

Clasa a X-a

Domeniul: Turism și alimentație/Alimentație

M3: Sortimentul de preparate și băuturi

U.R.Î.7 Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi

Prăjituri cu blat

Definiție

- **Prăjiturile reprezintă forma cea mai complexă de asociere a întregii game de semipreparate cofetărie după rețete bine determinate sau după fantezia lucrătorului, pentru a se obține valorile și efectele dorite de consumator.**

Caracteristici

- Se prezintă sub formă de bucăți mici cu diferite figuri geometrice, cu gramaje de 50-120 g, individualizate prin formă, aspect, culoare și aromă.
- **Baza prăjiturilor** – ca suport ce permite asocierea optimă cu alte semipreparate– o constituie **semifabricatul făinos** (blat, foi, coji, pișcoturi de șampanie);
- componenta cu **rolul predominant** de furnizor de energie îl constituie **crema**.

Clasificarea prăjiturilor

a) În funcție de semifabricatul de bază și natura lui:

- Prăjituri cu blat;
- Prăjituri cu foi;
- Prăjituri cu coji;
- Prăjituri cu frișcă;
- Prăjituri cu ciocolată

b) În funcție de finețea lor:

- Prăjituri obișnuite
- Prăjituri specialități

Prăjituri cu blat

- **1. Prăjituri cu blat alb**
a) barotate

- Şnituri
- Mocatina
- Olimpiada

- **b) *glasate***

- Mazarine
- Select cu fructe confiate
- Broscuţe
- Moca

- **1. Prăjituri cu blat colorat**

Procesul tehnologic

- **1. verificarea calității semipreparatelor**

- a) **blat:**

- Aspect exterior: bine crescut, nears, înălțime unuformă;
- Aspect interior: bine copt, porozitate unuformă;
- Gust: plăcut, specific, potrivit de dulce;
- Consistență: moale, elastică (apăsăat ușor cu buricele degetelor revine la forma inițială fără a lăsa urme)

- b) **Crema:**

- Omogenă, netăiată, fără aglomerări;
- Gust: plăcut, specific, potrivit de dulce;
- Consistență: cremoasă, alifioasă, spumoasă (în funcție de sortiment)

2. Dozarea semipreparatelor

- Conform rețetei și numărului de porții

3. Operații pregătitoare

a) La blat:

- nivelarea (tăierea părții bombate pentru a avea aceeași înălțime)
- îndepărtarea părții arse (dacă este cazul);
- tăierea în 2 sau 3 capace (foi) conform rețetei

b) La creme:

- Omogenizarea
- Împărțirea cremei pentru umplere, pentru finisare;
- Adăugarea ingredientelor prevăzute de rețetă în crema de umplere (nucă tăiată, fructe confiate, fructe proaspete, etc)

c) La ciocolată:

- Fluidizare (încălzire pentru a curge) și temperate la 37°C

4. Asamblarea

- a) **Tramparea** = umezirea blatului cu sirop de trampat;
- Se face cu o pensulaă, de la margine către mijloc;
 - Are ca scop aderarea (lipirea) mai bună a cremei la blat;
- a) **Umplerea** = se face cu cremă, un strat sau două; se întinde cu un cuțit de cofetărie de la mijloc către margini;
- b) **Presarea** = apăsarea ușoară a capacului de blat așezat peste cremă, cu palmele pentru o aderare bună a cremei la blat.

5. Finisarea = operația cu scop de a asigura aspectul estetic al prăjiturilor.

Se face prin:

- a) **Barotare** = acoperirea suprafeței cu un strat subțire de cremă și presărarea unui barot (nucă măcinată, fondant sau ciocolată dată pe răzătoare, etc)
- b) **Glasare** = acoperirea suprafețelor cu un strat de ciocolată sau fondant.
 - a) Ciocolata sau fondantul se încălzește pe baie de abur pentru fluidizare;
 - b) În cazul ciocolatei: se toarnă puțină ciocolată care se întinde pentru a acoperi porii și apoi se toarnă toată ciocolata care se întinde cu cuțitul în strat uniform pe toată suprafața;
 - c) În cazul fondantului: se adaugă puțină dulceață care se întinde pentru a acoperi porii și apoi se toarnă tot fondantul care nu se întinde cu cuțitul deoarece își pierde luciul;
- c) **Acoperire cu cremă sau frișcă** – în strat uniform cu cuțitul sau folosind poșul cu șpritz.

6. Decorarea = operația care asigură aspectul final al prăjiturilor

a) **Cu cremă sau frișcă** turnate în aveline cu poșul cu șpriț;

b) **Cu elemente de decor** din: fondant, ciocolată, zahăr ars, etc.

7. Prezentare și servire

Prăjiturile se prezintă montate în chese (suport de hartie), pe tăvi de expunere.

Se servesc la farfurie, cu lingurița.

Prăjituri cu blat alb (Șnituri), acoperite cu cremă/frîșcă și barotate





Prof. Găurean Dana / Liceul Tehnologic
de Servicii Bistrița

Prăjituri cu blat alb glasate

Broscuțe



Prof. Găurean Dana / Liceul Tehnologic
de Servicii Bistrița

Prăjituri cu blat colorat

- Barotate
 - Sonde
 - Cuibulețe
 - Crizanteme
 - Delice
 - Cortulețe
 - Șnit cu cremă de cacao
- Glasate
 - Amandine
 - Coșulețe
 - Violete
 - București
 - Margarete
 - Pampadouri
 - Caroline cu fructe
- Acoperite cu cremă
 - buturuga

Sonde



Crizantema



Amandina



București



Violete



Prof. Găurean Dana / Liceul Tehnologic
de Servicii Bistrița

Tema 1

- Alegeți, din reviste sau folosind internetul, o rețetă de prăjitură cu blat. Notați denumirea prăjiturii, rețeta și modul de preparare pe o foaie de hârtie și atașați-o la portofoliul modulului 3.
- Pentru rețeta aleasă trebuie să știți: grupa din care face parte prăjitura, semipreparatele folosite, modul de finisare și decorare.