea și la ruperea unor foi. În dependență de durata răcirii și condiții, precum și de umiditatea foilor coapte în ele are loc procesul de absorbție sau cedare a umidității, ce modifică dimensiunile foilor și duce la deformarea lor.

Foile de vafele se folosesc pentru împodobirea prăjiturilor, torturilor și la prepararea dulciurilor. La prepararea produselor cu bucata din foile de vafele, preparate fără zahăr, ele se suprapun cîteva bucăți una peste alta stratificîndu-le cu pralină, pastă de fructe, umpluturi grase, pomezi.

Se pot folosi cîteva feluri de umpluturi concomitent. După punerea umpluturii foile de vafele se pun sub presă pentru 2—3 ore, după care se porționează. Uneori foaia de vafelă de deasupra se glazurează cu ciocolată înainte sau după porționare.

Foile coapte din aluat, ce conține zahăr, se pot modela în stare fierbinte sub formă de tub cu un bețișor (la temperatura de 35—37°C, foile de vafele sînt plastice). Se umplu tuburile cu cremă și înghețată.

Cerințele față de calitate: foi de aceleași dimensiuni, fără crăpături, beșicuțe; culoarea galbenă pentru foile fără zahăr și cafenii deschise pentru cele cu zahăr; fragile; umiditatea 2,5%.

Mai jos se dau neajunsurile, care pot să apară la prepararea aluatului, și defectele produselor gata, cauzele și metodele de înlăturare.

Neajunsurile	Cauzele	Metodele de înlăturare
Aluatul are cocolase	Făina a fost rău amestecată	Se va strecura aluatul
Aluatul este des, viscos	La frământare toată făina s-a turnat dintr-o dată	Să se adauge făină treptat în porții mici
Aluatul se desprinde cu greu de formă	Aluatul este viscos, puțini emulgatori	Se va păstra aluatul la temperaturi mai joase, se vor adăuga ouă
Suprafața vafelelor nu are un desen cîțel	Forma pentru vafele nu-i curățită	Se va curăța forma
Umplutura este pe la margini	S-au tăiat foi insuficient răcite	Se vor răci foile cu umplutură
Foile sînt deformate, culoarea neuniformă.	Forma nu se încălzește uniform	Se vor repara încălzitoarele
O parte din foaie a ars sau nu e coaptă	Temperatura joasă de coacere, coacere de lungă durată	Se va mări temperatura de coacere
Foile n-au o porozitate normală		

Cornulețe din vafele cu umplutură. Vafele cu zahăr 200. Umplutură: cremă «Zefir» 500 sau frișcă bătută cu zahăr vanilat 500, sau cremă de unt cu ciocolată «Șarlott». Se obțin 100 b.

Aluatul pentru vafele se prepară în cada mașinii de bătut. Mai întîi se amestecă apa cu zahărul farin, sarea și 1/3 din făină, se adaugă gălbenușurile și se bate 10—12 min. În masa bătută se adaugă unt topit, restul de făină, soda, vanilie și se bate aluatul 5—8 min. După coacere în stare caldă foile de vafele se modelează sub formă de cornulețe, care se umplu din cornet cu crema dorită.

Cerințele față de calitate: produse sub formă de cornulețe, vafelele sînt fărîmicioase, crema pufoasă, își păstrează bine forma, mirosul și gustul specific cremei date.

Torturi din vafele. Toate torturile prezintă foi de vafele, stratificate cu diferite umpluturi. Suprafața torturilor se ornează cu aceeași umplutură, cu glazură de ciocolată sau ciocolată.

În secțiile mari foile de vafele se stratifică cu umplutură la mașini speciale, iar în secțiile mici manual cu cuțitul.

Tort «Surpriză». Foi de vafele 180, umplutură grasă 820. Masa 1000. Pentru umplutură: grăsimi de cofetărie 327, zahăr farin 490, vanilie 4, cacao praf 32.

Foile de vafele (5—7), coapte din aluat pentru foi de vafele fără zahăr (230—290 mm), se stratifică cu umplutură grasă, suprafața și părțile laterale se acoperă cu aceeași umplutură, cu ajutorul trafaretului se face desenul.

Pentru prepararea umpluturii în cada mașinii de bătut se pune jumătate din grăsimi de cofetărie, prevăzută de rețetă și se

amestecă pînă la dispariția cocoloașelor. Apoi, continuînd amestecarea, se adaugă 25% din norma de zahăr farin și cacao praf, grăsimea de cofetărie rămasă în stare topită, zahărul farin și vanilia. Masa se amestecă pînă la obținerea unei consistențe omogene pufoase (10—15 min).

Fărimiturile de vafele se prepară mărunțind resturile de tort la mașina de tocat și unindu-le cu făină de vafele și cacao praf. Făina de vafele se ia de 2 ori mai puțină, decît fărimituri: la 100 g de fărimituri se adaugă 10 g de cacao praf. Amestecul obținut se trece printr-o sită cu pori de 3 mm. Făina de vafele se obține prin măcinarea resturilor foilor de vafele.

Cerințele față de calitate: tortul constă din cîteva foi de vafele, unite cu umplutură specială de culoarea ciocolatei. Suprafața tortului este acoperită cu aceeași umplutură și presărată cu fărimituri. Dimensiunile 200×130 mm.

Tort «Arahide». Foi de vafele 160, pralină 750, unt de cacao 50, nuci prăjite 40. Masa 10000. Pentru pralină: nuci 375, zahăr tos 450. Masa 750.

Pentru prepararea umpluturii migdalele sau alte nuci după curățire se prăjesc la 130—150° C pînă la culoare aurie, se toarnă în cazan, se adaugă zahărul tos și fără a lua vasul de pe foc, se amestecă intensiv cu telul pînă la dizolvarea zahărului. Masa obținută se răstoarnă pe capacul de marmoră al masei uns cu unt sau pe un platou și după răcire se mărunțește la moara cu valțuri. Pralină poate fi preparată din semințe de floarea soarelui, sesam și semințe de alte plante oleaginoase.

Tortul se prepară la fel ca și tortul «Surpriză», numai că se stratifică cu umplutură, preparată din pralină, amestecată în stare caldă cu unt de cacao (la 35° C).

Cerințele față de calitate: tort de vafele stratificat cu pralină; pe deasupra și pe din părți este acoperit tot cu pralină, este împodobit cu arahide curățite.

Tort de vafele cu ciocolată. Foi de vafele 130, glazură de ciocolată 180, pralină 560, unt de cacao 30, ciocolată 100. Masa 1000.

Tortul se prepară și se stratifică la fel ca și tortul «Arahide». Se nivelează cu cuțitul. Suprafața și marginile tortului se glazurează cu glazură de ciocolată amestecată cu unt de cacao și încălzită pînă la 32° C. Se înfrumusețează tortul cu ciocolată. Se poate glazura cu ciocolată temperată.

Cerințele față de calitate: tortul constă din 7—9 straturi de vafele, stratificate cu pralină, suprafața se glazurează cu glazură de ciocolată sau ciocolată.

§ 27. Semipreparat fărimicios

Făină 557, inclusiv și pentru presărare 41, unt de frișcă 309,2. Volumul produsului 1000.

Pentru prepararea aluatului fărimicios se ia făină cu un con-

ținut scăzut de gluten, deoarece în prezența unei cantități mari de gluten «puternic» se obține un aluat neelastic.

Prezența în aluat a unei cantități mari de unt, zahăr și lipsa apei contribuie la obținerea unor produse fărimicioase, de unde și denumirea aluatului. Pentru afinarea aluatului se folosesc afinatori chimici. Aluatul se frămîntă într-o încăpere cu temperatura nu mai mare de 20° C. La temperaturi mai înalte aluatul se fărimitează la laminare, deoarece untul se află în stare înmuiată. Din astfel de aluat se obțin copturi tari. Aluatul fărimicios se prepară în principal cu mașina, însă în cantități mici se poate frămînta cu mîna.

Untul se freacă cu zahărul la mașina de bătut pînă la o stare omogenă, se adaugă ouă, în care se dizolvă carbonatul de amoniu, soda, esența. Se recomandă esență de vanilie. Se bate totul pînă la obținerea unei mase omogene puhave, care se trece în cada mașinii de frămîntat și amestecînd se adaugă treptat făina, lăsîndu-se 7% pentru pudrare, adică pentru lucrul de mai departe cu aluatul.

Aluatul se frămîntă repede, pînă la o consistență omogenă. Frămîntarea prea îndelungată poate duce la obținerea unui aluat neelastic, deoarece glutenul în acest caz se umflă foarte mult. Produsele dintr-un așa aluat se obțin tari și nu sînt fărimicioase.

La frămîntarea aluatului cu mîna se toarnă făină în moviliță, se face o gropiță, în care se pune untul, frecat din timp cu zahăr pînă la dispariția cristalelor de zahăr, se adaugă ouă, în care se dizolvă soda, carbonatul de amoniu, sarea, esența și se fră-

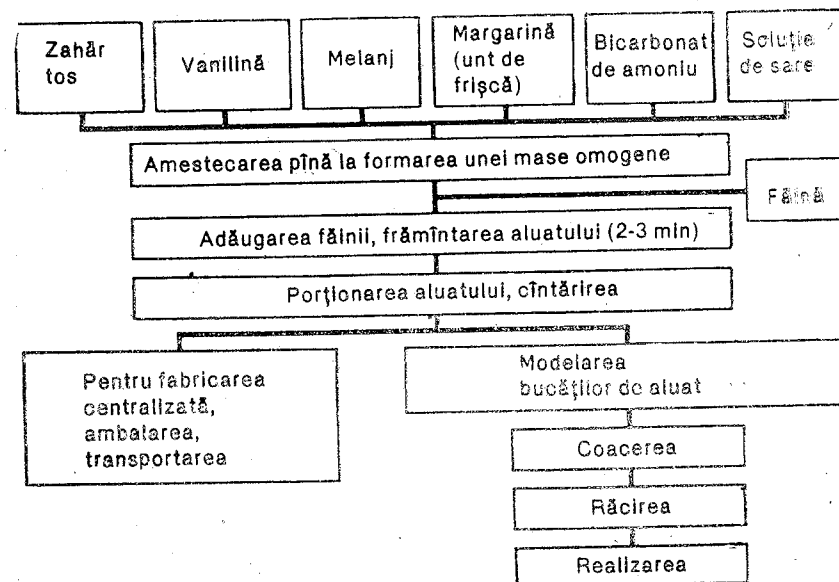


Fig. 6. Tehnologia preparării produselor din aluat fărimicios.

mîntă aluatul pînă la o stare omogenă, începînd de la fundul gropiței. Tehnologia preparării semipreparatului fărîmicios este arătată pe fig. 6.

Aluatul gata după frămîntare trebuie să aibă o umiditate de circa 20% și temperatura nu mai mare de 20°C. Aluatul se întinde într-o foaie de grosimea necesară (de la 3 pînă la 8 mm) cu sucitor metalic sau de lemn. La porționarea și modelarea produselor masa se va pudra cu făină, pentru ca aluatul să nu se prindă de ea.

Aluatul fărîmicios se coace în foi sau se modelează din timp folosind un cuțit circular și forme metalice și apoi se coc.

Pentru coacere în foi aluatul după frămîntare se cîntărește în bucăți cu anumite greutateți, se modelează în triunghi și se întinde într-o foaie nu mai groasă de 8 mm după dimensiunile tăvilor. Foaia trebuie să fie uniformă după grosime, în caz contrar calitatea semipreparatului se înrăutățește.

Foaia obținută se rulează sau se înfășoară pe sucitor și se trece pe o tavă uscată, se îndreaptă marginile, se perforează în cîteva locuri, pentru a se evita balonările de la gazele, formate la folosirea afinatorilor chimici, și se coc la temperatura de 260—270°C 10—15 min. După culoarea cafenie deschisă cu nuanță aurie se determină sfîrșitul coacerii.

Pentru coacerea aluatului fărîmicios cu bucata pentru prăjituri foaia se întinde cu o grosime de 6—7 mm și cu formele metalice se taie inele, semilune etc. și se așază în tăvi uscate. Se coc la 260—270°C 10—12 min.

Pentru prepararea coșulețelor pentru prăjituri aluatul se întinde într-o foaie cu grosimea de 5—7 mm, deasupra se așază formele metalice cu fundul în sus una lîngă alta. Se trece cu sucitorul peste fundurile formelor, ca rezultat formele taie porțiile necesare de aluat. Formele se întorc tot cu aluat și acesta se apasă pe pereții formelor. Formele cu aluat se așază pe tăvi și se coc la 240—250°C.

La modelarea prăjiturilor se va urmări, ca să rămînă cît mai puține resturi, deoarece adăugarea lor în aluat înrăutățește calitatea acestora, copturile se obțin tari.

La p. 85 se dau neajunsurile ce pot apărea la frămîntarea aluatului și cauzelor lor.

Cerințele față de calitate: semipreparat cafeiniu-deschis cu nuanță aurie, fărîmicios, uscat, umiditatea ($5,5 \pm 1,5$) %.

Prăjitură cu unt. Făină 536, zahăr tos 161, unt de frișcă 413, ouă, 107, esență 1,7. Volumul produsului 1000.

Untul se freacă cu zahăr pînă la o masă omogenă, se adaugă ouă, în care se dizolvă esență, și se bate. Repede se amestecă cu făină. Aluatul gata se pune într-un cornet cu un tub zimțat cu diametrul de 0,7—0,8 mm. Se formează prăjituri ovale

Neajunsurile	Cauzele
Semifabricatul este nefărîmicios, tare	Făina conține mult gluten; s-a frămîntat prea mult aluatul; folosirea unui număr mare de resturi; s-a mărit conținutul de lichid; s-a micșorat cantitatea de grăsime; în loc de ouă s-au adăugat numai albușuri, mult zahăr și puțină grăsime. Temperatura aluatului este mai mare de 20°C, aluatul este frămîntat cu unt topit
Aluat neplastic, se fărîmă la întindere în foi. Produsele sînt tari	S-a mărit cantitatea de grăsime în aluat; în loc de ouă s-au adăugat gălbenușuri
Semipreparatul este foarte fărîmicios	S-a mărit temperatura de coacere, timpul insuficient de coacere, foaia nu a fost întinsă uniform
Semipreparatul este crud pe alocuri ars	Temperatura joasă de coacere
Semipreparatul este palid	

sau rotunde pe tăvi uscate. Se coc la temperatura de 240—250°C 5—6 min.

Cerințele față de calitate: copturi de culoare aurie, de formă frumoasă, cu suprafață bine reliefată, în 1 kg nu mai mult de 80 b.

Prăjitură crestată. Făină 636, zahăr tos 286, margarină 95, vanilie 1,7, sare 4,8, sodă 4,8, carbonat de amoniu 0,6, sirop invertit 31. Volumul produsului 1000.

Margarina se bate cu zahăr pînă la obținerea unei mase omogene, se adaugă siropul invertit, în care se dizolvă soda, carbonatul de amoniu, vanilia, apoi se amestecă repede cu făina pînă la obținerea unei mase omogene. Aluatul gata se întinde într-o foaie cu grosimea de 4,5—5 mm și cu forma se modelează prăjituri dreptunghiulare sau ovale. Se coc la 220—240°C timp de 5—6 min.

Cerințele față de calitate: forma dreptunghiulară sau rotundă cu dințișori egali, suprafața netedă, fără ridicături, culoarea aurie, într-un kg nu mai mult de 90 b.

Prăjitură fărîmicioasă. Făină 522, zahăr farin 209, unt de frișcă 313, melanj 73, sare 0,5. Pentru ornare: zahăr 36, nuci 16. Volumul produsului 1000.

Untul se freacă cu zahărul farin, se adaugă melanjul, în care se dizolvă sarea, și se mai bate încă 15 min, apoi se amestecă repede cu făină pînă la obținerea unei mase omogene. Aluatul se întinde într-o foaie cu grosimea de 0,5 cm, se presară cu zahăr și nuci mărunțite, deasupra se laminează cu sucitorul, se poate folosi și unul cu rifluri. Cu formele se taie prăjituri de forme diferite. Se coc în tăvi uscate la temperatura de 240—260°C 5—6 min.

Cerințele față de calitate: prăjituri de cele mai diferite forme, nedeformate, cu margini netede, suprafața fără rididături, într-un kilogram nu mai mult de 60 b.

Chec cu stafide (cu bucata). *Făină 2339, zahăr tos 1755, unt de frișcă 1754, melanj 1404, stafide 1754, sare 7, esență, carbonat de amoniu 7. Pentru ornare — zahăr farin 82. Se obțin 100 bucăți a câte 75 g.*

Untul se bate cu zahărul farin pînă la obținerea unei mase omogene, se adaugă treptat melanjul, în care se dizolvă sarea, esența, carbonatul de amoniu. Masa se bate 10—15 min, se răstoarnă în cadă, se adaugă stafidele, apoi făină și se amestecă pînă la obținerea unei mase omogene. Pentru chec se folosesc forme de conuri trunchiate cu suprafața gofrată sau forme cilindrice. Formele se ung cu grăsime, iar cele cilindrice se tapetează cu hîrtie. Se toarnă cite 82 g în fiecare formă. Checul se coace la temperatura de 205—215° C timp de 25—30 min, apoi se răcește, se scoate din forme și se presară cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: checul are formă de con trunchiat sau cilindrică cu suprafața bombată, presărat cu zahăr farin, în secțiune miezul este puhav, galben, cu stafide repartizate uniform; umiditatea (12±2) %.

Chec cu stafide (la cîntar). *Făină 2888, zahăr tos 2166, unt de frișcă 2166, melanj 1732, stafide 2166, sare 86, esență 8,6, carbonat de amoniu 8,6. Pentru ornare: zahăr pudră 101, masa 10 kg.*

Aluatul se prepară la fel ca și pentru checul cu bucata, numai că se folosesc forme dreptunghiulare. Ele se ung cu grăsime sau se tapetează cu hîrtie. Aluatul se toarnă în forme, se nivelează suprafața și se perforază cu o paletă, înmuiată în ulei, în rezultat suprafața după coacere este mai frumoasă. Dacă nu se vor efectua astfel de perforări, apoi crăpăturile vor avea cele mai diferite direcții. Checul se coace la temperatura de 160—180° C circa o oră. După răcire se scot din formă și se presară cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: v. checul cu stafide (cu bucata); umiditatea (18±3) %.

Chec pentru ceai. *Făină 3607, zahăr tos 2706, margarină 1804, melanj 1083, stafide 1083, carbonat de amoniu 36, sare 10,7, esență 10,7. Pentru înfrumusețare: zahăr farin 253. Masa 10 kg.*

Aluatul se prepară la fel, ca și pentru checul cu stafide (cu bucata), numai că în loc de unt se adaugă margarină. Se coace în forme dreptunghiulare unse cu grăsime sau tapetate cu hîrtie. Pentru un aspect mai apetisant, se trece pe suprafața checului cu o paletă înmuiată în grăsime. Se coace, se răcește, se scoate din formă, se pudrează cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: v. checul cu stafide (cu bucata).

Checul cu nuci. *Făină 3754, zahăr tos 2430, margarină 2173,*

melanj 1976, esență de vanilie 19,8, carbonat de amoniu 99, miez de acaju (crude) 988. Pentru înfrumusețare: zahăr farin 119. Volumul 10 kg.

Aluatul se prepară la fel ca și pentru checul cu stafide, numai că stafidele se înlocuiesc cu nuci mărunțite. Se toarnă în forme pătrate unse cu grăsime. Se coc la 160—180° C timp de 1 oră. După răcire se scot din formă și se pudrează cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: forma pătrată, suprafața presărată cu zahăr farin, în secțiune miezul dens, galben, cu nuci repartizate uniform; umiditatea (15±3) %.

Chec cu brînză. *Făină 2886, zahăr tos 3298, unt de frișcă 1546, brînză cu 18% grăsime 2574, melanj 1649, sodă 5,2, carbonat de amoniu 9,9. Pentru înfrumusețare: zahăr farin 102. Volumul 10 kg.*

Untul se freacă cu zahăr, se adaugă brînză, apoi melanjul, în care se dizolvă soda și carbonatul de amoniu și totul se bate pînă la obținerea unei mase pufoase și repede se încorporează făină.

Aluatul se toarnă într-o formă dreptunghiulară unsă. Se coace la 160—180° C circa 60 min. Se răcește, se scoate din formă, se pudrează cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: forma dreptunghiulară, suprafața bombată pudrată de zahăr farin, în secțiune miezul dens, galben; umiditatea (20±3) %.

Chec cu brînză cu stafide. *Făină 2438, zahăr tos 2468, unt de frișcă 1305, brînză cu 18% grăsime 2175, stafide 1960, melanj 1397, sodă 9,6, carbonat de amoniu 15,7. Pentru înfrumusețare: zahăr farin 102. Volumul produsului 10 kg.*

Checul se prepară la fel ca și checul cu brînză, numai că se adaugă stafide și se coace în forme pătrate.

Cerințele față de calitate: forma pătrată, suprafața bombată, pudrată cu zahăr farin, miezul dens, galben, cu stafide repartizate uniform; umiditatea (21±3) %.

§ 28. Semipreparat de cozonac

Aluatul de cozonac se evidențiază prin faptul că rețeta lui prevede lichide (apă, lapte, smîntină) și o cantitate mai mică de zahăr și grăsime. În calitate de afinatori se folosesc soda alimentară și carbonatul de amoniu. Lichidul contribuie la umflarea glutenului, care atribuie aluatului elasticitate. Pentru acest aluat se ia făină cu o cantitate medie de gluten.

Dacă aluatul se frămîntă pe smîntină sau chefir, apoi acidul lactic, ce-l conțin aceste produse, interacționează cu soda și imediat începe degajarea gazului, care se intensifică la încălzire. Însă dacă aluatul nu conține produse lactate acide, se adaugă în aluat acizi alimentari.

Formarea oxidului de carbon (IV) în aluatul preparat cu sodă

se datorește interacțiunii sodei cu acizii și descompunerii ei la coacere. Aluatul nedospit trebuie frământat repede și nu se lasă într-o încăpere caldă, deoarece el poate pierde capacitatea de a crește.

Carbonatul de amoniu se adaugă în aluatul, ce nu conține acizi. El exercită acțiune de afinare numai în timpul coacerii.

Uneori aluatul nedospit se prepară și fără afinatori, însă numai pentru coacere în foi subțiri (pentru cornulețe cu migdale).

Pentru brânzoaice și plăcinte dulci se folosește aluat de cozonac nedospit dulce, iar pentru kulebeci și plăcinte — nedulce.

Aluatul se frământă în cada mașinii de frământat aluat. Mai întâi la viteză mică și înmoaie margarina sau untul până la o stare plastică timp de 5—8 min. Uneori la amestecare din unt se elimină lichid; în acest caz se va adăuga puțină făină. Aparte se dizolvă acidul și zahărul în apă, se adaugă la soluția obținută ouăle, se strecoară printr-o sită cu ochi de 1—2 mm și treptat se toarnă în untul înmuiat. La urmă se adaugă făina, amestecată din timp cu apă. După adăugarea făinii aluatul se frământă nu mai mult de 1 min, pentru ca soda să nu se descompună (tab. 6).

Porții mici de aluat se amestecă cu felul într-o cratiță sau pe masă. Făina se cerne pe masă sub formă de moyiliță, amestecînd-o din timp cu sodă, se face o adîncitură în care se toarnă soluția strecurată de zahăr, acid și ouă, untul înmuiat și totul se frământă repede.

Tabelul 6

Denumirea materiei prime	Aluat dulce		Aluat nedulce	
	1000	1000	1000	1000
Făină de grâu	250	200	70	30
Zahăr tos sau zahăr farin	250	100	250	100
Unt sau margarină	75	50	75	50
Ouă sau melanj	150	300	150	300
Apă sau smîntină	1	2	1	2
Sodă alimentară	1	2	1	2
Acid citric sau tartric				

Mai jos se dau neajunsurile și cauzele lor

Neajunsurile	Cauzele
Aluat neplastic, la întindere se rupe	Aluatul s-a frământat cu unt puternic încălzit sau cu alte produse calde
Aluatul se întinde, produsele coapte nu au crescut	Multă făină și lichid. Aluatul s-a frământat mult timp
Copturile sînt foarte fărîmicioase	În loc de ouă s-au pus numai gălbenușuri
Copturile s-au ars pe alocuri	Nu s-a întors la timp tava. Foc puternic

Plăcintă descoperită. Aluat de cozonac nedospit 63, umplutură din brînză 20, ulei pentru uns. 2. Volumul produsului 75 g.

Aluatul se întinde într-o foaie cu grosimea de 5 mm și se taie din el cu o formă rotundă cu diametrul de 8—10 cm turte. Pe o tavă unsă se așază plăcintele, marginile lor se ung cu ou, după ce cu cornetul se toarnă la mijloc umplutura (din brînză, magiun sau gem). Se coc la 230—240° C.

Cerințele față de calitate: produse de formă rotundă, nedeformate, unse unifrom cu ou și bine coapte, culoarea surie-gălbui; aluat dens, ușor se rupe.

Brânzoaice. Aluat de cozonac nedospit 3900, umplutură 2060, grăsimă pentru uns 150. Se obțin 1000 b. a cite 50 g. Pentru umplutură făină de grâu 50, unt de frișcă 200, ouă 150, zahăr tos 168, smîntină 50, brînză 1650.

Se frământă aluat de cozonac nedospit și se ține la rece 1 oră după ce se întinde într-o foaie cu grosimea de 0,5—0,8 cm și se taie din ea cu o formă rotundă zimțată turte. Laminîndu-le ușor li se dă formă alungită. O margine se unge cu ou și se pune umplutura, care se acoperă cu alt capăt. Suprafața se unge cu ou. Pentru umplutura brînză pregătită se amestecă cu zahăr, smîntină, ouă și unt.

Cerințele față de calitate: produse în formă de turte îndoite în două sau rotunde, umplutura semideschisă; suprafața de culoare aurie, umplutura ușor rumenită.

Pateuri din aluat de cozonac nedospit cu diferite umpluturi. Aluat de cozonac nedospit 5800, umplutură 2500, ouă pentru uns 150, grăsimă pentru uns tăvile 25. Se obțin 100 b. a cite 75 g.

Se frământă repede un aluat de cozonac nedospit: margarina se înmoaie și se amestecă cu zahărul, se adaugă făină amestecată cu sodă. Aluatul se întinde cu mîndeneaua într-o foaie cu grosimea de 0,3—0,4 cm. Cu o formă rotundă se taie turte cu masa de 58 g. În mijlocul foii se pune umplutura, marginile aluatului se unesc, modelîndu-se pateurile sub formă de luntre. Pateurile modelate se pun în tăvi unse cu grăsimă se ung cu ou și se coc la 230—240° C. Pentru pateuri se folosesc umpluturile: din carne, din pește, legume, ciuperci, fructe.

Cerințele față de calitate: produse de formă ovală, bine coapte, culoarea cafeniu-aurie, coaja lucioasă, aluatul se rupe ușor.

§ 29. Semipreparat de turte dulci

Produsele din aluat de turte dulci se deosebesc prin forme variate și un conținut înalt de zahăr și diferite condimente, ce le dau aromă specifică. Amestecul de condimente adăugat în aluatul de turte dulci, se numește buchet sau «parfum uscat». Amestecul conține (în %): scorțișoară 60, cuișoare 12, enibahar 12, piper negru 4, cardamon 4, ghimbir 8. Din acest aluat se

coc turte dulci cu cele mai diferite umpluturi din fructe și dulceață.

Uneori zahărul este înlocuit cu miere artificială sau sirop invertit, o parte din făina de grâu (50%) se înlocuiește cu cea de seacă. Aceste ingrediente îmbunătățesc calitatea turtelor, micșorează pierderile în greutate la păstrarea de lungă durată datorită higroscopicității acestor produse. Făina pentru acest aluat trebuie să conțină puțin gluten (26—28%). Se afinează aluatul cu afinatori chimici, întrucât conținutul înalt de zahăr și umiditatea redusă împiedică dezvoltarea ciupercilor. Aluatul se prepară prin două metode: crudă și opărită. În cazul metodei opărite o parte din făină înainte de frământare se opărește.

Aluat pentru turte dulci. *Făină 1000, zahăr tos 300, apă 200, melasă 100, miere 100, ouă sau melanj 100, unt sau margarină 100, carbonat de amoniu 8, sare 4, condimente uscate 4, zahăr pentru ars 50.*

Prepararea aluatului după metoda crudă. Aluatul, preparat după această metodă, are o consistență puhavă și în același timp cleioasă datorită conținutului înalt de zahăr, miere, melasă. În cada mașinii de frământat aluat se pun ingredientii în următoarea ordine: zahăr tos sau sirop de zahăr, apă, zahăr ars, miere, melasă sau sirop invertit, melanj sau ouă și totul se amestecă bine timp de 6—10 min. Zahărul se dizolvă în lichid și se repartizează uniform în amestec. Cu cât este mai înaltă temperatura la care se frământă aluatul, cu atât e mai scurt timpul de frământare; în caz contrar se obține un aluat cleios.

După incorporarea ingredientilor se adaugă în aluat condimentele fin mărunțite, soda, carbonatul de amoniu dizolvat în apă, untul sau margarina înmuiată, făina. Aluatul se frământă 10—15 min în dependență de cantitatea de aluat și condițiile de temperatură. Aluatul gata prezintă o masă omogenă cu o consistență liantă. Umiditatea aluatului 23—25%, temperatura nu mai mare de 20° C. La o umiditate mai scăzută turtelile nu au o formă bine conturată, iar la o umiditate sporită se întind și nu cresc bine.

Aluatul poate fi frământat cu mîna. La frământarea unor porții mici de aluat făina se cerne pe masă (6—8% de făină se lasă pentru pudrarea mesei), se amestecă cu afinatorii, i se dă forma de moviliță, în care se face o adîncitură unde se toarnă lichidul pregătit, după ce se adaugă untul înmuiat. Cînd o parte de făină (aproximativ 50%) se va uni cu lichidul, cu mișcări reperi se amestecă toată făina pînă cînd aluatul nu va căpăta o consistență omogenă.

Frământarea aluatului după metoda de opărire. Procesul de preparare a acestui aluat cuprinde 3 etape: opărirea făinii în sirop de zahăr-miere, zahăr-melasă sau zahăr-miere melasă, răcirea opăreliei; frământarea opăreliei cu ceilalți ingredientii, prevăzuți de rețetă.

Făina se opărește într-un cazan pentru fiert. În acest scop se toarnă în cazan zahărul, melasa, se toarnă apa și amestecînd podusele, se încălzește cazanul pînă la 70—75°C. pînă la dizolvarea completă a zahărului. Siropul transparent se strecoară pîntr-o sită deasă în cada mașinii de frământat (malaxor), se răcește pînă la o temperatură nu mai joasă de 68° C, se adaugă treptat făina cernută și repede se amestecă. Dacă siropul va fi răcit pînă la o temperatură mai joasă calitatea turtelor se va înrăutăți. La opărirea făinii are loc glutenizarea parțială a amidonului datorită cărui fapt turtelile se păstrează mai mult timp în stare proaspătă. Temperatura de glutenizare a amidonului este de 67,5° C. Făina se amestecă cu siropul cît se poate mai repede (10—12 min), deoarece la o interacțiune îndelungată a făinii neamestecate cu siropul fierbinte se pot forma cololoașe. Umiditatea opăreliei trebuie să fie de 19—20%.

Dacă după rețetă se prevăd multe ouă și unt, se opărește o parte de făină, iar făina rămasă se folosește la frământarea aluatului, lăsînd 6—8% pentru pudrare.

Opăreala se răcește în tăvi, unde aluatul se pune în straturi și se unge cu ulei sau se presară cu fărimături, pentru a nu se forma o masă monolită. Aluatul opărit se răcește pînă la 25—27° C. Răcirea se poate accelera, amestecînd aluatul în mașina de frământat cu două cămăși în care cîrului apă rece. În această mașină se poate amesteca preventiv aluatul opărit. Fără o răcire preventivă nu se poate frămînta aluatul, deoarece el își pierde proprietățile, turtelile se obțin tari, forma nu-i conturată bine, afinatorii și substanțele aromatice se evaporă.

După răcirea aluatului opărit el se amestecă, adăugînd celelalte ingrediente prevăzute de rețetă, și se amestecă pînă la obținerea unei consistențe omogene timp de 30—40 min. Aluatul trebuie să fie amestecat uniform și să aibă consistența smîntînii. La o frământare mai de scurtă durată produsele au o structură compactă.

Aluatul poate fi preparat prin metoda semiopărită. Pentru aceasta se iau 80% de apă după rețetă cu temperatura de 70°C, se adaugă zahăr, margarină și se încălzește pînă la 90° C, se amestecă minuțios, treptat se adaugă 4,5% de făină. Se amestecă încă 6—8 min. Masa obținută se răcește pînă la 25° C. În apa rămasă se dizolvă miera, carbonatul de amoniu, soda, și apoi se unește cu masa răcită, se adaugă ouăle și restul de făină. Aluatul se frământă 10 min și se porționează.

La p. 92 se dau neajunsurile, ce pot apărea la prepararea turtelor.

Turte cu zahăr. *Făină 438, zahăr tos 170, margarină 32, carbonat de amoniu 3, sodă 1, zahăr vanilat 1,5, melasă 48, apă 98. Masa aluatului 800. Zahăr tos pentru presărare 48, grăsimi pentru uns foile 1. Se obțin 10 bucăți a câte 75 g.*

Aluatul se prepară prin metoda de opărire. Aluatul obținut se

Neajunsurile	Cauzele
Copturile sînt compacte, forma nu-i conturată bine	Umiditatea scăzută a aluatului, opăreaa n-a fost suficient răcită, multe substanțe zaharoase; puținii afinatori
Turtele nu au un contur clar	Aluatul are o umiditate sporită; multă sodă; gluten rău, temperatura joasă a cuptorului
Turtele sînt tari, elastice	Puțin zahăr, temperatură înaltă a aluatului la frămîntat; frămîntatul prea îndelungat
Coaja se scoate; miezul crud	Aluatul prea moale, cuptorul supraîncălzit
Turte cu funduri goale	Aluatul compact, cuptorul neîncălzit
Turte cu puținii pori	S-a pus o cantitate insuficientă de afinatori

întinde în foi cu grosimea de 6—7 mm. Foaia se presară cu zahăr și se laminează cu un sucitor cu zimți. Apoi cu o formă se taie turte de formă rotundă cu un diametru de 9,5 cm, care se pun pe o tavă unsă cu grăsime și se coc la temperatura de 190—200° C.

Cerințele față de calitate: produse de formă rotundă, cu suprafață ornamentată, presărată cu zahăr, marginile cu zimți, culoare surie-gălbuie; umiditatea 13%.

Turte de lapte. *Făină 423, zahăr tos 210, margarină 96, ouă 21, lapte integral 76, sodă 2, carbonat de amoniu 4, vanilină 0,2. Se obțin 10 b. a cite 75 g.*

Aluatul se frămîntă pe lapte prin metoda de opărire. Se porționează și se coc turte la fel, ca și turtele cu zahăr, numai că nu se presară de asupra cu zahăr. Masa semipreparatului pentru fiecare turtă este de 81—83 g.

Cerințele față de calitate: v. turte cu zahăr, umiditatea 24,5%.

Turte de Tula. *Făină de calitate 1 446, apă 107, miere 74, unt de frișcă 50, carbonat de amoniu 2,5, sodă 0,8; pentru umplutură — dulceață 145; pentru tirajare: zahăr tos 66, apă 20, esență 1,7. Volumul produsului 1000.*

Aluatul pentru turte se prepară după metoda de opărire. Aluatul obținut se întinde într-o foaie cu grosimea de 3 mm și se taie în dreptunghiuri. Bucățile de aluat se așează pe rînd pe un șablon cu inscripția «Tula», se ung cu dulceață și se acoperă cu o altă bucată de aluat. După îndreptarea marginilor turta se pune pe o tavă pudrată cu făină și se coace la temperatura de 300—350°C. Cum numai inscripția se va colora, tava cu turte se va trece în alt cuptor cu temperatura de 180—200°C și se coc pînă sînt gata. După coacere turtele se glazurează, de regulă, cu tiraj.

Cerințele față de calitate: copturi de formă dreptunghiulară, acoperite cu glazură, culoarea gălbui-cafenie, cu strat de dulceață.

Turte pentru copii. *Făină 372,5, resturi de la torturi, prăjituri, checuri 286,8, melanj 79,5, zahăr ars 1,1, zahăr 317,9, «parfum uscat» 5,9, carbonat de amoniu 2,4, apă 100, ou pentru uns 13,8. Volumul produsului 1000.*

Turtele se prepară după metoda de opărire cu adăugarea fărimiturilor mărunțite de torturi, prăjituri, checuri. Aluatul gata se întinde într-o foaie cu grosimea de 8—10 mm și se taie cu două cuțite. Distanța dintre discuri la un cuțit e de 65 mm, iar la celălalt de 120 mm. Se obțin produse de formă dreptunghiulară, care se așază în tăvi, se ung cu melanj și se coc la 200—240° C circa 10 min.

Cerințele față de calitate: forma dreptunghiulară, suprafața lucioasă, de culoare cafenie, miezul poros. Intr-un kg 20 bucăți.

Turtă de miere. *Făină 539,8, zahăr tos 150,3, miere 250,4, margarină 50, sodă 1,5, carbonat de amoniu 4, «parfum uscat» 1,5, sirop pentru glazurare 49,6. Volumul produsului 1000.*

Aluatul se prepară prin metoda de opărire. Aluatul frămîntat se întinde într-o foaie cu grosimea de 11—13 mm, se pune într-o tavă unsă cu grăsime și pudrată cu făină. Înainte de coacere suprafața semifabricatului se udă cu apă și se perforează în câteva locuri, pentru a nu se forma beșici. Se coace la temperatura de 180—200° C circa 30 min. După coacere se răcește și suprafața se glazurează cu sirop de zahăr cald, se usucă și se porționează.

Cerințele față de calitate: suprafața lucioasă, cu o pojghiță albuie; miezul cafeniu cu pori mărunți.

Turtă de miere cu umplutură. *Făină 473,7, zahăr tos 131,8, miere 219,7, margarină 44, sodă 1,3, carbonat de amoniu 3,5, «parfum uscat» 2,6, sirop pentru glazurare 43,3, umplutură de fructe 126,5. Volumul produsului 1000.*

Turtele de miere cu umplutură se prepară ca și cele fără umplutură. Blaturile după coacere se răcesc și se unesc cîte două cu umplutură din fructe. Blatul de deasupra se acoperă cu sirop fierbinte și se usucă. După aceasta turtă se porționează.

Cerințele față de calitate: v. turte de miere, în secțiune un strat de dulceață.

§ 30. Semipreparat de bezea

Zahăr 961,4, ouă (albușuri) 360,5, vanilie 7,2. Volumul produsului 1000.

Aluatul prezintă o masă spumoasă de culoare albă, ușoară, poroasă. Aluatul se prepară fără făină. Pentru ca semipreparatul de bezea să corespundă denumirii sale este foarte important de a respecta întocmai regimul tehnologic de batere a al-

bușurilor (V. cap. III «Frământarea aluatului și metodele de afinare»).

Albușurile se bat pînă la mărirea volumului de 5—6 ori și formarea unei spume consistente. Continuînd baterea albușurilor se adaugă treptat într-un jet subțire zahărul tos, vanilie și după aceasta se continuă baterea nu mai mult de 1—2 min. Dacă albușurile se vor bate mai mult, masa își poate micșora volumul. Masa obținută trebuie să fie puhavă și uscată la exterior. Aluatul gata imediat se coace sub formă de turtă în tăvi pentru torturi rotunde sau dreptunghiulare, folosind în acest scop rame sau inele metalice de dimensiuni necesare. Tăvile se ung cu grăsime, se pudrează cu făină, se așază pe ele rama sau inelul, se toarnă aluatul într-un strat de 8—10 mm, se nivelează cu cuțitul și se coace la temperatura de 100—110° C timp de o oră.

Pentru prepararea prăjiturilor masa de bezea se toarnă în corneț cu tub neted și se toarnă pe tăvile tapetate cu hîrtie sau unse cu grăsime și pudrate cu făină, sub formă de semipreparate rotunde sau ovale. Se coc la temperatura de 100—110° C circa 40 min. Coacerea semipreparatului la temperatură mai înaltă duce la întinderea produselor, iar miezul devine cleios.

Semipreparatul copt se răcește, se scoate din tăvi cu un cuțit subțire și se folosește pentru prepararea torturilor și prăjiturilor.

Mai jos se dau felurile de rebuturi ale semipreparatului și cauzele lor.

Felurile de rebut	Cauzele
Masa după turnare în tăvi se așază	Nu s-a respectat regimul tehnologic de batere a albușurilor; sînt urme de grăsime, surplusul de zahăr în aluat
Semipreparat de culoare întunecată Semipreparatul se așază după coacere	Temperatura înaltă de coacere S-a copt timp insuficient

Semipreparatul poate fi preparat cu adaos de acid, care se adaugă la sfîrșitul baterii ouălor pentru întărirea structurii.

Rețeta acestui semipreparat: *zahăr tos* 945,8, *albușuri* 4729, *vanilie* 4,7, *acid citric* 4,7. *Volumul produsului* 1000.

Cerințele față de calitate: semipreparatul trebuie să aibă culoare albă, structură poroasă, să fie fragil și fără-rimicios; umiditatea $(3,5 \pm 1,5) \%$.

§ 31. Semipreparat de bezea cu nuci

Semipreparatul de bezea cu nuci se prepară după două rețete: cu și fără făină.

Zahăr tos 683,9, *albușuri* 341,9, *nuci prăjite* 290,6, *vanilie* 8,5. *Volumul produsului* 1000.

Acest semipreparat se prepară la fel ca și cel de bezea, numai că la sfîrșitul baterii se adaugă nuci prăjite mărunțite.

Făină 104,3, *zahăr tos* 547,9, *albușuri* 471,5, *nuci prăjite* 335, *vanilie* 2,6. *Volumul produselor* 1000.

Nucile se prăjesc, se mărunțesc și se amestecă cu făină și cu 80% de zahăr după rețetă. Albușurile se bat pînă la o spumă tare, la sfîrșitul baterii se adaugă zahărul rămas și vanilia. Apoi în această masă se încorporează atent amestecul de nuci, făină și zahăr.

Semipreparatul obținut se folosește la prepararea torturilor «Zbor» (prima rețetă), și de Kiev (a doua rețetă).

Pentru coacere tava se tapetează cu hîrtie, se așază rama-sablon pentru a-i da o formă rotundă sau dreptunghiulară. Se coace la 150—160° C circa 50—60 min. Semipreparatele coapte se lasă pe 12—24 de ore pentru întărirea structurii.

Cerințele față de calitate: forma rotundă sau dreptunghiulară, miezul are o structură poroasă, puhavă, culor re bej.

§ 32. Semipreparatul cu migdale

Făină 78,7, *zahăr tos* 590,2, *migdale (miez)* 295,1, *albușuri* 236. *Volumul produsului* 1000.

Semipreparatul cu migdale are o structură poroasă, culoare cafeniu-deschisă, cu crăpături mărunte la suprafață, miros caracteristic și gust de migdale.

Miezul de migdale se cerne printr-un ciur în scopul înlăturării impurităților, se unește cu zahărul și $\frac{3}{4}$ de albușuri după rețetă, se trec prin mașina de tocat de 2,3 ori, micșorînd de fiecare dată dimensiunile grilajului. Dacă se vor mărunți de odată la un grilaj cu orificii mici, apoi din migdale se va scurge grăsimea, ceea ce înrăutățește calitatea produselor (ele se obțin fără formă, fără luciu la suprafață). La masa obținută se adaugă albușurile rămase.

În continuare aluatul cu migdale se poate prepara după două metode. Prima metodă: masa preparată se trece în cada mașinii de bătut, se bate ușor, și amestecînd-o, se adaugă treptat făina. Metoda a doua: masa obținută se încălzește amestecînd pe baie cu apă la temperatura de 35—40° C, apoi se răcește pînă la 20° C și se amestecă cu făina (fig. 7).

Aluatul preparat se poate păstra mai mult de o zi la temperatura de 5° C. Se coace pentru torturi în tăvi cu ajutorul ra-

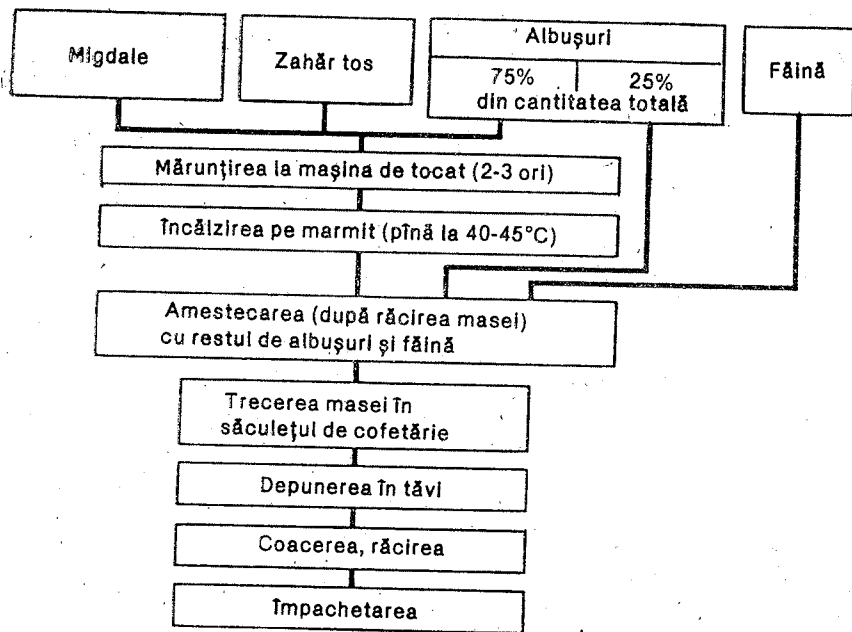


Fig. 7. Tehnologia preparării semipreparatului cu migdale

melor sau inelelor, după cum s-a descris mai sus, la temperatura de 150—160°C 30—35 min. Pentru prăjituri aluatul se toarnă în cornet, cu tub neted și se depune pe tăvi unse cu grăsime și pudrate cu făină. Se coc la 150—160°C timp de 20—25 min.

Coacerea la o temperatură mai înaltă duce la formarea unei coji groase cu crăpături adânci și miez crud.

Mai jos se dau felurile de rebut ale semipreparatului cu migdale și cauzele lor.

Felurile de rebut	Cauzele
Semipreparatul cu migdale crește rău, suprafața nelucioasă	Aluat foarte tare, este mărit conținutul de făină; s-a pus zahăr mai puțin de normă
Semipreparatul de migdale nu are contururi bine delimitate	Aluatul este prea lichid; s-a depășit norma de zahăr
Suprafața semipreparatului cu migdale este întunecată, cu crăpături adânci, miezul copt rău	Temperatura înaltă de coacere
Semipreparatul cu migdale uscat și aspru	Temperatura joasă de coacere

Cerințele față de calitate: semipreparatul cu migdale are o suprafață bombată, de culoare bej, cu crăpături mărunte, miezul puțin cleios. Umiditatea ($8 \pm 1,5$) %.

Prăjitură cu migdale. Făină 66, zahăr tos 663, migdale 265, albușuri 265. Volumul produsului 1000.

Se prepară aluatul cu migdale, se toarnă într-un cornet cu tub neted cu diametrul de 5—8 mm. Pe o tavă unsă cu grăsime și presărată cu făină se depun semipreparatele de formă rotundă. Se coc la temperatura de 150—160°C circa 20 min.

Cerințele față de calitate: prăjituri de formă rotundă, suprafața bombată, lucioasă, cu crăpături mărunte, miezul puțin cleios, de culoare bej-închisă. Într-un kilogram 220 bucăți.

§ 33. Semipreparat de pandișpan

Pandișpanul are o structură ușoară și pufoasă, este comod în lucru. Aluatul se prepară prin batere, în timpul căreia masa se îmbogățește cu aer. Datorită faptului că pandișpanul este elastic și puhav, din el se prepară cele mai diferite prăjituri și torturi.

Pentru prepararea pandișpanului se ia făină cu un conținut scăzut de gluten, în caz contrar el se obține cleios și nu crește bine. Aluatul se prepară prin batere, în timpul căreia aluatul se îmbogățește cu aer și aluatul își mărește mult volumul.

În dependență de metoda de preparare și rețetă se prepară pandișpanul de bază (cu încălzire), rotund (bușe, prin metoda la rece). Pandișpanul se prepară și cu diferite umpluturi (cacao, nuci, unt, legume).

Pandișpan de bază (cu încălzire). Făină 281, amidon 69,4, zahăr tos 347, melanj 578,5, esență 3,5. Volumul produsului 1000.

25% de făină se pot înlocui cu amidon pentru reducerea cantității de gluten. În afară de aceasta, datorită amidonului produsele se obțin cu pori de aceleași dimensiuni și la tăiere nu se fărâmițează așa de tare.

Prepararea pandișpanului constă din următoarele operații: unirea ouălor cu zahărul, încălzirea lor și baterea, amestecarea masei de zahăr — ouă cu făină (fig. 8).

Ouăle se unesc cu zahărul și, amestecînd, se încălzesc la baia cu apă pînă la 45°C. Grăsimea gălbenușului se topește din cauza temperaturii înalte, masa se bate mai ușor și se obține o structură mai stabilă. Amestecul de ouă-zahăr se bate pînă la mărirea volumului de 2,5—3 ori și pînă la apariția unui desen stabil la suprafață (la tragerea unei linii pe suprafața urma se păstrează un timp oarecare). În timpul bătăii masa se răcește pînă la 20°C. Făina se amestecă cu amidonul și repede, dar nu brusc cu masa bătută de ouă-zahăr, pentru ca aluatul să nu se așeze și să nu se întindă. Dacă aluatul se amestecă în

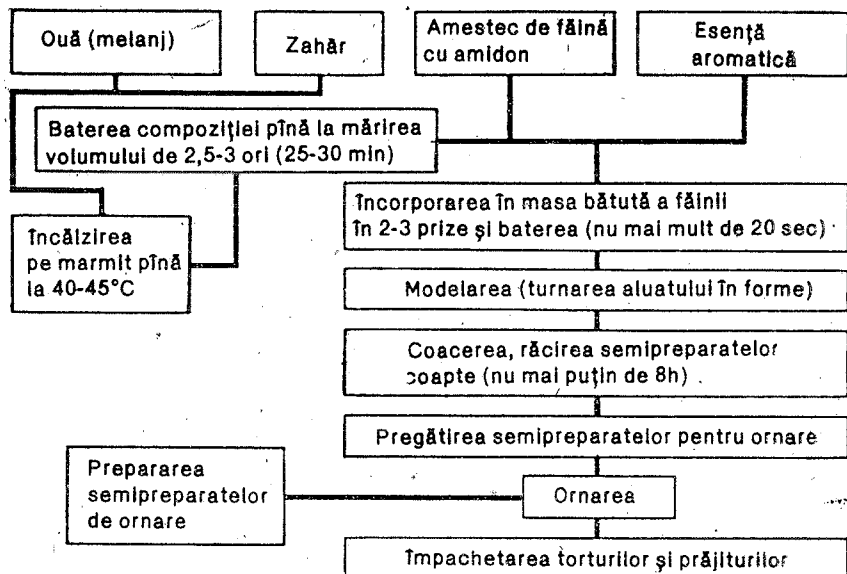


Fig. 8. Tehnologia preparării semipreparatului de pandispan și produsele din el

mașina de bătut apoi el se va amesteca nu mai mult de 15 s. Se recomandă esență de vanilie sau rom. Ea se adaugă la sfîrșitul baterii masei de ouă-zahăr.

Aluatul de pandispan gata se coace imediat în capsule, forme de torturi și în tăvi, deoarece la păstrare se așază. Capsulele, formele și tăvile se tapetează cu hîrtie, dar se pot unge cu grăsimi, mai bine cu unt, sau cu grăsime de cofetărie.

Aluatul de pandispan se toarnă în forme pînă la 3/4 de înălțime, deoarece el la coacere crește și poate curge din formă. În tăvi aluatul se coace pentru ruladă și unele feluri de prăjituri și torturi. Aluatul se toarnă în tava tapetată cu hîrtie într-un strat nu mai gros de 10 mm și se nivelează cu cuțitul.

Aluatul de pandispan se coace la 200—210° C. Timpul de coacere depinde de volumul și grosimea aluatului. De exemplu, în capsule aluatul se coace 50—60 min, în formele pentru torturi 35—40. În primele 10—15 min. semipreparatul de pandispan nu trebuie atins, fiind clătinat se așază (crapă pereții încă neîntăriți ai bulelor de aer).

Sfîrșitul procesului de coacere se determină după culoarea cafeniu-deschisă a cojii și elasticitate. Dacă la apăsarea cu degetul gropa repede își revine, înseamnă că semipreparatul este gata. După coacere se răcește 20—30 min. Apoi se eliberează de capsule și forme, tăind cu un cuțit subțire pe tot perimetrul bordurilor și răsturnînd semipreparatul pe masă.

Dacă din el se prepară mai tîrziu produse care se însiropează, apoi hîrtia nu se scoate și se lasă încă 8—10 ore pentru întărirea structurii pandispanului. Hîrtia apără pandispanul de uscare excesivă. Semipreparatul de pandispan se ține la temperatura de circa 20° C. După aceasta hîrtia se scoate, semipreparatul gata se curăță și se taie după orizontală în jumătate. În această stare semipreparatul de pandispan se folosește pentru prepararea prăjiturilor și torturilor.

Mai jos se dau felurile de rebut ale semifabricatului de pandispan și cauzele lui.

Cerințele față de calitate: la coacerea în forme sau capsule grosimea de 30—40 cm; coaja de deasupra netedă, subțire, cafeniu-deschisă, miezul poros, elastic, de culoare galbenă; umiditatea (25±3) %.

Pandispan rotund (bușe). Făină 389,4, zahăr tos 341,9, gălbenușuri 341,5, albușuri 512,8, esență 2,3, acid citric 1,5. Volumul produsului 1000.

Pentru acest pandispan se i-au numai ouă proaspete sau dietetice, la care gălbenușurile se despart ușor de albușuri. Aluatul se prepară mai dens și mai viscos. Amidon nu se adaugă.

Prepararea constă din următoarele operații: baterea aparte a albușurilor și a gălbenușurilor cu zahăr, unirea gălbenușurilor și albușurilor bătute cu făina (fig. 9.).

Gălbenușurile se unesc cu zahărul după rețetă și se bat pînă la mărirea volumului de 2,5—3 ori. Concomitent se bat albușurile pînă la mărirea volumului de 5—6 ori și obținerea unei spume tari (nu se scurge de pe tel); la început lent, apoi, ritmul se accelerează treptat și la sfîrșit se adaugă acid citric pentru întărirea structurii albușurilor.

Felurile de rebut	Cauzele
Semipreparatul de pandispan este tare, cu puțini pori și necrescut	Făina cu un conținut înalt de gluten (fără adaos de amidon); ouăle nu s-au bătut bine, s-a frămîntat mult după adăugarea făinii, aluatul nu s-a copt mult timp; acțiune mecanică la coacere, cantitatea mărită de făină
Semipreparatul de pandispan are porțiuni tari ale miezului	S-a copt timp insuficient
Semipreparatul de pandispan cu colage de făină	Aluatul s-a frămîntat timp insuficient, toată făina s-a turnat dintr-o dată
Semipreparatul de pandispan are o coajă palidă	Temperatura joasă de coacere; s-a copt timp insuficient
Semipreparatul de pandispan are o coajă arsă sau cafeniu-închisă	Temperatura înaltă de coacere; s-a copt timp îndelungat

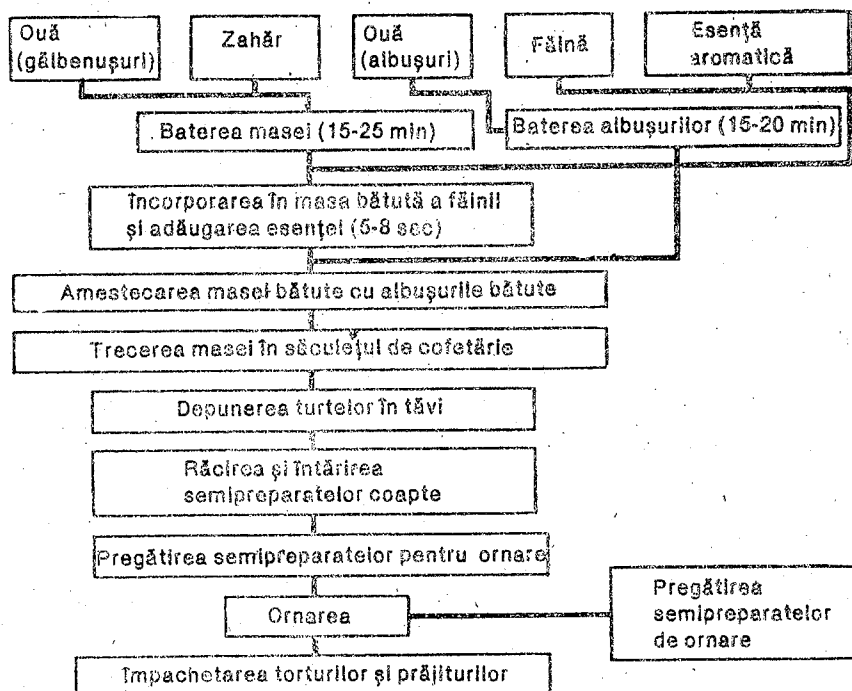


Fig. 9. Tehnologia preparării semipreparatului de pandispan rotund (bușe) și produsele din el

La gălbenușurile bătute se adaugă 1/4 din albușurile bătute, esența, se amestecă atent, se adaugă făina, se amestecă din nou, se adaugă restul de albușuri bătute și se mai amestecă încă odată până la obținerea unui aluat omogen.

Aluatul obținut se coace îndată în forme pentru torturi după cum s-a descris mai sus sau se toarnă în tăvi pentru prăjiturile bușe. Pentru aceasta tăvile se tapetează cu hîrtie, iar aluatul se toarnă în poș cu tub metalic neted.

Se depun semipreparate de formă rotundă sau ovală și se coc imediat la temperatura de 190—200°C 10—15 min. După coacere se răcesc și se țin 3—4 ore pentru întărirea structurii pandispanului. Apoi din ele se prepară prăjituri. La p. 101 se dau toate felurile de rebut ale semipreparatului de pandispan preparat prin metoda la rece și cauzele lor.

Cerințele față de calitate: prăjituri bușe de formă rotundă sau ovală, coajă galben-deschisă cu nuanță cafenie, miezul poros, tare, galben; umiditatea (16±3) %.

Pandispan pentru ruladă. Făină 370, zahăr tos 370, melanj 616,4, esență 2. Volumul produsului 1000.

Felurile de rebut	Cauzele
Semipreparatul de pandispan este necrescut	Albușurile sau gălbenușurile s-au bătut insuficient, s-a frământat prea mult timp după adăugarea făinii, aluatul nu s-a copt mult timp
Semipreparatul de pandispan nu are contururi delimitate	Consistența slabă a aluatului Din cauza surplusului de ouă; ouă necalitative, din care cauză albușurile nu s-au bătut bine.

Aluatul se prepară ca și pentru pandispanul de bază, însă fără adaos de amidon. Pentru coacere tăvile se tapetează cu hîrtie, se toarnă aluatul într-un strat de 3—5 mm și se coace la temperatura de 200—220°C 10—15 min.

Cerințele față de calitate: Pandispan sub formă de foaie cu grosimea de 6—9 mm, coaja de deasupra netedă, cafeniu-deschisă, miezul poros, elastic, galben; umiditatea (20±3) %.

Pandispan cu cacao-praf. Făină 316,6, zahăr tos 316,5, melanj 527,6, cacao-praf 84,4. Volumul produsului 1000.

Aluatul cu cacao-praf se prepară la fel, ca și pandispanul de bază, numai că făina se amestecă din timp cu cacao praf. După coacere coaja pandispanului este cafenie, miezul poros, de culoare cafenie. Umiditatea (24±3) %.

Pandispan cu nuci. Făină 274,5, amidon 22,6, zahăr tos 339,8, melanj 564,8, nuci 56,6. Volumul produsului 1000.

Pandispanul cu nuci se prepară la fel ca și pandispanul de bază, numai că făina se amestecă mai întâi cu nuci prăjite fin mărunțite. După coacere pandispanul are miez poros de culoare galbenă cu bucățele de nuci. Umiditatea (25±3) %.

Pandispan cu unt de frișcă. Făină 265, amidon 65,4, zahăr tos 327, melanj 545,3, unt de frișcă 54,5, esență 3,3. Volumul produsului 1000.

Pandispanul cu unt se prepară la fel ca și pandispanul de bază. Untul se încălzește pînă la 30°C și se adaugă în masa bătută pînă sau după făina cu amidon. Aluatul se amestecă de jos în sus, pentru ca untul să nu nimerească la fund. După coacere pandispanul are miez poros, dens, de culoare galbenă. Umiditatea (25±3) %.

Pandispan «Praga». Făină 237,6, zahăr tos 309,8, ouă 686,6, unt 78,4, cacao praf 48. Volumul produsului 1000.

Gălbenușurile se freacă cu 75% de zahăr după rețetă și se bat pînă la dizolvarea completă și un desen stabil la suprafața lor. În același timp se bat albușurile pînă la o spumă stabilă și mărirea volumului de 5—6 ori. La sfîrșitul baterii se adaugă zahărul rămas. Albușurile și gălbenușurile trebuie să fie gata

concomitent. Ele se unesc, se adaugă untul încălzit pînă la 30°C, apoi făina cu cacao-praf.

Aluatul gata se toarnă într-o formă rotundă, tapetată cu hîrtie. Se coace, se răcește, se ține cîteva ore, se scoate din formă. Hîrtia se înlătură, semipreparatul se curăță.

Cerințele față de calitate: forma rotundă, coaja netedă, subțire, de culoare cafenie, miezul cafeniu, poros, elastic; umiditatea (24 ± 3) %.

Prăjitură din pandișpan cu magiun. *Pandișpan 635, magiun 325, zahăr farin 45. Volumul produsului 1000.*

Pandișpanul după coacere și răcire se eliberează de hîrtie, se taie în două; ambele turte se ung cu magiun și apoi se lipesc. Deasupra se presară cu zahăr farin, apoi prăjitura se taie în porții.

Ruladă de fructe. *Pandișpan 679, pastă de fructe 291, zahăr farin 30. Volumul produsului 1000.*

Pandișpanul se prepară și se coace special pentru ruladă, după cum este descris mai sus. După ce se răcește, foaia se răstoarnă cu hîrtia în sus. Hîrtia se scoate. Foaia se unge cu pastă de fructe și se rulează, punîndu-se apoi cu sutura în jos. Ruloul obținut se nivelează, se pudrează și se porționează.

La fel se prepară rulada cu gem de caise, cu magiun. Rulada cu magiun nu se pudrează.

Cerințele față de calitate: forma alungită, suprafața ovală, pudrată; în tăietură se văd straturile de umplutură sub formă de spirală; miezul poros, de regulă de culoare galbenă.

Prăjitură «galbenă». *Făină 418, zahăr farin 390, melanj 321, esență 3,3, zahăr tos pentru presărat 139. Volumul produsului 1000 (într-un 1 kg nu mai puțin de 170 buc.). Umiditatea ($7 \pm 1,5$) %.*

Zahărul farin se bate cu melanjul timp de 10—20 min, la început lent, apoi accelerînd mișcarea. Volumul masei trebuie să se mărească de 2—2,5 ori.

Se adaugă esență, făină și se frămîntă aluatul. Aluatul se toarnă într-un poș cu un tub neted (diametrul orificiilor 1 cm) și se depun turte de formă rotundă pe o tavă unsă cu grăsimi și presărată cu făină. Turtele se presară cu zahăr astfel, ca să acopere toată suprafața și, răsturnînd tava cu fundul în sus, se scutură surplusul de zahăr (la răsturnarea tavei turtele nu cad, deoarece se lipesc strîns de tavă).

Tava cu prăjituri se pune la un loc cald, uscat pe 1—2 ore. Cînd la suprafața prăjiturilor se va forma o coajă subțire ele se coc la 180—200°C.

Prăjiturile, după ce se răcesc, se scot din tavă cu un cuțit sau lovind tava cu mîna. Prăjiturile nu trebuie să se rumenească.

Cerințele față de calitate: prăjitură uscată, de culoare galben-deschisă, suprafața fără crăpături, cu porozitate uniformă, fără goluri. Într-un kilogram 180 bucăți.

§ 34. Semipreparat din aluat opărit

Făină 456, unt 228, ouă 786, sare 6, apă 440. Volumul produsului 1000.

O particularitate caracteristică a semipreparatului din aluat opărit constă în formarea înăuntru produsului a unei cavități, ce se umple cu cremă sau umpluturi.

Pentru prepararea aluatului opărit se ia făină cu un conținut mediu de gluten. La folosirea făinii cu un conținut redus de gluten copturile nu cresc bine. Aluatul trebuie să fie vîscos, dar să conțină în același timp o cantitate mare de apă, de aceea aluatul se prepară după metoda de opărire a făinii.

Prepararea aluatului constă din următoarele operații: opărire a făinii și unirea ei cu ouăle (fig. 10.).

În cazan se toarnă apa, se adaugă untul, sarea și se aduce la fierbere și apoi treptat, amestecînd permanent, se toarnă făina. Masa se încălzește 5—10 min, continuînd să amestecăm. Masa trebuie să fie omogenă, fără cocolașe. Ea se trece în cazanul mașinii de bătut și se amestecă pînă cînd masa se răcește pînă la temperatura de 65—70°C. Continuînd amestecarea, se adaugă treptat ouăle. Aluatul trebuie să aibă umiditatea de 53%, adică să se scurgă de pe lopătică sub formă de triunghi. Dacă aluatul este lichid, apoi în timpul coacerii el nu va crește și copturile nu vor avea gol înăuntru. Din aluat prea tare se coc copturi, ce cresc rău, au la suprafață crăpături.

Aluatul gata se toarnă într-un poș cu un tub neted sau cu zimțisori. La folosirea unui tub cu zimțisori la suprafața copturilor la coacere nu se formează rupturi. Se depun produse de forme diferite pe tăvi unse cu grăsimi. Dacă tăvile nu se ung de loc, copturile se vor lipi de tavă, dacă se ung prea tare — se deformează la coacere. Aluatul se coace la temperatura de 190—220°C 30—35 min: la început 12—15 min la temperatura de 220°C, apoi la 190°C.

Dacă semifabricatul se coace la o temperatură mai înaltă, copturile se obțin cu rupturi la suprafață, la temperatură mai joasă cresc rău. În timpul coacerii la suprafața copturilor se formează o coajă compactă prin care nu trec vaporii de apă formați în interiorul produselor. Sub presiunea acestor vapori aluatul se lipește de pereți, produsele cresc în volum și în ele se formează goluri care apoi se umplu cu cremă sau altă umplutură.

Mai jos se dau felurile de rebut, ce pot apărea la prepararea aluatului, și cauzele lor.

Cerințele față de calitate: semipreparatul din aluat opărit are culoare galben-închisă, volum mare, înăuntru se formează goluri, la suprafață se admit mici crăpături; umiditatea (24 ± 4) %.

Gogoși. Aluatul opărit gata se toarnă într-un săculeț cu un tub neted și se depune pe tava unsă ușor cu grăsimi sub formă

Felurile de rebut	Cauzele
Semipreparatul din aluat opărit n-a crescut bine	Făina cu un conținut scăzut de gluten; consistența lichidă sau prea densă; temperatura joasă de coacere
Semipreparatul din aluat opărit este deformat	Consistența lichidă a aluatului, făina nu-i opărită bine, puțină sare; tăvile sînt prea unse cu grăsime
Semipreparatul din aluat opărit a crescut bine, dar are rupturi la suprafață	Temperatura înaltă de coacere
Copturile s-au lipit de tavă	Tăvile n-au fost unse cu grăsime
Aluatul s-a așezat la coacere	Consistența lichidă a aluatului; s-a coborît prea devreme temperatura de coacere

de bile cu diametrul de 1 cm la distanța de 2—2,5 cm una de alta și se coc la temperatura de 180—200° C. Se folosesc ca garnitură la bulion. Cele de dimensiuni mai mari se umplu cu cremă și se glazurează cu ciocolată sau pomadă.

Cerințele față de calitate: copturi cu volum mare, fără crăpături adînci, culoarea galbenă, gust sărat.

§ 35. Semipreparat din aluat în foi (foitaj)

Făină 658, inclusiv pentru pudrare 67, unt 438, ouă 33, sare 5, acid citric 0,8, apă 237. Volumul produsului 1000.

Semipreparatul din aluat în foi constă din straturi subțiri de aluat copț, ce se separă ușor. Cele de la suprafață sînt tari, iar cele din mijloc moi.

Particularitatea aluatului în foi constă în întinderea lui în straturi foarte subțiri, între care se află straturi de unt. Pentru ca să se obțină aluat de calitate superioară se va lua făină cu un conținut înalt de gluten (pînă la 40%).

Pentru îmbunătățirea calității glutenului în aluat se adaugă acid alimentar, întrucît în mediu acidul sporește vîscozitatea proteinelor făinii și aluatul devine mai elastic.

Aluatul se prepară într-o încăpere cu temperatura nu mai mare de 20°C. Dacă temperatura va fi mai ridicată, untul folosit pentru stratificare se va înmuia și se va imbiba în aluat, înrăutățind calitatea glutenului.

Prepararea aluatului constă din următoarele operații: frămîntarea aluatului, pregătirea untului, stratificarea.

Frămîntarea aluatului. În cazanul mașinii de frămîntat se toarnă apa, se adaugă ouăle, sarea, acidul și făina

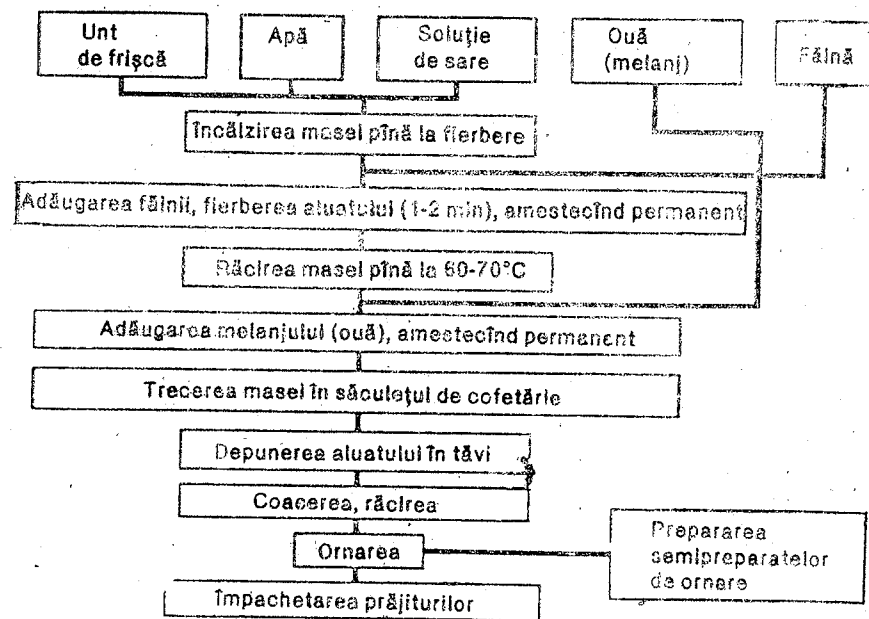


Fig. 10. Tehnologia preparării semifabricatului din aluat opărit

(7% de făină se lasă pentru pudrare, 10% pentru pregătirea untului). Aluatul se frămîntă 15—20 min, pentru ca glutenul să se umfle mai bine. Aluatul gata are o umiditate de 40% și temperatura nu mai mare de 20° C.

Pregătirea untului. Paralel cu frămîntarea aluatului se pregătește untul. Acesta se taie în bucăți și se pune în cada mașinii de frămîntat, se adaugă făina și se amestecă pînă la obținerea unei mase omogene. Făina se adaugă în unt pentru a lega apa din el, în caz contrar în timpul întinderii aluatului straturile se vor lipi și stratificarea nu va fi reușită. Untului pregătit i se dă forma de dreptunghi și se pune în frigider pentru 35—40 min. Untul trebuie să se răcească pînă la temperatura de 12—14°C. Temperatură mai joasă nu se recomandă, deoarece la întindere untul se va fărîmița și va rupe straturile de aluat.

Stratificarea. Aluatul gata se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 20 mm sau o bucată de aluat se rotunjește între palme și apoi se crestează cu cuțitul în patru părți și se laminează pînă la grosimea de 20—25 mm.

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

Foaia obținută se pune în patru: se unesc două capete opuse, însă nu la mijloc, ci mai aproape de unul din capete, apoi se pune strat peste strat. Din nou se laminează pînă la grosimea de 10 mm și se împăturește în patru. Se laminează treptat în toate părțile. Dacă se laminează repede și prin mișcări bruște straturile de aluat se rup și copturile nu cresc bine. Aluatul se pune la rece pe 35—40 min pentru răcirea aluatului și untului pînă la 12—40° C. La răcire se restabilește structura aluatului, dereglată mecanic, elasticitatea glutenului și, ca rezultat, la laminarea de mai departe straturile de aluat nu se rup.

După răcire aluatul se laminează încă de două ori, se împăturește în patru, și se pune în frigider pentru 30 min pentru răcirea și restabilirea glutenului, apoi se laminează într-o foaie cu grosimea necesară. Aluatul se laminează și se împăturește în patru de 4 ori. Aluatul astfel preparat după calitățile sale este cel mai bun și constă din 256 straturi.

Numărul de straturi, formate la stratificare, se calculează după formula:

$$S = k^n,$$

unde S — numărul total de straturi;

k — numărul de straturi la o laminare;

n — numărul laminărilor;

Dacă se prepară un aluat cu un număr mai mic de straturi, apoi în timpul coacerii untul se va scurge și copturile devin tari. La un număr mai mare de straturi ele devin subțiri, se rup ușor la laminare, copturile cresc rău.

Pentru unele feluri de aluat untul se înlocuiește cu margarină. Schema tehnologică de preparare a produselor din aluat foitaj nedospit este dată în fig. 11.

La laminarea aluatului cu mașina consecutivitatea operațiilor este aceeași, ca și la laminarea manuală.

Porționarea și coacerea. Aluatul foitaj se coace cu bucată sau în foi întregi. Pentru coacerea cu bucată aluatul se laminează pînă la grosimea necesară și se taie prăjiturile cu forme metalice cu margini ascuțite. Dacă marginile nu sînt ascuțite aluatul se apasă și stratificarea se înrăutățește; marginile copturilor tăiate nu se vor netezi cu degetele.

Nu se recomandă la ungerea suprafețelor produselor a atinge părțile lor laterale, deoarece din această cauză copturile cresc mai rău — straturile se lipesc. Prăjiturile tăiate se așază în tăvi și se coc la temperatura de 250° timp de 20—25 min.

Pentru coacerea în foi întregi aluatul se laminează pînă la grosimea de 5—6 mm, de dimensiuni mai mari decît tava, deoarece la coacere aluatul se strînge. Pentru ca aluatul să nu se

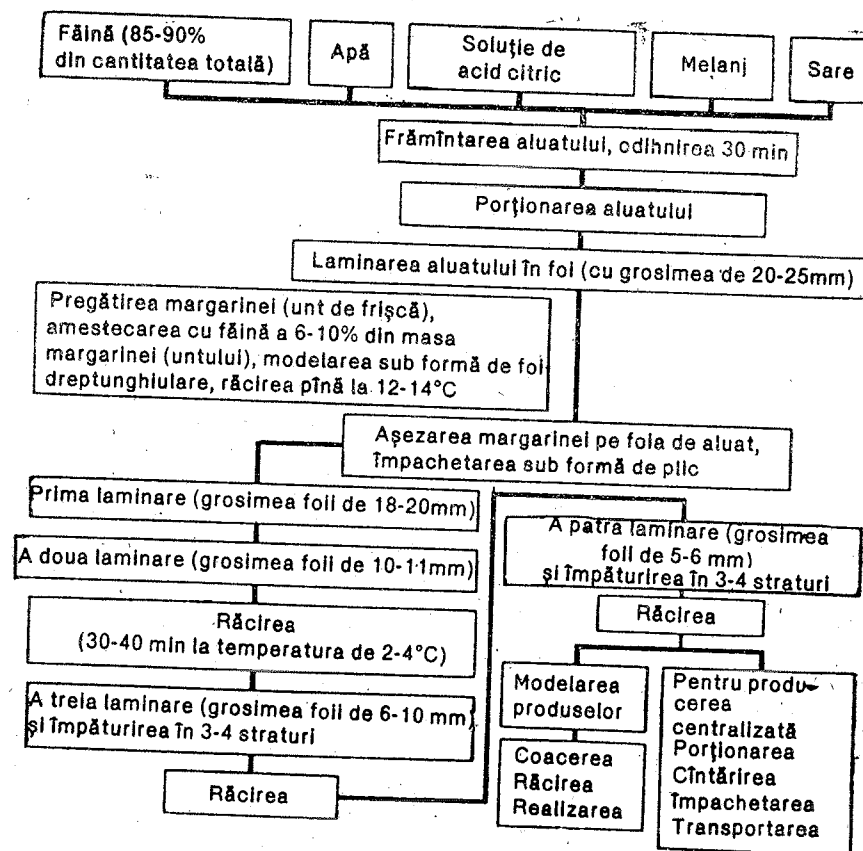


Fig. 11. Tehnologia preparării produselor din semipreparatul foitaj

strîngă prea tare, tăvile se ung cu apă. Foaia de aluat se trece pe tavă, deplasînd-o de la margini spre mijloc, se perforază în câteva locuri pentru ca să nu se formeze umflături pe suprafața aluatului, și se lasă pentru 15—20 min, apoi se coace la temperatura de 240° C timp de 25—30 min. Foile coapte au culoare cafeniu-deschisă. Dacă ridicînd cu cuțitul colțul foi se ridică toată foaia, înseamnă că aluatul este gata, iar dacă colțul se îndoaie — încă nu-i gata.

În timpul coacerii untul, ce se află între straturi, se topește

Ordinea laminării	distanța între valțuri mm.
Laminarea după încorporarea margarinei în aluat:	
prima	20
a doua	10
Laminarea după împăturirea aluatului în patru	
prima	20
a doua	10

Laminarea după prima răcire (30—40 min) pînă la
12—14°C

prima	20
a doua	10
Laminarea după a doua răcire	
prima	20
a doua	10
Laminarea după a treia răcire	
prima	20
a doua	10

și se trece în straturile vecine. În spațiul format dintre straturi nimeresc vaporii de apă din aluat. Sub presiunea acestor vaporii spațiul dintre straturi se mărește de 2—3 ori.

Aluatul se coace fără a fi scuturat, în caz contrar straturile se lipesc. Ele se mai lipesc și în caz dacă aluatul se coace la temperatură joasă.

Mai jos se dau felurile de rebut, ce pot apărea la prepararea aluatului și cauzele lor.

Cerințele față de calitate: semipreparatul din aluat foitaj de culoare cafeniu-deschisă, cu straturi bine delimitate de aluat; umiditatea ($7,5 \pm 4,5$) %.

Felurile de rebut	Cauzele
Semifabricatul din aluat în foi crește rău, straturile s-au lipit	Făina cu un conținut redus de gluten; insuficiența sau lipsa acidului; temperatura înaltă în încăperea, unde s-a preparat aluatul; aluatul răcit insuficient; un număr prea mare de laminări; temperatura joasă de coacere
Semipreparatul crescut uniform; are înflături	Forme fără margini ascuțite; marginile unse cu ou, foaia s-a perforat insuficient înainte de coacere
Semipreparatul din aluat foitaj este deformat	surpluse de acid și sare; aluatul s-a odihnit puțin înainte de coacere; tăvile nu s-au udat cu apă
Semipreparatul din aluat foitaj uscat și tare	Insuficient laminat; temperatura joasă de coacere (untul s-a scurs); s-a micșorat cantitatea de grăsime; untul avea temperatură joasă
Semipreparatul din aluat foitaj are miez tare	Temperatura prea înaltă de coacere; în timpul coacerii tava se supune acțiunii mecanice; timpul insuficient de coacere
Suprafața semipreparatului din foitaj este palidă, cu nuanță surie	Temperatura joasă de coacere
Suprafața semipreparatului foitaj este întunecată	Temperatura înaltă de coacere

Pateuri din foitaj cu diferite umpluturi. Aluat foitaj (semipreparat) 600, umplutură 300, ouă pentru uns 15. Se obțin 10 b. a câte 75 g.

Aluatul foitaj se laminează într-o foaie cu grosimea de 6—7 mm și se modelează pateuri sub formă de cerc, semicerc sau triunghi. Masa aluatului 60 g, umpluturii — 30 g.

Pateurile de formă ovală constau din două cercuri, tăiate din foaie cu formă netedă sau gofrată. Jumătate din cercurile tăiate se pun pe tavă și suprafața lor se unge cu ouă. În mijlocul cercurilor se pune umplutură, se acoperă cu celelalte cercuri și se presează aluatul în jurul umpluturii cu o formă de dimensiuni mai mici sau cu mâinile. Pentru pateurile sub formă de semicerc din aluatul laminat se taie cu forma netedă sau gofrată turtă de formă ovală, care se ung cu ou și se pune în mijlocul lor umplutură. Marginile opuse ale turtei se unesc și se apasă. Pentru pateurile sub formă de triunghi din aluatul întins se taie pătrate. Suprafața se unge cu ouă și la mijloc se pune umplutură. Bucata de aluat se pune în două de-a curmezișul, acoperind umplutura astfel, încît capetele opuse să coincidă. Marginile aluatului se lipesc.

Pateurile formate se pun în rinduri pe o tavă stropită cu apă la 2—3 cm una de alta, se ung cu ou și imediat se coc. Se folosesc cele mai diferite umpluturi: de carne, de legume, de pește, de fructe și brînză. Temperatura de coacere 240—250°C.

Cerințele față de calitate: produse de formă diferită, de culoare cafeniu-deschisă; aluat fărîmicios, umplutura nu se scurge.

«Culebeaka» din foitaj cu diferite umpluturi. Aluat foitaj (semipreparat) 630, umplutură 530, ouă pentru uns 10. Volumul produsului 1000 g.

Din aluatul foitaj gata se pun de o parte două treimi și se laminează o foaie cu grosimea de 4 mm pentru baza copturii. Apoi aluatul se pune în tava stropită cu apă, se perfiorează în câteva locuri pentru a nu se forma umflături. Se coace foaia la temperatura de 230—240°C pînă aproape este gata. Turta răcită se taie de-a lungul în 4—5 fișii de mărimea culebeakăi și pe fiecare bucată se pune umplutură; marginile fișiiilor coapte se ung cu ou.

Aluatul rămas se laminează și se taie în fișii de dimensiunile respective. Baza cu umplutură se acoperă cu aluat crud, se apasă ușor de partea coaptă, se unge de asupra cu ou. Culebeaka se coace la 210—230°C timp de 35—40 min.

După răcire copturile se porționează câte 100 sau 150 g. Coacerea bazei copturii aparte dă posibilitate de a evita «așezarea» aluatului. Culebeaka poate fi coaptă și dintr-o dată, pentru aceasta fișiiile de aluat se pun într-o tavă udată cu apă, iar în mijlocul ei de-a lungul se pune umplutura, care se acoperă cu altă fișie

de aluat, care trebuie să fie mai lată decît prima pentru ca fără a o întinde să se poată acoperi umplutura și marginile stratului de jos, uns preventiv cu ou. Stratul de aluat de deasupra se apasă strîns de umplutură și de marginile stratului de dedesubt, dîndu-i culebeakă formă netedă pe toată lungimea, după ce se taie de pe margini surplusul de aluat.

Culebeaka se unge cu ou și se înfrumusețează cu fișii în-guste de aluat sau diferite figuri (semiluni, stelute etc.), tăiate din același aluat. După aceasta ea se unge din nou cu ou, su-prafața se perforază în cîteva locuri, pentru ca vaporii să iasă în timpul coacerii, și se coace culebeaka la temperatura de 220—230° C.

Cerințele față de calitate: suprafața lucioasă de culoare cafeniu-deschisă, înfrumusețată cu figuri din aluat foitaj, umplutură joasă, aluatul în locurile de contact cu um-plutura bine copt.

Curnic. Aluat foitaj nedospit (semipreparat) 500, clătite coop-te 100; umplutură: găină 450, creste de găină 30, orez 60, ouă 65, ciuperci albe proaspete 150, unt 50, mărar sau pătrunjel verde 10, sare 4, piper 0,2; masa umpluturii 520, melanj pentru uns 10. Volumul produsului 1000.

Curnicul se prepară cu o masă de circa 500 g și se servește întreagă pentru 5—6 persoane sau în porții a cîte 100—150 g.

Aluatul foitaj nedospit se întinde într-o foaie cu grosimea de 5—6 cm și se taie din el două turte. Pe tava udată cu apă se pune turtă mai mică, se acoperă cu o clătită, iar pe aceasta se pune umplutura din găină, ciuperci, orez, ouă. Umpluturile se pun în straturi, despărțindu-le cu clătite. Marginea turtei de jos se unge cu ouă, peste umplutură se pune a doua turtă, margi-nile căreia se lipesc strîns de turtă de dedesubt. Curnicul se unge cu ou, se înfrumusețează cu figuri, tăiate din aluat întins subțire, se unge încă odată cu ou și se coace la 220—230° C.

Umplutura pentru curnic se prepară astfel: carnea macră de găină fiartă se taie în bucăți, se adaugă untul; în terciul din orez se pune unt și se adaugă 1/4 din norma de ouă fierte tari; ciu-percile albe proaspete tocate mărunt și rumenite se amestecă cu crestele de găină înăbușite și tocate mărunt; ouăle se toacă mărunt și se adaugă unt și verdeță.

Cerințele față de calitate: prăjitură sub formă de cupă, suprafața este înfrumusețată cu figuri din aluat foitaj: în tăietură se văd straturile aparte de umplutură, suprapuse cu clătite; culoarea cafeniu-închisă, aluat uscat, fărîmicios, ușor se stratifică, umpluturile viscoase, mustoase.

Bastonase din foitaj cu nuci. Aluat foitaj (semipreparat) 670, umplutură din nuci 220; pentru pudrare: zahăr farin 30, zahăr va-nilat 0,6. Umplutură: melanj 50, nuci 145, zahăr tos 25. Se obțin 10 bucăți a cîte 75 g.

Aluatul foitaj nedospit laminat într-o foaie cu grosimea de

5—6 mm se taie în fișii de 7×12 cm, se pune umplutura de nuci și se rulează. Se coace în tăvi la temperatura de 240—250° C în curs de 15—20 min. Copturile se pudrează cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: produsele au formă de tub umplut cu nuci sub formă de spirală, suprafața presărată cu zahăr farin.

Limbi din foitaj. Aluat foitaj (semipreparat) 590, zahăr-tos pentru presărare la porționare 65. Volumul 500 g (10 b. a cîte 50 g.).

Aluatul gata se laminează într-o foaie cu grosimea de 5—6 mm, se scutură făina și cu o formă gofrată de 7×11 cm se taie bucăți de formă ovală. Masa se presară cu zahăr tos și se la-minează bucățile în lungime, dîndu-le forma de limbă. Produsele gata se pun în tava udată cu apă. De-a lungul produselor se trage o linie cu un cuțit zimțat pentru a preveni bombarea su-prafeței. Limbile se coc la 240—250° C pînă cînd zahărul de la suprafață nu va începe să se topească, dînd copturilor luciu. Se pot aplica dispozitive speciale pentru laminarea limbilor sau se laminează la prima pereche de valțuri a mașinii de laminat aluat.

Cerințele față de calitate: produse de formă ovală alungită, suprafața acoperită cu cristale de zahăr tos; în secțiune mai multe straturi; culoarea galben-deschisă; aluat uscat, fărîmicios, ușor se stratifică.

Urechiușe din aluat foitaj. Aluatul foitaj (semipreparat) 529, zahăr tos pentru presărare 130. Volumul 500 g (10 b. a cîte 50 g.).

Aluatul foitaj gata se laminează într-o foaie cu grosimea de 3 mm pe masa, presărată cu zahăr tos. Turta se rulează din ambele părți spre mijloc, apoi se porționează în bucăți a cîte 65 g, se așază în tavă și se coc la 240—250° C.

Cerințele față de calitate: produse sub formă de urechiușe, se văd straturile de zahăr, aluat uscat, fărîmicios.

Plăcintă deschisă cu brînză sau magiun. Aluat foitaj (semi-preparat) 290, umplutură 150, ouă pentru uns 7. Se obțin 10 bucăți a cîte 36 g.

Aluatul foitaj se întinde pe o masă pudrată cu făină pînă la grosimea de 5 mm și se taie din el cu forma turte rotunde cu masa de 29 g.

Marginile turtelor se strîng cu degetele, ridicîndu-le ușor în sus. După aceasta turtelile se pun în tavă, se perforază cu fur-culița, se pune umplutura (dacă din brînză, suprafața se unge cu ou) și se coc la temperatura de 230—250° C timp de 15—20 min. Se pot coace plăcinte cu masa de 75 g (masa alua-tului 58 g, umplutura — 20 g.).

Cerințele față de calitate: produse de formă ovală, de culoare galben-deschisă, umplutura nu se scurge, alu-atul bine crescut.

Prăjitură din foitaj cu magiun. Aluat foitaj (semipreparat)
780, magiun 400. Volumul produsului 1000.

Din aluatul foitaj gata se laminează două foi cu grosimea de 5 mm, se pun în tavă stropită cu apă. O foaie se unge cu ou și se ornează cu figuri tăiate din aluat. Ambele foi se perforază cu cuțitul în câteva locuri și se coc la temperatura de 240—250° C. Un strat se unge cu magiun și se acoperă cu a doua foaie unsă cu ou. Se poate prepara prăjitură cu umplutură din măr sau revent. Tehnologia preparării acestei prăjituri e analogă cu cea a preparării culebeakăi. Prăjiturile se coc cu bucata (500 g) sau la cântar.

Intrebări pentru repetare

§ 25. Aluat pentru clătite

1. Cum se prepară aluatul pentru clătite și cum se coc ele?
2. Ce procese au loc la frământarea și coacerea clătitelor?
3. Care este destinația clătitelor?
4. Ce neajunsuri pot avea clătitele și cum pot fi ele înlăturate?

§ 26. Aluatul pentru gofre (vafele)

1. Prin ce se deosebește aluatul pentru vafele de cel pentru clătite?
2. Cum se coace aluatul pentru vafele?
3. Ce neajunsuri pot apărea la prepararea aluatului pentru vafele și care-s cauzele lor?
4. Ce produse se pot prepara din aluatul pentru vafele?

§ 27. Aluatul fărâmișos

1. Cum se prepară și cum se coace aluatul fărâmișos?
2. Ce procese au loc în timpul frământării și coacerii aluatului fărâmișos?
3. Ce rol joacă zahărul, grăsimile, soda alimentară și carbonatul de amoniu în prepararea aluatului fărâmișos?
4. Ce defecte poate avea aluatul fărâmișos, cauzele și metodele de înlăturare?
5. Enumerați sortimentul de produse din aluat fărâmișos?
6. Ce cerințe se înaintează față de produsele din aluat fărâmișos?
7. Prin ce se deosebește aluatul fărâmișos de aluatul pentru cozonac nedospit?

§ 28. Aluat de cozonac nedospit

1. Cum se prepară aluatul de cozonac nedospit?
2. Ce produse se pot prepara din aluat de cozonac nedospit?

§ 29. Aluat pentru turte

1. Enumerați felurile de aluat pentru turte.
2. Prin ce se deosebește metoda crudă de preparare a aluatului de cea prin opărire?
3. Enumerați felurile de turte din aluat opărit.
4. Enumerați felurile de turte din aluat crud.
5. Ce neajunsuri pot avea turtele și cum se pot înlătura ele?

§ 31, 32. Aluatul tip bezea, tip bezea cu nuci și cu migdale

1. Cum se prepară aluatul tip bezea?
2. Ce procese au loc la coacerea aluatului tip bezea?
3. Ce se întâmplă cu albușurile la batere?
4. Cum influențează asupra stabilității albușurilor bătute în timp prea scurt și prea îndelungat de batere?
5. De ce depinde capacitatea albușurilor de a se bate și stabilitatea spumei obținute?
6. Prin ce se deosebește aluatul cu migdale de cel tip bezea?
7. Ce metode de preparare a aluatului cu migdale cunoașteți?
8. Ce neajunsuri pot apărea la coacerea aluatului cu migdale?
9. Ce produse se pot prepara din aluat cu migdale?

§ 13. Aluatul de pandișpan

1. Ce servește drept afinator în aluatul de pandișpan?
2. Prin ce se deosebește metoda la rece de preparare a aluatului de pandișpan de metoda cu încălzire?
3. De ce este determinată alegerea metodei de prelucrare a aluatului de pandișpan?
4. Ce procese au loc în aluatul de pandișpan la coacere?
5. Care este rolul amidonului de cartofi la prepararea aluatului de pandișpan?
6. Ce produse se pot prepara din aluatul de pandișpan?
7. Cu ce ingrediente se prepară aluatul de pandișpan?

§ 34. Aluat opărit (pripit)

1. Cum se prepară și se coace aluatul opărit?
2. Ce procese au loc la frământarea, opărirea și coacerea aluatului opărit?
3. Ce produse se pot prepara din aluatul opărit?

§ 35. Aluat foitaj

1. Ce condiționează afinarea aluatului foitaj?
2. De ce pentru prepararea aluatului foitaj este folosită făina cu un conținut înalt de gluten?
3. Cum se prepară aluatul foitaj? Rolul sării de bucătărie și a acidului în prepararea acestui aluat.
4. Ce procese au loc în aluatul foitaj la frământarea și coacerea lui?
5. Defectele aluatului foitaj și a produselor din el, cauzele lor.
6. Ce produse se pot prepara din aluatul foitaj?

Capitolul VI

SEMIPREPARATELE PENTRU ORNAREA TORTURILOR ȘI PRAJITURILOR ȘI METODELE DE ORNARE

§ 36. Creme

Cremele se caracterizează prin calități gustative deosebite, valoare calorică înaltă, plasticitate și se folosesc pentru garnisirea produselor cu desene, folosind diferite dispozitive. Se prepară în principal prin batere, obținându-se o masă puhavă. Un neajuns al cremelor constă în faptul că repede se alterează. La prepararea lor se vor respecta minuțios regimul de temperatură și sanitar.

Pentru prepararea cremelor se folosesc ouă dietetice și numai produse proaspete. Cremele se folosesc în termeni strict determinați după prepararea lor. Se prepară în cantități necesare pentru un schimb. Rămășițele de cremă nu se păstrează.

Crema se păstrează în frigider la temperatura de 60° C. Produsele cu cremă după preparare se expediază imediat pentru realizare.

În dependență de rețetă și tehnologia de preparare cremele convențional se pot împărți în următoarele grupe: de unt, de albușuri, fierte. *Cremele de unt* sînt cele mai răspîndite: ele se folosesc pentru garnisirea produselor, lipirea și ungerea blaturilor, umplerea golurilor semipreparatelor. *Cremele de albuș* sînt ușoare, puhave și de aceea se folosesc numai pentru garnisirea și umplerea produselor. *Cremele fierte* nu se folosesc pentru ornare, deoarece au o structură nestabilă; cu ele se lipesc blaturile și se umplu cavitățile închise (de exemplu, produsele din aluat opărit). Se prepară și alte feluri de creme.

Cremă «Șarlott» (de bază). Unt de frișcă 422, zahăr tos 384, lapte 250, ouă 67, zahăr vanilat 4, coniac sau vin de desert 1,6. Volumul produsului 1000.

Pentru această cremă se prepară siropul de ouă, lapte. El se poate prepara prin două metode.

Prima metodă. Zahărul, ouăle și laptele se amestecă atent, se aduc pînă la fierbere, amestecînd permanent. Siropul se concentrează pînă la temperatura de 104—105° C. Se filtrează și se răcește pînă la 20—22° C.

A doua metodă. Se prepară mai întîi siropul din lapte-zahăr. Zahărul și laptele se amestecă și se concentrează pînă la 104—108° C (umiditatea 27%). Ouăle se bat pînă la o masă omogenă timp de 5—7 min și treptat într-un jet subțire se toar-

nă tot atîta după masă sirop fierbinte din lapte-zahăr, apoi se adaugă restul de sirop și se ține 5 min pe baia cu apă la temperatura de 95° C. Siropul gata se filtrează și se răcește pînă la 20° 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 sau vin de desert, praf de vanilie și se bate 10—15 min.

Crema «Șarlott» se poate prepara și cu cacao praf, cu cafea, nuci, gem.

Cerințele față de calitate: masă omogenă puhavă de culoare galbenă, cu suprafața lucioasă, își păstrează bine forma; umiditatea (25 ± 2) %.

Cremă «Șarlott» cu ciocolată. Unt 382, zahăr tos 371, lapte 247, ouă 66, cacao-praf 48, praf de vanilie 4, coniac 1,5. Volumul produsului 1000.

Crema se prepară la fel ca și crema «Șarlott», numai că după adăugarea siropului de ouă-lapte se presară cacao praf cernută.

Cerințele față de calitate: masă omogenă, puhavă, își păstrează bine forma, de culoarea ciocolatei; umiditatea ($24,5 \pm 2$) %.

Cremă «Șarlott» cu cafea. Unt 406, zahăr tos 389, lapte 171, ouă 46, cafea 9, praf de vanilie 4, coniac sau vin de desert 1,7. Volumul produsului 1000.

Crema se prepară la fel ca și crema «Șarlott», numai că odată cu siropul de ouă-lapte se adaugă sirop răcit de cafea preparat la fel ca și pentru crema de unt cu cafea.

Cerințele față de calitate: masă omogenă cu suprafața lucioasă, își păstrează bine forma, cu aromă puternică de cafea; umiditatea ($25,4 \pm 2$) %.

Cremă «Șarlott» cu nuci. Unt 370, zahăr tos 384, lapte 250, ouă 67, nuci 51, praf de vanilie 3,6, coniac sau vin de desert 1,4. Volumul produsului 1000.

Crema se prepară la fel ca și crema «Șarlott», numai că împreună cu siropul de ouă-lapte se adaugă nuci prăjite fin mărunțite.

Cerințele față de calitate: masă omogenă puhavă de culoare galbenă în care sînt repartizate uniform nucile, își păstrează bine forma; umiditatea ($24,6 \pm 2$).

Cremă «Șarlott» cu gem. Cremă «Șarlott» (de bază) 773, gem 231. Volumul produsului 1000. Cremă «Șarlott» (de bază) 602, gem 401. Volumul produsului 1000.

La crema «Șarlott» gata se adaugă la sfîrșitul baterii gem,

Cerințele față de calitate: masă omogenă, puhavă, își păstrează bine forma, cu aromă de gem; umiditatea (26 ± 2) %.

Cremă «Șarlott» pe agar-agar. Unt 443, zahăr tos 356, ouă

32, lapte 214, agar-agar 0,5, praf de vanilie 4, coniac 1,6. Volumul produsului 1000.

Agar-agarul se spală, se acoperă cu o parte de lapte și se lasă pe 2—3 h pentru umflare, apoi se fierbe pînă la dizolvarea completă. Se prepară siropul din ouă-lapte din laptele rămas, zahăr și ouă după una din metodele descrise anterior. Se adaugă agar-agarul dizolvat în siropul fierbinte. Masă obținută se filtrează și se răcește pînă la 20°C. Untul se curăță, se bate 5—7 min la viteză mică, apoi se trece la viteză mare, se adaugă siropul, praful de vanilie, coniacul. Se bate 10—15 min. Această cremă are o structură stabilă.

Cerințele față de calitate: masă omogenă puhavă de culoare gălbuie cu suprafață lucioasă, își păstrează foarte bine forma; umiditatea (25 ± 2) %.

Cremă «Noutate». Unt 460, zahăr tos 397, lapte 190, vanilină 0,4, vin de desert 0,8, coniac 0,9. Volumul produsului 1000.

Crema se prepară la fel ca și crema «Șarlott», numai că nu se adaugă ouă. Laptele se concentrează cu zahărul pînă la temperatura de 104—105°C (proba fir subțire), se filtrează, apoi se se răcește pînă la 20°C.

Crema «Noutate» se poate prepara cu cacao-praf.

Cerințele față de calitate: masă omogenă puhavă cu suprafață lucioasă, ce-și păstrează bine forma; umiditatea (22 ± 2) %.

Cremă «Noutate» cu ciocolată. Unt 425, zahăr tos 389, lapte 186, cacao-praf 48, praf de vanilie 3,7, coniac 1,9. Volumul produsului 1000.

În crema «Noutate» gata se adaugă la sfîrșitul baterii cacao praf cernută.

Cerințele față de calitate: masă omogenă, puhavă, ce-și păstrează bine forma, de culoarea ciocolatei; umiditatea ($21,2 \pm 2$) %.

Cremă «Noutate» (cu unt pentru amatori). Unt pentru amatori 460, zahăr farin 70, zahăr tos 341, lapte 165, praf de vanilie 4, vin de desert 0,9, coniac 0,9. Volumul produsului 1000.

Laptele se concentrează cu zahăr pînă la 105°C, se filtrează și se răcește. A patra parte de sirop se unește cu zahărul farin și cu praful de vanilie, se bate 3—5 min, apoi se adaugă untul curățit și tăiat bucăți, se mai bate 5—7 min, treptat în câteva prize se adaugă siropul rămas, la sfîrșitul baterii se adaugă coniacul și vinul de desert. Se bate la viteză mare încă 10—15 min.

Cerințele față de calitate: masă omogenă puhavă cu suprafață lucioasă, își păstrează bine forma; umiditatea (22 ± 2) %.

Cremă «Înghețată». Unt 396, zahăr tos 396, ouă 237, praf de vanilie 4, coniac sau vin de desert 2, apă 100. Volumul produsului 1000.

Pentru această cremă se prepară masa din ouă-zahăr. Se fier-

be la început siropul de zahăr: zahărul se amestecă cu apa în raport de 4:1, se aduce pînă la fierbere, se spumează și se concentrează pînă la temperatura de 122°C (proba bilă medie). Între timp se bat ouăle pînă la mărirea volumului de 2,5 ori și, continuînd baterea, se adaugă siropul fierbinte în jet subțire. Se continuă baterea pînă cînd masa se va răci pînă la 25°C. Untul se curăță, se taie în bucăți, se bate la viteză mică 7—10 min; apoi se trece la viteză mare și se adaugă treptat masa de ouă-zahăr, praful de vanilie, coniacul sau vinul. Se bate 5—10 min. Această cremă are calități gustative bune și aspect plăcut. În cremă se poate adăuga cacao-praf, nuci.

Cerințele față de calitate: masă omogenă puhavă cu suprafață lucioasă de culoare galbenă, își păstrează bine forma; umiditatea (22 ± 2) %.

Cremă «Înghețată» cu ciocolată. Unt 393, zahăr tos 374, ouă 225, cacao-praf 50, praf de vanilie 3,8, coniac sau vin de desert 1,9. Volumul 1000. În crema «înghețată» gata se adaugă la sfîrșitul baterii cacao-praf cernută.

Cerințele față de calitate: masă omogenă puhavă, își păstrează bine forma, de culoarea ciocolatei; umiditatea (20 ± 2) %.

Cremă «Înghețată» cu nuci. Unt 381, zahăr tos 381, ouă 229, miez de nuci (prăjite) 51, praf de vanilie 3,8, coniac sau vin de desert 1,9. Volumul produsului 1000.

În crema «Înghețată» se adaugă la sfîrșitul baterii nuci prăjite fin mărunțite.

Cerințele față de calitate: masă omogenă puhavă de culoare galbenă în care sînt repartizate uniform nucile, își păstrează bine forma; umiditatea (20 ± 2) %.

Cremă din albușuri (opărită). Zahăr tos 650, albușuri 325, praf de vanilie 24, apă 200. Volumul 1000.

Prepararea creimei constă din următoarele etape: prepararea siropului, baterea albușurilor, amestecarea produselor. Zahărul cu apa se aduce la fierbere, se spumează și se condensează pînă la 220°C (proba bilă medie). Concomitent se bat albușurile pînă la mărirea volumului de 5—6 ori. Fără a înceta baterea se toarnă în jet subțire siropul de zahăr fierbinte, se adaugă praful de vanilie.

După adăugarea siropului crema se bate 10 min. Sub acțiunea siropului fierbinte albușurile bătute se întăresc. De aceea această cremă este foarte comodă pentru ornarea produselor.

Dacă se adaugă sirop condensat pînă la temperatură mai joasă crema e mai puțin stabilă. Dacă temperatura siropului este mai înaltă se formează cocoloașe și o așa cremă nu poate fi folosită. Același neajuns se constată și la adăugarea prea rapidă și amestecarea insuficient de minuțioasă a siropului.

Crema din albușuri (opărită) se poate prepara și altfel. Albușurile se bat mai întîi la viteză mică (2—3 min), apoi la

viteză mare (7—10 min), continuând baterea se adaugă treptat 15—20% din zahărul conform rețetei și se mai bate 10 min. Continuând baterea se adaugă în jet subțire siropul fierbinte, preparat din restul de zahăr după rețetă, condensat pînă la 122°C. Se adaugă praful de vanilie și se bate pînă se obține o spumă tare.

Cerințele față de calitate: masă albă omogenă cu luciu, puțin viscoasă; umiditatea (30±2) %.

Cremă din albușuri cu dulceață (opărită). Zahăr tos 326, albușuri 163, praf de vanilie 12, dulceață 490. Volumul produsului 1000.

Crema se prepară la fel ca și crema din albușuri, numai că după unirea albușurilor bătute cu siropul se adaugă dulceață și totul se amestecă pînă la obținerea unei mase omogene.

Cerințele față de calitate: masă omogenă, puțin viscoasă, își păstrează bine forma, are culoarea și aroma dulceții adăugate; umiditatea (30,4±2,6) %.

Cremă din albușuri cu agar-agar. Zahăr tos 669, albușuri 334, agar-agar 5, acid citric 0,2, apă 200. Volumul produsului 1000.

Crema se prepară la fel ca și crema din albușuri opărită, numai că se adaugă agar-agar. Agar-agarul se acoperă cu apă după rețetă și se lasă să se înmoaie timp de 3—4 ore, apoi se încălzește pînă la dizolvarea lui completă, se adaugă zahăr și se condensează siropul pînă la 220°C (proba bilă medie). Albușurile se bat pînă la mărirea volumului de 5—6 ori. La sfîrșitul baterii se adaugă acid citric pentru întărirea structurii albușurilor. Albușurile și siropul trebuie să fie gata în același timp. Continuând baterea albușurilor se toarnă în jet subțire siropul cu agar-agar, adăugînd praf de vanilie, și se mai bate 5—10 min pînă la un desen stabil la suprafață. Această cremă este mai stabilă la garnisirea produselor, decît crema fără agar-agar.

Cerințele față de calitate: masă omogenă albă-argintie, puhavă, elastică; umiditatea (30±2) %.

Cremă din albușuri (opărite) cu suc de sfeclă roșie. Zahăr tos 697, albușuri 308, suc de sfeclă roșie 34, acid citric 5,4. Volumul produsului 1000.

Pentru prepararea acestei creme 10% din albușuri se înlocuiesc cu suc natural de sfeclă roșie. Sucul posedă o capacitate înaltă de a forma spumă, asigurînd cremei o calitate înaltă. În afară de aceasta sucul servește drept colorant natural. Intrucît coloranții își manifestă mai intens culoarea în mediu acid, în cremă se adaugă numaidecît acid citric. După stoarcere sucul se fierbe 1—2 min și se răcește pînă la 10—14°C. Albușurile se bat cu suc de sfeclă roșie pînă la obținerea unei mase consistente. La sfîrșitul baterii se adaugă acid citric, apoi se toarnă în jet subțire siropul fierbinte, condensat pînă la 122°C și se continuă baterea pînă la un desen stabil.

Cerințele față de calitate: masă omogenă roză, puhavă, viscoasă cu suprafața lucioasă; umiditatea (30±2) %.

Cremă «Zefir». Albușuri 256, zahăr tos 256, magiun 512, agar-agar 3,9, apă 100. Volumul produsului 1000.

Prepararea cremei constă din următoarele stadii: pregătirea agar-agarului, magiunului, baterea albușurilor, unirea produselor.

Agar-agarul se spală, se acoperă cu apă și se lasă să se umfle 2—3 ore. Apoi se amestecă agar-agarul cu magiunul, zahărul și se condensează pînă la 120°C. Între timp se bat albușurile pînă ce își măresc volumul de două ori și se îngroașă. Continuînd baterea se adaugă în jet subțire masa din magiun, zahăr, agar-agar. Baterea se continuă încă 2—3 min.

Se folosește pentru garnisirea produselor imediat după prepararea în stare caldă, deoarece răcindu-se crema se transformă într-o masă gelatinoasă.

Cerințele față de calitate: masă puhavă omogenă consistentă, de culoare cafenie; umiditatea 36%.

Cremă fiartă. Făină de calitate superioară 91, zahăr tos 383, lapte integral 744, ouă 150, unt de frișcă 25. Volumul 1000.

Prepararea cremei constă din următoarele stadii: pregătirea făinii, prepararea siropului din lapte, unirea produselor, concentrarea cremei, răcirea cremei.

Făina se încălzește la temperatura de 105—110°C pînă la miros de nuci prăjite și se răcește. Ouăle se bat ușor și se unesc cu făina preparată, amestecînd minuțios pentru a nu se forma cocloașe. Laptele se fierbe cu zahăr și în jet subțire se toarnă în masa din ouă și făină. Vasul se pune în baie cu apă și se condensează circa 10 min la temperatura de 95—100°C. În crema încă fierbinte se adaugă unt și se răcește. Această cremă nu-și păstrează forma, de aceea se folosește numai pentru uns, umplerea semifabricatelor găunoase. Crema din făină opărită are umiditate înaltă, de aceea repede se alterează și se înăcrește.

Crema preparată trebuie folosită imediat. Produsele cu cremă se păstrează cel mult 6 ore la rece.

Cerințele față de calitate: masă de culoare galbenă ușor gelatinoasă, fără cocloașe; umiditatea (40±2) %.

Cremă fiartă cu vanilie. Făină de calitate superioară 69, unt de frișcă 334, zahăr tos 223, apă 89, lapte 357, vanilină 0,1. Volumul produsului 1000.

Făina se încălzește la temperatura de 105—110°C pînă la miros de nuci prăjite și se răcește. Cea mai mare parte de lapte și a treia parte de zahăr se aduce pînă la fierbere. Ouăle se bat cu zahăr. La 1 kg de ouă se i-au 250 g de zahăr. În această masă se adaugă restul de lapte, amestecînd se toarnă făina și restul de zahăr și vanilină. Această masă se toarnă în jet subțire în siropul din lapte-zahăr și se încălzește, continuînd amestecarea, la baie cu apă 4—5 min pînă la 95°C, apoi se răcește pînă la 30°C. Untul se bate și se unește cu această masă răcită. Crema obținută se folosește pentru prăjiturile «Cornulețe» cu cremă fiartă.

Cerințele față de calitate: masă omogenă gelatinoasă de culoare albă; umiditatea (40 ± 2) %.

Cremă din frișcă. *Frișcă de 35% 891, zahăr farin 179, praf de vanilie 3. Volumul produsului 1000.*

Pentru prepararea cremei se folosește frișcă de 35%, care la batere formează o masă puhavă stabilă, ce-și pierde forma la păstrare și se înăcrește.

Frișca se răcește pînă la 2°C și se bate în încăpere rece, folosind inventar răcit, pînă la obținerea unei spume stabile. La început (2—3 min) se bate încet, apoi ritmul se accelerează. Fără a înceta baterea se adaugă treptat zahăr farin, apoi praf de vanilie. Durata totală de batere 20 min. Pentru ca crema să fie stabilă în ea se poate adăuga gelatină (pînă la 2 g la 1000 g de cremă). Gelatina se amestecă cu frișca în raport de 1:10 și se lasă să se umfle timp de 1—2 ore, apoi se pune pe baia de apă și, amestecînd, se încălzește pînă la dizolvarea gelatinei. După dizolvare gelatina se toarnă în frișca răcită pînă la 2°C și apoi se bate.

Crema este foarte fină, de aceea se folosește numai pentru ornare și ca umplutură.

Cerințele față de calitate: masă albă puhavă, ce-și păstrează bine forma; umiditatea 50%.

Cremă cu frișcă. *Unt de frișcă 594, frișcă (de 35%) 143, zahăr tos 342, vanilină 0,3, coniac sau vin de desert. 21. Volumul produsului 1000.*

Zahărul, frișca și a treia parte de unt se concentrează 2—3 min și se răcesc pînă la 20°C . Restul de unt se curăță, se taie în bucăți și se bate 5—7 min la viteză mică, apoi se trece la viteză mare, treptat se adaugă masa pregătită, vanilina, coniacul sau vinul de desert și se mai bate 10—15 min.

Această cremă se poate prepara cu diferiți ingrediente: cu cacao praf (la 1 kg de cremă 148 g cacao praf), cu sirop de cafea (la 1 kg de cremă 30 g de cafea naturală, iar în loc de coniac sau vanilină 20 g de lichior de cafea), cu dulceață (la 1 kg de cremă 202 g de dulceață), cu suc de lămîie (la 1 kg de cremă 100 g de lămîie).

Cerințele față de calitate: crema fără ingrediente, culoare albă, puhavă, cu suprafață lucioasă, își păstrează bine forma.

Cremă de Praga. *Unt de frișcă 537, lapte condensat cu zahăr 324, gălbenușuri 56, cacao praf 25, vanilină 0,29, apă 57. Volumul 10000.*

Gălbenușurile se bat pînă la obținerea unei mase omogene, care se unește cu apa în raport de 1:1. Se adaugă laptele condensat și se concentrează pe baia cu apă, amestecînd permanent. Masa se trece prin sită și se răcește pînă la 20°C . Untul se bate la viteză mică 5—7 min, apoi se trece la viteză mare și se ada-

ugă treptat cacao praf cernută. Timpul total de batere 20 min. Această cremă se prepară pentru tort «Praga».

Cerințele față de calitate: masă omogenă puhavă de culoarea ciocolatei, cu suprafață lucioasă, își păstrează bine forma; umiditatea ($27,5 \pm 2$) %.

Cremă de nuci. *Unt de frișcă 462, zahăr farin 163, lapte condensat cu zahăr 182, gălbenușuri 117, nuci 143, coniac sau vin de desert 2. Volumul produsului 1000.*

Gălbenușurile se bat pînă la o masă omogenă, se adaugă laptele condensat și se concentrează pe baia cu apă pînă se îngroașă. Masa obținută se trece prin sită și se răcește pînă la 20°C . Untul se bate la viteză mică 5—7 min, apoi se trece la viteză mare, se adaugă treptat zahărul farin, apoi masa pregătită, nucile prăjite mărunțite, coniac sau vin. Timpul total de batere circa 20 min. Această cremă se folosește ca umplutură pentru gogoși.

Cerințele față de calitate: masă omogenă de culoare galbenă cu aromă puternică de nuci, are structură stabilă; umiditatea ($27,5 \pm 2$) %.

Cremă cu amidon. *Unt de frișcă 590, zahăr tos 257, lapte 257, amidon 37, coniac sau vin de desert 29. Volumul produsului 1000.*

O parte de lapte se unește cu amidonul, la laptele rămas se adaugă zahărul și se încălzește pînă la fierbere și, amestecînd permanent pentru a nu se forma cocoloașe, se toarnă treptat laptele cu amidon. Se aduce din nou amestecul pînă la fierbere. Masa obținută se răcește pînă la 20°C și se adaugă treptat în untul bătut continuînd baterea la o viteză mai mare. Se adaugă coniacul sau vinul și se mai bate 10—15 min. Această cremă se poate prepara cu cacao praf (15 g la 1 kg de cremă).

Cerințele față de calitate: masă omogenă puhavă, ce-și păstrează bine forma.

Cremă «Lapte de pasăre». *Zahăr tos 390, melasă 196, agar-agar 5, apă 165, gălbenușuri 76, acid citric 2,6, unt 253, lapte condensat cu zahăr 119, vanilină 0,38. Volumul produsului 1000.*

Mai întîi se prepară siropul din zahăr și agar-agar. În acest scop agar-agarul se spală, se acoperă cu apă și se lasă peste noapte să se umfle pentru ca să se dizolve mai ușor. La agar-agarul înmuiat se adaugă zahărul, melasa și siropul se concentrează pînă la 110°C (proba fir gros), urmărind ca agar-agarul să se dizolve complet. Într-un timp se bat albușurile pînă la mărirea volumului de 5—6 ori. (Albușurile preventiv se răcesc pînă la 20°C). La sfîrșitul baterii se adaugă acid citric pentru întărirea structurii. Fără a înceta baterea se adaugă în jet subțire siropul fierbinte și se continuă baterea încă 15—20 min pînă la obținerea unui desen stabil la suprafață. Concomitent se bate untul cu laptele condensat și vanilina pînă la o masă puhavă, care se adaugă în albușurile bătute și se mai amestecă încă 5 min. Această cremă se folosește pentru prepararea tortului «Lapte de pasăre».

Cerințele față de calitate: masă omogenă puhavă de culoare albă, puțin viscoasă, are structură stabilă.

Cremă din brânză. Brânza topită 823, lapte 165, unt 55. Volumul produsului 1000.

Brânza topită se taie în bucăți și se bate la viteză mică până la fărîmîțarea acesteia în bucăți mici. Apoi se trece la viteză mare, se adaugă untul și treptat laptele. Se bate pînă la obținerea unei mase albe puhave.

Cerințele față de calitate: masă omogenă puhavă albă, ce-și păstrează bine forma, umiditatea $(54,2 \pm 2) \%$.

§ 37. Jeleuri

Zahăr 414, melasă 103, esență 3, acid citric 2, agar-agar 10, colorant alimentar 1, apă 496. Volumul produsului 1000.

Jeleul se folosește în stare gelificată și negelificată. În stare negelificată prezintă un sirop viscos, cu care se acoperă suprafața prăjiturilor și torturilor. După întărirea jeleului produsele capătă o suprafață lucioasă frumoasă.

În stare prinsă jeleul este o masă gelatinoasă transparentă lucioasă, ce-și păstrează bine forma. De aceea din astfel de jeleu se pot pregăti diferite podoabe pentru decorarea suprafeței torturilor și prăjiturilor.

La prepararea jeleului o parte de zahăr poate fi înlocuită cu sirop din fructe conservate, ținînd cont de conținutul de apă în sirop. Melasa se adaugă în jeleu pentru ai da un luciu mai bun. Acidul se adaugă strict după rețetă, deoarece mărirea conținutului de acid reduce proprietățile de gelificare ale agar-agarului și gelatinei. Jeleul se poate prepara cu agar-agar și cu gelatină.

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

Jeleu cu gelatină. Gelatina are proprietăți de gelificare mai slabe decît agar-agarul, de aceea gelatina se ia de 3 ori mai multă. La fierbere gelatina își pierde proprietățile de gelificare.

Gelatina se spală, se acoperă cu apă și se lasă pentru umflare 1—2 h.

Din zahăr, melasă și apă se prepară un sirop care se aduce pînă la fierbere, se spumează și se răcește pînă la 60—65° C. Se adaugă apoi gelatina înmuiată și se amestecă pînă cînd aceasta nu se dizolvă. Jeleul obținut se strecoară printr-o sită cu pori de 1—1,5 mm, apoi se adaugă esență, coniac sau vin, acid citric, colorant alimentar.

Cerințele față de calitate: masă omogenă, transparentă, gelatinoasă, elastică; umiditatea 50%.

§ 38. Mastici din zahăr

Masticul din zahăr se folosește pentru confecționarea diferitelor figurine prin metoda de lipire sau se laminează și se taie diferite figurini cu cuțitul sau cu forme speciale. Pentru decorarea produselor se folosesc două feluri de mastici din zahăr: nefiartă și fiartă.

Mastic din zahăr nefiert. Zahăr farin 930, melasă 50, gelatină 10, esență 0,5, apă 100. Volumul produsului 1000.

Gelatina se acoperă cu apă cu temperatura de 25° C și se lasă să se umfle timp de 1—2 h, apoi se încălzește pînă la 60° C și se amestecă pînă la dizolvarea completă. Apoi se adaugă zahăr farin și se amestecă pentru a nu se forma cocoloașe 20—25 min. Între timp se adaugă melasă, esență, în caz de necesitate colorant. Pentru îmbunătățirea gustului, colorație albă, accelerarea evaporării apei, se poate adăuga acid citric—0,3% din zahărul farin.

Mastic din lapte. Zahăr farin 300, lapte uscat 300, lapte condensat cu zahăr 430, zahăr vanilat 0,5. Volumul produsului 1000.

Toate produsele se amestecă minuțios pînă la formarea unei mase omogene. Masticul din lapte se întărește mai încet, însă are calități gustative bune, iar podoabele preparate din ele au luciu.

Mastic fiert din zahăr. Zahăr farin 775, melasă 83, amidon de porumb 101, apă 202. Volumul produsului 1000.

O parte de apă se amestecă cu amidonul, iar restul cu melasa și se aduce pînă la fierbere. Apoi în jet subțire, amestecînd mereu, se toarnă amidonul. Amestecul obținut se fierbe, amestecînd permanent, pentru a nu se forma cocoloașe. Se adaugă zahăr farin și se amestecă pînă la o masă omogenă, ce amintește plastilina. Masticul fiert din zahăr este mai plastic, dar se usucă mai lent. Din această cauză podoabele din acest mastic mai întîi se usucă și numai după aceasta se folosesc pentru ornare.

§ 39. Glazuri, candel

Pentru decorarea produselor se folosesc următoarele glazuri: nefiartă pentru glazurarea suprafeței; nefiartă și fiartă pentru împodobirea produselor de ciocolată (cuvertură).

Glazură nefiartă pentru glazurarea suprafeței. Zahăr farin 907, albușuri 28, apă 136. Volumul produsului 1000.

În cazanul mașinii pentru bătut se toarnă albușurile, apă cu temperatura de 35—40° C, 1/3 din zahărul farin și, amestecînd la viteză mică, se mai adaugă 1/3 din zahărul farin după rețetă. Amestecul se încălzește pînă la 40—45° C. Din nou se bate la viteză mică, adăugînd treptat restul de zahăr. Glazura după consistență amintește smîntîna deasă. Cu această glazură se acoperă suprafața produselor. După întărire pe suprafață se formează o coajă subțire, netedă și lucioasă de zahăr.

Glazură nefiartă pentru garnisirea produselor. Zahăr farin 866, albușuri 169, acid citric 0,2. Volumul produsului 1000.

În cazanul pentru batere fără urme de grăsime se toarnă albușurile, care se bat la viteză mică, adăugând treptat zahăr farin. La sfârșitul baterii se adaugă acid citric. Glazura se toarnă pe suprafața produselor cu ajutorul cornetului de hîrtie.

Glazură fiartă pentru decorarea produselor. Zahăr tos 547, zahăr farin 315, albușuri 170, acid citric 0,1, apă 248. Volumul produsului 1000.

Zahărul cu apa se aduc pînă la fierbere, se spumează și se concentrează pînă la 114—115° C (proba bilă semidură). Concomitent se bat albușurile pînă la o spumă tare și mărirea volumului de 5—6 ori. Continuînd baterea se toarnă treptat siropul fierbinte de zahăr în jet subțire. Apoi se toarnă în cîteva prize zahărul farin și acidul citric dizolvat. Durata baterii 35 min. Gradul de pregătire se determină după desenul de la suprafață; dacă desenul nu se deformează glazura este gata.

Podoabele din glazură fiartă sînt mai puțin lucioase, decît cele din glazură nefiartă, dar sînt mai stabile la păstrarea produselor.

Glazură de ciocolată. Glazura de ciocolată se folosește pentru glazurarea suprafeței torturilor. Pentru aceasta ciocolata se mărunțește, se adaugă unt cu cacao în proporție de 4:1, se încălzește pe baia cu apă pînă la 33—34° C și se glazurează suprafața produselor.

Candel pentru figurinele din zahăr. Zahăr rafinat 745, zahăr farin 74, apă 224. Volumul produsului 1000.

Zahărul se unește cu apa, se aduce la fierbere, se spumează și se concentrează pînă la 11° C (proba fir gros). Siropul obținut se răcește pînă la 80° C, se freacă cu spatula, adăugînd treptat zahăr farin. Masa se întunecă la culoare și capătă consistența smîntînii lichide. Candelul se folosește pentru turnarea figurinilor goale pe dinăuntru. Cele mai bune figurine se obțin din zahăr rafinat, mai slabe din zahăr tos.

§ 40. Marțipan

Marțipanul se folosește pentru confecționarea diferitelor podoabe sub formă de figurine, făcute prin metoda de lipire, cu ajutorul formelor sau prin laminare sub formă de foaie și tăiere. Ele se pot păstra timp îndelungat, rămînînd comestibile. Marțipanul se prepară din migdale, precum și din alune de pămînt (curățite de coajă) sau nuci cheșiu. Însă calitatea marțipanului din alune de pămînt și cheșiu este mult mai inferioară. Nucile, înainte de folosire, se usucă, urmărind ca ele să nu-și schimbe culoarea. În caz contrar marțipanul nu va fi de culoare albă. Marțipanul gata reprezintă o masă albă viscoasă, ce amintește plastilina. Marțipanul se poate prepara și fără melasă, însă în

acest caz pierde mai repede elasticitatea. Se folosesc două metode de preparare a marțipanului — prin fierbere și fără fierbere.

Marțipan nefiert. Migdale 351, zahăr farin 586, melasă 23, coniac sau vin de desert 93, colorant alimentar 1. Volumul produsului 1000.

Migdalele curățite și uscate, se trec prin mașina de tocat. La masa obținută se adaugă zahărul farin, melasa și se trece de 2—3 ori prin mașina de tocat, micșorînd de fiecare dată dimensiunile sitei. Mai bine venită în acest scop este moara cu valțuri, care asigură o calitate mai bună a marțipanului. În marțipanul gata se adaugă coniac sau vin de desert și colorant. Marțipanul trebuie să fie elastic și alb. Dacă marțipanul va fi prea dens, se poate adăuga melasă sau apă fiartă rece, iar dacă prea lichid se adaugă zahăr farin și se amestecă. Un neajuns al marțipanului nefiert constă în faptul că el repede se înăcrește, de aceea nu poate fi pregătit din timp. Marțipanul fiert nu are aceste neajunsuri.

Marțipan fiert. Migdale 497, zahăr tos 398, zahăr pudră 100, melasă 15, coniac sau vin de desert 30, colorant alimentar 1, apă 60. Volumul produsului 1000.

Migdalele uscate și curățite se trec prin moara cu valțuri, pînă se obține un praf fin. Concomitent se prepară siropul. Pentru aceasta zahărul, apa și melasa se aduc pînă la punctul de fierbere, se spumează și se concentrează pînă la 122° C (proba bilă medie).

Migdalele mărunțite se toarnă în cazan și, amestecînd, se toarnă în jet subțire siropul fierbinte. Masa obținută se amestecă bine și se lasă să se răcească timp de 1 h. În procesul răcirii masa se cristalizează. Se adaugă zahăr farin, coniac sau vin și totul se trece din nou prin moara cu valțuri. Marțipanul fiert se păstrează mult timp, cu condiția că v-a fi acoperit în timpul păstrării cu o pînză umedă.

§ 41. Fărîmituri pentru ornare. Ciocolată

Fărîmiturile se folosesc pentru înfrumusețarea suprafeței și părților laterale ale produselor gata. Ele se pot prepara din semifabricate gata, pomezi, zahăr, ciocolată, diferite nuci.

Fărîmituri prăjite de pandișpan. Pentru prepararea lor se folosește pandișpan uscat sau resturile de pandișpan. Ele se trec prin sită cu pori de 2—3 mm. Fărîmiturile obținute se toarnă într-o tavă și se rumenesc la temperatura de 220—230° C, fără a le arde.

Fărîmituri din semifabricat fărîmicios. Se obțin din resturi de semifabricat din aluat fărîmicios. Aceste resturi se așază într-un strat uniform pe planșetă și se mărunțesc cu cuțitul pînă la dimensiunile necesare. Pentru control se pot cerne printr-o sită de dimensiunea respectivă.

Fărîmituri din bezele. Pentru prepararea acestor fărîmituri se

folosesc produsele coapte deformate sau rupte. Acestea se aşază într-un strat uniform pe planşetă şi se mărunţesc cu cuţitul, trecându-se apoi printr-o sită de dimensiunea necesară.

Fărîmituri din foitaj. Se obţin din resturi, blaturi coapte; se prepară la fel ca şi fărîmiturile fărîmicioase.

Presărarea produselor cu zahăr. Cel mai des se foloseşte zahărul farin, cernut preventiv printr-o sită. Se poate folosi zahăr tos cu cristale măscate, colorate cu coloranţi alimentari.

Fărîmituri de trufe. Pomadă 786, cacao praf 196, unt de frişcă 39, zahăr vanilat 5. Volumul produsului 1000.

Aceste fărîmituri se folosesc pentru ornarea tortului «Trufă». Pomada se încălzeşte pînă la 45—50° C, se adaugă cacao praf, untul, zahărul vanilat şi se amestecă bine răcindu-se apoi pînă ce se întăreşte. Masa obţinută se trece printr-o sită cu pori de 3 mm. Fărîmiturile formate se aşază într-un strat uniform în tăvi şi se usucă. Fărîmiturile obţinute pot fi folosite nu mai tîrziu de 8 ore de la preparare, în caz contrar îşi pierd calităţile gustative.

Nonparel. Pomada gata se împarte în cîteva porţii, care se colorează în diferite culori. Se lasă să se întărească şi apoi se trece printr-o sită cu pori de 2—3 mm. Se aşterne într-un strat subţire în tăvi, se usucă pînă la întărire şi se amestecă.

Fărîmituri de ciocolată. Se prepară din resturi de la înfrumuseţare, din ciocolată sau glazură de ciocolată, care se mărunţeşte cu cuţitul.

Pentru presărarea produselor se foloseşte şi cacao praf, care se amestecă cu zahăr farin, pentru ca să nu se simtă gustul amar de cacao.

Presărarea produselor gata cu nuci. Se folosesc: migdale arahide, cheşiu, alune, fistic. Miezul acestor nuci se usucă şi se mărunţeşte. Produsele se presară cu aceste nuci pînă la coacere. Nu se recomandă a folosi în acest scop nucile şi fisticile. Nucile după prelucrare termică capătă gust şi miros neplăcut, iar fisticile îşi pierd culoarea frumoasă verde-deschisă.

Ciocolata. Din ciocolată se pot prepara cele mai diferite poadoabe sub formă de figurine, basoreliefuri cu ajutorul formelor şi cornetelor de hîrtie. Ciocolata înainte de a fi folosită se supune unei prelucrări speciale, numite temperare. În acest scop ciocolata se mărunţeşte şi se încălzeşte lent în baia cu apă pînă la 33—34° C. Apoi se răceşte pînă la întărire şi se încălzeşte din nou prin aceeaşi metodă pînă la 33—34° C. Temperatura face ciocolată mai plastică.

Dacă ciocolata e prea deasă se poate adăuga unt de cacao încălzit sau unt de cocos (nu mai mult de 10%). Ciocolata se foloseşte la temperatura de circa 30° C.

§ 42. Caramel

Caramelul se prepară prin reducerea siropului de zahăr pînă la temperatura de 150—163° C. Pentru plasticitate şi anticristalizare în masa de caramel se adaugă melasă. În dependenţă de cantitatea de melasă şi temperatura de concentrare se disting următoarele feluri de masă de caramel: fluidă, satinată, plastică. Mai jos se dau reţetele pentru prepararea acestor feluri de masă de caramel.

La prepararea masei de caramel se dă preferinţă zahărului rafinat, deoarece impurităţile, conţinute în zahărul tos, înrăutăţesc calitatea caramelului. Caramelul se prepară la fel, ca şi pomada de bază, numai că în cantităţi mai mici (1—1,5—2 kg).

Caramelul se prepară prin reducerea siropului de caramel şi răcirea lui pînă la 70° C. Într-un cazan mic se toarnă apă fierbinte după reţetă şi se dizolvă în ea zahăr, se pune la foc mare, se aduce pînă la punctul de fierbere şi se spumează minuţios.

Dacă fierberea se face la foc domol, se obţine caramel de culoare întunecată. Siropul se concentrează cu capacul pus, pentru că vaporii de apă să spele picăturile de pe pereţii vasului, în caz contrar siropul se poate zaharisi. Siropul de zahăr se concentrează pînă la temperatura de 110° C (proba fir gros), apoi se adaugă melasă, încălzită pînă la 50° C şi se continuă fierberea pînă la proba de caramel (temperatura 150—163° C). La sfîrşitul fierberii se potoleşte puţin focul. Pentru masa de caramel fluidă siropul se concentrează pînă la temperatura de 157—163°, pentru cea satinată — pînă la 150, pentru cea plastică — pînă la 153° C.

Masa de caramel se răceşte repede la gheaţă, în apă curgătoare sau pe masa de marmoră. Pentru ca masa obţinută să nu se lipească de masă, aceasta se unge cu grăsime fără miros şi gust exprimat.

Tabelul 7

Materia primă	Masa de caramel		
	fluidă	satinată	plastică
	cantitatea de materie primă		
Zahăr tos	854	555	510
Melasă	170	555	610
Esenţă	2	1,7	1,5
Colorant alimentar	1	0,6	0,5
Apă	342	167	153
Materie primă în total	1369	1279,3	1276
Masa	1000	1000	1000
Umiditatea, %	2	2	2

Cînd masa se va răci pînă la 100° C, în ea se adaugă colorant alimentar de consistența smîntînii, pentru ca acesta să se dizolve mai bine. La răcirea pînă la 80° C în masa de caramel se adaugă esențe, adăugarea lor la temperatură mai înaltă nu se admite, deoarece se vor evapora.

Masa de caramel gata trebuie să aibă temperatura de 70° C, să fie transparentă, să aibă culoare ușor gălbuie (în caz dacă nu se colorează), aspect plastic. Dacă masa de caramel răcindu-se se întărește, ea poate fi încălzită (la foc, în rolă).

Din masa de caramel gata se pot pregăti diferite podoabe pentru torturi: flori, frunze, diferite figurine, panglici, pînă de păianjen.

§ 43. Metodele de ornare a produselor gata

Aspectul exterior al produselor de patiserie este reclama acestora. Ele atrag atenția cumpărătorului, trezesc dorința de a le gusta. Însă înfrumusețarea produselor de patiserie nu trebuie să solicite un volum mare de muncă și să fie dificilă. Nu se admite folosirea butaforiei.

Pe suprafața torturilor și prăjiturilor se fac cele mai diferite podoabe: ornamente geometrice, desene din flori și frunze, diferite desene tematice cu un anumit conținut. Nu se admite de a da desenelor forme de stemă, turnuri. Pentru colorare se vor folosi numai coloranți aprobați de Ministerul Sănătății.

Din semifabricatele pentru garnisire se fac cele mai diferite podoabe, aplicînd în acest scop cele mai variate procedee și dispozitive.

Podoabe din cremă și glazură. Pentru înfrumusețarea produselor cu cremă și glazură se folosesc săculețe din pînă cu o trusă de tuburi din metal sau masă plastică, cornete (tubușoare conice din hîrtie). La decorarea produselor cu cremă se va lua în considerație, că cele mai frumoase podoabe se obțin din cremele de unt «Șarlott», «Înghețată». Își păstrează bine forma crema din frișcă, din albușuri (opărită), crema «Zefir». Aceste creme însă nu vor fi folosite pentru lipirea blaturilor, deoarece sînt foarte fine. Produsele ornate cu cremă din albușuri, uneori se încălzesc 1—3 min la temperatura de 220° C, pentru a păstra desenhul. Crema fiartă se folosește numai pentru lipirea blaturilor și ca umplutură pentru semifabricatele goale pe dinăuntru.

Podoabele din glazură se pot aplica direct pe produse sau se pregătesc din timp. Pentru aceasta podoabele se toarnă în tăvi, tapetate cu hîrtie de pergament, și se usucă la temperatura camerei.

Cea mai simplă metodă de ornare constă în depunerea liniilor drepte sau văluroase pe suprafața produselor unse cu cremă cu ajutorul pieptenului de cofetărie, ce se poate confecționa din

masă plastică, aluminiu, tablă. Dimensiunile și forma dinților pieptenului pot fi diferite.

Pentru podoabele mai complicate se folosesc săculețe de pînă sau cornete cu seturi de tuburi. Cornetul se confecționează din hîrtie de calc, de pergament sau altă hîrtie, ce nu îmbibă grăsimea. Din astfel de hîrtie se taie un dreptunghi, ce se rulează sub formă de tub conic. Capetele eșite în afară se îndoaie înăuntru, pentru a întări cornetul, iar capătul ascuțit se taie în dependență de desenul dorit.

Cornetul se umple cu cremă sau glazură pe jumătate, se închide bine, pentru ca în timpul apăsării crema sau glazura să iasă numai din orificiul de jos.

Cu ajutorul cornetului se fac inscripții, puncte și desene fine și flori.

Săculețele de cofetărie se confecționează din țesătură deasă (mai ales pînă năghin). Săculețul are formă conică, în capătul îngust se montează după caz diferite tuburi. Săculețul înainte de folosire se fierbe, iar după terminarea lucrului se spală cu apă caldă cu sodă alimentară și apoi se fierbe 3—5 min, se usucă și se păstrează într-un loc special.

Tuburile se confecționează din tablă, aluminiu, masă plastică în formă de con, vîrfurile cărora are orificiu modelat, din care și se depune crema sub formă de diferite podoabe. Uneori săculețul este prevăzut cu un inel conic cu filet, pe care se pot înșuruba tuburi de diferite modele.

Pentru a umplea săculețul cu cremă el se ține cu mîna stîngă, se desface și se toarnă cremă cu lopățica sau cu lingura pînă la aproximativ 3/4 din volum. Crema se va tase, întrucît aerul rămas poate înrăutăți desenul. Marginile săculețului se unesc cu ambele mîini, și strîngîndu-l cu mîna dreaptă, se depune crema, susținînd capătul îngust al săculețului cu mîna stîngă.

Variatatea desenelor se obține nu numai cu ajutorul tuburilor diferit modelate, dar și a mișcărilor în zigzag sau ondulate ale cornetului sau săculețului, prin schimbarea lentă sau rapidă a puterii de apărare cu mîna dreaptă, prin schimbarea unghiului de înclinare a săculețului față de produsul ornat, prin schimbarea distanței de la produs etc.

Înainte de terminarea executării unui oarecare desen se va sista apăsarea pe săculeț și cu capătul tubului se va face o mișcare bruscă înainte de-a lungul desenului.

Ornamentele de pe torturi și prăjituri se execută depunînd crema din tuburi metalice modelate, montate la săculeț. Setul din 10—12 tuburi cu diferită configurație a tăieturilor permit de a executa toată varietatea de podoabe, necesare pentru înfrumusețarea torturilor și prăjiturilor. Dar cel mai des se folosesc tuburile cu tăietură dreaptă, zimțată, cuneiformă.

Principalele variante de tuburi, folosite pentru depunerea desenelor, sînt date în figura 12. Astfel, tubul cu tăietură dreaptă

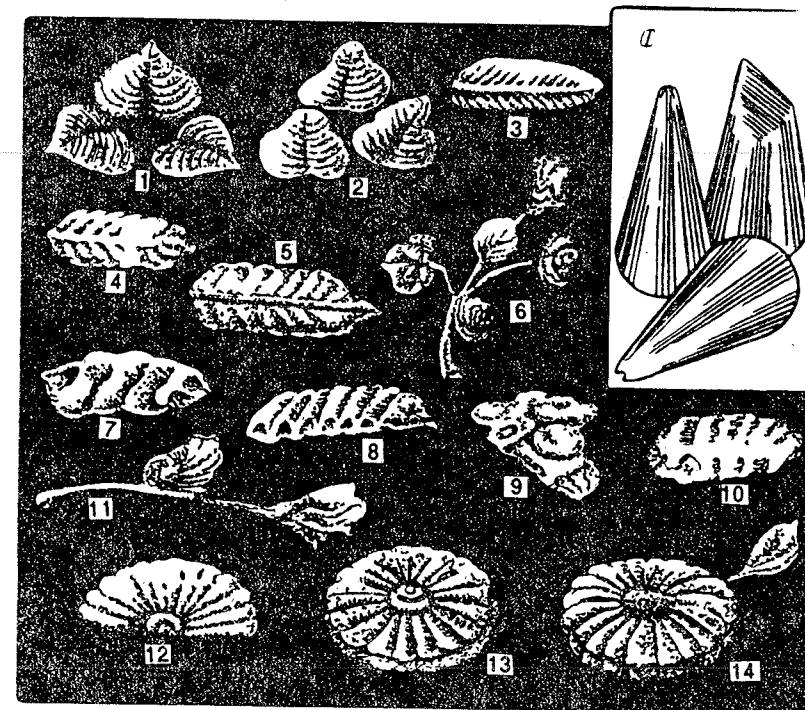
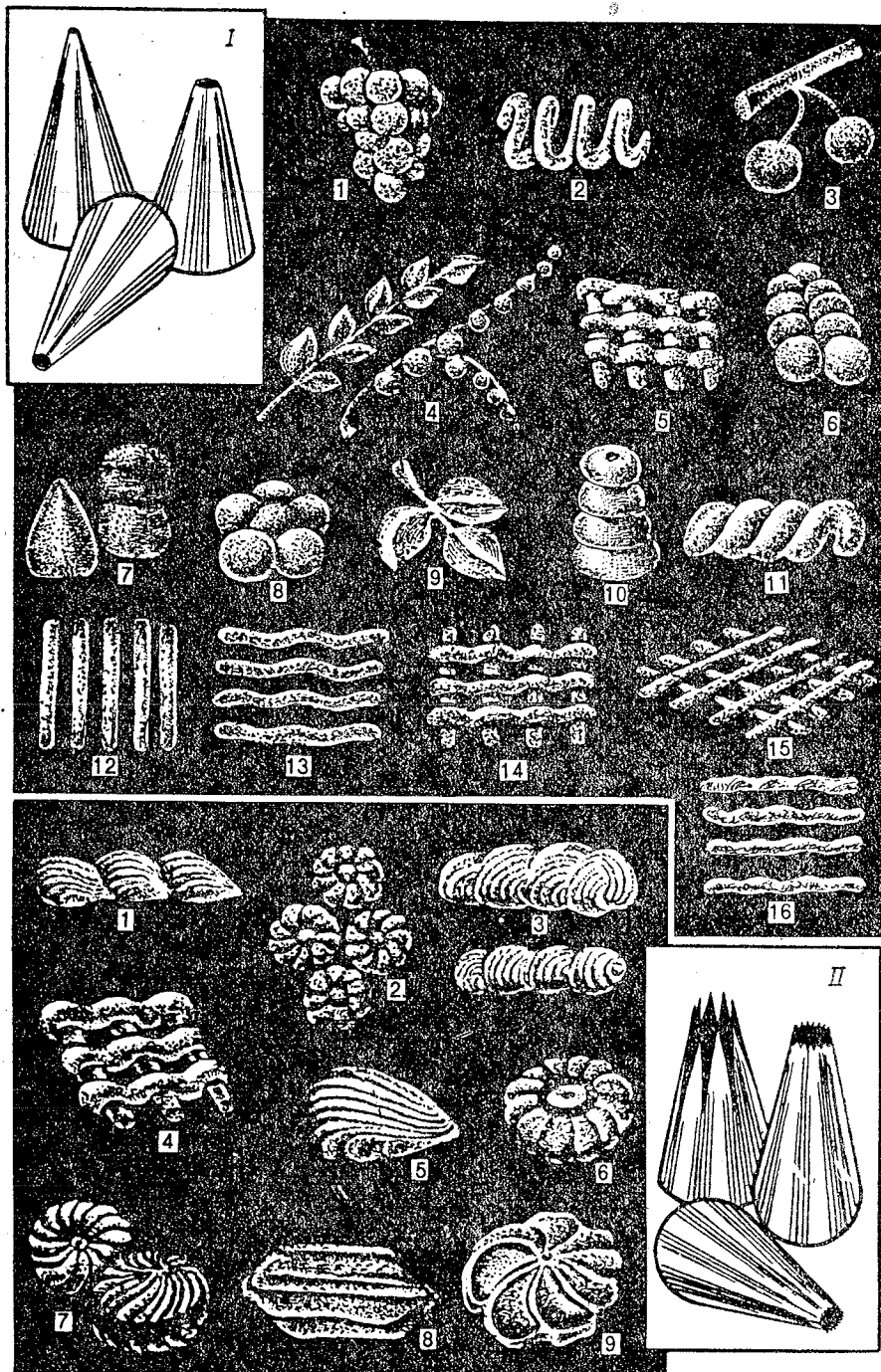


Fig. 12. Podoabe din cremă

I tuburi rotunde cu tăietură dreaptă; 1 — strugure, 2 — șarpe; 3 — cireșe; 4 — lăcrimioare, 5 — împletitură de coș, 6 — cosită; 7 — ciuperci; 8 — floare de gălbenele; 9 — ram cu boboci de floare; 10 — piramidă; 11 — spirală; 12 — bețișoare; 13 — șarpi; 14 — rețea dreaptă; 15 — rețea oblică; 16 — șarpi încovoiați; II — tuburi rotunde cu zimți; 1, 5 — scoici; 2 — stelute; 3 — stori reliefați; 4 — împletituri; 6 — stelută; 7 — floricele; 8 — bețișor zimțat; 9 — crizantemă; 11 — tuburi rotunde cu tăietură cuneiformă; 12-14 — pănuț.

(netedă, diametrul orificiilor 4 mm) se folosește pentru depunerea punctelor, inscripțiilor, liniilor drepte sau văluroase, diferitelor carcase, ramuri, vișine, cireșe, ciuperci etc.

Podoabe, executate cu tuburi cu tăietură dreaptă și netedă cu orificiu cu un diametru de la 2 până la 6 mm.

Șarpe. Se depune crema uniform, mișcând ondulatoriu tubul de-a lungul produsului.

Ciupercă. Tubul se ține sub un unghi față de suprafața produsului și, micșorând treptat presiunea, acesta se ridică. Se obține piciorușul ciupercii, de care se prinde pălăria din cremă sau din semipreparat copt.

Șfoară. Tubul se ține sub un unghi față de suprafață (mișcându-l de-a lungul produsului (mișcări de rotație)).

Ramură cu muguri sau lăcrimioară. Se depune o ramură subțire și de-a lungul ei din ambele părți cu un tub de diametru mai

mare se depun bile pentru lăcrimioare; se execută una sau două ramuri și se depun bile numai de o parte a lor.

Piramidă. Tubul se ține perpendicular față de suprafață, se depune crema, ridicând puțin tubul, apoi coborându-l imediat; apăsând ușor crema, se deschide tubul. Deasupra bilei ușor turtite obținute se depune alta, apoi a treia de diametru mai mic.

Tuburile cu zimțșori de diferite înălțimi cu diametrul de pînă la 6 mm se folosesc pentru împodobirea prăjiturilor cu ornamente, pentru trasarea bordurii torturilor, pentru depunerea produselor sub formă de scoici, diferite șfori, împletituri, crizanteme, boboci de flori etc.

Podoabe, executate cu tuburi de diametru diferit cu tăietură zimțată.

Steluțe. Tubul se ține perpendicular față de suprafață la distanța de 2—3 mm, se depune crema și se ridică ușor tubul, se încetează apăsarea, iar tubul se coboară brusc și se deschide.

Floricele. Tubul se ține perpendicular față de suprafață și se depune crema prin mișcare de rotație, așezînd spirele de cremă sub formă de spirală. Încetînd apăsarea, se continuă mișcarea de rotație pînă ce iese toată crema din tub.

Bețișor zimțat sau bordură văluroasă. Se ține tubul sub un unghi față de suprafață, depunînd crema pe suprafața produsului prin mișcări rectilinii sau de rotație. Apoi se încetează apăsarea și tubul se deschide lin.

Podoabele executate cu tub cu tăietură cuneiformă.

Frunzuliță. Tubul se ține sub un unghi ascuțit față de suprafața produsului. Crema se depune, mișcînd tubul spre sine prin mișcări oscilatorii. Apoi se încetează apăsarea cremei și vârful frunzei se întinde.

Tubul cu tăietură dreaptă oblică se folosește pentru confecționarea trandafirilor. Însă cu acest tub se formează numai petalele trandafirilor. Drept receptacul servește un pătrat tăiat din pandișpan, rotunjit apoi cu cuțitul, care se înfîibge pe o furculiță, ce se ține cu mîna stîngă și, rotînd lent, se depun cu mîna dreaptă petalele. După formarea trandafirilor pandișpanul se înlătură, astfel încît trandafirul să rămînă pe două degete ale mîinii stîngi, apoi floarea se trece pe o paletă, iar cu aceasta pe tort.

La fel se pot confecționa și bănuții. Fiecare petală se depune aparte. Tubul se ține perpendicular față de suprafață cu unghiul ascuțit spre sine și repede se depune crema făcînd mișcări ușoare de alunecare spre centrul florii. Astfel se depun alături una de alta petalele unei jumătăți de floare, apoi, întărind produsul, a doua jumătate. În centru din tub neted se depune un cerc.

Tubul cu tăietură plană ovală se folosește pentru confecționarea florilor de romaniță, de măr.

Podoabele din masă de desen din fructe. Pentru această masă

se folosește pasta sau magiunul din fructe, care se colorează în culori aprinse, de cele mai multe ori roșie. Pentru un luciu mai bun se poate adăuga puțină melasă. Masa obținută nu se va amesteca mult timp, întrucît în ea nimeresc bule de aer și aspectul ei exterior se înrăutățește. Masa de desen din fructe se pune în cornet și se depune în principal pe produsele cu cremă sub formă de puncte și ornamente.

Podoabe din pomadă, glazură nefiartă și de ciocolată. Aceste semipreparate pentru garnisire se folosesc pentru acoperirea suprafeței produselor.

Pomada înainte de folosire se încălzește în baia de apă pînă la 50—55°C. Ea devine fluidă, ceea ce e necesar pentru glazurarea produselor. Înainte de a aplica pomada pe blatul de pandișpan sau din aluat fărîmicios, acesta se va unge mai întîi cu un strat subțire de pomadă de fructe; numai în acest caz pomada va forma un strat neted și va fi mai lucioasă.

Pomada se aplică repede cu un cuțit lung, netezind-o pe toată suprafața blatului. Cînd pomada se întărește, blatul se taie sub formă de prăjituri sau torturi cu un cuțit subțire fierbinte (se cufundă în apă fierbinte) pentru ca la tăierea blatului pomada să nu se fărîmîțeze, ci să se topească.

Uneori din pomadă se fac desene sub formă de rețea sau puncte. Pentru aceasta pomada se încălzește și se toarnă în cornet, acesta se închide și se depune desenul necesar.

Din pomadă se poate face și desenul ce imită marmoră sau sub formă de brăduț. Pentru aceasta o cantitate mică de pomadă se colorează în culoare mai întunecată (mai des se folosește ca-cao praf) și se trece în cornet. Podoabele se vor face repede, pentru ca pomada să nu se întărească. Pe blat se aplică un strat de pomadă și imediat din cornet se depune pomadă de altă culoare sub formă de linii paralele. Imediat cu partea tocită a cuțitului se trag linii de-a lungul în sus și în jos (se obține desenul marmorei) sau numai într-o parte (desenul «brăduț»).

Pentru acoperirea suprafeței cu glazură nefiartă produsele se stropesc cu glazură proaspăt preparată din căuș sau se cufundă în glazură. Glazura, ca și pomada, poate fi colorată în diferite culori.

Cu glazură de ciocolată se acoperă torturile din vafele și alte produse. Înainte de folosire glazura se încălzește pînă la 30—31°C.

Podoabe din jeleu. Jeleul se folosește pentru împodobirea produselor în stare jelificată și lichidă. Cu jeleu lichid se acoperă suprafața semifabricatelor pentru prăjituri și torturi și fructele, folosind o periută plată.

După jelificare din jeleu se pot pregăti cele mai diferite podoabe. Astfel cu ajutorul formelor se prepară basoreliefuri, iar suprapunînd două figuri se obțin figurine volumetrice. Ele se

vor uni după ce jeleul se va întări pînă la o masă ce nu se scurge, în caz contrar nu se vor lipi.

Pentru executarea podoabelor tăiate jeleul se toarnă în tăvi speciale într-un strat de 10—30 mm, iar apoi cu ajutorul cuțitului sau a diferitelor forme se taie cele mai variate figurine.

Se poate prepara jeleu cu mai multe straturi. Pentru aceasta jeleul de o culoare se toarnă într-un strat subțire și se lasă să se întărească puțin, apoi se toarnă atent jeleu de altă culoare și se lasă să se întărească din nou pînă ce devine vîscos, de asupra se toarnă iarăși un strat de alt jeleu. Cînd masa se întărește bine, din ea se taie figurine.

Jeleul de marmoră se prepară amestecînd jeleu incolor cu jeleu colorat. Ele se unesc atent cînd sînt vîscoase, se lasă să se solidifice și apoi se taie figurine.

O podoabă originală prezintă jeleul mozaic. Pentru aceasta se toarnă în tăvi aparte jeleu de culori diferite într-un strat de 10 mm, se lasă să se prindă bine, se taie apoi cubușoare, care se amestecă și se acoperă cu jeleu transparent, se nivelează și se lasă să se prindă. Din jeleul obținut se taie cele mai diferite figurine.

Decorarea cu fructe proaspete, conservate și zaharisite. Fructele și pomușoarele în stare proaspătă se folosesc la decorarea torturilor și prăjiturilor de sezon. Se aleg cele mai frumoase exemplare, se spală și se lasă să se scurgă de apă.

Fructele conservate se folosesc anul împrejur. Siropul, în care se află fructele, de asemenea este folosit în cofetărie. Dacă el este transparent, se folosește la prepararea jeleului, iar dacă-i tulbur pentru însiropare. Fructele se lasă în sită să se scurgă și se așază apoi pe suprafața torturilor, prăjiturilor, unsă cu cremă sau pîreu de fructe. Deasupra se poate turna jeleu caramel.

Fructele zaharisite se pot folosi la împodobirea suprafeței produselor, preventiv tăindu-le frumos. Deseori se folosesc pentru înfrumusețare împreună și fructele conservate și cele zaharisite și bucăți de jeleu sub formă de figurine.

Podoabe din mastic de zahăr, marțipan. Aceste semipreparate pentru ornare prezintă o masă plastică vîscoasă, asemănătoare cu plastilina. De aceea din ele se pot prepara diferite podoabe prin metoda de lipire și utilizînd diferite forțe etc. Masticul de zahăr repede se întărește, din care cauză va fi folosit îndată după preparare.

Masticul sau marțipanul gata se laminează într-o foaie subțire și cu diferite forme sau cu cuțitul se taie figurine sau cartele pentru inscripții, care se lasă să se întărească și apoi se folosesc pentru înfrumusețarea torturilor. Figurinele se fac prin metoda de lipire, dar aceasta este o muncă grea. Se pot folosi cu succes și forme de ghips, metalice sau din masă plastică. Se pot executa basoreliefe, pe care unindu-le putem obține figuri. Astfel de figurine cu masa de pînă la 100 g se usucă în zahăr farin

3—5 zile, dacă sînt preparate din marțipan, și 12 h din mastic de zahăr.

Se pot prepara figuri găunoase. Pentru aceasta marțipanul se laminează într-o foaie cu grosimea de 2—5 mm și se apasă pe toate adînciturile din interiorul formei. Două jumătăți de formă se suprapun, se usucă timp de o zi, apoi forma se deschide, se scoate produsul și se pune în zahăr farin să se usuce. Figurinele obținute se vopsesc cu coloranți alimentari cu periuța. Fructele, ciupercile, trandafirii se lipesc cu mîna (pentru trandafiri — fiecare petală aparte).

Podoabe din candel. Din candel se toarnă figurine goale pe dinăuntru, folosite pentru înfrumusețarea torturilor. În acest scop se folosesc forme de ghips. Jumătățile formelor se spală, se leagă împreună și se pun în apă 2—3 h pentru ca siropul să nu se lipească de pereți.

În forma pregătită se toarnă prin orificiul din partea de jos candel fierbinte. Peste cîteva minute lîngă pereții formei se formează o crustă tare. Peste 10—15 min candelul lichid se varsă și se lasă forma pentru 30 min. Apoi ea se dezleagă, figurina obținută se scoate și se usucă nu mai puțin de o zi. Figurina poate fi colorată cu coloranți alimentari.

Podoabe din ciocolată. Din ciocolată temperată se pot executa cele mai diferite podoabe pentru torturi și prăjituri, figurine volumetrice, basoreliefe, figurine plane subțiri etc.

Pentru figurinele volumetrice se folosesc mai ales forme metalice (din două jumătăți cu clame). La turnarea ciocolatei forma și ciocolata trebuie să aibă aceeași temperatură. Ciocolata se toarnă prin orificiul din partea de jos și timp de 2—3 min forma se scutură, pentru ca ciocolata să se repartizeze uniform. Surplusul de ciocolată se varsă. Pe pereții interni ai formei se formează un strat de ciocolată de 2—3 mm. După răcirea și întărirea ciocolatei forma se desface și se scoate figurina. De cele mai multe ori din ciocolată se prepară basoreliefe, utilizînd forme metalice.

Pentru obținerea figurinelor plane subțiri ciocolata temperată se toarnă pe hîrtie pe pergament într-un strat de 2—3 mm, se lasă puțin să se întărească și apoi se taie cu forma.

Pentru «turnare» ciocolata temperată se toarnă în cornet și se depune pe hîrtia de pergament sub formă de desene neîntrerupte și așa numitele «mustăți». Din ciocolată întărită, turnată sub formă de bază, iar apoi răcită pînă la întărire, se taie cu cuțitul strujitură, care la cădere se răsucește în spirală.

Podoabe din caramel. Din caramel fluid se pot prepara podoabe prin metoda de depunere din cornet în stare fierbinte, prin modelare și pulverizare.

Pentru depunerea caramelului fluid se confecționează un cornet din hîrtie de pergament, iar deasupra se îmbracă 4 cornete din hîrtie de ambalaj pentru a preveni arsura mîinilor. Masa

de caramel se toarnă pînă la jumătate de cornet. Se depun podobe pe o suprafață metalică sau de marmoră unsă cu un strat subțire de grăsime. După întărire se folosesc pentru împodobirea torturilor. Din caramel fluid se pot prepara frunzulițe. Pentru aceasta se ia un cartof și se taie în două, pe una din jumătăți se taie mici nervuri ale frunzei. Cartoful se înfîibge pe o furculiță și se cufundă în caramel fierbinte. Frunzulița obținută se pune pentru întărire pe o suprafață metalică sau de marmoră unsă ușor cu grăsime.

Din masa de caramel fluidă se poate prepara și pînza de păianjen cu ajutorul unei măturice din sîrmă, capetele căreia se introduc în masa fierbinte de caramel; firele subțiri de caramel formate la capetele sîrmelor se depun pe bețișoare din lemn sau metal. Pînza de păianjen din caramel poate avea cele mai diferite forme.

Masa de caramel satinată după răcire pînă la 70° C se supune unei prelucrări speciale, care constă în întinderea și împăturirea consecutivă. Această operație se repetă pînă cînd masa nu va căpăta luciu mătăsos.

Din masa de caramel satinată se fac panglici și șfori. Intrucît masa răcindu-se își pierde elasticitatea, produsele se vor executa în doi; unul menține temperatura masei de 65—70° C, iar celălalt trage din această bucată plastică panglici subțiri lungi sau șfori. Ele se folosesc pentru executarea coșurilor; panglicele se împletesc între bețișoare de lemn înfipte într-o scîndură. Cînd caramelul se întărește bețișoarele de lemn se înlătură, iar în locul lor se introduc altele de caramel.

Din masa de caramel plastică produsele se modelează manual. De exemplu, pentru confecționarea trandafirilor se modelează fiecare petală, aparte, care apoi se unesc într-o floare.

Pentru confecționarea unui boboc de floare se modelează caramelul sub formă de ou și se face o tăietură dintr-o parte, după ce marginea tăieturii se întinde astfel încît, să se obțină o petală, ce reprezintă un boboc de floare, ce se desface. Frunzele se modelează din conuri, care se strivesc, dîndu-le forma de frunză, iar cu cuțitul se trasează nervurile. Astfel pot fi modelate cele mai diferite figurine pentru împodobirea torturilor și prăjiturilor.

Intrebări pentru recapitulare

1. Prin ce se deosebește crema «Șarlott» de crema de unt?
2. Prepararea cremei «Zefir».
3. Deosebiriile dintre masticul nefiert și cel fiert.
4. Prepararea glazurii nefierte pentru împodobire.
5. Din ce se prepară marțipanul?
6. Ce fel de fărîmituri se folosesc la ornarea produselor de patiserie?
7. Care-i deosebirea în prepararea caramelului fluid, satinat și plastic?

Capitolul VII PREPARAREA PRĂJITURILOR

Prăjiturile prezintă produse de patiserie fabricate cu bucata, ce au o formă variată și o suprafață ornamentată artistic. Masa lor variază între 17—110 g. Prăjiturile se prepară după catalogul de prețuri în vigoare pentru o denumire, dar cu masă diferită: mari sau mici (60% din masa celor mari). Aspectul exterior festiv și gustul excelent al prăjiturilor sînt principalii indici ai calității acestor produse.

După indicii organoleptici prăjiturile trebuie să corespundă cerințelor, indicate în STR 18—102—72.

Indicii fizico-chimici ai prăjiturilor se determină numai în semifabricate, care trebuie să corespundă cerințelor STR-ului indicat.

Devierile masei prăjiturilor cu bucata se admit (în g, nu mai mult): la o masă de 45 g ± 3 ; la o masă mai mare 45 ± 5 . Devierile masei prăjiturilor la cîntar, ambalate în cutii se admit (în %, nu mai multe); la o masă de 500 g ± 3 , la o masă mai mare de 500 pînă la 1000 g $\pm 1,5$.

Prăjiturile trebuie să fie preparate și realizate cu respectarea regulilor sanitare, aprobate în ordinea stabilită.

Prăjiturile cu diferite creme și umplutură din fructe se păstrează la temperatura de la 0 pînă la 6° C. Termenul de garanție de păstrare în acest caz se stabilește din momentul preparării (în h, nu mai mult); fără garnisire, cu cremă de albuș sau umplutură de fructe — 72, cu creme, pe bază de unt de frișcă — 36, cu cremă din frișcă bătută — 7, cu cremă fiartă — 6.

Pentru realizare prăjiturile se așază în cutii speciale cu capac. Fundul cutiilor se așterne cu hîrtie de pergament, pergamin etc. Prăjiturile se așază într-un strat, pentru a nu se deforma la transportare. Într-o cutie se așază nu mai mult de cinci feluri de prăjituri. În caz de comandă se admite așezarea prăjiturilor de un fel. Prăjiturile «Coșuleț», «Cartof», «Bușe» se așază mai întîi în capsule de hîrtie și apoi în cutii. Se admite așezarea prăjiturilor negarnisite «pe o coastă» nu mai mult de 100 b. în cutie.

Pe cutiile cu prăjituri trebuie să fie următoarea marcare:

1. Denumirea întreprinderii-producătoare.
2. Denumirea produsului.

3. Data și ora preparării.

4. Termenul de păstrare.

5. STR 18—102—72.

6. Schimbul sau brigada, ce a fabricat producția.

Prăjiturile se împart în grupuri în dependență de semifabricatul din care sînt preparate; din pandișpan, foitaj din aluat fărîmicios, opărit, cu migdale și nuci, din fărîmituri.

Cerințele față de calitate: suprafața prăjiturilor trebuie să aibă un desen citeț cu caracter definit și cu o îmbinare reușită a nuanțelor coloristice. Produsele, glazurate cu pomadă, cu glazură, jeleu trebuie să aibă o suprafață lucioasă acoperită uniform, presărată cu fărîmituri, cu păstrarea granițelor produsului.

§ 44. Pandișpanuri

Pandișpan cu cremă de unt (tăiat). *Pandișpan 1998, sirop 756, cremă de unt 1633, pastă de fructe 113. Se obțin 100 b. a câte 45 g. Se folosește cremă «Șarlott», «Inghețată».*

Pentru prăjitura «Fîșie» se folosește pandișpan de bază (cu încălzire), care se coace în capsule dreptunghiulare tapetate cu hîrtie. După coacere și răcire pandișpanul se scoate din capsule și se lasă pe 8—10 h pentru întărirea structurii. Apoi se scoate de pe blat hîrtia, se înlătură locurile arse și se taie în două jumătăți. Blatul de desubt se însiropează, însă puțin, întrucît el este baza prăjiturii. Apoi acest blat se unge cu cremă. Peste el se pune al doilea blat cu coaja în jos și se însiropează mai bine cu o periuță sau pîlnie specială. Deasupra se depune un strat de cremă.

Crema nu trebuie să se amestece cu fărîmiturile. De aceea la început se depune un strat subțire de cremă și se netezește cu cuțitul (cuvertură), pentru ca fărîmiturile să se lipească de blat. Apoi se mai depune un strat de cremă și cu peptenele de cofetărie se trasează linii drepte sau văluroase, pentru ca prăjiturile să aibă un aspect mai festiv.

Blatul se porționează cu un cuțit fierbinte (se cufundă în apă fierbinte și se scutură). Fiecare prăjitură se ornează cu cremă și pastă de fructe. Prăjiturile pot avea cele mai diferite forme: pătrate, romb, triunghi.

Pentru prăjiturile «Tartinele» pandișpanul de bază se coace în forme semicilindrice, tapetate cu hîrtie. După ce s-au răcit timp de 8—10 h pandișpanul se eliberează de hîrtie, se înlătură locurile arse, se taie în felioare, se pun cu partea netedă pe tavă și se însiropează. Deasupra dintr-un tub zimțat se toarnă cremă sub formă de șarpe. Se ornează cu pastă de fructe sub formă de puncte.

Pentru prăjitura «Rigoletto» pandișpanul se taie în două. Ambele blaturi se îmbibă cu sirop și se încheie cu cremă. Pe toată

suprafața ovală a blatului se aplică un strat subțire de cremă. Partea de jos a părților laterale se presară cu fărîmituri de pandișpan.

Pandișpan cu fructe și jeleu. *Pandișpan 1895, pastă de fructe 1804, fructe 713, jeleu 551, sirop 437. Se obțin 100 b. a câte 54 g.*

Pandișpanul de bază se coace în capsule. După ce s-a răcit bine se taie în două, blatul de desubt se însiropează și se unge cu pastă de fructe. Al doilea blat se pune cu coaja în jos, se însiropează și se unge cu pastă de fructe. Cu partea neascuțită a cuțitului blatul se împarte în prăjituri, se ornează cu fructe proaspete sau conservate și se acoperă cu jeleu de temperatură 60° C (jeleul se toarnă în două prize). După ce jeleul se întărește, blatul se porționează după contururile trasate din timp cu un cuțit fierbinte.

Pandișpan cu cremă de albușuri. *Pandișpan 2323, pastă de fructe 1056, sirop 888, cremă de albușuri 499, zahăr farin 34. Se obțin 100 b. a câte 48 g.*

Pandișpanul de bază se coace în capsule. După coacere și răcire timp de 8—10 h se taie în două jumătăți. Blatul de desubt se însiropează puțin și se acoperă cu pastă de fructe. Se suprapune al doilea blat cu coaja în jos, se îmbibă mai bine cu sirop și se unge cu un strat subțire de pastă de fructe. Deasupra se aplică un strat de cremă de albușuri.

Blatul se porționează cu un cuțit fierbinte. Fiecare prăjitură se ornează cu cremă de albușuri, apoi suprafața se presară cu zahăr farin.

Pandișpan glazurat cu pomadă și cu cremă din albușuri. *Pandișpan 1415, cremă de albușuri 1157, pomadă 801, cremă «Șarlott» 641, pastă de fructe. Se obțin 100 b. a câte 45 g.*

Pandișpanul se coace în capsule, după răcire se taie în două. Fără a le întoarce blaturile se lipește cu pastă de fructe, deasupra se ornează cu cremă de albușuri, cremă «Șarlott» sau «Șarlott» cu ciocolată.

Pandișpan glazurat cu cremă (bușe). *Pandișpan rotund 1470, cremă de unt 1080, pomadă 900, sirop 730, cacao praf în pomadă 923. Se obțin 100 b a câte 42 g.*

Se prepară pandișpanul după metoda la rece (bușe). Aluatul se toarnă într-un săculeț de pînză prevăzut cu un tub neted cu diametrul de 18 mm și se toarnă pe tavă semifabricate de formă ovală sau rotundă. Prăjiturile de formă rotundă trebuie să aibă un diametru de 45 mm, iar cele ovale dimensiunile de 50×70 mm.

Se coc la temperatura de 200° C timp de 20 min. După coacere se răcesc. Semifabricatele răcite se lipește câte două cu fundurile și se pun în frigider pînă la răcirea deplină a cremei.

După răcire semifabricatul de deasupra se însiropează și se glazurează cu pomadă de ciocolată. Se ornează cu cremă. Prăjiturile se pot prepara cu cremă de unt cu ciocolată, cu cremă «Șarlott» etc.

Pandișpan cu fructe (bușe). *Pandișpan rotund* 1738, *sirop* 662, *fărimături de pandișpan rumenite* 180, *pastă de fructe* 2040, *fructe* 158, *zahăr farin* 22. *Se obțin 100 b. a câte 48 g.*

Pentru această prăjitură se prepară pandișpan după metoda la rece (bușe). Semifabricatele de formă rotundă se coc, se răcesc și se lipesc câte două cu pastă de fructe. Semifabricatul de deasupra se însiropiază și se acoperă cu pastă de fructe. Pe din părți se presară cu fărimături de pandișpan și se dau prin zahăr farin. Se ornează cu fructe proaspete sau zaharisite.

§ 45. Prăjituri din aluat fărimicios

Prăjitură «Inel fărimicios». *Aluat fărimicios* 4200, *miez de nucă (prăjită)* 480, *ouă pentru uns* 120. *Se obțin 100 b. a câte 48 g.*

Aluat fărimicios se întinde într-o foaie cu grosimea de 5—6 mm și se taie cu o formă gofrată inele cu diametrul de 7—8 mm. Greutatea semipreparatului 50 g. Inelele se ung cu melanj și se presară cu nuci fărimite, se așază în tăvi uscate și se coc la temperatura de 260—270° C.

Prăjitură din aluat fărimicios glazurată cu pomadă. *Semipreparat din aluat fărimicios* 2983, *pastă de fructe* 771, *pomadă* 1046. *Se obțin 100 b a câte 48 g.*

Aluatul fărimicios se coace în blaturi cu grosimea de 7—8 mm, puțin se răcește. Două blaturi se lipesc cu pastă de fructe, deasupra se aplică un strat subțire de pastă de fructe și se glasează suprafața blatului cu pomadă. După ce pomada se răcește blatul se porționează în prăjituri cu un cuțit fierbinte.

La suprafața prăjiturii se poate face desenul de tipul mar-morei sau «brăduț», folosind pomadă de altă culoare.

Prăjitură din aluat fărimicios cu jeleu. *Semifabricat din aluat fărimicios* 2884, *pastă de fructe* 890, *jелеu* 668, *fructe* 658. *Se obțin 100 b a câte 51 g.*

Aluatul fărimicios se coace sub formă de blaturi cu grosimea de 7—8 mm. După răcire blaturile se unesc câte două cu pastă de fructe. Blatul de deasupra se unge cu pastă de fructe și cu partea neascuțită a cuțitului se proiectează contururile prăjiturilor. Fiecare prăjitură se ornează cu fructe și se acoperă cu jeleu lichid (60° C) cu o periută, la început cu puțin jeleu, ca fructele să nu se deplaseze. După ce jeleul se solidifică blatul se porționează după contururile trasate.

Prăjitură din aluat fărimicios cu cremă. *Semipreparat din aluat fărimicios* 2934, *cremă de unt* 1431, *fructe* 135. *Se obțin 100 b. a câte 45 g.*

Blaturile se pregătesc după cum este descris în rețeta anterioară și se răcesc bine, întrucât blaturile se lipesc câte două cu cremă. Pe blatul de deasupra se așterne un strat de cremă și se trece pe suprafața lui cu un pieptene de cofetărie. Blatul se por-

ționează cu un cuțit fierbinte. Fiecare prăjitură se împodobește cu cremă, fructe. Se poate folosi și cremă de ciocolată.

Această prăjitură se poate prepara și altfel — în formă de steluțe. Aluatul fărimicios se întinde într-o foaie cu grosimea de 3—4 mm și se trece pe suprafața ei cu un sucitor rifluit. Cu o formă cu margini gofrate cu diametrul de 80 mm se taie semifabricate, care se coc, se răcesc și se unesc câte două cu cremă. Se ornează cu cremă, fructe proaspete sau zaharate. Prăjitura se poate prepara și cu cremă cu unt de ciocolată, cremă de unt cu nuci, cremă «Șarlott», cremă «Șarlott» cu ciocolată.

Prăjitură din aluat fărimicios cu pastă de fructe și cremă. *Semifabricat din aluat fărimicios* 2982, *pastă de fructe* 894, *cremă de unt* 975. *Se obțin 100 b. a câte 48 g.*

Două turte din aluat fărimicios după coacere și răcire se unesc câte două cu pastă de fructe. Turta de deasupra se acoperă cu cremă. Blatul se porționează cu un cuțit fierbinte. Fiecare prăjitură se ornează cu cremă. La fel se prepară și prăjitura «Semilună». Aluatul fărimicios se laminează într-o foaie cu grosimea de 3—4 mm și se trece pe suprafața ei cu un sucitor rifluit. Cu o formă de semilună cu margini zimțate se taie apoi semifabricatele. După ce se coc și se răcesc se unesc câte două cu pastă de fructe. La suprafață se aplică un desen din cremă.

Prăjitura se prepară cu cremă de unt, cremă de unt cu ciocolată, cremă «Șarlott», «Șarlott» cu ciocolată.

Prăjitură din aluat fărimicios glazurată cu pomadă, cu cremă. *Semifabricat din aluat fărimicios* 2726, *cremă «Șarlott»*, *pomadă* 1051, *pastă de fructe* 413. *Se obțin 100 b. a câte 48 g.*

Blaturile din aluat fărimicios după coacere și răcire se unesc câte două cu cremă. La suprafață se aplică un strat subțire de pastă de fructe și după aceasta se glazurează cu pomadă. După răcirea pomezii blatul se porționează cu un cuțit fierbinte. Fiecare prăjitură se ornează cu cremă.

Prăjitură din aluat fărimicios cu cremă de albușuri. *Semifabricat din aluat fărimicios* 2913, *cremă de albușuri* 731, *pastă de fructe* 500, *zahăr farin* 56. *Se obțin 100 b. a câte 42 g.*

Blaturile din aluat fărimicios după coacere și răcire se lipesc câte două cu pastă de fructe, iar blatul de deasupra se unge cu cremă de albușuri. Blatul se porționează, fiecare prăjitură se ornează cu cremă de albușuri și se presară cu zahăr farin.

Se poate aplica și altă metodă: aluatul fărimicios se laminează într-o foaie cu grosimea de 5—6 mm; din care se taie semifabricate cu o formă rotundă cu margini zimțate. Acestea se coc, se răcesc, se lipesc câte două cu pastă de fructe. Deasupra se ornează cu cremă din albușuri și se presară cu zahăr farin.

Prăjitură «Coșulețe» cu jeleu și fructe. *Coșulețe din aluat fărimicios* 1797, *pastă de fructe* 612, *fructe conservate* 2061, *jелеu* 426. *Se obțin 100 b. a câte 48 g.*

Pentru prepararea coșulețelor aluatul fărimicios se laminează

într-o foaie cu grosimea de 6—7 mm. Se aleg forme ovale sau rotunde cu suprafața gofrată. Formele se așează cu fundul în sus pe foaia de aluat una lângă alta, ca să rămână mai puține resturi de aluat. Apoi se trece cu sucitorul pe fundurile formelor fiecare formă tăindu-și astfel bucata necesară de aluat. Formele se întorc împreună cu aluatul și cu degetele mari ale ambelor mâini aluatul se lipește strâns de pereții gofrați ai formei. Formele se așază în tăvi și se coc la 240°C timp de 15 min. După coacere se lasă să se răcească și apoi se scot din forme coșulețele gata. Coșulețele se umplu cu pastă de fructe, folosind săculețul de cofetărie, se ornează cu fructe conservate și se acoperă cu jeleu.

«Coșulețe cu cremă și pastă de fructe. Semifabricat din aluat fărîmicios 1652, cremă «Șarlott» 1431, umplutură de fructe 1350, fărîmituri de pandișpan 67. Se obțin 100 b. a cite 45 g.

Se prepară coșulețe din aluat fărîmicios după cum e descris mai sus. Coșulețele gata se umplu din săculeț cu pastă de fructe, se ornează cu cremă și fărîmituri de pandișpan.

§ 46. Prăjituri din foitaj

Prăjitură din foitaj cu cremă. Semipreparat de foitaj 3733, cremă de unt 2333, fărîmituri din semifabricat foitaj 578, zahăr farin 156. Se obțin 100 bucăți a cite 68 g.

Pentru această prăjitură aluatul foitaj se coace sub formă de blaturi cu grosimea de 5—6 mm pe o tavă stropită cu apă, pentru ca foaia să nu se strîngă la coacere. După coacere și răcire blaturile se nivelează, iar resturile obținute se fărîmitează.

Pe unul din blaturi se aplică un strat de cremă și se pune cel de-al doilea blat cu partea netedă în sus. Și acest blat se unge cu cremă, presărîndu-se apoi cu fărîmiturile preparate din resturi. Blatul se porționează, cel mai bine cu cuțit ferăstrău, în acest caz prăjiturile mai puțin se deformează. Deasupra prăjiturile se presară cu zahăr farin.

Prăjiturile se pot prepara cu cremă «Șarlott» și cu cremă fiartă.

Prăjitură din foitaj cu umplutură de mere. Semifabricat din foitaj 3016, pastă de fructe 1147, scorțișoară 12, ou pentru uns 25. Se obțin 100 b. a cite 42 g.

Pentru această prăjitură blatul de jos se coace ca de obicei, iar cel de deasupra înainte de coacere se unge cu gălbenuș și înainte ca acesta să se usuce, cu partea neascuțită a cuțitului se trasează contururile prăjiturilor. În fiecare dreptunghi se fac cel puțin 5—6 perforări sub formă de desen, pentru ca aluatul să nu se bombeze. După coacere și răcire blatul de desubt se acoperă cu un strat de pastă de fructe, care se prepară din magiun de mere cu adaos de scorțișoară. Deasupra se pune celălalt blat și se porționează după contururile trasate.

«Cornulețe» și «Manșoane» din foitaj cu cremă. Semifabricat

din foitaj 2344, cremă de unt 1392, ou pentru uns 27, fărîmituri din foitaj 78, zahăr farin 59. Se obțin 100 b. a cite 39 g.

Aluatul foitaj se întinde într-o foaie cu grosimea de 2—3 mm și se taie în fișii cu lățimea de 20 mm. Pentru prepararea acestei prăjituri se folosesc tuburi conice din metal cu lungimea de 125 mm, diametrul în partea lărgită 30 mm, în partea îngustă — 5 mm. Fișiile din aluat foitaj se îmbracă pe tub în spirală, astfel încît spirele să se acopere una pe alta. Semifabricatul obținut se așază într-o tavă stropită cu apă, se unge cu melanj și se coace la 240—250°C 20—25 min. După coacere și răcire tuburile metalice se înlătură, iar semifabricatul obținut se umple cu cremă de unt. Partea deschisă se presară cu fărîmituri din foitaj, amestecate cu zahăr farin. Se poate folosi și crema «Șarlott» și crema fiartă.

«Manșoanele» se prepară la fel. Aluatul foitaj se întinde într-o foaie cu grosimea de 2—3 mm și se taie în fișii cu lățimea de 20 mm. Fișiile se îmbracă pe tuburi metalice cilindrice cu lungimea de 125 mm și diametrul de 17 mm.

Fișiile se înfășoară astfel, ca un strat să acopere celălalt. Tuburile înfășurate se ung cu melanj și se coc. După coacere și răcire tuburile se înlătură, iar «Manșoanele» se umplu cu cremă din ambele părți și se presară cu fărîmituri din foitaj amestecate cu zahăr farin.

«Cornulețe» și «Manșoane» cu cremă de albușuri. Semifabricat din foitaj 2562, cremă de albușuri 1190, ouă pentru uns 27, fărîmituri din resturi de foitaj 121. Se obțin 100 b. a cite 39 g.

Se prepară la fel ca și cele cu cremă de unt, numai că nu se folosește zahărul farin.

Prăjituri din foitaj, presărate cu zahăr farin. Semifabricat din foitaj 4087, zahăr farin 113. Se obțin 100 b. a cite 42 g.

Aceste prăjituri pot avea forma de triunghi, plic, rastegai etc.

Aluatul foitaj se întinde într-o foaie cu grosimea de 10 mm și se taie semifabricatele de forma necesară. Pentru triunghi, rastegai se taie pătrate cu dimensiunile de 80×80 mm și apoi se modelează astfel:

triunghiul — un colț se unge cu melanj, se îndoaie aluatul după diagonală și se lipește celălalt capăt de cel uns;

plic — toate cele patru colțuri ale pătratului se unesc la mijloc, care din timp se unge cu melanj, apăsîndu-le ușor.

rastegai — două colțuri diametral opuse se ung cu melanj, se unesc la mijlocul pătratului, dar nu se lipesc de acesta.

Pentru prăjiturile în formă de fundă se taie un dreptunghi cu dimensiuni de 40×80 mm și se răcește la mijloc.

Semifabricatele obținute se coc. După coacere și răcire se presară cu zahăr farin.

§ 47. Prăjituri din aluat opărit

Cornulețe cu cremă. *Semifabricat din aluat opărit 1063, cremă de unt 2016, pomadă 1121. Se obțin 100 b. a câte 42 g.*

Aluatul opărit se toarnă în săculețul de pânză cu tub neted sau zimțat cu diametrul de 18 mm, se toarnă semifabricatele sub formă de bastonașe cu lungimea de 12 mm în tăvi unse cu grăsimi și se coc la temperatura de 190—220°C. În timpul coacerii produsele cresc, iar în înăuntrul lor se formează o cavitate. Semifabricatele se răcesc și se umplu din ambele părți cu cremă. În acest scop crema se toarnă în săculețul de pânză cu tub neted, cu care se perforază concomitent semifabricatul și se umple cu cremă. Suprafața se glazurează cu pomadă albă. Această prăjitură se prepară cu cremă de ciocolată, însă se poate folosi și crema «Șarlott» și «Șarlott» cu ciocolată. În cazurile de la urmă în rețeta pomezii se adaugă cacao praf. Poate fi folosită și crema «Inghetată».

După această rețetă se prepară și prăjitura «Coșulețe cu cremă fiartă». Metoda de preparare este aceeași, numai că cornulețele se umplu cu cremă fiartă. Această prăjitură se glazurează cu pomadă cu adaos de cacao-praf.

Cornulețe presărate cu fărimituri. *Semifabricat din aluat opărit 1063, cremă de unt 2583, fărimituri de pandișpan rumenite 470, zahăr farin 84. Se obțin 100 b. a câte 42 g.*

Semifabricatul din aluat opărit se prepară la fel după cum e descris în rețetele de mai sus. După ce se răcesc prăjiturile se umplu cu cremă și se presară cu fărimituri de pandișpan rumenite și zahăr farin.

Prăjiturile se prepară cu cremă de unt, cremă de unt cu ciocolată, cremă «Șarlott», cremă «Șarlott» cu ciocolată, cremă «Inghetată», cremă «Inghetată cu ciocolată».

Prăjitură «Nucșoară». *Semifabricat din aluat opărit 1301, cremă de nuci 2101, pomadă 900, nuci pentru presărat 198. Se obțin 100 b. a câte 45 g.*

Aluatul opărit se toarnă sub formă de semifabricate rotunde. Se coc la temperatura de 190—220°C. Se răcesc și se umplu cu cremă de nuci cu ajutorul unui tub subțire neted, spărgînd concomitent semifabricatul. Deasupra se glazurează cu pomadă și se presară cu nuci prăjite mărunțite.

Pentru prepararea cremei se iau (în g): unt 930, zahăr farin 342, lapte condensat 392, nuci 311, albușuri 245, coniac sau vin 4.

§ 48. Bezele

Bezele cu cremă. *Semifabricat de beza 2345, cremă de unt 3160. Se obțin 100 b. a câte 55 g.*

Aluatul de bezele se pune într-un săculeț de pânză, care are la vîrf un cornet din tablă cu deschidere netedă cu un diametru

de 15—18 mm și se toarnă semifabricate de formă ovală pe tăvi tapetate cu hîrtie sau unse cu grăsimi și presărate cu făină. Se coc la temperatura de 110°C timp de 50—55 min. După coacere și răcire fundurile se împodobesc cu cremă.

Bezele cu cremă (duble). *Semifabricat de bezele 2133, cremă «Șarlott» 1767. Se obțin 100 b. a câte 39 g. Se poate folosi crema de unt.*

Bezelele se prepară ca și în rețeta precedentă. După coacere și răcire se unesc câte două cu fundurile unse cu cremă.

§ 49. Prăjituri cu migdale

Prăjitură cu migdale. *Semifabricat de migdale 3900. Se obțin 100 b. a câte 39 g.*

Aluatul de migdale se toarnă într-un săculeț de pânză prevăzut la vîrf cu un cornet din tablă cu deschidere netedă cu diametrul de 15 mm și se toarnă prăjituri de formă ovală pe tăvi unse cu ulei și presărate cu făină. Se coc la 150—160°C timp de 20 min. În timpul coacerii suprafața prăjiturilor devine lucioasă cu mici crăpături. Dacă prăjiturile se vor coace la temperatură mai înaltă, se va forma o coajă groasă cu crăpături adînci, iar miezul va fi lipicios.

§ 50. Prăjituri din fărimituri

Prăjitură «Cartof». *Fărimituri de semifabricat de pandișpan 2641, cremă de unt 2392, coniac 129, zahăr farin 167, cacao praf 59, esență de rom 11. Se obțin 100 b. a câte 54 g.*

Resturile de pandișpan se mărunțesc, se adaugă cremă de unt, coniac, esență și totul se amestecă pînă la obținerea unei mase plastice. Se modelează sub formă de tuberculi de cartof și se presară cu cacao praf, amestecată cu zahăr farin. Prăjiturile modelate se așază în capsule gofrate din hîrtie. La suprafață se fac cîteva adîncituri sub formă de ochiuri cu o agrafă metalică specială. În ochiuri se toarnă cremă albă dintr-un tub neted și îngust sub formă de colți de cartof.

Prăjituri din fărimituri glazurate. *Fărimituri de pandișpan 5160, cremă de unt 4656, pomadă 1220, esență de rom 20. Se obțin 100 b. a câte 110 g.*

Semifabricatul se prepară ca și în rețeta de mai sus. Această prăjitură poate avea cele mai diferite forme: «Cartof», «Măr», «Butoiaș».

Pentru prăjitura «Cartof» se modelează bile sub formă de cartof și se pun la rece. După răcire suprafața prăjiturilor se glazurează cu pomadă, iar după ce aceasta se întărește, se ornează cu cremă.

Pentru prăjitura «Măr» se modelează bile, în partea de sus se face o adîncitură și se lasă să se răcească. Apoi se infibge pe

o furculiță și se glazurează cu pomadă colorată, imitând mărul. După întărirea pomezii în adâncitură se pune un pețiol, copt din timp din aluat fărîmicios, și se depune cremă sub formă de frunză.

Pentru *prăjitura «Butoiaș»* din masa preparată se face un cordon rotund cu diametrul de 40—50 mm, se porționează și se rostogolește ușor, dindu-le forma de butoiaș. După răcire toată suprafața se acoperă cu pomadă colorată cu zahăr ars. Când pomada se întărește, se toarnă în cornet pomadă se culoare mai întunecată și se formează cercurile și dopul.

Toate prăjiturile descrise mai sus se așază în capsule gofrate din hîrtie. Masa unei prăjituri mici 66 g.

Prăjituri mici «Setul de desert». «Setul de desert» prezintă un asortiment de prăjituri mărunte cu masa de 12—26 g. «Setul de desert» cuprinde 12 denumiri de prăjituri: pandișpan cu cremă — «Romburi», «Fișii», «Cubușoare»; pandișpan glazurat — «Romburi», «Cubușoare», «Butoiașe», «Domino», «Ruladă cu pastă de fructe»; pandișpan — bușe, cu puncti; «Bastonașe din aluat opărit», «Coșulețe».

Procesul tehnologic de preparare a tuturor semifabricatelor din setul dat de prăjituri este același, ca și pentru prăjiturile obișnuite.

Pentru prăjiturile din pandișpan cu cremă «Romburi», «Fișii», «Cubușoare» semifabricatul se coace în forme dreptunghiulare, grosimea blatului de 25—30 mm. Blatul după coacere, răcire se taie orizontal în două jumătăți, fiecare se însiropează și apoi se lipesc cu cremă. Suprafața se ornează cu cremă și se trece deasupra ei cu pieptenele de cofetărie. Se răcește și se porționează sub formă de romburi, fișii, cubușoare. Fiecare prăjitură se ornează cu desen mărunț din cremă.

Prăjiturile din pandișpan glazurat «Romburi», «Cubușoare», «Butoiașe», «Domino» se prepară la fel, ca și cele de mai sus, numai că după lipirea blaturilor suprafața se unge cu pastă de fructe și se glazurează cu pomadă. «Butoiașele» deasupra se ornează cu fișii de cremă sub formă de cercuri, iar «Dominoul» cu puncte din cremă. Pentru prăjiturile «Ruladă cu pastă de fructe» aluatul se coace în tăvi unse cu ulei într-un strat de 2—3 mm grosime. După coacere și răcire blatul se acoperă cu pastă de fructe și se rulează, deasupra se unge tot cu pastă de fructe, se presară cu zahăr tos și se porționează sub un unghi ascuțit.

Pentru prăjiturile bușe pandișpanul se toarnă sub formă de turte rotunde. După coacere și răcire se unesc câte două cu cremă. Deasupra se ung cu pastă de fructe și se glazurează cu pomadă de diferite culori.

Pentru prăjiturile «Bastonașe din aluat opărit» se coc semifabricatele din aluat opărit cu lungimea de 35—40 mm. După coacere și răcire se umplu cu cremă și se glazurează cu pomadă de diferite culori. Pentru prăjiturile «Coșulețe» se coc coșulețe din aluat fărîmicios cu diametrul de 25—40 mm, se umplu cu

pastă de fructe și se glazurează cu pomadă. Deasupra se împodobesc cu desen mărunț din cremă și pastă de fructe.

«Setul de desert» se completează astfel: pandișpan cu cremă 35%; pandișpan cu glazură — 30, «Ruladă cu pastă de fructe» — 5, bușe — 14%, «Bastonașe din aluat opărit» — 6, «Coșulețe» — 10%.

Intrebări pentru recapitulare

1. Caracteristica prăjiturilor.
2. Varietățile prăjiturilor din pandișpan cu cremă de unt.
3. Ce este comun între prăjiturile din pandișpan cu pastă de fructe și jeleu și cele din aluat fărîmicios cu pastă de fructe?
4. Particularitățile preparării prăjiturilor bușe.
5. Prepararea prăjiturii «Coșuleț» din aluat fărîmicios cu jeleu și fructe.
6. Prepararea prăjiturilor din foitaj cu cremă.
7. Varietatea prăjiturilor din aluat opărit.
8. Care-i deosebirea dintre prăjiturile din aluat opărit într-un strat și cele în două straturi?
9. Cum se pregătește masa pentru prăjiturile din fărîmituri?

Capitolul VIII

PREPARAREA TORTURILOR

În ultimii ani s-a lărgit considerabil sortimentul de torturi fabricate, s-a îmbunătățit calitatea lor.

După complexitatea preparării torturile se împart în torturi de fabricare în masă, turnate, fasonate și de firmă.

Torturile de fabricare în masă se prepară după rețete aprobate. Ele se livrează cu masa de la 150 g pînă la 1,5 kg. De cele mai multe ori cu masa de 0,5 și 1 kg. Torturile pot avea formă pătrată, dreptunghiulară, ovală, rotundă.

Torturile turnate prezintă torturi din pandișpan cu cremă cu masa de 2—3 kg, cu o ornare mai complicată a suprafeței, decît cele de fabricare în masă. Părțile laterale sînt acoperite cu fărîmituri de pandișpan.

Torturile fasonate au masa de 1,5 kg, suprafața cu desen ornamental complicat sub formă de desen volumetric sau de contur reliefat, cu podoabe sub formă de basorelief turnat sau figurine din ciocolată sau alte semifabricate. Părțile laterale sînt tapetate cu semifabricate coapte, cremă.

Torturile de firmă se prepară de întreprinderi aparte. Tehnologia preparării se elaborează de cofetarii întreprinderii date.

Rețetele torturilor turnate, fasonate și de firmă se aprobă de trusturi și întreprinderi.

Dimensiunile torturilor: torturile pătrate cu masa de 0,5 kg au dimensiunile de 120×120 sau 130×130 mm; 1 kg — 200×200 mm, diametrul torturilor rotunde cu masa de 0,5 kg — 160 mm, iar de 1 kg — 200 mm.

Înălțimea torturilor oscilează de la 40 pînă la 100 mm.

Prepararea torturilor constă din următoarele operații: prepararea semifabricatelor din aluat, prepararea semifabricatelor pentru ornare, tăierea și lipirea blaturilor, ungerea suprafeței și părților laterale, finisarea părților laterale, ornarea suprafeței tortului.

La întreprinderile mari ale industriei alimentare și alimentației publice multe operații de preparare a torturilor sînt mecanizate, ceea ce ușurează munca cofetarilor și sporește productivitatea muncii lor. Este creată o linie mecanizată în flux de fabricare a torturilor cu o productivitate de 6—10 torturi pe minut.

După indicii organoleptici torturile, ca și prăjiturile, trebuie să corespundă cerințelor indicate în STR 18—102—72. Indicii fizico-chimici ai torturilor se determină numai în semifabricate, care trebuie să corespundă STR-ului indicat mai sus.

Devierile masei neto a torturilor se admit (în %, nu mai mult): la o masă de la 250 pînă la 500 g inclusiv $\pm 2,5$, la o masă mai mare de 500 pînă la 1000 g inclusiv $\pm 1,5$; la o masă mai mare de 1000 g ± 1 .

Torturile trebuie să fie preparate și realizate cu respectarea regulilor sanitare. Termenele de păstrare a torturilor sînt aceleași, ca și la prăjituri.

Torturile gata se așază în cutii de carton ornamentate specifice, fundul cărora se tapetează cu hîrtie de pergament. Pe cutiile cu torturi se face același marcaj, ca și pentru prăjituri, indicîndu-se de asemenea masa și prețul tortului.

În dependență, de semifabricatul, ce stă la baza torturilor, acestea se împart în: tip pandișpan, din aluat fărîmicios, tip foi-taj, din migdale și nuci, tip bezea, din aluat opărit, din fărîmituri și combinate din diferite semifabricate.

Se prepară, de asemenea, torturi din două sau cîteva feluri de aluat. În acest caz crema de unt poate fi înlocuită cu crema «Șarlott», «Înghețată». Se admite și substituirea fărîmiturilor.

§ 51. Torturi tip pandișpan

Sînt cele mai răspîndite torturi. Sînt comode pentru preparare, deoarece au structură puhavă și moale. În îmbinare cu semifabricatele decorative aceste torturi posedă calități gustative bune. Diversitatea sortimentală a torturilor tip pandișpan este mare.

Pandișpanul pentru torturi se prepară după metoda de bază (cu încălzire) și prin metoda rece (bușe). Se coace în capsule și forme pentru torturi. După coacere se lasă 6—8 h pentru întărirea structurii. Blaturile se taie pe orizontală în două jumătăți, se însiropează și pe primul blat se pune al doilea cu coaja în jos. Pentru decorare se folosesc fructe conservate, proaspete sau zaharisite.

Tort «Pandișpan cu cremă». *Pandișpan 3750, sirop 2000, cremă de unt 3600, cremă de unt cu ciocolată 400, fructe conservate sau zaharisite 175, fărîmituri de pandișpan rumenite 75. Se obțin 10 b a cîte 1 kg.*

Pentru acest tort se poate folosi crema de unt, crema «Șarlott» și «Înghețată». Pentru îmbunătățirea calităților gustative în siropul pentru îmbinare se adaugă coniac sau vin de desert.

Pandișpanul, după ce s-a răcit, se taie în două blaturi. Cel de deasupra se însiropează ușor (40%), deoarece el este baza tortului, și se unge cu cremă. (Crema la prepararea tortului se repartizează cîte 25% pentru stratificare, ungere, tapetare și ornare). Se suprapune al doilea blat și se însiropează mai tare

(60%). Suprafața tortului se acoperă cu cremă, iar pe din părți se presară cu fărîmituri din pandișpan rumenite.

Tortul se ornează cu desen din cremă albă, colorată și din ciocolată, cu fructe proaspete sau zaharisite.

Cerințele față de calitate: produs de formă regulată, decorat cu cremă, fructe proaspete sau zaharisite, suprafețele laterale sînt presărate cu fărîmituri; culoarea aluatului galbenă, a cremei — în dependență de colorant; aluatul poros, elastic, îmbibat cu sirop, se rupe ușor, crema își păstrează bine forma.

Tort «Poveste». Pandișpan 3600, sirop pentru imbibare 2000, cremă «Șarlott» 2000, cremă «Șarlott» cu ciocolată 2000, fructe proaspete sau zaharisite 300, fărîmituri din pandișpan rumenite 100. Se obțin 10 b a cîte 1 kg.

Tortul «Poveste» se poate prepara prin două metode. Pentru prima metodă pandișpanul se coace în forme semicilindrice. Blatul copt după răcire se taie pe orizontală în trei părți, fiecare se însiropează și se lipesc cu cremă de unt cu ciocolată. Suprafața tortului se tapetează cu aceeași cremă. Partea de jos a părților laterale se presară cu fărîmituri de pandișpan. Tortul se ornează cu flori din cremă albă sau colorată, fructe proaspete sau zaharisite.

După a doua metodă aluatul se coace ca pentru ruladă. După răcire și înlăturarea hîrtiei blatul se însiropează, se unge cu cremă de ciocolată și se rulează, suprafața ruladei se acoperă cu cremă albă. Părțile se presară cu fărîmituri de pandișpan rumenite. Pe suprafața tortului se depun fișii din cremă de ciocolată sub formă de pete întunecate pe coaja copacului. Se mai modelează frunze, flori din cremă.

Cerințele față de calitate: tortul are o formă alungită, ce amintește o birnă, este stratificat și ornat cu cremă de ciocolată și colorată, părțile laterale sînt presărate cu fărîmituri.

Tort cu cafea. Pandișpan 3750, sirop de cafea 2000, cremă de unt cu cafea 3645, cremă de unt cu ciocolată 380, nuci prăjite 150, fărîmituri de pandișpan rumenite 75. Se obțin 10 b a cîte 1 kg.

Tortul are formă pătrată. Blatul se taie în două. Partea de desubt se însiropează ușor, se unge cu cremă de unt cu cafea și se suprapune cealaltă jumătate, care se îmbibă bine cu sirop. Suprafața tortului se tapetează cu cremă de cafea. Pe din părți tortul se presară cu fărîmituri de pandișpan rumenite. Se ornează cu cremă de ciocolată și de unt cu cafea, nuci prăjite. Cu cremă de ciocolată se poate face inscripția «Cafea».

Cerințele față de calitate: tort de formă regulată, deasupra ornat cu cremă de ciocolată și de unt cu cafea, nuci, pe din părți este presărat cu fărîmituri. Aluat de culoare galbenă, poros, elastic, îmbibat bine cu sirop, se rupe ușor.

Tort cu vanilină și ciuperci. Pandișpan 3400, sirop 200, cremă

«Șarlott» cu ciocolată 3405, semifabricat de bezea 600, cremă «Șarlott» 500, fărîmituri de pandișpan rumenite 75, ciocolată 20. Se obțin 10 b a cîte 1 kg.

Pandișpanul se taie în două. Blaturile se însiropează și se lipesc cu cremă. Suprafața tortului se unge cu cremă de ciocolată, pe din părți se presară cu fărîmituri de pandișpan. Se ornează cu ciuperci, coapte din aluat tip bezea.

Pentru prepararea ciupercilor semifabricatul de bezea se toarnă în tava unsă cu ulei și pudrată cu făină sub formă de pălării și piciorușe de ciuperci. Unele pălării înainte de coacere se presară cu fărîmituri de pandișpan. Se coc la temperatura de 100—110°C. După răcire unele pălării se glazurează cu ciocolată. Pălăriile și piciorușele se lipesc cu cremă și se așază pe tort.

Cerințele față de calitate: v. tortul «Pandișpan cu cremă». Este ornat cu ciuperci din aluat tip bezea.

Tort «Praga». Pandișpan «Praga» 8100, cremă «Praga» 6170, pomadă de ciocolată 2000, magiun 920. Se obțin 10 b a cîte 1720 g.

Se prepară pandișpanul «Praga», care se coace în formă rotundă pentru torturi. După coacere se răcește, se înlătură locurile arse și se taie în trei blaturi. Blaturile se lipesc cu cremă «Praga» și se pun la rece în frigider pînă la răcirea completă a cremei. Suprafața tortului se unge cu magiun și se glazurează cu pomadă de ciocolată. După întărirea acesteia se ornează cu cremă. Tortul se poate porționa în 28 de bucăți.

Cerințele față de calitate: tort de formă rotundă glazurat cu pomadă de ciocolată, deasupra căreia este aplicat un desen din cremă; în secțiune se văd două straturi de cremă, aluatul și crema au culoarea ciocolatei; miezul poros, elastic; crema densă.

Tort «Pandișpan cu pastă de fructe». Pandișpan 300, sirop 1300, pastă de fructe 3600, jeleu 750, fructe conservate 1250, fărîmituri de pandișpan rumenite 100. Se obțin 10 b. a cîte 1 kg.

Două blaturi de pandișpan se însiropează și se lipesc cu pastă de fructe, cu care se unge și suprafața tortului. Tortul se ornează cu fructe conservate și se acoperă cu jeleu în două prize. După ce jeleul se întărește, părțile laterale se presară cu fărîmituri de pandișpan rumenite.

Cerințele față de calitate: tort de formă regulată, ornat cu fructe și jeleu, pe din părți presărat cu fărîmituri; aluatul de culoare galbenă, poros, elastic, bine însiropat, se rupe ușor.

Tort «Pandișpan» cu cremă din albușuri și pastă de fructe. Pandișpan 3000, sirop 1400, cremă de albușuri 2430, pastă de fructe 2600, fructe 250, zahăr farin 240, fărîmituri de pandișpan 90. Se obțin 10 b a cîte 1000 g.

Pandișpanul, după ce s-a răcit timp de 8—10 h, se curăță de locurile arse, se taie în două blaturi, care se însiropează și se lipesc cu pastă de fructe, cu care se unge și toată suprafața tor-

tului. Pe din părți tortul se presară cu fărîmituri de pandișpan. La suprafața tortul se acoperă cu cremă de albușuri. Se ornează cu aceeași cremă, fructe și se presară cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: tort de formă rotundă sau pătrată, părțile laterale presărate cu fărîmituri, suprafața este ornată cu desen din cremă de albușuri; pudrat cu zahăr farin.

Tort de cununie. *Pandișpan 1300, sirop 840, cremă de unt 1230, dulceață 300, semifabricat de bezea 220. Se obține 1 b. de 4000 g.*

Pandișpanul se coace în forme rotunde cu diametru diferit. După ce s-a răcit bine, se taie pe orizontală în patru blaturi. Se însiropează și se lipesc cu cremă. Suprafața tortului se acoperă cu cremă. Părțile laterale se ornează cu semifabricate coapte din aluat de bezele. Se înfrumusețează cu cremă colorată, precum și cu semifabricate din aluat de bezele. Se poate folosi și crema «Șarlott».

Cerințele față de calitate: tort de formă rotundă înalt, în trei etaje; ornat frumos; semifabricatele din aluat de bezele sînt fără crăpături.

Tort «Rubin». *Pandișpan 3500, sirop 3000, cremă «Șarlott» 2000, magiun de mere 1400, jeleu 70, fărîmituri de pandișpan 30. Se obțin 10 bucăți a câte 1 kg.*

Pandișpanul, după ce s-a răcit bine timp de 8—10 h, se taie în două blaturi, care se însiropează și se lipesc cu magiun. Suprafața și părțile laterale se ung cu cremă. Pe din părți se presară cu fărîmituri de pandișpan. Se ornează cu cremă și jeleu colorat.

Cerințele față de calitate: v. tortul «Pandișpan cu cremă». Suprafața ornată cu jeleu roșu.

Tort «Zdenca». *Pandișpan 1510, pandișpan cu cacao praf 3485, jeleu 2400, cremă «cehă» 7455, fructe 1500, nuci prăjite 500. Se obțin 10 b. a câte 1680 g.*

Pandișpanul se prepară după metoda de bază obișnuit și cu cacao praf. Se coace în forme rotunde. După ce se răcește bine se taie în două. Crema se prepară așa ci pentru tortul «Vațlav» (vezi în continuare).

Pentru tort se folosesc două blaturi cu cacao praf și unul din pandișpan obișnuit, care se pune la mijloc. Blaturile se lipesc cu cremă și fructe. Suprafața și părțile laterale se ung cu cremă albă. Pe din părți se presară cu nuci mărunțite. La suprafața se face un chenar din cremă albă și se înfrumusețează cu fructe. Se pune în frigider să se răcească crema și apoi deasupra se toarnă jeleu colorat.

Cerințele față de calitate: suprafața acoperită cu jeleu roz și ornată cu cremă, în secțiune blaturi de culoarea ciocolatei și galben, în cremă se văd fructele.

Tort «Dobos». *Pandișpan 4388, cremă din frișcă cu ciocolată 7627, caramel 1485. Se obțin 10 b. a câte 1350 g.*

Pandișpanul și crema se prepară la fel ca și pentru tortul «Ștefania». Șase turte rotunde de pandișpan se lipesc cu cremă de

ciocolată. Suprafața tortului se ornează cu cremă de caramel. Pe din părți se unge cu cremă și se presară cu fărîmituri de pandișpan.

Crema de caramel se aplică pe tărta de sus într-un strat de 2—2,5 mm, se nivelează cu cuțitul și pînă a se răci se fac cu cuțitul creștături radiale. Tortul se împarte în 10 părți.

Cerințele față de calitate: v. tortul «Ștefania», suprafața e ornată cu cremă de caramel.

Tort pentru ceai. *Pandișpan cu unt și nuci 5000, pomadă 1500, sirop 1500, gem 1500, semifabricat de bezea 200, nuci pentru presărat 300. Se obțin 10 b a câte 1 kg. Pentru tort se prepară pandișpan după următoarea rețetă: făină 1325, amidon 88, zahăr 1413, ouă 2379, unt 177, nuci 309.*

Pandișpanul se prepară după metoda de bază, numai că în făină se adaugă nuci pisate, iar la sfîrșitul frămîntării aluatului — unt înmuiat. Se coace aluatul în forme tapetate cu hîrtie. După coacere și răcire se scoate din formă și se lasă pe 8—10 h. Apoi hîrtia se scoate și pandișpanul se taie în două, se însiropează și se lipesc cu gem. Suprafața se glazurează cu pomadă. Pe din părți se presară cu nuci prăjite mărunțite. Se ornează cu semifabricate coapte din aluat de tip bezea și cu pomadă.

Cerințele față de calitate: tort rotund, glazurat cu pomadă și împodobit cu semifabricate din aluat tip bezea.

Tort «Ospitalitate». *Pandișpan 800, sirop 400, cremă de unt 800, pastă de fructe 100, pomadă de ciocolată 300, mastic de zahăr 500, fructe zaharisite 30, ciocolată fărîmitată 20, coniac pentru sirop 50. Masa 3 kg.*

Acesta este un tort figurat și se comandă cu ocazia festivităților, ca simbol al bunăstării și ospitalității. Se pregătesc cîteva varietăți ale acestui tort. 5—6 blaturi de pandișpan se îmbibă cu sirop și se lipesc cu cremă. Li se dă forma de pîine mare rotundă, nivelîndu-le cu cuțitul. Suprafața se ornează cu pastă de fructe și se glazurează cu pomadă de ciocolată și imediat se așază în cutie, pentru a nu se forma crăpături la suprafața.

Masticul de zahăr se laminează într-o foaie cu grosimea de 2—3 mm și se taie în fișii cu lățimea de 100 mm de lungime diferită. Marginile fișiiilor se taie sub formă de turturi. Se așază pe suprafața tortului mai întîi fișia mai lungă, apoi de-a curmezișul cea scurtă. Din mastic se modelează o solniță și se așază pe suprafața tortului. În solniță se toarnă ciocolată mărunțită. Capețele fișiiilor («prosopul») și solnița se împodobesc cu un desen fin cu culori vii din cremă cu ajutorul cornetului. În jurul solniței podoabele se fac din cremă sub formă de flori, se așază fructe zaharisite.

Cerințele față de calitate: tort fasonat, gustul același, ca și al tortului pandișpan cu cremă.

Tort «Mesteacăn». *Pandișpan 338, pandișpan cu cacao 322, sirop 440, dulceață de căpșuni 234, cremă de unt cu ciocolată 186,*

cremă de unt 180, pomadă 266, fărimături de pandișpan cu cacao 20, coniac sau vin de desert pentru sirop 40, migdale 14. Masa 2 kg.

Este un tort fasonat. Se coace într-o formă rotundă. După coacere și răcire timp de 6—8 h se taie în trei blaturi. Fiecare blat se însiropează. Un blat se unge cu cremă de unt, se suprapune peste el un blat de pandișpan cu cacao, se unge cu cremă de unt cu ciocolată și se acoperă cu un blat de pandișpan. Suprafața și părțile laterale se ung cu dulceață de căpșuni și se glazurează cu pomadă albă. Înainte ca pomada să se întărească părțile laterale se presară cu fărimături de pandișpan cu adaos de cacao praf. Când pomada se întărește, suprafața tortului se ornează cu cremă sub formă de ramură de mesteacăn cu frunze. Se mai aranjează migdale curățite sub formă de frunze.

Cerințele față de calitate: tort rotund ornat cu pomadă și cremă cu nuci, desen tematic, gustul și mirosul corespund tortului de pandișpan cu cremă.

Tort «Coșuleț cu căpșuni». *Pandișpan 960, sirop 420, cremă de unt 990, cremă de unt cu ciocolată 70, cremă de căpșune 513, glazură de ciocolată 63, coniac pentru sirop 60. Masa 3 kg.*

Acest tort fasonat are formă pătrată. Două blaturi de pandișpan se însiropează și se ung cu cremă. Suprafața și părțile laterale de asemenea se ung cu cremă. Părțile laterale se ornează cu desen din cremă de ciocolată. Pentru coșuleț pandișpanul se coace într-o formă specială sau se modelează din blaturi de pandișpan lipindu-le cu cremă, preventiv însiropându-le. Se pune în frigider pentru răcirea cremei și se așază pe suprafața tortului.

Coșul se ornează cu împletituri din cremă albă și cu ciocolată. Apoi coșul se umple cu căpșune preparate din cremă, se ornează cu cremă sub formă de frunzulițe și codițe. În colțurile tortului se fac podoabe din glazură de ciocolată. Pentru prepararea căpșunelor se folosește semifabricatul «Căpșună». Rețeta semifabricatului la 1 kg: cremă de unt 555, zahăr tos 466, esență de căpșune 2, colorant alimentar roșu 0,01.

Crema de unt se aromatizează cu esență de căpșune, se toarnă într-un săculeț de pânză cu tub neted și se depune sub formă de bile mici pe o tavă. Se țin la rece până la răcirea cremei. Apoi aceste bile se rostogolesc prin zahăr tos, colorat cu colorant alimentar roșu, dându-le forma de căpșune.

Cerințele față de calitate: v. tortul «Pandișpan cu cremă», miros de căpșune.

Tort «Moldova». *Pandișpan cu cacao 4020, cremă de unt 1100, cremă de unt cu ciocolată 2200, cremă de unt cu cacao praf 530, sirop de miere 1380, nuci prăjite 270, glazură de ciocolată 200. Se obțin 10 b. a câte 1 kg.*

Se prepară pandișpan cu cacao. Se coace în forme rotunde. După coacere și răcire pandișpanul se taie în trei blaturi, care se însiropează cu sirop de miere (zahăr 652, miere naturală 130, apă

600). Blatul de desubt se unge cu cremă amestecată cu ciocolată mărunțită (la 1 kg de cremă 93 g de ciocolată), se pune al doilea blat și tot se unge cu această cremă, apoi se suprapune al treilea blat. Suprafața și părțile laterale se ung cu cremă de ciocolată. Pe din părți se presară cu nuci prăjite mărunțite. La suprafață se face o bordură din cremă albă și inscripția «Moldova», podoabe sub formă de spice, jumătate de tort se presară cu ciocolată sub formă de strujituri.

Cerințele față de calitate: tort rotund, uniform presărat cu nuci mărunțite; la suprafață un strat de cremă de ciocolată; în secțiune pandișpan cu cacao și cremă cu adaos de ciocolată.

Tort «Talpa gîștei». *Pandișpan 1958, cremă de frișcă cu cacao praf 6220, glazură de ciocolată 1091, vișine în coniac 1156. Se obțin 10 b. a câte 1070 g.*

Se prepară pandișpanul prin metoda la rece și se coace în forme rotunde. După coacere și răcire se taie în două blaturi. Pentru tort se folosește numai unul.

Vișinile conservate se eliberează de simbur și se acoperă cu coniac (1024 g de vișine, fără simbur, și 161 g de coniac) și se lasă pe câteva ore. Apoi vișinile se așază uniform pe blatul de pandișpan. Pe semifabricat se îmbracă un inel metalic după forma tortului și se umple până la margini cu cremă de ciocolată, se nivelează cu cuțitul și se pune la rece pentru răcirea cremei. Inelul se scoate și se glazurează suprafața și părțile laterale ale tortului cu ciocolată, preventiv încălzită până la 30°C și amestecată apoi cu unt de cacao. După întărirea ciocolatei suprafața se împodobește cu o bordură din cremă de ciocolată și se aplică un desen de ciocolată sub formă de talpă de gîscă.

Pentru crema de ciocolată din frișcă: unt 3184, zahăr farin 2509, frișcă de 35% 645, cacao praf 337, vanilină 8.

Cerințele față de calitate: tort de pandișpan acoperit cu ciocolată, în secțiune se vede stratul de vișine și crema de ciocolată.

Tort «Ștefania». *Pandișpan 4442, cremă din frișcă cu cacao praf 8883, cacao praf 180. Se obțin 10 b. a câte 1350 g.*

Pandișpanul se prepară prin metoda la rece și se coace la temperatura de 210—220°C în tăvi pudrate cu făină, nivelînd turtele rotunde cu cuțitul după șablon.

Șase turte rotunde de pandișpan se stratifică cu cremă din frișcă cu cacao praf. Suprafața și părțile laterale se pudrează cu cacao praf și cu cuțitul se execută un desen sub formă de plasă.

Cerințele față de calitate: v. tortul «Talpă de guscă»; șase straturi de pandișpan, stratificate cu cremă de ciocolată; suprafața pudrată cu cacao praf.

Tort «Marina». *Pandișpan de ciocolată 1530, ruladă de pan-*

dișpan 1462, cremă din frișcă cu cacao praf 5513, glazură de ciocolată 95. Se obțin 10 b. a câte 860 g.

Pandișpanul și rulada se prepară prin metoda la rece. În pandișpan se adaugă cacao praf. Se coace în forme rotunde. După coacere și răcire se taie în patru părți. Pentru tort se folosește numai două.

Blaturile de pandișpan pentru ruladă după coacere și răcire se unesc câte două cu cremă și se taie în fișii cu lățimea de 20—30 mm și se rulează, astfel încât diametrul ruladei să corespundă diametrului tortului. Rulada se suprapune pe blatul de tort uns cu cremă, cu spirele în sus. Suprafața ruladei se unge cu cremă și se acoperă cu al doilea plat. Suprafața și părțile laterale se ung și se ornează cu cremă. Deasupra se presară cu ciocolată, pregătită sub formă de strujitură.

Cerințele față de calitate: tort rotund, suprafața și părțile laterale acoperite și împodobite cu cremă de ciocolată.

Tort cu lămâie. *Pandișpan 4849, cremă din frișcă cu cacao praf 3858, cremă din frișcă pentru garnisire 1940, sirop 1456, glazură de ciocolată 247, nuci prăjite 494, felioare de lămâie 156. Se obțin 10 b. a câte 1300 g.*

Pandișpanul se prepară prin metoda la rece, se coace în forme rotunde, se răcește, se scoate din formă și se taie în trei blaturi, care se însiropează: cel de jos mai puțin, cele de deasupra mai mult. Se unesc între ele cu cremă de frișcă cu cacao praf. Suprafața și părțile laterale se ung cu cremă albă. Pe din părți se presară cu nuci prăjite mărunțite. La suprafață se aplică o bordură din cremă albă pe la margini, iar în centru o bordură din cremă de ciocolată. În interiorul acestei borduri se așază felioare de lămâie, iar între aceste două borduri se presară ciocolată sub formă de strujitură.

Cerințele față de calitate: tort rotund, pe din părți presărat cu un strat uniform de nuci mărunțite; la suprafață cremă albă; bordurile albă și de ciocolată.

Tort «Vine barza». *Pandișpan 4293, cremă 3805, pomadă 1020, cacao praf 244, magiun 488, fructe proaspete sau zaharisite 146. Se obțin 10 b a câte 1 kg.*

Pandișpanul se prepară după metoda de bază, numai că pentru prepararea lui se folosesc nuci și unt. Nucile se rumenesc, se mărunțesc și se amestecă cu făină, iar untul se topește și se adaugă la sfîșitul frământării aluatului. Aluatul se coace în forme rotunde. După răcire se taie în trei părți.

Pentru cremă: *unt 1912, gălbenușuri 493, lapte condensat cu zahăr 1149, nuci rumenite 34, vanilină 0,5.*

În laptele condensat se adaugă 1/3 de apă după masă, gălbenușuri bătute și se fierbe până la condensare 2—3 min în baia de apă. Untul se bate, se adaugă laptele cu ouăle, nucile rumenite și mărunțite, vanilină și se bate totul 10—15 min. Blaturile de pandișpan se ung cu această cremă. Suprafața și părțile

laterale se ung cu magiun și se glazurează cu pomadă cu adaos de cacao praf, se înfrumusețează cu fructe proaspete sau congelate. După ce pomada se întărește se execută după șablon, folosind cacao praf, un desen sub formă de barză.

Cerințele față de calitate: tort rotund, suprafața acoperită cu un strat neted de pomadă de ciocolată; în secțiune — pandișpanul este mai dens, se văd bucățele de nucă.

Tort «Fulgusor». *Pandișpan pe smîntînă 5960, cremă din albușuri fiartă 1980, gem 1940, zahăr farin 50, lichior 70. Se obțin 10 b. a câte 1 kg. Pentru pandișpanul pe smîntînă: făină 1986, zahăr tos 1986, smîntînă 1986, melanj 1986.*

Pandișpanul se prepară după metoda de bază, însă după băterea zahărului cu melanjul pînă la obținerea unui desen stabil la suprafață, se încorporează în această masă făină și smîntînă. Se coace în forme rotunde. Se răcește și se taie trei blaturi, care se unesc cu gem cu adaos de lichior. Suprafața și părțile laterale se ung cu cremă de albușuri. Suprafața se ornează cu aceeași cremă. Se supun prelucrării termice la temperatura de 220—250°C timp de 2—3 min. După răcire se presară cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: tort rotund, după coacere are desen reliefat, suprafața presărată cu zahăr farin.

Tort «Vațlav». *Pandișpan de ciocolată 4800, cremă «cehă» 7450, fărîmituri de caramel 1350, fructe din compot 1300, glazură de ciocolată 100. Se obțin 10 b. a câte 1500 g.*

Pandișpanul de ciocolată se coace în forme rotunde. După răcire se taie în trei părți. Pentru prepararea cremei laptele se fierbe cu zahăr, se adaugă amidonul diluat cu lapte, se dă în clocot și apoi se răcește, untul se bate, se adaugă masa răcită, coniac sau vin de desert și se bate 10—15 min. Crema gata se amestecă cu o parte din fructe.

Pentru cremă: *zahăr tos 1917, unt 4383, lapte integral 1917, amidon 274, coniac sau vin 219.*

Pentru fărîmiturile de caramel se prepară caramelul, concentrînd siropul pînă la 165°C. În caramelul fierbinte se adaugă nuci prăjite, se toarnă pe masă unsă cu grăsime, se lasă să se răcească, apoi se fărîmîțează. La 756 g de zahăr se i-au 378 g de melasă, 378 g de nuci uscate și 0,0003 g de vanilină.

Blaturile se unesc cu cremă. Suprafața și părțile laterale se ung cu cremă și se presară cu fărîmituri de caramel. Suprafața se ornează cu cremă, fructe și ciocolată.

Cerințele față de calitate: tort rotund, suprafața și părțile laterale presărate cu fărîmituri de caramel; împodobit cu fructe, cremă, strujituri de ciocolată, în secțiune se văd crema și fructele.

§ 52. Torturi fărîmicioase

Tort «Abricotin». *Turtă din aluat fărîmicios 4500, cremă de unt 2700, pomadă 2000, fructe proaspete sau zaharisite 250, nuci prăjite 90, cremă de unt cu ciocolată 90, lichior «Abricotin» 250, fărîmituri rumenite de pandişpan 60. Se obţin 10 b. a câte 1 kg.*

Lichiorul «Abricotin» se adaugă în cremă.

Blaturile din aluat fărîmicios se coc, se răcesc şi se unesc câte două cu cremă de unt. Blatul de deasupra se glazurează cu pomadă. După ce pomada se răceşte, blatul se taie în torturi cu un cuţit fierbinte, ca marginile să fie netede. Pe din părţi tortul se unge cu cremă şi se presară cu fărîmituri de pandişpan rumenite.

Se ornează cu o reţea din cremă de ciocolată, cu cremă de unt, fructe proaspete sau zaharisite, nuci prăjite. Se foloseşte şi crema «Şarlott».

Cerinţele faţă de calitate: tort pătrat; deasupra glazurat cu pomadă roză şi ornat cu cremă, gustul şi mirosul caracteristic aluatului fărîmicios, cremei de unt şi lichiorului «Abricotin».

Tort «Chişinău». *Semifabricat fărîmicios 3600, cremă de unt cu ciocolată 2300, pomadă de ciocolată 1650, pastă de fructe 220, ciocolată 120, nuci rumenite 60, fărîmituri de pandişpan 60. Se obţin 10 b. a câte 800 g.*

Blaturile de aluat fărîmicios după coacere şi răcire se lipesc câte două cu cremă de unt. Blatul de deasupra se acoperă cu un strat subţire de pastă de fructe (cuvertură) şi se glazurează cu pomadă de ciocolată. După răcirea pomezii blatul se taie în torturi cu un cuţit fierbinte. Părţile laterale se ung cu cremă şi se presară cu fărîmituri de pandişpan. Pe suprafaţa tortului se face inscripţia «Chişinău» din cremă de unt cu ciocolată. Se ornează cu cremă de unt cu ciocolată, nuci rumenite, ciocolată.

Torturile «Abricotin», «Chişinău» cu masa de 1 kg şi mai mult constau din trei sau patru straturi. Se foloseşte şi crema «Şarlott».

Tort «Căderea frunzelor». *Turtă din aluat fărîmicios cu cacao şi nuci 5700, cremă de unt cu ciocolată 1500, cremă de unt 400, dulceaţă 1400, pomadă de ciocolată 900, fărîmituri de semifabricate din aluat fărîmicios 100. Se obţin 10 b. a câte 1 kg.*

Pentru prepararea 1 kg de turtă fărîmicioasă se foloseşte următoarea reţetă: făină 486, unt 269, zahăr tos 180, ouă 68, cacao praf 54, nuci prăjite 90, sodă alimentară 0,45, carbonat de amoniu 0,45, sare 1,8, esenţă 1,8.

Aluatul fărîmicios se prepară ca de obicei, numai că odată cu făina se adaugă cacao praf şi nuci mărunţite. Aluatul se întinde într-o foaie cu grosimea de 3—4 mm şi se taie turte rotunde. După coacere şi răcire pe blatul de deasupra se depune un strat de dulceaţă, deasupra se pune al doilea, care se unge cu cremă de cio-

colată şi se acoperă cu al treilea blat. Suprafaţa şi părţile laterale se ung cu dulceaţă peste care pe din părţi se presară fărîmituri de semifabricate din aluat fărîmicios, iar deasupra se glazurează cu pomadă de ciocolată. Suprafaţa tortului se împarte în 12 secţiuni şi fiecare se ornează cu cremă sub formă de frunze verzi şi cu desene din cremă albă şi cu ciocolată.

Cerinţele faţă de calitate: v. tortul «Abricotin», se poate folosi şi crema «Şarlott».

Tort cu dulceaţă. *Semifabricat din aluat fărîmicios 4500, cremă din albuşuri 3300, dulceaţă de răchiţele 1950, zahăr farin 200, fărîmituri de pandişpan 50. Se obţin 10 b. a câte 1000 g.*

Aluatul fărîmicios se coace în blaturi cu grosimea de 7—8 mm, care după ce se răcesc, se unesc câte două cu cremă de albuşuri amestecată cu dulceaţă de răchiţele. Suprafaţa şi părţile laterale se ung cu cremă de albuşuri. Pe din părţi se presară cu fărîmituri de pandişpan. Se ornează cu cremă de albuşuri, răchiţele din dulceaţă şi se pudrează cu zahăr farin.

Cerinţele faţă de calitate: tort dreptunghiular; pe din părţi presărat cu fărîmituri; suprafaţa ornată cu desen din cremă albă presărat cu zahăr farin, în secţiune un strat de culoare roză.

Tort cu nuci. *Semifabricatul din aluat fărîmicios 4000, magiun 4200, pomadă de ciocolată 1400, nuci prăjite 300, fărîmituri de pandişpan 100. Se obţin 10 b. a câte 1000 g.*

Blaturile se coc cu grosimea de 5—6 mm. După răcire se unesc câte patru cu magiun. Suprafaţa se acoperă cu magiun şi se glazurează cu pomadă de ciocolată, peste care se presară nuci mărunţite. Pe din părţi se unge cu magiun şi se presară cu fărîmituri de pandişpan.

Cerinţele faţă de calitate: suprafaţa netedă, lucitoare, cu nuci aranjate frumos, pe din părţi presărat cu fărîmituri.

Tort «Peşt». *Semifabricat din aluat fărîmicios 4240, cremă de albuşuri fiartă 3030, dulceaţă sau gem 2560, zahăr farin 170. Se obţin 10 b. a câte 1 kg.*

Tortul are formă rotundă şi constă din trei blaturi de aluat fărîmicios. După coacere ele se lipesc cu dulceaţă sau gem. Suprafaţa şi părţile laterale se ung cu cremă de albuşuri. Se pune tortul pe 2—3 min în dulapul de cofetărie la temperatura de 220—230°C. Suprafaţa se pudrează cu zahăr farin.

Tort «Lăcrimioare». *Semifabricat din aluat fărîmicios 4800, pastă de fructe 300, pomadă 1850, glazură nefiartă 260, fărîmituri de pandişpan rumenite 70, cacao praf 20. Se obţin 10 b. a câte 1 kg.*

Tortul are formă dreptunghiulară. Blaturile se coc, se răcesc şi se unesc câte două cu pastă de fructe. Suprafaţa se acoperă cu pastă de fructe, se glazurează cu pomadă şi se formează desenul, ce aminteşte marmora. Pentru aceasta o parte din pomadă se

colorează cu cacao praf și se toarnă în cornet. Pe pomada încă neîntărită se aplică pomada colorată sub formă de fișii paralele. După ce pomada se răcește blatul se taie în torturi cu un cuțit fierbinte. Pe din părți se unge cu pomadă de fructe și se presară cu fărimituri de pandișpan. Suprafața tortului se înfrumusețează cu glazură nefiartă sub formă de lacrimioare și se face chenarul.

Cerințele față de calitate: suprafața netedă lucioasă din pomadă, cu desen ce imită marmora, lacrimioarele și chenarul fine, gingașe.

Tort «Salcie». Semifabricat din aluat fărîmicios 6900, cremă din frișcă cu zmeură 6077, cremă din frișcă pentru ornare 1318, glazură de ciocolată 399, nuci prăjite 323, se obțin 10 b. a câte 1500 g. Cremă din frișcă cu zmeură: unt 3032, zahăr tos 1736, frișcă de 35% 725, dulceață de zmeură 1181, coniac sau vin 124. Cremă din frișcă pentru ornare: unt 788, frișcă de 35% 189, zahăr tos 452, vanilină 0,4, coniac sau vin 27.

Pentru tort se coc turte rotunde din aluat fărîmicios sau se taie dintr-un blat cu șablonul. Crema se prepară din frișcă, la care se adaugă dulceață de zmeură. În crema pentru ornare în loc de dulceață se adaugă zahăr vanilat. Trei turte din aluat fărîmicios se stratifică cu cremă din frișcă cu zmeură. Cu această cremă se ung și părțile laterale. Deasupra tortul se ornează cu cremă din frișcă sub formă de chenar, părțile laterale se presară cu fărimituri de nuci. Din glazură de ciocolată se fac pozoabe sub formă de ramuri de salcie.

Cerințele față de calitate: tort rotund, ornat cu cremă și împodobit cu glazură de ciocolată sub formă de ramuri; în secțiune se văd trei turte din aluat fărîmicios, stratificate cu cremă de zmeură.

Tort «Lapte de pasăre». Semifabricat de cozonac bătut 310, cremă 790, ciocolată 200. Masa 1300. Pentru semifabricatul de cozonac bătut: făină 140, zahăr 106, unt 160, melanj 75, vanilină 0,1.

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

Pentru cremă: zahăr tos 308, melasă 155, agar-agar 4, apă 130, unt 200, lapte condensat cu zahăr 94, albușuri 60, vanilină 0,3, acid citric 2.

Semifabricatul de cozonac bătut copt se așază într-o formă dreptunghiulară fără fund, se acoperă cu un strat de cremă, se suprapune al doilea blat și deasupra iarăși se toarnă cremă pînă se umple forma. Forma se pune la rece pînă la întărirea deplină a cremei. Suprafața și părțile laterale ale tortului se glazurează cu ciocolată, după întărirea căreia pe suprafața tortului se face un desen din ciocolată.

Tortul se poate pregăti cu halva. Halva se trece prin sită, se adaugă fărimituri din semifabricat de cozonac bătut. Părțile laterale se presară cu halva cu fărimituri. Pe suprafața tortului se pune șablonul și se presară halva.

Cerințele față de calitate: tort dreptunghiular, acoperit uniform cu ciocolată din toate părțile, suprafața este împărțită cu ciocolată în 24 de părți, fiecare este ornată cu desen din ciocolată.

§ 53. Torturi din foitaj (Mille feuilles)

Tort «Mille feuilles cu cremă». Semifabricat de foitaj 5030, cremă de unt 3800, zahăr farin 150, fărimituri din foitaj 1020. Se obțin 10 b. a câte 1 kg.

Blaturile din foitaj se coc, se răcesc și se unesc cu cremă.

Tortul cu masa de 500 g constă din două blaturi, cu masa de 1 kg — din trei. Ultimul blat se pune cu partea netedă în sus. Tortul se unge cu cremă și se presară cu fărimituri de foitaj. Suprafața tortului se pudrează cu zahăr farin. Acest tort se poate prepara cu cremă «Şarlott» etc.

Cerințele față de calitate: tort dreptunghiular, deasupra presărat cu fărimituri cu zahăr farin, culoarea aluatului galben deschis, crema albă, aluatul uscat fărîmicios, ușor se stratifică, crema își păstrează bine forma.

Tort «Mille feuilles cu dulceață». Semifabricat de foitaj 5330, dulceață 3500, fărimituri de foitaj 1020, zahăr farin 150. Se obțin 10 b. a câte 1 kg.

Aluatul foitaj se laminează într-o foaie cu grosimea de 5—6 mm. După coacere și răcire blaturile se unesc câte două cu dulceață. Suprafața și părțile laterale se ung cu dulceață, se presară cu fărimituri și zahăr farin.

Cerințele față de calitate: v. tortul «Mille feuilles cu cremă», numai că în loc de cremă se folosește dulceața.

Tort «Foitaj cu pastă de fructe». Semifabricat de foitaj 4000, pastă de fructe 4000, fărimituri de foitaj 1800, zahăr farin 200. Se obțin 10 b. a câte 1 kg.

Blaturile coapte de foitaj se răcesc, se ung cu pastă de fructe și se unesc câte 2—3. Suprafața și părțile laterale se ung cu pastă de fructe și se presară cu fărimituri de foitaj cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: v. tortul «Mille feuilles cu dulceață».

§ 54. Torturi cu migdale

Tort de migdale cu fructe. Semifabricat de migdale 5770, pastă de fructe 2170, sirop 420, fructe proaspete sau zaharisite 1140, pomadă 420, fărimituri de migdale 80. Se obțin 10 b. a câte 1 kg.

Tortul are formă pătrată. Aluatul de migdale se toarnă într-o

lavă unsă cu grăsime și presărată cu făină și se modelează cu cuțitul în două pătrate de mărimea tortului. Pe un pătrat, care va fi blatul de deasupra, se aplică din aluat un desen din tub zimțat (două diagonale, ce se încrucișează, și chenar pe marginile). După coacere și răcire turta dedesubt se unge cu pastă de fructe și se suprapune pe ea a doua turtă preventiv îmbibată cu sirop. Toate cele patru sectoare formate la suprafața tortului se umplu cu pomadă de culori diferite. Până la se răci pomada tortul se împodobește cu fructe proaspete sau zaharisite. După întărire părțile laterale se ung cu pastă de fructe și se presară cu fărimituri de migdale.

Cerințele față de calitate: tort de formă pătrată; împodobit cu pomadă de culori diferite; culoarea aluatului cafe-nie, aluatul poros.

Tort «Tinerete». Semifabricat de migdale 4480, cremă «Șarlott» cu ciocolată 2350, cremă «Șarlott» 3060, fărimituri de semifabricat de migdale 110. Se obțin 10 bucăți a câte 1 kg.

Semifabricatul de migdale se modelează, ca și în rețeta precedentă. După coacere și răcire trei straturi de semifabricat se ung cu cremă «Șarlott» albă. Suprafața și părțile laterale se ung cu cremă «Șarlott» cu ciocolată. Pe din părți se presară cu fărimituri. Tortul se ornează cu cremă sub formă de flori și frunze de castane.

Cerințele față de calitate: tort de formă rotundă sau dreptunghiulară, ornat cu cremă de ciocolată și cu flori din cremă colorată.

§ 55. Torturi din compoziții zaharoase (tip bezea) cu nuci

Tort «Zbor». Semifabricat din compoziții zaharoase cu nuci 4300, semifabricat din compoziție zaharoasă 300, cremă «Șarlott» 4900, cremă «Șarlott» cu ciocolată 150, zahăr farin 150, fărimituri de semifabricat din compoziție zaharoasă cu nuci 200. Se obțin 10 b. a câte 1 kg.

Tortul are formă rotundă. Semifabricatul din compoziție zaharoasă (tip bezea) cu nuci se prepară după următoarea rețetă: zahăr 3030, albușuri 1515, nuci prăjite 1288, zahăr vanilat 37,9.

Două turte de semifabricat cu nuci se lipesc cu cremă, suprafața și părțile laterale de asemenea se ung cu cremă și se presară cu fărimituri din semifabricat de bezea.

Pentru ornarea tortului se coc câteva turte din aluat de bezea, se răcesc și se așază pe suprafața tortului. Se aplică un desen din ciocolată cu cremă albă. Deasupra tortul se presară cu un strat subțire de zahăr farin.

Cerințele față de calitate: tort de formă rotundă sau dreptunghiulară, împodobit cu cremă albă și de culoarea ciocolatei, suprafața este presărată cu zahăr farin, în secțiune două turte albe, lipite cu cremă.

Tort «Kiev» Semifabricat din compoziție zaharoasă sau nuci

4200, cremă «Șarlott» 3700, cremă «Șarlott» cu ciocolată 176, fructe conservate și fructe zaharisite 340, coniac în cremă 50. Se obțin 10 b. a câte 1 kg.

Semifabricatul din compoziție zaharoasă cu nuci se prepară la fel, ca și pentru tortul «Zbor», numai că nucile se amestecă din timp cu făină. Două blaturi se unesc cu cremă albă, iar pe din părți și deasupra cu cremă de ciocolată. Tortul se ornează cu desene din cremă colorată, cu fructe zaharisite sau conservate.

Cerințele față de calitate: tort de formă rotundă, deasupra ornamentat cu cremă, fructe conservate sau zaharisite, în secțiune se văd două turte tip bezea cu nuci, stratificate cu cremă albă.

§ 56. Torturi din compoziții zaharoase

Tort «Bariz». Semifabricat din compoziții zaharoase 3440, cremă de unt «Noutate» cu fructe 4160, cremă de unt «Noutate» 240, cremă de unt «Noutate» cu ciocolată 400, nuci prăjite 1200, fărimituri de semifabricat de bezea 560. Se obțin 10 b. a câte 1000 g.

Semifabricatele din compoziții zaharoase se coc după cum e descris pentru tortul «Zbor». După ce s-au răcit timp de 12—24 h 3 blaturi de semifabricat se ung cu cremă de unt «Noutate» cu fructe. Suprafața și părțile laterale se ung cu aceeași cremă. La suprafața se presară nuci mărunțite, iar pe din părți fărimituri de semifabricat de bezea. Pe suprafața tortului se aplică un desen sub formă de împletituri din linii din cremă de unt «Noutate» de culoare albă sau de culoarea ciocolatei.

Cerințele față de calitate: tort înalt presărat uniform cu nuci și cu fărimituri, la suprafață un desen fin sub formă de pânză de păianjen.

Tort «Elena». Semifabricat din compoziție zaharoasă 3100, cremă «Șarlott» 5620, cremă «Șarlott» cu ciocolată 130, citruși zaharisiti 1000, fărimituri de semifabricat de bezea 150. Se obțin 10 b. a câte 1000 g.

Semifabricatele se coc și se răcesc ca și pentru tortul «Zbor». Trei semifabricate se unesc cu cremă «Șarlott», amestecată cu o parte din fructele zaharisite de citruși. Suprafața și părțile laterale se ung cu cremă «Șarlott». Pe din părți se presară cu fărimituri de semifabricat de bezea. Se ornează cu cremă «Șarlott» albă și cu ciocolată, cu fructe zaharisite.

Cerințele față de calitate: tort înalt rotund; la suprafață un desen fin din cremă și fructe zaharisite; pe din părți este presărat cu fărimituri.

§ 57. Păstrarea și transportarea torturilor și prăjiturilor

Păstrarea și transportarea prăjiturilor și torturilor se realizează în conformitate cu cerințele standardului de ramură STR 18—102—72 «Torturile și prăjiturile».

Torturile se ambalează în cutii de carton oformate artistic, fundul cărora este tapetat cu hârtie de pergament.

Prăjiturile se așază în lăzi metalice sau de lemn. Cele metalice sînt prevăzute cu acoperire anticorozivă, iar cele metalice sînt acoperite cu lacuri alimentare. Pe fundul lăzilor se așterne hîrtie de pergament sau pergamin. Pentru a evita deformarea prăjiturilor se așază într-un strat; într-o ladă trebuie să se afle cel puțin cinci feluri de diferite prăjituri. La cererea organizației de comerț se pot așeza într-o ladă numai prăjituri de-un fel. Prăjiturile fără decor se așază vertical, cele mărunte (de desert) se ambalează în cutii sau tăvi, în lăzi. Prăjiturile de tipul «Coșulețe», cele din fărîmituri, bușe, tip beza se așază în capsule de hîrtie și apoi în lăzi.

În cutiile cu torturi și lăzile cu prăjituri trebuie să fie următorul marcaj: denumirea întreprinderii-producătoare, denumirea produsului; masa netă, data și ora preparării, termenul de păstrare, STR 18—102—72. Pe cutiile cu torturi se indică și prețul.

Transportarea torturilor și prăjiturilor se face cu respectarea regulilor sanitare respective, în mașini închise uscate. Nu se permite transportarea lor împreună cu produse, ce posedă miros strident.

Torturile sau prăjiturile cu ornament de fructe sau cremă se păstrează în frigidere la temperatura de la 6 pînă la 0°C. Dacă întreprinderea nu dispune de frigidere se interzice realizarea prăjiturilor cu cremă fiartă sau frișcă bătută. Torturile sau prăjiturile fără decor se pot păstra la temperatură nu mai mare de 18°C.

Torturile și prăjiturile trebuie să fie aprobate de controlul tehnic al întreprinderii producătoare. Termenul de garanție de păstrare a acestor produse (în caz de prezență a frigiderului) se calculează din momentul preparării.

Felurile de prăjituri

Termenul de păstrare

Ornamentul din cremă de albuș sau fructe, sau fără decor	72
Cu cremă de frișcă, cremă «Șarlott», cremă «Înghețată»	36
Cu cremă fiartă	6
Cu frișcă bătută	7

Întrebări pentru recapitulare

1. Particularitățile preparării torturilor tip pandișpan.
2. Cum se coace semifabricatul pentru tortul «Poveste»?
3. Cum se ornează tortul «Ospitalitate»?
4. Cum se ornează torturile «Abricotin», «Chișinău»?
5. Prin ce se deosebește tortul «Mille feuilles cu dulceață» de «Mille feuilles cu cremă»?
6. Cum se coace semifabricatul pentru tortul «Kiev»?
7. Cum se prepară crema pentru tortul «Talpă de gîscă»?
8. Ambalarea și transportarea torturilor.

§ 58. Produse orientale

Produsele de patiserie orientale se bucură de popularitate nu numai printre popoarele Asiei Mijlocii, dar și în alte țări. Aceste produse se caracterizează printr-un conținut înalt de grăsimi, zahăr, ouă, nuci și aromatizanți, ceea ce le condiționează o valoare nutritivă înaltă. Componentele produselor orientale deseori se folosesc în combinație, necaracteristică produselor de cofetărie obișnuite. Produsele cu un conținut înalt de grăsime, ouă, zahăr se prepară cu folosirea afinatorilor chimici, unele produse se prepară pe bază de drojdii.

Pahlava din aluat de cozonac. Pentru aluat: făină de calitate superioară 343, unt topit 78, ouă 33, drojdii 2, apă 70; pentru turnare: miere 78, unt topit 50; pentru umplutură: alune 221, zahăr tos 221, cardamon 3; unt topit pentru uns tăvile 3; gălbenușuri pentru uns 22. Volumul 1000 g.

Aluatul dospit se prepară fără maia. Făina, ouăle și untul topit se amestecă cu drojdiile preventiv dizolvate într-o cantitate mică de apă cu temperatura de 30—32°C și se lasă să dosească 60—90 min la temperatura de 30—40°C. Pentru umplutură cardamonul se curăță și se fărâmițează împreună cu alunele. Produsele pregătite se amestecă cu zahăr tos.

Aluatul se porționează în bucăți a câte 0,8 kg și se laminează într-o foaie cu grosimea de 1—1,5 cm. Pe tava unsă cu unt foaia se pune astfel, încât marginile ei să fie la nivelul marginilor tăvii. Pe aluat se pune umplutura într-un strat de 2,5—3 cm, se acoperă cu a doua foaie și marginile ambelor foi se unesc împreună. După ce aluatul a crescut timp de 10—12 min pahlavaua se unge cu gălbenuș, se porționează în bucăți cu masa de 100—150 g sub formă de romburi și se coace timp de 35—40 min la temperatura de 180—200°C. Peste 10—12 min după introducerea în rolă pahlavaua se scoate, pe liniile tăieturii se toarnă unt topit și se pune din nou la copt, până ce pahlavaua capătă o culoare cafenie intensă. Produsele coapte se acoperă cu miere pe liniile tăieturilor.

Cerințele față de calitate: produse din aluat de cozonac cu umplutură de nuci, înbibate cu unt și miere; are formă de romburi cu suprafață lucioasă și miros de cardamon; într-un kg 7—10 b.

Chiata de Carabah. Pentru aluat: făină de calitate superioară

350, zahăr tos 76, unt topit 65, ouă 65, drojdii 10, vanilină 0,1, sare 3; pentru umplutură: făină de calitate superioară 290, zahăr farin 100, unt topit 124, vanilină 0,1, unt pentru uns 5; gălbenușuri pentru uns 5. Volumul 1000 g.

Aluatul dospit se prepară cu maia. Umplutura se prepară astfel: untul topit, răcit până la 10°C, se freacă timp de 12—15 min, se adaugă vanilină, zahăr farin și se amestecă până la obținerea unei mase omogene. Apoi se adaugă făina și se amestecă 7—10 min; umplutura gata trebuie să fie omogenă, fărâmițoasă și să aibă temperatura de 12—14°C.

Aluatul, porționat în bucăți cu masa de 250 g, se modelează sub formă de bile și peste 5—8 min se laminează o turtă rotundă cu grosimea de 5—6 mm. Pe turtă se pun 200 g de umplutură, apoi marginile turtei se unesc și aluatul se laminează din nou cu sucitorul, dându-i forma de turtă cu grosimea de 1,5—4 cm. După aceasta turtă se pune cu sutura în jos în tava unsă cu grăsime; se lasă să crească, se unge cu ou, se aplică cu furculița un desen și se coace 30—35 min la temperatura de 200—220°C.

Cerințele față de calitate: produs sub formă de turtă mare de culoare cafenie cu desen romboidal, miezul este copt bine.

Sacher-ciurec. Făină de calitate superioară 529, inclusiv pentru pudrare 8, unt topit 264, zahăr farin 265, ouă 27, esență de vanilie 3; pentru presărat: zahăr farin 30. Volumul 1000.

Aluatul se frământă în următoarea ordine. Untul, temperatura căruia nu trebuie să fie mai mare de 4—5°C, se freacă până când nu va deveni plastic (15—20 min), apoi se adaugă în porții mici ouă, esență de vanilie, zahăr farin, făină și se amestecă aluatul timp de 5—10 min.

Pentru sacher-ciurec se folosește făină cu un conținut de gluten de 27—30%. După terminarea frământării temperatura aluatului trebuie să fie de 10—12°C, umiditatea 15—17%. Aluatul gata se porționează în bucăți cu masa de 75 g și se modelează sub formă de bile. Pe o tavă, cu hîrtie de pergament, se așază bilele astfel, încât distanța dintre ele să fie de 8—10 cm. Produsele se coc timp de 25—30 min la temperatura de 180—220°C.

Prăjiturile reci se pudrează cu zahăr farin și se așază în lăzi speciale, tapetate cu hîrtie de pergament.

Cerințele față de calitate: prăjituri rotunde bombate cu crăpături la suprafață, pudrate cu zahăr farin cu miros de vanilină; umiditatea de 5%.

Curabie de Bacu. Făină 589, zahăr farin 153, unt 354, albușuri 35; pentru ornare: pireu de abricose sau mere 30, zahăr tos 30. Se obțin 100 g (40—45 b.).

Untul se freacă cu zahărul farin, treptat se adaugă albușurile, se amestecă și apoi se încorporează făina, frământându-se aluatul până la o consistență omogenă. Pentru curabie se ia făină cu un

conținut de gluten de 30%. Temperatura aluatului trebuie să fie de 18—20°C, umiditatea de 14—15%.

Aluatul se toarnă cu un săculeț de pînă cu tub zimțat cu diametrul de 15—20 mm pe o tavă uscată sub formă de romanițe, bastonașe, scoici cu masa de 25—28 g.

Aluatul turnat sub formă de romanițe se înfrumusețează la centru cu pastă de abricoase sau mere. Pasta se prepară pe calea condensării pireului cu zahăr tos (luate în cantități egale) timp de 30 min pînă la umiditatea de 25%.

Produsele se coc la temperatura de 250—270°C timp de 9—11 min. Prăjiturile răcite se așază în lăzi pe hîrtie de pergament. Între rînduri de asemenea se pune pergament.

Cerințele față de calitate: prăjituri din aluat de cozonac de culoare galbenă-închisă, formă de romaniță, bastonașe; într-un kg 40—45 b.; umiditatea 7%.

Cornulețe cu umplutură de migdale. Pentru aluat: făină de calitate superioară 400, smîntînă 197, unt 119; pentru umplutură: migdale curățite 186, zahăr tos 186, cardamon 4, coniac 30; pentru uns foile — unt 6; pentru pudrare — zahăr farin 33. Volumul 1000 (15—18 b.).

Untul se încălzește ușor și se bate pînă devine puhav timp de 10—15 min, după ce se adaugă treptat smîntînă răcită, făină și se frămîntă aluatul pînă la o consistență omogenă. Temperatura trebuie să fie nu mai înaltă de 13—15°C.

Umplutura se prepară astfel: migdalele se curăță, se usucă, se mărunțesc cu cuțitul sau se trec prin mașina de tocat, se amestecă cu zahăr și cu cardamon fin mărunțit, se adaugă coniac și totul se amestecă pînă la obținerea unei mase elastice.

Aluatul gata se porționează în bucăți cu masa de 40 g și se laminează turte astfel, ca o parte să fie mai înaltă. Pe partea lată se pune umplutura (30 g), apoi se îndoaie aluatul peste umplutură și se rulează sub formă de cornulețe.

Produsele se așază pe tavă unsă cu grăsimi și se coc timp de 20—30 min la 160—170°C.

Cerințele față de calitate: produsele au forma de cornulețe astupate la capete, culoarea crem; umiditatea 9%.

Chihelah cu vanilie. Făină de calitate superioară 585, unt 76, zahăr tos 293, ouă 105, bicarbonat de amoniu 1, lapte uscat 15, vanilină 0,3, apă 88, pentru presărat — zahăr tos 117, ouă pentru uns 27. Volumul 1000.

Untul se freacă cu zahăr, se adaugă ouă, lapte uscat, apă, vanilină, se amestecă totul pînă la o masă omogenă, în care se adaugă apoi făină, amestecată cu carbonat de amoniu. Temperatura aluatului trebuie să fie de 16—18°C, umiditatea 25%.

Aluatul gata se porționează în bucăți cu masa de 2—2,5 kg, se laminează în foi cu grosimea de 4—6 mm, se ung cu ou, se presară cu zahăr tos și se taie sub formă de romburi de dimensi-

unile 40×55 mm. Produsele se așază în tavă și se coc 15—20 min la temperatura de 150°C pînă ce devin galbene.

Cerințele față de calitate: produse romboide, presărate cu zahăr, se rup ușor, fărîmicioase, de culoare galbenă-deschisă, cu miros de vanilie; umiditatea 8%. Într-un kg 70—75 b.

Șaker-puri. Făină de calitate superioară 575, inclusiv pentru pudrare 28, unt 230, zahăr farin 230, lapte integral 173, ouă 18, bicarbonat de amoniu 2, vanilină 0,2; pentru ornare — zahăr farin 29. Volumul 1000.

Aluatul nedospit se frămîntă în următoarea ordine: untul moale se freacă cu zahăr farin pînă la obținerea unei mase consistente. Se adaugă laptele, ouăle și apoi făina amestecată cu bicarbonat de amoniu. Temperatura de frămîntare a aluatului trebuie să fie de 210°C, umiditatea — 22%.

Aluatul gata se porționează în bucăți cu masa de pînă la 3 kg, se pudrează cu făină, se rotunjește între palme și se laminează în foi cu grosimea de 4—5 mm, din care cu o formă specială se taie semifabricate sub formă de semilună. Produsele se coc pe tăvi uscate la temperatura de 180—200°C timp de 10—12 min. Produsele răcite se așază în lăzi tapetate cu hîrtie și se presară cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: biscuiți sub formă de semilună din aluat de cozonac, presărați cu zahăr farin, culoare crem; fragile, nefărîmicioase; umiditatea 9%. Într-un kg 100 b.

Șaker-lucum. Făină de calitate superioară 597, zahăr farin 179, unt 298, lapte 179, șofran 0,06, bicarbonat de amoniu 2,4; pentru pudrat: zahăr farin 30. Volumul 1000.

Untul se înmoaie pînă la o consistență omogenă și se freacă cu zahăr farin manual sau cu mașina, adăugînd treptat infuzie de șofran și lapte. Se adaugă făină amestecată cu bicarbonat de amoniu și se frămîntă aluatul pînă la o consistență păstoasă.

Aluatul se porționează în bucăți cu masa de 30 g și se modelează sub formă de franzelă după lungimea tăvii de cofetărie și se fac pe toată lungimea franzeluței creștături oblice. Produsele se coc timp de 18—20 min la temperatura de 180—190°C. După răcire franzelele se taie în bucăți după creștături, se așază în lăzi tapetate cu hîrtie și se pudrează cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: biscuiți sub formă de felioare presărate cu zahăr farin; culoarea galben-deschisă; fărîmicioși; umiditatea 7%. Într-un kg 40—45 b.

Nan de Buhara. Făină de calitate superioară 328, zahăr farin 170, unt 79, ouă 65, stafide 78, fructe zaharisite 49, bicarbonat de amoniu 1,6, lapte integral 82, nuci măcinate 39; pentru pomadă: zahăr tos 246, carmin uscat 0,016, melasă 24, apă 66; pentru ornare: ouă 20. Volumul 1000.

Untul înmuiat se freacă cu zahăr farin pînă la o consistență omogenă și, continuînd baterea, se adaugă ouă și lapte, nuci mă-

runțite fin, stafide, fructe zaharisite, făină amestecată cu bicarbonat de amoniu. Temperatura aluatului după frământare trebuie să fie de 18—20°C, umiditatea 23—25°C.

Aluatul se porționează în bucăți cu masa de 60 g și se modelează sub formă de bile, care se ung cu ou și se coc în tăvi unse cu grăsime. Temperatura de coacere 180—200°C, timpul coacerii 20—25 min. După răcire chiflele se glazurează cu pomadă roz. Produsele gata se așază în lăzi în citeva rânduri.

Cerințele față de calitate: chifle rotunde din aluat de cozonac glazurate cu pomadă roză; în secțiune: structura omogenă, cu stafide și fructe zaharisite; umiditatea 10,5%. Intr-un kg 12—14 b.

Nan de Azerbaidjan. Făină de calitate superioară 305, unt 162, zahăr farin 94, stafide 78, fructe zaharisite 49, ouă 97, nuci 49, bicarbonat de amoniu 1,6, șofran uscat 0,06, pentru pomadă: zahăr tos 243, melasă 24, carmin uscat 0,016, apă 66; pentru ornare — ouă 19. Volumul 1000.

Nanul de Azerbaidjan după modul de preparare se aseamănă cu cel de Buhara, numai că în loc de lapte se folosesc ouă și se aromatizează aluatul cu infuzie de șofran. Umiditatea aluatului 21—23%. Aluatul gata se porționează în bucăți cu masa de 0,5 kg și se modelează sub formă de franzeluțe cu diametrul de 30 mm și se așază în tăvi pe pergament, preventiv ungându-le cu ou.

Produsele se coc 20—25 min, după ce se răcesc, se acoperă cu două straturi de pomadă roză: primul strat cu lățimea de 45—50 mm și grosimea de 7—8 mm, al doilea mai îngust — lățimea de 8—10 mm. După răcirea pomezii produsele se taie de-a curmezișul în felioare cu lățimea de 40 mm și se așază în lăzi tapetate cu hîrtie de pergament.

Cerințele față de calitate: felioare de culoare galben-aprinsă glazurate cu pomadă roză; în aluat se văd stafidele și fructele zaharisite; umiditatea 11%. Intr-un kg 25—30 b.

Colăcel cu scorțișoară. Făină de calitate superioară 584, inclusiv pentru presărat 40, zahăr tos 255, ouă 88, unt 165, bicarbonat de amoniu 0,6, melasă 17,5, grăsime pentru uns tăvile 10; pentru pudrare: zahăr tos 66, scorțișoară 11,7. Volumul 1000.

Untul înmuiat se freacă cu zahăr tos, adăugînd treptat melasă, ouă și se freacă pînă la obținerea unei mase omogene, se încorporează apoi făina și bicarbonatul de amoniu și se frămîntă aluatul, temperatura căruia trebuie să fie de 18—20°C. Din aluat se întind cordoane cu masa de 20 g și se modelează sub formă de colăcei, care se presară cu zahăr tos amestecat cu scorțișoară. Produsele se coc în tăvi unse cu grăsime 12—15 min la temperatura de 200—210°C pînă la formarea unei coji de culoare cafeniu-deschisă.

Cerințele față de calitate: colăcei de culoare cafeniu-deschisă din aluat de cozonac presărat cu zahăr și scorțișoară; umiditatea 5—6%. In 1 kg 55—56 b.

Nazuc dulce. Făină de calitate superioară 653, inclusiv pentru pudrare 35, apă 195, sare 1,4, drojdii 1,4, unt topit 90, zahăr farin 22; pentru umplutură: făină 140, unt topit 70, zahăr farin 91; șofran 0,03; pentru stratificare: unt topit 37; pentru ornare — gălbenușuri 34; pentru uns tăvile unt topit 5. Volumul 1000.

Pentru prepararea aluatului fără maia drojdiile și sarea se dizolvă în apă cu temperatura de 32°C, se adaugă unt înmuiat, zahăr farin, se amestecă adăugînd în porții mici făină. Aluatul frămîntat pînă la o consistență omogenă se lasă să dospească 1—1,5 h la un loc cald. Intre timp se pregătește umplutura. Untul topit răcit (5—7°C) se freacă pînă la o consistență omogenă, se adaugă extract de șofran, zahăr farin și, amestecînd continuu, se adaugă treptat făina.

Aluatul dospit se porționează în bucăți cu masa de 2—3 kg și se laminează în foi dreptunghiulare cu grosimea de 3—5 mm și se ung cu unt. La mijlocul foi se pune umplutura și marginile aluatului se îndoaie spre centru. Aluatul iarăși se întinde, se unge cu unt, se pune în două și încă o dată se laminează pînă la grosimea de 10—12 mm. Se obțin patru straturi de aluat și două de umplutură.

Pentru ca aluatul să nu se bulbuce se perforează cu furculița, se taie în pătrate cu dimensiunile de 25×85 mm și se așază în tăvi unse cu grăsime.

Produsele se ung cu ou și se coc la temperatura de 180—200°C timp de 25 min. Produsele coapte se pun pe o coastă în lăzi, tapetate cu hîrtie.

Cerințele față de calitate: produse din aluat foitaj dospit cu umplutură fărîmicioasă din unt, zahăr, făină; suprafața lucioasă, de culoare galbenă cu desen, miros de șofran; umiditatea 13%. In 1 kg 11—13 b.

Ruladă cu stafide. Făină de calitate superioară 380, inclusiv pentru presărat 12, unt 126, bicarbonat de amoniu 0,6, sodă alimentară 0,5, apă 30, ouă 42, smîntînă 38, lapte uscat 13, zahăr tos 171, pentru umplutură: zahăr tos 19, magiun 46, scorțișoară 2, stafide 28; pentru pudrat: zahăr farin 6. Volumul 1000.

Untul se freacă cu zahăr tos pînă la o consistență omogenă, se adaugă smîntînă, lapte uscat, ouă, apă. Făina se unește cu soda alimentară și bicarbonatul de amoniu și se amestecă bine cu celelalte produse. După frămîntat aluatul trebuie să aibă temperatura de 18°C și umiditatea de 18—20%.

Aluatul gata se porționează în bucăți cu masa de 1,5 kg și se laminează în foi dreptunghiulare după dimensiunile formei pentru copt cu lățimea de 350 mm și grosimea de 10 mm. Blaturile se ung cu magiun, se pune umplutura și se rulează sub formă de ruladă. Pentru umplutură zahărul se amestecă minuțios cu scorțișoară măcinată și stafide.

Rulada se coace în forme cu fund rotunjit, tapetat cu pergament, la temperatura de 180—220°C timp, de 1,5 h.

Produsele răcite se scot din formă, se taie în două și se așază în lăzi de pergament. Deasupra se presară cu zahăr farin. Cerințele față de calitate: ruladă cu umplutură din stafide, deasupra presărate cu zahăr farin, culoarea cafenie; umiditatea 12%.

Intrebări pentru recapitulare

1. Prin ce se deosebesc produsele orientale de cele obișnuite?
2. Ce produse orientale se prepară din aluat dospit?
3. Cum se deosebește acest aluat de cel obișnuit?
4. Cum se prepară aluatul pentru curabie?
5. Ce substanțe aromatice se folosesc în diferite produse orientale?

Capitolul X

PRODUSE CU VALOARE CALORICĂ REDUSĂ

Institutul de cercetări științifice în domeniul alimentației publice a elaborat rețetele pentru produsele de patiserie cu valoare calorică redusă, care sînt incluse în Culegerea de rețete și instrucția tehnologică № 0190—75, aplicată în practică începînd cu 1 iulie 1986.

Produsele cu valoare calorică redusă se recomandă pentru alimentația rațională și dietetică. Valoarea calorică (energetică) a produselor este redusă datorită substituirii grăsimii, zahărului și ouălor prin legume fierte pasate (varză, morcov, sfeclă) și paste de fructe.

Pireul din legume prezintă legume pasate, preventiv fierte în aburi sau prin metoda obișnuită. Normele de pierderi de legume la tratarea mecanică și termică corespund normativelor în vigoare din Culegerea de rețete de feluri de mâncare și produse culinare pentru întreprinderile alimentației publice. Pierdere la pasarea legumelor la mașina pentru mărunțire fină a produselor fierte constituie 11%.

Pasta de mere, gutui, struguri prezintă o masă omogenă pasată fără semințe, sîmburi, resturi de coajă și alte particule grosiere. Pentru pasta de struguri se admit cristale de acid tartric. În acest caz pasta de struguri se pasează printr-o sită cu pori de 1,5 mm, cantitatea de pastă după rețetă se mărește cu 7%. În pasta de mere și de gutui pentru îmbunătățirea gustului se adaugă acid citric. Partea de masă de substanțe uscate în paste este de 32, 20, 40%.

Granulele de mandarine prezintă bucățele de coajă sau deșeurile de la stoarcerea fructelor coapte cu dimensiuni de la 5 pînă la 25 mm cu gust dulce, fără impurități, de culoare galbenă-oranj, se admite nuanță cafenie. Produsul se livrează în rețeaua de comerț cu un conținut de substanțe uscate de 73 și 83%.

Ameliorator de marca 4 prezintă o masă păstoasă, ce nu se stratifică pe bază de agent activ de suprafață de culoare albă cu miros slab de acid acetic. Partea de masă de substanțe uscate 28%.

§ 59. Produse cu legume fierte pasate

Pandișpan cu legume. Se folosesc pireurile din legume: morcov, sfeclă, varză. În dependență de legumele folosite se prepară pandișpanurile: «Soare», «Noapte», «Prospețime».

Pandișpan «Soare». *Făină 227, amidon 69, zahăr tos 278, melanj 463, pireu de morcov 116. Volumul 1000.*

Pandișpan «Noapte». *Făină 260, amidon 65, zahăr tos 278, melanj 463, pireu de sfeclă 116, cacao praf 20. Volumul 1000.*

Pandișpan «Prospețime». *Făină 277, amidon 69, zahăr tos 283, melanj 472, pireu de varză 94, esență 3. Volumul 1000.*

Legumele pentru pireu se spală, se curăță, se mai spală odată, se taie în bucăți și se fierb în aburi sau în apă. Legumele gata se pasează de două ori la mașina pentru pasat legumele.

Pandișpanul se prepară după metoda de bază. Pireul de legume se adaugă la făină și amidon. Se coace la temperatura de 220—230°C timp de 35—40 min.

Prăjitură din pandișpan «Soare». *Pandișpan «Soare» 720, magiun 250, zahăr farin 30. Volumul 1000.*

Pandișpanul după răcire se eliberează de hîrtie, se taie în două blaturi, care se lipesc cu magiun. Deasupra se pudrează cu zahăr.

Cerințele față de calitate: suprafață pudrată uniform cu zahăr farin; în secțiune se vede stratul de magiun, miezul poros, galben-aprins.

Prăjitură din pandișpan «Prospețime». *Pandișpan «Prospețime» 720, magiun 250, zahăr farin 30. Volumul 1000.*

Se prepară la fel ca și prăjitura «Soare».

Prăjitură din pandișpan «Noapte». *Pandișpan «Noapte» 720, cremă de unt 250, zahăr farin 30. Volumul 1000.*

Pandișpanul după răcire se taie în două blaturi, care se lipesc cu cremă de unt, deasupra se presară cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: suprafața presărată uniform cu zahăr farin, în secțiune se vede stratul din cremă de unt; miezul poros, elastic, de culoare cafenie.

Biscuiți «aurii». *Făină 661, zahăr tos 155, margarină 232, melanj 72, morcovi (pireu) 130, sare 2, sodă alimentară 0,2. Volumul 1000.*

Se prepară aluat fărîmicios, numai că în timpul baterii zahărului cu margarina se adaugă pireu de morcovi. Aluatul gata se laminează într-o foaie cu grosimea de 5 mm, să taie biscuiți cu formă rotundă cu margini zimțate și se coc la temperatura 220—230°C timp de 10—12 min.

Cerințele față de calitate: biscuiți rotunzi cu margini zimțate, suprafața fără crăpături și bombări; culoarea galben-aurie, uniformă, miezul fărîmicios. În 1 kg nu mai puțin de 80 b.

Chiflă roză. *Făină 445, drojdie 13, zahăr tos 20, sare 7, sfeclă fiartă pasată 34, margarină 13, apă 180, ou pentru uns 10. Volumul 600 (1 b. 60 g).*

Aluatul se frămîntă dospit cu maia cu adaos de sfeclă roșie fiartă și pasată. Din aluatul gata se modelează bile cu masa de 80 g, se lasă să crească timp de 40—50 min, înainte de coacere se ung cu ou.

Produsele se coc la temperatura de 230—240°C timp de 10—12 min.

Cerințele față de calitate: formă rotundă, miezul de culoare roză cu pori uniform.

Chiflă de Altai. *Făină 390, drojdii 10, morcovi fierți pasați 38, sare 4, ulei 20, apă 140, ouă pentru uns 9,5. Volumul 500 (1 b. 50 g).*

Se prepară aluatul dospit la fel ca și pentru chiflă roză, numai că în loc de sfeclă se adaugă morcovi fierți pasați, margarina se substituie cu ulei și nu se pune zahăr.

Cerințele față de calitate: v. chiflă roză, numai că culoarea produsului este galben-aurie.

Chiflă «Toamnă». *Făină 384, drojdii 8, zahăr tos 60, sare 4, morcovi fierți pasați 25, margarină 70, apă 165, ouă pentru uns 95. Volumul 600 (1 b. 60 g.).*

Se prepară aluatul dospit la fel ca și pentru chifla roză numai că în loc de sfeclă se adaugă morcovi pasați. După modelare pe fiecare bilă se face o creștătură de la mijloc pînă la margini.

Cerințele față de calitate: formă de frunzulițe, culoarea cafeniu-deschisă.

Chiflă cu lapte. *Făină 400, drojdii 4,8, lapte 200, sare 5. Volumul 500 (1 b. 50 g).*

Din făină, drojdii, lapte și sare se frămîntă un aluat, care se porționează și se modelează sub formă de bile cu masa de 58 g. Acestea din urmă se așază cu sutura în jos și se lasă să crească timp de 20—25 min. Înainte de coacere se fac 3—4 creștături oblice și se coc 10—12 min la temperatura de 230—240°C.

Cerințele față de calitate: forma rotundă, deasupra 3—4 creștături; culoarea galben-palidă.

§ 60 Produse cu paste de fructe, granule și A.A.S.

Pandișpanul se prepară cu diferite paste de fructe. În acest scop se folosesc pastă de mere sau gutui.

Pandișpan de mere. *Făină 280, amidon 70, zahăr 235, melanj 550, pastă de mere 144, acid citric 1, apă 5. Volumul 1000.*

Pandișpan de mere pentru ruladă. *Făină 332, zahăr tos 265, melanj 560, pastă de mere 170, acid citric 1, apă 5. Volumul 1000.*

Pandișpan de gutui pentru ruladă. *Făină 535, zahăr tos 265, melanj 560, pastă de gutui 170, acid citric 1, apă 5. Volumul 1000.*

Pandișpanul se prepară după metoda de bază. Pasta de mere se amestecă cu acidul citric dizolvat, se adaugă melanj, zahăr și se bate 30—35 min pînă la mărirea volumului de 2,5—30 ori. Apoi se adaugă făină amestecată cu amidon și se bate nu mai puțin de 15 s. Făina se încorporează în 2—3 prize. Pandișpanul se coace timp de 40—50 min la temperatura de 200—225°C.

Pandișpanul pentru ruladă se prepară la fel, însă fără amidon. Se coace 10—15 min la temperatura de 200—220°C.

Ruladă de mere. *Pandișpan de mere 565, umplutură de mere 361, semifabricat de bezea 74. Volumul 1000. Pentru umplutură: pastă de mere 846, zahăr tos 257. Volumul 1000.*

Pandișpanul de mere se coace în tăvi de cofetărie într-un strat de 6—7 mm. Blatul se unge cu umplutură de mere (2/3 după rețetă) și se rulează. Suprafața se unge cu restul de umplutură și se presară cu semifabricat de bezea, tăiat în cubușoare cu laturile de 6—8 mm.

Pentru prepararea umpluturii de mere pasta de mere se concentrează cu zahăr pînă la umiditatea de $(50 \pm 2) \%$.

Cerințele față de calitate: produse de formă rotundă acoperite cu cubușoare de bezea; în secțiune se văd straturile de umplutură de mere sub formă de spirală, culoarea ruladei galbenă, miezul poros, elastic.

Ruladă de gutuie. *Pandișpan de gutuie 585, umplutură de gutuie 374, pandișpan de bază 41. Volumul 1000. Pentru umplutură: pastă de gutuie 103,2, zahăr tos 31. Volumul 1000.*

Pandișpanul de gutui se coace într-un strat de 6—7 mm, se răcește, se scoate hîrtia și se unge cu umplutură de gutui (2/3 după rețetă) și se rulează. Suprafața se unge cu umplutura rămasă de gutui și se presară cu pandișpan de bază trecut printr-o răzătoare cu deschizături mari. Umplutura de gutuie se prepară ca și cea de mere, condensînd-o pînă la umiditatea de $(51,2 \pm 2) \%$.

Cerințele față de calitate: v. rulada de mere, suprafața presărată cu fărimituri de pandișpan.

Prăjitură «Sărbătoare». *Pandișpan de mere 540, umplutură de mere 285, pomadă 160, pomadă de struguri 15. Volumul 1000.*

Pomadă de struguri: zahăr tos 783, melasă 117, pastă de struguri 27. Volumul 1000. Umiditatea $(12,3 \pm 1) \%$.

Pomadă se prepară la fel ca și cea de bază, numai că la încălzire se adaugă pastă de struguri.

Pandișpanul se coace în forme rotunde. După coacere și răcire se taie în trei blaturi, care se lipesc cu umplutură de mere, suprafața se unge cu aceeași umplutură și se glazurează cu pomadă. Deasupra se aplică un desen din pomadă de poamă.

Cerințele față de calitate: forma rotundă, grosimea de 40—50 mm; miezul poros, elastic, galben-pal sau crem; în secțiune se văd două straturi de umplutură de mere; suprafața glazurată cu pomadă.

Semifabricat fărîmicios cu mere sau cu gutui. *Făină 584, zahăr tos 152, margarină 233, ouă 75, pastă de mere sau gutui 143, acid citric 2, apă 10, sare 2, sodă alimentară 8. Volumul produsului 1000.*

Pasta de mere sau gutui se amestecă minuțios cu soluție de acid citric, se bate apoi cu zahăr (1/4 din normă) timp de 7 min, apoi se adaugă albușurile (1/5 din normă) și se continuă băterea încă 7 min. Margarina se amestecă cu soda, cu restul de zahăr, se omogenizează timp de 8—12 min. Se adaugă pasta pregătită și se amestecă 2—3 min, după ce se adaugă ouăle rămase, sarea și se mai frămîntă 2—3 min. Se adaugă făina, restul de sare și se omogenizează 1—2 min, apoi se răcește.

Prăjitură «Merisor». *Semifabricat fărîmicios cu mere 280, pastă de mere 80, pomadă 60, cacao 0,2. Volumul 420 (1 b. 42 g).*

Aluatul fărîmicios cu mere se laminează într-o foaie cu grosimea de 3—4 mm și se taie cu o formă metalică cu diametrul de 50 mm semifabricate, care se coc în tăvi uscate la temperatura de 250—260°C 10—15 min. Turtele coapte se lipesc cîte două cu pastă de mere. Suprafața se glazurează cu pomadă iar deasupra se aplică un desen sub formă de măr cu pomadă colorată (galbenă, verde, ca ciocolata).

Cerințele față de calitate: forma rotundă, suprafața glazurată cu pomadă; stratificare cu pomadă de mere, miezul poros, fărîmicios, culoare cafeniu-deschisă.

Prăjitură «Fantezie». *Semifabricat fărîmicios de gutui 300, pastă de gutui 70, pomadă 20, cremă din albușuri — struguri 30, cacao praf 0,2. Volumul 420 (1 b. 42 g).*

Semifabricatul fărîmicios de gutui se laminează într-o foaie cu grosimea de 3—4 mm și se taie cu o formă rotundă metalică cu diametrul de 60 mm sau cu o formă de semilună semifabricate și se coc. Semifabricatele se unesc cîte două (unul întreg și altul în formă de semilună) cu pastă de gutui. Semiluna se glazurează cu pomadă, se aplică un desen cu pomadă de ciocolată. Partea rămasă de semifabricat rotund se acoperă cu pomadă și se ornează cu cremă din albușuri — struguri.

Cremă din albușuri struguri fiartă: zahăr tos 510, albușuri 200, pastă de struguri 289, apă 125. Masa 1000. Umiditatea $(36,2 \pm 2,6) \%$.

Se prepară cremă din albușuri opărită. După adăugarea siropului se mai bate 5—7 min, apoi treptat se adaugă pastă și se bate pînă la obținerea unei mase stabile.

Cerințele față de calitate: v. prăjitura «Merisor», suprafața se ornează cu pomadă și cremă din albușuri — struguri.

Prăjitura «Coșulețul Izabeli». *Semifabricat fărîmicios cu mere 250, pastă de mere 50, cremă de albușuri — struguri 150. Masa 450 (1 b. 45 g).*

Din aluat fărîmicios cu mere se coc coșulețe, care se umple cu pastă de mere, deasupra se ornează cu cremă din albușuri — struguri.

Cerințele față de calitate: forma de coșuleț, crema sub formă de masă puhavă omogenă, în secțiune se vede pasta de mere, miezul fărîmicios, cafeniu-deschis.

Prăjitură «Coșuleț cu gutui». *Semifabricat fărîmicios de gutui 250, pastă de gutui 50, cremă din albușuri — struguri 150. Masa 450 (1 b. 45 g).*

Din aluatul fărîmicios de gutui se coc coșulețe, care se umple cu pastă de gutui și deasupra se ornează cu cremă din albușuri — struguri.

Cerințele față de calitate: v. «Coșuleț Izabell».

Chec de mere. *Făină 306, zahăr tos 135, margarină 145, ouă 89, pastă de mere 138, acid citric 2, apă 90, sare 1, sodă 5, pentru presărat — zahăr farin 10. Masa 750 (1 b. 75 g).*

Margarina se amestecă cu o parte de sodă (1/2 din normă), se unește cu zahărul și se bate 8—12 min, se adaugă pasta de mere, amestecată din timp cu soluție de acid citric, și se bate încă 5 min. Apoi se adaugă ouă sau melanj, sare. Peste 5—8 min se toarnă apă, amestecîndu-se pînă la o consistență omogenă, se adaugă făina și restul de sodă și se mai amestecă 1—2 min. Aluatul se toarnă în forme cu aspect de con trunchiat unse cu grăsimi și se coace la temperatura de 200—210° C 25—30 min. Checurile, după ce se răcesc, se pudrează cu zahăr farin.

Cerințele față de calitate: chec în formă de con, culoare cafenie; suprafața presărată cu zahăr-farin, miezul poros.

Chec de gutui. *Făină 322, zahăr tos 135, margarină 145, pastă de gutui 138, ouă 89, ceai gruzin 5, apă 98, sare 1, sodă alimentară 4; pentru pudrare — zahăr pudră 10. Masa 750 (ab. 75 g).*

Aluatul se prepară la fel ca și pentru checul de mere, numai că se adaugă nu apă, ci infuzie de ceai (90 g.). Se coace în forme cu aspect de con. Produsele coapte se pudrează cu zahăr farin. Masa aluatului pentru o coptură 92—93 g.

Cerințele față de calitate: v. chec de mere, miezul cafeniu.

Chec «Gingășie». *Făină 286,5, zahăr tos 63, margarină de frișcă 34,5, ameliorator de marca 4—3,5, melanj 57, drojdii 12,5, apă 151, sare 2,5 vanilină (în aluat) 0,25; pentru pudrare; zahăr farin 10, vanilină 0,1. Masa 500 (1 b. 50 g).*

Se prepară aluatul fără maia. Amelioratul de marca 4 se dizolvă în raport de 1:2 cu apă de temperatura 18—20°C și se toarnă în cazanul mașinii de frămîntat, se adaugă apă cu temperatura de 35—40°C și celelalte ingrediente și se frămîntă aluatul timp de 7—8 min. Apoi se adaugă margarină topită și se lasă să dospească 1,5 h. După refrămîntare aluatul se așază în forme unse cu grăsimi și se lasă să erăască 20—25 min. Checurile

se coc la temperatura de 200—220°C timp de 15—16 min. Produsele gata se pudrează cu zahăr farin și vanilină.

Cerințele față de calitate: chec de formă cilindrică fără locuri arse; miezul galben poros, suprafața pudrată cu zahăr farin.

Chec de mandarine. *Făină 276, zahăr tos 61, margarină de frișcă 33,5, ameliorator de marca 4—3,5, melanj 55, drojdii 11, apă 145, sare 2,5, granule de mandarine 22,5, vanilină (în aluat) 0,25; pentru pudrare; zahăr farin 10, vanilină 0,1. Masa 500 (1 b. 50 g).*

Se prepară ca și checul «Gingășie», numai că odată cu făina se încorporează granulele de mandarine.

Capitolul XI CONTROLUL TEHNOLOGIC

§ 61. Metodele și sarcinile controlului de laborator

Controlul calității materiei prime, semifabricatelor și produselor gata, corectitudinii executării procesului tehnologic și respectării recepturii este realizat de laboratoarele tehnologice sanitaro-alimentare. Laboratoarele de acest tip se organizează pe lângă întreprinderile mari de alimentație publică, fabricile producătoare, restaurante, ospătării. Institutul de cercetări științifice în domeniul alimentației publice a elaborat metodele unice de control, conducându-se de care laboratoarele sanitaro-alimentare efectuează următoarele analize.

1. Cercetarea bunei calități a produselor, materiei prime, semifabricatelor și produselor gata.

2. Analiza corespunderii semifabricatelor și materiei prime STAS-urilor.

3. Tipurile speciale de analize: cantitatea de lactoză, calitatea grăsimii pentru produsele fri etc.

4. Cercetarea producției secțiilor de cofetărie.

Materia primă și produsele gata se cercetează prin două metode: organoleptică și de laborator. Rezultatele analizelor se înscriu în registru și în formulare speciale, se transmit la depozit sau în secțiile de cofetărie. Periodicitatea efectuării analizelor se stabilește de instrucțiunile tehnologice și de graficele speciale ale laboratorului.

Pentru controlul produselor gata se folosesc metode de analiză a produselor prevăzute de STAS, iar pentru analiza materiei prime — metodici, prevăzute de STAS pentru fiecare fel de materie primă.

Despre buna calitate a produselor și corectitudinea procesului tehnologic se poate judeca destul de exact după indicii organoleptici (gust, consistență, aspectul exterior, miros etc.).

Această metodă are o importanță deosebită, deoarece calitățile gustative ale produselor sînt principalele. Există condiții tehnice speciale, cărora trebuie să le corespundă produsele de patiserie cercetate după indicii organoleptici. Dacă produsele corespund acestor indici, însă au gust neplăcut, ele se rebutează.

Însă pentru evaluarea multilaterală a calității produselor metoda organoleptică este insuficientă, deoarece ea nu permite de a stabili plenitudinea încorporării materiei prime, prezența sub-

stanțelor dăunătoare etc. Date mai precise și mai obiective se obțin prin cercetările de laborator. În laborator, folosind metode fizico-chimice, se stabilește respectarea normelor de încorporare a materiei prime.

Neajunsuri ale metodei de laborator sînt complexitatea ei relativă și durata mare de timp, necesară pentru cercetare.

La analiza produselor de patiserie este rațional de a îmbina ambele metode de cercetare, deoarece aceasta dă posibilitate de a stabili mai precis calitatea produselor. Se mai aplică metodele bacteriologice și biologice de cercetare.

§ 62. Procedeele de control a materiei prime și a produselor gata

În *făina de griu*, principala materie primă a producției de cofetărie, se controlează umiditatea, gustul, mirosul, culoarea, conținutul impurităților străine și metalice, calitatea și cantitatea de gluten.

În *grăsimi* se determină umiditatea, gustul, mirosul, iar în grăsimile de cofetărie, unt de cacao și ulei de cacao și temperatura de topire.

În *ouă* și *produsele de ouă* se determină gustul, umiditatea, mirosul, culoarea, iar în melanj, gălbenușuri și praful de ouă — aciditatea. La ouă se determină masa medie a unui ou pentru stabilirea categoriei lor.

În *zahărul fin* și *zahărul tos* se determină conținutul impurităților metalice străine, mărimea măcinșului.

În *pastele de fructe, dulceață, magiun, fructe zaharisite* de rînd cu evaluarea organoleptică se determină umiditatea și zahărul total.

În *produsele lactate* se determină conținutul de grăsime, gustul, mirosul. În laptele uscat și cel condensat cu zahăr se determină solubilitatea în apă, iar în cele de la urmă și zahărul total.

În *bicarbonatul de sodiu* se determină conținutul de carbonat de sodiu, deoarece el nu se descompune cu degajare de CO_2 și înrăutățește gustul produselor gata. În *bicarbonatul de amoniu* se determină conținutul de amoniac. În afinatorii chimici, acizi și esențe se determină prezența arseniului și a sărurilor metalelor grele.

Calitatea produselor gata se determină în laboratoare după STAS-uri și în corespundere cu indicii fizico-chimici, enumerați în condițiile tehnice pentru produsele de patiserie. Dacă produsele conțin zahăr și grăsime, acești indici, de regulă, se analizează. În produsele preparate cu folosirea afinatorilor chimici se stabilește prezența alcaliilor; alcalinitatea nu trebuie să depășească 2%. Umiditatea produselor de asemenea caracterizează calitatea lor. Prezența cenușei insolubile în acid clorhidric de

10% arată la prezența în produse a impurităților străine de tipul nisipului.

În prăjiturile cu cremă și torturi se determină umiditatea, iar în checuri, blaturi, semifabricate conținutul de substanțe uscate, grăsimi, în checuri de asemenea și masa de stafide. În cornulețe, prăjituri de casă cu mac, magiun, prăjitura din foitaj, cu marțipan, prăjitura tip pandișpan cu magiun — conținutul de substanțe uscate, grăsimi, zahăr.

În caz de necorespondere STAS-urilor și altor standarde, rețetelor, precum și în caz de nerespectare a normelor de materie primă conform rețetelor, încălcarea tehnologiei lucrătorii laboratorului sînt în drept de a opri procesul tehnologic la orice stadiu, precum și de a interzice realizarea producției. Lucrătorii laboratorului sînt obligați să facă cunoscut conducerea întreprinderii și șeful secției, de unde a fost luată proba, cu abaterile depistate.

§ 63. Luarea probelor medii

Pentru a determina calitatea materiei prime, produselor gata (sau semifabricatelor) din fiecare lot de materie primă sau produse gata se ia proba medie și pe baza examenului ei și cercetărilor de laborator se stabilește valabilitatea materiei prime pentru fabricarea producției, iar pentru produsele gata valabilitatea de realizare.

Probă medie se numește partea mostrei inițiale, luate pentru cercetări de laborator.

Probă de laborator se numește o parte a probei medii, luate pentru cercetări.

Proba medie de făină se ia cu sonda în citeva locuri, pentru ca proba să aibă masa de 0,5 kg; dacă se face coacerea de probă, masa mostrei trebuie să fie de 2—2,5 kg.

Proba medie pentru cercetarea produselor gata se ia în cantități diferite, în dependență de felul produsului, direct în secția de producție sau din producția expedită consumatorului.

Prăjiturile se selectează din lăzi cîte două bucăți de fiecare fel.

Produsele cu masa mai mică de 400 g se iau cu bucata. Dacă masa produsului este mai mare de 400 g acesta se taie în bucăți, din care se alcătuiește proba medie. Din produsele de forme rotunde se taie două sectoare, care trebuie să aibă toate elementele desenului, caracteristic pentru felul dat de produs.

Dacă produsul are formă pătrată sau dreptunghiulară, atunci se taie pe diagonală și se iau două bucăți diametral opuse.

Probele selectate se pun în borcane de sticlă curate astupate cu dop rodat sau de cauciuc.

În caz dacă se cercetează buna calitate termenul de executare a analizei nu trebuie să fie mai mare de 1—2 h, iar dacă

se analizează respectarea normelor de încorporare a materiei prime 3—4 zile.

Pentru toate probele de produse de culinarie și patiserie, luate de la întreprinderile de alimentație publică se întocmește un act în două exemplare: unul se pune la dispoziția laboratorului, cel de-al doilea se înmînează persoanei de răspundere și servește ca bază pentru trecerea la pierderi a produselor.

Sînt elaborate următoarele formulare de control a încorporării materiei prime în produsele de patiserie și culinarie, folosite în toate laboratoarele sanitaro-alimentare.

Analiza № _____

a normelor de încorporare a materiei prime în produsele de patiserie și culinarie

(denumirea întreprinderii)

Data luării probei _____

Întreprinderea, ce a livrat mostra și data documentului de însoțire _____

Aspectul exterior al ambalajului etc. _____

Notă _____

Evaluarea culinară a produselor

№ d/o	Denumirea produsului	Aspectul exterior, prelucrarea rece sau caldă, calitățile gustative	Persoana responsabilă de prelucrare

§ 64. Cercetarea produselor de patiserie gata

Denumirea produsului	Masa totală, g		Grăsime, g		Substanță uscată, g		Zahăr, g	
	reală	repartizarea	reală	repartizarea	reală	repartizarea	reală	repartizarea

Incheiere _____

Analiza a fost efectuată de

Șeful laboratorului

Determinarea conținutului de gluten și umidității făinii. După cum s-a menționat deja (v. § 18) principalele proteine ale făinii, gliadina și glutenina la frământarea aluatului, unindu-se cu apă, se umflă și formează glutenul. De cantitatea și calitatea glutenului depinde calitatea produselor fabricate. Pentru determinarea conținutului de gluten se iau 100 g de făină și se amestecă cu 50 g de apă, se lasă să se umfle 30 min și se spală în apă curgătoare amidonul și alte impurități. Spălarea continuă până când apa curgătoare nu va deveni străvezie, apoi făina se scurge și se cântărește. Masa se exprimă în %.

Calitatea glutenului se determină întinzând bucata în mâini. Glutenul poate fi tare, scurt la întindere, elastic, dar se rupe; elastic — se întinde și se stringe bine; slab, lung, la întindere se rupe, fără a se stringe.

Pentru produsele de patiserie de diferite feluri se cere făină cu un conținut diferit de gluten și de calitate diferită. De exemplu, pentru aluatul fărâmișos se ia făină cu gluten slab, pentru produsele din aluat dospit cu gluten elastic, pentru covrigi cu gluten tare. Conținutul de gluten de 40% se consideră înalt, de 30% mediu și de 20% scăzut.

Umiditatea făinii se determină după diferența de masă la cântărirea probei până și după uscare.

Determinarea higroscopicității făinii. Higroscopicitatea făinii depinde de cantitatea de umiditate, ce o conține, și de capacitatea proteinelor și amidonului de a lega apa. De higroscopicitatea făinii depinde masa de aluat obținut la frământare și cantitatea de produse gata obținute. Ea se poate determina astfel: se picură într-o gropiță făcută în făină două picături de apă și cu un bețișor de sticlă se amestecă aluatul până când de el nu se va mai lipi făina. Cocolașul de aluat obținut se cântărește și se determină higroscopicitatea făinii în procente. Cu cât cocolașul este mai greu, cu atât este mai mică higroscopicitatea făinii (în medie ea oscilează în limitele a 55—65%).

Prăjiturile și torturile se controlează după indicii organoleptici, după masă și umiditate. Uneori se determină numărul de părți componente în acele feluri de produse, în care ele pot fi ușor separate. În acest scop se stabilește proba medie, se separă de ea părțile componente și se cântăresc. După diferența în masă se determină masa părților componente ale mostrei, care se exprimă în procente.

Stabilirea calității produselor de patiserie după indicii organoleptici se face după aspectul exterior, culoare și miros. Tăind produsul în patru părți se determină aspectul lui în secțiune. Gustul se determină gustind produsul integral, apoi aparte baza, crema sau pomada.

Masa unui produs se stabilește prin cântărirea nu mai puțin a 50 de bucăți de produse de acest fel, indicând abaterile de la masa stabilită. Se admit următoarele abateri: pentru pateuri ± 3 — 5 g, pentru torturi, checuri cu masa de până la 500 g $\pm 2,5$, cu masa mai mare de 800 g $\pm 1,5\%$. Pentru pateuri se admit următoarele abateri ale masei în partea micșorată: cu masa 75—100 g — nu mai mult de 2,5%, cu 50 g — nu mai mult de 3%.

Umiditatea produselor gata se determină prin aceeași metodă, ca și umiditatea făinii, și se compară rezultatul obținut cu norma de umiditate stabilită pentru produsul dat, indicată în culegerea de rețete de produse de patiserie și franzelărie pentru întreprinderile de alimentație publică. Abaterile nu trebuie să fie mai mari de 3%.

Rezultatele analizei produselor de patiserie se înregistrează într-un registru, iar întreprinderii i se dă un formular completat. Indicii produsului analizat se compară cu datele rețetei după Culegerea de rețete și se dă încheiere despre calitatea produsului. Se apreciază pozitiv produsele, la care datele aspectului exterior, gustului, culorii și mirosului corespund normelor stabilite, iar indicii fizico-chimici deviază în limitele normelor admise.

Intrebări pentru recapitulare

1. Sarcinile controlului tehnologic.
2. Ce metode de investigație se aplică pentru evaluarea calității produselor?
3. Ordinea de luare a probelor de făină.
4. Cum se determină calitatea glutenului?
5. Cum se determină indicii organoleptici ai făinii?
6. Cum se determină umiditatea și higroscopicitatea făinii?
7. Cum și după care indici se determină calitatea produselor gata?

Capitolul XII

ORGANIZAREA MUNCII COFETARULUI

LA ÎNTEPRINDERILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

§ 65. Formele de organizare a muncii în secție

Pentru ca procesul tehnologic să decurgă normal secțiile de cofetărie trebuie să aibă următoarele compartimente: magazia de produse pentru o zi; sala de frământare a aluatului, de modelare a aluatului; de coacere, de ornare a produselor, de preparare a umpluturilor; sala pentru spălarea ouălor; vaselor și ambalajului; sala pentru expedierea produselor gata.

Locul de lucru al cofetarului se organizează în corespundere cu procesul tehnologic de preparare a produselor de cofetărie — patiserie, care de obicei constă din următoarele stadii; păstrarea și pregătirea materiei prime; prepararea și frământarea aluatului; modelarea produselor; prepararea umpluturilor; coacerea și păstrarea de scurtă durată a produselor gata.

Factorii de importanță în folosirea rațională a timpului de muncă a cofetarilor sînt: organizarea corectă a locurilor de muncă, utilizarea lor cu inventarul, vasele și mijloacele de transport necesare, asigurarea neîntreruptă în timpul schimbului cu materie primă, combustibilul, energie electrică.

Organizarea științifică a muncii necesită alegerea celor mai raționale metode și procedee de executare a lucrării cu atingerea celei mai înalte productivități a muncii și înlesnirii maxime a ei, reducerea surmenării lucrătorilor, asigurarea unei înalte capacități de muncă în timpul schimbului.

În cele ce urmează se analizează unele locuri de muncă și sectoare ale secției de patiserie din punct de vedere al organizării raționale a muncii și mecanizării proceselor cu un volum mare de muncă.

Magazia de produse pentru o zi este destinată pentru păstrarea de scurtă durată a produselor și este utilată cu lăzi, stelaje, cameră frigoriferă. Pentru cîntărirea produselor se folosesc cîntare (de la 2 pînă la 150 kg).

Sala de frământare a aluatului este cea mai mecanizată. Aici sînt mașini pentru frământarea aluatului cu căzi de diferite capacități, ciururi pentru făină. În această sală se organizează locul de muncă pentru operații auxiliare (dizolvarea și dozarea zahărului, sării de bucatărie, prelucrarea stafi-delor etc.), care este utilat cu masă, lăvuar cu apă rece și caldă, dulap pentru inventar, ladă pentru sare.

Făina se cerne într-o încăpere aparte sau direct în sala de frământare a aluatului cît mai departe posibil de alte locuri de muncă, pentru ca făina să nu nimorească pe produsele gata.

Există ciururi speciale cu site mobile și imobile. Ciururile cu sită mobilă sînt puse în mișcare de dute-vino de un motor electric. În ciurul de tipul «Pioner» făina printr-un șnec trece în două site imobile și un magnet, unde se curăță de corpuri străine și se îmbogățește cu oxigen.

Mașina de frămîntat aluat constă din carcasă cu pîrghie de mestecat și trei căzi mobile cu o capacitate de la 140 pînă la 270 l. Produsele, ce intră în compoziția aluatului, se toarnă în cadă, care se apropie de mașină și se frămîntă aluatul. Dacă nu sînt mașini de frămîntat aluatul, atunci pentru frămîntat se folosesc căzi-lăzi de lemn, care, acoperite cu capac, se folosesc în calitate de mese de tranșare. Aluatul cu drojdii după frămîntare necesită pentru dospit temperatură ridicată (30—35°C), de aceea cada se apropie de cuptoare. Toate felurile de aluat nedospit se amestecă la temperatură joasă (15—17°C). În secțiile mari pentru creșterea plămădelii și aluatului se amenajează camere speciale, în care se poate menține o anumită temperatură (termostate).

Pentru pregătirea de mai departe a aluatului pentru coacere se utilizează locurile de lucru de dozare a aluatului și de modelare a produselor. Aceste operații pot fi executate și la un singur loc de lucru.

Pentru dozarea aluatului se instalează o masă, o mașină de porționat și modelat, ladă pentru făină (sub masă), ladă pentru cuțite (în masă), cîntare cu cadran și se rezervează loc pentru cada cu aluat mobilă.

Mașina de porționat și modelat aluatul porționează aluatul în bucăți cu o anumită masă și le modelează sub formă de bile, ceea ce ușurează operația de cîntărire și modelare a fiecărei porții de aluat, ce necesită un volum mare de muncă.

Pentru laminarea aluatului se instalează mase cu dulăpase pentru instrumente și sertare mobile, mașina pentru laminat aluat, frigider (pentru răcirea untului și aluatului la prepararea produselor de tip foitaj).

Mașina pentru laminat aluatul prezintă două benzi mobile, care laminează aluatul prin două perechi de valțuri. Distanța dintre valțuri poate fi schimbată, ceea ce dă posibilitate de a întinde aluatul pînă la grosimea necesară. În timpul laminării aluatul se pudrează cu făină. Masa de recepționare a mașinii execută mișcări de dute-vino, datorită cărora aluatul se așterne în straturi.

În secțiile mici este mai rațional de a instala un dispozitiv, ce constă din două valțuri, unul din care poate fi ridicat și coborît, regulînd astfel distanța dintre valțuri. Dispozitivul se fixează de marginea mesei cu două șuruburi. Dintr-o parte și alta a

dispozitivului se instalează două platforme de lemn pentru debitaarea și recepționarea aluatului.

Locul de lucru pentru modelarea produselor se utilizează cu mese (cu lăzi mobile pentru făină, lăzi pentru instrumente), stelajuri mobile și stelaje-dulăpașe. Stelajurile mobile sînt necesare pentru transportarea produselor de la locul de modelare la locul de odihnire a aluatului, la cuptoarele de coacere, iar apoi în secția de răcire. Mai comode sînt stelajurile dulapuri, în care produsele în timpul odihnirii nu sînt supuse acțiunii curenților de aer și nu se usucă.

Pentru prepararea aluatului de pandișpan se amenajează un loc de lucru izolat în apropierea sistemului de acționare universal, întrucît aluatul se bate într-o mașină de bătut mecanică, care face parte din acest set. În afară de aceasta e necesară o masă (mese) aparte pentru pregătirea ouălor, zahărului, turnarea aluatului în forme sau tăvi.

Pentru prepararea umpluturilor și semifabricatelor de garnisire se instalează o mică mașină de gătit, mașină de tocat carne, dispozitive pentru măcinat, căzi mobile, taburete pentru cazane, masă pentru prepararea pomezii; la acest loc de lucru se poate prepara și aluatul opărit.

Cea mai rațională organizare a locului de muncă a cofetarului este posibilă în cadrul unor secții mari, care produc semifabricate de patiserie — cofetărie în sortiment deplin și în cantitate mare: diferite feluri de aluat, fel de fel de creme și pomezi, siropuri, fructe zaharisite etc. La astfel de întreprinderi există mari posibilități pentru mecanizarea tuturor lucrărilor cu un volum mare de muncă și deci, pentru sporirea bruscă a productivității muncii; mașinile și mecanismele se folosesc pe deplin, se simplifică controlul calității, sporește cultura muncii.

În secțiile mari se organizează linii în flux de producere a fiecărui fel de semifabricat, se folosesc de asemenea mijloacele mici mecanizări și diferite dispozitive la unele sectoare. De exemplu, pentru prepararea pomezii se organizează o linie, în care intră plita de gătit electrică, cazanul, masa pentru răcirea și încălzirea pomezii și mașina de bătut. Pentru prepararea vafelelor se amenajează o linie în flux, utilată cu forma pentru vafele, prese automate pentru vafele, cazane sau căzi pentru prepararea aluatului, mese pentru prelucrarea și ambalarea vafelelor, lăzi mobile pentru retezarea vafelelor.

În vederea sporirii productivității muncii se instalează un aparat pentru opărirea aluatului și dispozitiv pentru turnarea lui. În cămașa de abur a cazanului electric CE-60 în loc de apă se toarnă ulei mineral pentru ca aluatul opărit să nu se prindă de pereții cazanului, și deasupra se montează mașina de bătut MB-1. În timpul lucrului aparatului aluatul din cazan se amestecă cu paletele mașinii de bătut și se opărește. Productivitatea aparatului e de 90 kg de aluat pe oră.

Produsele din aluat lichid-opărit, de pandișpan, bușe, cu migdale, tip bezea — se toarnă cu ajutorul unui săculeț din pînză prevăzută cu un tub, montat în partea mai îngustă a acestuia. Această operație este grea și de aceea în unele secții de cofetărie turnarea este mecanizată. Tăvile de cofetărie pe un transportor cu bandă cu lanț trec sub dispozitivul de turnare. Prin patru vîrfuri în formă de con se toarnă automat o doză anumită de aluat. Masa de aluat turnată poate fi regulată, forma rotundă.

După același principiu se «depun» cornulețele din aluat opărit (6 buc). Aluatul gata se toarnă în buncăr, de unde cu ajutorul pistoanelor se toarnă în camera de dozare și prin 6 tuburi cu deschizături de turnare porția dată de aluat se depune pe tăvile, ce se mișcă pe banda transportorului. Intervalul dintre semifabricate 2—3 cm.

Cremele se prepară în încăpere aparte, în care se instalează mașini de bătut cu productivitate diferită cu deje și cazane de capacități variate. Crema se fierbe în cazane basculante speciale cu manta de abur sau în cazane, ce se așază pe plita de gătit. Se prevede instalarea unei mese speciale cu sertare mobile pentru păstrarea instrumentelor, pe ea se cerne zahărul farin și se execută alte operații.

În sala de coacere a produselor sînt instalate cuptoare cu încălzire electrică, cu gaz și mai rar cu flacăra. Cuptoarele se așază într-un rînd și se utilizează cu ventilație. Tot într-un rînd se amplasează utilajul și mesele pentru produsele fri. O astfel de amenajare economisește suprafața secției și crează condiții favorabile pentru lucru.

În cuptoarele încălzite cu gaz, temperatura se regulează prin cantitatea de gaze, ce vine prin arzătorul de gaz. Se va urmări, ca toate arzătoarele deschise să ardă.

Cuptoarele electrice sînt înzestrate cu termoreglatoare, deci cu astfel de dispozitive, care automat mențin în el temperatura necesară în limitele de la 100 pînă la 350°C.

Cuptoarele folosite la întreprinderile mari de alimentație publică, au productivitate mare. În afară de aceasta, produsele în astfel de cuptoare nu trebuie întoarse în timpul coacerii, în rezultat ele nu se așază și se coc bine. Produsele coapte în cuptoare cu încălzire uniformă au culoare uniformă.

Pentru ameliorarea condițiilor sanitare focarul cuptoarelor, ce lucrează cu combustibil solid și lichid, se amenajează în afara încăperii de producție. În focarul acestor cuptoare se ard lemne, cărbune, turbă sau combustibil lichid.

Pentru prăjirea pateurilor în grăsimi se instalează vase adînci speciale electrice sau cu gaz, sau se folosesc tigăi adînci, ce se așază pe plita de gătit. Lîngă ele se instalează stelaje și mese speciale cu tăvi cu plasă (pentru scurgerea surplusului de grăsimi). Această sală trebuie să aibă o ventilație bună, deoarece la

descompunerea grăsimilor se degajă produse dăunătoare pentru sănătatea omului (acrolen etc.).

Prăjiturile și torturile se ornează în încăperi speciale sau pe mese de producție separate, izolate de celelalte locuri de muncă. Mesele se utilizează cu sertare mobile pentru instrumente, stative pentru fixarea săculețelor de cofetărie, cu bidoane speciale pentru sirop (pentru însiroparea pandișpanului). Este comod de a instala pe mese suporturi pe axe rotative, pe care se așază torturile în timpul ornării. Lângă mese se instalează stelajuri pentru produsele gata și cutii de carton.

Pentru tăierea pandișpanului în blaturi se folosește cuțitul ferăstrău, pus în mișcare de un motor electric. Grosimea de tăiere se reglează cu șuruburi mobile. Pentru tăierea produselor în bucăți se folosește cuțitul circular.

Pentru însiroparea pandișpanului la întreprinderile mari se aplică dozatorul, ce constă dintr-un bidon de 70—40 l și o cană cu indicator de nivel (cu un volum de 3 l), care cu ajutorul unui furtun din cauciuc alimentar este unită cu un robinet și un pulverizator.

Se folosește de asemenea o pîlnie perfecționată, ce constă din cilindru metalic și pulverizator. Cilindrul se umple cu sirop, cantitatea căruia se arată pe indicatorul de nivel. Siropul se pulverizează prin apăsarea minerului. Se introduc pe larg în secțiile de cofetărie și instalațiile pentru ungerea blaturilor de tort cu cremă cu o productivitate de 5000 de torturi bistratificate cu masa de 0,5 kg în 8 h de lucru.

Se mecanizează și operația de umplere cu cremă a cornulețelor din aluat opărit. Pe o masă specială se instalează un dispozitiv pneumatic. El constă din compresor cu motor electric, bidon pentru cremă. Crema din bidon se extrudează sub presiune printr-o duză. De duză se apropie prăjitura, se deschide robinetul și, după ce cornulețul s-a umplut cu cremă, robinetul se închide.

Principalul utilaj al secției îl constituie mesele de producție, stelajurile mobile, frigiderule, mașinile de bătut, taburetele joase cu capac, îmbrăcate în metal și cu un decupaj pentru cazanele cu fund în semisferă.

În prezent se produce utilaj modular secționar, prevăzut pentru o amplasare liniară. Folosirea acestui utilaj eliberează circa 25% din suprafața utilă a secției și reduce deplasările lucrătorilor. Utilajul secționar îmbunătățește condițiile de muncă, sporește cultura de producție. Mesele secționare sînt prevăzute cu rafturi mobile, lăzi pentru condimente și inventar, căzi montate etc. Lângă mese se instalează stelaje pentru produsele gata și cutiile de carbon.

La întreprinderile mari se prevede și așanarea aerului, vaselor, și locurilor de lucru cu raze ultraviolete, în ce scop în secții se instalează lămpi bactericide. Datorită acestor lămpi se asigură

o înaltă cultură sanitară în producție, se reduce consumul de electricitate în frigidere, întrucît produsele ușor alterabile pot fi păstrate nu la temperaturi joase, ci la temperatură obișnuită.

În sala de spălare a instrumentelor și inventarului, folosit la ornarea produselor de patiserie, se instalează căzi cu două compartimente și sterilizator. Sterilizatorul prezintă un rezervor de încălzire cu încălzire electrică, cu gaz și cu aburi. În rezervor se instalează un coș cu plasă în care se pun tuburi, săculețe și alt inventar mărunt.

Săculețele de pînză se usucă în dulap de uscare. În el timp de 15—20 min se pot usca 25 de săculețe. O uscare atît de rapidă lungeste cu mult termenul de exploatare și contribuie la menținerea unei bune stări sanitare în secție.

Alături de căzi se instalează stelaje. Mașina pentru spălat lăzi înlătură resturile tari, spală lăzile cu praf de spălat și le sterilizează. Productivitatea ei este de 300 de lăzi pe oră.

Sala de expediere a producției servește pentru păstrarea produselor de patiserie gata. Ea se utilizează cu frigidere, camere frigorifere, stelaje, cîntare și mese de producție.

Produsele de patiserie cu cremă sau garnisite cu pastă de fructe se păstrează la temperatura de 6°C. Produsele de patiserie neornate se păstrează la temperatura de 18°C și la o umiditate relativă de 70—75%. În caz de temperaturi joase termenul de realizare a produselor cu cremă de unt nu trebuie să fie mai mare de 36 h, cu cremă fiartă 6, cu frișcă bătută — 7 h, cu umplutură din fructe — 72 h. Dacă secția nu dispune de camere frigorifere termenul de realizare a produselor cu cremă de unt este de 12 h, iar cele cu cremă fiartă și cu frișcă bătută trebuiesc realizate îndată după ce sînt gata.

Produsele de patiserie se transportă în ambalaj cu transport special. Fiecare ladă trebuie să aibă o etichetă cu indicarea denumirii și cantității de produse, se mai indică și data fabricării producției și familia stivuitorului.

În ultimii ani capătă o răspîndire tot mai largă congelarea diferitelor feluri de aluat și produse modelate. Aluatul dospit se congelează după modelarea lui în bucăți cu masa de la 2 la 3 kg la temperatura de —18°C. Pentru porționarea și modelarea de mai departe aluatul se dezgheață la temperatura camerei. Termenul de păstrare a semifabricatelor congelate este de 12 săptămîni. Transportarea producției congelate trebuie să se realizeze la temperatura nu mai mare de —7°C. La frămîntarea aluatului dospit cantitatea de drojdii se mărește cu 4—5%, deoarece o parte din ele la congelare pier.

Cu cîțiva ani în urmă au fost efectuate experiențe pe baza cărora s-a elaborat mecanizarea congelării produselor (nu mai mult de 400 g), coapte din aluat dospit. După coacere aceste produse se răceau pînă la 30—40°C și se congelau la temperatura de la —18°C pînă la —23°C timp de 5—9 h.

Capitolul XIII

OCROTIREA MUNCII ȘI MĂSURILE ANTIINCENDIARE

§ 66. Ocrotirea muncii

Ocrotirea muncii include un complex de măsuri de securitate a muncii, de sanitarie și igienă de producție și de tehnică antiincendiară. Securitatea muncii prevede studierea proceselor tehnologice și utilajului folosit în producție, analizarea cauzelor accidentelor de producție și bolile profesionale, elaborându-se măsuri concrete de prevenire și înlăturare a lor. Tehnica antiincendiară preîntâmpină și lichidează incendiile izbucnite. Sanitaria de producție studiază influența mediului extern și condițiilor de muncă asupra organismului omului și capacității lui de muncă.

Activitatea de producție a secției de patiserie depinde de proiectarea ei corectă, de asigurarea cu încăperile necesare, de utilarea ei. Planificarea întreprinderilor de alimentație publică în ansamblu, precum și dimensiunile încăperilor tuturor secțiilor de producție, inclusiv și a celei de cofetărie, se determină după normativele în vigoare, ce asigură condiții optime de muncă cofetarilor.

Un rol important joacă iluminarea corectă și suficientă. Cea mai favorabilă pentru vedere este iluminarea naturală. Raportul suprafeței ferestrelor la suprafața podelelor trebuie să fie de 1:6, iar cea mai mare îndepărtare de ferestre 8 m. Iluminarea artificială se folosește în încăperile, unde nu se cere o urmărire permanentă a procesului (depozite, sala de mașini, de expediere a producției gata). În secție este nevoie de iluminare de rezervă, ce asigură o iluminare minimală la deconectarea iluminării de bază (1:10).

La întreprinderile mari de alimentație publică conducerea cu ocrotirea muncii este realizată de înlocuitorul directorului (iar dacă este postul de inginer șef — acesta), la celelalte întreprinderi — directorul.

În secțiile de cofetărie de securitatea muncii răspunde de asemenea șeful de secție.

Conducătorii sînt obligați să organizeze controlul respectării legislației muncii, executării ordinelor, instrucțiilor organizațiilor sus puse. În comun acord cu organizația sindicală elaborează planul de măsuri în vederea creării condițiilor normale de muncă, organizează instructajul, lecții, demonstrarea diapozitivelor, placcarde la securitatea muncii și tehnica antiincendiară. Șeful de

secție supraveghează buna funcționare a utilajului exploatat, a mașinilor, executarea la timp a reparației profilactice a utilajului, transportului și efectuarea fără accidente a lucrărilor de încărcare — descărcare.

Șeful de secție este obligat să organizeze instructaj cu cei angajați de curînd și să asigure la timp lucrătorii cu îmbrăcăminte specială. Conducătorul are dreptul de a opri lucrul pe unele sectoare în cazurile cînd ea prezintă pericol pentru sănătatea lucrătorilor și de a-i trage la răspundere pe cei vinovați. Toate cazurile de accident se analizează și se iau măsuri în vederea înlăturării cauzelor, ce le-au provocat, se întocmesc acte după forma N-1, dacă accidentul a provocat pierderea capacității de muncă cel puțin pe o zi. În act se expun obiectiv cauzele (directe sau indirecte) accidentului și se indică măsurile de înlăturare a lor.

Cea mai importantă măsură, ce are drept scop prevenirea accidentelor, constă în organizarea instructajelor de producție. Instructajul introductiv este obligator pentru toți lucrătorii noi-angajați și elevii, trimiși în secție pentru trecerea practicii de producție. Instructajul la locul de muncă și instructajul repetat se organizează pentru consolidarea și verificarea cunoștințelor în ce privește regulile și instrucțiile de securitate a muncii și a deprinderilor de a aplica în practică priceperile căpătate. Instructajul extraplanic se organizează în caz de modificare a procesului tehnologic, de folosire a utilajului nou etc.

Bolile profesionale pot apărea în rezultatul acțiunii de lungă durată asupra organismului omului a mediului de producție nefavorabil (impurificarea aerului cu gaze, praf, vapori, temperatura și umiditatea prea înaltă a aerului), precum și a particularităților procesului de producție (regimul de muncă, poziția în timpul lucrului). Bolile profesionale ale cofetarilor sînt cele de rîni, piciorul plat, dilatarea varicoasă a venelor etc.

§ 67. Securitatea la exploatarea utilajului tehnologico-comercial

Tot utilajul, ce funcționează cu curent electric, se conectează cu pămîntul, datorită cărui fapt la includerea omului în acest circuit prin corpul lui trece curent, ce nu prezintă pericol pentru viața lui. În fața întrerupătorului cu pîrghie și a mașinilor trebuie să se afle covorașe de cauciuc și inscripțiile «Tensiunea înaltă prezintă pericol pentru viață». Pericolul electrocutării crește la temperatură înaltă în încăperea, în aer umed.

Securitatea muncii la utilajul mecanic depinde de construcția mașinii, prezența îngrădirilor, semnalizării și dispozitivelor de blocare. Înainte de a pune în mișcare mașina este necesar de a controla, dacă în camera de lucru și lîngă părțile ei mobile nu sînt obiecte străine; de a aduce în ordine locul de muncă și îm-

brăcămintea specială, de a controla prezența îngrădirilor lângă părțile mobile ale mașinilor; de a verifica buna stare a aparatului de demarare și corectitudinea asamblării părților schimbabile ale mașinilor; de a porni mașina la mers în gol, verificând rotația corectă a valului de transmisiune.

Nu se admite supraîncărcarea camerei mașinii cu produse; la apăsarea cârnii în mașina de tocat carne, a legumelor în mașina de tocat legume se va folosi bețișor de lemn. În timpul lucrului la dispozitivul de acționare universal scoaterea și montarea mașinilor schimbabile se va face numai după oprirea motorului electric. Dacă mașina lucrează, nu se admite îndepărtarea de ea pe un timp îndelungat. Pentru a preveni traumarea mâinilor în timpul lucrului la mașina de frământat aluat scutul de protecție se va ține închis. Căzile schimbabile se fixează cu mecanismul de închidere, rezistența fixării se controlează înainte de demarare. Cada se umple după oprirea mașinii, înainte de transportare se fixează cu frână cu șurub.

Produsele se adaugă în mașinile de frământat aluat și cea de bătut când motorul funcționează.

După terminarea lucrului mașina trebuie oprită, deconectat întrerupătorul cu pîrghie și numai după aceasta pot fi demontate, curățite și spălate părțile de lucru.

Greutatea maximă a încărcăturilor transportate de femei și adolescenți este de 20 kg, iar pentru bărbați — 50 kg. Pentru transportarea greutateilor de la 80 pînă la 500 kg și mai mult hamalii sînt asigurați cu dispozitive mecanice speciale (cărucioare, roabe) în dependență de dimensiunile încărcăturii, iar pentru transportarea greutateilor mai mari de 500 kg trolu de ramarcare cric, scripete etc.

Încărcătura cu masa mai mare de 50 kg poate fi transportată la o distanță nu mai mare de 60 m sau la o înălțime nu mai mare de 3 m. Încărcătura se va pune în spate și se va coborî cu ajutorul altui lucrător.

Utilajul termic în secțiile de cofetărie poate avea încălzire electrică, cu gaz, cu carburanți etc. Fiecare fel de combustibil necesită respectarea regulilor de securitate. Însă este necesar de a respecta și regulile generale de protecție a muncii. Nu se admite exploatarea utilajului termic fără armatură în stare bună. Pe cadranul manometrului se va indica cu o linie roșie linia maximă a tensiunii de lucru. Supapa de siguranță și robinetul de purjare se vor controla zilnic, manometrul o dată în 6 luni. La fiecare aparat se afișează instrucțiunile de securitate a muncii.

CUPRINSUL

Introducere	3
Capitolul I. Caracteristica materiei prime și pregătirea ei pentru producție	5
§ 1. Făina și amidonul	5
§ 2. Zahărul, mierea, melasa	9
§ 3. Ouăle și produsele din ouă	10
§ 4. Laptele și produsele lactate	11
§ 5. Untul, margarina și grăsimile pentru prăjirea produselor de patiserie	13
§ 6. Legume, fructe și crupe	14
§ 7. Produsele din pește și carne	17
§ 8. Afinatorii aluatului	17
§ 9. Substanțe gustative și aromatice	19
§ 10. Nucile, macul	24
Capitolul II. Semipreparate pentru produsele de patiserie.	25
§ 11. Proceșeile ce au loc la prelucrarea termică a produselor	25
§ 12. Umpluturile	29
§ 13. Siropuri, zahăr ars, pomezi	32
§ 14. Creme	34
Capitolul III. Frământarea aluatului și metodele de afinare	
§ 15. Clasificarea aluatului	41
§ 16. Esența proceselor, ce au loc la frământarea aluatului	41
§ 17. Metodele de afinare ale aluatului	43
Capitolul IV. Aluatul dospit și produsele din el	47
§ 18. Procesele ce au loc la frământarea și coacerea aluatului	47
§ 19. Aluat dospit fără maia (plămădeală)	52
§ 20. Aluat dospit preparat prin metoda indirectă (cu plămădeală)	54
§ 21. Porționarea și coacerea aluatului	57
§ 22. Produsele din aluat dospit	61
§ 23. Prăjirea produselor în grăsime	69
§ 24. Aluat foitaj dospit	71
Capitolul V. Aluatul nedospit, semifabricatele și produsele din el	76
§ 25. Aluat pentru clătite	76
§ 26. Semifabricat de vafele	78
§ 27. Semipreparat fărămicios	82
§ 28. Semipreparat de cozonac	87
§ 29. Semipreparat de turte dulci	89
§ 30. Semipreparat de beza	93
§ 31. Semipreparat de beza cu nuci	95
§ 32. Semipreparat cu migdale	95
§ 33. Semipreparat de pandispan	97
§ 34. Semipreparat din aluat opărit	103
§ 35. Semipreparat din aluat în foi (foitaj)	104
Capitolul VI. Semipreparate pentru ornarea torturilor și prăjiturilor și metodele de ornare	114
§ 36. Creme	114
§ 37. Jeleuri	122
§ 38. Mastici din zahăr	123

§ 39. Glazuri, candel	123
§ 40. Marțișan	124
§ 41. Fărimături pentru ornare. Ciocolată	125
§ 42. Caramel	127
§ 43. Metodele de ornare a produselor gata	128
Capitolul VII. Prepararea prăjiturilor	137
§ 44. Pandișpanuri	138
§ 45. Prăjituri din aluat fărimicios	140
§ 46. Prăjituri din foitaj	142
§ 47. Prăjituri din aluat opărit	144
§ 48. Bezele	144
§ 49. Prăjituri cu migdale	145
§ 50. Prăjituri din fărimături	145
Capitolul VIII. Prepararea torturilor	148
§ 51. Torturi tip pandișpan	149
§ 52. Torturi fărimicioase	158
§ 53. Torturi din foitaj (Mille feeilles)	161
§ 54. Torturi cu migdale	161
§ 55. Torturi din compoziții zaharoase (tip beza) cu nuci	162
§ 56. Torturi din compoziții zaharoase	163
§ 57. Păstrarea și transportarea torturilor și prăjiturilor	164
Capitolul IX. Specialități de patiserie naționale	166
§ 58. Produse orientale	166
Capitolul X. Produse cu valoare calorică redusă	173
§ 59. Produse cu legume fierte pasate	174
§ 60. Produse cu paste de fructe, granule și A. A. S.	175
Capitolul XI. Controlul tehnologic	
§ 61. Metodele și sarcinile controlului de laborator	180
§ 62. Procedeele de control a materiei prime și a produselor gata	181
§ 63. Luarea probelor medii	182
§ 64. Cercetarea produselor de patiserie gata	184
Capitolul XII. Organizarea muncii cofetarului la întreprinderile de alimentație publică	187
§ 65. Formele de organizare a muncii în secție	187
Capitolul XIII. Ocrotirea muncii și măsurile antiincendiare	
§ 66. Ocrotirea muncii	192
§ 67. Securitatea la exploatarea utilajului tehnologico-comercial	193

