

mice ce pun în mișcare
tone etc.).
În același timp cu transformările din aluat au loc modificări și în
structura umpluturilor.

2.2. TEHNOLOGIA OBȚINERII FOII DE PLĂCINTĂ GRECEASCĂ ȘI A PREPARATELOR

2.2.1. FOAIA DE PLĂCINTĂ GRECEASCĂ

Foaia de plăcintă grecească este o foaie mai fină, mai zvântată și tragedă față de foaia de plăcintă românească. Prepararea foii grecești se realizează după schema tehnologică (2) a foii de plăcintă românești, cu următoarele particularități:

- aluatul se formează din făină (500 g), apă, sare (10 g) și ulei;
- în timpul frământării, după desprinderea de mâini sau de brațul malaxorului, aluatul se bate de planșetă prin ridicare-coborâre, până ce se observă la suprafață și în secțiune (prin tăiere) goluri cu aer;
- după divizare sferele se ung cu *ulei* și se acoperă cu un vas cald pentru repaus;
- întinderea se efectuează mecanic sau manual pe față de masă pudrată cu *făină*. Manual se întinde aluatul cu merdeneaua (cât permite), apoi cu mâinile, care se introduc cu atenție sub foaie, cu partea exterioară spre aluat pentru a-l trage ușor de la mijloc spre margini (prin repetare sub forma unui circuit) până se subțiază, apoi se îndepărtează marginea rămasă mai groasă;
- după întindere se lasă să se zvânte (5–10 min), după care se prelucrează ca produs;
- foile neprelucrate imediat, după zvântare, se prelucrează cu amidon, se taie în pătrate sau dreptunghiuri (30/40 cm), se suprapun și rulează sau se împăturesc și se ambalează în pungi de polietilenă (gramajul fiind de 500 sau 1 000 g).

Condițiile de calitate, defectele și cauzele sunt similare cu cele de la foile de plăcintă românească, cu următoarele particularități: foile să fie zvântate, să nu fie prea uscate ceea ce ar provoca ruperea, să nu fie „înfăinate” sau amidonoase. Înfăinarea este cauzată de un aluat de consistență prea slabă, iar amidonarea de o zvântare insuficientă în momentul puțirii pentru ambalare.

Baclava cu mere și nuci (10 buc. × 100 g)

Se prepară la fel ca „baclava din foi de plăcintă”, cu următoarele particularități: la operațiile pregătitoare miezul de nucă (50 g) se amestecă cu metele rase (330 g), vanilina (0,5 g), esența de migdale (1 ml), iar foile (250 g) se împart în două părți egale. Deci, la „ambalare”, umplutura de mere-nuci formează un singur strat între cele două grupuri de foi (unse între ele cu ulei), iar însiroparea se face după răcire cu siropul cald (80°C) (zahăr 240 g, glucoză 60 g, esență de migdale 2 ml, vanilină 0,5 g).

Saralia (100 g/buc.)

Asamblarea și finisarea. Se unge o foaie de plăcintă cu ulei, se presără cu (1/10) miez de nucă, se îndoiește marginile laterale (puțin) spre interior și se rulează pe o vergea. Ruloul obținut se strângă ușor de la ambele capete ale vergelei (ca o armonică), se aşază în tava unsă scotând vergeaua, se porționează, se stropește cu ulei și se coace la 180°–220°C. Se prepară siropul ca la baclava, după care se însiropează saraliile răcite. Se folosesc aceleasi cantități ca la baclava.

Trigoane – țigarete cu nuci (10 buc. × 100 g)

Operațiile pregătitoare sunt:

- măcinarea miezului de nucă (170 g);
- spargerea ouălor și separarea albușului (2 buc);
- prepararea umpluturii prin baterea albușului cu zahărul 130 g până spumează, încorporarea nucilor și a esenței de rom (2 ml).

Asamblarea și finisarea. Fiecare foaie de plăcintă (350 g) se unge cu ulei 110 ml și se pliază în trei, rezultând un ștraif lat de 8–10 cm. La colțul ștraifului se aşază 1/10 din umplutură și se împachetează în formă de triunghi, se aşază în tavă, se ung cu ulei și se coc. Se prepară siropul (aromatizat numai cu lămâie, se temperează la 80°C), cu care se însiropează fiecare trigon și se aşază apoi în ambalajul de prezentare.

Acest produs se poate realiza și sub formă de țigarete, prin rularea ștraifului cu umplutura.