

Prepararea semipraparatului de pandișpan pentru prăjituri

Fisa tehnologică Pandișpan de bază



Materii prime pentru 1000g produs finit.

Materii prime	Cantitatea, g
Făină	281
Amidon	69,4
Zahăr tos	347
Melanj	578
Esență	3,5

Tehnologia preparării

Ouăle se unesc cu zahărul și se amestecă continuu, se încălzesc la baia de aburi până la 40°C, amestecul de ouă se bate până la mărirea volumului de 2,5-3 ori și apariția unui desen stabil la suprafață. Făina se amestecă cu amidonul repede, dar nu brusc și se adaugă la masa bătută, se adaugă esența.

Aluatul se toarnă în forme tapetate cu hârtie de pergament imediat după preparare $\frac{3}{4}$ din înălțimea formei și se nivelează cu o paletă.

Se coace la temperatura de 200-210°C în cuptorul preîncălzit, timpul de coacere depinde de volumul produsului, primele 15 min de coacere nu se deschide ușa cuptorului. Sfârșitul procesului de coacere se determină după culoarea cafenie deschisă a cojii și elasticitate.

Se răcește 20-30 min, apoi se scoate din forme, pandișpanul se lasă 8-10h la temperatura de 20°C și apoi se eliberează de hârtia de pergament.

Cerințe față de calitate

- Porozitatea uniform repartizată și maruntă.
- În secțiune culoare gălbuie.

- Suprafața aurie-cafeniu deschis.
- Forma bine definită.
- Elastic.

Fisa tehnologică Pandișpan pentru ruladă



Materii prime pentru 1000g produs finit.

Materii prime	Cantitatea, g
Făină	370
Zahăr tos	370
Melanj	616,4
Esență	2

Tehnologia preparării

Ouăle se unesc cu zahărul și se amestecă continuu, se încălzesc la baia de aburi până la 40°C, amestecul de ouă se bate până la mărirea volumului de 2,5-3 ori și apariția unui desen stabil la suprafață. Făina se adaugă la masa bătută, se adaugă esența.

Aluatul se toarnă în tăvile tapetate cu hârtie de pergament imediat după preparare în strat de 3-5 mm și se nivelează cu o paletă.

Se coace la temperatura de 200-220°C în cuptorul preîncălzit, timp de 15 min, nu se deschide ușa cuptorului. Sfârșitul procesului de coacere se determină după culoarea aurie a cojii și elasticitate.

Se răcește 20-30 min, apoi se eliberează de hârtia de pergament.

Cerințe față de calitate: Pandișpan sub formă de foaie cu grosimea de 6-9mm, suprafața netedă, cafeniu deschisă, miezul galben, poros, elastic.

Fişa tehnologică Pandișpan cu cacao-praf



Materii prime pentru 1000g produs finit:

Materii prime	Cantitatea, g
Faina	316,6
Zahar tos	316,5
Melanj	527,6
Cacao-praf	84,4

Tehnologia preparării

Ouăle se unesc cu zahărul și se amestecă continuu, se încălzesc la baia de abur până la temperatura de 45°C. Amestecul cu ouă și zahar se bat până la mărirea volumului 2,5-3ori și până la apariția unui desen stabil la suprafață. Făina se amestecă cu cacao-praf și se adaugă la masa bătută.

Aluatul se toarnă în forma tapetată cu hârtie de pergament imediat după preparare $\frac{3}{4}$ din înălțimea formei și se nivelează cu o paleta.

Se coace la temperatura de 200-210°C în cuptorul preîncălzit, primele 15 min de coacere nu se deschide ușa cuptorului.

Se răcește 20-30 min , apoi se scoate din forme, pandișpanul se lasă la temperatura de 20°C timp de 8-10 ore și apoi se eliberează de hârtia de pergament.

Cerințe față de calitate

- Coaja cafenie;
- Miezul poros de culoare cafenie;
- Forma bine definită;
- Elastic.

Fișa tehnologică Pandișpan ‘ Bușe’



Materii prime pentru 1000g produs finit

Materii prime	Cantitatea
Faina	389,4
Zahar tos	341,9
Gălbenușuri	341,5
Albușuri	512,8
Esență	2,3
Acid citric	1,5

Tehnologia preparării

Gălbenușurile se unesc cu zahărul după rețetă și se bat până la dizolvarea completă a lui și mărirea volumului de 2,5-3 ori. Concomitent se bat albușurile până la o spumă stabilă și mărirea volumului de 5-6 ori, baterea se realizează inițial lent iar apoi se intensifică. La sfârșitul baterii se adaugă acidul pentru întărirea structurii albușurilor. La gălbenușurile bătute se adaugă $\frac{1}{4}$ din albușurile bătute, esența și se amestecă lent. Se adaugă făina și se amestecă din nou, se adaugă restul albușurilor bătute și se amestecă până la obținerea unei consistențe omogene.

Aluatul gata se toarnă în forme tapetate cu hârtie. Se coace la temperatura de 190-200°C în cuptorul preîncălzit, primele 15 min de coacere nu se deschide ușa cuptorului.

Se răcește 20-30 min , apoi se scoate din forme, pandișpanul se lasă la temperatura de 20°C timp de 3 ore și apoi se eliberează de hârtia de pergament.

Cerințe față de calitate: forma rotundă sau ovală, coaja netedă, subțire, de culoare aurie, miezul galben, poros, elastic.

Fișa tehnologică Pandișpan ‘‘ Praga ‘‘



Materii prime pentru 1000g produs finit

Materii prime	Cantitatea
Faina	237,6
Zahar tos	309,8
Oua	686,6
Unt	78,4
Cacao praf	48

Tehnologia preparării

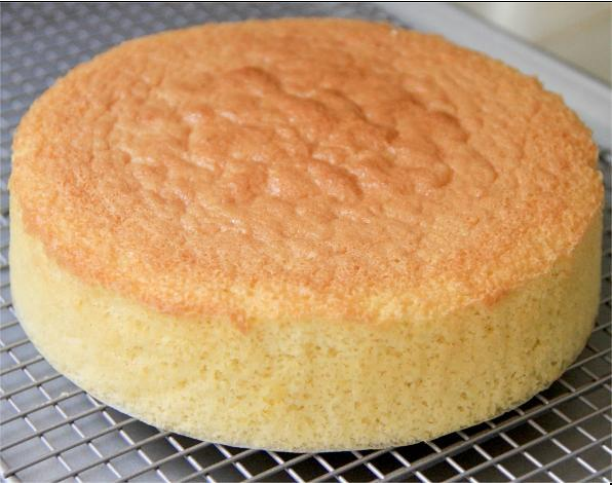
Gălbenușurile se freacă cu 75% de zahar după rețetă și se bat până la dizolvarea completă a lui și obținerea un desen stabil la suprafața lor, în același timp se bat albușurile până la o spumă stabilă și mărirea volumului de 5-6 ori. La sfârșitul bătăii se adaugă zahărul rămas. Albușurile și gălbenușurile trebuie să fie gata concomitent. Ele se unesc, se adaugă untul încălzit până la 30°C, apoi făina cu cacao-praf.

Aluatul gata se toarnă în forme tapetate cu hârtie. Se coace la temperatura de 200-210°C în cuptorul preîncălzit, primele 15 min de coacere nu se deschide ușa cuptorului.

Se răcește 20-30 min , apoi se scoate din forme, pandișpanul se lasă la temperatura de 20°C timp de 3 ore și apoi se eliberează de hârtia de pergament.

Cerințe față de calitate: forma rotundă, coaja netedă, subțire, de culoare cafenie, miezul cafeniu, poros, elastic, umeditatea 24-+3 %.

Anexa 2. Analizând imaginea, selectează caracteristicile pentru indicii de calitate ce pot fi determinați:

	
● Pandispan sub formă de foaie ● grosimea de 6-9mm, ● suprafața netedă, ● culoarea suprafeței cafeniu deschisă, ● miezul galben, ● poros, ● elastic	● Porozitatea uniform repartizată și maruntă. ● În secțiune culoare gălbuie. ● Suprafața aurie-cafeniu deschis. ● Forma bine definită. ● Elastic.

