

Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din aluat de migdale

Încă din cele mai vechi timpuri prăjiturile din migdale erau foarte populare și întrebate datorită faptului că ușor se pregătesc și se păstrează un timp mai îndelungat. Făina de migdale este utilizată pe scară largă datorită faptului, că nu numai are un gust excelent, dar este extrem de utilă pentru sănătatea noastră. Aceasta conține substanțe utile ca: vitamina E, A, C, PP, B9, B6, B1, B2, B5, acizi grași saturați, beta-caroten, magneziu, zinc, cupru și fier.



Prăjiturile din migdale sunt aerate și au o textură interesantă. Sortimentul produselor ce pot fi preparate din aluat de migdale include: fursecuri, prăjituri și torturi.

Prăjiturile din migdale se prepară din semipreparat de migdale, cremă de unt cu agar și ciocolată, glazură de ciocolată. Prăjiturile din migdale cu nuci sunt de formă rotundă și fără finisare, iar cele combinate prezintă două semipreparate coapte cu finisare sau fără finisarea suprafeței. Aceste prăjituri nu se tramează, se assemblează cu diverse creme și se glasează cu glazură. Deosebirea dintre sortimente este datorită atât cremelor, cât și modului de finisare (glasare și decorurilor caracteristice).

Prăjituri din migdale cu nuci



Prăjituri din migdale



Operațiunile pregătitoare sunt:

- Se aleg semipreparatele de aceleași dimensiuni;
- Omogenizarea cremei și încorporarea ingredientelor;
- Masa din albuș cu migdale fierbinte cu temperatura $95-100^{\circ}\text{C}$;
- Glazura de ciocolată cu temperatura de $33-34^{\circ}\text{C}$;
- Melasa încălzită cu temperatura de 70°C ;
- Se assemblează, apoi se introduc în camere frigorifice;

Ambalarea și depozitarea

Ambalarea prăjiturilor se face prin așezare în chese de hârtie pergamentată și apoi în cutii. Se depozitează în spații frigorifice și pot fi păstrate maxim. Datorită faptului că semipreparatele de migdale, beza cu migdale și produsele obținute din acestea sunt

lipsite de grăsimi, acestea au o consistență tare, friabilă, uscată, trebuie manipulate cu mare atenție în timpul depozitării și transportului. Datorită faptului că sunt higroscopice (absorb umiditatea și mirosurile din mediu) semipreparatele și produsele din acestea trebuie păstrate în încăperi uscate, bine aerisite, la temperaturi minime de 18°.

Indicii de calitate pentru prăjiturile din migdale

Aspectul exterior	Forma specifică sortimentului, înălțimea corespunzătoare, glazura de ciocolată netedă, lucioasă, fără crăpături, decor corespunzător.
Aspect în secțiune	Semipreparate bine uscate, crema aderentă la semipreparat, cu ingrediente uniform repartizate.
Gust și miros	Gust plăcut dulce, corespunzător semipreparatelor folosite, cu arome plăcute corespunzătoare sortimentului, fără mirosuri și gusturi străine.

Semipreparatele și materiile prime utilizate la prepararea prăjiturilor din aluat de migdale

Semipreparate	Materii prime
 Semipreparate din aluat de migdale	 Migdale cu coajă



Semipreparate din aluat de nuci



Migdale fără coajă



Sirop de zahăr



Zahăr tos



Cremă de unt



Lămâie rasă



Semipreparat din albuș



Albuș de ou



Făină



Nuci

Defectele, cauzele apariției și posibilitățile de remediere care le observi în urma analizării imaginilor de mai jos.





Defectele, cauze, remedieri a prăjiturilor din firimituri

Nr.	Defecte	Cauze	Remedieri
1	Crăpături prea mari la suprafață	Nu s-a topit bine zahărul	Nu se remediază
2	Culoarea cafenie închisă, crăpături adânci	Temperatura de coacere prea mare	Nu se remediază
3	Goluri de aer în secțiune cu crăpături prea mari	Consistența aluatului de migdale prea aerată	Nu se remediază