PRĂJITURI CU FRIŞCĂ

Prăjiturile cu frişcă sunt prăjituri cu o structură eterogenă (în ceea ce priveşte suportul), iar în componenţa lor se foloseşte o mare cantitate de frişcă. Ele se pot prezenta fie la bucată (rotunde, tronconice, sub formă de scafă, pătrate, dreptunghiulare), fie ca piese întregi, paralelipipedice.

În structura prăjiturii, frişca bătută îndeplineşte următoarele funcţii: componentă de umplere a prăjiturii, înlocuind sau completând crema; componentă a cremei, imprimând structura afânată; componentă pentru decorare; furnizoare de factori nutritivi.

Tehnologia prăjiturilor cu frişcă este variată, dar se impune respectarea următoarelor cerinţe: indiferent de funcţie, frişca se foloseşte bătută, iar baterea se face în momentul utilizării; dacă este o componentă a cremei, frişca trebuie însoţită de gelatină care are rolul de a stabiliza structura spumoasă; dacă este utilizată la decorare, se va turna cu puţin timp înaintea expedierii spre vânzare, cu poşul cu spriţ mare (pentru a evita eliminarea aerului şi a umidităţii prin presarea intensă a poşului). […]

Întreaga structură a prăjiturilor cu frişcă este un concentrat de factori nutritivi cu valoare biologică mare, proteine complete, lipide emulsionate, vitaminele liposolubile A şi D, substanţe minerale (Ca, P, Fe) glucide simple.

Frişca bătută, element de bază, participă la întregirea sau echilibrarea valorii alimentare a prăjiturilor cu frişcă.



Pentru prăjiturile care au ca suport semipreparate făinoase, valoarea alimentară este mai mare, datorită proteinelor vegetale, amidonului, substanţelor minerale şi vitaminelor din grupa B, furnizate de făină.

De asemenea, în componenţa unor prăjituri se foloseşte ciocolată cuvertură şi cacao, ceea ce conferă prăjiturilor un gust deosebit şi un rol stimulator datorită teobrominei din cacao.

Datorită faptului că prăjiturile cu frişcă au digestibilitate bună, structură lejeră, aspect atrăgător, gust plăcut, valoare energetică ridicată, acestea se recomandă ca desert, deosebit de valoros, fiind foarte apreciat de consumatori.

Din cauza umidităţii excesive, se alterează uşor, devenind un pericol pentru sănătatea noastră. Se recomandă ca prepararea lor să se facă în loturi mici şi comercializarea la un grad înalt de prospeţime.

Valoarea energetică a prăjiturilor cu frişcă este între 350 şi 450 cal/buc. […]

Prăjituri cu frişcă cu suport

1. Din cataif – cataif cu frişcă. Operaţii pregătitoare:
   1. prepararea cataifului crud […];
   2. prepararea siropului [...];
   3. pregătirea cataifului însiropat [...].
2. Din aluat dospit – Savarină. Operaţii pregătitoare:
3. prepararea aluatului dospit;
4. porţionarea aluatului în forme pentru savarine unse uşor cu ulei;
5. dospirea finală, coacerea la foc potrivit, scoaterea în stare caldă, răcirea. [...]
6. Din coji indiene – Indiene cu frişcă. Operaţii pregătitoare:
7. uniformizarea cojilor şi împerecherea lor;
8. fluidizarea fondantului;
9. tramparea şi glasarea suprafeţei boembate pentru jumătate din numărul cojilor. […]
10. Din pişcoturi de şampanie – Prăjitura Diplomat. Operaţii pregătitoare:
11. jumătate din cantitatea de pişcoturi se taie în două, transversal (pe lăţime), se aşază pe platou pentru a se stropi cu 1/2 din cantitatea de lichior Triple sec;
12. omogenizarea cremei şarlotă de vanilie cu răzătură de portocale şi fructe confiate asortate […];
13. tăierea fructelor confiate după scurgerea de sirop, pentru decorare. […]

Clasificarea prăjiturilor cu frişcă:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr.crt | Categorie | Tip suport | Sortiment |
| 1 | Fără suport | - | Şarlotă cu cacao  Şarlotă de vanilie cu fructe confiate  Şarlotă cu cafea |
| 2 | Cu suport | Cataif | Cataif cu frişcă |
| 3 | Cu suport | Aluat dospit | Savarină |
| 4 | Cu suport | Coji indiene | Indiene cu frişcă |
| 5 | Cu suport | Pişcoturi de şampanie | Diplomat |
| 6 | Cu suport | Foi ruladă | Ruladă Mexic  Ruladă diplomat |
| 7 | Cu suport | Blat | Boema  Chanticler  Cişmigiu  Nuferi |

(Adaptat după *Manualul pentru calificarea Cofetar – Patiser, Anul de completare*, coord. Cristian Dincă)