

Sortimente de prăjituri din migdale (nuci)

Pentru prepararea prăjiturilor din migdale (nuci) se folosesc semipreparatele din migdale sau nuci.

Prăjitură „Ideal” și „Piramida” se prepară cu cremă, iar celelalte fără cremă.

Prăjiturile de migdale se prepară în formă rotundă sau ovală.

Sortimente de prăjituri din migdale:

1. 66/2000. Prăjitură din aluat de migdale
2. 67/2000. Prăjitură din aluat de migdale „Piramida”
3. 180(91). Prăjitură din aluat de migdale „Ideal”

66/2000. Prăjitură din aluat de migdale



Gramajul 1 bucăți, 39g

N d/o	Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Gramajul materiei prime pentru 100 bucăți, g	
		De facto	În substanțe uscate
1	Făină de grâu	312,0	266,8
2	Zahăr tos	2314,0	2337,5
3	Albușuri de ou	936,0	112,3
4	Miez de migdale(crude)	1171,0	1100,7
5	Total materie primă	4760,0	3817,3
	<u>Gramaj finit</u>	<u>3900,0</u>	<u>3588,0</u>

Tehnologia specifică de preparare:

Aluatul de migdale se toarnă într-un poș de cofetărie cu tub neted cu diametru 15 mm și se divizează în formă ovală pe tăvi preventiv pregătite. Se coc la temperatura 150-160 °C. Suprafața prăjiturilor devine lucioasă cu mici crăpături.

67/2000. Prăjitură din aluat de migdale „Piramida”

Gramajul 1 bucăți, 45g

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g		Materia primă pentru 100 bucăți, g	
	Semipreparat de migdale nr. 24	Crema „Charlotte” cu agar de ciocolată nr. 46	De facto	În substanțe uscate
Făină de grâu calitate superioară	82,0		82,0	70,1
Zahăr tos	614,0	694,0	1308,0	1306,0
Albuș de ou	245,0		245,0	29,4
Miez de migdale(crude)	307,0		307,0	288,6
Unt		1389,0	1389,0	1166,8
Ouă		62,0	62,0	16,7
Lapte		420,0	420,0	50,4
Agar		0,9	0,9	0,8
Vanilie praf		7,7	7,7	7,7
Cacao praf		139,0	139,0	132,1
Total materie primă semipreparate:	1248,0	2712,6	-	-
Gramaj finit semipreparate	1040,0	2605,0	-	-
Glazură de ciocolată	-	-	1040,0	1030,6
Total materie primă:	-	-	5000,6	4099,2
Ieșire semipreparate gata	999,0	2502,0	=	=
Ieșire prăjitură gata	=	-	4500,0	3853,4
Umeditatea	8,00+;-1,5%	22,30+;-2%		

Tehnologia specifică de preparare:

Semipreparatele din aluat de migdale de formă rotundă, decorat cu cremă în formă de spirală.
Suprafața glazurată cu glazură din ciocolată.

180(91). Prăjitură din aluat de migdale „Ideal”



Prăjitura este compusă din două turte ovale sau rotunde (L=80 mm), care sînt lipite cu cremă de unt de ciocolată după rețetă 64(22). Suprafața prăjiturii este glasăată cu praline și după răcire este decorată cu cremă, apoi presărată cu zahăr pudră. Părțile laterale ale prăjiturii se finisează cu cremă și se presara cu prăjituri de migdale.

Semifabricate	Prăjitura din bezea (1 strat)
Semifabricat de migdale cu nuci	414 gr.
Crema de unt	497gr.
Praline	31 gr.
Zahăr pudră	7 gr.
Fărâmituri din migdale	51 gr.
Totală	1000 gr.