

Sortimente de prăjituri din firimituri

Pentru prepararea prăjiturilor din firimituri se folosesc două feluri de semipreparate de pandișpan coapte: semipreparate pentru firimituri din pandișpan "Дачный" și "Любительский". Prăjiturile din firimituri se prepară în formă de cartofi, presurate cu praf de cacao, butoiuș și măr care sunt glazurate cu pomadă, dreptunghiulare, fâșii decorate cu cremă.

Greutatea prăjiturilor din firimituri variază de la 54 g la 110 g.

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

1. 68. Prăjitură cartof presărată cu firimituri;
2. Prăjitură cartof glazurată;
3. 69. Prajitura din firimituri pentru amatori.

1. 68. Prăjitura „Cartof” presărată, 54 g

Prăjitura este compusă din firimituri din pandișpan, amestecate cu cremă de unt, coniac, esență, care are forma tuberculului de cartofi și presărată cu cacao praf și zahăr farin. Prăjiturile modelate se aranjează în capsule gofrate de hârtie.



Denumirea de semipreparate	Gramaj semipreparate, g
Firimituri din pandișpan nr. 2	2641,0
Cremă de unt nr. 30	2392,0
Divin	129,6

Cacao Praf	59,0
Zahăr farin	167,4
Esență de rom	11,0
Gramaj finit	5400,0

Gramajul 1 bucăți, 54 g

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g		Materia primă pentru 100 bucăți, g	
	firimituri din pandișpan nr. 2	Cremă de unt nr. 30	De facto	În substanțe uscate
Făină de grâu, calitate superioară	751,0		751,0	642,1
Amidon de cartofi	186,0		186,0	148,8
Zahăr tos	927,0		927,0	925,6
Melanj	1548,0		1548,0	418,0
Esență	9,3		9,3	0,0
Unt		1251,0	1251,0	1050,8
Vanilie		12,3	12,3	12,3
Zahăr farin		667,0	667,0	666,0
Divin		4,1	4,1	0,0
Lapte condensat cu zahăr		500,0	500,0	370,0
Total materie primă semipreparate:	3421,3	2434,4	-	-
Gramaj finit semipreparate	2644,0	2395,0	-	-
Divin sau vin de desert	-	-	129,8	0,0
Esență de rom	-	-	11,0	0,0
Praf de cacao	-	-	59,0	56,1
Zahăr farin	-	-	168,0	167,7

Total materie primă:	-	-	6223,5	4457,4
<u>leșire semipreparate gata</u>	<u>2641,0</u>	<u>2392,0</u>	=	=
<u>leșire prăjitură gata</u>			<u>5400,0</u>	<u>4261,1</u>
<u>Umiditatea</u>	<u>25+3%</u>	<u>14+2%</u>		

Tehnologia specifică de preparare:

- Se prepară semipreparatul din firimituri;
- Se omogenizează crema de unt;
- Se amestecă cacao praf cu zahăr farin;
- Se modelează prăjitură „Cartof” în formă de tuberculi;
- Se presară cu cacao praf amestecată cu zahăr farin;
- Se pot decora cu cremă de unt;
- Se aranjează în capsule de hârtie;
- Se păstrează la rece.

Indicii de calitate:



Prăjiturile modelate în formă de tuberculi, presărate cu cacao-praf la suprafață, pot fi decorate cu cremă de unt cu colți în ochiuri. În secțiune - masa omogenă, fără urme de ingrediente neamestecate. Consistența în formă de plastilină. Culoarea cafenie. Miros specific ingredientelor. Gust dulce amăru, specific ingredientelor.

2. Prăjituri din firimituri glazurate

Conform acestei rețete se prepară prăjituri în formă de „Butoiaș”, „Măr” și „Cartof”. Pentru prăjitura „Cartof” se modelează tuberculi de cartof și se pun la rece. După răcire, suprafața se glazurează cu pomadă, iar după întărire se ornamează cu cremă.



Pentru prăjitura „Măr”, se modelează bile, în partea de sus se face o adâncitură și se lasă să răcească, apoi se înfige cu o furculiță și se glazurează cu pomadă colorată, imitând forma mărului. După întărirea pomezii, în adâncitură se pune un pețiol, copt din timp din aluat sfărâmicios și se decorează cu cremă sub formă de frunză.



Pentru prăjitura „Butoiaș” din masa preparată se modelează un fitil cu diametrul de 40-50 mm. Se porționează și se rostogolește ușor, dându-le formă de butoiaș. După răcire, toată suprafața se acoperă cu pomadă colorată cu zahăr ars. Când pomada se întărește, se decorează cu una de culoare mai întunecată, după care se formează cercurile și dopul.



Toate prăjiturile glazurate se așază în capsule gofrate din hârtie. Gramajul prăjiturilor mici este de 66 g, iar cele mari de 110 g.

Gramaj 1 bucăți, 110 g

Denumiri de semipreparate	Cantitate, g
Firimituri din pandișpan	5160,0
Crema de unt	4656,0
Pomada	1220,0
Esența de rom	20,0
Gramaj finit	11056,0

3. 69. Prăjitura din firimituri pentru amatori, 54 g



Gramaj 1 bucăți, 54 g

Denumiri de semipreparate	Cantitate, g
Firimituri din pandișpan „Любительский” nr. 27	2975,0
Crema „Charlotte” cu ciocolată nr. 45	1166,0
Sirop pentru inmuiere nr. 56	978,0
Cremă „Charlotte” nr. 39	281,0
Gramaj finit	5400,0

Denumirea materiei prime și a semipreparatelor	Materia primă pentru semipreparate, g						Materia primă pentru 100 bucăți, g	
	Pandișpan	Zahăr ars	Crema „Charlott	Sirop „Charlotte	Sirop pentru	Cremă	De facto	În subst

	„Любите льский” nr. 27	nr. 66	e” cu ciocolat ă nr. 45	” nr. 40	u înmu iere nr. 56	„Charl otte” nr. 39		anțe uscate
Făină de grâu	359,0						359, 0	306,9
Praf de cacao	17,0		57,0				74,0	70,3
Melanj	350,0						350, 0	94,5
Esență	4,4						4,4	0,0
Bicarbonat de sodiu	2,9						2,9	1,5
Amoniu	14,7						14,7	0,0
Bucăți de semipreparate coapte	1706,0						1706 ,0	1262, 4
Bucăți de torturi și prăjituri	836,0						836, 0	585,2
Zahăr tos		141,0		549,0	512,0		1202 ,0	1200, 2
Unt			454,0			121,0	575, 0	483,0
Vanilie			1,7			1,2	2,9	2,9
Divin			1,8				1,8	0,0
Ouă				98,0			98,0	26,5
Lapte				366,0			366, 0	43,9
Esență de rom					1,9		1,9	0,0
Divin					47,8	0,5	48,3	0,0
Total materie primă semipreparat	3290,0	141,0	514,5	1013,0	561,7	122,7	-	-

e								
Zahăr ars nr. 66	163,0							
Sirop „Charlotte” nr. 40			699,0			170,0		
Total materie primă și semipreparate	3453,0	-	1213,5	-	-	292,7	-	-
Gramaj finit semipreparate	3033,0	163,0	1189,0	869,0	997,0	287,0	-	-
Total materie primă							5642,9	4077,3
<u>Gramaj semipreparate gata</u>	<u>2975,0</u>	<u>:</u>	<u>1166,0</u>	<u>:</u>	<u>978,0</u>	<u>281,0</u>	<u>:</u>	<u>:</u>
Gramaj finit							5400,0	3841,0
Umiditatea	<u>24+3%</u>	<u>22+1%</u>	<u>24,50+2%</u>	<u>31,44+1,5%</u>	<u>50+4%</u>	<u>25+2%</u>		

Tehnologia specifică de preparare:

☐ **I metodă:**

- Se prepară semipreparatul pentru firimituri din pandișpan „Любительский” copt în forme dreptunghiulare sau pătrate;
- Se omogenizează crema „Charlotte” cu ciocolată;
- Se omogenizează crema „Charlotte”;
- Se prepară siropul pentru înmuiere;
- Se curăță blatul copt pentru firimituri din pandișpan „Любительский” de părțile exterioare arse;
- Se taie blatul copt pentru firimituri din pandișpan „Любительский” pe orizontal în două blaturi;
- Se aranjează primul blat și se însiropează;
- Se unge cu cremă „Charlotte” cu ciocolată;
- Se aranjează al doilea blat și se însiropează;

- Se decorează cu cremă „Charlotte” cu pieptenele;
- Se taie cu cuțitul umed prăjiturile în forme dreptunghiulare;
- Se decorează cu poșul cu dui;
- Se aranjează în capsule de hârtie;
- Se depozitează la rece.

□ ***II metodă:***

- Se prepară semipreparatul pentru firimituri din pandișpan „Любительский” copt în forme cilindrice sau de trunchi;
- Se omogenizează crema „Charlotte” cu ciocolată;
- Se omogenizează crema „Charlotte”;
- Se prepară siropul pentru înmuiere;
- Se taie blatul copt în două felii pe orizontal pentru firimituri din pandișpan „Любительский”;
- Se aranjează cu partea plată în jos și se însiropează;
- Se decorează cu cremă cu poșul cu dui;
- Se aranjează în capsule de hârtie;
- Se depozitează la rece.

Indicii de calitate:

Prăjiturile modelate în formă specific cu marginile drepte, ornamentate estetic cu cremă la suprafață. În secțiune masa omogenă, fără urme de ingrediente neamestecate, bine trampate, stratificate cu cremă. Consistența poroasă. Culoarea cafenie. Miros specific ingredientelor. Gust dulce, specific ingredientelor.