**PreMix FURSEC FRAGED integral**

**-mod de utilizare-**

 Revizia 4- 10.10.2013

**1. Aplicatie:** Obtinerea fursecurilor din aluat fraged: cornulete, “figaro”, “arlechin”, covrigi dulci, baton cu chimen, rotite..

REAL T.D.C. este producatorul acestui premix.

**2. Avantajele utilizarii acestui premix sunt:**

* Are certificat de calitate – declaratie de conformitate, este produs in conditii care respecta normele sanitar-veterinare de siguranta a alimentului HACCP
* Este multifunctional, puteti face fursecuri simple sau umplute sau tarte pentru prajituri
* Produsele obtinute isi mentin prospetimea timp indelungat
* Se adauga doar grasime si apa

**3. Ambalare:** Saci hartie multistrat de 25 kg.

**4. Termen de valabilitate:** 6 luni intr-un loc uscat, ferit de razele soarelui, cu o temperatura 18-250C, si o umiditate de circa 60-65%.

 **5. RETETA DE FABRICATIE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredient  | “Arlechin”  | “Figaro” | Baton chimen | Covrigi dulci | Rotite cu gem | Cornulete sucevene |
| Premix FURSEC INTEGRAL MIX | 1 kg | 1 kg | 1 kg | 1kg | 1 kg | 1 kg |
| unt  | 60 grame | 210 grame | 220 grame | 160 grame | - |  |
| margarina | 60 grame | 210 grame | 220 grame | 160 grame | - | 730 grame |
| ulei | 120 ml | - | - | - | 380 grame | - |
| apa | 140 ml | 120 ml | 170 ml | 145 ml | 110 ml | - |
| otet | 5 ml | 5 ml | - | - | 5 ml | - |

**6. MOD DE LUCRU**

Aluatul se lucreaza in incaperi reci 15-190C pentru obtinerea de fursecuri fragede

* **Malaxarea aluatului**: se adauga toate ingredintele si se amesteca pana la omogenizare.
* **Racirea aluatului**: se lasa la rece pentru cateva minute (30 min)
* **Întinderea aluatului in foi.** Se face functie de sortimentul ales.
* **Modelarea în funcţie de produs.** Se face functie de sortimentul ales.
* **Coacerea** intre 180 0C şi 220 0C, Nerespectarea temperaturii optime de coacere compromite calitatea fursecurilor, acestea puţind fi: crude, cu volum mic mate, prea coapte sau arse. Cuptorul trebuie preincălzit, Fursecurile unse cu ou la suprafaţă se coc intr-un spaţiu lipsit de vapori, deoarece altfel işi pierd luciul. Evacuarea vaporilor din spaţiul de coacere se face printr-un orificiu de evacuare. Cand acesta lipseşte se deschide uşa cuptorului. Aluatul fraged poate fi păstrat invelit in foi din material plastic, 2—3 săptămani, la temperature de 0 ... +4°C şi 10—12 luni la temperaturi de -18°C.

**Fursecuri ARLECHIN**

Aluatul se intinde pe planşeta presărată cu făină in trei foi subţiri, cu grosimea de circa 0,5 cm, care se aşază in tavă şi se coc la temperatură moderată (180-220°C). Foile coapte şi răcite se scot din tavă separat, se umplu cu două straturi de marmeladă. Ultima foaie se acoperă cu marmeladă. Separat, gălbenuşul de ou se bate spumă cu zahăr şi se incălzeşte pană la temperatura de 50-55°C. Compoziţia de gălbenuş acoperă ultima foaie de aluat care a fost unsă cu marmeladă. Se barotează cu barot verde de nuci. Produsul se introduce din nou la cuptor şi se usucă la temperatură scăzută. Se scot din cuptor, se lasă să se răcească şi apoi se porţionează in bucăţi lungi circa 1-1,5 cm. Se prezintă pe platouri sau cartoane dantelate.

**Fursecuri FIGARO**

 Aluatul obţinut se intinde cu ajutorul merdenelei pe planşeta presărată cu făină, pană se obţine o foaie ca grosimea de circa 1,5 cm. Se aşază in tavă şi se perforează, din loc in loc, pe tor suprafaţa, cu furculiţa sau cu croşeta. Se coace pe jumătate şi se lasă să se răcească puţin in tavă. Se prepară glazura astfel: albuşurile de ou se amestecă cu zahărul şi miez de nucă măcinat, se incălzesc pe foc amestecandu-se continuu, ca să nu se ardă. Cand incepe să fiarbă se iau de pe foc, se lasă să se răcească, apoi se adaugă făină şi vanilină şi se amestecă pentru uniformizare. Pe foaia coaptă pe jumătate se intinde gemul, apoi se aşază, glazura in strat uniform. Se pudrează cu zahăr farin. Se coace la temperatură moderată (180-220°C). După coacere şi răcire se porţionează in forme diferite. Se prezintă pe platouri sau cartoane dantelate.

**BATON CU CHIMEN**

In aluat se incorporeaza chimen, după care se lasă in repaus, la rece, circa 30 minute.

Aluatul se imparte in bucăţi, pe planşeta presărată cu făină, şi se unge cu ou la suprafaţă apoi se presară cu chimenul amestecat cu sare. Se porţionează in bucăţi de 6-8 cm. Se introduc in cuptor şi se coc la temperatură moderată (180— 220°C). După coacere şi răcire se aşază pe platouri sau cartoane cu dantelă.

Datorită gustului uşor picant (sărat), sunt servite la inceputul mesei.

**COVRIGI DULCI**

Se obţine un aluat fraged de consistenţă potrivită, care se lasă la rece la temperatura de +4°C, aproximativ 30 minute. Aluatul se imparte in bucăţi egale, care se modelează pe planşeta presărată cu făină, in „fitile", cu grosimea de circa 1 cm. Se unesc capetele, obţinandu-se produsul sub formă de inel cu diametrul de 4-5 cm. Se aşază in tavă, se ung cu ou la suprafaţă şi se presară cu zahăr. Se introduc la cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere şi răcire se prezintă pe platouri sau cartoane cu dantelă.

**ROTIŢE CU GEM**

Aluatul fraged, obţinut conform schemei generale, se intinde cu merdeneaua pe planşeta

presărată cu făină, in foaie ou grosimea de 2-3 mm. Cu ajutorul unui şablon se decupează rondele cu diametrul de 2-3 cm. Se aşază in tavă, se introduc in cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C). După coacere şi răcire se umplu cate două rotiţe cu gem şi se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se prezintă pe platouri sau cartoane cu dantelă.

**CORNULEŢE SUCEVENE**

La aluat se adauga branză de vaci (733 grame), de contentă moale, care se lasă in repaus aproximativ 12 ore, la temperatura de +4°C. Gemul (900grame), se amestecă cu pesmetul (250grame) pană se uniformizează. Aluatul se intinde cu merdeneaua pe planşeta presărată cu făină, in foaie subţire, cu grosimea de 1**-**4 mm. La marginea foii se aşază umplutură şi se rulează foaia pană se suprapune aluatul. Se porţionează apoi in bucăţi egale, lungi de 5 cm, cărora li se dă formă de cornuleţ. Se aşază in tavă, se introduc in cuptor şi se coc la temperatură moderată (180-220°C).

După coacere se pudrează cu zahăr farin vanilat. Se prezintă pe platouri sau cartoane cu dantela.