

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

Știai că Eclerul este o prăjitură de origine franceză (fr. éclair – "fulger") existând în toate limbile, nu s-a numit astfel de la bun început. Înainte de 1850, eclerul se numea "pâinea ducesei" ("pain de la duchesse") și atunci avea forma unui deget, rulat în migdale. Cel care a modernizat și perfecționat eclerul a fost renumitul patisier al secolului al XIX-lea, Antonin Carême, cel care a inventat și profiterolul.

El renunțat la migdale, a umplut prăjitura cu o cremă de patiserie, sau cu gem și a acoperit-o cu fondant. Se zice că aceste transformări aduse eclerului au încântat pe toată lumea și prăjitura s-a răspândit rapid în toată Franța, cu viteza fulgerului (éclair!). E o primă explicație a numelui pe care-l poartă această prăjitură de origine franceză și de formă alungită. Antonin Carême este considerat inventatorul eclerului, dar abia peste 20 de ani de la moartea sa acest desert și-a pierdut denumirea veche de "pâine a ducesei" și a fost rebotezat ecler (éclair).

Astfel, denumirea de ecler (éclair) apare pentru prima dată în 1850, la Lyon. Denumirea de ecler a fost dată chiar de patisieri, care spuneau, în glumă, că eclerul este o prăjitură atât de bună, încât se mănâncă dintr-o înghițitură, cu viteza fulgerului (în franceză éclair înseamnă "fulger"), pe când alții afirmă că denumirea de ecler ar veni de la strălucirea glazurii.

Cum crezi ce alte caracteristici are prăjitura eclaire ?

Defectele aluatului și a cojilor din aluat opărit, cauzele și căile de remediere a lor

Imagine	Defecte	Cauze	Remedieri
	Aglomerări de făină	- Făina s-a adăugat treptat; - Aluatul nu s-a amestecat imediat și rapid	- Baterea la malaxor 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.

Imagine	Defecte	Cauze	Remedieri
	Consistența aluatului prea densă	- Fierberea îndelungată a compoziției de grăsime, apă și făină; - Conținut redus de ouă	- Adăugarea ouălor
	Coji cu dimensiuni necorespunzătoare	- Turnare incorectă; - Folosirea duiului cu dimensiune necorespunzătoare.	Strângerea aluatului turnat și returnare necorespunzătoare, în cazul în care cojile nu au fost coapte.
	Coji insuficient crescute	- Coacere la temperatura de sub 180°C; - S-a deschis cuptorul în primele 10 min de coacere; - Uscarea insuficientă.	Nu se pot remedia.

Anexa 3. Prăjituri din aluat opărit, defecte, cauze, posibilele căi de remediere sau prevenire a acestora.

Defecte	Cauze	Remedieri
Gramaj necorespunzător	- Dozare incompletă a componentelor; - Spațiu mic de umplere a cojilor	- Completarea gramajului cu elemente de decor
Înălțime necorespunzătoare	- prin umplere și decor nu s-a asigurat înălțimea corespunzătoare;	- umplerea repetată - decorarea repetată
Glasare incompletă și neuniformă	- fluiditatea pemezii necorespunzătoare; - neatenția lucrătorului	- acoperirea prin completarea decorului cu grătar dublu din fondant
Aspect mat	- temperatura ridicată a fondantului	- reglatură

Defecte	Cauze	Remedieri
Glazură lipicioasă	- Temperatura scăzută a fondantului	- reglajurare
Crema depășește suprafața prăjiturii	- neatenție la decorare - crema prea lichidă și se scurge	- îndepărtarea surplusului
Cremă cu aspect tăiat	- s-a depășit punctul de batere; - la decorare s-a folosit dui prea subțire; - păstrarea îndelungată a prăjiturii	- înlocuirea cu altă cremă corespunzătoare; - schimbarea duiului și umplerea din nou; - un există remedieri, se scot din consum.

Cercetează Studiul de caz și completează tabelul propus. Încearcă și vei reuși!

Studiu de caz: Cofetarul are o comandă mai mare de realizat ca de obicei, are de preparat prăjituri Bouche și Eclere. El a preparat aluatul opărit, a depus cu poșul în tavă și s-a apucat să prepare pandișpanul. A hotărât să economisească timp și a plasat semifabricatele de bază pentru aceste prăjituri să se coacă în același timp în cuptor. A respectat în totalitate timpul de coacere a ambelor produse, dar în final cojile pentru eclere nu au crescut suficient.

Identifică problema, cauzele apariției ei și căile de soluționare.

Problema identificată	Cauzele apariției problemei	Căi de soluționare a problemei

Anexa 4 Defecte ale prăjiturilor din aluat opărit

Nr	Așa DA	Așa NU
1		
2		
3		

4

