

Semipreparate (blaturi) din aluat de pandișpan.

1. Caracteristica semipreparatelor din aluat de pandișpan

Semipreparatele de pandișpan au o consistență puhava, este ușor de prelucrat și de lucrat cu el. Aluatul se pregătește prin zbatere, în timpul căruia aluatul se îmbogățește cu bule de aer. Datorită consistenței sale moi și puhave cu el este ușor de lucrat și de modelat din el mai multe tipuri de preparate: prăjituri, torturi, rulade.



În dependență de tipul produsului și de modul de preparare deosebim mai multe tipuri de semipreparate din aluat de pandișpan:

- semipreparat din aluat de pandișpan de bază (pregătit prin metoda cu încălzire);
- semipreparat din aluat de pandișpan pregătit prin metoda rece (bușe);
- semipreparat din aluat pandișpan cu cacao;
- semipreparat din aluat pandișpan cu nuci;
- semipreparat din aluat pandișpan cu unt de frișcă;
- semipreparat din aluat pandișpan pentru ruladă.
-



Prepararea aluatului de pandișpan de bază (cu încălzire)

Rețeta aluatului de pandișpan de bază (cu încălzire)

Făină – 0,281 kg;

Amidon - 0,0694 kg;

Zahăr tos – 0,347 kg;

Melanj – 0,578 kg;

Esență – 0,035 kg.

Volumul produsului – 1000 kg.



La baza preparării pandișpanului de bază stau operațiile:

1. Unirea ouălor cu zahăr
2. Încălzirea la baie cu apă a masei din zahăr și ouă
3. Baterea masei de zahăr cu ouă
4. Amestecarea masei de zahăr și ouă cu făina și amidonul.



1



2



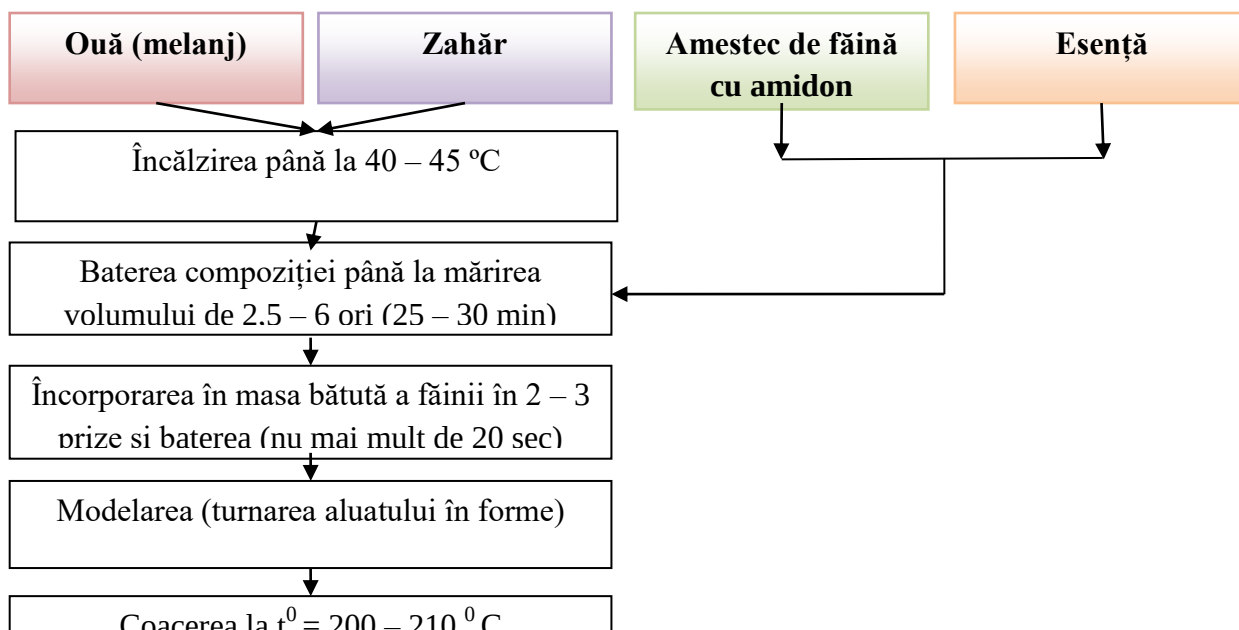
3



4

Schema tehnologică de obținere pandișpanului de baza (pregătit prin metoda de încălzire)

Fig. Tehnologia preparării semipreparatului de pandișpan și produse din el



Procesul tehnologic de preparare

Materia primă se prelucrează primar.

Într-un vas metalic se pune ouăle și zahărul și se agită ușor cu telul.

Vasul se pune pe bain-marie (vasul nu trebuie să stea pe foc), se va amesteca ouăle cu un tel până când zahărul se va topi. Temperatura compoziției trebuie să atingă temperatura de 45 °C. Grăsimea gălbenușului se topește, masa se bate mai ușor și se obține o structură stabilă. Amestecul obținut se bate energic până la mărirea volumului de 2,5 - 3 ori și până la apariția unui desen stabil pe suprafața (la trecerea unei linii pe suprafața urma se păstrează un timp oarecare) și obținerea unei culori galbene pal.



Masa obținută în timpul baterii se răcește până la temperatura de 20 °C.

Se amestecă făina cu amidon și se încorporează în masa de ou și zahăr cu ajutorul unei spatule de lemn sau plastic prin mișcări circulare, de sus în jos.

Amidonul se folosește cu scopul de a se obține o porozitate uniformă și la tăiere să nu se fărâmițeze. Această metodă se folosește mai mult pentru prepararea blaturilor pentru tort.



Dacă aluatul se amestecă cu ajutorul unui malaxor atunci aceasta se va face la cea mai mică viteză și nu mai mult de 15 sec. pentru ca aluatul să nu piardă din volum.

Pentru a aromatiza compoziția se recomandă de adăugat esența de vanilie sau rom. Aceasta se adăuga la sfârșitul baterii masei de ouă zahăr.



Capsulele, formele și tavile se tapetează cu hârtie de copt, dar se pot unge cu unt sau grăsime de cofetărie și presărate cu făină. Aluatul de pandișpan se toarnă în forme până la $\frac{3}{4}$ din înălțime, deoarece el la coacere crește și poate curge din formă. Aluatul de pandișpan gata se coace la temperatura de 200 – 210 °C. Timpul de coacere depinde de coacere depinde de volumul și grosimea aluatului. În primele 10 – 15 min semipreparatul de pandișpan nu trebuie atins, fiind clătinat se așează (crapă pereții încă neîntăriți ai bulelor de aer).



Sfârșitul procesului de coacere se determina după culoarea cafeniu deschisă a cojii și elasticitate. Dacă la apăsarea cu degetul gropița repede își revine, înseamnă ca semipreparatele sunt gata sau testul cu bețișorul de lemn.

După coacere se răcește 20 - 30 min. Apoi se eliberează de capsule și forme, tăind cu un cuțit subțire pe tot perimetrul bordurilor și răsturnând semipreparatul pe masa sau grătar .



Pandișpanul proaspăt copt se taie rău și la fel de rău absoarbe siropul, de aceea este recomandat de a-l menține după coacere în cel mai rău caz nu mai puțin de 8 – 10 ore pentru întărirea structurii pandișpanului. Că în acest timp el sa nu se usucă, trebuie de așteptat ca pandișpanul sa se tempereze complet și să le învelim în folie de pergament. Hârtia apăra produsul de uscarea excesiva. Semipreparatul se ține la temperatura de circa 20 °C. După aceasta hârtia se scoate, semipreparatul gata se curăță și se taie pe orizontală în jumătate. Blaturile obținute se folosește pentru prepararea prăjiturilor și torturilor.



Ca să-l tăiați în blaturi mai subțiri (de principiu, rezultă 3 blaturi pufoase din el), folosiți un cuțit mare și ascuțit (preferabil, cuțitul zimțat pentru pâine).





Falierea blaturilor poate fi efectuată și cu ajutorul feliatorului reglabil pentru blat. Se pot tăia până la 8 blaturi.



Prepararea aluatului de pandișpan rotund (bușe)

Rețeta aluatului de pandișpan rotund (bușe)

Făină – 0,389 kg;

Zahăr tos – 0,341 kg;

Gălbenuș – 0,341 kg;

Albuș - 0,512 kg;

Esență – 0,0023 kg;

Acid citric – 0,0015

Volumul produsului – 1000 kg.



La baza preparării pandișpanului rotund (bușe) stau operațiile:

1. Separarea albușului de gălbenuș
2. Baterea albușului cu zahăr
3. Bateria gălbenușului cu zahăr
4. Unirea gălbenușurilor și albușurilor bătute cu făina



1



2



3



4

Procesul tehnologic de preparare

- Materia primă se prelucurează primar. Pentru acest pandișpan se i-au numai ouă proaspete sau dietetice, la care gălbenușurile se despart ușor de albuș.
- Se separă albușul de gălbenuș.



- Albușul se bat spumă, apoi adăugăm treptat zahărul până la mărirea volumului de 5 – 6 ori și obținerea unei spume tari – nu se scurge de pe tel (la început se bate lent, apoi treptat ritmul se accelerează), durata de batere 15-20 minute. La sfârșit se adaugă acid citric pentru întărirea structurii albușurilor.
- Gălbenușul se unesc treptat cu zahărul timp în care mixăm continuu și se bat până la mărirea volumului de 2,5 – 3 ori, durata de batere 15 – 25 minute. Cu cât se bat gălbenușurile mai mult, acestea vor încorpora mai mult aer.



- La gălbenușurile bătute se adaugă $\frac{1}{4}$ din albușurile bătute, esența se amestecă atent, se adaugă făina, se amestecă din nou se adaugă restul de albușuri bătute și se mai amestecă cu o spatulă cu mișcări cercuri de jos în sus.



- Aluatul se obține mai dens și mai vâscos în comparație cu aluatul de pandișpan de bază. Aluatul obținut se coace îndată în forme pentru torturi sau prăjituri. Se toarnă compoziția într-o tavă tapetată cu hârtie de copt. Aluatul de pandișpan se toarnă în forme până la $\frac{3}{4}$ din înălțime, deoarece el la coacere crește și poate curge din formă sau se toarnă în tăvi pentru prăjiturile bușe, iar aluatul se toarnă cu poș cu tub metalic neted.



- Se coace în cuptorul (încălzit preventiv) la temperatura de 190 - 200 °C, timp de 10 – 15 min, până se obține o culoare brun aurie. După coacere se răcesc și se țin 3 – 4 ore pentru întărirea structurii pandișpanului.



Pandișpan cu cacao

Rețeta aluatului de pandișpan cu cacao

- Făină - 316,6 g;
 - Zahăr tos - 316,5 g;
 - Melanj - 527,6 g;
 - Cacao Praf - 84,4g;
- Volumul produsului 1000 g



Procesul tehnologic de preparare. Aluatul cu cacao praf se prepară la fel, ca și pandișpanul de bază sau metoda rece, numai că făina se amestecă din timp cu cacao praf.

Pandișpan cu unt de frișcă

Rețeta aluatului de pandișpan cu unt de frișcă

- Făină - 265 g;
- Amidon - 65,4g;
- Zahăr tos - 327,0 g;
- Melanj - 545,3g;
- Unt de frișcă – 54,6 g;
- Esență – 3,3 ml.
- Volumul produsului 1000 g.



Procesul tehnologic de preparare. Pandișpanul cu unt se prepară la fel ca și pandișpanul de bază. Untul se încălzește până la 30 °C și se adaugă în masa bătută până sau după făina și amidon. Aluatul se amestecă de jos în sus, pentru ca untul să nu nimerească la fundul vasului.

Untul conferă frăgezime aluatului, dar și greutate și onctuositate masei de aluat.

Pandișpan cu nuci

Rețeta aluatului de pandișpan cu nuci

- Făină - 274,5 g;
- Amidon – 22,6 g;
- Zahăr tos - 339,8 g;
- Melanj – 564,8 g;
- Nuci – 56,6 g.
- Volumul produsului 1000 g.



Procesul tehnologic de preparare. Pandișpanul cu nuci se prepară la fel ca și pandișpanul de bază, numai că făina se amestecă mai întâi cu nucile prăjite fin mărunțite.

Pandișpan pentru ruladă

Rețeta aluatului de pandișpan pentru ruladă

- Făină - 370,0 g;
- Zahăr tos - 370,0 g;
- Melanj – 616,4 g;
- Esență – 2 ml.
- Volumul produsului 1000 g.



Procesul tehnologic de preparare. Pandișpanul cu nuci se prepară la fel ca și pandișpanul de bază, însă fără adaos de amidon. Se toarnă într-un strat de 3 – 5mm și se coace la temperatura de 200 – 220 °C timp de 10 – 15 min.

Indicii de calitate pentru semipreparatele din aluat de pandișpan

- ❖ Mărimea blatului să fie la nivelul formei în care s-a copt;
- ❖ Suprafața netedă și uniform coaptă; prin presare să revină la forma inițială; în secțiune goluri mici și uniforme de aer;
- ❖ Consistența elastică crescută, pufoasă și prin tăiere să nu se sfărâme;
- ❖ Culoarea miezului corespunzătoare sortimentelor de la albă cremă până la cafeniu;
- ❖ Gust și miros plăcut specifice ingredientelor folosite la preparare dulce.



Secretele unui pandișpan reușit

- ☐ **NU** se folosește praf de copt niciodată, deoarece riscăm să obținem un pandișpan crescut cu cocoașă și cu gust de praf de copt.
- ☐ Ouăle trebuie să fie la temperatura camerei, la fel făina și zahărul, așa că cel mai bine le lăsăm 1 - 2 ore înainte de a ne apuca de

pandișpan.

- ☐ Reușita pandișpanului constă în mixarea îndelungată a zahărului cu ouăle la temperatura camerei. Cu un robot performant mixăm 20 minute (niciodată mai puțin de 20 minute), iar cu un mixer normal 25 - 30 minute. Cu cât mixăm mai mult, cu atât pandișpanul nostru va crește mai mult și va fi mai pufoș.

- ☐ Făina trebuie întotdeauna cernută, adăugată puțin câte puțin, și amestecată de jos în sus în compoziția de ouă cu foarte mare grijă astfel încât după ce adăugăm toată cantitatea de făina, aluatul să se prezinte pufoș și țeapăn.

- ☐ Este indicat să folosim o lingură de lemn sau plastic pentru încorporarea făinii în compoziția de ouă.

- ☐ Cuptorul nu se deschide absolut deloc în timpul coacerii (nici măcar după 15 minute cum facem la prăjiturile obișnuite), iar pandișpanul se lasă să se răcească în cuptor cu ușa întredeschisă. Astfel îl ferim de un șoc termic care ar putea transforma pandișpanul nostru frumos crescut într-o fâșie de aluat din care nu vom putea scoate nici măcar 2 foi.

- ☐ Pandișpanul este gata când îl vedem că se desprinde singur de pe marginea formei și este auriu.