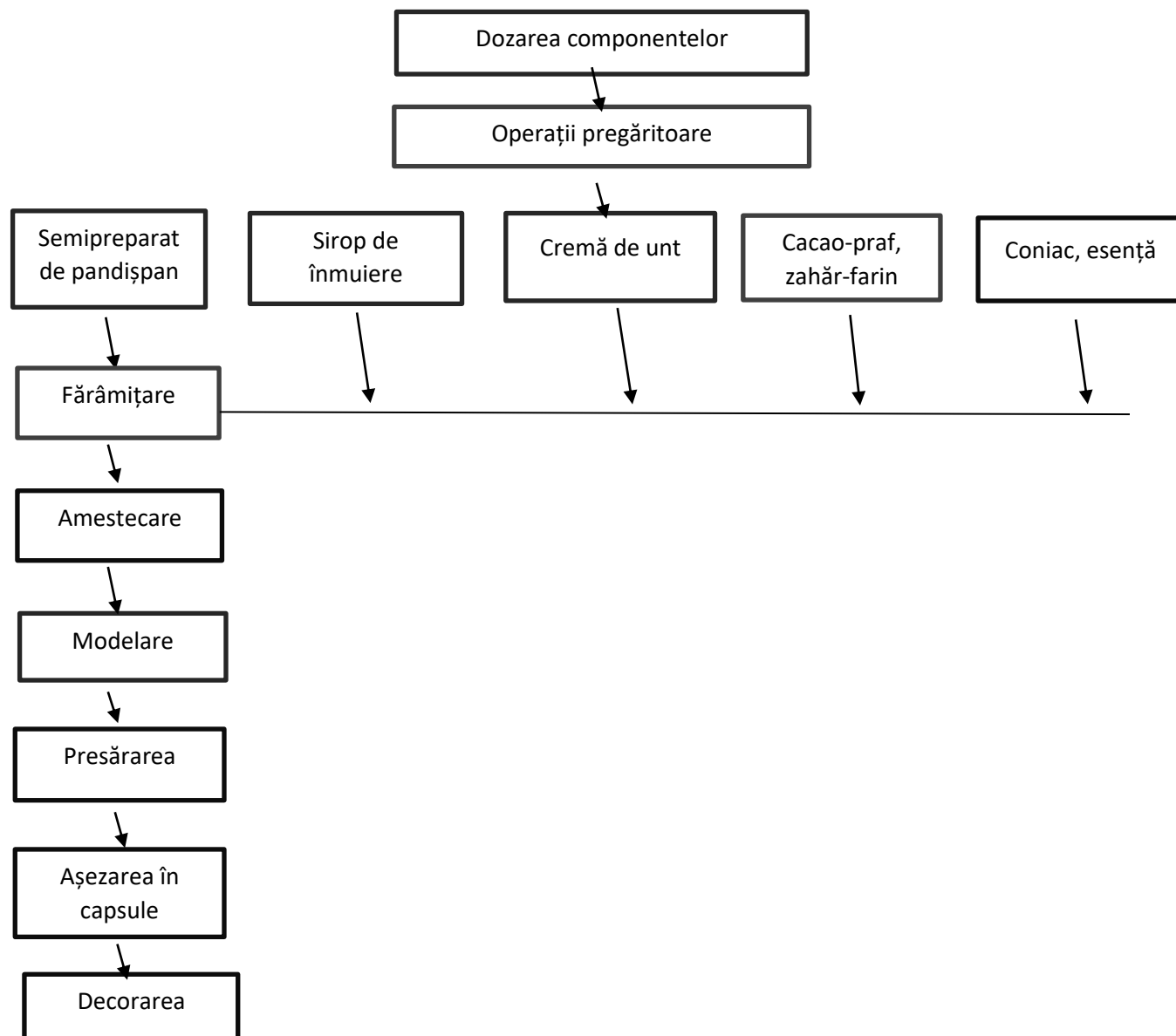


Procesul tehnologic de preparare a prăjiturilor din firimituri

Prăjiturile din firimituri sunt cele mai simple, se prepară fără coacere, sunt delicioase, ușor de realizat și foarte accesibile. Prăjiturile au caracteristici gustative și nutritive superioare datorită combinării mai multor semipreparate. Aceste prăjituri se prepară din semipreparat de pandișpan, sirop de înmuiere, cremă de unt, coniac, esență, cacao praf și zahăr farin.



Procesul tehnologic: succesiunea operațiilor de obținere a prăjiturilor din firimituri



Operațiunile pregătitoare sunt:

- Pregătirea semipreparatului din pandișpan, mărunțirea și trecerea prin sită;
- Aromatizarea siropului de înmuiere;
- Omogenizarea cremei;
- Cernerea zahărului fin, prafului de cacao și amestecarea.

Asamblarea și finisarea:

După ce a fost răcit 10-12 ore de la coacere, semipreparatul de pandișpan se fărâmițează și se trece prin sită. Adăugăm crema de unt, siropul de înmuiere, coniacul, esența și totul se amestecă până la obținerea unei mase plastice. Din aceasta se modelează prăjituri care se presara cu pudră de cacao și se decorează.

Ambalarea și depozitarea:

Prăjiturile sunt așezate în capsule gofrate de hârtie și în cutii de carton. Se păstrează în camere frigorifice curate, fără mirosuri străine la temperatura 4-2°C și umiditatea relativă a aerului 85%, termenul de valabilitate de 36 de ore.



Indicii de calitate pentru prăjiturile din firimituri:

Aspectul exterior	Forma specifică, corectă și corespunzătoare prăjiturii, înălțime corespunzătoare, decorul corect realizat, nedeformat, culoare
--------------------------	--

	corespunzătoare.
Aspect în secțiune	Masă uniformă fără urme de ingrediente neamestecate, ingrediente uniform repartizate, fără goluri de aer.
Gust și miros	Gust dulce, plăcut, într-o perfectă armonie, fără mirosuri și gusturi străine caracteristice fiecărui sortiment.

Defecte, cauze, posibilități de remediere a prăjiturilor din firimituri:

Defecte	Cauze	Remedieri
Sunt deformate, turtite	S-au folosit semipreparate cu multă cremă sau trampate excesiv. S-au păstrat incorect.	Se adaugă brezăr până își menține consistența. Se modelează din nou.
Goluri de aer în secțiune	Nu s-a amestecat bine semipreparatul din firimituri.	Se mai amestecă dacă este posibil.
Culoarea neuniformă	Nu s-a amestecat bine semipreparatul din firimituri. Păstrare îndelungată.	Se mai amestecă dacă este posibil. Nu se remediază.
Au gust și miros de fermentat	Semipreparatele utilizate la prepararea lor nu au fost proaspete sau au fost ținute la temperatură ridicată. Termenii și condițiile de păstrare nerespectate.	Nu se remediază.