**PreMix ALUAT FRANTUZESC integral**

**-mod de utilizare-**

Revizia 3- 01.10.2013

**1. Aplicatie:** Obtinerea produselor nedospite tip **foietaj- aluat frantuzesc:** pateuri, foi placinta, cornuri, cremsnit, strudel, rulouri, portofele, baclava. Se pot folosi umplutiru de branza, carne, fructe, legume

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
* Margarina pentru impachetat se inglobeaza perfect in aluat, se obtin foite afanate si desprinse
* Foietajul obtinut ramane intreg si nu se sfarama excesiv
* Se adauga doar apa si unt (margarina)

**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 aluat frantuzesc**

- premix REAL FOIETAJ 1 kg

- apa 18-20 0C 450 ml

-unt moale/margarina moale 180 grame

- grasime pentru impachetat 820 grame

- otet 10 ml

**6. MOD DE LUCRU**

**Malaxare:** se introduc premixul si untul si apa în cuva malaxorului si se amestecã la vitezã micã pentru a se formeazã un aluat de consistentã medie. NU supramalaxati, glutenul se dezvoltã si în faza de laminare.

**Prelucrare:** se scoate aluatul din malaxor, se înveleste în folie de plastic si se lasã la odihnã în frigider circa 20 minute. Grãsimea de împachetare se pregãteste astfel: se înmoaie pe masa de lucru pânã ajunge la o consistentã aproximativ egalã cu aluatul si se modeleazã sub formã de foaie. Se întinde aluatul pe masa de lucru presãratã cu fãinã în foaie de formã dreptunghiularã cu colturile cât mai drepte, de grosime 1 - 1,5 cm. Se pune grãsimea pe mijlocul foii de aluat si se împãtureste aluatul în trei. Se rãsuceste bucata de aluat cu 90o fatã de pozitia initialã si se întinde din nou în foaie. Se împãtureste în patru: lateralele se pliazã spre mijloc, se perie excesul de fãinã de pe suprafaþa aluatului si se mai pliazã odatã (împachetare dublã). Apoi aluatul se înveleste în folie de plastic si se lasã la odihnã în frigider cel puþin 20 minute. Aceasta este prima împachetare. Se repetã operatia de laminare - împachetare de încã trei ori, cu pauze între douã laminãri succesive de cel putin 20 minute.Dupã ultima laminare aluatul poate fi modelat si copt imediat dupã odihna obligatorie sau poate fi pãstrat la frigider pentru a fi utilizat a doua zi, sau se poate congela.

**Modelare:** se recomandã utilizarea unor cutite foarte bine ascutite pentru a nu strica structura stratificatã a aluatului. Aluatul va fi prelucrat în încãperi cu temperaturã scãzutã. Se întinde aluatul în foaie, se taie în formele dorite si se ung cu ou astfel încât sã nu curgã pe margini, deoarece oul împiedicã expandarea normalã în cuptor si produsele sunt deformate. Se pot folosi o serie de umpluturi, creme si topping-uri pentru decorarea produselor. Se recomandã ca produsele sã nu se introducã imediat dupã modelare în cuptor ci sã se lase la odihnã în frigider circa 30 minute pentru a nu se contracta la coacere.

**Coacere:** se face diferentiat în functie de dimensiunile produselor. În general produsele se coc în cuptorul încãlzit în prealabil la circa 200 - 220oC. În cazul produselor de dimensiuni mari, de exemplu foile pentru napoleon, cremsnit, tarte etc., acestea se coc la temperaturi mai mari pânã sunt suficient de crescute apoi se scade temperatura la circa 175oC si se continuã coacerea pânã devin crocante si aurii.

**7. Produse ce se pot obtine din foietaj-aluat frantuzesc:**

**Pateuri ( 10 buc x 50 g ):** Aluatul se intinde in grosime de ½ cm. Se indeparteaza surplusul de faina si se taie cu cutitul incalzit direct la fllacara in 10 dreptunghiuri de 6 x 9 cm . In mijlocul fiecarei bucati se aseaza unplutura ( telemea 100 g , 1 ou , branza de vaci 50 g , faina 15 g ).

Se impatureste foietajul in 2 ,realizand pateul.Se aseaza pe tava stropita cu apa,se ung cu ou ( 1 buc ) la suprafata si se coc la 250 grade C ,reducand spre sfarsitul coacerii temperature la 180 grade C. Se servesc calde la gustare.Umlutura de branza se obtine omogenizand braza telemea ( rasa – 100 g ) cu grisul ( 50 g , fiert si temperat )sau cu branza dulce de vaci ( 50 g ) si un ou.Umplutura se pregateste cu putin timp inainte de utilizare , potrivind consistenta cu 15 g faina .

**Minipateuri ( triangle )** Foietajul se taie , insa , in bucati patrate cu latura de 5 cm si se impaturaste peste unplutura unind colturile obupse pt aid a forma de triunghi.Sunt comercializate la kg . Observatii : atat pateurile cat si minipateurile se pot pregati si cu umplutura de carne ( pt 110 bucati pateuri x 50 gr / bucata ) : carne vita 130 gr, ceapa 100 gr, 1 ou , piper 1 g ,grasime 10 g , paine sau pesmet 20 g.

**Cornuri ( 100 buc x 80 gr )** Foietajul ( 480 gr ) pregatit se intinde in foaie groasa de ½ cm .Se taie in fasii late de 12 cm pe lungimea fasiilor se aseaza umplutura ( telemea 170 gr , branza dulce 150 gr , faina 30 gr si 1 ou : de branza , care se acopera prin lrulare cu foaia ramasa fara umplutura.Rulourile obtinute se ung cu ou ( 1 buc ) si se presara cu cascaval 30 gr ).Se portioneaza in 10 bugati lungi de 10 cm , care se aseaza pe tava stropita cu apa, dandui forma de cornSe coc la 250-220 grade C si se servesc calde avand 80 g/buc

**Placinta cu branza de vaci si stafide ( 10 buc x 160 gr )** Se obtin din 2 foi foietaj crud (600 gr) cu grosimea de ½ cm. Una din foi se aseaza pe tava stropita se inteapa din loc in loc si se coace pe jumatate. Dupa racire se intinde umplutura (branza 700gr,faina 100gr,zahar 180gr,vanilina 0.5gr, oua 4 buc )

**Placinta cu mere (10 buc x 100 gr )** Se pregateste dupa aceeasi tehnologie cu placinta cu branza de vaci si stafide . A doua foaie din foietaj dupa ce a fost asezata deasupra umpluturii ( mere rase 600 gr , pesmet 40 gr,scortisoara 1 gr ,zahar 50 gr ) se unge cu ou ( 1 buc ) si se insemneaza in bucati patrate .Deasupra fiecarei portii se imprima un décor cu croseta,cutitul sau duiul , prin presare usoara dupa fantezia lucratorului . Se coace la 180 – 220 grade C. Imediat ce a fost scoasa din cuptor ,se unge la suprafata cu un sirop fierbinte obtinut din 15 gr zahar si 15 gr glucoza ,apa cat acopera .Dupa racire se portioneaza.

**Cornuri cu mere ( 10 buc x 100 gr )**  Se pregatesc la fel ca si conurile cu branza de vaci inlocuind numai umplutura : mere rase 500 gr,zahar 70 gr,pezmet 50 gr,scortisoara 1 gr.

**Cremsnit**  Se prepara din 2 foi de foietaj coapte .Una dintre foi se monteaza in interiorul unei rame de metal inalta de 5-6 cm se portioneaza in bucati patrate cu latura de 6 cm .Se toarna deasupra crema de vanilie fierbinte si se acopera a doua foaie.Se lasa la rece. Se acopera rama cu o planseta si se intoarce cremsnitul cu foaia portionata in sus.Cu ajutorul cutitului se desprinde crema de pe marginea ramie .Se porioneaza din nou , dupa semnele imprimate pe suprafata foii , pt a patrude si foaia de la baza .Se pudreaza cu zahar farin si se serveste ca desert avand 80 gr / bucate.

**Fluturasii cu gem ( 10 buc x 80 grame )**  Se intinde foietajul crud ( 400 gr ) in grosime de 5-6 mm .Se unge suprafata foii cu ou ( 1 buc ) si se taie in bucati patrate cu latura de 6-7 cm .Se pune la mijloc gemul ( 400 gr ) amestecat cu pezmet 40 gr

**Placinta cu mere si banana:** 5 mere mari, o banana, o cana cu zahar tos, un plic de zahar vanilinat, o jumatate de lingurita de scortisoara, un pachet de foi de placinta, o lingura de ulei, o lingura de zahar pudra, un galbenus de ou. Se curata merele si se dau pe razatoarea mare, avand grija sa nu cada seminte in castron. Merele rase, zaharul tos, cel vanilinat si scortisoara se amesteca si se lasa cateva minute in castron. Se intind foile si se asaza in tava unsa si tapetata cu faina, astfel incat sa depaseasca marginile acesteia. Merele se storc si se pun in tava, pe “patul” de foi, apoi se niveleazaBanana se curata, se taie rondele subtiri si se asaza deasupra stratului de mere. Deasupra se mai asaza cateva foi si se trag peste placinta si cele de pe marginea tavii. Se inteapa din loc in loc cu furculita, se presara cu zahar tos si se da la cuptor. Cand e aproape gata, se unge cu galbenus.