

Sortimente de prăjituri din aluat de bezea

Sortimentul de prăjituri din aluat de bezea este variat. În continuare vă voi prezenta câteva sortimente:

1. 65. Prăjitură din aluat de bezea cu cremă „Charlotte” (dublă)
2. 65a. Prăjitură din aluat de bezea cu cremă de unt (dublă)
3. Prăjitură din aluat de bezea cu cremă de unt (1 strat)

65. Prăjitură din aluat de bezea cu cremă „Charlotte” (dublă)



Semipreparate, g:

Semipreparat din aluat de bezea nr. 16

- 2133,0

Cremă Charlotte nr. 39

- 1767,0

Gramaj finit: - 3900,0

Gramajul 1 bucăți, 39 g

Denumirea materiei prime și a semipreparateelor	Materia primă pentru semipreparate, g			Materia primă pentru 100 bucăți, g	
	Semipreparat de bezea nr. 16	Cremă „Charlotte” nr. 39	Sirop „Charlotte,” nr. 40	De facto	În substanțe uscate
Zahăr tos	2066,0		667,0	2733,0	2728,9
Albușuri de ou	775,0			775,0	93,0
Vanilie (praf)	15,5	7,3		22,8	22,8
Unt		751,0		751,0	630,8
Divin sau vin de dessert		2,9		2,9	0,0
Ouă			119,0	119,0	32,1
Lapte			445,0	445,0	53,4
Gramaj finit semipreparate	2856,5	761,2	1231,0	-	-
Sirop „Charlotte” nr. 40		1057,0			
Gramaj finit materie primă și semipreparate		1818,2			
<u>leșire semipreparate</u>	<u>2149,0</u>	<u>1780,0</u>	<u>1057,0</u>		
Gramaj finit materie primă				4848,7	3561,0
<u>leșire semipreparate gata</u>	<u>2133,0</u>	<u>1767,0</u>			
<u>leșire prăjitură gata</u>				<u>3900,0</u>	<u>3383,6</u>
<u>Umiditatea</u>	<u>3,5+1,5%</u>	<u>25+2%</u>	<u>31,44+1,5%</u>		

Tehnologia specifică de preparare:

- Se împerechează semipreparatele din aluat de bezea coapte (cojile) de formă ovală sau rotundă cu aceleași dimensiuni;
- Se omogenizează crema „Charlotte”;
- Se umplu cojile cu cremă „Charlotte” (cojile se plasează în chese de hârtie cu partea convexă (bombată) în jos, pe partea netedă se umple cu cremă în formă de șarpe cu ajutorul poșul cu dui zimțat, iar deasupra o altă coajă cu parte convexă în sus);
- Se introduc în spații frigorifice.

Indicii de calitate:

- Aspect exterior plăcut, fără crăpături, cojile de aceleași dimensiuni cu urmele de dui zimțat bine pronunțate uniforme, grosimea cremei uniformă cu aceeași mărime a cojii, urmele de dui vizibile;
- Consistența cojilor sfărâmicioasă, fină, crema omogenă, păstoasă;
- Culoarea cojilor - albă imaculată, a cremei - albă;
- Miros plăcut de vanilie, fără mirosuri străine;
- Gustul plăcut și dulce - amărui.

65a. Prăjitură din aluat de bezea cu cremă de unt (dublă)



Semipreparate, g:

Semipreparat din aluat de bezea nr. 16

- 2133,0

Cremă de unt nr. 30

- 1767,0

Gramaj finit: - 3900,0

Gramajul 1 bucăți, 39 g

Denumirea materiei prime și a semipreparateelor	Materia primă pentru semipreparate, g		Materia primă pentru 100 bucăți, g	
	Semiprepar at de bezea nr. 16	Cremă de unt nr. 30	De facto	În substanțe uscate
Zahăr tos	2085,0		2085,0	2081,9
Albușuri de ou	782,0		782,0	93,8
Vanilie (praf)	15,6	9,2	24,8	24,8
Unt		938,0	983,0	787,9
Zahăr farin		501,0	501,0	500,2
Divin sau vin de dessert		3,1	3,1	0,0
Lapte condensat cu zahăr		375,0	375,0	277,5
<i>Gramaj finit materie primă pentru semipreparate</i>	2882,5	1826,3	-	-
Gramaj finit semipreparate	2169,0	1797,0	-	-
<i>Gramaj finit materii prime</i>	-	-	4708,9	3766,1
<u>leșire semipreparate</u>	<u>2133,0</u>	<u>1767,0</u>		
<u>leșire prăjitură gata</u>			<u>3900,0</u>	<u>3577,6</u>
<u>Umiditatea</u>	<u>3,5+1,5%</u>	<u>14,0+2%</u>		

Tehnologia specifică de preparare:

- Se împerechează semipreparatele din aluat de bezea coapte (cojile) de formă ovală sau rotundă cu aceleași dimensiuni;
- Se omogenizează crema de unt;
- Se umplu cojile cu cremă de unt (cojile se plasează în chese de hârtie cu partea convexă (bombată) în jos, pe partea netedă se umple cu cremă în formă de șarpe cu ajutorul poșul cu dui zimțat, iar deasupra o altă coajă cu parte convexă în sus);

- Se introduc în spații frigorifice.

Indicii de calitate:

- Aspect exterior plăcut, fără crăpături, cojile de aceeași dimensiuni cu urmele de dui zimțat bine pronunțate uniforme, grosimea cremei uniformă cu aceeași mărime a cojii, urmele de dui vizibile;
- Consistența cojilor sfărâmicioasă, fină, crema omogenă, păstoasă;
- Culoarea cojilor - albă imaculată, a cremei - albă;
- Miros plăcut de vanilie și fără mirosuri străine;
- Gustul plăcut și dulce - amărui.

Prăjitură din aluat de bezea cu cremă de unt (1 strat)



Semipreparate, g:

Semipreparat din aluat de bezea nr. 16

- 1406,0

Cremă de unt nr. 39

- 1894,0

Gramaj finit: - 3300,0

Gramajul 1 bucăți, 33 g

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g		Materia primă pentru 100 bucăți, g	
	Semipreparat de bezea nr. 16	Cremă de unt nr. 30	De facto	În substanțe uscate
Zahăr tos	1374,4		1374,4	1371,7
Albușuri de ou	515,5		515,5	61,9

Vanilie (praf)	10,3	9,9	20,2	20,2
Unt		1005,4	1005,4	804,3
Zahăr farin		537,0	537,0	536,1
Divin sau vin de dessert		3,3	3,3	0,0
Lapte condensat cu zahăr		402,0	402,0	297,5
<i>Gramaj finit materie primă pentru semipreparate</i>	1900,2	1957,6	-	-
Gramaj finit semipreparate	1430,0	1926,3	-	-
<i>Gramaj finit materii prime</i>	-	-	3857,8	3091,7
<u>leșire semipreparate</u>	<u>1406.0</u>	<u>1894,0</u>		
<u>leșire prăjitură gata</u>			<u>3300,0</u>	
<u>Umiditatea</u>	<u>3,5+1,5%</u>	<u>14,0+2%</u>		

Tehnologia specifică de preparare:

Această prăjitură se prepară la fel ca cea cu cremă de unt dublă, unica diferență este că se prepară cu o singură coajă din aluat de bezea. Cojile rotunde sau ovale se așază în capsule de hârtie cu partea convexă în jos, partea netedă se ornează cu cremă de unt, poate fi decorată cu fructe proaspete sau confiate.

Indicii de calitate:

- Aspect exterior plăcut, fără crăpături, coaja nedeformată, cu urmele de dui zimțat bine pronunțate uniforme, grosimea cremei uniformă cu aceeași mărime a cojii, urmele de dui vizibile;
- Consistența cojilor sfărâmicioasă, fină, crema omogenă, păstoasă;
- Culoarea cojilor - albă imaculată, a cremei - albă;
- Miros plăcut de vanilie și fără mirosuri străine;
- Gustul plăcut și dulce - amărui.

Atenție!

- ✓ Prăjiturile mari din aluat de bezea într-un singur strat cântăresc 55 g, iar cele mici 33 g;

- ✓ Prăjiturile mari din aluat de bezea duble cântăresc 65 g, iar cele mici 39 g;
- ✓ Cojile pentru prăjiturile mari rotunde cu diametrul de 55-60 mm, cele ovale 45x70 mm, iar înălțimea lor 18-20 mm;
- ✓ Cojile pentru prăjiturile mici rotunde cu diametrul de 18-20 mm, cele ovale 18-20x70 mm, iar înălțimea 18-20 mm.