



**Universitatea Tehnică a Moldovei**

# **PREPARAREA TORTURILOR LA COMANDĂ - SIGURANȚĂ ȘI CONTROLUL CALITĂȚII**

**Studenta:**

**PUMNEA CORINA**

**Conducător:**

**BAERLE ALEXEI**

**dr., conf. univ.**

**Chișinău, 2022**

## Rezumat

### Prepararea torturilor la comandă - siguranță și controlul calității

Torturile sunt preparate de cofetărie prezentate la bucată, simple sau supraetajate și comercializate la kilogram. Torturile sunt executate, de obicei în urma comenzilor făcute de consumator. Prepararea lor fără comandă este riscantă, datorită gramajului mare minimum un kilogram pe care îl au și este necesar pentru asigurarea aspectului comercial.

**Scopul tezei :** Am optat pentru această temă deoarece consider că torturile sunt cele mai utilizate acasă și la cofetării pentru diverse evenimente. Torturile au valoare nutritivă complexă, întrucât, în componența lor , sunt cuprinse minimum patru semipreparate din grupe diferite: laturi sau foi, creme, siropuri și elemente pentru decor.

Pregătirea torturilor necesită, însă, semipreparate de calitate ,armonios combinate, o pregătire profesională deosebită , un decor adecvat evenimentului sărbătorit de consumator și o prezentare care să pună în valoare calitățile enumerate. Prezentate într-o formă variată și un decor cât mai plăcut ,torturile au o influență deosebită asupra aparatului vizual, care mărește secreția sucului gastric, favorizând o digestie ușoară. Pregătite într-o tehnologie corectă și respectând rețeta, torturile sunt asimilate în procent mare, furnizând o însemnată cantitate de energie mecanică și calorică.

Semipreparatele utilizate depind de natura tortului și destinația acestuia, contribuie la: forma valorii energetice în proces ridicat-combinarea în proces diferit a proteinelor, vitaminelor și sărurilor minerale-asigurarea valorilor estetice, care le deosebește de riscul preparatelor de cofetărie.

Obținerea torturilor de calitate corespunzătoare și cu aspect comercial plăcut impune respectarea următoarelor condiții : respectarea întocmai a rețetei și a procesului tehnologic, utilizarea semipreparatelor corespunzătoare calitativ și un aspect comercial, în cazul torturilor care au la bază blatul, acesta să se folosească a doua zi după preparare, pentru a permite tăierea în capace egale, fără să se sfărâme după umplere și pentru a absorbi siropul torturilor sa fie lăsate la rece până în ziua următoare, pentru solidificarea corespunzătoare a cremei și fixarea corectă a foilor, semipreparatele folosite pentru glasare să fie fluiditatea și temperatura necesară întinderii cu ușurință pe tort, după glasare, torturile să se ridice de pe masă înainte de întărirea glazurii, pentru a evita, apariția defectelor, decorul să se aplice peste glazurile bine răcite și în concordanță cu destinația și mărimea tortului, până în momentul servirii, sa fie păstrat la rece și în locuri care protejează glazura și decorul, porționarea să se realizeze în momentul servirii și în așa fel încât sa se păstreze decorul repartizat fiecărei porții, la comenzile pentru acasă, ambalarea să se facă cu multă atenție, pentru a nu strica decorul și respectiv aspectul tortului.

## Summary

The cakes are prepared by the confectionery presented in pieces, simple or multi-storey and sold by the kilogram. Cakes are usually made on orders from the consumer. Their preparation without ordering is risky, due to the high weight of at least one kilogram they have and it is necessary to ensure the commercial appearance.

Purpose: I opted for this theme because I consider cakes to be the most used at home and at confectioners for various events. Cakes have a complex nutritional value, as they contain at least four semi-finished products from different groups: sides or sheets, creams, syrups and decorative elements.

However, the preparation of cakes requires quality semi-finished products, harmoniously combined, a special professional training, a decor suitable for the event celebrated by the consumer and a presentation that highlights the qualities listed. Presented in a varied form and a pleasant decor, the cakes have a special influence on the visual apparatus, which increases the secretion of gastric juice, favoring easy digestion. Prepared in a correct technology and following the recipe, the cakes are assimilated in a high percentage, providing a significant amount of mechanical and caloric energy.

The semi-finished products used depend on the nature of the cake and its destination, contribute to: form high energy values in the process-combining proteins, vitamins and minerals in a different process-ensuring aesthetic values, which distinguishes them from the risk of confectionery.

Obtaining cakes of the appropriate quality and with a pleasant commercial appearance requires compliance with the following conditions: observance of exactly the same process and technological process, the use of appropriate quality semi-preparations and a commercial aspect, in the case of cakes based on the countertop, to use the next day. preparation, to allow cutting into equal caps, without crushing after filling and to absorb the syrup of the cakes to be left cold until the next day, for the proper solidification of the cream and the correct fixing of the sheets, the semi-preparations used for glazing are smooth and the temperature required to spread easily on the cake, after glazing, the cakes should rise from the table before the icing hardens, to avoid the appearance of defects, the decoration should be applied over the well-cooled icings and in accordance with the destination and size of the cake. at the time of serving, to be kept cold and in places that protect gl the azure and the decoration, its portioning is done at the time of serving and in such a way as to keep the decoration assigned to each portion, when ordering at home, its packaging is done very carefully, so as not to spoil the decoration and the cake appearance.

## CUPRINS

<b>INTRODUCERE</b>	<b>7</b>
<b>1. DESCRIEREA GENERALĂ A TORTURILOR</b>	<b>10</b>
1.1 Rolul si importanta torturilor	10
1.2 Clasificarea torturilor	11
1.3 Procesul tehnologic general de preparare a torturilor	12
<b>2. TEHNOLOGIILE DE PREPARARE A TORTURILOR</b>	<b>17</b>
2.1 Tehnologia de obtinere a torturilor pe baza de blat alb	17
2.2 Tehnologia de obtinere a torturilor pe baza de blat colorat	29
2.3 Tehnologia de obtinere a torturilor pe baza de foi Dobos si Richard	31
2.4 Tehnologia de obtinere a torturilor pe baza de frisca	34
2.5 Tehnologia de obtinere a torturilor fantezi	36
2.6 Tehnologia de obtinere a torturilor piese	36
2.7 Torturile aniversare	39
<b>3. CONTROLUL TEHNO-CHIMIC AL PREPARATELOR</b>	<b>43</b>
3.1 Aprecierea calitatii prin intermediul cantitatii	43
3.2 Aprecierea evolutiei calitatii prin evolutia pretului	49
3.3 Elaborarea documentatiei HACCP intr-o unitate de procesare a tortului	49
<b>4. SANITARIA ȘI IGIENA</b>	
<b>CONCLUZII</b>	<b>62</b>
<b>BIBLIOGRAFIE</b>	<b>63</b>
<b>ANEXE</b>	<b>64</b>

## INTRODUCERE

Alimentația omului reprezintă unul dintre stâlpii fundamentali a sănătății umane. Sănătatea și echilibrul fiecăruia, se află în corelație directă cu hrana care o consumăm zi de zi. O alimentație sănătoasă, corectă și bine structurată este asigurată prin consumul moderat de alimente fără a depăși nevoile energetice ale organismului nostru. Pentru un stil de viață sănătos trebuie să ținem cont de ceea ce mâncăm, cum mâncăm și de conținutul alimentelor care compun mesele noastre zilnice. De aceea, trebuie să existe un consum echilibrat de macronutrienți (proteine, glucide, grăsimi) și micronutrienți (minerale și vitamine). Alimentația trebuie să fie normocalorică, adică să conțină atâtea calorii cât sunt necesare organismului, în funcție de vârstă, de efortul fizic și intelectual depus.

O alimentație sănătoasă alături de o activitate fizică regulată înseamnă un stil de viață sănătos. Alimentația în grabă, nesănătoasă, predispune la dependență și ulterior la supraponderie și obezitate. Obezitatea este o afecțiune extrem de gravă, în afara problemelor estetice, aceasta putând duce la complicații cronice, cum ar fi: bolile cardiovasculare, diabet zaharat, modificarea profilului lipidic, afecțiuni hepatice, endocrinologice, dermatologice, cancere, bronșită cronică și emfizem pulmonar, tulburări psihice.

Torturile sunt preparate de cofetărie prezentate la bucată, simple sau supraetajate și comercializate la kilogram. Torturile sunt executate, de obicei în urma comenzilor făcute de consumator. Prepararea lor fără comanda este riscantă, datorită gramajului mare minimum un kilogram pe care îl au și este necesar pentru asigurarea aspectului comercial. Am optat pentru aceasta temă de proiect deoarece consider că torturile sunt cele mai utilizate acasă și la cofetării pentru diverse evenimente. Torturile au valoare nutritivă complexă, întrucât, în componența lor, sunt cuprinse minimum patru semipreparate din grupe diferite: laturi sau foi, creme, siropuri și elemente pentru decor. Pregătirea torturilor necesită, însă, semipreparate de calitate, armonios combinate, o pregătire profesională deosebită, un décor adecvat evenimentului sărbătorit de consumator și o prezentare care să pună în valoare calitățile enumerate. Prezentate într-o formă variată și un decor cât mai plăcut, torturile au o influență deosebită asupra aparatului vizual, care mărește secreția sucului gastric, favorizând o digestie ușoară.

Pregătite într-o tehnologie corectă și respectând rețeta, torturile sunt asimilate în procent mare, furnizând o însemnată cantitate de energie mecanică și calorică.

Semipreparatele utilizate depinde de natura tortului și destinația acestuia, contribuie la: forma valorii energetice în proces ridicat-combinarea în proces diferit a proteinelor, vitaminelor și săruri minerale-asigurarea valorii estetice, care le deosebește de riscul preparatelor de cofetărie.

Obținerea torturilor de calitate corespunzătoare și cu aspect comercial plăcut impune respectarea următoarelor condiții : respectarea întocmai a rețetei și a procesului tehnologic, utilizarea semipreparatelor corespunzătoare calitativ și un aspect comercial, în cazul torturilor care au la bază blatul, acesta să se folosească a doua zi după preparare, pentru a permite tăierea în capace egale, fără să se sfărâme după umplere și pentru a absorbi siropul torturilor să fie lăsate la rece pînă în ziua următoare, pentru solidificarea corespunzătoare a cremei și fixarea corectă a foilor, semipreparatele folosite pentru glasare să fie fluiditate și temperatura necesară întinderii cu ușurință pe tort, după glasare, torturile să se ridice de pe masă înainte de întărirea glazurii, pentru a evita, apariția defectelor, decorul să se aplice peste glazurile bine răcite și în concordanță cu destinația și mărimea tortului, pînă în momentul servirii, să fie păstrat la rece și în locuri care protejează glazura și decorul, porționarea să se realizeze în momentul servirii și în așa fel încât sa se păstreze decorul repartizat fiecărei porții, la comenzile pentru acasă, ambalarea să se facă cu multă atenție, pentru a nu strica decorul și respectiv aspectul tortului.

Existența tuturor organismelor vii este legată nemijlocit de schimbul de materii cu natura înconjurătoare. Acest schimb poartă numele de metabolism. Toate procesele vitale precum și toate activitățile pe care le realizează omul în timpul vieții se efectuează pe baza unor cheltuieli energetice. Elementele care acoperă necesitățile energetice se găsesc în mediul extern și poartă numele de alimentație. Prin aliment se înțelege orice produs care este introdus în organism și servește la menținerea proceselor vitale, asigură creșterea și refacerea celulelor, precum și activitatea depusă, fără a fi dăunător sănătății, ci, dimpotrivă, contribuie la întărirea ei. Alimentele sunt alcătuite dintr-o serie de substanțe sau factori nutritivi.

Principiile alimentare sunt substanțe bine definite din punct de vedere chimic, care au un anumit rol în organism în ceea ce privește nutriția. Principiile alimentare indispensabile omului sunt : proteinele, lipidele, glucidele, sărurile minerale, vitaminele și apa.

Din punct de vedere al rolului pe care-l îndeplinesc în organism, ele se împart în doua grupe : energetice sau calorice și protectoare sau de întreținere. Din prima grupă fac parte glucidele și lipidele. Grupa a doua poate fi divizată în două subgrupe și anume :

a. cu rol plastic în care intră protidele și unele săruri minerale ;

b. cu rol catalitic în care intră vitaminele, unele săruri minerale și apa.

Metabolismul propriu-zis reprezintă transformările ce au loc în celulele vii pe seama substanțelor nutritive, prin care se formează, se reînnoiește protoplasma celulară și se furnizează energia necesară desfășurării acestor procese și fenomenelor biologice. El se produce în două faze : una constructivă (anabolism) și celulară distructivă (catabolism).

Anabolismul reprezintă fenomenul de asimilare a substanțelor nutritive din alimente și încorporarea lor în formele proprii organismului uman. Catabolismul reprezintă faza de dezasimilare și degradare a substanțelor încorporate sau a celor care intră în structura corpului și la care se face apel pentru eliberarea energiei necesare fenomenelor vitale, adaptării la condițiile variate ale mediului extern, activități depuse, etc.

Prin alimente organismul primește din mediul înconjurător atât materialul necesar pentru creșterea și refacerea celulelor, cu alte cuvinte pentru elaborarea substanțelor proprii, cât și energia necesară acestor sinteze și desfășurării proceselor biologice (rolul energetic).

Rația alimentară reprezintă cantitatea de alimente necesare unui om în 24 de ore, pentru menținerea sănătății și satisfacerea nevoilor energetice și plastice. Regimul alimentar reprezintă o succesiune de rații alimentare pe o perioadă mai mare de timp, care să asigure omului o bună nutriție necesară vieții și activității depuse. Rația și regimul alimentar trebuie să fie raționale și corespunzătoare din punct de vedere cantitativ și calitativ. De aceea ele trebuie să satisfacă nevoile organismului atât în factori nutritivi plastici și energetici, cât și factori biocatalitici. Factorii nutritivi trebuie aduși în anumite proporții pentru a nu produce tulburări prin exces sau insuficiență.

Consumul de glucide în exces provoacă instalarea colitei de fermentație. O cantitate de zaharuri simple are și alte inconveniente pentru organism. Ele se absorb foarte repede și trec în sânge, dând naștere la hiperglicemie, care provoacă o hiperexcitabilitate nervoasă. Se produce, de asemenea, tulburarea funcției pancreasului. O parte din aceste zaharuri se elimină prin urină, lucru nefiresc deoarece s-a depășit capacitatea organismului de a le metaboliza. Excesul de grăsimi duce la fenomene de acidoză în organism, pentru că acestea nu mai pot fi arse până la CO<sub>2</sub> și apă și rămân în faze intermediare de acizi grași, care se acumulează. Consumul exagerat de grăsimi de origine animală provoacă o încărcare grasă a ficatului și o creștere a colesterolului din sânge, care se depune în pereții arterelor, dând naștere la arterioscleroză și ateromatoză.

## BIBLIOGRAFIA

1. A. Manaiescu – Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, Manual pentru clasele X-XII, licee economice, administrative și de servicii și școli profesionale, anii I-IV profil alimentație publică, Editura didactică și pedagogică r.a., București – 1993
2. Manaiescu, Manual pentru calificarea cofetar-patiser, Editura didactică și pedagogică, București – 1997
3. Rețetar general pentru produsele de cofetărie, elaborate de direcția generală pentru mărfurile alimentare și alimentație publică și ambalaje, București 1987
4. [www.cevabun.ro](http://www.cevabun.ro)
5. [www.ecuisine.ro](http://www.ecuisine.ro)
6. [www.blogculinar.ro](http://www.blogculinar.ro)
7. <http://ru.scribd.com/doc/153208053/Cartea-patiserului>
8. <http://www.bakep.ru/korobki-dlya-tortov>
9. [http://abc.vvsu.ru/Books/up\\_osnovy\\_tehno\\_servis\\_pitan/page0011.asp](http://abc.vvsu.ru/Books/up_osnovy_tehno_servis_pitan/page0011.asp)
10. <http://www.culinar.ro/retete/dulciuri/torturi/tort-dobos-reteta-clasica/43/2/26014/>
11. [http://www.oetker.ro/oetker\\_ro/html/default/debi-7qhdc8.ro.html](http://www.oetker.ro/oetker_ro/html/default/debi-7qhdc8.ro.html)
12. <http://www.candycat.ro/torturi-aniversare-cat-19>
13. <http://www.redalcafe.ro/produse/>
14. <http://kylinarik.ru/2012/09/27/nastoyashhij-kievskij-tort/>
15. <http://kulinariya123.blogspot.com/2013/02/531.html>
16. <http://www.candycat.ro/torturi-tari-cat-29>
17. <http://www.barbatlacrata.ro/search/label/prajitura>
18. <http://www.tort.md/?id=90&type=5&ln=ro>
19. <http://www.dulcinella.md/torturi-ordinare>
20. <http://ru.scribd.com/doc/153208053/Cartea-patiserului>