



Tehnologia preparării prăjiturilor din semifabricat de pandișpan

Profesor: Railean Mariana

Etapele procesului tehnologic de preparare a prăjiturilor din pandișpan

- Prepararea semipreparatelor
- Dozarea semipreparatelor;
- Operații pregătitoare;
- Asamblarea;
- Răcirea;
- Porționarea prăjiturilor;
- Finisarea prăjiturilor;
- Ambalarea prăjiturilor.



1. Prepararea semipreparatelor

La prepararea lor se folosesc semifabricatele:

- ☐ pandișpan;
- ☐ siropuri;
- ☐ creme;
- ☐ baroturi;
- ☐ fondant;
- ☐ glazuri;
- ☐ elemente de decor



2. Dozarea semipreparatelor

Se realizează prin cântărire sau măsurarea volumetrică.



Enumerați aceste semifabricate.



3. Operații pregătitoare

- Omogenizarea cremelor;
- Aducerea la temperatura și consistența optimă a fondantului și ciocolatei;
- Tăierea fructelor pentru decorare sau ca adaos la creme;
- Pregătirea blatului (nivelarea, curățarea părților arse, tăierea pe orizontală în 2 sau 3 foi egale ca grosime)



4. Asamblarea prăjiturilor

Această etapă cuprinde următoarele etape:

- *Tramparea (înmuierea)*
- *Lipirea blaturilor cu cremă (ungerea)*



Tramparea

constă în stropirea foilor de blat cu sirop. Pentru aceasta foaia de blat de la bază se așează cu secțiunea în sus și cu ajutorul periutei se stropește uniform. La fel se procedează cu celelalte foi.

Scopul trampării:

- înmuierea ușoară a blatului;
- accentuarea gustului dulce și aromatizării;
- ușurarea întinderii cremei și lipirea ei de blat.



Lipirea blaturilor cu cremă

constă în așezarea cremei cu paleta pe mijlocul foii trampate, întinderea cu paleta de cofetărie de la centru spre margini, în strat uniform și de aceeași grosime cu foaia de blat; așezarea peste cremă a celei de-a doua foi de blat, și a treia.

Rolul cremei:

- componenta de bază în structura prăjiturii;
- stabilizează foile de blat;
- oferă prăjiturii valoare nutritivă și energetică;
- asigură înălțimea prăjiturii.

După lipirea blaturilor cu cremă se recomandă presarea foilor cu ambele mâni, iar pentru ultima foaie cu ajutorul planșetei cu următoarele scopuri:

- asigurarea înălțimii uniforme a blatului;
- aderarea foilor la cremă;
- eliminarea golurilor de aer.



5. Răcirea

presupune așezarea blatului lipit cu cremă pe planșetă, în frigider la temperatura de 0- +4 grade Celsius.

Scopul:

- pentru a se întări crema;
- pentru a se porționa ușor și frumos prăjiturile



6. Porționarea

Se taie în bucăți de formă paralelipipedică, cubică, cilindrică, cu dimensiuni și masa apropiată gramajului unei prăjituri, completată apoi cu elementele de decor.

Porționarea se realizează cu un cuțit curat și fierbinte.



1 Calitate

Torturi și prăjituri perfect portionate
Rentabilitatea investiției prin economisirea forței de muncă





2 Caracteristici

Viteza de tăiere: 3sec/talere
Talere prin vibrație
Curățare automată a cuțitelor
Dimensiuni: 120x111x147 cm.



7. Finisarea

constă în acoperarirea prăjiturilor cu cremă și decorarea lor cu diverse elemente de ornare.



8. Ambalarea

se face prin așezarea în chese de hârtie pergamentată și apoi în capse care se pot păstra în camere frigorifice curate, fără mirosuri străine, la temperatura de +4 grade Celsius și umiditatea de 75%.

Termenul de păstrare este în dependență de crema utilizată.

