Тема: Технологія приготування кексів з дріжджового тіста.

КЕКС «СВЯТКОВИЙ» (фірмова),

Борошно 3950 г, цукор 320 г, маргарин чи масло 381 г, яйця 200 г, сіль 45 г, ванільний цукор 10 г, дріжджі пресовані 250 г, сметана 300 г, яйця для змащування 286 г, мак для посипання 20 г. Маса тіста 5500 г. Вихід 10 шт. масою по 500 г.

Тісто готують безопарн способом. Готове тісто розважують на шматки масою по 550 г, підкачують у кулю і залишають для попереднього розстоювання протягом 7—10 хв. Потім кожний шматок тіста ділять навпіл і підкачують з кожного довгі однакові джгути. Два джгути переплітають шнурочком і викладають спіраллю у циліндричні форми, змащені жиром. Сформовані вироби (вони повинні займати 1/3 висоти форми) залишають для остаточного розстоювання протягом 45—50 хв.

Поверхню виробів змащують яйцем, посипають маком і випікають при температурі 180—190°С протягом 40—45 хв.

Вимоги до якості: форма циліндрична; поверхня рівномірно зарум'янена і посипана маком, без тріщин; на розрізі виріб гарно пропечений, без закальцю, з однаковою пористістю, смак приємний, солодкий.

КЕКС «ТРАВНЕВИЙ»

Борошно 5070 г, зокрема на підсипання 250 г, цукор 1445 г, маргарин 1000 г, яйця 900 г, родзинки 830 г, сіль 15 г, дріжджі 205 г, пудра ванільна 35 г, вода 1460 г. Маса тіста 10900 г. Яйця для змащування 115 г, жир для змащування форм 115 г, пудра цукрова для посипання 100 г. Вихід 10000 г.

Дріжджове тісто готують опарним способом «із виздобою» з додаванням родзинок. Родзинки попередньо перебирають, промивають, замочують у теплій воді на 15 хв. і ще раз промивають. Родзинки пересипають борошном для того, щоб вони добре з'єдналися з тістом і під час формування виробів не відокремлювалися від нього. Готове тісто ділять на шматки відповідної маси, підкачують у кульки і закладають у змащені жиром форми рубцем донизу (тісто повинно займати 1/3 висоти форми).

Розстоюють тістові заготовки протягом 50—55 хв., при температурі 35—40°С. Після розстоювання поверхню виробів змащують яйцем, роблять проколи у кількох місцях на глибину 2—3 см, щоб уникнути утворення під шкіркою порожнини, і випікають. Верхню і бокові сторони охолоджених виробів посипають цукровою пудрою.

Форми з тістом розташовують на кондитерських листах на деякій відстані одну від одної для рівномірного пропікання.

Вимоги до якості: кекс циліндричної форми, з похилими боковими сторонами, без підгорілих місць; поверхня посипана цукровою пудрою, на розрізі: м'якушка жовта, дрібнопориста, пухка; родзинки рівномірно розподілені в тісті; смак приємний, солодкий.

КЕКС «ВЕСНЯНИЙ»

Для дріжджового тіста: борошно 5592 г, цукор—пісок 1594 г, масло вершкове 1230 г, яйця 1118 г, дріжджі пресовані 224 г, сіль 16,8 г, родзинки 559

г, цукати 280 г, пудра ванільна 37,7 г, ядра горіхів (сирі) 112 г, вода 1938 г. Маса тіста 10875,5 г. Для посипання: цукрова пудра 112 г.

Вихід 10000 г або 100 шт. по 100 г.

Тісто готують так само, як і для кексу «Травневий», але разом з родзинками у тісто додають подрібнені цукати. Тісто ділять на шматочки масою по 109 г, розкладають у змащені жиром форми і залишають для повного розстоювання. Поверхню змащують яйцем, посипають подрібненими горіхами і випікають (так само, як і кекс «Травневий»).

Вимоги до якості: такі самі, як і до кексу «Травневий»;

поверхня посипана подрібненими горіхами і цукровою пудрою.

КЕКС «ЗДОРОВ'Я»

Для дріжджового тіста: борошно 15671 г, цукор-пісок 4477 г, маргарин 4477 г, молоко 5470 г, яйця 4058 г, дріжджі пресовані 896 г, сіль 45 г, ванілін 6 г, вода 307 г. Маса тіста 35324 г. Цукрова пудра для посипання 224 г. Вихід 30000 г або 100 шт. по 300 г.

Тісто готують опарним способом «із виздобою» на молоці з додаванням невеликої кількості води і без родзинок. Для ароматизації у тісто додають ванілін. Готове тісто розважують на шматочки масою 350 г і викладають у підготовлені форми, розстоюють, змащують яйцем і випікають за температури 200— 210°С протягом 20—25 хв. Охолоджені кекси посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості: форма циліндрична; поверхня опукла, без тріщин, рівномірно посипана цукровою пудрою; вироби добре пропечені, дрібнопористі, пружні, світло-жовтого кольору; смак солодкий, зі смаком і ароматом ванілі.

КЕКС «КОНДИТЕРСЬКИЙ»

Борошно 4000 г, зокрема на підсипання 90 г, цукор-пісок 1000 г, маргарин 1500 г, яйця 1600 г, молоко 1000 г, родзинки 800 г, сіль 20 г, дріжджі 200 г, цукор ванільний 80 г, вода 150 г. Маса тіста 10374 г. Жир для змащування форм 100 г. Повидло для змащування поверхні виробів 200 г. Сироп для просочування: цукор 600 г, вино 200 г, вода 450 г. Маса сиропу 1200г. Для помади: цукор-пісок 800 г, вода 240 г, патока 80 г. Маса помади 1000 г. Вихід 10000 г.

Кекс «Кондитерський» готують з дріжджового опарного тіста «із виздобою» з додаванням родзинок. Підготовлене тісто масою 103 г розкладають у циліндричні форми, змащені жиром. Після повного розстоювання випікають. Температура і час випікання такі самі, як і кексу «Травневий».

Випечені кекси через 10 хв. виймають з форм і залишають на 8 год. для закріплення структури м'якушки. Це необхідно для того, щоб кекси не розпалися при просочуванні. Для кращого просочування кексів сиропом, вироби проколюють зверху в кількох місцях. Поверхню, просочену ароматизованим сиропом (температура сиропу — 20—25°С), змащують повидлом, поверх повидла кекс глазурують білою помадою.

Вимоги до якості: форма циліндрична; поверхня глазурована помадою; бокові сторони чисті, без підтікань помади; м'якушка жовтого кольору, добре пропечена, просочена сиропом, з рівномірно розподіленими родзинками.

БАБА РОМОВА



Для тіста: борошно 4118 г, иукор-пісок 1029 г, масло вершкове 1029 г, яйця 823 г, сіль 12,4 г, дріжджі пресовані 206 г, родзинки 515 г, ванільна пудра 20,6 г, вода 1465 г. Маса тіста 7535 г. Маса випеченого напівфабрикату 7400 г. Жир для змащування форм 13 г.
Для сиропу: цукор пісок 262 г, коньяк 24,4 г, ромова есенція 1,0 г, вода 250 г. Маса сиропу 500 г.
Для помади: цукор-пісок 1762 г, патока 176 г, вода 587 г. Маса помади 2100 г. Вихід 10000 г.

Дріжджове тісто готують опарним способом «із виздобою».

Форми використовують конусоподібні з рівними або ребристими боковими поверхнями. Великі форми мають посередині трубку, завдяки чому тісто краще пропікається, швидше охолоджується і його зручніше просочувати сиропом. Форми, особливо ребристі, старанно змащують жиром. Готове тісто викладають у форми на 1/3 висоти. Після розстоювання тісто займає 3/4 об'єму форми. Для ромових баб масою 100 г беруть 75 г тіста, масою 500 г — 377 г, масою 1000 г — 754 г тіста. У маленькі форми підкачані кульки тіста кладуть рубцем догори. При використанні великих форм з трубкою по центру у підкачаній кульці тіста по середині пальцями роблять отвір і, надіваючи кульку на трубку, викладають тісто у форму.

Вироби випікають залежно від розмірів від 30 до 60 хв. при відповідній температурі (див. табл. 11). Випечений кекс залишають у формі на 10 хв., потім форму ледь струшують, виймають кекс і кладуть його широкою стороною донизу. Невеликі вироби витримують протягом 4— 8 год., а великі — 12—24 год. За цей час структура м'якушки закріплюється, що необхідно для просочування виробів. Вузьку частину кексу спочатку проколюють у кількох місцях дерев'яною шпилькою, а потім занурюють на 10—12 сек. у сироп, температура якого — 20—25°С.

Після просочування вироби кладуть вузькою частиною догори на лист, щоб сироп повільно проходив у всі частини виробу. Поверхню глазурують білою помадою, підігрітою до 45—50°С. Помада повинна покривати кекс тонким, рівним шаром без тріщин.

Вимоги до якості: вироби мають форму зрізаного конуса, вузька частина заглазурована білою або кольоровою помадою; на розрізі;

вироби жовтого кольору, м'які, пористі з рівномірно розподіленими родзинками, добре просочені сиропом; вологість готових виробів 22 %.

Домашнє завдання:

1. Опрацювати матеріал підручника Зайцева Г.Т. Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» ст. 152–157.

2. Дайте відповіді на запитання.

Технологія приготування «Кекси із дріжджового опарного тіста»

.1 Дайте визначення та відповіді на запитання

Тісто «із виздобою» - це_____
_____.

Яки посуд використовують для випікання кексів? _____
_____

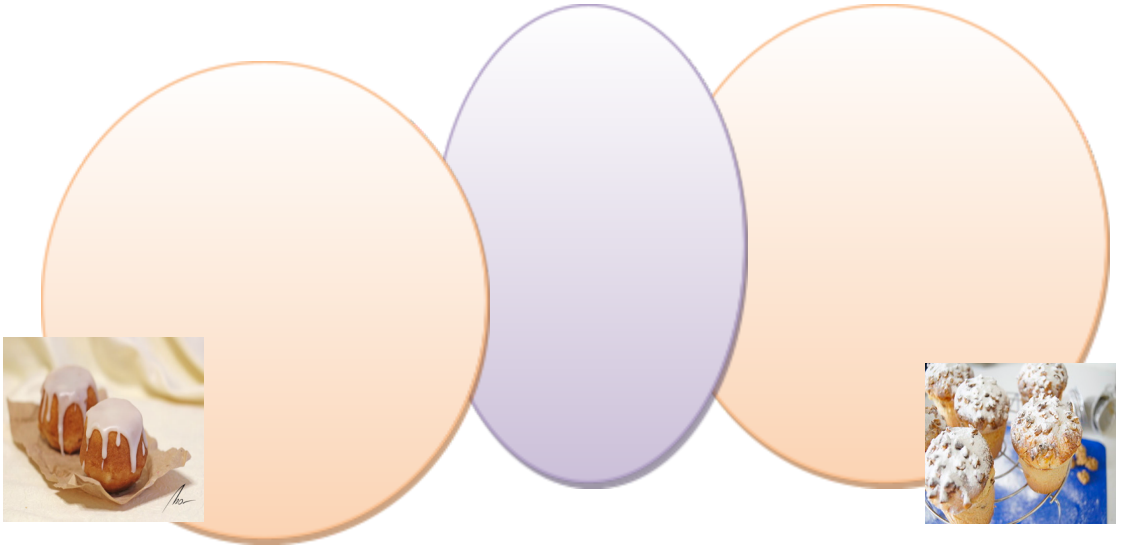
Від чого залежить температура випікання кексів? _____.

Скільки часу витримують «Бабу ромову» перед просочуванням. Чому?_____
_____
_____.

1)В що занурюють кекси після проколу їх шпажкою?
А)в помаду Б)в сироп
2)На якій рідині готується кекс «Здоров'я»?
А)Кефір;Б)Вода; В)Молоко
3)Чим посипають готовий кекс «Весняний»?
А)Подрібненими горіхами; Б)Цукровою пудрою
4)При якому часі та температурі розстроюють кекс «Весняний»?
А)15-20 хв., при t 27°С ; Б)40-45 хв.,при t 45°С; В)20-25 хв.,при t 30°С
5)У якій формі випікають кекси?
А)Плоскій» Б)гофрованій
6)В який кекс не додають родзинки?
А) «Ромова баба»**;** Б) «Весняний»» В) «Здоров'я»
7)Яка повинна бути температура сиропу,при просочуванню кексів?
А)20-25°С; Б)10-15°С; В)23-35°С
8)Який кекс змащують повидлом?
А) «Травневий»; Б) «Кондитерський»; В) «Здоров'я»
9)На скільки годин після випікання залишають кекс «Кондитерський»?
А)5 год. Б)10хв. В)8год.

2 Зробіть порівняльну характеристику дріжджових кексів

Кекс «Баба ромова» Кекс «Весняний»



3 Назвати згідно ілюстрацій кекси







_____ _____ _____ _____

4 Виробнича ситуація

Ви працюєте кондитером.

Баба ромова не виходить із форми. В чому причина. Чи можна виправити? _____

_____

_____

На поверхня кексів розтріскана. В чому причина. Чи можна виправити? _____

_____

_____.

5 Виконайте практичне завдання

Розрахуйте кількість сировини для приготування «Баби ромової» 20штук вагою 75г.

Рішення: _____

_____

_____.

Відповідь:_____

6 Виконайте практичне завдання

Розрахуйте кількість сировини для приготування кекс «Кондитерський» 20штук вагою 300г.

Рішення: _____

_____

_____.

Відповідь:_____.

7 Відгадайте, що зашифровано за малюнками

«_____»



4= О

Запитання на закріплення.

1. Яким методом готують тісто для приготування ромових баб. Чому?

2. В чому особливість приготування тіста для ромових баб (родзинки)?
3.Які форми використовують для приготування ромових баб і як їх підготувати?
4.Як і на який об’єм наповнюють форму тістом?
5. Яка температура і час випікання ромових баб?
6. Як визначити готовність ромових баб?
7. Яку частину ромової баби і як просочують сиропом?
8. Як глазурують ромові баби?
9. Дати оцінку якості готових виробів.