

Prepararea prăjiturilor din aluat opărit

Fișe tehnologice de preparare a prăjiturilor din aluat opărit

Fișă tehnologică „Ecler cu cremă Charlotte”



Se obțin 100 bucăți a câte 42 g

Pentru prepararea prăjiturii Ecler cu crema Charlotte este nevoie de următoarele semipreparate:

Nr	Denumirea semipreparatului	Cantitatea, g
1	Coji din semipreparat opărit	1063
2	Cremă Charlotte	2016
3	Pomadă	1121

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g			Materia primă pentru 100 bucăți, g
	Coji din semiprepar at opărit	Crema Charlotte	Pomad ă	Total
Făină de grâu	490			490
Unt	245	861		1106
Melanj	845			845
Sare	6,1			6,1
Vanilie		8,4		8,4
Coniac		3,4		3,4
Zahăr farin		765	902	1667
Melanj		136		136
Lapte		510		510
Melasă			135	135
Esență de vanilie			3,2	3,2

Tehnologia specifică de preparare:

Cojile din aluat opărit de formă alungită după coacere se lasă să se răcească. Se taie capacele cu ajutorul unui cuțit zimțat la o distanță de 2/3 de la baza semipreparatului. Tăierea se poate realiza total sau parțial. Se umple cu cremă Charlotte. Suprafața se glazurează uniform cu pomadă.

Fișă tehnologică „Ecler cu cremă de unt”



Se obțin 100 bucăți a câte 42 g

Pentru prepararea prăjiturii Ecler cu crema de unt este nevoie de următoarele semipreparate:

Nr .	Denumirea semipreparatului	Cantitatea, g
1	Coji din semipreparat opărit	1063
2	Cremă de unt	2016
3	Pomadă	1121

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g			Materia primă pentru 100 bucăți, g
	Coji din semiprepar	Crema de unt	Pomadă	Total

	at opărit			
Făină de grâu	495			495
Unt	248	1076		1324
Melanj	853			853
Sare	6,2			6,2
Vanilie		10,6		10,6
Zahăr farin		574	911	1485
Coniac		3,6		3,6
Lapte condensat cu zahăr		431		431
Melasă			137	137
Esență de vanilie			3,2	3,2

Tehnologia specifică de preparare:

Cojile din aluat opărit de formă alungită după coacere se lasă să se răcească. Se taie capacele cu ajutorul unui cuțit zimțat la o distanță de 2/3 de la baza semipreparatului. Tăierea se poate realiza total sau parțial. Se umple cu cremă de unt. Suprafața se glazurează uniform cu pomadă.

Fișă tehnologică „Ecler presărat cu firimituri”



Se obțin 100 bucăți a câte 42 g

Pentru prepararea prăjiturii Ecler cu crema de unt este nevoie de următoarele semipreparate:

Nr .	Denumirea semipreparatului	Cantitatea, g
1	Coji din semipreparat opărit	1063
2	Cremă de unt	2583
3	Firimituri de pandișpan	470
4	Zahăr farin	84

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g			Materia primă pentru 100 bucăți, g
	Coji din semipreparat opărit	Crema de unt	Firimituri de pandișpan	Total
Făină de grâu	490		170	660
Unt	245	1366		1611

Melanj	846		348	1194
Sare	6,1			6,1
Vanilie		13,5		13,5
Zahăr farin		729	209	938
Coniac		4,5		4,5
Lapte condensat cu zahăr		546		546
Amidon			42	42
Esență de vanilie			2,1	2,1

Tehnologia specifică de preparare:

Cojile din aluat opărit de formă alungită după coacere se lasă să se răcească. Se taie capacele cu ajutorul unui cuțit zimțat la o distanță de 2/3 de la baza semipreparatului. Tăierea se poate realiza total sau parțial. Se umple cu cremă de unt. Suprafața se unge cu cremă și se presară cu firimituri de pandișpan rumenite și amestecate cu zahăr farin.

Ornamentarea prăjiturilor se realizează estetic, se recomandă respectarea următoarelor reguli:

- Culoarea glazurii trebuie să corespundă compoziției cremei utilizate la umplere. De exemplu: Dacă se folosește cremă cu aromă de lămâie, atunci culoare glazurii ar fi bine să fie galbenă.
- Elementele de decor corespund cu crema din umplutură. De exemplu: Dacă s-a folosit cremă de nuci la umplere, atunci potriviți pentru decor sunt fulgii de migdale, cioburile de alune, etc.
- Crema pentru ornamentare nu trebuie să depășească dimensiunile eclerului;

Glazura trebuie să fie uniformă, să nu se scurgă și nu ocupe părțile laterale ale eclerului.