

## Урок №10

**Тема урока:** Приготовление кексов из дрожжевого опарного теста.

**Учебно-производственные работы:** Приготовление кексов «Ромовая баба». Оценка качества готового изделия.

Тесто для ромовой бабы готовят дрожжевое опарное некрутое. В конце замеса добавляют изюм. Приготовление теста дрожжевого опарного — см. подразд. 3.1.

### Технологический пооперационный процесс

**Операция № 1.** Подготовка форм для ромовой бабы. Организация рабочего места. Формы используют конусообразные, гладкие или гофрированные.

Крупные формы имеют посередине трубу, благодаря которой тесто лучше пропекается, быстрее охлаждается и его удобнее промачивать. Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно промазывают гофрированные формы.

Перед разделкой теста организуют рабочее место: на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки, стол подпыляют мукой, размещают на столе скрепки и поварскую иглу для прокалывания кондитерских изделий.

**Операция №2.** Разделка теста для ромовой бабы.

1. Раскатывают тесто в жгут, нарезают на кусочки, подкатывают каждый кусочек в шарик.
2. Готовое тесто укладывают в формы не более чем на 1/3 высоты, после расстойки оно занимает 3/4 объема формы. Для ромовых баб массой 100 г берут 86 г теста.
3. При выпекании изделий в крупных формах с трубами у подкатанного шарика пальцами посередине делают отверстие и, надевая шарик на трубку, укладывают тесто в форму.

**Операция № 3.** Расстойка. Расстаивают тесто в формах в течение 30...40 мин.

**Операция №4.** Выпекание. Выпекают ромовую бабу при температуре 220...230°C в течение 10... 15 мин.

После выпечки ромовую бабу охлаждают в течение 6 ч для того, чтобы мякиш окреп и не размок от ароматизированного сиропа.

**Операция № 5.** Промочка сиропом. Приготовление сиропа: сахар растворить в горячей воде, довести до кипения, снимая пену, охладить, добавить коньяк, ромовую эссенцию.

Промачивают полуфабрикат каждого изделия со стороны узкой части, предварительно проколов его в нескольких местах деревянной шпилькой до середины путем погружения в сироп на 10... 12 мин.

Температура сиропа должна быть 20 °С. После промачивания полуфабрикаты изделий ставят узкой частью вверх на противень, чтобы сироп медленно и равномерно разошелся по всему изделию.

**Операция № 6.** Отделка помадкой. Приготовление помадки: сахар растворить в горячей воде и нагреть на сильном огне до температуры 107... 108°C, постоянно снимая пену, добавить патоку и уварить. Быстро охладить до температуры 40...35°C.

Глазируют изделия путем опускания узкой части в подогретую до температуры 40...45°C помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.

**Требования к качеству.** Изделия должны иметь форму усеченного конуса, узкая часть должна быть глазирована белой или цветной помадой, тесто желтого цвета, мякоть мягкий, пористый, хорошо пропитан сиропом, влажность 22 %.

**Условия и сроки хранения.** Готовые изделия хранят при температуре 2... 6°C в течение 24 ч.

### Это интересно

Изделия можно украсить свежими или консервированными фруктами, а также вареньем.

Ромовую бабу небольшого развеса выпекают также и в формочках другого вида, например в конусных стаканчиках. При отсутствии форм эти изделия можно выпечь в виде круглых булочек или плоских пирогов, для которых надо сделать тесто покругче. Для бабы в виде пирога раскатывают тесто слоем толщиной 15...20 мм и кладут его на смазанный маслом противень. Выпеченное изделие накрывают другим (холодным) противнем и перевертывают так, чтобы оно осталось на этом противне. После охлаждения и выдержки в течение не менее 6 ч заливают ложкой ароматизированный сироп, а затем глазируют поверхность изделия согретой помадой. Помаду разравнивают ножом. Когда помада застынет, разрезают пирог на куски ножом, который предварительно смачивают в горячей воде.

Ромовые бабы массой по 1 кг и более выпекают обычно в высоких цилиндрических гладких и гофрированных формах (кастрюлях и в формах с отверстием посередине). Во время расстойки и посадки в печь нельзя встряхивать формы, иначе тесто осядет.

Выпекают ромовую бабу при температуре 200...210°C в течение 35... 45 мин. У изделий большой массы промачивают и глазируют только верхнюю часть.

### КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Как подготовить формы для выпечки ромовой бабы?
2. Укажите температуру и продолжительность выпечки ромовой бабы.
3. С какой целью ромовую бабу охлаждают перед промочкой сиропом?
4. Какую помадку используют для отделки ромовой бабы?
5. Назовите требования к качеству ромовой бабы.

### ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Определите последовательность операций при приготовлении ромовой бабы.
2. Из табл. 3.15 выпишите продукты для приготовления 120 ромовых баб и составьте технологическую карту.

**Таблица 3.15.** Сырье для приготовления теста дрожжевого опарного для ромовой бабы

Наименование сырья	Расход сырья на 10 шт. массой по 100 г			
	для теста	для сиропа	для помадки	Итого
Мука высшего сорта	0,404	—	—	0,404
Сахар	0,101	0,026	0,175	0,302
Маргарин сливочный для теста	0,101	—	—	0,101
Маргарин сливочный для смазки форм	0,014	—	—	0,014

Яйца	0,08	—	—	0,08
Изюм	0,05	—	—	0,05
Соль	0,001	—	—	0,001
Дрожжи	0,02	—	—	0,02
Ванильная пудра	0,002	—	—	0,002
Вода	0,13	0,029	—	0,159
Эссенция ромовая	0,007	—	—	0,007
Коньяк	—	2,5	—	2,5
Патока	—	—	0,017	0,017
Вода	—	—	0,055	0,055

Почта преподавателя: **olya.mochalova.63@mail.ru**