

Sortimente de prăjituri din aluat de pandișpan

Baza prăjiturilor din pandișpan este semipreparatul copt. Prajiturile au formă variată (pătrată, romb, dreptunghiulare, triunghi), sau copt bucăți aparte (Bouche). Prăjiturile pot fi într-un strat, două, sau trei. Blaturile de pandișpan se insiropeaza cu sirop de trampare se stratifică cu cremă sau pastă de fructe. Prajiturile din pandișpan pot fi:

- Glazurate cu glazură;
- Cu cremă;
- Cu fructe și jeleu.

Însă, de exemplu prăjiturile glazurate cu glazură pot fi stratificate cu pastă de fructe și decorate cu cremă. Asemenea combinații redau prăjiturilor din pandișpan un aspect original și diverse gusturi variate. Gramajul prăjiturilor din pandișpan variază între 50 - 110 gr.

Sortimentul prăjiturilor din pandișpan este foarte variat:

- Prăjitură cu cremă Charlotte;
- Prăjitură cu fructe și jeleu;
- Prăjitură cu cremă de bezea;
- Prăjitură cu pastă de fructe;
- Prăjitură cu cremă de unt;
- Prăjitură Bouche.

Prăjitură cu cremă Charlotte (nr. 39/2000)



Gramaj 1 bucăți, 45 g.

Denumiri de semipreparate	Cantitate, g
Pandișpan nr. 1	1415,0
Crema de bezea (fiartă) nr. 51	1157,0
Pomadă nr. 58	801,0

Cremă Charlotte (de bază) nr. 39	641,0
Pastă de fructe	486,0
Gramaj finit	4500,0

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g					Materie primă pentru 100 bucăți, g	
	Pandișpan nr.1	Crema de bezea (fiartă) nr. 51	Pomadă nr. 58	Cremă Charlotte (de bază) nr.39	Sirop Charlotte nr. 40	De facto	În substanțe uscate
Făină de grâu de calitate superioară	416,0					416,0	355,7
Amidon de cartofi	103,0					103,0	82,4
Zahăr tos	514,0	786,0	666,0		251,0	2217,0	2213,7
Melanj	856,0					856,0	231,1
Unt				283,0		283,0	237,7
Ouă					45,0	45,0	12,2
Albuș de ou		393,0				393,0	47,2
Zahăr vanilat		29,5		2,7		32,2	32,2
Melasă			100,0			100,0	78,0
Coniac sau vin de dessert				1,1		1,1	0,0
Lapte					167,0	167,0	20,0
Esență	5,1		2,3			7,4	0,0
Total materie primă pentru semipreparate	1894,1	1208,5	768,3	286,8	463,0	-	-

:							
Sirop Charlotte nr 40	-	-	-	398,0	-	-	-
Total materie primă și semipreparat	-	-	-	684,8	-	-	-
Ieșire semipreparat e	1479,0	1210,0	837,0	670,0	398,0	-	-
Pastă de fructe	-	-	-	-	-	508,0	375,9
Total materie primă	-	-	-	-	-	5128,7	3686,1
Ieșire semipreparat e și produs gata	1415,0	1157,0	801,0	641,0	-	-	-
Ieșire produse gata	-	-	-	-	-	4500,0	3416,4
Umiditatea	25+_3%	30+_2%	12,00+_1%	25+_2%	31,44+_1,5 %	-	-

Tehnologia specifică de preparare:

- Blatul se taie în două capace;
- Între ele se lipesc cu pastă de fructe;
- Suprafața se acoperă cu pomadă;
- După răcire blatul se porționează prin tăiere în bucăți (forma dreptunghiulară);
- Decorarea se execută cu cremă de beza și cremă de unt.

Indici de calitate:

Aspect exterior – formă dreptunghiulară, pomada strat uniform, lucioasă, fără crăpături.

Aspect în secțiune – două foi de blat și un strat de pastă de fructe, de grosime uniformă.

Gust și miros – gust dulce, plăcut, specific semipreparatelor folosite semipreparatelor, cu arome plăcute fără mirosuri și gusturi străine.

Prăjitură cu fructe și jeleu (41/2000)



Gramaj 1 bucăți 54 g.

Denumiri de semipreparate	Cantitate, g
Pandișpan nr. 1	1895,0
Pastă de fructe	1804,0
Fructe	713,0
Jeleu nr. 61	551,0
Sirop de trampare nr. 56	437,0
<i>Gramaj finit</i>	5400,0

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g			Materie primă pentru 100 bucăți, g	
	Pandișpan nr. 1	Jelev nr. 61	Sirop de trampare nr. 56	De facto	În substanțe uscate
Făină de grâu de calitate superioară	560,0			560,0	478,8
Amidon de cartofi	138,0			138,0	110,4
Zahăr tos	691,0	240,0	236,0	1167,0	1165,2
Melanj	1152,0			1152,0	311,0
Melasă		60,0		60,0	46,8
Coniac sau vin de desert			22,0	22,0	0,0
Sare de lămâe		1,2		1,2	1,2
Ecență	6,9	1,8		8,7	0,0
Esență de rom			0,9	0,9	0,0
Agar-agar		5,9		5,9	5,0
Colorant		0,6		0,6	0,0
Total materie primă pentru semipreparate	2547,9	309,5	258,9	-	-
Ieșire semipreparate	1991,0	579,0	459,0	-	-
Pastă de fructe	-	-	-	1859,0	1402,3
Fructe	-	-	-	749,0	524,3
Total materie primă	-	-	-	5760,3	4045,0
Ieșire semipreparate și produs gata	1895,0	551,0	437,0	-	-
Ieșire produse gata	-	-	-	5400,0	3749,2
Umiditatea	25,00+_3%	50,00+_2%	50,00+_4%	-	-

Tehnologia specifică de preparare:

- Blatul se taie în două capace;
- Se trampeaza cu sirop de trampare fiecare capac;
- Între ele capacele se ung cu pastă de fructe;
- După răcire cu cuțitul cu partea neascuțită împărțim în prăjituri;
- Se decorează cu fructe proaspete sau zaharisite și se acoperă cu jeleu;
- După ce jeleul se întărește, blaturile se porționează după contururile trasate din timp cu un cuțit fierbinte.

Indicii de calitate:

Aspectul exterior – formă dreptunghiulară, jeleul într-un strat uniform cu luciu și fără crăpături, fructele repartizate uniform și acoperite cu jeleu;

Aspect în secțiune – foile de blat uniform trampate, straturi uniforme de pastă de fructe, fără goluri în secțiune;

Gust și miros - gust dulce, plăcut corespunzător semipreparatelor folosite, cu arome plăcute de pastă de fructe, corespunzătoare sortimentului, fără mirosuri și gusturi străine.

Prăjitură cu cremă de bezea (nr. 40/2000)



Gramaj 1 bucăți, 48 g.

Denumiri de semipreparate	Cantitate, g
Pandișpan nr. 1	2323,0
Pastă de fructe	1056,0
Sirop de trampare nr. 56	888,0
Crema de bezea (fiartă) nr. 499	499,0
Zahăr farin	34,0
<i>Gramaj finit</i>	4800,0

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g			Materie primă pentru 100 bucăți, g	
	Pandișpan nr. 1	Sirop de trampare nr. 56	Cremă de bezea (fiartă) nr. 51	De facto	În substanțe uscate
Făină de grâu de calitate superioară	685,0			685,0	585,7
Amidon de cartofi	169,0			169,0	135,2
Zahăr tos	846,0	478,0	340,0	1664,0	1661,5
Melanj	1409,0			1409,0	380,4
Albuș de ou			170,0	170,0	20,0
Zahăr vanilat			12,7	12,7	12,7
Coniac sau vin de dessert		44,6		44,6	0,0
Esență	8,5			8,5	0,0
Esență de rom		1,8		1,8	0,0
Total materie primă pentru semipreparate	3117,5	524,4	522,7	-	-
Ieșire semipreparate	2436,0	931,0	523,0	-	-
Pastă de fructe	-	-	-	1107,0	819,2
Zahăr pudră	-	-	-	35,0	34,9
Total materie primă	-	-	-	5306,6	3650,0
Ieșire semipreparate și produse gata	2323,0	888,0	499,0	-	-
Ieșire produse gata	-	-	-	4800,0	3350,9
Umiditatea	25+_3%	50,00+_4%	30,00+_2%		

Tehnologia specifică de preparare:

- Blatul se taie în două capace;
- Se treamează cu sirop de trampare fiecare capac;
- Între ele capacele se ung cu pastă de fructe;
- Pe suprafață se aplică un strat de cremă de beza;
- Blatul se porționează cu un cuțit fierbinte;
- Fiecare prăjitură se decorează cu cremă de albușuri;
- Suprafața se presară cu zahăr farin.

Indicii de calitate:

Aspectul exterior – formă dreptunghiulară, suprafața superioară acoperită cu cremă de beza și presărată cu zahăr farin uniform;

Aspectul în secțiune – foile de blat uniform trampate, straturi uniforme de pastă de fructe, fără goluri în secțiune;

Gust și miros – gust dulce, plăcut, corespunzător semipreparatelor folosite, cu arome plăcute de pastă de fructe, corespunzătoare sortimentului, fără mirosuri și gusturi străine.

Prăjitură cu pastă de fructe (43/2000)

Gramaj 1 bucăți, 48 g.

Denumiri de semipreparate	Cantitate, g
Pandișpan rotund nr. 4	1738,0
Sirop de trampare nr. 56	662,0
Fărâmituri din pandișpan prăjite nr. 3	180,0
Pastă de fructe	2040,0
Fructe	158,0
Zahăr pudră	22,0
Gramaj finit	4800,0

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g			Materie primă pentru 1000 bucăți, g	
	Pandișpan rotund nr. 4	Sirop de trampare nr. 56	Fărâmituri din pandișpan prăjite nr.3	De facto	În substanțe uscate
Făină de grâu de calitate superioară	707,0		67,0	774,0	661,8
Amidon de cartof			16,0	16,0	12,8
Zahăr tos	621,0	355,0	83,0	1059,0	1057,4
Melanj			138,0	138,0	37,3
Albuș de ou	931,0			931,0	111,7
Gălbenuș de ou	621,0			621,0	285,7
Coniac sau vin de dessert		33,2		33,2	0,0
Sare de lămâie	2,7			2,7	2,6
Esență	4,2		0,8	5,0	0,0
Esență de rom		1,3		1,3	0,0
Total materie primă pentru semipreparate	2886,9	389,5	304,8	-	-
Ieșire semipreparate	1816,0	692,0	188,0	-	-
Pastă de fructe	-	-	-	2132,0	1577,7
Zahăr farin	-	-	-	23,0	23,0
Fructe	-	-	-	166,0	116,2
Total materie primă	-	-	-	5902,2	3886,2
Ieșire semipreparate și produs gata	1738,0	662,0	180,0	-	-
Ieșire produse gata	-	-	-	4800,0	3601,9
Umiditatea	16,00+_2%	50,00+_4%	6,00+_2%		

Tehnologia specifică de preparare:

- Blatul se taie în două capace;
- Se trampeaza cu sirop fiecare capac;
- Între ele capacele se ung cu pastă de fructe;
- Suprafața se unge la fel cu pastă de fructe;
- După răcire blatul se porționează prin tăiere în bucăți (formă dreptunghiulară);
- Se decorează cu fructe sau fructe confiate, fărâmituri din pandișpan și zahăr farin.

Indici de calitate:

Aspectul exterior – formă dreptunghiulară, fructele repartizate uniform;

Aspect în secțiune – foile de blat uniform trampate, straturi uniforme de pastă de fructe, fără goluri în secțiune;

Gust și miros – gust dulce, plăcut, corespunzător semipreparatelor folosite, cu arome plăcute de pastă de fructe, corespunzătoare sortimentului, fără mirosuri și gusturi străine.

Prăjitură cu cremă de unt (nr. 42 6/2000)



Gramaj 1 bucăți, 45 g.

Denumiri de semipreparate	Cantitate, g
Pandișpan nr. 1	1998,0
Sirop de trampare nr. 56	756,0
Cremă ” Гляссе ” nr. 48	1633,0
Pastă de fructe	113,0
<i>Gramaj finit</i>	4500,0

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g			Materie primă pentru 100 bucăți, g	
	Pandișpan nr. 1	Sirop de trampare nr.56	Cremă ” Гляссе ” nr.48	De facto	În substanțe uscate
Făină de grâu de calitate superioară	582,0			582,0	497,6
Amidon de cartofi	144,0			144,0	115,2
Zahăr tos	719,0	402,0	670,0	1791,0	1788,3
Melanj	1198,0			1198,0	323,5
Unt			670,0	670,0	562,8
Ouă			401,0	401,0	108,3
Zahăr vanilat			6,7	6,7	6,7
Coniac sau vin de dessert		37,6	3,4	41,0	0,0
Esență	7,2			7,2	0,0
Esență de rom		1,5		1,5	0,0
Total materie primă pentru semipreparate	2650,2	441,1	1751,1	-	-
Ieșire semipreparate	2071,0	784,0	1693,0	-	-
Pastă de fructe	-	-	-	117,0	86,6
Total materie primă	-	-	-	4959,4	3489,0
Ieșire semipreparate și produse gata	1998,0	756,0	1633,0	-	-
Ieșire produse gata				4500,0	3233,7
Umiditatea	25,00+_3%	50,00+_4%	22,00+_2%		

Tehnologia specifică de preparare:

- Blatul se taie în două capace;
- Se trampeaza cu sirop de trampare fiecare capac;
- Între ele capacele se ung cu cremă de unt;

- După răcire blatul se porționează prin tăiere în bucăți (patrate, romb, triunghi);
- Fiecare prăjitură se decorează cu cremă de unt și pastă de fructe

Indici de calitate:

Aspect exterior – formă corespunzătoare, cu decor realizat din cremă de unt și pastă de fructe;

Aspect în secțiune – foile de blat uniform trampate, straturi uniforme de cremă de unt, crema aderentă la foaie, fără goluri de aer;

Gust și miros – gust dulce, plăcut, fin, miros specific tuturor semipreparatelor, cu aromă caracteristică sortimentului, fără mirosuri și gusturi străine.

Prăjitura Bouche (nr.44/2000)



Gramaj 1 bucăți, 40 g.

Denumiri de semipreparate	Cantitate, g
Pandișpan rotund nr. 4	1200,0
Cremă din frișcă	1748,0
Pomadă de ciocolată nr.60	852,0
Pomadă nr.58	200,0
<i>Gramaj finit</i>	4500,0

	Materia primă pentru semipreparate, g				Materie primă pentru 100 bucăți, g	
	Pandișpan rotund nr. 1	Cremă de frișcă	Pomadă de ciocolată nr. 60	Pomadă nr. 58	De facto	În substanțe uscate
Făină de grâu de calitate superioară	483,0				483,0	413,0
Zahăr tos	424,0		664,0	164,0	1252,0	1250,1
Gălbenuș de ou	424,0				424,0	195,0
Albuș de ou	636,0				636,0	76,3
Esență	2,8		2,3	0,6	5,7	0,0
Sare de lămâie	1,9				1,9	1,9
Frișcă 20% grăsime		1016,0			1016,0	304,8
Smântână		509,0			509,0	183,3
Zahăr pudră		305,0			305,0	304,0
Zahăr vanilat		12,7	2,1		14,8	14,8
Melasă			100,0	24,0	124,0	96,7
Cacao praf			41,0		41,0	39,0
Total materie primă pentru semipreparate	1971,7	1842,7	809,4	188,6	-	-
Ieșire semipreparate	1239,0	1805,0	880,0	207,0	-	-
Total materie primă	-	-	-	-	4812,4	2884,4
Ieșire semipreparate și produs gata	1200,0	1748,0	852,0	200,0	-	-
Ieșire produse gata	-	-	-	-	4000,0	2702,8
Umiditatea	1600,2%	56,00+_3%	12,00+_1%	12,00+_1%		

Tehnologia specifică de preparare:

- Semipreparatele răcite se lipesc câte două cu fundurile cu cremă de frișcă;
- Se pun la frigider până la solidificarea cremei;
- După răcire semipreparatul de deasupra se glazurează cu pomadă de ciocolată;
- Se decorează cu pomadă albă sub formă de spirală.

Indici de calitate:

Aspect exterior – formă rotundă, pomada strat uniform, cu luciu, fără crăpături, decor realizat din pomadă albă.

Aspect în secțiune – două semipreparate lipite cu cremă de frișcă, crema omogenă, bine solidificată, fără goluri în secțiune, de grosime uniformă.

Gust și miros – gust dulce plăcut, specific semipreparatelor folosite, cu arome plăcute, fără mirosuri și gusturi străine.