

MANUAL CU REȚETE DE BAZĂ PENTRU COFETARI PROFESIONIȘTI

*O colecție de circa **150 de rețete** pentru a-ți crea
desertul perfect!*

• <i>Instrucțiuni pentru Folosirea Rețetelor</i>	7
• Capitolul 1. Baze Deserturi	9
• Capitolul 2. Pandișpanuri/ Blaturi	21
• Capitolul 3. Creme	51
• Capitolul 4. Mousse-uri	76
• Capitolul 5. Ganache-uri	89
• Capitolul 6. Inserții	109
• Capitolul 7. Componente crocante	125
• Capitolul 8. Siropuri	131
• Capitolul 9. Glazuri	141
• Capitolul 10. Bezea	153
• Capitolul 11. Alte semipreparate și componente	157

*INSTRUCȚIUNI PENTRU FOLOSIREA REȚETELOR

1. Instrucțiuni de Navigare și Utilizare a Manualului PDF:

- Manualul este structurat pentru a fi accesibil atât pe dispozitive mobile, cât și pe desktop. Acesta poate fi imprimat.
- Manualul este organizat în capitole distincte. Fiecare capitol grupează rețetele pentru a facilita găsirea rapidă a informațiilor dorite.
- Fiecare rețetă este prezentată într-un format ușor de urmărit, cu secțiuni pentru ingrediente, pași de preparare, timpi de gătire și sfaturi pentru obținerea celor mai bune rezultate.
- Informațiile esențiale precum tehnicile de preparare, timpii de coacere și proporțiile exacte se află în secțiunile dedicate fiecărei rețete.
- Poți naviga manualul fie folosind cuprinsul din partea de sus a documentului, fie utilizând funcțiile de căutare ale cititorului PDF pentru a găsi rapid rețeta sau informația dorită.

2. Recomandări Generale de Utilizare a Rețetelor

- Ingredientele pot varia în funcție de marcă și proveniență. Testează-le pentru a evalua textura, gustul și comportamentul acestora înainte de a începe prepararea propriu-zisă. Verifică prospețimea și caracteristicile ingredientelor precum umiditatea făinii sau conținutul de grăsime al untului, pentru a preveni variațiile nedorite în rețetă.
- Folosirea echipamentelor adecvate este esențială. Temperaturile și timpii de coacere pot varia semnificativ în dependență de tipul cuptorului. Echipamentele casnice pot diferi față de cele profesionale. Încearcă să ajustezi temperatura și durata de coacere pentru a obține consistența dorită. Asigură-te că mixerul și alte ustensile corespund cerințelor rețetei.
- Dacă prepari cantități mari pentru un eveniment, începe cu o porție mică pentru a te asigura că rezultatul este conform așteptărilor.
- Unele rețete necesită răcirea completă a componentelor înainte de montaj. Acest pas este esențial pentru consistența finală, mai ales la creme. Urmărește cu atenție consistența preparatelor în timpul procesului. Dacă ganache-ul nu este neted sau crema nu are fermitatea dorită, ajustează metoda de preparare.
- Umiditatea și temperatura camerei pot afecta consistența preparatelor. Ajustează cantitățile de lichide sau timpii de coacere în funcție de acești factori.
- Respectă recomandările pentru stocarea produselor finite.

3. Tabelul Cantităților pentru Componente de Desert

- Mai jos, găsești cantitățile recomandate pentru diverse componente, în funcție de o dimensiune de referință a desertului. Folosind calculatoare de ingrediente disponibile online, puteți ajusta ușor cantitățile în funcție de dimensiunile desertului vostru.

COMPONENTĂ/ PRODUS	DIMENSIUNE DE REFERINȚĂ	CANTITATE RECOMANDATĂ
Cremă nivelare tort	Tort 18 cm diametru, înălțime 12-15 cm	450-600g
Cremă asamblare tort	Tort 18 cm diametru, înălțime 12-15 cm	700-800g
Insertie de fructe	1 insertie rotundă, 18 cm diametru, orice tip de tort	200-400g
Insertie de ciocolată	1 insertie rotundă, 18 cm diametru, orice tip de tort	300-400g
Sirop pentru pandișpan	Pandișpan 18 cm diametru	30-50g
Mousse (insertie în tort entremet)	Tort 18 cm diametru, înălțime 5 cm	250-300g
Mousse (insertie în tort sponge)	Tort 18 cm diametru, înălțime 12-15 cm	350-400g
Mousse pentru asamblare tort entremet	Tort 18 cm diametru, înălțime 5 cm	500g
Mousse pentru asamblare tort sponge	Tort 18 cm diametru, înălțime 12-15 cm	700-850g
Ganache în macarons	Macarons standard	15g/ macaron
Insertie/cremă în Tartă	Tarta individuală, diametru 8-10 cm	30-40g
Cremă/ insertie în Ecler	Ecler standard (12-13 cm lungime)	45-50g
Cremă/ insertie în Choux	Choux standard (4-5 cm diametru)	25-30g
Glazură oglindă Entremet	Tort 18 cm diametru, înălțime 5 cm	200-250g
Glazură drip tort sponge	Tort 18 cm diametru, înălțime 12-15 cm	250-300g
Amestec velvet tort entremet	Tort entremet 18 cm diametru, înălțime 5 cm	60-100g
Amestec velvet tort sponge	Tort entremet 18 cm diametru, înălțime 12-15 cm	200-250g

CAPITOLUL 1

1. BAZE DESERTURI:

• Cochilii de macarons (cu bezea italiană)	10
• Cochilii de macarons (cu bezea franceză)	11
• Aluat opărit pentru eclere și choux (pâte à choux)	12
• Bază Pavlova	13
• Aluat de tarte (Pâte Sablée)	14
• Aluat Foietaj clasic	15
• Aluat pentru croissante	16
• Zefir	18
• Crème brûlée	19