



**Săptămâna meseriilor,  
15 – 19.03.2021**

# **ÎMPLETIREA ACTIVITĂȚII TEORETICE CU CEA PRACTICĂ**

**– Clasa a XI-a G,**

**Calificarea: Brutar, patiser, preparator produse făinoase**

**Profesori coordonatori: Bicher Daniela, Gherghel Mariana**

# Lecția: Fabricarea brânzoaicelor studiată prin metode de predare - moderne

## Procesul tehnologic de fabricare a brânzoaicelor

**Prepararea maiei:** Drojdia se amestecă cu zahărul și se dizolvă în laptele cald (35-40°C) și apoi se adaugă treptat făina. Maiaua se lasă la fermentat la 35-40°C până își mărește volumul de 2-3 ori.

**Prepararea aluatului:** Ouăle se amestecă cu sarea și zahărul, se adaugă laptele cald (35-40°C) și vanilina. Se obține o compoziție care se amestecă cu maiaua și se frământă cu făina.

După încorporarea întregii cantități de făină, se adaugă treptat uleiul încălzit (35-40°C) și se frământă până la încorporarea completă.

Frământarea se consideră terminată atunci când aluatul se desprinde de pereții vasului și apar la suprafață bule de aer. Aluatul se fermentează 60-90 minute.

**Prepararea umpluturii:** Brânza de vaci se amestecă cu ouăle, zahărul, grîsul, răzătura de lămâie și vanilina până se obține o compoziție uniformă;

**Prelucrarea aluatului :** Aluatul se împarte în 10 bucăți egale care se modelează rotund pe planșetă unsă cu ulei. Fiecare bucată se întinde cu merdeneaua în formă pătrată cu latura de 8cm. Pe fiecare bucată se așează circa 50g, umplutură, se unesc colțurile opuse două câte două.

Se așează în tava unsă cu ulei, se lasă să crească 20 min, se ung cu ou la suprafață, se presară zahăr deasupra și se introduc în cuptor.

**Coacerea:** Coacerea se realizează 15– 20 de minute în tăvi, la 180-200°C în cuptorul tunel cu bandă vatră , cuptoare electrice.



# Modelarea și dospirea finală a bucășilor de aluat



# Coacerea bucășilor de aluat Pregătirea brânzoaicelor pentru servirea lor

Toate operațiile au  
fost realizate în  
atelierul de  
panificație al școlii  
noastre.



# Analizarea senzorială a brânzoaicelor



**PRODUSELE  
REALIZATE SUNT  
DE CALITATE  
FOARTE BUNĂ  
POFTĂ BUNĂ!**