

Prepararea prăjiturilor din foitaj

Fișă tehnologică „Prăjitură din foitaj cu cremă Charlotte”



Se obțin 100 bucăți a câte 68g

Pentru prepararea prăjiturii din foitaj cu cremă Charlotte este nevoie de următoarele semipreparate:

Nr.	Denumirea semipreparatului	Cantitatea, g
1	Semipreparat de foietaj	3733
2	Cremă Charlotte	2333
3	Firimituri din semipreparat de foietaj	578
4	Zahăr farin	156

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g		Materia primă pentru 100 bucăți, g
	Semipreparat din foitaj	Crema Charlotte	Total
Făină	2564	-	2564
Făină pentru pudrare	250	-	250
Unt	1635	681	2316
Ouă	123	103	226
Sare	18	-	18
Acid citric	2,9	-	2,9
Apă	884	-	884
Zahăr tos	-	529	529

Lapte	-	385	385
Zahăr vanilat	-	6	6
Coniac	-	2,4	2,4
Firimituri din semipreparat de foietaj	-	-	578
Zahăr farin	-	-	156

Tehnologia specifică de preparare

Aluatul se coace sub formă de blaturi cu grosimea de 5-6 mm pe o tavă stropită cu apă, pentru ca foaia să nu se strângă la coacere. După coacere și răcire blaturile se nivelează cu un cuțit zimțat iar resturile obținute se fărâmițează. Pe unul din blaturi se aplică un strat de cremă și se pune cel de-al doilea blat cu partea netedă în sus, și acest blat se unge cu cremă. Suprafața se presară cu fărâmituri din semipreparat de foietaj. După răcire blaturile se porționează cu un cuțit zimțat și se presară la suprafață cu zahăr farin.

Fișă tehnologică „Prăjitură din foietaj cu cremă fiartă”



Se obțin 100 bucăți a câte 68g

Pentru prepararea prăjiturii din foietaj cu cremă Fiartă este nevoie de următoarele semipreparate:

Nr.	Denumirea semipreparatului	Cantitatea, g
1	Semipreparat de foietaj	3733
2	Cremă fiartă	2333
3	Firimituri din semipreparat de foietaj	578

4	Zahăr farin	156
---	-------------	-----

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g		Materia primă pentru 100 bucăți, g
	Semipreparat din foietaj	Crema fiartă	Total
Făină	2564	212	2778
Făină pentru pudrare	250	-	250
Unt	1635	58	2693
Ouă	123	349	472
Sare	18	-	18
Acid citric	2,9	-	2,9
Apă	884	-	884
Zahăr tos	-	893	893
Lapte integral	-	1735	1735
Firimituri din semipreparat de foietaj	-	-	578
Zahăr farin	-	-	156

Tehnologia specifică de preparare

Aluatul se coace sub formă de blaturi cu grosimea de 5-6 mm pe o tavă stropită cu apă, pentru ca foaia să nu se strângă la coacere. După coacere și răcire blaturile se nivelează cu un cuțit zimțat iar resturile obținute se fărâmițează. Pe unul din blaturi se aplică un strat de cremă și se pune cel de-al doilea blat cu partea netedă în sus, și acest blat se unge cu cremă. Suprafața se presară cu fărâmituri din semipreparat de foietaj. După răcire blaturile se porționează cu un cuțit zimțat și se presară la suprafață cu zahăr farin.

Fișă tehnologică

„Cornulețe și manșoane din foietaj cu cremă de unt”



Semipreparate necesare pentru obținerea a 100 prăjituri cu masa de 39 g

Nr.	Semipreparate	Cantitatea, g
1.	Semipreparat din foietaj	2344
2.	Cremă de unt	1392
3.	Ou pentru uns	27
4.	Firimituri din foietaj	78
5.	Zahăr farin	59

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g		Materia primă pentru 100 bucăți, g
	Semipreparat din foietaj	Crema de unt	Total
Făină	1605	-	1605
Făină pentru pudrare	157	-	157
Unt	1026	801	1827
Ouă	104	-	104
Sare	11	-	11
Acid citric	1,8	-	1,8
Apă	555	-	555
Zahăr vanilat	-	386	386
Lapte condensat cu zahăr	-	289	289
Vanilie	-	76	76
Coniac	-	2,2	2,2
Firimituri din semipreparat de foietaj	-	-	78
Zahăr farin	-	-	59

Tehnologia preparării:

Aluatul foitaj se întinde într-o foaie cu grosimea de 2-3 mm și se taie în fâșii cu lățimea de 20 mm. Pentru prepararea acestei prăjituri se folosesc tuburi conice din metal cu lungimea de 125 mm, diametrul în partea lărgită 30 mm, în partea îngustă 5 mm. Fâșiile din aluat foitaj se îmbracă pe tub în spirală, astfel încât spirele să se acopere una pe alta. Semipreparatul obținut se așază într-o tavă stropită cu apă, se unge cu melanj și se coace la temperatura 240-250°C 20-25 min. După coacere și răcire tuburile metalice se înlătură, iar semipreparatul obținut se umple cu cremă de unt. Partea deschisă se presară cu firimituri din foitaj, amestecate cu zahăr farin.

«Manșoanele» se prepară la fel. Aluatul foitaj se întinde într-o foaie cu grosimea de 2-3 mm și se taie în fâșii cu lățimea de 20 mm. Fâșiile se îmbracă pe tuburi metalice cilindrice cu lungimea de 125 mm și diametrul de 17 mm.

Fâșiile se înfășoară astfel, ca un strat să acopere celălalt. Tuburile înfășurate se ung cu melanj și se coc. După coacere și răcire tuburile se înlătură, iar «Manșoanele» se umplu cu cremă din ambele părți și se presară cu firimituri din foitaj amestecate cu zahăr farin.

Fișă tehnologică

Cornulețe și manșoane din foietaj cu cremă de albușuri



Semipreparate necesare pentru obținerea a 100 prăjituri cu masa de 39 g

Nr.	Materie primă	Cantitatea, g
1.	Semipreparat din foietaj	2562
2.	Cremă de albușuri	1190
3.	Ou pentru uns	27
4.	Firimituri din foietaj	121
	Volumul produsului	100 buc. a câte 39 g

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g		Materia primă pentru 100 bucăți, g
	Semipreparat din foietaj	Crema de unt	Total
Făină	1685	-	1685

Făină pentru pudrare	171	-	171
Unt	1122		1122
Ouă	84	-	84
Sare	12	-	12
Acid citric	2	-	2
Apă	607	238	845
Zahăr tos	-	762	762
Albușuri	-	372	372
Praf de vanilie	-	4,4	4,4
Firimituri din semipreparat de foietaj	-	-	121

Tehnologia preparării:

Aluatul foitaj se întinde într-o foaie cu grosimea de 2-3 mm și se taie în fâșii cu lățimea de 20 mm. Pentru prepararea acestei prăjituri se folosesc tuburi conice din metal cu lungimea de 125 mm, diametrul în partea lărgită 30 mm, în partea îngustă 5 mm. Fâșiile din aluat foitaj se îmbracă pe tub în spirală, astfel încât spirele să se acopere una pe alta. Semipreparatul obținut se așază într-o tavă stropită cu apă, se unge cu melanj și se coace la temperatura 240-250°C 20-25 min. După coacere și răcire tuburile metalice se înlătură, iar semipreparatul obținut se umple cu cremă de unt. Partea deschisă se presară cu firimituri.

«Manșoanele» se prepară la fel. Aluatul foitaj se întinde într-o foaie cu grosimea de 2-3 mm și se taie în fâșii cu lățimea de 20 mm. Fâșiile se îmbracă pe tuburi metalice cilindrice cu lungimea de 125 mm și diametrul de 17 mm.

Fâșiile se înfășoară astfel, ca un strat să acopere celălalt. Tuburile înfășurate se ung cu melanj și se coc. După coacere și răcire tuburile se înlătură, iar «Manșoanele» se umplu cu cremă din ambele părți și se presară cu firimituri din foietaj.