

Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat de bezea

❖ Caracteristici

Prăjiturile din aluat de bezea au la bază semipreparatele din aluat de bezea (coji merengue), asamblate cu diverse creme, finisate prin glasare sau barotare și decorate cu elemente caracteristice. Acestea pot fi preparate într-un strat sau două. Semipreparatele din aluat de bezea folosite la prepararea prăjiturilor (cojile) au formă rotundă (cu diametrul de 15-18 mm sau 5-6 cm) sau ovale (cu lungimea 7-8 cm și lățimea 15-18 mm sau 5-6 cm).



Semipreparatele din aluat de bezea coapte au o structură fină și fragilă, de aceea în timpul preparării prăjiturilor trebuie să fim foarte atenți. La prepararea prăjiturilor, păstrarea

și realizarea lor este necesar de respectat strict regulile igienei și sanitariei de producere, deoarece prăjiturile sunt produse ușor alterabile. Datorită conținutului sporit de glucide, proteine, lipide și a acidității scăzute (pH sporit), prăjiturile servesc ca mediu extrem de favorabil pentru dezvoltarea microorganismelor mai ales a celor patogene.

❖ **Semipreparatele folosite la prepararea prăjiturilor**

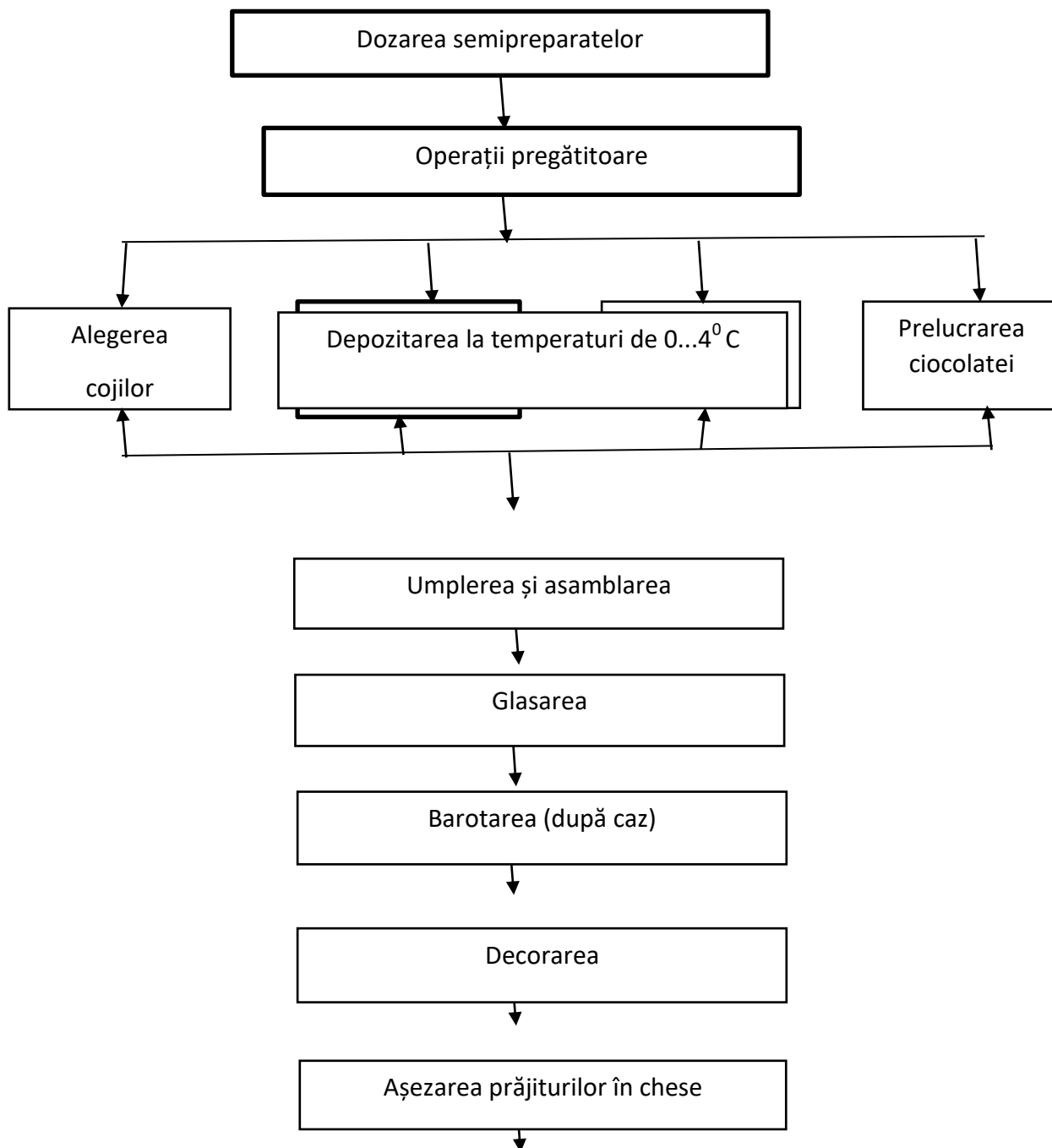
Semipreparate din aluat de bezea (coji merengue), creme pe bază de unt, baroturi, fructe proaspete, fructe confiate, ciocolată cuvertură.

❖ **Proces tehnologic general**

Prezentăm în continuare succesiunea operațiunilor tehnologice pentru obținerea prăjiturilor din semipreparate de aluat de bezea:

- **Operații pregătitoare:**
 - Împerecherea semipreparatelor din aluat de bezea cu aceleași dimensiuni;
 - Omogenizarea cremelor;
 - Tăierea fructelor;
 - Temperarea ciocolatei cuvertură la temperatura 37-38⁰C.
- **Asamblare și decorare:**
 - Umplerea semipreparatelor din aluat de bezea cu cremă;
 - Asamblarea semipreparatelor din aluat de bezea printr-o ușoară apăsare între degete, nivelarea marginilor cu cremă;
 - Glasarea și barotarea;
 - Decorarea cu fructe, fructe confiate, ciocolată cuvertură.
- **Ambalare și prezentare.** Fiecare prăjitură se așază în chese (capsule de hârtie), iar acestea, la rândul lor, într-o tavă, în vederea prezentării sau în cutii de carton cu capac, lăzi de masă plastice așternute cu hârtie de pergament, într-un singur rând pentru a preveni deformarea lor la transportare.
- **Păstrarea prăjiturilor.** Durata de păstrare a prăjiturilor depinde de crema utilizată la prepararea lor, cel mai des la prepararea prăjiturilor din semipreparate din aluat de bezea, se folosește crema de unt. Deci, acestea se păstrează 36 de ore la temperatura de 0-4⁰C.

❖ Schema tehnologică pentru prepararea prăjiturilor din semipreparate de bezea



❖ **Cerințele de calitate:**

- **Aspect exterior.** Formă specifică sortimentului, înălțime corespunzătoare; glazură netedă, lucioasă; barotare uniformă, completă, decor corect realizat, uniform turnat, de mărimi corespunzătoare, cu îmbinarea reușită a nuanțelor coloristice; fără crăpături;
- **Aspect în secțiune.** Semipreparat din aluat de bezea bine uscat, grosimea stratului de cremă uniformă, cremă aderentă la coji, cu ingrediente uniform repartizate;
- **Gust și miros.** Gust dulce, plăcut, ușor amărui, cu aromă pronunțată de vanilie; fără mirosuri și gusturi străine.

❖ **Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere ale prăjiturilor din semipreparate din aluat de bezea**

Defecte	Cauze	Remedieri
Grosimea cremei neuniformă	Presarea insuficientă la asamblare	Se assemblează din nou
Defecte ale decorului	Decorarea necorespunzătoare	Se decorează din nou
Marginile neuniform barotate	Barotare necorespunzătoare	Se barotează din nou