

## Oul – ingredient de baza in cofetarie



Ouale trebuie intelese foarte bine de catre cofetar caci ele reprezinta baza multor deserturi sau semi-preparate folosite in cofetarie. In plus, ele sunt destul de scumpe comparative cu faina sau zaharul.

Un ou contine un galbenus, un albus si coaja. In plus, contine o membrana care acopera coaja pe interior si formeaza un buzunar de aer si doua firisoare albe care tin galbenusul centrat.

- Galbenusul este bogat in grasime si proteina si contine fier si alte vitamine. Culoarea lui se incadreaza intre galben si portocaliu, in functie de dieta gainii.
- Albusul este in mare parte format dintr-o proteina numita albumina care este transparenta si solubila cand este crud si ferm cand se coaguleaza. Albusul contine si sulf.
- Coaja nu este ambalajul perfect, in pofida a ceea ce a-ti putea crede. Coaja, mai ales dupa ce este dat jos invelisul protector, devine poroasa si absoarbe mirosuri si umiditate.

Pe piata, gasim ouale sub **4 forme**:

1. *Proaspete*, in coaja.
2. *Congelate* – intregi, albus sau galbenus separate. Acest tip de oua, in special galbenusul si ouale intregi, contin de obicei si putin zahar pentru a impiedica separarea acestora in timpul depozitarii.
3. *Oua deshidratate* – intregi, albusuri sau galbenusuri. Acestea se folosesc fie prin reconstituirea lor cu apa adaugata pentru a le face lichide sau prin amestecarea cu ingredientele uscate si adaugarea unui lichid extra in reteta pentru a ajuta la reconstituirea lor direct in reteta. Urmati instructiunile producatorului pentru proportiile de reconstituire.
4. *Oua pasteurizate* (ambalate in cutii sau sticla, pastrate la frigider)

**Rolul oualor in cofetarie:**

1. *Structura* – proteinele din oua se coaguleaza pentru a da structura produselor coapte.
2. *Ajuta la formarea emulsiilor* – galbenusul are proprietati de emulsifiere care produce aluaturi sau crème mai fine si contribuie la volum si textura mai bune.

3. *Agent de crestere* – ouale batute incorporeaza aer in cellule mici – bule de aer. Intr-un aluat sau blat, acest aer prins in alveole de ou isi mareste voluul si ajuta la cresterea aluatului.
4. *Grasime* – grasimea din galbenus adauga un plus de grasime retetei.
5. *Umiditate* – ouale sunt in mare parte apa iar in unele retete acest lichid se calculeaza ca facand parte din formule.
6. *Aroma si gust*
7. *Aport nutritional*
8. *Culoare*

Pastry Workshop