

COZONAC SEMI ÎNSIROPAT CU NUCĂ



Text: Ștefan Alexandru,
Cofetăria Alex



În această categorie concurenții au avut sarcina de a prezenta un produs de patiserie tradițional de paști specific unei regiuni din România. Premiul câștigat a fost cozonacul semi însiropat cu nucă și cacao realizat de Ștefan Alexandru care a combinat aluatul de brișoșă cu umplutura de nucă cu pastă din coajă de lămâie și portocale, dar și arome de rom și vanilie. Produsul finit a fost semi însiropat cu sirop cu suc de lămâie, coniac și vin ars, iar aromatizarea s-a realizat prin adăugarea aromei de rom cu vanilie și coajă de citrice.

Ingredientele folosite sunt:

- făină albă de grâu, miez de nucă, lapte UHT cu grăsimea 3,5%, zahăr, ouă, drojdie, unt cu grăsimea 82%, pastă din coajă de lămâie și portocală bio, cacao, coniac, suc de lămâie, arome de rom și vanilie, sare, portocală confiată.

Dintre care alergeni – ouă, lapte și produse derivate, gluten, nuci.

Descrierea succintă a fluxului tehnologic cuprinde următoarele faze ale procesului de fabricație:

- Aluat dospit la rece, minim 24 ore – 72 ore;
- Dospire foarte lentă, la temperatură de maxim 22°C, umiditate 65%;
- Coacere la temperatură redusă, îndelung, pentru a evita procesul de ardere la suprafață.

Caracterul inovativ al produsului constă în:

- Umplură termostabilă realizată prin fierberea laptelui cu zahăr, adăugarea de nuci, cacao, arome și ouă întregi la final;
- Menținerea intactă a produsului pe termen îndelungat (maxim 1 lună) prin congelare (șoc termic), depozitare la o temperatură de -18°C având scopul de eficientizare în procesul de producție;
- Realizarea unui produs diferit de cozonacul conservator, prin combinarea aluatului de brișoșă cu umplutura de nucă cu rom și însiropare la cald;
- Echilibrarea gradului de zaharuri prin adăugarea sucului de lămâie în siropul folosit la însiropare.

Valoarea nutrițională pentru 100 g/produs este:

Valoare energetică: 1640 kJ/392 kcal
 Grăsimi: 20,04 g
 din care acizi grași saturați: 3,72 g
 Glucide: 43,60 g
 din care zaharuri: 23,72 g
 Fibre: 1,8 g
 Proteine: 8,39 g
 Sare: 0,26 g

