

SUPPORT DE CURS- COFETAR-PATISER

1. COMUNICAREA

Comunicarea - Acest termen acoperă tot mai multe activități din domeniul social, economic, politic și de afaceri.

- o **comunicare eficientă** se definește atunci când “**Omul potrivit primește informația potrivită, la momentul potrivit**”.
- **Comunicarea nonverbală** - limbajul trupului, gestică, mimică.
- **Comunicarea paraverbală**- ritmul de vorbire, inflexiuni, tonul, pauzele în vorbire, precum și contextul este foarte important.

Calități necesare pentru o comunicare eficientă

- Adaptarea limbajului în funcție de context
- Empatie
- Răbdare
- Respect
- Organizare în gândire
- Corectitudinea informațiilor.

În momentul în care comunicăm ne dorim să influențăm și să transmitem mesaje, interdicții și sentimente.

Care sunt factorii care perturbă comunicarea?

- emoțiile
- lipsa de cunoaștere
- zgomotul
- prejudecățile

Avem impresia ca o comunicare se realizează numai prin intermediul cuvintelor, acest lucru este departe de a fi adevărat (doar 9%). Trebuie să ne adaptăm mesajele verbale în funcție de persoana cu care vorbim, pentru a fi înțeleși.

Procentual vorbind, modul de comunicare poate fi:

- 10% prin intermediul vorbirii.
- 30% reprezintă tonalitatea vocii folosite (o persoană poate să observe starea ta de tensiune chiar dacă folosești cuvinte adecvate, tonalitatea vocii putându-te da de gol).
- 30% este exprimată prin intermediul feței, mai exact prin expresiile acesteia: un zâmbet, o încruntare, durata unui contact vizual care poate trimite un anumit mesaj.
- 30% mai reprezintă și mișcările corpului, gesturi, poziția corpului față de interlocutor precum și contactul corporal, cum ar fi strângerea mâinilor, îmbrățișarea.

Impactul comunicării:

- 7 % din sentimente sunt transmise prin intermediul cuvintelor (verbal);
- 55% nonverbal.
- 38% - paraverbal.

Grupul de munca are urmatoarele AVANTAJE:

- informatia de care dispun este mai variata, fiecare membru al grupului venind cu experienta proprie. Acest lucru poate face mai usoara gasirea solutiei corecte si permite alegerea dintr-un numar mai mare de alternative.

FACTORII CARE INFLUENTEAZA EFICIENTA GRUPULUI

- caracteristicile personale ale membrilor grupului.
- compatibilitatea membrilor.
- natura sarcinii si gradul de dificultate al acesteia.
- mediul in care isi desfasoara activitatea grupul.

DEZVOLTAREA PROFESIONALA STRATEGIILE DE CARIERA SUNT:

1. Cunoaste-te pe tine insuti - care propune o analiza atenta a orientarii carierei.
2. Cunoaste-ti mediul profesional – cunoscand mediul, companiile competitoare.
3. Ingrijeste-ti reputatia profesionala - inseamna sa iti evidentiezi abilitatile si realizările, tot ceea ce te individualizeaza, ce demonstreaza calitati speciale, posibilitatea de a investi si capacitatea de a finaliza proiecte.
4. Ramai mobil, vandabil, mereu in evolutie - inseamna sa urmaresti corespondenta intre competentele personale si cele cautate pe piata fortei de munca, a celor usor transferabile.
5. Fii atat specialist cat si generalist - trebuie dezvoltat un domeniu de expertiza, de specialitate dar trebuie pastrata o anume flexibilitate si nu trebuie sa te plafonezi. Stapanirea unui domeniu foarte restrans te face inflexibil si vulnerabil .
6. Documenteaza reusitele proprii - inseamna sa poti oferi dovada a ceea ce ai realizat, rezultatele si realizările identificabile sunt mai valoroase in piata fortei de munca.
7. Pregateste intotdeauna un plan de rezerva si fii gata sa actionezi - care se leaga foarte bine cu celelalte indicatii de a fi mereu activ.
8. Mentine-te in forma financiara si psihica - inseamna sa ai mereu asigurata o baza, un confort si un echilibru in plan psihic si material.

5. CALITATILE NECESARE PERSONALULUI DIN UNITATILE GASTRONOMICE

Un rol important in realizarea sarcinilor ce revin sectorului public de alimentatie il constituie pregatirea si structura personalului recrutat si format pentru efectuarea operatiilor de pregatire a preparatelor si pentru servirea consumatorilor.

Pentru asigurarea unui climat de destindere si de respect reciproc, lucatorii folositi in unitatile gastronomice trebuie sa indeplineasca anumite calitati morale, psiho-intelectuale, profesionale si fizice. De aceste criterii se tine seama atat la recrutarea tinerilor ce urmeaza sa se califice intr-o meserie specifica acestui sector de activitate, cat si la formarea, selectionarea si promovarea personalului folosit.

Calitatile necesare personalului din unitatile gastronomice sunt:

CALITATILE MORALE:

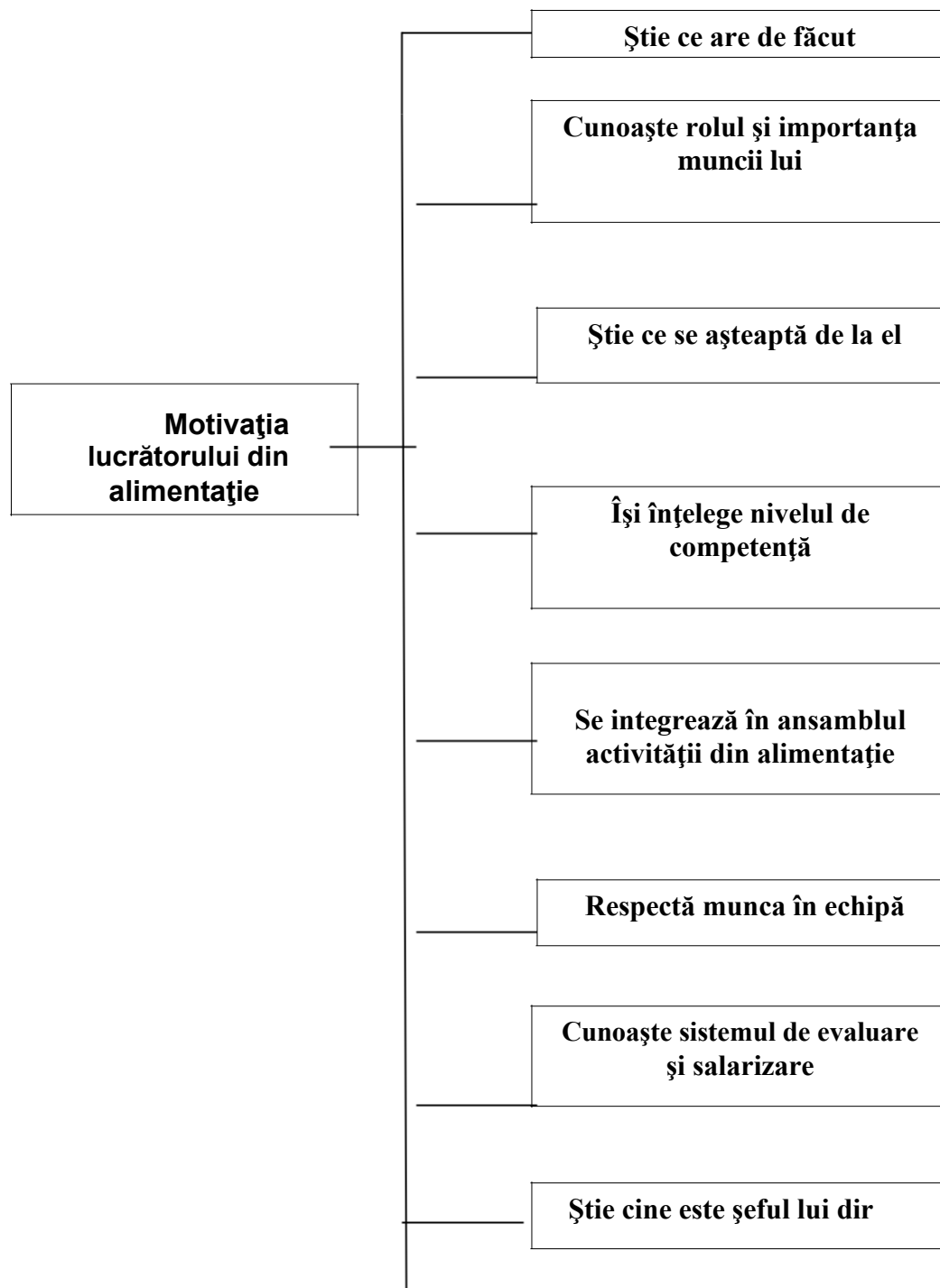
-corectitudine, sinceritate, demnitate, calm, stapanire de sine, politete, amabilitate, grija fata de inventarul unitatii, spirit colectiv.

CALITATILE FIZICE SI FIZIONOMICE IN TIMPUL SERVICIULUI:

- Tinuta corporala.
- Functiile senzoriale.
- Vestimentatie si curatenie.

Lucrul în echipă

Lucrul în echipă se bazează pe motivația lucrătorului din alimentație care presupune:



2. Factori de nutritie

Alimentul constituie baza existenței omului. El este un complex de substanțe organice și anorganice format nu numai din substanțe nutritive, necesare organismului uman, dar și din substanțe indiferente, iar în unele cazuri antinutriționale.

Valoarea nutritivă reprezintă capacitatea alimentelor de a asigura organismului substanțele nutritive de care are nevoie. Ea se exprimă prin valoare psiho-senzorială, biologică, energetică, gradul de asimilare, valoarea igienico-sanitară a principalelor grupe de produse alimentare.

Valoarea psiho-senzorială (valoare organoleptică și valoare estetică) - conferă apetență produselor alimentare și determină decizia de alegere a lor dintre cele disponibile. Ea este determinată de proprietățile organoleptice ale alimentelor (miros, gust, aromă, culoare, aspect) care se determină cu ajutorul celor 5 simțuri ale omului. Se poate spune că ea reprezintă expresia reacției senzoriale a omului față de proprietățile produsului, determinând reacția de acceptare sau respingere a acestuia.

Valoarea biologică este dată de conținutul în componente esențiale, indispensabile metabolismului: aminoacizi esențiali, acizi grași esențiali, vitamine, elemente minerale.

Valoarea energetică (calorică) - este dată de conținutul în substanțe cu rol energetic: lipide, glucide, proteine; se exprimă în kcal/100 g produs.

Determinarea valorii nutritive

Determinarea valorii nutritive a alimentelor presupune stabilirea raportului dintre necesarul de substanțe nutritive pentru organism și potențialul nutritiv din 100 g produs.

Valoarea nutritivă a alimentului se determină pe baza următoarelor elemente:

Calcularea valorii energetice a unui produs alimentar se face pornind de la procentul de lipide, proteine, glucide din alimente și de la coeficienții calorici pentru aceștia, după formula

$$VE = T_p \times 4,1 + T_L \times 9,3 + T_G \times 4,1.$$

Valoarea calorică a 200 ml lapte de vacă se calculează astfel:

Aliment	Cantitate	P		L		G	
		%	g	%	g	%	g
lapte	200	3,5	3,5x2=7	3,6	3,6x2=7,2	4,8	4,8x2=9,6
TOTAL			7		7,2		9,6

$$VE = T_p \times 4,1 + T_L \times 9,3 + T_G \times 4,1 = 7 \times 4,1 + 7,2 \times 9,3 + 9,6 \times 4,1 = 135 \text{ (kcal)}$$

Ustensile și utilaje folosite în laboratorul de cofetărie-patiserie

Ustensilele se folosesc la operațiile de preparare, ornamentare și decorare a produselor de patiserie și cofetărie. Cele mai utilizate sunt:

-**căznelul de cofetărie** - folosit pentru fierberea și omogenizarea compozițiilor

-**chipceaua** - folosită la pregătirea și omogenizarea cremelor, a compozițiilor și glazurilor în cantitate mică

- **tava pentru prăjituri** –folosită la coacerea blaturilor, checurilor

- **tava pentru baclava**

- **sinia**- folosită la coacerea plăcintei românești și la expunerea acesteia pentru vânzare

- **placul** – folosit la finisarea produselor de cofetărie

- **cerc pentru tort**

- **rama dreptunghiulară** – folosită la coacerea blaturilor

- **grătar pentru glasat prăjituri**

- **grătar pentru savarine**

- **trusă de duiuri și șprițuri**

- **telul de tipul cofetar**

- **rulou reglabil pentru tăiat coca**

- **cuțit de patiserie**

- **merdeneaua** – folosită la întinderea aluaturilor

- **barfeș**- folosit la ungerea tăvilor cu grăsime, îndepărtarea surplusurilor de făină de pe tăvi

-forme diferite

Utilajele folosite sunt:

1. Laminorul pentru aluat- Se folosește la prelucrarea foietajului in patiserie.

2. Robotul

Este folosit in laboratoarele de alimentație publică.

In funcție de operațiile pe care le efectuează existăobot de universal de bucatarie si robot de cofetarie

3. Cuptorul -este folosit pentru coacerea aluaturilor, blaturilor si pentru toate preparatele de patiserie.

4. Masina de fondant

5. Bruioza

3. Tehnologia aluaturilor și a preparatelor specifice

Preparatele de patiserie sunt preparate ce au la bază aluatul modelat ca atare, sau în asociere cu alte componente (umpluturi, creme, adaosuri diferite), care le ridică valoarea nutritivă.

Aluaturile se clasifică în:

- **Nedospit** -- **simplu** --- foaie de plăcintă ----românească
----grecească
- **cu adaos**--- aluat opărit
--- aluat fraged
--- aluat franțuzesc
- **Dospit** -- **cu adaos**

Tehnologia foii de plăcintă românească și a preparatelor

Foaia de plăcintă românească

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

Se folosește făină cu gluten puternic. Untura folosită participă la procesul de formare a foii ca factor ce previne lipirea acesteia de ea însăși în faza de împăturire și asigură frăgezimea preparatelor și separarea straturilor de foi în timpul coacerii.

Condiții de calitate

Foaia de plăcintă trebuie să fie subțire, uniform întinsă, fără rupturi, flexibilă și rezistentă la mănuire, corespunzător de sărată. După coacere, foile trebuie să fie fragede și să se desprindă ușor una de cealaltă

Defecte apărute în procesul tehnologic de obținere a foii de plăcintă românească

Defecte	Cauze	Remedieri
Foi întinse neuniform	- făină cu gluten slab - frământarea și odihna aluatului insuficient realizate	- după prima foaie se prelungește odihna
Foaie ruptă	- gluten slab sau neelastic - crusta formată la suprafața aluatului necorespunzător uns pentru odihna a –II-a - suprasolicitare la întindere	- iremediabile
Foi uscate sau lipite	- folosire insuficientă a grăsimii	- iremediabil
Foi sărate	- dozare greșită	- corectare prin umplutură

Preparate din foaie de plăcintă românească- Asocierea foii de plăcintă cu diferite umpluturi, printr-un sistem de împăturire caracteristic, permite obținerea a trei subgrupe: plăcinte, merdenele, ștrudele.

Foaia de plăcintă grecească

Este o foaie mai fină, mai zvântată și fragedă față de foaia de plăcintă românească.

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

Tehnologia aluatului opărit și a preparatelor

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

Condiții de calitate

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

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

Aluatul fraged

Aluatul fraged reprezintă un amestec compact, dens de alimente, acre după coacere devine fraged, sfărâmicios. Aspectul sfărâmicios, prezentat de acest aluat, îl deosebește de alte aluaturi preparate în patiserie. Pe lângă frăgezimea crescută și aspectul sfărâmicios, are și o valoare nutritivă crescută.

Sortimentul preparatelor din aluat fraged

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

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

Preferințele lor sunt justificate prin senzația de sațietate pe care o dau după consumare, valoarea energetică și nutritivă pe care o asigură și de digestia lor ușoară.

Preparatele din aluat fraged:

- corăbioare
- rondele cu gem
- tarte cu fructe

Defecte posibile	Cauze	Remedieri
- separarea grăsimii de restul componentelor	- grăsimea semisolidă conține multă Apă - cantitatea de ouă sau lichidul folosit este prea mare	- se încălzește ușor compoziția și se omogenizează intens
- aluatul crud are consistența prea tare sau prea moale	- nu s-a respectat rețeta - grăsimea a fost prea rece și a condus la obținerea unui aluat tare - grăsimea a fost prea mult încălzită în procesul de omogenizare, modificând consistența aluatului(moale)	- se lasă o perioadă mai mare de timp la rece, înainte de prelucrare
- după coacere aluatul prezintă la suprafață : - puncte albe - goluri mici	- s-a folosit zahărul tos în procesul tehnologic și nu a fost complet dizolvat înainte de combinarea cu făină, iar coacerea s-a făcut la foc slab - zahărul incomplet dizolvat și coacere la foc puternic, peste 200°C	- se poate masca acoperind aluatul cu diferite glazuri: cacao, zahăr farin
aspră	- nu s-a respectat rețeta - făina a fost adăugată prin frământare și nu brezare - coacerea la foc slab	- se pot numai preveni
- lasă urme de grăsime accentuate	- nu s-a respectat proporția făină – Grăsime - coacerea la foc slab	- se pot preveni
- aluatul prea sfărâmicios - nu-și păstrează forma prin tăiere	- nu s-a respectat proporția făină – Grăsime - nu s-a adăugat lichid sau cantitatea a fost prea mică în raport cu celelalte alimente și forma preparatului	- se pot preveni
- culoare roșcată,	- grăsimea a fost răncedă	- se pot preveni

Tehnologia preparatelor din foietaj

Foietajul (aluatul franțuzesc) este aluatul în compoziția căruia sunt cuprinse un număr redus de componente: - făina și grăsimea semisolidă (unt, margarină, plantol sau în amestec). Este nedospit și se obține printr-o tehnologie specială. Se urmărește ca, după coacere, aluatul să se desprindă în mai multe foi suprapuse și frăgezimea aluatului să fie mare.

Condiții pentru asigurarea calității foietajului

- materiile prime utilizate trebuie să fie de calitate și prelucrate primar corespunzător
- să se respecte proporția egală de făină și grăsime
- soluția să fie omogenă, sarea complet dizolvată
- aluatul să aibă consistență potrivită, bine omogenizat
- prelucrarea aluatului să se facă în camere speciale, cu temp. de 15-17°C și numai pe mese cu blat de lemn
- aluatul să se creșteze după omogenizare și să se lase suficient în repaus, acoperit cu un prosop umed
- aluatul să se întindă în formă de romb, având mijlocul mai gros
- grăsimea să aibă aceeași consistență cu aluatul, să i se înlăture complet apa și să fie modelat cu ajutorul făinii în formă de paralelipiped
- grăsimea să se așeze deasupra porțiunii mai groase de aluat
- fiecare capăt de aluat să acopere complet grăsi

Defecte posibile	Cauze	Remedieri
- după combinarea cu grăsimea, aluatul își modifică consistența	- făina nu a fost de calitate corespun- Zătoare - nu s-a îndepărtat excesul de apă din Grăsime - temp. camerei în care se lucrează depășește 20°C	- nu se poate remedia decât atunci când este de vină temp. de lucru. În celelalte situații se pot preveni defectele
- la primul tur alua- tul se rupe, grăsimea nu se repartizează uniform	- grăsimea are consistență diferită de a aluatului - grăsimea nu a fost omogenizată înainte de a se combina cu aluatul	- se pot numai preveni
- după coacere prezintă aspect turtit, insuficient crescut	- alimentele de calitate necorespun- Zătoare - nu s-a respectat rețeta - nu s-a îndepărtat excesul de făină folosită pentru turare - nu s-a asigurat temp. de coacere(250°C)	- se pot numai preveni - un asemenea foietaj se folo- sește numai pentru obținerea foi- lor destinate preparării cremș- nitului, milles feuilles, baclavalei etc.
- insuficient copt la mijloc	- nu s-a respectat timpul de coacere - temp. de coacere a fost prea mare în prima fază - nu s-a asigurat răcirea corespunzătoare - foietajul a fost ambalat în stare fierbinte	- dacă defectul se observă înainte de răcirea completă, se introduce din nou la copt
- lasă urme de grăsime pe mână	- făina a avut un gluten slab, care nu a rezistat la presiunea vaporilor - coacerea s-a făcut la o temp. sub 250°C în prima fază - tava a fost unsă cu grăsime și nu stropită cu apă	- înainte de servire sunt așezate pe hârtie albă groasă, pentru a absorbi o parte din grăsimea aflată în exces.

Indici de calitate ai preparatelor din foietaj

Denumirea preparatului	Indicii de Calitate	Condiții de admisibilitate
Pateuri și triangle (mini pateuri)	- aspect exterior	- forma de dreptunghi sau triunghi, suprafața lucioasă, bine crescute, uniform coapte, să nu se observe umplutura, să nu lase urme de grăsimi pe mâini
	- aspect interior	- foietajul bine desprins în foi, observându-se golurile dintre acestea - umplutura în mijlocul preparatului
	- gust, miros	- gust plăcut, ușor sărat, miros caracteristic aluaturilor coapte
Cornuri cu mere, cu brânză de vaci Ștrudel cu dovleac	- aspect exterior	- forma specifică cornului, ușor curbată la mijloc sau cilindrică pentru ștrudel - stratul de zahăr farin subțire, dar uniform pe toată suprafața - uniform și bine coapte
	- aspect interior	- umplutura de mere, brânză sau dovleac să-și mențină consistența, să fie uniform repartizată pe toată lungimea aluatului
	- gust, miros	- gust dulce, plăcut, miros caracteristic umpluturilor folosite
Plăcintă cu brânză și stafide, cu mere, cu prune	- aspect exterior	- formă pătrată. Suprafața netedă acoperită cu un strat subțire de zahăr farin pentru plăcinta cu brânză și prune sau cu un strat subțire de sirop pentru cea cu mere. Siropul să nu fie lipicios - să nu prezinte cristale de zahăr - să permită observarea decorului imprimat în foaie
	- aspect interior	- cele două foi de foietaj să fie bine coapte, de aceeași grosime - umplutura să-și mențină forma și să aibă culoarea corespunzătoare alimentelor folosite. Stafidele uniform repartizate în umplutura de brânză
	- gust, miros	- gustul specific umpluturii, ușor acrișor pentru cele de fructe - miros plăcut, caracteristic umpluturilor
Bușuri cu nuci	- aspect exterior	- formă cilindrică, suprafața netedă cu decorul vizibil și stratul de sirop subțire, dar luciu pronunțat
	- aspect interior	- stratul de foietaj să aibă aceeași grosime de jur-împrejurul umpluturii - bine copt și cu frăgezime crescută - umplutura să-și mențină forma și să fie bine prinsă între stratul de aluat

Baclava specială	- aspect exterior	- formă pătrată, bine crescută. Suprafața cu luciu pronunțat și culoare aurie. Porțiile de aceeași mărime
	- aspect interior	- foietajul de la bază și din mijloc să prezinte aceeași grosime. Foaia superioară să fie dublă ca grosime - barotul de nuci uniform repartizat, granulele de aceeași mărime
	- gust, miros	- gust dulce pronunțat, specific nucilor, cu aromă pronunțată de migdale
Rondele cu sfeclă	- aspect exterior	- formă rotundă, cele două căpăcele să aibă aceeași dimensiune - stratul de zahăr farin subțire, dar uniform. Barotul bine prins de marginile preparatului
	- aspect interior	- stratul de gem de aceeași grosime cu căpăcelele de aluat. Consistență potrivită, culoarea specifică fructelor
	- gust, miros	- gust dulce ușor acrișor, caracteristic gemului, cu aromă plăcută
Cremșnit	- aspect exterior	- forma pătrată, de aceeași dimensiune, stratul de zahăr uniform
	- aspect interior	- cele două foi de foietaj de aceeași grosime, bine coapte, frăgezime crescută - stratul de cremă bine prins de foi, să-și mențină forma, să aibă culoarea ușor gălbuie
	- gust, miros	- gustul dulce, plăcut, crema să nu prezinte mirosul de făină crudă, aroma de vanilie pronunțată
Flancuri cu fructe	- aspect exterior	- jeleul să acopere complet fructele, să prezinte luciu, să fie transparent, prin presare să se sfărâme ușor - fructele să-și mențină forma și să fie aranjate cât mai estetic - crema să fie cuprinsă în interiorul foietajului. De jur-împrejur să se observe foietajul lat de 1 cm
	- aspect interior	- crema bine fiartă și bine prinsă de foietaj. Foietajul bine copt
	- gust, miros	- gust plăcut, în concordanță cu fructele folosite, ușor acrișor, cu aromă specifică fructelor folosite
Fluturași cu gem	- aspect exterior	- aspectul asemănător unui fluture, vârful celor patru colțuri de foietaj bine desfăcute, imitând fluturele - stratul de zahăr farin uniform repartizat. Stratul de gem foarte puțin vizibil la încheietura colțurilor
	- aspect interior	- gemul concentrat în mijlocul preparatului, foietajul bine copt
	- gust, miros	- gust dulce pronunțat, miros caracteristic aluatului copt.

Tehnologia aluatului dospit și a preparatelor din aluat dospit

Tehnologia de preparare a aluatului dospit

Aluatul dospit este aluatul în componența căruia, pe lângă făină, lichide și alte ingrediente, se adaugă drojdia de panificație care, prin procesul de fermentare(dospire), creează o porozitate accentuată, un volum crescut și un gust caracteristic preparatelor.

Tehnologia de preparare a aluatului dospit

Metoda directă presupune amestecarea concomitentă a tuturor componentelor prevăzute în rețetă, urmată de fermentare. Se folosește o cantitate mai mare de drojdie comparativ cu metoda indirectă pentru același preparat. Această metodă se folosește pentru obținerea de preparate cu un număr redus de componente și cu o cantitate scăzută de grăsime(gogoși fantezii, cornuri umplute, batoane cu brânză etc.)

Timpul de preparare este mai mic, dar se imprimă preparatelor un miros și un gust mai accentuat de alcool, porozitate mai redusă.

Metoda indirectă presupune mai multe operații:

- prepararea maielei se realizează dizolvând zahărul în lapte cald, combinat apoi cu drojdia fluidizată cu zahăr, până la omogenizare. Se adaugă făină pentru obținerea unui aluat de consistență moale. Maiaua se presară cu făină la suprafață și se lasă la fermentat(dospirea I) până își mărește volumul. Se asigură o temp. de 27. 30°C.

- prepararea șodoului se realizează combinând ouăle sau numai gălbenușurile (în funcție de aluat) cu sarea, pentru fixarea pigmentului colorant. Se lasă în repaus 10-15 min. Se adaugă zahărul, aromele, se subțiază cu laptele și se încălzește la temp. de 27. 30°C.

- prepararea aluatului(frământarea) are drept scop amestecarea perfectă a materiilor prime în vederea umezirii făinii și repartizarea lor uniformă în aluatul care se formează, combinând maiaua cu șodoul până se omogenizează, urmată de încorporarea treptată a făinii și continuarea procesului de frământare manuală sau mecanică până la obținerea unui aluat omogen.

- Preparatele din aluat dospit

Preparatele din aluat dospit se obțin prin asocierea aluatului cu diferite umpluturi(din mere, brânză, gem,rahat, nuci etc.) cu scopul de a completa conținutul și proporția factorilor nutritivi .

Clasificarea preparatelor:

- **portionate** -- gogoși --- simple
--- cu marmeladă
- cornuri --- simple
--- cu pastă de fructe
--- cu rahat
--- cu nuci
--- cu gem
--- cu brânză de vaci
- brânzoaice --- moldovenești
--- Dorna
--- băscuțe cu brânză de vaci
- brișe de cofetărie
- **însirobate** -- covrigi polonezi
-- melci cu marmeladă
-- coji pentru savarine

Defecte	Cauze	Remedieri
- prezența corpurilor străine în componența aluatului	- nu s-a realizat corect prelucrarea primară	- se face prelucrarea primară a alimentelor care nu s-au folosit
- aglomerări de făină sau de gălbenuș	- șodoul a fost prea cald - zahărul s-a combinat cu oul fără să se Amestece	- aglomerările de făină se îndepartează pe parcursul frământării, iar cele de ou prin strecurarea șodoului
- consistența aluatului prea moale sau prea tare	- s-a folosit lichid prea mult sau prea puțin	- se combină cu un aluat care are consistență mai tare sau se adaugă lichid
- miros puternic de alcool - porozitate excesivă	- s-a folosit o cantitate prea mare de Drojdie - s-a depășit durata normală de fermentare	- nu se poate remedia
- suprafața aluatului copt prezintă încrețituri	- aluatul a avut o cantitate prea mare de Drojdie - consistența aluatului a fost prea moale - s-a introdus la un foc prea puternic la Început	- se pot atenua, acoperind-o cu un strat de zahăr farin
- suprafața aluatului copt prezintă	- făina nu a fost de calitate corespunzătoare	- se poate acoperi cu un strat subțire de zahăr farin

crăpături	- aluatul a avut consistența prea tare - dospirea finală(III) insuficientă - temperatura de coacere prea mare în primele minute	
- în secțiune este insuficient copt	- nu s-au respectat timpul și temperatura de creștere - aluatul a fost prea dens - nu a avut drojdie suficientă sau nu a fost de calitate bună	
- desprinderea miezului de coajă	- datorită cuptorului prea încins, coaja superioară devine prea compactă înainte de a se termina procesul de creștere în volum. Vaporii și gazele formate presează masa de aluat, desprinzând-o de coajă.	- nu se poate remedia
- încrucișarea preparatelor	- datorită temperaturilor diferite din coajă(180°C) și miez(95°C) - sunt așezate pe suprafețe metalice reci și nu pe grătare(imediat după scoaterea din cuptor) - este tăiat imediat după scoaterea din cuptor	- așezarea pe grătare din lemn imediat după scoaterea din cuptor - temperarea aluatului și apoi tăierea

Fursecuri din aluaturi

Fursecurile din aluaturi sunt produse de patiserie care au la bază aluatul fraged și aluatul franțuzesc, fiind preparate în forme și mărimi diferite. Datorită valorii energetice ridicate pot fi servite ca desert în cadrul meselor festive.

Clasificarea fursecurilor

1. din aluat fraged
 - Arlechin
 - Baton cu chimen
 - Figaro
 - Covrigi dulci
 - Rotițe cu gem
 - Cornulețe sucevene
2. pe bază de grăsimi
 - Șpritate
 - Paleuri cu cremă de cacao
 - Paleuri glasate în ciocolată
 - Paleuri cu cremă de cacao și fondant
 - Paleuri cu jumătăți de nuci
 - Four stafide
 - Chec
 - Baton ganaj
 - Fursecuri cu portocale
3. din aluat foietaj
 - Fundulițe cu nuci
 - Ochelari
 - Pai parmezan
 - Grileuri
 - Palmieri
4. din „langues de chat”
 - Langues de chat
 - Cornețele --
 - Țigarete --Petale
 - Ruibane --
 - Urechiușe
5. din albușuri
 - Bezele de diferite forme
 - Roșeuri simple
 - Roșeuri glasate în ciocolată
 - Roșeuri cu cacao
 - Roșeuri cu nuci
 - Roșeuri cu nuci și stafide
6. din foi doboș
și foi ruladă
 - Ruladă cu cremă de cacao
 - Carouri de ciocolată
 - Ruladă cu creme de diferite culori glasate în ciocolată
 - Carouri Primăvara

Nr. crt	Denumire sortiment	Aspect	Culoare	Gust și aromă	Consistență
1.	Arlechin	- bucăți mici de forme diferite, bine coapte, nearse, cu suprafață continuă, fără crăpături - glazura lucioasă, fără crăpături. Barotul repartizat uniform la suprafață. În secțiune, apar 3 rânduri uniforme de marmeladă și la suprafață un strat uniform de glazură de gălbenuș	La suprafață culoarea galbenă-aurie, decorată cu barot de nuci verzi	Plăcut, dulce aromat. Fără gusturi și mirosuri străine	Fragedă
2.	Figaro	- bucățile mici de forme diferite (pătrate sau dreptunghiulare), bine coapte, nearse, cu suprafață lucioasă, continuă, cu mici crăpături - în secțiune, formate dintr-un strat de aluat uns cu gem și un strat de glazură	La suprafață brun-deschis; în secțiune alb-gălbui, alternând cu culoarea gemului utilizat	Plăcut, dulce aromat. Fără gust și miros străin	Fragedă
3.	Baton cu chimen	- bucăți de formă alungită, bine coapte, nearse, cu suprafață plată, lucioasă, presărată cu chimen - în secțiune, aspect specific aluatului fraged	La suprafață galben spre brun deschis, cu adaos de chimen. În secțiune alb-gălbui	Plăcut, ușor sărat, fără gust și miros străin	Fragedă
4.	Covrigi dulci	- bucăți sub formă de inel, bine coapte, nearse, cu suprafață lucioasă, presărate de zahăr - în secțiune, aspect specific aluatului fraged	La suprafață galben spre brun deschis, în interior alb-gălbui	Plăcut, fără gust și miros străin	Fragedă
5.	Rotițe cu gem	- bucăți rotunde, bine coapte, nearse, la suprafață pudrate cu zahăr farin - în secțiune, două rondeluri de aluat având în mijloc un strat uniform de gem de vișine	La suprafață, culoarea albă caracteristică zahărului farin. În secțiune alb-gălbui și culoarea gemului de vișine.	Plăcut, dulce – acișor, datorită gemului de vișine. Fără gust și miros străin	Fragedă

Fursecuri din aluat franțuzesc (foietaj)

Defecte	Cauze	Remedieri posibile și recomandări pentru obținerea unor produse de calitate
Preparate insuficient crescute, foi necorespunzătoare și neegale	<ul style="list-style-type: none"> - consistență moale a aluatului datorită utilizării făinii cu conținut slab de gluten, cât și faptului că pentru încorporarea făinii s-a folosit prea mult lichid - consistența prea tare a aluatului - foile aluatului au fost presate când s-au întins, ceea ce a împiedicat creșterea aluatului - s-au uns marginile aluatului cu ou, marmeladă, ceea ce a dus la lipirea foilor 	<ul style="list-style-type: none"> - remedierea se face frământând aluatul de bază până primește o consistență mai tare, prin utilizarea unei cantități mai mici de lichid - folosirea unor materii prime de bună calitate - remedierea se face utilizând o cantitate mai mare de lichid - respectarea cu strictețe a procesului tehnologic

Fursecuri necrescute în înălțime și îmbibate cu grăsime	<ul style="list-style-type: none"> - untul din compoziția fursecurilor supuse coacerii iese din aluat și se scurge în tavă, datorită unei rulări prea energice, cât și a temperaturii insuficiente a aerului din cuptor 	<ul style="list-style-type: none"> - rulare corespunzătoare - temperatura de coacere la început trebuie să fie de 250°C
Fursecuri sfărâncioase	<ul style="list-style-type: none"> - numărul foilor este prea mare, foile sunt prea subțiri și se rup - aluatul nu s-a împăturit suficient 	<ul style="list-style-type: none"> - rulare corectă
Fursecuri arse Fursecuri care, în interior, sunt crude, necoapte	<ul style="list-style-type: none"> - temperatura de coacere prea ridicată - prelungirea duratei de coacere - temperatura de coacere peste 250°C duce la rumenirea fursecurilor prea repede, în interior rămânând necoapte 	<ul style="list-style-type: none"> - să se respecte timpul și temperatura de coacere - produsele pentru copt să se așeze pe o tavă stropită cu apă rece, ceea ce ajută și grăbește procesul de coacere, deoarece apa se transformă în vapori, care din cauza aluatului nu pot ieși afară și contribuie la dezlipirea și ridicarea aluatului, începând coacerea fursecurilor
Fursecuri cu gust și aromă străine	<ul style="list-style-type: none"> - dozarea greșită a ingredientelor 	<ul style="list-style-type: none"> - dozarea corectă a ingredientelor

Fursecuri pe bază de grăsimi

Fursecuri pe bază de grăsimi

Indici de calitate ai fursecurilor pe bază de grăsimi

Nr. crt	Denumirea sortimentului	Aspect	Culoare	Gust și aromă	Consistență
1	Paleuri cu cremă de cacao glasate în ciocolată	Fursecuri de mărime rotunda asamblate câte două cu cremă de cacao. La suprafață sunt glasate cu ciocolată cuvertură. Glazură lucioasă, fără crăpături	La suprafață culoare maro – închis , specific ciocolatei cuvertură. În secțiune alb-gălbuie, alternând cu culoarea maro deschis a cremei de cacao	Plăcut, dulce, fără gusturi și mirosuri străine	Fragedă
2	Paleuri cu cremă de cacao și fondant	Bucăți rotunde, bine coapte, nearse la suprafață, glasate cu fondant de cacao. Glazură lucioasă, rotunda, fără crăpături	La suprafață culoare maro specifică fondantului de cacao. În secțiune alb-gălbuie, alternând cu culoarea maro deschis a cremei de cacao	Plăcut, dulce, aromat, fără gusturi și mirosuri străine	Fragedă
3	Paleuri cu jumătăți de nucă	Forme rotunde, cu diametrul de 2cm. În mijloc se găsește câte o jumătate de nucă.	La suprafață și în secțiune rumene-Aurii	Plăcut, dulce, aromat, fără gusturi și mirosuri străine	Fragedă
4	Șprițate albe	Aveline mici, cu diametrul de 1,5cm, bine coapte, nearse, cu suprafața pudrată cu zahăr farin. În secțiune aspect omogen	Culoarea alb-gălbuie în secțiune. La suprafață culoare, specifică zahărului Farin	Plăcut, Dulce, aromat, fără gusturi și mirosuri străine	Fragedă
5	Fursec cu stafide	Bucăți mici, de formă rotunda, cu diametrul de circa 1,5cm, stafidele concentrate în mijlocul fursecului	Culoarea alb-gălbuie cu margini rumene-aurii	Plăcut, dulce, aromat, fără gusturi și mirosuri străine	Fragedă

Defecte, cauze, remedieri ale fursecurilor pe bază de frișcă

Defecțiuni în preparare	Cauze	Remedieri posibile și recomandări pentru obținerea unor produse de calitate
Fursecuri compacte, fără goluri de aer	<ul style="list-style-type: none"> - amestecarea albușurilor spumă a fost făcută repede, făina a fost adăugată odată, iar aerul conținut în albușurile bătute s-a eliminat datorită presiunii - cuptorul a fost prea fierbinte, crusta exterioară a fursecului s-a format prea repede, iar miezul a rămas necopt - cuptorul insuficient încălzit, fursecurile se usucă, iar partea care ajunge în contact cu tava devine compactă 	<ul style="list-style-type: none"> - amestecarea albușurilor spumă trebuie făcută cu mișcări ușoare, cu o lopățică de lemn, până ce compoziția devine omogenă - prelucrarea materiei prime se va face în ordinea indicată în rețetă - reglarea corectă a temperaturii de coacere - reglarea la timpul potrivit a temperaturii și umidității aerului din cuptor

Fursecurile nu-și mențin forma după coacere, sunt plate și își pierd conturul inițial	<ul style="list-style-type: none"> - adăugarea unei cantități prea mari de zahăr sau prea mici de făină, sau ungerea în exces a tăvilor 	<ul style="list-style-type: none"> - respectarea gramajului prevăzut în rețetă - ungerea corectă a tăvilor
Fursecuri dense, lipsite de frăgezime	<ul style="list-style-type: none"> - spuma albușurilor insuficient bătută, compoziția devenind prea fluidă 	<ul style="list-style-type: none"> - spuma să fie corect bătută
Fursecurile se sfarmă în bucăți la desprinderea de pe tavă. Produse plate, crăpate	<ul style="list-style-type: none"> - operația de scoatere a fursecurilor din tăvi se face prea târziu, când fursecurile au început să se răcească - fursecurile au fost coapte într-un cuptor în care vaporii de apă nu au fost eliminați 	<ul style="list-style-type: none"> - fursecurile se vor scoate din tăvi în stare Caldă - reglarea temperaturii și umidității aerului în cuptor
Fursecuri cu gusturi și mirosuri străine	<ul style="list-style-type: none"> - folosirea unor materii prime necorespunzătoare: unt ranced, mucegăit, cu conținut mare de apă, făină umedă sau prea veche, folosirea ouălor conservate 	<ul style="list-style-type: none"> - verificarea din timp a indicilor de calitate a materiilor prime și îndepărtarea celor necorespunzătoare

Fursecuri pe bază de albușuri- Indici de calitate ai fursecurilor din albuș

Nr. crt	Denumirea sortimentului	Aspect	Culoare	Gust și aromă	Consistență
1	Bezele de diferite forme	Fursecuri de diferite forme: rotunde, ovale, flori, păsări; lucioase la suprafață, bine uscate; urmele șprițului pronunțate	Colorate diferit, roz, fistic	Gust dulce, plăcut. Arome corespunzătoare culorii	Tare, uscată, ușor casantă
2	Roșeuri simple	Fursecuri sub formă de movilițe cu diametrul de 3-4cm, bine uscate	Culoare roșie deschisă	Aromă de zmeură, fragi. Gust dulce, plăcut	Tare, uscată, ușor casantă
3	Roșeuri glasate în ciocolată	Aveline cu un diametru de 2-3cm, bine uscate. La bază sunt glasate cu ciocolată. Deasupra fiecărei aveline este un punct de jeleu roșu pudrat cu barot de fondant de cacao.	La bază culoare maro, caracteristică ciocolatei cuvertură. În secțiune culoare verde.	Gust dulce, plăcut, caracteristic. Aromă de fistic.	Tare, uscată
4	Roșeuri cu cacao	Formă de pișcoturi mici, puțin subțiate la mijloc, lungi de 5cm, bine uscate	Maro deschis	Gust dulce, plăcut, caracteristic. Aromă de rom	Tare, uscată
5	Roșeuri cu miez de nucă	Bucăți neuniforme, sub formă de movilițe, care să imite stânca	Culoare specifică nucilor	Gust dulce, plăcut, caracteristic de nucă. Aromă plăcută. Fără gusturi și mirosuri străine.	Tare, uscată
6	Roșeuri cu miez de nucă și stafide	Bucăți sub formă de movilițe, cu diametrul de 2-3cm, bine uscate. În secțiune, fructele uniform repartizate	Albă, alternând cu culoarea specifică nucilor și stafidelor	Gust caracteristic de barot de nucă și stafide. Aromă plăcută. Fără gusturi și mirosuri	Tare, uscată

Defecte, cauze, remedieri ale fursecurilor din albuș

Defecte	Cauze	Remedieri posibile și recomandări pentru obținerea unor produse de calitate
Nu-și păstrează forma după uscare, lipsite de porozitate	<ul style="list-style-type: none"> - albușul a fost bătut mai mult decât este necesar, bulele de aer încorporate devin tot mai mici și prin uscare aerul se elimină brusc, suprafața crapă și produsul se lasă. - prin baterea albușurilor la cald la temperatură prea mare, acestea se coagulează, pierd elasticitatea, nu mențin aerul înglobat și nu cresc - compoziția poate fi prea fluidă din următoarele cauze: <ul style="list-style-type: none"> - utilizarea ustensilelor insuficient degresate - separarea incorectă a albușurilor - adăugarea zahărului farin peste albușurile bătute spumă - turnarea în cantitate mare, la început, peste albușurile bătute spumă, a zahărului tos, favorizând astfel presarea compoziției și absorbirea rapidă a umidității - adăugarea unei cantități mai mari de zahăr decât prevede rețeta, sau adăugarea acestuia prea repede sau prea târziu are ca rezultat obținerea unui albuș lipicios, incapabil să mențină prin batere bulele de aer necesare afănării 	<ul style="list-style-type: none"> - respectarea procesului Tehnologic - defectul se poate remedia prin baterea compoziției la cald(40°C) și, după ce proteinele s-au coagulat parțial, se continuă baterea compoziției la rece - dozarea corectă a materiilor Prime
Fursecuri prea sfărâncioase	- dacă fursecurile s-au obținut din compoziții bătute la cald și baterea compoziției nu a fost făcută până la răcirea completă	- respectarea procesului Tehnologic
Fursecuri de culoare închisă la suprafață, iar mijlocul este crud	- temperaturi de uscare prea mari în prima fază duc la coagularea rapidă a proteinelor de la suprafața fursecurilor, mijlocul rămânând crud	- reglarea corectă a temperaturii cuptorului
Gusturi și arome străine prea accentuate sau insuficiente	<ul style="list-style-type: none"> - dozarea greșită a aromelor - materii prime și auxiliare necorespunzătoare 	<ul style="list-style-type: none"> - dozarea corectă a materiilor prime și auxiliare - controlul de calitate al materiilor prime și auxiliare Folosite

Indici de calitate ai fursecurilor din foi Doboș și foi ruladă

Nr. crt	Denumirea sortimentului	Aspect	Culoare	Gust și aromă	Consistență
1	Ruladă cu cremă de cacao	Fursecuri mici, de formă rotundă. Se distinge stratul uniform de cremă și foaia ruladă; la suprafață glasate în fondant de cacao	La suprafață brun deschis. În secțiune alb – gălbui alternând cu culoarea maro a creimei	Plăcut, dulce, aromat. Fără gust și miros	Moale; afânată, fragedă
2	Careuri în ciocolată	Bucăți mici(circa3cm), de formă pătrată, glasate în ciocolată cuvertură pe diagonală. Straturi alternative uniforme de foi și cremă	Partea glasată, maro închis. În secțiune alb – gălbui, alternând cu culoarea maro a creimei.	Plăcut, dulce, aromat. Fără gust și miros	Moale; afânată, fragedă
3	Ruladă cu cremă de cacao glasată în ciocolată cuvertură	Fursecuri mici, de formă rotundă. La suprafață sunt glasate în ciocolată cuvertură și decorate cu miez de nucă. Glazura lucioasă, fără crăpături, reparațizată uniform.	La suprafață maro închis. În secțiune alb – gălbui, alternând cu culoarea maro a creimei de fondant de cacao.	Plăcut, dulce, aromat. Fără gust și miros	Moale; afânată, fragedă

Defecte, cauze, remedieri ale fursecurilor din foi Doboș și foi ruladă

Defecțiuni în preparare	Cauze	Remedieri posibile și recomandări pentru obținerea unor produse de calitate
Foi uscate, care nu permit rularea	- folosirea unei cantități de zahăr mai mari decât cea prevăzută în rețetă - coacerea la o temperatură prea ridicată sau un timp prea îndelungat	- dozarea corespunzătoare a materiilor prime și auxiliare
Foi cu suprafață neregulată, mai groase sau mai subțiri decât normal	- întindere defectuoasă a compoziției	- respectarea procesului tehnologic
Foi arse sau necoapte	- reglarea necorespunzătoare a temperaturii cuptorului	- reglarea corespunzătoare a temperaturii de coacere
În secțiune crema are aspect tăiat. Se desprinde ușor de foaie	- diferența de temperatură între componente; untul a avut un conținut prea mare de apă - adăugarea unei cantități prea mari de fondant - nu s-a îndepărtat surplusul de făină de la suprafața foii. Crema a fost prea tare.	- se încălzește ușor crema - dozarea corectă a componentelor - păstrarea la temperatura corespunzătoare - perierea foilor înainte de umplere
Miros și gust pronunțat de rom	- folosirea aromelor în cantități mai mari decât era necesar	- adăugarea unei cantități de cremă nearomatizată

Tehnologia semipreparatelor folosite în cofetărie - patiserie

Semipreparatele sunt preparate incomplet pregătite ce nu se pot consuma ca preparat finit decât după combinarea a cel puțin două, și continuarea procesului tehnologic.

Rolul și importanța semipreparatelor:

- participă la stabilirea valorii nutritive a preparatelor finite
- influențează calitatea și aspectul comercial al preparatelor finite
- asigură asamblarea rapidă a preparatelor
- favorizează diversificarea gamei sortimentale a produselor de cofetărie - patiserie
- sunt componente de bază (blaturi, foi)
-

Clasificarea semipreparatelor:

1. din zahăr - sirop -- de tramat
-- de însiropat

- fondant -- de patiserie-cofetărie
-- de bombonerie
- barot -- natural
-- din fondant
-- griat
-- granulat
- zahăr ars

2. din ou și făină - blat -- alb sau simplu
-- colorat
-- cu adaosuri
-- Crantz
- foaie -- Ruladă
-- Doboș
-- Richard
-- Alcazar
- coji indiene
- pișcoturi de șampanie

3. semipreparate din fructe proaspete
- jeleu -- natural
 - cu amidon
 - cu gelatină
 - fructe confiate -- coajă --- portocală
 - lămâie
 - pepene verde
 - pulpă --- pere
 - sfeclă
 - întregi --- cireșe
 - fructe în alcool -- vișine
 - struguri
 - răzături -- portocală
 - lămâie
4. semipreparate din fructe uleioase
- marțipan -- alb
 - colorat
 - pralină -- cu cacao
 - cu fondant
 - cu ciocolată
5. coji din albuș
- Africane
 - Merengues
 - Mignonette
6. auxiliare
- frișcă bătută
 - sos de cacao
 - brezăr
 - ponci
 - șvarț
 - ciocolată cuvertură
7. umpluturi diferite
- vișine
 - mere
 - prune
 - brânză și stafide
 - sfeclă
 - dovleac

Sirop de însiropat (1000 ml)

Se caracterizează prin:

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

Tehnologia de obținere: se combină zahărul cu apa fierbinte. se amestecă continuu până la dizolvarea zahărului; se îndepărtează spuma formată prin fierbere; se adaugă glucoza și se continuă fierberea; se strecoară, se răcește și se aromatizează.

Fondantul (1kg)

Fondantul este o pastă consistentă, albă, fină, obținută prin fierberea și apoi tablarea amestecului de : zahăr(980g), glucoză(270g) lichidă și apă(270ml).

Fondantul de patiserie – cofetărie se folosește la prepararea cremelor cu grăsimi și la glasarea și decorarea prăjiturilor și torturilor .

Baroturile

Baroturile sunt semipreparate prezentate sub formă de granule sau firișoare obținute din zahăr prin fierbere sau caramelizare. Ele pot primi ca adaosuri: nuci, coloranți alimentari, arome.

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

- creșterea valorii energetice a preparatului finit
- completarea aspectului comercial
- finisarea preparatelor
- diversificarea sortimentală

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

- nucile sunt alese de părțile lemnoase și miezul mucegăit; se usucă și apoi se sfărâmă cu merdeneaua sau se trec prin mașina specială pentru fileuri, obținând barotul.
- alunele se usucă, se decojesc și apoi se transformă în barot(granule sau fileuri)
- migdalele se opăresc, se decojesc, se usucă și apoi se transformă în barot(granule sau fileuri).

Barotul din fondant se prepară prin frământarea fondantului cu zahăr farin, până se obține o pastă tare. Aceasta se trece prin răzătoare, sau prin mașina specială de barot, obținând firișoare subțiri și lungi de max. 1-2cm. Se usucă la temperatura obișnuită din laborator și se utilizează imediat sau se ambalează în cutii din carton sau tablă putând fi păstrat până la 30 zile.

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

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

- se fierbe zahărul cu apa până la proba de fondant
- se colorează intens siropul(sau rămâne simplu pentru barotul alb)
- se adaugă barot natural și vanilină
- se retrage de pe foc și se tablează manual până se deschide la culoare și se transformă în granule

Barotul griat este dulce, ușor amărui, foarte crocant. El prezintă o serie de dezavantaje:

- trebuie utilizat imediat după preparare
- are culoarea galben-roșcat și nu se poate asocia ușor cu alte semipreparate.

Zahărul ars(caramelul)

Se folosește ca colorant pentru: barotul granulat, blaturi, foi, fondant de cacao pentru glasat. Se obține prin topirea zahărului tos, ajuns până la culoarea brună-închis; se combină cu apă și se continuă procesul de fierbere până are consistența unei smântâni, se lasă să se răcească și se păstrează în vase speciale, închise, pentru o perioadă nedeterminată.

Indicii de calitate ai semipreparatelor din zahăr

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

Cremele

Sunt semipreparate utilizate pentru umplerea și finisarea preparatelor de cofetărie - patiserie .

Rolul acestora:

- asamblarea preparatelor
- stabilirea formei finale a preparatelor
- îmbunătățirea gustului, mirosului, aromei preparatelor finite
- completează valoarea nutritivă
- diversifică gama sortimentală
- contribuie la valoarea estetică a preparatelor

Crema de vanilie cu ou (1kg)

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

Preparare:

- se separă albușul de gălbenuș (ouă 3 buc)
- gălbenușurile se combină cu sare (1g), o parte din zahăr (25g), făină (125g), zeamil sau amidon(100g) diluată în lapte rece
- se subțiază cu laptele (700ml) care a fost fiert separat, și apoi temperat, pentru a evita gelificarea bruscă a amidonului
- se așază compoziția obținută pe foc și se amestecă continuu până la probă (puțină cremă așezată pe o suprafață lucioasă, prin răcire să gelifice, desprinzându-se fără să lase urme
- se temperează crema obținută și se amestecă cu albușurile bătute spumă cu restul de zahăr (125g) și aromatizate cu vanilină (1/2g). Amestecarea se face încet, pentru a păstra gradul de afânare a cremei.

Crema de vanilie fără ou (1kg)

Este folosită mai mult în sezonul cald. Fierberea tuturor componentelor prelungește durata de păstrare.

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

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

Indici de calitate a cremei de vanilie

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

Crema de nuci(1kg)

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

Pentru preparare:

- se fierbe laptele(225ml) împreună cu zahărul(350g)
- se toarnă pesmetul(125g) în bloc și se amestecă intens
- se temperează compoziția
- se adaugă pudra de nuci(350g) și se aromatizează cu vanilină(1,5g) și scorțișoară(10g)

Pentru cozonaci, această cremă(1kg) se prepară numai din albușuri bătute spumă(4buc) cu zahărul(335g) și amestecate apoi cu pudra de nuci(600g), scorțișoară(10g) și vanilină(0,25g). această compoziție este necesară pentru a favoriza procesul de coacere, accentuând porozitatea aluatului. În absența albușurilor bătute spumă, crema de nuci este foarte densă și nu permite coacerea aluatului.

Creme pe bază de grăsimi

Crema aparel simplă

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

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

În funcție de preparatul la care se folosește, crema se poate colora și aromatiza în diverse variante, formând crema aparel de diferite culori. Materiile prime auxiliare sunt adăugate în componența creimei ca adaosuri, înainte de utilizare tăiate în particule mici, acolo unde cazul.

Crema cu fondant

Se pregătește numai din grăsimi și fondant în trei variante:

- crema nr.1 mare .1kg grăsime+1kg fondant
 - crema nr.2 mică: 1kg fondant+ 600g grăsime
 - crema nr.3 pentru fursecuri: 1kg fondant+350g grăsime
- Tehnologia de preparare .
- se omogenizează grăsimea, îndepărtând excesul de apă
 - se adaugă în mod treptat fondantul, continuând procesul de omogenizare și afânare
 - se colorează, aromatizează și se adaugă materiile prime auxiliare în funcție de preparatele la care urmează să fie folosită.

Obs. Această cremă se poate prepara combinând grăsimea cu siropul pentru fondant, fără să se mai tableze. Siropul se adaugă peste grăsime în stare complet rece și în mod treptat.

Are o tehnologie de preparare mai scurtă, dar și riscul de separare a grăsimii mai mare, datorită umidității crescute din sirop.

Crema fiartă cu margarină

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

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

Semipreparate din fructe proaspete

Sunt utilizate în procesul de finisare a preparatelor de cofetărie, ca adaosuri pentru îmbunătățirea gustului și a valorii energetice, sau ca semipreparat de bază. Valoarea energetică ridicată este dată de prezența zaharozii și a alcoolului dublu rafinat.

Răzăturile (1kg)

Răzăturile sunt semipreparate pregătite din coaja fructelor citrice prin procesul de radere a părții colorate. Răzăturile sunt folosite ca aromatizanți naturali pentru aluaturi, creme, siropuri. Sunt folosite în stare proaspătă sau prin conservare cu zahăr. Pentru o conservare mai bună se adaugă și alcool dublu rafinat. Aroma specifică răzăturilor este determinată de uleiurile eterice prezente în coaja fructelor proaspete și păstrate prin conservare, pentru a fi apoi transmise preparatelor în a căror componență se adaugă.

Fructele în alcool

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

Fructele în alcool sunt apreciate pentru valoarea energetică furnizată de alcoolul utilizat în calitate de conservant și de glucidele prezente în fructele proaspete. Prin conservare în alcool, vitaminele și sărurile minerale sunt bine păstrate.

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

Vișine în alcool (1kg)

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

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

Struguri în alcool (1kg)

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

Semipreparate din ou și făină

Foi de ruladă

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

- compoziția se întinde în strat subțire de 3-4 mm pe foaia de hârtie albă groasă
- coacerea se realizează la temperatura de 160-180°C fără să se coloreze la suprafață(5-6min), rămânând flexibilă
- se păstrează pe hârtie, la frigider, până în momentul folosirii
- rularea foii, indiferent de prăjitură, are la exterior fața acesteia care este netedă și permite aplicarea cu ușurință a oricărei glazuri
- se pregătește în trei variante: albă, colorată și cu unt.

Defecte, cauze, remedieri la foi

Defecte	Cauze	Remedieri
- sunt prea groase	- compoziția întinsă în strat gros	- la umplere se reduce numărul foilor
- foile de ruladă sunt crocante și nu se desprind de pe hârtie	- au fost coapte prea mult - s-a depășit cantitatea de zahăr prevăzută de rețetă - sunt prea subțiri sau prea vechi	- se umezește hârtia de la baza foii sau se trampează foaia
- foaia Doboș este flexibilă și lipicioasă	- insuficient coapte - cantitatea de zahăr mai mică decât cea de făină - au fost suprapuse fără făină suficientă între ele	- se întind pe masă și se lasă să se usuce, apoi se folosesc

Semipreparate auxiliare

Semipreparatele auxiliare sunt obținute din materii prime diferite, prin prelucrare la rece sau la cald și utilizate în procesul de finisare al preparatelor de cofetărie-patiserie. Semipreparatele auxiliare au o influență deosebită asupra calității și aspectului comercial al produselor finite.

Ciocolata cuvertură

Este un semipreparat cu întrebuințări multiple la o gamă foarte largă de preparate. Ciocolata cuvertură se poate folosi pentru glasare sau ca adaos în compoziția cremelor. Prezența ciocolatei contribuie la creșterea valorii energetice a acestora, la îmbunătățirea calităților gustative și la diversificarea sortimentelor.

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

- se taie ciocolata menaj(brută) în bucăți mici (900g)
- în funcție de utilizări se adaugă și ulei(150ml), pentru stabilirea consistenței
- se așază apoi vasul pe gheață și se tablează(amestecă) până se răcește la temperatura de 37°C.

Defecte, cauze, remedieri la ciocolată cuvertură

Defecte	Cauze	Remedieri
- are consistență prea fluidă	- s-a adăugat prea mult ulei	- se combină cu altă ciocolată fără ulei
- este îngroșată și cu aspect mat	- a intrat în contact cu apă sau sirop	- nu se mai poate repara. Se folosește la prepararea cremei ganaj
- prezintă dungii albe pe suprafața preparatelor glasate și nu se întărește uniform	- nu a fost suficient de rece - are mult ulei - nu s-a tablat suficient	- se răcește bine și apoi se tablează și se ia proba.

TEHNOLOGIA PRĂJITURILOR

4.1. NOȚIUNI GENERALE REFERITOARE LA PRĂJITURI

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

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

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

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

Procesul tehnologic general

Dozarea semipreparatelor se realizează prin cântărire sau măsurare volumetrică.

Operațiile pregătitoare sunt următoarele:

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

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

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

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

Rolul umpluturii:

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

Presarea se execută concomitent cu umplerea, pentru foaia a doua cu mana, iar pentru ultima foaie cu ajutorul unei planșete, pentru a asigura o înălțime uniformă a blatului umplut, aderența foilor la cremă și eliminarea golurilor de aer.

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

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

Finisarea direcționează aspectul prăjiturii prin două operații: acoperirea și decorarea.

Acoperirea urmărește crearea fondului general al prăjiturii, care se asigură prin :

- îmbrăcarea totală sau parțială în cremă, folosind poșul cu șprîț sau cuțitul;
- barotarea numai a suprafeței laterale, ce se realizează prin ungerea cu un strat subțire de cremă și aplicarea barotului;
- glasarea în fondant sau ciocolată prelucrate prin fluidizare, în care se introduc pe rând prăjiturile cu ajutorul unei croșete, acoperindu-le numai 3/4 din înălțime. După glasare se așază pe un grătar prevăzut cu o tava colectoare, pentru a se scurge excesul de glazură.

Decorarea — definitivează aspectul prăjiturii;

- individualizează prăjiturile ;
- imprimă însușirile estetice, atractive și gustative.

Decorarea se realizează numai pe fața superioară a prăjiturii, cu cremă turnată, în general, cu șprîț mic (sub formă de frunzulițe, rozete, aveline) sau cu dui mic (sub formă de țepi), cu frișca (sub formă de aveline sau spirale). Decorarea se poate face și prin aplicarea pe suprafața prăjiturii unse cu cremă, sau în completarea ornării cu cremă ori frișca a unor motive florale sau geometrice.

Pentru ca decorarea să corespundă scopului de infrumusețare și de stimulare a apetitului, componentele de decorare trebuie să se încadreze în, următoarele cerințe:

- să aibă dimensiuni mici și să nu ocupe toată suprafața prăjiturii ;
- să fie alese respectând armonia de culori;
- să fie simple și originale (dacă rețeta nu definește forma) ;
- să se realizeze în timp scurt (pentru a evita contactul prelungit al mâinii cu poșul cu cremă sau frișca), în scopul menținerii consistenței optime (la creme și frișca) pentru decorare;
- să se evite culorile vii (deosebi la creme), care prin stridența lor devin dezagreabile.

Ambalarea prăjiturilor se face prin așezare în chese de hartie pergaminată și apoi în capse, cu care se pot păstra în camere frigorifice curate, fără mirosuri străine, la temperatura de +4°C și umiditatea de 75%. Termenul de garanție este de 12—72 ore din momentul preparării, în funcție de caracteristicile produsului.

ȘARLOTĂ CU CACAO

Tehnica preparării. Se pun în căzanel ouăle, zahărul, cacao, se subțiază cu laptele, se pun pe foc amestecând continuu cu telul până dau în fiert, se adaugă gelatina, amestecând până se dizolvă. Se retrage și când compoziția s-a răcit, se adaugă romul și 280 g frișca bătută, amestecându-se lejer pentru omogenizare. Se toarnă compoziția obținută cu poșul cu dui în forme (cupe), se lasă la rece pentru gelificare, după care se introduc formele câteva secunde în apă caldă, pentru a se răsturna pe farfurioară. Fiecare șarlotă se decorează cu frișca bătută (cele 240 g) și cu fructe confiate. Prezentarea și servirea se fac la farfurioară, reci.

DE VANILIE CU FRUCTE CONFIATE

Se prepară la fel ca șarlotă de cacao, cu deosebirea că nu se folosește cacao, iar o dată cu romul și frișca se adaugă vanilină și fructele confiate, tăiate cubulețe.

ȘARLOTĂ DE CAFEĂ

Are aceeași tehnologie ca șarlotă de cacao, cu deosebirea că se înlocuiește cacao cu șvarțul de patiserie (la fierbere), iar frișca bătută pentru compoziție se amestecă cu cafea prăjită și măcinată.

PRĂJITURA DIPLOMAT

Este o prăjitură cu totul deosebită față de cele studiate, prin faptul că se prezintă ca piesă întreagă, cu gramajul corespunzător unui număr mai mare de porții. Forma ei ca piesă întreagă este paralelipipedică, cu fața superioară dreaptă sau ovalizată, acoperită total cu frișca, decorată cu aveline de frișca și fructe confiate care delimitează porțiile. Pentru obținerea ei se folosesc pișcoturi de șampanie (ca suport făinos), șarlotă de vanilie cu fructe, confiate (ca umplutură), și frișca bătută, toate asigurându-i o valoare nutritivă ridicată și digestibilitate ușoară.

CIȘMIGIU

Este o prăjitură de formă pătrată, acoperită lateral cu ciocolată, în secțiunea căreia se disting două foi de blat umplute cu cremă de cacao la bază, iar deasupra acestora, până la marginea superioară a ciocolatei, apare frișca bătută cu cacao și un fruct confiat ca decor. Operațiile pregătitoare și asamblarea se încadrează în schema tehnologică a prăjiturilor din blat, până la porționarea în bucăți pătrate a blatului umplut și răcit (format din două foi).

Operațiile specifice sunt:

- ungerea suprafeței laterale a fiecărei bucăți cu strat subțire de cremă;
- prepararea ciocolatei cuvertură ca pentru glasare;
- tăierea unei hartii-pergament in dreptunghiuri cu lungimea egală cu perimetrul prăjiturii, iar lățimea de circa 2 cm, mai mare decât înălțimea blatului umplut, care se acoperă pe o față cu ciocolată și care, înainte de întărirea definitivă, se aplică in jurul bucăților de blat umplut, cu hartia in exterior, presand ușor pentru a lua forma bucății. Se lasă la rece pentru întărirea ciocolatei, apoi se scoate cu atenție hartia. Se așază in chese, se toarnă frișca bătută cu cacao in formă de spiral pană la marginea ciocolatei, folosind poșul cu șpriț și se decorează cu un cubuleț de fruct confiat.

Sortimentul prăjiturilor specialități:

Prăjituri Foi:

- **DOBOȘ:**
 - Doboș
 - Doboș cu frișcă
 - Carpați, Cabana, Bucegi
 - Excelent
 - Cristina
- **ALCAZAR:**
 - Aluneta, Timiș, Progres
 - Regence
 - Romanța
- **RICHARD:**
 - Richard
 - Caraiman

Prăjituri Coji:

- **Indiene:**
 - Negresă
 - Hamburg
 - Indiene cu cremăde cacao
 - Buzdugan
 - Medalion
 - Ciuperci, Pere, Rațe, Pinguin, Piersici
- **Merengue:**
 - Africana
 - Merengue cu cremă de cacao
 - Mignonette o Mascotă

SORTIMENTE DE PRĂJITURI DIN FOI RICHARD

PROCES TEHNOLOGIC

Componente	U.M	Richard 10buc/70g	Caraiman 10buc/70g
Foi Richard	g	330	170
Crema apparel de cacao	g	315	400
Coji de portocale confiate	g	53	-
Barot granulat de susan	g	55	-
Ulei	ml	2	10
Crema apparel de cafea (Moca)	g	-	80
Ciocolata cuvertura	g	60	60

RICHARD

- se umplu foile Richard cu crema aparel de cacao;
- ștraiful format se introduce la rece pentru solidificarea creimei;
- se taie in bucăți late de 6-7 cm;
- fiecare ștraif se unge pe părțile laterale cu cremă peste care se aplică barot granulat din susan;
- suprafața fiecărui ștraif se glasează in ciocolată, peste care se imprimă imediat un grătar dublu, cu lama cuțitului;
- după solidificarea ciocolatei se porționează sub formă de trapez, folosind cuțitul introdus in apă fierbinte. In partea mai lată se realizează decor, cu o avelină din cremă și fructe confiate.

ELEMENTE DE DECOR DIN CIOCOLATĂ

Elementele de decor din ciocolată sunt utilizate foarte frecvent in laboratoarele de cofetărie, pentru finisarea și decorarea torturilor.

Culoarea specifică pe care o are ciocolata permite aplicarea ei pe orice glazură și pe orice culoare. Cel mai frecvent, ciocolata se folosește pentru decorarea suprafețelor laterale ale torturilor, in acest caz, ciocolata este turnată in cornetul de hartie sub formă de grătar (simplu, dublu, fantezii), figuri geometrice sau diferite modele de filigran. Decorul din ciocolată poate fi executat după fantezia și imaginația lucrătorului și in funcție de mărimea tortului.

Tot pentru decorarea torturilor din ciocolată se pot executa diferite figuri (păsări, ouă, frunze, figurine, dantele), care sunt aplicate pe înălțimea tortului sau la suprafața acestuia. Pentru ca aceste elemente de decor să-și mențină forma, să prezinte luciu și să se poată desprinde de pe hartie, este necesar ca ciocolata cuvertură să fie pregătită corect și să aibă un conținut cat mai redus de ulei, care diminuează consistența și micșorează rezistența elementelor de decor.

Pe langă aspectul său decorativ, ciocolata completează valoarea energetică si calitățile gustative ale torturilor.

Pregătirea elementelor de decor din ciocolată prezintă mai multe **avantaje**:

- sunt comestibile și au un gust dulce, ușor amar;
- se pot executa elemente de decor atât pentru părțile exterioare, cât și pentru centrul tortului;
- se pot combina ușor cu toate sortimentele de creme și glazuri;
- se pot pregăti cu mult timp înainte de utilizare, cu condiția să se păstreze la rece la temperatura de 0-4°C.

Dezavantajele sunt:

- în sezonul cald își modifică ușor consistența, și aspectul, dacă nu sunt păstrate la rece; executarea lor solicită lucrătorului o pregătire de specialitate, aptitudini deosebite și o anumită experiență;
- au costuri ridicate.

Elementele decorative din ciocolată se pot realiza sub formă de:

Grătar din ciocolată, care se realizează procedând astfel:

- se toarnă ciocolata cuvertură într-un cornet executat din hartie pergament sau celofan;
- prin presarea cornetului pe întreaga suprafață a tortului sau numai pe anumite porțiuni, sub formă de linii subțiri și paralele, se obține grătarul simplu. Dacă aceste linii paralele se suprapun și în sens invers, se obține grătarul dublu.

În cazul în care cornetul urmează mișcări neregulate executate de mână, se obține grătarul fantezii.

Filigranul din ciocolată este obținut tot cu cornetul de hartie, direct pe suprafața laterală a tortului sau pe fașii de hartie, care se aplică pe înălțimea torturilor îmbrăcate în cremă.

Figurile geometrice se obțin întinzând ciocolata cuvertură în strat subțire pe hartie pergament.

După întărirea ciocolatei, cu lama cuțitului, introdusă, în apă fierbinte și bine ștersă, se taie sub formă de romburi, dreptunghiuri sau pătrate care se aplică apoi pe suprafața torturilor, decorate, întâi cu cremă.

Figurile de ciocolată necesită pentru preparare, pe lângă ciocolata cuvertura, prezența unor, forme din metal sau material plastic special. Înainte de utilizare formele sunt spălate și bine uscate;

- interiorul fiecărei forme se șterge cu tifon curat, până capătă luciul și dispar toate petele.
- se mulează (se umplu) formele cu ciocolată cuvertură.
- se unesc câte două forme pentru a obține o figură întreagă și se prind cu cleme speciale.
- se îndepărtează surplusul de ciocolată înainte de unirea formelor sau după, dacă acestea prevăd un orificiu de scurgere.
- se introduc la frigider, pentru întărirea, ciocolatei.
- se desprind apoi cu atenție clemele, pentru a permite formelor metalice să se desfacă de pe suprafața ciocolatei.
- figurinele obținute (păsări, flori, ouă) se aplică pe suprafața torturilor, dar se pot comercializa ca atare, ambalate în hartie pergaminată (pentru a menține luciul la suprafață).
- în momentul desprinderii formelor metalice este interzisă prinderea figurinei respective cu mainile, evitând, astfel, pătarea suprafețelor.

ELEMENTE DE DECOR DIN DRĂGAN

Elementele de decor din drăgan au o utilizare mai restransă pentru decorarea torturilor, mai mare însă pentru prepararea pieselor ornamentale pentru vitrine și expoziții. Compoziția de bază pentru drăgan se obține din: zahăr farin (1,040 kg), albuș (2 buc.) de ou, gelatină (5 g), sare delămaie (0,25g), coloranți (0,5 ml) și amidon (10 g). Compoziția zahăr albuș imprimă produsului o valoare energetică și estetică deosebită. Prepararea compoziției prin prelucrare la rece nu asigură, însă, inactivarea avidinei din albuș și, ca atare, compoziția nu se digeră. Uscarea elementelor din drăgan, după preparare, contribuie și mai mult la un consum inaccesibil, datorită consistenței tari pe care și-o formează.

Un rol esențial pentru obținerea drăganului îl au: zahărul farin, care trebuie să aibă culoarea albă-imaculată, granulație foarte fină, fără impurități și gelatina -bine hidratată și apoi dizolvată.

Compoziția din drăgan, care are aspectul de pastă tare, se utilizează imediat după preparare, pentru modelarea diferitelor flori sau pentru executarea, machetelor destinate decorării vitrinelor (torturi simple sau etajate, cabane, ouă decorative, mire și mireasă etc.).

Pregătirea compoziției pentru drăgan, destinată elementelor de decor, prezintă mai multe **avantaje**:

- materiile prime au cost scăzut și sunt ușor de procurat;
- compoziția obișnuită având culoarea albă se poate ușor colora după preferință și elemental decorativ ușor de executat;
- nu necesită o pregătire profesională deosebită, intrucat modelarea compoziției se realizează cu șablonul;
- permite modelarea tuturor obiectelor dorite;
- este singura compoziție din care se pot executa machete pentru vitrine;
- rezistă foarte bine atât la cald, cât și la rece;
- diferențele de temperatură nu au influență asupra elementelor de decor;
- au o durată mare de păstrare, fără să-și modifice calitatea sau aspectul și fără să solicite condiții deosebite.

Alături de aceste avantaje sunt remarcate și unele **inconveniente**:

- necesită o durată mare de uscare, imediat după modelare;
- consumarea lor este neindicată, datorită consistenței tari și utilizării albușului în stare crudă. - sunt foarte grele, comparativ cu suprafața pe care o au - prin tăiere se sfărâmă cu ușurință.

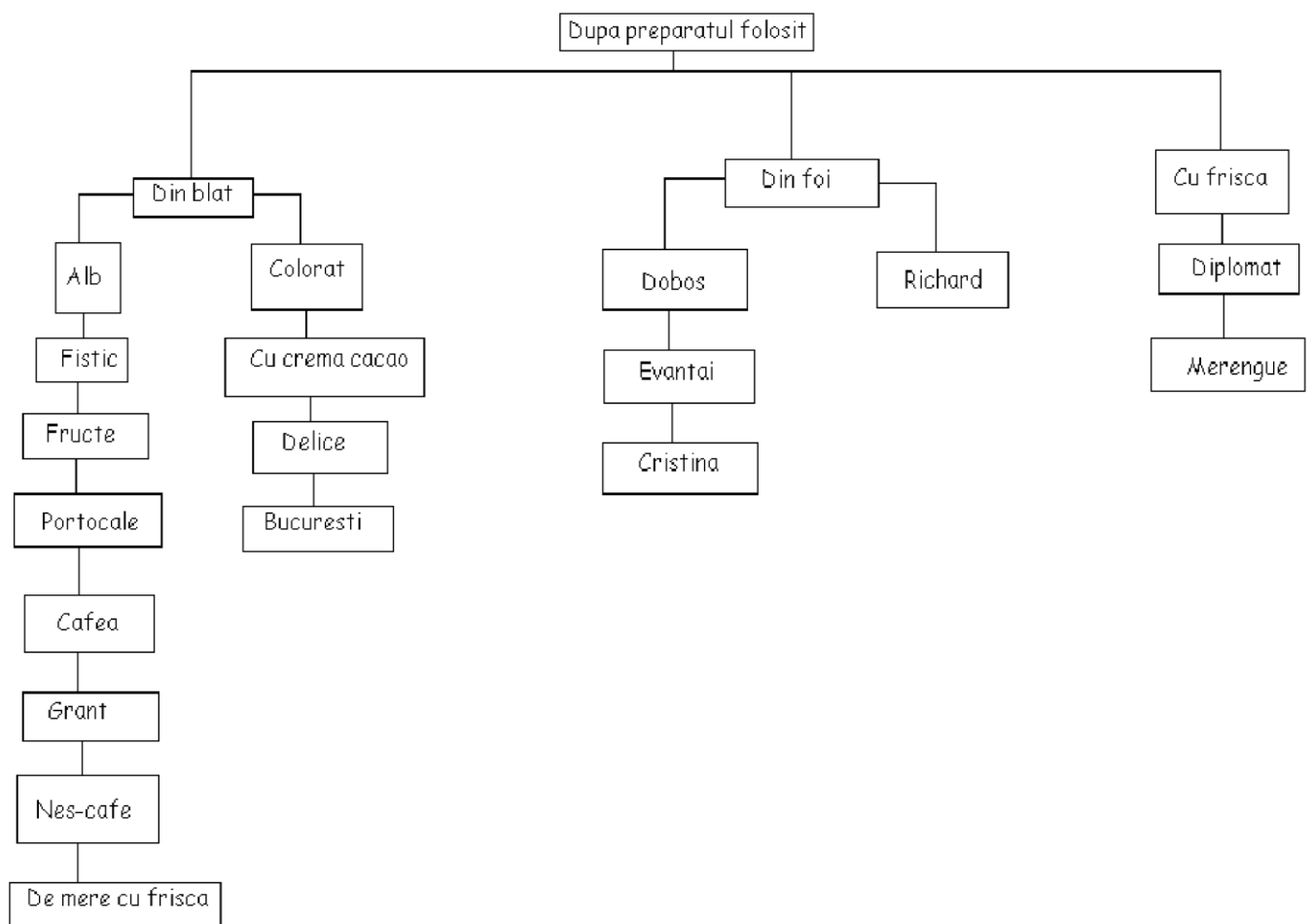
Indicii de calitate a elementelor de decor din Drăgan:

- să imite cu fidelitate forma și aspectul florilor sau al machetelor pe care le reprezintă;
- culoarea să fie cât mai apropiată de cea naturală.
- înainte de montare sau utilizare să fie bine uscate.
- suprafața să fie netedă, fără pori, fără urme de amidon și cu luciu pronunțat; - să prezinte aceeași grosime.

Torturile sunt preparate de cofetărie prezentate la bucată, simple sau supraetajate și comercializate la kilogram. Torturile sunt executate, de obicei, în urma comenzilor făcute de consumator. Prepararea lor fără comanda fermă este riscantă, datorită gramajului mare (minimum un kilogram) pe care îl au și care este necesar pentru asigurarea aspectului comercial.

Clasificarea torturilor

I



TORT DE CAFEA

Este denumit astfel, pentru că folosește siropul și crema în componența cărora se adaugă șvarț din cafea naturală. Se deosebește de torturile descrise mai sus numai prin natura semipreparatelor utilizate (cremă aparel de cafea, sirop cafea, barot griat). Pentru tortul de cafea glasat în fondant, acesta se colorează cu zahăr ars. Tortul de cafea glasat se decorează cu fructe confiate sau flori de zahăr. Tortul de cafea în cremă se decorează cu fructe confiate, flori de zahăr sau boabe de cafea făcute din marțipan, iar marginea suprafeței cu ciocolată cuvertură.

TORT CRISTINA (1 kg)

Se pregătește după tehnologia generală a torturilor, folosind foi doboș cu cacao (300 g), frișca bătută (500 g) cu cacao (30 g) ca umplutură. Tortul are un gust ușor amar, un aspect comercial atractiv și este foarte afanat.

Tortul se glasează complet cu ciocolată cuvertură (150 g) și se decorează cu cremă aparel fistic pe marginea suprafeței și chiar în mijloc. Decorul este completat cu elemente de decor din zahăr (30 g).

TORT DIPLOMAT (ȘARLOTĂ) (1 kg)

Este un tort cu valoare nutritivă completă. Combinând crema șarlotă (700 g) cu pișcoturile de șampanie (100 g), foietajul (100 g) și diferite fructe, se asigură toți factorii de nutriție în cantități corespunzătoare. Este un tort ușor atât ca volum, cât și din punct de vedere al digestiei. Gradul de afanare al cremei și, respectiv, al tortului este asigurat de aerul înglobat în frișca prin procesul de batere și transmis apoi cremei șarlotă și decorului de la suprafața tortului. Prepararea acestui tort impune respectarea următoarelor faze:

- pregătirea semipreparatelor: pișcoturi, foietaj, cremă șarlotă, frișca bătută (250 g).
- se taie foietajul copt în două foi de mărimea tortului drept.
- se așază una din foi la baza unui cerc de tort reprezentând baza tortului.
- pe pereții interiori ai cercului se așază pișcoturi de șampanie având aceeași înălțime, cu forma și baza spre interiorul acestuia.
- în mijlocul pișcoturilor se toarnă cremă șarlotă până la înălțimea acestora.
- se acoperă crema, șarlotă cu a doua foaie de foietaj și se lasă la rece, până gelifică bine crema.
- se îndepărtează cercul din metal și se așază tortul pe cartonul cu dantelă.
- suprafața tortului se îmbracă complet în frișca, folosind poșul cu șpriț. Decorul se completează cu aceleași fructe (50 g) care au fost adăugate în cremă.
- pentru o prezentare cât mai plăcută, peste pișcoturile de șampanie se aplică o fundă care are rolul de a menține și stabilitatea pișcoturilor.

4. IGIENA ȘI PROTECȚIA MUNCII

1. IGIENA IN UNITĂȚILE DE PRODUCȚIE CULINARA

Este factorul determinant al siguranței alimentare a preparatelor;

Echipamentul de protecție trebuie să fie totdeauna complet, curat și nedegradat.

În cazul contaminării fizice, chimice sau biologice, produsele culinare (de cofetărie) pot afecta imediat sau în timp sănătatea consumatorilor.

GHID NAȚIONAL DE BUNE PRACTICI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Ghidurile naționale de bune practici pentru siguranța alimentelor sunt instrumente utile, de mare importanță, care ajută să se respecte regulile de igienă a alimentelor în toate etapele lanțului alimentar

Scopul elaborării ghidului național de bune practici este:

- de a crea o structură de bază de coduri specifice.
- de trasare a unor linii directoare care să pună în evidență condițiile necesare pentru producerea de alimente sigure pentru sănătatea consumatorilor.

(începând de la aprovizionare-productie-desfacere-transport-servire/comercializare-consum)/dar să permită oricărui lucrător în alimentație să-și adapteze propriul mod de lucru la acestea.

Legislația privind igiena alimentației:

- HG 924/2005 - privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;
- HG 954/2005 - privind aprobarea Regulilor specifice de igienă pentru alimente de origine animală;
- Legea 319/2006 - Legea securității și sănătății în muncă

2. APLICAREA NORMELOR IGIENICO-SANITARE

Starea de sănătate a personalului:

- Personalul care lucrează în unitățile de producție culinară constituie o sursă de contaminare a produselor.
 - Controlul medical preventiv se efectuează periodic
 - Analizele de laborator vor fi cele stabilite prin legislația în vigoare;
- **Semnele de boală** sunt:
- infecții ale pielii
 - dureri abdominale
 - stare febrilă
 - dureri în gât
- semnele de oboseală fizică
 - prezenta stării de ebrietate

Angajații bolnavi sau suspecti de îmbolnăvire nu vor avea acces în spațiile de producție culinară ale unității și vor fi trimiși la medic. Personalul va fi reprimat numai cu aviz medical (fișă de monitorizare specifică). Orice persoană care are o tăietură sau o rană va înceta lucrul și va izola rana cu pansamente sterile și, apoi, cu mănuși sau cu un sistem de protecție impermeabil, își va putea continua lucrul.

Igienă corporală, a mâinilor și comportamentul personalului

- Igienă corporală va fi asigurată prin efectuarea de dusuri generale la începutul și sfârșitul fiecărui schimb, spălarea periodică a părului, spălarea și dezinfectarea mâinilor, întreținerea curăteniei unghiilor și purtarea echipamentului de protecție complet, în stare perfectă de curătenie.

3. ECHIPAMENTE TEHNICE

Utilaje, instalatii si ustensile

Planul de amplasare a utilajelor trebuie sa asigure distantele optime de operare (efectuare corecta, fara contaminari a operatiunilor tehnologice, cat si a celor de curatare, igienizare, reparatii, intretinere si control) si respectarea fluxurilor si a traseelor. Utilajele si instalatiile constituie o sursa de contaminare si de aceea este necesar ca ele sa fie demontate, curatate, spalate si dezinfectate.

Trebuie evitat lemnul sau alte materiale care nu pot fi curatate sau dezinfectate corespunzator. Se recomanda lemn de esenta tare (fag, stejar, carpen), foarte bine finisat, fara crapaturi, denivelari.

4. DEPOZITARE MATERII PRIME, SEMIPREPARATE, PRODUSE FINITE.

Materiile prime utilizate in productia culinara trebuie stocate astfel incat sa se evite alterarea si contaminarea acestora.

In domeniul preparatelor si semipreparatelor culinare asigurarea continuității lanțului frigorific este una din regulile de baza.

Depozitare semipreparate

Depozitarea semipreparatelor se va face in recipiente inchise, marcate pentru identificare.

Temperaturile de depozitare recomandate sunt de 4 - 8°C pentru produsele in stare refrigerata si de -18°C pentru cele in stare congelata.

Depozitarea produselor finite se va face:

- ambalate in ambalaje de transport din carton sau din material plastic, avizate pentru produse alimentare.
- Pe carucioare si rastele fixe sau mobile, ambalate in caserole.
- Pe carucioare transportoare sau rastele (in tavi de prezentare, boluri etc.).

Depozitarea trebuie sa fie executata in conditii igienice, cu ustensile si recipiente curate, de catre o persoana anume desemnata pe fiecare schimb de productie.

5. CONTROLUL PERICOLELOR POTENTIALE

Managementul igienei produselor culinare impune masuri adecvate de intretinere si igienizare pentru constructii si echipamente care sa le mentina in stare corespunzatoare pentru desfasurarea corecta a operatiunilor, prevenirea contaminarii fizice, chimice si biologice a alimentelor.

Pe parcursul fiecărui flux tehnologic de obținere a produselor de cofetarie pericolele potentiale trebuie identificate, luand in considerare:

- Caracteristicile materiilor prime, ingredientelor, ambalajelor si ale produselor finite;
- Etapele proceselor si conditiile de desfasurare ale acestora;
- Modul de distributie al produselor finite.

Factorii potențiali de risc in timpul procesarii pot fi:

- Contaminantii din materiile prime, ingredientele si semipreparatele care se proceseaza;
- Cresterea inacceptabila a numarului de microorganisme pe parcursul procesului tehnologic;
- Contaminarea cu microorganisme sau cu compusi chimici (inclusiv supradozele de aditivi) si/sau corpuri straine;
- Insuficienta eliminare a contaminantilor de orice natura;
- Microorganismele si toxinele care au scapat de sub control sau au fost insuficient inactivate;
- Aparitia unor reactii chimice nedorite.

Igienizarea trebuie sa se execute conform unui plan in care se vor preciza spatiile, practicile si succesiunea activitatilor specifice, frecventa de realizare, precum si responsabilitatea pentru executie. Se va numi o persoana responsabila cu activitatile de igienizare.

Ciclul de curatenie si dezinfectie va cuprinde urmatoarele faze:

- Indepartarea resturilor grosiere.
- Spalarea cu substante de spalare (detergenti) dizolvate in apa calda.
- Clatirea cu apa calda in cantitate suficienta.
- Dezinfectarea cu solutii in concentratie stabilita in functie de tip si durata de contact.
- Clatire cu apa calda.
- Uscare.

Elementele constructiei (pardoseli, pereti, usi ferestre etc.) trebuie sa fie curatate periodic si dezinfectate.

Metode de igienizare recomandate:

- Maturarea umeda
- Ștergerea umeda
- Spalarea cu solutii de detergenti urmata de dezinfectie si de clatire;
- Zugravirea;
- Vopsirea.

Spalarea spatiilor, utilajelor, ustensilelor se poate face utilizând ca **substante de spalare:**

- **Substante alcaline:** soda caustica/calcinata, polifosfati etc.
- **Substante acide:** solutii slab acide de acid clorhidric sau azotic;
- **Substante tensioactive:** detergenti in concentratie de 2-20%.

Dezinfectia se poate face prin:

- Metode fizice (spalare cu apa fierbinte, la 83°C; fierbere; ultraviolete etc.);
- Metode chimice (cu substante dezinfectante).

Substantele chimice de spalare si dezinfectare trebuie sa fie manipulate cu precautie.

Substantele de spalare si dezinfectare utilizate trebuie dozate corect, cu ustensile de masurare.

Pentru evitarea riscului de contaminare chimica sau microbiologica, substantele chimice si ustensilele de curatenie vor fi depozitate protejate intr-un spatiu/dulap special amenajat.

Clatirea dupa spalare si dupa dezinfectie se va face cu apa potabila in cantitate suficienta pentru indepartarea completa a substantelor chimice utilizate pentru aceste operatii.

Daca se utilizeaza pentru dezinfectie compusi cu clor, se efectueaza o clatire intensa, pana la completa eliminare a mirosului de clor. Temperatura apei utilizate la igienizare va fi de: 35 - 40°C pentru apa de spalare; 60 - 65°C pentru apa de clatire.

Noțiuni de protecția muncii si tehnica securității muncii

Munca este protejata prin legi si acte normative (legislatia pentru protectia muncii - Legea 319/2006 - legea securitatii si sanatatii in munca) care au ca scop asigurarea celor mai bune conditii de munca, prevenirea accidentelor si imbolnavirilor profesionale.

Potrivit prevederilor legislatiei unitatile comerciale sunt obligate in principal la aplicarea urmatoarelor masuri:

- sa asigure aplicarea normelor de protectia muncii, de igiena si antiepidemice la proiectarea si introducerea noilor procese tehnologice, la constructia si exploatarea obiectivelor in care se desfasoara activitatea, la amplasarea utilajelor si instalatiilor, precum si la utilizarea mijloacelor si cailor de transport.
- sa asigure angajatilor echipament de protectie si de lucru.
- sa realizeze si sa verifice insusirea si respectarea instructajului general si pe locul de munca, de catre angajati.
- sa previna atat la locul de munca cat si in vecinatate a poluarii mediului.
- sa asigure mijloace necesare si sa aplice in unitati, masurile de dezinfectie si deratizare periodice, ori de cate ori conditiile de igiena sau situatia epidemica impune.

Instruirea personalului - Intregul personal al bucatariei trebuie instruit pentru a cunoaste normele de protectia muncii, referitoare la activitatea pe care o desfasoara.

Tehnica securitatii muncii

Pentru bucatarie tehnica securitatii muncii cuprinde toate masurile ce trebuie luate la instalare, in timpul si dupa terminarea lucrului, pentru fiecare utilaj tehnologic sau instalatie in parte. La toate acestea, sunt prevazute in mod amanuntit modul de lucru, conditiile tehnice ce trebuie indeplinite pentru functionarea normala a acestora si evitarea defectelor sau a accidentelor de munca.

Accidente de munca

In categoria accidentelor de munca se include vatamarea violenta a organismului, precum si intoxicatia acuta profesionala, care se produc in timpul procesului de munca si care provoaca incapacitatea temporara de munca de cel putin o zi, invaliditatea partiala sau totala si in cea mai grava situatie, decesul.

Bolile profesionale

Bolile profesionale sunt afectiuni care se produc ca urmare a exercitarii unei meserii sau profesii cauzate de factori nocivi, fizici sau biologici, caracteristici locului de munca, precum si de suprasolicitarea diferitelor organe sau sisteme ale organismului in procesul de munca.

Primele ingrijiri in caz de accident

In cazul unor accidentari ce apar in activitatea zilnica de productie, lucratorul care acorda primul ajutor trebuie sa stie ce are de facut.

Modul in care trebuie sa actionam actionat in diferite situatii:

1. Sangerari sau hemoragii

- se aplica pansament compresiv sau se fixeaza (se leaga) un garou (banda elastica) deasupra ranii; - nu se atinge si nu se spala rana; daca este necesar se cheama medicul.

2. Arsuri:

- in caz de arsura usoara se va aplica un tampon de in inmuiat in unguent contra arsurilor.
 - in caz de arsuri grave (carbonizarea pielii), se aplica pe rana un pansament antiseptic, vata si un pansament lejer.

Entorse si luxatii:

- in aceste cazuri se vor aplica comprese cu Boramid sau apa rece.

3. Accidente produse de curent.

- se indeparteaza mai intai sursa de current.
- se indeparteaza ranitul de la locul accidentului.
- se culca accidentatul cu spatele pe pamant
- se cheama medicul imediat
- se desfac toate hainele.