

Procesul tehnologic de preparare a semipreparatului din aluat de bezea

Semipreparatul din aluat de bezea, bezea cu nuci reprezintă un semipreparat copt obținut prin baterea energetică a albușurilor cu zahăr.

Semipreparatul de albuș are ca materie primă de bază zahărul și albușurile. Valoarea nutritivă este influențată de compoziția chimică a zahărului și albușului de ou și are un conținut mare de glucide sub formă de zaharoză din zahăr și o cantitate mare de proteine superioare bogate în aminoacizi esențiali, furnizate de albușuri.



În caz de semifabricat de bezea cu nuci se conțin și proteine vegetale furnizate de nuci. Substanțe minerale și vitamine se găsesc în cantități foarte mici. Acest semipreparat este ușor digerabil.

Semipreparatul din aluat de bezea pentru prăjituri se prepară din aluat de bezea. Aluatul de bezea prezintă o masă spumoasă de culoare albă, ușoară și poroasă. Aluatul se prepară fără făină. La prepararea semipreparatului de bezea trebuie să se respecte cu strictețe regimul tehnologic de batere a albușurilor. Albușurile se separă cu atenție de gălbenușuri, deoarece grăsimea gălbenușurilor face dificilă baterea albușurilor. Albușurile se răcesc până la 2°C și se bat într-o încăpere rece. Vasul și țelul pentru batere se spală mai întâi cu apă caldă pentru a nu fi urme de grăsime, apoi se clătesc cu apă rece. În caz contrar, albușurile se bat rău. Baterea începe la mersul încet al mașinii de bătut, iar peste 2-3 minute se trece la un mers mai rapid. În timpul baterii, volumul se mărește și albușurile se transformă într-o masă pufoasă albă. Sfârșitul baterii se determină după stabilitatea spumei. Pentru întărirea structurii albușurilor bătute se recomandă de a adăuga la sfârșitul baterii puțin zahăr tos sau acid citric.



Dacă albușurile nu sunt bătute suficient, în interior se formează bule mari de aer, care se sparg la unirea albușurilor cu alte ingrediente, iar produsele coapte au un volum mic. Albușurile prea bătute au bule mari de aer cu pereți foarte subțiri, volumul cărora crește în timpul coacerii, iar pereții subțiri nu suportă presiunea și crapă, iar produsele “se așază”.

Prepararea semifabricatului de bezea pentru prăjituri

Albușurile se bat până la mărirea volumului de 5-6 ori și formarea unei spume consistente. Continuând baterea albușurilor se adaugă treptat într-un jet subțire zahărul tos, vanilie și se continuă baterea 1-2 minute. Dacă baterea se va continua prea mult atunci masa își poate micșora volumul. Masa obținută trebuie să fie poroasă și uscată în interior, stabilă. Aluatul gata se divizează (toarnă) cu ajutorul poșului cu tub zimțat, pe tăvile unse cu grăsime și tapetate cu hârtie de copt. Imediat se pun la cuptor la temperatura de 100-110⁰C pentru o oră. Tăvile se pregătesc din timp, se ung cu grăsime și se tapetează cu făină sau se acoperă cu hârtie de pergament. Aluatul se toarnă într-un strat de 8-10 mm.

Semipreparatul copt se răcește, se scoate din tăvi cu un cuțit subțire și se utilizează la prepararea prăjiturilor.

Semipreparatul de bezea poate fi preparat și cu adaos de acid, care se adaugă la sfârșitul baterii ouălor pentru întărirea structurii. În tabelul de mai jos este prezentată rețeta de preparare a semifabricatului de bezea.



Rețetă: Semifabricat de bezea

Denumirea materiei prime	Cantitatea, grame	
	Semifabricat de bezea	Semifabricat de bezea cu adăugarea acidului
Zahăr	961,4	945,8
Albușuri	360,5	472,9
Vanilie	7,2	4,7
Acid alimentar	-	4,7
Volumul produsului	1000	1000

Cerințe față de calitatea semipreparatului:

Semipreparatul trebuie să fie de culoare albă, structura poroasă, consistență fragilă și sfărâncioasă, umiditatea de 3,5%.



Defecte. Defectele și cauzele lor ce pot apărea la aluatul și produsele din aluat de bezea sunt prezentate în tabelul ce urmează.

Nr.	Defecte	Cauze
1	După turnarea în tăvi, masa se așază sau nu se vede desenul tubului zimțat al poșului	Nu s-a respectat regimul tehnologic de batere a albușurilor. Erau urme de grăsime pe vase sau resturi de gălbenuș. Nu s-a respectat rețeta (surplus de zahăr în aluat).
2	Semipreparat de culoare întunecată	Temperatura de coacere înaltă
3	Produse elastice cu miez cleios	Temperatura de coacere prea înaltă
4	Semipreparatul se așază după coacere	Nu s-a copt suficient