Урок № 51. Технологія приготування ромової баби, кексу «Травневий».

БАБА РОМОВА

Дня тіста: борошно 4118 г, иукор-пісок 1029 г, мааіо 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 2100г. 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 посередині пальцями роблять отвір і, надіваючи кульку на трубку, викладають тісто у форму.

Вироби випікають залежно від розмірів від ЗО до 60 хв. при відповідній температурі (див. табл. 18). 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 %.

КЕКС «ТРАВНЕВИЙ»

Борошно 5070 г, зокрема на підсипання 250 г, гшкор 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. Кекси випікають вагові та штучні. В табл. наведена маса тіста, необхідна для приготування кексів, час і температура випікання.

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.

Маса тіста, г	Маса готового виробу, г	Температура випікання, °С	Час випікання, хв.
112-114	100	210-220	18-20
220	200	200-210	25-30
550	500	180-190	45-50
1150	1000	160-170	60-65

Домашнє завдання :

Скласти технологічну схему приготування ромової баби.