

Defecte la prepararea aluatului și prăjiturilor din aluat foietaj. Măsuri de prevenire.

Știai că Mille feuille (fr.) - în traducere înseamnă 1000 de foi și practic descrie numărul de straturi ale unor părți ale desertului. Nu este nici pe departe o exagerare, fiindcă dacă numărăm toate straturile aluatului de foietaj, unele versiuni ale desertului din ziua de azi pot avea peste 2000 de straturi.

* Prima rețetă datată a desertului este din 1651.

Întâlnită și sub denumirea “Prăjitura Napoleon” este un desert format din câteva straturi de aluat de foietaj între care se pot pune diferite combinații de creme și fructe, tradiționala Prăjitură Napoleon conținând cremă de vanilie între foi și fiind glazurată la exterior cu cremă de unt.

Știai că rețeta prăjiturii Cornulețe cu cremă de bezea este inventată în Germania din secolul al XVIII-lea numită după coafura lui Friedrich Schiller - Schillerlock (buclele lui Schiller). Friedrich Schiller, poet și filozof, fost doctor de regiment, era foarte popular, un superstar, ca să spunem așa. Brutarii au fost atât de inspirați de persoana lui, încât au creat o prăjitură ale cărei bucle semănau cu buclele poetului.

Defectele aluatului foietaj, cauzele și căile de remediere a lor

Defecte	Cauze	Remedieri
- după combinarea cu grăsimea, aluatul își modifică consistența	- făina nu a fost de calitate corespunzătoare - nu s-a îndepărtat excesul de apă din grăsime - temperatura camerei în care se lucrează depășește 20 °C	acest defect nu mai poate fi remediat.
- la primul tur aluatul se rupe, grăsimea nu se repartizează uniform	- grăsimea are consistență diferită de a aluatului - grăsimea nu a fost omogenizată înainte de a se combina cu aluatul	acest defect poate fi doar prevenit, nu mai poate fi remediat.
după coacere prezintă aspect turtit, insuficient crescut	- materii prime de calitate necorespunzătoare - nu s-a respectat rețeta - nu s-a îndepărtat excesul de făină folosită pentru turare - nu s-a asigurat temperatura inițială de coacere (250 °C)	- acest defect poate fi prevenit - un asemenea foietaj se folosește numai pentru obținerea foilor destinate preparării cremșnitului, milles feuilles, baclavalei etc.
- insuficient copt la mijloc	- nu s-a respectat timpul de coacere - temperatura de coacere a fost prea mare în prima fază - nu s-a asigurat răcirea	- dacă defectul se observă înainte de răcirea completă se introduce din nou la copt

Defecte	Cauze	Remedieri
	corespunzătoare - foietajul a fost ambalat în stare fierbinte	
- lasă urme de grăsime pe mână	- făina a avut un gluten slab, care nu a rezistat la presiunea vaporilor - coacerea s-a făcut la o temperatură sub 250°C în prima fază - tava a fost unsă cu grăsime prea abundent, dar nu stropită cu apă	- înainte de servire sunt așezate pe hârtie albă groasă, pentru a absorbi o parte din grăsimea aflată în exces.

Prăjitura Millefeuille, defecte, cauze, posibilele căi de remediere sau prevenire a acestora.

Defecte	Cauze	Remedieri
Forma necorespunzătoare.	- blaturile au fost tăiate după coacerea lor. - Prăjiturile au fost porționate imediat după lipirea blaturilor cu cremă (în cazul prăjiturii Napoleon). - nu s-a respectat rețeta, s-a pus prea multă cremă.	- acest defect poate fi doar prevenit respectând rețeta și etapele procesului tehnologic.
Crema se scurge și blaturile s-au deplasat.	- crema sau blaturile nu sunt răcite suficient până la etapa de asamblare a prăjiturii. - crema prea lichidă - temperatura în încăpere mai mare de 20°C.	- acest defect nu poate fi remediat, doar poate fi prevenit prin respectarea etapelor procesului tehnologic de preparare și anume prin răcirea cremei și blaturilor înainte de asamblare. - Respectarea regimului de temperatură în secția de asamblare de până la 20°C.
În secțiune grosimea straturilor neuniformă.	- crema nu s-a nivelat uniform la etapa de lipire a blaturilor.	- nu poate fi remediat, doar poate fi prevenit.
Prăjitură prea dură, tare (în cazul prăjiturii Napoleon).	- după asamblare nu s-a lăsat la rece timp de 8-10 ore. - cantitatea de cremă nu este suficientă.	- se mai lasă la rece; - În cazul cantității prea mici de cremă nu poate fi remediat acest defect.
Glazura se scurge, desenul de pe suprafață nu este stabil.	- glazura nu corespunde indicilor de calitate; - temperatura în încăpere mai mare de 20°C.	- se prepară o altă glazură și se mai ornează odată. - respectarea regimului

Defecte	Cauze	Remedieri
		de temperatură în secția de asamblare de până la 20°C.
Gust și miros necorespunzător, străin.	- s-a adăugat prea multă esență în cremă; - condiții de păstrare necorespunzătoare.	- nu poate fi remediat.

Prăjitura *Cornulețe cu cremă*, defecte, cauze, posibilele căi de remediere sau prevenire a acestora.

Defecte	Cauze	Remedieri
Forma necorespunzătoare.	- s-au utilizat conuri metalice de dimensiuni necorespunzătoare.	- nu poate fi remediat, acest defect poate fi doar prevenit.
Crema se scurge prin părțile laterale a prăjiturii.	- cornulețele au spații libere între fâșii.	- nu poate fi remediat.
Crema se scurge prin orificiile prăjiturii.	- temperatura în încăperea mai mare de 20°C; - crema prea lichidă; - crema sau semifabricatul foietaj este fierbinte	- respectarea regimului de temperatură în secția de asamblare de până la 20°C; - se vor răci semifabricatele înainte de asamblarea prăjiturii.
Prăjitura are goluri în interior.	- umplerea semifabricatelor cu cremă nu s-a realizat uniform	- nu poate fi remediat, doar poate fi prevenit.
Prăjitură prea dură, tare.	- semifabricatul de foietaj nu corespunde indicilor de calitate	- nu poate fi remediat
Gust și miros necorespunzător, străin.	- s-a adăugat prea multă esență în cremă; - condiții de păstrare necorespunzătoare.	- nu poate fi remediat.